

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Teh merupakan minuman yang berasal dari seduhan daun tanaman *camellia sinensis* dan telah lama menjadi minuman paling populer di dunia. Teh memiliki cita rasa khas, aroma yang menyegarkan, dapat memberikan dampak menyegarkan bagi tubuh saat dikonsumsi, serta terdapat kandungan senyawa bioaktif didalamnya menjadikan teh tidak hanya digemari karena kenikmatannya, tetapi juga karena manfaat kesehatannya (Engelhardt, 2024). Pada teh terdapat senyawa polifenol seperti theaflavin dan thearubigin, khususnya pada teh hitam yang diketahui memiliki aktivitas antioksidan dan antiinflamasi yang memiliki peran dalam menjaga kesehatan tubuh (Abudurehman et al., 2022). Konsumsi teh di Indonesia tergolong cukup tinggi dan menjadi bagian dari pola konsumsi masyarakat, serta berperan penting dalam kehidupan sosial dan budaya. Teh sering dimanfaatkan dalam berbagai kegiatan masyarakat, seperti dalam upacara adat maupun dalam beragam variasi minuman yang menunjukkan integrasinya dalam kehidupan sehari-hari (Kłopotek & Dmowski, 2022).

Proses pengolahan produk olahan teh terbagi dalam beberapa jenis diantaranya teh hijau, teh hitam dan teh putih. Perbedaan utama ketiga jenis teh tersebut terletak pada tingkat oksidasi (sering disebut fermentasi) yang terjadi selama proses pengolahan. Teh hitam merupakan jenis teh yang mengalami oksidasi enzimatis secara penuh, menghasilkan warna seduhan yang lebih pekat serta cita rasa yang kuat dan khas. Secara global, teh hitam mendominasi produksi teh dunia karena tingginya tingkat penerimaan konsumen serta harganya yang relatif terjangkau. Di Indonesia, pengolahan teh hitam umumnya dilakukan dengan dua metode utama, yaitu metode *orthodox* dan metode *Curl, Tear, Crush* (CTC). Metode CTC dikenal mampu menghasilkan partikel teh yang lebih seragam serta warna dan rasa yang kuat, sehingga banyak diminati untuk kebutuhan pasar ekspor.

PT. Perkebunan Nusantara I Regional 5 Kebun Wonosari merupakan salah satu perusahaan yang berfokus di bidang perkebunan dengan komoditas utama teh, khususnya teh hitam yang diproduksi dengan metode CTC. Kebun Teh Wonosari ini berlokasi di Dusun

Wonosari RT/RW 04/07 Desa Toyomarto, Kecamatan Singosari, Malang, dan berfokus pada produksi teh hitam metode CTC sebagai salah satu produk unggulannya, selain itu kebun teh wonosari juga memproduksi teh hijau dan teh putih. Produk teh hitam yang dihasilkan oleh PTPN I tidak hanya dipasarkan di dalam negeri, tetapi juga diekspor ke berbagai negara di Asia dan Eropa. Konsistensi mutu produk didukung oleh penerapan standar keamanan dan kualitas pangan yang ketat, dibuktikan dengan perolehan berbagai sertifikasi seperti HACCP, *Rainforest Alliance* (RA), *Ethical Tea Partnership* (ETP), serta sertifikasi Halal.

Tingginya permintaan pasar terhadap teh hitam dan pentingnya penerapan sistem mutu dalam industri pengolahan teh menjadi dasar ketertarikan untuk mempelajari secara langsung tahapan produksi di industri. Melalui kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP), mahasiswa diharapkan mampu mengintegrasikan teori yang diperoleh selama perkuliahan dengan praktik nyata di lapangan, mulai dari penanganan bahan baku, proses pelayuan, penggilingan, oksidasi enzimatis, pengeringan, hingga pengemasan produk akhir. Program ini juga menjadi sarana untuk memahami sistem manajemen mutu, struktur organisasi perusahaan, serta dinamika operasional industri pengolahan pangan secara komprehensif. Dengan demikian, pelaksanaan PKIPP di PT Perkebunan Nusantara I Regional 5, khususnya di Kebun Teh Wonosari, diharapkan dapat memberikan pengalaman profesional sekaligus memperluas wawasan mengenai pengolahan teh hitam yang berkualitas dan berdaya saing global.

