



BAB VI

RENCANA ORGANISASI



A. Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja dan Proses Seleksi Karyawan

Tenaga kerja merupakan penduduk yang berada dalam usia kerja. Batas usia kerja yang berlaku di Indonesia adalah berumur 15 tahun – 64 tahun. Tenaga kerja atau karyawan merupakan aset perusahaan yang berharga karena merupakan penggerak perusahaan sehingga tanpa ada tenaga kerja, perusahaan tidak akan dapat melakukan kegiatan operasionalnya. Perusahaan perlu merekrut pekerja dengan jumlah yang sesuai dengan kebutuhan untuk memaksimalkan efisiensi, dan perlu melakukan seleksi agar pekerja yang masuk ke perusahaan memiliki kompetensi yang diharapkan. Berikut adalah jumlah tenaga kerja yang direncanakan:

Tabel 6.1

Kebutuhan Tenaga Kerja Tengoku Yakitori untuk tahun 2017-2022

Posisi	Kebutuhan
Manajer	1
Koki	3
Kasir	1
Cook Helper Part Time	2
Waiter	6
Cleaning Service	2
Total	15

Sumber: Tengoku Yakitori, 2016

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.



Untuk mendapatkan karyawan yang berpotensi dan produktif, pemilik melakukan rekrutmen karyawan dengan tujuan agar pemilik mendapatkan pelamar sebanyak – banyaknya dari berbagai sumber, sehingga pemilik mampu menjaring calon karyawan yang sesuai dengan posisi yang dibutuhkan. Dalam melakukan rekrutmen karyawan akan dilakukan saat bulan April minggu ke-3 dan ke-4.

Dalam prosesnya, terdapat beberapa langkah yang dilakukan oleh Tengoku Yakitori untuk mendapatkan calon pelamar yang berpotensi adalah sebagai berikut :

1. Membuka lowongan pekerjaan

Hal ini dilakukan pemilik dengan memasang iklan di media sosial milik akun pribadi pemilik seperti contohnya: *Facebook*, *Path* maupun *Instagram* dan juga pemilik akan menaruh iklan di *jobstreet* agar dapat menjangkau lebih banyak calon karyawan yang berkompeten.

2. Melakukan Screening melalui CV

Dari data pelamar yang masuk, penulis akan melakukan screening. Screening dilakukan dengan memilih pelamar-pelamar yang memenuhi kriteria dan kualifikasi yang dibutuhkan untuk menempati setiap jabatan yang dibutuhkan.

3. Melakukan pemanggilan calon karyawan

Setelah melakukan screening pelamar, kemudian dilakukan pemanggilan terhadap pelamar yang sesuai dengan kriteria dan kualifikasi melalui telepon atau *e-mail* untuk melakukan *interview* di waktu dan tempat yang disepakati.

4. Wawancara calon karyawan

Menurut Gary Dessler (2015:124), wawancara dapat dilakukan dengan setiap calon karyawan, atau dengan interview secara grup. Manajer



melaksanakan wawancara dengan pelamar secara perorangan yang memenuhi syarat dengan berbagai pertanyaan, seperti motivasi kerja, prinsip dalam bekerja, dan pengalaman dalam bidangnya. Selain itu perlu dilihat kepribadian dari karyawan, apakah orangnya serius dalam bekerja, memiliki sikap yang baik, dan kemampuan bekerja sama. Hal ini dilakukan karena kepribadian adalah salah satu faktor dari terciptanya lingkungan kerja yang kondusif, terutama dalam dapur sangat diperlukan koordinasi yang baik agar proses berjalan dengan efisien.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

5. Melakukan tes kerja lapangan

Salah satu tes yang dapat dilakukan menurut Gary Dessler (2015:214) yaitu dengan sampel kerja (*work samples*) yaitu memberikan tugas pekerjaan yang sebenarnya yang digunakan untuk mengetes kinerja pelamar.

Calon karyawan yang lulus tes wawancara akan melaksanakan tes kerja lapangan, yaitu melaksanakan tugas sesuai dengan bagian yang dipilihnya secara nyata agar manajer dapat melihat dengan langsung kemampuan yang dimiliki calon karyawan, dan bagaimana menghadapi situasi kerja yang nyata, sebagai masukan untuk memilih karyawan yang tepat.

6. Penerimaan calon karyawan

Setelah semua proses dilewati, pemilik menelepon pelamar yang lulus semua tahap seleksi dan memberikan penawaran untuk gaji dan pekerjaan yang akan dilakukan. Jika sudah disepakati maka akan ditentukan kapan pelamar akan mulai bekerja.

7. Melakukan evaluasi kinerja karyawan

Setelah pegawai bekerja selama 2 minggu, akan dilakukan evaluasi terhadap kinerja karyawan, sehingga dapat diketahui apakah karyawan sudah bekerja

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.



sesuai dengan yang diharapkan atau belum. Hal itu akan terus dilakukan selama 3 bulan pertama, lalu berikutnya sebulan sekali.

Tahapan Rekrutmen dan seleksi yang dilakukan oleh Tengoku Yakitori akan menghasilkan biaya sekitar Rp. 3.000.000,- untuk pembelian daging dan sayur yang akan dijadikan percobaan untuk dipotong-potong, persediaan lainnya dan juga biaya untuk mengiklankan lowongan kerja.

B. Struktur Organisasi Perusahaan

Setiap organisasi memiliki struktur, bahkan organisasi yang sederhana sekalipun. Struktur organisasi dapat menunjukkan tingkatan wewenang dan hubungan yang ada dalam suatu organisasi. Menurut Stephen P. Robbins dan Mary Coulter (2014:371) ada beberapa struktur organisasi perusahaan, antara lain:

1. *Simple structure*

Banyak perusahaan memulai usahanya dengan menggunakan struktur sederhana, dengan sedikit departementalisasi, kontrol yang luas, dan sentralisasi tinggi.

2. *Functional structure*

Mengelompokkan spesialisasi pekerjaan yang sama dalam 1 bagian

3. *Divisional structure*

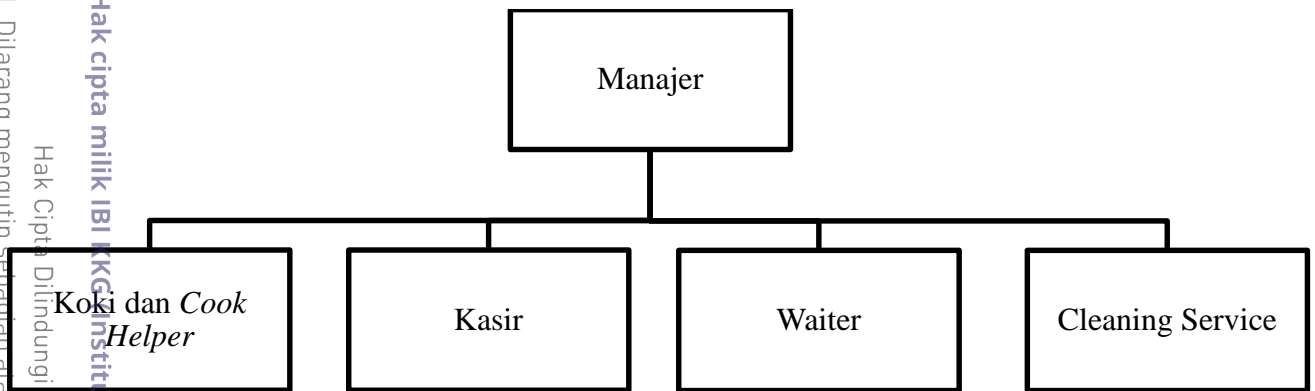
Terdiri dari beberapa unit bisnis atau divisi. Dalam struktur ini, setiap divisi memiliki otonomi yang terbatas, dengan memiliki manajer divisi yang memiliki kontrol atas unitnya, dan bertanggungjawab atas divisinya

Berikut adalah struktur organisasi Tengoku Yakitori:



Gambar 6.1

Rencana Struktur Organisasi Tengoku Yakitori



Sumber: Tengoku Yakitori

Struktur yang digunakan Tengoku Yakitori adalah struktur sederhana, dimana karyawan berada langsung di bawah manajer karena bisnis masih dalam skala kecil, sehingga dibutuhkan pengawasan langsung dari manajer agar kontrol atas karyawan dan bisnis lebih mudah. Selain itu, struktur ini juga digunakan karena jumlah divisi dan karyawan yang masih sedikit sehingga tidak membutuhkan struktur yang kompleks. Dalam awal pendirian bisnis, fungsi dari manajer akan dilakukan oleh pemilik perusahaan

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 antara lain:

1. Manajer

© 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



Mengontrol proses bisnis dan seluruh divisi yang ada agar sesuai dengan yang direncanakan, dan melaksanakan fungsi keuangan, pemasaran, persediaan, dan sumber daya manusia perusahaan

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

2. Koki dan *cook helper*

Mengolah bahan baku dengan bersih, menjaga kualitas bahan baku, memproses makanan dari bahan baku menjadi bahan jadi sehingga siap dihidangkan ke konsumen, melapor ke manajer ketika persediaan sudah sedikit.

3. Kasir

Menerima pembayaran menghitung bon penjualan dalam sehari, mencatat seluruh penjualan sehari dan sebulan, membuat laporan keuangan, membantu pelanggan dalam memberikan informasi mengenai suatu produk.

4. *Waiter*

Menyambut tamu pada saat datang, mengantarkan tamu hingga ke tempat duduk, menawarkan menu kepada tamu, menghidangkan makanan ke meja konsumen, mengambil piring dan gelas kotor, memberikan bon kepada tamu, mengucapkan terima kasih.

5. *Cleaning Service*

Membersihkan area restoran Tengoku Yakitori, mencuci semua peralatan dapur dan makan.

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.



D. Uraian kerja (job description) tiap Bagian

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Job description merupakan panduan dari perusahaan kepada karyawannya dalam menjalankan tugas. Semakin jelas *job description* yang diberikan, maka semakin mudah bagi karyawan untuk melaksanakan tugas sesuai dengan tujuan perusahaan. *Job description* dari Tengoku Yakitori adalah:

1. Manajer
 - a. Mengontrol proses bisnis dari semua divisi agar sesuai dengan yang diinginkan.
 - b. Mengawasi dan memberikan arahan atas kinerja para karyawannya.
 - c. Menetapkan kebijakan dan peraturan perusahaan.
 - d. Mengelola website dan media sosial.
 - e. Melakukan pemesanan bahan baku.
 - f. Mengembangkan variasi produk baru
 - g. Melaksanakan pemasaran.
 - h. Melakukan recruitment, seleksi, training dan evaluasi kinerja karyawan.
 - i. Mengelola penggajian atau balas jasa karyawan, membayar iuran BPJS Ketenagakerjaan
 - j. Melakukan penilaian kinerja karyawan.
 - k. Melaksanakan evaluasi atas bisnis, terutama dengan *feedback* dari konsumen dan penilaian karyawan
 - l. Mencari event-event bazaar kuliner yang memerlukan sponsor.
 - m. Mengikuti pelatihan agar dapat membuat bisnis ini menjadi lebih baik, dan memantau bisnis jika terjadi perubahan dalam hal selera konsumen.

Dalam hal ini, manajer dapat terus belajar dengan saling mendiskusikan mengenai bisnis yang dijalankan, salah satunya dengan mengikuti seminar

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.



bisnis yang dapat mengembangkan kemampuan manajer dalam hal bisnis itu sendiri, sumber daya manusia, pemasaran maupun dalam hal keuangan. Manajer akan mengikuti seminar sebanyak 4 kali dalam setahun dengan perkiraan biaya Rp. 350.000/seminar, sehingga 1 tahun membutuhkan dana sebesar Rp. 1400.000 dan pelatihan ini akan direncanakan untuk 5 tahun mendatang.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

2. Kasir

- a. Menangani pembayaran dari konsumen
- b. Bertanggungjawab atas keuangan operasional
- c. Teliti dalam menghitung
- d. Mampu mengoperasikan komputer dan mesin *EDC* dengan baik.
- e. Selalu menghitung kembali uang yang diterima
- f. Melakukan penulisan laporan setiap harinya.
- g. Membuat laporan keuangan
- h. Menjaga kebersihan area kasir.

3. Koki dan *cook helper*

- a. Menyiapkan bahan baku yang dibutuhkan setiap hari.
- b. Mengembangkan variasi produk.
- c. Memproses bahan baku hingga menjadi siap untuk dihidangkan yang sesuai dengan pesanan konsumen
- d. Menjaga rasa makanan yang dihidangkan.
- e. Mencuci semua peralatan yang digunakan.
- f. Menjaga kebersihan dapur dan makanan.

4. *Waiter*

- a. Melayani konsumen dengan ramah

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. Mengantarkan konsumen ke tempat duduknya.
- c. Mengerti dan menjelaskan dengan baik apa yang ditanyakan oleh konsumen
- d. Menjelaskan mengenai sistem kartu member
- e. Mencatat pesanan konsumen dan menyerahkan kepada koki
- f. Mengantar pesanan ke konsumen
- g. Mengantar *bill* kepada konsumen.

5. Cleaning Service

- a. Membersihkan meja dan lantai restoran yang kotor
- b. Membersihkan toilet restoran
- c. Mencuci seluruh peralatan makanan yang kotor
- d. Melaporkan stock persediaan pembersih kepada manajer

Sedangkan syarat yang harus dipenuhi calon karyawan/pelamar untuk setiap

bagian meliputi:

1. Manajer

- a. Pendidikan minimal S1 bidang Ekonomi / Administrasi Bisnis / Manajemen
- b. Pria atau wanita berusia minimal 23 tahun
- c. Membutuhkan pengalaman di bidang manajer minimal 2 tahun.
- d. Dapat menjalankan *Ms Office, excel*
- e. Memiliki kemampuan kepemimpinan yang baik
- f. Jujur, disiplin dan bertanggung jawab
- g. Cepat dan tanggap dalam mengambil keputusan.
- h. Mampu melaksanakan tugas manajemen sumber daya manusia, keuangan dan pemasaran



- i. Memiliki keinginan untuk terus belajar dan mengembangkan diri serta bisnis
2. Kasir
 - a. Pendidikan minimal SMA dan sederajat
 - b. Wanita yang berusia 19 - 25 tahun
 - c. Mampu bekerja detail, teliti dan sistematis
 - d. Jujur dan teliti.
 - e. Mampu menggunakan komputer dan menguasai *MS Office*
3. Koki
 - a. Pria berusia 25 - 30 tahun
 - b. Pendidikan minimal D3 Perhotelan
 - c. Bersedia bekerja dengan tanggungjawab
 - d. Pekerja keras dan dapat bekerja sama dalam tim kerja
 - e. Disiplin, jujur, dan bekerja dengan cepat
 - f. Mampu bekerja dibawah tekanan
 - g. Mengerti dalam operasional dapur
 - h. Bersedia bekerja secara shift
4. *Waiter*
 - a. Pria berusia 18 – 25 tahun.
 - b. Pendidikan minimal SMA / Sederajat
 - c. Dapat berkomunikasi dengan baik
 - d. Bersih, ramah, jujur dan berpenampilan menarik
 - e. Sabar dalam melayani konsumen
 - f. Cepat tanggap dalam merespon konsumen.
 - g. Dapat mengendarai motor dengan baik

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



h. Bersedia bekerja secara shift

5. Cleaning Service

- a. Pria berusia 20 – 35 tahun
- b. Pendidikan minimal berijazah SMP
- c. Bersedia bekerja secara shift

6. Cook Helper

- a. Pria berusia maksimal 30 tahun
- b. Pendidikan minimal Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) yang sesuai dengan bidang memasak
- c. Bersedia bekerja dengan jam yang fleksibel
- d. Disiplin, jujur dan bertanggungjawab dalam pekerjaan

© 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.

E. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan

Menurut Gary Dessler (2015:417) Kompensasi karyawan adalah meliputi semua bentuk bayaran yang diberikan kepada karyawan dan timbul dari hubungan kerja mereka. Kompensasi karyawan memiliki dua komponen utama, yaitu pembayaran finansial langsung (upah, gaji, insentif, komisi dan bonus), dan pembayaran finansial tidak langsung (tunjangan finansial seperti asuransi dan liburan yang dibayar oleh pemberi kerja).

Berikut adalah rincian kompensasi yang diberikan pemilik Tengoku Yakitori untuk para karyawannya:

1. Gaji Pokok

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

2. Tunjangan Hari Raya (THR)



Tunjangan Hari Raya (THR) diberikan setiap setahun sekali satu minggu sebelum Hari Raya Lebaran setiap tahunnya 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. Tunjangan ini diambil dari satu kali gaji pokok masing-masing karyawan.

Besarnya balas jasa untuk karyawan disesuaikan dengan aturan Upah Minimum Kota Bandung sebesar Rp 2.843.662,-per bulan. (<http://www.pikiran-rakyat.com/jawa-barat/2016/11/21/hari-ini-umk-jabar-2017-ditetapkan-385322>).

Untuk gaji manajer dalam pembukaan usaha ini sama dengan gaji pemilik karena pemilik masih bertindak sebagai manajer. Tunjangan Hari Raya (THR) masing-masing sebesar gaji pokok sesuai jabatan masing-masing.

3. Bonus

Bonus adalah sejumlah uang yang ditambahkan ke gaji karyawan, biasanya diperuntukkan bagi karyawan sebagai hadiah yang dilihat dari penilaian kinerja karyawan atau karena mereka telah melakukan pekerjaan dengan baik. Bonus hanya akan diberikan jika karyawan dapat mengumpulkan 45 poin untuk karyawan dapur dan 30 poin untuk kasir, 25 poin untuk *waiter*, dan 20 poin untuk *cleaning service*.

Berikut adalah kompensasi dan balas jasa karyawan untuk tahun pertama Tengoku

Yakitori:

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 6.2

Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan Dalam 1 Tahun

No	Jabatan	Jumlah Karyawan	Gaji Pokok/bulan	Gaji/tahun	THR	Total
1	Manajer	1	Rp. 4.500.000	Rp. 54.000.000	Rp. 4.500.000	Rp. 58.500.000
2	Koki	3	Rp. 3.400.000	Rp. 122.400.000	Rp. 3.400.000	Rp. 132.600.000
3	Cook Helper Part time	2	Rp. 800.000	Rp. 19.200.000	Rp. 800.000	Rp. 20.800.000
4	Kasir	1	Rp. 3.200.000	Rp. 38.400.000	Rp. 3.200.000	Rp. 41.600.000
5	Waiter	6	Rp. 3.000.000	Rp. 216.000.000	Rp. 3.000.000	Rp. 234.000.000
6	Cleaning Service	2	Rp. 2.900.000	Rp. 69.600.000	Rp. 2.900.000	Rp. 75.400.000
TOTAL		15	Rp. 17.800.000	Rp. 519.600.000	Rp. 17.800.000	Rp. 562.900.000

Sumber: Tengoku Yakitori, 2016

Tabel 6.3

Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan Dalam 5 Tahun

2017-2018	2018-2019	2019-2020	2020-2021	2021-2022
Rp. 562.900.000	Rp. 619.190.000	Rp. 681.109.000	Rp. 749.219.900	Rp. 824.141.890

Sumber: Tengoku Yakitori, 2016

Sedangkan untuk bonus, akan dihitung sesuai dengan penilaian kinerja karyawan. Kinerja karyawan dapur yang melebihi standar yang ditetapkan akan mendapatkan bonus sebesar gaji pokok dengan tambahan 10% dari gaji pokok, kasir 7%, waiter 6% dan *cleaning service* 5%. Berikut adalah bonus yang diberikan Tengoku Yakitori kepada karyawan:

