

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh merupakan salah satu minuman favorit di dunia yang permintaannya tinggi, selain itu pengetahuan tentang khasiat mengkonsumsi teh menjadikan teh merupakan komoditas andalan ekspor bagi Indonesia (Zakariya *et al.* 2014). Teh menjadi salah satu komoditas yang memiliki peranan penting terhadap perekonomian negara. Indonesia adalah produsen teh terbesar di dunia setelah Cina, India, Kenya, Sri Lanka, Turki, dan Vietnam (Atmajaya *et al.* 2021). Berdasarkan *Food and Agriculture Organization of Teh United Nations*, Indonesia menduduki peringkat ketujuh sebagai negara produsen teh terbesar dengan produksi teh sebanyak 152.000 ton. Provinsi yang menyumbangkan lahan perkebunan teh terbanyak di Indonesia adalah Jawa Barat.

Proses produksi berpengaruh terhadap kualitas teh. Kualitas bahan baku dan proses produksi berpengaruh signifikan terhadap kualitas produk. Berdasarkan penelitian tersebut terbukti bahwa bahan baku dan proses produksi penting dan sangat menentukan terhadap kualitas produk, termasuk diantaranya produk teh (Putra 2019). Sebagian dari produksi teh yang dihasilkan diekspor keluar negeri, diantaranya Rusia, Inggris dan Pakistan sebagai pasar utamanya. Namun seiring berjalannya waktu Indonesia mengalami penurunan ekspor teh hingga 32,29% pada tahun 2021. Indonesia hanya dapat mengekspor sebanyak 4.830 ton dibanding tahun sebelumnya yaitu sebesar 7.130 ton. Beberapa faktor penyebab penurunan ekspor diduga karena mutu teh yang tidak mencapai standar yang telah ditentukan oleh negara konsumen sehingga harga jual semakin menurun, dan lebih mudah untuk ditolak. Hal ini dapat terlihat dari semakin berkurangnya industri yang memproduksi teh dan lahan perkebunan yang beralih fungsi dari tahun ke tahun.

Pengawasan mutu berperan sangat penting dalam menentukan mutu akhir teh hitam. Hal ini dikarenakan mutu bahan baku dan proses produksi yang kurang memadai dapat menurunkan mutu bubuk teh hitam secara signifikan. Hasil akhir bubuk teh yang diolah secara tidak maksimal memiliki rasa, aroma, dan penampakan yang kurang memikat. Oleh karena itu, perlu adanya tindakan untuk memastikan teh tetap terjamin mutu dan keamanannya sebelum teh hitam sampai ke tangan konsumen. Studi Praktik Kerja Lapangan ini bertujuan untuk mengevaluasi pengawasan mutu produk teh sesuai dengan standar yang berlaku di perusahaan.

1.2 Rumusan Masalah

Pemaparan latar belakang di atas, membentuk beberapa rumusan masalah sebagai berikut.

1. Bagaimana penerapan pengawasan mutu yang telah diterapkan oleh PT Perkebunan Nusantara?
2. Apakah Pengawasan Mutu di PT Nusantara VIII telah sesuai dengan acuan yang diberikan?

1.3 Tujuan

Tujuan dari kegiatan PKL ini dibagi menjadi 2 yaitu tujuan khusus dan tujuan umum. Tujuan khusus dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi faktor penyebab bila terdapat penyimpangan mutu pada proses pengolahan teh hitam ortodoks di PT Perkebunan Nusantara VIII, sedangkan tujuan umum pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah untuk memenuhi persyaratan kelulusan D3 Sekolah Vokasi IPB dan diharapkan dengan adanya PKL ini mahasiswa dapat mengasah *softskill*, daya pikir kritis, kemampuan berinteraksi serta ketelitian mahasiswa.

1.4 Manfaat

Beberapa manfaat yang didapatkan dari kegiatan PKL ini adalah mahasiswa dapat menerapkan ilmu yang telah dipelajari selama jenjang perkuliahan, menambah pemahaman serta pengetahuan terhadap implementasi pengawasan mutu teh secara nyata. Menumbuhkan rasa percaya diri dan bertanggung jawab terhadap pekerjaan yang diterima sehingga melahirkan tenaga kerja yang berdedikasi tinggi dan profesional terhadap bidang yang dianut. Manfaat lainnya yaitu bagi kampus diharapkan hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai informasi untuk membantu meningkatkan kesadaran terhadap pengawasan mutu. Manfaat bagi perusahaan, laporan ini dapat menjadi sumber pengetahuan tambahan untuk memperdalam pemahaman akan pentingnya pengawasan dalam mempertahankan pangan agar memiliki mutu yang baik sekaligus aman dikonsumsi serta mendapat bantuan mahasiswa sebagai tenaga kerja.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup pengawasan mutu pada proses pengolahan teh ortodoks di Pabrik Sedep, PT Perkebunan Nusantara VIII dilakukan mulai dari penerimaan bahan baku, penimbangan, pembeberan, pelayuan, turun layu, penggilingan, oksidasi enzimatis, pengeringan, sortasi, pengepakan, penyimpanan hingga pendistribusian beserta analisis yang dilakukan untuk mempertahankan mutu teh yang diolah. Pengujian kadar air dilakukan pada proses penerimaan bahan baku, pelayuan, dan pengeringan. Sampel yang digunakan dalam pengujian kadar air pada proses pengeringan adalah bubuk kering mutu I, II, dan III. Pengujian lain yang dilakukan adalah uji densitas pada proses sortasi terhadap 5 jenis bubuk teh paling umum diproduksi di Pabrik Sedep dan Analisis Pucuk Layak Olah (APLO) pada proses penerimaan bahan baku.