BAB I
PENDAHULUAN

1.1. Sejarah Singkat Perusahaan

PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk divisi *noodle* merupakan salah satu perusahaan mie instant dan makanan olahan terkemuka di Indonesia yang menjadi salah satu cabang perusahaan yang dimiliki oleh Salim *Group*. Pada awalnya, PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk divisi *noodle* adalah perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan makanan dan minuman yang didirikan pada tahun 1971. Perusahaan ini mencanangkan suatu komitmen untuk menghasilkan produk makanan bermutu, aman, dan halal untuk dikonsumsi. Aspek kesegaran, higienis, kandungan gizi, rasa, praktis, aman, dan halal untuk dikonsumsi senantiasa menjadi prioritas perusahaan ini untuk menjamin mutu produk yang selalu prima. Akhir tahun 1980, PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk divisi *noodle* mulai bergerak di pasar Internasional dengan mengekspor mi instan ke beberapa negara ASEAN, Timur Tengah, Hongkong, Taiwan, China, Belanda, Inggris, Jerman, Australia, dan negara-negara di Afrika.

1.1.1. Sekilas Bentuk Perusahaan

PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk divisi *noodle* didirikan pada tahun 1982 di Jl. H.B.R Motik KM 8 Sukarami, Palembang, Sumatera Selatan. PT Indofood CBP Sukses Makmur divisi *noodle* merupakan salah satu cabang dari *PT Sanmaru Food Manufcturing Company Ltd.* yang berpusat di Jakarta dan mulai beroperasi pada 8 April 1982. Pada saat itu jumlah karyawan yang ada sebanyak 150 karyawan. Sampai tahun 2017 tenaga kerja telah mencapai 953.

Pada tahun 1994, terjadi penggabungan beberapa anak perusahaan yang berada di lingkup Indofood Group, sehingga mengubah namanya menjadi PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk divisi *noodle* yang khusus bergerak dalam bidang pengolahan mie instan. Divisi mie instan merupakan divisi terbesar di Indofood dan pabriknya tersebar di

15 kota, diantaranya Medan, Pekanbaru, Bandung, Tangerang, Lampung, Pontianak, Manado, Semarang, Surabaya, Banjarmasin, Makasar, Cibitung, Jakarta, Bandung dan Jambi, sedangkan cabang tanpa pabrik yaitu Solo, Bali dan Kendari. Hal ini bertujuan agar produk yang dihasilkan cukup didistribusikan ke wilayah sekitar kota dimana pabrik berada, sehingga produk dapat diterima oleh konsumen dalam keadaan segar serta membantu program pemerintah melalui pemerataan tenaga kerja lokal.

Adanya permintaan yang semakin meningkat menyebabkan PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. mengeluarkan kebijakan untuk meningkatkan kapasitas produksi dengan mendirikan pabrik II pada tahun 2014 dengan jumlah produksi yang memiliki kapasitas 2 kali lebih besar dibandingkan kapasitas mesin produksi yang terdapat di pabrik I. Produk yang dihasilkan dari pabrik tersebut telah terstandarisasi secara menyeluruh, diantaranya bahan baku, parameter proses, mesin/peralatan, *manpower* (tenaga kerja), dan barang jadi. Standarisasi yang berlaku di semua pabrik tersebut telah disertifikasi oleh SGS melalui sertifikasi *International Standard Operation* (ISO) termasuk PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Cabang Palembang dan Cabang Tanjung Api-Api. Kualitas yang diberikan PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk telah memenuhi standar nasional yang ditetapkan oleh Deprindag yaitu SNI (Standar Nasional Indonesia), lalu peroleh sertifikasi ISO 9001:2000 (ISO 9001 versi 2000) dari badan akreditasi SGS *International of Indonesia*. Kemudian sertifikat halal dari LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosemetika Majelis Ulama Indonesia) dan Departemen Kesehatan yang telah diakui secara nasional. Perkembangan nyata dari PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk salah satunya dapat dilihat dari pencapaian rekor MURI atas pemasak mie terbanyak.

PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. memiliki orientasi pasar, dimana produksi yang dilakukan oleh perusahaan disesuaikan dengan

permintaan pasar. Perusahaan selalu berusaha memenuhi kebutuhan konsumen, baik dalam kuantitas maupun kualitas produk. Oleh karena itu, perusahaan selalu mengembangkan inovasi guna memenuhi kepuasan pelanggan, khususnya selera konsumen.

