KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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

BAB VI

RENCANA ORGANISASI

A. Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja dan Proses Seleksi Karyawan

1. Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja

Dalam menjalankan kegiatan bisnis, tenaga kerja diperlukan untuk membantu sebuah usaha dalam mencapai tujuan usahanya. *Yum Yums Cafe* memperkerjakan beberapa tenaga kerja yang sesuai dengan tugas dan keahliannya masing-masing agar proses usaha berjalan dengan efektif dan sesuai dengan arahan. Oleh karena itu, jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan oleh *Yum Yums Cafe* adalah sebanyak 14 (empat belas) orang. Berikut adalah rencana kebutuhan tenaga kerja dari *Yum Yums Cafe*:

Tabel 6.1

Rencana kebutuhan tenaga kerja *YUM YUMS CAFE*

Jabatan	Jumlah
Manajer	1
Kasir	1
Pelayan	4
Barista	2
Cheff	4
Office Boy	1
Staff Dapur	1

Sumber : *YUM YUMS CAFE*

Manajer diperlukan untuk melakukan fungsi kontrol dan evaluasi atas proses bisnis secara keseluruhan. Posisi *Barista* bertugas di bagian barsebagai peracik minuman sesuai dengan resep dan takaran yang sudah ditentukan

sedangkan *cheff* sebagai pembuat *western food*sesuai dengan jenis-jenis serta varian rasa yang berbeda-beda. Posisi kasir bertugas menerima pembayaran dari konsumen. Posisi pelayan bertugas melayani pesanan konsumen seperti menjelaskan menu kepada konsumen, memasukan *western food* ke kemasan sesuai pesanan dan membawa pesanan ke kasir. Posisi *Staff* Dapur bertugas untuk membantu *cheff* dalam membuat *western food* serta memeriksa kelengkapan bahan-bahan makanan untuk membuat western food di dapur. Posisi *Office Boy* bertugas untuk membersihkan sampah-sampah, menyapu lantai cafe, merapikan meja dan kursi *café* dan lain-lain. Yang berhubungan dengan kebersihan café demi kenyamanan pengunjung. Tenaga kerja *Yum Yums Cafe* bekerja dalam sistem *shift* (bergantian). Setiap *shift* diperlukan 2 *Barista*, 4 *cheff*, 1 kasir, 4 pelayan, 1 *Office Boy* dan 1 *Staff* Dapur. Tenaga kerja pada posisi *Barista* diharapkan dalam 1 hari dapat memproduksi 160-275 minuman per hari sedangkan *cheff* juga diharapkan dalam 1 hari dapat memproduksi 300-325 *western food* per hari. Berikut adalah Jadwal *shift* tenaga kerja *Yum Yums Cafe*:

Tabel 6.2

Tabel *Shift* Tenaga Kerja

Februari 2019		
Waktu	**Shift 1**	**Shift 2**
Minggu 1-2	Group 1	Group 2
Minggu 3-4	Group 2	Group 1

Sumber : *YUM YUMS CAFE*

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
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.

Kegiatan operasional dilakukan dengan mengikuti aturan dan berlaku untuk seluruh tenaga kerja. Adapun aturannya sebagai berikut :

a. *Yum Yums Cafe* menetapkan 6 (enam) hari kerja dalam 1 (satu) minggu yaitu pada hari Senins/d minggu, tapi karyawan libur 1 hari dalam seminggu
b. Karyawan *Yum Yums Cafe* diharapkan untuk datang tepat waktu pada jam kerja *shift* 1 pukul 10.00 WIB – 16.00 WIBdan jam kerja *shift* 2 pukul 16.00 WIB – 22.00 WIB. Untuk *shift* 2 diharapkan datang 30 menit lebih awal untuk melakukan proses pergantian dari *shift* 1.
c. Karyawan juga mendapatkan jam istirahat yang bergilir dengan temannya dan pada hari Jumat bagi karyawan yang beragama Islam yang menjalankan Sholat Jumat diberi periode Ishoma menjadi pukul 12.00 WIB – 13.00 WIB. Jam istirahat karyawan shift 2 juga bergilir.
d. Libur Karyawan minimal harus diberitahukan kepada Manajer H-1. Jika tanpa alasan, maka tenaga kerja tersebut dianggap tidak bekerja.
e. Karyawan juga mendapatkan hari libur dalam 1 minggu 1 hari dengan bergilir

2. Proses Seleksi Karyawan

Seleksi menurut Mondy dan Martocchio (2016:131), adalah " *process of attracting individuals on a timely basis, in sufficient numbers, and with appropriate qualifications to apply for jobs with an organization.*" Proses seleksi penting karena dengan seleksi, perusahaan dapat merekrut karyawan yang sesuai dengan posisi dan kriteria yang dibuat. Proses seleksi karyawan di *Yum Yums Cafe* adalah sebagai berikut.

a. Membuka lowongan pekerjaan

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
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.

