

RINGKASAN

“Manajemen Pengeringan Akhir Teh Hijau Menggunakan Mesin *Ball Tea* di PT Candi Loka Kabupaten Ngawi”, Sadha Paramita Intari, NIM D41191802, Tahun 2023, 74 Halaman, Manajemen Agribisnis, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dr. Dewi Kurniawati, S.Sos, M.Si (Dosen Pembimbing Magang).

Kegiatan Magang merupakan salah satu bentuk implementasi dari Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan Magang dilaksanakan di perusahaan agar dapat menciptakan lulusan yang berketerampilan dan berpengalaman yang siap berkontribusi di dunia kerja. Kegiatan Magang yang dilaksanakan di PT Candi Loka Kabupaten Ngawi bertujuan untuk mengetahui, menjelaskan dan mempraktikkan tentang proses produksi teh hijau, serta mengidentifikasi permasalahan dan memberikan solusi permasalahan khususnya terkait proses pengeringan akhir teh hijau dengan mesin *Ball Tea* di PT Candi Loka Kabupaten Ngawi.

PT Candi Loka Kabupaten Ngawi merupakan perusahaan swasta yang bergerak di bidang pengolahan teh dari bahan baku hulu menjadi produk setengah jadi (*intermediet product*) yang kemudian dipasarkan ke mitra yang berkerjasama dengan perusahaan dalam ketersediaan bahan baku. Produk hasil PT Candi Loka Kabupaten Ngawi dijual ke mitra perusahaan lain seperti PT Gunung Suur Sejahtera, PT Kartini Teh Nasional, PT Pagilaran, CV Gunung Sari Endang, CV Sumber Wangi dan CV *Greenlife* Tirta Sentosa.

Pengeringan teh menjadi proses yang terpenting pada proses produksi untuk menentukan hasil akhir teh hijau dalam menentukan mutu teh di PT Candi Loka Kabupaten Ngawi. Tahap pengeringan diperlukan pematangan yang sempurna dari teh basah menjadi teh kering. Keringan teh yang memiliki kadar air yang ditetapkan oleh perusahaan yaitu 3-5% untuk mendapatkan mutu yang baik. Teh yang memiliki mutu baik dapat dipasarkan dengan harga yang tinggi. Proses pengeringan akhir teh hijau di PT Candi Loka Kabupaten Ngawi dilakukan dengan menggunakan mesin *Ball Tea*. Hasil kegiatan Magang yang diperoleh

memberikan informasi terkait manajemen proses pengeringan akhir teh hijau mulai dari *Planning*, *Organizing*, *Actuating* dan *Controlling*, serta penjelasan mengenai tahapan proses pengeringan akhir teh hijau menggunakan mesin *Ball Tea* hingga didapatkan permasalahan dengan menggunakan diagram Ishikawa dan mencari solusi dari permasalahannya.

Berdasarkan hasil menggunakan diagram Ishikawa diperoleh faktor-faktor yang menjadi permasalahan yang menyebabkan mutu keringan teh berfluktuatif yaitu manusia (*man*), material (*materials*), mesin (*machine*), dan metode (*method*). Faktor manusia (*man*) disebabkan kurangnya keahlian yang dimiliki pekerja, material (*materials*) kondisi teh proses sebelumnya yang belum sesuai, mesin (*machine*) yang mengalami penurunan fungsi dan adanya komponen yang kurang pada beberapa mesin *Ball Tea*, serta metode (*method*) pengeringan yang kurang tepat. Untuk mengatasi permasalahan tersebut yang perlu dilakukan yaitu perbaikan pada sumber daya manusia, melakukan pengawasan dan pengecekan secara berkala di proses pengeringan akhir, perawatan mesin, serta penambahan pada cerobong *dust* untuk mesin *Ball Tea* yang tidak memiliki cerobong.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)