

BAB I

PENDAHULUAN

I.I Latar Belakang

Teh merupakan salah satu produk pangan yang sangat populer dan digemari dikalangan masyarakat luas. Teh terbuat dari pucuk tanaman teh (*Camellia sinensis*) yang diolah melalui proses pengolahan tertentu. Kata “tea” atau teh berasal dari bahasa cina *tay*, dan sejak lama dianggap sebagai obat. Teh berasal dari cina sekitar tahun 2700 sebelum Masehi, kemudian menyebar ke India dan Jepang kemudian ke Eropa dan Rusia (Ody, 1993) Kepopuleran dari teh dapat terlihat dari maraknya jenis-jenis teh dipasaran, mudah diperoleh, praktis dan harganya terjangkau. Pada dasarnya, ada tiga macam teh, yakni teh hijau, teh hitam, dan teh oolong.

Perbedaan teh hitam, teh oolong dan teh hijau adalah pada cara pengolahannya. Pada pengolahan teh hitam, dilakukan proses oksidasi enzimatis yang biasanya disebut fermentasi. Sedangkan dalam pengolahan teh hijau, proses fermentasi ini tidak ada. Perbedaan ini menyebabkan keduanya memiliki rasa dan aroma yang berbeda. Teh oolong merupakan jenis peralihan antara teh hitam dan teh hijau. Teh oolong hanya difermentasi sekitar 20 - 70 persen.

Pemilihan PKIPP di PT. Perkebunan Nusantara PTPN XII dilandasi oleh kegiatan pabrik tersebut tentang proses pengolahan teh hitam yang dilakukan. Pengolahan yang dilakukan oleh PT. Perkebunan Nusantara PTPN XII menggunakan metode pengolahan CTC (“*Cutting, Tearing and Curling*”) yang menghasilkan teh hitam yang bersifat cepat seduh dengan rasa yang khas.

Selain itu teh merupakan salah satu komoditas ekspor non migas yang memberikan kontribusi devisa yang cukup besar bagi negara.

Perkembangan nilai ekspor teh dari tahun 1993 sampai tahun 2004 menunjukkan kecenderungan yang terus meningkat berkisar 1,0%-4,0% (Ghani, 2002). Ekspor teh hitam di pabrik ini sebagian besar kenegaraan-negara antara lain: Australia, Amerika, Malaysia, Singapura, Belanda, Rusia, Kanada, Irak, Pakistan, India, Jerman, Perancis, Uni Emirat Arab, Korea, Swiss, Belgia, Inggris, Iran, Italia, Srilanka, Taiwan dan Mesir.

Diharapkan dengan adanya kegiatan PKIPP di PT. Perkebunan Nusantara PTPN XII, mahasiswa mendapat pengetahuan lebih, dengan membandingkan teori dari perkuliahan dan dilapangan. Kegiatan PKIPP ini pula juga memberikan wawasan pengetahuan dan pengalaman di lapangan kerja, yang dipandang sangat perlu bagi mahasiswa calon sarjana, dapat diperoleh sebagai persiapan diri untuk terjun ke masyarakat sesuai dengan profesinya.

I.2 Tujuan

a. Tujuan Umum

Mengetahui aplikasi teori-teori yang diperoleh selama perkuliahan, serta mengetahui, memahami, dan terlibat secara langsung dalam proses-proses pengolahan daun teh dan belajar menyelesaikan masalah yang ada.

b. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami proses produksi yang berlangsung mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga menghasilkan produk akhir yang siap dipasarkan, serta mempelajari cara

pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.

2. Mempelajari permasalahan-permasalahan yang dihadapi dalam proses produksi dan permasalahan lain yang mempengaruhi jalannya proses produksi.
3. Melatih untuk beradaptasi dengan lingkungan kerja yang akan dihadapi kelak.

I.3 Waktu dan Tempat

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini telah dilaksanakan selama kurang lebih 1 (satu) bulan, pada bulan Juli 2008 sesuai dengan waktu yang diizinkan oleh perusahaan, di PT. Perkebunan Nusantara PTPN XII, jalan Dr. Wahidin 54 Malang, Jawa Timur.

I.4 Aspek yang Dipelajari

Aspek yang dipelajari terdiri atas dua golongan besar, yaitu:

a. Aspek umum

Aspek umum yang dipelajari meliputi:

1. Keadaan perusahaan secara umum yang mencakup sejarah perusahaan, lokasi, dan tata letaknya.
2. Manajemen personalia yang meliputi ketenagakerjaan dan struktur organisasi perusahaan, serta pemasaran.

b. Aspek Khusus

Aspek khusus yang dipelajari meliputi:

1. Teknologi proses pembuatan produk, yang meliputi persiapan bahan baku.

2. Pengawasan mutu selama proses produksi dan pengawasan mutu produk akhir.
3. Mesin, peralatan, dan daya yang digunakan.
4. Perawatan mesin dan peralatan, serta sanitasi dan pengolahan limbah.