

RINGKASAN

“Proses Fermentasi Teh Hitam Metode CTC di PTPN XII Wonosari Malang”

M. Anattunisy Hilmawan NIM B41201620, Tahun 2023, 49 halaman, Teknologi Rekayasa Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Didiék Hermanuadi, M.T (Dosen Pembimbing)

PT Perkebunan Nusantara XII Wonosari termasuk salah satu perusahaan Badan Usaha Milik Negara (BUMN) yang bergerak dalam bidang perkebunan 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 perusahaan ini adalah teh hitam.

Proses Pengolahan teh hitam di PT. Perkebunan Nusantara XII Wonosari menggunakan metode CTC dimulai dari penerimaan pucuk, pelayuan, penggilingan, proses fermentasi, pengeringan, sortasi, pengemasan, penyimpanan, dan distribusi. Proses fermentasi merupakan proses hasil kerja enzim yang mengoksidasi zat pada cairan teh, dimana menjadi proses paling penting dalam pengolahan teh hitam untuk membentuk sifat-sifat teh seperti aroma, warna, rasa, dan warna air seduhan teh.

Tujuan saya dari mengambil topik ini adalah untuk mengetahui proses fermentasi yang dilakukan di PT Perkebunana Nusantrara XII Kebun Wonosari. Proses fermentasi dilakukan menggunakan Fermenting Machine selama 75 - 90 menit dengan ketebalan bubuk teh yaitu 5-7 cm.

Suhu bubuk awal pada proses fermentasi berkisar antara 30 -32°C dan suhu akhir bubuk teh 26 - 28°C. Proses Fermentasi dilakukan pada ruang fermentasi dengan suhu ruang 18 - 26°C dengan kelembaban udara >90%. Untuk mengatur suhu dan kelembapan ruang fermentasi itu menggunakan alat *Humidifier*.