

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Praktek Kerja Lapangan (PKL) adalah salah satu kegiatan atau program akademik yang wajib dijalani oleh mahasiswa sebagai jembatan dari proses pembelajaran yang menggabungkan teori yang didapatkan di perkuliahan dengan pengalaman langsung di dunia industri atau instansi terkait. Melalui program ini, mahasiswa diberikan kesempatan untuk mengaplikasikan ilmu dan keterampilan yang telah diperoleh sesuai bidang studinya secara nyata, sehingga mampu meningkatkan kemampuan serta kesiapan mereka dalam menghadapi dunia kerja sesungguhnya. Dengan pelaksanaan PKL, mahasiswa tidak hanya memperoleh pengalaman langsung dalam menerapkan ilmu yang dipelajari, tetapi juga mendukung pengembangan soft skill seperti kemampuan komunikasi, kerja tim, serta problem solving yang semua penting dalam lingkungan kerja nyata.

PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk sebagai salah satu perusahaan industri makanan olahan di Indonesia yang memproduksi mie instan dengan memperhatikan kualitas dan keamanan dari setiap produk yang dihasilkan. Pemilihan PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk sebagai tempat mahasiswa untuk melakukan PKL ini dikarenakan Perusahaan ini menjadi salah satu industri pangan terbesar yang ada di Indonesia, khususnya dalam produksi mie instan. Selain itu juga perusahaan ini menawarkan kesempatan belajar terkait teknis produksi maupun manajemen mutu dan keamanan pangan. Dan memberikan pengalaman yang relevan dalam ilmu dalam bidang teknologi pangan dan industri makanan.

Produk mie instan yang diproduksi memiliki berbagai jenis diantaranya mi yang berbentuk *cup* dengan kemasan *polystyrene* dan mi yang berbentuk kotak (*normal noodle*) dengan kemasan *polypropylene*. Mi berbentuk cup ber merek Pop Mie dan salah satu produk unggulan adalah Sarimi Gelas yang termasuk dalam kategori *mug noodles*, yaitu mie instan yang dikemas dalam praktis untuk konsumsi langsung. Mi instan dikonsumsi karena masyarakat memiliki kesibukan tinggi dan cenderung mencari makanan yang mudah serta cepat disajikan (Efrizal, 2021).

Dalam produksi Sarimi Gelas, aspek keamanan pangan dan pengendalian mutu menjadi prioritas utama guna memastikan produk yang dihasilkan aman, higienis, dan berkualitas tinggi. Perusahaan menerapkan standar produksi yang ketat untuk mengendalikan risiko kontaminasi dan menjaga kestabilan mutu selama proses produksi, pengemasan, hingga distribusi. Hal ini penting mengingat produk mie instan harus memenuhi standar keamanan pangan agar konsumen mendapatkan produk yang tidak hanya praktis dan lezat, tetapi juga aman untuk dikonsumsi setiap saat.

Pengendalian mutu menjadi kunci utama dalam mempertahankan kepercayaan konsumen serta menjaga citra perusahaan. Pengendalian mutu memegang peran penting dalam menjaga citra perusahaan. Dengan pengendalian mutu ini suatu industri sangat dipengaruhi oleh mutu produk yang ditawarkan. Pengendalian mutu yang konsisten juga membantu mempertahankan kepercayaan konsumen terhadap merek Sarimi Gelas dan mendukung keberlanjutan bisnis di pasar yang kompetitif (Ramadhany & Supriono, 2015).

## **1.2 Tujuan**

Tujuan dari pelaksanaan praktek kerja lapangan ini adalah yaitu:

1. Mempelajari proses pengolahan mie instan di PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk.
2. Mempelajari tentang pengendalian mutu mie instan di PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk.

## **1.3 Manfaat**

Manfaat Praktek Kerja Lapangan adalah yaitu:

1. Manfaat bagi perguruan tinggi diharapkan dapat digunakan sebagai penambahan referensi khususnya pada sistem pengendalian produksi, proses produksi/, serta pengendalian mutu, dan dapat dijadikan sebagai sarana untuk membina kerja sama yang baik antara lingkungan akademis dan perusahaan.
2. Manfaat bagi perusahaan turut berperan dalam penyampaian ilmu kepada mahasiswa mengenai lingkup dunia kerja, khususnya pada sektor industri pangan.

3. Manfaat bagi mahasiswa meliputi kemampuan untuk menyajikan hasil observasi, ilmu yang didapat, dan Kumpulan data yang diperoleh ketika menjalani Praktek Kerja Lapangan. Kegiatan magang ini juga dapat memperluas wawasan mahasiswa dalam bidang Teknologi Pangan, khususnya terdapat pada komposisi produk mie instan.

#### **1.4 Profil Perusahaan**

##### **1.4.1 Sejarah Perusahaan**

PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pangan. Perusahaan ini mulai merambah produksi tepung melalui *Bogasari Flour Mills* sejak tahun 1995. Lalu pada tahun 1997, perusahaan ini memperluas bisnisnya dengan mempunyai perusahaan di bidang agribisnis dan distribusi. Pada tahun 2008, perusahaan agribisnis berfokus pada produk gula dengan mengakuisisi PT Laju Perdana Indah dan perusahaan *dairy* dengan mengakuisisi PT Indolakto, perusahaan nomor satu di bidang pangan olahan susu. ahun 2014, Indofood mulai memproduksi air minum dalam kemasan dengan merek Club, dan pada 2020 memperluas produksi mie instan dengan mengakuisisi Pinehill Company Limited, produsen mi instan asal Afrika.

Adapun produk dari perusahaan ini mencakup berbagai kategori seperti Indomie, Sarimi, Sakura, Supermi, Pop Mie dan Mie Telur Cap 3 Ayam pada produk mie instan. Kemudian pada produk pangan olahan susu terdapat Indomilk, Cap Enaak, Tiga Sapi, Kremer, *Orchid Butter*, Indofood Ice Cream dan Milkkuat. Kategori snack yang diproduksi diantaranya Chitato, Qtela, JetZ, Chiki dan Chitato Lite. Pada produk bumbu makanan mempunyai sambal Indofood, Sambal Rumahan, Indofood Kecap Manis, Bumbu Spesial Indofood, Bumbu Racik, dan Freiss. Pada produk nutrisi dan makanan spesial (makanan nutrisi) memiliki produk Promina, Sun, Go Vit, Go Well (Sereal Susu). Pada produk minuman memiliki Ichi Ocha, Club dan Fruitamin Cocobit. Lalu untuk produk tepung, perusahaan ini memiliki produk Cakra Kembar, Segitiga Biru, Kunci Biru, dan Taj Mahal dan Lencana Merah dan produk pasta yaitu La Fonte. Kemudian itu juga perusahaan agribisnis yang digeluti oleh PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk yaitu mempunyai produk Bimoli, Bimoli Spesial, Delima, Happy Soya

Oil, Palmia, Palmia Butter Margarine Palmia Cooking Margarine dan Amanda.

PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi Cabang Jawa Timur berdiri sejak tahun 1981 dengan nama PT Jangkar Jati yang awalnya berada di Jl Raya Rungkut Industri 11A Surabaya. Pada tahun 1988, produsen mi PT Jangkar Jati mengubah nama menjadi PT Sanmaru Food Manufacturing. Permintaan pasar terhadap mi instan yang semakin meningkat, maka manajemen memutuskan untuk memperluas kapasitas produksi. Dengan kapasitas yang dipersebar ini membutuhkan lokasi baru yang lebih besar. Oleh karena itu, pabrik yang terletak di Surabaya dipindahkan ke Lokasi lebih luas di Pasuruan, tepatnya di Jl. Raya Cangkringmalang KM 32 Beji. Saat ini perusahaan telah mengimplementasikan sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000:200.

PT Indofood CBP Sukses Makmur juga memiliki *value* atau motto yang menjunjung tinggi jalannya suatu perusahaan yakni:

*“With discipline as the basis of our way of life; We conduct our business with integrity; We treat our stakeholders with respect; and together we unite to strive for excellence and continuous innovation.”* yang artinya “Dengan disiplin sebagai landasan cara hidup kita; Kita menjalankan bisnis kita dengan integritas; Kami memperlakukan pemangku kepentingan kami dengan hormat; dan bersama-sama kita bersatu untuk mengupayakan keunggulan dan inovasi berkelanjutan.

Logo perusahaan PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk dapat dilihat sebagai berikut:

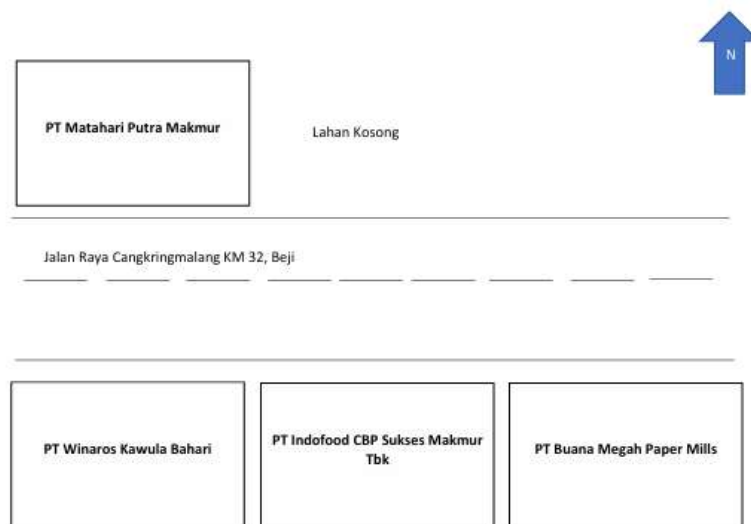


**Gambar 1. Logo PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk**  
(Sumber: PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk, 2025)

#### **1.4.2 Lokasi Perusahaan**

PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi Cabang Jawa Timur terletak di Jalan Raya Cangkringmalang KM 32 Beji, Pasuruan, Jawa Timur. Lahan yang dimiliki oleh perusahaan ini total 5,67 ha dengan luas bangunan sekitar 46% dan luas area terbuka 54% . Letak perusahaan ini

cukup dibidang strategis dikarenakan terletak di antara kota Surabaya dan Banyuwangi yang memudahkan pendistribusian produk jadi sehingga meminimalisir hambatan yang ada. Berikut adalah denah lokasi dari pabrik PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. dapat dilihat pada **Gambar 2**:



**Gambar 2. Denah Lokasi PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk**  
(Sumber: PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk, 2025)

Keterangan :

1. Utara : Lahan Persawahan
2. Selatan : Jl Raya Provinsi (Pantura)
3. Timur : PT Buana Megah Paper Mills
4. Barat : PT Winaros Kawula Bahari

Perusahaan mempertimbangkan lokasi adalah menjadi salah satu faktor yang menentukan keberhasilan suatu usaha yang dirintisnya. Pemilihan lokasi usaha sangat mempertimbangkan akan lokasi yang ditempatinya, dikarenakan lokasi usaha sangat mempengaruhi pada keberlangsungan usaha yang dirintisnya. Pemilihan lokasi secara baik dan benar akan menguntungkan perusahaan akan tetapi biaya yang tak terduga akan ada karena lokasi baru yang ditempati pasti ada rintangan di sekitaran daerah lokasi usaha (Rosiana, 2024).

Lokasi perusahaan ini dapat ditentukan dengan menggunakan metode, antara lain perbandingan biaya, titik impas (BEP), jarak bebas, dan pusat gravitasi. Faktor evaluasi ini adalah penentuan perusahaan dan lokasinya dengan menentukan nilai numerik. Beberapa faktor yang perlu

dipertimbangkan oleh perusahaan adalah ketika perencanaan dan pemilihan lokasi pabrik tentang ketersediaan bahan baku, pemasaran, utilitas, kondisi geografis, masyarakat, transportasi, pemrosesan, pengolahan limbah di dalam pabrik lokasi dan karakteristik lokasi perusahaan (Maulana & Lusiani, 2023).

Pemilihan lokasi yang tepat memegang peran penting dalam menunjang keberhasilan suatu perusahaan. Salah satu indikator lokasi yang dinilai strategis adalah keberadaannya yang berdekatan dengan pusat kegiatan niaga dan area perkantoran (Adiwijaya, 2010).

### **1.4.3 Tata Letak**

Tata letak fasilitas dalam sebuah perusahaan memainkan peran penting terhadap kelancaran operasional di dunia industri. Jika penataannya kurang tepat, bisa berdampak pada pemborosan waktu, terutama dalam proses pemindahan bahan akibat jarak antar lini produksi yang terlalu berjauhan. Oleh karena itu, penting bagi setiap industri untuk merancang tata letak yang selaras dengan alur pergerakan bahan dan saling mendukung antar aktivitas di dalamnya. Tata letak yang ideal adalah yang mampu memaksimalkan pemanfaatan ruang kerja secara efisien dan mendukung proses produksi berjalan lancar tanpa hambatan berarti (Adiasa dkk., 2020).

