

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Salah satu produk minuman yang pemasarannya terus meningkat hingga sekarang adalah teh. Sejak tahun 1999 hingga kini, hasil survei menunjukkan tingkat penjualan produk minuman teh mencapai lebih dari 95% (Sinar Harapan, 2003). Hal itu karena teh disukai oleh semua kalangan usia dari anak-anak sampai orang dewasa. Produk minuman teh bervariasi, baik dari segi jenis teh maupun rasa. Secara umum, teh dapat dikelompokkan menjadi empat jenis yaitu teh putih (*white tea*), teh hijau (*green tea*), teh oolong (*oolong tea*), dan teh hitam (*black tea*) (Reeves *et al.*, 1987). Teh hitam lebih disukai karena proses pengolahannya yang melewati fermentasi (oksidasi sempurna) memberikan aroma dan citarasa yang disukai masyarakat, selain itu teh hitam memiliki tingkat katekin yang paling rendah sehingga tingkat kepahitan teh juga tidak terlalu tinggi. Kemasan pada minuman juga mempengaruhi daya beli konsumen. Semakin berkembangnya zaman, kemasan yang tidak praktis mulai ditinggalkan dan beralih ke kemasan yang lebih praktis. Salah satu kemasan minuman teh yang praktis untuk dikonsumsi dan mudah dibawa kemana saja yaitu *tetrapack*.

Teh merupakan jenis minuman yang berasal dari seduhan hasil pengolahan pucuk daun teh (*Camelia sinensis*). Pengolahan teh sebagai suatu produk minuman dapat menjadi peluang ekonomi yang potensial terkait dengan efek kesehatan. Bahan baku yang digunakan dalam pengolahan minuman teh adalah daun teh, air, dan gula. Daun teh akan diekstrak dalam air hingga mencapai kadar tanin sesuai standar yang ditentukan. Ekstrak teh tersebut dicampur dengan larutan gula hingga total

padatan terlarut (% brix) yang ditentukan oleh perusahaan, kemudian di kemas dalam kemasan tetrapack.

Uji penilaian mutu oleh beberapa ahli menyatakan bahwa mutu teh ditentukan sebesar 60% dari bahan baku dan 40% merupakan hasil pengolahan (Setiawati dan Nasikun, 1991). Penggunaan bahan baku teh dengan kualitas yang kurang baik akan menurunkan mutu dari teh yang dihasilkan. Penanganan bahan baku dan proses pengolahan yang kurang baik juga akan menurunkan mutu teh yang dihasilkan. Penurunan mutu ini akan berdampak pada penurunan harga jual yang dapat merugikan produsen.

Mutu bahan baku sangat penting pengendalian kualitasnya, karena akan mempengaruhi kualitas hasil akhir. Jika kualitas bahan baku kurang baik maka hasil pengolahan minuman teh hitam tidak sesuai standar yang ditetapkan sehingga mengurangi daya penerimaan konsumen. Pengendalian kualitas merupakan suatu usaha yang dilakukan untuk mencegah kemunduran mutu atau mempertahankan mutu produk yang dihasilkan agar berkualitas baik. Tugas pengendalian kualitas adalah mengawasi, mengontrol, dan mengendalikan keseluruhan proses pengolahan minuman teh hitam, mulai dari penerimaan bahan baku, saat proses produksi, produk akhir yang dihasilkan, hingga saat penyimpanan sehingga dihasilkan teh hitam yang parameternya baik dan aman dikonsumsi.

Pengawasan mutu atau *Quality Control* adalah pemeliharaan kualitas pada tingkat yang dapat diterima oleh konsumen dengan biaya produksi yang minimal (Stauffer, 1988). Daun teh merupakan salah satu bahan baku yang mudah mengalami kerusakan sehingga pengendalian kualitas teh perlu diperhatikan. Daun teh yang kualitasnya kurang baik akan mempercepat proses oksidasi enzimatis yang akan mempengaruhi sifat organoleptik (aroma, rasa, dan flavor) dari ekstrak teh yang

dihasilkan. Oleh karena itu perlu dilakukan penanganan secara khusus agar penurunan kualitas maupun kuantitas dapat dicegah dan proses produksi dapat berjalan secara efektif serta produk yang dihasilkan nantinya dapat memenuhi standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan.

Dalam makalah ini akan dibahas mengenai pengendalian mutu bahan baku (teh hitam kering) selama penyimpanan pada proses pengolahan minuman teh hitam.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana cara mengendalikan kualitas teh hitam kering sebagai bahan baku pada proses pengolahan minuman teh hitam?

1.3. Tujuan

Mengetahui cara mengendalikan kualitas teh hitam kering sebagai bahan baku pada proses pengolahan minuman teh hitam.