



RINGKASAN

SALMA KHAIRUNNISA. Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Kadar Air Teh Hitam Ortodoks di Pabrik Sedep, PTPN VIII. *Effect of Temperature and Drying Time on Water Content of Orthodox Black Tea at Sedep Factory, PTPN VIII*. Dibimbing oleh IKA AMALIA KARTIKA

PT Perkebunan Nusantara merupakan salah satu Badan Usaha Milik Negara yang bergerak di bidang pengelolaan, pengolahan, dan pemasaran hasil perkebunan. PT Perkebunan Nusantara VIII berfokus di bidang pengolahan komoditas perkebunan seperti teh, kopi, kelapa sawit, kakao, aneka kayuan, buah-buahan, dan aneka tanaman lainnya. Teh merupakan minuman yang dibuat dengan cara menyeduh daun, pucuk daun atau tangkai daun yang dikeringkan dari tanaman *Camellia sinensis*. Khusus untuk komoditas teh hitam, PTP Nusantara VIII memiliki 20 pabrik teh ortodoks dan 6 pabrik CTC yang tersebar di 23 perkebunan teh. Salah satu pabrik pengolahan teh hitam ortodoks di bawah naungan PT Perkebunan Nusantara VIII adalah Pabrik Sedep. Tujuan dari kegiatan praktik kerja lapangan ini adalah untuk mengetahui faktor apakah yang mempengaruhi kadar air teh hitam ortodoks serta mengetahui pengaruh suhu dan waktu pengeringan terhadap kadar air teh hitam ortodoks di Pabrik Sedep, PTPN VIII.

Proses pengolahan teh hitam melalui proses pelayuan, penggulungan dan atau penggilingan, oksidasi enzimatis, pengeringan, sortasi, dan *grading* sehingga aman bagi konsumen. Proses pengeringan merupakan salah satu proses yang mempengaruhi kadar air pada teh. Proses pengeringan harus dilalui untuk menghasilkan produk teh kering dengan kadar air rendah sehingga dapat tahan lama disimpan. Pengujian kadar air dilakukan saat teh keluar dari mesin pengeringan. Pengukuran kadar air di Pabrik Sedep dilakukan menggunakan *moisture analyzer* dengan spesifikasi standar kadar air sebesar 2,0-3,5%. Dari data kadar air yang dihasilkan, terdapat beberapa data kadar air teh yang tidak sesuai dengan spesifikasi standar perusahaan. Data hasil pengamatan diolah dengan aplikasi statistik (SPSS) menggunakan metode uji normalitas dan analisis regresi linier. Setelah dilakukan pengolahan data, kadar air teh kering dapat dikatakan berdistribusi normal berdasarkan grafik histogram, P-P Plot, dan uji *Kolmogorov-Smirnov*. Selanjutnya dilakukan pengolahan data dengan regresi linier untuk melihat adakah pengaruh suhu dan waktu pengeringan terhadap kadar air teh. Dari analisis menggunakan regresi linier didapatkan hasil bahwa suhu dan waktu pengeringan berpengaruh terhadap kadar air teh kering. Suhu pengeringan yang terlalu tinggi menyebabkan kadar air yang rendah karena semakin cepat penguapan air yang terjadi. Selain karena suhu, waktu pengeringan yang lama dengan suhu pengeringan yang tinggi dapat menyebabkan teh lebih rapuh dan berbau gosong sehingga kualitasnya menurun. Sebaliknya suhu pengeringan yang rendah menyebabkan kadar air yang tinggi karena penguapan air dari daun teh berjalan lambat. Waktu pengeringan yang pendek dengan suhu pengeringan yang rendah menyebabkan teh menjadi kurang matang dan tidak cukup kering sehingga mengurangi umur simpan.

Kata kunci : kadar air, ortodoks, pengeringan, teh hitam

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.