

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh (*Camelia sinensis*) adalah salah satu tanaman bahan penyegar yang banyak dikonsumsi oleh manusia, dan memiliki khasiat yang baik bagi kesehatan seperti mencegah kanker, mengurangi stress, dan menurunkan tekanan darah tinggi. Teh yang baik biasanya dihasilkan dari pucuk dan ditambah beberapa helai daun muda, karena bagian tersebut kaya akan senyawa polifenol, kafein, dan asam amino. Berdasarkan metode pengolahannya, teh dibagi menjadi empat yaitu teh putih, teh hitam, teh hijau, dan teh *oolong*. Komposisi kimia pada teh terdiri dari kafein, protein, gula, tanin, dan minyak atsiri. Senyawa-senyawa tersebut memiliki manfaat yang penting bagi tubuh. Contohnya, kafein yang memiliki efek antoksidan dan dapat mengatasi kelelahan, dan senyawa tanin yang berfungsi sebagai antimikroba dan melawan pertumbuhan mikroorganisme, seperti bakteri patogen dan penyebab kanker (Dadan, 2015).

PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pangan khususnya dalam budidaya dan pengolahan nabati, salah satu contohnya teh. Selain itu PT. Perkebunan Nusantara XII membudidayakan dan mengolah hasil perkebunan lainnya seperti cokelat dan karet. Teh hasil olahan perkebunan PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari telah melewati berbagai uji sehingga kualitasnya terjamin dan dapat dinikmati oleh seluruh kalangan masyarakat. Salah satu produk hasil olahan teh dari PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari yaitu teh hitam “Rolas Black Tea”. Teh hitam paling digemari oleh masyarakat Indonesia karena memiliki rasa dan aroma yang paling menarik diantara jenis teh lainnya.

Selain itu, teh hitam juga memiliki banyak manfaat bagi tubuh diantaranya yaitu menurunkan resiko penyakit jantung koroner (PJK) dan memiliki efek antidiabetes. Teh hitam PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari diolah secara *Crushing*, *Tearing*, dan *Curling* (CTC) dimana proses pengolahan tersebut dan sanitasinya diperhatikan dengan saksama sehingga memiliki kualitas dan mutu yang baik. Proses pengolahan dan pengujian mutu inilah yang dipelajari secara mendalam di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari secara langsung selama Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP).

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan salah satu syarat yang wajib dipenuhi untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian. Program PKIPP dilaksanakan dengan tujuan untuk membantu mahasiswa dalam menerapkan teori-teori yang telah diperoleh selama kuliah dan praktikum, serta dapat melatih mahasiswa agar memiliki pengalaman langsung dalam suatu proses produksi, distribusi, atau pemasaran. Alasan pemilihan pelaksanaan PKIPP di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari bertujuan untuk menambah wawasan berpikir, ilmu pengetahuan, dan pengalaman tentang proses penanganan, pengolahan, dan pengemasan hasil olahan teh yang diproduksi agar dapat mengaplikasikan ilmu yang didapat dalam mengatur pengolahan teh dalam skala industri. Selain itu Indonesia merupakan salah satu produsen teh dunia dengan jumlah impor teh dalam jumlah cukup besar ke berbagai negara seperti Malaysia, Rusia, Pakistan, dan Jerman. Volume ekspor teh Indonesia pada tahun 2019 adalah sebanyak 42.811 ton. Sebagian besar teh Indonesia yang diekspor adalah dalam bentuk teh hitam (Badan Pusat Statistik Republik Indonesia, 2020). Hal ini membuktikan teh sebagai salah satu penyumbang devisa negara yang potensial, yang membuat perkembangan industri teh menjadi menarik untuk dipelajari lebih dalam.

1.2. Tujuan PKIPP

Kegiatan PKIPP bertujuan untuk mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui dan melatih secara langsung proses pengolahan pangan dan permasalahan serta cara pengendaliannya. Tujuan pelaksanaan PKIPP di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari adalah:

1. Mengetahui dan memahami aplikasi proses pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk siap dipasarkan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis dalam proses penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga siap untuk dipasarkan yang terjadi di dalam perusahaan dan cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari selama proses produksi
4. Mengetahui budaya kerja di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari.
5. Mengetahui pengelolaan manajemen PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang dilaksanakan dalam Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari adalah wawancara langsung dengan staf yang berada di kantor direksi. Wawancara dijelaskan langsung oleh para staf di bidang masing-masing. Sistem penanaman, pemupukan, dan pemangkasan daun teh dijelaskan langsung oleh Kepala Sub Bagian Tanaman (Kasubag Tanaman). Sistem pengolahan teh hitam metode CTC serta pengawasan mutu proses dan produk dijelaskan langsung oleh Kepala Sub Bagian Teknologi

Pengolahan Teh dan Karet (Kasubag Tekpol) dan jajarannya. Pengenalan mesin dan sistem pengolahan dijelaskan dengan arsip dokumentasi yang dimiliki oleh kantor direksi untuk mengetahui gambaran mesin dan sistem pengolahannya. Selain itu, pelaksanaan juga dilakukan dengan observasi di laboratorium yang berada di dalam kantor direksi PT. Perkebunan Nusantara XII.

Observasi laboratorium lebih memfokuskan pada *sampling* dan pengawasan mutu produk teh hitam yang akan dipasarkan langsung kepada konsumen. Selama observasi juga dilakukan tanya jawab dan praktek secara langsung oleh bagian teknologi pengolahan dan mahasiswa sehingga dapat lebih memahami dan merealisasikan pengawasan mutu produk teh hitam dalam industri pangan. Observasi lapangan juga dilakukan di gudang penyimpanan kopi dan teh PT. Perkebunan Nusantara XII di Jl. Kalimas Baru No. 71 Surabaya. Gudang penyimpanan bagian pemasaran tersebut merupakan gudang penyimpanan sementara untuk *sampling* dan pengawasan mutu sebelum produk dikirim kepada konsumen. Selama berada di dalam gudang penyimpanan tidak diijinkan untuk melakukan dokumentasi terkait dengan beberapa alasan tertentu. Metode pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan juga dilakukan dengan studi pustaka yang berhubungan dengan hasil wawancara dan observasi secara langsung yang dilakukan oleh mahasiswa selama berada di kantor direksi, laboratorium, dan gudang penyimpanan kopi dan teh PT. Perkebunan Nusantara XII.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan selama dua minggu sejak tanggal 1 Februari 2021 hingga 17 Februari 2021 di Kantor Direksi PT. Perkebunan Nusantara XII yang berlokasi di Jalan Rajawali No. 44, Surabaya, Jawa Timur.