



BAB VI

RENCANA ORGANISASI



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Hak Cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

A. Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja dan Proses Seleksi Karyawan

1. Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja

Dalam menjalankan kegiatan bisnis, tenaga kerja diperlukan untuk membantu pebisnis dalam mencapai tujuan usahanya. Keripik Pisang Tepung De'lis memperkerjakan beberapa tenaga kerja yang sesuai dengan tugas dan keahliannya masing-masing agar proses usaha berjalan dengan efektif dan sesuai dengan rencana. Oleh karena itu, jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan oleh Keripik Pisang Tepung De'lis adalah sebanyak delapan orang. Berikut adalah rencana kebutuhan tenaga kerja dari Keripik Pisang Tepung De'lis:

Tabel 6.1

Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja Keripik Pisang Tepung De'lis

Jabatan	Jumlah
Manajer	1
Staf Administrasi	2
Staf Produksi	4
Pengendali	1

Sumber : Keripik Pisang Tepung De'lis

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 dibutuhkan. 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.



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

1. Membuka lowongan pekerjaan
Menyebarkan informasi lowongan pekerjaan melalui media sosial, dengan tujuan mendapatkan calon pelamar sebanyak mungkin.
2. Melakukan Seleksi
Seleksi dilakukan dengan memilih pelamar-pelamar yang memenuhi kriteria dan kualifikasi yang dibutuhkan untuk menempati setiap jabatan.
3. Jadwal *Interview*
Melakukan pemanggilan terhadap pelamar yang sesuai dengan kriteria dan kualifikasi melalui telepon untuk melakukan *interview* di waktu dan tempat yang disepakati.
4. Wawancara calon karyawan
Wawancara pelamar dilakukan untuk mengetahui kemampuan, kepribadian, serta karakter dari setiap calon pegawai lebih dalam.
5. Penerimaan calon karyawan
Setelah wawancara, pemilik memilih calon karyawan yang akan diterima dan dihubungi untuk segera melakukan pelatihan kerja.
6. Melakukan pelatihan
Setelah proses penerimaan, karyawan akan diberi pelatihan oleh pemilik sesuai porsi dan jabatannya masing-masing.

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. Keripik Pisang Tepung De'lis

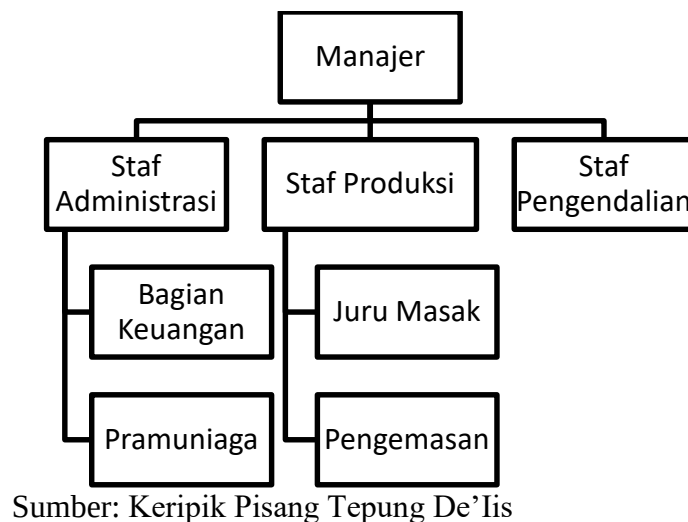
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



merupakan bisnis dengan struktur organisasi sederhana, yang hirarki tertinggi berada di Manajer dan langsung membawahi 3 bagian yaitu bagian produksi, administrasi dan quality control. Pada bagian staf administrasi terdapat 2 orang yaitu pelayan dan kasir. Bagian staf produksi terdapat 2 orang juru masak dan 2 orang bagian pengemasan produk. Pada bagian quality control terdapat 1 orang. Berikut adalah gambar dari struktur organisasi Keripik Pisang Tepung De'Iis:

Gambar 6.1

Rencana Struktur Organisasi Keripik Pisang Tepung De'Iis



Sumber: Keripik Pisang Tepung De'Iis

C. Tugas Pokok dan fungsi

Bagian dalam struktur organisasi Keripik Pisang Tepung De'Iis memiliki tugas dan fungsi yang berbeda-beda. Semua bagian bekerja sesuai dengan tugas masing-masing agar dapat mencapai tujuan yang ingin dicapai dari Keripik Pisang Tepung De'Iis. Berikut adalah tugas dan fungsi dari setiap bagian Keripik Pisang Tepung De'Iis:

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.



1. Manajer

Pemilik Keripik Pisang Tepung De’Iis merangkap menjadi manajer dimana pemilik turun tangan langsung untuk pengoperasian toko Keripik Pisang Tepung De’Iis. Manajer memiliki tugas untuk mengatur dan mengelola seluruh kegiatan serta melakukan pengawasan langsung terhadap semua karyawan Keripik Pisang Tepung De’Iis dan melakukan perencanaan strategis agar dapat memajukan Keripik Pisang Tepung De’Iis.

