

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Teh merupakan salah satu produk minuman yang disenangi oleh seluruh kalangan masyarakat karena memiliki karakteristik rasa yang unik dan dapat memberikan dampak menyegarkan bagi tubuh saat dikonsumsi. Teh juga memiliki keunggulan yaitu tingginya kandungan senyawa polifenol yang dapat berfungsi sebagai senyawa antioksidan dan antiinflamasi. Kandungan senyawa tersebut dapat memberikan dampak positif bagi kesehatan tubuh. Minuman teh dapat diperoleh dari hasil seduhan daun tanaman teh (*Camellia sinensis*) yang telah melalui serangkaian proses pengolahan seperti pelayuan, oksidasi enzimatis, fermentasi, dan pengeringan. Berdasarkan proses pengolahannya, teh dapat dibedakan menjadi beberapa jenis seperti teh putih, teh hijau, teh oolong, dan teh hitam.

Salah satu jenis teh yang memiliki tingkat produksi tertinggi adalah teh hitam dengan tingkat produksi 75% dari produksi teh di seluruh dunia (Amalia, 2024). Hal tersebut diakibatkan oleh tingginya tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk teh hitam. Teh hitam memiliki warna seduhan yang cerah dan karakteristik rasa yang pekat dan khas dibandingkan dengan jenis teh yang lain. Harga yang relatif cukup murah dan terjangkau juga dapat menjadi alasan lain tingginya tingkat permintaan atas produk teh hitam di kalangan masyarakat. Teh hitam juga merupakan jenis teh dengan proses pengolahan yang paling panjang dibandingkan dengan jenis teh lainnya. Salah satu dampak dari hal tersebut adalah warna dari bubuk daun teh yang dihasilkan memiliki warna coklat kehitaman disertai dengan karakteristik rasa yang unik dan khas teh hitam. Di Indonesia sendiri terdapat dua metode pengolahan teh hitam yang umumnya digunakan yaitu metode tradisional atau *orthodox* dan metode *Curl, Tear, Crush* (CTC). Populernya produk teh hitam di kalangan masyarakat Indonesia menjadi landasan utama untuk keinginan mengetahui bagaimana tahap-tahap yang harus dilalui pada industri untuk dapat memproduksi teh hitam yang berkualitas dan memenuhi standar mutu.

PT Perkebunan Nusantara (PTPN) I Regional 5 merupakan salah satu perusahaan yang berfokus pada bidang perkebunan salah satunya adalah teh hitam. PTPN I Regional 5 pada saat ini memiliki 34 kebun dimana salah satu kebun yang berfokus dalam produksi teh hitam dengan metode CTC adalah Kebun Teh Wonosari yang berlokasi di Dusun Wonosari RT/RW 04/07 Desa Toyomarto, Kecamatan Singosari, Malang. PTPN I telah mendapatkan sertifikasi *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*, *Rainforest Alliance (RA)*, *Ethical Tea Partnership (ETP)*, dan telah tersertifikasi Halal. Oleh karena banyaknya sertifikasi yang telah didapatkan, produk teh hitam CTC yang diproduksi juga memiliki mutu yang terjaga konsistensinya. Hal tersebutlah yang menjadi alasan untuk menentukan dilakukannya lokasi kegiatan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) yang kami lakukan.

Program PKIPP merupakan salah satu bentuk tugas akhir sebagai syarat untuk menyelesaikan perkuliahan dan mendapatkan gelar sarjana di Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Program ini juga bertujuan untuk memberikan gambaran mengenai dunia kerja pada bidang pengolahan pangan sekaligus agar mahasiswa dapat mengetahui bagaimana cara menerapkan ilmu-ilmu pengolahan pangan yang telah dipelajari selama perkuliahan pada dunia kerja industri pengolahan pangan serta memberikan pengalaman kerja secara nyata kepada mahasiswa.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Kegiatan PKIPP ini dilaksanakan di PTPN 1 Regional 5 dengan tujuan umum sebagai berikut:

1. Mengetahui dan memahami aplikasi dari teori-teori yang telah dipelajari selama proses perkuliahan maupun praktikum.
2. Mengetahui dan memahami proses pengolahan pangan yang mungkin dihadapi.
3. Melatih kemampuan dengan melibatkan diri secara langsung dalam industri pangan.

1.2.2. Tujuan Khusus

Kegiatan PKIPP ini dilaksanakan di PTPN 1 Regional 5 dengan tujuan khusus sebagai berikut:

1. Mengetahui dan memahami proses produksi teh hitam CTC mulai dari penyediaan bahan baku, pengolahan, pengemasan dan penyimpanan.
2. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi, serta pengolahan limbah selama proses produksi teh hitam.
3. Mempelajari permasalahan yang terjadi di perusahaan dan cara menyelesaikannya.
4. Mengetahui struktur organisasi dan manajemen perusahaan.
5. Mengetahui lingkungan kerja industri pangan secara nyata.

1.3. Metode Pelaksanaan

Tahap-tahap yang dilakukan selama pelaksanaan PKIPP di PTPN I Regional 5 Kebun Wonosari, antara lain:

1. Melakukan pengumpulan data secara langsung dengan melakukan pengamatan terhadap kegiatan produksi serta wawancara secara langsung dengan kepala bagian dan karyawan.
2. Melakukan pengumpulan data secara tidak langsung dengan studi pustaka yang berkaitan dengan pengolahan teh hitam
3. Praktik langsung dengan uji coba kerja selama berada di lapangan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan PKIPP ini dilaksanakan selama satu bulan mulai dari tanggal 2 Januari 2025 hingga 2 Februari 2025 di Kebun Wonosari dan Pabrik Teh Wonosari yang berlokasi di Desa Toyomarto, Kecamatan Singosari, Kabupaten Malang, Jawa Timur.