

**PENGOLAHAN TEH HITAM CTC
DI PABRIK TEH WONOSARI
PT. PERKEBUNAN NUSANTARA I REGIONAL 5,
MALANG**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

LAURENTIUS MARVIN	6103022009
BRYAN DHARMAWAN	6103022031
JASON AMADEUS HALIM	6103022058

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2025**

**PENGOLAHAN TEH HITAM CTC
DI PABRIK TEH WONOSARI
PT. PERKEBUNAN NUSANTARA I REGIONAL 5,
MALANG**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**

Diajukan kepada
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:

LAURENTIUS MARVIN	6103022009
BRYAN DHARMAWAN	6103022031
JASON AMADEUS HALIM	6103022058

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2025**

LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Pengolahan Teh Hitam CTC di Pabrik Teh Wonosari PT Perkebunan Nusantara I Regional 5, Malang”, yang diajukan oleh Laurentius Marvin (6103022009), Bryan Dharmawan (6103022031), Jason Amadeus Halim (6103022058), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

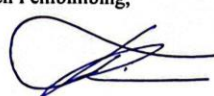
Pembimbing Lapangan,


Achmad Irfan Fauzi, S.TP.
Asisten Teknik & Pengolahan

PT. Perkebunan Nusantara I,
Regional 5

Tanggal: 14 Juli 2025

Dosen Pembimbing,



Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP.
MP.

NIK: 611.03.0562

NUPTK: 8762751652230082

Tanggal: 14-7-2025

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **"Pengolahan Teh Hitam CTC di Pabrik Teh Wonosari PT Perkebunan Nusantara I Regional 5, Malang"**, yang diajukan oleh Laurentius Marvin (6103022009), Bryan Dharmawan (6103022031), Jason Amadeus Halim (6103022058), telah diujikan pada tanggal 26 Juni 2025 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,
Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP., MP.
NIK/NUPTK: 611.03.0562/8762751652230082
Tanggal: 14 - 7 - 2025



Mengetahui

Ketua Program Studi Teknologi Pangan
Dr. Anita Maya Sutedja, S.TP., M.Si., Ph.D.
NIK/NUPTK: 611.03.0561/1058758659330129
Tanggal: 14 Juli 2025



Dekan Fakultas Teknologi Pertanian
Dr. Ignatius Srinta, S.TP., MP.
NIK/NUPTK: 611.00.0429/8458752653150052
Tanggal: 14 Juli 2025

SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP., MP.

Anggota : Achmad Irfan Fauzi, S.TP.

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam LAPORAN PRAKTIK
KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN kami yang berjudul:

**Pengolahan Teh Hitam CTC di Pabrik Teh Wonosari PT
Perkebunan Nusantara I Regional 5, Malang**

adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 29 ayat 1(e) Tahun 2021.

Surabaya, 14 Juli 2025

Laurentius Marvin

Bryan Dharmawan

Jason Amadeus H.

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, kami sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Laurentius Marvin, Bryan Dharmawan, Jason Amadeus Halim
NRP : 6103022009, 6103022031, 6103022058

Menyetujui Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul:

Pengolahan Teh Hitam CTC di Pabrik Teh Wonosari PT Perkebunan Nusantara I Regional 5, Malang

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini kami buat dengan sebenarnya

Surabaya, 14 Juli 2025.


Laurentius Marvin Bryan Dharmawan Jason Amadeus H.

Laurentius Marvin (6103022009), Bryan Dharmawan (6103022031), Jason Amadeus Halim (6103022058). **Pengolahan Teh Hitam CTC di Pabrik Teh Wonosari PT Perkebunan Nusantara I Regional 5, Malang.**

Pembimbing: Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP., MP.

