

## RINGKASAN

**Proses Pengeringan Pada Pengolahan Teh Hijau di PT. Candi Loka Ngawi.**  
Ahmad Ghazi, NIM B41191375, Tahun 2023, 69 hlm., Teknologi Pertanian,  
Politeknik Negeri Jember, Ir. Didiek Hermanuadi, MT (Dosen Pembimbing),  
Sutomo, S.TP (Pembimbing Lapangan).

Pengeringan teh adalah proses menurunkan kadar air dilakukan setelah proses penggulangan teh. Proses pengeringan teh merupakan tahapan yang sangat berpengaruh pada kualitas teh yang dihasilkan bertujuan mengurangi kadar air dalam bahan hingga mencapai batas tertentu sehingga teh memiliki daya simpan tinggi. Pengeringan pada pengolahan teh hijau dilaksanakan dalam 2 tahap, yaitu pengeringan tahap awal menggunakan mesin *Endless Chain Pressure* (ECP) dan pengeringan tahap akhir menggunakan *Ball Tea* (BT). Untuk mengetahui dan mempelajari proses pengolahan teh hijau maka diperlukan pengetahuan alur proses pengeringan teh hijau, kinerja dan prinsip kerja mesin pengeringan, serta kebutuhan energi listrik pada mesin pengeringan. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu pengamatan secara langsung dan kegiatan pengambilan data dilakukan pada bulan November 2022. Berdasarkan analisis yang dilakukan dapat disimpulkan hasil rata – rata suhu *inlet* mesin ECP 1 sebesar 108,4. Mesin ECP 2 rata - rata suhu *inlet* sebesar 124,8. Mesin ECP dengan lama proses 5,02 jam membutuhkan energi listrik sebesar 213,99 kJ/kg dan kebutuhan bahan bakar *wood pellet* sebesar 4.605 kJ. Mesin *Ball Tea* dalam proses pengeringan selama 17 jam membutuhkan energi listrik sebesar 3.273,82 kJ/kg. Rata – rata lama pengeringan ECP yaitu 8.214 jam dan BT 16.7 jam.

**Kata kunci :** *Teh hijau, pengeringan, endless chain pressure, ball tea, energi listrik, suhu.*