

## RINGKASAN

**Pengendalian Kualitas Produk Akhir Teh Hijau di PT. Candi Loka Ngawi,** Tutut Vita Nuraini, Nim B41190983, Tahun 2023, 82 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Didiék Hermanuadi, MT (Dosen Pembimbing) dan Sutomo, S.TP (Pembimbing Lapang).

Perkembangan produk teh yang semakin maju, maka diperlukan pengendalian kualitas untuk menekankan jumlah produk yang cacat maupun rusak, dan menjaga produk sesuai dengan standar yang telah ditentukan, serta menghindari lolosnya sebuah produk sampai ke konsumen.

Tujuan pengendalian kualitas teh mengetahui analisis kering, uji organoleptik, dan pengujian kadar air teh hijau di PT. Candi Loka, mengetahui penerapan pengendalian kualitas pekoe teh hijau ditetapkan di PT. Candi Loka, dan mengetahui dan memahami pengendalian kualitas produk akhir teh hijau di PT. Candi Loka. Metode yang digunakan meliputi wawancara, observasi, praktik lapang, studi pustaka, dokumentasi, serta data-data. Analisis kering dilakukan dengan menghitung persentase dari masing-masing grade yang dihasilkan dari 250 gram sampel teh hijau. Analisis sensoris dilakukan pengujian pada sampel teh hijau kering meliputi kenampakan teh kering, air seduhan (liquor), dan ampas seduhan teh hijau. Hasil persentase pekoe di PT. Candi Loka yaitu 30% persentase mutu pekoe yang dihasilkan lebih dari 10%. Hasil analisis sensoris sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan di PT. Candi Loka. Standar kadar air teh hijau di PT. Candi Loka yang ditetapkan adalah 3-4%. Pengendalian kualitas produk akhir teh hijau di PT. Candi Loka sebagian besar sudah sesuai dengan standar mutu yang ditetapkan oleh perusahaan. Pengendalian kualitas di PT. Candi Loka perlu ditingkatkan lagi agar hasilnya lebih baik.

**Kata Kunci :** *Analisis Kering, Analisis Sensoris, Kadar Air, Uji Organoleptik*