

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh merupakan minuman yang dibuat dengan cara menyeduh daun, pucuk daun atau tangkai daun yang dikeringkan dari tanaman *Camellia sinensis*. Indonesia merupakan salah satu negara selain produsen juga merupakan negara eksportir daun teh (Savitri *et al.* 2019). Terdapat empat jenis teh berdasarkan pengolahannya yaitu teh hitam, teh hijau, teh putih, dan teh oolong (Rohdiana 2015). Teh hitam merupakan produk kering dengan kadar air rendah yang memiliki sifat higroskopis yaitu mudah menyerap molekul air dari lingkungan. Sifat teh yang mudah menyerap air dari lingkungan dapat membuat kadar air pada teh menjadi tinggi dan dapat mempengaruhi umur simpannya.

Secara umum, pengolahan teh hitam di Indonesia dibagi menjadi 2 sistem yaitu sistem ortodoks dan *Crushing-Tearing-Curling* (CTC). Proses pengolahan teh hitam melalui proses pelayuan, penggulungan dan atau penggilingan, oksidasi enzimatis, pengeringan, sortasi, dan *grading* sehingga aman bagi konsumen (BSN 2016). Dalam pembuatan teh, proses pengeringan merupakan salah satu tahapan penting yang dapat menentukan mutu pada hasil akhir produk teh, salah satunya adalah mutu kadar air. Kadar air sangat berpengaruh terhadap mutu teh kering karena akan mempengaruhi umur simpan bahan (Savitri *et al.* 2019). Proses pengeringan merupakan salah satu proses yang mempengaruhi nilai kadar air pada teh. Proses pengeringan harus dilalui untuk menghasilkan produk teh kering dengan kadar air rendah sehingga dapat tahan lama disimpan.

Kadar air merupakan persentase kandungan air pada suatu bahan. Kadar air memiliki peranan penting di dalam menentukan karakteristik dan lama simpan bahan pangan (Lagawa *et al.* 2020). Proses pengeringan dapat mengurangi kadar air teh sehingga menghambat pertumbuhan mikroba yang tidak diinginkan serta mengurangi aktivitas enzim yang dapat merusak teh sehingga dapat memperpanjang daya simpan dan pengawetan. Pengeringan yang tidak tepat dapat menghasilkan kadar air teh yang tidak sesuai dengan standar perusahaan dan tidak memenuhi standar mutu yang telah ditetapkan. Parameter yang perlu diperhatikan pada proses pengeringan adalah suhu dan waktu pengeringan. Pengeringan dengan suhu tinggi dan waktu yang cukup lama dapat mengakibatkan teh hangus sedangkan suhu rendah menyebabkan proses oksidasi enzimatis masih bisa berlangsung. Selain itu, waktu pengeringan yang terlalu lama akan mengakibatkan teh menjadi rapuh sedangkan waktu pengeringan yang terlalu cepat menyebabkan kadar air masih tinggi (Noviana *et al.* 2018). Oleh karena itu, perlu diketahui faktor apakah yang mempengaruhi kadar air teh hitam ortodoks agar sesuai dengan standar mutu dan mendapatkan kualitas teh yang baik.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang mengenai pengaruh suhu dan waktu pengeringan terhadap kadar air teh hitam ortodoks di Pabrik Sedep PT Perkebunan VIII, rumusan masalah pada kegiatan praktik kerja lapangan ini adalah sebagai berikut.

1. Apakah kadar air teh hitam ortodoks di Pabrik Sedep PTPN VIII telah sesuai dengan standar yang ditetapkan perusahaan?
2. Faktor apakah yang mempengaruhi kadar air teh hitam ortodoks di Pabrik Sedep PTPN VIII?

3. Bagaimana pengaruh suhu dan waktu pengeringan terhadap kadar air teh hitam ortodoks di Pabrik Sedep PTPN VIII?

1.3 Tujuan

Tujuan dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) terbagi menjadi dua yaitu tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum dari kegiatan PKL adalah menambah wawasan, pengetahuan, pengalaman bekerja di industri, dan belajar berinteraksi secara profesional di lingkungan kerja serta menerapkan ilmu yang telah didapatkan selama perkuliahan. Tujuan khusus dari kegiatan PKL adalah untuk mengetahui proses pengolahan teh hitam ortodoks, 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.

1.4 Manfaat

Manfaat dari kegiatan PKL mahasiswa di Pabrik Sedep PTPN VIII yaitu memperoleh pengetahuan mengenai proses produksi teh hitam ortodoks, mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan di perguruan tinggi ke dalam proses produksi teh hitam ortodoks, dan meningkatkan keterampilan dan pemahaman terkait *quality control* produk teh hitam ortodoks. Bagi perguruan tinggi, dapat mempromosikan dan memperkenalkan Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan di Sekolah Vokasi IPB kepada masyarakat serta dapat menjalin kerjasama dengan pihak perusahaan. Bagi perusahaan, dapat mengetahui pengaruh suhu dan waktu pengeringan terhadap kadar air teh hitam ortodoks, menentukan tindakan solusi yang dapat dilakukan untuk mengatasi kadar air teh hitam ortodoks yang tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan, dan mengevaluasi mutu akhir produk teh hitam ortodoks.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam kegiatan PKL ini adalah pengawasan mutu kadar air teh hitam ortodoks di Pabrik Sedep PTPN VIII dengan melakukan pengukuran kadar air secara berkala, melakukan pencatatan suhu dan waktu pengeringan, serta menganalisis faktor penyebab ketidaksesuaian kadar air.