RINGKASAN

PENGENDALIAN GULMA SECARA KIMIAWI PADA TANAMAN TEH (*Camellia sinensis* L.) DI PTPN 1 REGIONAL 5 AFDELING WONOSARI.

Marsha Mutia Salsabila, A43211766, 50 Halaman, Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Titien Fatimah, M.P. (Dosen Pembimbing).

Magang ini dilaksanakan selama empat bulan, dari 3 Februari sampai 30 Mei 2025, yang berlokasi di Afdeling Wonosari dan Pabrik Teh Wonosari. Tujuan utama magang ini adalah untuk menambah wawasan, pengalaman kerja lapangan, serta memperdalam pemahaman mahasiswa dalam praktik budidaya teh, khususnya pengendalian gulma secara kimiawi. Kegiatan yang dilakukan mencakup observasi, praktik langsung di lapangan, dokumentasi, studi pustaka, sampai wawancara dengan staf dan mandor kebun. Fokus utama dari kegiatan ini adalah bagaimana cara mengendalikan gulma secara efektif, terutama menggunakan metode kimiawi karena dinilai lebih efisien dibandingkan cara manual.

Gulma merupakan tanaman pengganggu yang bisa merugikan karena bersaing dengan tanaman teh dalam hal penyerapan nutrisi, air, dan cahaya. Kalau tidak dikendalikan, gulma bisa mengurangi kualitas dan jumlah pucuk teh yang dipanen. Oleh karena itu, pengendalian gulma harus dilakukan secara teratur dan tepat. Di Afdeling Wonosari, pengendalian gulma dilakukan dengan dua cara: manual (dengan sabit atau cangkul) dan kimiawi (dengan penyemprotan herbisida). Dalam metode kimiawi, herbisida yang digunakan mengandung bahan aktif glifosat. Penyemprotan dilakukan dengan knapsack sprayer dan disesuaikan dengan kondisi lapangan, biasanya setiap 2–3 bulan tergantung musim. Pada musim hujan, gulma tumbuh lebih cepat sehingga frekuensi penyemprotan bisa lebih sering. Penyemprotan dilakukan saat gulma masih muda (fase vegetatif) agar hasilnya lebih maksimal. Hal-hal teknis seperti dosis, waktu aplikasi, dan kalibrasi alat semprot juga harus diperhatikan supaya penyemprotan efektif dan tidak merusak tanaman utama.

Selain itu, berbagai kegiatan budidaya teh dilakukan, mulai dari pembibitan, pemeliharaan tanaman, panen, sampai proses pengolahan teh hitam di pabrik. Semua tahapan ini saling berkaitan dan penting untuk menjaga kualitas akhir produk teh.