

BAB II

GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

A. Sejarah PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk.

PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. 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. 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. 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 (Dokumentasi, 25-03-2014).

Pada tahun 1994, terjadi penggabungan beberapa anak perusahaan yang berada di lingkup Indofood Group, sehingga mengubah namanya menjadi PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk, 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, Palembang, 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 (Dokumentasi, 25-03-2014).

Produk yang dihasilkan kelimabelas 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. Selain itu PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. juga memiliki Sertifikat *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dan Sertifikat halal yang berlaku untuk semua produk internasional. Pada 21 Maret 1998 PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. memperoleh sertifikat manajemen mutu ISO versi 9001 yang diserahkan di Jakarta pada 3 Maret 1999. Kemudian pada 5 Februari 2004 PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. diperoleh sertifikasi ISO 9001:2000 (ISO 9001 versi 2000) dari badan akreditasi *SGS International of Indonesia*. Hal ini ditunjukkan melalui slogan yang terdapat pada logo Indofood “*The Symbol of Quality Foods*” atau “Lambang Makanan Bermutu” yang mengandung konsekuensi hanya produk bermutulah yang dihasilkan. Produk bermutu tidak hanya dibuat dari bahan

baku pilihan, tetapi diproses secara higienis dan memenuhi unsur kandungan gizi dan halal (Dokumentasi, 25-03-2014).

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 telur, yaitu mi yang dalam proses pembuatannya tidak digoreng melainkan dikeringkan. (Sumber : PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk)

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.

Disamping produksi PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk pun turut memperhatikan pemasaran produk sehingga memungkinkan perusahaan untuk semakin berkembang. Berbagai cara kegiatan promosi dilakukan, seperti *advertising* (periklanan) baik itu di media cetak maupun media elektronik dan

papan-papan reklame. Sedangkan kegiatan *sales promotion* meliputi pembagian hadiah baik secara langsung maupun tidak langsung melalui undian-undian berhadiah.

Tujuan didirikannya PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Pekanbaru adalah (1) memperluas bidang usaha secara terus menerus melalui bidang usaha internal maupun pengembangan usaha strategis; (2) mengurangi biaya transportasi; (3) selalu meningkatkan kesejahteraan karyawan; (4) mensuplai daerah lain yang selalu kekurangan persediaan barang; dan (5) berperan serta dalam pelestarian lingkungan hidup dan peningkatan kesejahteraan masyarakat.

Kultur perusahaan ini dikenal dengan nama “*CONSISTENT*” (*Consumer, Innovation, Staff, Excellence, and Team Work*). Sumber kekuatan dalam menghadapi tantangan ini bisa dilihat dari sisi konsumen, inovasi, karyawan, keunggulan produk dan kerjasama tim. Maksud dari akronim “*CONSISTENT*” adalah keberhasilan perusahaan tergantung kepada kepuasan pelanggan, inovasi merupakan kunci pertumbuhan di masa depan, staff yang handal merupakan aset terbesar perusahaan, kesempurnaan adalah pandangan hidup perusahaan, dan kerjasama tim menjadikan perusahaan ini sebagai pemenang (Dokumentasi, 20-03-2014).

B. Visi dan Misi PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk.

Visi dan misi yang ditunjukkan oleh PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. adalah realistis, spesifik, dan meyakinkan yang merupakan penggambaran citra, nilai, arah dan tujuan untuk masa depan perusahaan.

Visi PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. adalah “Menjadi perusahaan yang dapat memenuhi kebutuhan pangan dengan produk bermutu, berkualitas, aman untuk dikonsumsi dan menjadi pemimpin di industri makanan”.

Misi yang ingin dicapai oleh PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. adalah “Menjadi perusahaan transnasional yang dapat membawa nama Indonesia di bidang industri makanan (Dokumentasi, 20-03-2014).

C. Sejarah Public Relations PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk.

PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. merupakan perusahaan yang bergerak di bidang produksi makanan, dari hasil produksi tersebut disebar dan dijual hingga akhirnya dikonsumsi oleh masyarakat, dalam penggunaannya tentu tidak semuanya dapat diterima oleh masyarakat, seperti adanya keluhan atau rasa tidak puas dalam mengonsumsi produk tersebut, maka dari itu diperlukan seorang Humas atau *Public Relations* untuk mengatasi hal-hal tersebut, karena ini merupakan tanggung jawab Indofood untuk menjamin mutu produk Indofood serta menjaga citra yang positif guna eksistensi perusahaan.

Sebelumnya Humas PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk memiliki Jabatan Fungsional tersendiri, akan tetapi semenjak adanya penggabungan beberapa anak perusahaan pada tahun 1994 yang berada di lingkup Indofood Group, Humas PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk tidak lagi berdiri sendiri akan tetapi berada dibawah naungan Manager Personalia (*Branch Personnel Manager*).

Pada umumnya kegiatan *Public Relations* ditujukan pada dua jenis sasaran/publik yaitu *Internal Public* dan *Eksternal Public*. Atas dasar kedua jenis sasaran/publik tersebut maka sifat hubungannya pun dapat dibagi ke dalam dua jenis hubungan yaitu *Internal Relations* dan *External Relations*. Atas dasar tersebut PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. memiliki dua supervisor yang secara terpisah memimpin jalannya *Internal Relation* maupun *External Relations*. Pada *Internal Relations* di PT Indofood CBP Sukses Makmur menggunakan istilah *Industrial Relations* (IR) sedangkan *Eksternal Relations* menggunakan nama *Public Relations* (PR) (Sumber : PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk)

D. Struktur PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk.

Struktur Organisasi perusahaan merupakan gambaran dari tanggung jawab perusahaan, tugas dan kewajiban serta kekuasaan yang ada pada perusahaan dalam rangka memberi isi dan arah terhadap perusahaan, untuk memudahkan personil dalam melaksanakan aktivitasnya mencapai tujuan akhir yang telah ditentukan.

Bentuk struktur organisasi yang digunakan di PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. adalah struktur organisasi garis dan staf. Dalam organisasi ini terdapat dua kelompok orang-orang yang berpengaruh dalam menjalani organisasi, yaitu: (1) orang yang melaksanakan tugas pokok organisasi dalam rangka pencapaian tujuan, yang digambarkan dengan garis, dimana bawahan hanya mengenal satu atasan sebagai sumber kewenangan yang memberikan komando dan hubungan antara atasan dan

bawahan bersifat langsung melalui garis wewenang; dan (2) orang yang melaksanakan tugasnya berdasarkan keahlian yang dimilikinya, orang ini berfungsi untuk memberikan saran-saran kepada unit operasional, karyawan ini di sebut staf.

Kedudukan tertinggi di PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. seorang Manajer Umum (General Manager) dan dalam melaksanakan tugasnya dibantu oleh Sekertaris Manajer, Manajer Umum ini membawahi: (1) Manajer Pabrik (*Factory Manager*); (2) BPDQC (*Branch Process Development and Quality Control*); (3) Manajer Keuangan (*Finance and Accounting Manager*); (4) Manajer Pemasaran (*Area Sales and Promotion Manager*); (5) Manajer Personalia (*Branch Personnel Manager*); dan (6) *Purchasing Officer*.

Manajer Pabrik (*Factory Manager*) membawahi: (1) Supervisor Produksi (*Production Supervisor*); (2) Manajer Teknik (*Technical Manager*); (3) Manajer Gudang (*Warehouse Manager*); dan (4) Supervisor PPIC (*Production Planning and Inventory Control*).

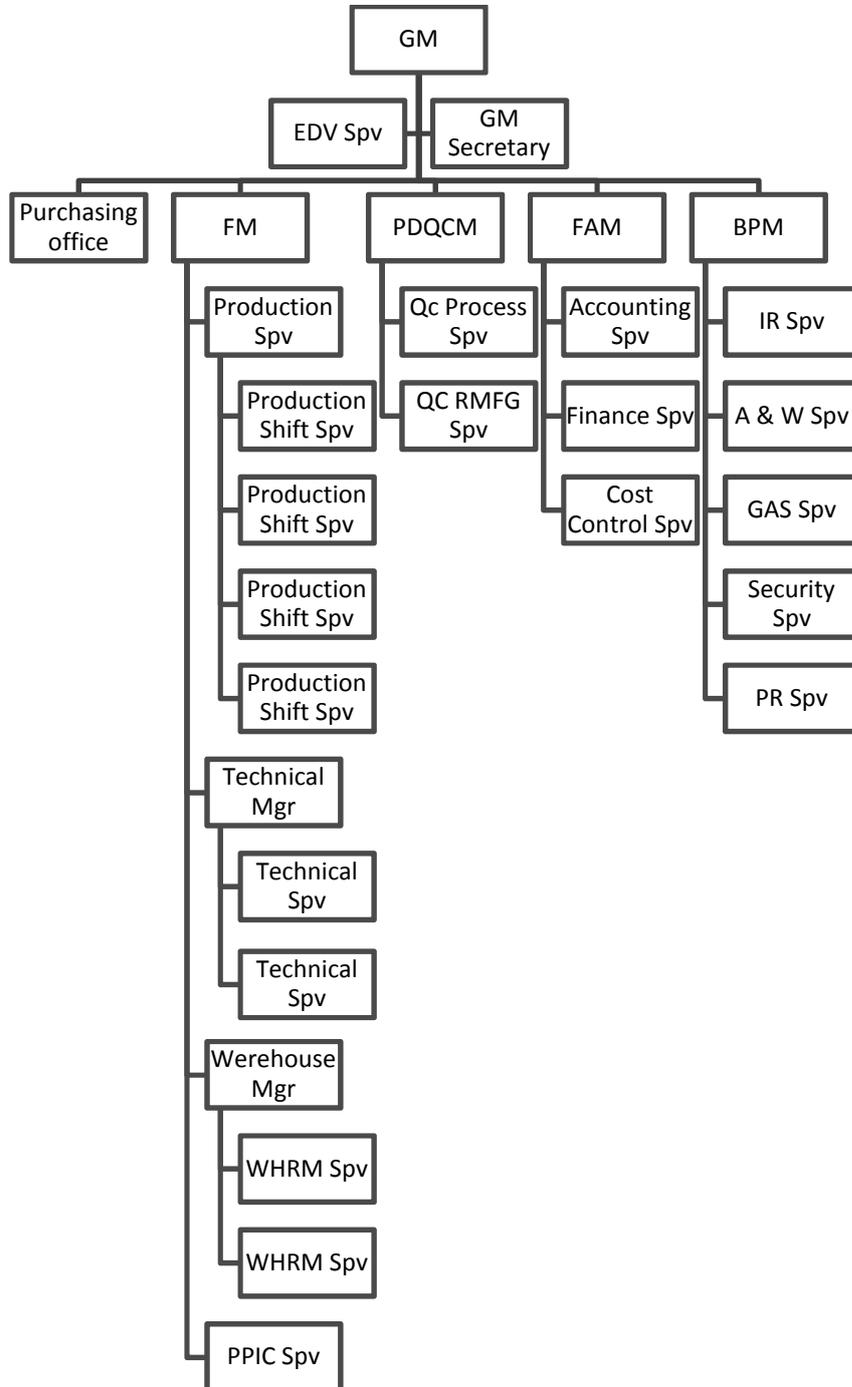
Manajer Pengembangan dan Pengawasan Mutu Produk (*Branch Process Development and Quality Control Manager*) membawahi: (1) Supervisor Pengawasan Mutu Proses (*Quality Control Process Supervisor*); dan (2) Supervisor Pengawasan Mutu Bahan Baku/ Produk Jadi (*Quality Control Raw Material/ Finished Gd Supervisor*).

Manajer Keuangan (*Finance and Accounting Manager*) membawahi: (1) Supervisor Keuangan (*Finance Supervisor*); (2) Supervisor Pengontrol

Pembiayaan (*Cost Control Supervisor*); dan (3) Supervisor Akunting (*Accounting Supervisor*).

