

BAB III

MONOGRAFI PT MITRA KERINCI TEH LIKI KABUPATEN SOLOK SELATAN

3.1 Profil PT Mitra Kerinci Teh Liki Solok Selatan

PT Mitra Kerinci merupakan anak perusahaan dari Badan Usaha Milik Negara (BUMN) PT Rajawali Nusantara Indonesia (Persero) yang kini telah bertransformasi menjadi ID FOOD sebagai identitas baru Holding BUMN Pangan. Transformasi ini merupakan bagian dari upaya pemerintah dalam memperkuat ketahanan dan kedaulatan pangan nasional. Pemerintah secara resmi membentuk Holding BUMN Pangan pada tanggal 7 Januari 2022 melalui Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 118 Tahun 2021, dengan PT Rajawali Nusantara Indonesia (Persero) ditunjuk sebagai induk (holding) dari BUMN-BUMN yang bergerak di sektor pangan. Selanjutnya, pada 12 Januari 2022, RNI meluncurkan identitas korporat barunya dengan nama ID FOOD, yang diresmikan oleh Menteri BUMN Erick Thohir bersama Menteri Perdagangan Muhammad Lutfi. Transformasi ini bertujuan untuk memperkuat fokus bisnis RNI pada industri pangan nasional, meningkatkan kemampuan produksi pangan secara berkelanjutan, serta mendorong kolaborasi yang melibatkan petani, peternak, nelayan, dan pelaku UMKM dalam membangun ekosistem pangan yang berdaulat dan mandiri (ID FOOD, 2023).

Pembentukan Holding BUMN Pangan secara resmi ditandai dengan penandatanganan Akta Inbreng Saham Pemerintah antara PT Rajawali Nusantara Indonesia (Persero) dan lima BUMN Pangan pada 7 Januari 2022, yang kemudian dilanjutkan dengan peluncuran *corporate brand name* ID FOOD oleh Menteri BUMN Republik Indonesia pada 12 Januari 2022 (ID FOOD 2023). Perubahan identitas korporat ini dimaksudkan untuk memberikan arah dan fokus yang lebih jelas bagi PT Rajawali Nusantara Indonesia (Persero) sebagai induk Holding BUMN Pangan dalam mengoordinasikan dan mengembangkan usaha di sektor pangan. Secara umum, aktivitas bisnis ID FOOD mencakup bidang pertanian dan agroindustri, peternakan dan perikanan, serta

perdagangan dan logistik, dengan struktur holding yang terdiri atas lima perusahaan eks BUMN Pangan dan sebelas anak perusahaan. Dalam struktur tersebut, PT Mitra Kerinci merupakan salah satu anak perusahaan yang bergerak di bidang perkebunan dan pengolahan teh, serta berperan sebagai bagian dari upaya penguatan ketahanan pangan nasional melalui integrasi usaha di bawah naungan ID FOOD (ID FOOD, 2023).

PT Mitra Kerinci didirikan pada 17 Juli 1990 dengan nama awal PT Perkebunan Mitra Kerinci sebagai hasil kerja sama antara PT Perkebunan Nusantara VIII (PTPN VIII, kini PTPN IV) dan PT Rajawali Nusantara Indonesia (RNI). Pada tahun 1992, perusahaan ini berganti nama menjadi PT Mitra Kerinci, dan sejak 1 Desember 1998 seluruh sahamnya dimiliki oleh PT Rajawali Nusantara Indonesia (Persero), yang kini menjadi bagian dari ID FOOD. Perusahaan ini bergerak di bidang perkebunan dan pengolahan teh dengan kantor pusat berlokasi di Jalan Manggis No. 26, Purus Baru, Padang, Sumatera Barat, sedangkan area perkebunannya berada di Desa Sungai Lambai, Kecamatan Sangir, Kabupaten Solok Selatan, Sumatera Barat (PT Mitra Kerinci, Profil Perusahaan 2024).

PT Mitra Kerinci mengelola Kebun Teh Liki dengan luas area Hak Guna Usaha (HGU) mencapai 2.025 hektar, terdiri atas 1.470 hektar tanaman teh dengan klon unggul generasi terbaru, sedangkan sisanya merupakan area konservasi hutan dan hutan produksi kayu yang berfungsi sebagai sumber energi utama pabrik. Perusahaan memiliki dua unit pabrik teh, yaitu pabrik teh hijau dan pabrik teh hitam, dengan kapasitas produksi total sekitar 20.000 ton pucuk teh basah per tahun atau setara dengan 4.000 ton produk teh jadi. Pabrik teh hitam mampu memproses 25.000 kilogram pucuk basah per hari, sedangkan pabrik teh hijau memproses sekitar 35.000 kilogram pucuk basah per hari. Produk utama yang dihasilkan adalah teh hitam (black tea) dan teh hijau (green tea), serta varian khusus seperti jasmine tea (Juhansa: Wawancara 2025).

Secara geografis, Kebun Teh Liki terletak di ketinggian antara 900 hingga 1.200 meter di atas permukaan laut dengan suhu rata-rata berkisar antara 18–29°C, curah hujan mencapai 4.100 mm per tahun, serta penyinaran matahari yang optimal, menjadikannya wilayah yang sangat ideal untuk pertumbuhan tanaman teh (ID FOOD, 2023; Wikimapia, 2026). Tanah di lereng Gunung Kerinci yang berbatasan langsung dengan Taman Nasional Kerinci Seblat (TNKS) memberikan karakteristik unik pada teh yang dihasilkan, yaitu kadar tanin tinggi, warna seduhan menarik, dan rasa sepet yang kuat. Selain fokus pada produksi dalam negeri, PT Mitra Kerinci juga aktif melakukan ekspor ke negara-negara seperti Taiwan dan Malaysia, serta berupaya menciptakan ekosistem teh yang melibatkan petani lokal dan UMKM untuk menjaga keberlanjutan ekonomi masyarakat sekitar. Dengan komitmen terhadap sistem produksi hijau yang berkelanjutan, PT Mitra Kerinci memastikan bahwa setiap produk teh yang dihasilkan tetap murni, alami, dan bebas dari polusi, sejalan dengan semangat ID FOOD dalam mewujudkan ketahanan pangan nasional yang berkeadilan dan berkelanjutan (Kompas.com, 2020).

3.2 Visi dan Misi PT Mitra Kerinci

Visi perusahaan adalah menjadi *icon agroindustri* teh terbaik di Indonesia dengan daya saing global. Misi perusahaan meliputi beberapa poin: *pertama*, menghasilkan teh dengan kuantitas dan kualitas terbaik melalui proses produksi yang efektif, efisien, dan ekonomis untuk memastikan pertumbuhan profitabilitas dan keberlangsungan perusahaan. *Kedua*, menerapkan *Good Agricultural Practices (GAP)* di lahan dengan agroklimat yang potensial, yang diolah dengan *Good Manufacturing Practices (GMP)* menggunakan energi terbarukan untuk menghasilkan teh dengan cita rasa terbaik. *Ketiga*, selalu mengimplementasikan inovasi dan kreasi di semua aspek. *Keempat*, menciptakan sumber daya manusia yang unggul dan menjadikan perusahaan sebagai tempat berkinerja terbaik dengan memanusiakan karyawan dalam setiap kegiatan. *Kelima*, menjadi mitra usaha

terbaik bagi semua pemangku kepentingan di bidang agroindustri, energi terbarukan, agrowisata, dan agrohusbandry (PT Mitra Kerinci, 2025).

3.3 Struktur Organisasi PT Mitra Kerinci

Struktur organisasi adalah kerangka kerja formal yang menggambarkan pembagian tugas, tanggung jawab, wewenang, serta hubungan pelaporan antar individu atau kelompok dalam suatu organisasi. Struktur ini berfungsi untuk mengatur bagaimana aktivitas organisasi dijalankan agar tujuan dapat tercapai secara efektif dan efisien. Dengan adanya struktur organisasi, setiap anggota mengetahui peran dan tanggung jawabnya serta kepada siapa mereka harus melapor, sehingga koordinasi dan komunikasi dalam organisasi berjalan lancar (Aromatica 2021: 67).

