

BAB VI

RENCANA ORGANISASI

© Hak cipta dan 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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja

Menurut UU No. 13 tahun 2003 Bab I pasal 1 ayat 2 disebutkan bahwa tenaga kerja adalah setiap orang yang mampu melakukan pekerjaan guna menghasilkan barang atau jasa baik untuk memenuhi kebutuhan sendiri maupun untuk masyarakat. Dalam menjalankan kegiatan bisnis, tenaga kerja diperlukan untuk membantu pebisnis dalam mencapai tujuan usahanya. Hal tersebut dikarenakan terbatasnya tenaga pebisnis untuk melakukan seluruh aktivitas bisnis serta kurangnya keahlian yang dimiliki pebisnis terhadap pekerjaan yang terspesialisasi.

Dalam menjalankan usahanya, Angkringan Cafe Pak Gemboel 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 Angkringan Cafe Pak Gemboel adalah sebanyak 7 (tujuh) orang. Berikut adalah rencana kebutuhan tenaga kerja dari Angkringan Cafe Pak Gemboel:

Tabel 6.1

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.





Kebutuhan Tenaga Kerja Angkringan Cafe Pak Gemboel

Jabatan	Jumlah (Orang)
Manajer	1
Operasional	5
Administrasi	1
Total	7

Sumber: Tabel 2.5

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

2. Seleksi Karyawan

Seleksi karyawan merupakan hal penting dalam membentuk sebuah organisasi di dalam sebuah usaha. Karyawan yang bekerja harus bisa sesuai dengan tugasnya dan juga dapat memahami visi dan misi perusahaan. Sehingga, pelaksanaan seleksi harus dilaksanakan secara jujur, cermat dan objektif agar karyawan yang diterima benar – benar terqualifikasi untuk menjabat dan melaksanakan pekerjaan.

Dalam proses seleksi karyawan di Angkringan Cafe Pak Gemboel, pemilik selaku manager yang akan melakukan perekrutan dan seleksi. Berikut merupakan tahapan Angkringan Cafe Pak Gemboel dalam merekrut karyawan:

Gambar 6.1

Proses Perekrutan Karyawan Angkringan Cafe Pak Gemboel

Membuka lowongan pekerjaan

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



Berikut adalah penjelasan tahapan-tahapan perekrutan karyawan Angkringan Cafe Pak Gemboel :

1. Membuka lowongan pekerjaan

Membuka lowongan pekerjaan melalui media internet dan juga penyebaran informasi melalui media cetak. Selain itu, perekrutan juga melalui rekomendasi dari kerabat atau orang-orang terdekat. Pelamar mengirim CV (*Curriculum Vitae*) ke alamat email manajer.

2. Proses seleksi

Surat lamaran atau CV akan di seleksi. Seleksi karyawan dilakukan menurut spesifikasi yang telah ditentukan Angkringan

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.



Cafe Pak Gemboel, merupakan proses memilih calon karyawan yang memiliki kualifikasi sesuai dengan persyaratan pekerjaan.

3. *Interview* (wawancara)

Wawancara yang dilakukan adalah wawancara secara individual antara calon karyawan dengan manajer.

4. Penentuan posisi yang kosong

Setelah memilih calon karyawan, langkah selanjutnya adalah menentukan posisi calon karyawan yang akan dipekerjakan.

5. *Training* (pelatihan)

Pelatihan karyawan dilakukan untuk memberikan pengetahuan kepada karyawan mengenai pekerjaan yang akan dikerjakan. Pelatihan akan dilakukan dengan metode praktek langsung yang akan diberikan oleh manajer.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

B. Struktur Organisasi Perusahaan

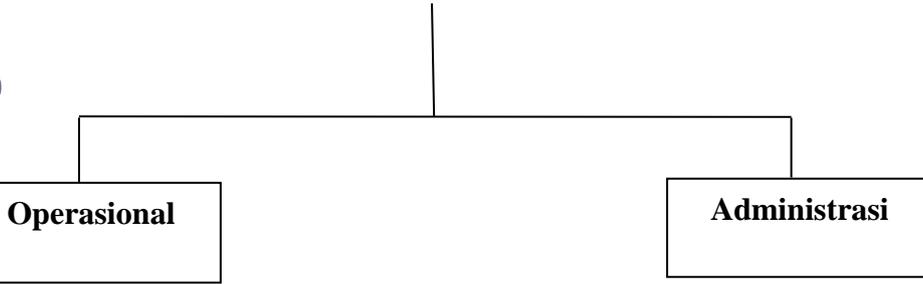
Menurut Dessler (2015:3) *“People with formally assigned roles who work together to achieve the organization goals”*. Berikut adalah gambar struktur Organisasi Angkringan Cafe Pak Gemboel:

Gambar 6.2

Gambar Struktur Organisasi Angkringan Cafe Pak Gemboel



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.