1.2. Tujuan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan dari Praktik Kerja Industri Pengolahan pangan, yaitu untuk mempelajari dan memahami pengaplikasian dari teori-teori yang telah dipelajari dan diperoleh selama kegiatan perkuliahan serta mengetahui, melatih, dan memahami secara langsung proses pengolahan produk teh hitam CTC beserta permasalahan dan pengendaliannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Perkebunan Nusantara 1 Regional 5, Kebun Wonosari antara lain:

- a. Mengetahui dan memahami secara menyeluruh tahapan pengolahan teh hitam menggunakan metode CTC (*Crushing, Tearing, Curling*), meliputi persiapan bahan baku, proses produksi, pengemasan, penyimpanan, hingga produk siap dipasarkan di PT. Perkebunan Nusantara 1 Regional 5.
- b. Mengembangkan pola berpikir, pengetahuan, sikap, keterampilan dalam mengidentifikasi berbagai permasalahan atau tugas terkait proses produksi di PT. Perkebunan Nusantara 1 Regional 5.
- c. Mempelajari dan memahami cara penerapan sistem pengendalian mutu, sanitasi, dan pengelolaan limbah selama berlangsungnya proses produksi di PT. Perkebunan Nusantara 1 Regional 5.
- d. Mengetahui dan memahami susunan organisasi serta sistem manajemen proses yang dijalankan di PT. Perkebunan Nusantara 1 Regional 5 agar dapat mengetahui kondisi nyata yang terjadi selama proses produksi.
- e. Mengkaji kesesuaian antara teori yang diperoleh selama perkuliahan dengan implementasinya secara langsung di industri pangan melalui pengalaman praktik kerja di PT. Perkebunan Nusantara 1 Regional 5.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang diterapkan dalam kegiatan Praktik Kerja Industri Pangan di PT. Perkebunan Nusantara 1 Regional 5 meliputi beberapa metode, yaitu: observasi, wawancara, studi pustaka, dan dokumentasi. Metode observasi merupakan metode yang digunakan untuk memperoleh data dengan cara pengamatan secara langsung keseluruhan proses produksi dan pengolahan teh hitam CTC dari bahan baku hingga menjadi produk akhir yang siap didistribusikan di PT. Perkebunan Nusantara 1 Regional 5. Kegiatan Praktik Kerja Industri Pangan yang berlangsung selama 30 hari difokuskan pada pengamatan di area perkebunan teh dan fasilitas pengolahan. Di kebun, kegiatan mencakup pemahaman mengenai teknik

pemeliharaan tanaman serta prosedur pemetikan pucuk daun teh. Selain itu, dilakukan peninjauan di unit produksi teh hitam metode CTC, mulai dari penanganan daun teh segar hingga tahapan pengolahan menjadi teh kering yang siap dipasarkan baik untuk pasar dalam negeri maupun tujuan ekspor.

Metode lain yang digunakan adalah wawancara. Wawancara dilakukan sebagai salah satu metode pengumpulan data dengan cara berdiskusi secara langsung bersama karyawan dan pembimbing lapangan. Melalui kegiatan ini diperoleh informasi mengenai sejarah perusahaan, visi dan misi, struktur organisasi, tata letak fasilitas produksi, serta proses pengolahan teh hitam metode CTC yang tidak dapat digali secara optimal melalui kegiatan observasi.

Studi literatur digunakan sebagai metode pendukung dalam penyusunan laporan. Melalui penelusuran berbagai sumber tertulis seperti jurnal ilmiah dan dokumen yang relevan dengan topik pembahasan, data yang diperoleh dari pihak pabrik dapat diperkuat dan dilengkapi secara teoritis. Dokumentasi berfungsi sebagai pelengkap dari metode observasi dan wawancara. Dokumentasi ini menjadi bukti sekaligus pendukung dalam penyusunan laporan praktik kerja industri pengolahan pangan, yang mencakup rekaman kegiatan serta peralatan yang digunakan dan diamati selama pelaksanaan 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 terletak di Dusun Wonosari, Desa Toyomarto, Kecamatan Singosari, Kabupaten Malang, Jawa Timur. Kegiatan PKIPP dimulai pada tanggal 5 Januari 2026 dan berakhir pada 5 Februari 2026.