



BAB VI

RENCANA ORGANISASI

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

A. Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja dan Proses Seleksi Karyawan

1. Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja

Tenaga kerja diperlukan dalam kegiatan bisnis untuk membantu pemilik usaha dalam mencapai tujuan usahanya. Bakmi GR memperkerjakan beberapa tenaga kerja yang sesuai dengan tugas dan keahliannya masing-masing agar proses usaha berjalan dengan efektif dan sesuai dengan arahan Berikut pada tabel 6.1 adalah rencana kebutuhan tenaga kerja dari Bakmi GR:

Tabel 6.1

Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja Bakmi GR

Jabatan	Jumlah
Manajer	1
Kasir	1
Juru Masak	2
Asisten Juru Masak	2
Pelayan	7
<i>Cleaning Service</i>	2
TOTAL	15

Sumber : Data diolah.

Berdasarkan tabel 6.1 di atas, total kebutuhan tenaga kerja untuk menjalankan kegiatan operasional Bakmi GR sebanyak 15 orang.

2. Proses Seleksi Karyawan

Pemilik melakukan rekrutmen karyawan dengan tujuan agar mendapatkan pelamar dari berbagai sumber, sehingga pemilik mampu menjaring calon karyawan yang sesuai dengan posisi yang ditawarkan. Terdapat beberapa langkah yang dilakukan oleh pemilik untuk mendapatkan calon pelamar yang berpotensi sebagai berikut :

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.



- a. Membuka lowongan pekerjaan



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Menyebarkan informasi lowongan pekerjaan melalui media sosial, dan web-web yang mengiklankan pekerjaan seperti jobstreet.co.id, dan lain-lain serta memasang papan lowongan pekerjaan pada masa renovasi bangunan sebelum usaha dibuka. Pelamar dapat mengirim CV (*Curriculum Vitae*) ke alamat email pemilik.

- b. Melakukan Seleksi

Seleksi dilakukan dengan memilih pelamar-pelamar yang memenuhi kriteria dan kualifikasi pada CV yang diterima yang dibutuhkan untuk menempati setiap jabatan.

- c. Jadwal *Interview*

Melakukan pemanggilan terhadap pelamar yang sesuai dengan kriteria dan kualifikasi melalui telepon untuk melakukan *interview* diwaktu dan tempat yang disepakati.

- d. 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.

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.



e. 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.

f. Penerimaan calon karyawan

Setelah wawancara, pemilik memilih calon karyawan yang akan diterima dan dihubungi untuk segera melakukan pelatihan kerja.

g. Melakukan pelatihan

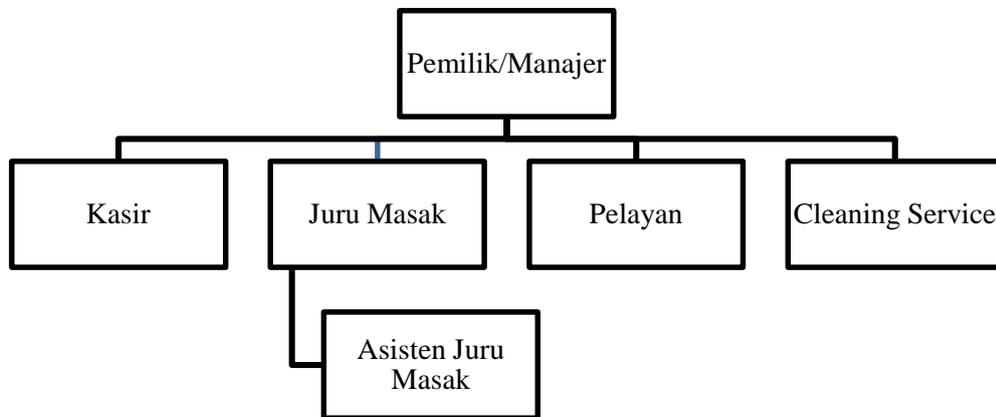
Setelah proses penerimaan, karyawan akan diberi pelatihan oleh pemilik sesuai porsi dan jabatannya masing-masing agar mampu memberikan pelayanan terbaik untuk konsumen Bakmi GR. Proses rekrutmen dan pelatihan tersebut diperkirakan akan memakan biaya sebesar Rp. 3.000.000.-. Biaya ini dipergunakan untuk interview sebesar Rp. 1.500.000, pembelian bahan baku untuk pelatihan sebesar Rp 1.000.000, dan perlengkapan sebesar Rp 500.000. yang dibutuhkan dalam proses pelatihan.

