

RINGKASAN

Pengeringan Teh Hitam CTC di PTPN XII Kebun Bantaran Afdeling Sirah Kencong, Blitar, Lailatul Afrina, NIM B31191858, Tahun 2022, 35 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Siti Djamilia M.Si. (Dosen Pembimbing).

PT Perkebunan Nusantara XII Kebun Bantaran Afdeling Sirah Kencong merupakan salah satu perusahaan Badan Usaha Milik Negara (BUMN) perkebunan teh yang memproduksi teh hitam menggunakan sistem CTC (*Crushing, Tearing, Curling*). PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bantaran Afdeling Sirah Kencong terletak di Kecamatan Wlingi, Blitar, Jawa Timur. Pengolahan teh hitam CTC terdiri dari beberapa proses yaitu penerimaan pucuk, pelayuan, penggilingan, oksidasi enzimatis, pengeringan, sortasi, pengemasan, dan penyimpanan. Jenis mutu teh yang dihasilkan yaitu, mutu 1: Broken Pecco (BP1), Pecco Fanning (PF1), Pecco Dust (PD), Dust (D1), Fanning (FANN); mutu 2: Dust (D2); dan mutu lokal (BMC).

Tujuan dari Praktik Kerja Lapangan yang dilaksanakan adalah agar mahasiswa mampu menerapkan dan meningkatkan keterampilan pada bidang masing-masing sebagai bekal untuk bekerja setelah lulus dari perguruan tinggi. Selain itu, untuk menambah wawasan dan pengetahuan terkait proses produksi teh hitam CTC melalui praktik kerja lapangan yang dilaksanakan di PT Perkebunan Nusantara XII Kebun Bantaran Bagian Sirah Kencong serta melatih agar lebih kritis terhadap perbedaan antara teori yang diterima di kampus dengan praktik lapangan di PT Perkebunan Nusantara XII Kebun Bantaran Bagian Sirah Kencong. Pelaksanaan kegiatan ini dimulai pada tanggal 6 September – 31 Desember 2021 di PT Perkebunan Nusantara XII Kebun Bantaran Afdeling Sirah Kencong. Proses produksi teh sangat diperhatikan agar dapat menghasilkan mutu teh yang berkualitas. Maka dari itu, dari tiap – tiap proses produksi dilakukan dengan hati – hati agar tidak merusak mutu.

Teh merupakan salah satu komoditi tanaman perkebunan unggulan di Indonesia. Tanaman ini tanaman tahunan yang menghasilkan daun sebagai hasil dari produksinya. Teh terbuat dari pucuk daun tanaman teh (*Camellia sinensis*)

melalui proses pengolahan tertentu. Berdasarkan proses pengolahannya, teh dapat dibagi menjadi empat jenis, yaitu teh hitam, teh oolong, teh hijau, dan teh putih. Pengolahan teh yang ada di PTPN XII Afdeling Sirah Kencong adalah teh hitam dengan proses CTC (*Crushing, Tearing, Curling*). Teh hitam umumnya lebih berasa selernya dan lebih banyak mengandung kafeina daripada teh yang tak teroksidasi.

Proses pengolahan teh hitam harus melalui beberapa tahapan yang perlu diperhatikan, agar hasil maksimal. Dari penerimaan pucuk dengan pengambilan sampel pucuk untuk uji analisa, lalu proses pelayuan dengan pembeberan pucuk teh untuk meratakan ketebalan pucuk. Kemudian pucuk teh akan digiling pada mesin *rotorvane* untuk dilumat, sehingga ukuran pucuk layu menjadi lebih kecil untuk mempermudah proses *roll CTC*. Pucuk yang sudah digiling menjadi bubuk akan menuju proses oksidasi enzimatis selama ± 90 menit untuk membentuk warna, rasa, dan aroma pada teh. Setelah itu menuju proses pengeringan untuk mengurangi kadar air bubuk teh dan menghentikan proses oksidasi enzimatis. Lalu masuk ke proses sortasi untuk memisahkan teh berdasarkan mutunya, dan dikemas untuk mencegah kontaminasi, mempertahankan mutu untuk memperpanjang umur simpan, mempermudah distribusi dan penyimpanan.

Pengeringan merupakan proses menghilangkan air yang terkandung pada bahan dengan cara menguapkan air dengan menggunakan energi panas yang berasal dari tungku pembakaran. Proses pengeringan bertujuan untuk menghentikan oksidasi enzimatis senyawa polifenol dalam teh pada saat komposisi zat-zat pendukung kualitas mencapai keadaan optimum. Proses pengeringan juga mampu menurunkan kadar air teh kering mencapai 2,8-4% selama ± 20 menit dengan suhu *inlet* 100-140°C dan suhu *outlet* 80-100°C. FBD (*Fluid Bed Dryer*) merupakan mesin pengering yang menggunakan prinsip fluidisasi. FBD memiliki fungsi sebagai pengering setelah proses oksidasi enzimatis. Prinsip kerjanya yaitu mengeringkan bubuk teh yang berada pada tray FBD. Pada proses pengeringan terdapat *heater/heat exchanger* yang merupakan penghasil panas pada proses pengeringan. Sumber energi panas dari mesin FBD berasal dari *heater* tungku pembakaran kayu. Suhu pengeringan harus dijaga tetap

konstan agar teh yang dihasilkan memenuhi standar mutu. Apabila suhu pengeringan terlalu tinggi, maka dapat mengakibatkan teh yang dihasilkan gosong sehingga mutu teh rendah. Namun apabila suhu pengeringan terlalu rendah pula, maka dapat mengakibatkan teh yang dihasilkan kurang matang.