ABSTRAK

Minuman teh diperoleh dari hasil seduhan daun tanaman teh (*Camellia sinensis*) yang telah melalui serangkaian proses pengolahan dengan karakteristik rasa yang unik dan manfaat yang menyegarkan bagi tubuh jika dikonsumsi. Produk teh ini dibedakan menjadi beberapa jenis berdasarkan proses pengolahannya meliputi teh putih, teh hijau, teh oolong, dan teh hitam. Teh hitam merupakan salah satu jenis teh dengan jumlah permintaan tertinggi di Indonesia karena tingkat kesukaan masyarakat terhadap rasa teh hitam dan harga yang relatif terjangkau. PT. Perkebunan Nusantara (PTPN) I Regional 5 menjadi salah satu Badan Usaha Milik Negara (BUMN) yang lama bergerak di bidang perkebunan, termasuk pengolahan bubuk teh hitam yang dilakukan di Pabrik Teh Wonosari. Pengolahan bubuk teh hitam di PTPN 1 Regional 5 Pabrik Teh Wonosari dilakukan dengan metode CTC meliputi penghancuran (*Crush*), perobekan (*Tear*) dan penggulungan (*Curl*). Proses pengolahan ini antara lain penerimaan pucuk, pelayuan, pengayakan, penggilingan, fermentasi, pengeringan, sortasi, dan pengemasan. Titik kritis pengolahan bubuk teh hitam terletak pada penerimaan bahan baku, waktu pelayuan, suhu dan RH ruangan pengolahan, suhu pengeringan, dan kondisi mesin pengolahan. Pengawasan mutu PTPN 1 Regional 5 mengikuti sistem Standar Operasional Prosedur (SOP) dan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), serta *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) dalam menjaga sanitasi pabrik. Produk akhir dikatakan layak didistribusikan ketika memenuhi syarat uji *cupping*, kadar air, dan densitas. Limbah yang dihasilkan pabrik meliputi limbah padat, cair, dan gas, tetapi telah diolah dengan baik sehingga tidak mencemari lingkungan. Pengolahan bubuk teh hitam di PTPN 1 Regional 5 Pabrik Teh Wonosari disimpulkan telah memenuhi kriteria dalam pengolahan pangan dan mampu menghasilkan bubuk teh hitam yang berkualitas dan aman untuk dikonsumsi.

Kata kunci: Bubuk teh hitam, CTC, PTPN 1 Regional 5

Laurentius Marvin (6103022009), Bryan Dharmawan (6103022031), Jason Amadeus Halim (6103022058). **Processing of CTC Black Tea at Wonosari Tea Factory PT Perkebunan Nusantara I Regional 5, Malang.**

Advisor: Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP., MP.

ABSTRACT

Tea is obtained from steeping the leaves of the tea plant (*Camellia sinensis*) which have gone through a series of processing processes with unique flavor characteristics and refreshing benefits for the body when consumed. This tea product can be divided into several types based on the processing process including white tea, green tea, oolong tea, and black tea. Black tea is one of the types of tea with the highest demand in Indonesia due to the level of public preference for the taste of black tea and the relatively affordable price. PT Perkebunan Nusantara (PTPN) I Regional 5 is one of the State-Owned Enterprises (SOEs) long engaged in plantations, including the processing of black tea powder carried out at the Wonosari Tea Factory. The processing of black tea powder at PTPN 1 Regional 5 Wonosari Tea Factory is carried out by the CTC method including crushing, tearing, and curling. The processing process includes receiving shoots, withering, sieving, grinding, fermentation, drying, sorting, and packaging. The critical point of black tea powder processing lies in the receipt of raw materials, withering time, processing room temperature and RH, drying temperature, and processing machine conditions. PTPN 1 Regional 5 quality control follows the Standard Operating Procedure (SOP) and Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) systems, as well as the Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) in maintaining factory sanitation. The final product is said to be suitable for distribution when it meets the requirements of the cupping test, moisture content, and density. Waste generated by the factory includes solid, liquid, and gas waste, but has been properly treated so as not to pollute the environment. The processing of black tea powder at PTPN 1 Regional 5 Wonosari Tea Factory is concluded to have met the criteria in food processing and is able to produce quality black tea powder that is safe for consumption.

