

## **BAB II**

### **PROFIL PERUSAHAAN**

#### **2.1 Deskripsi Perusahaan**

PT Perkebunan Teh Tambi adalah Salah satu perkebunan teh di Jawa Tengah yang berada di Kabupaten Wonosobo. Lokasi Kabupaten Wonosobo berada diperbatasan dengan kabupaten Banjarnegara, kabupaten temanggung, kabupaten purworejo dan kabupaten batang yang ketinggian sekitar 200 sampai 2,250 meter di atas permukaan laut serta rata-rata suhu udara antara 14,3 – 26,5°C. Sehingga Kabupaten Wonosobo dengan kondisi geografis seperti itu sangat cocok digunakan sebagai tempat perkebunan teh. (Pratama & Nadapdap, 2018)

Teh Tambi mulai berdiri pada tahun 1885, Awalnya Perkebunan Teh Tambi dimiliki oleh belanda yaitu Bagelen Thee & Kina Maatschappij yang dikelola oleh NV John Peet berkantor di Jakarta. Namun setelah Indonesia merdeka, perkebunan diambil alih oleh negara Indonesia dan di tahun 1954 perkebunan dijual kepada NV Eks PPN (Pegawai Perkebunan Negara) Sindoro Sumbing. NV Eks PPN (Pegawai Perkebunan Negara) akhirnya memutuskan untuk berkerja sama dengan pemerintah daerah Wonosobo mendirikan NV Tambi yang sekarang dikenal dengan PT. Tambi.



*Gambar 2. 1 Logo Perusahaan*

Teh Tambi terkenal akan Teh Hitamnya yang mempunyai rasa nikmat dan Aromanya yang wangi. Selama 136 tahun perkebunan Teh tambi berdiri hingga saat ini, PT tambi berusaha untuk menjaga kualitas dan mutunya yang tinggi

sehingga banyak permintaan Teh Hitam dari luar negeri dalam jumlah besar ke PT Tambi. Peminat Teh Hitam Tambi bukan hanya diminati oleh orang luar negeri saja, tetapi untuk pasar lokal dari Teh Hitam Tambi juga banyak peminatnya, hanya saja dari pihak tambu hanya menjual di koperasi Teh Hitam Tambi yang berada di setiap unit perkebunan yang berada di Desa tambu, bedakah dan tanjung sari serta berada di kantor pusat PT Perkebunan Tambu yang berada di kota Wonosobo.

## 2.2 Visi Misi Perusahaan

### 2.2.1 Visi Perusahaan

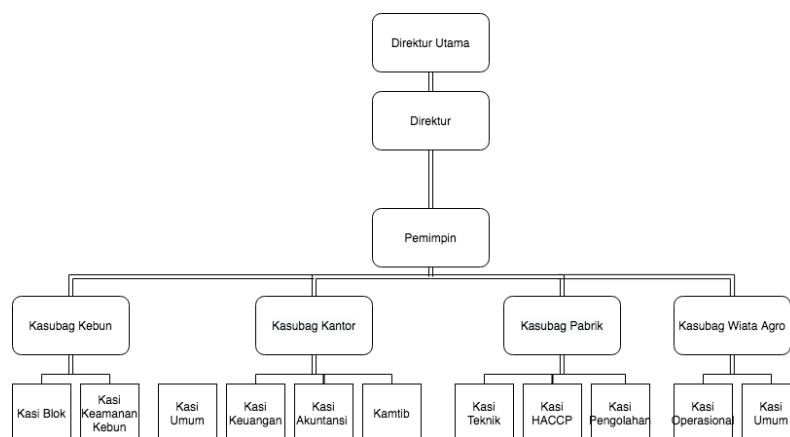
Mewujudkan perusahaan perkebunan teh yang mempunyai tingkat produktivitas yang tinggi, ramah lingkungan, kualitas sesuai dengan standart yang ditetapkan oleh perusahaan dan selera masyarakat, serta kokoh dan lestari.

### 2.2.2 Misi Perusahaan

Mendorong pertumbuhan ekonomi alam rangka pendapatan devisa dan pajak bagi Negara, Melaksanakan konservasi alam dengan memanfaatkan tanaman teh sebagai lini kedua setelah kehutanan dan membuka dan memfasilitasi lapangan pekerjaan di lingkungan perkebunan sesuai dengan ratio kebutuhan.

## 2.3 Struktur Organisasi Perusahaan (UP. Tambu Bedakah)

Struktur Organisasi dibawah ialah struktur organisasi yang berada di Unit Perkebunan Tambu Bedakah dimana dilaksanakan Kerja Praktik ini.



Gambar 2. 2 Strudur Organisasi UP. Tambu Bedakah



### 2.4.1 Pelayuan

Pelayuan adalah proses daun teh yang baru dipetik dibuat lebih lentur dan mudah digulung, serta memudahkan cairan sel untuk keluar dari jaringan pada saat digulung. Pada proses pelayuan daun teh kehilangan kadar air sebanyak 47% sampai dengan 50%. Kehilangan masa yang disebabkan oleh kehilangan kadar air ini dapat digunakan untuk menentukan kelayuan daun teh yang secara kuantitatif dinyatakan dalam persentase layu dan derajat layu

Dari penjelasan diatas dapat diambil poin bahwa perubahan kimia yang terjadi dalam proses pelayuan terdiri dari :

1. Kenaikan aktivitas enzim
2. Terurainya protein menjadi asam amino bebas.
3. Kenaikan kandungan kafein
4. Kenaikan kadar karbohidrat yang dapat larut.
5. Terbentuknya asam organik dari unsur unsur : C,H, dan O.



Gambar 2. 5 Troh Pelayuan

### 2.4.2 Penggilingan

Penggilingan dalam suatu proses merupakan langkah awal dalam proses pengolahan agar didapatkan bahan yang siap untuk diolah. Penggilingan memiliki tujuan yang sangat penting, hal ini dilakukan untuk mengurangi ukuran partikel suatu bahan.

Penggilingan dalam proses produksi teh hitam ini digunakan sebagai memecahkan sel sel un segar agar cairan atau bubuk dariel yang di bebaskan sehingga terjadi reaksi cairan sel antara oksigen dan yang ada di udara. Proses

penggilingan termasuk dalam proses oksidasi dikarenakan dalam oksidasi perlu adanya penggilingan untuk pemecahan daun dapat merata dan pat dilakukan proses oksidasi secara intensif agar fermentasi dapat berjalan baik.



Gambar 2. 6 Mesin UT Penggilingan

### 2.4.3 Oksidasi

Proses oksidasi enzimatik merupakan proses terpenting dari seluruh proses lainnya karena pada proses ini terjadi reaksi antara enzim dengan udara sehingga membentuk karakteristik teh hitam yaitu rasa, warna pekat dan kenampakan hitam [2]. Untuk memenuhi kualitas yang maksimal, proses oksidasi haruslah dilakukan sesuai dengan ketentuan teknis yang telah ditentukan.

Proses oksidasi enzimatik di UP Tambi menggunakan baki yang terbuat dari aluminium karena aluminium dapat menyerap panas. Dibagian bawah baki diberi lubang-lubang kecil, hal ini dimaksudkan agar udara segar dapat masuk sehingga dapat mengurangi udara panas agar tidak terjadi over fermentasi. Baki oksidasi enzimatik diisi bubuk teh dengan ketebalan hamparan 7 cm sedangkan ketebalan hamparan badag 10 cm, disusun dalam trolley dan dibawa ke ruangan oksidasi enzimatik yang menyatu dengan ruang penggilingan.

Proses oksidasi enzimatik berlangsung 120 menit dihitung sejak pucuk daun layu digulung dalam OTR sampai buyaran siap dikeringkan. Lama oksidasi enzimatik harus diatur dengan cermat sehingga buyaran



yang akan dikeringkan telah mengalami oksidasi enzimatik yang optimum.

Suhu ruang oksidasi enzimatik di UP Tambi diusahakan agar tidak lebih dari 25 °C dan kelembaban ruangan lebih dari 90 %. Pengaturan suhu dan kelembaban di ruang oksidasi enzimatik dilakukan dengan menggunakan *humidifier*.

#### 2.4.4 Pengerinan

Pengerinan adalah proses yang melibatkan panas secara langsung. Dalam kerja praktik ini waktu cepat mesin pengerinan dari bubuk masuk hingga bubuk keluar dari pengerinan 10-11 menit, tergantung suhu yang dapat mempengaruhi kadar panas dan kecepatan mesin. Panas yang diterima selama pengolahan dapat menyebabkan terjadinya epimerisasi yang dapat menyebabkan penurunan jumlah kadar air. Suhu standar dari mesin ialah in 100% dan out 45-50% dalam proses pengerinan dan hal harus mendapatkan kadar maksimal 4-5%.



Gambar 2. 7 Mesin Proses Penggilingan

#### 2.4.5 Sortasi

Sortasi adalah proses pengelompokan dari bubuk yang telah dikeringkan. Dalam sortasi ini bubuk akan dikualifikasikan dari berbagai jenis grade yang hal itu menentukan grade dari setiap proses produksi di sebelumnya. Setiap jenis teh mempunyai standar ukuran berdasarkan besar

kecilnya partikel. Sehingga dalam sortasi bubuk dipisah-pisahkan oleh ayakan dengan ukuran mesh nomor yang berbeda- beda sesuai dengan standar yang telah ditentukan. Bubuk teh yang keluar dari mesin sortir akan terbagi menjadi tiga golongan besar yaitu :

1. Teh Daun (*Leafy grades*)
  - a. Orange Pecco (OP)
  - b. Pecco (P)
  - c. Pecco Souchon (PS)
  - d. Souchon (S)
2. Teh Remuk (*Broken grades*)
  - a. Broken Orange Pecco (BOP)
  - b. Broken Pecco (BP)
  - c. Broken Tea (BT)
3. Teh Halus (*Small grades*)
  - a. Fanning (Fann)
  - b. Dust (D)

Proses sortasi kering di UP Tambi menggunakan tiga line untuk mendapatkan grade teh sesuai dengan yang ditentukan perusahaan. Line I biasanya digunakan untuk menghasilkan teh dengan mutu 1. Line II digunakan untuk menghasilkan teh dengan mutu II. Sedangkan line III digunakan untuk menghasilkan teh dengan mutu III.

