

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang memiliki hasil pertanian dan perkebunan cukup melimpah. Sebagian besar hasil perkebunan yang dihasilkan digunakan sebagai sumber devisa negara. Salah satu hasil perkebunan yang banyak dihasilkan dan diekspor adalah teh. Teh merupakan produk olahan pangan yang berasal dari bahan baku tanaman teh (*Camellia sinensis*) yang kemudian diolah menjadi produk teh yang siap diseduh dengan melalui proses pengolahan tertentu.

Teh mengandung senyawa kimia penting, yaitu senyawa polifenol. Senyawa polifenol merupakan salah satu senyawa antioksidan yang bermanfaat bagi tubuh. Teh juga memiliki kandungan senyawa-senyawa kimia seperti alkaloid, vitamin, dan mineral. Senyawa alkaloid merupakan suatu golongan senyawa organik yang paling sedikit mengandung satu atom nitrogen yang bersifat basa dan sebagian besar atom nitrogennya adalah bagian dari cincin heterosiklik (Lenny, 2006). Contohnya, kafein, theobromine, dan teofilin. Jenis teh yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat di Indonesia adalah teh hitam. Berdasarkan sistem pengolahannya teh hitam dibedakan menjadi teh hitam yang diproses menggunakan metode *Crushing*, *Tearing*, *Curling* (CTC) dan Orthodox. Teh hitam yang diproduksi oleh PT Perkebunan Nusantara IX, Jolotigo menggunakan metode Orthodox. Pemilihan metode Orthodox dilatarbelakangi oleh karakteristik teh hitam yang dihasilkan lebih baik, dari segi warna seduhan teh yang dihasilkan lebih hitam, rasa *briskness* seduhan teh yang dominan, dan warna bubuk teh yang dihasilkan lebih hitam. Namun, metode Orthodox memiliki beberapa kerugian, yaitu waktu proses oksidasi enzimatis yang lebih lama, sekitar 105-

210 menit dibandingkan dengan metode CTC yang hanya memerlukan waktu sekitar 70-90menit.

Teh hitam merupakan salah satu komoditas ekspor terbesar di Indonesia. Banyaknya konsumsi teh hitam di Indonesia menyebabkan semakin meningkatnya produksi teh hitam tersebut. Menurut Badan Pusat Statistik (2017), produksi teh hitam mengalami peningkatan dari tahun 2015 hingga 2017. Pada tahun 2015, produksi teh mencapai 83.142 ton, meningkat menjadi 91.030 ton pada tahun 2016 atau terjadi kenaikan 9,49%. Tahun 2017, produksi teh meningkat hingga 0,99%, yaitu sebesar 91.930 ton. Oleh karena itu, tanaman teh di Indonesia harus dibudidayakan agar dapat menghasilkan produk teh dalam jumlah besar. Di Indonesia sudah banyak mempunyai perkebunan teh, salah satunya PT Perkebunan Nusantara IX, Jolotigo. PT Perkebunan Nusantara IX, Jolotigo merupakan salah satu perusahaan dalam bidang perkebunan yang didirikan oleh Johannes van Hall dengan membudidayakan tanaman kopi, karet, kina dan teh. Namun, tanaman karet dan teh yang paling banyak diminati oleh negara importir. Pohon karet yang dibudidayakan oleh perusahaan PT Perkebunan Nusantara IX, Jolotigo ini diambil getahnya, lalu diekspor ke negara-negara lain. Sedangkan, tanaman teh dibudidayakan, kemudian diolah menjadi teh hitam karena permintaan konsumen akan teh hitam paling tinggi di antara jenis teh lainnya. Perkebunan teh sudah berdiri sejak tahun 1875, lalu perkebunan berubah status menjadi perusahaan dengan nama Perusahaan Perkebunan Nusantara (PPN) pada tahun 1961. Kemudian, PPN mengadakan pembangunan kembali dan bergabung dalam perusahaan PT Perkebunan Nusantara area Jawa Tengah. PPN berubah nama perusahaan menjadi PT Perkebunan Nusantara IX, Jolotigo. Perusahaan ini telah berdiri sejak tahun 1996.

Perusahaan yang sudah berdiri selama 23 tahun ini telah memiliki sertifikasi teh yang bertaraf nasional hingga internasional, seperti Lestari, ISO 9001:2015, dan *Rainforest Alliance*. Lestari merupakan sertifikasi bertaraf nasional yang berkaitan dengan evaluasi-evaluasi kegiatan proses pengolahan teh, sanitasi pekerja, area pengolahan, dan peralatan, bahan dan sarana pendukung, hak-hak pekerja, serta pengelolaan sumber daya manusia dan keanekaragaman hayati, apakah telah memenuhi SOP (*Standard Operational Procedure*). ISO 9001:2015 menjelaskan tentang sistem manajemen, perencanaan perusahaan, sistem operasional, dan evaluasi kerja dalam perusahaan;; *Rainforest Alliance* merupakan sertifikasi teh bertaraf internasional yang berkaitan dengan pengaruh penggunaan jenis pestisida dalam pengendalian hama, serta hak dan kewajiban pekerja yang meliputi jam kerja dan jaminan kesehatan pekerja.

Dasar pemilihan pabrik pengolahan teh untuk PKIPP didasarkan atas kesesuaian antara bidang studi yang dipelajari di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, yaitu Teknologi Pengolahan Teh. Mahasiswa akan lebih mendalami proses pengolahan teh hitam, apabila dilakukan Program Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT Perkebunan Nusantara IX, yang berlokasi di Jalan Jatitigopabrik, Desa Jolotigo, Kecamatan Talun, Kabupaten Pekalongan, Jawa Tengah pada tanggal 26 Desember 2018-18 Januari 2019. Kegiatan PKIPP memberikan kesempatan untuk mempelajari upaya penanganan pucuk daun teh, proses pengolahan pucuk daun teh hingga menjadi produk teh, pengemasan produk teh, serta pemasaran produk teh. Selain itu, dapat menerapkan ilmu yang telah diperoleh di bangku perkuliahan dalam program PKIPP merupakan salah satu tugas wajib bagi mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala baik secara perorangan maupun berkelompok sebagai salah satu syarat untuk

mendapatkan gelar Sarjana Teknologi Pertanian. Tempat PKIPP berlangsung merupakan perusahaan atau unit usaha yang berperan dalam pengolahan bahan baku hasil pertanian.

1.2 Tujuan

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan tugas wajib yang dilaksanakan melalui praktik langsung dalam suatu industri yang melakukan proses pengolahan pangan dengan menggunakan bahan baku hasil pertanian. Tujuan dari pelaksanaan PKIPP antara lain:

1. Memahami proses pengolahan teh dengan metode orthodox, meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan hingga produk yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Membandingkan teori-teori yang telah diperoleh di perkuliahan dengan penerapan riil dalam industri pangan.

1.3 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan cara sebagai berikut:

1. Wawancara secara langsung
2. Observasi lapangan
3. Mengikuti kegiatan produksi di perusahaan