

**PENGARUH KUALITAS PUCUK DAN PERSENTASE LAYU TERHADAP  
SIFAT FISIK DAN ORGANOLEPTIK TEH CTC (*Crushing Tearing Curling*)*****EFFECT OF GREENLEAF QUALITY AND MOISTURE CONTENT ON PHYSICAL  
AND ORGANOLEPTIC OF THE CTC (*Crushing Tearing Curling*) TEA*****Haffiz Thanoza<sup>\*</sup>, Devi Silsia dan Zulman Efendi**Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu  
Jl. W.R. Supratman, Kandanglimun, Bengkulu, Indonesia

\*E-mail: haffiz.ozza@gmail.com

**ABSTRACT**

*PTPN VII (Persero) Pagaralam Business Unit started developing the processing of black tea (CTC). Only after several times the processing quality CTC teas produced unsatisfactory. The Company continues to optimize the performance of the processing and quality control of CTC tea. This study aims to determine the effect of the quality of shoots and wilting percentage of the physical and organoleptic properties of CTC tea. This research was conducted in PTPN VII (Persero) Act Pagaralam. The results showed that all of the top quality with value range 62% to 70% and the percentage of wilted 65% to 72% no real effect on the physical and organoleptic properties. The water content and density of CTC tea has fulfilled SNI and enterprise standards. CTC tea produced medium quality (Fair made).*

**Keywords :** Tea, CTC, Greenleaf, Moisture Content, Physical, Organoleptic

**ABSTRAK**

PTPN VII (Persero) Unit Usaha Pagaralam mulai mengembangkan pengolahan teh hitam (CTC). Hanya saja setelah beberapa kali pengolahan kualitas teh CTC yang dihasilkan belum memuaskan. Perusahaan terus berusaha mengoptimalkan kinerja pengolahan dan pengendalian kualitas teh CTC. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan pengaruh kualitas pucuk dan persentase layu terhadap sifat fisik dan organoleptik teh CTC. Penelitian ini dilakukan di PTPN VII (persero) UU Pagaralam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa semua kualitas pu-cuk dengan rentang nilai 62% hingga 70% dan persentase layu 65% hingga 72% berpengaruh tidak nyata terhadap sifat fisik dan organoleptik. Kadar air dan densitas teh CTC telah memenuhi SNI dan standar perusahaan. Teh CTC yang dihasilkan berkualitas sedang (*Fair made*).

**Kata Kunci :** Teh, CTC, Pucuk, Persentase layu, Sifat Fisik, Organoleptic

**PENDAHULUAN**

Tanaman teh (*Camellia sinensis*) merupakan tumbuhan hijau yang berasal dari daerah subtropik yang tumbuh optimal pada 25°-35° Lintang Utara dan 95°- 105° Bujur Timur. Perkebunan teh paling banyak ditemui di India, Cina dan Srilanka (Kusuma, 2008). Beberapa faktor yang mempengaruhi pertumbuhan teh adalah iklim dan sinar matahari. Suhu udara yang baik berkisar antara 13 - 15°C, kelembaban

relatif pada siang hari lebih dari 70%, dan curah hujan tahunan tidak kurang 2000 mm. Penyinaran sinar matahari sangat mempengaruhi pertanaman teh. Makin banyak sinar matahari makin tinggi suhu, bila suhu mencapai 30°C pertumbuhan tanaman teh akan terlambat (Setyamidjaja, 2000).

Analisis pucuk adalah pemisahan/ pengelompokan pucuk berdasarkan kriteria “Memenuhi Syarat” (MS) yaitu bagian pucuk muda dan “Tidak Memenuhi Syarat” (TMS) yaitu bagian tua pucuk serta pucuk

yang mengalami kerusakan. Hasil analisis pucuk dinyatakan dalam persen dan merupakan dasar pendugaan mutu teh hasil olahan. Hasil analisis pucuk yang baik adalah pucuk yang memenuhi syarat (MS) lebih dari 50%. (Arifin dkk, 1997). Analisis pucuk merupakan parameter yang dapat digunakan untuk mengevaluasi sistem petikan, gilir petik, kinerja organisasi pemetaan dan pengangkutan. Kualitas pucuk teh yang baik dapat dihasilkan dari keserasian dalam rangkaian manajemen pemetaan hingga sarana panen dan transportasi (Kusuma, 2008).

Pelayuan merupakan langkah pertama dan terpenting dalam pengolahan teh hitam (Muthumani dan Senthil, 2006). Pelayuan adalah proses menguapnya air yang terkandung dalam daun teh karena perbedaan tekanan antara air dalam daun dan bagian permukaan daun teh. Pada proses pelayuan daun teh kehilangan kadar air sebanyak 47% sampai dengan 50%. Kehilangan masa yang disebabkan oleh kehilangan kadar air ini dapat digunakan untuk menentukan kelayuan daun teh yang secara kuantitatif dinyatakan dalam persentase layu dan derajat layu. Persentase layu didefinisikan sebagai perbandingan antara bobot pucuk teh segar dengan bobot layu (Santoso dk, 2008).

Ada beberapa macam jenis pengolahan teh hitam, diantaranya yaitu pengolahan secara *Orthodox* dan pengolahan se-cara CTC (*Crushing tearing curling*). Pengolahan teh hitam orthodox yaitu teh yang diolah melalui proses pelayuan sekitar 16 jam, penggulungan, fermentasi, pengeringan, sortasi, hingga terbentuk teh jadi. Teh CTC yakni teh yang diolah melalui perajangan, penyobekan, dan penggulungan daun basah menjadi bubuk kemudian dilanjutkan dengan fermentasi, pengeringan, sortasi, hingga terbentuk teh jadi (Rosyadi, 2001).

Industri teh dalam beberapa tahun terakhir ini semakin menunjukkan perkembangan. Seperti industri dan perkebunan teh di PTPN VII (Persero) UU Pagaralam, baru-baru ini melakukan pengembangan terhadap

pengolahan teh hitam di kota Pagaralam. Industri ini awalnya hanya mengolah teh hitam orthodox dengan jumlah produksi yang selalu mencapai target dan mutu teh hitam yang terus bisa dipertahankan dengan baik. Selain itu melihat jumlah produksi pucuk teh yang semakin meningkat di PTPN VII (persero) UU Pagaralam maka sekarang telah melakukan pengembangan dengan membangun industri baru yaitu industri pengolahan teh hitam CTC.

Setelah melakukan beberapa kali pengolahan, belum didapatkan mutu teh hitam CTC yang terbaik. Salah satu permasalahan yang ditemui selama proses pengolahan yaitu belum diketahui pengaruh kualitas pucuk dan persentase layu teh (*Camellia sinensis*) terhadap sifat fisik, dan organoleptik teh CTC (*crushing tearing curling*) di PTPN VII (Persero) UU Pagaralam untuk mendapatkan kualitas teh yang lebih baik. Perusahaan terus berusaha mengoptimalkan kinerja pengolahan dan pengendalian kualitas teh CTC. Harapannya mendatang agar teh yang dihasilkan bisa bersaing dan mampu mencapai target pasar yang diharapkan. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan pengaruh kualitas dan persentase layu terhadap sifat fisik dan organoleptic teh CTC di PTPN VII (Persero) UU Pagaralam.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di PTPN VII (Persero) UU Pagaralam Sumatera Selatan. Alat yang digunakan dalam penelitian ini yaitu : Timbangan analitik, alat uji organoleptik, kompor gas, *timer*, cangkir seduhan dengan tutup (ukuran 230 cc) ,alat ukur kadar air digital (*moisture balance*), dan alat uji *density* (gelas ukur). Bahan baku utama yang digunakan dalam penelitian ini yaitu pucuk teh (*Camellia sinensis*) dari PTPN VII (Persero) UU Pagaralam

### Rancangan penelitian

Rancangan penelitian dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang disusun secara fak-torial

dengan 2 faktor, yaitu kualitas pucuk dan persentase layu teh basah. Kualitas pucuk terdiri dari 3 taraf dan persentase layu

dengan 2 taraf. Percobaan dilakukan dengan 3 kali pengulangan. Adapun Kombinasi tersebut dapat dilihat pada Tabel.1.

Tabel.1. Kombinasi Kualitas Pucuk dan Persentase Layu Teh Basah

Persentase Layu Pucuk Teh (L)	Kualitas Pucuk teh (K)		
	(K <sub>1</sub> ) 62% - 64%	(K <sub>2</sub> ) 65% - 67%	(K <sub>3</sub> ) 68% - 70%
(L <sub>1</sub> ) 65% - 68%	L <sub>1</sub> K <sub>1</sub>	L <sub>1</sub> K <sub>2</sub>	L <sub>1</sub> K <sub>3</sub>
(L <sub>2</sub> ) 69% - 72%	L <sub>2</sub> K <sub>1</sub>	L <sub>2</sub> K <sub>2</sub>	L <sub>2</sub> K <sub>3</sub>

**Tahapan Penelitian**  
**Persiapan Sampel**

Pada tahap ini dilakukan persiapan bahan baku dan pengujian kualitas pucuk (analisis pucuk). Kemudian dilanjutkan dengan penghitungan persentase layu pucuk teh. Persentase layu dihitung dengan menggunakan rumus:

$$\text{Persentase layu} = \frac{\text{berat pucuk layu}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

**Pengolahan Teh CTC**

Penelitian tahap ini adalah proses pengolahan pucuk teh basah menggunakan sistem CTC (*crushing tearing curling*) hingga menghasilkan teh jadi.

**Parameter Pengamatan**

Parameter yang diamati adalah mu-tu fisik yang meliputi kadar air dan densitas bubuk teh serta mutu organoleptik.

**Kadar air**

Pengujian kadar air dilakukan berdasarkan (ISO 9001:2008) menggunakan alat penghitung kadar air bubuk teh digital.

**Uji Densitas (volume checker)**

Uji densitas dilakukan berdasarkan (ISO 9001:2008)

**Mutu Organoleptik**

Pengujian organoleptik dilakukan untuk mengetahui mutu akhir teh hitam CTC hasil

pengolahan berdasarkan (ISO 9001:2008). Pengujian dilakukan oleh satu orang panelis ahli (*tea tester*) dengan metode uji *scoring* mutu sensoris. Parameter mutu organoleptik yang diamati yaitu:

**1. Kenampakan sifat luar (*Appearance*)**

Uji kenampakan bubuk teh adalah penilaian secara visual sifat fisik dari partikel bubuk teh kering dan bubuk teh jadi.

**2. Air seduhan (*liquor*)**

Bubuk teh yang telah diseduh menggunakan air dan dipisahkan dari ampasnya menghasilkan cairan teh yang memiliki warna, rasa dan aroma teh yang khas

**3. Kenampakan ampas seduhan (*Infussion Leaf*)**

Ampas seduhan yang dimaksud ialah bubuk teh yang telah diseduh dengan air dan dipisahkan dari air seduhannya. penilaian dilakukan terhadap kenampakan ampas dan aroma dari ampas seduhan yang dilakukan beberapa saat setelah ampas seduhan dipisahkan dari air seduhannya sebelum aroma dari ampas seduhan teh tersebut menghilang.

**Nilai total mutu organoleptik (*Overall Rattng*)**

Nilai total mutu organoleptik teh CTC (*Overal Rattng*) merupakan penjumlahan nilai dari hasil uji organoleptik yang dilakukan terhadap mutu *appearance*, *liquor*, dan *infusion leaf*. *Overall rattng*

menunjukkan kelas atau tingkatan kualitas mutu organoleptik teh secara keseluruhan. Berdasarkan acuan Kuantifikasi “Scoring Uji Mutu Teh Hitam”, terdapat lima kelas mutu organoleptik teh yakni, jelek (*Bad*), kurang baik (*Unsatisfactory*), sedang (*Fair made*), baik (*Good*), dan sangat baik (*Well made / very good*)

**Analisis data**

Data hasil pengamatan di Analisis Keragaman (ANOVA). Uji lanjut dilakukan dengan uji DMRT pada taraf 5%

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**Kadar Air teh CTC**

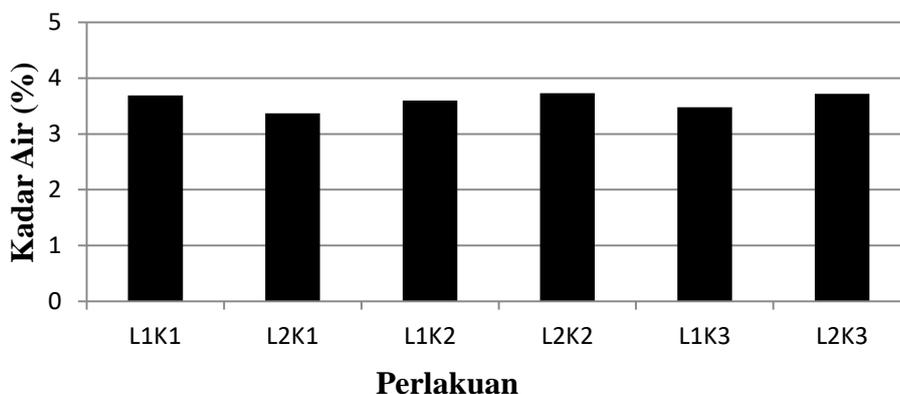
Kadar air teh dari masing-masing perlakuan dapat dilihat pada Gambar 1. Gambar 1. menunjukkan rata-rata kadar air sampel hasil sortasi teh kering CTC yaitu pada sampel L1K1, L2K1, L1K2, L2K2, L1K3, dan L2K3 adalah 3,69%, 3,37%, 3,6%, 3,73%, 3,48% dan 3,72%. Kadar air teh tertinggi yaitu 3,73% terdapat pada sampel dengan kualitas pucuk 65%-67% yang memiliki persentase layu 69%-72% (L2K2). Sedangkan untuk kadar air paling rendah yaitu 3,37% terdapat pada sampel dengan kualitas pucuk 62%-64% yang memiliki persentase layu 69% - 72% (L2K1). Hasil analisis menggunakan anava menunjukkan bahwa pengaruh kualitas pucuk 62% - 64%, 65% - 67%, 68% - 70% dan persentase layu 65% - 68%, 69% - 72% terhadap kadar air teh CTC berbeda tidak nyata.

Kadar air teh kering menurut meto-da SNI 01-1902-2000 adalah 2,68% dengan persyaratan maksimal 8,00%. Kadar air seluruh perlakuan ini telah memenuhi SNI dan berada dalam range yang ditetapkan pabrik yaitu 3% - 4,5%. Hasil analisis ini menyimpulkan bahwa teh CTC hasil pengolahan dari pucuk teh dengan kualitas pucuk 62% - 64%, 65% - 67%, 68% - 70% dan persentase layu 65% - 68%, 69% - 72% menghasilkan mutu teh yang baik dan aman dari serangan jamur serta terhindar dari proses oksidasi enzimatis lanjut selama proses pengepakan dan transportasi.

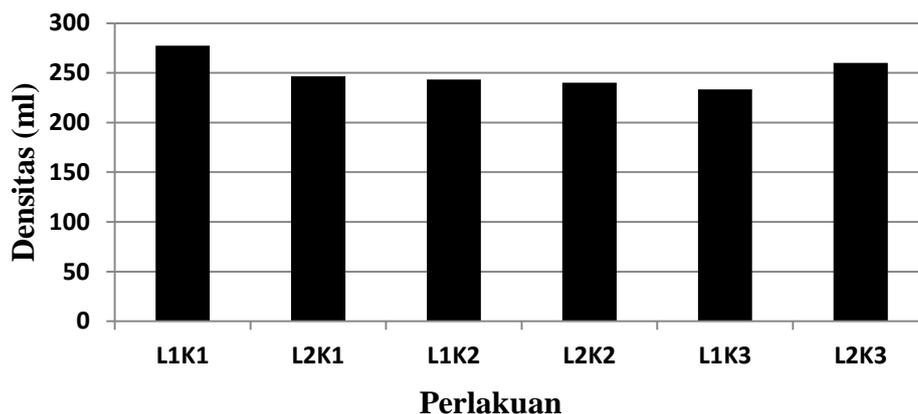
**Uji Densitas**

Hasil uji densitas dapat dilihat pada Gambar 2. Nilai rata-rata pengujian densitas bubuk teh kering CTC pada sampel L1K1, L2K1, L1K2, L2K2, L1K3, dan L2K3 berturut-turut adalah 277,33 ml, 246,66 ml, 243,33 ml, 240 ml, 233,33 ml, 260 ml.

Nilai rata-rata densitas setiap sampel bubuk teh CTC berada dalam range 233,33 ml hingga 277,33 ml dengan standar berat 100 gram untuk setiap sampel yang diuji. Sampel L1K1, yaitu teh dengan kualitas pucuk 62%-68% dan persentase layu 65%-68% memiliki nilai densitas paling tinggi yakni 277,33 ml. Hasil analisis keragaman dengan anava menunjukkan bahwa kualitas pucuk 62%-64%, 65%-67%, 68% - 70% dan persentase layu 65% - 68%, 69%-72% berpengaruh tidak nyata terhadap densitas teh CTC.



Gambar 1. Nilai Rata-rata Kadar Air Teh CTC



Gambar 2. Nilai Rata-rata Densitas Teh CTC

Berdasarkan ISO 9001 : 2008, PTPN VII (Persero) UU Pagaralam telah menetapkan standar nilai densitas untuk bubuk teh hitam CTC jenis PD (*Peko Dust*) yaitu senilai 250 ml – 280 ml. Dari nilai hasil pengujian densitas teh CTC di atas, dapat dikatakan bahwa hanya ada dua dari enam sampel yang memenuhi standar densitas perusahaan untuk bubuk teh hitam CTC jenis PD, yaitu sampel dengan kualitas pucuk 62% - 64% dan persentase layu 65% - 68% (L1K1) dengan nilai densitas 277,33ml dan sampel dengan kualitas pucuk 68%-70% dan persentase layu 69%- 72% (L2K3) dengan nilai densitas 260 ml. Sedangkan empat sampel lainnya bernilai 246,66 ml untuk sampel L2K1, 243,33 ml untuk sampel L1K2, 240 ml untuk sampel L2K2, dan 233,33 ml untuk sampel L1K3 masih dibawah standar densitas yang ditetapkan oleh perusahaan, namun rendahnya nilai densitas dari keempat sampel tidak begitu jauh dari nilai standar dan masih tergolong baik.

#### Mutu Organoleptik Teh CTC Kenampakan sifat luar (*Appearance*)

Menurut SNI penilaian kualitas penampakan sifat luar (*appearance*) teh kering dapat dilihat dari bentuk dan ukuran partikel, warna dan kebersihannya.

Nilai rata-rata mutu *appearance* teh CTC dapat dilihat pada Gambar 3. Nilai mutu *appearance* bubuk teh ditentukan dengan pengujian organoleptik mengguna-

kan panelis ahli (*tea tester*) dari laboratorium PTPN VII (Persero) UU Pagaralam. Berdasarkan data yang ditampilkan pada Gambar 3 dapat dilihat nilai *appearance* sampel L1K1, L2K1, L1K2, L2K2, L1K3, dan L2K3 adalah 22,66, 22, 25,66, 25,33, 26,33, dan 26,66. Nilai mutu *appearance* tertinggi adalah sampel L2K3, yakni sampel dengan kualitas pucuk 68% - 70% dan persentase layu 69% - 72% dengan nilai mutu *appearance* sebesar 26,66. Menurut panelis sampel L2K3 memiliki bentuk partikel dengan granular dan ukuran partikel yang lebih merata. Sedangkan nilai mutu *appearance* terendah adalah sampel L2K1, yakni sampel dengan kualitas pucuk 62% - 64% dan persentase layu 69% - 72% dengan nilai mutu sebesar 22. Sampel ini memiliki ukuran partikel yang kurang merata, berwarna kecoklatan dan mengandung banyak benda asing.

Hasil analisis menunjukkan bahwa pengaruh kenampakan sifat luar (*appearance*) teh CTC berbedatidak nyata pada setiap perlakuan. Sedangkan penilaian mutu berdasarkan acuan Kuantifikasi “Scoring Uji Mutu Teh Hitam” yang digunakan perusahaan menyatakan bahwa rentang nilai mutu *appearance* teh kering 21 – 30 tergolong dalam bubuk teh dengan kualitas “sedang” (*Fair Made*). Mutu kenampakan sifat luar (*appearance*) dengan kualitas sedang (*Fair Made*) yaitu bubuk teh dengan ukuran partikel yang cukup merata, tekstur padat dan tidak rapuh, berwarna agak kehitaman

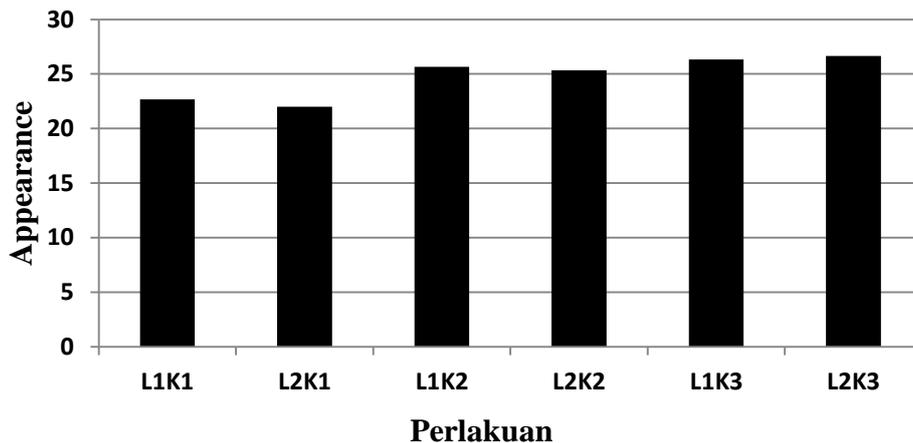
(fairly black), bentuk partikel bulat atau granular namun masih terdapat sidikit serat dan benda asing di dalamnya.

**Sifat Air Seduhan (Liquor)**

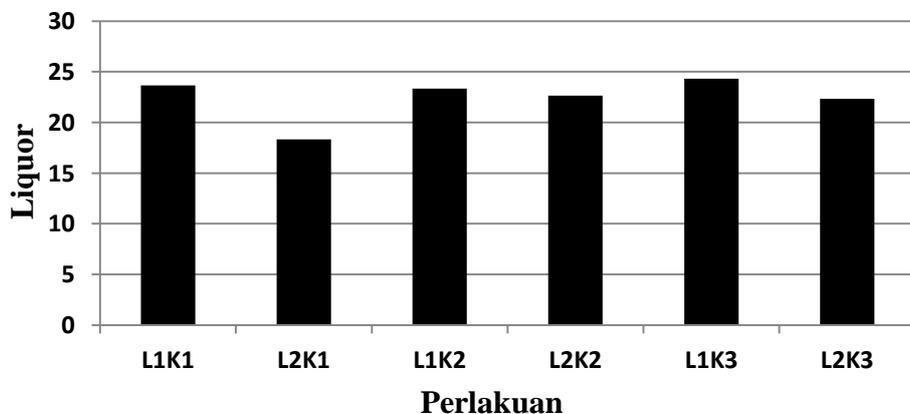
Gambar 4. menunjukkan nilai rata-rata mutu air seduhan (*liquor*) bubuk teh CTC. Nilai *liquor* sampel CTC L1K1, L2K1, L1K2, L2K2, L1K3, dan L2K3 adalah 23,66, 18,33, 23,33, 22,66, 24,33 dan 22,33. Nilai mutu *liquor* tertinggi pada L1K3, yakni sampel berkualitas pucuk 68% - 70% dan persentase layu 65% - 68% dengan nilai mutu *liquor* sebesar 24,33, sedangkan nilai mutu *liquor* terkecil yaitu L2K1, yakni sampel berkualitas pucuk 62%-64% dan persentase layu 69%-72% dengan nilai mutu sebesar 18,33.

Hasil analisis menggunakan analisis keragaman anava. menunjukkan bahwa kua-

litas pucuk 62% - 64%, 65% - 67%, 68% - 70% dan persentase layu 65%-68%, 69% - 72% pengaruh tidak nyata, terhadap mutu *liquor* teh CTC. Sedangkan penilaian mutu berdasarkan acuan Kuantifikasi “Scoring Uji Mutu Teh Hitam” yang digunakan perusahaan menyatakan bahwa rentang nilai mutu *liquor* teh kering 21 – 30 tergolong dalam bubuk teh dengan kualitas “sedang” (*Fair Made*). Mutu air seduhan (*liquor*) berkualitas sedang (*fair made*) yaitu air seduhan teh yang memiliki warna yang cukup cerah dan rasa air seduhan yang cukup kuat (*fair strength*). Namun khusus untuk sampel L2K1 yang memiliki nilai *liquor* hanya 18,33, maka sampel teh ini tergolong ke dalam teh berkualitas ”Kurang baik” (*Unsatisfactory*).



Gambar 3. Nilai Rata-rata Mutu *Appearance* Teh CTC



Gambar 4. Nilai Rata-rata Kualitas Sifat Air Seduhan (*liquor*) Teh CTC

### **Kenampakan Ampas Seduhan (*Infusion Leaf*)**

Nilai rata-rata kualitas ampas seduhan (*infusion leaf*) bubuk teh CTC dapat dilihat pada Gambar 5. Nilai tertinggi pada sampel L2K1, yaitu dengan kualitas pucuk 62%-64% dan persentase layu 69%-72% sebesar 6,66. Sedangkan nilai kualitas ampas seduhan terkecil ada pada sampel L1K1 sebesar 5,66.

Menurut Badan Standar Nasional Indonesia penilaian kualitas ampas seduhan dilihat dari warna dan kerataan ampas yang dihasilkan setelah teh diseduh. Menurut ISO 9001:2008, kenampakan ampas seduhan yang baik adalah ampas teh yang memiliki warna sangat cerah dan menyerupai warna tembaga (*very bright & coppery*).

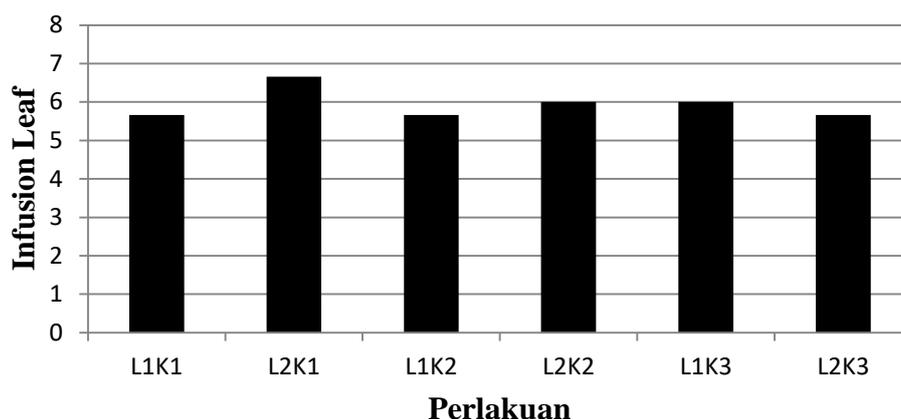
Hasil analisis anava kualitas ampas seduhan menunjukkan bahwa kualitas pucuk 62%-64%, 65%-67%, 68%-70% dan persentase layu 65%-68%, 69%-72% berpengaruh tidak nyata terhadap mutu *infusion leaf* teh CTC. Sedangkan menurut penilaian mutu berdasarkan acuan Kuantifikasi "Scoring uji Mutu Teh Hitam" yang digunakan perusahaan menyatakan bahwa *infusion leaf* yang dihasilkan tergolong dalam teh dengan kualitas *Fair made*.

### **Mutu Organoleptik Teh CTC Keseluruhan (*Overall Rating*)**

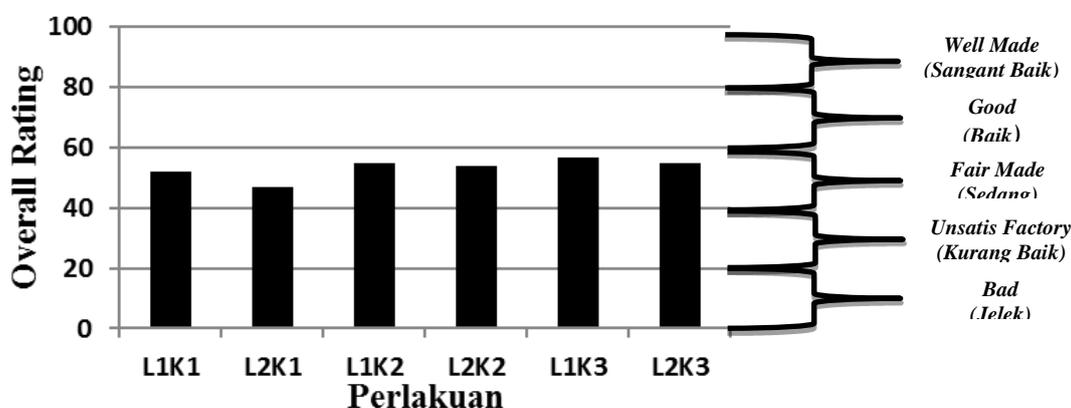
Gambar 6. menunjukkan nilai dari mutu organoleptik teh CTC jenis *Peko Dust* (PD) dengan atribut mutu kenampakan sifat luar (*appearance*), sifat air seduhan (*liquor*) dan kenampakan ampas seduhan (*infusion leaf*) yang dinilai secara keseluruhan. Berdasarkan Gambar 6, nilai *Overall Rating* mutu organoleptik yaitu pada sampel L1K1, L2K1, L1K2, L2K2, L1K3, dan L2K3 adalah 51,98, 46,99, 54,65, 53,99, 56,66, dan 54,65 Nilai paling tinggi adalah sampel teh CTC dengan kualitas pucuk 68%-70% dan persentase layu 65%-68% (L1K3) yang memiliki nilai total 56,66. Sedangkan sampel dengan nilai total terkecil yakni 46,99 terdapat pada teh dengan kualitas pucuk 62%-64% dan persentase layu 69%-72% (L2K1).

Berdasarkan data tersebut dapat dilihat bahwa teh dengan kualitas pucuk paling tinggi yakni 68%-70% telah menghasilkan teh dengan nilai mutu organoleptik paling tinggi. Pucuk yang berkualitas baik banyak mengandung peko atau daun muda. Menurut pakar, apabila daun yang dipetik tua, maka teh yang dihasilkan rendah karena kandungan polifenol daun semakin rendah dan serat-serat daun makin panjang. Sebaliknya, apabila daun yang dipetik muda, maka mutu teh yang dihasilkan tinggi karena kandungan polifenolnya masih tinggi dan serat daun belum panjang (Setyamidjaya, 2010).

Pengaruh persentase layu juga menentukan nilai total mutu organoleptik teh CTC. Gambar 6 menunjukkan teh dengan persentase layu 65%-68% memiliki nilai total organoleptik yang lebih tinggi dari sampel teh lainnya. Hasil diskusi dengan responden ahli di PTPN VII (Persero) UU Pagaralam menyatakan persentase layu yang terlalu tinggi atau terlalu rendah mengakibatkan rendahnya atribut mutu organoleptik yang dihasilkan karena kandungan air yang terlalu banyak atau terlalu sedikit di dalam bahan. Kandungan air dalam bahan yang tidak pas mengakibatkan pengeringan teh pada stasiun pengeringan menjadi tidak optimal. Kandungan air yang terlalu banyak dan teh terlalu kering mempengaruhi kualitas warna partikel bubuk teh, rasa air seduhan dan atribut mutu lainnya. Menurut Setyamidjaya, (2001) kadar air yang diinginkan saat turun layu adalah 68%-72%. Jika proses pelayuan kurang optimal bisa mengakibatkan hasil yang tidak diinginkan terhadap mutu teh. Namun data pada grafik di atas menunjukkan persentase layu teh senilai 65%-68% merupakan perlakuan yang lebih tepat untuk mendapatkan mutu organoleptik teh CTC yang lebih baik di PTPN VII (Persero) UU Pagaralam.