Menyebarkan informasi lowongan pekerjaan melalui media sosial. Pelamar mengirimkan CV (*Curriculum Vitae*) ke alamat email perusahaan.

b. Melakukan seleksi

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

c. Jadwal *Interview*

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

d. Wawancara calon karyawan

Wawancara pelamar dilakukan untuk mengetahui kemampuan, kepribadian, serta karakter dari setiap calon pegawai lebih dalam.

e. Penerimaan calon karyawan

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

f. Melakukan pelatihan

Setelah proses penerimaan, karyawan akan diberi pelatihan oleh pemilik sesuai jabatannya masing-masing.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
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.

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS
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.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

B. Struktur Organisasi Perusahaan

Menurut Robbins dan Coulter (2018:384), struktur organisasi adalah bagaimana tugas pekerjaan akan dibagi, dikelompokan, dan dikoordinasikan secara formal. Struktur organisasi menggambarkan kerangka dan susunan pola dari hubungan-hubungan antar fungsi, bagian, atau posisi atas kedudukan, tugas wewenang, dan tanggung jawab yang berbeda-beda dalam suatu organisasi. Setiap perusahan baik yang berskala kecil maupun berskala besar pasti memiliki stuktur organisasi.

Beberapa struktur organisasi perusahaan menurut Robbins dan Coulter (2018:395) adalah :

1. *Simple structure*

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

2. *Functional Structure*

   Mengelompokan spesialisasi pekerjaan yang sama dalam 1 bagian.

3. *Divisional structure*

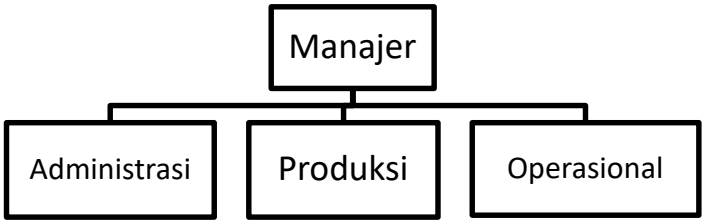
   Terdiri dari beberapa unit bisnis atau divisi. Dalam struktur ini, setiap divisi memilki otonomi yang terbatas, dengan memiliki manajer divisi yang memiliki kontrol atas unitnya, dan bertanggung jawab atas divisinya.

Yum Yums Cafe menggunakan struktur organisasi sederhana (*simple structure*) ,dimana karyawan berada langsung di bawah manajer karena usaha masih dalam skala kecil, sehingga dibutuhkan pengawasan langsung dari manajer. Dalam awal

pendirian usaha, fungsi dari manajer akan dilakukan oleh pemilik perusahaan. Struktur organisasi *Yum Yums Cafe* dapat dilihat pada gambar 6.1 berikut:

Gambar 6.1

Struktur Organisasi YUM YUMS CAFE



Sumber : *YUM YUMS CAFE*

C. Tugas Pokok dan Fungsi

Bagian dalam struktur organisasi *Yum Yums Cafe* memiliki tugas dan fungsi yang berbeda-beda. Semua bagian bekerja sesuai dengan tugas masing-masing agar dapat mencapai tujuan yang ingin dicapai dari *Yum Yums Cafe.* Berikut adalah tugas dan fungsi dari setiap bagian *Yum Yums Cafe*:

1. Manajer

   Manajer memiliki tugas untuk melakukan pengawasan langsung terhadap semua karyawan yang berada di *Yum Yums Cafe* dan bertanggung jawab atas keberlangsungan bisnis. Manajer melaksanakan fungsi keuangan, pemasaran, persediaan dan sumber daya manusia perusahaan.

2. Produksi (*cheff, barista* dan *staff dapur)*

   Cheff mempunyai tugas untuk membuat *western food* dari bahan baku yang sudah disediakan menggunakan peralatan dan perlengkapan yang ada. *Barista* mempunyai tugas untuk membuat, menyiapkan, dan menyajikan berbagai jenis kopi yang enak serta dapat meracik dengan

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
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.
Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

latte art agar terlihat lebih menarik untuk kopi yang akan disajikan kepada pembeli. Staff dapur memiliki tugas untuk membantu *cheff* dalam membuat *western food* serta memeriksa kelengkapan bahan-bahan makanan untuk membuat *western food* di dapur.

