



## BAB VI

### RENCANA ORGANISASI

© Hak cipta milik IBKKG (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 IBKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.

#### A. Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja dan Proses Seleksi Karyawan

Tenaga kerja yang dibutuhkan oleh Melissious Cafe yaitu sebagai berikut :

Tabel 6.1

#### Daftar Tenaga Kerja Melissious Cafe

Jabatan	Jumlah Karyawan (Orang)
<i>Manager</i>	1
<i>Dish Washer</i>	1
<i>Cleaning Service</i>	1
Pelayan ( <i>Waiter / Waitress</i> )	4
Koki	4
Kasir	1
Total	12

Sumber : Melissious Cafe

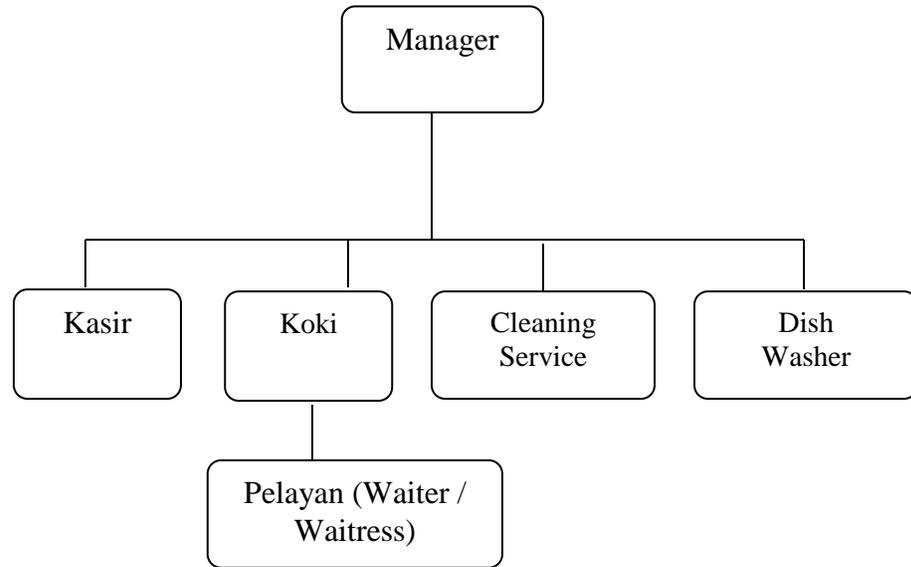
#### Struktur Organisasi

Seluruh perusahaan yang berdiri memiliki struktur organisasi. Struktur organisasi ini dibentuk untuk menetapkan posisi seseorang dengan tanggung jawab dan wewenangnya masing-masing. Struktur organisasi menjelaskan tentang hubungan tugas dan otoritas para pegawai di suatu perusahaan. Struktur yang diambil Melissious Cafe adalah struktur divisional.



Gambar 6.1

Struktur Organisasi Melissious Cafe



Sumber: Melissious Cafe 2016

**© 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**

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

Deskripsi persyaratan dan uraian tugas yang ada di Melissious Cafe adalah sebagai berikut:

1. Manager

Pemilik sekaligus manager yang berwenang dan bertanggung jawab penuh atas pengawasan, perencanaan, pengontrolan operasional dan manajemen dari usaha ini.

a. Persyaratan :

- (1) Minimal berpendidikan S1 Ekonomi Manajemen / Akuntansi.
- (2) Mampu berkomunikasi dengan baik, baik secara lisan maupun non-lisan.



- (3) Dapat menentukan keputusan-keputusan strategis.
- (4) Berpenampilan menarik.
- (5) Bisa berbahasa Inggris dan paham mengenai aplikasi *microsoft*.

b. Uraian tugas :

- (1) Menentukan kebijakan, ketentuan maupun strategi perusahaan secara menyeluruh.
- (2) Merumuskan, menyusun, dan menetapkan rencana jangka panjang perusahaan.
- (3) Memimpin dan mengawasi kinerja operasional Melissious Cafe dan kinerja para karyawannya.
- (4) Menerima dan mengevaluasi segala laporan-laporan mengenai aktivitas usaha dari bawahan.
- (5) Memesan bahan baku kepada pemasok.
- (6) Menetapkan gaji karyawan.
- (7) Membangun hubungan yang baik dengan konsumen.
- (8) Memberikan sanksi dan penghargaan bagi karyawan.
- (9) Memastikan semua bisa bekerja dengan baik.
- (10) Menerima dan mengevaluasi laporan keuangan dari bagian kasir.