Sumber: Angkringan Cafe Pak Gemboel

Struktur organisasi dari Angkringan Cafe Pak Gemboel merupakan struktur organisasi garis, karena organisasi yang ada di Angkringan Cafe Pak Gemboel tergolong struktur organisasi yang sederhana. Manajer Angkringan Cafe Pak Gemboel yang merupakan pemilik dari cafe akan mengawasi langsung para karyawannya. Sedangkan, untuk bagian operasional cafe terbagi menjadi juru masak, staff dapur, pelayan, dan pembuat minuman.

C. Job Description

Menurut Dessler (2015:120) deskripsi pekerjaan merupakan yang berisi tugas, tanggung jawab, kondisi kerja, dan tanggung jawab dari suatu pekerjaan.

Berikut adalah *job description* karyawan Angkringan Cafe Pak Gemboel:

1. Manajer

Pemilik Angkringan Cafe Pak Gemboel akan berperan sebagai manajer Angkringan Cafe Pak Gemboel. Manajer bertanggung jawab atas keberlangsungan bisnis dan melakukan pengawasan langsung terhadap semua karyawan yang berada di Angkringan Cafe Pak Gemboel:

Tugas Manajer:

- Menganalisis pesaing,
- Menetapkan menu, menetapkan strategi penjualan.

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. Melakukan *recruitmen*, membuat uraian pekerjaan karyawan, dan melakukan pengawasan karyawan.
- d. Menyusun anggaran, dan pengendalian biaya operasional.
- e. Menyelenggarakan rapat atau pertemuan dengan karyawan.
- f. Menjaga hubungan baik dengan *supplier* dan konsumen

2. Juru Masak

Juru masak merupakan orang yang bertanggung jawab membuat produk yang akan disajikan di Angkringan Cafe Pak Gemboel.

Tugas dan tanggung jawab:

- a. Membuat atau memproduksi produk Angkringan Cafe Pak Gemboel
- b. Melaporkan bahan baku yang sudah dipakai untuk proses produksi
- c. Membantu manajer menghitung bahan baku yang keluar dan yang masuk

3. Staff dapur

Staff dapur adalah orang yang bertanggung jawab membantu proses memasak dan bersedia menerima perintah dari Juru masak.

4. Kasir

Tugas dan tanggung jawab:

- a. Membuat konsumen nyaman dalam hal pembayaran
- b. Menerima pembayaran dari konsumen
- c. Menghitung pemasukan per hari
- d. Melaporkan pemasukan per hari kepada manajer

© 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.



5. Barista

Tugas dan tanggung jawab:

- a. Membuat minuman sesuai permintaan konsumen
- b. Memberikan kenyamanan pada konsumen dalam hal penyajian produk
- c. Melaporkan bahan baku minuman yang habis dan yang diperlukan

6. Pelayan

Tugas dan tanggung jawab:

- a. Melayani konsumen dengan baik, tanggap dan komunikatif
- b. Mengantarkan pesanan konsumen
- c. Membersihkan setiap meja yang sudah dipakai oleh konsumen

D. Spesifikasi Pekerjaan

Menurut Dessler (2015:120) spesifikasi pekerjaan (*Job Specifications*) adalah daftar yang berisi persyaratan dari suatu pekerjaan, yaitu pendidikan, keterampilan, kepribadian, dan sebagainya, yang diperlukan perusahaan.

Untuk itu, berikut akan dijabarkan uraian pekerjaan serta spesifikasi pekerjaan masing-masing fungsi dalam Angkringan Cafe Pak Gemboel yaitu:

1. Manajer

Spesifikasi pekerjaan manajer adalah:

- a. Wanita
- b. Pendidikan minimal S1, jurusan ekonomi atau bisnis
- c. Usia minimal 24 tahun
- d. Jujur, disiplin, dan bertanggung jawab
- e. Mampu bekerja dalam tekanan



© 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.

