

Analisis manajemen operasional sumber daya dan proses produksi (studi kasus pada pt. Indofood)

Dewi Puspaningtyas Faeni^a, Danendra Ramadhani^a, Farhan Putra Septyad^a, Irgi Pengesta Maulana^a, Riski Nurgiono^a, Raihan Aditia Rahayu^a

^aUniversitas Bhayangkara Jakarta Raya

Email: dewi.puspaningtyas@dsn.ubharajaya.ac.id

INFO ARTIKEL

Riwayat Artikel:

Received :24-April-2025

Revised : 08-Mei-2025

Accepted :14-Mei-2025

Keywords:

Operational Management,
Operational Strategy,
Production Process

Kata Kunci: Manajemen
Operasional, Strategi
Operasional, Proses Produksi

DOI: 10.62335

ABSTRACT

This study analyzes the operational management of PT. Indofood Sukses Makmur Tbk, with a focus on human resources and production processes. The company has implemented various strategies to improve efficiency and effectiveness, including the use of predictive management, process-oriented layout, and work cell layout. In addition, PT. Indofood Sukses Makmur Tbk emphasizes the importance of quality control, regulatory compliance and customer relationship management.

ABSTRAK

Penelitian ini menganalisis manajemen operasional PT. Indofood Sukses Makmur Tbk, dengan focus 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 pentingnyapengendalian kualitas, kepatuhan terhadap peraturan dan manajemen hubungan pelanggan.

LATAR BELAKANG

PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. merupakan perusahaan yang bergerak di bidang FMCG dengan produk utamanya adalah mie instan. Jika dibanding kan 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.

LANDASAN TEORI

Manajemen Operasional

Manajemen operasional adalah cara yang dilakukan oleh perusahaan dalam memanfaatkan seluruh sumber daya yang dimilikinya agar dapat dimanfaatkan untuk kegiatan operasional perusahaan hingga mendapatkan kinerja perusahaan yang bermutu dalam proses pembentukan produk. Manajemen operasional yang lahir di era 70-an memiliki tujuan untuk mewujudkan efisiensi ekonomi dalam proses produksi baik barang dan juga jasa, berkualitas tinggi, proses distribusi cepat, dan peralatan produksi dapat segera dialihkan untuk mengerjakan produk lainnya. (Faiq, et al., 2021). Manajemen operasional dalam menghadapi era globalisasi adalah efektif dan efisien dalam produksi, kualitas fisik dan desain meningkat, menciptakan waktu tunggu yang relatif singkat, dan kapasitas produksi mampu memenuhi kebutuhan (Rohaetin & Norrahmi, 2020). Manfaat manajemen operasional adalah perusahaan dapat mengetahui seluk beluk dan berbagai hal yang berkaitan dengan cara memproduksi barang maupun jasa dan dapat memahami dan mengerti dengan benar apa yang seharusnya dilakukan oleh manajer operasional (Adam, 2018).

Manajemen operasi memiliki lima tanggungjawab dalam pengaplikasiannya, pertama tanggungjawab terhadap proses yaitu untuk memastikan proses produksi secara phisik yang mencakup seleksi tipe proses, pemilihan teknologi, analisis aliran proses, penentuan lokasi fasilitas dan layout fasilitas, dan penanganan bahan (materials handling). Kedua bertanggungjawab atas kapasitas jangka panjang, kapasitas jangka menengah, dan kapasitas jangka pendek serta kapasitas tentang forecasting; perencanaan fasilitas, perencanaan agregat, dan scheduling; dan pengawasan. Ketiga bertanggungjawab atas persediaan yaitu bertanggungjawab atas pengelolaan sistem logistik mulai dari pembelian sampai penyimpanan persediaan bahan mentah, barang dalam proses dan produk akhir. Keempat bertanggungjawab atas tenaga kerja, yaitu perancangan dan pengelolaan tenaga kerja dalam operasi-operasi mulai dari disain pekerjaan, alokasi tenaga kerja, pengukuran kerja, peningkatan produktivitas, pemberian kompensasi, dan penciptaan lingkungan kerja yang aman dan sehat. Kelima, bertanggungjawab atas kualitas kualitas terutama bertanggung jawab atas kualitas barang-barang dan jasa-jasa yang dihasilkan (Handoko, 2015, p.04)

Strategi Oprasonal

Strategi operasi (operasional strategy) adalah visi fungsi operasi yang menetapkan arah keseluruhan untuk pengambilan keputusan. Visi ini harus dimasukkan ke dalam strategi bisnis dan seringkali tercermin dalam rencana formal. Strategi operasi harus menciptakan pola keputusan yang konsisten dalam operasi dan memberikan keunggulan kompetitif bagi perusahaan.

Proses Produksi

Proses produksi adalah cara, metode dan teknik untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumber-sumber (tenaga kerja, mesin, bahan-bahan, dana) yang ada. Proses produksi merupakan suatu bentuk kegiatan yang paling penting dalam pelaksanaan produksi disuatu perusahaan. Hal ini karena proses produksi merupakan cara, metode maupun teknik bagaimana kegiatan penambahan faedah atau penciptaan faedah tersebut dilaksanakan. Sifat proses ini adalah mengolah, yaitu mengolah bahan baku dan bahan pembantu secara manual atau dengan menggunakan peralatan. Sehingga menghasilkan suatu produk yang nilainya lebih dari barang semula. Maka, proses ini juga merupakan kegiatan menggabungkan berbagai faktor produksi untuk menciptakan sesuatu yang bermanfaat bagi konsumen. Sehingga Anda yang berkecimpung dalam dunia bisnis, wajib untuk memahami tahapan proses dalam memproduksi barang atau jasa yang benar. Agar produksi yang Anda lakukan sesuai dengan yang harapan dan kebutuhan agar tidak mengalami kegagalan

METODE PENELITIAN

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 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

Strategi Operasional

PT Indofood telah mengimplementasikan berbagai strategi operasional yang komprehensif untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas bisnisnya. Dalam menghadapi tantangan yang terus berkembang di industri makanan, perusahaan ini telah merumuskan dan menerapkan strategi-strategi yang tidak hanya berfokus pada pengurangan biaya, tetapi juga pada peningkatan kualitas produk dan kepuasan pelanggan. 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). Dengan mengadopsi pendekatan ini, PT Indofood dapat mengurangi jumlah persediaan yang harus disimpan, yang pada gilirannya mengurangi biaya terkait dengan penyimpanan dan risiko kerugian akibat barang yang kadaluarsa. Strategi ini sejalan dengan tren global dalam manajemen operasi yang menekankan pentingnya lean manufacturing, di mana fokus utama adalah menghilangkan pemborosan dan meningkatkan nilai bagi pelanggan.

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). Dengan mengklasifikasikan persediaan ke dalam kategori A, B, dan C berdasarkan nilai dan volume, PT Indofood dapat mengoptimalkan pengelolaan persediaan dan memastikan bahwa item-item yang paling penting

mendapatkan perhatian dan pengawasan yang lebih besar. Hal ini tidak hanya meningkatkan efisiensi operasional, tetapi juga membantu dalam pengambilan keputusan yang lebih baik terkait dengan pembelian dan pengelolaan persediaan.

Implementasi vendor-managed inventory (VMI) oleh PT Indofood mencerminkan pendekatan kolaboratif dalam manajemen rantai pasokan. VMI memungkinkan pemasok untuk mengelola persediaan di lokasi pelanggan, yang dapat meningkatkan koordinasi antara perusahaan dan pemasok, mengurangi biaya persediaan, dan meningkatkan tingkat layanan (Waller et al., 1999). Dengan mengadopsi VMI, PT Indofood menunjukkan bahwa mereka menyadari pentingnya kemitraan yang erat dengan pemasok dalam meningkatkan efisiensi operasional. Kolaborasi ini tidak hanya mengurangi beban manajerial terkait dengan pengelolaan persediaan, tetapi juga memastikan bahwa bahan baku selalu tersedia sesuai kebutuhan produksi, sehingga mengurangi risiko keterlambatan dalam proses produksi.

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. Dengan memanfaatkan teknologi informasi, PT Indofood dapat memantau tingkat persediaan secara langsung, menganalisis data penjualan, dan meramalkan kebutuhan di masa depan. Hal ini tidak hanya meningkatkan efisiensi operasional, tetapi juga memungkinkan perusahaan untuk merespons perubahan permintaan pasar dengan lebih cepat dan tepat.

Strategi diferensiasi produk, seperti produksi mie instan dalam bentuk cup, menunjukkan komitmen PT Indofood untuk meningkatkan pasar melalui inovasi. Variasi dalam kualitas produk dapat menjadi keunggulan kompetitif yang signifikan yang membantu bisnis memenuhi berbagai kebutuhan pelanggan. Dengan menawarkan produk yang berbeda dan inovatif, PT Indofood dapat menarik segmen pasar yang lebih luas dan meningkatkan loyalitas pelanggan. Inovasi produk juga mencerminkan kemampuan perusahaan untuk beradaptasi dengan tren konsumen yang berubah, seperti peningkatan permintaan untuk kemasan yang praktis dan mudah digunakan.

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. Dengan memilih bahan baku yang tidak hanya berkualitas tinggi tetapi juga terjangkau, PT Indofood dapat mengurangi risiko yang terkait dengan kenaikan harga bahan baku dan memastikan bahwa biaya produksi tetap dalam batas yang wajar. Selain itu, perusahaan juga dapat mempertimbangkan penggunaan bahan baku lokal untuk mengurangi biaya transportasi dan mendukung perekonomian lokal.

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.

Sumber Daya Manusia

PT Indofood telah menerapkan strategi pengelolaan sumber daya manusia (SDM) yang tidak hanya modern, tetapi juga proaktif, dengan fokus utama pada pelatihan karyawan. Dalam konteks ini, strategi yang diadopsi mencakup berbagai aspek penting, seperti pelatihan karyawan, manajemen antisipatif di tempat kerja, serta survei dan evaluasi karyawan. Langkah pertama yang diambil oleh PT Indofood adalah memprioritaskan pelatihan karyawan sebagai upaya untuk meningkatkan produktivitas dan kepatuhan terhadap kebijakan pengembangan SDM perusahaan. Pelatihan yang diberikan tidak hanya berfungsi untuk meningkatkan kinerja individu, tetapi juga berkontribusi secara signifikan terhadap peningkatan kinerja organisasi secara keseluruhan. Penelitian yang dilakukan oleh Aguinis dan Kraiger (2009) menunjukkan bahwa pelatihan yang efektif dapat menghasilkan dampak positif yang luas, baik bagi karyawan maupun perusahaan.

Dalam industri makanan yang dinamis dan terus berkembang, pendidikan berkelanjutan menjadi semakin penting. Karyawan perlu selalu mengikuti perkembangan teknologi terbaru, standar keamanan pangan, dan praktik terbaik dalam produksi. Hal ini sejalan dengan temuan Jespersen et al. (2017) yang menekankan bahwa investasi dalam pelatihan karyawan dapat menghasilkan laba atas investasi (ROI) yang signifikan. Melalui peningkatan produktivitas, inovasi, dan retensi karyawan, PT Indofood berupaya untuk menciptakan lingkungan kerja yang tidak hanya produktif tetapi juga berkelanjutan.

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

Ketiga, PT Indofood juga berkomitmen untuk melakukan survei dan evaluasi terhadap staf operasional guna mengidentifikasi area yang perlu diperbaiki. Survei karyawan dapat memberikan wawasan yang berharga 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 menjadi sangat penting. Proses evaluasi yang terstruktur dapat membantu pertumbuhan karyawan, menetapkan ekspektasi kesuksesan, dan memastikan keselarasan antara tujuan individu dan tujuan organisasi, seperti yang dijelaskan oleh DeNisi dan Murphy (2017).

Dengan menggabungkan ketiga strategi ini, PT Indofood menciptakan pendekatan holistik 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, seperti yang diungkapkan oleh Boon et al. (2018).

Namun, penting untuk dicatat bahwa efektivitas strategi ini sangat bergantung pada implementasi yang konsisten dan evaluasi yang teratur. PT Indofood harus memastikan bahwa program pelatihan yang dilaksanakan sejalan dengan kebutuhan bisnis dan karyawan. Selain itu, model prediktif yang digunakan harus didukung oleh data yang dapat diandalkan dan analisis yang baik. Hasil dari survei dan evaluasi juga harus ditindaklanjuti dengan rekomendasi yang spesifik untuk memastikan perbaikan yang berkelanjutan.

Secara keseluruhan, 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 tidak hanya dapat meningkatkan efisiensi kerja karyawan, tetapi juga meningkatkan efektivitas operasional. Pada akhirnya, langkah-langkah ini akan memperkuat posisi PT Indofood sebagai pemimpin dalam industri makanan yang sangat kompetitif, serta menciptakan lingkungan kerja yang mendukung pertumbuhan dan inovasi.

Proses Produksi

PT Indofood telah mengimplementasikan sejumlah strategi kunci dalam proses produksinya yang mencerminkan pendekatan modern terhadap manajemen operasi dan manufaktur. Strategi-strategi ini mencakup tata letak berorientasi proses, tata letak sel kerja, pengendalian kualitas yang ketat, serta kepatuhan terhadap regulasi keamanan dan kualitas pangan. Masing-masing strategi ini berkontribusi pada efisiensi dan efektivitas keseluruhan dari proses produksi, yang sangat penting dalam industri makanan yang sangat kompetitif.

Pertama, penerapan tata letak berorientasi proses oleh PT Indofood menunjukkan upaya perusahaan untuk meningkatkan efisiensi alur kerja. Tata letak berorientasi proses, yang juga dikenal sebagai tata letak fungsional, mengelompokkan peralatan atau fungsi yang serupa berdasarkan proses yang dilakukan (Stevenson, 2018). Pendekatan ini memungkinkan perusahaan untuk mengoptimalkan penggunaan sumber daya dan

meningkatkan fleksibilitas produksi. Dalam lingkungan manufaktur dengan variasi produk yang tinggi, seperti industri makanan, tata letak ini sangat bermanfaat. Drira et al. (2007) mencatat bahwa tata letak berorientasi proses dapat mengurangi waktu yang dibutuhkan untuk berpindah antara berbagai tahap produksi, sehingga meningkatkan efisiensi dan mengurangi biaya operasional.

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, dirancang untuk 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, di mana fleksibilitas dan responsivitas terhadap permintaan pasar sangat penting. Dengan mengorganisir proses produksi dalam sel-sel yang terintegrasi, PT Indofood dapat merespons perubahan permintaan dengan lebih cepat dan efisien, serta meningkatkan kolaborasi antar tim di dalam area produksi.

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). PT Indofood menerapkan berbagai metode pengendalian kualitas, mulai dari inspeksi bahan baku hingga pengujian produk akhir, untuk memastikan bahwa setiap produk yang dihasilkan memenuhi standar yang ditetapkan. Dengan demikian, perusahaan tidak hanya melindungi konsumen, tetapi juga menjaga reputasi merek dan kepercayaan pelanggan.

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). Dengan mematuhi regulasi ini, PT Indofood dapat memastikan bahwa produk yang dihasilkan tidak hanya aman untuk dikonsumsi, tetapi juga memenuhi ekspektasi kualitas yang tinggi dari konsumen.

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. Dengan demikian, PT

Indofood mampu menjaga keseimbangan antara efisiensi operasional dan kualitas produk, yang merupakan kunci untuk mempertahankan daya saing di pasar.

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. Hal ini mencakup pelatihan karyawan, investasi dalam teknologi baru, dan penerapan sistem manajemen yang adaptif. Secara keseluruhan, pendekatan PT Indofood terhadap proses produksi mencerminkan praktik-praktik terbaik dalam manajemen operasi modern. Dengan terus menyempurnakan strategi-strategi ini, PT Indofood tidak hanya dapat meningkatkan efisiensi dan efektivitas operasional, tetapi juga mempertahankan

KESIMPULAN

PT Indofood telah berhasil menerapkan pendekatan holistik dan terintegrasi dalam pengelolaan bisnisnya, yang mencakup berbagai aspek penting seperti operasional, sumber daya manusia, produksi, dan penjualan. Melalui strategi yang komprehensif dan terencana, perusahaan ini telah mampu meningkatkan produktivitas secara signifikan, memperkuat posisi kompetitifnya di industri makanan, serta menciptakan nilai yang berkelanjutan bagi para investor. Keberhasilan ini tidak hanya terlihat dari peningkatan kinerja finansial, tetapi juga dari kemampuan PT Indofood untuk beradaptasi dengan cepat terhadap perubahan kondisi pasar yang dinamis.

