

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Tanaman Teh (*Camellia sinensis*) mulai masuk keindonesia pada tahun 1684 melalui biji yang dibawa oleh Andreas Cleyer seorang berkebangsaan jerman. Teh hanya ditanam sebagai Tanaman hias di Batavia, namun seiring waktu berkembang menjadi Tanaman Perkebunan yang dibudidayakan secara luas. Saat ini teh telah menjadi salah satu komoditas Perkebunan penting dengan area Perkebunan yang terbesar diberbagai wiayah Indonesia, seperti jawa barat, jawa timur, jawa tengah, Sumatra Utara, Sumatra Barat, Sumatra Selatan, dan beberapa daerah lainnya. Keberadaan teh tidak hanya memberikan nilai ekonomi, tetapi juga menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat sekitar.

Teh adalah salah satu minuman favorit yang sangat populer dan diminati oleh banyak orang di seluruh dunia. Pada tahun 2021, konsumsi teh dunia tercatat sebanyak 6,63 juta ton dan diproyeksikan akan terus bertambah hingga mencapai 7,74 juta ton pada tahun 2025 (Statista, 2023). Selaras dengan peningkatan tersebut, nilai pasar teh global juga mencatat tren positif, yaitu dari USD 207,1 miliar pada tahun 2021, naik menjadi USD 220 miliar pada tahun 2022, dan diprediksi akan terus meningkat hingga tahun 2028 (Statista Tea Worldwide, 2023). Di Indonesia, tingkat konsumsi teh per kapita oleh masyarakat tergolong lebih rendah dibandingkan rata-rata dunia, yakni sekitar 0,35 kilogram per tahun (Dewan Teh Indonesia, 2016). Namun demikian, Indonesia masih memiliki peluang besar untuk mengembangkan industri teh, baik sebagai penghasil maupun pengekspor, karena dukungan kondisi iklim dan lingkungan yang ideal serta luasnya lahan perkebunan yang tersedia.

Politeknik Negeri Jember sebagai institusi pendidikan vokasi, memfokuskan kegiatan belajar mengajar pada tingkat keahlian yang sesuai dengan kebutuhan sektor industri, yang menekankan penguasaan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang solid. Selaras dengan kebutuhan peningkatan kompetensi sumber daya manusia, Politeknik Negeri Jember berperan sebagai institusi pendidikan vokasi berkualitas yang sesuai dengan kebutuhan industri, melalui penyelenggaraan

program magang. Program magang ini adalah wadah untuk memahami, mengaplikasikan, dan menganalisis secara nyata penerapan teori-teori yang telah diperoleh selama proses perkuliahan. Selain itu, pelaksanaan magang dapat meningkatkan keterampilan *soft skill*.

PTPN 1 Regional 5 Wonosari Malang Merupakan Pabrik Teh yang menggunakan cara fermentasi dengan sistem CTC, yang artinya menghancurkan, merobek, dan melipat daun teh, untuk membuat teh hitam CTC. Proses produksinya dimulai dengan menerima daun teh dari beberapa kebun yang sama, yaitu Kebun Wonosari, Kebun Kertowono, dan Kebun Gunung Gambir. Selanjutnya, bahan baku melalui beberapa langkah, seperti pengeringan, pelayuan, penggilingan, fermentasi oksidasi, pengeringan kembali, pemilahan, dan kemasan. Setiap langkah ini dilakukan dengan aturan kualitas yang ketat, supaya teh yang dihasilkan memiliki standar tinggi dan tetap sama sebelum dijual kepada pelanggan.

Standar dan parameter keberhasilan pengeringan proses pengeringan menggunakan mesin VFBD (*Vibro Fluid Bed Dryer*) bertujuan untuk menghentikan oksidasi enzimatis dan menurunkan kadar air bubuk teh hingga mencapai standar 3 – 4 % dengan waktu proses 18 – 20 menit. Parameter keberhasilan sangat bergantung pada pengendalian suhu udara masuk (*inlet*) pada kisaran 110 – 140°C dan suhu keluar (*outlet*) pada kisaran 80 – 100°C.

## **1.2 Tujuan Dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

Tujuan umum Magang ini adalah :

- a. Meningkatkan pengetahuan, pemahaman serta keterampilan mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan yang sesuai dengan keterampilan yang dimiliki, baik secara umum maupun khusus.
- b. Memberikan bekal pengalaman pada mahasiswa untuk saling bekerja sama dan bersosialisasi dalam tim/kelompok untuk meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam berkomunikasi.

- c. Melatih mahasiswa untuk mengkaji dan mengobservasi realitas teori dalam praktik pada industri yang kemungkinan terdapat perbedaan atau kesenjangan (*gap*).
- d. Mahasiswa mampu mencegah masalah dan melakukan kerja sama dengan tim, serta dalam melakukan praktik secara mandiri dan industri tempat magang.

#### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang ini adalah :

- a. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa sesuai dengan bidang keahlian.
- b. Mengetahui dan memahami tahapan proses pengolahan teh hitam CTC di PTPN I Regional 5 Wonosari Malang.
- c. Menambah pengalaman mahasiswa tentang dunia kerja sehingga dapat dijadikan sebagai bekal ketika bekerja di bidang industri.
- d. Menambah pengalaman dan keterampilan mahasiswa tentang bersosialisasi dengan masyarakat sekitar lingkungan tempat magang.

#### 1.2.3 Manfaat Magang ini adalah :

- a. Sebagai seorang mahasiswa  
Mahasiswa mampu memahami mengenai 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/Indusrti
  - 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 tinggi sebagai penyediaan tenaga kerja.

### 1.3 Lokasi Dan Jadwal

Lokasi Dan Jadwal Kerja ini adalah :

#### a. Lokasi Magang

Pelaksanaan kegiatan magang dilakukan di PT. Perkebunan Nusantara I Regional 5 Wonosari Malang, salah satu perusahaan milik Negara (BUMN) yang bergerak dibidang industri pengolahan teh hitam sistem CTC. Berlataskan di RT 04/RW 07, Jalan Bodean Putuk, Desa Toyomarto, Kecamatan Singosari, Kabupaten Malang, Jawa Timur 65153, Indonesia. Kegiatan magang ini dilakukan selama 4 bulan mulai dari 1 Agustus 2025-30 November 2025.

#### b. Jadwal Magang

Jadwal kegiatan magang di PTPN I Regional 5 Wonosari Malang dilaksanakan pada tanggal 1 Agustus -30 November 2025 sampai dengan 4 Desember 2025. Jam waktu pelaksanaan magang disesuaikan dengan jam kerja yang ada dilahan dan dipabrik yang telah ditentukan. Berikut jadwal kegiatan magang di PTPN I Regional 5 Wonosari Malang dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 1.1 Jadwal Magang PTPN I Regional 5 Wonosari Malang

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	05.00 –13.00	09.00 – 09.30
		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 Kebun Wonosari*

#### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode yang digunakan penulis untuk menyelesaikan magang guna mengumpulkan data dan informasi yang dilakukan dengan cara berikut:

a. Observasi

Teknik observasi ini dilakukan dengan cara pengamatan dan peninjauan secara langsung terhadap objek kegiatan dalam manajemen 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 pencarian data dari buku, skripsi, dan laporan magang yang dilakukan untuk membandingkan hasil yang diperoleh selama magang.

d. Analisa 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 yang lain dan digunakan sebagai pendukung dalam mengerjakan laporan.

e. Dokumentasi

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