

## **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. Perkebunan Nusantara XII Kebun Sirah Kencong menggunakan metode CTC (*Crushing, Tearing, Curling*), yang meliputi proses penerimaan bahan baku, pelayuan, pengayakan pucuk layu, penggilingan pucuk, oksidasi enzimatis, pengeringan, sortasi, dan pengemasan.
2. Proses produksi teh hitam di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bantara afdeling Sirah Kencong terdapat perbedaan dengan literatur yaitu proses pelayuan, fermentasi dan pengeringan. Perbedaan terletak pada suhu, kadar air, waktu yang digunakan serta, kelembaban relatif.
3. Faktor-faktor yang mempengaruhi mutu teh hitam di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bantaran afdeling Sirah Kencong 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.