

## SOLUSI PENCEGAHAN KERUSAKAN PRODUK TEH KERING DI PT CANDI LOKA

### *DRY TEA PRODUCT DAMAGE PREVENTION SOLUTION AT PT CANDI LOKA*

**Badiatud Durroh<sup>1</sup>, Masahid, Moh. Yusuf Dawud**  
*Fakultas Pertanian Universitas Bojonegoro*

#### **ABSTRACT**

*The competitiveness of dry tea products can be seen from the quality of the tea. Therefore, to produce good quality tea, it is necessary to reduce the damage to the dry tea yield. Implementation of Good Agricultural Practices (GAP) when picking wet tea shoots and Good Manufacturing Practices (GMP) when processing to produce dry tea is a way to obtain quality tea. This study aims to analyze the causes of damage to tea during the production process. The case study was conducted at PT, Candi Loka Ngawi, East Java. The research method used is a case study and qualitative design. Some of the causes of the damage that occurs in the Iroet dry tea production process are the bad habits of farmers when picking tea shoots, the carelessness of factory workers when sorting, and the production process activities carried out by workers that are not in accordance with GAP and GMP. Based on these three causes, the main cause of damage to pekoe tea products is workers who do not apply GAP and GMP during the production process, so the quality of the dry tea produced is not good. The solution to prevent damage to pekoe tea products is to add one to three grading officers, and pay the farmers for picking the shoots according to the results of the grading*

*Keyword : GAP, GMP, damage, quality, tea*

#### **INTISARI**

Daya saing produk teh kering salahsatunya dilihat dari kualitas teh tersebut. Oleh karena itu, untuk menghasilkan teh berkualitas baik diperlukan usaha mengurangi kerusakan pada hasil teh kering. Pelaksanaan *Good Agricultural Practices* (GAP) saat proses pemetikan pucuk teh basah dan *Good Manufacturing Practices* (GMP) saat pengolahan untuk menghasilkan teh kering merupakan cara untuk memperoleh teh yang berkualitas. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penyebab kerusakan teh selama proses produksi. Studi kasus dilakukan di PT, Candi Loka Ngawi Jawa Timur. Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus (*case study*) dan desain kualitatif. Beberapa penyebab kerusakan yang terjadi pada proses produksi teh kering adalah kebiasaan buruk petani saat memetik pucuk teh, kecerobohan pekerja pabrik saat melakukan sortasi, dan kegiatan proses produksi yang dilakukan oleh pekerja tidak sesuai dengan GAP dan GMP. Berdasarkan tiga penyebab tersebut, penyebab utama kerusakan produk teh kering yaitu pekerja yang tidak menerapkan GAP dan GMP saat proses produksi, sehingga kualitas teh kering yang dihasilkan kurang baik. Solusi pencegahan kerusakan produk teh kering adalah dengan menambah satu sampai tiga petugas *grading*, dan membayar petikan pucuk petani sesuai dengan hasil *grading*-nya.

Kata kunci: GAP, GMP, kerusakan, kualitas, teh

---

<sup>1</sup> Corresponding author: Badiatud Durroh. Email : ijolumut0@gmail.com

## PENDAHULUAN

Teh (*Camellia sinensis*) merupakan salah satu minuman terpopuler yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh. Hal ini disebabkan karena teh mengandung senyawa - senyawabermanfaat seperti polifenol, theofilin, metilxantin, tanin, vitamin C dan E, katekin, serta sejumlah mineral seperti Zn, Se, Mo, Ge, Mg (Kusmiyati *et al.*, 2015). Menurut Direktorat Jendral Perkebunan Indonesia, komoditas teh memberikan kontribusi yang besar bagi perekonomian negara melalui devisa yang dihasilkan, termasuk menjadi sektor unggulan yang mampu menyerap tenaga kerja dalam jumlah yang besar. Pengusahaan komoditas teh terbagi atas Perkebunan Rakyat (PR), Perkebunan Negara (PBN), dan Perkebunan Besar Swasta (PBS). Perkebunan teh rakyat di Indonesia memiliki potensi untuk membangkitkan industri teh nasional karena berdasarkan data statistik, luas lahan terbesar merupakan Perkebunan Rakyat (Kementrian Pertanian, 2016).

