



PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI TEH HIJAU (GREEN TEA) DI PT CANDI, NGAWI

YUNIA WAHYU WIJAYANI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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 laporan akhir dengan judul “Pengawasan Mutu Proses Produksi Teh Hijau (*Green Tea*) di PT Candi Loka, Ngawi” 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.

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

Bogor, Agustus 2021



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Yunia Wahyu Wijayani
NIM J3E118139

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



RINGKASAN

YUNIA WAHYU WIJAYANI. Pengawasan Mutu Proses Produksi Teh Hijau (*Green Tea*) Di PT Candi Loka, Ngawi. *Quality Control of Green Tea Production Process at PT Candi Loka, Ngawi*. Dibimbing oleh AI IMAS FAIDOH FATIMAH.

PT Candi Loka merupakan salah satu industri yang bergerak di bidang pangan, khususnya pengolahan teh. Produk dari PT Candi Loka berupa teh kering setengah jadi tanpa penambahan *essence* yang selanjutnya akan dikirimkan ke PT lain untuk diolah menjadi berbagai jenis teh (teh wangi, teh celup, teh tubruk, dll). Produk teh hijau kering memiliki kadar air maksimal 8%, tidak berbau apek, bentuk gulungan yang terpilin, dan warna hijau muda atau hijau kehitaman (BSN 3945: 2016). Selama proses produksi terjadi penyimpangan seperti suhu proses pengeringan yang terlalu rendah yang menyebabkan kadar air keringan teh menjadi tinggi sehingga tidak sesuai dengan spesifikasi perusahaan. Oleh karena itu perlu dilakukan pengawasan mutu proses produksi saat pengolahan. Pada Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini mempelajari tentang pengawasan mutu proses produksi teh hijau (*green tea*) di PT Candi Loka, Ngawi.

Pengawasan mutu proses produksi teh hijau dimulai dari penerimaan bahan baku atau pucuk teh dari kebun, pelayuan, penggulangan, pengeringan awal, pengeringan akhir, sortasi, pengemasan, penyimpanan dalam gudang, hingga penimbangan sebelum produk siap untuk dipasarkan. Pengawasan mutu proses produksi dilakukan dengan melakukan pengecekan kadar air keringan teh dan pengontrolan suhu pada beberapa proses pengolahan antara lain pada proses pelayuan, pengeringan awal, dan pengeringan akhir. Alat bantu yang digunakan telah disesuaikan dengan spesifikasi perusahaan seperti *thermometer*, neraca analitik, timbangan besar, dan alat uji kadar air (*moisture analyzer*). Pengukuran kadar air teh dilakukan dengan alat *moisture analyzer* dan data dianalisis melalui pembuatan *control chart* atau peta kendali dan dilanjutkan dengan pembuatan diagram sebab akibat (Ishikawa) untuk menentukan faktor-faktor penyebab terjadinya ketidaksesuaian serta menentukan tindakan perbaikan.

Berdasarkan hasil pengawasan mutu proses produksi menunjukkan seluruh parameter pada setiap proses pengolahan telah sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Hasil analisis secara statistik pada pengujian kadar air menunjukkan bahwa secara umum kadar air keringan teh sudah sesuai namun terdapat beberapa titik yang tidak terkendali sehingga diperlukan identifikasi penyebab ketidaksesuaian tersebut. Proses pengawasan mutu ini perlu adanya kerjasama antara pengawas proses produksi dengan operator atau pekerja bagian produksi agar proses produksi berjalan optimal dan produk yang dihasilkan memiliki mutu yang baik.

Kata Kunci : pengawasan mutu, proses produksi, teh hijau (*green tea*)



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2021
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.



PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI TEH HIJAU (GREEN TEA) DI PT CANDI LOKA, NGAWI

YUNIA WAHYU WIJAYANI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir

sebagai salah satu syarat memperoleh gelar

Ahli Madya pada

Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.

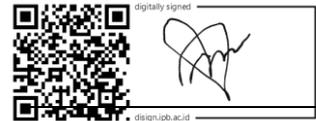
Penguji pada ujian Laporan Akhir: Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.



Judul Laporan Akhir : Pengawasan Mutu Proses Produksi Teh Hijau
(Green Tea) di PT Candi Loka, Ngawi
Nama : Yunia Wahyu Wijayani
NIM : J3E118139

Disetujui oleh

Pembimbing:
Ai Imas Faidoh Fatimah, S.T.P., M.P., M.Sc.

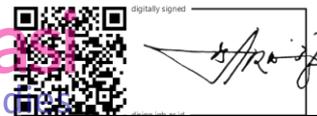


Diketahui oleh

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



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



Tanggal Ujian: 5 Agustus 2021

Tanggal Lulus:

- 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.