

ANALISIS PUCUK MEMENUHI SYARAT (PMS) DAN UJI ORGANOLEPTIK TEH HIJAU

Qualified Shoots Analysis (PMS) and Organoleptic Test of Green Tea

Tiara Adinda Jasmine¹ Safinta Nurindra Rahmadhia¹

¹Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan
Email: safinta.rahmadhia@tp.uad.ac.id

ABSTRACT

Product quality is very important to ensure that the products produced are of high quality and safe for consumers. Therefore, product quality control is carried out on raw materials, namely qualified shoot analysis. In addition to ensuring the quality of raw materials, organoleptic testing is also carried out on the final product to assess the overall quality. The purpose of this study is to determine whether the quality control of green tea products is in accordance with the company's operational standards (SOP) or not. Qualified shoot analysis is carried out in accordance with the standards of PT Chakra Dewata Tea Plantation. There are 3 parameters, namely Qualified Shoots (PMS), Unqualified Shoots (PTMS), and Damaged. Organoleptic tests are carried out in accordance with the company's quality standards which refer to SNI 3945: 2016 green tea quality requirements. Organoleptic test quality characteristics include appearance, taste, liquor, and In Fussion parameters. The results of observations on the analysis of qualified shoots PMS parameters afdeling flat kiara has the highest average of 37.19%, PTMS afdeling gunung maud has the highest average of 62.97%, then damaged parameters with the highest average found in afdeling flat kiara which is 5.50%. The average grading results on BT #8033, SM 315, and Fanning 58 tea types are C/2.6/36/c; C/2.7/37/c; and C/2.8/38/c, respectively.

Keywords: green tea; green tea processing; qualified shoots; organoleptic test

ABSTRAK

Mutu produk sangat penting untuk memastikan produk yang dihasilkan berkualitas tinggi dan aman bagi konsumen. Oleh karena itu, dilakukan pengendalian kualitas produk pada bahan baku yaitu analisis pucuk memenuhi syarat. Selain memastikan mutu bahan baku, pengujian organoleptik juga dilakukan pada produk akhir untuk menilai kualitas keseluruhan. Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah pengendalian kualitas produk teh hijau sudah sesuai dengan standar operasional perusahaan (SOP) atau belum. Analisis pucuk memenuhi syarat dilakukan sesuai dengan standar PT Chakra Perkebunan Teh Dewata. Terdapat 3 parameter yaitu Pucuk Memenuhi Syarat (PMS), Pucuk Tidak Memenuhi Syarat (PTMS), dan Rusak. Uji organoleptik dilakukan sesuai dengan standar mutu perusahaan yang mengacu pada SNI 3945:2016 syarat mutu teh hijau. Karakteristik kualitas uji organoleptik meliputi parameter *appearance*, *taste*, *liquor*, dan *In Fussion*. Hasil pengamatan pada analisis pucuk memenuhi syarat parameter PMS afdeling datar kiara memiliki rata-rata tertinggi yaitu sebesar 37,19%, PTMS afdeling gunung maud memiliki rata-rata tertinggi yaitu sebesar 62,97%, lalu parameter rusak dengan rata-rata tertinggi terdapat pada afdeling datar kiara yaitu sebesar 5,50%. Rata-rata hasil penilaian pada jenis teh BT #8033, SM 315, dan Fanning 58 secara berturut-urur adalah C/2,6/36/c; C/2,7/37/c; dan C/2,8/38/c.

Kata kunci : pucuk memenuhi syarat; teh hijau; uji organoleptik; pengolahan teh hijau



PENDAHULUAN

Teh (*Camellia sinensis* L) merupakan tanaman asli Asia terutama Cina, namun sekarang teh telah menyebar keseluruh dunia bahkan diseluruh pelosok Indonesia aneka produk teh bisa dijumpai. Teh bisa diminum dalam keadaan panas atau dingin sebagai minuman penyegar, bahkan banyak pula yang mencampurkan bahan-bahan tertentu pada teh untuk meningkatkan selera (Bayani & Mujaddid, 2015). Teh hijau diperoleh tanpa proses fermentasi yang dibuat dengan cara menginaktifkan enzim fenolase pucuk daun tanpa melalui proses oksidasi enzimatis, melalui proses penggulungan, pengeringan, sortasi dan grading (Salman et al., 2022; Shi et al., 2022).

Pengendalian kualitas produk dilakukan untuk menjaga dan meningkatkan kualitas produk sesuai dengan standar yang ditetapkan. Pada umumnya, pengendalian kualitas mutu pengolahan teh hijau dilakukan pada tahap awal penerimaan daun teh segar melalui analisis pucuk memenuhi syarat (PMS), pada saat pengolahan teh hijau (parameter operasional pengolahan), dan pada tahap akhir pada produk teh hijau melalui analisis persentase grade teh hijau (peko, jikeng, bubuk dan tulang/batang), serta evaluasi organoleptik teh hijau.

Pengendalian mutu pada setiap tahapan proses pengolahan akan berdampak signifikan pada mutu produk yang dihasilkan (Deka et al., 2020; Lestari et al., 2023).

Penilaian organoleptik sangat banyak digunakan untuk menilai mutu dalam industri pangan dan industri hasil pertanian lainnya. Uji organoleptik dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur produk yang dihasilkan (Lamusu, 2018). Setiap jenis teh hijau memiliki spesifikasi dan karakteristik sensorik yang merupakan parameter yang dapat digunakan untuk mengetahui karakteristik kualitas parameter kenampakan (*appearance*), rasa (*taste*), dan warna air seduhan (*liquor*), dan ampas seduhan teh hijau (Dartora et al., 2023).

Pengendalian kualitas dilakukan analisa mutu pucuk yaitu analisis pucuk memenuhi syarat (PMS) pada saat kedatangan bahan baku atau pucuk basah sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan. Kualitas pada bahan baku (pucuk basah) sangat mempengaruhi kualitas teh, makin bagus pucuk basah makan teh yang dihasilkan akan memiliki kualitas yang baik (Deka et al., 2024; Wang et al., 2022). Selain analisa mutu pada bahan baku, dilakukan analisis mutu akhir pada produk



teh hijau yaitu uji organoleptik untuk mengetahui karakteristik dari kualitas teh hijau, standar uji organoleptik mengacu pada SNI 3945:2016 syarat mutu teh hijau. Pada penelitian ini dilakukan pengendalian kualitas produk dari 3 afdeling atau perkebunan yang terdapat pada PT Chakra Perkebunan Teh Dewata yaitu afdeling Dewata, Datar Kiara, dan Gunung Maud. Sehingga tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah pengendalian kualitas produk 3 afdeling sudah sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP) perusahaan atau belum.

METODE

Jumlah dan cara pengambilan subjek/alat dan bahan penelitian

Analisis Pucuk Memenuhi Syarat (PMS)

Analisis pucuk memenuhi syarat (PMS) dilakukan dengan pengambilan pucuk basah dari *waring sack* yang baru tiba dari kebun sebanyak

segenggam lalu diletakan pada keranjang yang sudah diberi label nama masing-masing mandor kebun. Setelah itu sampel pucuk dikumpulkan, kemudian dicampur merata dan diambil sampel pucuk basah sebanyak 100 gram. Sampel dianalisis satu per satu dipisahkan menjadi 3 parameter yaitu PMS, PTMS, dan rusak. PMS terdiri dari daun muda; PTMS terdiri dari daun tua, daun terkena ulat, dan tanaman lain (tanaman asing selain teh); kemudian rusak terdiri dari daun yang terpotong (terhimpit) *waring*. Parameter tersebut mengacu pada standar perusahaan. Lalu setelah itu pucuk basah ditimbang berdasarkan masing-masing parameter kemudian dipersentasekan (Ferdiansyah et al., 2023). Pengujian dilakukan satu kali ulangan pengujian pada setiap mandor dan pengujian dilakukan pada tiap-tiap afdeling yaitu afdeling Dewata, Datar Kiara, dan Gunung Maud. Analisis pucuk memenuhi syarat dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Analisis Pucuk Memenuhi Syarat



Uji Organoleptik

Metode uji organoleptik dilakukan dengan penimbangan keringan teh sebanyak 3 gram, lalu dimasukkan ke dalam cangkir seduhan. Mengacu pada penelitian (Adawiyah, Sathita, & Chueamchaitrakun, 2017), dituangkan air panas (90°C) ke dalam cangkir seduhan hingga penuh lalu ditutup cangkir dan ditunggu selama 5 menit. Setelah 5 menit, dituangkan air seduhan ke mangkuk seduhan. Dilakukan penilaian kenampakan (*appearance*), warna air seduhan (*liquor*), rasa (*taste*), dan ampas seduhan (*in fussion*). Penilaian kenampakan keringan teh dan ampas seduhan dilakukan dengan mengamati teh kering dan ampas seduhan, penilaian rasa dilakukan dengan mencicipi air seduhan yang ada di dalam mangkuk seduhan,

penilaian warna air seduhan dilakukan dengan mengamati warna air seduhan yang ada pada mangkok seduhan. Hasil pengujian dicatat berdasarkan kriteria penilaian standar hasil uji mutu perusahaan. Panelis *tea testing* uji organoleptik terdiri dari satu panelis terlatih yang merupakan *staff quality control*. Pada uji organoleptik ini dilakukan satu kali ulangan pengujian (Dartora et al., 2023; Inayah et al., 2019). Dilakukan pengamatan pada 3 jenis keringan teh yaitu SM 315, BT #8033, dan Fanning 58. Ketiga jenis keringan teh ini merupakan jenis teh yang diproduksi setiap hari karena memiliki permintaan tertinggi dari konsumen. Selain itu, jenis teh ini termasuk dalam kategori *grade 2*.



