

**PENILAIAN PELAKSANAAN PENGUJIAN INDERAWI PADA
PENGOLAHAN TEH HITAM CTC DI KEBUN BANTARAN
PT PERKEBUNAN NUSANTARA XII, BLITAR, JAWA TIMUR
(MAGANG)**

Oleh:

**I'adha Nurussamsi Yatus Sa'adah¹, Iman Sabarisman², Jumeri M. Wikarta³,
Sri Wijanarti⁴**

RANGKUMAN

Pada pengolahan pangan, termasuk teh sangat diperlukan pengendalian mutu untuk menjaga kualitas dan keamanan pangan. Pengendalian mutu pada PTPN XII Kebun Bantaran dilakukan oleh Pekerja Standar Pengendalian Mutu (SPM) yang bertugas untuk melakukan pengujian inderawi, uji kadar air dan uji *density* pada teh hasil pengeringan dan sortasi. Sedangkan pengujian inderawi pada teh siap kemas dan siap kirim dilakukan oleh panelis terbatas yang berjumlah 5 orang. Diperlukan adanya kesesuaian dalam pengujian agar diperoleh hasil penilaian yang valid, sehingga produk yang dihasilkan dapat dipercaya kualitasnya dan aman untuk dipasarkan ke konsumen. Dari beberapa pengujian penulis mengangkat uji inderawi untuk dilakukan analisis. Dikarenakan pengujian inderawi merupakan salah satu pengujian yang sangat penting dilakukan untuk menguji mutu teh dan dikarenakan pengujian inderawi menggunakan indera manusia dalam pengujiannya sehingga dapat memunculkan penilaian subyektif apabila pelaksanaan kurang sesuai. Pengujian inderawi pada Pabrik Pengolahan Teh Hitam CTC PTPN XII Kebun Bantaran dilakukan untuk menguji kenampakan bubuk teh kering (warna, keseragaman bentuk dan ukuran, kebersihan bubuk), menguji air seduhan/*cup test* (warna, rasa dan aroma), dan menguji kenampakan ampas (warna dan kerataan ampas). Berdasarkan pengamatan yang dilakukan penulis pada kesesuaian pelaksanaan pengujian inderawi dengan teori, penulis menemukan beberapa poin yang perlu dilakukan analisis dan diberikan alternatif penyelesaian diantaranya adalah tidak adanya penetral pada saat pengujian rasa air seduhan/*cup test*, ruangan pengujian belum bersekat dan masih terdengar suara bising dari mesin pengolahan, terdapat beberapa panelis terbatas yang berusia lebih dari 50 tahun dan tidak sesuai dengan bidang pekerjaannya, dan faktor kelelahan. Hal tersebut dapat mengakibatkan penilaian menjadi kurang akurat seperti terjadi bias rasa sampel dengan pembandingan dan mempengaruhi penilaian antar panelis serta berpengaruh juga terhadap jaminan mutu Teh Hitam CTC.

Kata Kunci: pengujian inderawi, pengendalian mutu, penilaian sensori, teh hitam CTC.

¹Penulis

²Dosen Pembimbing Tugas Akhir

^{3,4}Dosen Penguji Tugas Akhir

**ASSESSMENT OF THE IMPLEMENTATION OF SENSORY TESTING ON
THE CTC BLACK TEA PROCESSING IN BANTARAN FIELD
PT PERKEBUNAN NUSANTARA XII, BLITAR, EAST JAVA
(INTERNSHIP)**

By:

***I'adha Nurussamsi Yatus Sa'adah¹, Iman Sabarisman², Jumeri M. Wikarta³,
Sri Wijanarti⁴***

SUMMARY

In food processing, including tea, quality control is very necessary to maintain quality and safety. Quality control at PTPN XII Bantaran Estate is carried out by quality control standard worker, who are tasked with carrying out sensory testing, moisture content testing and density testing on tea resulting from drying and sorting process. While the sensory testing of tea ready for packaging and ready to send is carried out by a limited panelist of 5 people. Suitability is needed in testing in order to obtain valid assessment results, so that the resulting product can be trusted for quality and safe to be marketed to consumers. From several tests the authors raised the sensory test for analysis. Because sensory testing is one of the most important tests done to test the quality of tea and because sensory testing uses the human senses in the test so that it can bring up subjective assessments if the implementation is not appropriate. Sensory testing at the PTPN XII CTC black tea in Bantaran Estate was conducted to test the appearance of dry tea (color, uniformity of shape and size, cleanliness of the tea), cup test (color, taste and aroma), and test the appearance of infused leaf (color and evenness of the infused leaf). Based on observations made by the author on the suitability of the implementation of sensory testing with theory, the authors found several points that need to be analyzed and given alternative solutions including the absence of palate cleanser when do a cup test, the testing room has not been insulated and there is still noise from processing machines, there are a limited number of panelists who are more than 50 years old and are not according to their line of work, and are fatigued. This can lead to an inaccurate assessment such as a taste of the sample with a comparison and affect the assessment between panelists and also affect the quality assurance of CTC black tea.

Keywords: assesment sensory, CTC black tea, quality control, sensory testing.

¹Author

²Advisor of Final Project

^{3,4} Examiner of Final Project