

BAB II

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Sejarah Singkat Perusahaan

PT Belfoods Indonesia didirikan pada tahun 1999 dengan merek dagang Delfarm, 222 dan Uenaak. Seiring dengan pertumbuhan bisnis dan perkembangan pasar produk olahan beku, pada tahun 2011, merek-merek tersebut kini bertransformasi menjadi Belfoods. PT Belfoods Indonesia merupakan perusahaan pengolahan makanan yang memproduksi naget ayam, sosis, dan bakso yang diproduksi di pabrik yang berlokasi di Jonggol, Bogor, Jawa Barat. Produk Belfoods didistribusikan secara luas ke seluruh Indonesia baik di *Modern Trade* maupun *General Trade*. Selain itu, PT Belfoods juga sebagai pemasok ke beberapa restoran cepat saji internasional dan horeca di Indonesia. Pada tahun 2015, PT Belfoods Indonesia diakuisisi oleh PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk. sebuah perusahaan unggas terintegrasi dengan fasilitas *end to end* yaitu pabrik pakan, peternakan, penetasan, peternakan *boiler*, rumah potong ayam hingga proses lebih lanjut.

Belfoods memproduksi berbagai produk makanan olahan beku yang berkualitas dan dipasarkan dengan berbagai merek antara lain Royal, Belfoods, dan Uenaak. Beberapa upaya peningkatan produk dan layanan yang dilakukan juga telah mengantarkan Belfoods memperoleh sertifikasi ISO 9001 (Sistem Manajemen Mutu), ISO 22000 (Sistem Manajemen Keamanan Pangan), dan Sertifikasi Jaminan Halal untuk setiap produknya. Produk Belfoods dibuat dari daging ayam pilihan sebagai sumber protein. Untuk menghambat pertumbuhan bakteri, produk Belfoods diproses dengan menggunakan sistem pembekuan cepat (IQF) dengan suhu -35°C dan selanjutnya produk Belfoods disimpan di dalam *freezer* dengan suhu -18°C , maka dari itu produk Belfoods tidak menambahkan bahan pengawet. Belfoods mengembangkan berbagai produk baru yang dapat disesuaikan dengan kebutuhan *customer* dan konsumennya.

Produk yang dijual oleh PT Belfoods Indonesia, antara lain:

1. Naget ayam (*Chicken Nugget*)

Naget ayam Belfoods terbuat dari daging ayam pilihan sebagai sumber protein yang baik. Daging ayam digiling halus dipadu dengan racikan bumbu spesial, serta dilapisi oleh tepung roti yang renyah. Chicken Nugget memiliki beragam bentuk yang menarik seperti berbentuk seperti koin, huruf “S”, stik dan bentuk yang disukai oleh anak-anak seperti bentuk hewan (gajah, jerapah, bebek, ikan, bintang laut, dll)

2. Sosis (*Sausages*)

Sosis Belfoods terbuat dari daging ayam dan daging sapi pilihan sebagai sumber protein yang baik, dan diolah dengan bumbu spesial untuk menghasilkan sosis yang lezat. Sosis Belfoods dapat disajikan dengan cara digoreng atau dibakar. Dapat disajikan juga sebagai pelengkap masakan seperti nasi dan mie goreng serta sayuran berkuah.

3. Daging ayam utuh tanpa tulang (*Whole Meat*)

Belfoods memiliki produk yang terbuat dari daging ayam utuh tanpa tulang dengan tambahan bumbu spesial dan dilapisi tepung yang renyah. Salah satu produk unggulan Belfoods dalam kategori ini yaitu *Cordon Bleu*, terbuat dari daging dada ayam pilihan sebagai sumber protein yang baik dengan lapisan daging ayam asap dan keju mozzarella didalamnya.

4. Daging ayam utuh dengan tulang (*Bone In*)

Belfoods sayap ayam bumbu pedas manis (*Chicken Wings*) dan ayam goreng renyah (*Crispy Chicken*) memiliki cita rasa spesial dalam kategori produk daging ayam dengan tulang. Sebagai sumber protein yang baik dan disajikan dengan kelezatan bumbu yang meresap sampai ke daging yang paling dalam, membuat produk ini disukai sebagai menu utama ataupun pelengkap.

5. Bakso (*Meatball*)

Daging olahan yang populer dengan sebutan Bakso, terbuat dari daging ayam pilihan sebagai sumber protein yang baik dengan racikan bumbu spesial. Dapat disajikan dengan kuah atau kaldu ayam yang gurih atau sebagai pelengkap masakan seperti nasi dan mie goreng serta beragam menu tumisan.

6. Kentang (*French Fries*)

Belfoods Kentang Goreng dibuat dari kentang pilihan dengan bumbu khusus yang disukai sebagai sajian pendamping dan cemilan.

2.1.1 Visi Perusahaan

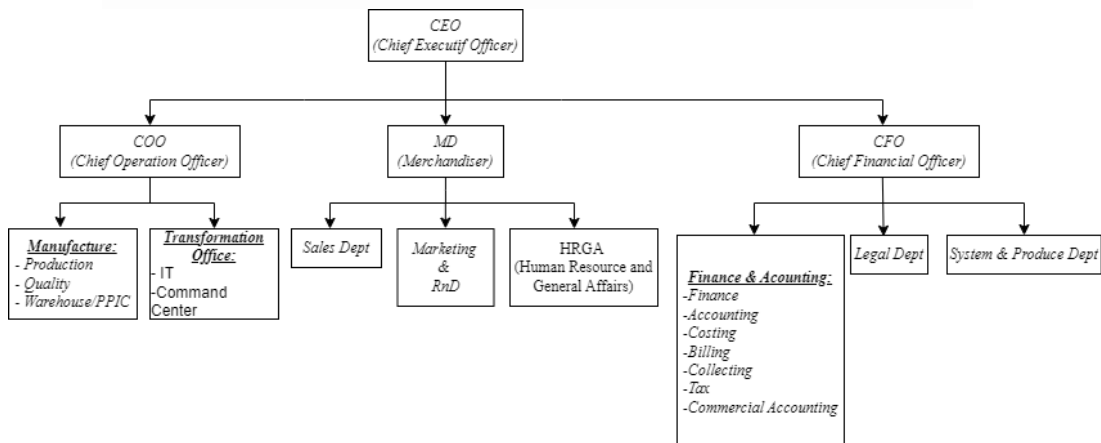
Visi dari PT Belfoods Indonesia adalah “Menjadi perusahaan pangan terkemuka di Indonesia untuk meningkatkan kualitas hidup masyarakat dan memberikan manfaat yang berkesinambungan kepada para pemegang saham.”

2.1.2 Misi Perusahaan

Misi dari PT Belfoods Indonesia sebagai berikut:

- a. Menghasilkan produk yang berkualitas tinggi dengan harga terjangkau.
- b. Menciptakan nilai bagi mitra bisnis melalui proses yang bertaraf internasional.
- c. Merekrut, mengembangkan dan memberikan penghargaan kepada para professional berprestasi dalam lingkungan kerja.
- d. Menjalankan tata kelola perusahaan yang berkontribusi terhadap lingkungan, kesehatan dan keselamatan kerja.

2.2 Struktur Organisasi Perusahaan



Gambar 2.1
Struktur Organisasi PT Belfoods Indonesia
Sumber: PT Belfoods Indonesia (2024)

Dari struktur organisasi tersebut dapat diuraikan mengenai pembagian tugas dan tanggung jawab pada setiap posisi pada PT. Belfoods Indonesia:

1. CEO (Chief Executive Officer)

CEO (*Chief Executive Officer*) bertanggung jawab sebagai pemimpin tertinggi perusahaan yang mengarahkan visi dan strategi jangka panjang. CEO mengambil keputusan strategis, menjaga hubungan dengan investor, dan memastikan seluruh departemen berjalan sesuai dengan visi perusahaan.

2. *COO (Chief Operation Officer)*

COO (Chief Operating Officer) bertanggung jawab atas operasional sehari-hari perusahaan. *COO* memastikan semua proses produksi, distribusi, dan aktivitas operasional berjalan lancar dan efisien.

3. *MD (Merchandiser)*

Merchandiser bertugas mengelola produk yang akan dijual, mulai dari pemilihan hingga pengaturan stok dan inventori. *Merchandiser* menganalisis tren pasar, bekerja sama dengan tim marketing dalam penempatan produk, serta memastikan ketersediaan produk sesuai permintaan pelanggan untuk memaksimalkan penjualan.

4. *CFO (Chief Financial Officer)*

CFO (Chief Financial Officer) bertanggung jawab mengelola keuangan perusahaan, termasuk pengelolaan anggaran, arus kas, serta perencanaan investasi. *CFO* memastikan keuangan perusahaan sehat dengan mengawasi laporan keuangan, audit, dan kepatuhan terhadap peraturan keuangan.

5. *Manufacture*

Manufacture bertanggung jawab atas seluruh proses produksi barang di perusahaan. Mereka mengelola operasional pabrik, menjaga kualitas produk, dan memastikan efisiensi produksi.

6. *Transformation Office*

Transformation Office bertugas memimpin dan mengelola perubahan strategis dalam perusahaan, seperti inovasi, digitalisasi, atau restrukturisasi.

7. *Sales Dept.*

Sales Department bertugas mengelola dan meningkatkan penjualan produk atau jasa perusahaan. Departemen ini bertanggung jawab dalam merancang strategi penjualan, membangun hubungan dengan pelanggan, dan memastikan target penjualan tercapai.

8. *Marketing & RnD*

Marketing & RnD (Research and Development) bertanggung jawab atas pengembangan strategi pemasaran serta inovasi produk. Marketing berfokus pada promosi dan peningkatan brand awareness, sedangkan RnD berperan dalam penelitian dan pengembangan produk baru.

9. *HRGA (Human Resource and General Affairs)*

Human Resource and General Affairs bertanggung jawab dalam pengelolaan sumber daya manusia dan administrasi umum perusahaan. HR mengelola rekrutmen, pelatihan, pengembangan karyawan, dan kesejahteraan staf.

10. *Finance & Accounting*

Finance & Accounting bertugas mengelola aspek keuangan dan akuntansi perusahaan. Mereka mencatat transaksi keuangan, membuat laporan keuangan, dan memastikan perusahaan mematuhi peraturan pajak dan akuntansi. Tim ini juga bekerja sama dengan CFO untuk memastikan kestabilan keuangan perusahaan melalui kontrol anggaran yang ketat.

11. *Legal Dept.*

Legal Department bertanggung jawab atas semua aspek hukum perusahaan. Mereka menangani kontrak, perjanjian bisnis, perizinan, dan memastikan bahwa operasi perusahaan mematuhi semua regulasi dan undang-undang yang berlaku.

12. *System & Produce Dept.*

System & Produce Department berfokus pada pengelolaan sistem teknologi informasi dan alur produksi. Mereka memastikan semua sistem IT berjalan lancar, mengembangkan sistem baru yang mendukung efisiensi operasional, serta memantau proses produksi agar sesuai dengan standar yang ditetapkan.

UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA