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

BAB VI

RENCANA ORGANISASI

A. Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja dan Proses Seleksi Karyawan

Menurut UU No. 13 tahun 2003 Bab I pasal 1 ayat 2 disebutkan bahwa tenaga kerja adalah setiap orang yang mampu melakukan pekerjaan guna menghasilkan barang atau jasa baik untuk memenuhi kebutuhan sendiri maupun untuk masyarakat. Dalam menjalankan kegiatan bisnis, tenaga kerja diperlukan untuk membantu pebisnis dalam mencapai tujuan usahanya. Hal tersebut dikarenakan terbatasnya tenaga pebisnis untuk melakukan seluruh aktivitas bisnis serta kurangnya keahlian yang dimiliki pebisnis terhadap pekerjaan yang terspesialisasi.

Café *fru-fee* membutuhkan karyawan yang memiliki kompetensi agar dapat mengoperasikan café dengan efisien dan cepat sehingga pelanggan yang telah memesan menu tidak menunggu terlalu lama, selain itu karyawan tersebut harus memiliki loyalitas sehingga selain café *fru-fee* tidak perlu mencari karyawan baru dengan cepat. Berikut adalah rencana kebutuhan tenaga kerja untuk café *fru-fee*:

Tabel 6.1
Rencana kebutuhan tenaga kerja café *fru-fee*

No	Jabatan	Jumlah Kebutuhan				
		2017	2018	2019	2020	2021
1	Koki	1	2	2	2	3
2	Waiter	1	1	2	2	3
3	Office Boy	1	1	2	2	2
4	Manager	1	1	1	1	1
	Total	4	5	7	7	9

Sumber : diolah oleh café *fru-fee*

Dalam melakukan perekrutan tenaga kerja diharapkan untuk memiliki kemampuan dan kompetensi yang sesuai dengan harapan café *fru-fee*. Proses perekrutan akan dilakukan dengan penyebaran informasi melalui media sosial dan

melalui website-website yang menawarkan lapangan pekerjaan. Kemudian calon karyawan akan menghubungi café melalui nomor yang terdaftar dan mengirimkan CV ke email café *fru-fee*. Kemudian pemilik akan membaca CV calon karyawan dan memberitahu calon karyawan yang cocok dengan keinginan pemilik. Pemilik menghubungi calon karyawan agar datang ke café untuk menjalankan tes yang disediakan pemilik. Tes tersebut berupa tes pskologis, wawancara dan tes kemampuan calon karyawan.

Setelah melalui proses tersebut, pemilik akan me-*review* tes calon karyawan dan menghubungi karyawan yang telah melewati proses tes ini akan menandatangani surat kontrak kerja dan kemudian pemilik akan melatih karyawan yang baru direkrut tersebut agar dapat memiliki kemampuan dan kompetensi sesuai yang diharapkan.

B. Struktur Organisasi Perusahaan

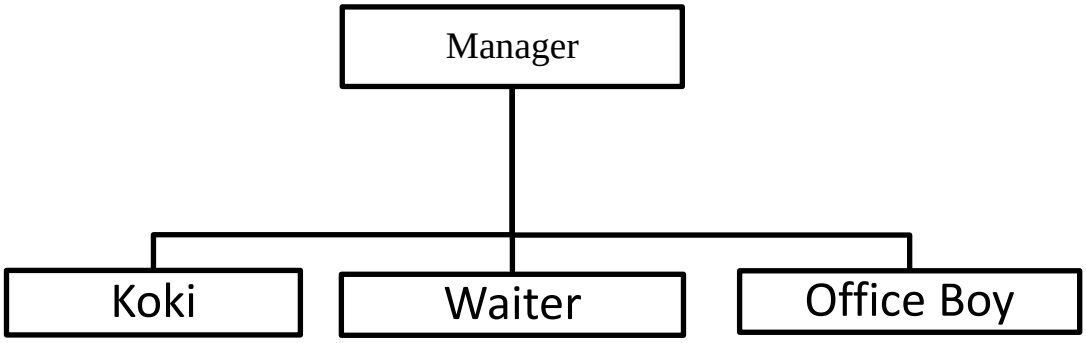
Setiap ogranisasi perlu memiliki struktur organisasi. Melalui struktur organisasi dapat tergambarkan bagimana wewenang dan tanggung jawab yang dimiliki oleh masing-masing orang. Menentukan struktur organisasi dengan tepat akan mampu membantu perusahaan di dalam melakukan kontrol maupun pengendalian.

Menurut Dessler (2013:133), struktur organisasi adalah grafik yang menunjukkan distribusi pekerjaan sebuah organisasi, grafik menunjukkan posisi jabatan, dan rantai komando yang menunjukkan kepada siapa seseorang harus melapor dan kepada siapa seseorang harus mengkomunikasikan perintah.

