



Analisis Manajemen Operasional Sumber Daya & Proses Produksi (Studi Kasus Pada PT. Indofood Sukses Makmur Tbk)

Amar Zulfan Al-Rabbani

Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Jakarta

E-mail: amarzulfan@gmail.com

Julfi Fikri Maulana

Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Jakarta

E-mail: fikrimaulanam10@gmail.com

M. Bima Herlambang

Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Jakarta

E-mail: bimaherlambang.265@gmail.com

Address: Jl. K.H Ahmad Dahlan, Cirendeu, Kec. Ciputat, Tangerang Selatan 15419

Corresponding author: amarzulfan@gmail.com

Abstract: PT Indofood Sukses Makmur Tbk is a company engaged in the production of various types of food and beverages. In an effort to improve the efficiency and effectiveness of its operational activities, PT Indofood has implemented various operational strategies. This analysis discusses the implementation of PT Indofood Sukses Makmur Tbk's operational strategies including the use of the Just In Time system, ABC analysis, vendor-managed inventory, and inventory management software. The results show that PT Indofood's operational strategies are effective in improving the efficiency and effectiveness of its operational activities. In this way, the company can reduce the risk of stock-outs or excess inventory and improve the quality of its products.

Keywords: Operational Management, Operational Strategy, Production Process

Abstrak: Penelitian ini menganalisis manajemen operasional PT. Indofood Sukses Makmur Tbk, dengan fokus pada sumber daya manusia dan proses produksi. Perusahaan telah menerapkan berbagai strategi untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas, termasuk penggunaan manajemen prediktif, tata letak berorientasi proses, dan tata letak sel kerja. Selain itu, PT. Indofood Sukses Makmur Tbk menekankan pentingnya pengendalian kualitas, kepatuhan terhadap peraturan dan manajemen hubungan pelanggan.

Kata kunci: Manajemen Operasional, Strategi Operasional, Proses Produksi

LATAR BELAKANG

PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. merupakan perusahaan yang bergerak di bidang FMCG dengan produk utamanya adalah mie instan. Jika dibandingkan dengan jenis mie instan lainnya, terigu yang digunakan dalam pembuatan mie instan pada PT Indofood memiliki keistimewaan. Selain mie instan PT Indofood mempunyai produk konsumen yang tersedia secara luas di beberapa kategori bisnis, seperti susu, makanan ringan, penyedap makanan, makanan khusus, dan minuman. Selain itu, perusahaan ini juga memproduksi bahan-bahan yang fleksibel dan ringan untuk produk-produknya.

PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. memiliki strategi operasional yang efektif untuk meningkatkan penjualannya. Salah satu strategi yang digunakan adalah diferensiasi produk, seperti memproduksi mie instan dalam bentuk cup. Diferensiasi produk ini dilakukan untuk

meningkatkan penjualan dan mengurangi pangsa pasar. Selain itu, PT. Indofood juga memproduksi barang dengan biaya yang lebih rendah dengan menggunakan bahan baku yang dapat dipertukarkan, seperti supermi dan intermi dll.

Dalam prosesnya, PT. Indofood melakukan survei mengenai produk mereka di pasar untuk menentukan kebutuhan konsumen yang harus dipuaskan dan dipenuhi. Selain itu, mereka juga melakukan segmentasi, target, dan posisi produk mereka sehingga mereka dapat secara efektif menempatkan produk mereka di pasar yang tepat. Dengan cara ini, PT. Indofood dapat meningkatkan pengenalan merek dan meningkatkan penjualan di pasar.

Selama beberapa tahun terakhir, PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. telah mengalami peningkatan penjualan dan laba. Hal ini merupakan hasil dari strategi pemasaran yang efektif dan kesiapan bisnis untuk menyesuaikan diri dengan perubahan pasar. Dengan demikian, perusahaan dapat menjadi contoh bagi perusahaan lain yang ingin meningkatkan penjualan dan menambah tenaga kerja.

