



BAB VI

RENCANA ORGANISASI

Rencana organisasi membahas mengenai rencana bentuk organisasi yang akan dibahas pada sub bab selanjutnya. Poin-poin yang akan dibahas pada Bab VI adalah mengenai rencana kebutuhan jumlah tenaga kerja dan proses seleksi karyawan, struktur organisasi, kemudian tugas pokok serta *job description*, dan akhirnya akan membahas mengenai kompensasi kepada karyawan.

A. Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja dan Proses Seleksi Karyawan

Menurut UU No. 13 tahun 2003 Bab I pasal 1 ayat 2 yang dikutip dari www.gajimu.com, 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.

Break Cup Cafe membutuhkan tenaga kerja yang berkompeten pada bidangnya untuk membangun sistem dan mengoperasikan teknologi dalam melakukan proses *cooking* dengan tingkat akurasi yang tinggi. Disamping itu, tenaga kerja dimanfaatkan untuk proses administrasi yang baik, serta pakar yang mengerti *board game* dengan baik. Berikut ini rencana kebutuhan tenaga kerja untuk *Break Cup Cafe*:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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.



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 6.1
Break Cup Cafe
Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja

Jabatan	Jumlah Kebutuhan Pekerja				
	2017	2018	2019	2020	2021
<i>Manager</i>	1	1	1	1	1
<i>Cook</i>	3	3	3	3	3
<i>Cashier</i>	1	1	2	2	2
<i>Customer Service</i>	3	3	3	4	4
<i>Game Master</i>	2	3	3	3	4
Total	10	11	12	13	14

Sumber: data diolah oleh *Break Cup Cafe*, 2016

Cook atau koki adalah jabatan untuk melaksanakan kegiatan operasi memasak makanan dan membuat minuman. *Cook* atau koki harus mengikuti resep yang sudah disiapkan dalam melaksanakan proses operasi. Setelah memasak dan meracik makanan dan minuman, *cook* atau koki juga harus mencicipi dan menjaga kualitas makanan dan minuman sebelum kemudian disajikan kepada konsumen. Semua koki harus saling bekerja sama dalam memasak dan meracik minuman. Masing – masing koki memiliki tugas yang berbeda dan akan di *roll* aktivitasnya.

Cashier mempunyai tugas untuk mengurus administrasi mengenai pembayaran yang akan dilakukan oleh konsumen, yaitu mencetak struk penjualan dan mengurus pembayaran melalui mesin EDC.

Customer Service mempunyai tugas untuk mengantar konsumen ke meja yang telah disediakan, melayani dengan memberikan menu makanan dan minuman, mencatat pesanan konsumen, memberikan daftar *board game* yang tersedia dan mengurus konsumen sehingga konsumen merasa *feel like home* di dalam *Break Cup Cafe*.

Game Master adalah jabatan untuk melaksanakan kegiatan operasi melayani konsumen yang ingin bermain *board game*, yaitu mengajarkan



bagaimana memainkan permainan, mencatat paket apa yang diambil oleh konsumen, dan kemudian merapikan kembali *board game* ke lemari *board game* yang tersedia.

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

Dalam merekrut tenaga kerja, calon tenaga kerja yang ingin bergabung dengan *Break Cup Cafe* diharapkan memiliki kemampuan, visi, dan potensi yang sesuai dengan visi dan misi *Break Cup Cafe*. Maka proses seleksi akan dilakukan dengan menyebarkan informasi mengenai lamaran melalui media sosial. Calon karyawan dapat menghubungi kantor melalui telepon atau *WhatsApp* atau datang secara langsung ke kantor kedudukan. Tahap berikutnya adalah melakukan seleksi surat lamaran kerja bersama data diri calon karyawan. Pada tahap akhir adalah melakukan seleksi karyawan dengan melakukan wawancara atau *interview*.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

B Struktur Organisasi Perusahaan

Setiap organisasi perlu memiliki struktur organisasi. Melalui struktur organisasi dapat tergambar bagaimana 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.

Struktur organisasi menurut Raymond A. Noe,dkk (2013:200) merupakan suatu susunan dan hubungan antar komponen bagian – bagian serta posisi – posisi dalam organisasi yang menyampaikan berbagai hubungan pelaporan secara vertikal dan berbagai tanggung jawab fungsional secara horizontal. Struktur organisasi dapat diilustrasikan sebagai sebuah bagan organisasi di mana

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.



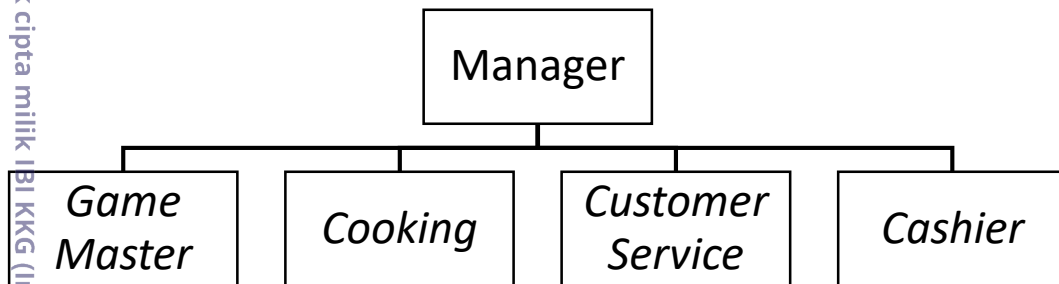
hal ini menunjukkan interaksi antara posisi jabatan. Selain itu, dengan adanya struktur organisasi dapat menjadi rantai komando yang menekankan pada alur pelaporan masing – masing posisi jabatan dan menemukan tanggung jawab yang dimiliki oleh masing – masing posisi. Terdapat beberapa elemen yang ada dalam struktur organisasi sentralisasi, yaitu berupa pemusatan pengambilan keputusan pada pihak – pihak yang berada pada tingkat atas. Sedangkan departementalisasi merupakan pengelompokan berdasarkan unit kerja, rentang kendali berupa jumlah karyawan yang berada di bawah tanggung jawab pimpinan divisi atau departemen tersebut serta ketinggian organisasi, di mana mengacu pada banyaknya lapisan yang ada di organisasi tersebut dari bawah hingga atas.

Robbins dan Judge (2015:470) menyatakan bahwa terdapat tiga jenis struktur organisasi, yaitu struktur organisasi sederhana, struktur organisasi birokrasi, dan struktur organisasi matrix. Struktur organisasi yang dimiliki *Break Cup Cafe* adalah struktur organisasi sederhana. Struktur organisasi sederhana merupakan struktur organisasi yang memiliki karakteristik yaitu departementalisasi yang rendah, rentang kendali yang luas, kewenangan tersentralisasi pada satu orang, formalisasi yang rendah. Struktur organisasi ini cocok diterapkan pada organisasi yang masih kecil dengan sumber daya yang terbatas dan lini produk yang dihasilkan tidak banyak.

Berikut merupakan gambar dari bentuk struktur organisasi *Break Cup Cafe* yang ditunjukkan pada **Gambar 6.1**



Gambar 6.1
Break Cup Cafe
Struktur Organisasi



Sumber: *Break Cup Cafe*, 2016

Tugas Pokok dan Fungsi

Setiap bagian divisi memiliki tugas dan fungsi masing – masing, yang semuanya mendukung bisnis agar dapat berjalan. Tanpa bagian yang satu, operasi bisnis tentu akan terganggu. Tugas pokok dan fungsi dari masing – masing divisi *Break Cup Cafe* antara lain:

1. *Manager*

Tugas *Manager* adalah mengontrol proses bisnis dan seluruh divisi yang ada agar sesuai dengan yang direncanakan, dan melaksanakan fungsi keuangan, pemasaran, dan sumber daya manusia.

2. *Game Master*

Tugas *Game Master* adalah melayani konsumen yang ingin memainkan permainan *board game*.

3. *Cooking*

Tugas *Cooking* adalah memproses makanan dan minuman dari bahan baku hingga disajikan kepada konsumen.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



4. *Customer Service*

Tugas bagian *customer service* adalah melayani konsumen dari konsumen datang hingga konsumen pulang.

5. *Cashier*

Tugas bagian *cashier* adalah melaksanakan proses administrasi mengenai pembayaran akhir yang akan dilakukan oleh konsumen.

D. Uraian Kerja (*Job Description*) Tiap Bagian

Uraian kerja atau *job description* menurut Raymond A. Noe,dkk (2013:210) adalah daftar tugas, pekerjaan, dan tanggung jawab yang dibutuhkan dalam pekerjaan. Uraian pekerjaan di dalam *Break Cup Cafe* adalah sebagai berikut:

1. *Manager*

Manager pada *Break Cup Cafe* adalah pimpinan tertinggi dan memimpin keseluruhan kegiatan di dalam *Break Cup Cafe* dan memiliki tugas, kewenangan dan tanggung jawab sebagai berikut:

- a. Merencanakan pengembangan-pengembangan produk.
- b. Menyediakan bahan baku terbaik untuk proses produksi.
- c. Mengkoordinasi tim kerja agar dapat bekerja sama dengan baik dalam tim.
- d. Bertanggung jawab terhadap keberlangsungan dan jalannya perusahaan.
- e. Melakukan fungsi – fungsi strategis yang mencakup kegiatan perencanaan, pengorganisasian, memimpin, dan melakukan kontrol.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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 mengemukakan 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)

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.
- f. Melakukan perencanaan kebutuhan tenaga kerja dan menerapkan tugas dan kualifikasi tenaga kerja.
 - g. Mengawasi, memotivasi, dan meningkatkan kualitas karyawan.
 - h. Mengadakan dan memelihara pembukuan serta pengaturan kondisi keuangan yang sehat.
 - i. Mengunggah informasi di media sosial dan situs web.
 - j. Mengawasi proses memasak dan meracik makanan dan minuman secara berkala.
 - k. Melakukan proses pemasaran dan penandatanganan kontrak dengan pemasok.
2. *Cooking*

Cooking adalah jabatan untuk melaksanakan kegiatan operasi memasak makanan dan membuat minuman. *Cook* atau koki harus mengikuti resep yang sudah disiapkan dalam melaksanakan proses operasi. Setelah memasak dan meracik makanan dan minuman, *cook* atau koki juga harus mencicipi dan menjaga kualitas makanan dan minuman sebelum kemudian disajikan kepada konsumen. Uraian tugas, kewenangan, dan tanggung jawab *Cooking* adalah sebagai berikut:

 - a. Menyiapkan bahan baku untuk memasak dan meracik makanan dan minuman sesuai dengan pemesanan.
 - b. Memeriksa kualitas bahan baku yang datang dari pemasok.
 - c. Melakukan uji kualitas dan rasa makanan dan minuman sebelum disajikan.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

- d. Mengawasi pasokan bahan baku untuk kegiatan memasak makanan dan meracik minuman.
- e. Melakukan *plating* yang siap disajikan.
- f. Menjaga kebersihan dapur.
- g. Memelihara peralatan dapur.

Kualifikasi jabatan *Cook* adalah sebagai berikut:

- a. Laki-laki atau perempuan berusia maksimal 30 tahun
- b. Pendidikan minimal SMA/ sederajat
- c. Memiliki pengalaman kerja sebagai *cook* minimal 1 tahun
- d. Menguasai Bahasa Inggris lisan dan tulisan
- e. Mampu bekerja dalam kelompok
- f. Jujur dan bertanggung jawab
- g. Memiliki kemampuan komunikasi yang baik dan berawasan dalam ranah proses memasak makanan dan meracik minuman.

3. *Game Master*

Game Master adalah jabatan untuk melaksanakan kegiatan operasi melayani konsumen yang ingin bermain *board game*. Uraian tugas, kewenangan, dan tanggung jawab *Game Master* adalah sebagai berikut:

- a. Melayani konsumen dengan merekomendasikan *board game*.
- b. Melakukan pencatatan pemesanan *board game* yang ingin dimainkan oleh konsumen.
- c. Mengajarkan cara bermain *board game* kepada konsumen.
- d. Merapikan kembali *board game* yang telah dimainkan dan meletakkannya di lemari *board game*.

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.



Kualifikasi jabatan *Game Master* adalah sebagai berikut:

- a. Laki – laki atau perempuan berusia maksimal 30 tahun
 - b. Pendidikan minimal SMA/ sederajat
 - c. Memiliki pengalaman kerja minimal 1 tahun
 - d. Menguasai Bahasa Inggris lisan dan tulisan
 - e. Mampu bekerja dalam kelompok
 - f. Jujur dan bertanggung jawab
 - g. Cepat belajar hal – hal baru
 - h. Memiliki kemampuan berkomunikasi yang baik.
4. *Customer Service*

Customer Service adalah jabatan yang bertugas untuk mengantarkan konsumen ke meja yang telah disediakan, melayani dengan memberikan menu makanan dan minuman, mencatat pesanan konsumen, memberikan daftar *board game* yang tersedia. Uraian tugas, kewenangan, dan tanggung jawab *Customer Service* adalah sebagai berikut:

- a. Memelihara kebersihan dari *Break Cup Cafe* terutama kebersihan meja makan.
- b. Mengawasi pasokan kebutuhan kebersihan.
- c. Menyampaikan pesanan makanan dan minuman ke kasir.

