

RINGKASAN

Proses Pelayuan Daun Teh di PT. Perkebunan Pusantara XII Wonosari Malang. Aqiela Fadiya Haya, NIM B41201987, Tahun 2023, Halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Didiek Hermanuadi, M.T (Dosen Pembimbing).

Teh (*Camellia sinensis L.*) di Indonesia merupakan tanaman yang digunakan secara turun menurun sebagai minuman. Teh dikelompokkan menjadi tiga jenis berdasarkan proses pengolahannya yaitu teh hitam, teh olong atau hijau dan teh putih. Hal yang membedakan dari beberapa jenis tersebut yaitu adanya perlakuan oksidasi enzimatis. Oksidasi enzimatis bertujuan untuk mengubah polifenol menjadi senyawa yang membentuk karakteristik warna teh hitam kemudian menghasilkan senyawa *tehaflavin* dan *teharubigin* yang menentukan sifat air seduhan teh (*quality, strength, briskness dan colour*) (Jain,2007).

Tujuan yang ingin dicapai dalam memilih topik "Proses Pelayuan Daun Teh di PT Perkebunan Nusantara XII Wonosari Malang " adalah pentingnya masalah yang terjadi mengenai proses pelayuan daun teh diantaranya mengenai kadar air yang terkandung pada daun teh banyak berkurang akibat musim kemarau yang panjang. Untuk mengetahui persentase kelayuan maka dilakukan pengamatan sampel dengan cara pengambilan sampel pada setiap *withering trough*. Sampel yang diambil sebesar 5 gram lalu dipotong kecil-kecil dan diukur kadar airnya menggunakan alat *moisture analyzer*. Pengamatan kadar air ini dilakukan setiap 2 jam sekali.

Jika hasil persentase layu 68-72% maka proses Pelayuan di Pabrik teh Wonosari telah berjalan dengan baik dan sesuai standar yang telah ditetapkan perusahaan. Pada pemecahan masalah mengenai presentase 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.