

BAB XIV

PENUTUP

13.1. Kesimpulan

1. Bahan baku teh yang berasal dari *afdeling* dianalisa dengan cara analisa petik dan analisa pucuk agar dapat menentukan kualitas dari bahan baku dan ketrampilan pemetik.
2. Proses pengolahan teh meliputi: penerimaan pucuk, pelayuan, penggilingan, oksidasi enzimatis (fermentasi), pengeringan, sortasi kering, pengemasan, dan penyimpanan.
3. Proses pengolahan teh hitam di PT. Perkebunan Nusantara XII (PERSERO) Kebun Wonosari ini menggunakan sistem CTC (*crushing, tearing, and curling*).
4. Produksi pucuk teh hitam di PT. Perkebunan Nusantara XII (PERSERO) pada musim kemarau 12 ton/hari pucuk daun teh dan pada musim hujan 18 ton/hari pucuk daun teh.
5. Produk teh yang siap dipasarkan dikelompokkan berdasarkan mutunya, yaitu mutu I (PF1, D1, dan PD1) dengan jumlah 80%, mutu II (BP1, PF, Fann, dan D2) dengan jumlah 15% dan mutu lokal (TW) dengan jumlah 5%.
6. Pengendalian proses pengolahan diatur dengan SOP mengacu pada HACCP.
7. Mutu teh dikontrol dengan pengukuran kadar air dan *cup taste*.
8. Sanitasi pabrik dikendalikan sesuai SSOP.
9. Pengawasan mutu dilakukan sejak dari penerimaan bahan baku pucuk daun teh hingga dihasilkan teh hitam dalam kemasan.
10. Teh hitam dikemas dengan menggunakan *paper sack* yang terdiri dari 4 lapisan, yaitu *Outer ply* 80 gsm HWS kraft, *Middle ply* 2

x 80 / 80 gsm *Brown sack kraft*, *Liner ply* 110 gsm *aluminium foil laminated kraft*.

11. Limbah yang dihasilkan dari proses pengolahan teh hitam berupa limbah padat dan limbah cair.
12. Produk teh hitam di PT. Perkebunan Nusantara XII (PERSERO) Kebun Wonosari sebagian besar diekspor melalui Kantor Pemasaran Bersama (KPB) Jakarta dan mengalami peningkatan sekitar 1-4% tiap tahunnya.
13. Jam kerja pabrik teh hitam yaitu 24 jam dengan waktu istirahat pada pukul 09.00 sampai 10.00.

13.2. Saran

1. Para pekerja sebelum memasuki ruang proses pengolahan sebaiknya mencuci tangan terlebih dahulu
2. Alat timbang yang digunakan untuk menimbang pucuk daun teh harus dalam keadaan yang baik dan siap pakai.
3. Mandor timbang harus mengikuti SOP yang berlaku untuk setiap penimbangan pucuk tidak melebihi 4 rajut dan pada saat di kursi monorail tidak melebihi 2 rajut.
4. Mencantumkan tanggal produksi dan penetapan masa kadaluarsa pada kemasan teh hitam.

BAB XV DAFTAR PUSTAKA

- Alam, S.M. 2007. *Ekonomi*. Available at : <http://books.google.co.id/books?id=sdndFCNVRsC&printsec=copyright&dq=struktur+organisasi+garis#PPP6,M1>. (Download at : 22 Februari 2013).
- Balentine, D.A., M.E. Harbowy, and H.N. Graham. 1998. *Tea: The Plant and Its Manufacture; Chemistry and Consumption of The Beverage*. USA: CRC Press.
- Bambang, K. 1980. *Sifat-sifat Alami Pucuk Teh*. BPTK Gambung. Bandung.
- Bambang, K. 1994. *Petunjuk Teknis Pengolahan Teh*. Balai Penelitian Teh dan Kina Gambung. Bandung
- Endang W. 2009. Penanganan Limbah Laboratorium Kimia. Available at : <http://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&sqi=2&ved=0CDsQFjAB&url=http%3A%2F%2Fstaff.uny.ac.id%2Fsystem%2Ffiles%2Fpengabdian%2Fendang-widjajanti-lfx-ms-dr%2Flimbah.pdf&ei=YpNuUbeSM8aHrQeW0IHYAaw&usg=AFQjCNFXGzca4YPUYS4KCrznXuH5znDsYA&sig2=LnUNbvW7hn5ItM1yGwnWGw> (Download at : 17 April 2013)
- Gunadharma, S. 2001. *Hakekat Pembuatan Teh Hitam CTC Berkualitas*. Kebun Kertowono. PTPN XII. Lumajang.
- Long, R.B. 1996. *Separation Process in Waste Minimization*, New York : Willey.
- Machfoedz, M.K. 1992. *Pengolahan Teh*. Lembaga Pendidikan Perkebunan. Yogyakarta.

- Hadiguna, R. 2008. *Tata Letak Pabrik*. Available at : http://2008_05_01_archive.html. (Download at : 21 Februari 2013).
- Hartoyo, A. 2003. *Teh dan Khasiatnya Bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Santi, R.I., H. Soetjipto, dan L. Limantara. 2006. Studi Kandungan dan Aktivitas Feofitin a Teh Hijau (*Camelia sinensis* (L) Kuntze) sebagai Antioksidan. *Prosiding PATPI-Kimia dan Biokimia Pangan*, Agustus, Yogyakarta, 2-3 Agustus 2006, K 138-K 144.
- Satoh, E., N. Tohyama, and M. Nishimura. 2005. Comparison of The Antioxidant Activity of Roasted Tea with Green, Oolong, and Black Teas. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, Desember, 551-559.
- Siagian, Y. M. 2007. *Aplikasi Supply Chain Management dalam Dunia Bisnis*. Available at: <http://books.google.co.id/books?id=rM83log3258C&printsec=copyright&dq=struktur+organisasi+garis>. (Download at : 2 Februari 2013).
- Suryantoro, D. 2007. *Definisi dan Manfaat Organisasi*. Available at : <http://suryantara.wordpress.com/2007/12/08/definisi-dan-manfaat-organisasi/>. (Download at : 8 Januari 2013)
- Yanase. 1980. *Hubungan Iklim dengan Tanaman*. Available at : <http://id.scribd.com/doc/126152031/Iklim-Dan-Tanaman> (Download at : 5 April 2013).