Berdasarkan Surat Keputusan (SK) Direksi PT Mitra Kerinci dengan Nomor 01/Sk-Sdm/12/IV/2025 tentang perubahan struktur Organisasi PT Mitra Kerinci tahun 2025 Direksi PT Mitra Kerinci memutuskan menetapkan: Keputusan Direksi PT Mitra Kerinci tentang perubahan Struktur Organisasi PT Mitra Kerinci Tahun 2023 dalam pasal 1 menyebutkan Mencabut dan menyatakan tidak berlaku Surat Keputusan Direktur PT Mitra Kerinci Nomor : 01/SK-Sdm/8/III/2023 tanggal 1 Maret 2023 tentang Penetapan Perubahan Struktur Organisasi PT Mitra Kerinci dinyatakan tidak berlaku lagi.

Tabel 3.1
Struktur Organisasi

No	Nama	Jabatan Lama/Bagian	Jabatan Baru/Bagian	Keterangan
1	Roy Juhansa	Asisten Manajer Tanaman Liki II/Tanaman	Asisten manajer pengolahan/pengolahan dan Teknik	Mutasi
2	Ronny Shaflien	Pjs.Asisten manajer pengolahan	Pjs.asisten manajer Teknik/pengolahan dan Teknik	Rotasi

3	Syafwan Amir	Pjs.asisten manajer tanaman liki I/tanaman	Pjs. Asisten manajer tanaman liki II/Tanaman	Rotasi
4	Tyas Hendra Sonjaya	Asisten Tanaman Afdeling A/Tanaman	Pjs.asisten manajer tanaman liki/tanaman	Promosi
5	Elvitriadi	Manajer pengolahan	Manajer pengolahan dan Teknik/pengolahan dan teknik	Perubahan Nomenklatu
6	Boy Riznal	Manajer SDM & Umum/SDM &Umum	Manajer sdm,umum dan pengadaan/SDM,Umum dan pengadaan	Perubahan Nomenklatur
7	Andreas Indra Setiawan	Manajer Akt,Keu,Ti,Aset dan Pengadaan	Manajer Ak,Keu,TI dan Aset/Akt,Keu,TI,Aset dan TJSL & CSR	Perubahan Nomenklatur
8	Candra Bayu Putra	Pjs. Asisten Manajer Akt,Keu,TI,Aset dan Pengadaan	Pjs.Asisten Manajer Akt,Keu,TI dan TJSL dan CSR/Akt,Keu,TI,Aset dan TJSL & CSR	Perubahan Nomenklatur
9	Agus Wibowo	Plh. Asisten Fungsi Bagian TJSL dan CSR/Direktorat Utama	Plh.Asisten Fungsi Manajer Akt,Keu,TI dan TJSL dan CSR/Akt,Keu,TI,Aset dan TJSL & CSR	Perubahan Nomenklatur Bagian

10	Inneke Wahyuni Karola	Pjs. Asisten Pengadaan /Akt,Keu,TI,Aset dan Pengadaan	Pjs. Asisten Pengadaan/SDM, Umum dan Pengadaan	Perubahan Nomenklatur Bagian
----	-----------------------------	--	--	------------------------------------

3.4 Produk dan Bahan Baku

1. Produk

PT Mitra Kerinci memproduksi berbagai jenis teh, yaitu teh hijau (*green tea*), teh hitam (*black tea*), dan *special tea*. Produk-produk tersebut dipasarkan sesuai dengan permintaan konsumen dan pembeli serta disesuaikan dengan kebutuhan pasar.

