

RADAR

Opini dan Analisis Perkebunan

Vol. 1 No. 2 November 2020

Saran Peningkatan Kualitas Teh untuk Meningkatkan Ekspor Teh Indonesia

A close-up photograph of a tea plant with vibrant green leaves and a central bud, set against a blurred background of more tea bushes. The lighting is bright, highlighting the texture of the leaves.

Saran Peningkatan Kualitas Teh untuk Meningkatkan Ekspor Teh Indonesia

Abstrak

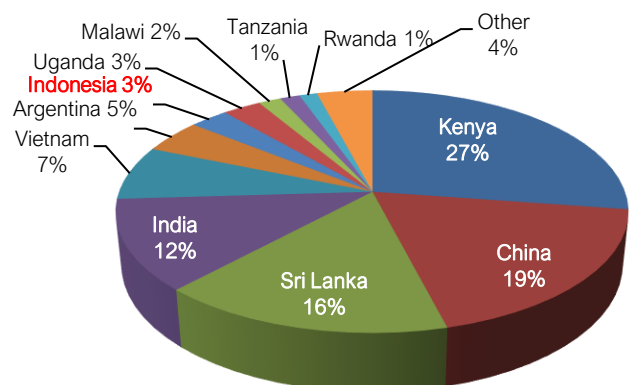
Pangsa ekspor teh Indonesia telah mengalami penurunan yang cukup drastis dari penguasaan pangsa pasar dunia sebesar 8% pada tahun 2005 menjadi hanya 3% pada tahun 2019. Teh Indonesia telah kehilangan pangsa pasar lebih dari setengahnya antara lain akibat faktor kualitas produk teh Indonesia yang belum sesuai dengan harapan para pembelinya. Dari seluruh atribut harapan pembeli, nilai teh hitam *orthodox* Indonesia selalu lebih rendah dibandingkan dengan teh Sri Lanka, kecuali untuk atribut kemasan dan pelayanan penyelesaian klaim yang sudah sepadan. Beberapa aspek teknis pengolahan yang perlu disempurnakan dalam rangka meningkatkan kepuasan pembeli teh Indonesia berturut turut mulai dari prioritas pertama adalah : (1) peningkatan mutu pucuk teh; (2) penyempurnaan proses penggilingan; (3) penyempurnaan proses penggulungan; (4) penyempurnaan proses pelayuan; (5) penyempurnaan proses sortasi basah, sortasi kering dan kegiatan pemasaran; (6) penyempurnaan proses oksidasi enzimatik; (7) penyempurnaan proses pengeringan dan pengemasan; dan (8) penyempurnaan proses penyimpanan.

Penurunan Ekspor Teh Indonesia

Indonesia merupakan Negara pengeksport teh dunia pada urutan ke tujuh dunia setelah Kenya, Cina, Sri Lanka, India, Vietnam, dan Argentina yang disajikan pada Gambar 1. Pangsa ekspor teh Indonesia telah mengalami penurunan yang cukup signifikan dari penguasaan pangsa pasar dunia sebesar 8% pada tahun 2005 menjadi hanya 3% pada tahun 2019 (ITC, 2019). Teh Indonesia telah kehilangan pangsa pasar lebih dari setengahnya karena berbagai faktor baik dari aspek produksi maupun daya saing pasar yang melemah yang antara lain akibat faktor kualitas produk teh Indonesia. Sebagai salah satu upaya untuk meningkatkan pangsa dan nilai ekspor teh Indonesia, maka perlu disampaikan kondisi, posisi dan saran untuk meningkatkan kualitas teh Indonesia.

Beberapa pasar utama teh yang telah dikuasai Indonesia, telah diambil alih oleh negara produsen teh lainnya. Pasar-pasar yang kurang dapat dipertahankan Indonesia atau telah diambil alih oleh

negara-negara produsen teh lainnya adalah Pakistan, Inggris, Belanda, Jerman, Irlandia, Rusia, Amerika Serikat, Singapura, Malaysia, Syiria, Taiwan, Mesir, Maroko, dan Australia.



