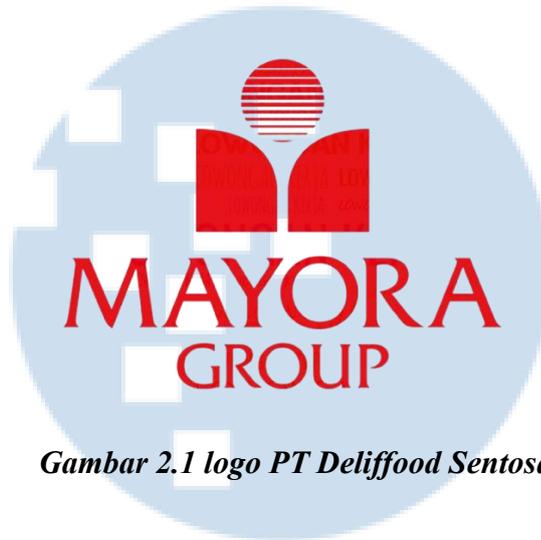


## **BAB II**

### **PROFIL PERUSAHAAN**

#### **2.1 Sejarah Perusahaan**



*Gambar 2.1 logo PT Dellifood Sentosa Corpindo*

PT. Dellifood Sentosa Corpindo merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang makanan instan. Perusahaan ini merupakan salah satu anak dari perusahaan PT. Mayora Indah Tbk dan menjadi salah satu kelompok bisnis makanan dan minuman terbesar di Indonesia. Perusahaan ini didirikan pada tanggal 14 Agustus 1990 oleh Antonius Wicard dengan nama awal PT Dellifood Group. Seiring perkembangannya, pada tanggal 5 Februari 1994, perusahaan ini secara resmi berganti nama menjadi PT Dellifood Sentosa Corpindo untuk memperkuat identitas dan ekspansi bisnisnya. Sejak awal berdiri, DSC memiliki komitmen untuk menghadirkan produk makanan instan berkualitas yang tidak hanya memenuhi kebutuhan konsumen lokal, tetapi juga mampu bersaing di pasar internasional. Dengan dukungan teknologi modern dan inovasi dalam proses produksi, DSC terus berkembang sebagai salah satu pemain utama dalam industri makanan instan di Asia Tenggara. PT Dellifood Sentosa Corpindo menghasilkan beberapa jenis makanan instant food seperti Mie instan ; Mi Gelas, Bakmi Mewah

Rasa, Spageti Wow serta Bubur instan yaitu ; Super Bubur dan Buryam yang sudah dipasarkan secara nasional. Oleh karena itu, PT. Dellifood Sentosa

PT Dellifood Sentosa Corpindo memiliki fasilitas produksi yang berlokasi di Kawasan Industri Jatake, Tangerang, Banten, tepatnya di JL Industri II Blok E No. 5, Pasir Jaya, Jatiuwung. Lokasi ini dipilih karena aksesnya yang strategis, memungkinkan perusahaan untuk mendistribusikan produknya secara efisien ke berbagai daerah di Indonesia serta ke negara-negara tujuan ekspor. Fasilitas produksi DSC dilengkapi dengan teknologi manufaktur terkini dan sistem pengendalian kualitas yang ketat untuk memastikan setiap produk yang dihasilkan memenuhi standar internasional. Sebagai bagian dari Mayora Group, DSC juga mendapatkan akses ke jaringan distribusi dan pemasaran yang luas, sehingga memperkuat daya saingnya di industri makanan instan.

Visi perusahaan adalah menjadi perusahaan manufaktur makanan instan utama di Indonesia dan Asia Tenggara dengan mengutamakan peningkatan mutu melalui pengembangan sumber daya manusia yang profesional. Untuk mencapai visi tersebut, perusahaan memiliki misi menghasilkan produk makanan instan berkualitas tinggi yang aman dikonsumsi dan sesuai dengan standar internasional, melakukan inovasi secara berkelanjutan dalam pengembangan produk dan teknologi produksi, menyediakan lingkungan kerja yang kondusif untuk meningkatkan kompetensi dan kesejahteraan karyawan, serta membangun hubungan bisnis yang kuat dengan mitra usaha dan distributor guna memperluas jangkauan pasar.

