

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara eksportir teh setelah China, India, Sri Lanka, Kenya dan Turki. Teh merupakan salah satu minuman yang banyak dikonsumsi di seluruh penjuru dunia, yang berasal dari pucuk daun muda tanaman teh (*Camellia sinensis*).

Komoditas teh dihasilkan dari pucuk daun tanaman teh (*Camelliasinensis*) melalui proses pengolahan tertentu. Pada saat sekarang ini, masyarakat dunia, terutama di negara Indonesia lebih sering mengkonsumsi teh hitam dibandingkan jenis teh lainnya, seperti *green tea*, *oolong tea*, dan *white tea*. Hal ini dikarenakan kandungan senyawa stimulan kafein, dan kompleksitas dari warna dan flavor khas yang dihasilkan teh hitam sebagai akibat proses oksidasi enzimatis secara sempurna (Tucker dan Woods, 1995).

Teh merupakan jenis minuman yang berasal dari seduhan hasil pengolahan pucuk daun teh (*Camelia sinensis*). Teh merupakan salah satu minuman penyegar yang terkenal di dunia selain kopi dan coklat. Aroma teh yang harum, rasanya yang khas serta khasiatnya yang dapat memberikan rangsangan penyegar badan membuat teh disukai masyarakat (Charley,1982).

Menurut Hartoyo (2003), beberapa manfaat teh adalah menurunkan resiko kanker, mencegah timbulnya penyakit jantung koroner, mencegah penuaan dan menurunkan kadar kolesterol dalam darah. Berdasarkan manfaat tersebut maka konsumsi teh sebagai minuman kesehatan telah menjadi gaya hidup bagi masyarakat. Pengolahan teh sebagai suatu produk

minuman dapat menjadi peluang ekonomi yang potensial, terkait dengan efek kesehatan mengonsumsi teh.

Proses pengolahan teh hitam terdapat dua metode, yaitu metode CTC (*Crushing, Tearing, and Curling*) dan metode Orthodox. Teh hitam yang diproduksi menggunakan metode CTC. Pemilihan metode CTC untuk pengolahan teh hitam dilatarbelakangi oleh waktu produksi teh hitam lebih cepat, biaya yang dikeluarkan untuk metode CTC lebih rendah dan rasa teh yang dihasilkan lebih kuat dibandingkan dengan teh hitam yang dihasilkan dari metode Orthodox.

Perencanaan unit pengendalian dan penjaminan kualitas ini mencakup perencanaan kapasitas bahan baku hingga diperoleh kapasitas produk yang sesuai dengan target pabrik, perencanaan utilitas, dan peralatan yang digunakan. Dengan adanya unit pengendalian dan penjaminan kualitas diharapkan kualitas teh yang dihasilkan baik dan tetap terjaga, bahkan dapat ditingkatkan, sehingga akan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap teh hitam yang dihasilkan oleh perusahaan serta meningkatkan citra perusahaan.

Unit pengendalian dan penjaminan kualitas merupakan suatu usaha yang dilakukan untuk mencegah kemunduran mutu atau mempertahankan mutu produk yang dihasilkan agar berkualitas baik. Tugas unit pengendalian dan penjaminan kualitas adalah mengawasi, mengontrol dan mengendalikan keseluruhan proses pengolahan teh hitam CTC, mulai dari penerimaan bahan baku, saat proses produksi, produk akhir yang dihasilkan, hingga saat penyimpanan sehingga dihasilkan teh hitam CTC 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. *Quality Control* adalah pelaksanaan program *quality*

assurance untuk pencapaian kualitas yang diharapkan, sedangkan *quality assurance* dapat didefinisikan sebagai manajemen strategis yang menerapkan standar yang berkaitan dengan kualitas, mengadopsi program-program untuk pencapaian tingkat kualitas yang diharapkan dan menjamin bahwa seluruh standar dan program yang ada telah dilaksanakan secara efektif (Stauffer, 1988).

Dalam makalah ini akan dibahas mengenai perencanaan unit pengendalian dan penjaminan kualitas teh hitam CTC dengan kapasitas produksi sebesar 6000 kg/hari. Penerapan unit pengendalian dan penjaminan kualitas pada proses pengolahan teh hitam CTC meliputi: penerimaan bahan baku, pelayuan, penggilingan, oksidasi enzimatis, pengeringan, proses sortasi kering dan proses pengemasan.

1.2. Tujuan Penulisan

Penulisan tugas perencanaan unit pengolahan pangan ini bertujuan untuk merencanakan unit pengendalian dan penjaminan kualitas pada proses pengolahan di pabrik teh hitam CTC dengan kapasitas 6000 kg/hari dan mengevaluasi kelayakannya.