

## RINGKASAN

**Kinerja Mesin Penggiling Daun Teh Metode CTC Di PTPN XII Kebun Wonosari, Malang**, Azza Ilham Safatulloh, NIM B31210040, Tahun 2023, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Siti Djamila M. Si. (Dosen Pembimbing).

Politeknik Negeri Jember sebagai lembaga pendidikan vokasional mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian yang dibutuhkan oleh sector industri yang menuntut penguasaan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat. Sejalan dengan tuntutan peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang memumpuni maka Politeknik Negeri Jember sebagai pendidikan akademik vokasional yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri, dengan cara menyelenggarakan magang. Kegiatan magang ini merupakan sarana unuk memahami, menerapkan, dan menganalisa penerapan secara real teori-teori yang sudah didapat dalam proses belajar di perkuliahan.

Kegiatan magang ini merupakan kegiatan untuk meningkatkan pengetahuan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan dan mempelajari hubungan teori dan praktik kerja dalam suatu industry, serta mengembangkan keterampilan yang tidak diperoleh di kampus. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan magang adalah observasi lapang, penerapan kinerja dengan mengikuti aktivitas yang ada di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari, studi Pustaka dan penyusunan laporan. Kegiatan yang dilakukan selama magang adalah pemetikan pucuk teh dan proses pengolahan pucuk teh menjadi bubuk teh yang siap didistribusikan.

PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Teh Wonosari Malang , merupakan salah satu kebun dari sejumlah keseluruhan kebun milik PT. Perkebunan Nusantara XII. Perusahaan ini pertama kali didirikan pada tahun 1912 Oleh NV.Culture Maatschappy. Sekitar tahun 1910–1942 perusahaan ini hanya membudidayakan tanaman teh. PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari sebagai salah satu perusahaan BUMN yang bergerak dalam bidang perkebunan dengan membudidayakan berbagai jenis teh dengan lahan seluas 684,42 Ha.

Dimana dari bahan baku hasil budidaya akan diolah menjadi teh hitam CTC (*Crushing, Tearing, Curling*). Proses pengolahan teh hitam sistem CTC banyak tahapan proses yang dilalui mulai dari penerimaan pucuk, pelayuan dan turun layu, penggilingan, oksidasi enzimatis, pengeringan, sortasi, hingga sampai melalui proses pengemasan.

Proses penggilingan ini menggunakan sistem CTC yang akan terjadi pada mesin *Rotorvane* dan CTC, Sesuai dengan namanya CTC yang berarti *crushing* (penghancur) *tearing* (penyobek) *curling* (penggulungan) di dalam proses penggilingan akan terjadi 3 hal tersebut. Dengan adanya proses ini maka akan mengakibatkan robek, memar, dan rusaknya dinding sel pada daun teh.

Proses pengolahan teh hitam di Indonesia terbagi menjadi dua yaitu jenis proses tradisional dan jenis proses CTC (*Crushing, Tearing, Curling*). Sistem tahapan pengolahan secara tradisional dan CTC hampir sama, dengan tahapan terdiri dari pengambilan pucuk segar, pelayuan, penggulungan atau penggilingan, oksidasi enzimatis, pengeringan, sortasi kering, dan pengepakan dengan menggunakan *Papersack*.

Pengolahan metode CTC merupakan proses penggilingan yang membutuhkan tingkat kelayuan yang tidak terlalu kering (saat kadar air pada teh mencapai 68% hingga 73%) dengan sifat penggilingan dan pencacahan yang cukup padat. Sebaliknya, proses pengolahan tradisional memerlukan tingkat kelayuan yang cukup kering (kandungan air 55% sampai 60%).