a) Green Tea

Produk *green tea* memiliki beberapa jenis grade yang dibedakan berdasarkan bentuk daun, ukuran partikel, serta karakteristik fisiknya. Jenis-jenis grade *green tea* tersebut dapat dilihat pada Tabel 3.2 berikut:

Tabel 3. 2 Produk *Green Tea*

No	Jenis <i>Grade</i>	Speksifikasi	Isian
1	PS std 12 Bn	Banyak pekoe halus	50 kg
2	PS std 10 BN	Banyak pekoe sedang	45 kg
3	GP Mix	Pekoe <i>mix</i> jikeng	45 kg
4	<i>Flanning</i>	Bubuk sedang 24 <i>mesh</i>	45 kg
5	<i>Dust</i>	Bubuk 30 <i>mesh</i>	60 kg
6	Broken <i>tea</i>	Pekoe kasar	60 kg
7	KR 1	Mix kasar 1	35-40 kg
8	KR 2	Mix kasar 2	25-40 kg
9	<i>Broken mix</i> halus	Pekoe <i>mix</i> halus	50 kg
10	<i>Broken mix</i> kasar	Pekoe <i>mix</i> kasar	30 kg
11	<i>Stalk</i>	Batang pucuk teh	35 kg

Sumber : PT Mitra Kerinci, 2025



Gambar 3.1 Produk Green Tea

Sumber : PT Mitra Kerinci, 2025

Gambar 3.1 di atas menunjukkan berbagai jenis teh hijau produksi PT Mitra Kerinci yang diklasifikasikan berdasarkan bentuk daun, ukuran partikel, serta perbedaan harga. *Gun Powder Mixed* merupakan teh berkualitas tinggi dengan ciri daun yang menggulung rapat. PS std 12 BN dan PS std 10 memiliki bentuk daun yang lebih terbuka dengan ukuran sedang hingga lebar. *Pekoe Mixed* adalah campuran antara daun berukuran kecil dan batang. *Broken Tea* terdiri dari pecahan daun yang lebih kasar, sedangkan *Fanning* memiliki partikel yang lebih halus. Adapun *Dust* merupakan teh berbentuk bubuk lebih halus. Pada prinsipnya, semakin utuh bentuk daun teh, semakin tinggi pula kualitas dan nilai jualnya (PT Mitra Kerinci, 2025).

b) *Black Tea*

Produk *black tea* juga memiliki beberapa jenis grade yang dibedakan berdasarkan ukuran partikel, kemasan, dan isi. Jenis-jenis grade *black tea* tersebut dapat dilihat pada Tabel 3.3 berikut:

Table 3.3 Produk Black Tea

No	Jenis Grade	Kemasan	Isian
1	BLT Mix Super	<i>Paper sack</i>	36 kg
2	<i>Flowery pekoe</i>	<i>Dus</i>	5 kg
3	BOP	<i>Paper sack</i>	39 kg
4	Peko fanning I	<i>Paper sack</i>	45 kg

5	Pekoe fanning II	<i>Paper sack</i>	55 kg
6	Dust I	<i>Paper sack</i>	60 kg
7	Dust II	<i>Paper sack</i>	60 kg
8	Fanning II	<i>Paper sack</i>	55 kg
9	BT I	<i>Paper sack</i>	45 kg
10	BT II	<i>Paper sack</i>	45 kg

Sumber: PT Mitra Kerinci, 2025



Gambar 3.2 Produk *Black Tea*

Sumber: PT Mitra Kerinci, 2025

Gambar 3.2 di atas menampilkan jenis teh hitam produksi PT Mitra Kerinci yang diklasifikasikan berdasarkan ukuran partikel dan perbedaan harga. *Pekoe Fanning I* merupakan teh berpartikel kecil yang berasal dari daun pekoe berkualitas tinggi. *Dust I* dan *Dust II* adalah teh berbentuk serbuk halus dengan nilai harga masing-masing. *Broken Tea I* dan *Broken Tea II* terdiri dari pecahan daun teh dengan kualitas serta harga yang berbeda. *Pekoe Fanning II* dan *Fanning II* memiliki ukuran partikel lebih besar dibandingkan *dust* dan umumnya digunakan untuk teh celup dengan harga yang lebih ekonomis. Sementara itu, *Broken Pekoe II* merupakan teh dari pecahan daun pekoe yang lebih utuh dan berkualitas tinggi, sehingga memiliki harga paling tinggi. Semakin baik kualitas teh, maka semakin tinggi pula harga jual produk tersebut (PT Mitra Kerinci, 2025).