Gambar 5. Nilai Rata-rata Kualitas Ampas Seduhan (*Infusion leaf*) Teh CTC



Gambar 6. Nilai Total Mutu Organoleptik Teh CTC (*Overal Rattng*)

Berdasarkan hasil pengamatan, sampel L2K1 Berdasarkan hasil pengamatan, nilai terkecil untuk mutu organoleptik keseluruhan terdapat yak-ni teh dengan kualitas pucuk 62%- 64%, dan persentase layu ^8%- 72%. Hasil ini semakin jelas menunjukkan bahwa semakin tinggi kualitas pucuk teh, maka mutu yang dihasilkan akan semakin bagus, sebaliknya semakin rendah kualitas pucuk teh yang diolah maka mutu yang dihasil-kan juga akan semakin rendah. Seperti yang telah dijelaskan sebelumnya, persen-tase layu yang tidak tepat atau pelayuan yang tidak optimal mengakibatkan hasil yang cenderung tidak baik terhadap mutu teh. Dalam penelitian ini, persentase layu pucuk teh sebesar 68%-72% dinilai terlalu basah sehingga mutu organoleptik yang

dihasilkan menjadi kurang baik dibanding sampel lainnya.

Penilaian mutu berdasarkan acuan Kuantifikasi “Scoring Uji Mutu Teh Hitam” yang digunakan perusahaan me-nyatakan bahwa rentang nilai mutu organoleptik teh CTC secara keseluruhan 41-60 tergolong dalam teh CTC dengan kualitas mutu organoleptik “sedang” (*Fair Made*).

Hasil pengujian di atas, dimulai dari analisis mutu fisik yang meliputi pengukuran kadar air dan pengujian densitas kemudian analisis mutu organoleptik yang meliputi kenampakan sifat luar (*appearance*), sifat air seduhan (*liquor*), dan kenampakan ampas seduhan (*infison leaf*) menyimpulkan bahwa perlakuan terhadap kualitas pucuk dengan rentang 62%-70% dan persentase layu 65%-72%

masih terlalu sempit untuk dapat membedakan kualitas teh CTC yang terbaik. Rentang perlakuan kualitas pucuk dan persentase layu yang diamati secara keseluruhan tergolong kedalam teh CTC yang memiliki kualitas sedang (*Fair Made*).

### KESIMPULAN

Kualitas pucuk teh 62%- 64%, 65%-68%, dan 69%- 70%, dan persentase layu 65%-68% dan 69%- 72% berpengaruh tidak nyata terhadap sifat fisika (kadar air dan densitas) dan sifat organoleptik teh CTC yang dihasilkan. Nilai kadar air dan densitas tehe telah memenuhi standar SNI dan standar perusahaan, dan secara organoleptik teh yang dihasilkan berkualitas sedang (*fair made*)

### DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, M.S. dan Z.S. Wibowo. 1997. Petunjuk Kultur Teknik Tanaman Teh. Puslitbun Gambung. Bandung
- Kusuma, W. 2008. Analisis Pucuk Tanaman Teh (*camellia sinensis* (L.) *o. kuntze*) di Perkebunan Rumpun Sari Kemuning, PT. Sumber Abadi Tirta Sentosa, Karanganyar, Jawa Tengah. Skripsi. IPB. Bogor.
- Muthumani, T. Kumar dan R. S. Senthil. 2006. Studies on Freeze-withering in Black Tea Manufacturing. Journal of Food Chemistry. Science Direct. Elsevier. Vol. :103 – 106
- Primanita, A.Y. 2010. Proses Produksi Teh Hitam Pt Perkebunan Teh Tambi Wonosobo. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Santoso, J., R. Suprihatini, T. Abas, D. Rohdiana, dan Shabri. 2008. Petunjuk Teknis Pengolahan Teh. Pusat Penelitian Teh dan Kina (PPTK) Gambung. Bandung
- Rosyadi, A.I. 2001. Efisiensi Penggunaan Sumber Daya untuk Memproduksi Teh Hitam Berkelanjutan. Disertasi. Universitas Padjajaran. Bandung
- Setyamidjaja, D. 2000. Budidaya dan Pengolahan Pasca Panen Tanaman Teh. Kanisius. Yogyakarta.
- Sistem Manajemen Mutu ISO 9001:2008. PTPN VII (Persero) UU Pagar-alam, Sumatera Selatan