Dalam menghadapi tantangan industri makanan yang sangat kompetitif, PT Indofood menunjukkan ketangguhan dengan mengoptimalkan proses internal dan berfokus pada pemenuhan kebutuhan pelanggan. Inovasi produk, efisiensi operasional, dan pengembangan sumber daya manusia menjadi pilar utama yang mendukung pertumbuhan perusahaan. Selain itu, komitmen terhadap keberlanjutan dan tanggung jawab sosial perusahaan juga menjadi bagian integral dari strategi bisnis, yang semakin memperkuat reputasi dan citra positif PT Indofood di mata konsumen dan pemangku kepentingan.

Namun, tantangan di masa depan tetap ada, mengingat sifat industri makanan yang terus berubah dan berkembang. Oleh karena itu, PT Indofood harus terus berinovasi, baik dalam hal produk maupun proses, serta berpegang teguh pada rencana strategis yang telah ditetapkan. Pengembangan teknologi, eksplorasi pasar baru, dan peningkatan pengalaman pelanggan akan menjadi kunci untuk mempertahankan momentum positif ini. Dengan demikian, PT Indofood tidak hanya akan mampu bertahan, tetapi juga tumbuh dan berkembang dalam menghadapi tantangan yang ada, serta terus memberikan kontribusi yang signifikan bagi perekonomian dan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Faeni, D. P. (2024). Green practices and employees' performance: The mediating roles of green human resources management policies and knowledge development. *Journal of Infrastructure, Policy and Development*, 8(8), 4924. [https://doi.org/10.24294-jipd.v8i8.4924](https://doi.org/10.24294/jipd.v8i8.4924)
- Faeni, D. P. (2024). SERVQUAL measures: Indonesian government healthcare (BPJS) from a human resource perspective. *Journal of Infrastructure, Policy and Development*, 8(2). <https://doi.org/10.24294/jipd.v8i2.2271>
- Faeni, D. P., Oktaviani, R. F., Riyadh, H. A., Faeni, R. P., & Beshr, B. A. H. (2025). Green Human Resource Management and Sustainable Practices on Corporate Reputation and Employee Well-being: A Model for Indonesia's F&B Industry. *Environmental Challenges*, 101082. <https://doi.org/10.1016/j.envc.2025.101082>
- Faeni, D. P., Puspitaningtyas Faeni, R., Alden Riyadh, H., & Yuliansyah, Y. (2023). The COVID-19 pandemic impact on the global tourism industry SMEs: a human capital development perspective. *Review of International Business and Strategy*, 33(2), 317-327. <https://doi.org/10.1108/RIBS-08-2021-0116>
- Faeni, D.P., Oktaviani, R.F., Riyadh, H.A., Faeni, R.P. and Beshr, B.A.H. (2025), Green Human Resource Management (GHRM) and Corporate Social Responsibility (CSR) in Reducing Carbon Emissions for Sustainable Practices. *Qual Manage.*, 34: e70048. <https://doi.org/10.1002/tqem.70048>
- Faeni, R. P., & Faeni, D. P. (2025). Syariah Self-Efficacy, Competency Certification, and Digital Literacy on Work Readiness of Expertise Program Students Mediated by Field Work Practices in The Islamic Concept. *Amwaluna: Jurnal Ekonomi dan Keuangan Syariah*, 9(1), 84-107.
- 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.
- Hendayana, Y., El-Kafafi, S., Waskito, M., & Faeni, D. P. (2024). Business Networking, Innovation, and Firm Competitiveness: The Case of Handicraft Industry in Indonesia. *Integrated Journal of Business and Economics*, 8(2), 129-144.
- Hendayana, Y., Faeni, D. P., & El-Kafafi, S. (2024). The Mediating Effect of Islamic Marketing Capabilities in The Relationship Between Entrepreneurial Orientation And Firm Performance at Handicraft SMEs In West Java. *Amwaluna: Jurnal Ekonomi dan Keuangan Syariah*, 8(2), 383-396.
- 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.