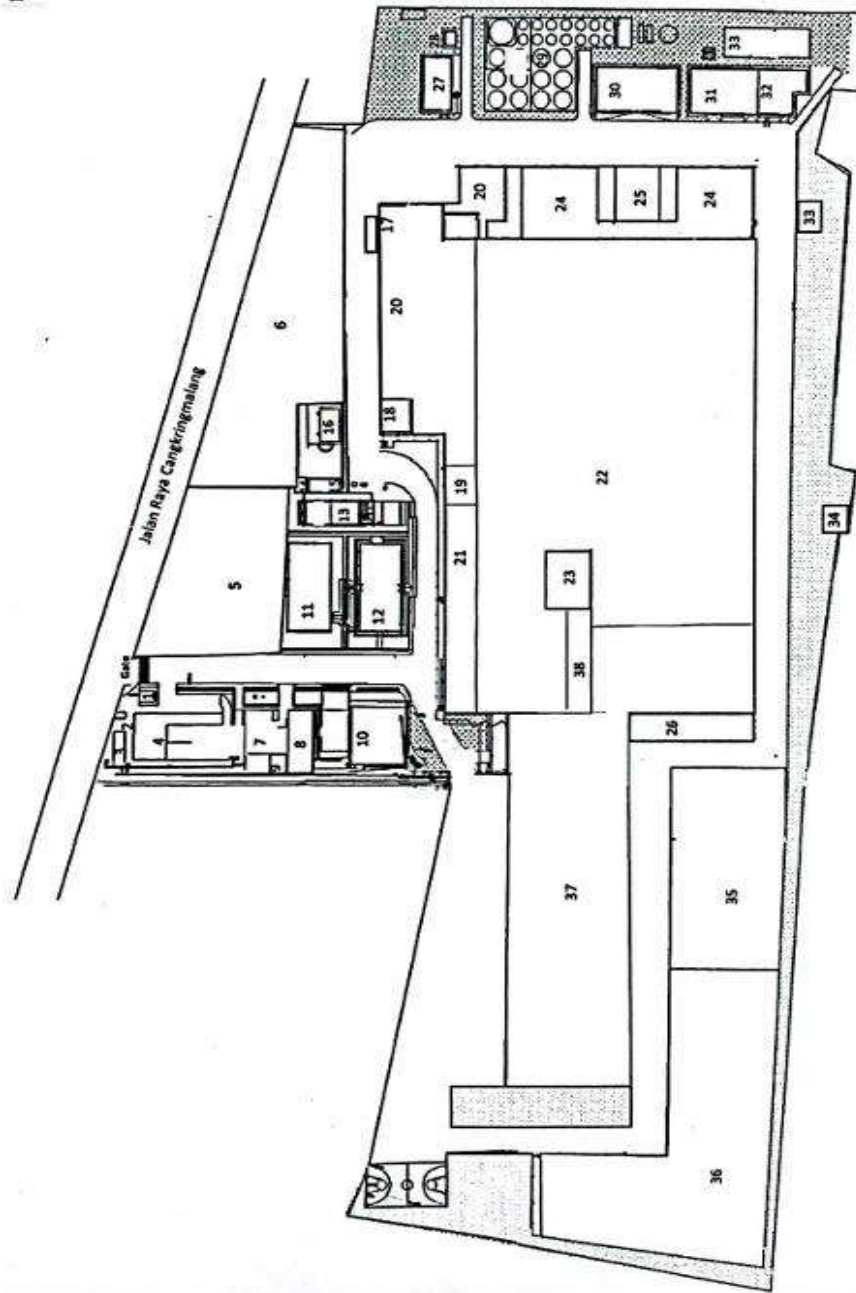
#### **a. Tata Letak pabrik**

Perencanaan layout pabrik menjadi salah satu elemen krusial dalam tahap pembangunan pabrik, karena memiliki peran besar dalam menunjang kelancaran dan efisiensi proses produksi. Tata letak pabrik sendiri adalah cara pengorganisasian fasilitas-fasilitas yang ada di dalam pabrik agar proses produksi dapat berjalan lancar dan biaya yang dikeluarkan bisa ditekan seminimal mungkin. Penataan fasilitas yang tepat dapat membantu mengurangi biaya produksi, memperbaiki kualitas hasil produksi, serta meningkatkan kemampuan perusahaan dalam menyesuaikan diri terhadap perubahan permintaan pasar global. Menurut Handoko (2016), menyatakan bahwa tujuan dari perancangan tata letak atau *layout* adalah mengoptimalkan penataan fasilitas produksi dan peralatan agar sistem produksi dapat memberikan nilai maksimal. Tata letak

fasilitas bertujuan untuk memanfaatkan ruang yang ada secara efisien, mengurangi biaya serta jarak pemindahan bahan, memastikan kelancaran proses produksi, menyederhanakan alur kerja, meningkatkan semangat dan kinerja karyawan, serta meminimalkan berbagai jenis pemborosan yang mungkin terjadi selama operasional berlangsung.

Manfaat utama dari tata letak yang baik antara lain adalah meningkatkan kapasitas produksi karena proses yang lebih lancar memungkinkan hasil produksi yang lebih maksimal meskipun menggunakan sumber daya yang sama atau bahkan lebih sedikit. Tata letak yang efektif juga membantu mengurangi waktu tunggu antara satu proses dengan proses lainnya melalui distribusi beban kerja yang seimbang antar mesin dan departemen. Selain itu, tata letak mempermudah pergerakan bahan baku yang lebih sering dipindahkan daripada peralatan atau tenaga kerja, serta menghemat penggunaan ruang dengan mencegah penumpukan material dan mengatur jarak antar mesin secara efisien.

Efisiensi juga ditingkatkan dengan penggunaan fasilitas produksi yang optimal, sehingga tenaga kerja, mesin, dan alat produksi dapat dimanfaatkan secara maksimal. Tata letak yang tepat dapat mempercepat proses produksi dengan meminimalisir jarak dan waktu antar tahapan kerja, serta menciptakan suasana kerja yang lebih aman dan kondusif, yang pada akhirnya berkontribusi terhadap meningkatnya kepuasan karyawan. Di samping itu, penataan tata letak yang fleksibel memungkinkan perusahaan untuk dengan mudah menyesuaikan diri terhadap perubahan teknologi, kebutuhan pasar, atau proses produksi, baik melalui penyesuaian minor maupun perubahan besar dengan biaya yang relatif rendah.



