

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGAJUAN.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
RANGKUMAN .....	xii
<i>SUMMARY</i> .....	xiii
BAB I PENGANTAR .....	1
1.1 Pendahuluan .....	1
1.2 Waktu Dan Tempat Magang .....	11
1.3 Tujuan Magang .....	12
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN.....	14
2.1 Sistem Produksi Perusahaan .....	14
2.2 Deskripsi Pekerjaan (Tugas Pokok dan Fungsi) .....	80
2.3 Kegiatan Harian .....	82
2.3.1 Uraian Kegiatan Magang Bulan Februari .....	82
2.3.2 Uraian Kegiatan Magang Bulan Maret .....	92
2.3.3 Uraian Kegiatan Magang Bulan April .....	94
2.4 Temuan Lapangan dan Permasalahan .....	94
2.4.1 Relevansi Teori dengan Praktik .....	94
2.4.2 Permasalahan.....	101
2.4.3 Alternatif Penyelesaian Masalah.....	116
BAB III PENUTUP .....	121
3.1 Kesimpulan .....	121
3.2 Rekomendasi .....	122
DAFTAR PUSTAKA .....	123
LAMPIRAN.....	126

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo Perusahaan PT Perkebunan Nusantara XII.....	2
Gambar 1.2. Peta Lokasi Kebun PT Perkebunan Nusantara XII .....	3
Gambar 1.3. Produk Teh PT Perkebunan Nusantara XII.....	4
Gambar 1.4. Struktur Organisasi PT Perkebunan Nusantara XII Kebun Bantaran	8
Gambar 1.5. Lokasi Perusahaan .....	12
Gambar 2.1. Diagram Alir Proses Pengolahan Teh Hitam CTC .....	16
Gambar 2.2 Penamaan Daun Teh.....	23
Gambar 2.3. Rumus Petikan Manual .....	25
Gambar 2.4. Gunting Khusus Memetik Teh .....	26
Gambar 2.5. Mesin Pemetik Teh.....	27
Gambar 2.6. Pucuk Teh Hasil Pemetikan .....	28
Gambar 2.7. <i>Waring Bag</i> .....	29
Gambar 2.8. Pengangkutan Pucuk menggunakan <i>monorail</i> .....	31
Gambar 2.9. Skema <i>withering through</i> .....	34
Gambar 2.10. Proses Pelayuan Pucuk Teh .....	35
Gambar 2.11. Mesin Green Leaf Sifter atau GLS.....	37
Gambar 2.12. <i>Rotorvane</i> .....	39
Gambar 2.13. Bubuk Basah Hasil Penggilingan Mesin <i>Rotorvane</i> .....	40
Gambar 2.14. Mesin CTC Triplex .....	41
Gambar 2.15. Skema Mesin CTC .....	41
Gambar 2.16. <i>Output</i> Penggilingan CTC.....	43
Gambar 2.17. Kenampakan TF .....	45
Gambar 2.18. Skema Reaksi Oksidasi Enzimatis .....	47
Gambar 2.19. <i>Fermenting Unit</i> .....	48
Gambar 2.20. Bubuk Teh Basah pada Mesin <i>Fermenting Unit</i> .....	49
Gambar 2.21. Mesin FBD .....	50
Gambar 2.22. Mesin <i>Jumbo Vibro Extractor</i> .....	53
Gambar 2.23. Midletone Sifter dan Holding Tank .....	54

