

## RINGKASAN

**“PROSES PRODUKSI TEH HITAM CTC “Crushing Tearing Curling” KEBUN TEH WONOSARI-MALANG”** Joko Budiarto NIM D31202103, Tahun 2023, 53 hlm, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Taufik Hidayat, SE., M.Si, selaku dosen pembimbing.

Kegiatan magang merupakan salah satu syarat kelulusan bagi mahasiswa semester VI dalam menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Jember. Kegiatan ini dilaksanakan guna menambah pengetahuan dan kesiapan dalam menghadapi dunia kerja yang sesungguhnya. Harapan dengan adanya kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini, mahasiswa mampu untuk menerapkan teori-teori yang didapat semasa dibangku kuliah dan dapat mengidentifikasi permasalahan yang terjadi dalam suatu pekerjaan.

PT. Rolas Nusantara Mandiri bertempat di Dusun Wonosari, Desa Toyomarto, Kecamatan Singosari, Kabupaten Malang. PT. Rolas Nusantara Mandiri merupakan anak dari perusahaan PT Perkebunan Nusantara XII (Persero) yang berdiri pada tanggal 30 Januari 2012 dan bergerak pada bidang agroindustri yang memproduksi produk setengah jadi menjadi produk jadi berupa teh hitam bubuk jenis premium, teh hitam bubuk “ken tea” dan teh celup dengan berbagai aneka varian rasa yang di proses secara manual dan modern.

Pada Laporan magang, berdasarkan uraian latar belakang tersebut maka penulis mengambil judul” Proses Produksi Teh Hitam CTC “ *Crushing Tearing Curling*” Kebun Teh Wonosari Malang” Proses penggilingan teh hitam CTC merupakan proses yang terpenting dalam proses produksi teh hitam CTC, karena proses ini yang membedakan teh hitam CTC dengan teh hitam orthodox. Dalam proses penggilingan teh hitam CTC sendiri terdapat dua tahapan proses penggilingan yang terdiri dari gilingan persiapan dan gilingan CTC. Gilingan persiapan bertujuan agar penggilingan CTC lebih efisien, sedangkan gilingan CTC berfungsi untuk melakukan penghancuran daun dengan sempurna sehingga hampir seluruh sel daunnya pecah dan menghasilkan oksidasi enzimatis senyawa polifenol yang lebih banyak dengan tahapan proses pengakatan dan penerimaan bahan baku, pelayuan,

penggilingan, pengeringan, oksidasi enzimatis, pengeringan, sortasi, pengepakan, penyimpanan.