Selain itu, PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. memiliki tujuan untuk menjadi perusahaan yang dipercaya dan disukai oleh masyarakat luas. Untuk mencapai tujuan ini, perusahaan melakukan berbagai inisiatif, seperti meningkatkan kualitas produk, meningkatkan penjualan, dan meningkatkan pengenalan merek. Dengan cara ini, perusahaan dapat meningkatkan kepercayaan dan kepuasan pelanggan terhadap produknya.

METODE

Pendekatan metodologi yang digunakan dalam Analisis Manajemen Operasional Sumber Daya & Proses Produksi pada PT Indofood Tbk adalah metode deskriptif kuantitatif. Jenis penelitian ini dilakukan untuk menganalisis data secara sistematis dan faktual mengenai fakta-fakta serta hubungan antar variabel yang sedang diteliti. Data dikumpulkan dengan menggunakan dokumen-dokumen, kemudian dianalisis untuk menghasilkan data kuantitatif yang dapat diinterpretasikan. Analisis data dilakukan dengan cara mendeskripsikan dan menampilkan data secara sistematis tanpa membuat asumsi yang berlaku untuk seluruh populasi atau untuk generalisasi. Dengan demikian, tujuan penelitian ini adalah untuk memperjelas hubungan antara satu variabel dengan variabel lainnya dalam konteks manajemen sumber daya operasional dan proses produksi PT Indofood Tbk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Strategi Operasional

PT Indofood telah mengimplementasikan berbagai strategi operasional yang komprehensif untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas bisnisnya. Strategi-strategi ini mencakup manajemen persediaan yang canggih, pemanfaatan teknologi, inovasi produk, dan optimalisasi bahan baku.

Pertama, penerapan sistem Just In Time (JIT) oleh PT Indofood menunjukkan komitmen perusahaan terhadap efisiensi produksi dan manajemen persediaan. Sistem JIT memungkinkan perusahaan untuk meminimalkan biaya penyimpanan dan mengurangi pemborosan dengan memproduksi barang hanya ketika diperlukan (Sugimori et al., 1977). Strategi ini sejalan dengan tren global dalam manajemen operasi yang menekankan pentingnya lean manufacturing.

Kedua, penggunaan analisis ABC untuk pengendalian persediaan memungkinkan PT Indofood untuk mengalokasikan sumber daya secara lebih efektif. Metode ini membantu perusahaan mengidentifikasi item-item yang memiliki dampak signifikan terhadap nilai persediaan total, sehingga memungkinkan fokus yang lebih besar pada pengelolaan item-item tersebut (Flores & Whybark, 1986).

Implementasi vendor-managed inventory (VMI) oleh PT Indofood mencerminkan pendekatan kolaboratif dalam manajemen rantai pasokan. VMI dapat meningkatkan koordinasi antara perusahaan dan pemasok, mengurangi biaya persediaan, dan meningkatkan tingkat layanan (Waller et al., 1999). Strategi ini menunjukkan bahwa PT Indofood menyadari pentingnya kemitraan yang erat dengan pemasok dalam meningkatkan efisiensi operasional.

Penggunaan perangkat lunak persediaan untuk manajemen persediaan secara real-time menunjukkan komitmen PT Indofood dalam hal digitalisasi dan pemanfaatan teknologi informasi. Sistem ini memungkinkan pengambilan keputusan terkait manajemen persediaan dengan lebih cepat dan akurat.

Strategi diferensiasi produk, seperti produksi mie instan dalam bentuk cup, menunjukkan komitmen PT Indofood untuk meningkatkan pangsa pasar melalui inovasi. Variasi dalam kualitas produk dapat menjadi keunggulan kompetitif yang signifikan yang membantu bisnis memenuhi berbagai kebutuhan pelanggan.

Yang ketiga adalah penggunaan bahan baku yang dapat digunakan untuk menantang fleksibilitas produksi dan efektivitas biaya PT Indofood. Strategi ini dapat

membantu bisnis dalam mengelola fluktuasi harga bahan baku dan menjaga stabilitas biaya produksi.

