

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Teh merupakan salah satu hasil perkebunan di Indonesia yang banyak diekspor ke pasar internasional. Data dari *World Journal of Agricultural Sciences* menyatakan bahwa Indonesia adalah produsen teh terbesar ke-5 di dunia pada tahun 2007 (Alkan, 2009). Pada umumnya teh dominan dikonsumsi dalam bentuk minuman. Komoditas teh dihasilkan dari pucuk daun tanaman teh (*Camellia sinensis*) melalui proses pengolahan tertentu. Di Indonesia, teh yang dominan dikonsumsi adalah teh hitam (Rohayati, 2004). Hal ini disebabkan teh hitam dibuat melalui proses oksidasi enzimatis secara sempurna sehingga dihasilkan warna dan flavor khas yang disukai masyarakat.

Sanitasi berasal dari bahasa latin *saniter* yang berarti "sehat" (Marriot, 1999). Sanitasi merupakan pengendalian yang terencana terhadap lingkungan produksi, bahan baku, peralatan, dan pekerja untuk mencegah pencemaran hasil olah, kerusakan pada hasil olah, mencegah terlanggarnya nilai estetika konsumen, serta mengusahakan lingkungan kerja yang bersih, sehat, aman, dan nyaman (Kamaryani, 1983). Sanitasi dalam suatu industri pangan berpengaruh secara terhadap produk dan citra perusahaan. Sanitasi yang diterapkan secara tepat dalam suatu pabrik pangan akan menjamin dihasilkan produk berkualitas, bebas dari kontaminan berbahaya yang sekaligus menjamin kesehatan, dan keselamatan konsumen, serta menciptakan suasana kerja yang bersih dan nyaman.

Pengolahan teh hitam terdiri dari dua metode yaitu CTC (*Crushing, Tearing, and Curling*) dan Orthodox. Dalam makalah ini dibuat

perencanaan sanitasi industri pengolahan teh hitam CTC dengan kapasitas produksi sebesar 1.000 kg/hari. Dengan adanya perencanaan sanitasi ini, diharapkan teh hitam yang dihasilkan baik dan tetap terjaga atau lebih meningkat kualitasnya. Sistem sanitasi yang baik juga akan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap teh hitam yang dihasilkan sehingga citra perusahaan pun dapat meningkat.

Perencanaan sanitasi ini meliputi perencanaan sanitasi dalam pabrik (sanitasi bahan baku, sanitasi peralatan, sanitasi gudang, sanitasi ruang pengolahan), sanitasi pekerja, sanitasi lingkungan produksi, perhitungan kebutuhan sarana dan prasarana (bahan sanitasi, alat, utilitas, dan tenaga kerja), serta analisis biaya (biaya bahan dan peralatan sanitasi, biaya utilitas, biaya upah tenaga kerja, dan biaya total sanitasi dan biaya sanitasi per unit produk).

1.2. Tujuan Penulisan

Penulisan tugas perencanaan unit pengolahan pangan ini bertujuan untuk:

- a. Merencanakan sistem sanitasi pada proses pengolahan di pabrik teh hitam CTC dengan kapasitas 1.000 kg/hari.
- b. Menghitung besarnya biaya sanitasi per unit produk.