



DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	v
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	3
2.3.1 Data Primer	3
2.3.2 Data Sekunder	3
2.4 Prosedur Kerja	3
2.4.1 Prosedur Persiapan Sampel Uji	3
2.4.2 Prosedur Uji Organoleptik	4
2.4.3 Prosedur Pengolahan Data	4
2.5 Ruang Lingkup	4
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	5
3.1 Sejarah dan Perkembangan PT Candi Loka	5
3.2 Visi dan Misi	5
3.2.1 Visi	5
3.2.2 Misi	6
3.3 Lokasi dan Tata Letak PT Candi Loka	6
3.4 Struktur Organisasi dan Manajemen PT Candi Loka	6
3.5 Ketenagakerjaan	7
3.5.1 Jumlah Tenaga Kerja	7
3.5.2 Jam Kerja	7
3.5.3 Sistem Penggajian	8
3.5.4 Fasilitas Kesejahteraan Tenaga Kerja	8
3.6 Jenis Produk Yang dihasilkan	8
3.7 Pemasaran Produk	9
3.8 Layout Pabrik	9
IV PROSES PRODUKSI TEH HIJAU DI PT CANDI LOKA NGAWI	10
4.1 Bahan Baku	10
4.1.1 Penyediaan Bahan Baku	10
4.1.2 Pemeliharaan Bahan Baku	10
4.2 Proses Produksi	11
4.2.1 Pemetikan	11
4.2.2 Penghampanan	12

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.



4.2.3	Pelayuan Cepat	12
4.3.4	Penggulungan	13
4.3.5	Pengeringan Awal	14
4.3.6	Pengeringan Akhir	15
4.3.7	Sortasi	16
4.3.8	Blending	17
4.3.9	Pengemasan	17
4.3.10	Penyimpanan Produk	18
V	UJI SCORING RASA, <i>AFTERTASTE</i> , DAN WARNA SEDUHAN PADA GRADE TEH HIJAU DI PT CANDI LOKA, NGAWI.....	19
5.1	Deskripsi Produk	19
5.2	Uji <i>Scoring</i>	20
5.2.1	Uji <i>Scoring</i> Parameter Rasa	20
5.2.2	Uji <i>Scoring</i> Parameter <i>Aftertaste</i>	21
5.2.3	Uji <i>Scoring</i> Parameter Warna Seduhan.....	22
5.3	Karakteristik Rasa, <i>Aftertaste</i> , dan Warna Seduhan <i>Grade</i> Teh Hijau ..	24
VI	SIMPULAN DAN SARAN	26
6.1	Simpulan.....	26
6.2	Saran.....	26
	DAFTAR PUSTAKA.....	27
	LAMPIRAN	29
	RIWAYAT HIDUP	42

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



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:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

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



DAFTAR GAMBAR

3.1	Peta lokasi PT Candi Loka	6
3.2	Layout pabrik	9
4.1	Pucuk daun teh	10
4.2	Pemeliharaan di lokasi TBM.....	10
4.3	Pemetikan dengan mesin.....	11
4.4	Penghamparan	12
4.5	Rotary panner	13
4.6	Double OTR	13
4.7	Single OTR.....	14
4.8	Mesin ECP	14
4.9	Mesin rotary dryer.....	15
4.10	Mesin ball tea	16
4.11	Sortasi manual	17
4.12	Blending	17
4.13	Pengemasan.....	18
4.14	Penyimpan produk teh	18
5.1	Rata- rata skor panelis untuk rasa pahit teh hijau.....	21
5.2	Rata-rata skor panelis untuk <i>aftertaste</i> sepat teh hijau.....	22
5.3	Rata- rata skor panelis untuk warna seduhan teh hijau	23
5.4	Karakteristik rasa, <i>aftertaste</i> , dan warna seduhan 8 grade	24



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies
DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi PT Candi Loka	30
2	Diagram alir proses produksi teh hijau PT Candi Loka.....	31
3	Kuisoner uji scoring	32
4	<i>Grade</i> teh hijau.....	33
5	Data uji <i>scoring</i> parameter rasa.....	36
6	Data uji <i>scoring</i> parameter <i>aftertaste</i>	39
7	Data uji <i>scoring</i> parameter warna seduhan	38
8	SPSS uji DUNCAN parameter rasa	39
9	SPSS uji DUNCAN parameter <i>aftertaste</i>	40
10	SPSS uji DUNCAN parameter warna seduhan.....	41

© 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:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

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