2. Staf Administrasi

Staf Administrasi terdiri dari dua bagian yaitu bagian keuangan dan pramuniaga. Bagian keuangan merupakan seseorang yang ditunjuk sebagai kasir yang mana harus dapat melayani pembayaran konsumen dengan ramah dan sopan, serta memiliki tugas di belakang layar yaitu mengatur setiap pemasukan dan pengeluaran. Pramuniaga merupakan seseorang yang bertugas untuk menyambut kedatangan konsumen dan melayani serta menyiapkan pesanan konsumen.

3. Staf Produksi

Staf Produksi terdiri dari juru masak dan bagian pengemasan. Juru masak bertugas untuk mengolah bahan baku pisang menjadi keripik pisang tepung yang nikmat, dan siap dijual. Sedangkan bagian pengemasan bertugas untuk mengemas keripik pisang tepung yang sudah jadi kedalam wadah/kemasan Keripik Pisang Tepung De’Iis sehingga siap untuk dijual.

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.



4. Staf Pengendali

Mengontrol bahan baku yang digunakan toko Keripik Pisang Tepung De'lis agar selalu terjaga kualitasnya sehingga menghasilkan produk yang baik.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

D. Uraian Kerja (*Job Description*)

Deskripsi pekerjaan berisi tugas, tanggung jawab, kondisi kerja, dan tanggung jawab dari suatu pekerjaan. Berikut adalah *job description* Keripik Pisang Tepung De'lis:

1. Manajer

Tanggung jawab dari manajer adalah:

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

2. Staf Administrasi

Bagian Keuangan

Tanggung jawab dari bagian keuangan adalah :

- Menerima pembayaran dari konsumen
- Menghitung pemasukan perhari



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

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.

c. Melaporkan pemasukan perhari kepada Manajer

Pramuniaga

Tanggung jawab dari pramuniaga adalah :

- a. Melayani konsumen yang masuk ke toko
- b. Memastikan toko selalu dalam keadaan bersih
- c. Memastikan pembayaran konsumen sesuai dengan makanan yang dipesan.
- d. Mengetahui produk yang dijual dengan baik
- e. Mengepak keripik pisang apabila ada konsumen yang melakukan pembelian dalam jumlah besar.

3. Staf Produksi

Juru Masak

Tanggung jawab dari juru masak adalah :

- a. Mengontrol dan melaporkan stok bahan baku kepada pemilik
- b. Menjaga dan mengontrol kualitas bahan baku serta produk.
- c. Mengolah bahan baku pisang menjadi keripik pisang tepung

Pengemas

Tanggung jawab dari pengemas adalah :

- a. Bertanggung jawab atas kerapihan kemasan
- b. Memastikan berat tiap produk sama
- c. Bertanggung jawab atas kualitas produk terjaga dan tidak cacat saat pengemasan



4. Staf Pengendali

Tanggung Jawab dari Staf Pengendali :

- a. Mengecek kualitas setiap bahan baku yang datang
- b. Mengontrol kualitas tiap bahan baku dan produk Keripik Pisang Tepung De'lis yang ada di toko



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 Keripik Pisang Tepung De'lis 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. Berdasarkan data yang diperoleh melalui situs Badan Pusat Statistik yang dapat dibuka pada alamat website berikut (<https://lampung.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/254>) yang diakses pada 24 Juni 2017 mengenai penetapan Upah Minimum Kerja provinsi Lampung sebesar Rp. 1.581.000 perbulan.



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 Keripik Pisang Tepung De'Iis:

Tabel 6.2

Gaji Karyawan Keripik Pisang Tepung De'Iis (dalam rupiah)

No	Jabatan	Jumlah Karyawan	Gaji Pokok /Bulan	Gaji Pokok /Tahun	THR	Total
1	Manajer	1	2.500.000	30.000.000	2.500.000	32.500.000
2	Staf Administrasi	2	2.000.000	48.000.000	4.000.000	52.000.000
3	Staf Produksi	4	2.200.000	105.600.000	8.800.000	114.400.000
5	Staf Pengendalian	1	2.000.000	24.000.000	2.000.000	26.000.000
Total			8.700.000	207.600.000	17.300.000	224.900.000

Sumber : Keripik Pisang Tepung De'Iis

Berikut keterangan terhadap perhitungan gaji Keripik Pisang Tepung De'Iis:

1. Kenaikan gaji pokok tiap tahunnya di naikkan 5% sesuai kebijakan dari pemilik.
2. THR yang diberikan kepada karyawan adalah sebesar satu kali gaji dengan tetap mengikuti kenaikan gaji per tahunnya.



Berdasarkan tabel 6.2 dapat membuat proyeksi balas jasa untuk lima tahun

ke depan dengan asumsi kenaikan balas jasa mengalami peningkatan sebesar 10% pada setiap tahunnya, dapat dilihat pada tabel 6.3 :

Tabel 6.3

Proyeksi Balas Jasa Keripik Pisang Tepung De'lis selama 5 Tahun (dalam rupiah)

Tahun	2018	2019	2020	2021	2022
Biaya	224.900.000	236.145.000	247.952.250	260.349.862,50	273.376.355,63

Sumber : Keripik Pisang Tepung De'lis

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.