



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	1
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Teknik Pengumpulan Data	3
2.3 Prosedur Pengolahan Data	3
III KEADAAN UMUM PT CANDI LOKA	5
3.1 Sejarah Perusahaan	5
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	5
3.3 Struktur Organisasi	6
3.4 Ketenagakerjaan	6
3.5 Produk yang Dihasilkan	7
IV ASPEK PRODUKSI TEH HIJAU	9
4.1 Deskripsi Produk	9
4.2 Bahan Baku	9
4.3 Proses Pra-Pengolahan	9
4.3.1 Pembibitan	9
4.3.2 Pemeliharaan Tanaman	10
4.3.3 Pemetikan	10
4.4 Proses Pengolahan Teh Hijau	11
4.4.1 Pelayuan	11
4.4.2 Penggulungan	12
4.4.3 Pengeringan Awal	13
4.4.4 Pengeringan Akhir	14
4.4.5 Sortasi	15
4.4.6 Pencampuran	16
4.4.7 Pengemasan	16
4.4.8 Penyimpanan Produk	17
V PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI TEH HIJAU	18
5.1 Pengawasan Mutu Proses Produksi Teh Hijau	18
5.2 Pengawasan Kadar Air Keringan Teh	20
5.3 Analisis Faktor Penyimpangan Kadar Air Keringan Teh	21
5.4 Tindakan Perbaikan	25
VI KESIMPULAN DAN SARAN	28
6.1 Kesimpulan	28



6.2 Saran

28

DAFTAR PUSTAKA

29

LAMPIRAN

31

© 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.

DAFTAR TABEL

1	Jumlah karyawan PT Candi Loka	7
2	Pembagian waktu kerja PT Candi Loka	7
3	<i>Grade</i> Mutu Teh Hijau PT Candi Loka	8
4	Hasil pengawasan mutu proses pelayuan	19
5	Hasil pengawasan mutu proses pengeringan awal	19
6	Hasil pengawasan mutu proses pengeringan akhir	20
7	Analisis penyebab kurang sesuai hasil kadar air teh	23
8	Analisis 5W+1H kurang sesuai hasil kadar air teh	25
9	Tindakan perbaikan	27

DAFTAR GAMBAR

1	Bangunan PT Candi Loka	6
2	Bahan baku teh hijau (peko)	9
3	Proses pembibitan	10
4	Pemeliharaan tanaman	10
5	Proses pemeliharaan	11
6	Proses pelayuan	12
7	Proses penggulungan	13
8	Mesin ECP (<i>Endless Chain Pressure</i>)	13
9	Mesin rontok	14
10	Mesin <i>rotary dryer</i>	14
11	Mesin <i>ball tea</i>	15
12	Proses sortasi keringan teh	16
13	Proses pencampuran	16
14	Proses pengemasan	17
15	Lokasi penyimpanan produk	17
16	Peta kendali mutu kadar air keringan teh	21
17	Diagram sebab akibat kadar air keringan teh kurang sesuai	22

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi PT Candi Loka	31
2	Diagram alir proses produksi teh hijau	32
3	Standar mutu produk teh hijau (<i>green tea</i>)	33
4	Data presentase kadar air keringan teh hijau	35

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.

