

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Teh merupakan minuman yang paling banyak digemari masyarakat. Karena aromanya harum dan rasanya yang khas serta dapat menyegarkan badan. Teh akan lebih digemari jika teh memiliki mutu yang prima dan konsisten. Hal tersebut dapat terpenuhi jika proses pengolahan teh dilakukan dengan mengacu pada prinsip-prinsip dasar pengolahan yang benar. Melalui pengendalian mutu yang memadai pada setiap prosesnya.

Teh adalah minuman yang mengandung kafein, yang dibuat dengan cara menyeduh daun, pucuk daun dan tangkai daun yang dikeringkan dari tanaman *Camellia sinensis* dengan air panas. Berdasarkan cara pengolahannya teh yang berasal dari tanaman teh dibagi menjadi 3, yaitu : teh hitam, teh hijau, dan teh putih.

Tanaman teh terdapat di beberapa negara seperti Cina, India, Pakistan dan lain-lain. Teh hitam merupakan teh yang mengalami proses oksidasi enzimatis secara penuh. Pengolahan teh bertujuan untuk mengubah komponen kimia daun teh segar secara terkendali sehingga menjadi hasil olahan yang memunculkan sifat-sifat yang dikehendaki pada air seduhannya seperti warna, rasa dan aroma yang baik serta disukai dan dapat di simpan dalam jangka waktu yang lama.

PT Perkebunan Nusantara XII (PERSERO) Kebun Wonosari Lawang Malang sebagai tempat PRAKERIN merupakan salah satu objek yang dipelajari di Jurusan Teknik Pertanian dan merupakan industri yang cukup besar, serta merupakan komoditas ekspor. Metode pengolahan teh hitam di PT Perkebunan Nusantara XII (PERSERO) Kebun Wonosari Lawang adalah CTC (*Crushing, Tearing dan Curling*) yang menghasilkan teh yang bersifat cepat seduh dengan rasa dan aroma yang khas serta memiliki ukuran partikel ukuran kecil yang sesuai dengan perkembangan pasar teh.

## **1.2 Tujuan**

Dari latar belakang yang terjadi maka timbul suatu tujuan dimana tujuan dalam pelaksanaan praktek kerja lapang terdiri dari:

### **1.2.1 Tujuan Umum**

1. Mampu mengkorelasikan dan menerapkan ilmu pengetahuan yang diperoleh selama perkuliahan dengan realitas yang ada di lapangan.
2. Menambah pengetahuan dan pengalaman mahasiswa mengenai kondisi sesungguhnya dalam suatu industri pengolahan hasil pertanian dengan mengetahui berbagai permasalahan praktis yang ada dan memungkinkan penyelesaiannya.
3. Memperluas wawasan, pengetahuan dan pengembangan cara berfikir secara logis dan sistematis sehubungan dengan permasalahan-permasalahan yang timbul dalam suatu proses industri.
4. Melatih mahasiswa untuk bekerja mandiri di lapang dan sekaligus berlatih beradaptasi dengan kondisi lapangan pekerjaan yang nantinya akan ditekuni sesuai profesinya.

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

1. Mengetahui secara umum sejarah, perkembangan, struktur organisasi dan aspek tenaga kerja di PTPN XII Kebun Teh Wonosari Malang.
2. Mempelajari seluruh proses pengolahan teh hitam yang dilaksanakan di PTPN XII Kebun Teh Wonosari Malang.
3. Mempelajari seluruh aspek Teknologi Hasil Pertanian yang diterapkan di PTPN XII Kebun Teh Wonosari Malang yang meliputi tata letak dan peralatan yang digunakan, pengolahan bahan baku, proses produksi, pengendalian mutu, sanitasi dan pengolahan limbah.