

## RINGKASAN

**“Proses Pengeringan Teh Hitam Menggunakan Metode CTC di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari Malang Jawa Timur”**. Luthfiya Kinanti Putri Prabowo. NIM. B41192438, Tahun 2022, 136 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Yossi Wibisono, STP., MP. (Pembimbing Utama).

PT. Perkebunan Nusantara XII merupakan salah satu perusahaan yang dikelola oleh BUMN yang bergerak di bidang perkebunan antara lain kopi, kakao, karet, dan teh. PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari ini bergerak di bidang pengolahan teh hitam dan memiliki 2 Afdeling yaitu Afdeling Wonosari dan Afdeling Gubug Lor. Proses pengolahan teh hitam di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari ini menggunakan metode CTC (*Crushing, Tearing, dan Curling*) yang meliputi, penerimaan pucuk, pelayuan, turun layu, penggilingan, oksidasi enzimatis, pengeringan, pengemasan, dan cup test. Sedangkan untuk kegiatan penanganan bahan baku yang dilakukan di kebun yaitu meliputi pemangkasan, pengendalian gulma, pengendalian hama, pengendalian penyakit, pemupukan lewat daun, dan pemetikan secara manual dan mesin.

Tujuan saya mengambil topik ini adalah untuk mengetahui bagaimana proses pengeringan teh hitam di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari. Proses pengeringan merupakan salah satu proses yang sangat penting untuk mengurangi kadar air yang ada pada bubuk teh. Mesin yang digunakan pada proses pengeringan Vibro Fluid Bed Dryer (VFBD). Suhu inlet ( $T_1$ ) yang digunakan pada proses pengeringan yaitu sebesar 110 – 140°C dan suhu outlet ( $T_2$ ) sebesar 85 – 100°C dengan lama waktu proses pengeringan adalah 18 - 20 menit. Apabila suhu pada pengeringan diatur diatas suhu standar maka bubuk teh akan gosong dan menyebabkan rendahnya jumlah hasil pengeringan. Beberapa faktor yang dapat mempengaruhi proses pengeringan yaitu suhu pengeringan, lama proses pengeringan, dan kelembapan udara.