KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

BAB VI

RENCANA ORGANISASI

A. Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja dan Proses Seleksi Karyawan

1. Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja

Tenaga kerja adalah faktor penting dalam jalannya suatu bisnis agar berjalan efektif dan efisien. Tanpa adanya tenaga kerja, suatu pekerjaan akan sulit dilakukan bahkan tidak dapat terselesaikan dengan baik. Kedai Ropang Sui!! mempekerjakan beberapa pekerja untuk mendukung proses bisnisnya sesuai dengan bagiannya masing-masing. Dalam hal ini kedai Ropang Sui!! membutuhkan 4 bagian yang akan dijelaskan dalam tabel berikut ini.

Tabel 6.1

Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja Kedai Ropang Sui!!

Jabatan	Jumlah
Kasir	2
Pelayan	4
Juru Masak	4
Office Boy (OB)	2
Total	**12**

Sumber: *Kedai Ropang Sui!!*

2. Proses Seleksi Karyawan

Kedai Ropang Sui!! melakukan rekruitmen karyawan untuk mendapatkan pekerja yang dibutuhkan untuk beberapa bidang yang sudah ditentukan. Karyawan yang dibutuhkan berjumlah 12 orang dengan bidang yang berbeda-beda. Tentunya seleksi ini dilakukan untuk mendapatkan pekerja yang berkualitas dan berperilaku baik agar bisnis dapat berjalan baik baik dari sisi internal maupun eksternal. Berikut adalah beberapa langkah untuk calon karyawan untuk melakukan pelamaran kerja.

a. Membuka lowongan pekerjaan

Kedai Ropang Sui!! membuat berita lowongan kerja untuk domisili sekitar bisnis berdiri dengan penyebaran brosur dan media sosial dengan cara pelamar membuat lalu mengirimkan *curriculum vitae (CV)* kepada Kedai Ropang Sui!!.

b. Melakukan seleksi

Setelah menerima beberapa *CV* yang telah dikirim, kedai Ropang Sui!! memilih beberapa karyawan yang sesuai dengan kriteria yang dibutuhkan.

c. Jadwal *Interview*

Proses seleksi sudah dilakukan dan selanjutnya adalah menghubungi calon pelamar yang sudah lolos seleksi *CV* untuk diberikan jadwal *interview*.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBIKKG (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.

d. *Interview*

Calon pemalar datang ke kedai Ropang Sui!! untuk melakukan *interview* dengan tujuan mengetahui kompetensi, perilaku, serta karakter dari setiap masing-masing calon karyawan.

e. Penerimaan calon karyawan

Setelah *interview* selesai dilakukan, selanjutnya ada pengumuman penerimaan karyawan yang akan dihubungi langsung oleh pemilik kedai Ropang Sui!!.

f. Pelatihan

Karyawan yang berhasil diterima akan dilatih sesuai dengan bidang pekerjaan yang ditentukan. Proses pelatihan akan berlangsung paling lama satu minggu untuk setiap bidang pekerjaan.

