

RINGKASAN

Analisis Sensori Teh Hitam CTC Berdasarkan Hasil Sortasi Menggunakan Metode QDA di PTPN 1 Regional 5 Wonosari Kabupaten Malang, Nabila Islamiyah, NIM. B32230031, Tahun 2025, 108 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Muhammad Ardiansyah Suryanegara, S.Si., M.Si (Dosen Pembimbing).

Kegiatan magang merupakan kegiatan akademik yang diberikan oleh Politeknik Negeri Jember sebagai bekal bagi mahasiswa untuk menambah pengalaman dan wawasan mahasiswa di dalam dunia kerja yang sesungguhnya. Kegiatan Magang dilaksanakan di PTPN 1 Regional 5 Wonosari, Dusun Wonosari, Desa Toyomarto, Kecamatan Singosari, Kabupaten Malang, Jawa Timur. Tujuan dari kegiatan magang untuk mengetahui kualitas dari teh hitam CTC dapat dilakukan pengujian secara deskriptif dengan metode QDA dan *scoring*.

Analisis sensori melalui metode QDA dari seduhan teh hitam dilakukan dengan menggunakan kriteria mutu yaitu rasa pahit, rasa sepat, warna, aroma *floral*, aroma *burned*, dan *aftertaste* pahit. Sedangkan untuk penilaian *scoring* mutu teh terdapat penilaian *appearance*, *liquor* dan *infused leaf*. Untuk hasil analisis sensori metode QDA disajikan dalam bentuk grafik *spider web*, sedangkan untuk penilaian *scoring* disajikan dalam bentuk histogram. Hasil analisis deskriptif kuantitatif atau QDA menunjukkan bahwa mutu peko dust (PD) memiliki rasa pahit paling tinggi diikuti dengan mutu *dust 2* (D2) dan *dust 1* (D1) dengan nilai masing-masing 3,16, 2,83 dan 2,5. Mutu *dust 1* (D1) dan *dust 2* (D2) memiliki nilai rasa sangat sepat paling tinggi dengan skor 3,5 dibandingkan dengan mutu yang lainnya yaitu *broken peko* (BP1), *peko fann* (PF1), *peko dust* (PD) dan *fanning* (Fann) dengan skor 2,6, 2,83, 3,16 dan 2,3. Semua jenis mutu tidak beraroma *floral* dan *burned* serta memiliki warna yang mengarah pada coklat muda hingga merah kecoklatan. Hasil penilaian *scoring appearance* menunjukkan bahwa semua jenis mutu teh hitam CTC memiliki kualitas sedang atau *fair made* dengan nilai skor 27, 26 dan 25. Penilaian *scoring liquor* menunjukkan bahwa semua jenis mutu memiliki kualitas sedang atau *fairly good* dengan nilai skor 22. Untuk penilaian *scoring infused leaf*, semua jenis mutu memiliki kualitas baik atau *good* dengan nilai skor 7.