

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Teh hitam merupakan olahan daun teh (*Camelia sinensis*) yang paling banyak dikonsumsi oleh seluruh orang di dunia. Sekitar 80% dari seluruh orang di dunia mengonsumsi teh hitam dan menjadi salah satu jenis teh yang paling digemari di Amerika, Eropa, dan Indonesia. Teh hitam berkhasiat untuk mencegah beberapa macam penyakit, diantaranya kanker, jantung koroner, menurunkan kadar kolesterol dalam darah, dan mencegah penuaan dini, yang disebabkan adanya kandungan senyawa antioksidan (Hope et al., 2005).

PT. Perkebunan Nusantara XII Wonosari Malang ini merupakan salah satu perusahaan terdepan dalam industri teh. Teh (*Camellia Sinensis*) merupakan bahan minum yang sudah tidak asing lagi dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Indonesia. Pengolahan teh merupakan proses penerapan pucuk teh pada berbagai tahanan selama proses berlangsung, dari pengeringan hingga pembuatan teh. Menurut Arjasari (2016) proses pengolahannya, teh di Indonesia dibedakan menjadi tiga bagian yaitu: teh fermentasi (teh hitam), teh semi fermentasi (teh olong) dan teh tidak difermentasi (teh hijau).

Proses pengolahan di pabrik teh Wonosari sendiri menggunakan proses fermentasi dengan metode *CTC* (*Crushing, Tearing, Curling*) sehingga menghasilkan teh hitam *CTC*. Proses pengolahannya dimulai dari penerimaan bahan baku yang berasal dari berbagai kebun seinduk yang terdiri dari berbagai kebun yaitu: (Kebun Wonosari, Kebun Kertowono, dan Kebun Gunung Gambir), kemudian bahan baku tersebut melewati beberapa serangkaian penggal proses pengolahan mulai dari proses pelayuan, turun layu, penggilingan, fermentasi oksidasi, pengeringan, sortasi, dan pengemasan.

## **1.2 Tujuan Dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang ini adalah :**

- a) Meningkatkan ilmu pengetahuan serta pengalaman mengenai kegiatan perusahaan bagi mahasiswa.
- b) Melatih mahasiswa untuk lebih terampil dan mandiri khususnya di lapangan sekaligus berlatih untuk menyesuaikan diri dengan kondisi di lapangan pekerjaan yang nantinya di tekumi.
- c) Mampu untuk menerapkan dan mengembangkan keterampilan yang diperoleh dari Politeknik Negeri Jember.

### **1.2.2 Tujuan Khusus Magang ini adalah :**

- a. Mengembangkan para mahasiswa di pengetahuan dan keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
- b. Memahami secara langsung proses pra panen serta proses pasca panen di PT. Perkebunan Nusantara XII Malang yang meliputi pembibitan, pemetikan, dan pengolahan CTC teh hitam.
- c. Sebagai salah satu syarat kelulusan tahap Ahli Madya Teknik (A.Md.T). Jurusan Teknologi Pertanian Prodi Keteknikan Pertanian. Politeknik Negeri Jember.

### **1.2.3 Manfaat Magang ini adalah :**

- a. Sebagai seorang mahasiswa  
Mahasiswa harus mampu mengetahui penerapan ilmu keteknikan pertanian khususnya yang menjadi minat dibidang pengolahan teh hitam sistem CTC mulai dari bahan baku sampai menjadi teh siap konsumsi.
- b. Bagi Politeknik Negeri Jember  
Merintis dan menciptakan hubungan baik yang sinergi, terarah, dan jelas antara perguruan tinggi dan perusahaan.
- c. Bagi Perusahaan/Industri  
1. Sebagai sarana untuk menguji kemampuan dan keterampilan yang dimiliki oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Khususnya program Studi Keteknikan Pertanian.

2. Sebagai sarana untuk menyampaikan kriteria tenaga kerja yang dibutuhkan perusahaan kepada perguruan tinggi sebagai penyedia tenaga kerja.

### **1.3 Lokasi Dan Jadwal Kerja**

#### **a. Lokasi Kerja**

Kegiatan magang dilaksanakan di PT.Perkebunan Nusantara XII Kebun Teh Wonosari, salah satu perusahaan milik Negara (BUMN) yang bergerak di bidang industri pengolahan teh hitam sistem CTC. PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari ini bertempat di Desa Toyomarto, Kecamatan Singosari, Malang Jawa Timur 65153, Indonesia.

#### **b. Jadwal Kerja**

Pelaksanaan kegiatan magang dilakukan 01 Agustus 2024 sampai dengan 29 November 2024. Jam waktu pelaksanaan magang di lahan dan pabrik mengikuti jam kerja sesuai dengan karyawan yang telah ditentukan.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode yang digunakan penulis untuk menyelesaikan laporan magang guna mengumpulkam data informasi dilakukan dengan cara sebagai berikut:

#### **a. Observasi**

Teknik observasi ini dilakukan dengan cara pengamatan dan peninjauan secara langsung terhadap objek kegiatan dalam menejemen produksi di lapangan.

#### **b. Wawancara**

Teknik wawancara ini dilakukan dengan cara tanya jawab secara langsung kepada pembimbing lapang dan karyawan atas izin dari perusahaan.

#### **c. Studi Keputusan**

Teknik ini dilakukan dengan cara pencarian data tambahan dari buku, dan laporan magang yang digunakan untuk membandingkan hasil yang diperoleh selama magang.

#### **d. Analisis Data**

1. Data primer yaitu: data yang diperoleh secara langsung dari kegiatan

perusahaan dan berupa data mengenai perusahaan.

2. Data sekunder yaitu: data yang tidak langsung atau diperoleh dari sumber lain dan digunakan sebagai pendukung dalam mengerjakan laporan.

e. Dokumentasi

Teknik dokumentasi dilakukan dengan cara mengambil gambar langsung atas izin perusahaan. Dokumentasi berupa gambar sejarah, struktur organisasi, skema proses dan ketenaga kerjaan.