Pembagian mutu teh di UP Tambi dibagi menjadi tiga mutu, sebagai berikut :

1. Mutu I = PS, BPS, BOP, BOPF, PF, Dust 1, BP1, BT1, BM1
2. Mutu II = PF II, Dust II, BP II, BT II, BMII
3. Mutu III = Dust III, BM III, Bohea

#### **2.4.6 Gudang**

Gudang merupakan langkah terakhir sebelum teh siap di distribusikan ke pada konsumen. Pengemasan teh dalam bentuk uraian prosesnya ada di gudang. Selain itu Proses ini untuk menjaga dan mempertahankan kadar air tetap 3-4% dan kualitas teh tetap baik dan awet.



Gambar 2. 8 Gudang

## 2.5 Pemasaran

Bubuk teh yang sudah dikemas atau dipak selanjutnya diangkut dan dipasarkan. Kegiatan pemasaran yang dilakukan oleh PT Perkebunan Teh Tambi Wonosobo mencakup dua pangsa pasar yaitu pangsa pasar ekspor dan lokal.

### 1. Pasar Ekspor (Perdagangan antar negara)

#### a. *Direct Export* (Ekspor Langsung)

Dimana semua proses ekspornya langsung berhubungan dengan *Buyer* (pembeli) atau *Buyer Agent* di negara tujuan pembeli (*Destination*), demikian pula untuk seluruh pegurusan dokumen-dokumen pendukungnya.

#### b. *Indirect Export* (Ekspor tidak langsung)

Meliputi *Exporter* dan *Blender Exporter*. Merekalah yang langsung berhubungan dengan *Buyer* (pembeli) atau *Buyer Agent* di negara tujuan pembeli (*destination*), termasuk pengurusan dokumen-dokumen pendukungnya. Pembeli yang termasuk ini salah satunya ialah :

- PT Unilever Indonesia TBK, Jakarta



## 2. Pasar Lokal (Perdagangan Dalam Negeri)

### a. Antar Daerah

Hubungan dengan pembeli dilakukan secara langsung, dalam hal ini pembeli biasanya juga merangkap sebagai Packer (mengemas kembali dengan merek-merek mereka sesuai standar yang mereka tetapkan sendiri). Pembeli yang termasuk ini antara lain :

- PT Gunung Subur, Karanganyar
- CV Sejahtera Jaya, Jakarta
- PT Sariwangi, Bogor
- PT Trijasa

### b. Eceran

Terdiri dari penjualan teh uraian dan kemasan, dimana pemasarannya dilakukan melalui Unit Penjualan yang ada di PT Perkebunan Tambi. Unit Penjualan ini melayani langsung kepada pembeli maupun penjualan melalui agen-agen yang telah terdaftar. Agen yang ikut memasarkan produk teh Tambi antara lain:

- Koperasi Prasojo, di Kantor Direksi
- Koperasi Gotong Royong, di UP Bedakah
- Koperasi Setia Kawan, di UP Tambi
- Koperasi Sederhana, di UP Tanjungsari
- PT Rita Ritelindo, Wonosobo, Purwokerto
- Toko Teh Tambi, Wonosobo
- Toko Aneka, Wonosobo
- Toko Anugrah, Semarang
- Agrowisata Tambi, Wonosobo
- Dll

## 2.6 Lokasi Kantor Dan Unit Perkebunan Tambi

PT Perkebunan Tambi memiliki beberapa lokasi yang digunakan sebagai Kantor dan lokasi perkebunan yang menjadi 3 lokasi unit yang dimiliki PT Perkebunan Tambi, yaitu :

- **Kantor Pusat / Direksi**

Jalan Tumenggung Jogonegoro No.39, Jaraksari, Wonosobo, Singkir,  
Jaraksari, Kec. Wonosobo, Kabupaten Wonosobo, Jawa Tengah 56314

- **Unit Perkebunan Teh Tambi**

Jalan Tambi No.276, Tegalrejo, Sigedang, Kejajar, Kabupaten Wonosobo,  
Jawa Tengah 56354

- **Unit Perkebunan Teh Bedakah**

Desa Tlogomulyo, Kecamatan Kertek, Kabupaten Wonosobo, Jawa Tengah,  
indonesia

- **Unit Perkebunan Teh Tanjungsari**

Semunggang, Sedayu, Sapuran, Kabupaten Wonosobo, Jawa Tengah 56373