



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 ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	1
METODE	2
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	2
2.2 Teknik Pengumpulan Data	2
2.2.1 Data Primer	2
2.2.2 Data Sekunder	2
II KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	3
3.1 Sejarah	3
3.2 Visi dan Misi	4
3.3 Struktur Organisasi	4
3.4 Ketenagakerjaan	4
3.5 Produk yang Dihasilkan	4
IV PROSES PRODUKSI TEH	5
4.1 Proses Penyediaan Bahan dan Pengolahan Teh	5
4.1.1 Pemerkasaan Daun	5
4.1.2 Penimbangan	5
4.2 Pengolahan Teh	6
4.2.1 Stasiun Pelayuan	6
4.2.2 Stasiun Penggulungan	8
4.2.3 Stasiun Oksidasi Enzimatis	10
4.2.4 Stasiun Pengeringan	13
4.2.5 Stasiun Sortasi	14
4.2.6 Stasiun Pengemasan	16
4.3 Pengujian Organoleptik	16
4.4 Pengujian Kadar Air	18
4.5 Pengujian Densitas	19
ANALISIS KADAR AIR DAN DENSITAS TEH	20
5.1 Kadar Air	20
5.2 Densitas	21
5.3 Diagram Kendali	23
5.3.1 Densitas	23
5.3.2 Kadar Air	24
5.4 Diagram Ishikawa	25
5.4.1 Manusia	25
5.4.2 Metode	25
5.4.3 Lingkungan	26
5.4.4 Mesin	26
5.5 Tindakan Perbaikan	26
V SIMPULAN DAN SARAN	27
6.1 Simpulan	27



6.2 Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	28
AMPIRAN	30
IWAYAT HIDUP	31

© 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:
 - 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.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



© Hak Cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

- 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

Rincian berat dan jumlah teh berdasarkan <i>grade</i>	16
Rincian jenis dan karakteristik teh	17
Densitas bubuk teh berdasarkan <i>grade</i>	22
Tindakan perbaikan pada kadar air dan densitas	26

DAFTAR GAMBAR

Penimbangan daun	5
Alat <i>moisture balance</i>	19
Gelas ukur	19
Rata-rata kadar air bubuk teh pada bulan Februari, Maret dan April	20
Densitas bubuk teh pada bulan Februari, Maret dan April	21
Diagram kendali densitas bubuk teh BOP 1	24
Diagram kendali kadar air bubuk teh BOP 1	24
Diagram Ishikawa	25

DAFTAR LAMPIRAN

1 Struktur organisasi PT Perkebunan Nusantara IV Unit Teh Balbutong	31
2 Diagram alir proses pengolahan daun teh	32
3 Quality control (<i>tea testing</i>)	33
4 Standar penerimaan hasil uji mutu teh hitam ortodoks mutu 1	34
5 Standar penerimaan hasil uji mutu teh hitam ortodoks mutu 2 dan 3	34
6 Cara menyeduhan teh (<i>tea tester</i>)	35

