



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

Perencanaan sumber daya manusia menurut Dessler (2015: 4) adalah proses untuk memperoleh, melatih, menilai, dan mengkompensasi karyawan, dan untuk mengurus relasi tenaga kerja mereka, kesehatan dan keselamatan mereka, serta hal-hal yang berhubungan dengan keadilan. Kafe Sunhuns berfokus dalam perencanaan SDM untuk memastikan organisasi memiliki jumlah pekerja yang cukup, dengan kapabilitas yang benar di dalam waktu dan tempat yang tepat. Berikut merupakan kebutuhan jumlah karyawan Sunhuns :

- | | |
|-------------------------|-----------|
| a. Koki atau Juru masak | : 2 orang |
| b. Kasir | : 2 orang |
| c. Pelayan | : 3 orang |
| d. Manager | : 1 orang |
| e. Pramuwisma | : 2 orang |

Seleksi sangat diperlukan untuk mencari pekerja yang terbaik untuk Kafe Sunhuns, menurut Dessler (2015: 201) tujuan seleksi karyawan adalah untuk mencapai keselarasan pekerjaan masing-masing. Sehingga setelah dilakukan seleksi akan ditemukan bakat-bakat dari setiap karyawan, dan nantinya akan dikelompokan untuk ditempatkan sesuai dengan bagian-bagian pekerjaannya. Berikut merupakan tahapan seleksi Kafe Sunhuns.

1. Dilarang menyalin atau menjiplak 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



1. Menerima *Screening* CV

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

Menerima CV yang dikirimkan oleh calon pegawai dan memeriksa apakah pelamar memiliki latar belakang dan kompetensi yang sesuai dengan yang dibutuhkan oleh kafe Sunhuns. Setelah melakukan *sereening*, yang telah lulus maka akan dipanggil pelamar yang telah lulus uji kualifikasi untuk bekerja di Kafe Sunhuns.

2. *Interview*

Pemilik Kafe Sunhuns memanggil pelamar untuk diwawancarai untuk mengecek kepribadian pelamar. Kepribadian pelamar yang baik sangat penting untuk dapat mencerminkan keramahan dan ketanggapan ke konsumen Sunhuns.

3. Tes lapangan

Pemilik Kafe Sunhuns akan memanggil ulang pelamar yang lulus interview dan akan dites untuk kemampuannya, kerapihan, kedisiplinan dalam melayani konsumen, keahlian atau *skill* dalam memasak membuat minuman dan makanan.

4. Evaluasi dan penawaran pekerjaan

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

5. Melakukan *training* singkat

Setelah melewati proses evaluasi, karyawan baru akan diberikan *training* singkat untuk memberikan pelajaran dasar.

Dalam tahap *rekrutmen* dan seleksi yang dilakukan oleh Kafe Sunhuns, Kafe Sunhuns tidak memerlukan biaya, atas dasar pengalaman yang dimiliki oleh para koki

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.



dalam syarat pelamar kerja dibutuhkan pengalaman dan bakat dalam memasak. Berikut merupakan jam kerja bagi karyawan Sunhuns yang tertera pada tabel 6.1.

Tabel 6.1
Waktu kerja Kafe Sunhuns

Waktu	Selasa					Rabu					Kamis					Jumat					Sabtu					Minggu				
	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E
10.00-11.00	X	O	O	X	O	X	O	O	X	O	X	O	O	X	O	X	O	O	X	O	X	O	X	X	O	X	O	X	X	O
11.00-12.00	O	X	O	O	X	O	X	O	O	X	O	X	O	O	X	O	X	O	O	X	O	O	X	O	X	O	O	X	O	X
12.00-13.00	O	O	X	O	O	O	O	X	O	O	O	O	X	O	O	O	O	X	O	O	O	X	O	O	O	O	O	X	O	O
13.00-14.00	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	X	O	O	O	O	X	O	O	O
14.00-15.00	O	O	O	O	X	O	O	O	O	X	O	O	O	O	X	O	O	O	O	X	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
15.00-16.00	O	X	O	O	O	O	X	O	O	O	O	X	O	O	O	O	X	O	O	O	O	X	X	X	X	X	O	X	X	X
16.00-17.00	X	O	O	X	O	X	O	O	X	O	X	O	O	X	O	X	O	O	X	O	X	X	O	X	O	X	X	O	X	O
17.00-18.00	O	O	X	O	O	O	O	X	O	O	O	O	X	O	O	O	O	X	O	O	O	O	O	O	X	O	O	O	O	X
18.00-19.00	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
19.00-20.00	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
20.00-21.00	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Total	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7

Sumber : Sunhuns 2018

Keterangan :

