

# Piknik ke Kebun Teh



**Kementerian Pertanian Republik Indonesia**  
**Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian**  
**2019**

# Piknik ke Kebun Teh

Cetakan 1, 2019

Hak cipta dilindungi undang-undang  
©Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian  
Kementerian Pertanian, 2019

---

Katalog dalam terbitan

---

PUSAT PERPUSTAKAAN DAN PENYEBARAN TEKNOLOGI PERTANIAN  
Piknik ke Kebun Teh/Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi  
Pertanian--Bogor: Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi  
Pertanian, 2019.  
iv, 48 hlm.: ill.; 23 cm

ISBN: 978-602-322-034-2

1. Teh    2. Komik  
I. Judul

636.72

---

Diterbitkan oleh:  
Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian  
Jalan Ir. H. Juanda No. 20 Bogor 16122  
Telp. +62-251-8321746. Faks. +62-251-8326561  
e-mail: [pustaka@pertanian.go.id](mailto:pustaka@pertanian.go.id)  
Homepage : [www.pustaka.setjen.pertanian.go.id](http://www.pustaka.setjen.pertanian.go.id)

## Prakata

Pertanian merupakan salah satu pilar bagi kehidupan bangsa. Melalui kegiatan ini, masyarakat memperoleh pangan, papan, dan penghasilan yang layak. Pertanian juga menghasilkan udara yang menyejukkan serta berfungsi menjaga kelestarian sumber daya alam, termasuk dapat menyimpan air tanah dan mencegah banjir.

Buku ini merupakan salah satu bahan bacaan yang dipersembahkan oleh Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian kepada anak-anak dalam rangka menyebarluaskan informasi mengenai pentingnya pertanian. Melalui bahan bacaan ini, diharapkan anak-anak sebagai generasi penerus bangsa dapat ditumbuhkan minatnya untuk membaca dan memahami dunia pertanian, agar termotivasi untuk mengembangkan pertanian sebagai salah satu penyangga kehidupan manusia. Selanjutnya diharapkan kepedulian generasi penerus terhadap pertanian akan semakin tinggi guna memajukan dan menjaga keberlanjutan hidup bangsa Indonesia.

Bogor, November 2019

Kepala Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian



Dr. Ir. Retno Sri Hartati Mulyandari, M.Si

Abi dan Shinta baru saja selesai mengerjakan PR, ketika terdengar seseorang memberi salam.

Selamat sore anak-anak. Kalian sedang belajar bukan?

Selamat sore Pak Ino, Kami baru saja selesai mengerjakan PR.





### info Pak Ino

Matcha adalah teh hijau yang berbentuk bubuk, dibuat dengan cara menggiling teh hijau hingga halus seperti tepung. Selain diminum pada upacara minum teh, matcha digunakan sebagai bahan perisa dan pewarna untuk berbagai jenis makanan dan minuman, seperti mochi, es krim, cokelat, berbagai jenis kue, atau dicampurkan ke minuman.

Asyik, Pak Ino  
bawa oleh-oleh.

Apa itu, Pak?

Hahaha,  
Ini Bapak bawa kukis  
rasa matcha. Kalian  
pasti suka.



Pas sekali, Ibu baru saja membuat teh. Kalian tahu tidak, teh itu minuman yang paling banyak diminum setelah air putih, lho.



info Pak Ino

Menurut data Badan Pangan dan Pertanian Dunia (Food and Agriculture Organization), sepuluh negara penghasil teh dunia dari yang terbesar yaitu China, India, Kenya, Sri Lanka, Vietnam, Turki, Indonesia, Myanmar, Iran, dan Bangladesh.

Betul, dan kalian juga perlu tahu, negara kita merupakan salah satu penghasil teh terbesar di dunia. Pada tahun 2017, produksi teh Indonesia berada di urutan ketujuh dunia.





Masa sih, Pak?

Iya, Ibu izinkan.  
Ayah juga pasti senang  
kalian banyak belajar  
tentang teh.

Iya, dong. Teh dari perkebunan  
Indonesia tidak kalah dengan teh luar  
negeri. Yuk, besok ikut Bapak jalan-  
jalan ke Kebun teh di daerah Puncak  
Bogor. Tapi kalian harus minta izin  
dulu sama ayah dan ibu.

Keesokan paginya.



info Pak Ino

Perkebunan teh pada umumnya berada di daerah dataran tinggi, seperti pegunungan. Udaranya sangat sejuk dan segar serta pemandangannya asri. Oleh karena itu, kebun teh menjadi salah satu tujuan wisata.