3. Operasional (*Office Boy* dan Pelayan)

   Pelayan memiliki tugas untuk melayani konsumen dalam pembelian produk, membantu menjelaskan spesifikasi produk kepada konsumen, mengambil kue yang akan dipesan kedalam kemasan dan mengantar pesanan ke kasir. Sedangkan *Office Boy* mempunyai tugas untuk membersihkan sampah-sampah, menyapu lantai *cafe*, merapikan meja dan kursi *café* dan lain-lain. Yang berhubungan dengan kebersihan *café* demi kenyamananpengunjung.

4. Administrasi (Kasir)

   Kasir memiliki tugas untuk menerima pembayaran dari konsumen dan melaporkan penghasilan setiap hari kepada manajer.

D. Uraian Kerja (*job description*) tiap Bagian

Uraian kerja atau *job description* menurut Mondy danMartocchio (2016:114) adalah *" document that provides information regarding the essential task, duties, and responsibilities of a job. "* Berikut adalah penjelasan dari masing-masing deskripsi pekerjaan sesuai jabatan dalam struktur organisasi *Yum Yums Cafe:*

1. Manajer

   Tanggung jawab dari manajer adalah :

   a. Memimpin, mengurus, dan bertanggung jawab penuh atas seluruh kegiatan yang berlangsung di *Yum Yums Cafe*

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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

b. Merekrut dan menyeleksi tenaga kerja

c. Mengontrol kinerja setiap karyawan

d. Memberikan pelatihan kepada karyawan

e. Membuat laporan keuangan

f. Melakukan evaluasi kerja setiap karyawan melalui *feedback*

2. Produksi (*cheff, barista,* dan *staff dapur)*

Tanggung jawab dari *cheff, barista* dan *staff dapur* adalah :

a. Mengontrol dan melaporkan stok bahan baku kepada pemilik

b. Menjaga dan mengontrol kualitas bahan baku serta produk

c. Mengolah bahan baku menjadi *western food*

d. Menjaga kebersihan dapur *Yum Yums Cafe*

e. Meracik, menyiapkan, danmembuat kopi dengan *latte art*

3. Administrasi (Kasir)

Tanggung jawab dari kasir adalah :

a. Memastikan pembayaran konsumen sesuai dengan kue yang dipesan

b. Menerima pembayaran dari konsumen

c. Melaporkan penghasilan setiap hari kepada Manajer

d. Menawarkan promo dan memberikan brosur kepada konsumen setiap transaksi.

e. Menjaga kebersihan ruko *Yum Yums Cafe*

4. Operasional (*Office Boy* dan Pelayan)

Tanggung jawab dari *office Boy* dan Pelayan adalah :

a. Menyapa konsumen yang masuk ke usaha *Yum Yums Cafe* dengan 3S (salam, sapa, senyum)

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
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.

b. Melayani konsumen yang melakukan pembelian

c. Mengetahui produk yang dijual dengan baik dan Menjelaskan variasi produk kepada konsumen

d. Memastikan cafe dalam keadaan bersih.

e. Menjaga dan membersihkan seluruh ruangan *cafe*

E. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan

Balas jasa perusahaan terhadap karyawannya adalah berupa gaji dan tunjangan diberikan atas dasar kerja keras, tenaga dan pikiran yang sudah dikeluarkan untuk perusahaan. Menurut Undang-Undang Republik Indonesia No. 40 Tahun 2004 tentang sistem jaminan sosial nasional pasal 1 ayat 13 menyatakan bahwa gajih atau upah adalah hak pekerja yang diterima dan dinyatakan dalam bentuk uang sebagai imbalan dari pemberi kerja kepada pekerja yang 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.

Yum Yums Cafe beroperasi selama 12 jam per hari, dan dibagi dalam 2 *shift* yaitu 6 jam untuk shift pertama dan 6 jam untuk shift kedua. Berikut adalah rincian kompensasi yang diberikan *Yum Yums Cafe* kepada karyawannya.

1. Gaji Pokok

   Gaji pokok merupakan imbalan atas jasa yang diberikan karyawan kepada pemberi kerja. Pemberian gaji ditetapkan berdasarkan tingkat kerja dan kesepakatan antara pemberi kerja dengan pekerja.

2. Tunjangan Hari Raya (THR)

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
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.

Menurut Peraturan Menteri Tenaga Kerja R.I No. PER-06/MEN/2016 tentang tunjangan hari raya keagamaan bagi pekerja di perusahaan adalah memberikan THR sebesar 1 bulan gaji selambat-lambatnya 14 hari sebelum hari raya Idul Fitri. Berikut adalah rincian gaji dan tunjangan yang diberikan *Yum Yums Cafe* kepada karyawannya.