B. Struktur Organisasi Perusahaan

Menurut Robbins dan Coulter (2012:277) ada beberapa jenis struktur organisasi tradisional yaitu struktur organisasi sederhana, struktur organisasi fungsional dan struktur organisasi divisional. Bakmi GR merupakan bisnis dengan struktur organisasi sederhana, yang hirarki tertinggi berada di Manajer dan langsung membawahi 2

bagian yaitu produksi serta administrasi & servis. Pada bagian produksi terdapat 4 tenaga kerja yang terdiri dari 2 orang juru masak dan 2 orang asisten juru masak. Bagian administrasi dan servis membutuhkan 10 orang yang terdiri dari 7 orang pelayan, 2 orang bagian *cleaning service*, dan 1 orang kasir. Berikut tabel 6.1 adalah gambar dari struktur organisasi Bakmi GR:

Gambar 6.1
Rencana Struktur Organisasi Bakmi GR



Sumber: Data diolah

Berdasarkan gambar 6.1 di atas, dapat diambil kesimpulan bahwa struktur organisasi yang digunakan Bakmi GR bersifat sederhana dengan Manajer sebagai pimpinan tertinggi yang membawahi secara langsung juru masak, kasir, pelayan, dan *Cleaning Service*. Juru masak membawahi langsung asisten juru masak.

C. Tugas Pokok dan fungsi

Setiap bagian dalam struktur organisasi Bakmi GR memiliki tugas dan fungsi yang berbeda-beda. Semua bagian bekerja sesuai dengan tugas masing-masing agar





dapat mencapai tujuan yang ingin dicapai. Berikut adalah tugas dan fungsi dari setiap bagian Bakmi GR:

1. Manajer

Manajer memiliki tugas untuk melakukan pengawasan langsung terhadap semua karyawan yang berada di Bakmi GR. Pemilik usaha akan merangkap kerja sebagai manajer dan bertanggung jawab atas keberlangsungan bisnis.

2. Juru masak

Membuat seluruh menu Bakmi GR dari bahan baku mentah menjadi makanan yang siap untuk disajikan.

3. Asisten Juru masak

Membantu juru masak dalam menyiapkan dan mengolah bahan baku menjadi makanan dan minuman yang siap untuk disajikan.

4. Pelayan

Melayani konsumen yang datang dan menjaga kebersihan area makan, perlengkapan, dan peralatan Bakmi GR.

5. Kasir

Menerima dan memproses pembayaran, memberikan data pesanan ke kasir dan menghitung dan melaporkan pendapatan restoran setiap hari kepada manajer.

6. *Cleaning Service*

Membersihkan area makan restoran Bakmi GR, serta membantu mencuci semua peralatan dapur dan makan.

D. Uraian Kerja (*Job Description*)

Deskripsi pekerjaan berisi tugas, tanggung jawab, kondisi kerja dari suatu pekerjaan. Berikut adalah *job description* tenaga kerja pada Bakmi GR:



1. Manajer

Ⓒ Tanggung jawab dari manajer adalah:

- a. Melakukan pemesanan dan pembelian bahan baku.
- b. Menganalisis pesaing.
- c. Membuat strategi dan perencanaan jangka pendek dan jangka panjang, penentuan strategi pemasaran, membuat kebijakan operasional dan pengambilan keputusan akhir.
- d. Membuat uraian pekerjaan karyawan dan melakukan pengawasan terhadap karyawan.
- e. Membuat laporan secara periodik.

2. Juru Masak

Tanggung jawab dari juru masak adalah :

- a. Mengolah bahan baku menjadi makanan dan minuman siap saji. Dalam Bakmi GR terdapat 2 juru masak yang masing-masing mempunyai tugas yang berbeda. Satu juru masak bertugas untuk mengolah produk khusus varian bakmi goreng yang dimana prosesnya tidak perlu menggunakan penggorengan, dan juru masak yang kedua bertugas mengolah produk yang membutuhkan peralatan penggorengan seperti Nasi Goreng, Mi Goreng Spesial, dan lain-lain.
- b. Mengontrol dan melaporkan stok bahan baku kepada pemilik.
- c. Menjaga dan mengontrol kualitas bahan baku serta produk.

3. Asisten Juru masak

- a. Membantu juru masak dalam menyiapkan dan menjaga kebersihan peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan.
- b. Membantu juru masak dalam menyiapkan bahan baku yang diperlukan (mengupas wortel, menimbang tepung, memecahkan telur, dan lain-lain.)

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.



- c. Menjaga kebersihan area dapur Bakmi GR.

4. Pelayan

- a. Menyambut dan mengantarkan konsumen ke meja makan dari pintu masuk Restoran Bakmi GR.
- b. Memberikan daftar menu serta memberikan informasi atau penjelesan dari menu yang ada di Bakmi GR. Pelayan harus mengetahui seluruh menu yang dijual oleh Bakmi GR dengan baik.
- c. Mencatat pesanan dari pelanggan dan memberikan data pesanan ke kasir.
- d. Memastikan meja makan selalu dalam keadaan bersih dan membawa peralatan makan kotor ke dapur untuk dibersihkan.
- e. Membawa makanan dan minuman yang sudah jadi dari meja makanan siap saji dan menghadirkan makanan dan minuman tersebut kepada konsumen.
- f. Memberikan *bill* atau nota pembayaran kepada konsumen.
- g. Menerima pembayaran dari konsumen dan menyerahkannya kepada kasir.
- h. Menjaga kebersihan area makan Bakmi GR.

