

**IFUMIE LEGEND
FROM MEDAN
INDONESIA**

**CV LANGGENG SEMEKAR
INDONESIA**

PREMIUM IFUMIE PRODUCTION


**CV LANGGENG
SEMEKAR INDONESIA**
Welcome Visitors

About US

Who We Are

CV Langgeng Semekar Indonesia adalah perusahaan manufaktur pangan modern yang berbasis di Medan, Sumatera Utara, Indonesia. Kami mengombinasikan warisan tradisi kuliner otentik dengan standarisasi teknologi modern untuk memproduksi Ifumie kering berkualitas tinggi.

Berdiri di atas pilar integritas dan profesionalisme, kami berkomitmen penuh pada transparansi, keamanan pangan, dan kepuasan mitra bisnis di pasar domestik maupun internasional.

Our Meaning: The Art of Ifumie

Bagi kami, industri pangan bukan sekadar tentang kuantitas produksi harian. Industri ini adalah sebuah komitmen untuk menjaga cita rasa otentik—tekstur renyah dan gurih khas Ifumie—dan menghadirkannya ke dalam sistem manufaktur yang higienis. Kami memastikan setiap helai mi diproduksi menggunakan bahan baku pilihan seperti tepung terigu bermutu tinggi, telur, serta racikan ekstrak rempah alami tanpa aditif buatan yang berlebihan.

Our Purpose: Excellence in Quality & Supply

Tujuan utama kami adalah menjadi mitra rantai pasok (supply chain) yang andal bagi para buyer global. Kami mencapai hal ini melalui:

Standarisasi Ketat: Menjamin konsistensi mutu produk dan keamanan pangan di setiap batch produksi.

Kepatuhan Regulasi: Memastikan seluruh produk kami didukung oleh legalitas yang valid, termasuk sertifikasi Halal dan izin P-IRT (P-IRT 6051271011290-31).

Kapasitas & Efisiensi: Mengoptimalkan fasilitas pabrik yang modern dan bersih guna menghasilkan produk bermutu premium dengan harga yang kompetitif.



P-IRT 6051271011290-31

KOMPOSISI:

TEPUNG TERIGU, MINYAK GORENG, GARAM, PENYEDAP RASA,
TELUR

CV LANGGENG SEMEKAR INDONESIA



Core Value: CV Langgeng Semekar Indonesia

Kami tidak hanya memproduksi mi, kami mengawinkan Kekuatan Manufaktur dengan Keunggulan Pelayanan untuk menciptakan standar baru di industri Ifumie.



1. Jantung Manufaktur Kami (Manufacturing Excellence)

Kualitas Autentik & Konsisten: Memproduksi Ifumie dengan tekstur renyah dan bentuk mangkuk yang kokoh menggunakan tepung terigu pilihan dan telur segar.

Bahan Baku Premium: Menjamin Bahan Baku sesuai Standart Pangan

Standar Higienis Tinggi: Diproses menggunakan fasilitas modern stainless steel standar pangan, serta dijamin oleh legalitas penuh: Sertifikasi Halal dan izin resmi P-IRT 6051271011290-31.



2. Seni Pelayanan Kami (Service Excellence)

Mitra B2B Global yang Andal: Siap menangani logistik internasional (FOB & CIF) serta memastikan pengemasan yang aman agar produk tiba di gudang Anda tanpa cacat.

Layanan Kustomisasi (OEM/Private Label): Fleksibilitas penuh bagi buyer untuk menyesuaikan formula rasa maupun menggunakan merek dagang mereka sendiri.

Kepercayaan Jangka Panjang: Mengedepankan komunikasi yang transparan, responsif, dan profesional demi kenyamanan bisnis Anda.

3. Dampak Sosial (Role in Society)

Penggerak Ekonomi: Beroperasi di Medan untuk menyerap tenaga kerja terampil lokal

Industrial Processes

Formulasi] → [2. Pengukusan] → [3. Penggorengan] → [4. Pendinginan & QC]

1. Formulasi Adonan (Formulation)

- **Bahan:** Menggunakan tepung terigu protein tinggi dan takaran air abu digital yang presisi untuk menghasilkan mi yang kenyal alami.
- **Keunggulan:** Bebas dari pengawet buatan berbahaya.

2. Pengukusan Sempurna (Steaming)

Proses: Mi dikukus dengan suhu dan waktu yang terukur secara digital agar matang merata hingga ke bagian dalam.