Produk yang dihasilkan PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. divisi mi instan terdiri dari 2 kelompok besar yaitu :

1. *Bag Noodle*, yaitu mie instan dalam kemasan bungkus; dan
2. Mie telor, yaitu mie yang prosesnya tidak digoreng melainkan dikeringkan.

Karakteristik perusahaan dalam melakukan kegiatan produksi yang dimiliki PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. yakni bersifat *mass production*, yaitu jenis barang yang diproduksi relatif sedikit tetapi dengan volume produksi yang besar, permintaan produk tetap/stabil demikian juga desain produk jarang sekali berubah bentuk dalam jangka waktu pendek atau menengah. Pemasaran mi instan di PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. meliputi Sumatera Selatan dan Bangka Belitung.

1.1.2. Makna Logo

Logo PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk dapat dilihat pada gambar 1.1 berikut dan pengertian mengenai logo PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk.

Gambar I-1 Logo PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk

Sumber : PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk.

a. Warna biru mencitrakan geografis Indonesia sebagai negara kepulauan.
b. Warna Merah melambangkan semangat.

1.2. Lokasi Perusahaan dan Luas Lahan

1.2.1. Lokasi PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Cabang Palembang

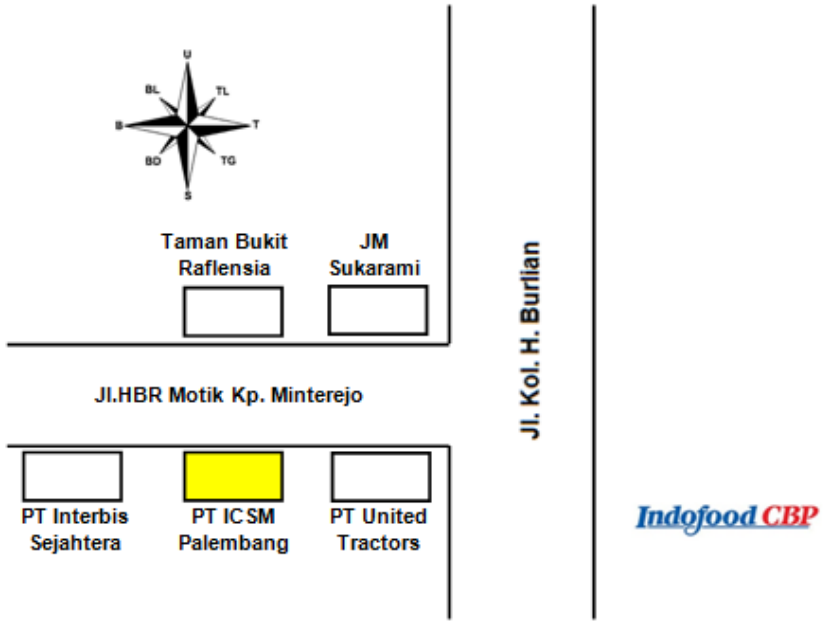
PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Cabang Palembang terletak di Jalan H.B.R Motik Kp. Minterejo KM 8, Karya Baru, Alang-Alang Lebar, Kota Palembang, Sumatera Selatan.

PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Cabang Tanjung Api-Api menempati lokasi seluas ± 2,92 Ha.

Batas-batas area PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Cabang Palembang meliputi:

1. Sebelah Utara : Taman Bukit Raflesia
2. Sebelah Timur Laut : JM Sukarami
3. Sebelah Timur : PT United Tractors
4. Sebelah Barat : PT Interbis Sejahtera

Lokasi PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Cabang Palembang dapat dilihat pada gambar 1.3



Gambar I-2 Lokasi PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Cabang Palembang

(Sumber: PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk)