2. Juru masak

Spesifikasi pekerjaan juru masak adalah:

- a. Laki-laki atau perempuan
- b. Usia maksimal 40 tahun
- c. Pendidikan minimal SMA atau sederajat diutamakan SMK Tata Boga
- d. Memiliki pengalaman dalam memasak
- e. Jujur dan disiplin

3. Staff dapur

- a. Laki-laki atau perempuan
- b. Usia minimal 20 tahun
- c. Memiliki pengalaman dalam memasak
- d. Jujur dan disiplin

4. Kasir

Spesifikasi pekerjaan kasir adalah:

- a. Wanita
- b. Usia minimal 22 tahun
- c. Pendidikan minimal SMA
- d. Pintar dalam menghitung
- e. Jujur, teliti, dan bertanggung jawab

5. Barista

Spesifikasi pekerjaan pembuat minuman adalah:

- a. Laki-laki
- b. Usia minimal 22 tahun
- c. Berpengalaman dalam membuat minuman



- d. Berpenampilan menarik
- e. Jujur, teliti, dan disiplin

6. Pelayan

Spesifikasi pekerjaan pelayan adalah:

- a. Laki-laki atau perempuan
- b. Usia minimal 22 tahun
- c. Pendidikan minimal SMP/SMA
- d. Berpenampilan menarik
- e. Mampu berkomunikasi
- f. Ramah, sopan, disiplin, teliti, dan bertanggung jawab
- g. Murah senyum

E. Balas Jasa Karyawan

Kompensasi karyawan memiliki dua komponen utama yaitu pembayaran langsung, yang berupa upah, gaji, insentif, komisi dan bonus, serta pembayaran tidak langsung, yang berupa tunjangan keuangan seperti asuransi dan liburan yang diberikan oleh perusahaan.

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.



Menurut Surat Edaran Menteri Tenaga Kerja No. SE-07/Men/1990 tentang

9 Kelompokan Upah dan Pendapatan Non Upah :

1. Gaji Pokok

Gaji pokok adalah imbalan dasar yang dibayarkan kepada pekerja menurut tingkat atau jenis pekerjaan yang besarnya ditetapkan berdasarkan kesepakatan.

2. Tunjangan Tetap

Tunjangan tetap adalah pembayaran kepada pekerja yang dilakukan secara teratur dan tidak dikaitkan dengan kehadiran pekerja atau pencapaian prestasi kerja tertentu (penjelasan pasal 94 UU No. 13/2003). Tunjangan tetap tersebut dibayarkan dalam satuan waktu yang sama dengan pembayaran upah pokok, seperti tunjangan istri dan/atau tunjangan anak, tunjangan perumahan, tunjangan daerah tertentu.

3. Tunjangan Tidak Tetap

Tunjangan tidak tetap adalah pembayaran yang secara langsung atau tidak langsung berkaitan dengan pekerja yang diberikan secara tidak tetap dan dibayarkan menurut satuan waktu yang tidak sama dengan waktu pembayaran upah pokok, seperti tunjangan transpor, dan/atau tunjangan makan yang didasarkan pada kehadiran.

Selain itu, kriteria upah minimum yang merujuk pada Pasal 94 Undang-Undang (UU) No. 13 Tahun 2003 Tentang Tenaga Kerja, kriteria upah minimum adalah terdiri dari dua komponen, yaitu gaji pokok dan tunjangan tetap. Besarnya gaji pokok sekurang-kurangnya adalah sebesar 75% dari total upah minimum. Berdasarkan peraturan pemerintah kota Bekasi, Upah Minimum Kerja (UMK) di

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.



Gaji Karyawan 2018						
Jabatan	Jumlah	Gaji Pokok/Bulan	Gaji Pokok/Tahun	THR	Total	
Manajer	1	Rp 4.000.000	Rp 48.000.000	Rp 4.000.000	Rp	52.000.000
Juru Masak	1	Rp 3.400.000	Rp 40.800.000	Rp 3.400.000	Rp	44.200.000
Staff Dapur	1	Rp 3.250.000	Rp 39.000.000	Rp 3.250.000	Rp	42.250.000
Kasir	1	Rp 3.200.000	Rp 38.400.000	Rp 3.200.000	Rp	41.600.000
Pembuat Minuman	1	Rp 3.200.000	Rp 38.400.000	Rp 3.200.000	Rp	41.600.000
Pelayan	2	Rp 3.200.000	Rp 76.800.000	Rp 6.400.000	Rp	83.200.000
Total Gaji 2018					Rp	304.850.000

Sumber: Angkringan Cafe Pak Gemboel

Berikut keterangan terhadap perhitungan gaji selama 5 tahun Angkringan Cafe

Pak Gemboel, tabel lebih lengkapnya disediakan di lampiran:

1. Kenaikan gaji pokok tiap tahunnya di naikan 2% sesuai kebijakan dari pemilik atau manajer cafe.
2. THR yang diberikan kepada karyawan adalah sebesar satu kali gaji dengan tetap mengikuti kenaikan gaji per tahunnya.
3. THR akan diberikan tujuh hari sebelum hari raya keagamaan atau Idul Fitri 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.
4. Tenaga kerja pada tahun ke 4 ditambahkan pada staff dapur untuk membantu juru masak karena penjualan unit semakin meningkat.