Gambar 1. Pangsa Pasar Ekspor Teh Dunia

Penurunan pangsa pasar ekspor teh Indonesia tersebut, terkait juga dengan adanya kekurangan kesesuaian antara kualitas produk teh yang dihasilkan Indonesia dengan harapan kualitas dari para pembeli teh di masing-masing negara tujuan pasar ekspor teh Indonesia. Oleh karena itu, sebagai salah satu upaya untuk meningkatkan pangsa dan nilai ekspor teh Indonesia, maka perlu disampaikan saran untuk peningkatan kualitas teh Indonesia dalam rangka mengurangi gap antara kualitas yang diproduksi dengan yang diharapkan para pembeli teh dunia tersebut. Diharapkan para produsen teh di Indonesia dapat memperbaiki kualitas produk teh yang dihasilkannya sesuai dengan yang diharapkan oleh target pasar ekspornya.

Atribut Kualitas Teh yang Diharapkan Para Pembeli Dunia

Dari hasil *brainstorming* dengan para pembeli teh Indonesia, telah diidentifikasi 12 atribut harapan pembeli terhadap produk teh hitam *orthodox* curah. Hasil pemilihan prioritas atribut harapan pembeli menggunakan metode *Eickenrode* (Ma'arif, 2003) disajikan pada Tabel 1. Dari Tabel 1 diketahui bahwa prioritas atribut yang digunakan untuk keputusan pembelian dari para pembeli mulai dari yang paling prioritas adalah

1. Harga yang ditawarkan;
2. Kesesuaian jenis teh dan *grade* yang ditawarkan dengan permintaan pembeli;
3. Rasa seduhan teh;
4. *Appearance* atau kenampakan teh kering;
5. Kemudahan dalam penyelesaian klaim;
6. Warna seduhan teh;
7. Jenis dan kekuatan kemasan yang digunakan untuk mengekspor teh;
8. *Infused leaf* atau kenampakan ampas seduhan teh;
9. Cara pembayaran;
10. Cara penyerahan;
11. Cara pengiriman; dan
12. Cara penjualan

Tabel 1. Urutan prioritas atribut yang digunakan untuk untuk keputusan pembelian dari para pembeli teh.

Atribut	Nilai	Bobot (%)	Prioritas
Harga	229	15.3	1
Kesesuaian jenis dan grade	218	14.6	2
Rasa dan aroma seduhan	205	13.7	3
<i>Appearance</i> atau kenampakan teh kering	188	12.6	4
Kemudahan penyelesaian klaim	149	10.0	5
Warna seduhan	142	9.5	6
Kemasan	114	7.6	7
<i>Infused leaf</i> atau kenampakan ampas seduhan	112	7.5	8
Cara pembayaran	66	4.4	9
Cara penyerahan	37	2.5	10
Cara pengiriman	24	1.6	11
Cara penjualan	9	0.6	12
Total	1493	100	

Posisi dan Saran Peningkatan Kualitas Teh Hitam *Orthodox* Indonesia

Sri Lanka merupakan Negara pengekspor teh hitam *orthodox* terbesar dunia. Apabila kualitas teh hitam *orthodox* Indonesia dibandingkan dengan kualitas teh Sri Lanka, dari beberapa atribut harapan pembeli yaitu jenis dan *grade* teh, harga, kenampakan teh kering (*appearance*), rasa dan aroma seduhan, warna seduhan, dan kenampakan ampas seduhan (*infused leaf*) ternyata nilai atribut teh Indonesia selalu lebih rendah dibandingkan dengan teh Sri Lanka. Walaupun demikian, dari kriteria kemasan dan pelayanan penyelesaian klaim, teh Indonesia sudah sepadan dengan teh Sri Lanka.

Dari kriteria harga, sebagai kriteria yang paling penting, ternyata harga teh Indonesia (FOB) jauh lebih rendah dibandingkan harga teh asal Sri Lanka (FOB), yakni hanya 55% dari harga teh Sri Lanka. Dari kriteria jenis dan *grade* teh sebagai kriteria dengan bobot terpenting urutan kedua, juga jenis dan *grade* yang dihasilkan Indonesia masih kurang sesuai dengan jenis dan *grade* yang dibutuhkan para pembeli, yang hampir mendekati jenis dan *grade* teh yang dihasilkan Sri Lanka.

Pada aspek kesesuaian jenis dan *grade* teh *orthodox*, para pembeli yang menilai bahwa jenis dan *grade* yang ditawarkan oleh Sri Lanka melalui *Colombo Tea Auction* (CTA) dianggap sudah mendekati kondisi ideal. Dalam hal ini, sebagian besar teh *orthodox* yang ditawarkan pihak Sri Lanka merupakan jenis *low grown* dengan

grade-grade tertentu yang disesuaikan dengan analisis kecenderungan (*trend*) permintaan pasar. Sebagai gambaran, komposisi produksi teh Sri Lanka didominasi oleh teh jenis *low grown* (52-56%), selebihnya terdiri dari teh jenis *high grown* (27-29%) dan *medium grown* (18-19%) (Tabel 2). Di lain pihak, komposisi produksi teh Indonesia didominasi oleh teh jenis *medium grown* (50%), selebihnya terdiri dari teh jenis *low grown* (30%) dan *high grown* (20%).

Tabel 2. Komposisi produksi teh Sri Lanka

Jenis Teh	(%)
High grown	26- 29
Medium grown	18-19
Low grown	52-56
Total	100

Sumber: ITC (2018)

Dari Tabel 3, diantara berbagai atribut harapan pembeli, angka rasio antara target dengan kinerja teh Indonesia yang tertinggi terdapat pada atribut jenis dan *grade* teh yang mencapai 1,67. Dengan demikian, perbaikan jenis dan *grade* teh yang diproduksi Indonesia, agar sesuai dengan selera pasar, perlu menjadi prioritas utama, yang kemudian diikuti oleh perbaikan atribut-atribut selanjutnya yaitu harga, rasa dan aroma seduhan, *appearance* teh kering, serta warna seduhan.

Beberapa aspek teknik pengolahan teh yang perlu disempurnakan dalam rangka meningkatkan kepuasan pembeli teh Indonesia berturut-turut mulai dari prioritas pertama adalah :

- (1) peningkatan mutu pucuk teh;
- (2) penyempurnaan proses penggilingan;
- (3) penyempurnaan proses penggulungan;
- (4) penyempurnaan proses pelayuan;
- (5) penyempurnaan proses sortasi basah, sortasi kering dan kegiatan pemasaran;
- (6) penyempurnaan proses oksidasi enzimatik;
- (7) penyempurnaan proses pengeringan dan pengemasan; dan
- (8) penyempurnaan proses penyimpanan.

Pembahasan selanjutnya difokuskan pada upaya peningkatan mutu pucuk, penyempurnaan proses penggulungan dan penggilingan, sebagai program penyempurnaan proses produksi yang menempati prioritas pertama hingga ketiga.

Dalam kaitannya dengan perbaikan mutu pucuk teh, PPTK, Gambung (2007) mengemukakan bahwa tinggi rendahnya mutu teh kering sangat ditentukan oleh kualitas pucuk dan penanganannya mulai dari pemetikan, penampungan, pewadahan, hingga

pengangkutan ke pabrik. Jenis petikan yang baik adalah medium murni dengan analisa pucuk minimal 65% halus.

