

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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.

Meskipun dalam jumlah terbatas, Indonesia sudah mampu memproduksi teh putih berkualitas *silver needle* (grade tertinggi untuk teh putih), yang selama ini hanya dipasarkan ke luar negeri. Disebut white tea (teh putih) karena memang terlihat putih sebab pucuk daun pembuatnya masih diselimuti bulu-bulu halus berwarna putih. Teh Putih merupakan teh terhalus dan terlangka di dunia, karena hanya diproduksi di Fujian, China.

Pucuk yang diolah di Perkebunan Nusantara XII Kertowono Lumajang yaitu pucuk yang mempunyai umur petik 8 - 12 hari dari pemetikan sebelumnya, setelah pucuk bisa dipanen atau dipetik pucuk diolah menjadi white tea dengan metode pengeringan menggunakan oven listrik, dengan kisaran suhu pengeringan 135°C - 150°C pengeringan diakhiri jika warna pucuk kering berwarna hijau keperakan. Setelah itu pucuk kering dilakukan pengujian yaitu uji fisik dan uji organoleptik.

Selama ini pengolahan teh putih yang ada di Perkebunan Nusantara XII Kertowono Lumajang yaitu dengan tahapan sebagai berikut pucuk teh (peko) yang sudah dipetik disortir terlebih dahulu, kemudian langsung dikirim ke pabrik untuk dilakukan penimbangan, setelah ditimbang pucuk (peko) dimasukkan ke dalam oven listrik untuk dikeringkan selama 60 menit dengan kisaran suhu pengeringan yang digunakan 135°C sampai 150°C. Pengeringan diakhiri jika warna pucuk hijau keperakan dan selanjutnya didinginkan, kemudian pucuk

kering ditimbang kembali untuk mengetahui berat bahan setelah dioven, setelah itu pucuk kering dilakukan pengujian yaitu uji fisik dan uji organoleptik.

Dari uraian di atas perlunya di lakukan penelitian tentang Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Teh Putih yang dihasilkan.

1.2 Rumusan Masalah

Pengaruh suhu pengeringan terhadap kualitas teh putih yang dihasilkan ?

1.3 Tujuan

Mengetahui hasil pengeringan teh putih dengan suhu pengeringan yang ada dari segi uji fisik dan uji organoleptik.

1.4 Manfaat

Mengetahui suhu pengeringan yang terbaik untuk menghasilkan teh putih yang berkualitas sesuai standart mutu pasar.

