

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini akan membahas mengenai hal-hal yang melatar belakangi penelitian ini. Dari latar belakang tersebut masalah dapat teridentifikasi yang kemudian akan dirumuskan dalam suatu perumusan masalah. Berdasarkan rumusan masalah kemudian ditetapkan tujuan penelitian dan manfaat penelitian. Selain itu pada bab ini juga akan disebutkan batasan dan asumsi yang diperlukan pada penelitian ini.

1.1 Latar Belakang

Sektor perkebunan teh merupakan salah satu sektor yang berperan penting dan sebagai andalan penghasil devisa negara. Teh merupakan salah satu komoditas andalan dalam sektor perkebunan Indonesia. Peran komoditas teh bagi perekonomian Indonesia cukup penting, baik sebagai sumber pendapatan bagi petani, sumber devisa, penghasil bahan baku industri, maupun penyedia lapangan kerja melalui kegiatan pengolahan, pemasaran, dan perdagangan (ekspor dan impor). Sebagai penghasil devisa negara, Indonesia merupakan salah satu negara produsen teh terbesar dunia setelah China, India, Kenya, dan Vietnam. Pada tahun 2012 tercatat nilai ekspor teh olahan sebesar US \$ 162,8 juta, tahun 2013 sebesar US \$157,5 juta, dan tahun 2014 sebesar US \$ 135,2 juta atau meningkat 6% dari tahun 2009 (Kemendag RI, 2015). Dari total produksi, sekitar 70% teh diekspor sedangkan sisanya (30%) untuk memenuhi kebutuhan dalam negeri. Volume ekspor teh Indonesia sebagian besar (94%) masih dalam bentuk teh curah.

Kondisi dan perkembangan agro industri teh sendiri dalam periode 2010 – 2014, secara umum mengalami peningkatan, baik jumlah perusahaan, produksi dan nilai produksi, kapasitas izin, utilisasi serta investasi maupun tenaga kerja yang diserap. Namun demikian, peningkatan tersebut relatif kecil sehingga tidak mampu memberikan sumbangan berarti bagi perekonomian nasional. PT. Perkebunan Nusantara XII (Kertowono) memiliki departemen produksi yang mengolah teh.

Sebagai tempat produksi teh harus memperhatikan kebersihan melalui pengolahan yang cermat terhadap potensi kontaminasi yang ada. Diperlukan sanitasi untuk mencapai kebersihan yang prima dalam tempat produksi, persiapan penyimpanan, penyajian makanan, dan air sanitasi. Hal-hal tersebut merupakan aspek yang sangat esensial dalam setiap cara penanganan pangan. Program sanitasi dijalankan bukan untuk mengatasi masalah kotornya lingkungan atau kotornya pemrosesan bahan, tetapi untuk menghilangkan kontaminasi dari makanan dan mesin pengolahan, serta mencegah terjadinya kotaminasi silang.

Mutu teh sangat dipengaruhi oleh cara pengolahannya, walaupun faktor-faktor lain juga berpengaruh (Nasution dan Wachyuddin, 1975). Faktor-faktor lain tersebut antara lain, letak atau tinggi perkebunan di atas 1500mdpl permukaan laut, pemangkasan ranting-ranting, cara atau sistem pemetikan daun teh dan jenis daun yang diolah (Siswoputranto, 1978). Mutu teh dinilai berdasarkan rasa (*taste*), aroma, dan warna seduhan (*liquor*). Penilaian mutu ditentukan oleh seorang ahli pencicip (*tea tester*) berdasarkan analisis organoleptik, yaitu kemampuan mengukur mutu dengan indra penglihatan, penciuman, dan perasa. Parameter lain seperti kadar air dan berat jenis (*density*) hanya sebagai pendukung (Ghani, 2002). Sekarang ini penentuan mutu teh atau bahan-bahan penyegar lainnya, dilakukan secara organoleptik yaitu penentuan yang dilakukan oleh tester berdasarkan nilai-nilai yang telah ditentukan. Pada penentuan mutu ini, dilihat keseragaman bubuk, bahan-bahan asing dalam bubuk, mutu air seduhan dan warna air seduhan. Selain penentuan tersebut, masih ada yang harus dilihat yaitu *aroma, flavor, aftertaste, body, defect, balance, dan overall* air seduhan tersebut, menurut tea tester. Kesalahan pada waktu pengujian, akan terasa oleh tester setelah mengetahui hasil dari teh yang telah diseduh (Roy Moxham, 2003).

Sebagai industri teh, PT. Perkebunan Nusantara XII tentu harus menjamin mutu produknya melalui proses produksi yang baik dan sehat, karena sebagai industri pangan, mutu merupakan hal yang paling penting. Mutu dan keamanan produk tidak dapat dihasilkan hanya dengan pengujian (*Inspection/ testing*), namun harus menjadi satu kesatuan dari proses produksi. Dalam hal ini proses produksi teh hitam pada PT. Perkebunan Nusantara XII Kertowono sepintas terlihat cukup baik dengan kondisi yang ada saat ini. Namun saat ditelusuri pada departemen produksi, ternyata standar yang sudah ditetapkan belum sepenuhnya diterapkan karena masih terdapat kekurangan-

kekurangan dalam pelaksanaannya seperti kondisi bangunan yang sudah mulai berkarat serta kotor dan mesin-mesin yang sudah mulai menua dan seharusnya diganti. Selain itu dilihat dari proses produksi teh PT. Perkebunan Nusantara XII Kertowono, masih banyak tahapan proses yang memiliki risiko-risiko yang seharusnya bisa diminimumkan. Salah satu contohnya yaitu risiko pada penerimaan pucuk teh. Pucuk teh yang masuk proses produksi teh harus memiliki kualitas yang baik, yaitu sesuai standar *Tea Fountain*. Standar *Tea Fountain* pada teh yang dimaksud adalah:

1. *Orange Pekoe Superior* : merupakan kelas tertinggi dari OP. Diproduksi dengan penanganan khusus untuk menjaga kualitasnya.
2. *Orange Pekoe* : merupakan kualitas standar dalam produksi teh hitam. Terdiri dari 2 daun teh di mana terkadang masih terdapat pucuk daun teh
3. *Broken Orange Pekoe First Grade Leaves* : semi daun teh. Daunnya kasar, teh berdaun hitam, tingkat kekasaran daun 40% OP dan 60% BOP.

Namun pada kenyataannya, pada tahap penerimaan pucuk, tidak sedikit mengalami kesalahan penanganan terutama masalah keadaan fisik pucuk. Hal ini tentunya mempengaruhi kualitas teh yang dihasilkan. Contoh-contoh kesalahan penanganan yang terjadi adalah:

1. Pada penurunan pucuk kadang-kadang dilempar sehingga menambah jumlah pucuk yang rusak
2. Sekitar 20% pucuk segar yang diterima kadang terinjak sehingga merusak keadaan fisik pucuk.
3. Tempat penimbangan pucuk tidak bersih sehingga rawan terjadi kontaminasi.
4. Saat penimbangan pucuk sering terjadi penumpukan yang berlebihan sehingga merusak keadaan fisik pucuk.

Selain terdapat risiko pada tahap penerimaan pucuk seperti yang dijelaskan diatas, masih terdapat pula kesalahan-kesalahan penanganan yang harus diminimumkan pada tahapan-tahapan selanjutnya. Kesalahan-kesalahan tersebut berasal dari tahapan proses pengolahan teh hitam yang akhirnya menimbulkan resiko lainnya seperti kontaminasi bahan kimia atau hama terhadap bahan baku dan produk. Proses pengolahan yang tidak sesuai dengan standar operasional proses akan menghasilkan produk dengan kualifikasi yang rendah meskipun bahan dasar yang digunakan memenuhi kualifikasi baik. Setiap tahapan proses memiliki persyaratan masing-masing untuk menciptakan kondisi proses

yang ideal. Dengan kondisi proses yang ideal, diharapkan spesifikasi hasil olah yang diperoleh dapat sesuai dengan spesifikasi yang diharapkan. Permasalahan yang muncul adalah sulitnya menciptakan kondisi proses yang ideal, baik itu disebabkan oleh faktor manusia (*human error*), kondisi alat, maupun kondisi lingkungan yang tidak mendukung. Untuk lebih jelasnya, Tabel 1.1 dibawah ini memaparkan daftar proses-proses yang harus diawasi pada proses produksi teh hitam PT. Perkebunan Nusantara XII Kertowono.

Tabel 1.1 Proses-Proses Pada Proses Produksi Teh Hitam

Stasiun	Proses
Stasiun Penerimaan bahan baku	<ul style="list-style-type: none"> • Pengangkutan Pucuk • Pembongkaran Pucuk • Penimbangan dan Analisa Pucuk
Stasiun Pelayuan	<ul style="list-style-type: none"> • Pembeberan dan Pembalikan Pucuk • Pengaliran dan Penghentian Aliran Udara
Stasiun Penggilingan dan Oksidasi Enzimatis	<ul style="list-style-type: none"> • Penggilingan • Oksidasi Enzimatis
Stasiun Penggeringan	<ul style="list-style-type: none"> • Pengeringan
Stasiun Sortasi	<ul style="list-style-type: none"> • Sortasi • Pengemasan

Pada kenyataannya di PT. Perkebunan Nusantara XII Kertowono, sering terjadi kesalahan yang mengakibatkan adanya risiko-risiko pada tahapan proses yang disebutkan diatas. Oleh karena itu penulis merasa perlunya mengevaluasi sistem yang sebelumnya sudah diterapkan yaitu *Good Manufacturing Practices* yang merupakan suatu tindakan pengendalian yang efektif untuk menjamin kualitas mutu produk yang dihasilkan suatu perusahaan. Sistem ini mencoba untuk mengidentifikasi berbagai risiko yang berhubungan dengan suatu keadaan pada saat pembuatan, pengolahan atau penyiapan makanan yang terkait dan menentukan kegiatan dimana prosedur pengendalian akan berdaya guna. Harapannya, dengan sistem ini dapat membantu pihak perusahaan dalam mengendalikan setiap risiko-risiko yang cenderung terjadi pada rantai produksi sehingga dapat menghasilkan teh hitam yang berkualitas dan bermutu baik.

Penelitian ini disusun dengan judul “*Evaluasi Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Produksi Pengolahan Teh Hitam Sebagai Upaya Peningkatan Mutu*”

Produk". Hal ini diharapkan dapat menjadi sebuah masukan untuk meningkatkan kualitas produk perusahaan dan sebagai suatu langkah proaktif dalam menjamin keamanan produk pangan agar tetap menjaga kepercayaan konsumen.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan pemaparan latar belakang diatas dapat diketahui masalah yang diidentifikasi adalah sebagai berikut.

1. Masih terdapat risiko-risiko pada setiap tahapan proses produksi teh yang dapat menyebabkan kontaminasi (biologi, kimia, dan fisik) pada produk akhir yang perlu dievaluasi terkait pengendalian yang diterapkan untuk mengendalikan setiap tahapan proses tersebut.

1.3 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana penerapan GMP pada PT. Perkebunan Nusantara XII Kertowono.
2. Apa saja resiko-resiko yang ada dalam proses produksi teh hitam.
3. Bagaimana rekomendasi yang dapat diberikan untuk perusahaan.

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Membandingkan kondisi perusahaan dengan prinsip-prinsip GMP sebagai evaluasi penerapan GMP pada PT. Perkebunan Nusantara XII Kertowono.
2. Menganalisis hasil GMP sebagai tindakan untuk menetapkan tindakan perbaikan.

1.5 Manfaat Penelitian

Dari penelitian ini, manfaat yang akan diperoleh dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Membantu perusahaan dalam mengevaluasi penerapan GMP yang ada pada PT. Perkebunan Nusantara XII Kertowono.
2. Membantu kepala produksi dan operator di setiap stasiun dalam mengevaluasi kegiatan yang ada pada proses produksi teh hitam PT. Perkebunan Nusantara XII Kertowono.

3. Membantu kepala produksi dan operator di setiap stasiun dalam menentukan tindakan perbaikan yang diperlukan apabila menunjukkan suatu kegagalan kendali.

1.6 Batasan Penelitian

Dalam penelitian ini penulis memiliki batasan masalah antara lain:

1. Penelitian hanya menganalisa kontaminasi fisik teh.
2. Objek teh yang menjadi penelitian hanya teh tubruk.

1.7 Asumsi-asumsi

Asumsi-asumsi yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Selama penelitian tidak terjadi perubahan dalam strategi, kebijakan, dan sistem operasional perusahaan.



Halaman ini sengaja dikosongkan



Halaman ini sengaja dikosongkan