2. Kasir

Bertugas dan bertanggung jawab dalam mengatur transaksi keluar masuknya pemasukan dan bertanggung jawab terhadap pemesanan konsumen maupun pemesan kepada pemasok.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian**

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.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

- a. Persyaratan
- (1) Minimal berpendidikan terakhir SMA / SMK.
  - (2) Pria / wanita dengan usia minimal 20 tahun.
  - (3) Ulet dan tekun.
  - (4) Dapat berkomunikasi dengan baik dan mampu mengoperasikan komputer.
  - (5) Aktif mengawasi jika ada telepon masuk.
  - (6) Memiliki pengalaman di bidang kasir minimal 1 tahun.
  - (7) Jujur dan bertanggung jawab.
  - (8) Sehat jasmani, tidak memiliki riwayat penyakit.

b. Uraian Tugas :

- (1) Bertanggung jawab atas penerimaan uang apabila terjadi kekurangan penerimaan, uang palsu, dan kesalahan lainnya.
- (2) Bertugas mencetak *bill* dan menerima pembayaran dari konsumen.
- (3) Membuat laporan keuangan yang nanti diserahkan kepada pemilik.
- (4) Memastikan kebersihan lokasi kasir, mesin kasir, dan peralatan kasir lainnya.
- (5) Membantu dalam pemesanan bahan baku kepada pemasok.

3. Pelayan (*Waiter / Waitress*)

Bertugas dan bertanggung jawab untuk melayani secara profesional dan mendengarkan segala kebutuhan makanan dan minuman yang dipesan oleh konsumen dengan baik. Mengawasi keluar masuknya konsumen maupun pemasok yang datang.

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.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

a. Persyaratan :

- (1) Minimal berpendidikan terakhir SMP.
- (2) Pria / wanita dengan usia minimal 20 tahun.
- (3) Dapat berkomunikasi dengan baik.
- (4) Ramah dan cekatan.
- (5) Memiliki penampilan yang bersih dan rapi.
- (6) Sehat jasmani, tidak memiliki riwayat penyakit.

b. Uraian Tugas :

- (1) Menyambut tamu yang hadir.
- (2) Mencatat dan mengantar pesanan konsumen.
- (3) Membacakan menu yang akan disajikan kepada konsumen..
- (4) Memperhatikan jika dipanggil konsumen.
- (5) Bertanggung jawab atas kerapian dan kebersihan meja tamu.
- (6) Mengatur proses pemasokan yang dilakukan dalam hari tertentu.

4. Koki

Bertugas dan bertanggung jawab dalam pembuatan dan pengadaan bahan baku yang akan digunakan dalam operasional pembuatan menu Melissious Cafe.

a. Persyaratan :

- (1) Minimal berpendidikan terakhir D3 jurusan masak (Tata Boga).
- (2) Pria / wanita berusia 25-45 tahun.
- (3) Kreatif dan inovatif.
- (4) Pengalaman 2 tahun atau lebih dalam bidang masak.

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

(5) Sehat jasmani, tidak memiliki riwayat penyakit.

b. Uraian Tugas :

- (1) Membuat makanan yang telah dipesan oleh konsumen.
- (2) Memberikan pengarahan kepada pramusaji mengenai cara penyajian.
- (3) Menjaga kesegaran dan kualitas bahan baku makanan.
- (4) Menjaga kebersihan dapur.
- (5) Mengontrol bahan baku.
- (6) Mengawasi operasional didapur.

5. *Dish washer* :

Bertanggung jawab untuk mencuci / membersihkan semua peralatan yang kotor di dapur.

a. Persyaratan :

- 1) Pria & Wanita, berusia 18-30 tahun .
- 2) Pendidikan terakhir minimal SMP.
- 3) Pengalaman / non-Pengalaman.
- 4) Rajin dan berhati-hati.
- 5) Sehat jasmani, tidak memiliki riwayat penyakit.

b. Uraian Tugas :

- 1) Membersihkan peralatan makan dan peralatan kerja.
- 2) Merapikan dan membuang sampah.
- 3) Membersihkan, mengelap dan membawa peralatan makan ke lemari dapur.

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.



## 6. *Cleaning service*

Bertugas dan bertanggung jawab untuk memberikan pelayanan kebersihan, kerapian dan higienis dari sebuah bangunan baik *indoor* ataupun *outdoor* sehingga tercipta suasana yang nyaman dalam menunjang aktifitas sehari-hari.

### a. Persyaratan :

- 1) Membersihkan area dapur, tangga *dining room* dan *outdoor* area Melissious Cafe.
- 2) Membersihkan WC.
- 3) Membersihkan kaca.
- 4) Mengisi sabun tangan sabun cuci piring apabila kurang.
- 5) Membersihkan tempat sampah.

### b. Uraian Tugas :

- 1) Pria & Wanita, usia antara 18-30 tahun.
- 2) Pendidikan minimal SMP.
- 3) Rajin, cepat dan detail membersihkan.
- 4) Sehat jasmani, tidak memiliki riwayat penyakit.

## D. Balas Jasa Karyawan

Balas jasa atau kompensasi adalah hal yang sangat penting untuk diperhatikan agar usaha yang dijalankan terus berjalan dengan baik. Balas jasa diberikan kepada para pegawai atas usaha ataupun hasil pekerjaan yang telah mereka lakukan sehingga aktifitas di dalam cafe dapat berjalan dengan baik.



Peran pegawai begitu penting dalam menjalankan usaha ini. Tanpa pegawai, pemilik tidak akan dapat mengurus semua pekerjaan sendirian. Selain itu, para pegawai ini merupakan ujung tombak usaha yang dijalankan karena merekalah yang akan langsung bertemu dengan para konsumen. Kesejahteraan mereka harus diperhatikan agar mereka dapat memberikan pelayanan yang terbaik bagi konsumen.

Pemilik percaya, bila para karyawan terjamin kesejahteraannya, maka mereka akan betah untuk bekerja pada Melissious Cafe dan mereka akan dengan senang hati memberikan pelayanan yang terbaik bagi para konsumen. Namun, hal penting yang perlu diperhatikan adalah pembayaran kompensasi para pegawai sebaiknya juga harus diimbangi dengan kemampuan dan juga perkembangan perusahaan.

Menurut Kepmenaker No. 226 / 2000, balas jasa karyawan terdiri dari upah pokok dan tunjangan tetap dengan ketentuan upah pokok sekurang-kurangnya 75% dari upah minimum dan pada tahun 2016 upah minimum provinsi DKI Jakarta, ditetapkan sebesar Rp 3.100.000,00. Selain gaji, masing-masing karyawan juga akan mendapatkan Tunjangan Hari Raya (THR) sebesar satu kali gaji masing-masing jabatan. (Sumber: [www.gajimu.com/main/gaji/gaji-minimum](http://www.gajimu.com/main/gaji/gaji-minimum)) (diakses 7 Juli 2016)

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 IBKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



**Tabel 6.2**  
**Gaji Karyawan Melissious Cafe 2017 (Dalam Rupiah)**

Jabatan	Jumlah Karyawan	Gaji / Bulan	Gaji / Tahun	THR / Tahun	TOTAL Gaji + THR / Tahun
Manager	1	4.000.000	48.000.000	2.000.000	50.000.000
Dish Washer	1	3.200.000	38.400.000	1.600.000	40.000.000
Cleaning Service	1	3.200.000	38.400.000	1.600.000	40.000.000
Waiter / Waitress	4	3.200.000	38.400.000	1.600.000	40.000.000
Koki	4	3.300.000	39.600.000	1.650.000	41.250.000
Kasir	1	3.200.000	38.400.000	1.600.000	40.000.000
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>20.100.000</b>	<b>241.200.000</b>	<b>10.050.000</b>	<b>251.250.000</b>

Sumber : Melissious Cafe

Tenaga kerja yang bekerja di Melissious Cafe berjumlah 12 orang. Diasumsikan kenaikan jumlah gaji setiap tahun sebesar 7%. Gaji yang diberikan sesuai dengan UMR Kota DKI Jakarta. Saat THR, maka karyawan yang telah bekerja full, mendapat THR setengah (50%) dari gaji bulanan. Berikut anggaran biaya tenaga kerja Melissious Cafe Tahun 2017-2021 :

**Tabel 6.3**  
**Anggaran Biaya Tenaga Kerja Melissious Cafe Tahun 2017-2021 (Dalam Rupiah)**

Jabatan	2017	2018	2019	2020	2021
Manager	50.000.000	53.500.000	57.245.000	61.252.150	65.539.801
Dish Washer	40.000.000	42.800.000	45.796.000	49.001.720	52.431.840
Cleaning Service	40.000.000	42.800.000	45.796.000	49.001.720	52.431.840
Waiter / Waitress	40.000.000	42.800.000	45.796.000	49.001.720	52.431.840
Koki	41.250.000	44.137.500	47.227.125	50.533.024	54.070.335
Kasir	40.000.000	42.800.000	45.796.000	49.001.720	52.431.840
<b>Total</b>	<b>251.250.000</b>	<b>268.837.500</b>	<b>287.656.125</b>	<b>307.792.054</b>	<b>329.337.498</b>

Sumber : Tabel 6.2

- 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 IBLIKKG.
  2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBLIKKG.