

SETIA NATALIA BR BRAHMANA. J1A119035. Korelasi Antara Lama Fermentasi Serta Pengeringan Terhadap Mutu Bubuk Teh Hitam Di PTPN IV Unit Bah Butong Sumatera Utara. Pembimbing : Ulyarti, S.TP., M.Sc. dan Dr. Fitry Tafzi, S.TP., M.Si.

RINGKASAN

Teh hitam adalah teh hasil fermentasi yang berbahan pucuk teh segar dengan standar pemetikan 2-3 daun muda (P+2 atau P+3). PT. Perkebunan Nusantara IV Unit Bah Butong merupakan salah satu perusahaan yang menghasilkan produk teh hitam ortodoks dengan kualitas baik dan produknya juga sudah tersebar luas di kalangan masyarakat. Mutu bubuk teh hitam sangat dipengaruhi oleh proses pengolahannya, seperti pada proses fermentasi dan pengeringan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui korelasi antara lama fermentasi dan lama pengeringan terhadap mutu bubuk teh hitam.

Penelitian ini dilakukan dengan mengamati waktu saat proses fermentasi dan pengeringan kemudian dilakukan pengambilan sampel. Pengambilan sampel pada penelitian ini yaitu diambil bubuk dari hasil proses pengeringan yaitu bubuk 1, bubuk 2, bubuk 3, bubuk 4, dan badag. Masing-masing bubuk diambil dengan 4 kali pengulangan sehingga diperoleh 20 sampel. Kemudian dilakukan pengujian mutu pada masing-masing sampel, setelah itu diuji hubungan antara jenis-jenis bubuk teh dengan parameter mutunya. Parameter yang diamati pada pengujian mutu teh hitam ortodoks yaitu kadar air, *density*, antioksidan, rasa, dan warna. Analisis data yang digunakan adalah analisis korelasi pearson dengan menggunakan aplikasi software statistika yaitu SPSS 20.

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui bahwa lama fermentasi dan lama pengeringan memiliki hubungan yang berbeda terhadap mutu teh hitam yang dihasilkan. Kekuatan hubungannya dari yang lemah hingga kuat tergantung pada hasil nilai korelasi yang didapatkan. Nilai signifikansi ($p < 0,05$) artinya lama fermentasi dan pengeringan berpengaruh secara statistik terhadap mutu bubuk teh hitam.

Kesimpulan dari penelitian yang dilakukan yaitu terdapat korelasi antara lama fermentasi dengan tingkat korelasi kuat dengan parameter antioksidan dan *density*, tingkat korelasi sedang dengan parameter warna dan rasa. Terdapat korelasi antara lama pengeringan dengan tingkat korelasi kuat dengan parameter kadar air, tingkat korelasi sedang dengan parameter rasa.

Kata Kunci : *Fermentasi, Mutu, Pengeringan, Teh Hitam.*