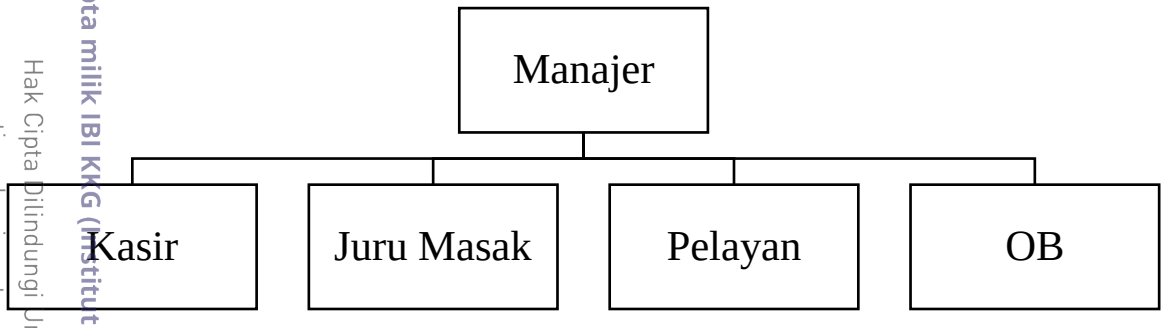
B. Struktur Organisasi Perusahaan

Menurut Robbins dan Coulter (2014:371) ada beberapa jenis struktur organisasi tradisional yaitu struktur organisasi sederhana, struktur organisasi fungsional dan struktur organisasi divisional. Kedai Ropang Sui!! menerapkan struktur organisasi sederhana dimana pemilik sekaligus sebagai manajer langsung membawahi empat bagian divisi yaitu pelayan, juru masak, kasir, dan OB. Pelayan berjumlah 4 orang, juru masak 4 orang, kasir 2 orang, dan OB 2 orang. Berikut adalah struktur organisasi kedai Ropang Sui!!.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Gambar 6.1

Rencana Struktur Organisasi Kedai Ropang Sui!!



Sumber: *Kedai Ropang Sui!!*

C. Tugas Pokok dan Fungsi

Kedai Ropang Sui!! memiliki 4 bagian pekerjaan yang memiliki tugas dan fungsi yang berbeda-beda. Tugas dan fungsi kerja harus dilakukan sesuai dengan ketetapan agar proses bisnis berjalan baik. Berikut adalah tugas dan fungsi dari masing-masing bagian di kedai Ropang Sui!!.

1. Manajer

   Tugas manajer adalah mengawasi jalannya bisnis, mengontrol aktivitas yang dilakukan pekerja, memberikan arahan, dan membuat peraturan pekerjaan.

2. Kasir

   Menerima pembayaran dari konsumen baik uang *cash* ataupun debit.

3. Juru masak

   Membuat atau memasak semua jenis menu yang dipesan oleh konsumen.

4. Pelayan

   Melayani konsumen yang datang untuk membeli produk dari kedai Ropang Sui!!.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

5. OB

Menjaga kebersihan ruangan maupun toilet dari kedai Ropang Sui!!.

D. Uraian Kerja *(Job Description)*

Deskripsi pekerjaan berisi tentang tugas dan tanggung jawab dari masing-masing bagian pekerjaan yang ada di kedai Ropang Sui!!. Berikut adalah uraian pekerjaan dari masing-masing bagian.

1. Manajer

Tugas dan tanggung jawab manajer:

a. Menganalisis pesaing
b. Menentukan strategi pemasaran dan penjualan kedai Ropang Sui!!
c. Mengontrol pekerjaan yang dilakukan oleh kasir, pelayan, juru masak, dan OB
d. Memesan bahan baku
e. Memimpin *briefing* kerja setiap pagi
f. Memimpin evaluasi kerja setiap hari
g. Membuat peraturan dan kebijakan kerja
h. Membuat rencana jangka pendek dan jangka panjang kedai Ropang Sui!!
i. Pengambil keputusan akhir
j. Membuat uraikan kerja masing-masing bagian kerja

2. Kasir

Tugas dan tanggung jawab kasir:

a. Menerima pembayaran dari konsumen

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
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.

b. Mencatat dan mendata penjualan setiap hari

c. Menjaga uang di mesin kasir

d. Melaporkan penjualan perhari kepada manajer

3. Juru masak

Tugas dan tanggung jawab juru masak:

a. Membuat atau memasak atau mengolah bahan baku menjadi produk yang dijual oleh kedai Ropang Sui!!

b. Melaporkan stok bahan baku kepada manajer

c. Menjaga kualitas dari makanan dan minuman yang dijual

d. Menjaga kebersihan alat masak dan dapur

4. Pelayan

Tugas dan tanggung jawab pelayan:

a. Melayani konsumen yang datang

b. Menjaga kebersihan meja pelanggan

c. Memastikan struk pembayaran dengan pesanan konsumen

d. Mengetahui informasi tentang semua menu makanan dan minuman yang dijual kedai Ropang Sui!!

5. OB

Tugas dan tanggung jawab OB:

a. Menjaga kebersihan ruangan dan toilet

b. Menjaga kebersihan alat makan

c. Membantu pekerjaan divisi lain jika sedang tidak ada pekerjaan

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

E. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan

Balas jasa perusahaan terhadap karyawannya adalah berupa gaji dan tunjangan diberikan atas dasar kerja keras, tenaga, dan pikiran yang sudah dikeluarkan untuk perusahaan. Menurut Undang-Undang Republik Indonesia No. 40 Tahun 2004 tentang sistem jaminan sosial nasional Pasal 1 ayat 13 menyatakan bahwa gaji atau upah adalah hak pekerja yang diterima dan dinyatakan dalam bentuk uang sebagai imbalan dari pemberi kerja kepada pekerja yang ditetapkan dan dibayar menurut suatu perjanjian kerja, kesepakatan, atau peraturan perundang-undangan, termasuk tunjuangan bagi pekerja dan keluarganya atas suatu pekerjaan dan/atau jasa yang telah atau akan dilakukan. Berikut adalah rincian kompensasi yang diberikan kedai Ropang Sui!! kepada karyawannya.

Kedai Ropang Sui!! beroperasi sesuai peraturan ketenagakerjaan yaitu 40 jam kerja selama satu minggu. Selama satu minggu hanya libur satu hari yaitu hari senin. Hari kerja selasa sampai minggu, dimana 12 jam kerja selama hari selasa sampai jumaat dan minggu, sementara sabtu 14 jam kerja. Kedai Ropang Sui!! melakukan *shift* kerja, dimana satu hari ada dua *shift* kerja yang dibagi menjadi 6 jam satu *shift* untuk kerja 12 jam dan 7 jam satu *shift* untuk kerja 14 jam.

1. Gaji Pokok

   Gaji pokok merupakan imbalan atas jasa yang diberikan karyawan kepada pemberi kerja. Pemberian gaji ditetapkan berdasarkan tingkat kerja dan kesepakatan antara pemberi kerja dengan pekerja.

© Hak cipta milik IBIKKG (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.

2. Tunjangan Hari Raya (THR)

Menurut Peraturan Menteri Tenaga Kerja R.I No. PER-06/MEN/2016 tentang tunjangan hari raya keagamaan bagi pekerja di perusahaan adalah memberikan THR sebesar 1 bulan gaji selambat-lambatnya 14 hari sebelum hari raya Idul Fitri. Berikut adalah rincian gaji dan tunjangan yang diberikan kedai Ropang Sui!! kepada karyawannya.

Tabel 6.2

Gaji dan Tunjangan Karyawan Kedai Ropang Sui!!

No	Jabatan	Jumlah Karyawan	Gaji Pokok/Bulan	Gaji Pokok/Tahun	THR	Gaji/Tahun + THR
1	Manajer	1	Rp 6,000,000	Rp 72,000,000	Rp 6,000,000	Rp 78,000,000
2	Kasir	2	Rp 8,000,000	Rp 96,000,000	Rp 8,000,000	Rp 104,000,000
3	Juru Masak	4	Rp 18,000,000	Rp 216,000,000	Rp 18,000,000	Rp 234,000,000
4	Pelayan	4	Rp 15,600,000	Rp 187,200,000	Rp 15,600,000	Rp 202,800,000
5	OB	2	Rp 7,800,000	Rp 93,600,000	Rp 7,800,000	Rp 101,400,000
Total			Rp 55,400,000	Rp 664,800,000	Rp 55,400,000	Rp 720,200,000

Sumber: *Kedai Ropang Sui!!*

Berdasarkan Tabel 6.2 di bawah ini adalah proyeksi kenaikan gaji dan tunjangan karyawan untuk 5 tahun yang akan datang. Diperkirakan kenaikan UMP adalah 8,62% dimana angka tersebut didapatkan dari rata-rata tingkat inflasi sebesar 3,57% ditambahkan dengan rata-rata-rata pertumbuhan ekonomi sebesar 5,05%.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Tabel 6.3

Proyeksi Balas Jasa Kedai Ropang Sui!! Selama 5 Tahun (dalam rupiah)

Tahun	2019	2020	2021	2022	2023
Biaya	Rp 720,200,000	Rp782,281,240	Rp 849,713,883	Rp 922,959,220	Rp 1,002,518,305

Sumber: *Kedai Ropang Sui!!*

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie