

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan selama pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses pengolahan teh hitam di PT. Pagilaran UP. Kaliboja menggunakan metode *Orthodox Rotorvane*, yang meliputi proses penerimaan bahan baku, analisa pucuk, pelayuan, penggulungan, penggilingan, sortasi basah, fermentasi, pengeringan, sortasi kering, pengemasan dan penyimpanan.
2. Pada proses produksi teh hitam di PT. Pagilaran UP. Kaliboja ditemukan perbedaan dengan literatur yaitu pada proses pelayuan, oksidasi enzimatik dan pengeringan. Perbedaan tersebut terletak pada waktu dan kadar air pelayuan, waktu serta suhu oksidasi ekzimatis, dan waktu serta suhu pengeringan.
3. Faktor-faktor yang mempengaruhi mutu teh hitam di PT. Pagilaran UP. Kaliboja adalah bahan baku, proses pengolahan, kondisi mesin dan peralatan, pengujian mutu, kemasan produk, dan penanganan produk akhir.

B. Saran

1. *Hygiene* karyawan perlu ditingkatkan untuk mendapatkan mutu teh hitam yang berkualitas unggul, menjaga keselamatan dan kesehatan bagi pekerja.
2. Peningkatan mutu produk dapat dilakukan secara terus menerus dengan memperhatikan aspek pengawasan mutu dari keseluruhan produksi.