

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Teh (*Camellia Sinensis*) merupakan tanaman yang berasal dari sub tropis yang terletak pada 25-35<sup>0</sup>C. Namun tanaman ini dapat tumbuh pada daerah tropis dengan ketinggian 200-2000 meter di atas permukaan laut dengan suhu 14-25<sup>0</sup>C.

Teh merupakan tanaman yang populer dan sudah tidak asing untuk di konsumsi masyarakat Indonesia. Sebagai salah satu minuman yang sering di konsumsi masyarakat setelah air putih, diperkirakan tidak kurang dari 120 ml setiap harinya. Sebagai minuman yang di gemari konsumen sebagai bahan penyegar, teh juga memiliki khasiat untuk menjaga kesehatan karena kandungan nutrisi esensial yang terdapat di dalamnya. Pucuk daun teh memiliki tiga komponen yang dapat mempengaruhi mutunya, kafein merupakan zat yang memberikan efek simultan, tannin merupakan zat yang memberikan kekuatan rasa sepat dan diketahui dapat menghambat penyerapan mineral besi. Zat lain yang terdapat di dalam teh yaitu polifenol, polifenol merupakan anti oksidan yang kekuatannya 100x lebih efektif di bandingkan vitamin C dan 25x lebih tinggi dibandingkan vitamin E. Polifenol bermanfaat untuk mencegah radikal bebas yang dapat merusak DNA dan bisa menghentikan perkembangbiakan sel kanker serta dapat mengurangi kerusakan sel sehingga proses penuaan menjadi lambat.

Teh didapatkan melalui hasil pengolahan pucuk daun teh. Berdasarkan cara pengolahannya, teh dibagi menjadi 3 jenis yaitu teh hitam (*black tea*), teh hijau (*green tea*), dan teh oolong (*oolong tea*), perbedaan dari ketiga teh tersebut terletak pada proses fermentasinya. Teh hijau tidak mengalami proses fermentasi, teh oolong mengalami setengah proses fermentasi sedangkan teh hitam mengalami proses fermentasi. Salah satu penghasil teh hitam di Indonesia adalah PT. Pagilaran. Teh hitam merupakan teh kering hasil pengolahan pucuk daun muda termasuk tangkainya dari tanaman *camellia sinensis* yaitu melalui tahapan fermentasi .

Sistem pengolahan teh hitam di Indonesia terbagi menjadi dua yaitu sistem ortodok (*Ortodok murni dan Ortodok rotervane*). Dan sistem CTC, sistem murni sudah jarang di gunakan yang umum di gunakan saat ini yaitu *ortodok dan rotervane*. PT. Pagilaran merupakan sistem ortodok rotervane dalam memproduksi teh hitam. Sistem ini masih digunakan karena ada beberapa mutu teh dan jenis teh yang di hasilkan sesuai dengan permintaan pasar atau konsumen.

## 1.2 Tujuan dan Manfaat

Tujuan di adakannya praktek kerja lapang antara lain:

- Mengimplementasikan materi yang didapat dalam mata perkuliahan
- Melatih untuk dapat berkomunikasi langsung dalam dunia kerja yang sebenarnya
- Mengembangkan ilmu pengetahuan dasar yang dimiliki sesuai bidang masing-masing

Manfaat yang didapatkan pada saat yang praktek kerja lapang, yaitu:

- Menyiapkan sumberdaya manusia yang berkualitas sesuai tuntunan zaman di era teknologi informasi dan komunikasi
- Menghasilkan tenaga kerja yang memiliki keahlian profesional

### 1.2.1 Tujuan Umum PKL

Secara umum praktek kerja lapang bertujuan untuk memberi gambaran kepada mahasiswa/i pada saat bekerja, baik itu diperusahaan ataupun disuatu lembaga instan.

### 1.2.2 Tujuan Khusus PKL

1. Dapat menambah dan mengembangkan potensi ilmu pengetahuan pada masing-masing mahasiswa/i
2. Melatih keterampilan pada setiap mahasiswa/i
3. Melahirkan sikap tanggung jawab, disiplin, etita yang baik serta dapa bersosialisasi dengan lingkungan sekitar.

### **1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja Lapang**

Lokasi praktek kerja lapang (PKL), yaitu di pabrik teh ortodok Pagilaran, Desa Keteleng, Kecamatan Blado, Kabupaten Batang, Jawa Tengah.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang adalah metode observasi, wawancara, penerapan kerja dengan mengikuti seluruh aktivitas yang ada di PT Pagilaran, dan metode studi pustaka.