

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Tanaman teh (*Camellia sinensis*) merupakan salah satu komoditas ekspor Indonesia yang cukup penting sebagai penghasil devisa setelah minyak dan gas (Basorudin et al., 2019). Selama periode tahun 2015-2019, teh Indonesia yang diekspor sebagian besar dalam bentuk teh hitam sekitar 80%. Tercatat Pada tahun 2019 volume ekspor teh hitam mencapai 36.368 ton atau 84,95 persen terhadap total volume ekspor teh (Badan Pusat Statistik, 2019). Teh Indonesia dikenal karena memiliki kandungan katekin (antioksidan tinggi) tertinggi di dunia. Katekin merupakan senyawa tidak berwarna dan larut dalam air serta membawa sifat pahit dan sepat pada seduhan teh. Senyawa ini paling penting dalam daun teh karena dapat menentukan kualitas teh dalam pengolahannya. Pengolahan yang dilakukan secara langsung ataupun tidak langsung selalu dihubungkan dengan semua sifat teh yaitu rasa, warna, dan aroma. Katekin yang mendominasi 20% berat kering teh merupakan substansi utama yang menyebabkan teh memenuhi persyaratan sebagai minuman fungsional. Hal inilah yang menjadi salah satu alasan teh termasuk minuman yang cukup populer di seluruh dunia karena khasiat yang baik bagi tubuh (Anjarsari, 2016).

PT. Perkebunan Nusantara XII merupakan perusahaan yang bergerak di pengolahan teh hitam yang berlokasi di Wonosari Malang. Terdiri dari 3 afdeling, Afdeling Wonosari, Afdeling Gebug Utara dan Afdeling Randu agung. PT. Perkebunan Nusantara XII Wonosari merupakan salah satu perkebunan di Indonesia yang hasil produksi utamanya adalah teh hitam. Selain memproduksi teh hitam, PT. Perkebunan Nusantara XII Wonosari juga memproduksi white tea dan green tea namun hanya ketika ada pesanan dari pembeli. PT. Perkebunan Nusantara XII Wonosari termasuk salah satu perusahaan Badan Usaha Milik Negara (BUMN) yang bergerak dalam bidang perkebunan yang membudidayakan tanaman teh. Proses produksi dimulai dari kegiatan *on farm* sampai dengan *off farm*. Kegiatan budidaya tanaman teh meliputi pemangkasan, pengendalian gulma, pengendalian hama dan penyakit, Puleda, pemupukan dan pemetikan.

Pengolahan teh hitam dimulai dari penerimaan pucuk, penggilingan, oksidasi enzimatis, pengeringan, sortasi, pengemasan dan penyimpanan.

Menurut Lelina (2015), berdasarkan cara pengolahannya teh terbagi menjadi 3 jenis yaitu teh tanpa fermentasi (teh putih dan teh hijau), teh semi fermentasi (teh oolong) dan teh fermentasi (teh hitam). Pada proses fermentasi, sebagian besar katekin dioksidasi menjadi teaflavin dan tearubigin, suatu senyawa antioksidan yang tidak sekuat katekin. Salah satu jenis teh yang banyak dikonsumsi di Indonesia adalah teh hitam (black tea). Teh hitam banyak digemari oleh masyarakat Indonesia karena rasa dan aromanya yang khas saat proses pengolahan. Selama proses pengolahan dapat mempengaruhi mutu teh yang akan dihasilkan adalah proses sortasi. Sortasi merupakan proses pemisahan bubuk teh kering ke dalam beberapa jenis bubuk dengan kelas/kualitas. Proses sortasi mempengaruhi mutu produk yang dihasilkan. Oleh karena itu, proses sortasi dalam produksi teh penting dilakukan untuk menentukan mutu-mutu teh.

## **1.2. Tujuan**

### **1.2.1. Tujuan Umum PKL**

Tujuan pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Teh Wonosari, Malang adalah :

1. Untuk meningkatkan ilmu pengetahuan serta pengalaman bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan.
2. Untuk mengetahui dan memahami proses pembuatan teh hitam dari proses penyediaan dan penanganan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan hingga produk yang siap dipasarkan.
3. Untuk mempelajari dan mengetahui cara pengendalian mutu, sanitasi dan penanganan limbah perusahaan selama proses produksi.
4. Untuk melatih mahasiswa supaya lebih terampil dan bekerja mandiri di lapang sekaligus berlatih untuk menyesuaikan diri dengan kondisi di lapang pekerjaan yang nantinya akan ditekuni.

### 1.2.2. Tujuan Khusus PKL

1. Untuk mengetahui proses pengolahan teh hitam khususnya pada bagian sortasi kering teh hitam.
2. Untuk mengetahui jenis mutu yang diolah pada saat produksi.
3. Untuk mengetahui persentase hasil sortasi kering setiap mutunya.

### 1.3. Manfaat

1. Bagi mahasiswa dapat mengetahui secara langsung dan memahami proses pengolahan teh hitam mulai dari bahan baku sampai menjadi teh siap seduh, serta dapat mempersiapkan diri untuk menghadapi persaingan di dunia kerja.
2. Bagi Kampus terjalinnya hubungan kerja sama yang saling menguntungkan antara Politeknik Negeri Jember dengan PT. Perkebunan Nusantara XII Wonosari.
3. Bagi Instansi/Perusahaan sebagai sarana guna menjembatani antara perusahaan atau instansi dan lembaga pendidikan Politeknik Negeri Jember untuk kerja sama lebih lanjut baik yang bersifat akademis maupun non akademis, perusahaan dapat melihat tenaga kerja yang potensial dikalangan mahasiswa sehingga apabila suatu saat perusahaan membutuhkan karyawan bisa merekrut mahasiswa tersebut, serta instansi/lembaga akan mendapat bantuan tenaga dari mahasiswa yang melakukan praktik.