Manajer Personalia (*Branch Personnel Manager*) membawahi: (1) Supervisor Hubungan Industri (*Industrial Relations Supervisor*); (2) Supervisor Administrasi dan Gaji (*Administration and Wages Supervisor*); (3) Supervisor Jasa dan Layanan Umum (*General Affair and Service Supervisor*); (4) Supervisor Keamanan (*Security Supervisor*); dan (5) Supervisor Hubungan Publik (*Public Relations Supervisor*).

Struktur Organisasi PT. Indofood CBP



(Sumber: Indofood CBP)

E. Job Deskripsi

Pembagian tugas dan tanggung jawab dari masing-masing bagian dalam struktur organisasi sesuai dengan fungsinya yaitu sebagai berikut:

1. Manajer Umum (*General Manager*)

Manajer utama mempunyai wewenang tertinggi perusahaan yang bertanggung jawab atas berlangsungnya segala kegiatan perusahaan meliputi memimpin mengatur, membimbing dan mengarahkan organisasi perusahaan, dimana kegiatan tersebut untuk mencapai prestasi yang tinggi dalam menghasilkan produk-produk berkualitas dengan jaminan sistem mutu yang selalu terjaga dan dilaksanakan secara konsisten.

2. Manajer Pabrik (*Factory Manager*)

Manajer pabrik bertugas dan bertanggung jawab dalam mengatur dan mengawasi kegiatan yang berhubungan dengan produksi dan mengambil tindakan untuk kelancaran jalannya proses produksi. Selain itu manajer pabrik memiliki tugas dan tanggung jawab: (1) Merencanakan, mengkoordinasi, mengarahkan dan mengendalikan kegiatan *manufacturing* yang meliputi PPIC, produksi, teknik purchasing dan gudang untuk memperlancar proses pencapaian sasaran perusahaan baik jangka pendek maupun jangka panjang. (2) meningkatkan usaha dalam bidang peningkatan mutu produk, produktifitas kerja dan pengendalian biaya operasional secara kontinu. (3) Mengatur dan mengendalikan proses *manufacturing* sesuai dengan standar yang ditentukan.

a. Supervisor Produksi (*Production Supervisor*)

Supervisor produksi bertugas menyempurnakan organisasi, prosedur dan sistem kerja guna pencapaian kondisi kerja yang mantap, sehat dan aman dalam semua aspek. Menyediakan kebutuhan sarana dan fasilitas kerja sesuai dengan persyaratan.

b. Manajer Teknik (*Manager Technical*)

Manajer teknik bertugas merencanakan, mengkoordinasi dan mengendalikan kegiatan teknik sehingga dapat menjamin kelancaran operasional mesin produksi dan sarana penunjang. Membuat perencanaan kerja yang diselaraskan dengan tujuan manajemen khususnya dalam kegiatan yang menyangkut teknik. Menjaga pelaksanaan perawatan dan perbaikan mesin.

c. Manajer Gudang (*Warehouse Manager*)

Manajer gudang bertugas merencanakan dan mengendalikan kegiatan pergudangan sehingga tercapai tujuan utamanya, diantaranya: keamanan, keakurasian jumlah dan kebutuhan barang yang dikelola, dengan melaksanakan sistem dan prosedur yang telah ditetapkan manajemen. Menerapkan prosedur kerja, termasuk syarat-syarat, keselamatan dan kesehatan kerja (K3) untuk menjaga dan memelihara semua aset perusahaan berupa aset tetap atau aset tidak tetap. Menjaga kelancaran dan pelaksanaan semua kegiatan arus transaksi barang melalui penentuan tata letak gudang serta penunjang tenaga pelaksana, agar tercapai pemanfaatan fasilitas dan optimalisasi tenaga kerja.

d. Supervisor PPIC

Supervisor ini bertugas merencanakan jadwal produksi dan mengendalikan pengadaan bahan baku (*Raw Material*)/RM dan barang jadi (*Finish Good*)/FG. Merencanakan kedatangan RM untuk menunjang kelancaran proses produksi sesuai jadwal yang telah dibuat. Membuat jadwal produksi berdasarkan *Confirmed Weekly Order* (CWO) yang diterima. Memantau tingkat persediaan dari gudang RM maupun FG sehingga standard an persediaan penyangga tetap terjaga.

