

**LAPORAN KEGIATAN
MERDEKA BELAJAR KAMPUS MERDEKA
PROGRAM MAGANG MANDIRI**

**PROSES PENGOLAHAN TEH HITAM CTC (*Crushing, Tearing, and
Curling*) DI PTPN XII KEBUN WONOSARI, JAWA TIMUR**



Oleh:

VANIA TIARA SALSABILA

NPM. 20033010040

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN"
JAWA TIMUR
SURABAYA
2023**

LEMBAR PENGESAHAN

**LAPORAN KEGIATAN
MERDEKA BELAJAR KAMPUS MERDEKA
PROGRAM MAGANG MANDIRI**

**“PROSES PENGOLAHAN TEH HITAM CTC (*Crushing, Tearing, and
Curling*) DI PTPN XII KEBUN WONOSARI, JAWA TIMUR”**

Oleh:

**VANIA TIARA SALSABILA
NPM. 20033010040**

Surabaya, 06 Juli 2023

Telah disetujui untuk diseminarkan oleh:

Pembimbing



**Riski Ayu Anggreini, S.TP. M.Sc
NPT. 17219900427065**

LEMBAR PENGESAHAN

**LAPORAN KEGIATAN
MERDEKA BELAJAR KAMPUS MERDEKA
PROGRAM MAGANG MANDIRI**

**“PROSES PENGOLAHAN TEH HITAM CTC (*Crushing, Tearing, and
Curling*) DI PTPN XII KEBUN WONOSARI, JAWA TIMUR”**

Oleh:

**VANIA TIARA SALSABILA
NPM. 20033010040**

Telah diseminarkan di hadapan dan diterima oleh Tim Penguji
pada tanggal 11 Juli 2023

Tim Penguji



Anugerah Dany P, S.TP. M.P. M.Sc
NIP. 198811082022031003

Pembimbing



Riski Ayu Anggremi, S.TP. M.Sc
NPT. 17219900427065

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



Dr. Rosida, S.TP, MP
NIP. 19710219 202121 2004

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN MAGANG MANDIRI**

“PROSES PENGOLAHAN TEH HITAM CTC (*Crushing, Tearing, and Curling*) DI PTPN XII KEBUN WONOSARI, JAWA TIMUR”

**Oleh:
VANIA TIARA SALSABILA
NPM. 20033010040**

Laporan magang mandiri ini telah diterima sebagai salah satu pertanggungjawaban pelaksanaan kegiatan magang mandiri di lingkungan UPN “Veteran” Jawa Timur bekerja sama dengan PTPN XII.

Pembimbing Mitra




Achmad Irfan Fauzi, S. TP.

Asisten Teknik dan Pengolahan

Pembimbing



Riski Ayu Anggreini, S.TP. M.Sc
NPT. 17219900427065

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan “Veteran” Jawa Timur



Dr. Dra. Jaridah, MP
NIP. 19650403 199103 2 001

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur atas kehadiran Allah SWT atas segala rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga Laporan Kegiatan Merdeka Belajar Kampus Merdeka yang berjudul “Proses Pengolahan Teh Hitam CTC (*Crushing, Tearing, Curling*) di PTPN XII Kebun Wonosari” dapat terselesaikan sebagai bentuk pertanggungjawaban dari pelaksanaan Program MBKM Magang Mandiri pada Program Studi S1 Teknologi Pangan. Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak sangatlah sulit bagi penulis untuk menyelesaikan laporan hasil Magang Mandiri Program Merdeka Belajar Kampus Merdeka ini. Oleh karena itu, Penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Dra. Jariyah, M.P selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Rosida, S.TP., M.P selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Riski Ayu Anggreini, S.TP., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, saran, serta motivasi dalam penulisan laporan hasil Magang Mandiri.
4. Anugerah Dany P., S.TP., MP., M.Sc. selaku Dosen Penguji yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan hasil Magang Mandiri.
5. Bapak Achmad Irfan Fauzi, S.TP selaku pembimbing lapangan di PT. Perkebunan Nusantara Kebun Wonosari yang telah membimbing dan membagikan banyak pengalaman kepada penulis.
6. Seluruh staff dan karyawan PT. Perkebunan Nusantara Kebun Wonosari yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis dalam melaksanakan kegiatan magang MBKM ini.
7. Kedua orang tua yang telah mendoakan dan memberikan dorongan baik materi ataupun cinta dan kasih sayang untuk menyelesaikan laporan hasil Magang Mandiri.
8. Teman-teman kelompok magang di PTPN XII Kebun Wonosari yang telah memberikan dukungan selama melaksanakan kegiatan magang hingga penyusunan laporan.

Penulis menyadari bahwa laporan hasil Magang Mandiri Program Merdeka Belajar Kampus Merdeka ini sungguh jauh dari sempurna, maka penulis dengan senang hati menerima masukan atau saran dari pembaca yang membangun untuk penulis. Penulis juga berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan juga pembaca.

Surabaya, 06 Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
ABSTRAK	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Magang	2
C. Manfaat Magang	2
D. Tujuan Penulisan Topik Magang	3
BAB II LOKASI MAGANG	4
A. Sejarah Mitra Magang.....	4
B. Visi Misi Perusahaan	5
C. Tata Letak Pabrik	7
D. Struktur Organisasi	11
E. Kegiatan Produksi	13
BAB III PELAKSANAAN MAGANG	18
A. Posisi/Kegiatan Magang.....	18
B. Metodologi Penyelesaian Tugas	19
C. Pembelajaran Hal Baru	19
D. Rekognisi Mata Kuliah	20
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	73
DAFTAR PUSTAKA	74
LAMPIRAN	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Logo PT Perkebunan Nusantara XII.....	6
Gambar 2.	Denah Lokasi PTPN XII Kebun Teh Wonosari Malang	8
Gambar 3.	Tata Letak dan <i>Layout</i> Pabrik Teh Wonosari	9
Gambar 4.	Struktur Organisasi Pabrik Teh Wonosari.....	11
Gambar 5.	Alur Produksi Teh Hitam CTC Pabrik Teh Wonosari.....	17
Gambar 6.	Rancangan Kemasan Baru Rolas Tea.....	33
Gambar 7.	Prosedur Pengujian Lama Penyeduhan Teh Hitam dengan Uji Skoring	40
Gambar 8.	Penerimaan Pucuk	52
Gambar 9.	Pelayuan Pucuk.....	53
Gambar 10.	Hasil Penggilingan.....	54
Gambar 11.	Proses Oksidasi Ezimatis di Fermenting Machine Unit	55
Gambar 12.	Pengeringan dengan <i>Vibro Fluid Bed Dryer</i> (VFBD).....	56
Gambar 13.	Proses Sortasi pada <i>Trinick</i>	58
Gambar 14.	Proses Pengemasan.....	60
Gambar 15.	Proses Cup Test	62
Gambar 16.	Bukti <i>Upload</i> Artikel Media Massa.....	71
Gambar 17.	Bukti <i>Submit</i> Jurnal Pengabdian.....	72
Gambar 18.	Bukti Akun Instagram.....	72
Gambar 19.	Bukti <i>Upload</i> Video YouTube.....	73

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Tabel Makna Logo Mitra	7
Tabel 2.	Standar Berat Teh Hitam untuk Pengisian Pada Paper sack	16
Tabel 3.	Daftar Konversi Mata Kuliah	20
Tabel 4.	Hasil Pengujian Teh Hitam	22
Tabel 5.	Laporan Laba Rugi Teh Hitam CTC Bulan Januari – April 2023	28
Tabel 6.	Perbedaan Desain Kemasan Lama dan Kemasan Baru.....	34
Tabel 7.	Hasil Pengujian Warna Teh Hitam dengan 21 Panelis.....	41
Tabel 8.	Perhitungan Pengujian Parameter Warna secara RAL.....	42
Tabel 9.	Tabel Anova Parameter Warna	42
Tabel 10.	Tabel Uji Lanjut DMRT Parameter Warna.....	42
Tabel 11.	Hasil Pengujian Parameter Aroma Teh Hitam dengan 21 Panelis.....	43
Tabel 12.	Perhitungan Pengujian Parameter Aroma secara RAL	43
Tabel 13.	Tabel Anova Parameter Aroma.....	44
Tabel 14.	Tabel Uji Lanjut DMRT Aroma.....	44
Tabel 15.	Hasil Pengujian Rasa Teh Hitam dengan 21 Panelis	45
Tabel 16.	Perhitungan Pengujian Parameter Rasa secara RAL.....	45
Tabel 17.	Tabel Anova Parameter Rasa	46
Tabel 18.	Tabel Uji Lanjut DMRT Rasa	46
Tabel 19.	Standar Berat Teh Hitam untuk Pengisian Pada <i>Paper Sack</i>	60

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Kegiatan Magang Mandiri.....	78
Lampiran 2. Artikel Media Massa.....	79
Lampiran 3. Jurnal Pengabdian	81
Lampiran 4. Perhitungan Evaluasi Sensoris.....	82
Lampiran 5. Perhitungan Kewirausahaan	88
Lampiran 6. Logbook Kegiatan.....	90

ABSTRAK

Program MBKM adalah program yang dibentuk melalui Kebijakan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi melalui Permendikbud Nomor 3 Tahun 2020. Merdeka Belajar Kampus Merdeka memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk lebih mendalami dunia industri guna memberikan bekal sebelum mahasiswa lulus dan masuk kedalam dunia kerja ataupun wirausaha. Salah satu program MBKM adalah Magang Mandiri yang memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mempelajari tentang dunia industri selama 4 bulan atau satu semester. Program MBKM menjadi wadah untuk mahasiswa bisa mendalami proses pengolahan teh hitam CTC (*Crushing, Tearing, Curling*) di PTPN XII Kebun Wonosari. Selama melakukan program magang mandiri ini mahasiswa mempelajari tentang proses pengolahan teh hitam CTC (*Crushing, Tearing, Curling*) mulai dari pemetikan teh, penerimaan pucuk teh, pelayuan pucuk teh, pengolahan teh, sortasi teh, pengemasan teh, hingga cup test organoleptik teh hitam CTC (*Crushing, Tearing, Curling*). Selain itu, mahasiswa juga memperoleh pengetahuan, keterampilan, serta pengalaman di dunia kerja. Melalui program MBKM ini, mahasiswa tidak hanya mendalami proses pengolahan, namun mahasiswa juga dapat mengkonversikan 20 SKS mata kuliah serta beberapa soft skill yang relevan dengan praktik di industri, yaitu Legislasi Pangan, Kewirausahaan, Pengembangan Produk, Evaluasi Sensori, Teknologi Pengolahan Kopi, Teh, dan Kakao, Organisasi dan Manajemen, Kerjasama Tim, PKL, dan KKN. Setiap mata kuliah yang diambil memiliki bobot 2 hingga 3 SKS sehingga untuk memenuhi capaian pembelajaran mahasiswa melakukan implementasi yang relevan dengan Sub-CPMK yang ada pada setiap mata kuliah. Melalui Program MBKM Magang Mandiri mahasiswa dapat menganalisis permasalahan yang terjadi yaitu kurangnya strategi pemasaran pada produk sehingga dapat membuat rancangan pengembangan diri untuk menjadi strategi pemasaran pada produk.

Kata kunci : MBKM, magang mandiri, teh, teh hitam, CTC (*Crushing, Tearing, Curling*)