Gambar 2.24. Mesin Trinick .....	55
Gambar 2.25. Skema <i>Output</i> Per Mutu Pada Proses Sortasi Mesin Trinick.....	57
Gambar 2.26. <i>Winower</i> .....	58
Gambar 2.27. <i>Tea Bin</i> .....	62
Gambar 2.28. Mesin <i>Waterfall</i> .....	63
Gambar 2.29. Mesin <i>Pre Packer</i> .....	63
Gambar 2.30. <i>Tea Bulker</i> .....	64
Gambar 2.31. <i>Tea Packer</i> .....	65
Gambar 2.32. Kemasan Teh Hitam CTC Mutu Ekspor .....	66
Gambar 2.33. Mesin <i>Vibrator</i> .....	67
Gambar 2.34. Pengangkutan Teh .....	67
Gambar 2.35. Penyimpanan Sementara Produk Teh .....	68
Gambar 2.36. Ruang Uji Inderawi .....	69
Gambar 2.37. <i>Infrared moisture meter</i> .....	70
Gambar 2.38. Uji <i>Bulk Density</i> .....	71
Gambar 2.39. Sampel Pengujian <i>Apperance</i> .....	72
Gambar 2.40. Sampel Uji <i>Liquor</i> .....	75
Gambar 2.41. Sampel Uji <i>Infused Leaf</i> .....	78
Gambar 2.42. Kegiatan Pemasangan <i>Bending</i> .....	84
Gambar 2.43. Kegiatan Pengendalian Gulma .....	85
Gambar 2.44. Kegiatan Pemetikan Mesin .....	86
Gambar 2.45. Kegiatan Pemetikan manual .....	86
Gambar 2.46. Kegiatan Penerimaan Pucuk.....	88
Gambar 2.47. Kegiatan Analisis Pucuk .....	89
Gambar 2.48. Kegiatan Pelayuan (Pengambilan kerajang contoh).....	90
Gambar 2.49. Kegiatan Turun Layu .....	90
Gambar 2.50. Kegiatan Pengujian Inderawi .....	93
Gambar 2.51. Penyerahan Kenang-kenangan Kepada Pihak Perusahaan.....	94
Gambar 2.52. Neraca Massa Proses Pengolahan Teh Hitam CTC .....	106

Gambar 2.53. Pucuk <i>Over withered</i> .....	108
Gambar 2.54. Pucuk rusak dari <i>waring bag</i> .....	109
Gambar 2.55. Pengangkutan Pucuk .....	111
Gambar 2.56. Pucuk Hasil Petikan Mesin .....	114
Gambar 2.57. <i>Human Error</i> pada Proses Turun Layu .....	115
Gambar 2.58. Pelayuan pada <i>withering through</i> .....	117

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Urutan Pergantian Status Kepemilikan Kebun Bantaran .....	5
Tabel 1.2. Pembagian Jam Kerja Karyawan PT Perkebunan Nusantara XII .....	7
Tabel 2.1. Jumlah Produksi 10 Hari Pertama pada Bulan Februari 2020 .....	15
Tabel 2.2. Bahan Campuran Media Tanam dalam <i>Polybag</i> .....	18
Tabel 2.3. Jumlah Tanaman per Hektar Berdasarkan Kemiringan Lahan .....	20
Tabel 2.4. Ukuran Mesh dan Jenis Mutu pada <i>Output</i> Mesin Trinck .....	56
Tabel 2.5. Jenis Mutu Teh Hitam CTC .....	60
Tabel 2.6. Standar Nilai <i>Bulk Density</i> .....	72
Tabel 2.7. Standar Penilaian Uji <i>Scoring Apperance</i> .....	73
Tabel 2.8. Standar Penilaian Uji <i>Liquor</i> .....	76
Tabel 2.9. Score Penilaian Uji <i>Infused Leaf</i> .....	79
Tabel 2.10. <i>Flow Chart</i> Proses Pelayuan .....	102
Tabel 2.11. Jumlah Produksi Teh Hitam CTC 5 Februari 2020 .....	105
Tabel 2.12. Data Hasil Analisis Pucuk .....	112

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Logbook</i> Mahasiswa Magang .....	126
Lampiran 2. Sertifikat Magang .....	131
Lampiran 3. Surat Keterangan Selesai Magang .....	132
Lampiran 4. Surat Penilaian Mahasiswa Magang.....	133
Lampiran 5. <i>Curriculum Vitae</i> .....	134
Lampiran 6. <i>Form</i> Pencatatan .....	135