

III. KEADAAN UMUM PENGOLAH TEH

3.1 Lokasi Pengolah Teh

Pengolah Teh UKM Raksa Tani yang berlokasi di Kampung Jamburasa RT/RW 08/02 Kelurahan Singasari Kecamatan Taraju Kabupaten Tasikmalaya Provinsi Jawa Barat. Secara geografis sebelah Utara berbatasan dengan Kecamatan Puspahiang, sebelah Timur dengan Kecamatan Sodonghilir Kabupaten Tasikmalaya, sebelah Selatan dengan Kecamatan Tawang Bojonggambir, dan sebelah Barat berbatasan dengan Kabupaten Garut. (Lampiran 1)

3.2 Identitas Responden

Identitas responden yang akan dibahas dalam penelitian ini meliputi nama, umur, pengalaman, tingkat pendidikan, pekerjaan utama, jumlah tanggungan keluarga. Melalui identitas responden diharapkan akan memberikan gambaran umum mengenai kondisi pengusaha.

Tabel 2. Identitas Responden

No	Uraian	
1.	Nama	: Ena karyana
2.	Umur	: 47 tahun
3.	Pengalaman	: 4 tahun
4.	Pendidikan:	
	Formal	: S1 teknik industri
	Non Formal	: Pelatihan Teknologi Teh Kegiatan fasilitasi dan Koordinasi pengembangan Industri pengolahan teh
5.	Pekerjaan Utama	: Mengolah Teh
6.	Jumlah tanggungan keluarga	: 3

Responden bernama Ena Karyana, berumur 47 tahun dilihat dari faktor usia, responden memiliki usia yang tergolong ke dalam usia produktif. Menurut Said Rusli (2012), bahwa batasan usia produktif adalah usia penduduk antara 15 tahun sampai 64 tahun. Faktor umur berkaitan dengan kematangan seseorang berpikir serta pengalaman yang dimiliki orang tersebut dalam menjalankan usaha.

Responden mengelola pengolahan teh sudah cukup lama yaitu 5 tahun. Pengalaman usaha akan mempengaruhi terhadap perilaku pengusaha dalam menjalankan pengolahan teh. Pengalaman yang cukup lama akan memberikan nilai yang cukup baik bagi perkembangan usahanya, karena akan memberikan tingkat pemahaman yang mendalam sehingga dapat mendukung aktivitas usahanya.

Hal penting lainnya dalam memberikan gambaran bagi karakteristik responden adalah tingkat pendidikan yang ditempuh. Pendidikan dapat dibedakan menjalani pendidikan formal dan nonformal. Tingkat pendidikan formal yang dicapai oleh responden yaitu tamatan S1 teknik industri. dengan pendidikan responden yang sampai Sarjana S1, keahlian responden dalam mengolah teh cukup sukses buktinya pada tahun 2015 Ena Karyan mendapat penghargaan dari gubernur Jawa Barat sebagai wirausaha baru terbaik utusan Dinas Perkebunan Provinsi Jawa Barat jenis usaha teh hijau (Lampiran 2).

Selain mengikuti pendidikan formal responden juga mengikuti pendidikan pendidikan nonformal. Pendidikan nonformal yang pernah diikuti responden seperti Kegiatan Pelatihan Teknologi Teh, Kegiatan Fasilitasi dan Koordinasi Pengembangan Industri Pengolahan Teh tahun 2015, yang diselenggarakan oleh

kementrian Perindustrian Direktorat Jendral Industri Agro Kementrian Perindustrian (Lampiran 3).

Responden menjalankan usaha bersama 4 orang tenaga kerja hingga sekarang. Pekerjaan mengolah teh menjadi teh hitam, teh putih, teh hijau dan tepung teh menjadi pekerjaan utamanya. Responden bertindak sebagai pemimpin. Tanggungan keluarga responden 2, karena kedua anaknya belum menikah.