Selamat datang di Perkebunan Nusantara VIII Kebun Gunung Mas. Salah satu perkebunan penghasil teh terbaik di Indonesia.

Huaa... dingin dan segar sekali ya!

Wah, indah sekali pemandangannya. Jadi ingin berlama-lama di sini.



Ini Kebun milik pemerintah, dikelola oleh PT Perkebunan Nusantara. Selain itu, ada pula kebun teh milik rakyat dan milik swasta

Kebun ini punya siapa, Pak?

Ayo, kita mulai tea walk-nya.



info Pak Ino

Perkebunan teh di Indonesia tersebar di beberapa provinsi, yang terluas berada di Jawa Barat, kemudian di Sumatera Utara, Jawa Tengah, Sumatera Barat, Jambi, dan beberapa provinsi lainnya.



Teh ini tanaman asli Indonesia ya, Pak?

Oh, bukan. Tanaman teh (*Camellia sinensis*) awalnya dibawa seorang berkebangsaan Jerman bernama Andreas Cleyer pada tahun 1684. Dulu bahkan ditanam sebagai tanaman hias di Batavia.

Baru kemudian dibudidayakan secara luas mulai tahun 1828, karena harga teh yang tinggi di Eropa.



Jadi harganya mahal ya?

Betul, Abi. Karena pada waktu itu di Eropa tidak ada teh. Jadi mereka harus mengimpor dari negara-negara di Asia, seperti Cina, Jepang, India, dan negeri kita.

Wah, hebat ya. Teh kita sudah terkenal di dunia.



Teh jadi populer karena disukai para bangsawan. Begitu pun orang-orang biasa senang sekali minum teh. Selain enak, ternyata minum teh juga bermanfaat bagi kesehatan, lho.

 info Pak Ino

Teh mengandung antioksidan yang tinggi sehingga minum teh sangat bermanfaat bagi kesehatan. Minum teh dapat menurunkan risiko terkena kanker dan diabetes. Juga baik bagi jantung, menguatkan gigi, meningkatkan konsentrasi, dan memperbaiki metabolisme tubuh. Teh akan lebih sehat jika diminum tanpa gula, alias teh tawar.

Aku paling suka es teh manis.