3. Manajer Pengembangan dan Pengawasan Mutu Produk (*Branch Process Development and Quality Control Manager*)

Manajer PDQC bertugas dan bertanggung jawab dalam memeriksa bahan baku, bahan tambahan, produk jadi, dan bahan pengemas. Mengawasi analisa kualitas produksi, bertanggung jawab atas kelengkapan laboratorium untuk analisa dan pengembangan produk. Selain itu BPDQC bertugas dan bertanggung jawab: (1) Mengendalikan semua kegiatan departemen PDQC dalam aspek proses pengendalian mutu untuk menjamin kelangsungan aktifitas perusahaan. (2) Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan GLP dan Kalibrasi di laboratorium serta GNP dan HACCP diproses produksi. (3) Mengendalikan semua kegiatan pengendalian mutu pada proses awal pengawasan mutu dan hasil pengawasan serta pengembangan produk. (4) Mengatur dan merencanakan kerja, kebutuhan kerja tenaga kerja, alat bantu dan fasilitas kerja selama

masih dalam batas-batas standar baku yang diselaraskan dengan rencana manajemen. (5) Menilai/mengevaluasi kerja staff departemen PDQC.

a. Supervisor Pengawasan Mutu Proses (*Quality Control Process Supervisor*)

Supervisor pengawasan mutu proses bertugas membantu BPDQC dalam hal sistem pengendalian mutu proses produksi. Memantau & mengendalikan kualitas proses produksi dan produk jadi, sesuai standar mutu yang ditetapkan. Memantau pekerjaan *QC Process Section Spv* & bagian administrasi. Melakukan perbaikan mutu dan *cost reduction* serta penanganan terhadap *complaint* produk. Menyediakan bahan kimia dan *cost* peralatan untuk kebutuhan analisis.

b. Supervisor Pengawasan Mutu Bahan Baku/Produk Jadi (*Quality Control Raw Material/ Finished Gd Supervisor*)

Supervisor pengawasan mutu bahan baku/produk jadi bertugas membantu BPDQC dalam dalam hal pengendalian mutu RM & FG serta pengembangan proses produksi. Melakukan pengawasan secara langsung terhadap proses *Incoming Quality Control (IQC)*, *Outgoing Quality Control (OQC)* yang meliputi koordinasi tugas *QC Field RM & FG* serta pelaksanaan penerbitan hasil analisa IQC dan OQC sehingga aktivitas kerja bisa berjalan lancar. Melakukan koordinasi tugas IQ RM & FG, OQC RM & FG serta mengembangkan proses. Menjaga kelancaran tugas penerimaan RM/FG dan OQC RM/FG. Mengawasi pelaksanaan GMP HACCP dan SOP pada pergudangan. Mewakili BPDQC jika tidak ada. Memantau, mengevaluasi standar mutu yang telah ditetapkan.

4. Manajer Keuangan (*Finance and Accounting Manager*)

Manajer keuangan bertugas dan bertanggung jawab merencanakan, menyiapkan *budget* dan *planning* (AOP) untuk menentukan tujuan yang harus dicapai. Memonitor kegiatan operasional dalam hal aspek *financial* supaya sejalan dengan AOP. Menandatangani *bank instrument* (*Cheque*, *transfer bank*) sesuai dengan batasan yang ditetapkan perusahaan. Verifikasi setiap pengeluaran biaya ataupun pembelian aset dan penggunaan dana lainnya sesuai dengan batasan yang ditetapkan oleh perusahaan. Menetapkan pelaksanaan sistem dan prosedur yang berkaitan dengan keuangan.

a. Supervisor Keuangan (*Finance Supervisor*)