c) *Special Tea*

Produk *special tea* merupakan salah satu produk unggulan yang dihasilkan oleh PT Mitra Kerinci. Jenis-jenis *special tea* yang diproduksi oleh PT Mitra Kerinci antara lain sebagai berikut:

1. *Green Sinensis*
2. *Red Sinensis*
3. *White Tea*
4. Liki Cha 1
5. Liki Cha 2



Gambar 3.3 Produk *Special Tea*

Sumber : PT Mitra Kerinci, 2025

Gambar 3.3 di atas menampilkan lima jenis *special tea* produksi PT Mitra Kerinci yang dibedakan berdasarkan jenis daun, metode pengolahan, serta warna seduhannya. *White Tea* dibuat dari pucuk daun muda yang masih diselubungi rambut halus berwarna putih. Teh ini tidak mengalami proses fermentasi dan hanya melalui tahap pengeringan. *Green Sinensis* merupakan teh hijau yang berasal dari tanaman *Camellia sinensis* dan tidak melalui proses fermentasi, sedangkan *Red Sinensis* adalah teh yang telah mengalami proses fermentasi penuh. Selanjutnya, *Liki Cha 01* dan *Liki Cha 02* merupakan dua varian teh semi-fermentasi produksi PT Mitra Kerinci yang termasuk dalam kategori teh spesial. Perbedaan keduanya terletak pada karakter rasa, di mana *Liki Cha 01* memiliki cita rasa yang lebih kompleks dan tajam, sedangkan *Liki*

Cha 02 memiliki rasa yang lebih ringan dan halus. Secara keseluruhan, *special tea* produksi PT Mitra Kerinci memiliki karakter khas dan bernilai tinggi karena dibuat dari pucuk daun muda pilihan *Camellia sinensis* yang dipetik secara selektif untuk menghasilkan aroma dan cita rasa terbaik (PT Mitra Kerinci, 2025).

2. Bahan Baku

Bahan baku merupakan komponen esensial dalam produksi teh bermutu tinggi, sebab secara langsung memengaruhi kuantitas dan kualitas pucuk yang dihasilkan. Untuk mempertahankan standar kualitas tersebut, PT Mitra Kerinci melaksanakan pemeliharaan intensif terhadap tanaman teh di perkebunan miliknya sendiri. Pada produk *Special Tea*, perusahaan juga mengintegrasikan berbagai bahan alami, seperti daun pandan, serai, kulit manis, jahe, daun mint, kulit jeruk kasturi, dan bunga telang. Penambahan bahan-bahan ini dimaksudkan untuk memperkaya aroma dan cita rasa, menyediakan manfaat kesehatan tambahan, serta meningkatkan daya tarik dan nilai komersial produk. Selain itu, terdapat bahan pendukung dalam proses produksi, termasuk kayu bakar, gas aci, plastik standing pouch, label, kardus, karung plastik dengan berbagai ukuran (80×125 cm, 75×115 cm, dan 90×130 cm), serta plastik inner dengan dimensi serupa. (PT Mitra Kerinci, 2025).

Untuk produksi teh hijau, PT Mitra Kerinci menggunakan pucuk teh segar yang berasal dari perkebunan Liki, yang terbagi menjadi lima afdeling: A, B, C, D, dan E. Jenis bibit teh yang digunakan meliputi *sinensis*, TRI, dan gambung. Mutu pucuk ditentukan melalui penyortiran antara pucuk memenuhi syarat (MS) dan tidak memenuhi syarat (TMS) yang dinyatakan dalam persentase. Sistem pemetikan di lapangan turut berpengaruh pada kualitas hasil, sekaligus menentukan besaran upah petik per kilogram bagi setiap mandor. Mutu pucuk dievaluasi melalui dua metode, yaitu analisis petik dan analisis pucuk. Pemetikan dilakukan secara manual maupun menggunakan mesin, namun pemetikan manual tanpa alat menghasilkan

mutu terbaik sesuai standar P+3m. Pemilihan pucuk yang sesuai standar akan menghasilkan teh dengan kualitas lebih tinggi (PT Mitra Kerinci, 2025).

Secara keseluruhan, bahan baku utama yang digunakan PT Mitra Kerinci dalam produksi teh adalah pucuk *Camellia sinensis*. Pucuk jenis ini dikenal memiliki mutu bagus untuk diolah karena memiliki batang tegak, kayu bercabang, serta daun muda yang berambut halus. Penggunaan bahan baku berkualitas ini, didukung pemeliharaan kebun yang optimal, bertujuan memastikan jumlah dan mutu pucuk tetap terjaga demi mencapai target produksi Perusahaan (PT Mitra Kerinci, 2025).

3. Costumer

Pelanggan merupakan individu atau pihak yang membeli produk atau menggunakan jasa yang ditawarkan suatu perusahaan. Kehadiran pelanggan memiliki peran yang sangat penting karena menjadi sumber utama pendapatan perusahaan. Tingkat keberhasilan suatu usaha sangat bergantung pada pelanggan, sehingga upaya untuk menjaga kepuasan pelanggan menjadi strategi utama dalam menunjang perkembangan dan keberlanjutan bisnis.

PT Mitra Kerinci memiliki wilayah pemasaran yang luas, meliputi Jawa Barat dan Jawa Timur, dengan jangkauan daerah seperti Solok Selatan, Tegal, Sukabumi, Batam, Garut, Bandung, dan Padang. Produk teh yang dipasarkan kepada pelanggan terdiri atas teh kemasan dan teh curah (dalam bentuk karung) (Rizaldi: Wawancara 2025).

Kegiatan pemasaran teh PT Mitra Kerinci menasar berbagai segmen pasar, antara lain perusahaan, *cafe*, perseorangan, supermarket, minimarket, hotel, serta toko oleh-oleh. Umumnya, teh curah dalam bentuk karung dijual kepada perusahaan untuk digunakan sebagai bahan baku produksi. Pelanggan perusahaan (buyer) PT Mitra Kerinci sebagian besar merupakan pelanggan tetap (Rizaldi: Wawancara 2025).

Daftar nama pelanggan atau *buyer* tetap PT Mitra Kerinci adalah sebagai berikut:

- 1) PT Gunung Slamet

- 2) PT *Tong Tji* Indonesia
- 3) PT Kartini
- 4) PT Gopek Citra Utama
- 5) PT CBS (Cahaya Bintang Sejati)
- 6) PT Prima Internasional
- 7) PT Tegal Wangi *Tea Company*

3.5 Mekanisme Distribusi Produk Teh PT Mitra Kerinci

PT Mitra Kerinci melakukan distribusi daun teh segar dari Kebun Liki dengan pengangkutan yang melibatkan pengambilan pucuk teh di sejumlah blok tanam (TPH) dan pengiriman ke pabrik pengolahan di lokasi yang sama di Solok Selatan. Proses distribusi dimulai dari pemetikan daun teh oleh para pekerja, kemudian pucuk teh diangkut menggunakan truk ke pabrik dengan perjalanan yang kadang tidak optimal karena perencanaan rute pengangkutan yang masih dilakukan berdasarkan kebijakan harian tiap afdeling, sehingga waktu tempuh pengangkutan bisa mencapai lebih dari dua jam dengan jarak rute sekitar 10-11 km. Ketidakefisienan rute pengangkutan ini dapat menyebabkan kualitas pucuk teh menurun (lanas) akibat waktu penyimpanan dan perjalanan yang terlalu lama (Juhansa, Wawancara:2025).

Setelah tiba di pabrik, daun teh dari Kebun Liki diproses menjadi produk jadi berupa teh hitam dan teh hijau dengan kapasitas produksi tahunan mencapai sekitar 4.000 ton teh kering yang kemudian didistribusikan ke pasar domestik maupun ekspor. Pada tahun 2020, di masa transisi New Normal pasca pandemi Covid-19, PT Mitra Kerinci mengeksport sebanyak 24,5 ton teh, terdiri dari 23,5 ton teh hitam grade pilihan kepada pembeli *South Asiatic* di Taiwan sebagai bahan baku minuman teh lokal, serta 1 ton teh hijau grade fanning ke pabrik olahan teh celup Sheriff Tea di Malaysia yang merupakan ekspor perdana teh hijau ke negara tersebut setelah melalui riset dan kunjungan pembeli ke perkebunan. Pengiriman ekspor dilakukan dari Kebun

Liki menuju Pelabuhan Belawan dengan rencana pengiriman berkelanjutan dalam beberapa tahap, tiap tahap sekitar 23-25 ton. Mitra Kerinci berupaya meningkatkan produktivitas kebun dan pabrik dengan pembibitan ulang, mekanisasi, dan kerja sama dengan petani rakyat serta perkebunan lain guna memenuhi permintaan ekspor yang tetap tinggi meskipun permintaan dalam negeri menurun akibat pandemi. Dari sisi operasional, pandemi tidak memberikan dampak signifikan karena penerapan protokol kesehatan New Normal yang ketat di kebun dan pabrik menjamin kelancaran produksi dan distribusi, termasuk ekspor bertahap ke pasar internasional yang strategis, sehingga mampu memperluas pangsa pasar global teh Mitra Kerinci (Sumber: idfood.co.id; MitraKerinci.com, 2020).

Gambar yang terkait dengan proses pengolahan teh menunjukkan kegiatan buruh dalam tahap pelayuan daun teh di pabrik PT Mitra Kerinci, yang menampilkan fase permulaan produksi teh hijau, dengan hasil pucuk teh hijau mencapai 60 ton setiap hari untuk memasok permintaan pasar dalam negeri dan ekspor, seperti ke Taiwan dan Spanyol.



Gambar 3.4 Pelayuan daun teh

Sumber : PT Mitra Kerinci, 2025

<https://www.antarafoto.com/id/view/1999893/pengolahan-teh-mitra-kerinci>

Seorang petugas memperlihatkan daun teh kering yang akan melalui proses penyortiran di fasilitas pengolahan teh milik PT Mitra Kerinci, yang

terletak di Solok Selatan, Sumatera Barat, pada dini hari Jumat tanggal 9 Juni 2023. PT Mitra Kerinci secara rata-rata menghasilkan hingga 60 ton pucuk teh hijau setiap hari, yang kemudian diolah menjadi produk green tea untuk memenuhi kebutuhan pasar domestik serta ekspor, termasuk ke negara-negara seperti Taiwan dan Spanyol.



Gambar 3.5 Pengeringan daun teh

Sumber : PT Mitra Kerinci, 2025

<https://www.antarafoto.com/id/view/1999896/pengolahan-teh-mitra-kerinci>

PT Mitra Kerinci tidak hanya mendistribusikan produk kepada konsumen umum, tetapi juga menerapkan sistem distribusi internal untuk karyawan. Distribusi ini memberikan akses bagi karyawan memperoleh produk teh tertentu, umumnya dari grade rendah hingga menengah (BT I dan BT Medium), melalui prosedur yang ditetapkan. Pendistribusian dilakukan bukan secara cuma-cuma, melainkan melalui mekanisme pemotongan gaji, dilaksanakan secara berkala, dan dicatat dalam sistem administrasi perusahaan agar terdokumentasi dengan baik.