

LAPORAN KULIAH KERJA PRAKTIK (KKP)
DI PT MITRA KERINCI (ID FOOD) SOLOK SELATAN

*Diajukan Dalam Rangka Memenuhi Salah Satu Syarat Akademik Guna Memperoleh Gelar
Ahli Madya Teknik (A.Md.T) Dalam Bidang Teknik Kimia Bahan Nabati Diploma III
Politeknik ATI Padang*



OLEH :
SAHRI RAMADAN
BP : 1912063

PROGRAM STUDI : TEKNIK KIMIA BAHAN NABATI

KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN RI
BADAN PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA INDUSTRI
POLITEKNIK ATI PADANG
2022

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN KKP

**PENGARUH TEMPERATUR DAN WAKTU LAMANYA PROSES FERMENTASI TERHADAP
MUTU TEH HITAM YANG DIHASILKAN MELALUI UJI ORGANOLEPTIK**

Solok Selatan, 28 Maret 2022

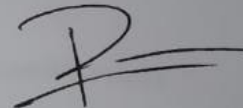
Di setujui Oleh :

Dosen Pembimbing Institusi,



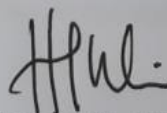
Dr. Harmiwati NH, ST, MT
NIP. 197601242001122004

Pembimbing Lapangan,



Ardiansyah Sandy Maulana
Asisten SDM & Kesekretariat

Mengetahui,
Program Studi Teknik Kimia Bahan Nabati
Ketua,



Hasnah Ulia, MT
NIP. 19730115200112200

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis ucapkan atas ke hadirat Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyusun Laporan KKP dengan judul khusus **“Pengaruh Temperatur dan Waktu Lamanya Proses Fermentasi terhadap Mutu Teh Hitam yang Dihasilkan Melalui Uji Organoleptik”** berdasarkan informasi dan data dari berbagai pihak selama melakukan KKP dari tanggal 30 Agustus 2021 s/d 4 April 2022 di PT Mitra Kerinci (RNI Group) Solok Selatan.

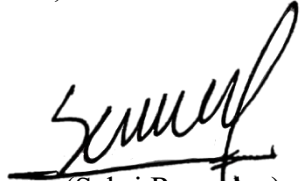
Laporan KKP ini dapat disusun dengan baik karena banyak masukan dan dukungan dari berbagai pihak yang berupa informasi, arahan dan bimbingan oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Dr. Ester Edwar, MPd selaku Direktur Politeknik ATI Padang.
2. Ibu Hasnah Ulia, ST, MT selaku Ketua Program Studi Teknik Kimia Bahan Nabati.
3. Ibu Dr. Harmiwati NH, ST, MT selaku dosen pembimbing KKP.
4. Bapak Ardiansyah Sandy Maulana selaku Asisten Manajer Sumber Daya Manusia (SDM) PT Mitra Kerinci.
5. Bapak Roy Juhansa selaku Asisten Manajer bagian Pengolahan PT Mitra Kerinci.
6. Bapak Doni dan Bapak Taruna selaku Assistent Pengolahan PT Mitra Kerinci.

Penulis menyadari sepenuhnya dalam penyusunan Laporan KKP ini, masih banyak terdapat kekurangan dan kelemahan yang dimiliki penulis baik itu sistematika penulisan maupun penggunaan bahasa.

Untuk itu penulis mengharapkan masukan dan saran dari berbagai pihak yang bersifat membangun demi penyempurnaan karya tulis ini.

Solok Selatan, 28 Maret 2022



(Sahri Ramadan)

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	I
KATA PENGANTAR.....	II
DAFTAR ISI.....	III
DAFTAR GAMBAR.....	V
DAFTAR TABEL.....	VII
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Tujuan Kuliah Kerja Praktik (KKP).....	3
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Manfaat Kuliah Kerja Praktik (KKP).....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 <i>Introduction</i>	7
2.2 <i>Transporting Solid, Liquid and Gas</i>	43
2.3 <i>Heat Transfer</i>	49
2.4 <i>Utilities</i>	51
2.5 <i>Measurement and Control Technology</i>	56
2.6 <i>Maintenance</i>	58
2.7 <i>Procces Control Sederhana</i>	66
2.8 <i>Quality and Efficiency</i>	67
BAB III PELAKSANAAN KULIAH KERJA PRAKTIK (KKP).....	72
3.1 Waktu dan Tempat KKP.....	72
3.2 Tugas dan Tanggung Jawab di Perusahaan.....	72
3.3 Uraian Kegiatan yang Dilakukan Selama KKP.....	77
3.4 Tugas Khusus.....	78
3.4.1 Latar Belakang.....	78
3.4.2 Tinjauan Pustaka.....	81
3.4.3 Metodologi Percobaan.....	88

3.4.4 Hasil.....	93
3.4.5 Pembahasan.....	97
BAB IV PENUTUP.....	100
4.1 Kesimpulan.....	100
4.2 Saran.....	101
DAFTAR PUSTAKA.....	102

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Logo Produk PT Mitra Kerinci.....	8
Gambar 2.2 Stuktur Organisasi.....	11
Gambar 2.3 Blok Diagram Pengolahan Teh Hitam.....	18
Gambar 2.4 Penimbangan Pucuk Segar.....	19
Gambar 2.5 Pengangkutan Pucuk dengan Monorail.....	21
Gambar 2.6 Pembeberan Pucuk.....	21
Gambar 2.7 Proses Fermentasi.....	28
Gambar 2.8 Proses Pengeringan Teh Hitam.....	31
Gambar 2.9 Tea Packers.....	33
Gambar 2.10 Pucuk Teh.....	36
Gambar 2.11 Perlakuan Bahan Baku di Atas <i>Whetering Through</i>	38
Gambar 2.12 Perlakuan Bahan Baku Kayu.....	38
Gambar 2.13 Perlakuan Bahan Baku Cangkang.....	38
Gambar 2.14 Alat Perlindung Ringan (APAR).....	41
Gambar 2.15 Slogan K3.....	41
Gambar 2.16 Pembuangan Limbah Padat Teh.....	43
Gambar 2.17 Truk Pengangkut Pucuk.....	44
Gambar 2.18 <i>Belt Conveyor</i>	45
Gambar 2.19 <i>Bucket Conveyor</i>	46
Gambar 2.20 <i>Monorail</i>	46
Gambar 2.21 Gerobak Sortasi.....	47
Gambar 2.22 Gerobak Fermentasi.....	47
Gambar 2.23 TSD.....	51
Gambar 2.24 Tungku Pembakaran TSD (HE).....	51
Gambar 2.25 Unit Pembangkit Listrik.....	53
Gambar 2.26 Gardu Listrik.....	53
Gambar 2.27 Unit Penyimpanan B3.....	53
Gambar 2.28 Kayu Bakar.....	54
Gambar 2.29 Cangkang Sawit.....	55
Gambar 2.30 Humidit.....	56
Gambar 2.31 Alat <i>Moisture Content Analyzer</i>	58

Gambar 2.32 Bengkel Induk.....	66
Gambar 2.33 Proses <i>Control</i> pada Dryer.....	67
Gambar 2.34 <i>Control</i> Suhu Dryer.....	67
Gambar 2.35 Uji Organoleptik Teh Jadi.....	71
Gambar 2.36 Uji Kadar Air Pucuk dan Teh Jadi.....	71
Gambar 3.1 SOP Fermentasi.....	87
Gambar 3.2 Alat Ukur Suhu dan Kelembapan.....	87
Gambar 3.3 Diagram Percobaan.....	91

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Grade - Grade Teh Hitam.....	33
Tabel 3.1 Data Pengamatan.....	91
Tabel 3.2 Kondisi Standar Proses Fermentasi PT Mitra Kerinci.....	92
Tabel 3.3 Hasil Uji Organoleptik.....	93
Tabel 3.4 Standar Hasil Uji Organoleptik.....	94
Tabel 3.5 Hasil Uji Organoleptik / Seduhan Sampel.....	94
Tabel 3.6 Hasil Pengamatan Ampas Seduhan.....	96