Supervisor keuangan bertugas membantu FAM dalam menjalankan fungsi *treasury & Controllershship*.

b. Supervisor Pengontrol Pembiayaan (*Cost Control Supervisor*)

Supervisor pengontrol pembiayaan bertugas memonitor *project cost*. Biasanya *cost control* tidak menyusun *budget* karena *budget* sudah ditentukan di awal sebelum *project* dimulai. *Budget* sudah disiapkan oleh perusahaan, dan tugas *cost controler* adalah memonitor penggunaannya.

c. Supervisor Akunting (*Accounting Supervisor*)

Supervisor akunting bertugas melaksanakan tugas verifikasi dan kontrol untuk setiap pengeluaran. Mengkoordinir setiap kegiatan

pencatatan transaksi perusahaan secara *up to date*. Melaksanakan pembayaran pajak dan laporan pajak sesuai ketentuan pemerintah.

5. Manajer Personalia (*Branch Personnel Manager*)

Manajer personalia memiliki fungsi merencanakan, mengkoordinir, mengarahkan dan mengendalikan kegiatan kepersonaliaan yang meliputi hubungan industrial, administrasi kepegawaian, keamanan, kehumasan, dan pelayanan umum untuk mendukung proses pencapaian tujuan perusahaan baik jangka pendek maupun jangka panjang. Selain itu manajer personalia memiliki tugas dan tanggung jawab menciptakan hubungan industrial yang harmonis untuk mencapai ketenangan industrial (ketenangan kerja dan ketenangan usaha) dilingkungan perusahaan. Menyelenggarakan syarat-syarat dan kondisi kerja dalam rangka mewujudkan hak dan kewajiban karyawan dan administrasi kepegawaian secara tepat sebagai syarat untuk meningkatkan produktifitas kerja yang optimal. Memberikan dukungan dan pelayanan kepada seluruh pihak agar dapat mencapai standar kerja secara optimal. Membuat analisa pengembangan organisasi secara berkala dan secara aktif ikut mendukung kegiatan-kegiatan pengembangan mutu/*Total Quality Management* (TQM). Turut serta melaksanakan program HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*).

a. Supervisor Hubungan Industri (*Industrial Relations Supervisor*)

Supervisor ini bertugas membantu atasan dalam perencanaan, mengkoordinir dan melaksanakan kegiatan hubungan industrial untuk mencapai tingkat ketenangan industrial yang optimal.

- b. Supervisor Administrasi dan Gaji (*Administration and Wages Supervisor*)

Supervisor ini bertugas membantu atasan dalam perencanaan, mengkoordinasi, dan melaksanakan kegiatan administrasi kepegawaian dan pengupahan/jaminan sosial sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

- c. Supervisor Jasa dan Layanan Umum (*General Affair and Service Supervisor*)

Supervisor ini bertugas membantu atasan dalam perencanaan, pengkoordinasian dan pelaksanaan kegiatan pelayanan umum, pelayanan khusus dan perijinan perusahaan sesuai ketentuan.

- d. Supervisor Keamanan (*Security Supervisor*)

Supervisor ini bertugas membantu atasan dalam perencanaan, mengkoordinasi dan melaksanakan kegiatan pengamanan, penertiban pabrik, lingkungan agar mencapai tingkat ketenangan yang optimal.

- e. Supervisor Hubungan Publik (*Public Relations Supervisor*)

Supervisor ini bertugas dalam menumbuhkan dan mengembangkan hubungan baik antara perusahaan dengan publiknya. Hubungan baik dengan *public* ini ditujukan dalam rangka menanamkan pengertian, menumbuhkan motivasi dan mendorong

public untuk berpartisipasi dalam menciptakan iklim pendapat atau opini yang menguntungkan perusahaan.

