

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 Wonosari menggunakan metode CTC (*Crushing, Tearing, Curling*), yang meliputi proses penerimaan pucuk, pelayuan, penggilingan pucuk, oksidasi enzimatis, pengeringan, sortasi, dan pengemasan.
2. Proses produksi teh hitam di PT Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari terdapat perbedaan dengan literatur yaitu proses pelayuan, oksidasi enzimatis dan pengeringan. Perbedaan terletak pada waktu pelayuan, kadar air pelayuan, *range* kelembaban relatif oksidasi enzimatis, waktu oksidasi enzimatis serta kadar air hasil pengeringan.
3. Faktor-faktor yang mempengaruhi mutu teh hitam di PT Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari 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 produk.
3. Pengujian mutu pada teh hitam perlu disesuaikan lagi menurut SNI teh.