

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Teh (*Camellia sinensis*) merupakan salah satu jenis tanaman yang populer sebagai minuman. Secara umum berdasarkan cara/proses pengolahannya, teh dapat diklasifikasikan menjadi tiga jenis, yaitu teh hijau, teh oolong, dan teh hitam (Rohdiana, 2009). Mayoritas jenis teh hitam yang diproduksi, dikarenakan teh hitam dikonsumsi oleh 87% peminum teh Amerika. Teh hitam merupakan jenis teh yang sangat umum di daerah Asia. Kondisi ini menegaskan pentingnya menjaga mutu teh hitam agar tetap kompetitif di pasar domestik maupun internasional. Proses produksi teh hitam terdiri dari beberapa tahapan penting yang harus dilakukan secara cermat, salah satu metode yang umum diterapkan adalah metode CTC (*Crushing, Tearing, Curling*) yang mencakup perajangan, penyobekan, dan penggulungan daun teh segar hingga membentuk bubuk, dilanjutkan dengan fermentasi, pengeringan, dan sortasi. Ketidaksesuaian pada salah satu tahap menimbulkan cacat mutu seperti warna seduhan yang tidak merata, kadar air tidak sesuai, maupun ukuran partikel yang tidak seragam. Faktor-faktor yang memengaruhi mutu teh hitam meliputi pemilihan bahan baku berupa daun teh segar, suhu dan lama pengeringan, tingkat oksidasi, kelembapan penyimpanan, serta efektivitas proses sortasi (Thanoza *et al.*, 2016).

Sortasi merupakan proses yang cukup penting dalam pengolahan teh, karena dalam proses sortasi kita menentukan berbagai jenis mutu dan memisahkan serat yang tidak dibutuhkan. Proses ini dilakukan dengan mengklasifikasi daun atau bubuk teh berdasarkan sifat fisik, seperti ukuran partikel, warna, kebersihan, dan kadar air. Sortasi dapat dilakukan secara manual maupun menggunakan mesin, sesuai dengan skala produksi dan kebutuhan efisiensi. Pelaksanaan sortasi memerlukan ketelitian dan konsentrasi agar hasil pemisahan optimal dan dengan sortasi yang tepat, mutu teh hitam menjadi lebih konsisten, memudahkan pengelolaan kualitas, dan memastikan produk yang diterima konsumen sesuai standar.

Politeknik negeri jember sebagai salah satu perguruan tinggi vokasional memiliki peran dalam mencetak lulusan yang kompeten dan sesuai dengan tuntutan dunia industri. Proses pembelajaran pada pendidikan vokasi tidak hanya menekankan penguasaan teori, tetapi juga keterampilan praktis yang dapat diterapkan di lapangan. Kegiatan ini dilaksanakan sebagai sarana untuk menerapkan dan menganalisa penerapan secara langsung teori yang sudah dipelajari di perkuliahan. Program ini memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengaplikasikan teori, mengasah keterampilan teknis, kemampuan analisis, serta mengembangkan *soft skill* guna mendukung kesiapan kerja.

Magang merupakan salah satu program pendidikan di Politeknik Negeri Jember yang dilaksanakan pada semester 5 sebagai salah satu syarat kelulusan di Politeknik Negeri Jember. Tujuan dari kegiatan magang adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mahasiswa yang berkaitan dengan kegiatan-kegiatan perusahaan/industri sehingga mahasiswa dapat menerapkan pemahaman teori dengan kondisi yang ada di lapang.

PT Perkebunan Nusantara I Regional 5 Kebun Teh Wonosari merupakan salah satu perusahaan Badan Usaha Milik Negara (BUMN) yang bergerak di bidang perkebunan dengan fokus utama membudidayakan berbagai jenis teh. Perusahaan ini mengelola lahan seluas 684,42 hektar yang dimanfaatkan untuk memproduksi berbagai jenis teh termasuk teh hitam dengan metode CTC. PT Perkebunan Nusantara I Regional 5 dipilih sebagai tempat magang karena reputasi, pengalaman, serta konsistensi perusahaan dalam menghasilkan teh berkualitas yang mampu bersaing di pasar internasional. Selain itu, penerapan teknologi pengolahan modern dalam skala besar sehingga semua proses yang dilakukan secara relevan dengan materi yang dipelajari di perkuliahan Program Studi Keteknikan Pertanian khususnya pada penggunaan mesin, peralatan, dan proses pengolahan teh hitam CTC.

Dalam praktiknya, PT Perkebunan Nusantara I Regional 5 Kebun teh Wonosari melaksanakan tahapan pengolahan teh hitam mulai dari penerimaan pucuk teh, pelayuan, penggilingan, oksidasi enzimatis, pengeringan, sortasi, hingga pengemasan dan distribusi. Dari keseluruhan tahapan tersebut, proses sortasi

menjadi salah satu bagian yang sangat menentukan kualitas akhir produk. Oleh karena itu laporan magang ini difokuskan pada pembahasan mengenai proses sortasi teh hitam CTC sebagai tahap krusial dalam menjamin mutu produk teh hasil olahan.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

- a. Meningkatkan pengetahuan umum serta pengalaman mengenai kegiatan perusahaan.
- b. Menerapkan kegiatan yang dipelajari di Politeknik Negeri Jember.
- c. Memahami proses pembuatan teh hitam mulai dari pertumbuhan tanaman teh, sampai jadi produk yang dipasarkan.

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui proses pengolahan teh hitam, khususnya pada bagian sortasi kering.
- b. Memahami secara langsung proses pra-panen dan pasca panen teh hitam di PT Perkebunan Nusantara 1 Regional 5 Kebun Teh Wonosari Malang.
- c. Mengembangkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa yang sesuai dengan bidang keahliannya.

### **1.2.3 Manfaat Magang**

Pelaksanaan kegiatan magang diharapkan mampu memberikan manfaat bagi berbagai pihak, antara lain:

- a. Bagi mahasiswa

Mahasiswa dapat memahami proses pengolahan teh hitam secara langsung, mulai dari bahan baku sampai menjadi produk yang siap dijual.

- b. Bagi Politeknik Negeri Jember

Mempererat hubungan kerja sama yang saling menguntungkan antara Politeknik Negeri Jember dengan PTPN I Regional V Wonosari.

c. Bagi Perusahaan/Industri

Sebagai sarana perusahaan untuk melihat tenaga kerja yang berpotensial dari kalangan mahasiswa, sehingga jika suatu saat membutuhkan karyawan bias merekrut mahasiswa tersebut.

### 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Lokasi Magang dilaksanakan pada Kebun Teh Wonosari, Desa Toyomarto, Kecamatan Singosari, Kabupaten Malang, Jawa Timur. Pelaksanaan kegiatan magang dilaksanakan mulai tanggal 4 Agustus – 31 November 2025. Kegiatan yang dilakukan dari kebun dan pabrik dengan menyesuaikan jam kerja karyawan. Rincian jam kerja Kebun Wonosari dan Pabrik Pengolahan Wonosari tertera pada tabel 1.1.

Tabel 1.1 Jam Kerja PTPN 1 Regional 5 Kebun Teh Wonosari

NO	Jenis Pekerjaan	Hari	Waktu Kerja	Istirahat
1.	Pekerja Kantor	Senin-Kamis	06.00 – 14.00	09.00 – 10.00
		Jumat	06.00 – 11.00	Tidak Ada
		Sabtu	06.00 – 14.00	09.00 – 10.00
2.	Pekerja Kebun	Senin-Kamis	05.30 – 13.00	09.00 – 10.00
		Jumat	05.30 – 11.00	09.00 – 09.30
		Sabtu	05.30 – 13.00	09.00 – 10.00
3.	Pekerja Pabrik			
	Penerimaan Pucuk		10.00-selesai	
	Pelayuan		15.00-selesai	
	Turun Layu		20.00-selesai	
	Penggilingan		20.00-selesai	
	Oksidasi Enzimatis		21.30-selesai	
	Pengeringan		22.30-selesai	
	Sortasi		03.00-selesai	
	Pengemasan		06.00-selesai	
	Uji Indrawi ( <i>Cuptest</i> )		06.00-selesai	

Sumber: PTPN I Regional 5 Wonosari

## **1.4 Metode Pelaksanaan**

Beberapa metode yang saya lakukan selama mengikuti kegiatan magang sebagai berikut:

1. Observasi

Metode ini dilakukan dengan cara mengamati dan mempelajari kegiatan saat proses pengolahan sedang beroperasi.

2. Wawancara

Metode ini dilakukan dengan cara bertanya kepada mandor pengolahan dan pembimbing lapang.

3. Studi Pustaka

Metode ini dilakukan dengan cara mengumpulkan data tambahan melalui buku, skripsi, dan laporan magang sebelumnya.

4. Penerapan Kerja

Metode ini dilakukan dengan cara mengikuti kegiatan secara langsung di lapang, guna untuk memperoleh pengalaman kerja dan menambah wawasan.

5. Praktik Langsung

Metode ini dilakukan dengan cara melakukan kegiatan yang ada di kebun maupun pabrik mengikuti standar operasional secara langsung.

6. Dokumentasi

Metode ini dilakukan dengan cara pengambilan gambar secara langsung atas ijin perusahaan.