**Gambar 3. Tata Letak Perusahaan**  
(Sumber : PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk, 2025)

## Keterangan :

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| 1. Pos Satpam   | 24. Gudang RM Tepung (Silo)       |
| 2. ATM BCA  | 25. Gudang RM Ingredient          |
| 3. Ruang Tunggu Sopir   | 26. Gudang RM Seasoning & Etiket  |
| 4. Parkir Motor   | 27. Workshop Teknik               |
| 5. Parkir Mobil   | 28. Pump House Hydrant            |
| 6. Parkir Truk  | 29. Tangki Minyak Goreng, Air     |
| 7. Locker   | 30. Boiler (Lama)                 |
| 8. Koperasi Karyawan  | 31. Diesel / Genset               |
| 9. Poliklinik   | 32. Ruang Trafo & Panel Listrik   |
| 10. Masjid  | 33. Gudang Serap                  |
| 11. Kantor Utama  | 34. TPS Limbah Non B3             |
| 12. Kantin & Hall   | 35. R. Boiler Cangkang / Batubara |
| 13. IPAL/WWTP   | 36. Gudang Cangkang / Batubara    |
| 14. IPAL Limbah Domestik  | 37. Gudang FG                     |
| 15. TPS Limbah B3   | 38. Visitor Gallery               |
| 16. Toilet Umum   |                                   |
| 17. Jembatan Timbang  |                                   |
| 18. Gudang Spare part (lama)  |                                   |
| 19. Gudang Spare part (baru)  |                                   |
| 20. Area EPS Cup  |                                   |
| 21. Area Adaptasi Produksi<br>(locker, toilet, kantin,<br>mushola, cuci tangan dll) |                                   |
| 22. Ruang Produksi  |                                   |
| 23. Gudang RM Intransit   |                                   |

Tata letak pada PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk didesain untuk tujuan meningkatkan efektivitas dan efisiensi pada saat proses produksi dilakukan. Tata letak dalam setiap ruangan memiliki fasilitas untuk menunjang kelancaran proses produksi dan meminimalkan total biaya yang diperlukan. Perancangan dan perencanaan pada perusahaan ini sudah direncanakan dengan baik. Relokasi yang dilakukan oleh PT

Indofood CBP Sukses Makmur Tbk yang dilakukan dari Surabaya ke Pasuruan. Perubahan tersebut terjadi sebagai dampak dari peningkatan kapasitas produksi yang signifikan, sehingga memengaruhi pengaturan tata letak pabrik agar lebih efisien dalam penggunaan waktu, biaya pemindahan material, serta mampu menekan pengeluaran operasional.

Ruang manajemen kantor diletakkan secara terpisah dari ruang produksi. Hal ini disebabkan agar aktivitas administrasi tidak mengganggu jalannya produksi mie instan. Ruang manajemen kantor di PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk dirancang secara strategis untuk menunjang efisiensi koordinasi dan pengambilan keputusan. Ruang ini terletak di area yang relatif terpisah dari proses produksi utama, ruang ini memiliki akses mudah ke berbagai departemen penting seperti keuangan, sumber daya manusia, dan logistik. Penempatan kantor manajemen ini memungkinkan tim eksekutif dan administrasi untuk bekerja dalam lingkungan yang tenang dan tertata, namun tetap dekat dengan operasional inti pabrik sehingga komunikasi antar divisi tetap optimal.

Ruang produksi di pabrik PT Indofood CBP Sukses Makmur merupakan area inti yang dirancang dengan alur kerja teratur dan efisien untuk mendukung proses produksi berskala besar. Tata letaknya mengedepankan prinsip keamanan pangan, kebersihan, serta efisiensi proses, dimulai dari penerimaan bahan baku, pemrosesan, pengemasan hingga penyimpanan produk jadi. Mesin-mesin produksi ditempatkan berdasarkan urutan proses, mengurangi potensi kontaminasi silang dan mempercepat alur kerja. Selain itu, area ini juga dilengkapi dengan sistem ventilasi dan sanitasi yang memenuhi standar industri makanan.

Laboratorium analisa di PT Indofood CBP Sukses Makmur memiliki peran penting dalam menjaga mutu dan keamanan produk. Terletak dekat dengan area produksi karena untuk mempermudah pengambilan sampel mie instan namun tetap terisolasi secara fisik, laboratorium ini digunakan untuk menguji kualitas bahan baku, memantau parameter proses produksi, serta melakukan analisis produk akhir sebelum distribusi. Laboratorium ini memastikan bahwa setiap produk perusahaan yang keluar dari pabrik memenuhi standar mutu yang telah ditetapkan perusahaan maupun regulasi pemerintah.

## **b. Tata Letak Ruang Produksi**

Perancangan tata letak area produksi pabrik merupakan elemen krusial yang harus diperhatikan dalam tahap perencanaan dan pengembangan bisnis, terutama pada sektor pabrik makanan. Dalam industri makanan, seperti pabrik mie instan, pengelolaan fasilitas yang optimal tidak hanya ditujukan untuk meningkatkan efisiensi operasional tetapi juga untuk memastikan kepatuhan terhadap ketentuan hukum yang berlaku. Di Indonesia, pembangunan pabrik termasuk pengelolaan limbah dan perolehan izin lingkungan, diatur oleh kebijakan serta peraturan daerah yang bertujuan menjaga keseimbangan antara pertumbuhan ekonomi dan kelestarian lingkungan. Regulasi tersebut umumnya mencakup aspek-aspek penting seperti penataan ruang wilayah, standar pembangunan fasilitas industri, dan pengelolaan limbah yang diatur dalam Peraturan Pemerintah No. 27 Tahun 2020 tentang Pengelolaan Sampah Spesifik.

Tata letak yang digunakan pada proses produksi di perusahaan biasanya dibagi menjadi 2 yaitu berdasarkan aliran proses dan aliran produk. Perbedaan keduanya terletak pada sistem produksinya, untuk aliran proses menggunakan sistem batch dan untuk aliran produk menggunakan sistem kontinyu. Jenis tata letak yang digunakan yaitu :

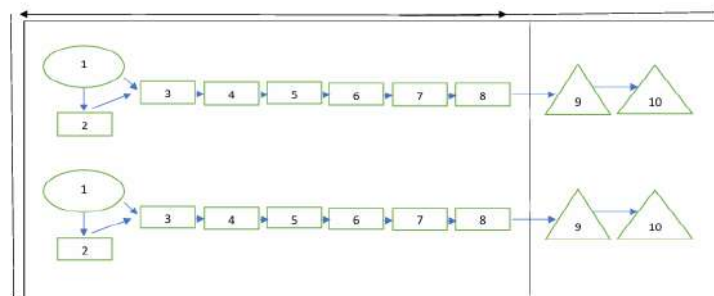
- Tata letak berdasarkan aliran proses :

Process layout adalah salah satu bentuk pengaturan tata letak di mana mesin atau peralatan dengan fungsi yang sejenis ditempatkan dalam satu area atau departemen yang sama. Model penataan ini biasanya digunakan oleh perusahaan yang memproduksi dalam skala kecil namun memiliki variasi produk yang cukup banyak. Keunggulan dari tata letak ini terletak pada fleksibilitasnya, karena memungkinkan proses produksi beradaptasi dengan cepat ketika terjadi pergantian jenis produk yang akan diproses (Setiawan, 2016).

- Tata letak berdasarkan aliran produk :

*Product layout* merupakan salah satu jenis pengaturan tata letak yang digunakan ketika sebuah perusahaan memproduksi satu jenis produk dalam jumlah besar dan waktu produksi yang cukup panjang. Dalam sistem ini, mesin dan fasilitas produksi diatur mengikuti alur proses secara berurutan, sesuai dengan tahapan produksi dari awal hingga akhir. Tata letak seperti ini umumnya diterapkan pada perusahaan yang menjalankan sistem produksi massal atau *mass production* (Setiawan, 2016).

Dari literatur Setiawan (2016) yang mengatakan bahwa ada 2 jenis tata letak ruang produksi yaitu *process layout* dan *product layout*. Tata letak ruang produksi di PT Indofood CBP Sukses Makmur menggunakan *product layout*. Hal ini telah dirancang dengan banyak pertimbangan agar produksi mie instan dapat berjalan lancar. Tata letak yang tidak menyulitkan produksi akan menghasilkan produk yang baik juga. Dimulai dari silo yang berisi bahan baku pembuatan mie instan, *mixer*, *pressing*, *slitting*, *stretching*, *cutting*, *steaming*, *frying*, *cooling* dan *packing* mempunyai tata letak yang disusun dengan rapi. Pada proses produksi dilakukan sanitasi keamanan pangan agar setiap memulai produksi mie instan akan aman dan tidak ada kontaminasi silang dengan cemaran fisik,, biologis maupun kimiawi. Tata letak PT Indofood CBP Sukses Makmur dibuktikan dengan gambar di bawah ini :



**Gambar 4. Tata Letak Produksi**

(Sumber : PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk, 2025)

Melalui beberapa pertimbangan yang menggunakan tata letak *product layout* ini dapat meminimalisir waktu dan hemat biaya serta keamanan pangan terjaga karena ruang bahan baku dan produk jadi terpisah. Sistem ini mendukung kelancaran dalam rangkaian produksi mie instan dengan tetap menjaga produk yang dihasilkan memiliki standar keamanan pangan dan kualitas terbaik yang akan disalurkan kepada konsumen penggemar mie instan.

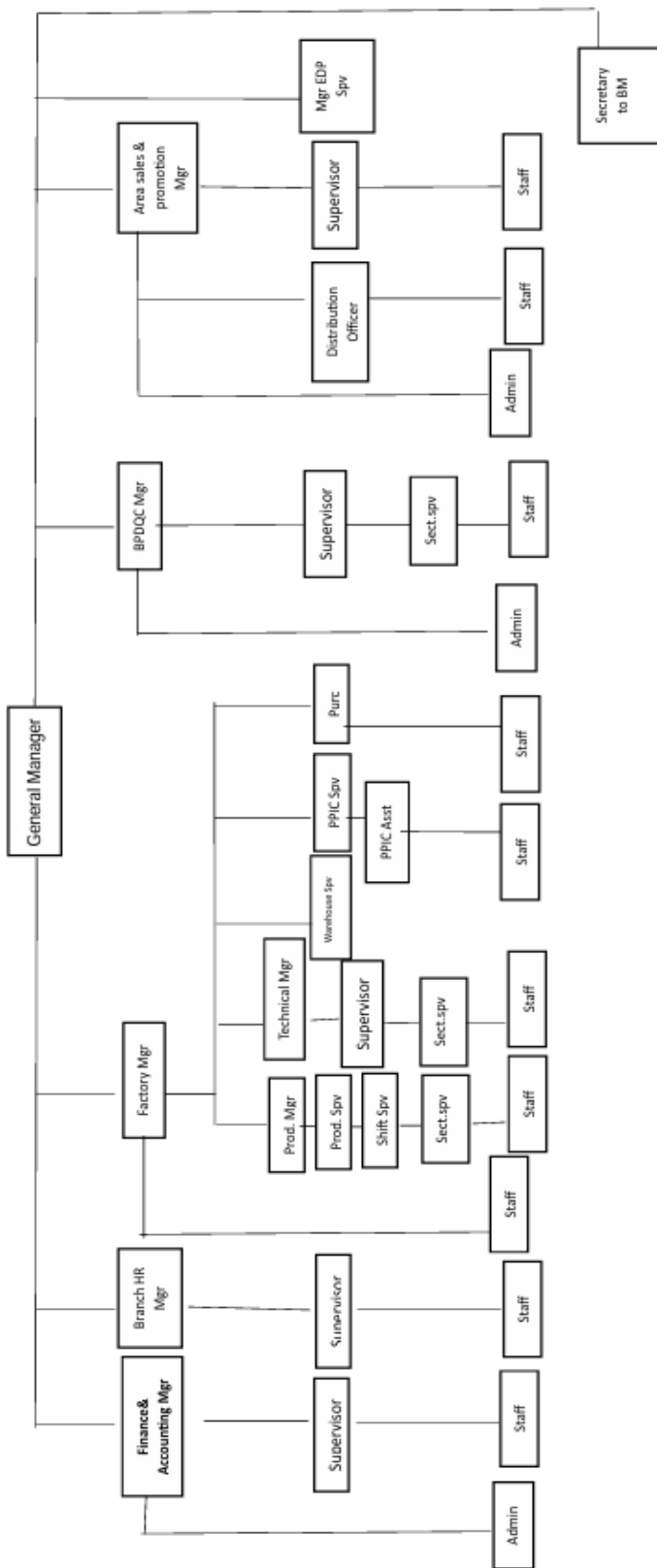
#### **1.4.4 Struktur Organisasi Perusahaan**

Dalam Sukarman (2020), menyatakan bahwa struktur organisasi merupakan suatu sistem kerja yang terjalin dalam bentuk jaringan, yang mencakup pembagian tugas, jalur pelaporan, serta pola komunikasi yang mengaitkan pekerjaan individu dengan kelompok secara keseluruhan. Struktur organisasi menunjukkan cara pembagian wewenang dan tanggung jawab, serta bagaimana hubungan kerja dibentuk secara vertikal maupun horizontal di dalam suatu organisasi. Penyesuaian terhadap struktur ini biasanya dilakukan sebagai bentuk respons terhadap berbagai tekanan, baik yang muncul dari lingkungan internal maupun eksternal organisasi.

PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk memiliki struktur organisasi yang sistematis dan pembagian tugas yang jelas, memastikan setiap pekerja dapat fokus pada fungsi dan perannya dalam perusahaan. Pembagian peran yang terdefinisi dengan baik ini krusial agar setiap individu memahami tanggung jawabnya secara tepat. Jika struktur ini tidak sistematis atau tidak dipahami dengan baik, akan sulit bagi pekerja untuk berkonsentrasi pada tugas di divisinya masing-masing, yang bisa menghambat efisiensi operasional.

Lebih lanjut, struktur organisasi di PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk juga menentukan garis terstruktur, di mana atasan bertanggung jawab atas pekerjaan bawahannya. Hal ini menciptakan lingkungan kerja yang terstruktur, sekaligus membuka ruang bagi karyawan untuk memberikan masukan dan saran demi kemajuan perusahaan. Berikut adalah gambaran umum Struktur Organisasi PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk.

**STRUKTUR ORGANISASI PT. INDOFOOD CBP SUKSES MAKMUR Tbk, SURABAYA**



**Gambar 5. Struktur Organisasi PT Indofood Sukses Makmur Tbk**  
(Sumber : PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk, 2025)

Berikut adalah penjelasan dari masing- masing departemen :

1. *General Manager*

- a. Memimpin dan mengarahkan seluruh aktivitas proses untuk mencapai kinerja tinggi dalam menghasilkan produk berkualitas serta menjamin mutu secara konsisten.
- b. Bertanggung jawab untuk mengawasi, mengatur dan mengontrol setiap departemen yang ada pada perusahaan.

2. *Finance & Accounting Manager*

- a. Melakukan survei pemasok dan meminta penawaran harga setelah menerima permintaan pembelian dari gudang.
- b. Melakukan koordinasi dengan bagian keuangan.
- c. Menyusun laporan pembelian barang.
- d. Didukung oleh Supervisor, Staf, dan Administrator

3. *Branch Human Resources Manager*

- a. Merencanakan, mengoordinasikan, mengarahkan, dan mengendalikan kegiatan personalia, termasuk hubungan industrial serta jaminan sosial dan umum.
- b. Didukung oleh Supervisor dan Staff.

4. *Factory Manager*

- a. Merencanakan, mengoordinasikan, mengarahkan, dan mengendalikan aktivitas manufaktur.
- b. Membawahi kegiatan produksi, teknik, gudang, PPIC, dan pembelian

5. *Production Manager*

- a. Merencanakan, mengoordinasikan, dan mengendalikan proses produksi sesuai standar yang ditetapkan
- b. Didukung oleh berbagai level manajer dan staf produksi.

6. *Technical Manager*

- a. Merencanakan, mengoordinasikan, dan mengendalikan kegiatan teknis terkait perawatan dan perbaikan mesin serta fasilitas pendukung.
- b. Didukung oleh Supervisor, Section Supervisor, dan Staf Teknis.

7. *Warehouse Manager*

- a. Menyusun dan menerapkan prosedur penerimaan serta pengeluaran barang di gudang.
- b. Melakukan pengecekan berkala terhadap data barang agar stok tercatat dengan akurat
- c. Menyusun laporan stok.
- d. Didukung oleh Section Supervisor dan Staf Gudang

8. *Production Planning and Inventory Control Manager (PPIC)*

- a. Menyusun dan memastikan penerapan prosedur kerja PPIC.
- b. Merencanakan dan mengadakan bahan baku.
- c. Melakukan pengecekan data gudang bersama tim gudang.
- d. Didukung oleh Asisten dan Staf PPIC.

9. *Purchasing Officer*

- a. Melaksanakan pengadaan barang sesuai kebutuhan setiap departemen.
- b. Didukung oleh Staf Pembelian

10. *Branch Process Development and Quality Control Manager*

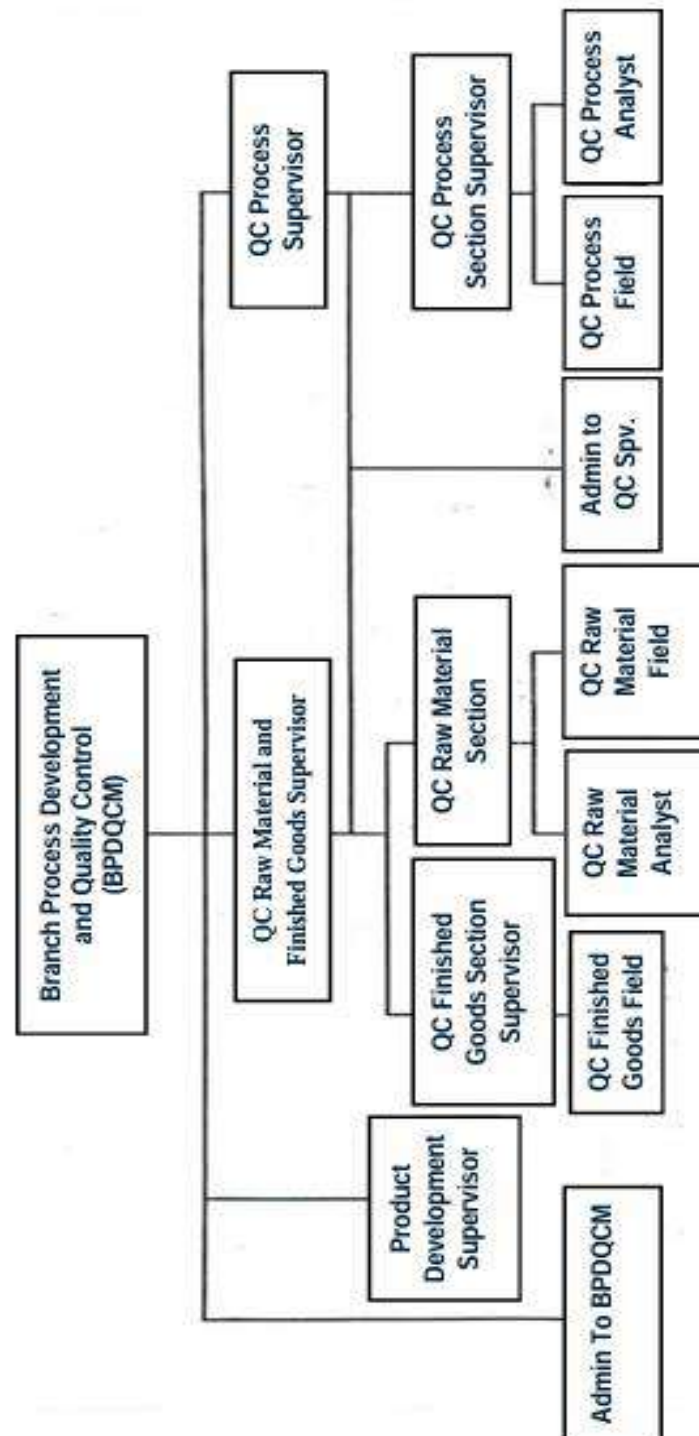
- a. Mengendalikan mutu produk, baik dalam proses masuk, proses produksi, maupun produk akhir.
- b. Didukung oleh Supervisor, Section Supervisor, dan Staf.

