

## RINGKASAN

**“Proses Oksidasi Enzimatis Teh Hitam (*Camellia Sinensis L.*) Di Pt. Perkebunan Nusantara XII Kebun Teh Wonosari Malang - Jawa Timur”**.  
Setyorini Silvia Damayanti NIM B41191072, Tahun 2022, 118 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Yossi Wibisono, STP., MP. (Pembimbing Utama)

PT. Perkebunan Nusantara XII Wonosari termasuk salah satu perusahaan Badan Usaha Milik Negara (BUMN) yang bergerak dalam bidang perkebunan yang membudidayakan tanaman teh. PT. Perkebunan Nusantara XII Wonosari berlokasi di Kecamatan Singosari, Kabupaten Malang, Jawa Timur dan merupakan perusahaan yang bergerak di pengolahan teh hitam. Produk utama yang dihasilkan dari PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari adalah teh hitam.

Proses Pengolahan teh hitam di PT. Perkebunan Nusantara XII Wonosari menggunakan sistem CTC dimulai dari penerimaan pucuk, pelayuan, penggilingan, oksidasi enzimatis, pengeringan, sortasi, pengemasan dan penyimpanan. Oksidasi enzimatis merupakan proses yang paling penting dalam pengolahan teh hitam untuk membentuk sifat-sifat teh seperti aroma, warna, rasa, dan warna air seduhan teh.

Tujuan saya mengambil topik ini adalah untuk mengetahui proses oksidasi enzimatis yang dilakukan di PT. Perkebunana Nusantrara XII Kebun Wonosari. Proses oksidasi enzimatis dilakukan menggunakan Fermenting Machine selama 75-90 menit dengan ketebalan bubuk teh yaitu 5-7 cm. Suhu bubuk awal pada proses oksidasi enzimatis diisyaratkan berkisar antara 30-32°C dan suhu akhir bubuk teh 26-28°C. oksidasi enzimatis dilakukan pada ruang fermentasi dengan suhu ruang 18-26°C dan kelembaban udara >90%. Untuk mengatur suhu dan kelembaban ruang oksidasi digunakan alat *Humidifier*.