- A : Koki
- B : Pelayan 1
- C : Pelayan 2
- D : Kasir
- E : *Office Boy*
- X : Istirahat
- Y : Tutup
- O : Kerja

Dalam seminggu Kafe Sunhuns buka setiap hari kecuali hari senin tutup. Untuk waktu kerja dalam seminggu koki, pelayan dan kasir memiliki total 7 jam kerja dalam sehari, dengan total 40 jam kerja setiap karyawan peraturan tersebut dibuat sesuai dengan peraturan pemerintah yang berlaku. Koki dan karyawan bagian kasir memiliki gaji yang lebih tinggi serta bonus atas dasar diperlukannya ketepatan waktu dan tanggung jawab yang tinggi. Tabel 6.1 menunjukkan perkiraan waktu tetap kerja bagi para karyawan,



tetapi jadwal terkadang dapat bertambah sesuai dengan hari-hari libur tertentu yang dapat dihitung dalam lembur.

(Sumber : <http://www.gajimu.com/main/pekerjaan-yanglayak/kompensasi/jam-kerja>)

B. Struktur Organisasi Perusahaan

Setiap perusahaan pasti memiliki struktur organisasi agar dapat memfokuskan kerjanya setiap bagian divisi perusahaan. Selain itu pembuatan struktur organisasi bertujuan untuk mengetahui bagian-bagian atau divisi yang ada diperusahaan. Setiap struktur Organisasi dibutuhkan oleh semua organisasi, bahkan yang sangat sederhana sekalipun untuk dapat menjelaskan tingkatan pekerjaan dan kewenangan yang ada di dalam internal organisasi. Menurut pendapat Robbins dan Coulter (2016: 336) ada beberapa struktur organisasi perusahaan, yaitu:

1. Struktur Sederhana

Banyak perusahaan yang memulai bisnisnya dengan struktur sederhana, dengan departementalisasi yang rendah, kontrol yang luas, sentralisasi dan formalisasi yang rendah.

2. Struktur Divisional

Struktur Divisional adalah struktur yang dibentuk dari unit bisnis atau divisi yang terpisah, di dalam struktur ini setiap divisi memiliki.

3. Struktur Fungsional

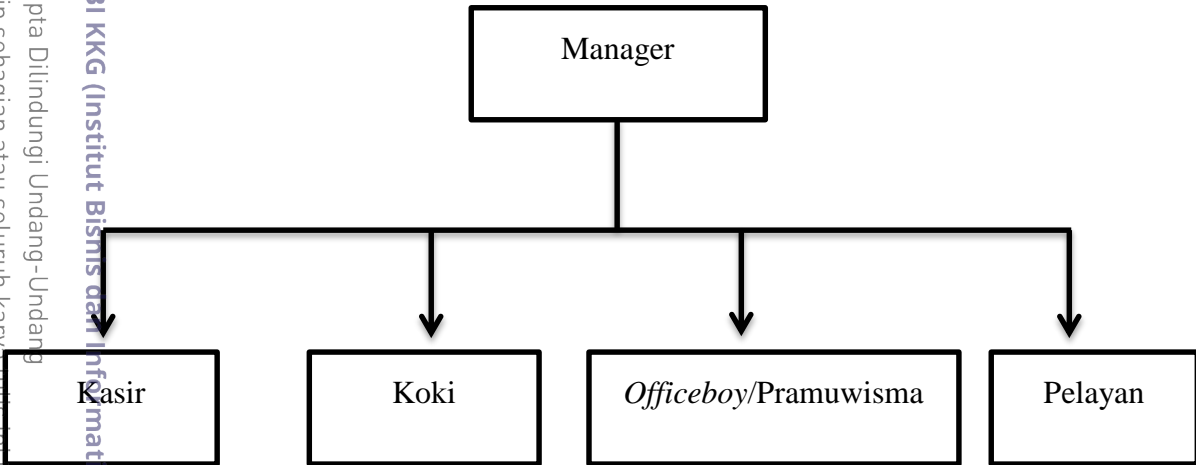
Desain organisasi yang mengelompokkan spesialisasi yang mirip secara bersama-sama dalam 1 bagian.

Kafe Sunhuns memiliki struktur organisasi yang masih sederhana. Sunhuns dapat dikategorikan dalam struktur sederhana. Struktur sederhana adalah struktur yang bersifat *simple* dan tidak rumit dan juga memiliki kompleksitas yang rendah dan sedikit



formalisasi dan mempunyai wewenang yang disentralisasikan pada seseorang. Berikut ini adalah struktur organisasi Kafe Sunhuns.

Gambar 6.1
Struktur Organisasi Kafe Sunhuns



Sumber : Sunhuns 2018

Kafe Sunhuns memilih struktur sederhana, karena merupakan bisnis yang sangat baru atau masih perdana dan masih dalam skala kecil, sehingga pengawasan bisa dilakukan langsung oleh pemilik dan pembuatan keputusan juga tersentralisasi di pemilik karena ukuran organisasi yang masih kecil.

