

RINGKASAN

Kajian Pascapanen Teh Varietas Yabukita (*Camellia Sinensis* L. var Yabukita) pada Produksi Sencha di PT. Bali Cahaya Amerta Kebun Mayungan Kabupaten Tabanan Provinsi Bali, Charmelia Dwi Ardhana, NIM A43220936, Tahun 2026, Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Rahmawati, S.P., M.P. (Dosen Pembimbing).

PT. Bali Cahaya Amerta merupakan perusahaan perkebunan teh organik pertama di Bali yang berdiri sejak tahun 2015 dengan total luas lahan mencapai ±50 hektare, yang tersebar di Desa Angseri dan Desa Mayungan, Kecamatan Baturiti, Kabupaten Tabanan. Perusahaan menjalankan model bisnis integrasi vertikal (*farm to cup*) yang mencakup seluruh rantai nilai industri teh, mulai dari budidaya, pengolahan, hingga pemasaran produk teh premium di bawah merek dagang "Brew Me". Produk Brew Me telah berhasil dipasarkan ke lebih dari 200 hotel bintang lima di Bali serta diekspor ke berbagai negara, menjadikan perusahaan ini sebagai salah satu pelopor industri teh premium berbasis organik di Indonesia.

Fokus kajian dalam laporan ini adalah proses pascapanen teh varietas Yabukita (*Camellia sinensis* L. var. Yabukita) pada produksi sencha di PT. Bali Cahaya Amerta. Varietas Yabukita dipilih karena memiliki kandungan L-theanine yang tinggi sebagai penciri rasa *umami*, kandungan katekin (terutama EGCG) yang seimbang, serta ketahanan yang baik terhadap proses pengolahan sehingga cocok dijadikan bahan baku *sencha* berkualitas premium. Standar pemetikan yang diterapkan adalah P+2/3 daun (*medium plucking*) dengan interval 30–45 hari menggunakan mesin petik untuk menjaga efisiensi produksi dalam skala besar.

Tahapan pengolahan *sencha* di PT. Bali Cahaya Amerta dilakukan melalui serangkaian proses yang terstandarisasi dan saling berkaitan untuk menghasilkan produk akhir yang berkualitas. Proses tersebut meliputi pengumpulan dan sortasi bahan baku, *steaming* selama 2 menit untuk menginaktivasi enzim polifenol oksidase, pendinginan awal menggunakan *withering trough* disertai penyemprotan ekstrak pandan, penggulungan (*rolling*) selama 3 menit menggunakan mesin *Open*

Top Roller, pengeringan menggunakan mesin *balltea* dengan penambahan ekstrak pandan pada kondisi setengah kering, penggilingan menggunakan mesin *diskmill* hingga ukuran *mesh* 1,8 mm, serta pengemasan dalam bentuk *tea bag* beridentitas dagang N°342 *Sencha*. Inovasi berupa penambahan ekstrak pandan pada tahap pendinginan dan pengeringan menjadi ciri khas produk yang membedakan *sencha* PT. Bali Cahaya Amerta dari produk sejenis di pasaran.

Pengendalian mutu produk *sencha* dilakukan melalui dua pendekatan utama, yaitu uji organoleptik yang mencakup penilaian warna, aroma, dan rasa, serta pengujian densitas partikel *dust* dengan nilai standar 0,45–0,5 g/ml. Kedua pengujian tersebut dilakukan secara rutin untuk memastikan konsistensi kualitas produk sebelum didistribusikan ke pasar. Warna *sencha* yang baik ditunjukkan dengan tampilan hijau kekuningan, aroma segar dengan karakter vegetatif khas teh hijau, dan rasa yang seimbang antara *umami* dan sedikit sepat.

Selain kegiatan pascapanen, mahasiswa juga terlibat langsung dalam berbagai kegiatan budidaya yang mencakup persiapan lahan menggunakan bajak singkal dan garu sisir, pembibitan secara vegetatif melalui teknik stek batang, penanaman dengan tiga pola tanam (*single*, *double*, dan *zigzag*), pemupukan organik maupun anorganik, pemangkasan (*bending*), pengendalian gulma, serta pengaturan tanaman penayang. Keterlibatan langsung dalam seluruh rangkaian kegiatan tersebut memberikan pemahaman yang komprehensif mengenai manajemen perkebunan teh organik secara menyeluruh. Keseluruhan pengalaman magang membuktikan bahwa pertanian organik berbasis inovasi mampu menghasilkan produk premium bernilai jual tinggi yang berdaya saing di pasar internasional.

(Jurusan Produksi Pertanian, Program Studi D-IV Budidaya Tanaman Perkebunan, Politeknik Negeri Jember)