

## RINGKASAN

### **PENERIMAAN DAN PROSES PELAYUAN TEH HITAM CTC DI PTPN**

**XII AFDELING SIRAH KENCONG BLITAR**, Fidyta Tistiana, Nim

B3119180, Tahun 2022, 53 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember,

Ir. Siti Djamilia, M.Si. ( 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.

Proses awal pengolahan adalah penerimaan dan pelayuan. Proses ini untuk mengetahui mutu teh yang akan di olah. Proses meliputi penerimaan, analisa pucuk, pembeberan, dan juga pelayuan sebelum melalui proses pengolahan teh menjadi teh hitam CTC. Terdapat juga tahapan-tahapan yang meliputi proses ini. Mengingat proses ini merupakan proses awal yang menentukan mutu serta produk dari teh hitam CTC.