Kualitas kini menjadi pertimbangan utama bagi para konsumen dalam memenuhi kebutuhannya. Pada era globalisasi seperti sekarang ini banyak jumlah produk sejenis yang beredar dipasaran dan kebanyakan memiliki harga dan fungsi yang sama. Sehingga satu - satunya faktor yang dapat dijadikan sebagai pembeda dari produk sejenis adalah kualitas dari produk tersebut. Para pemilik bisnis tanpa terkecuali kini berlomba - lomba untuk dapat menarik perhatian konsumen dengan cara memproduksi atau menghasilkan suatu produk yang berkualitas (Marire, 2014 : 97).

PT. Candi Loka merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang industri pengolahan teh, di sini bahan baku yang berupa pucuk daun teh dihasilkan dari kebun sendiri. Produksi petikan pucuk teh yang dihasilkan PT. Candi Loka harus ditingkatkan dan dipertahankan secara tetap dan berkelanjutan

agar dapat dihasilkan teh dengan kualitas unggul dengan harga yang tinggi dipasaran baik lokal maupun internasional. Untuk mengatasi permasalahan di atas perlu adanya upaya untuk mengatasi solusi peningkatan kualitas produk teh. proses produksi teh kering dan proses pengendalian kualitas nya masih kurang maksimal. Hal ini dikarenakan permintaan pasar akan teh kering berubah. Saat ini konsumen teh kering meminta produk dengan kriteria teh kering dalam kemasan besar namun harganya murah. Penanganan pra-panen dan pasca panen teh tidak berjalan dengan baik. Petanmelakukan pemetikan pucuk dengan petikan medium P+4 sehingga bukan pucuk terbaik yang dihasilkan ketika diolah. Pegawai pabrik tidak menjaga kebersihan pucuk teh basah, kapasitas mesin pengolah teh tidak dimaksimalkan dengan baik, proses sortasi secara manual dan kurangnya pasokan pucuk juga menjadi faktor rendahnya kualitas teh yang dihasilkan. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menemukan solusi agar kualitas teh kering di PT. Candi Loka meningkat.

## METODE PENELITIAN

Pencatatan digunakan untuk mengumpulkan data sekunder, yaitu dengan mencatat data yang ada pada literatur PT. Candi Loka, instansi pemerintah atau lembaga - lembaga lain yang mempunyai keterkaitan dengan penelitian.

## Jenis dan Sumber Data

Data primer adalah data yang dikumpulkan melalui pihak pertama, biasanya dapat melalui wawancara, jejak dan lain - lain. Pada penelitian ini data primer diperoleh melalui wawancara dengan menggunakan pedoman wawancara kepada pihak - pihak yang terlibat dalam penentuan kualitas produk (Suharsimi Arikunto, 2013 : 172). Data sekunder merupakan data yang dicatat secara sistematis dan dikutip secara

langsung dari literatur PT. Candi Loka atau lembaga - lembaga lain yang terkait dengan penelitian ini untuk menentukan masalah pada PT. Candi Loka.\

**Metode Pengumpulan Data**

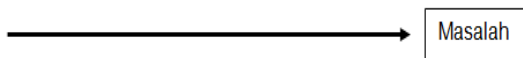
Observasi adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mempelajari dan mengadakan pengamatan secara langsung kedalam perusahaan untuk mendapatkan bukti - bukti yang dapat mendukung dan melengkapi hasil penelitian di PT. Candi Loka. Wawancara adalah Suatu kegiatan dilakukan untuk mendapatkan informasi secara langsung dengan

mengungkapkan pertanyaan - pertanyaan pada para responden (P. Joko Subagyo, 2011 : 39).

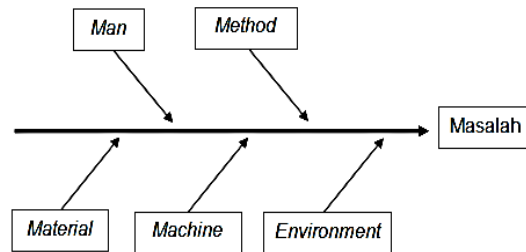
**Metode Analisis Data**

Analisis data dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan empat alat, yaitu *Fishbone analysis* digunakan untuk mengidentifikasi faktor apa yang paling dominan pengaruhnya terhadap kualitas teh di PT. Candi Loka. Langkah - langkah dalam membuat *fishbone chart* :

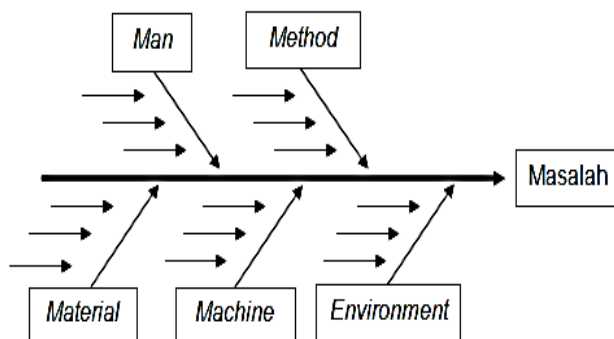
- 1) Menggambarkan garis horizontal dengan tanda panah pada ujung sebelah kanan dan suatu kotak di depannya yang berisi masalah yang diteliti.