Standar petik yang kasar terkait dengan perolehan serat yang tinggi, dan menyebabkan kualitas teh yang rendah. Di lain pihak, standar petik yang halus akan meningkatkan jumlah zat-zat terlarut sehingga meningkatkan kualitas teh. Demikian pula, beberapa faktor pasca petik yang berpengaruh terhadap kualitas teh adalah penanganan pucuk dan transportasi (pemetik, keranjang petik, pengangkutan ke penampungan pucuk, kondisi dan cara penimbangan, serta pengangkutan pucuk ke pabrik).

Dari hasil diskusi dengan lima pakar pengolahan teh dan dua *tea taster* diketahui bahwa kondisi bahan baku pucuk memiliki keterkaitan positif kuat dengan proses-proses lainnya yaitu pelayuan, penggulungan, penggilingan, sortasi basah, oksidasi enzimatik, sortasi kering, pengemasan dan pemasaran. Oleh karena itu, bahan baku pucuk segar teh merupakan penentu utama dari mutu teh.

Tabel 3. Posisi dan urutan prioritas perbaikan atribut harapan pembeli teh

Atribut Kualitas Teh	Bobot	Indonesia	Srilanka	Indonesia Target	Rasio	Prioritas Perbaikan
HA Jenis/grade	7	3	5	5	1,67	1
RA Harga	8	3	5	4	1,33	2
PA Appearance	5	3	4	4	1,33	2
N Rasa & aroma	6	3	4	4	1,33	2
PE Warna	3	3	4	4	1,33	2
LA Ampas	1	3	4	4	1,33	2
NG Kemasan	2	4	4	4	1,00	
GAN Klaim	4	4	4	4	1,00	

Selanjutnya, dalam kaitannya dengan penyempurnaan proses penggulungan dan penggilingan pada proses pengolahan teh, proses tersebut pada intinya merupakan usaha menciptakan kondisi fisik terbaik untuk bertemunya enzim oksidase dan polifenolnya. Perubahan kimia yang terjadi selama penggulungan merupakan awal dari peristiwa oksidasi, yang menyebabkan terbentuknya warna coklat dan bau spesifik. Secara kimia terjadi peristiwa bertemunya polifenol dengan enzim polifenol oksidase karena adanya oksigen, dan merupakan dasar terbentuknya mutu dalam (*inner quality*) teh. Penggulungan akan mengakibatkan daun memar dan dinding sel rusak, sehingga cairan sel keluar di permukaan dengan

merata, dan pada saat itu sudah terjadi oksidasi enzimatis. Daun yang sudah digulung akan memudahkan proses penggilingan.

Hasil penggulungan dan penggilingan dipengaruhi oleh tekanan pada bahan olah (pucuk layu), kecepatan putar silinder penggulung dan penggiling, serta lamanya waktu penggulungan dan penggilingan. Dengan mengendalikan faktor-faktor yang berpengaruh tersebut maka mutu bubuk hasil penggilingan dapat dikendalikan.

Beberapa tujuan dilakukannya penggilingan adalah (1) mengecilkan gulungan menjadi partikel sesuai dengan ukuran yang dikehendaki konsumen, (2) memotong hasil penggulungan menjadi ukuran lebih pendek, (3) menggerus pucuk agar cairan sel keluar semaksimal mungkin dan membentuk hasil keringan lebih keriting, (4) untuk memperoleh bubuk basah sebanyak-banyaknya. Kriteria keberhasilan penggulungan dan penggilingan adalah disamping tujuan kimianya tercapai, juga mendapatkan bubuk basah yang banyak. Selain itu, hilang giling pada batas yang wajar yaitu sekitar 0,5-4%.

Dalam kaitannya dengan penggunaan program giling *orthodox rotorvane*, hasil percobaan Bambang *et al.* (1991) menunjukkan bahwa program giling *rotorvane* tiga kali tidak disarankan karena mengakibatkan *appearance* teh kering sangat kemerahan, sedikit terasa pahit, warna air seduhan sangat gelap, walaupun *strength*-nya cukup menonjol. Pemakaian *rotorvane* selalu meningkatkan jumlah bubuk basah yang dihasilkan. Oleh karena itu, disarankan agar penggunaan *rotorvane* dilakukan seawal mungkin (RV 2-3) untuk mendapatkan persentase teh jenis utama yang tinggi.

