

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Teh adalah minuman penyegar yang populer di Indonesia. Minuman teh disukai masyarakat Indonesia karena memiliki banyak manfaat yang baik bagi kesehatan tubuh manusia. Teh terbuat dari pucuk tanaman teh (*Camellia sinensis*) yang diolah melalui proses pengolahan tertentu. Kata “tea” atau teh berasal dari bahasa China “*tay*”, dan sejak lama dianggap sebagai obat. Teh berasal dari China sekitar tahun 2700 sebelum Masehi, kemudian menyebar ke India dan Jepang kemudian ke Eropa dan Rusia (Ody, 1993). Tanaman teh dikenal oleh masyarakat Indonesia pada tahun 1684, pada saat itu dibawa oleh pedagang Jepang dalam bentuk biji kemudian ditanam di Indonesia.

Terdapat 3 macam teh, yaitu teh hitam, teh oolong dan teh hijau. Perbedaan ketiga jenis teh tersebut terletak pada cara pengolahannya. Pada pengolahan teh hitam, dilakukan proses oksidasi enzimatis yang biasanya disebut fermentasi. Proses fermentasi dalam pengolahan teh hijau ini tidak ada. Perbedaan ini menyebabkan keduanya memiliki rasa dan aroma yang berbeda. Teh oolong merupakan jenis peralihan antara teh hitam dan teh hijau. Teh oolong hanya difermentasi sekitar 20 – 70 %.

Produk teh merupakan salah satu komoditas ekspor non migas yang memberikan kontribusi devisa yang cukup besar bagi negara. Produk teh di Indonesia menurut *Food and Agriculture Organization of the United Nations* Indonesia menduduki pasar ekspor tertinggi ketujuh di dunia.

Berdasarkan data kepabeanan Ditjen Bea dan Cukai (PEB dan PIB), Indonesia telah mengekspor daun teh menuju ke beberapa negara seperti Malaysia, Pakistan, Belanda, Jerman, Singapura dan lainnya. Nilai ekspor teh Indonesia pada tahun 2015 berdasarkan data kepabeanan Ditjen Bea dan Cukai mencapai 89,630 US Dollar. Indonesia mengekspor beberapa produk minuman teh dalam berbagai jenis, seperti teh celup, teh seduh, teh siap minum (teh gelas, teh dalam kemasan botol, teh dalam tetrapack).

Teh siap minum di Indonesia diproduksi dengan berbagai macam kemasan dan jenis teh. Kemasan teh siap minum tersebut umumnya dikemas dengan kemasan plastik dan kaca. Namun dengan berkembangnya jaman kemasan kaca mulai ditinggalkan karena mudah pecah dan tidak efisien dalam transportasinya. Salah satu perusahaan yang memproduksi minuman siap saji dalam kemasan plastik adalah PT. Starfood Jaya Prima.

PT. Starfood Jaya Prima memproduksi teh hijau siap minum dalam bentuk kemasan *cup* plastik. PT. Starfood Jaya Prima melakukan proses penyeduhan teh hijau dan pengemasan teh hijau dalam kemasan siap saji. Pemilihan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Starfood Jaya Prima dilandasi oleh kegiatan pabrik tersebut tentang proses pengolahan teh hijau dalam kemasan *cup* plastik.

1.2.1. Tujuan Umum

Mengetahui aplikasi teori-teori yang diperoleh selama perkuliahan, yang dapat diterapkan dalam proses pengolahan minuman teh hijau dalam kemasan gelas.

1.2.2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui dan memahami proses produksi yang berlangsung mulai dari penerimaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga menghasilkan produk akhir yang siap dipasarkan.
- b. Mengetahui cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
- c. Mengetahui keuntungan dan peluang dari industri teh.
- d. Mempelajari semua kendala yang dihadapi dalam proses penyeduhan teh dan pengemasan produk.
- e. Mempelajari sistem manajemen produksi teh.
- f. Mempelajari cara mengolah limbah yang baik.
- g. Mempelajari manajemen perusahaan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan dengan metode survei lapangan dan studi kepustakaan. Survei lapangan dilakukan dengan mengadakan wawancara dengan wakil manajemen. Studi kepustakaan dilakukan dengan menghimpun informasi yang relevan dengan pengolahan teh. Praktek kerja dilakukan sesuai dengan persetujuan perusahaan selama 8 jam kerja per hari pada shift kerja siang.

1.4. Waktu dan Tempat

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini telah dilaksanakan selama dua minggu, berlangsung pada 17 Desember 2016 hingga 30 Desember 2016. Kegiatan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan berlangsung di PT. Starfood Jaya Prima yang berlokasi di Jalan Raya Kudus, Pati, Km 12, Ds. Terban, Kec. Jekulo. Kudus, Jawa Tengah, Indonesia.