6. Manajer Pemasaran (*Area Sales and Promotion Manager*)

Manajer pemasaran memiliki tugas dan tanggung jawab dalam mengkoordinir distribusi produk ke daerah pemasaran, melakukan tugas penjualan dan permintaan produk, menyiapkan rencana penjualan dan permintaan produk, merencanakan dan membuat rancangan promosi, serta membuat rencana penjualan dan permintaan produk.

a. ASPS (*Area Sales Promotion Supervisor*)

ASPS memiliki tugas dan tanggung jawab sebagai berikut:

1. *Time Territorial Management* (TTM) yaitu ASPS dapat mengelola area yang meliputi tanggung jawabnya sesuai wilayah, mengetahui berapa besar pasar yang ada dan menganalisa pasar potensial, mengetahui data mengenai jumlah populasi penduduk, pendapatan perkapita seperti berapa kecamatan di area tersebut, dll. serta mengelola *sales person* yang mencakup area tersebut.
2. *Merchandising* yaitu ASPS bertanggung jawab untuk brand building seperti menganalisa daerah-daerah tertentu apakah harus dipasang atau mengganti *billboard*, papan vinyl, spanduk, dll. yang bergambar produk Indofood. ASPS juga melakukan pemeriksaan produk-produk yang ada di toko-toko dan menarik produk yang kadaluarsa.

3. *Promotion*, yaitu kegiatan yang meliputi *Trade Promo* (melakukan promosi ke toko-toko dengan memberikan potongan harga), *Consumer Promo* (melakukan demo icip-icip, jualan produk perpaket, heboh desa), dan *Sponsorship* (menjadi *sponsor* dalam acara atau *event-event* tertentu).
4. *Goodwill* yaitu ASPS harus menjalin hubungan baik dengan distributor, toko-toko dan juga rekan bisnis.

7. *Purchasing Office*

Purchasing memiliki tugas dan wewenang dalam menetapkan dan memelihara prosedur pembelian untuk mengendalikan aktifitas pembelian, mengesahkan dokumen pembelian sebelum dokumen dikirim ke pemasok dan memilih serta mengevaluasi pemasok yang telah ditetapkan (Indofood, 20-03-2014)..

F. Ketenagakerjaan.

PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk cabang Pekanbaru mempunyai jumlah tenaga kerja kurang lebih 2076 orang dari seluruh plant (Dokumentasi, 25-03-2014).

G. Sistem Dan Jam Kerja Karyawan.

Pembagian waktu kerja untuk karyawan di PT. Indofood CBP Sukses Makmur mengacu pada peraturan yang telah ditetapkan oleh Departemen Tenaga Kerja adalah 40 jam kerja dalam satu minggu. Karyawan staff bekerja mulai pukul 08.00 sampai pukul 17.00 dari senin hingga jumat. Sedangkan karyawan staff yang berhubungan dengan proses produksi bekerja dari senin

hingga sabtu dengan jam kerja pada pukul 08.00 sampai pukul 17.00 pada hari senin sampai jumat dan pukul 08.00 sampai pukul 14.00 pada hari sabtu dengan waktu istirahat selama 1 jam pada pukul 12.00 sampai pukul 13.00. Kegiatan produksi dilakukan selama 24 jam pada hari senin hingga juma.

Sehingga pembagian jam kerja QC proses mengikuti jumlah regu kerja yang terdiri dari 3 shift. Masing-masing shift memiliki 7 jam kerja selama satu sehari, dengan pembagian waktu yaitu shift satu dimulai pada pukul 7.00 sampai pukul 14.30, shift dua dimulai pada pukul 14.30 sampai pukul 22.00, dan shift tiga dimulai pukul 22.00 sampai pukul 06.00 WIB. Sedangkan pada hari sabtu pembagian jam kerja pada masing-masing shift yaitu shift satu dimulai pukul 07.00 sampai pukul 12.00, shift dua dimulai pukul 12.00 sampai pukul 17.00, shift tiga dimulai pukul 17.00 sampai pukul 22.00 WIB. Pada hari minggu hanya dilakukan uji alkali (Dokumentasi, 25-03-2014).

Sehubungan dengan sering beredarnya informasi yang tidak tepat melalui milis mengenai keamanan pangan produk mi instan, maka PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. selaku produsen mi instan merk Indomie, Supermi, Sarimi, Sakura, dan lain-lain, mempunyai kewajiban dan tanggung jawab untuk memberikan informasi yang benar serta dapat dipertanggung jawabkan.

Beberapa hal yang perlu kami (pihak Indofood) sampaikan adalah sebagai berikut :

1. Mi instan Indofood tidak mengandung bahan pengawet.

Sebagai salah satu makanan kemasan yang populer dan digemari oleh berbagai kalangan, mi instan banyak dipertanyakan apakah menggunakan bahan pengawet dalam proses pembuatannya. Memang untuk mewujudkan berbagai macam makanan dan minuman kemasan, ada satu hal yang memiliki peranan penting yaitu bahan tambahan makanan (BTM). BTM yang antara lain termasuk aroma, pewarna, zat pengawet dan senyawa kimia dapat membuat makanan tampak lebih berkualitas, menarik serta memiliki rasa dan tekstur yang lebih sempurna.

Proses pembuatan blok mi Instan produksi Indofood tidak menggunakan bahan pengawet apa pun, karena dibuat dengan cara digoreng dalam minyak bersuhu tinggi (deep frying) yang mengakibatkan kadar air maksimal dalam mi relatif sangat rendah sehingga tidak memungkinkan mikroba pembusuk untuk berkembang biak. Demi keamanan, sebaiknya kita selalu memperhatikan tanggal kadaluarsa yang tertera pada kemasan mi instan produksi Indofood setiap akan membeli atau mengkonsumsinya.

2. Mi instan Indofood tidak mengandung lilin.

Dalam pembuatan mi instan dilakukan proses pengukusan yang menyebabkan pati menjadi tergelatinisasi. Mengkilatnya mi instan Indofood bila sudah dimasak menunjukkan bahwa mi tersebut telah tergelatinisasi dengan baik.

Jika proses gelatinisasinya baik maka berarti patinya pun matang dengan baik. Untaian mi yang mengkilat dan tidak lengket satu sama lain juga sebagai dampak dari proses penggorengan. Dengan demikian tidak benar bahwa proses pembuatan mi instan Indofood menggunakan lilin.

3. Mi instan Indofood bergizi

Pada prinsipnya tidak ada satu jenis makanan pun di dunia yang secara tunggal mampu memenuhi seluruh zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh. Oleh karena itu keragaman dan variasi dalam mengonsumsi makanan mutlak diperlukan untuk mendapatkan menu dengan gizi seimbang. Mi instan Indofood khususnya Indomie memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap seperti energi, protein, vit A, C, B1, B6, B12, Niasin, Asam Folat, pantotenat, mineral besi dan natrium. Dalam mi instan Indomie, protein yang dominan adalah protein gandum yang kaya akan asam amino glutamat dan glutamin namun hanya sedikit mengandung lysin. Untuk memperkaya mutu protein sebaiknya makan Indomie dicampur dengan protein hewani seperti telur, daging, keju, ikan, ayam dan lainnya agar tubuh mendapatkan asam amino yang lengkap.

Untuk menambah serat dalam menu makan, kita bisa menambahkan sayuran seperti sawi hijau /caisim, kangkung, wortel, kapri dan sayuran lainnya. Kalau hal tersebut dilakukan maka kandungan zat gizi Indomie akan makin lengkap.

4. Mi instan Indofood tidak mengakibatkan kanker

Sejauh ini, belum pernah dilaporkan suatu hasil penelitian dari lembaga penelitian yang kompeten bahwa produk mi instan dapat mengakibatkan terjadinya penyakit apalagi menyebabkan terjadinya penyakit kanker.

Mekanisme terjadinya kanker, bukan merupakan suatu hal yang sederhana tetapi sangat kompleks. Diantaranya disebabkan adanya senyawa karsinogen dalam suatu produk pangan. Yang perlu diketahui adalah belum pernah ditemukan atau dilaporkan adanya senyawa karsinogen di dalam produk mi instan (Dokumentasi, 25-03-2014).