Kualifikasi jabatan *Customer Service* adalah sebagai berikut:

- a. Laki – laki atau perempuan berusia maksimal 30 tahun
- b. Pendidikan minimal SMA/ sederajat
- c. Memiliki pengalaman kerja minimal 1 tahun
- d. Mampu bekerja dalam kelompok

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



- e. Jujur dan bertanggung jawab
- f. Memiliki kemampuan komunikasi yang baik

5. *Cashier*

Cashier adalah jabatan yang bertugas untuk mengurus administrasi mengenai pembayaran yang akan dilakukan oleh konsumen. Uraian tugas, kewenangan, dan tanggung jawab *Cashier* adalah sebagai berikut:

- a. Mencetak struk hasil belanja konsumen.
- b. Menyampaikan pesanan makanan dan minuman ke dapur untuk di proses.
- c. Menyampaikan kepada pelayan setelah makanan dan minuman siap disajikan.

Kualifikasi jabatan *Cashier* adalah sebagai berikut:

- a. Laki – laki atau perempuan berusia maksimal 30 tahun
- b. Pendidikan minimal SMA/ sederajat
- c. Memiliki pengalaman kerja minimal 1 tahun
- d. Mampu bekerja dalam kelompok
- e. Jujur dan bertanggung jawab

1.1.1 Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan

Memberikan balas jasa kepada karyawan merupakan kewajiban yang harus dipenuhi oleh perusahaan tanpa terkecuali. Perusahaan perlu mengingat bahwa tanpa para pekerja tentu perusahaan tidak dapat berjalan dengan baik. Di dalam memberikan gaji kepada karyawan, perusahaan perlu mempertimbangkan beberapa hal dan menyesuaikan dengan kemampuan dan kapasitas perusahaan,

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



jangan sampai balas jasa tersebut menjadi beban yang membuat perusahaan tidak dapat berkembang.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Balas jasa merupakan gaji dan tunjangan yang diterima oleh karyawan yang menjadi haknya atas tenaga kerja 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, kesepakatan, atau peraturan perundang – undangan, termasuk tunjangan bagi pekerja dan keluarganya atas suatu pekerjaan dan atau jasa yang telah atau akan dilakukan.

Menurut Surat Edaran Menteri Tenaga Kerja No. SE-07/Men/1990 tentang Pengelompokan Upah dan Pendapatan Non Upah:

1. Gaji Pokok

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

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.

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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



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.

Selain itu, kriteria upah minimum yang merujuk pada Pasal 94 Undang – Undang (UU) No. 13 Tahun 2003 Tentang Tenaga Kerja, kriteria upah minimum adalah terdiri dari dua komponen, yaitu gaji pokok dan tunjangan tetap. Berdasarkan data yang diperoleh melalui situs Badan Pusat Statistik (https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/917_UMR_2016) yang diakses pada 13 November 2016 mengenai peraturan yang ditetapkan oleh Gubernur DKI Jakarta, Upah Minimum Regional (UMR) tahun 2015 adalah Rp2.700.000,-. Upah ini mengalami kenaikan jika dibandingkan dengan tahun 2014, yakni Rp2.441.000,-. Sedangkan untuk upah DKI Jakarta tahun 2016 menurut Dewan Pengupahan DKI Jakarta adalah sebesar Rp3.100.000,-. Berdasarkan upah minimum yang ditetapkan di wilayah DKI Jakarta, penulis sebagai pemilik menetapkan upah untuk pegawai di level terendah menerima upah sebesar Rp3.100.000,-.

Selanjutnya Tunjangan Hari Raya (THR) yang diberikan satu tahun sekali pada saat hari raya Idul Fitri. Tunjangan ini diambil dari satu kali gaji pokok masing – masing karyawan. Syarat diberikannya tunjangan secara penuh adalah jika kehadiran karyawan dianggap baik. *Break Cup Cafe* akan memberikan izin

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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.



kepada karyawan, yaitu dalam 1 tahun karyawan diperbolehkan izin sebanyak 12 hari. Jika izin lebih dari 12 hari maka THR akan dipotong 50%.

Rencana perhitungan balas jasa karyawan *Break Cup Cafe* adalah sebagai berikut:

Tabel 6.2
Break Cup Cafe

Rencana Perhitungan Balas Jasa Karyawan Tahun 2017 (dalam Rupiah)

Jabatan	Jumlah	Gaji Pokok	Gaji/Tahun/ Orang	Tunjangan Hari Raya	Balas Jasa/Orang	Jumlah Beban Gaji Per Tahun
<i>Manager</i>	1	10.000.000	120.000.000	10.000.000	130.000.000	130.000.000
<i>Cook</i>	3	5.000.000	60.000.000	5.000.000	65.000.000	195.000.000
<i>Game Master</i>	2	5.000.000	60.000.000	5.000.000	65.000.000	130.000.000
<i>Customer Service</i>	3	4.000.000	48.000.000	4.000.000	52.000.000	156.000.000
<i>Cashier</i>	1	3.500.000	42.000.000	3.500.000	45.500.000	45.500.000
Total						656.500.000