Café *fru-fee* memiliki struktur organisasi yang akan digambarkan sebagai berikut:

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

Gambar 6.1
Gambar Struktur Organisasi Café *fru-fee*



Sumber : diolah oleh café *fru-fee*

C. Uraian Kerja Tiap Bagian

Uraian kerja atau *job description* adalah daftar tugas, pekerjaan, dan tanggung jawab yang dibutuhkan dalam pekerjaan. Uraian pekerjaan didalam café *fru-fee* sebagai berikut:

a. Manager

Merupakan posisi tertinggi setelah pemilik café. Bertanggung jawab atas berjalannya café ketika pemilik tidak ada. Untuk tahun pertama manager café *fru-fee* adalah pemilik café *fru-fee* masih belum ada karyawan yang berkompeten untuk berada di posisi ini. Pemilik merupakan manager café *fru-fee*. Berikut adalah tugas manager café *fru-fee*:

a. Bertanggung jawab atas berjalannya café
b. Mengawasi kinerja karyawan
c. Melakukan fungsi-fungsi strategis seperti penyusunan strategi, pengorganisasian dan control café bersama pemilik

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

d. Melakukan perekrutan tenaga kerja

e. mempromosikan produk café *fru-fee*

f. Mengawasi proses pembuatan produk, membantu pembuatan produk, dan mengawasi persediaan bersama koki

g. Membuat *feedback* dan menyebarnya ke pelanggan café

h. Melakukan pembelian bahan baku

b. Koki

Merupakan bagian yang menjaga kualitas produk café *fru-fee*. Berikut merupakan tugas koki café *fru-fee* :

- Bertanggung jawab atas kualitas dan rasa produk café *fru-fee*
- Mengawasi persediaan bahan baku secara langsung dan memberitahu ke manager kalau terdapat kekurangan bahan baku, mengawasi ketersediaan bahan pembersih
- Pembuatan produk baru
- Menjaga kebersihan dapur

c. Waiter

Merupakan bagian *frontliner* café *fru-fee*. Memiliki tugas sebagai berikut:

- Menyambut pelanggan yang datang
- Mencatat setiap pesanan dan mengantarnya ke pelanggan yang memesannya dengan tepat
- Mencatat keluhan pelanggan
- Memberikan pelayanan yang terbaik ke pelanggan dan selalu tersenyum kepada setiap pelanggan
- Bertugas menjadi bagian kasir ketika pelanggan sudah mau keluar.

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

Merupakan bagian yang menjaga kebersihan café. Berikut tugas office boy:

- Menjaga kebersihan café
- Membersihkan toilet
- Membersihkan dapur

D. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan

Balas jasa merupakan kewajiban yang harus dipenuhi oleh setiap perusahaan termasuk café *fru-fee*. Perusahaan tidak dapat berjalan dengan efektif dan efisien tanpa adanya karyawan yang menjalan proses operasional secara langsung. Balas jasa pun harus diberikan sesuai dengan pekerjaan yang telah mereka lakukan dan tidak boleh kurang. Karena kalau tidak sesuai dengan harapan karyawan maka hal ini dapat menjadi beban perusahaan.

Menurut Gary Dessler (2013:378), kompensasi karyawan mencakup segala pembayaran kepada karyawan dan berasal dari pekerjaannya. Kompensasi karyawan memiliki 2 komponen utama, pemabayaran finansial langsung dan pembayaran finansial tidak langsung. Pembayaran finansial langsung berupa upah, gaji, insentif, komisi dan bonus sedangkan pembayaran finansial tidak langsung seperti asuransi.

Balas jasa merupakan gaji dan tunjangan yang diterima oleh karyawan yang menjadi haknya atas tenaga dan pikiran yang telah diberikannya kepada perusahaan. Menurut Undang - Undang Republik Indonesia No. 40 Tahun 2004 tentang Sistem Jaminan Sosial Nasional menyatakan bahwa gaji adalah hak pekerja yang diterima dan dinyatakan dalam bentuk uang sebagai imbalan dari pemberi kerja kepada pekerja ditetapkan dan dibayar menurut suatu perjanjian kerja, kesepakatan, atau peraturan

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

perundang-undangan, termasuk tunjangan bagi pekerja dan keluarganya atas suatu pekerjaan dan atau jasa yang telah atau akan dilakukan.

Berikut merupakan dasar penetapan kompensasi karyawan café *fru-fee*:

1. Gaji Pokok

Gaji pokok adalah imbalan dasar yang dibayarkan kepada pekerja menurut tingkat atau jenis pekerjaan yang besarnya ditetapkan berdasarkan deskripsi pekerjaan.

2. Tunjangan Tetap

Tunjangan tetap adalah pembayaran kepada pekerja yang dilakukan secara teratur dan tidak dikaitkan dengan kehadiran pekerja atau pencapaian prestasi kerja tertentu (penjelasan pasal 94 UU No. 13/2003). Tunjangan tetap tersebut dibayarkan dalam satuan waktu yang sama dengan pembayaran upah pokok, seperti tunjangan istri dan/atau tunjangan anak, tunjangan perumahan, tunjangan daerah tertentu.

