

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang memiliki hasil pertanian dan perkebunan yang melimpah, salah satunya teh. Teh merupakan minuman yang diperoleh dengan cara menyeduh daun atau pucuk daun dari tanaman *Camellia sinensis* yang sudah dikeringkan menggunakan air panas. Teh menjadi salah satu minuman hasil perkebunan Indonesia yang banyak dihasilkan dan diekspor. Jumlah produksi teh kering di Indonesia pada tahun 2022 mencapai 74.765 ton (Badan Pusat Statistik, 2024) dan jumlah ekspor teh kering pada tahun 2022 berada pada angka 44.919 ton (Badan Pusat Statistik, 2024). Teh menjadi salah satu minuman yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat saat ini karena teh memiliki beberapa manfaat kesehatan melalui kandungan senyawa kimia penting yaitu polifenol. Senyawa polifenol utama teh yaitu katekin yang merupakan senyawa antioksidan (Purwanti, 2019). Antioksidan polifenol memberikan keuntungan bagi kesehatan, yaitu berperan dalam melawan radikal bebas yang berbahaya bagi tubuh, mampu mengurangi resiko penyakit jantung dan dapat menghambat pertumbuhan sel kanker. Kandungan polifenol yang terdapat pada teh hitam berkisar antara 3-10% (Sharangi, 2009).

Produk teh yang telah eksis pada saat ini sangat bervariasi, contohnya teh hijau, teh putih, dan juga teh hitam. Teh hitam merupakan salah satu jenis teh yang paling populer di dunia, termasuk di Indonesia, dikenal melalui cita rasa yang kuat, warna yang gelap, dan beragam manfaat kesehatannya. Teh hitam memiliki banyak manfaat seperti kaya akan antioksidan yang membantu melawan radikal bebas dalam tubuh serta dapat meningkatkan fokus dan konsentrasi melalui kandungan kafeinnya.

Teh hitam yang diproduksi oleh PT Perkebunan Nusantara I Regional 5 Kebun Wonosari atau biasa disingkat PTPN I Kebun Wonosari merupakan produk teh hitam yang berasal dari jenis pohon teh yang tumbuh di 4 perkebunan teh yang berbeda. Diambil dari pucuk daun teh yang ditanam di Kebun Wonosari, Kertowono, Gunung Gambir, dan Sirah Kencong dengan kisaran ketinggian 900-1200 meter

diatas permukaan laut (mdpl) dan diproses secara CTC (*Crushing, Tearing, Curling*) dengan memperhatikan sistem manajemen mutu *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)* dan *Good Manufacturing Processing (GMP)*.

PTPN I Regional 5 Kebun Wonosari merupakan Badan Usaha Milik Negara (BUMN) yang terletak di Dusun Wonosari, Desa Toyomarto, Kecamatan Singosari, Kabupaten Malang, Jawa Timur. PTPN I adalah anak perusahaan PT Perkebunan Nusantara III yang bergerak di bidang perkebunan kakao, teh, tebu, karet, dan kopi. Seluruh unit usaha PTPN I Regional 5 berada di Provinsi Jawa Timur. PTPN I berdiri pada tanggal 14 Februari 1996. PTPN I menjalankan usaha di bidang agrobisnis dan industri melalui optimalisasi pemanfaatan sumber daya perusahaan untuk menghasilkan barang dan atau jasa yang bermutu dan berdaya saing tinggi serta menghasilkan laba untuk meningkatkan nilai perusahaan dengan penerapan prinsip tata kelola perusahaan yang baik.

