

RINGKASAN

Proses Pengeringan Teh Hijau Menggunakan Mesin *Rotary Dryer* Berbahan Bakar Kayu Di PT Candi Loka Jamus Ngawi, Ilham Risky Alamsyah, NIM B31222694, Tahun 2024, 63 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Iswahyono, M.P. (Dosen Pembimbing).

Magang adalah bentuk mahasiswa untuk melakukan penerapan teori-teori yang diterima pada saat pembelajaran di bangku kuliah yang dapat melatih keterampilan dan keahlian yang bisa dipraktekkan kedalam dunia kerja. Mahasiswa dapat merasakan bagaimana dunia kerja saat ini, kita dapat mengetahui keahlian dan keterampilan pada saat melakukan Magang. Kegiatan magang yang dilakukan di PT Candi Loka ini berguna untuk menambah wawasan mahasiswa tentang dunia kerja khususnya tentang pengolahan teh.

Magang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan, industri, instansi, lembaga, dan atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat Magang. Dapat melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Selain itu mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

Kegiatan Magang dilaksanakan selama 4 bulan dimulai pada tanggal 05 Agustus 2024 – 23 November 2024 di PT. Candi Loka Jamus, Kabupaten Ngawi. Metode yang digunakan dalam laporan ini observasi lapang, penerapan kinerja, studi Pustaka, dan penyusunan laporan.

PT. Candi Loka Jamus memproduksi teh hijau sebagai produk setengah jadi dan beroperasi di Jalan Sambirejo, Desa Girikerto, Kecamatan Sine. Berdiri sejak tahun 1928, Kegiatan di perusahaan meliputi kegiatan pra panen dan pasca panen (pengolahan). Proses pra panen yaitu dari proses pembibitan, pemeliharaan tanaman, pemupukan tanaman, pembersihan gulma dari tanaman teh, dan juga proses panen yaitu pemetikan. Proses pasca panen meliputi penerimaan bahan baku, penimbangan bahan baku, dan dilakukan pengangkutan ke lantai dua untuk dianginkan. Kemudian, teh hijau dilayukan menggunakan mesin *rotary panner* dan

penggulungan menggunakan mesin *roller*.

Proses pengeringan adalah proses yang penting pada pengolahan produksi teh untuk menghasilkan hasil mutu akhir berkualitas di PT Candi Loka Kabupaten Ngawi. Tingkat kadar air, kelayuan, dan pengeringan berpengaruh terhadap hasil pengeringan. Jika proses pengeringan kurang baik dapat mempengaruhi hasil akhir pada saat proses sortasi dan hasil dari penjualan maka dari itu perlu dilakukan proses pengeringan tahap awal. Proses pengeringan tahap pertama menggunakan mesin *endless chain pressure* (ECP) selama ± 15 menit. Pengeringan tahap kedua menggunakan mesin *rotary dryer* selama $\pm 1,5 - 2$ jam. Pengeringan tahap akhir menggunakan mesin *ball tea* selama 12-18 jam. Setelah proses tersebut dilakukan pengujian mutu, penyortiran sesuai *grading*, dikemas dalam karung untuk pengiriman.

Berdasarkan hasil kegiatan magang yang dilakukan di PT. Candi Loka Kabupaten Ngawi mahasiswa mampu melakukan kegiatan pembibitan, pemeliharaan dan perawatan, pemetikan, hingga pengolahan teh hijau. Mahasiswa mampu mengoperasikan alat mesin pra panen dan pasca panen teh hijau. Dan mahasiswa mampu melakukan proses pengeringan teh hijau kedua dengan mesin *Rotary dryer* berbahan bakar kayu.