

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh hijau adalah teh kering hasil pengolahan pucuk dan pupus tanaman teh (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze) melalui proses pelayuan tanpa melalui proses oksidasi enzimatis, melalui proses penggulungan dan atau penggilingan, pengeringan, sortasi dan grading sehingga aman bagi konsumen (BSN 2016). Seiring perkembangan era, ekstensi teh hijau di pasaran mulai bertambah karena dipercaya konsumen memiliki khasiat kesehatan seiring dengan makin banyaknya publikasi terkait hal tersebut. Teh hijau diketahui kaya komponen polifenol seperti epigalo katekin galat yang memiliki aktivitas fungsional sebagai antioksidan, antibakteri serta antikanker, dan berkontribusi pada rasa khas dari teh hijau yang didominasi dengan *green* (dedaunan), pahit dan *astringent* (sepat) (Babu *et al.* 2008). Pucuk teh akan mempengaruhi beberapa sifat karakteristik seperti rasa, aroma dan warna.

Produk teh merupakan produk yang kering dengan kadar air rendah. Mutu teh umumnya tergantung sifat yang dimiliki teh tersebut dimana diperoleh sejak teh ditanam, dipetik, diangkut ke pabrik, selama diolah serta sesudah pengolahan dan selama penyimpanan. Pada PT Candi Loka ini produk teh hijau memiliki klasifikasi *grade* bermacam-macam mulai dari *gun powder (GP)*, *pekoe ekonomis (PE)*, *chun mee*, lokal, jikeng, kempring (*fanning*), *dust*, tulang daun (*stalk*). Setiap *grade* pada teh hijau tersebut memiliki spesifikasi dan sifat sensori yang berbeda-beda. Stabilitas rasa, *aftertaste* dan warna seduhan dari setiap *grade* teh hijau perlu dipertahankan untuk memenuhi keinginan konsumen. Salah satu cara untuk mengetahui stabilitas mutu dari setiap parameter selama penyimpanan adalah uji organoleptik pada beberapa sampel dengan *grade* yang berbeda-beda.

Salah satu uji organoleptik yang dapat digunakan untuk mengetahui karakteristik mutu parameter rasa, *aftertaste*, dan warna seduhan adalah uji *scoring*. Hal tersebut dapat dilihat melalui deskripsi dari setiap nilai yang digunakan. Hasil setelah diolah datanya akan menunjukkan apakah terdapat perbedaan karakteristik pada setiap *grade*.

1.2 Rumusan Masalah

PT Candi Loka adalah salah satu perusahaan pengolahan teh hijau. Pucuk teh tersebut didapatkan dari 2 afdeling di sekitar pabrik. Pucuk-pucuk tersebut kemudian diangkut menggunakan truk. Teh kemudian diolah melalui proses pelayuan, penggulungan, pengeringan serta sortasi. Sortasi menghasilkan teh dalam berbagai jenis mutu melalui proses grading.

Guna menjaga kualitas produk teh hijau yang dihasilkan diperlukan kontrol kualitas, baik pada bahan baku, pengolahan, dan penggolongan mutu. Proses sortasi dan grading memberikan karakteristik secara fisik dan proses pengolahan juga menstimulus terbentuknya sifat-sifat sensori. Berdasarkan uraian tersebut dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut :

- a. Apakah terdapat perbedaan pada mutu produk teh hijau pada parameter rasa, *aftertaste* serta warna seduhan setiap *grade*?
- b. Bagaimana karakter rasa pahit, *aftertaste* sepat dan warna seduhan dari setiap *grade*?





1.3 Tujuan

Tujuan dari kegiatan Praktik Kerja lapangan (PKL) ini dibagi menjadi dua yaitu tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum PKL adalah memperoleh pengetahuan dan pengalaman untuk mempelajari berbagai aspek kegiatan produksi di industri pangan serta menerapkan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan. Tujuan khusus PKL adalah melakukan uji *scoring* rasa, *aftertaste*, dan warna seduhan pada *grade* teh hijau untuk mengetahui mutu produk. Selain itu mengetahui karakter rasa pahit, *aftertaste* sepat, dan warna seduhan dari masing-masing *grade* teh hijau di PT Candi Loka.

1.4 Manfaat

Manfaat dari kegiatan PKL mahasiswa di PT Candi Loka adalah sebagai berikut.

- Meningkatkan ketrampilan dan pemahaman mahasiswa terkait pengolahan teh hijau.
- Meningkatkan pemahaman mahasiswa terkait pengawasan mutu produk akhir teh hijau.
- Mengasah kemampuan mahasiswa dalam mengevaluasi mutu produk akhir teh hijau.
- Dari pihak PT Candi Loka, kegiatan PKL mahasiswa ini dapat menjadi sarana untuk menjalin hubungan kerjasama.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies