

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Teh merupakan salah satu komoditas ekspor Indonesia yang cukup penting sebagai penghasil devisa setelah minyak dan gas. Teh sebenarnya berkontribusi dalam ekspor dan penyerapan tenaga kerja. Jumlah tenaga kerja perkebunan teh tertinggi dibandingkan komoditas agribisnis lain, yaitu sekitar dua juta orang di Indonesia dengan menyerap rata-rata 3-4 tenaga kerja per hektar. Meski demikian, teh masih menjadi komoditas unggulan kedua. Selama ini komoditas perkebunan Indonesia yang sudah dianggap sebagai unggulan yaitu kopi, kakao, kelapa sawit, dan karet, menghasilkan nilai ekspor yang tinggi dibandingkan dengan produk perkebunan lain sehingga terlihat lebih menonjol (Teh et al., 2019)

Tanaman teh berasal dari negara China yang kemudian tersebar di kawasan Asia Tenggara. Teh terdiri dari 4 jenis yaitu teh putih, teh hijau, teh oolong, dan teh hitam. Perbedaan dari jenis teh ini adalah pada proses pengolahannya. Teh putih dibuat tanpa melalui proses oksidasi enzimatis dan hanya menggunakan peko. Proses oksidasi enzimatis yang dilakukan akan menentukan jenis teh yang akan dihasilkan. Teh memiliki kandungan senyawa-senyawa kimia seperti alkaloid, kafein, vitamin, mineral, dan terutama katekin yang memiliki manfaat kesehatan terhadap tubuh (Wahyudi & Azheri, 2011)

PT. Perkebunan Nusantara XII bergerak di bidang agribisnis dan industri serta optimalisasi pemanfaatan sumber daya perusahaan untuk menghasilkan barang dan jasa yang berkualitas tinggi dengan daya saing yang kuat serta peningkatan nilai perusahaan dengan menerapkan prinsip - prinsip Good Corporate Governance. PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari merupakan salah satu perusahaan yang bergerak pada bidang perkebunan dan pengolahan teh di daerah Jawa Timur. Jenis teh yang diproduksi secara komersil adalah Teh Hitam CTC yaitu teh yang diolah dengan cara CTC (Crushing, Tearing, Curling) melalui proses pelayuan, penggilingan CTC, oksidasi enzimatis, pengeringan dan sortasi. Teh hitam yang diproses oleh PT. Perkebunan Nusantara XII tidak menggunakan

bahan kimia (pengawet), sehingga teh yang dihasilkan memiliki umur simpan yang relatif lama dan baik untuk kesehatan konsumen.

Proses fermentasi oksidasi enzimatis merupakan langkah paling penting dalam proses pengolahan teh hitam, karena pada saat fermentasi akan dihasilkan unsur-unsur pembentuk teh hitam dan aroma teh hitam. Fermentasi adalah hasil kerja enzim yang mengoksidasikan zat pada cairan teh. Tujuan oksidasi enzimatis adalah untuk menghasilkan perubahan-perubahan kimia yang menyebabkan perubahan aroma, rasa teh dan aroma air seduhan (Miswadi, 2009)

1.2. Tujuan dan Manfaat

1.2.1. Tujuan Umum Magang

- a. Membekali mahasiswa agar memperoleh pengalaman bekerja pada suatu perusahaan atau lembaga yang memiliki kaitan dengan kajian dibidang Teknologi Rekayasa Pangan baik secara menyeluruh atau sebagian.
- b. Menambah pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai rangkaian kegiatan pada perusahaan dan instruksi sebagaimana di maksud diatas.
- c. Mahasiswa dapat mengaplikasikan kemampuan pengetahuan/kajian terioritis dengan praktek-praktek nyata di lapangan serta belajar mengambil sikap (menempatkan diri) didalam bekerja sehubungan dengan keterkaitan berbagai aspek / bidang dalam institusi.
- d. Mahasiswa dapat memperoleh kemampuan untuk menawarkan suatu penyelesaian (solusi) terhadap masalah tersebut.
- e. Melatih mahasiswa untuk berpikir kritis dengan memberikan komentar secara logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan.

1.2.2. Tujuan Khusus Magang

- a. Mengetahui dan mempelajari secara langsung proses pengolahan dan produksi teh hitam dari bahan baku sampai produk jadi.

- b. Mengetahui mesin dan peralatan yang digunakan dalam proses produksi teh hitam serta prinsip kerja alat tersebut.
- c. Mengetahui dan memahami keadaan serta permasalahan yang ada di lapang.
- d. Mengetahui proses fermentasi oksidasi enzimatis pada pengolahan teh hitam metode CTC di PT. Perkebunan XII Kebun Wonosari, Malang.

1.2.3. Manfaat Magang

- a. Mahasiswa mendapatkan wawasan yang luas, dapat memahami serta mampu mengembangkan keterampilan yang telah didapat di lokasi Magang.
- b. Melalui kegiatan Magang, mahasiswa dapat mengenal kehidupan di dunia kerja. Serta dapat memahami tentang bersosialisasi dan karakter orang lain, sehingga dapat memperluas jaringan profesional.
- c. Mempunyai kesempatan untuk mendapatkan referensi pekerjaan.
- d. Mengetahui secara langsung dan memahami proses pengolahan teh hitam mulai dari bahan baku hingga menjadi teh siap seduh, khususnya proses oksidasi enzimatis pada teh hitam CTC.

1.3. Lokasi dan Waktu

Praktek Kerja Lapangan (Magang) dilaksanakan di PT. Perkebunan Nusantara XII Wonosari, Kecamatan Singosari, Kabupaten Malang, Jawa Timur 65154. Praktek Kerja Lapangan dimulai tanggal 1 Agustus 2022 sampai 30 November 2022.

1.4. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang dilakukan dalam kegiatan Praktek Kerja Lapangan (Magang) adalah sebagai berikut :

- a. Metode Kerja

Mencoba melaksanakan suatu pekerjaan sehari-hari secara langsung di lapang bersama para dan banyak bertanya kepada para pekerja.

b. Metode Studi Pustaka

Dilaksanakan dengan membandingkan antara teori (literatur) dengan kenyataan dilapang sebagai bahan pelaksanaan Magang dan pembuatan laporan.

c. Metode Wawancara

Dilaksanakan dengan cara mengajukan pertanyaan dan evaluasi suatu pekerjaan kepada pekerja atau pembimbing lapang, sehingga sampai sejauh mana kemampuan kita dalam menyerap ilmu dari suatu pekerjaan tersebut.