1.2.2. Lokasi PT Indofood CBP Sukses Makmur Cabang Tanjung Api-Api

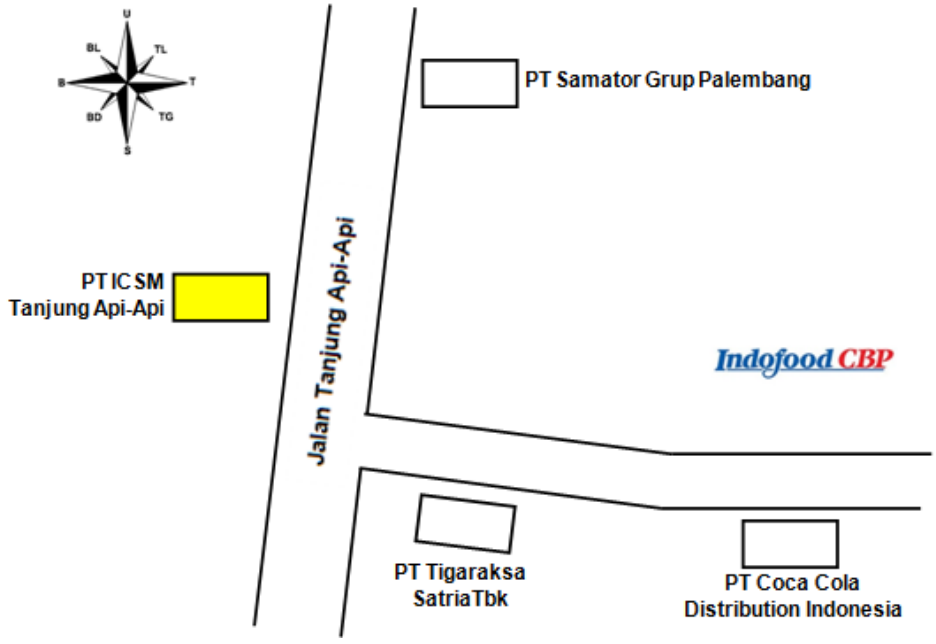
PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Cabang Tanjung Api-Api terletak di Jalan Tanjung Api-Api KM 06, Banyuasin, Tanah MAS, Talang Kelapa, Kota Palembang, Sumatera Selatan.

PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Cabang Tanjung Api-Api menempati lokasi seluas ± 21 Ha.

Batas-batas area PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Cabang Tanjung Api-Api meliputi:

1. Sebelah Timur Laut : PT Samator Grup Palembang
2. Sebelah Tenggara : PT Tigaraksa Satria Tbk dan PT Cola-Cola Distribution Indonesia

Lokasi PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Cabang Tanjung Api-Api dapat dilihat pada gambar 1.4.



Gambar I-3 Lokasi PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Cabang Tanjung Api-Api

(Sumber: PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk)

1.3. Visi dan Misi Perusahaan

PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Palembang memiliki visi dan misi sebagai berikut:

1. Visi

   "Perusahaan *Total Food Solutions*".

2. Misi
   a. "Memberikan solusi atas kebutuhan pangan secara berkelanjutan.
   b. Meningkatkan kompetensi karyawan, proses produksi, dan teknologi kami.
   c. Memberikan kontribusi bagi kesejahteraan masyarakat dan lingkungan secara berkelanjutan.
   d. Meningkatakn *stakeholder's value* secara berkesinambungan."

1.4. Ketenagakerjaan

Hal-hal yang berhubungan dengan ketenagakerjaan di PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Palembang dikelola oleh HR . Pada awal pendiriannya, operasional produksi mie di PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk didukung tenaga kerja sebanyak 150 orang. Sampai pada tahun 2018, jumlah seluruh karyawan PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk berjumlah kurang lebih 953 orang karyawan.

1.5. Waktu Kerja

Pengaturan waktu kerja di PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Palembang sebagai berikut.

1. Karyawan kantor :

   Senin – Jumat 08.00 – 17.00 dengan istiahat 1 jam, sedangkan hari Sabtu libur.

2. Karyawan pabrik :
   a. Hari Senin – Jumat

      Shift I : 06.00 – 13.30

      Shift II : 13.30 – 21.00

Shift III : 21.00 – 06.00

b. Hari Sabtu

Shift I : 06.00 – 12.00

Shift II : 12.00 – 18.00

Shift III : Libur

Jam kerja karyawan minimal 40 jam per minggu dan selebihnya dihitung sebagai jam lembur. Hal tersebut sesuai dengan peraturan pemerintah. Namun, khusus hari sabtu jam kerja karyawan lebih pendek atau dihitung setengah hari dan hari minggu karyawan diberi libur. Tetapi pada hari minggu tersebut, ada beberapa karyawan yang diharuskan masuk yaitu untuk melakukan kegiatan sanitasi peralatan.