



PENGARUH SUHU DAN WAKTU PENGERINGAN TERHADAP KADAR AIR TEH HITAM ORTODOKS DI PABRIK SEDEP, PTPN VIII

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

SALMA KHAIRUNNISA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Kadar Air Teh Hitam Ortodoks di Pabrik Sedep, PTPN VIII” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2022

Salma Khairunnisa
J3E219168



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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:

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

2. Dilarang mengumumkan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



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.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2022
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



PENGARUH SUHU DAN WAKTU PENGERINGAN TERHADAP KADAR AIR TEH HITAM ORTODOKS DI PABRIK SEDEP, PTPN VIII

SALMA KHAIRUNNISA



Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Judul Laporan Akhir : Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Kadar
Air Teh Hitam Ortodoks di Pabrik Sedep, PTPN VIII

Nama : Salma Khairunnisa
NIM : J3E219168

Disetujui oleh

Pembimbing :
Dr. Ir. Ika Amalia Kartika, M.T.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.
NIP 197102262002122001

Dekan Sekolah Vokasi:
Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP 196106181986091001

Tanggal Ujian: 3 Agustus 2022

Tanggal Lulus: 11 AUG 2022

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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.