11. *Area Sales & Promotion Manager*

- a. Mencari pelanggan baru dan menjaga hubungan dengan pelanggan lama.
- b. Berkoordinasi dengan gudang agar pengiriman pesanan tepat waktu.
- c. Didukung oleh Petugas Distribusi, Supervisor, dan Staf.

12. *Distribution Officer*

- a. Menyalurkan dan mengirim produk jadi ke area pelanggan
- b. Menjamin kelancaran dan ketersediaan produk.
- c. Didukung oleh Staf Distribusi



**Gambar 6. Struktur Organisasi QC**

(Sumber : PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk, 2025)

Berikut adalah tugas dan wewenang dari divisi *Quality Control* :

1. *Branch Process Development and Quality Control Manager*
  - a. Memimpin jalannya di dalam divisi QC
  - b. Memutuskan keputusan tentang masalah yang ada pada divisi QC
  - c. Mengendalikan mutu produk, baik dalam proses masuk, proses produksi, maupun produk akhir.
2. *Quality Control Raw Material / Finished Goods Supervisor*
  - a. Memimpin pengendalian mutu terkait RM dan FG
  - b. Memutuskan keputusan terkait masalah yang ada pada RM dan FG
  - c. Mengendalikan mutu produk didalam RM dan FG
3. *Quality Control Process Supervisor*
  - a. Memimpin pengendalian mutu terkait proses produksi
  - b. Memutuskan keputusan terkait masalah yang ada proses produksi
  - c. Mengendalikan mutu produk didalam proses produksi
4. *Product Development Section Spv*
  - a. Memimpin pengendalian mutu terkait di lapangan
  - b. Memutuskan keputusan terkait masalah yang ada pada lapangan
  - c. Mengendalikan mutu pengembangan produk terbaru
5. *Quality Control Raw Material Section Spv*
  - a. Memutuskan keputusan terkait masalah yang ada pada RM dan FG setelah melalui QC RM FG Supervisor
  - b. Mengendalikan mutu produk didalam RM
6. *Quality Control Finished Goods Section Spv*
  - a. Memutuskan keputusan terkait masalah yang ada pada RM dan FG setelah melalui QC RM FG Supervisor
  - b. Mengendalikan mutu produk didalam FG
7. *Quality Control Section Process Spv*
  - a. Memutuskan keputusan terkait masalah yang ada pada proses produksi setelah melalui QC Process Supervisor
  - b. Mengendalikan mutu produk didalam proses produksi

8. *Quality Control Finished Goods Field*

- a. Melakukan pengawasan mutu terkait produk jadi mie instan
- b. Melakukan pelaporan hasil kepada QC FG Section Spv
- c. Melaporkan terkait masalah di lapangan kepada QC FG Section Spv

9. *Quality Control Raw Material Field*

- a. Melakukan pengawasan mutu terkait bahan baku mie instan
- b. Melakukan pelaporan hasil kepada QC RM Section Spv
- c. Melaporkan terkait masalah di lapangan kepada QC RM Section Spv

10. *Quality Control Raw Material Analyst*

- a. Melakukan analisa mutu terkait bahan baku mie instan
- b. Melakukan pelaporan hasil kepada QC RM Section Spv
- c. Melaporkan terkait masalah di hasil analisa kepada QC RM Section Spv

11. *Quality Control Process Field*

- a. Melakukan pengawasan mutu terkait proses produksi mie instan
- b. Melakukan pelaporan hasil kepada QC Process Section Spv
- c. Melaporkan terkait masalah di proses produksi kepada QC Process Section Spv

12. *Quality Control Process Analyst*

- a. Melakukan analisa mutu terkait proses produksi mie instan
- b. Melakukan pelaporan hasil kepada QC RM Process Spv
- c. Melaporkan terkait masalah di hasil analisa kepada QC Process Spv

13. *Admin to Branch Product Development Quality Control Manager*

- a. Melakukan administrasi terkait dengan BPDQCM
- b. Melakukan pembelian barang kebutuhan BPDQCM
- c. Membantu pekerjaan dari BPDQCM

14. *Admin to QC Spv*

- a. Melakukan administrasi terkait dengan QC Spv
- b. Melakukan pembelian barang kebutuhan QC Spv
- c. Membantu pekerjaan dari QC Spv.

#### **1.4.5 Visi Misi Perusahaan**

PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk menetapkan visi, misi, serta nilai-nilai perusahaan sebagai fondasi utama dalam meraih target dan tujuan jangka panjangnya. Visi perusahaan merupakan gambaran tentang arah dan cita-cita masa depan yang ingin dicapai, serta menjadi pedoman utama bagi seluruh bagian organisasi dalam menjalankan aktivitasnya. Peran visi sangat penting karena memberikan arahan yang jelas dan menyatukan langkah seluruh elemen perusahaan menuju tujuan bersama. Visi PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk adalah *A Total Food Solutions Company*, yang mencerminkan keinginan perusahaan untuk menjadi penyedia solusi pangan secara menyeluruh melalui produk-produk yang bermutu tinggi, aman dikonsumsi, dan unggul di industri pangan.

Selain memiliki visi perusahaan, PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk juga memiliki misi yang mulia yaitu :

1. Memberikan solusi berkelanjutan terhadap kebutuhan pangan.
2. Untuk terus meningkatkan sumber daya manusia, proses dan teknologi
3. Memberikan kontribusi terhadap kesejahteraan masyarakat dan lingkungan hidup secara berkelanjutan.
4. Untuk terus meningkatkan nilai-nilai pemangku kepentingan.

Dengan adanya misi perusahaan, perusahaan akan mengambil langkah yang sesuai dengan tujuan misi dan dapat memutuskan suatu keputusan yang tepat ketika ada masalah berdasarkan apa yang ada di dalam misi.

