



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh hitam adalah teh yang diolah dari pucuk dan daun muda (*Camellia sinensis* (Linnaeus) O. Kuntze) melalui proses pelayuan, penggulungan dan atau penggilingan, oksidasi enzimatis, pengeringan, sortasi dan grading sehingga aman bagi konsumen. Teh hitam merupakan daun teh yang mengalami proses fermentasi (oksidasi enzimatis) paling lama sehingga warnanya sangat pekat dan aromanya paling kuat (Herawati 2013). Teh hitam ortodoks adalah teh hitam yang diproses menggunakan mesin dengan prinsip penggulungan dan penggilingan (BSN 2016). Teh hitam merupakan jenis teh yang paling banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia. Hal ini karena teh hitam baik untuk kesehatan serta kemudahan konsumen untuk mendapatkannya di pasaran. Senyawa flavonoid merupakan antioksidan alami pada teh hitam. Jenis teh ini dibuat melalui oksidasi enzimatis oleh enzim polifenol oksidase yang dapat mengoksidasi enzimatis katekin dalam daun segar, sehingga memberi ciri khas teh hitam yaitu berwarna dan berasa tajam (Rohdiana 2015). Kandungan utama teh adalah antioksidan polifenol yaitu katekin (Purwanti *et al.* 2019). Polifenol teh merupakan senyawa flavonol pada daun teh yang dapat mempengaruhi rasa dan aroma teh. Polifenol teh hitam berupa katekin dan turunannya seperti theaflavin dan thearubigin. Dua unsur theaflavin dan thearubigin selain berfungsi sebagai antioksidan juga memberi pengaruh pada warna air seduhan teh dan rasa (Anggraini 2017).

Kualitas bahan baku pucuk teh dan proses produksi berpengaruh signifikan terhadap kualitas produk teh hitam yang dihasilkan. Proses oksidasi enzimatis pada pengolahan teh hitam harus benar benar diperhatikan, karena proses ini mempunyai peranan yang sangat penting terhadap kualitas teh kering yang dihasilkan seperti rasa, aroma, warna air seduhan dan warna teh (Anggraini 2017). Jenis teh hitam ortodoks yang diproduksi di Pabrik Sedep, PT Perkebunan Nusantara VIII memiliki klasifikasi *grade* yang bermacam-macam mulai dari mutu I, mutu II, dan mutu III. Setiap *grade* pada teh hitam tersebut memiliki sifat sensori dan spesifikasi yang berbeda-beda. Untuk dapat dikonsumsi, teh terlebih dahulu harus diseduh menggunakan air panas. Seduhan inilah yang kemudian menjadi bagian terpenting dalam penilaian karakteristik mutu teh (Rohdiana 2015). Stabilitas rasa, *aftertaste*, dan warna seduhan dari setiap *grade* teh hitam perlu dipertahankan untuk menjaga mutu serta memenuhi keinginan konsumen. Salah satu cara untuk mengetahui stabilitas mutu dari setiap parameter adalah uji organoleptik pada beberapa sampel dengan *grade* yang berbeda-beda.

Salah satu uji organoleptik yang dapat digunakan untuk mengetahui karakteristik mutu dengan parameter rasa, *aftertaste*, dan warna seduhan adalah uji *scoring*. Hal tersebut dapat dilihat melalui deskripsi dari setiap nilai yang digunakan, kemudian setelah dilakukan pengolahan data didapatkan hasil yang menunjukkan apakah terdapat perbedaan karakteristik pada setiap *grade* seduhan teh hitam ortodoks.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang mengenai uji *scoring* seduhan teh hitam ortodoks di Pabrik Sedep PT Perkebunan Nusantara VIII, dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Apakah terdapat perbedaan mutu produk teh hitam ortodoks pada parameter rasa, *aftertaste* serta warna seduhan setiap *grade*?
2. Bagaimana karakter rasa pahit, *aftertaste* sepat, dan warna seduhan dari setiap *grade*?

1.3 Tujuan

Tujuan umum kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah mampu mengaplikasikan ilmu pengetahuan serta keterampilan yang diperoleh selama masa perkuliahan di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor serta memberi kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar, bekerja, berinteraksi, dan mempelajari ilmu baru sesuai dengan kegiatan nyata di lapangan pada industri pangan. Tujuan khusus kegiatan PKL ini adalah untuk mengetahui proses pengolahan teh hitam ortodoks dan melakukan uji *scoring* hasil seduhan teh hitam ortodoks dengan parameter rasa, *aftertaste*, dan warna seduhan dari masing-masing *grade* teh hitam ortodoks di Pabrik Sedep PTPN VIII.

1.4 Manfaat

Pelaksanaan kegiatan PKL ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi mahasiswa, perusahaan, dan perguruan tinggi. Manfaat kegiatan PKL bagi mahasiswa yaitu menambah pengetahuan mengenai proses produksi teh hitam ortodoks, mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh di perguruan tinggi kedalam proses pengolahan teh hitam, dan mendapat pengalaman sebagai bekal sebelum memasuki dunia kerja yang sesungguhnya. Manfaat kegiatan PKL bagi perguruan tinggi yaitu dapat mempromosikan dan memperkenalkan Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan di Sekolah Vokasi IPB kepada masyarakat serta dapat menjalin kerjasama dengan pihak perusahaan. Manfaat kegiatan PKL bagi perusahaan, dapat meningkatkan kualitas mahasiswa melalui pengalaman PKL dan dapat mengevaluasi mutu akhir produk teh hitam ortodoks.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup karakteristik yang dilakukan dalam kajian ini adalah rasa pahit, *aftertaste* sepat, dan warna seduhan. Pemilihan parameter tersebut karena pada proses pengolahan teh hitam yaitu oksidasi enzimatis merupakan faktor utama pembentuk rasa, aroma, dan warna pada teh hitam ortodoks. Ketiga parameter tersebut sangat berpengaruh pada mutu dan kualitas teh. Parameter aroma tidak digunakan karena panelis yang digunakan adalah panelis semi terlatih sehingga sulit untuk membedakan aroma dari setiap *grade*.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies