

**IDENTIFIKASI KARAKTERISTIK MUTU TEH HIJAU YANG  
DIHASILKAN PADA PT. MITRA KERINCI**

**SUCI AMANDA HASMI  
1511122027**



**Pembimbing:**

- 1. Ir. Aisman, M.Si**
- 2. Dr. Ir. Gunarif Taib, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2020**

# **IDENTIFIKASI KARAKTERISTIK MUTU TEH HIJAU YANG DIHASILKAN PADA PT. MITRA KERINCI**

**Suci Amanda Hasmi, Aisman, Gunarif Taib**

Mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Dosen Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas 25163  
Email: [suciemandahasmi249@gmail.com](mailto:suciemandahasmi249@gmail.com)

## **ABSTRACT**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kondisi parameter uji kualitas teh hijau dan hubungannya dengan katekin teh hijau yang diproduksi di PT Mitra Kerinci. Penelitian ini dilakukan pada 8 afdeeling dengan 3 ulangan dan data diolah menggunakan metode deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kondisi parameter uji kualitas teh hinaju mempengaruhi kadar katekin teh hijau yang dihasilkan. Hasil pengujian kadar air pada rebung segar yang diperoleh adalah 74% -75%, ini sesuai dengan Aswin, (2018) bahwa kadar air rebusan segar adalah 75%. Kualitas tunas segar terbaik yang diperoleh pada D 51,47% -56,8% afdeeling berdasarkan perhitungan kasarhalus dengan persyaratan standar kualitas baik adalah 50%. Varietas tanaman teh yang menghasilkan kandungan katekin terbaik ditemukan pada teh TRI 2025, di mana kandungan katekin  $\geq 56\%$ . Dibandingkan dengan jenis lambung 7. Pada ketinggian 9501.100 md diperoleh katekin 8,39-46,18% dan pada ketinggian 550-560 mdpl diperoleh katekin 7,55-20,62%. Uji organoleptik pada penampilan teh kering, ada campuran daun keriting dan beberapa daun keriting / keriting, daun hijau, aroma khas daun teh, dan ada keseragaman ukuran yang hampir sama. Pada penampakan air seduhan, warna yang dihasilkan cukup tebal kekuning-kuningan, jernih, warna cerah. Rasa yang dihasilkan dalam sampel rata-rata memiliki rasa yang kuat, rasa teh yang sangat kuat. Sedangkan untuk aroma seduhan, aroma seduhan teh sedap tanpa aroma benda asing. Munculnya bubur seduhan, menunjukkan warna daun kehijauan, ada juga yang memiliki campuran daun kemerahan.

**Kata Kunci:** *ketinggian, katekin, kadar Air, varietas teh.*

# **IDENTIFICATION OF THE QUALITY CHARACTERISTICS OF GREEN TEA PRODUCED ON PT. MITRA KERINCI**

**Suci Amanda Hasmi, Aisman, Gunarif Taib**

Student of Agricultural Product Technology, Lecture of Agricultural Product Technology Faculty of Agricultural Technology, Andalas University 25163  
Email: [suciamandahasmi249@gmail.com](mailto:suciamandahasmi249@gmail.com)

## **ABSTRACT**

This study aims to determine the conditions of green tea quality test parameters and their relationship with the green tea catechins produced at PT Mitra Kerinci. This research was conducted on 8 afdeeling with 3 replications and the data were processed using quantitative descriptive methods. The results showed that the condition of the hinaju tea quality test parameters affected the green tea catechin content produced. The results of testing the water content in fresh shoots obtained were 74% -75%, this is in accordance with Aswin, (2018) that the fresh shoot water content was 75%. The best quality of fresh shoots obtained at D 51.47% -56.8% afdeeling based on fine-rough calculation with good quality standard requirements is 50%. Tea plant varieties that produce the best catechin content are found in TRI 2025 tea, where catechin content is  $\geq 56\%$ . Compared with the type of hull 7. At an altitude of 950-1,100 masl obtained catechins 8.39-46.18% and at an altitude of 550-560 masl obtained catechins 7.5520.62%. Organoleptic test on the appearance of dry tea, there is a mixture of curled leaves and some curled / curly leaves, green leaves, distinctive smell of tea leaves, and there is almost the same size uniformity. In steeping water appearances, the resulting color is quite thick yellowish, steeping clear, bright color. The taste produced in the average sample has a strength taste, a very strong tea flavor. As for the smell of steeping, the typical smell of steeping tea without the smell of foreign body odor contamination. The appearance of steeping pulp, shows the color of greenish leaves, some also have a mixture of reddish leaves.

**Keyword :** *altitude, catechins, moisture content, tea varieties.*