

RINGKASAN

“Proses Pelayuan Pucuk Pada Pengolahan Teh Hitam Metode CTC Di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Teh Wonosari Malang – Jawa Timur”. Septelia DwiJayanti. NIM.B41190575, Tahun 2022, 107 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Yossi Wibisono, STP., MP. (Pembimbing Utama)

Teh merupakan salah satu jenis minuman yang populer di masyarakat, baik di dalam maupun di luar negeri. Berdasarkan pengolahannya, teh dibagi menjadi 4 jenis yaitu teh putih, teh hijau, teh oolong dan teh hitam. Teh hitam merupakan teh yang mengalami proses oksidasi enzimatik secara penuh, teh oolong mengalami proses oksidasi enzimatik sebagian, teh putih dan teh hijau merupakan teh yang diproduksi tanpa melalui proses oksidasi enzimatik. Dari keempat jenis teh tersebut, teh hitam merupakan jenis teh yang cenderung banyak dikonsumsi serta diproduksi di Indonesia.

Tujuan yang ingin dicapai dalam memilih topik “Proses pelayuan pucuk daun teh hitam metode CTC” adalah pentingnya masalah yang terjadi pada proses pelayuan diantaranya adalah mengenai kadar air yang terkandung pada pucuk daun teh meningkat akibat curah hujan yang mengguyur terus-menerus. Sehingga diperlukan panas buatan dari heater untuk memperoleh persentase layu yaitu 68-72%. Untuk mengetahui persentase kelayuan maka dilakukan pengamatan sampel dengan cara penimbangan keranjang contoh setiap 2 jam sekali dengan mengambil contoh sampel di withering trough sebesar 1% dari berat keseluruhan sampel di withering trough. Lalu ditampung dengan keranjang contoh dan ditimbang menggunakan timbangan salter. Persentase layu dapat dicari dengan rumus :

$$\text{Persentase layu} = \frac{\text{Berat pucuk layu}}{\text{Berat pucuk segar}} \times 100$$

Jika hasil persentase layu 68-72% maka proses Pelayuan di Pabrik teh Wonosari telah berjalan dengan baik dan sesuai dengan standart yang ditetapkan perusahaan. Pada pemecahan masalah mengenai persentase layu dilakukan dengan metode pengamatan langsung yaitu dengan mengikuti kegiatan di kebun dan di pabrik terutama pada proses pelayuan, serta wawancara terhadap karyawan hingga kepala produksi atau mandor.