

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh adalah salah satu jenis minuman yang mampu memberikan rasa segar pada penikmatnya. Salah satu jenis minuman teh yang paling diminati adalah teh hijau (*Green tea*). Teh hijau merupakan jenis teh dengan proses pengolahan tanpa reaksi *oksidasi enzimatis*. Tujuan pengolahan teh hijau sendiri adalah untuk mempertahankan kandungan katekin dan senyawa polifenol lainnya yang terdapat pada teh (Anggraini, 2017).

Pucuk teh yang digunakan oleh PT. Mitra Kerinci berasal dari kebun LIKI yang terletak di daerah Sungai Lambai, Kecamatan Sangir, Kabupaten Solok Selatan, Sumatera Barat. Kebun Liki terdiri dari 8 afdeling atau wilayah perkebunan, dimana masing-masing afdeling memiliki bagian-bagian yang lebih kecil yang disebut blok. Pada masing-masing blok, dibagi menjadi beberapa bagian yang lebih kecil lagi yang disebut patok. Pembagian ini bertujuan untuk mempermudah penentuan wilayah bagi perusahaan dalam proses pengolahan dan manajemen.

Pengolahan teh hijau terdiri dari 2 metode, yaitu metode *steaming* dan metode *panning*. Metode pengolahan teh hijau masing-masing negara berbeda, seperti pengolahan metode *Steaming* di Jepang dan Pengolahan metode *Panning* di China. Metode pengolahan yang digunakan pada PT. Mitra Kerinci adalah metode *panning*. Metode *Panning* adalah metode pelayuan teh menggunakan silinder panas berputar, sehingga daun teh yang dilayukan langsung kontak dengan silinder panas, atau disebut juga dengan metode pemanasan langsung (Anggraini, 2017).

Tahapan pengolahan teh hijau dimulai dari pembongkaran pucuk, penimbangan, pelayuan cepat (*rotary panner*), penggulungan (*open top roller*), pengeringan I (*endless chain pressure*), pengeringan II (*ball tea*), sortasi (*chota, mydelton, stalk seperator, winower*) hingga menghasilkan teh jadi (Anggraini, 2017). Kualitas teh hijau yang dihasilkan dipengaruhi oleh proses pengolahan dalam tahap-tahap produksi. Kualitas teh hijau juga dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor lain, seperti jenis klon teh, mutu pucuk, kadar air pucuk, pemupukan, ketinggian afdeling, kadar air teh kering yang dihasilkan, serta nilai kandungan katekin yang dihasilkan.

Berdasarkan penjelasan diatas, mutu teh hijau yang dihasilkan dipengaruhi oleh parameter uji mutu teh hijau. Parameter uji mutu teh hijau terdiri dari beberapa factor. Faktor yang mempengaruhi kondisi opti

1.2 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kondisi parameter uji mutu teh hijau dan hubungannya dengan katekin teh hijau yang dihasilkan pada PT Mitra Kerinci.

1.3 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini yaitu, penerapan kondisi optimal dari masing-masing parameter uji mutu tersebut dalam proses produksi teh hijau pada PT Mitra Kerinci.

