

RINGKASAN

Proses Pengeringan Teh Hitam CTC Menggunakan *Vibro Fluid Bed Dryer* Di PTPN XII Kebun Wonosari Malang, Atina Wildana Azkia, NIM B31201194, Tahun 2023, 77 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Iswahyono, M.P. (Pembimbing).

Kegiatan magang memiliki tujuan untuk meningkatkan kreatifitas, menambah wawasan, dan pemahaman mahasiswa mengenai perusahaan atau industri untuk mempelajari hubungan antara teori dengan proses kerja yang ada didalam perusahaan atau industri. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan magang adalah observasi lapang, penerapan kinerja dengan mengikuti aktivitas yang ada di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari, studi pustaka dan penyusunan laporan. Kegiatan yang dilakukan selama magang adalah pemetikan pucuk teh dan proses pengolahan pucuk teh menjadi bubuk teh yang siap didistribusikan.

Praktik Magang dilaksanakan selama 4 bulan mulai tanggal 5 September sampai dengan 23 Desember 2022 di PT. Perkebunan Nusantara Kebun Wonosari yang berlokasi di Jalan Bodean Putuk, Toyomarto, Kec. Singosari, Malang, Jawa Timur. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan Magang adalah observasi, wawancara, penerapan kerja dengan mengikuti seluruh aktivitas yang ada di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari Malang.

Tahapan proses pengolahan teh hitam dilakukan untuk proses fermentasi dan biasanya dibuat dengan metode *orthodox* dan CTC. Pengeringan teh hitam di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari Malang sebagai berikut pengecekan mesin, pengecekan suhu, penambahan bahan bakar dan penghidupan beberapa komponen mesin sebelum proses pengeringan, proses pengeringan dan mematikan mesin setelah proses pengeringan berakhir.

Kapasitas mesin pengering *Vibro Fluid Bed Dryer* sekitar 250-300 kg bubuk teh/jam dan kapasitas tungku pemanas sekitar 5m³ kayu/ton teh kering. Proses pengeringan teh berlangsung setelah proses oksidasi enzimatis dengan tujuan mengurangi kadar air teh sampai 3-4%, suhu udara *inlet* 110-140 °C, dengan kemasakan bubuk 85-100 °C dan suhu udara *outlet* 45-50 °C yang berlangsung selama 18-20 menit. Pengendalian mutu dan hasil proses pengeringan dilakukan

dengan cara mengambil sampel bubuk teh 20 menit sekali untuk dilakukan uji indrawi pengujian yang sangat penting dilakukan untuk menguji kualitas teh.

Kegiatan Magang ini dapat menjadikan mahasiswa memiliki pengetahuan lebih luas mengenai kegiatan di PTPN XII Kebun Wonosari, Malang yaitu tentang cara pengolahan Teh, mulai dari penerimaan pucuk, pelayuan dan turun layu, penggilingan, oksidasi enzimatis, pengeringan, sortasi, pengemasan, dan penyimpanan. Mahasiswa juga mampu untuk mengoperasikan alat alat pengolahan Teh di PTPN XII Kebun Wonosari, Malang.