Secara keseluruhan, strategi operasional PT Indofood mencerminkan pendekatan holistik terhadap manajemen operasi yang mengintegrasikan praktik-praktik terbaik dalam industri manufaktur. Kombinasi dari strategi-strategi ini dapat memberikan keunggulan kompetitif yang signifikan bagi perusahaan dalam industri makanan yang sangat kompetitif.

B. Sumber Daya Manusia

PT Indofood telah menerapkan strategi pengelolaan sumber daya manusia (SDM) yang menekankan pada pendekatan modern dan proaktif terhadap pelatihan karyawan. Strategi ini mencakup pelatihan karyawan, manajemen antisipatif di tempat kerja, serta survei dan evaluasi karyawan.

Pertama dan terutama, PT Indofood memprioritaskan pelatihan karyawan untuk meningkatkan produktivitas karyawan dan kepatuhan terhadap kebijakan pengembangan sumber daya manusia perusahaan. Pelatihan karyawan tidak hanya meningkatkan kinerja individu, tetapi juga berkontribusi pada peningkatan kinerja organisasi secara keseluruhan (Aguinis & Kraiger, 2009). Dalam industri makanan yang dinamis, pendidikan berkelanjutan menjadi semakin penting untuk memastikan bahwa karyawan selalu mengikuti perkembangan teknologi terbaru, standar keamanan pangan, dan praktik terbaik untuk produksi (Jespersen et al., 2017). Investasi PT Indofood dalam pelatihan dapat menghasilkan laba atas investasi (ROI) yang signifikan melalui peningkatan produktivitas dan inovasi, dan retensi karyawan.

Selain itu, pendekatan manajemen prediktif PT Indofood dalam pelatihan karyawan menekankan pada pendekatan yang lebih proaktif dan strategis terhadap SDM. Manajemen prediktif memungkinkan perusahaan untuk mengantisipasi kebutuhan tenaga kerja di masa depan, mengoptimalkan hasil kerja harian, dan mengurangi risiko pergantian karyawan atau pelanggaran (Strohmeier & Piazza, 2013). Dalam industri makanan, yang sering mengalami fluktuasi permintaan konsumen, pemodelan prediktif dapat sangat membantu dalam memastikan tingkat staf yang ideal sepanjang waktu. Penelitian ini sejalan dengan tren penggunaan analitik SDM, atau analitik SDM, yang semakin marak digunakan dalam pengembangan pengambilan keputusan berbasis data di bidang SDM (Marler & Boudreau, 2017).

Ketiga, melakukan survei dan mengevaluasi staf operasional untuk mengidentifikasi area yang perlu diperbaiki merupakan komitmen PT Indofood untuk

meningkatkan moral dan kinerja karyawan. Survei karyawan dapat memberikan wawasan tentang dinamika organisasi, kinerja kerja, dan area yang membutuhkan intervensi manajerial. Dalam konteks industri makanan, di mana kualitas dan konsistensi produk memiliki dampak yang signifikan terhadap jam kerja karyawan, peraturan staf operasional sangatlah penting. Lebih khusus lagi, proses evaluasi yang terstruktur dapat membantu pertumbuhan karyawan, ekspektasi kesuksesan, dan keselarasan karyawan individu dengan tujuan organisasi (DeNisi & Murphy, 2017).

Menggabungkan ketiga strategi ini menghasilkan pendekatan holistik PT Indofood terhadap manajemen SDM, yang mengintegrasikan pengembangan karyawan, perencanaan strategis, dan peningkatan berkelanjutan. Pendekatan ini didasarkan pada konsep Strategic Human Resource Management (SHRM), yang menekankan pentingnya menyelaraskan praktik-praktik SDM dengan strategi bisnis secara komprehensif untuk mencapai keunggulan kompetitif (Boon et al., 2018).

Namun, penting untuk dicatat bahwa efektivitas strategi ini bergantung pada implementasi yang konsisten dan evaluasi yang teratur. PT Indofood harus memastikan bahwa program pelatihan sejalan dengan kebutuhan bisnis dan karyawan, model prediktif didukung oleh data yang dapat diandalkan dan analisis yang baik, serta hasil survei dan evaluasi ditindaklanjuti dengan rekomendasi yang spesifik.

Secara umum, pendekatan PT Indofood terhadap manajemen SDM dilakukan dengan mengevaluasi praktik-praktik terbaik di industri makanan dan manufaktur. Dengan secara konsisten mengembangkan dan menerapkan strategi-strategi ini, PT Indofood dapat meningkatkan efisiensi kerja karyawan, meningkatkan efektivitas operasional, dan pada akhirnya memperkuat posisinya sebagai pemimpin dalam industri makanan yang sangat kompetitif.

C. Proses Produksi

PT Indofood telah mengimplementasikan beberapa strategi kunci dalam proses produksinya yang mencerminkan pendekatan modern terhadap manajemen operasi dan manufaktur. Strategi-strategi ini meliputi tata letak berorientasi proses, tata letak sel kerja, pengendalian kualitas yang ketat, dan kepatuhan terhadap regulasi keamanan dan kualitas pangan.

Pertama, penerapan tata letak berorientasi proses oleh PT Indofood menunjukkan upaya perusahaan untuk meningkatkan efisiensi alur kerja. Tata letak berorientasi proses, juga dikenal sebagai tata letak fungsional, mengelompokkan peralatan atau fungsi yang serupa (Stevenson, 2018). Pendekatan ini dapat meningkatkan fleksibilitas produksi dan

memungkinkan penggunaan peralatan yang lebih efisien, terutama dalam lingkungan manufaktur dengan variasi produk yang tinggi seperti industri makanan (Drira et al., 2007).

Kedua, implementasi tata letak sel kerja di area produksi tertentu mencerminkan strategi untuk memaksimalkan produktivitas. Tata letak sel kerja, yang merupakan bagian dari konsep manufaktur seluler, dapat meningkatkan efisiensi dengan mengurangi waktu setup, meminimalkan penanganan material, dan meningkatkan kualitas produk (Panchal et al., 2019). Pendekatan ini sangat efektif untuk produksi batch kecil hingga menengah dan dapat meningkatkan fleksibilitas produksi secara signifikan.

Ketiga, pengendalian kualitas yang ketat di seluruh tahapan produksi menunjukkan komitmen PT Indofood terhadap kualitas produk. Pengendalian kualitas yang efektif tidak hanya penting untuk memenuhi harapan pelanggan, tetapi juga untuk mengurangi pemborosan dan meningkatkan efisiensi operasional (Montgomery, 2019). Dalam industri makanan, pengendalian kualitas memiliki peran krusial dalam menjamin keamanan produk dan memenuhi standar regulasi (Dora et al., 2013).

Terakhir, kepatuhan PT Indofood terhadap regulasi terkait keamanan dan kualitas pangan mencerminkan tanggung jawab perusahaan terhadap konsumen dan regulasi industri. Kepatuhan terhadap standar keamanan pangan seperti HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) dan ISO 22000 tidak hanya penting untuk melindungi konsumen, tetapi juga dapat menjadi keunggulan kompetitif dalam industri makanan yang sangat diregulasi (Kafetzopoulos et al., 2013).

Kombinasi dari strategi-strategi ini menunjukkan pendekatan komprehensif PT Indofood terhadap manajemen proses produksi. Tata letak yang efisien, baik berorientasi proses maupun sel kerja, dapat meningkatkan produktivitas dan fleksibilitas. Sementara itu, fokus pada pengendalian kualitas dan kepatuhan regulasi memastikan bahwa peningkatan efisiensi tidak mengorbankan kualitas dan keamanan produk.

Namun, penting untuk dicatat bahwa efektivitas strategi-strategi ini bergantung pada implementasi yang konsisten dan perbaikan berkelanjutan. PT Indofood perlu terus mengevaluasi dan mengoptimalkan tata letak produksinya seiring dengan perubahan permintaan pasar dan teknologi produksi. Selain itu, perusahaan juga harus tetap up-to-date dengan perkembangan terbaru dalam standar keamanan pangan dan praktik terbaik industri.