Tujuan: Mencegah mi menjadi keras dan menjaga agar produk tidak cepat tengik saat disimpan.

3. Penggorengan Presisi (Deep Frying & Forming)

Bentuk: Mi dicetak seragam menggunakan cetakan food-grade stainless steel agar rapi dan tidak mudah remuk saat pengiriman.

Suhu: Digoreng dengan kontrol suhu minyak yang konstan agar matang merata tanpa menyerap minyak berlebih.

Minyak: Minyak disaring secara berkala dan diganti rutin untuk menjaga kualitas rasa dan memperpanjang masa kedaluwarsa.

4. Pendinginan & QC (Cooling & Packaging)

Proses: Mi dikeringkan dan didinginkan di ruang steril sebelum dikemas untuk menghindari kondensasi (embun) yang memicu jamur.

Kandungan Air: Kami memastikan kadar air akhir sangat rendah (aman dari mikroba).



Industrial Technology

Vacuum Dough Mixer

Adonan padat sempurna, mi menjadi lebih kenyal, dan bebas kontaminasi debu.

2. Multi-Stage Roller & Slitter

Ketebalan dan ukuran diameter mi selalu seragam di setiap helainya.

Continuous Steamer

Matang merata hingga ke dalam, mengunci kualitas pati agar mi tidak cepat tengik.

4. Custom Deep Frying & Forming

- Bentuk "sarang burung" seragam & kokoh (aman saat logistik).

- Kadar minyak rendah (non-greasy).

- Minyak selalu tersaring sehingga daya simpan produk lebih lama



Industrial Workers

1. Spesialisasi & Peran Tenaga Kerja (Labor Roles)

- **Mixing & Dough Specialist:** Mengontrol presisi formulasi adonan, kadar air, dan elastisitas gluten secara konsisten.
- **Steaming & Shaping Technician:** Menjaga presisi suhu pengukusan dan pembentukan jalinan khas mi kering (ifumie).
- **Frying & Dehydration Operator:** Mengendalikan suhu minyak dan kecepatan konveyor untuk hasil akhir yang renyah tanpa tengik.
- **Quality Control & Inline Inspector:** Memantau parameter mutu fisik, kimia (FFA minyak), dan sensorik secara *real-time* di jalur produksi.
- **Packaging & Safety Operator:** Mengoperasikan sistem pengemasan otomatis dan sistem keamanan *metal detector* terintegrasi.

2. Standar Kompetensi & Pelatihan (Skills & Training)

Seluruh personel lini produksi dibekali dengan pelatihan berkala untuk menjaga kepatuhan standar industri:

- **Pelatihan Keamanan & Higienitas Pangan:** Pembekalan berkala mengenai *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan sanitasi industri makanan.
- **Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH):** Kepatuhan mutlak terhadap integritas kehalalan proses dan fasilitas produksi sesuai regulasi yang berlaku.
- **Teknik Produksi & Termal:** Pelatihan khusus kontrol suhu penggorengan dan manajemen pemeliharaan kualitas minyak goreng.
- **Sanitasi Fasilitas:** Prosedur pembersihan dan sterilisasi mesin berkala menggunakan bahan pembersih aman untuk makanan (*food-grade*).

3. Tanggung Jawab & Disiplin Kerja (Workplace Responsibilities)

- **Zero-Contamination Policy:** Kewajiban penggunaan APD lengkap (baju kerja khusus, *hairnet*, masker, dan apron) di area produksi untuk mencegah kontaminasi fisik.
- **Traceability (Ketertelusuran):** Pencatatan logbook produksi untuk memastikan setiap lot produk dapat dilacak hingga ke tanggal produksi dan asal bahan baku.
- **Higiene Personal Ketat:** Protokol sanitasi mandiri wajib (cuci tangan dan sterilisasi) sebelum memasuki ruang kerja.
- **Disiplin Kerja & Kebersihan:** Pemeliharaan kebersihan stasiun kerja secara berkala dan pemisahan ketat antar alur proses untuk menjaga higienitas produk.



LANGGENG SEMEKAR
INDONESIA
Ifumie Kering Khas Medan

Industry and Economy

Economic Growth

Pabrik ifumie meningkatkan nilai jual bahan baku mentah (tepung dan minyak) menjadi produk olahan bernilai tinggi. Sebagai produk pangan pokok yang tahan lama, ifumie memiliki pasar yang stabil dan tahan krisis, sehingga berkontribusi langsung pada perputaran ekonomi daerah.

Job Creation

Operasional pabrik menyerap tenaga kerja lokal untuk menjadi operator produksi terampil (pencampuran, penggorengan, QC, dan pengemasan). Selain itu, pabrik menghidupkan lapangan kerja baru di sektor pendukung seperti penyedia kemasan, logistik, dan distribusi.

Perdagangan Global (Global Trade)

Karakteristik ifumie sebagai produk kering membuatnya berdaya simpan lama dan efisien dalam kontainer tanpa memerlukan biaya rantai pendingin. Didukung dengan sertifikasi Halal dan standar higienitas yang baik, produk ini memiliki potensi besar untuk menembus pasar ekspor internasional.

SISTEM TENAGA KERJA INDUSTRI & KREDIBILITAS PRODUKSI

- CV LANGGENG SEMEKAR INDONESIA

PILLAR 1

SPECIALISASI PERAN (LABOR ROLES)



-  - **MIXING & DOUGH**
Mengontrol presisi formulasi & elastisitas.
-  - **STEAMING & SHAPING**
Menjaga suhu pengukusan & bentuk mi.
-  - **FRYING & DEHYDRATION**
Kontrol suhu minyak untuk kerenyahan.
-  - **QUALITY CONTROL**
Pantau mutu fisik & sensorik real-time.
-  - **PACKAGING & SAFETY**
Pastikan kerapatan segel kemasan.

PILLAR 2

STANDAR KOMPETENSI (SKILLS & TRAINING)



- **PELATIHAN INTERNAL BERKALA**
Pembekalan tentang prosedur kerja & keamanan.
- **JAMINAN PRODUK HALAL**
Kepatuhan mutlak integritas proses.
- **TEKNIK PRODUKSI TERMAL**
Kontrol suhu fryer & kualitas minyak.
- **SANITASI FASILITAS**
Prosedur pembersihan mesin food-grade.



PILLAR 3

TANGGUNG JAWAB & DISIPLIN (WORKPLACE RESPONSIBILITIES)



- **ZERO-CONTAMINATION**
APD lengkap (baju khusus, hairnet, masker).
- **TRACEABILITY (KETERTELUKURAN)**
Pencatatan logbook dari bahan baku.
- **HIGIENE PERSONAL KETAT**
Sanitasi mandiri sebelum bekerja.
- **DISIPLIN KERJA 5S**
Area bersih & pemisahan alur proses.



PILLAR 4

DAMPAK EKONOMI (ECONOMIC IMPACT)



- **PERTUMBUHAN EKONOMI**
Nilai tambah lokal & pasar stabil.
- **PENCIPTAAN LAPANGAN KERJA**
Serap tenaga kerja formal terampil.
- **PERDAGANGAN GLOBAL**
Potensi ekspor produk tahan lama.





**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
NOMOR INDUK BERUSAHA: 1103260007884**

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja Menjadi Undang-Undang, Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Nomor Induk Berusaha (NIB) kepada:

- | | |
|--|--|
| 1. Nama Pelaku Usaha | : CV LANGGENG SEMEKAR INDONESIA |
| 2. Nomor Pokok Wajib Pajak | : 1000000008739082 |
| 3. Alamat Kantor | : JALAN PENDIDIKAN LK IV NOMOR 88, Desa/Kelurahan Cinta Damai,
Kec. Medan Helvetia, Kota Medan, Provinsi Sumatera Utara,
Kode Pos: 20126 |
| No Telepon | : 082272799995 |
| Email | : langgengsemekarindonesia@gmail.com |
| 4. Status Penanaman Modal | : PMDN |
| 5. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) | : Lihat Lampiran |
| 6. Skala Kegiatan Usaha | : Usaha Mikro |

NIB ini berlaku sebagai:

1. Identitas berupa hak akses kepabeanaan; pendaftaran kepesertaan jaminan sosial kesehatan dan jaminan sosial ketenagakerjaan; dan bukti pemenuhan laporan pertama kewajiban Lapo Ketenagakerjaan di Perusahaan (WLKP) di seluruh wilayah Republik Indonesia; dan

Diterbitkan di Jakarta, tanggal: 11 Maret 2026

Menteri Investasi dan Hilirisasi/
Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal,



Ditandatangani secara elektronik



P-IRT 6051271011290-31

KOMPOSISI:

TEPUNG TERIGU, MINYAK GORENG, GARAM, PENYEDAP RASA,
TELUR

CV LANGGENG SEMEKAR INDONESIA