Sumber: *Break Cup Cafe*, 2016

Tabel 6.3
Break Cup Cafe

Rencana Perhitungan Balas Jasa Karyawan Tahun 2018 (dalam Rupiah)

Jabatan	Jumlah	Gaji Pokok	Gaji/Tahun/ Orang	Tunjangan Hari Raya	Balas Jasa/Orang	Jumlah Beban Gaji Per Tahun
<i>Manager</i>	1	10.580.000	126.960.000	10.580.000	137.540.000	137.540.000
<i>Cook</i>	3	5.290.000	63.480.000	5.290.000	68.770.000	206.310.000
<i>Game Master</i>	3	5.290.000	63.480.000	5.290.000	68.770.000	206.310.000
<i>Customer Service</i>	3	4.232.000	50.784.000	4.232.000	55.016.000	165.048.000
<i>Cashier</i>	1	3.703.000	44.436.000	3.703.000	48.139.000	48.139.000
Total						763.347.000

Sumber: *Break Cup Cafe*, 2016

Tabel 6.4
Break Cup Cafe

Rencana Perhitungan Balas Jasa Karyawan Tahun 2019 (dalam Rupiah)

Jabatan	Jumlah	Gaji Pokok	Gaji/Tahun/ Orang	Tunjangan Hari Raya	Balas Jasa/Orang	Jumlah Beban Gaji Per Tahun
<i>Manager</i>	1	11.193.640	134.323.680	11.193.640	145.517.320	145.517.320
<i>Cook</i>	3	5.596.820	67.161.840	5.596.820	72.758.660	218.275.980
<i>Game Master</i>	3	5.596.820	67.161.840	5.596.820	72.758.660	218.275.980
<i>Customer Service</i>	3	4.477.456	53.729.472	4.477.456	58.206.928	174.620.784
<i>Cashier</i>	2	3.917.774	47.013.288	3.917.774	50.931.062	101.862.124
Total						858.552.188

Sumber: *Break Cup Cafe*, 2016

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

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.



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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Tabel 6.5
Break Cup Cafe

Rencana Perhitungan Balas Jasa Karyawan Tahun 2020 (dalam Rupiah)

Jabatan	Jumlah	Gaji Pokok	Gaji/Tahun/ Orang	Tunjangan Hari Raya	Balas Jasa/Orang	Jumlah Beban Gaji Per Tahun
Manager	1	11.842.871	142.114.453	11.842.871	153.957.325	153.957.325
Cook	3	5.921.436	71.057.227	5.921.436	76.978.662	230.935.987
Game Master	3	5.921.436	71.057.227	5.921.436	76.978.662	230.935.987
Customer Service	4	4.737.148	56.845.781	4.737.148	61.582.930	246.331.719
Cashier	2	4.145.005	49.740.059	4.145.005	53.885.064	107.770.127
Total						969.931.145

Sumber: Break Cup Cafe, 2016

Tabel 6.6
Break Cup Cafe

Rencana Perhitungan Balas Jasa Karyawan Tahun 2021 (dalam Rupiah)

Jabatan	Jumlah	Gaji Pokok	Gaji/Tahun/ Orang	Tunjangan Hari Raya	Balas Jasa/Orang	Jumlah Beban Gaji Per Tahun
Manager	1	12.529.758	150.357.092	12.529.758	162.886.849	162.886.849
Cook	3	6.264.879	75.178.546	6.264.879	81.443.425	244.330.274
Game Master	4	6.264.879	75.178.546	6.264.879	81.443.425	325.773.699
Customer Service	4	5.011.903	60.142.837	5.011.903	65.154.740	260.618.959
Cashier	2	4.385.415	52.624.982	4.385.415	57.010.397	114.020.795
Total						1.107.630.576

Sumber: Break Cup Cafe, 2016

Berdasarkan hasil perhitungan diatas, maka dapat disimpulkan bahwa perhitungan beban gaji karyawan selama 5 tahun diperkirakan meningkat berdasarkan nilai rata-rata inflasi 5 tahun terakhir yaitu 5,8%, THR yang diberikan kepada karyawan adalah sebesar satu kali gaji pokok dengan tetap mengikuti kenaikan gaji per tahunnya, serta THR akan diberikan tujuh hari sebelum hari raya keagamaan atau Idul Fitri sesuai dengan Peraturan menteri Tenaga Kerja Indonesia Nomor Per-04/MEN/1994 dalam UU No. 4 Tahun 1994 tentang Tunjangan Hari Raya Keagamaan Bagi Pekerja di Perusahaan.