C. Tugas Pokok dan Fungsi

Kafe Sunhuns memiliki bagian-bagian dalam struktur organisasinya. Setiap bagian dan posisi memiliki tugas dan fungsi masing-masing yang semuanya mendukung operasi bisnis agar berjalan dengan baik. Tanpa salah satu bagian akan mengganggu seluruh kinerja organisasi. Berikut adalah uraian tugas pokok dan fungsi dari setiap posisi dalam Kafe Sunhuns :

- 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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.

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



1. Manager

Memilik tanggung jawab tinggi untuk melakukan pengawasan terhadap proses bisnis, menjalankan fungsi pemasaran, keuangan, sumber daya manusia perusahaan dan produksi perusahaan dan juga membantu operasional Kafe. Manager dari Sunhuns merupakan pemilik.
2. Pelayan

Menerima permintaan dan menjelaskan seputar makanan dan minuman Kafe Sunhuns dan memberikan saran untuk menu yang terbaik. Menerima *orders* dari konsumen dan langsung diberikan kepada bagian produksi dan mengambil pesanan konsumen dan memberikan langsung kepada konsumen, dan merawat tanaman.
3. Koki

Menerima pesanan konsumen dan melakukan proses produksi, tanggung jawab besar dibutuhkan serta ketepatan waktu. Manager Kafe Sunhuns sewaktu-waktu dapat ikut membantu dalam proses produksi.
4. Kasir

Mengelola seluruh transaksi yang terjadi di Kafe dan bertanggungjawab atas kas yang diterima.
5. Pramuwisma / *Officeboy*

Memiliki tanggung jawab dalam kebersihan dan kerapihan seluruh ruangan serta peralatan Kafe Sunhuns. Pramuwisma juga memiliki tugas dalam menyiram tumbuhan serta kehygienisan peralatan dapur, selain Koki yang bertanggung jawab.

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.



D. Uraian Kerja Tiap Bagian

Uraian kerja bertujuan untuk memperjelas pekerjaan yang dikerjakan tiap bagian. Menurut pendapat Dessler (2015: 141), Pekerjaan perlu dideskripsikan dengan lengkap agar tugas dari setiap pekerjaan menjadi jelas, dan sebagai acuan dan pedoman bagi para pekerja akan tanggung jawab yang mereka miliki. Perlu dispesifikasikan hal-hal seperti karakteristik fisik, kepribadian, minat dan kemampuan lainnya yang sesuai dengan pekerjaan.

Berikut merupakan uraian kerja dari Kafe Sunhuns untuk setiap bagian adalah :

1. Manager

- Melakukan pengawasan terhadap seluruh proses operasi Kafe Sunhuns.
- Mengontrol proses bisnis agar sesuai dengan rencana dan tujuan.
- Mengelola Sosial Media, *Instant Messaging*, membuat iklan dan desain brosur.
- Menghitung, memperkirakan serta mengukur kebutuhan jumlah persediaan bahan baku, aksesoris dan perlengkapan.
- Menghitung jumlah dan total penjualan bulanan dan tahunan.
- Memantau dan Mengevaluasi kinerja para karyawan.
- Ikut menjaga kasir dan mengevaluasi hasil *feedback* konsumen.
- Ikut serta dalam bagian produksi dan membantu para karyawan bagian produksi.

2. Pelayan

- Menerima atau menyambut tamu atau konsumen.
- Memberikan menu dan menjelaskan tentang menu minuman dan makanan.
- Menerima *orders* atau pesanan serta mengantarkan *bills* kepada konsumen.
- Memberikan pesanan kepada bagian produksi yaitu koki atau *shakers*.



e. Menerima produk dari bagian produksi dan langsung mengantar langsung kepada konsumen.

C 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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

3.

Koki

- a. Menerima pesanan konsumen dari pelayan.
- b. Membuat produk minuman dan makanan sesuai dengan pesanan.
- c. Memberikan pesanan kepada pelayan.

4.

Kasir

- a. Bertanggung jawab atas transaksi dan keuangan per-harinya.
- b. Menerima konsumen yang akan membayar serta membuat *bills*.
- c. Melakukan perhitungan keuangan setiap minggunya.

5.

Pramuwisma

- a. Bertanggung jawab atas kebersihan dan kerapian seluruh ruangan Kafe Sunhuns.
- b. Bertugas menyiram tanaman yang ada dalam Kafe Sunhuns.

