

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor pertanian mempunyai peranan penting dalam perekonomian di Indonesia, salah satu sub sektor yang mempunyai potensi besar adalah sub sektor perkebunan. Teh merupakan komoditas hasil perkebunan yang mempunyai peranan dalam kegiatan ekspor di Indonesia bahkan penghasil devisa negara selain minyak dan gas (Badan Pusat Statistik, 2020). Teh berasal dari tanaman teh (*Camellia sinensis*) yang terbagi menjadi beberapa jenis antara lain teh hitam, teh hijau, dan teh oolong namun jenis teh yang diekspor adalah jenis teh hitam dan teh hijau. Teh hitam merupakan jenis teh yang sebagian besar diekspor mencapai 82,49 persen (37.339 Ton) pada tahun 2020, teh hijau sebesar 17,51 persen (7.926Ton) (Badan Pusat Statistik, 2020). Menurut Kementerian Perindustrian Republik Indonesia, 2020 luas lahan perkebunan teh di Indonesia pada tahun 2021 mencapai 112.053 Ha. Salah satu industri yang menghasilkan komoditas utama berupa teh hitam CTC adalah di pabrik teh Wonosari.

CTC merupakan teknik pengolahan daun teh dengan cara digiling menjadi bentuk gumpalan. Berbeda dengan teh orthodox yang masih menonjolkan keaslian daun teh. Proses pengolahan CTC membuat kadar kafein di dalamnya semakin tinggi hingga melebihi kopi.

CTC merupakan salah satu metode yang banyak digunakan karena memiliki beberapa keunggulan, diantaranya pada proses produksi membutuhkan tenaga kerja lebih sedikit dan menghasilkan produk yang optimal, sehingga produk teh hitam CTC di ekspor ke berbagai negara seperti asia tenggara, timur tengah, australia dan eropa. Proses pengolahan teh hitam CTC dimulai dari penerima pucuk, analisis potes, pelayuan, penggilingan, oksidasi enzimatis, dan rotasi. Teh hitam melewati proses fermentasi berupa oksidasi enzimatis. Proses oksidasi enzimatis dilakukan setelah daun teh mulai di proses CTC (*Crushing, Tearing, Curling*) menjadi teh.

1. PENDAHULUAN

Teh Indonesia dikenal memiliki kandungan katekin (antioksidan alami) tertinggi di dunia (Anjarsari & Intan, 2016). Katekin merupakan salah satu senyawa polifenol yang berkhasiat sebagai antioksidan. Oleh karenanya mengkonsumsi teh juga memiliki banyak manfaat baik bagi tubuh dengan kandungan antioksidan yang berguna sebagai penangkal radikal bebas, pencegah kanker, menurunkan resiko terkena serangan jantung, penurun kandungankolesterol dan memiliki fungsi sebagai penurun tekanan darah tinggi (Anggraini dkk., 2017).

Terdapat empat jenis teh berdasarkan pengolahannya yaitu teh hitam, teh hijau, teh putih dan teh oolong (Rohdiana, 2015). Produksi teh hitam di Indonesia cukup banyak hal ini terbukti dari statistika ekspor teh, sekitar 80% dalam bentuk teh hitam (Anon., 2017). Teh hitam merupakan teh yang paling sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia karena ketersediaanya yang melimpah dan mudah dalam pengolahan. Pembuatan teh hitam yang mengalami proses oksidasi enzimatik, membuat senyawa katekin pada teh dikatalisa oleh enzim polifenol oksidase yang menghasilkan theaflavin dan thearubigin (Rohdian, 2015). Senyawa katekin pada teh dapat mempengaruhi rasa pahit pada teh, sehingga teh hitam yang melalui proses oksidasi enzimatik akan menghasilkan aroma paling kuat dengan rasa lebih ringan (tidak terlalu pahit) (Tsai *et al.*, 2006).

1.2 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah

1. Mempengaruh CTC terhadap mutu teh hitam
2. Mengetahui Kualitas CTC terhadap mutu teh hitam

1.3 Hipotesis

Hipotesis penelitian ini adalah

1. Diduga ada pengaruh CTC terhadap mutu teh hitam
2. Diduga ada perbedaan karakter pada beberapa mtu teh hitam CTC yang berbeda

1. PENDAHULUAN