3. Tunjangan Tidak Tetap

Tunjangan tidak tetap adalah pembayaran yang secara langsung atau tidak langsung berkaitan dengan pekerja yang diberikan secara tidak tetap dan dibayarkan menurut satuan waktu yang tidak sama dengan waktu pembayaran upah pokok, seperti tunjangan transpor, dan/atau tunjangan makan yang didasarkan pada kehadiran.

Berikut merupakan rencana kompensasi finansial yang diberikan café *fru-fee* kepada karyawannya serta kenaikkanya setiap tahun terhitung dari rata-rata inflasi Indonesia Maret 2015 sampai Oktober 2016 yaitu sebesar 5.2% :

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian
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 Milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian
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 6.2
Rencana perhitungan Balas Jasa Karyawan Café *fru-fee* tahun 2017

TAHUN 2017(perhitungan pembayaran 9 bulan)								
no	Tenaga Kerja	Jumlah Orang	Gaji per Karyawan	Gaji dikeluarkan per bulan	THR per orang	Uang Makan per orang	Total Kompensasi per orang	Total kompensasi per tahun
1	Manager	1	5000000	5000000	5000000	1500000	63500000	63500000
2	Koki	1	4500000	4500000	4500000	1500000	58500000	58500000
3	Waiter	1	3500000	3500000	3500000	1500000	48500000	48500000
4	Office Boy	1	3300000	3300000	3300000	1500000	46500000	46500000
TOTAL								217000000

Sumber: diolah oleh café *fru-fee*

Tabel 6.3
Rencana perhitungan Balas Jasa Karyawan Café *fru-fee* tahun 2018

TAHUN 2018								
no	Tenaga Kerja	Jumlah Orang	Gaji per Karyawan	Gaji dikeluarkan per bulan	THR per orang	Uang Makan per orang	Total Kompensasi per orang	Total kompensasi per tahun
1	Manager	1	5260000	5260000	5260000	1578000	87316000	87316000
2	Koki	2	4734000	9468000	4734000	1578000	80478000	160956000
3	Waiter	1	3682000	3682000	3682000	1578000	66802000	66802000
4	Office Boy	1	3471600	3471600	3471600	1578000	64066800	64066800
TOTAL								379140800

Sumber: diolah oleh café *fru-fee*

Tabel 6.4
Rencana perhitungan Balas Jasa Karyawan Café *fru-fee* tahun 2019

TAHUN 2019								
no	Tenaga Kerja	Jumlah Orang	Gaji per Karyawan	Gaji dikeluarkan per bulan	THR per orang	Uang Makan per orang	Total Kompensasi per orang	Total kompensasi per tahun
1	Manager	1	5533520	5533520	5533520	1660056	91856432	91856432
2	Koki	2	4980168	9960336	4980168	1660056	84662856	169325712
3	Waiter	2	3873464	7746928	3873464	1660056	70275704	140551408
4	Office Boy	2	3652123	7304246	3652123	1660056	67398274	134796547
TOTAL								536530099

Sumber: diolah oleh café *fru-fee*

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

Tabel 6.5
Rencana perhitungan Balas Jasa Karyawan Café *fru-fee* tahun 2020

TAHUN 2020								
no	Tenaga Kerja	Jumlah Orang	Gaji per Karyawan	Gaji dikeluarkan per bulan	THR per orang	Uang Makan per orang	Total Kompensasi per orang	Total kompensasi per tahun
1	Manager	1	5821263	5821263	5821263	1746379	96632966	96632966
2	Koki	2	5239137	10478273	5239137	1746379	89065325	178130649
3	Waiter	2	4074884	8149768	4074884	1746379	73930041	147860081
4	Office Boy	2	3842034	7684067	3842034	1746379	70902984	141805968
TOTAL								564429664

Sumber: diolah oleh café *fru-fee*

Tabel 6.6
Rencana perhitungan Balas Jasa Karyawan Café *fru-fee* tahun 2021

TAHUN 2021								
no	Tenaga Kerja	Jumlah Orang	Gaji per Karyawan	Gaji dikeluarkan per bulan	THR per orang	Uang Makan per orang	Total Kompensasi per orang	Total kompensasi per tahun
1	Manager	1	6123969	6123969	6123969	1837191	101657881	101657881
2	Koki	3	5511572	16534716	5511572	1837191	93696721	281090164
3	Waiter	3	4286778	12860334	4286778	1837191	77774403	233323208
4	Office Boy	2	4041819	8083639	4041819	1837191	74589939	149179878
TOTAL								765251131

Sumber: diolah oleh café *fru-fee*

Dari tabel 6.2 sampai tabel 6.6 merupakan tabel rencana perhitungan balas jasa karyawan café *fru-fee*. Yang diperhitungkan dari tahun 2017 sampai tahun 2021. Dasar perhitungan balas jasa ini didasarkan pada deskripsi pekerjaan masing-masing pekerjaan.