

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pekembangan ilmu di bidang pangan berlangsung sangat pesat sehingga banyak masyarakat tertarik terhadap bidang ini. PT Candi Loka merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan teh hijau. Produk hasil olahan dari perusahaan ini selanjutnya dikirimkan ke perusahaan lain sebagai bahan baku pembuatan teh dalam kemasan.

Teh (*Camellia sinensis*) merupakan salah satu komoditas hasil perkebunan yang memiliki nilai cukup penting bagi kegiatan perekonomian di Indonesia. Berdasarkan proses pengolahannya, teh dibagi menjadi tiga jenis antara lain teh hijau, teh hitam, dan teh oolong. Perbedaan proses pengolahan tersebut menyebabkan kandungan senyawa polifenol didalam masing-masing teh berbeda. Kandungan polifenol sebagai senyawa antioksidan tertinggi terdapat pada teh hijau, kemudian teh oolong, lalu disusul teh hitam (Fajar *et al.* 2018) .

Pada proses pengolahannya, teh hijau diperoleh tanpa proses fermentasi (oksidasi enzimatis), yaitu dibuat dengan cara menginaktifkan enzim fenolase yang ada dalam pucuk daun teh segar (Lelita *et al.* 2013). Senyawa polifenol dalam teh digolongkan sebagai katekin. Katekin dalam teh bersifat sebagai antimikroba karena dapat menunjukkan kemampuan merusak sel mikroorganisme (Syah 2006).

Pengawasan mutu memiliki peran saangat penting dalam proses produksi teh hijau. Kualitas bahan baku dan proses produksi berpengaruh signifikan terhadap kualitas produk (Putra 2019). Pengawasan mutu ini dilakukan pada setiap tahapan proses agar hasil akhir produk dapat mencapai standar mutu yang telah ditetapkan oleh perusahaan, sesuai dengan yang diharapkan konsumen, mencegah terjadinya kesalahan-kesalahan selama proses produksi yang saling mempengaruhi produk yang dihasilkan, serta untuk menekan jumlah produk yang tidak memenuhi standar mutu pada batas-batas tertentu yang disebabkan oleh kurangnya pengawasan (Fitri *et al.* 2018).

1.2 Rumusan Masalah

Kegiatan proses produksi di PT Candi Loka dilakukan sesuai dengan standar ketetapan perusahaan. Apabila ketetapan tersebut tidak dilakukan pengawasan dengan baik dan terkendali maka akan menimbulkan masalah dan penyimpangan terhadap produk akhir. Proses produksi yang tidak terkontrol akan menyebabkan kerugian bagi perusahaan dan menurunkan mutu produk akhir.

1.3 Tujuan

Tujuan umum pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama masa perkuliahan di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor dan memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar bekerja dan berinteraksi secara profesional dalam dunia kerja. Tujuan khusus pelaksanaan PKL adalah melakukan pengawasan mutu proses





produksi teh hijau (*green tea*) di PT Candi Loka, Ngawi. Pengawasan mutu dilakukan pada seluruh proses produksi mulai dari penerimaan bahan baku, proses pengolahan, proses pengemasan, proses sortasi, pengecekan kadar air keringan teh hijau, dan penyimpanan produk.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan untuk penulis, yaitu menambah pengetahuan mengenai proses produksi teh hijau, mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh di perguruan tinggi kedalam proses pengolahan teh hijau, dan melakukan pengawasan proses produksi di industri pangan. Manfaat karya ilmiah bagi perusahaan, yaitu mendapatkan informasi kesesuaian proses produksi dengan standar yang ditetapkan perusahaan dan penyebab ketidaksesuaian yang terjadi serta mendapatkan informasi mengenai tindakan perbaikan ketidaksesuaian selama proses produksi. Karya ilmiah ini dapat menjadi referensi dalam peningkatan pengawasan mutu proses produksi khususnya pada industri pangan.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam kegiatan PKL ini adalah pengawasan mutu proses produksi teh hijau yang dimulai dari proses pra-pengolahan, penerimaan bahan baku, pengawasan selama proses produksi, pemantauan proses sortasi, serta pengemasan dan penyimpanan produk. Sedangkan ruang lingkup pengawasan mutu berupa data perusahaan yaitu spesifikasi proses pelayuan, proses pengeringan, dan pengumpulan data kadar air keringan teh hijau.