Secara keseluruhan, pendekatan PT Indofood terhadap proses produksi mencerminkan praktik-praktik terbaik dalam manajemen operasi modern. Dengan terus

menyempurnakan strategi-strategi ini, PT Indofood dapat mempertahankan posisinya sebagai pemimpin dalam industri makanan yang sangat kompetitif dan dinamis.

KESIMPULAN

PT Indofood telah menggunakan pendekatan holistik dan terintegrasi dalam pengelolaan bisnis, yang meliputi aspek operasional, sumber daya manusia, produksi, dan penjualan. Strategi yang diterapkan telah berhasil meningkatkan produktivitas perusahaan secara signifikan, memperkuat posisi kompetitif di industri makanan, dan menciptakan nilai bagi para investor. Keberhasilan ini telah meningkatkan kemampuan PT Indofood untuk menyesuaikan diri dengan kondisi pasar yang dinamis, mengoptimalkan proses internal, dan memenuhi kebutuhan pelanggan. Namun demikian, mengingat sifat industri makanan yang sangat kompetitif dan terus berubah, PT Indofood harus terus berinovasi dan berpegang teguh pada rencana strategisnya untuk mempertahankan momentum positif ini di masa mendatang.

DAFTAR REFERENSI

- Aguinis, H., & Kraiger, K. (2009). Benefits of training and development for individuals and teams, organizations, and society. *Annual Review of Psychology*, 60, 451-474.
- Boon, C., et al. (2018). Integrating strategic human capital and strategic human resource management. *The International Journal of Human Resource Management*, 29(1), 34-67.7. Boon, C., Eckardt, R., Lepak, D. P., & Boselie, P. (2018). Integrating strategic human capital and strategic human resource management. *The International Journal of Human Resource Management*, 29(1), 34-67.
- DeNisi, A. S., & Murphy, K. R. (2017). Performance appraisal and performance management: 100 years of progress? *Journal of Applied Psychology*, 102(3), 421-433.
- Flores, B. E., & Whybark, D. C. (1986). Multiple criteria ABC analysis. *International Journal of Operations & Production Management*, 6(3), 38-46.
- Graves, S. C., & Tomlin, B. T. (2003). Process flexibility in supply chains. *Management Science*, 49(7), 907-919.
- Gu, J., Goetschalckx, M., & McGinnis, L. F. (2007). Research on warehouse operation: A comprehensive review. *European Journal of Operational Research*, 177(1), 1-21.
- Jespersen, L., et al. (2016). Measurement of food safety culture using survey and maturity profiling tools. *Food Control*, 66, 174-182.
- Marler, J. H., & Boudreau, J. W. (2017). An evidence-based review of HR Analytics. *The International Journal of Human Resource Management*, 28(1), 3-26.
- Mello, J. A. (2014). *Strategic human resource management*. Cengage Learning.

- Noe, R. A., Clarke, A. D., & Klein, H. J. (2014). Learning in the twenty-first-century workplace. *Annual Review of Organizational Psychology and Organizational Behavior*, 1(1), 245-275.
- Porter, M. E. (1980). *Competitive strategy: Techniques for analyzing industries and competitors*. New York: Free Press.
- Stevenson, W. J. (2018). *Operations management*. New York: McGraw-Hill Education.
- Strohmeier, S., & Piazza, F. (2013). Domain driven data mining in human resource management: A review of current research. *Expert Systems with Applications*, 40(7), 2410-2420.
- Sugimori, Y., et al.. (1977). Toyota production system and kanban system materialization of just-in-time and respect-for-human system. *International Journal of Production Research*, 15(6), 553-564.
- Waller, M., Johnson, M. E., & Davis, T. (1999). Vendor-managed inventory in the retail supply chain. *Journal of Business Logistics*, 20(1), 183-203.