5. Kasir

Tanggung jawab dari kasir adalah :

- a. Memproses pembayaran dari konsumen dan memberikan kembalian kelebihan pembayaran kepada pelayan untuk kemudian diserahkan kepada konsumen.
- b. Mencetak nota pembayaran atau *bill*.
- c. Memberikan data pesanan yang diberikan oleh pelayan kepada bagian dapur.
- d. Menghitung dan mencatat pemasukan setiap hari .
- e. Melaporkan pemasukan perhari kepada Manajer.

6. Cleaning Service

- a. Membersihkan lantai restoran yang kotor.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



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

E. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan

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 perundang-undangan, termasuk tunjangan bagi pekerja dan keluarganya atas suatu pekerjaan dan atau jasa yang telah atau akan dilakukan. Berikut adalah rincian kompensasi yang diberikan pemilik Bakmi GR 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. Berikut merupakan tabel gaji karyawan dan THR yang diberikan kepada karyawan Bakmi GR pada tabel 6.2 di halaman berikut.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

E

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.



Tabel 6.2

Gaji Karyawan Bakmi GR (dalam rupiah)

No	Jabatan	Jumlah Karyawan	Gaji Pokok /Bulan	Gaji Pokok /Tahun	THR	Total
1	Manajer	1	5.000.000	60.000.000	5.000.000	65.000.000
3	Kasir	1	3.350.000	40.200.000	3.350.000	43.550.000
4	Juru Masak	2	4.500.000	108.000.000	9.000.000	117.000.000
5	Asisten Juru Masak	2	3.500.000	84.000.000	7.000.000	91.000.000
6	Pelayan	7	3.350.000	281.400.000	23.450.000	304.850.000
7	Cleaning Service	2	3.350.000	80.400.000	7.700.000	88.100.000
TOTAL		15		654.000.000	55.500.000	709.500.000

Sumber : Data diolah

Berdasarkan tabel 6.3 di atas, total biaya yang dikeluarkan oleh Bakmi GR setiap tahun untuk kebutuhan tenaga kerja sebesar Rp 709.500.000,-

Berikut keterangan terhadap perhitungan gaji karyawan Bakmi GR :

1. Kenaikan gaji pokok tiap tahunnya di naikkan 10% sesuai kebijakan dari pemilik.
2. THR yang diberikan kepada karyawan adalah sebesar satu kali gaji dengan tetap mengikuti kenaikan gaji per tahunnya.

Sedangkan untuk proyeksi balas jasa kepada karyawan Bakmi GR selama 5 tahun adalah sebesar Rp 780.450.000 untuk tahun 2019, pada tahun 2020 sebesar Rp 858.495.000. Lalu pada tahun 2021 sebesar Rp 944.344.500 dan pada tahun 2022 sebesar Rp 1.038.778.950. Kenaikan gaji seluruh karyawan sebesar 10% setiap tahunnya.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik BIKKG (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 BIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin BIKKG.



beban sendirian karena akan dibantu oleh program BPJS Ketenagakerjaan. Berikut adalah BPJS Ketenagakerjaan yang ditanggung oleh perusahaan pada tabel 6.3 berikut.

Tabel 6.3
Iuran BPJS Ketenagakerjaan selama 1 bulan
(Dalam rupiah)

No	Jabatan	Jumlah	Gaji/bulan	JKM 0,54%	JKK 0,3%	JHT 3,7%	JP 2%	Jumlah	Total
1	Manajer	1	5.000.000	27.000	15.000	185.000	100.000	327.000	327.000
1	Kasir	1	3.350.000	18.090	10.050	123.950	67.000	219.090	219.090
2	Juru Masak	2	4.500.000	24.300	13.500	166.500	90.000	294.300	588.600
3	Asisten juru masak	2	3.500.000	18.900	10.500	129.500	70.000	228.900	457.800
4	Pelayan	7	3.350.000	18.090	10.050	123.950	67.000	219.090	1.533.630
6	Cleaning Service	2	3.350.000	18.090	10.050	123.950	67.000	219.090	438.180
TOTAL IURAN									3.564.300

Sumber: Data diolah

Berdasarkan pada tabel 6.3 di atas, biaya iuran BPJS untuk karyawan Bakmi GR untuk 1 bulan sebesar Rp. 3.564.300.- Sedangkan untuk iuran BPJS Ketenagakerjaan Bakmi GR selama 5 tahun adalah sebesar Rp 42.771.600 untuk tahun 2018, pada tahun 2019 sebesar Rp 47.048.760. Lalu pada tahun 2020 sebesar Rp 51.753.636 dan pada tahun 2021 sebesar Rp 56.929.000 dan pada tahun 2022 sebesar Rp 62.621.900. Kenaikan iuran BPJS ini diperkirakan sebesar 10% setiap tahunnya.

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.