

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman teh (*Camellia sinensis*) pertama kali masuk ke Indonesia dalam bentuk biji pada tahun 1684 yang dibawa oleh Andreas Cleyer yang berkebangsaan Jerman dan ditanam sebagai tanaman hias di Batavia. Perkebunan teh tersebar luas di berbagai daerah Indonesia, yaitu Jawa Timur, Jawa Barat, Jawa Tengah, Sumatera Selatan, Sumatera Barat, Sumatera Utara, dan lain-lain (Anggraini, 2017).

Minuman teh merupakan salah satu minuman yang banyak digemari oleh semua kalangan masyarakat. Pada tahun 2021, konsumsi teh dunia mencapai angka 6,63 juta ton dan diperkirakan akan terus mengalami peningkatan hingga 7,74 juta ton pada tahun 2025. Seiring dengan meningkatnya volume konsumsi teh dunia, pasar teh global juga akan terus mengalami peningkatan dari USD 207,1 miliar pada tahun 2021 menjadi USD 220 miliar di tahun 2022 dan diperkirakan akan terus mengalami peningkatan hingga tahun 2028 (Statista Tea Worldwide, 2023). Pada Indonesia sendiri, konsumsi teh pada tahun 2015 sebesar 0,61 kg/kapita/tahun dengan jumlah penduduk 258.705 ribu jiwa (Dewan Teh Indonesia, 2016).

Berdasarkan perdagangan teh internasional, teh dibagi menjadi 3 jenis teh. Tiga jenis teh tersebut memiliki proses pengolahan yang berbeda-beda. Jenis teh pertama, yaitu teh hitam yang mengalami proses oksidasi enzimatis selama proses pengolahannya, lalu teh hijau yang tidak mengalami atau tidak diharapkan proses oksidasi enzimatis terjadi, serta teh oolong yang mengkombinasikan kedua proses pengolahan teh hijau dan teh hitam, yakni terjadinya proses semi oksidasi enzimatis (Anggraini, 2017).

Budaya minum teh di kalangan masyarakat Indonesia sudah biasa ditemui di berbagai kalangan status sosial. Minuman teh banyak digemari oleh masyarakat karena senyawa-senyawa yang terdapat dalam kandungan teh dapat memberikan kepuasan tersendiri kepada penikmatnya karena memiliki rasa, warna, dan aroma

yang khas. Salah satunya seperti kandungan polifenol dan kafein dalam teh yang dapat memberikan kesan menyegarkan. Selain itu, teh juga memiliki kandungan yang sangat bermanfaat pada kesehatan, seperti catechin, kafein, minyak essensial, dan polifenol (Anggraini, 2017).

Teh hijau merupakan jenis teh yang sering dikonsumsi oleh masyarakat. Teh hijau ini tidak mengalami proses oksidasi enzimatis. Kandungan polifenol dalam teh hijau lebih tinggi jika dibandingkan dengan teh oolong dan teh hitam. Teh hijau kaya akan kandungan komponen polifenol, seperti epigalokatekin galat yang memiliki aktivitas fungsional sebagai antibakteri, antioksidan, dan antikanker, serta rasa khas yang dominan dengan karakter *green* pada teh hijau (Sasmito, dkk. 2020).

PT. Candi Loka merupakan salah satu dari banyaknya perusahaan swasta di Indonesia yang bergerak di bidang pengolahan teh hijau di Ngawi, Jawa Timur yang berdiri pada tahun 1928. Perusahaan ini mengolah bahan baku teh hijau dari perkebunan Jamus dan menghasilkan teh hijau kering setengah jadi yang kemudian hasil tersebut akan didistribusikan kepada mitra perusahaan lain di berbagai daerah.

Saat ini industri pangan masih terus melakukan pengembangan produk teh hijau, salah satunya dengan karakteristik profil sensori teh hijau. Karakterisasi profil sensori teh hijau dapat dilakukan dengan uji kesukaan dan analisis deskriptif dengan metode QDA. Analisis sensoris deskriptif ini memiliki kelebihan, yaitu hasil analisis bersifat konsisten, akurat, rinci, dan *reliable* dalam menentukan atau mendeskripsikan persepsi dari produk pangan dengan kata-kata. Salah satu jenis analisis sensoris deskriptif adalah metode QDA (Quantitative Descriptive Analysis). Sedangkan uji hedonik merupakan metode pengujian produk oleh panelis dengan memberikan penilaian terhadap atribut sensoris atau sifat tertentu dari produk untuk mengetahui tingkat kesukaan dari suatu produk.

Sehingga tujuan kegiatan magang di PT. Candi Loka Kabupaten Ngawi adalah untuk menganalisis teh hijau hasil *grading* menggunakan metode uji kesukaan (hedonik) dan metode QDA.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dari pelaksanaan magang di PT. Candi Loka, yaitu:

1. Meningkatkan pengetahuan, pemahaman serta keterampilan mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan yang sesuai dengan keterampilan yang dimiliki, baik secara umum maupun khusus.
2. Memberikan bekal pengalaman kepada mahasiswa untuk saling bekerja sama dan bersosialisasi dalam tim/kelompok untuk meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam berkomunikasi.
3. Melatih mahasiswa untuk mengkaji dan mengobservasi realitas teori dalam praktik pada industri yang kemungkinan terdapat perbedaan atau kesenjangan (*gap*).
4. Mahasiswa mampu memecahkan masalah dan melakukan kerja sama dengan tim, serta mampu melakukan praktik secara mandiri di industri tempat magang.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari pelaksanaan magang di PT. Candi Loka, yaitu:

1. Mengetahui dan memahami proses budidaya tanaman teh dan proses produksi teh hijau di PT. Candi Loka.
2. Mengetahui hasil analisis sensoris menggunakan QDA dari hasil *grading* di PT. Candi Loka.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang diperoleh selama melaksanakan kegiatan magang di PT. Candi Loka, yaitu:

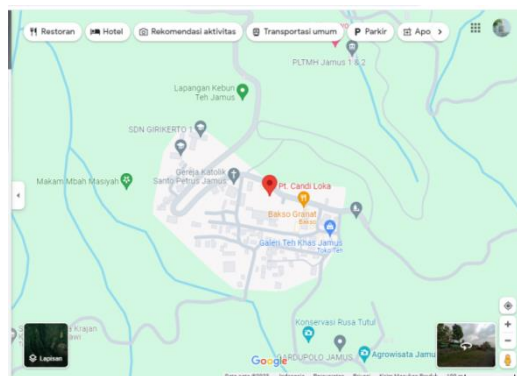
1. Mahasiswa dapat memahami proses budidaya tanaman teh dan proses produksi teh hijau.
2. Mahasiswa mengetahui hasil analisis sensoris teh hijau hasil *grading* menggunakan QDA.

3. Mahasiswa terlatih untuk dapat menyelesaikan *jobdesk* yang sesuai pada bidang keahliannya.
4. Menumbuhkan sikap kerja mahasiswa yang berkarakter baik dan bersifat membangun.
5. Mahasiswa mampu berkomunikasi di lingkungan industri serta dapat menerapkan dan membandingkan ilmu yang diperoleh pada bangku perkuliahan dengan fakta yang berada pada di lapangan.
6. Mahasiswa dapat memperoleh kemampuan *soft skill* dan *hard skill*.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi Magang

Pelaksanaan kegiatan magang ini dilakukan di PT. Candi Loka yang beralamatkan di Jalan Sambirejo-Jamus KM 07, Desa Girikerto, 3 Kecamatan Sine, Kabupaten Ngawi, Jawa Timur. Kegiatan magang ini dilakukan selama 4 bulan, mulai tanggal 18 September 2023 hingga 18 Januari 2023. Peta lokasi PT. Candi Loka yang dapat dilihat pada Gambar 1.1



Gambar 1.1 Peta Lokasi PT. Candi Loka
(Sumber: Google Maps, 2023)

1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan magang ini dilakukan selama 4 bulan, yaitu mulai dari tanggal 18 September 2023 hingga 18 Januari 2023. Rincian jadwal magang di PT. Candi Loka dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1 Jadwal Magang di PT. Candi Loka

Lokasi Praktik	Tanggal Pelaksanaan	Waktu Kerja
Pembibitan	18 September - 07 Oktober 2023	07.00 - 12.00 WIB
Perawatan Kebun Teh	09 - 28 Oktober 2023	07.00 - 12.00 WIB
Pemetikan Daun Teh	30 Oktober - 25 November 2023	07.00 - 12.00 WIB
Pengolahan Teh Hijau	27 November 2023 - 18 Januari 2024	10.00 - 15.00 WIB

(Sumber: Dokumentasi PT. Candi Loka, Ngawi, 2023)

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang dilakukan dalam kegiatan magang di PT. Candi Loka adalah sebagai berikut:

a. Orientasi

Pada hari pertama kegiatan magang di PT. Candi Loka, hal pertama yang dilakukan adalah pengenalan lingkungan perusahaan dan lingkungan sekitar perusahaan dengan tujuan untuk mempermudah mahasiswa dalam melaksanakan kegiatan magang ini. Pengenalan lingkungan tersebut meliputi pengarahan (*briefing*) yang meliputi pembagian jadwal magang, penunjukkan tempat-tempat magang, serta kegiatan apa saja yang akan dilakukan selama kegiatan magang berlangsung.

b. Observasi

Observasi merupakan kegiatan pengamatan pada semua kegiatan yang dilakukan di PT. Candi Loka dengan tujuan untuk mengakumulasi data-data dan fakta yang ada di lapangan dalam proses pra panen dan pasca panen, yakni meliputi persiapan dan pelaksanaan pembibitan, perawatan dan pemeliharaan tanaman teh, pemetikan teh, pengumpulan teh,

persiapan bahan baku, pengolahan teh hijau, sortasi, serta uji mutu teh hijau.

c. Praktek

Kegiatan ini dilakukan oleh mahasiswa yang terjun langsung (praktek mandiri) dalam mengikuti dan melaksanakan semua kegiatan yang dilakukan di PT. Candi Loka bersama dengan karyawan dan didampingi oleh pembimbing lapang. Mahasiswa melakukan kegiatan magang sesuai dengan prosedur standar perusahaan. Tujuan dalam kegiatan ini adalah agar mahasiswa dapat memperoleh, merasakan, dan pengalaman kerja secara langsung pada kegiatan-kegiatan yang diterapkan oleh PT. Candi Loka.

d. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan melakukan tanya jawab secara langsung kepada pembimbing lapang, asisten manajer maupun karyawan dalam proses pra panen dan pasca panen serta pengolahan teh hijau. Kegiatan ini memiliki tujuan untuk mendapatkan uraian secara detail dan lengkap pada setiap kegiatan yang dilakukan di PT. Candi Loka.

e. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan mencari, mengumpulkan, dan mengolah data-data dari luar pabrik yang bersumber dari teori-teori atau bahan bacaan yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang berhubungan langsung dengan kegiatan selama magang.

f. Dokumentasi

Kegiatan dokumentasi dilakukan untuk menangkap gambar kegiatan magang yang digunakan sebagai bukti akurat bahwa mahasiswa benar-benar melakukan kegiatan magang. Selain itu hasil dokumentasi digunakan sebagai data dan media pendukung dalam pengerjaan laporan magang.