

PENGENDALIAN MUTU TEH HIJAU DENGAN *CONTROL CHART*,

DIAGRAM PARETO* DAN *ISHIKAWA DIAGRAM

DI PT PERKEBUNAN TEH TAMBI UNIT PRODUKSI TANJUNGSARI

Retno Hidayati¹, Wahyu Supartono², Sri Wijanarti²

INTISARI

PT. Tambi UP Tanjungsari merupakan perusahaan penghasil teh hijau yang berada di Wonosobo. Teh hijau merupakan teh yang pengolahannya tidak mengalami proses fermentasi. Teh hijau mengandung katekin yang bermanfaat untuk mengurangi pembentukan plak gigi dan tiga komponen pada teh hijau yaitu *Epigallocatechin gallate* (EGCG), *caffeine*, dan *L-theanine* dapat menurunkan berat badan. Kualitas mutu teh dipengaruhi oleh bahan baku, pengolahan sampai penyimpanan teh. Pengendalian mutu teh hijau perlu dilakukan untuk mencegah kecacatan produk serta meningkatkan kualitas yang sesuai dengan SNI 3945:2016 Teh Hijau. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu produk akhir teh hijau.

Penelitian ini dilakukan dengan menganalisa data kadar air dan warna air seduhan yang diambil pada 18 Juli sampai 18 Agustus 2016. Analisa data dilakukan menggunakan *Control Chart*, *Pareto Diagram*, dan *Ishikawa Diagram*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kecacatan terbanyak terdapat pada kadar air lebih dari 5% yaitu berjumlah 5 sampel dari total sampel berjumlah 20 dan atribut warna air seduhan memiliki jumlah kecacatan 1 sampel. Hal ini mengindikasikan bahwa teh terlalu lembab. Terdapat 3 faktor yang mempengaruhi kadar air lebih dari 5% yaitu faktor manusia, metode, dan mesin. Solusi perbaikan dari ketiga faktor tersebut adalah dengan mengadakan pelatihan tentang pentingnya penerapan SOP, menerapkan SOP pengolahan teh hijau, dan memperbaiki mesin pengeringan awal ECP.

Kata kunci : Atribut Mutu, Kecacatan Produk, Pengendalian Mutu Teh Hijau,

- 1) Mahasiswa Program Studi Diploma III Agroindustri
- 2) Staf Pengajar Program Studi Diploma III Agroindustri

**GREEN TEA QUALITY CONTROL USING CONTROL CHART,
PARETO DIAGRAM AND ISHIKAWA DIAGRAM IN P.T.
PERKEBUNAN TEH TAMBI UNIT OF TANJUNGSARI PRODUCTION**

RetnoHidayati¹, Wahyu Supartono², Sri Wijanarti²

ABSTRACT

PT. Tambi UP Tanjungsari is a green tea-producing company located in Wonosobo. Green tea is a tea with no fermentation process. Green tea contains catechins that are useful to reduce the formation of dental plaque and the three components in green tea are Epigallocatechingallate (EGCG), caffeine, and L-theanine can help to lose weight. Quality of tea is determined by raw material, processing and tea storage. Quality control of green tea needsto be done to prevent product defect and improve the quality according to SNI 3945: 2016 Green Tea. This research aims to determine the quality of the last product of green tea.

The research was done by analyzing data of water content and the color of tea liquoar that was taken on July 18th until August 18th, 2016. Data analysis was done using Control Chart, Pareto Diagram, and Ishikawa Diagram. The result of research showed that the most defects were found in water content more than 5% was amounted to 5 samples from the total sample of 20 and of tea liquoar color attribute have the number of defect as 1 sample. The most common green tea deficiency was moisture content which was more than 5%. This can lead to too moist tea. There are 3 factors that affect water content more than 5% that was human factor, method, and machine. The improvement solution of those three factors are to conduct the training about the importance of applying SOP, apply the standard procedure of green tea processing, and improving the first ECP of drying machine.

Keywords: Quality Attribute, Product defect, Green Tea Quality Control

- 1) Student of Agroindustrial Study
- 2) Lecture of Agroindustrial Study