Sebagai bagian dari industri makanan instan, PT Dellifood Sentosa Corpindo terus berinovasi dalam menciptakan produk-produk berkualitas yang memenuhi selera konsumen modern. Inovasi produk dilakukan dengan

menyesuaikan kebutuhan pasar serta tren makanan sehat dan praktis. Menurut (Kotler dan Keller, 2016), inovasi produk merupakan salah satu faktor utama yang menentukan keberhasilan suatu merek dalam mempertahankan daya saing di industri yang kompetitif. DSC menerapkan strategi inovasi ini dengan melakukan riset pasar yang mendalam dan mengembangkan berbagai varian produk yang sesuai dengan selera konsumen.

Menurut teori Human Resource Management yang dikemukakan oleh (Armstrong, 2020), sumber daya manusia adalah aset utama dalam keberlanjutan dan perkembangan perusahaan. PT Dellifood Sentosa Corpindo sangat menekankan pada pengembangan karyawan melalui pelatihan dan program peningkatan keterampilan. Perusahaan juga menerapkan budaya kerja yang berorientasi pada nilai-nilai integritas, profesionalisme, dan inovasi. Dengan demikian, karyawan tidak hanya menjadi bagian dari perusahaan, tetapi juga turut berkontribusi dalam meningkatkan daya saing bisnis secara keseluruhan.

Keberhasilan PT Dellifood Sentosa Corpindo dalam industri makanan instan tidak terlepas dari beberapa faktor utama, di antaranya dukungan teknologi modern dengan sistem produksi yang canggih dan memenuhi standar keamanan pangan global, jaringan distribusi yang luas sebagai bagian dari Mayora Group, komitmen terhadap kualitas dengan kontrol yang ketat dalam setiap produk yang dihasilkan, serta inovasi berkelanjutan melalui riset dan pengembangan produk yang lebih baik dan inovatif.

## 2.2 Produk Perusahaan

Produk merupakan segala sesuatu yang dapat ditawarkan ke pasar untuk diperhatikan, dibeli, digunakan, atau dikonsumsi guna memenuhi keinginan atau kebutuhan konsumen (Tjiptono, 2015). PT Delifood Sentosa Corpindo memiliki dua jenis produk mie instan yaitu Mi Gelas dan Bakmi Mewah Rasa

### 2.2.1 Mie Gelas



*Gambar 2.2.1 Mi gelas*

Mi Gelas merupakan mie instan yang berbentuk bulat dan kecil dan dapat dimasak dengan waktu hanya 3-4 menit. Mi Gelas memiliki 4 varian rasa yaitu

- Mi Gelas rasa Kari ayam
- Mi Gelas rasa Sapi
- Mi Gelas rasa Soto Ayam
- Mi Gelas rasa Baso Sapi
- Mi Gelas rasa Ayam Bawang
- Mi Gelas Goreng

## 2.2.2 Bakmi Mewah Rasa



*Gambar 2.2.2 Bakmi Mewah Rasa*

Bakmi Mewah Rasa merupakan mie instan yang pertama di Indonesia yang menggunakan topping ayam dan jamur basah dan penyajian yang praktis. Bakmi Mewah Rasa memiliki 4 varian rasa yaitu

- Bakmi Sop Buntut
- Bakmi Sambal Matah
- Bakmi Ayam Jamur
- Bakmi Bulgoggi

### 2.2.3 WOW SPAGETI



**Gambar 2.2.3 WOW SPAGETI**

Perusahaan melakukan terobosan inovasi produk terbaru, yaitu spageti wow, mie instan yang memiliki latar belakang mi asal italia yaitu *Spaghetti*

- Carbonara
- Bolognese
- Aglio Ollio

## 2.2.4 Mie Oven



**Gambar 2.2.4 Mie Oven**

Mie Oven adalah mie instan yang dibuat tanpa proses penggorengan. Salah satu, mie Mayora yang melewati proses pengovenan, bukan penggorengan, sehingga mengandung natrium yang lebih rendah.

- Mi Goreng Gulai Sultan
- Mi Kuah Iga Sapi
- Mi Goreng Bawang

### 2.2.5 Super Bubur



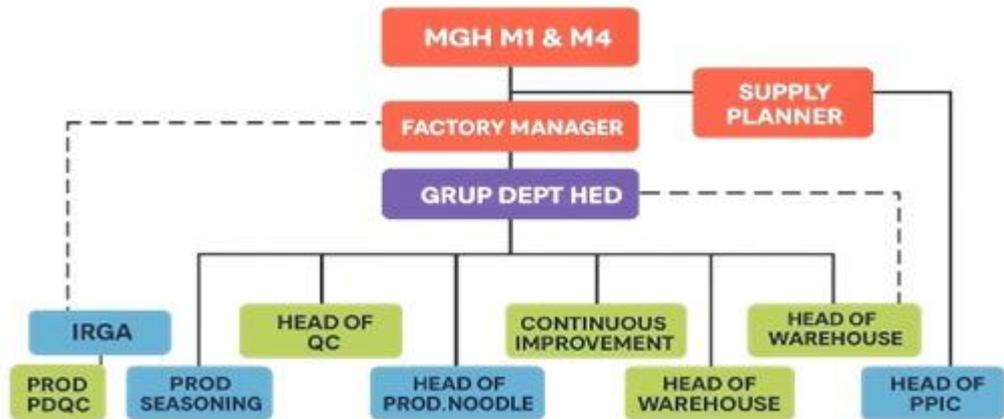
**Gambar 2.2.5 Super Bubur**

Super bubur adalah bubur instan sangat cocok dijadikan sarapan di pagi hari yang bisa disajikan secara cepat dan lebih bergizi, yang mudah diperoleh dan terjangkau, Super Bubur praktis pembuatannya, cukup 2 menit saja, hanya perlu menuangkan air panas, aduk, tambahkan bumbu dan topping.

- Super Bubur Rasa Ayam
- Super Bubur Rasa Abon Sapi
- Super Bubur dengan Kuah Kari
- Super Bubur dengan Kuah Soto.

### 2.3 Struktur Organisasi

Struktur organisasi adalah mekanisme formal untuk mengelola organisasi yang menunjukkan kerangka dan pola hubungan antara fungsi, bagian, posisi, dan orang. Ini juga menjelaskan kedudukan, tugas, wewenang, dan tanggung jawab yang berbeda dalam hal koordinasi, pengambilan keputusan, dan aspek kerja lainnya. Struktur organisasi juga mengatur wewenang dan kegiatan pengaturan kerja supaya tujuan organisasi dapat dicapai dengan mudah (Guritno, 1992).



**Gambar 2.3.1 Struktur organisasi PT Delifood Sentosa Corpindo**

Sumber : Dok. Istimewa

### 1. Manufacturing Division Head

MDH ( Manufacturing Division Head ) bertanggung jawab terhadap sejumlah plant Mayora Indah Group, Mayora Indah Group mempunyai 3 MDH, Yaitu MDH – M1, MDH – M2, MDH – 3. Plant Dellifood Sentosa Corpindo dipimpin oleh MDH-M1.

### 2. Factory Manager

Factory manager bertugas mengurus segala kegiatan yang berhubungan dengan pelaksanaan kerja pabrik. Dalam menjalankan tugas tersebut Factory Manager dibantu oleh Dept. Head produksi, Dept. Head PPIC, Dept. Head QC (Quality Control), Dept. Head IR-GA, Dept. Head Engineering, Dept. Head Purchasing, Dept. Head RnD dan Dept. Head Warehouse. Tugas dari seorang Factory Manager adalah:

- Mengawasi kerja semua Kepala Departemen (Dept. Head)
- Memberi laporan kepada presiden direktur mengenai aktivitas perusahaan dalam hal pengoperasian. Mengadakan pengawasan dan pengecekan kualitas produk.
- Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan dalam lingkungan perusahaan.

### 3. Supply Planner

Supply Planner berperan sebagai penghubung antara perencanaan produksi dan ketersediaan bahan baku. Di PT Delifood Sentosa Corpindo, posisi ini bertanggung jawab memastikan bahan tersedia tepat waktu tanpa menimbulkan overstock maupun kekosongan. Peran ini sangat berkaitan erat dengan tim PPIC dalam menyusun jadwal produksi yang realistis dan efisien, sehingga mendukung kelancaran rantai pasok dan stabilitas proses manufaktur.

### 4. Group Dept Head

Group Department Head (GDH) bertanggung jawab dalam koordinasi dan memberikan informasi untuk seluruh Department Head yang berada di perusahaan.

### 5. Departemen IR-GA

Departemen IR-GA bertugas untuk memastikan kesejahteraan karyawan seperti asuransi, penggajian, penempatan karyawan, perizinan, keselamatan kerja dan lingkungan. Selain itu IR-GA juga berhak untuk memberikan sanksi atau punishment bagi karyawan yang tidak mengikuti instruksi atau peraturan yang berlaku. Departemen IRGA dibagi menjadi 3, yaitu:

- HSE/K3L. bertugas untuk menjalankan prosedur keselamatan kerja dan menjaga lingkungan pabrik
- Payroll bertugas mengatur penggajian karyawan

- IRGA bertugas untuk memberikan sanksi dan pelayanan umum

#### 6. Departemen Engineering

Departemen yang bertugas untuk memastikan mesin-mesin yang digunakan dalam proses produksi berjalan lancar serta menangani masalah atau troubleshoot mesin atau alat yang digunakan agar tidak mengganggu jalannya proses produksi.

#### 7. Departemen PPIC (Production Plant dan Inventory Control Supervisor)

PPIC bertugas membuat perencanaan dan mengendalikan kebutuhan bahan baku produksi sesuai dengan order marketing, membuat perencanaan kebutuhan barang jadi produksi, serta mengawasi dan mengecek persediaan stock bahan baku dan produk jadi.

#### 8. Departemen QC/QA (Quality Control/Quality Assurance)

Departemen ini bertugas merencanakan, melaksanakan, memotivasi, mengawasi dan mengevaluasi kegiatan pengendalian mutu di setiap tahapan proses produksi dari bahan baku, bahan tambahan hingga produk akhir. Selanjutnya QC akan melakukan verifikasi apakah penggunaan semua komponen sudah sesuai dengan standar, sehingga mutu produk dapat dipertanggungjawabkan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan serta mengadakan pengawasan kerja laboratorium.

#### 9. Departemen Produksi

Departemen produksi bertugas untuk menyelesaikan target produksi yang sudah ditentukan serta pengendalian jalannya produksi, mengarahkan karyawan dan senantiasa memotivasi agar kegiatan proses produksi berjalan sesuai dengan rencana. Departemen produksi dipimpin oleh Kepala Departemen (Dept. Head). Departemen Produksi PT. Dellifood Sentosa Corpindo terdiri dari Departemen Noodle. Setiap bagian produksi dipimpin oleh pengawas dan dilakukan oleh masing-masing operator bagian Line yang telah ditentukan.

## 10. Departemen Continuous Improvement

Departemen ini bertugas untuk mencatat dan memberikan masukan perubahan berupa ide-ide yang akan digunakan untuk diterapkan pada perusahaan bagi keberlangsungan teknologi dan penerapan implementasi lainnya yang didasarkan oleh ide-ide yang dikembangkan dengan 8 tahapan GKM (Gugus kendali Mutu).

## 11. Departemen Warehouse atau Gudang

Gudang merupakan salah satu tempat penyimpanan di PT. Dellifood Sentosa Corpindo yang menyimpan bahan baku maupun bahan jadi. Gudang PT. Dellifood Sentosa Corpindo Departemen Noodle terdiri dari 3 macam yaitu gudang bahan baku, gudang jadi dan gudang waste noodle. Departemen gudang bertugas mengarahkan karyawan, mengatur gudang bahan baku dan barang jadi, dan senantiasa memotivasi agar pengaturan stock pada gudang berjalan sesuai dengan rencana.

## 12. PDQC

- Melakukan inspeksi rutin pada jalannya produksi untuk memastikan semua sesuai standar.
- Menangani keluhan pelanggan terkait kualitas produk, lalu mencari akar masalahnya.

## 2.4 Visi Misi dan Nilai Perusahaan

### Visi

Visi perusahaan adalah menjadi perusahaan manufaktur makanan instan utama di Indonesia dan Asia Tenggara dengan mengutamakan peningkatan mutu melalui pengembangan sumber daya manusia yang profesional.

### **Misi**

1. Meningkatkan Kualitas mutu produk dengan mengendalikan raw material, packaging material dan proses yang digunakan sesuai dengan Standar Nasional Indonesia dan standar PT Dellifood Sentosa Corpindo
2. Meningkatkan Sumber Daya Manusia dengan menyelenggarakan, training, baik eksternal maupun internal secara periodik
3. Mengembangkan penerapan teknologi yang lebih maju dalam proses produk untuk meningkatkan kualitas produk

### **Nilai**

Sebelum mengawali aktivitas pekerjaan sehari-hari, PT Delifood Sentosa Corpindo selalu menanamkan nilai kepada setiap karyawannya untuk introspeksi atau refleksi diri melalui ucapan yang mendalam dan jujur. Hal ini dilakukan dengan Briefing setiap jam 07.40 hingga 08.00 yang diantaranya pembacaan Lentera Hati, pembacaan 7 Principles of Mayora Group dan kebijakan mutu Perusahaan serta nilai 5R dan ditutup dengan kata tambahan dari atasan atau berdoa. Briefing ini dilakukan dengan tujuan agar setiap karyawan mampu melakukan ekspresi diri dan mampu memperlihatkan gaya sepak up untuk meningkatkan kualitas *speaking* agar mampu mengubah karyawan dalam mengekspresikan dirinya dan membantu perkembangan karakter dan penerapan nilai - nilai kompleks yang praktis



***Gambar 2.4 Tampilan Lentera Hati***

Briefing diawali dengan pembacaan Lentera Hati yang akan berbeda setiap harinya. Gambar 2.4. merupakan contoh Lentera Hati pada 21 April 2025. Lentera Hati ini dibacakan sesuai dengan karyawan PT Mayora Indah Tbk yang sedang berulang tahun di tanggal tersebut atau acara lainnya. Dengan tema yang berbeda-beda di setiap harinya sesuai dengan quotes yang dibuat oleh karyawan tersebut, Lentera Hati menjadi permulaan untuk mendalami diri dan menjadi lebih baik lagi dalam bekerja di masa depan. Kemudian dilanjut dengan pembacaan 7 Principles of Mayora Group. Hal ini dilakukan dengan tujuan sebagai standarisasi dan kode etik yang dilakukan untuk mendukung visi dan misi perusahaan untuk mencapai kesuksesan. PT Dellifood Sentosa Corpindo juga mempunyai dan 7 Principles of Mayora group, yang meliputi Quality, Efficiency, Innovation, Passion, Wisdom, Responsibility, dan Confident. Key Succes Factor. lalu Kebijakan Mutu Perusahaan Serta menjalankan nilai 5R. 7 Principles of Mayora Group ini diantaranya adalah sebagai berikut.

## 7 Principals of Mayora Group

**Tabel 2.4.1 7 Principal of Mayora Group**

1	Quality:	<p>Jangan pernah mengompromosikan kualitas produk</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jaga Selalu Kualitas produk seolah-olah hidup kita hanya bergantung padanya.</li> <li>• Percaya bahwa konsumen adalah cerdas mampu membedakan kualitas produk yang baik.</li> <li>• Hanya menjual produk yang dapat kita banggakan.</li> </ul>
2	Eficiency	<p>Bekerja Effisien untuk memberikan nilai tambah yang ekonomis pada konsumen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jangan berharap konsumen bersedia untuk terus membayar ke tidak efisienan kita.</li> <li>• Terus meningkatkan efisiensi dalam setiap proses hisnis untuk tetap memenangkan persaingan.</li> </ul>
3	Inovation	<p>Tanpa inovasi tidak ada lagi kemajuan dan terobosan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Berorientasi pada konsumen dengan melakukan Berorientasi pada konsumen dengan melakukan inovasi produk dan proses untuk melayani kebutuhan konsumen</li> <li>• Inovasi yang berkesinambungan pada setiap proses kerja untuk mempertahankan pencapaian dan melakukan terobosan</li> </ul>
4	Passion	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jangan puas dengan hasil biasa-biasa saja, berikan usaha terbaik untuk mencapai keunggulan.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bekerja keras dan gigih tidak ada jalan pintas untuk mencapai keunggulan.</li> <li>• Gunakan berbagai sarana inovatif untuk melaksanakan peningkatan.</li> <li>• Lakukan pekerjaan yang anda cintai dan akan menginspirasi anda untuk menjadi lebih baik setiap harinya.</li> </ul>
5	Wisdom	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Berkerja cerdas jelas dengan arah yang anda tuju, tidak berlebihan dalam berencana dan bertindak secara efisien</li> <li>• Jadilah serba bisa lincah dan praktis dalam rencana dan tindakan.</li> <li>• Menghormati orang lain dan diri sendiri membangun hubungan dengan prinsip saling menguntungkan.</li> <li>• Membangun tim yang kuat dan jaringan pertemanan buat orang lain senang bekerja sama dengan anda.</li> </ul>
6	Responsibility	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluasi pencapaian dan produktifitas anda setiap hari.</li> <li>• Jadilah pro-aktif dan berinisiatif untuk memberi solusi dan menuntaskan tugas.</li> <li>• Jangan sia-siakan kepercayaan yang diberikan kepada anda.</li> <li>• Berfikir secara cermat jangan menoleransi sikap tidak peduli dan ceroboh.</li> </ul>
7	Confidence	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bertindak segera tanpa ragu setelah rencana selesai dibuat.</li> <li>• Besar atau kecil masalah yang ada hadapi masalah tersebut satu persatu.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jangan pernah merasa rendah diri karena hanya akan membatasi pencapaian anda.</li> <li>• Berani ambil resiko jika anda ingin berhasil mencapai tembosan baru.</li> </ul>
--	--	---

### Kebijakan Mutu PT Delifood Sentosa Corpindo

**Tabel 2.4.2 Kebijakan Mutu**

M : Memenuhi persyaratan, peraturan dan undang-undang yang berlaku.
A: Aman dikonsumsi, berkualitas dan halal.
Y : Yakin bahwa semua pihak terlibat dengan pendekatan proses dan pendekatan sistem.
O : Optimis dalam mencapai tujuan organisasi dan sasaran mutu.
R : Respon yang cepat dan fokus pada pelanggan melalui peningkatan berkesinambungan
A : Aktif dalam menjalani hubungan yang saling menguntungkan dengan semua pihak.

### 5R

**Tabel 2.4.3 5R**

RINGKAS	Memilah-milah yang yang perlu dan tidak perlu.
RAPI	Menempatkan semua hal pada tempatnya
RESIK	Bebas dari debu kotoran dan bau.

RAWAT	Mempertahankan sesuatu sesuatu hal yang lebih. baik.
RAJIN	Hal yang yang baik dijadikan kebiasaan dan dan budaya.

## 2.5 Lokasi Perusahaan

PT. Dellifood Sentosa Corpindo, berlokasi di Jalan Industri II Blok E5, Kel. Pasir Jaya, Jatiuwung, Tangerang. Lokasi PT. Dellifood Sentosa Corpindo ini merupakan kawasan industri yang letaknya strategis karena berada dekat dengan jalan raya, sehingga memudahkan transportasi, baik untuk penjualan produk maupun pengadaan bahan baku atau bahan penunjang yang diperlukan. Total luas Bangunan PT. Dellifood Sentosa Corpindo sebesar 4481.5 m<sup>2</sup> , yang terdiri dari

- AREA MUSHOLLA LANTAI 2: 161 m<sup>2</sup>
- AREA MIXER LANTAI 2: 342 m<sup>2</sup>
- AREA RECYCLE LANTAI 2 NOODLE: 265 m<sup>2</sup>
- AREA GUDANG SPAREPART: 118 m<sup>2</sup>
- AREA RUANG TEKNIK DAN SPSI: 106 m<sup>2</sup>
- AREA KOPERASI DAN KANTIN: 390 m<sup>2</sup>
- AREA RUANG TRAINING NOODLE : 77 m<sup>2</sup>
- AREAINKUBASI DAN MIKAP LANTAI 2: 677 m<sup>2</sup>
- AREA BMR LANTAI 2: 732 m<sup>2</sup>

Sumber : Dokumen PT Delifood Sentosa Corpindo

## 2.6 Ketenagakerjaan

PT. Dellifood Sentosa Corpindo memiliki karyawan secara keseluruhan. yaitu sebanyak .... orang. Durasi kerja karyawan per shift adalah 8 jam, dengan waktu istirahat selama 1 jam. Hal tersebut sesuai dengan peraturan pemerintah Indonesia. Namun khusus pada hari sabtu jam kerja karyawan lebih pendek yaitu hanya 5 jam atau dapat dihitung sebagai setengah hari tanpa ada waktu istirahat. Karyawan PT. Dellifood Sentosa Corpindo terbagi Menjadi tenaga kerja *shift* dan tenaga kerja non *shift*

- Tenaga kerja *shift*

Tenaga kerja *shift* adalah tenaga kerja yang bekerja berdasarkan shift yang telah ditentukan oleh masing-masing kepala departemen. Tidak semua departemen memberlakukan jam kerja shift yang sama. Pembagian shift kerja umumnya dibagi menjadi tiga bagian sesuai kebutuhan perusahaan (Gadjian, 2022). Pada umumnya, pembagian jam kerja dibagi menjadi 3 shift yaitu *shift 1*, *shift 2* dan *shift 3*. Pembagian jam tenaga kerja shift dapat dilihat pada tabel 2.6.1

**Tabel 2.6.1 Jadwal Kerja Karyawan**

Shift	Hari	Waktu-Kerja	Istirahat
I	Senin-Jumat	07.00 - 15.00 WIB	Istirahat 1 Jam
II		15.00 - 23.00 WIB	
III		23.00 - 07.00 WIB	
I	Sabtu	07.00 - 12.00 WIB	Tanpa Istirahat
II		12.00 - 17.00 WIB	
III		17.00 - 22.00 WIB	

Sumber : PT Delifood Sentosa Corpindo, 2025

- Tenaga kerja *Non shift*

Menurut (Mekari Talenta, 2023). Tenaga kerja Non shift adalah tenaga kerja yang bekerja tanpa terkena shift. Tenaga kerja non shift tidak dapat pergiliran kerja setiap harinya dan memulai pekerjaan di jam yang sama. Pembagian jam tenaga kerja non shift dapat dilihat pada tabel 2.6.2

**Tabel 2.6.2. Jadwal Kerja *NON shift***

Hari	Waktu-Kerja	Istirahat
Senin-Jumat	07.00-15.00 WIB	1 jam istirahat
Sabtu	07.00-12.00 WIB	Tanpa istirahat

Sumber : PT Delifood Sentosa Corpindo, 2025

**Tabel 2.6.3. Jadwal kerja Penulis**

Hari	Waktu-Kerja	Istirahat
Senin-Jumat	08.00-16.00 WIB	1 jam istirahat
Sabtu	08.00-13.00 WIB	Tanpa istirahat