KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

BAB VI

RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

A. Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja

Tabel 6.1

Kebutuhan Tenaga Kerja café OMONA

Nama Bagian	Kebutuhan
Manajer	1 orang
Manajer Keuangan	1 orang
Pemasaran	2 orang
Produksi	4 orang
Total	**8 orang**

Sumber : café OMONA

Jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan oleh café OMONA sekitar 8 orang namun untuk bagian staff yaitu bagian pemasaran dan produksi akan bekerja secara *shift* yang akan diatur oleh Manajer café. *Shift* akan dibagi dua yaitu *shift* pagi jam 08.00-16.00 dan *shift* sore 15.00-23.00.

B. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja

Proses rekrutmen dan seleksi tenaga kerja merupakan proses yang sangat penting dilakukan oleh sebuah usaha karena akan berpengaruh terhadap kinerja usaha yang akan didirikan dan hasil yang didapatkan oleh usaha nantinya karena tenaga kerja merupakan asset penting berjalannya suata usaha. Proses rekrutmen dan seleksi tenaga kerja akan dilakukan dengan hati-hati.

Café OMONA akan membuka lowongan pekerjaan di internet baik melalui media sosial yang akan disebarkan melalui *instagram*, *facebook* bahkan *website*

resmi café OMONA. Selain disebar melalui media sosial, café OMONA juga akan menggunakan jaringan sosial seperti teman dan lain sebagainya untuk rekomendasi calon pekerja yang baik. Setelah semua terkumpul, manajemen café OMONA akan melakukan seleksi dengan melakukan *interview*.

C. Uraian Kerja

1. Manajer Cafe

Manajer Cafe bertugas mengawasi kegiatan operasional café, menyusun program tiap tahunnya, membantu kegiatan operasional, menghubungi pemasok dan lain sebagainya. Selain itu, sebagai manajer harus memimpin dan bertanggungjawab sepenuhnya terhadap berjalannya cafe.

2. Manajer Keuangan

Bagian keuangan bertugas sebagai pengawas dan pengelola keuangan café secara menyeluruh. Bagian keuangan mengurus keluar dan masuknya keuangan café, menentukan budget untuk kebutuhan yang diperlukan oleh café, mengatur penggajian karyawan, membayar pajak, dan sebagainya yang berhubungan dengan keuangan.

3. Produksi

Bagian produksi merupakan bagian yang mengatur berjalannya kegiatan di bagian *bar* dan *kitchen*, mengatur bahan baku di bagian *bar* serta *kitchen* dan memperhatikan *stock* bahan minuman dan makanan. Bagian produksi didalamnya terdapat tim *bar* dan tim *kitchen.* Tim *bar* merupakan bagian yang membuat minuman dan tim *kitchen* merupakan bagian yang membuat makanan.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

4. Pemasaran

Bagian pemasaran merupakan bagian dimana di dalamnya yang terlibat adalah pelayan karena pelayan secara tidak langsung membantu untuk memasarkan produk yang dijual oleh café OMONA. Tugas bagian pemasaran adalah melayani pelanggan, mengantarkan makanan dan minuman sekaligus membantu mempromosikan produk yang dijual oleh café OMONA.

D. Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan

Spesifikasi dan kualifikasi jabatan merupakan salah satu tahapan yang dibutuhkan ketika pemilik usaha melakukan perekrutan dan seleksi tenaga kerja. Setiap bagian akan memiliki spesifikasi dan kualifikasi yang berbeda. Berikut ini dijabarkan spesifikasi dan kualifikasi jabatan sesuai bidangnya :

1. Keuangan
   a. Pendidikan minimal S1 di jurusan akuntansi
   b. Memiliki pengalaman minimal 1 tahun di bidang keuangan
   c. Mampu mengoperasikan *microsoft excel*, dan lain sebagainya
   d. Mampu berbahasa inggris
2. *Bar, kitchen, dan waiters* (Produksi dan Pemasaran)
   a. Pendidikan minimal SMA/SMK sederajat (bagian *bar* dan *waiters*)
   b. Pendidikan minimal SMK jurusan perhotelan bagian *kitchen*
   c. Memiliki pengalaman / tidak ada pengalaman dipersilahkan (bagian *bar* dan *waiters*)
   d. Mampu bekerja sama dalam tim
   e. Mampu berbahasa inggris (minimal)

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

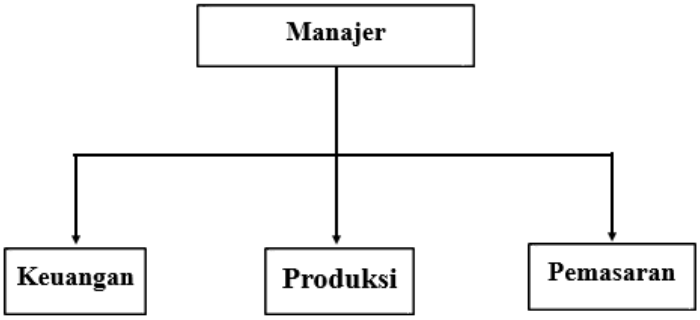
KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

E. Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi perusahaan sangat dibutuhkan dalam suatu usaha karena menunjukkan suatu organisasi yang terstruktur dengan rapi dan jelas. Menurut Stephen Robbins (2017:531), struktur organisasi merupakan bagaimana suatu pekerjaan akan dibagi, dikelompokkan dan dikoordinasikan secara formal. Dibawah ini merupakan struktur organisasi café OMONA :

Gambar 6.1

Struktur Organisasi Café OMONA



Sumber : Café OMONA

Berdasarkan struktur diatas, dapat disimpulkan bahwa manajer berhubungan langsung dengan bagian keuangan, produksi serta pemasaran. Struktur yang digunakan merupakan *simple structure* menurut Stephen Robbins.

F. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan

Menurut Pasal 1 ayat 30 UU No. 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan, Upah adalah hak pekerja atau buruh yang diterima dan dinyatakan dalam bentuk uang sebagai imbalan dari pengusaha atau pemberi kerja kepada pekerja atau buruh yang ditetapkan dan dibayarkan menurut suatu perjanjian kerja, kesepakatan, atau peraturan perundang-undangan, termasuk tunjangan bagi pekerja atau buruh dan keluarganya atas suatu pekerjaan dan/atau jasa yang telah atau akan dilakukan.

Café OMONA akan mengikuti Undang-Undang yang berlaku tergantung dengan daerah mana café OMONA akan berdiri. Café OMONA akan mengikuti UMP yang berlaku untuk daerah Tangerang. Kompensasi yang akan diberikan oleh café OMONA terhadap karyawannya adalah gaji pokok per bulan dan tunjangan hari raya sebesar satu bulan gaji pokok. Tunjangan hari raya akan diberikan secara penuh jika karyawan sudah bekerja minimal satu tahun di café OMONA. Berikut disajikan daftar gaji karyawan yang terlibat pada café OMONA :

Tabel 6.2

Gaji karyawan pada Café OMONA

Jabatan	Jumlah	Gaji	Total 1 bulan	Total 1 tahun
Manajer	1	Rp 5.000.000	Rp 5.000.000	Rp 60.000.000
Manajer Keuangan	1	Rp 4.800.000	Rp 4.800.000	Rp 57.600.000
Pemasaran	2	Rp 4.300.000	Rp 8.600.000	Rp 103.200.000
Produksi	4	Rp 4.300.000	Rp 17.200.000	Rp 206.400.000
TOTAL			**Rp 35.600.000**	**Rp 427.200.000**

Sumber : café OMONA

Gaji atau upah yang diberikan oleh café OMONA sebagai tanda jasa untuk para pekerja dilakukan menurut Undang-Undang yang sudah ditetapkan oleh pemerintah setempat dimana café OMONA didirikan. Gaji untuk staff diberikan sesuai dengan UMK yang berlaku untuk Tangerang Selatan yaitu sebesar Rp4.168.268 (www.kompas.com).

Pada tabel dibawah ini akan dirincinkan dengan jelas mengenai gaji dan tunjangan :

1. THR untuk tahun pertama diberikan kepada karyawan hanya 50% dari gaji sesuai dengan ketentuan kontrak yang sudah ditandatangani dan tahun berikutnya akan diberikan sesuai gaji pokok
2. Setiap tahun akan ada kenaikan gaji sesuai dengan inflasi nasional dan pertumbuhan produk domestik bruto

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Tabel 6.3

Gaji dan Tunjangan Karyawan Café OMONA

Jabatan	2021		2022		2023		2024		2025	
	Total Gaji	THR	Total Gaji	THR	Total Gaji	THR	Total Gaji	THR	Total Gaji	THR
Manajer	Rp 60.000.000	Rp 5.000.000	Rp 63.000.000	Rp 5.250.000	Rp 66.150.000	Rp 5.512.500	Rp 69.457.500	Rp 5.788.125	Rp 72.930.375	Rp 6.077.531
Keuangan	Rp 57.600.000	Rp 4.800.000	Rp 60.480.000	Rp 5.040.000	Rp 63.504.000	Rp 5.292.000	Rp 66.679.200	Rp 5.556.600	Rp 70.013.160	Rp 5.834.430
Pemasaran	Rp 103.200.000	Rp 8.600.000	Rp 108.360.000	Rp 9.030.000	Rp 113.778.000	Rp 9.481.500	Rp 119.466.900	Rp 9.955.575	Rp 125.440.245	Rp 10.453.354
Produksi	Rp 206.400.000	Rp 17.200.000	Rp 216.720.000	Rp 18.060.000	Rp 227.556.000	Rp 18.963.000	Rp 238.933.800	Rp 19.911.150	Rp 250.880.490	Rp 20.906.708
TOTAL	**Rp 427.200.000**	**Rp 35.600.000**	**Rp 448.560.000**	**Rp 37.380.000**	**Rp 470.988.000**	**Rp 39.249.000**	**Rp 494.537.400**	**Rp 41.211.450**	**Rp 519.264.270**	**Rp 43.272.023**
	Rp 462.800.000		**Rp 485.940.000**		**Rp 510.237.000**		**Rp 535.748.850**		**Rp 562.536.293**	

Sumber : Tabel 6.2

Tabel 6.3 menunjukkan bahwa setiap tahun ada kenaikan gaji sebesar 5% dan tunjangan akan diberikan secara penuh untuk tahun kedua sesuai dengan kontrak yang berlaku. Tunjangan hari raya akan mengikuti besarnya gaji pokok yang dimulai pada tahun 2022.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.