

PROSES PENGOLAHAN TEH TAMBI MERAH DI PT PERKEBUNAN TEH TAMBI WONOSOBO JAWA TENGAH

Oleh

Muhammad Akmal Fatan

RINGKASAN

PT Perkebunan Teh Tambi Wonosobo merupakan salah satu perusahaan pengolahan teh yang cukup berkualitas yang memproduksi berbagai jenis teh, termasuk teh tamba merah. Teh tamba merah merupakan salah satu produk unggulan yang dihasilkan dari proses pengolahan khusus yang melibatkan berbagai tahapan. Proses pengolahan ini sangat penting untuk memastikan kualitas dan cita rasa teh yang dihasilkan. Tujuan dari penyusunan Laporan Tugas Akhir meliputi mengetahui proses pengolahan teh tamba merah di PT Perkebunan Teh Tambi Wonosobo Jawa Tengah dan memprediksi kadar air teh tamba merah kering sehingga aman untuk di simpan di PT Perkebunan Teh Tambi Wonosobo Jawa Tengah. Pengambilan data untuk penyusunan tugas akhir dilakukan dengan beberapa metode yaitu, observasi dan partisipasi aktif, wawancara, pencatatan, studi pustaka dan mengidentifikasi alur proses pengolahan teh tamba merah. Proses pengolahan teh tamba merah di PT Perkebunan Teh Tambi meliputi tahapan penimbangan, pelayuan, penggulungan, oksidasi enzimatis, pengeringan, sortasi, dan pengepakan. Berdasarkan tahapan diatas, proses pengolahan teh tamba merah memiliki kesetimbangan materi yang bertujuan untuk mengetahui bahan yang masuk dan keluar pada setiap tahapan proses yang terjadi dengan kadar air prediksi teh tamba merah kering sebesar 1,18%. Hal ini menunjukkan bahwa teh tersebut telah memenuhi standar simpan karena kadar airnya dibawah 3-4%.

Kata kunci: Kadar air, Proses pengolahan, Teh tamba merah