

## RINGKASAN

**Manajemen Proses Pengeringan Teh Hijau Dengan Mesin Rotary Dryer dan Ball Tea Dryer Di PT.Candi Loka Kabupaten Ngawi**, Mohamad Darwis Sharul Anwar, NIM D41181447, Tahun 2022, 103 Halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dr. Dewi Kurniawati, S.Sos, M.Si (Pembimbing Utama).

Praktik Kerja Lapang Kegiatan praktik bertujuan untuk menjalin kerjasama dengan dunia industri karena dilakukan pengimplementasian ilmu yang didapat dengan bidang yang dilakukan di bidang industri. Praktik Kerja Lapang untuk mengetahui, mencari informasi dan mengimplementasikan ilmu yang idapat selama perkuliahan khususnya di PT.Candi Loka Kabupaten Ngawi sekaligus untuk mengidentifikasi permasalahan khususnya bagian pengeringan dan mencari usulan perbaikan.

PT.Candi Loka Kabupaten Ngawi merupakan perusahaan swasta murni yang bergerak di bidang pengolahan teh menjadi produk setengah jadi atau *intermediate product* yang dipasarkan kepada mitra yang bekerja sama dengan perusahaan dalam ketersediaan bahan baku. PT.Candi Loka Kabupaten Ngawi mengolah bahan baku menjadi produk setengah jadi untuk dijual dengan mitra perusahaan lain seperti pemilik perusahaan teh dandang, teh jenggot dan teh gopek, selain itu untuk menaikkan nilai masyarakat sekitar dibekali untuk membuat produk inovasi sebagai *brand* dari jamus yaitu teh rasa kopi.

Pengeringan merupakan bagian terpenting dalam proses produksi untuk menentukan hasil akhir yang maksimal dalam menentukan mutu teh di PT.Candi Loka Kabupaten Ngawi. Tahapan pengeringan teh sendiri diperlukan pematanga sempurna pada teh basah untuk mengurangi kadar air karena standart kadar air yang telah ditetapkan perusahaan maksimal sebesar 5% untuk mendapatkan mutu yang sangat baik dan bisa dipasarkan dengan harga yang sangat maksimal. Proses pengeringan teh sendiri terdapat beberapa mesin yang digunakan yaitu mesin *E.C.P Dryer*, mesin *Rotary Dryer* dan juga mesin *Ball Tea Dryer*. Hasil dari

Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini memberikan informasi tentang manajemen proses dari pengeringan teh hijau yang dimulai dari Planning, Organizing, Actuating dan Controlling, selain itu memberikan penjelasan mengenai tahapan pengeringan dengan menggunakan mesin Rotary Dryer dan Ball Tea Dryer hingga didapatkan permasalahan dengan menggunakan diagram tulang ikan dan mencari usulan perbaikan untuk menangani permasalahan. Manajemen proses pengeringan harus dilakukan sesuai dengan standart yang telah ditetapkan untuk menanggulangi sebuah permasalahan yang akan terjadi pada saat proses produksi dilaksanakan.

**(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)**