

RINGKASAN

Proses Pelayuan Pada Pengolahan Teh Hitam Sistem CTC di PT. Perkebunan Nusantara XII Wonosari Malang-Jawa Timur, Jessica Felicia, NIM B32180245, Tahun 2020, Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Ir. Wahyu Suryaningsih., M.Si. (Dosen Pembimbing).

Teh merupakan salah satu jenis minuman yang populer di masyarakat, baik di dalam maupun di luar negeri. Teh dibuat dari pucuk daun muda tanaman teh yang diolah melalui proses pengolahan khusus yang spesifik tergantung jenis teh yang diinginkan. 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 enzimatis secara penuh, teh oolong mengalami proses oksidasi enzimatis sebagian, teh putih dan teh hijau merupakan teh yang diproduksi tanpa melalui proses oksidasi enzimatis. Dari keempat jenis teh tersebut, teh hitam merupakan jenis teh yang cenderung banyak dikonsumsi di produksi di Indonesia.

Tujuan yang ingin dicapai dari praktek kerja lapang ini adalah dapat memahami proses pengolahan teh hitam sistem CTC di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Teh Wonosari tepatnya di Desa Toyomarto, Lawang, Jawa Timur. PKL ini dilakukan dengan metode magang kerja dan pengamatan langsung yaitu dengan mengikuti kegiatan terutama di kebun dan di pabrik serta wawancara terhadap karyawan hingga kepala produksi atau mandor.

Proses pengolahan teh itu sendiri diawali dari proses pelayuan, penggilingan, fermentasi, pengeringan, sortasi, dan pengemasan. Salah satu proses terpenting yaitu proses pelayuan. Mesin dan peralatan yang digunakan pada pengolahan teh hitam sistem CTC adalah timbangan duduk, monorail, *witehring trough*, *green leaf shifter*, *rotorvane*, *triplex roll CTC*, *googie*, *fermenting machine*, *humidifier*, *vibro fluid bed dryer*, *vibro jumbo*, holding tank, *midleton*, *trinick*, peti miring, water fall, pre packer, tea bulker, tea acker, gelas ukur, timbangan digital, dan *moisture meter*. Proses pelayuan merupakan proses yang dilakukan untuk mengurangi kadar air dalam teh. Berkurangnya kadar air nantinya akan menjadikan tekstur daun teh menjadi lemas

sehingga memudahkan dalam proses pengolahan selanjutnya. Salah satu indikator dalam proses pelayuan daun teh adalah tingkat kelyuan, yang mana tingkat kelayuan dalam proses pelayuan ini oleh berbagai faktor, sehingga diperlukan perhatian khusus.

Proses pelayuan ini menjadi sangat penting karena proses pelayuan akan menentukan mutu dari produk teh yang dihasilkan. Kegagalan pada proses pelayuan berarti kegagalan atau penurunan mutu proses pengolahan teh. Proses pelayuan bertujuan untuk melayukan pucuk teh hingga diperoleh persentase layu yang diinginkan dengan cara menguapkan sebagian air yang terkandung di dalam bahan.