PTPN I telah menerima banyak penghargaan dan sertifikasi, antara lain *Annual Report* PTPN I tahun 2021 *Grade A+* dalam ajang *Annual Report and Sustainability Report Rating of Indonesia* pada tahun 2022, *Gold Winner* kategori *Brand Identity* dalam ajang *BUMN Branding and Marketing Award* pada tahun 2021 yang diselenggarakan oleh *BUMN Track* dan *DM ID*, dan *Indonesia Most Excellence Business Award 2020* kategori *Contributing in Best Quality Product of The Year 2020*, serta *Rainforest Alliance (RA)* sejak tahun 2011. Sertifikasi RA memiliki arti bahwa produk (atau bahan tertentu) diproduksi oleh petani, rimbawan, dan/atau perusahaan dalam hal ini PTPN I yang bekerja sama menciptakan dunia tempat manusia dan alam tumbuh selaras. Oleh karena itu PTPN I menjadi perusahaan yang tepat untuk pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP).

Program PKIPP merupakan salah satu tugas akhir perkuliahan di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. PKIPP merupakan tugas yang wajib dilaksanakan untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan. Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan kontribusi positif baik bagi kelompok maupun pihak pabrik dalam

pengembangan sumber daya manusia yang kompeten di bidang industri pengolahan teh.

1.2. Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan PKIPP di PTPN I, Kebun Wonosari antara lain:

- a. Memahami proses pengolahan teh dengan metode CTC (*Crushing, Tearing, Curling*) meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan, hingga produk yang siap dipasarkan
- b. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya
- c. Mempelajari cara pengendalian mutu, sanitasi, dan limbah perusahaan selama proses produksi
- d. Mengetahui struktur organisasi dan manajemen perusahaan
- e. Membandingkan teori-teori yang telah diperoleh di perkuliahan dengan penerapan riil dalam industri pangan dengan mengetahui lingkungan kerja secara nyata

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam Praktik Kerja Industri Pangan adalah observasi, wawancara, studi literatur, serta dokumentasi. Observasi merupakan metode pengumpulan data dengan cara pengamatan secara langsung pada objek yang akan diteliti. Praktik Kerja Industri Pangan yang dilakukan selama 30 hari mengamati objek berupa kebun (tanaman teh) meliputi tata cara perawatan tanaman teh dan prosedur pemetikan daun teh dan pabrik pengolahan teh hitam CTC yang meliputi proses pengolahan daun teh segar hingga menjadi teh kering yang siap dipasarkan baik ke dalam maupun luar negeri untuk keperluan ekspor.

Metode lain yang digunakan dalam pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pangan adalah wawancara. Wawancara merupakan metode pengumpulan data yang paling sering digunakan dalam penelitian kualitatif (Rachmawati., 2007). Metode wawancara biasanya menggunakan cara tanya jawab antara 2 orang atau lebih dengan narasumber. Pada pelaksanaan praktik kerja industri pengolahan

pangan, metode tanya jawab digunakan untuk mengajukan pertanyaan mengenai proses pengolahan teh mulai dari penanganan bahan baku di kebun teh hingga masuk kedalam pengolahan teh di dalam pabrik pengolahan hingga teh kering siap dipasarkan.

Studi literatur merupakan metode yang digunakan sebagai pendukung dalam pembuatan laporan. Studi literatur bertujuan menunjang data yang diberikan oleh pabrik dalam bentuk jurnal penelitian, maupun dokumen yang berhubungan dengan topik yang ditulis.

Dokumentasi merupakan pelengkap dari metode yang lain, khususnya metode observasi dan wawancara, yang bertujuan sebagai bukti dan sarana pendukung penjelasan laporan praktik kerja industri pengolahan pangan yang terdiri atas dokumentasi kegiatan dan alat yang digunakan dan diamati selama praktik kerja industri pengolahan pangan di Afdeling Wonosari dan Pabrik Teh Wonosari.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktik Kerja Industri Pengolahan pangan (PKIPP) dilaksanakan di PT Perkebunan Nusantara I, Regional 5 Kebun Wonosari yang berlokasi di Desa Toyomarto, Kecamatan Singosari, Kabupaten Malang, Jawa Timur. Kegiatan PKIPP dilaksanakan selama 26 hari kerja dimulai pada tanggal 2 Januari 2025 dan berakhir pada tanggal 2 Februari 2025.