Tabel 6.4

Gaji Pokok Dalam 5 tahun

No	Jabatan	2017-2018	2018-2019	2019-2020	2020-2021	2021-2022
1	Manajer	Rp. 4.500.000	Rp. 4.950.000	Rp.5.445.000	Rp. 5.989.500	Rp. 6.588.450
2	Koki	Rp. 3.400.000	Rp. 3.740.000	Rp. 4.114.000	Rp. 4.525.400	Rp. 4.977.940
3	Cook Helper Par	Rp. 800.000	Rp. 880.000	Rp. 968.000	Rp. 1.064.800	Rp. 1.171.280
4	Kasir	Rp. 3.200.000	Rp. 3.520.000	Rp.3.872.000	Rp. 4.259.200	Rp. 4.685.120
5	Waiter	Rp. 3.000.000	Rp. 3.300.000	Rp. 3.630.000	Rp. 3.993.000	Rp. 4.392.300
6	Cleaning Service	Rp. 2.900.000	Rp. 3.190.000	Rp. 3.509.000	Rp. 3.859.900	Rp. 4.245.890

Sumber: Tengoku Yakitori, 2016

1. Ditaring 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

Bonus Karyawan Tengoku Yakitori

No	Jabatan	Jumlah	2018-2019	2019-2020	2020-2021	2021-2022
1	Manajer	1	Rp.5.445.000	Rp. 5.989.500	Rp. 6.588.450	Rp. 7.247.295
2	Koki	3	Rp.12.342.000	Rp. 13.576.200	Rp. 14.933.820	Rp. 16.427.202
3	Cook Helper Part time	1	Rp.968.000	Rp. 1.064.800	Rp. 1.171.280	Rp. 1.288.408
4	Kasir	1	Rp. 3.766.400	Rp. 4.143.040	Rp. 4.557.344	Rp. 5.013.078
5	Waiter	4	Rp. 13.992.000	Rp. 14.831.520	Rp. 15.721.411	Rp. 16.664.696
6	Cleaning Service	1	Rp. 3.349.500	Rp. 3.684.450	Rp. 4.052.895	Rp. 4.458.185
	Total	11	Rp. 39.862.900	Rp. 43.289.510	Rp. 47.025.200	Rp.51.098.864

Sumber: Tengoku Yakitori, 2016

Selain memberikan bonus kepada karyawan, perusahaan juga perlu menjamin masa depan para pekerja dari ketidakpastian seperti risiko sosial dan ekonomi yang bisa terjadi. Contoh risiko seperti kecelakaan kerja, sakit, kematian, masa pensiun dan lain-lain. Untuk itu perusahaan perlu membayar iuran BPJS Ketenagakerjaan yang berfokus pada jaminan sosial dan proteksi ketenagakerjaan di Indonesia. Sehingga pekerja tidak harus menanggung beban sendirian karena akan dibantu oleh program BPJS Ketenagakerjaan. Berikut adalah BPJS Ketenagakerjaan yang ditanggung oleh perusahaan:

Tabel 6.6
Iuran BPJS Ketenagakerjaan
(Dalam rupiah)

BPJS 1 BULAN									
No	Jabatan	Jumlah	Gaji/bulan	JKM 0,54%	JKK 0,3%	JHT 3,7%	JP 2%	Jumlah	Total
1	Manajer	1	4.500.000	24.300	13.500	166.500	90.000	294.300	294.300
2	Koki	3	3.400.000	18.360	10.200	125.800	68.000	222.360	667.080
3	Cook Helper Part time	2	800.000	4.320	2.400	29.600	16.000	52.320	104.640
4	Kasir	1	3.200.000	17.280	9.600	118.400	64.000	209.280	209.280
5	Waiter	6	3.000.000	16.200	9.000	111.000	60.000	196.200	1.177.200
6	Cleaning Service	2	2.900.000	15.660	8.700	107.300	58.000	189.660	379.320
TOTAL IURAN								2.831.820	

Sumber: Data yang diolah