Tanggungan keluarga berkaitan dengan besarnya pengeluaran per bulan yang harus disediakan, semakin banyak jumlah tanggungan keluarga akan semakin besar pula biaya yang dikeluarkan untuk memenuhi kebutuhan keluarga sehingga dapat memperbesar resiko pada usaha yang dilakukannya. Selain itu tanggungan keluarga akan mempengaruhi kinerja dalam melakukan usahanya, semakin banyak tanggungan keluarga maka beban dan tanggung jawab akan semakin berat.

3.3 Sejarah Pengolah Teh

Pengolahan Teh Raksa Tani pada tahun 2014 yang didirikan oleh pak Ena Karyana, ide kreativitas beliau timbul karena pengembangan Teh oleh para petani namun tidak didukung oleh permintaan pasar dan kestabilan harga yang tidak menunjang sehingga banyak petani Teh yang jatuh bangun, sehingga beliau berinovasi untuk melakukan pengolahan Teh menjadi Teh Putih. Selain itu Raksa Tani telah menghasilkan produk olahan Teh lainnya diantaranya Teh Hijau, Teh Hitam dan Tepung Teh.

Pada tahun 2014 usaha pengolahan teh yang dirintis adalah teh hijau dan teh hitam, dengan modal awal sebesar Rp 20.000.000 dengan cara pengolahan

masih tradisional. Pada awal tahun merintis pengolah memproduksi teh masih sesuai pesanan, dimana produksi awal masing –masing sebanyak 10 kg bahan baku setelah diolah menjadi 2,5 kg dan sekarang pengolahannya mengalami peningkatan bisa mencapai 50 kg bahan baku per satu kali produksi setelah diolah bisa menjadi 12,5 kg

Seiring waktu dan banyaknya promosi hasil pengolahan teh dari mulut ke mulut serta seringnya mengikuti pameran dan bazar teh mulai dikenal masyarakat. sehingga pesanan mulai meningkat sampai saat ini tetapi tidak semua produk mengalami peningkatan seperti teh putih dan teh hitam itu fluktuatif terkadang dalam seminggu hanya memproduksi 50 kg bahan baku menjadi teh hitam dan 5 kg bahan baku teh putih. Perusahaan memiliki 4 orang pekerja. Bahan baku diperoleh dari petani teh disekitar. Pada tahun 2017 produk Raksa Tani dinyatakan halal oleh Majelis Ulama Indonesia dengan No MUI – JB 01121134420615 (Lampiran 4).

Pemasaran produk dilakukan dengan membuka toko sendiri di dekat tempat produksi sehingga konsumen bisa mendatangi toko tersebut dan jika ada festival atau pameran pak Ena mengikuti festival tersebut dengan membuka stand di pameran yang bertujuan agar produk teh lebih di kenal di masyarakat. (lampiran 5)

3.4 Produk yang Dihasilkan

Produk yang dihasilkan dari pengolah Teh Raksa Tani ada 4 jenis produk diantaranya Teh Putih, Teh Hijau, Teh Hitam dan Tepung Teh. Tidak semua produk yang dihasilkan selalu mengalami peningkatan , hanya yang lebih dikenal

adalah produk Teh Hijau dan tepung Teh. Tetapi produk tersebut memproduksi jika ada permintaan atau pemesanan dan proses produksinya pun tidak bersamaan, sedangkan teh putih dan teh hitam produksinya bersamaan



Gambar 2. Teh Putih



Gambar 3. Teh Hijau



Gambar 4. Teh Hitam



Gambar 5. Tepung Teh

Banyaknya produk yang dihasilkan oleh pengolah Raksa Tani , peneliti memilih fokus ke produk Teh Putih dan Teh hitam, karena merupakan produk yang tingkat penjualannya paling rendah dan fluktuatif.

3.5 Teknik Pengolahan Hasil

3.5.1 Bahan Baku Produksi

Bahan baku yang cocok digunakan dalam pembuatan Teh adalah pucuk dau teh yang masih segar dan bagus helaian pucuk teh yang muda yang dipetik secara hati-hati. Pada pengolahan Teh di lokasi penelitian, bahan baku yang digunakan dalam proses produksi teh putih adalah helaian pucuk teh yang sangat muda dan belum mekar masih diselaputi rambut halus berwarna putih perak, sehingga memberi kesan warna putih beludru yang nantinya bila kering berubah menjadi putih yang memiliki tingkat kadar klorofil yang rendah dan antioksidan polifenol yang lebih tinggi dan kafeinya pun sangat rendah. Sedangkan teh hitam memiliki tingkat kafein yang tinggi dibanding teh hijau bahan baku untuk teh hitam adalah pucuk yang sudah mekar sama seperti bahan untuk teh hijau, yaitu terdiri dari pucuk ke 2-3 daun muda dengan tingkat kerusakan yang rendah agar tingkat kerusakan pucuk sampai sampai di pabrik rendah maka penanganan pucuk sejak dari pemetikan, pengumpulan, pengangkutan sampai penerimaan pucuk di pabrik harus dilakukan dengan baik yang nantinya dihasilkan kualitas teh hitam yang baik. Alasan pemilihan pucuk teh yang belum mekar tersebut sebagai bahan baku dalam produksi teh putih adalah karena pucuk teh tersebut masih diselaputi rambut halus berwarna putih perak yang tidak dilakukan fermentasi. Sedangkan alasan pemilihan pucuk daun yang sudah mekar tersebut sebagai bahan baku dalam proses produksi teh hitam karena pucuk tersebut harus dilakukan fermentasi penuh. dan ketersediaan bahan baku selalu ada. Pada saat survei, harga beli bahan baku teh putih adalah Rp 200.000,00 per kg dan harga beli bahan baku

teh hitam adalah Rp 2300,00 per kg. Pengadaan bahan baku usaha pengolahan teh di lokasi penelitian diperoleh dari petani dan kelompok tani disekitar kawasan produksi.

3.5.2 Tenaga Kerja

Pada skala usaha pengolah Teh pada lokasi penelitian, dengan kapasitas produksi 50 kg produk teh hitam dan 5 kg teh putih per satu kali produksi, jumlah tenaga kerja yang digunakan terdiri dari tiga tenaga kerja produksi (teh putih) dan produksi (teh hitam).

3.5.3 Proses Produksi

Proses produksi teh putih sederhana dan mudah dilakukan. Secara umum, proses produksi teh putih, mulai dari tahap pengadaan bahan baku teh sampai tahap pengemasan teh, adalah sebagai berikut:

1. Pengadaan Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan adalah dua helai pucuk daun termuda yang belum terbuka masih diselimuti rambut-rambut halus berwarna perak. Setelah bahan baku terkumpul kemudian di timbang dengan ketentuan maksimal 5 kg untuk satu kali produksi.

2. Pelayuan Alami

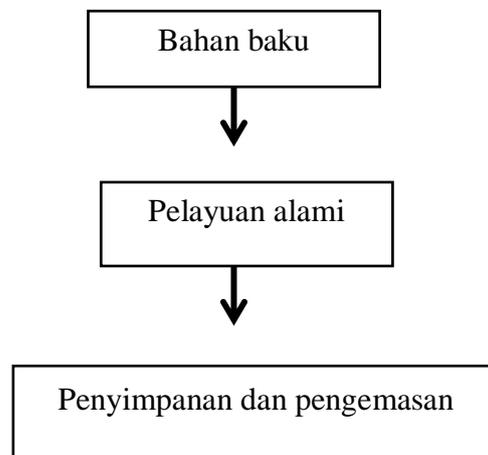
Teh putih dilayukan dengan segera setelah pemetikan. Proses ini memegang peranan yang sangat penting dalam menentukan kualitas akhir teh putih. Pucuk daun teh yang telah dipetik dihamparkan secara merata di atas wadah yang terbuat dari alumunium , kemudian di jemur di tempat yang sinar mataharinya tidak terlalu panas dan proses

penjemuran tidak boleh lebih dari jam 9 bisa juga di simpan dalam ruangan yang memiliki sirkulasi udara yang baik.

3. Penyimpanan dan Pengemasan

Penyimpanan dan pengemasan setelah sortasi dilakukan langsung untuk menjaga aroma teh putih yang harum. Untuk memasarkannya teh putih dikemas dalam kaleng dengan ukuran kemasan bervariasi dalam satu kali proses produksi biasanya menghasilkan kurang lebih 60 kemasan dengan berat bersih 15 gram perkemasan. Pengemasan dilakukan dengan kemasan komposit yang telah diberi label dan tanda *expired*. Teh putih yang dikemas dapat bertahan selama 2 tahun.

Gambar 7. Diagram alir proses produksi teh putih



Selanjutnya untuk proses produksi teh hitam mulai dari tahap pengadaan bahan baku teh sampai tahap pengemasan teh adalah sebagai berikut:

1. Pengadaan Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan adalah pucuk daun muda yang pucuknya sudah mekar sama seperti bahan untuk teh hijau, yaitu terdiri dari pucuk ke 2-3 daun muda dengan tingkat kerusakan yang rendah agar tingkat kerusakan pucuk sampai sampai di pabrik rendah maka penanganan pucuk sejak dari pemetikan, pengumpulan, pengangkutan sampai penerimaan pucuk di pabrik harus dilakukan dengan baik. Setelah bahan baku terkumpul kemudian di timbang dengan ketentuan maksimal 50 kg untuk satu kali produksi.

2. proses pelayuan

Tahap pertama pada proses pengolahan teh hitam adalah pelayuan. Selama proses pelayuan, daun teh akan mengalami dua perubahan yaitu perubahan senyawa-senyawa kimia yang terdapat dalam daun serta menurunnya kandungan air sehingga daun teh menjadi lemas. Proses ini dilakukan selama 14-18 jam, proses pelayuan ini dilakukan masih dengan cara alami yaitu dengan cara di simpan didalam ruangan terbuka sampai pucuk layu berwarna hijau kekuningan, tidak mengering, tangkai muda menjadi lentur, bila di genggam terasa lembut dan bila dilempar tidak buyar.

3. proses penggilingan

Tahap ke tiga yaitu penggilingan yang akan mengakibatkan membran dan dinding sel pada daun teh menjadi rusak. Cairan sel akan keluar di permukaan daun secara rata. Proses ini merupakan dasar

terbentuknya mutu teh. Selama proses ini berlangsung, katekin akan diubah menjadi theaflavin dan thearubigin yang merupakan komponen penting baik terhadap warna, rasa maupun aroma seduhan teh hitam, berlangsung selama 90 menit mesin yang digunakan berupa open top roller, proses ini bertujuan untuk memecah sel-sel daun, agar proses fermentasi dapat berlangsung secara merata.

4. proses pengeringan

Proses ini bertujuan untuk menghentikan proses *oksimatis* pada saat seluruh komponen kimia penting dalam daun teh telah secara optimal terbentuk. Proses ini menyebabkan kadar air daun teh turun menjadi 2,5-4% ECP (*Endless chain pressure Dryer*) pada suhu 90-95⁰c selama 20-22 menit. Sebenarnya output dari proses ini sudah dapat dikatakan sebagai teh hitam meski masih memerlukan proses lebih lanjut untuk memisahkan dan mengklasifikasikan teh berdasarkan kualitasnya. Untuk itu diperlukan proses sortasi.

5. sortasi

Sortasi teh kering pada pengolahan raksa tani menggunakan sitem CTC (*Cutting, Tearing, dan Curling*) yang lebih sederhana dibandingkan dengan mesin orthodox. Keringan teh CTC ukurannya hampir seragam dan serta-serta yang tercampur dengan keringan hanya sedikit. Di samping memisahkan serat dan tangkai sortasi ini bertujuan untuk memisahkan teh kering berdasarkan warna, ukuran

6. pengeemasan

Penyimpanan dan pengeemasan setelah sortasi dilakukan langsung untuk menjaga aroma teh putih yang harum. Untuk memasarkannya teh hitam dikemas dalam kaleng dengan ukuran kemasan bervariasi dalam satu kali proses produksi biasanya menghasilkan kurang lebih 50 kemasan dengan berat bersih 100 gram per kemasan. Pengeemasan dilakukan dengan kemasan komposit yang telah diberi label dan tanda *expired*.

Gambar 6. Diagram alir produksi teh hitam

