

## BAB VI

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan selama Praktik Kerja Lapangan (PKL) maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses pengolahan teh hitam metode CTC (*Crushing, Tearing, Curling*) di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari meliputi proses penerimaan pucuk, pelayuan, penggilingan, oksidasi enzimatis, pengeringan, sortasi, dan pengemasan.
2. Terdapat perbedaan pada proses oksidasi enzimatis dan pengeringan pengolahan teh hitam metode CTC (*Crushing, Tearing, Curling*) di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari dengan literatur
3. Faktor-faktor yang mempengaruhi mutu teh hitam di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari meliputi bahan baku, proses pengolahan, kondisi mesin dan peralatan, pengujian mutu, penyimpanan produk, dan penanganan produk akhir

#### B. Saran

1. Kelembapan ruangan dapat selalu dicek melalui *humidifier* untuk memastikan kelembapan ruangan pengolahan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan
2. Suhu dan waktu pengeringan harus benar-benar diperhatikan agar teh yang dihasilkan tidak sampai gosong atau kurang matang