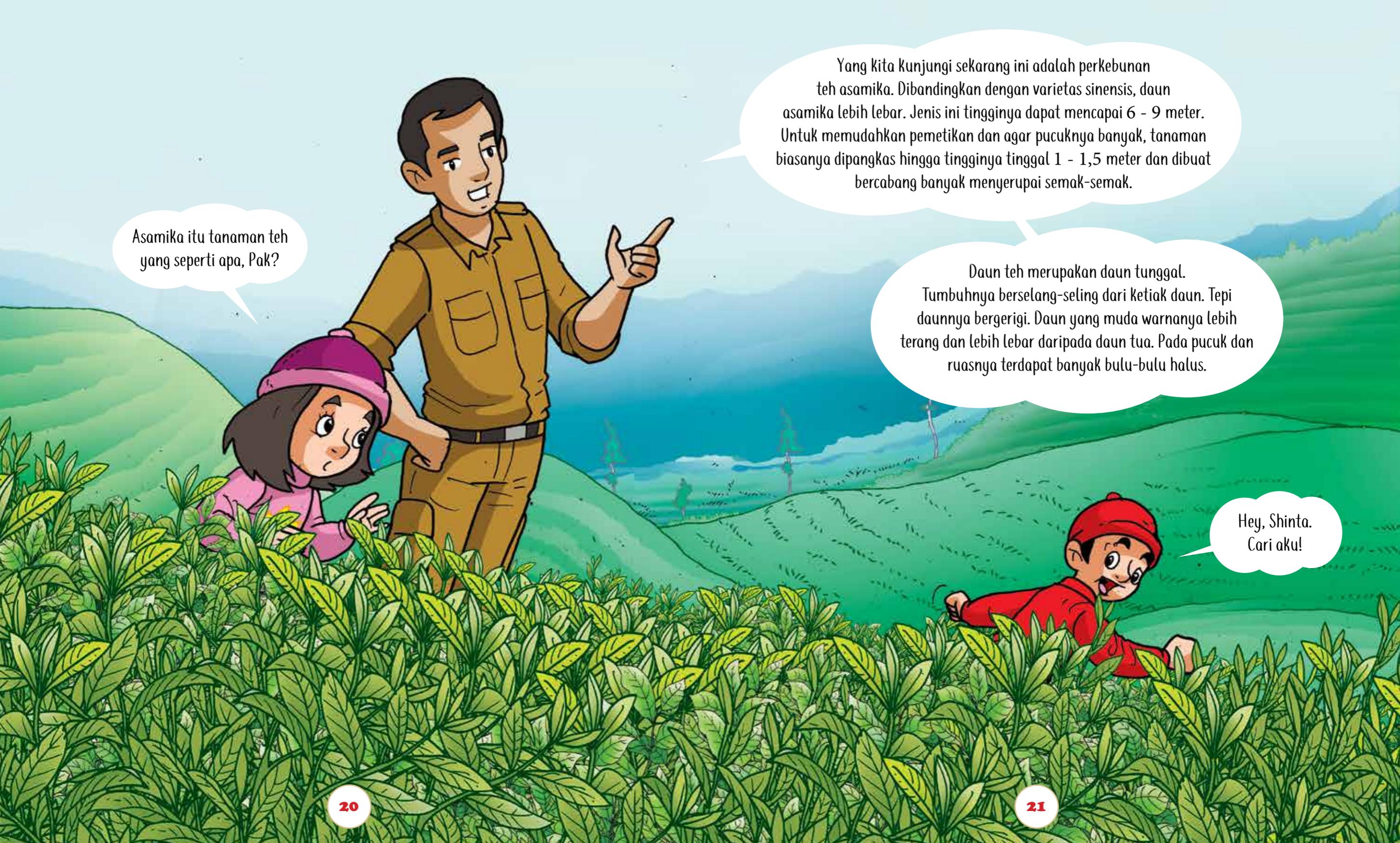


info Pak Ino

Teh asamika cocok diolah menjadi teh hitam seperti yang kita konsumsi sehari-hari. Sementara teh sinensis lebih cocok diolah menjadi teh hijau dan teh putih. Produksi teh Indonesia sebagian besar berupa teh hitam. Sementara teh hijau banyak diproduksi di Cina, Jepang, dan Vietnam.

Teh berasal dari daerah subtropis atau berhawa sejuk sehingga cocoknya ditanam di daerah pegunungan. Ada dua jenis teh yang ditanam untuk industri, yaitu sinensis dan asamika. Sinensis berasal dari Cina, sementara asamika dari India. Nah, yang tumbuh subur di Indonesia adalah asamika.

Kenapa, sih, teh ditanam di gunung?



Asamika itu tanaman teh yang seperti apa, Pak?

Yang kita kunjungi sekarang ini adalah perkebunan teh asamika. Dibandingkan dengan varietas sinensis, daun asamika lebih lebar. Jenis ini tingginya dapat mencapai 6 - 9 meter. Untuk memudahkan pemetikan dan agar pucuknya banyak, tanaman biasanya dipangkas hingga tingginya tinggal 1 - 1,5 meter dan dibuat bercabang banyak menyerupai semak-semak.

Daun teh merupakan daun tunggal. Tumbuhnya berselang-seling dari ketiak daun. Tepi daunnya bergerigi. Daun yang muda warnanya lebih terang dan lebih lebar daripada daun tua. Pada pucuk dan ruasnya terdapat banyak bulu-bulu halus.

Hey, Shinta. Cari aku!



Kamu sedang apa sih?

Hati-hati, tersandung.

Aduh!



Kamu sih nakal.

Nggak apa-apa.  
Nggak sakit kok.

Coba, anak-anak, perhatikan akar tanaman teh. Akar teh berupa akar tunggang. Perakarannya dangkal, jadi sering mencuat ke atas tanah. Kemampuannya menembus tanah yang keras sangat terbatas.



Hei, Shinta,  
lihat apa yang aku  
temukan!

Wah, itu ulat api, salah satu hama perusak.  
Tidak berbahaya bagi manusia, tetapi dapat merugikan  
petani teh. Ulat ini memakan daun, baik yang muda  
maupun yang tua sehingga produksi berkurang. Serangan  
dapat terjadi sepanjang tahun dan terberat pada  
musim kemarau.

Aah!



Sebenarnya ada beberapa jenis hama lain yang berbahaya bagi tanaman teh.

Kepik pengisap daun teh menyerang pucuk daun muda. Kepik menusuk dan mengisap daun teh, meninggalkan bercak-bercak hitam. Serangan pada ranting dapat menyebabkan kanker cabang. Agar tidak menyebar, daun-daun teh yang menggulung dipetik dan dibakar.

Juga ada ulat penggulung pucuk yang menyerang daun yang akan dipanen oleh petani. Ulat menggulung daun pucuk dengan memakai benang-benang halus untuk mengikat daun pucuk sehingga tetap tergulung. Dalam lipatan daun, ulat membuat kokon putih, sebelum akhirnya berubah menjadi ngelat.

