



## 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 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.