- 2) Menuliskan penyebab utama dalam kotak yang dihubungkan ke arah garis panah utama



- 3) Menuliskan penyebab kecil di sekitar penyebab utama dan menghubungkannya dengan penyebab utama



## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Kondisi Produksi dan Operasional Teh Kering

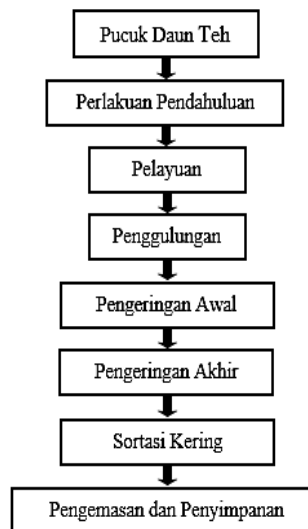
Pengolahan teh hijau dan teh hitam memiliki sistem yang berbeda, pada pengolahan teh hitam proses pengolahannya terbagi menjadi dua sistem, yaitu sistem Ortodox dan CTC (Crushing Tearing Curling) (Anggraini dan Haryono, 2016). Pengolahan teh hijau Indonesia menganut serangkaian proses fisik dan mekanis tanpa atau sedikit mengalami proses oksimatis terhadap daun teh melalui sistem sangrai (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2015). Berdasarkan proses pengolahannya, jenis teh dapat dibedakan menjadi teh tanpa fermentasi (teh putih dan teh hijau), teh semi fermentasi (teh oolong), serta teh fermentasi (teh hitam), teh Iroet merupakan teh hijau atau teh tanpa fermentasi (Rohdiana, 2015).

Seluruh kegiatan produksi dilakukan di pabrik Teh PT. Candi loka mesin pengolah teh. Terdapat 12 mesin pengolah teh yang terbagi

menjadi empat jenis, yaitu tiga pcr mesin Pelayuan, tiga pcr mesin Jackson untuk penggilingan, dua buah mesin Repeat untuk pengeringan dan empat mesin Balltea untuk pengeringan lanjutan dan penggulungan daun teh kering. Tidak semua mesin pengolah teh tersebut digunakan untuk proses produksi, hanya 1 mesin pelayuan, dua mesin Jackson dan dua mesin repeat yang digunakan dengan total kapasitas terpasang yaitu 8 ton sedangkan kapasitas terpakainya hanya 2 ton. Seluruh mesin dalam keadaan tidak terawat, namun masih cukup baik untuk digunakan memproduksi teh .

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan di PT. Candi Loka dapat diketahui beberapa permasalahan pada proses produksi teh yang secara langsung berhubungan dengan kualitas teh yang dihasilkan.

Adapun urutan – urutan dalam tahap proses produksi teh di PT. Candi Loka adalah sebagai berikut, yaitu :



Gambar 1. Proses pengolahan the di PT. Candi Loka

Berdasarkan proses pengolahan teh pada gambar 1. PT. Candi Loka menghasilkan berbagai macam mutu produk teh hijau seperti:

1) Mutu I (Pekoe)

Teh hijau yang partikelnya tergulung padat dan terpilin, berwarna hijau sampai hijau kehitaman, sedikit tercampur tulang dan serat daun, aroma wangi teh hijau, tidak apek, tidak terdapat benda – benda asing. Jenis mutu ini berasal dari petikan halus, medium (pucuk pekoe), daun muda dan daun burung muda.

2) Mutu II (Jikeng)

Teh hijau yang partikelnya kurang tergulung, melebar, berwarna hijau kehitaman sampai hijau kekuning – kuning, tercampur banyak tulang daun, aroma kurang wangi namun tidak apek. Jenis mutu ini berasal dari petikan kasar (daun tua) sampai daun kelima dan daun burung muda.