Mereka kembali berjalan. Di kejauhan tampak beberapa pemetik teh sedang berjalan ke arah mereka.

Selamat pagi. Sedang jalan-jalan ya?

Selamat pagi, Bu.

Ibu mau memetik teh ya?

Bukan, Shinta. Mereka justru sudah selesai memetik teh.



Benar, kami biasanya berangkat jam 5 pagi untuk memetik teh. Teh Kualitas terbaik selalu dipetik pada pagi hari, karena udara masih bersih dan belum tercemar apa pun.

Wah, kalau aku jam 5 pagi masih di tempat tidur.

Cara memetik daun teh pun tidak boleh sembarangan. Kami harus memetik bagian pucuknya. Juga hanya boleh memetik teh dari ketinggian yang sama setiap petikannya.

Memangnya mengapa kalau dipetik siang hari?

Pucuk teh harus melalui proses yang panjang sebelum bisa kita nikmati. Setelah dipetik masih harus menjalani sederet proses. Jadi semakin pagi dipetik semakin baik. Nah, sekarang saatnya kita melihat tempat pengolahan teh.

Abi dan Shinta bergegas mengikuti Pak Ino menuju tempat pengolahan teh yang letaknya tidak jauh dari tempat mereka berada.

Sampai jumpa,  
selamat jalan-jalan.

Sampai jumpa lagi, Bu!



Pucuk daun teh harus melewati proses pelayuan, penggilingan, pengeringan, dan terakhir pengepakan sebelum dipasarkan.

Proses pelayuan dilakukan segera setelah pemetikan. Daun yang sudah dipetik diangin-anginkan di tempat yang sirkulasi udaranya baik. Tujuannya untuk mengurangi kadar air pada daun sehingga bobotnya berkurang sampai 1/4 bagian.



Setelah itu, daun teh dimasukkan ke dalam ruangan dengan suhu tertentu untuk menjalani proses oksidasi. Pada proses ini, daun teh akan berubah warna dan semakin layu. Proses oksidasi inilah yang membedakan jenis teh satu dengan yang lainnya.



Pada teh oolong, proses oksidasi hanya sampai 40%, sedangkan untuk teh hitam oksidasi dibiarkan sampai 100%.



Selanjutnya dilakukan proses pemanasan dengan suhu sedang agar tidak merusak rasa teh. Di pabrik-pabrik, proses pemanasan dilakukan dengan meletakkan daun teh dalam sebuah drum yang diputar-putar sambil dipanaskan dengan suhu tertentu.

Agar rasa teh bisa keluar dengan sempurna, daun teh kering dimasukkan ke kantong besar. Dengan menggunakan tangan atau mesin, kantong berisi daun teh ini ditekan-tekan agar saripati di dalam daun teh keluar sempurna saat diseduh dengan air panas.



Apa bedanya teh hitam,  
teh hijau, dan teh oolong  
itu, Pak?

Perbedaannya ada pada  
proses pembuatannya. Teh hitam  
melalui proses fermentasi, sementara  
teh hijau dipanaskan melalui  
pengukusan sehingga daun teh tetap  
berwarna hijau. Meskipun memiliki  
warna dan rasa yang berbeda, baik  
teh hitam maupun teh hijau sama-  
sama mengandung antioksidan.  
Kandungan itu memberikan manfaat  
positif bagi kesehatan tubuh.

Teh hitam itu  
pasti lebih pahit.



Teh hitam



Teh hijau



Teh oolong

Berkat kemajuan teknologi, kemasan teh pun kian beragam. Ada teh botol, teh gelas, teh kotak, bahkan teh celup. Semuanya untuk memudahkan kita dalam mengonsumsi teh.



Teh Botol



Teh Kotak



Teh Gelas



Teh Celup



Ah, aku jadi haus dan lapar.

Ah, iya. Waktunya Kita sarapan sambil minum teh, ya.



Teh nasgitel, singkatan dari teh yang panas wangi legi Kentel, teh yang biasa dinikmati oleh masyarakat Jogja, Aromanya kuat, rasa tehnya pekat dan panas, plus manis gula batu bisa jadi obat penghilang lelah yang mujarab, lho.

Teh apa ini, Pak?



Kalau teh melati itu apa, pak?

Teh melati adalah teh yang dicampur dengan bunga melati. Teh jenis ini paling banyak dijual. Saat diseduh, teh mengeluarkan aroma wangi bunga melati yang lembut dan menenangkan.

Kenapa begitu, Pak?



Belajarnya  
lain kali saja ah. Aku  
lapar nih!

Hahaha... Ya, sudah,  
ayo kita nikmati teh ini  
mumpung masih panas.