Gambar 2. Penimbangan Keringan Teh





Gambar 3. Cangkir Seduhan dan Mangkuk Seduhan

Jenis dan cara pengumpulan data/langkah-langkah penelitian

Data yang digunakan pada penelitian adalah data primer dan sekunder. Data primer merupakan data yang didapat dari sumber pertama baik dari individu atau perseorangan seperti hasil dari wawancara atau hasil pengisian kuosioner yang biasa dilakukan oleh peneliti. Sedangkan data sekunder merupakan data penelitian yang diperoleh peneliti secara tidak langsung melalui media perantara (Simarmata et al., 2019; Yasmin et al., 2023). Pada penelitian ini data primer dilakukan dengan mengikuti langsung proses analisa pada perusahaan, sedangkan data sekunder diambil melalui arsip perusahaan. Pengambilan data pada analisis pucuk memenuhi syarat dilakukan selama 17 hari pengujian, kemudian pada pengambilan data uji organoleptik dilakukan selama sepuluh hari. Untuk pengambilan data mutu teh hijau, biasanya disarankan dalam jangka waktu 1-2 minggu (Xi, Penghui, Ni, Hao, & Hongfa, 2024). Untuk memastikan hasil yang lebih akurat,

pengambilan data selama beberapa minggu atau bahkan satu bulan biasanya dianggap cukup untuk mendapatkan gambaran mutu yang representatif, terutama jika produksi dilakukan setiap hari. Standar analisis pucuk memenuhi syarat pada perusahaan yaitu 30-40% pucuk memenuhi syarat yaitu pucuk muda yang tidak terkena ulat, tidak ada daun tua, dan tidak ada tanaman lain (tanaman asing selain teh), sedangkan standar uji organoleptik mengacu pada SNI 3945:2016 syarat mutu teh hijau. Data penelitian dianalisis dengan menggunakan *microsoft excel*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengendalian kualitas pada dilakukan pada bahan baku (pucuk basah) saat penerimaan pucuk (Haryadi & Iftinaan, 2022). Pengendalian kualitas pada pucuk basah disebut analisis pucuk memenuhi syarat (PMS), terdapat 3 parameter pada analisis memenuhi syarat yaitu PMS, PTMS, dan rusak. Standar analisis pucuk pada



perusahaan yaitu 30-40% pucuk memenuhi syarat. Contoh parameter analisis pucuk memenuhi syarat dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Contoh Parameter Analisis Pucuk Memenuhi Syarat

Parameter	Gambar	Keterangan
Pucuk Memenuhi Syarat (PMS)		Terdiri dari daun muda
Pucuk Tidak Memenuhi Syarat (PTMS)		Terdiri dari daun tua, daun terkena ulat, tanaman lain (tanaman asing selain teh)
Rusak		Terdiri dari daun yang terpotong (terhimpit) <i>waring</i>

Tabel 2. Data Hasil Analisis Pucuk Memenuhi Syarat Afdeling Dewata

Hari Ke	Produksi (Kg)	PMS (%)	PTMS (%)	Rusak (%)
1	3.479	36,96	58,80	4,24
2	4.762	37,36	58,28	4,36
3	4.045	39,60	54,28	6,12
4	5.004	37,90	56,72	5,38
5	3.910	40,68	53,08	6,24
6	4.148	36,60	58,82	4,58
7	3.635	37,94	57,70	4,36
8	3.742	34,56	60,72	4,72
9	4.385	34,84	60,90	4,26
10	4.375	33,00	61,30	5,70
11	2.475	30,36	65,06	4,58
12	3.250	33,38	60,56	6,06
13	3.603	30,84	64,64	4,52
14	4.768	37,46	57,74	4,80
15	2.945	40,10	56,16	3,74
16	4.775	32,68	63,32	4,00
17	3.860	31,08	65,24	3,68
Rata-rata	3.951	35,61	59,61	4,78
Standar Deviasi		3,303854255	3,610899758	0,819223

Berdasarkan hasil pengamatan dari Tabel 2 dapat dilihat bahwa rata-rata parameter PMS pada afdeling dewata sudah memenuhi standar perusahaan dengan rata-rata 35,61%. Hasil pada parameter PTMS didapatkan rata-ratanya sebesar 59,61%, besarnya pucuk tidak memenuhi syarat disebabkan oleh ulat yang cukup banyak pada

tanaman teh afdeling dewata. Ulat merupakan faktor pembatas dalam budidaya teh, hama ini dapat menyerang pucuk, daun muda dan daun tua pada tanama teh (Nurawan & Haryati, 2010). Lalu rata-rata pucuk rusak pada afdeling dewata adalah sebesar 4,78%, hasil rusak ini masih termasuk batas wajar standar Perusahaan.

Tabel 3. Data Hasil Analisis Pucuk Memenuhi Syarat Afdeling Datar Kiara

Hari Ke	Produksi (Kg)	PMS (%)	PTMS (%)	Rusak (%)
1	2.385	41,50	53,03	5,48
2	2.530	34,90	59,68	5,43
3	2.956	36,30	57,73	5,98
4	2.105	42,28	53,45	4,28
5	2.200	43,28	48,25	8,48
6	3.125	39,70	55,30	5,00
7	2.165	41,00	54,85	4,15
8	2.697	39,63	55,58	4,80
9	2.753	35,30	57,65	7,05
10	2.990	35,40	58,68	5,93
11	3.095	33,40	60,60	6,00
12	2.420	35,88	58,05	6,08
13	2.966	33,35	61,95	4,70



Hari Ke	Produksi (Kg)	PMS (%)	PTMS (%)	Rusak (%)
14	2.948	28,20	68,08	3,73
15	2.768	37,33	57,05	5,63
16	3.700	39,08	55,33	5,60
17	3.360	35,65	59,18	5,18
Rata-rata	2.774	37,19	57,32	5,50
Standar Deviasi		3,861833062	4,275381605	1,12447

Berdasarkan hasil pengamatan dari Tabel 3 dapat dilihat bahwa rata-rata parameter pucuk memenuhi syarat (PMS) pada afdeling datar kiara sudah memenuhi standar perusahaan dengan rata-rata 37,19%. Hasil pada parameter pucuk tidak memenuhi

syarat (PTMS) didapatkan rata-ratanya sebesar 57,32%. Lalu rata-rata pucuk rusak pada afdeling dewata adalah sebesar 5,50%, besarnya pucuk rusak disebabkan pada proses pemindahan pucuk dari kebun ke pabrik yang terpotong pada wadah (*waring*).

Tabel 4. Data Hasil Analisis Pucuk Memenuhi Syarat Afdeling Gunung Maud

Hari Ke	Produksi (Kg)	PMS (%)	PTMS (%)	Rusak (%)
1	2.770	44,03	52,63	3,35
2	2.230	34,68	61,28	4,05
3	2.950	35,73	60,38	3,90
4	2.325	35,33	61,50	3,18
5	3.880	36,83	59,50	3,68
6	3.962	32,68	63,50	3,83
7	3.280	40,48	55,20	4,33
8	3.685	33,60	62,68	3,73
9	3.328	32,75	62,03	5,23
10	4.407	31,05	63,38	5,58
11	3.189	32,05	60,58	7,38
12	3.345	29,78	66,40	3,83
13	3.163	24,55	71,15	4,30
14	3.580	27,28	69,85	2,88
15	2.690	34,43	61,98	3,60
16	2.937	28,58	67,38	4,05
17	1.935	25,40	71,05	3,55
Rata-rata	3.156	32,89	62,97	4,14
Standar Deviasi		5,041583059	5,062445533	1,0670469

Berdasarkan hasil pengamatan dari Tabel 4 dapat dilihat bahwa rata-rata parameter pucuk memenuhi syarat (PMS) pada afdeling gunung maud sudah memenuhi standar perusahaan dengan rata-rata 32,89%. Hasil pada parameter pucuk tidak memenuhi

syarat (PTMS) didapatkan rata-ratanya sebesar 62,97%, besarnya pucuk tidak memenuhi syarat disebabkan oleh ulat yang cukup banyak pada tanaman teh afdeling gunung maud dan banyaknya tanaman asing selain tanaman teh yang terambil. Lalu rata-



rata pucuk rusak pada afdeling dewata adalah sebesar 4,14%.

Tabel 5. Rata-Rata Produksi Per-Hari Perkebunan Teh Dewata

Afdeling	Jumlah (Kg)
Dewata	3.951
Datar Kiara	2.774
Gunung Maud	3.156
Rata-rata (Kg)	3.294

Berdasarkan Tabel 5 dapat dilihat bahwa rata-rata produksi pada 3 afdeling yaitu afdeling dewata, datar kiara, dan gunung maud sebanyak 3.294 kg. Berdasarkan data hasil analisis pucuk memenuhi syarat dari ketiga afdeling dapat dilihat bahwa pada parameter PMS afdeling datar kiara memiliki rata-rata tertinggi yaitu sebesar 37,19%. Lalu pada parameter PTMS afdeling gunung maud memiliki rata-rata sebesar 62,97%, hal ini disebabkan karena terdapat banyak nya ulat pada tanaman teh afdeling gunung maud. Parameter rusak dengan rata-rata tertinggi terdapat pada afdeling datar kiara yaitu sebesar 5,50%, hal ini di sebabkan karena proses pemindahan pucuk dari kebun ke pabrik yang terpotong pada wadah (*waring*) dan juga karena pemetikan pucuk yang kurang benar. Proses pemindahan pucuk dari kebun ke pabrik dan pemetikan pucuk yang kurang benar disebut dengan proses penanganan bahan atau *Material handling*. Proses Penanganan

Bahan atau *Material handling* ini sangat penting karena semua bahan dan produk harus ditangani dengan baik sehingga dapat mencapai tujuannya dengan aman dan juga untuk menjaga kondisi dan kualitas bahan-bahan atau pucuk teh yang ditangani (Kurniawan & Nanda, 2019). Dari ketiga parameter yaitu pucuk memenuhi syarat (PMS), pucuk tidak memenuhi syarat (PTMS), maupun rusak semua pucuk akan diolah dan di proses menjadi produk akhir.

Pengendalian kualitas produk tidak hanya dilakukan pada bahan baku (pucuk basah) saja, tapi dilakukan juga pengujian organoleptik atau *tea testing*. Standar mutu atau organoleptik teh hijau mengacu pada SNI 3945:2016. Kriteria penilaian pada uji organoleptik meliputi kenampakan teh kering (*appereance*), warna air seduhan (*liquor*), rasa air seduhan (*taste*), dan ampas seduhan (*in fussion*). Gambar hasil pengujian organoleptik (kenampakan, warna air, dan ampas seduhan) dan standar mutu teh hijau



dapat dilihat pada Tabel 6 dan Tabel 7.

Tabel 6. Gambar hasil pengujian organoleptik

Jenis teh	Kenampakan (<i>Appearance</i>)	Warna Air (<i>Liquor</i>)	Ampas (<i>In Fussion</i>)
BT #8033			
SM 315			
Fanning 58			

Tabel 7. Standar Mutu Teh Hijau

Kriteria Penilaian	Nilai Kuantitatif	Nilai Kuantitatif
Kenampakan Teh Kering (<i>Appearance</i>)	Sangat baik : Bentuk, Polesan, Kebersihan, Kerataan Baik : Bentuk, Polesan, Kebersihan, Kurang rata	A B



Kriteria Penilaian	Nilai Kuantitatif	Nilai Kuantitatif
Warna Air Seduhan (<i>Liquor</i>)	Sedang : Bentuk, Polesan, Kebersihan, Kerataan	C
	Kurang Baik : Bentuk, Kurang poles, Tidak bersih, Tidak rata	D
	Tidak Baik : Tidak memenuhi kriteria standar sama sekali	E
	Sangat baik : Hijau Cerah	6
	Baik : Hijau Kurang Cerah	5
	Sedang : Kuning Pucat, Cerah	4
	Kurang Baik : Kuning Cerah	3
	Tidak Baik : Tidak memenuhi kriteria standar sama sekali	2
	Sangat Tidak Baik : Tidak memenuhi kriteria standar sama sekali	1
Rasa Air Seduhan (<i>Taste</i>)	Sangat baik : <i>Asringency</i> yang kuat, tidak pahit, segar (<i>Brisk</i>), aroma yang enak	50
	Baik : <i>Asringency</i> sedang, tidak pahit, segar	45
	Sedang : <i>Asringency</i> sedang, tidak pahit, kurang segar	40
	Kurang Baik : <i>Asringency</i> kurang, ada pahit, tidak segar	35
	Tidak Baik : Pahit, agak kecut, tidak segar	30
	Sangat Tidak Baik : Kecut yang kuat, tidak sepet, bau tidak enak	20
Ampas Seduhan (<i>In Fussion</i>)	Sangat baik : Hijau muda cerah, rata, beraroma enak	a
	Baik : Hijau cerah, rata	b
	Sedang : Hijau kurang cerah, rata	c
	Kurang Baik : Hijau kusam	d
	Tidak Baik : Kecoklatan (biasanya dari pucuk nyeupan), tidak rata	e
	Sangat Tidak Baik : Coklat kehitaman, rata, bau busuk	f
Hasil Penilaian	A/4,0/45/c Berarti kualitas tersebut kenampakannya sangat baik (A), warna air kuning pucat tapi cerah (4,0), dan mempunyai rasa yang baik (45), dengan ampas seduhan sedang (c).	

Pada teh hijau, terdapat beberapa istilah dalam pengujian organoleptik. Istilah pada terminologi teh hijau adalah pada kenampakan (*appearance*), warna teh hijau meliputi *blackish* (kehitam-hitaman), *brownish* (kecoklat-coklatan), *greyish* (keabu-abuan) (warna yang dikehendaki pada teh hijau). Pada bentuk teh, terdapat beberapa level, yaitu *even* (bentuk dan ukuran sama), *mixed* (bentuk dan ukuran

tidak sama), *flaky* (daun tidak menggulung tapi terbuka), dan *bold* (bentuk menggulung sempurna). Pada kebersihan teh terbagi menjadi dua jenis, yaitu *stalky* (banyak mengandung tulang) dan *fibrous* (banyak mengandung serat). Warna air seduhan (*liquor*) teh meliputi *coloury* (mempunyai warna yang diinginkan), *yellow bright* (kuning cerah), *pale yellow* (kuning pucat), *yellow to red* (kuning ke merah-merahan),



dan *dull dark* (warna seduhan yang gelap). Rasa (*taste*) pada teh meliputi *character* (sifat-sifat sesuai karakteristik daerah asalnya), *strangth* (mempunyai rasa yang kuat), *soft* (mempunyai rasa yang lemah), *bitter* (mempunyai rasa yang pait), *sour* (rasa yang tidak enak disebabkan terlalu lama disimpan), *tainted* (ada rasa dan bau yang aneh dan tidak menarik), *flavoury* (mempunyai aroma yang sangat kuat), dan *cream down* (terjadi bila teh dengan rasa yang kuat, mendingin (endapan) dicangkir). Ampas seduhan (*in fussion*) pada teh tebagi menjadi tiga level, yaitu *bright* (ampas seduhan dengan warna yang cerah), *mixed* (warna ampas seduhan tidak merata), dan *dulk/dark* (ampas seduhan dengan warna suram) (Xu et al., 2018; Zhang et al., 2016).

Pada penelitian uji organoleptik, dilakukan pengamatan pada 3 jenis keringan

teh yaitu SM 315, BT #8033, dan Fanning 58. Ketiga jenis keringan teh ini merupakan jenis teh grade 2. Setiap keringan teh hijau memiliki kriteria masing-masing, kriteria jenis mutu keringan teh hijau adalah jenis teh hijau SM 315 adalah keringan yang lolos ayakan 3 mm dan tekstur nya agak kasar. Jenis teh hijau BT #8033 adalah keringan yang lolos ayakan 5 mm tertahan 2 mm, tekstur kasar, dan ukuran lebih besar dari SM 315. Jenis teh hijau Fanning 58 adalah keringan yang lolos ayakan 1,5 mm dan tertahan 1 mm, tekstur nya halus dan berwarna hijau kekuningan, serta berukuran kecil.

Data hasil pengujian organoleptik pada jenis keringan teh yaitu SM 315, BT #8033, dan Fanning 58 dapat dilihat pada Tabel 8, Tabel 9, dan Tabel 10.

Tabel 8. Data Hasil Uji Organoleptik Jenis Teh BT #8033

Hari ke-	Kenampakan (<i>Appeaeance</i>)	Warna air (<i>Liquor</i>)	Rasa (<i>Taste</i>)	Ampas	Hasil Penilaian
1	C	2,6	36	c	C/2,6/36/c
2	C	2,6	36	c	C/2,6/36/c
3	C	2,6	36	c	C/2,6/36/c
4	C	2,6	36	c	C/2,6/36/c
5	C	2,6	36	c	C/2,6/36/c
6	C	2,6	36	c	C/2,6/36/c
7	C	2,6	36	c	C/2,6/36/c
8	C	2,6	36	c	C/2,6/36/c
9	C	2,6	36	c	C/2,6/36/c
10	C	2,6	36	c	C/2,6/36/c

Berdasarkan hasil pengujian organoleptik pada Tabel 8 terlihat bahwa

rata-rata hasil penilaian pada uji organoleptik jenis teh BT #8033 adalah kenampakan nya



dengan nilai C yaitu bentuk, polesan, kebersihan, rata-rata pada keringan teh nya sedang (*mixed*). Lalu warna air nya kuning sedikit kemerahan dengan rasa *asringentcy* sedang, tidak pahit, dan kurang segar. Ampas

nya yaitu *mixed* (warna ampas seduhan tidak merata). Hasil ini pengujian uji organoleptik pada jenis teh BT #8033 ini sudah sesuai dengan persyaratan SNI dan standar perusahaan.

Tabel 9. Data Hasil Uji Organoleptik Jenis Teh SM 315

Hari ke-	Kenampakan (<i>Appeaeance</i>)	Warna air (<i>Liquor</i>)	Rasa (<i>Taste</i>)	Ampas	Hasil Penilaian
1	C	2,7	37	c	C/2,7/37/c
2	C	2,7	37	c	C/2,7/37/c
3	C	2,7	37	c	C/2,7/37/c
4	C	2,75	37	c	C/2,75/37/c
5	C	2,7	37	c	C/2,7/37/c
6	C	2,7	37	c	C/2,7/37/c
7	C	2,7	37	c	C/2,7/37/c
8	C	2,7	37	c	C/2,7/37/c
9	C	2,75	37	c	C/2,75/37/c
10	C	2,7	37	c	C/2,7/37/c

Berdasarkan hasil pengujian organoleptik pada Tabel 9 terlihat bahwa rata-rata hasil penilaian pada uji organoleptik jenis teh SM 315 adalah kenampakan nya dengan nilai C yaitu bentuk nya *mixed*, polesan, kebersihan, rata-rata pada keringan teh nya sedang dengan warna hitam

kecoklatan. Lalu warna air nya kuning cerah dengan rasa yang *asringentcy* sedang, tidak pahit, dan kurang segar. Ampas seduhan tidak merata (*mixed*). Hasil ini pengujian uji organoleptik pada jenis teh SM 315 ini sudah sesuai dengan persyaratan SNI dan standar perusahaan.

Tabel 10. Data Hasil Uji Organoleptik Jenis Teh Fanning 58

Hari ke-	Kenampakan (<i>Appeaeance</i>)	Warna air (<i>Liquor</i>)	Rasa (<i>Taste</i>)	Ampas	Hasil penilaian
1	C	2,85	38	c	C/2,85/38/c
2	C	2,8	38	c	C/2,8/38/c
3	C	2,8	38	c	C/2,8/38/c
4	C	2,8	38	c	C/2,8/38/c
5	C	2,8	38	c	C/2,8/38/c
6	C	2,8	38	c	C/2,8/38/c
7	C	2,8	38	c	C/2,8/38/c
8	C	2,8	38	c	C/2,8/38/c
Hari ke-	Kenampakan (<i>Appeaeance</i>)	Warna air (<i>Liquor</i>)	Rasa (<i>Taste</i>)	Ampas	Hasil penilaian
9	C	2,8	38	c	C/2,8/38/c



10	C	2,8	38	c	C/2,8/38/c
----	---	-----	----	---	------------

Berdasarkan hasil pengujian organoleptik pada Tabel 10 terlihat bahwa rata-rata hasil penilaian pada uji organoleptik jenis teh Fanning 58 adalah kenampakan nya dengan nilai C yaitu bentuk, polesan, kebersihan, kerataan pada keringan teh nya sedang. Lalu warna air nya kuning cerah dengan rasa yang *asringentcy* sedang, tidak pahit, dan kurang segar. Ampas nya yaitu hijau kurang cerah dan rata (Mao et al., 2018). Hasil ini pengujian uji organoleptik pada jenis teh Fanning 58 ini sudah sesuai dengan persyaratan SNI dan standar perusahaan.

KESIMPULAN

Kesimpulan dari penelitian analisis pucuk memenuhi syarat (PMS) dan uji organoleptik teh hijau ialah parameter PMS afdeling datar kiara memiliki rata-rata tertinggi yaitu sebesar 37,19%, PTMS afdeling gunung maud memiliki rata-rata tertinggi yaitu sebesar 62,97%, lalu parameter rusak dengan rata-rata tertinggi terdapat pada afdeling datar kiara yaitu sebesar 5,50%. Kemudian rata-rata hasil penilaian pada jenis teh BT #8033, SM 315, dan Fanning 58 secara berturut-urur adalah

C/2,6/36/c berarti kenampakan nya dengan nilai C yaitu bentuk, polesan, kebersihan, kerataan pada keringan teh nya sedang (*mixed*). Lalu warna air nya kuning sedikit kemerahan (2,6) dengan rasa *asringentcy* sedang, tidak pahit, dan kurang segar (36). Ampas nya yaitu *mixed* (warna ampas seduhan tidak merata) (c); C/2,7/37/c; berarti kenampakan nya dengan nilai C yaitu bentuk nya *mixed*, polesan, kebersihan, kerataan pada keringan teh nya sedang dengan warna hitam kecoklatan (2,7). Lalu warna air nya kuning cerah (37) dengan rasa yang *asringentcy* sedang, tidak pahit, dan kurang segar. Ampas seduhan tidak merata (*mixed*) (c) dan C/2,8/38/c berarti adalah kenampakan nya dengan nilai C yaitu bentuk, polesan, kebersihan, kerataan pada keringan teh nya sedang. Lalu warna air nya kuning cerah (2,8) dengan rasa yang *asringentcy* sedang, tidak pahit, dan kurang segar (38). Ampas nya yaitu hijau kurang cerah dan rata (c). Hasil dari penelitian analisis pucuk memenuhi syarat dan uji organoleptik menunjukkan bahwa semua sudah sesuai dengan persyaratan SNI dan standar perusahaan PT Chakra Perkebunan Teh Dewata.

DAFTAR PUSTAKA



- Adawiyah, D. R., Sathita, W. M., & Chueamchaitrakun, P. (2017). Korelasi Antara Sifat Sensori dan Fisikokimia Teh Hijau. *Jurnal Mutu Pangan*, 65-69.
- Bayani, F., & Mujaddid, J. (2015). Analisis Fenol Total Teh Hijau Komersial (*Camellia sinensis* L). *Hydrogen: Jurnal Kependidikan Kimia*, 3(2), 318. <https://doi.org/10.33394/hjkk.v3i2.691>
- Dartora, B., Hickert, L. R., Fabricio, M. F., Ayub, M. A. Z., Furlan, J. M., Wagner, R., Perez, K. J., & Sant'Anna, V. (2023). Understanding the effect of fermentation time on physicochemical characteristics, sensory attributes, and volatile compounds in green tea kombucha. *Food Research International*, 174, 113569. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2023.113569>
- Deka, H., Barman, T., Sarmah, P. P., Devi, A., Tamuly, P., Paul, R. K., & Karak, T. (2020). Quality characteristics of infusion and health consequences: a comparative study between orthodox and CTC green teas. *RSC Advances*, 10(54), 32833–32842. <https://doi.org/10.1039/D0RA06254E>
- Deka, H., Sarmah, P. P., Chowdhury, P., Gogoi, M., Patel, P. K., & Gogoi, R. C. (2024). Effect of CTC processing on quality characteristics of green tea infusion: A comparative study with conventional orthodox processing. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 94, 103694. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2024.103694>
- Ferdiansyah, M. R., Zamzami, A., & Purwono. (2023). Evaluasi Metode Pemetikan Teh (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze) untuk Memproduksi Teh Hijau di Perkebunan Teh Negara Kanaan, Bandung. *Buletin Agrohorti*, 10(3), 440–449. <https://doi.org/10.29244/agrob.v10i3.46486>
- Haryadi, H., & Iftinaan, A. T. (2022). Quality Control Analysis of Black Tea Raw Ingredients (*Camellia sinensis*) PT ABC. *Journal of Agri-Food Science and Technology*, 3(1), 36–41. <https://doi.org/10.12928/jafost.v3i1.6308>
- Inayah, S. N., Heremba, W. N. M. J., Samloy, Y., & Tuapattinaya, P. M. J. (2019). Uji Organoleptik Enhalus Tea Berdasarkan Cara Pengeringan dan Tingkat Ketuaan Daun Secara Morfologi. *Science Map Journal*, 1(2), 65–72. <https://doi.org/10.30598/jmsvol1issue2pp65-72>
- Kurniawan, M., & Nanda, P. R. (2019). Analisis Penanganan Bahan (Material Handling) Produk Teh Di Pt Perkebunan Nusantara Xii Kebun Teh Wonosari Dengan Menggunakan Material Handling General Analysis Procedure. *Journal of Industrial Engineering and Management*, 46.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Lestari, P. W., Putri, S. H., Prawira-Atmaja, M. I., & Pujiyanto, T. (2023). Pengendalian Kualitas pada Proses Pengolahan Teh Hijau Menggunakan Metode Lean Six Sigma. *Jurnal Sains Teh Dan Kina*, 2(2), 71–85. <https://doi.org/10.22302/pptk.jur.jstk.v2i2.181>
- Mao, A., Su, H., Fang, S., Chen, X., Ning, J.,



- Ho, C., & Wan, X. (2018). Effects of roasting treatment on non-volatile compounds and taste of green tea. *International Journal of Food Science & Technology*, 53(11), 2586–2594. <https://doi.org/10.1111/ijfs.13853>
- Nurawan, A., & Haryati, Y. (2010). Kajian Penggunaan Insektisida Nabati Terhadap Ulat Jengkal (*Hyposidra Talaca*) Pada Tanaman Teh Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 185.
- Salman, S., Öz, G., Felek, R., Haznedar, A., Turna, T., & Özdemir, F. (2022). Effects of fermentation time on phenolic composition, antioxidant and antimicrobial activities of green, oolong, and black teas. *Food Bioscience*, 49, 101884. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2022.101884>
- Shi, Y., Zhu, Y., Ma, W., Shi, J., Peng, Q., Lin, Z., & Lv, H. (2022). Comprehensive investigation on non-volatile and volatile metabolites in four types of green teas obtained from the same tea cultivar of Longjing 43 (*Camellia sinensis* var. *sinensis*) using the widely targeted metabolomics. *Food Chemistry*, 394, 133501. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.133501>
- Simarmata, L., Osak, R. E. M. ., Endoh, E. K. ., & Oroh, F. N. . (2019). Analisis Preferensi Konsumen Dalam Membeli Daging Broiler Di Pasar Tradisional Kota Manado (Studi Kasus “Pasar Pinasungkulan Karombasan”). *ZOOTEC*, 39(2), 194. <https://doi.org/10.35792/zot.39.2.2019.24427>
- Wang, J.-Q., Fu, Y.-Q., Chen, J.-X., Wang, F., Feng, Z.-H., Yin, J.-F., Zeng, L., & Xu, Y.-Q. (2022). Effects of baking treatment on the sensory quality and physicochemical properties of green tea with different processing methods. *Food Chemistry*, 380, 132217. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.132217>
- Xi, Z., Penghui, Y., Ni, Z., Hao, H., & Hongfa, Z. (2024). Impact of Storage Temperature on Green Tea Quality: Insights from Sensory Analysis and Chemical Composition. *Beverages*, 10.
- Xu, Y.-Q., Ji, W.-B., Yu, P., Chen, J.-X., Wang, F., & Yin, J.-F. (2018). Effect of extraction methods on the chemical components and taste quality of green tea extract. *Food Chemistry*, 248, 146–154. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.12.060>
- Yasmin, A., Rahmadhia, S. N., & Putri, S. K. (2023). Analysis of Almond Milk Quality at ABC SMEs Yogyakarta. *Journal of Agri-Food Science and Technology*, 3(2), 42–51. <https://doi.org/10.12928/jafost.v3i2.5903>
- Zhang, Y.-N., Yin, J.-F., Chen, J.-X., Wang, F., Du, Q.-Z., Jiang, Y.-W., & Xu, Y.-Q. (2016). Improving the sweet aftertaste of green tea infusion with tannase. *Food Chemistry*, 192, 470–476. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.07.046>

