

RINGKASAN

Proses Pengemasan Teh Hitam CTC Di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari Malang, Rivaldi Irsyadul Nur Ibad, NIM B31210984, Tahun 2024, 84 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dimas Triardianto S.T.,M.Sc (Dosen Pembimbing).

Magang dilaksanakan selama 4 bulan dimulai pada 04 September hingga 24 Desember 2023 di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari, Malang. Lokasi Magang berada di Jalan Bodean Putuk, Toyomarto, Kecamatan Singosari. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan Magang yaitu melakukan observasi, wawancara serta mengikuti seluruh aktivitas yang ada di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari, Malang. Kegiatan yang dilakukan selama proses Magang dimulai dari pemetikan daun teh, perawatan tanaman teh dan proses pengolahan pucuk teh menjadi bubuk teh yang siap untuk didistribusikan. Kegiatan Magang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai industri/ perusahaan serta mengembangkan keterampilan yang tidak diperoleh di kampus.

PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari merupakan salah satu perusahaan BUMN yang bergerak dalam bidang perkebunan dengan membudidayakan tanaman teh dengan luas total lahan 1.144,32 Ha yang terbagi atas 3 afdeling yaitu afdeling Wonosari, Gebug Lor dan Randu Agung. Proses pra panen yang ada di PTPN XII Kebun Wonosari dimulai dari pembudidayaan tanaman, pemeliharaan tanaman, pemetikan manual hingga mekanis. Sedangkan untuk proses pengolahan teh hitam dimulai dari penerimaan pucuk, pelayuan dan turun layu, penggilingan, oksidasi enzimatis, pengeringan, sortasi, pengemasan, penyimpanan dan uji indrawi.

Proses pengemasan merupakan proses terakhir dalam pengolahan teh hitam. Pengambilan contoh setiap *Paper Sack* dilakukan 2 kali yaitu sewaktu penuh untuk dikirimkan ke pembeli. Tujuan utama dari pengemasan teh hitam adalah melindungi teh dari faktor-faktor yang dapat merusak kualitasnya, seperti cahaya, udara, kelembaban, dan bau yang tidak diinginkan. Pengemasan yang baik juga membantu menjaga kesegaran rasa dan aroma teh, serta memudahkan konsumen dalam penyimpanan dan penggunaan. Pengemasan teh hitam CTC di PTPN XII Wonosari, Malang menggunakan 5 mesin, yaitu *tea bin*, *waterfall*, *pre packer* dan *tea packer*.

Hasil kegiatan Magang dapat menjadikan mahasiswa memiliki pengetahuan lebih tentang kegiatan proses pra panen hingga proses pengolahan teh hitam mulai dari penerimaan pucuk, pelayuan dan turun layu, penggilingan, oksidasi enzimatis, pengeringan, sortasi, pengemasan, penyimpanan serta uji indrawi. Mahasiswa juga mampu meningkatkan keterampilan dalam mengoperasikan mesin pra panen maupun mesin yang ada pada proses pengolahan secara langsung dengan berpedoman kepada SOP yang telah dibuat di PTPN XII Kebun Wonosari, Malang.