Tabel 6.3

Gaji dan Tunjangan karyawan *YUM YUMS CAFE* pada tahun 2020

Gaji dan Tunjangan Karyawan Bunny café pada tahun 2020 (5 Bulan)														
No	Jabatan	Jumlah Karyawan	Gaji Pokok / Bulan		Total Gaji Pokok / Bulan		Total Gaji Pokok 1 Tahun		THR		Gaji / Tahun + THR	
1	Manajer	1	Rp	5,000,000	Rp	5,000,000	Rp	60,000,000	Rp	2,083,333	Rp	62,083,333
2	Kasir	1	Rp	3,500,000	Rp	3,500,000	Rp	42,000,000	Rp	1,458,333	Rp	43,458,333
3	Pelayan	4	Rp	3,500,000	Rp	14,000,000	Rp	168,000,000	Rp	1,458,333	Rp	169,458,333
4	Cheff	4	Rp	4,500,000	Rp	18,000,000	Rp	216,000,000	Rp	1,875,000	Rp	217,875,000
5	Barista	2	Rp	4,600,000	Rp	9,200,000	Rp	110,400,000	Rp	1,916,667	Rp	112,316,667
6	OB	1	Rp	3,350,000	Rp	3,350,000	Rp	40,200,000	Rp	1,395,833	Rp	41,595,833
7	Staff Dapur	1	Rp	4,200,000	Rp	4,200,000	Rp	50,400,000	Rp	1,750,000	Rp	52,150,000
TOTAL (Tahun 2020)											Rp	698,937,500

Sumber : *YUM YUMS CAFE*

Tabel 6.4

Gaji dan Tunjangan karyawan *YUM YUMS CAFE* pada tahun 2021-2024

Gaji dan Tunjangan Karyawan Bunny café pada tahun 2021 - 2024												
No	Jabatan	Jumlah Karyawan	Gaji Pokok / Bulan		Total Gaji Pokok / Bulan		Total Gaji Pokok 1 Tahun		THR		Gaji / Tahun + THR	
1	Manajer	1	Rp	5,400,000	Rp	5,400,000	Rp	64,800,000	Rp	5,400,000	Rp	70,200,000
2	Kasir	1	Rp	3,780,000	Rp	3,780,000	Rp	45,360,000	Rp	3,780,000	Rp	49,140,000
3	Pelayan	4	Rp	3,780,000	Rp	15,120,000	Rp	181,440,000	Rp	3,780,000	Rp	185,220,000
4	Cheff	4	Rp	4,860,000	Rp	19,440,000	Rp	233,280,000	Rp	4,860,000	Rp	238,140,000
5	Barista	2	Rp	4,968,000	Rp	9,936,000	Rp	119,232,000	Rp	4,968,000	Rp	124,200,000
6	OB	1	Rp	3,618,000	Rp	3,618,000	Rp	43,416,000	Rp	3,618,000	Rp	47,034,000
7	Staff Dapur	1	Rp	4,536,000	Rp	4,536,000	Rp	54,432,000	Rp	4,536,000	Rp	58,968,000
TOTAL (Tahun 2021)											Rp	772,902,000

Sumber : *YUM YUMS CAFE*

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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

Berikut keterangan terhadap perhitungan gaji *Yum Yums Cafe*:

1. Kenaikan gaji pokok tiap tahunnya meningkat 5% sesuai kebijakan dari pemilik
2. Gaji pokok yang terhitung merupakan gaji *part time* bukan *full time*, dikarenakan karyawan hanya bekerja 1 shift per hari / 6 jam. Perhitungan gaji untuk *baker* adalah sebesar Rp 110.000 / *shift*, untuk *baker helper* adalah sebesar Rp 95.000 / *shift*, Kasir dan Pelayan sebesar Rp 80.000 / *shift*
3. THR / Tunjangan hari raya berlaku untuk karyawan yang sudah bekerja selama 1 tahun. Tetapi pada 2019, THR tidak dibayar *full*dikarenakan karyawan baru bekerja selama 5 bulan.

Selanjutnya pada tabel 6.3 akan dibuat perincian mengenai gaji dan THR yang akan diterima karyawan *YUM YUMSCAFÉ*selama tahun 2019 sampai 2024.

Tabel 6.5

Proyeksi anggaran balas jasa *YUM YUMS CAFE* selama 5 tahun (dalam rupiah)

Tahun ke-	1 (2019-2020)	2 (2020-2021)	3 (2021-2022)	4 (2022-2023)	5 (2023-2024)
Biaya	Rp 371.307.200	Rp 420.076.800	Rp 441.080.640	Rp 463.134.672	Rp 486.291.406

Sumber : *YUM YUMS* CAFE

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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