Dari hasil diskusi dengan lima pakar pengolahan teh dan dua *tea taster* diketahui bahwa proses penggulungan dan penggilingan memiliki keterkaitan positif kuat dengan beberapa proses lainnya, yaitu proses pelayuan, sortasi basah, oksidasi enzimatis, pengeringan, sortasi kering, pengemasan dan tingkat kehalusan bahan baku pucuk teh yang digunakan. Oleh karena itu, penyempurnaan proses penggulungan dan penggilingan akan mendukung perbaikan kinerja proses pada tahap lainnya yang terkait.

Kesimpulan dan Saran

- Dari seluruh atribut harapan pembeli, nilai teh hitam *orthodox* Indonesia selalu lebih rendah dibandingkan dengan teh Sri Lanka, kecuali untuk atribut kemasan dan pelayanan penyelesaian klaim yang sudah sepadan.
- Perbaiki atribut jenis dan *grade* teh yang diproduksi Indonesia agar sesuai dengan harapan pembeli perlu menjadi prioritas utama. Dalam hal ini jenis dan *grade* teh yang ditawarkan oleh Sri Lanka melalui *Colombo Tea Auction* (CTA) dianggap sudah mendekati kondisi ideal. Komposisi produksi teh Sri Lanka didominasi oleh teh jenis *low grown* (52-56%). Selebihnya terdiri dari teh jenis *high grown* (27-29%) dan *medium grown* (18-19%).
- Beberapa aspek teknis pengolahan yang perlu disempurnakan dalam rangka meningkatkan kepuasan pembeli teh Indonesia berturut turut mulai dari prioritas pertama adalah : (1) peningkatan mutu pucuk teh; (2) penyempurnaan proses penggilingan; (3) penyempurnaan proses penggulungan; (4) penyempurnaan proses pelayuan; (5) penyempurnaan proses sortasi basah, sortasi kering dan kegiatan pemasaran; (6) penyempurnaan proses oksidasi enzimatis; (7) penyempurnaan proses pengeringan dan pengemasan; dan (8) penyempurnaan proses penyimpanan.
- Untuk meningkatkan mutu pucuk teh, beberapa upaya yang perlu dilakukan antara lain adalah peningkatan mutu petikan (minimal 65% pucuk halus), penanganan dan transportasi pucuk teh mulai dari pemetik, pewardahan di keranjang petik, pengangkutan ke penampungan pucuk, kondisi dan cara penimbangan, pengangkutan pucuk ke pabrik hingga penanganan pucuk di pabrik sebelum masuk ke proses pelayuan.

Daftar Pustaka

- Bambang, K.; Sugiarto dan A. Purnama. 1991. Pengolahan teh hitam kombinasi orthodox-rotorvane (III), penggunaan rotorvane tiga kali lewat dengan berbagai variasi penekanan plat ujung. *Buletin Penelitian Teh dan Kina* 5 (3/4), p : 85-96.
- International Tea Committee (ITC). 2019. Annual Bulletin of Statistics 2019. International Tea Committee, London.
- Ma'arif, M.S. dan H. Tanjung. 2003. Manajemen Operasi. Grasindo. PT., Jakarta.
- Pusat Penelitian Teh dan Kina. 2007. Petunjuk Teknis Pengolahan Teh. Pusat Penelitian Teh dan Kina, Gambung.

Dr. Rohayati Suprihatini | Valentina Sokoastri S.KPm., M.A | Agustin Srimulyatni SP, M.Sc |
Doni Setiadi S.E – Riset Perkebunan Nusantara

Riset Perkebunan Nusantara, Jln. Salak 1A, Bogor 16128, Jawa Barat - Indonesia