

# **PENGARUH SUHU PENGERINGAN TERHADAP KUALITAS TEH PUTIH**

**Anisah Lina Kusniati**  
Program Studi Keteknikan Pertanian  
Jurusan Teknologi Pertanian

## **ABSTRAK**

Teh putih (*white tea*) merupakan jenis teh yang masih terdengar asing, terutama apabila dibandingkan dengan popularitas teh hitam dan teh hijau. Kurang populernya teh putih bukan tanpa sebab, karena teh tersebut ternyata merupakan jenis teh yang masih di produksi dalam jumlah terbatas dan paling mahal di dunia. Harganya yang tinggi menjadikan teh putih kadang digunakan sebagai simbol status sosial seseorang, karena harga yang tinggi pula yang menyebabkan tidak banyak orang yang mengkonsumsinya sehingga kurang populer. Proses pengolahan teh putih yang sudah ada saat ini yaitu dengan cara dikeringkan menggunakan oven listrik dengan suhu pengeringan 135°C sampai 150°C, jika pucuk teh dirasa kurang kering saat proses pengeringan maka suhu pengeringan saat itu juga dinaikkan agar pucuk kering dalam waktu yang sudah ditentukan yaitu 60 menit. Pada penelitian kali ini proses pengolahan teh putih yang sudah ada masing – masing suhu pengeringan di uji dengan lama waktu yang sudah ditentukan tanpa adanya proses menaikkan suhu pengeringan saat proses pengeringan berlangsung. Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui suhu pengeringan yang sesuai untuk teh putih yang berkualitas. Hasil penelitian menunjukkan bahwa teh yang dikeringkan dengan suhu pengeringan 135°C mengalami banyak kegosongan, sedangkan teh yang dikeringkan dengan suhu pengeringan 145°C dan 150°C tidak mengalami kegosongan. Dari hasil keseluruhan pengujian baik uji fisik dan uji organoleptik suhu pengeringan yang sesuai untuk the putih yang berkualitas yaitu 145°C.

Kata Kunci : Pengeringan, Suhu, Teh Putih.