Berikut merupakan syarat yang harus dimiliki pelamar untuk setiap posisi adalah :

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

1. Manager

- a. Pria berusia minimal usia 24 tahun.
- b. Pendidikan minimal Strata Sarjana pertama.
- c. Memiliki tanggung jawab, kejujuran dan kedisiplinan sehari-hari dan waktu.
- d. Pekerja keras, jujur dan dapat bekerja dengan waktu yang *fleksible*.

2. Pelayan

- a. Wanita atau Pria berusia minimal usia 18 tahun dan maksimal usia 30 tahun.
- b. Berpenampilan menarik dan sopan.



- c. Memiliki tanggung jawab, kejujuran dan kedisiplinan sehari-hari dan waktu.
- d. Pendidikan minimal SMA dan sederajat.
- e. Bersedia bekerja di jam yang telah ditentukan.
- f. Dapat bekerja sama dan pekerja keras.
- g. Memiliki kondisi mental yang kuat untuk menghadapi berbagai macam konsumen.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

- 3. Koki
 - a. Pria berusia minimal 21 tahun dan maksimal usia 30 tahun.
 - b. Pendidikan minimal D3 atau SMK *culinary*.
 - c. Memiliki *basic* memasak atau meracik minuman (diutamakan pernah bekerja di tempat makan atau kafe).
 - d. Memiliki tanggung jawab tinggi.
 - e. Memiliki kedisiplinan dan ketepatan waktu.
 - f. Pekerja keras.
 - g. Memiliki kondisi fisik yang kuat atas dasar jam kerja dihabiskan di dapur.
 - h. Dapat mengoprasikan segala jenis peralatan dapur.
- 4. Kasir
 - a. Wanita minimal berusia usia 20 tahun maksimal usia 35 tahun.
 - b. Pendidikan minimal SMA (diutamakan SMK akutansi atau yang berhubungan dengan keuangan).
 - c. Memiliki tanggung jawab, ketelitian dan kejujuran yang tinggi.
 - d. Memiliki kedisiplinan, kecepatan dan ketepatan waktu.
 - e. Dapat mengoprasikan *software* kasir atau *computer*.

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.



5. Pramuwisma / *Officeboy*

- C** Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
- a. Pria atau Wanita minimal usia 19 tahun dan maksimal usia 27 tahun.
 - b. Pendidikan minimal SMA/K.
 - c. Memiliki tanggung jawab dan kedisiplinan yang tinggi.
 - d. Dapat menggunkan seluruh peralatan yang berhubungan dengan kebersihan (Sapu, kain pel, pembersih, sabun).
 - e. Tidak memiliki *phobia* terhadap serangga ataupun kotoran.

E. Kompensasi dan Balas Jasa

Dalam suatu bisnis atau usaha pasti memiliki para karyawan untuk mengerjakan perusahaan agar mencapai tujuan. Karyawan merupakan salah satu sumber daya yang penting dalam suatu perusahaan. Tanpa karyawan kegiatan operasional tidak mungkin bisa berjalan dengan baik. Karyawan juga telah menyumbangkan tenaga, waktu dan pikiran mereka agar perusahaan bisa tetap berjalan, maka karyawan berhak mendapatkan kompensasi dan balas jasa berupa gaji dan tunjangan hari raya (THR). Selain itu gaji juga akan naik sesuai dengan UMK yang diterapkan pemerintah. Gaji yang diberikan oleh kafe Sunhuns sesuai dengan UMK Tangerang Selatan yaitu sebesar Rp 3.270.936,13 untuk tahun 2017. (<https://www.koranperdjoengan.com/kamu-bekerja-di-provinsi-banten-ini-daftar-umk-tahun-2017/>)

Gaji yang diberikan berbeda-beda sesuai dengan tingkat kesulitan dan tanggung jawab yang besar selain itu gaji yang diberikan seluruhnya diatas UMK Tangerang Selatan. Berikut adalah Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan Sunhuns. (gaji bulanan setiap pegawai masih dihitung per orang belum diakumulasikan)

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.



Tabel 6.2
Biaya Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan Kafe Sunhuns
(dalam rupiah)

No	Jabatan	Jumlah	Gaji/Bulan	Gaji/Tahun	THR	Total
1	Manager	1	5.000.000	60.000.000	5.000.000	65.000.000
2	Koki	2	4.500.000	108.000.000	4.500.000	112.500.000
3	Pelayan	3	3.000.000	108.000.000	3.000.000	111.000.000
4	Kasir	2	4.000.000	96.000.000	4.000.000	100.000.000
5	Pramuwisma	2	2.400.000	57.600.000	2.400.000	60.000.000
Total		10	18.900.000	429.600.000	18.900.000	448.500.000

Sumber : Sunhuns 2018, <https://www.koranperdjoeangan.com/kamu-bekerja-di-provinsi-banten-ini-daftar-umk-tahun-2017/>

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.