

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh dijadikan sebagai salah satu komoditi hasil perkebunan yang berperan besar dalam kegiatan ekonomi di Indonesia karena teh merupakan salah satu penghasil devisa negara terbaik setelah minyak dan gas. Karena hal tersebut teh menjadi salah satu minuman yang banyak digemari oleh masyarakat mulai dari anak-anak hingga orang dewasa (Syaipulloh, 2011). Pada dasarnya proses pengolahan teh dibagi menjadi tiga jenis yaitu, pengolahan teh yang tidak melewati proses oksidasi enzimatis (teh hijau), teh semi oksidasi (teh oolong), dan pengolahan teh yang memerlukan proses oksidasi enzimatis (teh hitam) (Rohdiana, 2015).

Teh hitam adalah teh hasil fermentasi yang berbahan pucuk teh segar dengan standar pemetikan 2-3 daun muda (P+2 atau P+3). Proses pengolahan teh hitam dibagi menjadi dua jenis yaitu sistem ortodoks dan sistem *Crushing-Tearing-Curling* (CTC) (Badan Standarisasi Indonesia, 2016). Perbedaan teh hitam ortodoks dengan teh hitam CTC yaitu pada proses pengolahannya. Pengolahan teh hitam ortodoks memerlukan tingkat layu dengan kandungan air sebesar 52-58% sedangkan pengolahan teh hitam CTC memerlukan tingkat layu dengan kandungan air sebesar 67-70% (Yusuf, 2010).

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 dalam maupun luar negeri. PT. Perkebunan Nusantara IV Unit Bah Butong terletak di Kecamatan Sidamanik, Kabupaten Simalungun, Provinsi Sumatera Utara. Pada proses pengolahannya, PT. Perkebunan Nusantara IV Unit Bah Butong memiliki 8 stasiun pengolahan. Stasiun-stasiun pengolahan teh hitam ortodoks tersebut antara lain stasiun penerimaan pucuk teh segar, stasiun penggulungan, stasiun fermentasi, stasiun pengeringan, stasiun pra-sortasi, stasiun sortasi, dan stasiun pengepakan.

Berdasarkan data dari *International Tea Committee* (2017) produksi teh Indonesia mencapai 125 ribu ton pada tahun 2016 dengan memberikan sumbangsih 3% dari total produksi teh dunia. Selama periode 2013-2017 ekspor

teh Indonesia 80% berupa teh hitam dengan volume sebesar 43.388 ton dengan nilai ekspor sebesar US\$ 81,1 juta. Volume ekspor teh hijau sebesar 10.856 ton dengan nilai ekspor sebesar US\$ 33,11 juta (Badan Pusat Statistik, 2018). Secara keseluruhan volume ekspor teh Indonesia dari tahun 2013 hingga 2017 terus mengalami penurunan di mana pada tahun 2016 menurun hingga 17% jika dibandingkan dengan tahun 2014 yang menurun sekitar 6% (Badan Pusat Statistik, 2018). Pada tahun 2021, Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat bahwa nilai ekspor teh mencapai US\$ 89,16 juta. Melihat dari nilainya, ekspor teh Indonesia turun 7,43% dibandingkan pada tahun 2020 yang sebesar US\$ 96,32 juta. Sementara, volume ekspor teh dari Indonesia mengalami penurunan 5,77% dari tahun sebelumnya. Pada tahun 2020, volume ekspor teh Indonesia tercatat sebanyak 45.264 ton.

Beberapa faktor penyebab berkurangnya nilai ekspor teh adalah rendahnya mutu produk teh yang dihasilkan oleh produsen. Sesuai dengan perkembangan pasar teh hitam, tentunya pihak produsen selalu mempertahankan aspek mutu dari teh hitam yang dihasilkan. Salah satu faktor yang menyebabkan rendahnya mutu produk teh hitam yaitu pada proses pengolahannya, dimulai saat pucuk teh dipetik hingga menghasilkan bubuk teh hitam. Proses pengolahan yang sangat penting pada pembentukan mutu teh hitam yaitu fermentasi dan pengeringan, dimana salah satu faktor yang sangat berpengaruh pada proses ini yaitu lama waktu yang digunakan pada proses fermentasi dan pengeringan (Antara, 2011).

Fermentasi adalah salah satu proses utama dalam pembuatan teh hitam ortodoks, dimana proses fermentasi ini merupakan salah satu penentu mutu teh hitam yang akan dihasilkan (Pratama *et al.*, 2022). Proses fermentasi dapat merubah komposisi kimia pada teh yang menyebabkan terjadinya perubahan fisik dan sensoris baik warna, aroma, dan rasa. Tujuan dari fermentasi adalah untuk memperoleh sifat-sifat karakteristik teh yang dikehendaki yaitu warna air seduhan dan rasa (Setyamidjaja, 2000 dalam Sari, H.P, 2019)).

Pengeringan bertujuan untuk menghentikan proses fermentasi senyawa polifenol dalam bubuk teh pada saat kondisi zat-zat pendukung kualitas mencapai keadaan optimal. Selain itu proses pengeringan juga bertujuan untuk mengurangi kadar air bubuk teh sampai kadar air yang dikehendaki yang berarti mengurangi

ketersediaan air untuk pertumbuhan mikroba (Winarno, 2004 dalam Sari *et al.*, (2020)).

Berdasarkan uraian diatas, penulis melakukan penelitian mengenai hubungan antara lama fermentasi dengan pengeringan terhadap mutu teh hitam yaitu kadar air, rasa, warna, *density*, dan antioksidan dengan mengangkat judul penelitian “**Korelasi Antara Lama Fermentasi Serta Pengeringan Terhadap Mutu Bubuk Teh Hitam di PTPN IV Unit Bah Butong Sumatera Utara**”.

1.2 Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui korelasi lama fermentasi dan mutu teh hitam.
2. Untuk mengetahui korelasi lama pengeringan dan mutu teh hitam.

1.3 Hipotesis

Hipotesis dari penelitian ini yaitu:

1. Terdapat korelasi antara lama fermentasi dan mutu teh hitam.
2. Terdapat korelasi antara lama pengeringan dan mutu teh hitam.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah untuk mengetahui korelasi antara lama fermentasi dengan pengeringan terhadap mutu teh hitam .