Keywords: Black tea powder, CTC, PTPN 1 Regional 5

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Pengolahan Teh Hitam CTC di Pabrik Teh Wonosari PT Perkebunan Nusantara I Regional 5, Malang”**. Penyusunan Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP., MP. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran dalam membimbing dan mengarahkan kami selama proses pelaksanaan dan penulisan Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan.
2. Bapak Danang Joko Prasetyo selaku manajer PT. Perkebunan Nusantara I Regional 5 yang telah berkenan memberikan kesempatan untuk dilaksanakannya Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan.
3. Bapak Achmad Irfan Fauzi, S.TP. selaku asisten teknik dan pengolahan, Bapak Dhonny Prasetyo Utomo, S.P.D. selaku asisten afdeling, dan Ibu Itaningsih selaku admin 1 SDM dari PT. Perkebunan Nusantara I Regional 5 yang telah berkenan meluangkan waktu untuk membimbing dan mengarahkan kami untuk proses pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan.
4. Seluruh staf PT. Perkebunan Nusantara I Regional 5 yang telah meluangkan waktunya untuk membantu dan memberikan informasi yang diperlukan.
5. Keluarga, teman-teman, dan semua pihak yang tidak dapat kami sebutkan satu persatu yang banyak mendukung penulis dalam menyelesaikan laporan

Penulis telah berusaha menyelesaikan laporan ini dengan sebaik mungkin, namun menyadari masih ada kekurangan sehingga karya ini masih jauh dari kata sempurna. Akhir kata, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 14 Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SUSUNAN TIM PENGUJI	iv
LEMBAR KEASLIAN	v
LEMBAR KESEDIAAN PUBLIKASI	vi
ABSTRAK	vii
<i>ABSTRACT</i>	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR TABEL	xvii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	2
1.2.1. Tujuan Umum	2
1.2.2. Tujuan Khusus	3
1.3. Metode Pelaksanaan	3
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	3
II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	4
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan	4
2.2. Visi dan Misi Perusahaan	4
2.2.1. Visi	4
2.2.2. Misi	5
2.3. Lokasi dan Topografi	5
2.4. Tata Letak Pabrik	6
III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN	14
3.1. Struktur Organisasi	14
3.2. Deskripsi Tugas	21
3.3. Kualifikasi Karyawan	32
3.4. Ketenagakerjaan	33
IV. BAHAN BAKU	35
4.1. Daun Teh	35
4.2. Penyediaan Bahan Baku	36
4.2.1. Penanaman dan pemupukan tanaman teh	36
4.2.2. Pemangkasan	37
4.2.3. Perawatan tanaman dari gulma	38

4.2.4.	Perawatan tanaman dari hama dan penyakit.....	39
4.2.5.	Pemetikan.....	40
4.3.	Penanganan pascapanen	42
V.	PROSES PENGOLAHAN.....	44
5.1.	Pengertian Proses Pengolahan	44
5.2.	Urutan Proses Pengolahan	45
5.2.1.	Penerimaan Pucuk Daun Teh.....	47
5.2.2.	Pelayuan	49
5.2.3.	Pengayakan	51
5.2.4.	Penggilingan.....	52
5.2.5.	Fermentasi.....	54
5.2.6.	Pengeringan.....	56
5.2.7.	Sortasi.....	57
VI.	PENGEMASAN, PENYIMPANAN, DAN DISTRIBUSI	62
6.1.	Pengertian Proses Pengemasan.....	62
6.1.1.	Kemasan Teh	64
6.2.	Alat Penyimpanan dan Metode Penyimpanan	65
VII.	SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN	67
7.1.	Spesifikasi Mesin.....	67
7.1.1.	<i>Monorail</i>	67
7.1.2.	<i>Withering Trough</i>	68
7.1.3.	<i>Conveyor</i>	68
7.1.4.	<i>Green Leaf Shifter (GLS)</i>	69
7.1.5.	<i>Rotorvane</i>	69
7.1.6.	<i>CTC Triplex</i>	70
7.1.7.	<i>Spreader</i>	71
7.1.8.	<i>Conveyor Fermenting Unit</i>	71
7.1.9.	<i>Humidifier</i>	72
7.1.10.	<i>Vibro Fluid Bed Dryer (VFBD)</i>	73
7.1.11.	<i>Vibro Jumbo Extractor</i>	73
7.1.12.	<i>Middleton Shifter</i>	74
7.1.13.	<i>Trinick 1 dan 2</i>	75
7.1.14.	<i>Ball Breaker CTC</i>	75
7.1.15.	<i>Tea Bin</i>	76
7.1.16.	<i>Waterfall</i>	76
7.1.17.	<i>Pre-Packer</i>	77
7.1.18.	<i>Tea Bulker</i>	78
7.1.19.	<i>Tea Packer</i>	78
7.2.	Spesifikasi Alat	78
7.2.1.	Timbangan Penerimaan Pucuk	78
7.2.2.	Termometer <i>Dry</i> dan <i>Wet Bulb</i>	79

7.2.3. <i>Infrared Moisture Analyzer</i> FD-660	79
7.3. Perbaikan Mesin	80
VIII. SUMBER DAYA	82
8.1. Sumber Daya Listrik.....	82
8.2. Sumber Daya Kayu Bakar	83
8.3. Sumber Daya Manusia	83
IX. SANITASI PABRIK	85
9.1. Sanitasi Bahan Baku.....	85
9.2. Sanitasi Pekerja	85
9.3. Sanitasi Area dan Alat Penerimaan Pucuk.....	86
9.4. Sanitasi Area dan Mesin Pelayuan.....	86
9.5. Sanitasi Area Pengolahan Basah.....	86
9.6. Sanitasi Area dan Mesin Pengeringan	87
9.7. Sanitasi Area dan Mesin Sortasi	87
9.8. Sanitasi Area dan Mesin Pengemasan	88
9.9. Sanitasi Gudang Penyimpanan Produk.....	88
9.10. Sanitasi Lingkungan Pabrik dan Fasilitas <i>Higiene</i>	89
X. PENGENDALIAN MUTU	90
10.1. Pengawasan Mutu Bahan Baku	90
10.2. Pengawasan Mutu Selama Proses.....	93
10.2.1. Pelayuan Pucuk	93
10.2.2. Penggilingan.....	93
10.2.3. Fermentasi.....	94
10.2.4. Pengeringan.....	94
10.2.5. Sortasi.....	96
10.2.6. Pengemasan dan Penyimpanan	97
10.3. Pengawasan Mutu Produk Sebelum Distribusi.....	98
XI. PENGOLAHAN LIMBAH.....	99
11.1. Limbah Cair.....	99
11.2. Limbah Padat.....	101
11.3. Limbah Gas	102
XII. TUGAS KHUSUS	103
12.1. Hubungan antara Analisa Pucuk dengan Persentase Mutu Produk Akhir (Jason Amadeus Halim – 6103022058).....	103
12.2. Hubungan antara Kadar Air Pucuk Layu dengan Prestasi Proses Penggilingan (Bryan Dharmawan – 6103022031).....	105
12.3. Pengaruh Persentase Kadar Air Bubuk Teh Hasil Pelayuan terhadap Kenampakan Bubuk Teh Kering (Laurentius Marvin – 6103022009)	106

XIII. PENUTUP	109
13.1. Kesimpulan.....	109
13.2. Saran.....	109
DAFTAR PUSTAKA	110

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Lokasi Kebun Teh Wonosari dari Surabaya.....	5
Gambar 2.2. Denah tata letak ruang pengolahan	8
Gambar 2.3. Daerah tata letak ruang pelayuan atas.....	10
Gambar 2.4. Daerah tata letak ruang pelayuan bawah	12
Gambar 3.1. Struktur Organisasi PTPN I Regional 5	15
Gambar 3.2. Struktur organisasi PTPN I Regional 5 Kebun Wonosari bagian kantor induk.....	17
Gambar 3.3. Struktur Organisasi PTPN I Regional 5 Kebun Wonosari bagian afdeling	19
Gambar 3.4. Struktur Organisasi PTPN I Regional 5 Kebun Wonosari bagian pabrik	20
Gambar 4.1. Proses pemangkasan tanaman teh dengan sabit	37
Gambar 4.2. Proses pemupukan dan perawatan tanaman dengan mesin	39
Gambar 4.3. Rumus petik pucuk daun teh.....	41
Gambar 4.4. Proses pemetikan dengan mesin <i>single tea harvester</i>	42
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Pengolahan Teh Hitam dengan Metode CTC di PTPN I Regional 5 Pabrik Wonosari.....	45
Gambar 5.2. Proses penerimaan pucuk meliputi (a) Pengangkutan pucuk lewat <i>monorail</i> dan (b) Penghamparan pucuk daun teh oleh pekerja ke <i>withering trough</i>	48
Gambar 5.3. Tampilan withering trough (a) Sebelum penghamparan pucuk daun teh dan (b) Setelah penghamparan pucuk daun teh untuk proses pelayuan	49
Gambar 5.4. Proses pengayakan dengan mesin <i>green leaf shifter</i> ...	51
Gambar 5.5. Proses penggilingan dengan mesin penggiling meliputi (a) <i>Rotorvane</i> dan (b) CTC <i>triplex</i>	52
Gambar 5.6. Proses fermentasi menggunakan mesin <i>fermenting machine unit</i> dengan (a) Kenampakan mesin dan (b) Ilustrasi kerangka kerja mesin	55
Gambar 5.7. Proses pengeringan menggunakan mesin <i>Vibro Fluid Bed Dryer</i> (VFBD) dengan (a) Kenampakan mesin dan (b) Kerangka kerja mesin	56
Gambar 5.8. Skema penyortasian teh hitam dalam berbagai mutu di Pabrik Teh Wonosari	59

Gambar 5.9. Proses sortasi dengan berbagai mesin sortasi meliputi (a) <i>Vibro jumbo extractor</i> ; (b) <i>Holding tank</i> ; (c) <i>Middleton shifter</i> ; dan (d) <i>Trinix</i>	60
Gambar 5.10. Proses pengangkutan teh hitam hasil sortasi ke <i>tea bin</i> dengan <i>elevator</i>	61
Gambar 6.1. Kemasan teh <i>papersack</i> dan karung plastik	65
Gambar 6.2. Gudang ` kirim	66
Gambar 7.1. <i>Monorail</i>	67
Gambar 7.2. <i>Withering Trough</i>	68
Gambar 7.3. Mesin <i>Convenyor</i>	68
Gambar 7.4. <i>Green Leaf Shifter</i>	69
Gambar 7.5. Mesin <i>Rotorvane</i>	70
Gambar 7.6. Mesin CTC <i>Triplex</i>	71
Gambar 7.7. Mesin <i>Spreader</i>	71
Gambar 7.8. <i>Conveyor Fermenting Unit</i>	72
Gambar 7.9. <i>Humidifier</i>	72
Gambar 7.10. Mesin <i>Vibro Fluid Bed Dryer</i>	73
Gambar 7.11. <i>Vibro Jumbo Extractor</i>	74
Gambar 7.12. <i>Middleton Shifter</i>	74
Gambar 7.13. Mesin <i>Trinick</i>	75
Gambar 7.14. Mesin <i>Ball Breaker</i> CTC	76
Gambar 7.15. <i>Tea Bin</i>	76
Gambar 7.16. Mesin <i>Waterfall</i>	77
Gambar 7.17. Mesin <i>Pre-Packer</i>	77
Gambar 7.18. <i>Tea Bulker</i>	78
Gambar 7.19. Timbangan Penerimaan Pucuk	79
Gambar 7.20. Termometer <i>Dry</i> dan <i>Wet Bulb</i>	79
Gambar 7.21. <i>Infrared Moisture Analyzer</i> FD-600	80
Gambar 8.1. PLTD (Pembangkit Listrik Tenaga Diesel)	82
Gambar 8.2. Bahan bakar kayu bakar dari pohon kopi	83
Gambar 10.1. Proses-proses analisa pucuk dengan urutan (a) Pengambilan sampel dalam bak dan (b) Penimbangan sampel	92
Gambar 10.2. Analisa kadar air dengan <i>IR Moisture Analyzer</i>	95
Gambar 10.3. Tata cara pengujian <i>cup test</i>	96
Gambar 11.1. <i>Chamber</i> pengolahan limbah cair	100
Gambar 11.2. Bagian dalam <i>chamber</i> pengolahan limbah cair	100
Gambar 11.3. Limbah padat serbuk teh	101
Gambar 11.4. Cerobong pembuangan limbah gas	102

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 5.1. Perbedaan teknik pengolahan CTC dan ortodoks	45
Tabel 5.2. Kategori mutu teh hitam	58
Tabel 6.1. Standar pengemasan per mutu teh hitam CTC.....	63
Tabel 12.1. Rekapitulasi analisa pucuk dan mutu produk akhir teh hitam berdasarkan laporan analisa pucuk PTPN 1 Regional 5.....	104
Tabel 12.2. Pengaruh perbedaan persentase kadar air bubuk teh hasil pelayuan terhadap parameter kenampakan bubuk tehkering	107