3) Mutu III (Kempring)

Teh hijau yang partikelnya berupa potongan – potongan daun, melebar, warna daun hijau kehitamsampai hijau kekuning – kuning, aroma kurang wangi dan tidak apek. Jenis mutu ini berasal dari petikan halus, petikan kasar, daun burung muda dan daun burung sedang, yang hancur karena proses pengolahan.

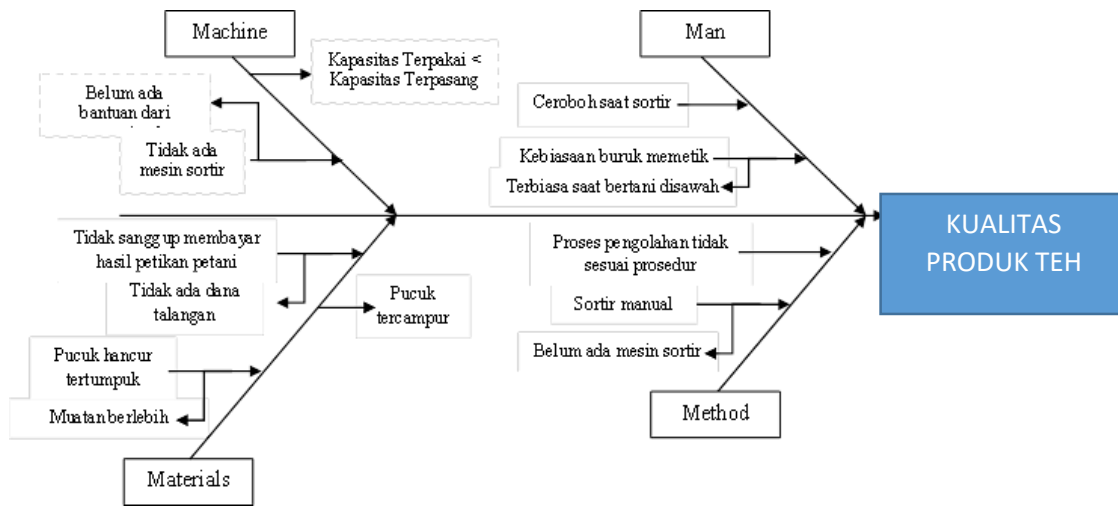
4) Mutu IV (Tulang)

Teh hijau yang 100% partikelnya berupa gagang, berwarna kuning kecoklatan, aromakurang wangi dan tidak apek. Jenis mutu ini berasal dari tangkai pucuk tanaman teh.

### **Solusi penanganan kualitas teh kering di PT. Candi Loka**

Berdasarkan masalah yang diuraikan, maka penulis memberikan rekomendasi solusi pencegahan sebagai berikut. Solusi yang diberikan telah didiskusikan diurutkan sesuai dengan prioritasnya.

1. Menambah satu sampai tiga petugas petugas di bagian TPH untuk melakukan grading pucuk teh, dengan sistem upah sesuai dengan pekerjaan yang dilakukan. Koperasi akan mengupah petugas sesuai dengan jumlah pucuk teh yang digrading oleh petugas tersebut, koperasi akan mengupah sekitar Rp 200 per kg untuk melakukan grading. Sehingga jika petugas tersebut mampu melakukan grading sebanyak 1 ton pucuk, maka petugas tersebut akan diupah Rp 200.000.
2. Membayar hasil petikan pucuk sesuai dengan hasil grading pucuk di TPH. Pucuk dengan kualitas petikan halus dan medium akan dibayar lebih mahal dibanding pucuk dengan petikankasar. Hal ini bertujuan agar petani anggota mulai berfikir dari diri sendiri untuk memetik pucuk sesuai dengan standar prosedur yang ditetapkan oleh koperasi, yaitu petikan dengan rumusan medium. Kedua solusi tersebut akan digunakan untuk mencegah kerusakan produk teh kerin iroet yang muncul karena petani yang tidak memetik pucuk teh sesuai dengan GAP dan GMP



Gambar. Diagram Tulang Ikan Kualitas Produk Teh

## KESIMPULAN

Kebiasaan buruk petani dalam memetik pucuk teh dapat membuat kualitas teh kering menjadi buruk, karena petani memetik secara jabrug atau asal dengan menggunakan arit. Cara ini dilakukan berdasarkan kebiasaan petani membersihkan gulma di sawah.

