

## **PENILAIAN PELAKSANAAN *CUP TASTING* PADA PENGUJIAN MUTU TEH HITAM DI PT PERKEBUNAN NUSANTARA XII, KEBUN WONOSARI, MALANG, JAWA TIMUR**

**Oleh:**

**Linasari<sup>1</sup>, Annie Mufyda Rahmatika<sup>2</sup>, Ika Restu Revulaningtyas<sup>3</sup>, Iman  
Sabarisman<sup>4</sup>**

### **RANGKUMAN**

Pengujian inderawi merupakan pengujian yang menggunakan indra manusia sehingga hasil penilaian antar panelis kemungkinan berbeda. Hasil penilaian yang berbeda dapat terjadi apabila pelaksanaan pengujian tidak sesuai dengan persyaratan pelaksanaan pengujian dan adanya faktor yang dapat mengurangi tingkat kepekaan panelis. Hal tersebut diperoleh dengan menggunakan metode kualitatif melalui pengamatan, wawancara dan dokumentasi selama magang berlangsung. Tujuan dari magang adalah untuk mengetahui penilaian pelaksanaan *cup tasting* pada pengujian mutu teh hitam di PT Perkebunan Nusantara XII, Kebun Wonosari, Malang, Jawa Timur. Pengujian inderawi sangat penting karena pengujian dilakukan dengan indra manusia seperti indra penglihatan, peraba, dan indra pembau. Pengujian inderawi yang dilakukan meliputi pengujian kenampakan (*appearance*), pengujian air seduhan (*liquor*), dan pengujian ampas seduhan (*infused leaf*). Berdasarkan temuan dilapangan ditemukan beberapa perbedaan dengan teori mengenai persyaratan pelaksanaan pengujian. Perbedaan tersebut yaitu tidak adanya penetral setiap pergantian sampel pada *cup tasting*, ruangan pengujian belum bersekat dan masih terdengar suara bising dari mesin pengolahan dan dari ruang pemaletan. Alternatif yang dilakukan untuk mencegah hal tersebut yaitu dengan melakukan pentralan setiap pergantian sampel teh yang diuji. Hal tersebut dapat menyebabkan hasil penilaian menjadi kurang akurat sehingga berpengaruh terhadap mutu teh CTC yang dihasilkan PT Perkebunan Nusantara XII Wonosari. Alternatif yang dilakukan untuk ruang pengujian belum bersekat yaitu dengan memisahkan antara dapur persiapan, bilik pencicipan, ruang diskusi, dan ruang tunggu. Bilik pencicipan sebaiknya diberikan sekat agar penelis tidak saling mempengaruhi hasil penilaian. Alternatif yang dapat dilakukan untuk mengurangi suara bising yaitu dengan menjadikan ruang pengujian kedap suara.

Kata kunci: *cup tasting*, pengujian inderawi, teh hitam CTC

---

<sup>1</sup>Penulis

<sup>2,4</sup>Dosen Penguji Tugas Akhir

<sup>3</sup>Dosen Pembimbing Tugas Akhir

**ASSESSMENT OF CUP TASTING PRACTICE ON BLACK TEA QUALITY  
TESTING IN PT PERKEBUNAN NUSANTARA XII, WONOSARI, MALANG,  
EAST JAVA**

**By:**

**Linasari<sup>1</sup>, Annie Mufyda Rahmatika<sup>2</sup>, Ika Restu Revulaningtyas<sup>3</sup>, Iman  
Sabarisman<sup>4</sup>**

**SUMMARY**

*The sensory test is a test where the data are based on human's senses that might create different results among each panelist. The different result of the assessment may occur if the execution is not appropriate with requirement the implementation of assessment and there are factors that influence to reduce the panelist's sensitiveness. That matter is gained by using the qualitative method through a field observation, interview and documentation during the internship. The purpose of this internship is to understand the appraisal toward the implementation of cup tasting practice on black tea quality testing in PT Perkebunan Nusantara XII, Wonosari, Malang, East Java. The sensory test is a very essential test to do because the test is carried out through human's senses such as sense of sight, touch, smell. The implementation of the sensory test includes aspect test (appearance), brew water test (liquor), waste steeping test (infused leaf). Based on the field finding, it was found some differences between the fact and the theory about requirement the implementation. The differences were found such as unavailable neutralizer for each sample change in the cup tasting, the testing room is not insulated 'yet', and there are noises from the processing machine and palletizing chamber. A solution to avoid that problem must be done by neutralizing every black tea sample which has been tested. That aspect is important to make the assessment more accurate and give a better impact on the quality of the tea with CTC's production in PT Perkebunan Nusantara XII, Wonosari. For the assessment room, the solution is to do partition toward the preparation kitchen, tasting booth, discussion spot, and waiting room. The testing booth should be given a partition so the panelist could focus and not distract other panelist's judgment. A solution to reduce created noises by make the assessment room soundproof.*

**Keywords:** *assessment sensory, CTC black tea, cup tasting*

---

<sup>1</sup>Author

<sup>2,4</sup>Examiner of Final Project

<sup>3</sup>Advisor of Final Project