

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh (*Camellia sinensis L.*) adalah bahan minuman penyegar yang sudah lama dikenal dan sudah membudaya dalam kehidupan masyarakat Indonesia. Minuman teh disukai masyarakat Indonesia karena memiliki banyak manfaat yang baik bagi kesehatan tubuh manusia. Teh terbuat dari pucuk tanaman teh (*Camellia sinensis L.*) yang diolah melalui proses pengolahan tertentu. Teh memiliki banyak manfaat salah satunya adalah sebagai obat herbal. Teh yang baik dihasilkan dari bagian pucuk 2-3 helai daun muda, karena pada daun muda kaya akan senyawa polifenol, kafein, serta asam amino (Ajisaka, 2012, Putri, D. and Kardha, D. 2020).

Berdasarkan pengolahannya, teh dapat dikelompokkan menjadi empat yaitu teh hijau, teh hitam, teh oolong 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*).

Proses pengolahan teh hitam di Indonesia dibagi menjadi dua yaitu dengan proses tradisional dan dengan proses CTC (*Crushing, Tearing, Curling*). Sistem tahapan pengolahan keduanya ini hampir sama, yaitu dengan tahapan yang terdiri dari pengambilan pucuk segar, pelayuan, penggilingan, oksidasi enzimatis, pengeringan, sortasi kering, dan pengepakan (Setyamidjaja, 2000). Metode CTC merupakan proses penggilingan yang membutuhkan tingkat kelayuan yang tidak terlalu kering. Ciri-ciri fisik metode CTC antara lain, potongan yang keriting dan berbentuk butiran pipih serta berwarna lebih hijau. Rasa yang lebih kuat (Strong), warna air dari seduhan teh yang lebih pekat dan waktu larut yang lebih cepat merupakan sifat sifat yang terdapat didalam teh hitam pengolahan CTC.

1.2 Tujuan dan Manfaat Magang

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan khusus dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut :

1. Memperkenalkan mahasiswa pada dunia kerja sehingga dapat memiliki wawasan dan pengalaman baru .
2. Meningkatkan kemampuan dan keterampilan hardskill maupun softskill mahasiswa sebagai bekal memasuki dunia kerja.
3. Memenuhi persyaratan kurikulum Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut :

1. Mahasiswa dapat mempelajari produk dan produksi yang berhubungan dengan pengolahan pangan dan rekayasa pangan di PTPN I Regional 5 Kebun Wonosari
2. Mengetahui penerapan pengawasan mutu pada penerimaan bahan baku hingga produj jadi di menjadi di PTPN I Regional 5 Kebun Wonosari
3. Meningkatkan keterampilan mahasiswa pada proses produksi di PTPN I Regional 5 Kebun Wonosari
4. Mahasiswa mampu meningkatkan kompetensinya dalam mempersiapkan diri untuk memasuki dunia industri setelah lulus kuliah

1.2.3 Manfaat Magang

1. Manfaat untuk Mahasiswa

- a) Mahasiswa dapat belajar langsung di lapangan dan mempraktikkan ilmu yang telah dipelajari di bangku kuliah.
- b) Mahasiswa memperoleh pengalaman baru dalam dunia kerja di lapangan
- c) Memberikan peluang pekerjaan kepada mahasiswa dimasa akan datang

2. Manfaat untuk Prodi

- a) Terbentuknya hubungan kerjasama yang baik antara kedua belah pihak
- b) Membuka peluang dan kesempatan yang baik untuk mahasiswa angkatan selanjutnya untuk bisa magang di industri tersebut
- c) Dapat membuat prodi lebih dikenal dalam dunia industri

3. Manfaat untuk Lokasi Magang

- a) Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja
- b) Menumbuhkan Kerjasama yang saling menguntungkan dan bermanfaat antara kedua belah pihak
- c) Mendapatkan alternatif Solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan magang dilaksanakan di PTPN I Regional 5 Kebun Wonosari yang berlokasi di Dusun Wonosari, Desa Toyomarto, Kecamatan Singosari, Kabupaten Malang, Jawa Timur. Kegiatan magang ini dimulai pada tanggal 29 Juli dan selesai pada tanggal 29 November 2024.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode Pelaksanaan Metode pelaksanaan magang ini dilaksanakan secara luring kurang lebih 16 minggu dengan target sasaran utama yakni meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam menganalisis tahapan pengawasan kualitas/mutu produk, pengolahan, pengembangan produk, keamanan pangan dan manajemen mutu serta proses pengemasan.

Metode pelaksanaan pengumpulan data yang digunakan dalam kegiatan magang di PTPN I Regional 5 Kebun Wonosari adalah sebagai berikut:

1. Metode Magang

Mahasiswa magang ikut terlibat secara langsung didalam kegiatan yang ada di perusahaan PTPN I Regional 5 Kebun Wonosari, dimulai dari kebun yaitu perawatan dan pemetikan tanaman teh (budidaya tanaman teh), kemudian di pabrik pengolahan teh yaitu penerimaan pucuk, pelayuan, penggilingan (turun layu, penggilingan metode CTC, oksidasi enzimatis, dan pengeringan), sortasi, pengemasan dan pengujian indrawi. Dengan menggunakan metode ini mahasiswa magang diharapkan dapat mengaplikasikan keterampilan yang telah dimiliki, dan dapat menyerap ilmu proses pengolahan teh secara praktis.

2. Metode Wawancara

Mahasiswa magang mengajukan beberapa pertanyaan yang berkaitan dengan kegiatan yang dilakukan di perusahaan kepada pekerja atau pembimbing

lapang di PTPN I Regional 5 Kebun Wonosari untuk memperoleh informasi ataupun data yang diperlukan.

3. Metode Observasi

Mahasiswa magang melakukan pengamatan secara langsung yang bertujuan untuk memperoleh informasi ataupun data yang dibutuhkan sebagai bahan penyusunan laporan.

4. Metode Studi Pustaka

Mahasiswa magang mencari serta mengumpulkan informasi dan data sekunder dari berbagai literatur yang akan digunakan sebagai teori pendukung atau pembandingan dalam penulisan laporan kegiatan magang.

Selanjutnya, metode yang dilakukan dalam pelaksanaan supervisi 1 dan supervisi 2, sebagai berikut :

a. Metode supervisi 1 : Luring (Kunjungan oleh dosen pembimbing ke industri tempat mahasiswa melakukan magang. Hal ini dapat berubah jika terdapat pemberitahuan lebih lanjut).

b. Metode supervisi 2 : Luring (Kunjungan oleh dosen pembimbing ke industri tempat mahasiswa melakukan magang. Hal ini dapat berubah jika terdapat pemberitahuan lebih lanjut).