Kecerobohan pekerja saat melakukan sortasi juga merupakan penyebab buruknya kualitas produk teh kering. Karena kegiatan sortasi dilakukan secara manual, banyak pekerja yang melewati batang besar dan batang kecil, sehingga batang masih tercampur dengan daun teh kering dan membuat kualitas teh menjadi buruk.

Penyebab yang ketiga yaitu proses produksi teh Iroet yang tidak sesuai GAP dan GMP. Kualitas teh kering memburuk karena pekerja pabrik teh tidak memperhatikan prosedur pekerjaan sesuai dengan GAP dan GMP. Mulai dari proses pelayuan, penggilingan dan pengeringan, hampir semuanya tidak sesuai GAP dan GMP.

Berdasarkan tiga penyebab kerusakan yang telah diuraikan, proses produksi yang tidak sesuai GAP dan GMP merupakan penyebab utama kerusakan produk teh kering. Solusi

pencegahan kerusakan produk teh kerin adalah dengan menambah satu sampai tiga petugas grading, dan membayar petikan pucuk petani sesuai dengan hasil gradingnya.

## DAFTAR PUSTAKA

Adawiyah Dede R., Miss Sathita W., & Piyaporn Chueamchaitrakun. 2017. *Korelasi Antara Sifat Sensori dan Fisikokimia Teh Hijau*. Jurnal Mutu Pangan, 4(2), 65-69.

Anggraini Tuty. 2017. *Proses dan Manfaat Teh*. Padang : Penerbit Erka.

Anggraini, Q.D dan Haryono, D. F. A. 2016. Pengendalian Kualitas Proses Produksi Teh Hitam di PTPN XII Unit Sirah Kencong. Jurnal Sains Dan Seni ITS, 5(2), 327–332.

Kementrian Pertanian. 2016. Outlook Teh. Jurnal Kementrian Pertanian, 10(1), 1–78.

Kusmiyati, M., Sudaryat, Y., Lutfiah, I. A., Rustamsyah, A., & Rohdiana, D. 2015. Aktivitas antioksidan, kadar fenol total, dan flavonoid total teh hijau (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze) asal tiga perkebunan Jawa Barat. Jurnal Penelitian Teh Dan Kina,

(March), 101–106.

Moleong, L. 2006. Metodologi penelitian. Kualitatif Sasial, 31–44. Retrieved from [http://lib.uinmalang.ac.id/thesis/chapter\\_iii/07130097-hendra-kurniawan.pdf](http://lib.uinmalang.ac.id/thesis/chapter_iii/07130097-hendra-kurniawan.pdf)

Mukhtar. 2013. Metode Praktis Penelitian Deskriptif Kualitatif. Gaung Persada Group.

Purba, H.H. 2008. Diagram fishbone dari Ishikawa. Retrieved from <http://hardipurba.com/2008/09/25/diagram-fishbone-dari-ishikawa.html>

Rohdiana, D. 2015. Proses, Karakteristik dan Komponen Fungsional Teh. Jurnal Penelitian Teh Dan Kina, X(8),34–37. Retrieved from <http://gamboeng.com/application/modules/arsip/files/5aae0b0d3d3abf595dd9bf3f0ac8e0d6.pdf>

Rusidi. 2006. Metodologi Penelitian. Program Pascasarjana Unpad, Bandung.

Sugiyono. 2013. Metode Penelitian Kuantitatif, kualitatif dan R & D. Bandung: Alfabeta. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>

Suharsimi, A. 2010. Prosedur Penelitian :Suatu

Jakarta: Referensi (GP Press Group, 1st ed, 32–42.

Novasyurahati. 2014. Strategi untuk Perbaikan Manajemen Perkebunan Teh Rakyat: Studi Kasus di Kecamatan Pasirjambu dan Ciwidey, Kabupaten Bandung. Jurnal Matematika dan Sains, 19(2), 33–49.

Pendekatan Praktik (Edisi Revisi). Jakarta: Rineka Cipta (Vol. 1). <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>

Suprihatini, R. 2015. Daya Saing EksporTeh Indonesia. Jurnal Agro Ekonomi, 23(1), 1–29.

Supriyatna, I. 2016. Alih Fungsi Lahan, Luas Areal Perkebunan Teh di JabarTurun - Bisnis Tempo.co. Retrieved May 20, 2017, from <https://bisnis.tempo.co/read/777370/alih-fungsi-lahan-luas-areal-perkebunan-teh-di-jabar-turun>

Tague, N.R. 2005. The Quality Toolbox. ASQ Quality Press. Jakarta.