

# **MEMPELAJARI PROSES PENGERINGAN TEH HITAM DI UNIT PERKEBUNAN TAMBI PT PERKEBUNAN TAMBI WONOSOBO JAWA TENGAH**

**Oleh**

**Nadia Desinta**

## **RINGKASAN**

Teh merupakan salah satu produk industri pertanian yang berpotensi besar untuk dijadikan sebagai sumber devisa negara karena teh merupakan salah satu komoditas ekspor yang menjanjikan. Teh termasuk dalam golongan pangan fungsional, yang merupakan sumber antioksidan yang sangat baik. Karena manfaatnya inilah masyarakat saat ini lebih suka mengonsumsi minuman teh. Teh (*Camellia sinensis* L. Kuntze) merupakan minuman non alkohol yang banyak digemari oleh masyarakat. Penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk mengetahui dan memahami proses pengeringan teh hitam serta memprediksi kadar air akhir setelah proses pengeringan di UP Tambi, PT Perkebunan Tambi Wonosobo Jawa Tengah. Metodologi yang digunakan dalam penelitian ini meliputi pengamatan langsung, pengambilan sampel daun teh pada tahap proses pengeringan, serta analisis data kadar air. Data diolah menggunakan metode neraca massa dengan mengasumsikan kadar air awal dari daun pucuk segar. Hasil pengamatan dilapangan menunjukkan bahwa pengeringan teh hitam berlangsung dengan menggunakan suhu yang bervariasi antara 95°C-100°C dan durasi waktu 22 menit-25 menit, dan kadar air prediksi teh hitam hasil pengeringan pada bulan Januari 2024 berkisar antara 1,33-3,88%, sehingga kadar air tersebut sudah memenuhi standar simpan teh kering ( $\leq 4\%$ ).

Kata kunci : Kadar Air, Proses Pengeringan, PT Perkebunan Tambi, Teh hitam.