

RINGKASAN

Analisis Penilaian Scoring Cup Test Pada Teh Hitam Ctc Di PTPN 1 Regional 5 Wonosari, Indah Karisma Wati, NIM B41222233, Tahun 2025, 72 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Prof. Dr. Ir. Budi Hariono, M.Si (Dosen Pembimbing).

Magang dilaksanakan selama 4 bulan dimulai pada 02 Juli hingga 07 November 2025 di PT. Perkebunan Nusantara 1 Regional 5 Kebun Teh Wonosari, Malang. Lokasi Magang berada di Jalan Bodean Putuk, Toyomarto, Kecamatan Singosari. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan Magang yaitu melakukan observasi, wawancara serta mengikuti seluruh aktivitas yang ada di PT. Perkebunan Nusantara 1 Regional 5 Kebun Teh Wonosari Malang.

Kegiatan yang dilakukan selama proses Magang dimulai dari pemetikan daun teh, perawatan tanaman teh dan proses pengolahan pucuk teh menjadi bubuk teh yang siap untuk didistribusikan. Kegiatan Magang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai industri/perusahaan serta mengembangkan keterampilan yang tidak diperoleh di kampus. PT. Perkebunan Nusantara 1 Regional 5 Kebun Teh Wonosari Malang merupakan salah satu perusahaan BUMN yang bergerak dalam bidang perkebunan dengan membudidayakan tanaman teh dengan luas total lahan 1.144,32 Ha yang terbagi atas 3 afdeling yaitu afdeling Wonosari, Gebug Lor dan Randu Agung. Proses pra panen yang ada di PTPN 1 Regional 5 Kebun Teh Wonosari dimulai dari pembudidayaan tanaman, pemeliharaan tanaman, pemetikan manual hingga mekanis. Sedangkan untuk proses pengolahan teh hitam dimulai dari penerimaan pucuk, pelayuan dan turun layu, penggilingan, oksidasi enzimatis, pengeringan, sortasi, pengemasan, penyimpanan dan uji inderawi. Uji inderawi dengan metode *Cupping test* teh hitam adalah metode standar untuk menilai mutu teh secara organoleptik dengan mengevaluasi penampilan daun kering, warna seduhan (*liquor*), aroma, rasa, dan *aftertaste*. Proses *cupping* yang baik melibatkan penilaian terstruktur dengan (*Appearance, Liquor, Infused Leaf*), untuk memberikan gambaran kualitas teh hitam yang objektif dan konsisten. Kriteria penilaian penampilan meliputi bentuk, ukuran, dan warna daun warna seduhan harus

bersih dengan warna hitam kemerahan, aroma harus harum dan khas tanpa bau asing dan rasa harus seimbang dengan *aftertaste* yang menyenangkan. Pada PT Perkebunan Nusantara I Regional 5 Kebun Wonosari terdapat beberapa alat yang digunakan pada proses uji inderawi. Alat yang digunakan pada proses uji inderawi yaitu Mangkok, Cangkir *Cup Test*, Sendok, Saringan, Teko, *Timer*, *Thermometer*, Timbangan, Spiton, Papan Hitam.

Hasil kegiatan Magang dapat menjadikan mahasiswa memiliki pengetahuan lebih tentang kegiatan proses pra panen hingga proses pengolahan teh hitam mulai dari penerimaan pucuk, pelayuan dan turun layu, penggilingan, oksidasi enzimatis, pengeringan, sortasi, pengemasan, penyimpanan serta uji indrawi. Mahasiswa juga mampu meningkatkan keterampilan dalam mengoperasikan mesin pra panen maupun mesin yang ada pada proses pengolahan secara langsung dengan berpedoman kepada SOP yang telah dibuat di PT Perkebunan Nusantara I Regional 5 Kebun Wonosari Malang.