#### **1.4.6 Ketenagakerjaan**

Ketenagakerjaan merujuk pada segala hal yang menyangkut hubungan antara tenaga kerja dan pihak perusahaan, termasuk hak serta tanggung jawab yang dimiliki masing-masing pihak dalam lingkungan kerja. Ketenagakerjaan mencakup berbagai aspek, seperti penerimaan tenaga kerja, perlindungan hak-hak pekerja, upah, kondisi kerja, serta sistem jaminan sosial dan kesejahteraan. Dalam sistem ketenagakerjaan, terdapat berbagai peraturan yang mengatur hak-hak pekerja, seperti Undang-Undang Ketenagakerjaan di Indonesia, yang bertujuan untuk memastikan kesejahteraan dan perlindungan bagi pekerja, serta

menciptakan hubungan industrial yang harmonis antara pekerja, pengusaha, dan pemerintah.

Selain itu, ketenagakerjaan juga dilihat dari aspek pengembangan sumber daya manusia, pelatihan, serta peningkatan keterampilan agar pekerja dapat beradaptasi dengan perubahan dunia kerja yang terus berkembang, terutama dengan adanya kemajuan teknologi dan globalisasi. Aspek penting lainnya dalam ketenagakerjaan adalah penciptaan lapangan kerja, pengurangan angka pengangguran, serta pemerataan kesempatan kerja.

Manajemen hubungan industrial mengacu pada sistem interaksi yang terjadi antara pihak-pihak yang terlibat dalam proses produksi barang maupun jasa. Interaksi ini mencakup tiga elemen utama, yaitu tenaga kerja, pengusaha, dan pemerintah. Di Indonesia, isu ketenagakerjaan diatur dalam Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 yang memuat berbagai peraturan terkait hak dan kewajiban dalam hubungan kerja. Pelaksanaan undang-undang ini memiliki peranan penting dalam menciptakan iklim kerja yang adil dan setara bagi seluruh pihak.

#### **a. Klasifikasi Tenaga Kerja**

Klasifikasi tenaga kerja memiliki total jumlah karyawan kurang lebih 1300 orang dengan perbandingan 51% pria dan 49% wanita yang seluruhnya pegawai tetap. Perekrutan tenaga kerja yang berlaku pada PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk ini melalui beberapa sesi kualifikasi. Sesi pertama adalah sesi administrasi yang akan di perhatikan apakah pelamar sudah memenuhi kualifikasi dan persyaratan sesuai dengan yang dipersyaratkan oleh setiap departemen perusahaan.

Setelah sesi administrasi dinyatakan lulus maka akan dilanjutkan dengan sesi tulis, tes tulis ini meliputi tes teknis, matematika dasar dan psikotes. Setelah tes dinyatakan lulus maka ada nada tes kesehatan berupa tes fisik, buta warna dan lainnya di poliklinik yang tersedia pada perusahaan. Setelah tes kesehatan dinyatakan lulus maka akan ada sesi wawancara dengan supervisor departemen atau manager departemen terkait. Calon karyawan yang hendak melamar dapat menyerahkan dokumen kepada satpam.

### b. Hari dan Jam kerja

Pada PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk memiliki pengaturan jam kerja untuk semua karyawan baik karyawan tetap maupun tidak tetap dibedakan menjadi 2 yaitu non *shift* dan *shift*. Penerapan pengaturan waktu kerja karyawan yaitu dengan membedakan 2 *shift* yaitu tipe 5 hari kerja, tipe ini ditujukan untuk karyawan yang bekerja di dalam kantor atau karyawan *non shift* (unit kerja *human resource dan accounting*). Tipe enam hari kerja, ini ditujukan untuk unit kerja produksi, *manufacturing, dan warehouse*

Karyawan PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk memiliki pengaturan waktu non *shift* memiliki 2 tipe waktu kerja normal setiap hari. Lima hari kerja (N-5) dan enam hari kerja (N-6). Karyawan dengan lima hari kerja berlaku delapan jam kerja dan satu jam istirahat per harinya. Untuk pembagian waktu ini diperuntukkan karyawan yang bekerja di dalam kantor atau karyawan non shift (unit kerja *human resources dan accounting*). Waktu kerja non shift ini tidak berhubungan langsung dengan proses produksi.

**Tabel 1.** Hari dan Jam Kerja

Hari	Jam kerja (WIB) N-5	Jam Istirahat	Jam kerja (WIB) N-6	Jam istirahat
Senin- Jumat	08.00-17.00		08.00-16.00	
Sabtu	Libur	1 jam	08.00-14.00	1 jam
Minggu	Libur		Libur	

(Sumber : PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk, 2025)

Karyawan dengan 6 hari kerja termasuk dalam waktu kerja bergilir atau disebut dengan *shift*. *Shift* diperuntukkan bagi para pekerja operasional yang harus beroperasi secara terus menerus sehingga diperlukan kerja bergilir. Dalam waktu seminggu, karyawan shift bekerja dari hari Senin sampai Sabtu. Sedangkan pada hari Minggu adalah hari libur. Dalam enam hari kerja berlaku tujuh jam kerja dan 1 jam istirahat per harinya. Untuk pembagian waktu ini ditujukan untuk unit kerja produksi, *manufacturing dan warehouse*.

**Tabel 2.** Shift Kerja

Hari	Shift	Jam kerja (WIB)	Jam istirahat
Senin – Sabtu	Pertama	07.00-14.30	
	Kedua	14.30-22.00	1 jam
	Ketiga	22.00-06.00	

(Sumber : PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk, 2025)

### c. Upah Karyawan

Upah yang diberikan oleh PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk tergantung dari posisi atau jabatan yang didapatkan dalam perusahaan. Upah PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk berdasarkan Upah Minimum Kota (UMK) untuk Kota Surabaya, yaitu sebesar 4.961.753,00.

### d. Kesejahteraan Karyawan

Kesejahteraan karyawan menjadi aspek krusial bagi perusahaan, karena tekanan yang dirasakan oleh karyawan dalam bekerja dapat berdampak negatif terhadap atmosfer kerja dan lingkungan internal perusahaan. Kesejahteraan dan jaminan sosial yang diberikan oleh PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk adalah sebagai berikut :

- 1) BPJS berupa jaminan kematian, kecelakaan kerja dan hari tua.
- 2) Tunjangan hari raya yang diberikan setiap tahun sesuai dengan aturan pemerintah yang berlaku.
- 3) Pemberian cuti kerja tahunan dengan total waktu 12 hari pertahun.
- 4) Bantuan suka cita yang diberikan pada karyawan saat pertama kali menikah.
- 5) Bantuan pemakaman untuk karyawan atau keluarga karyawan yang meninggal dunia.
- 6) Pakaian dan alat pelindung diri untuk bekerja setiap tahun
- 7) Beasiswa yang ditunjukkan pada putra putri karyawan yang berprestasi.
- 8) Pemberian *reward* untuk karyawan berprestasi berupa moneytary *gift*, seperti emas batangan.
- 9) Bantuan rawat inap jika karyawan dan keluarga karyawan mengalami sakit.