



BAB VI

RENCANA ORGANISASI

A. Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja dan Proses Seleksi Karyawan

Tenaga kerja merupakan penduduk yang berada dalam usia kerja. Batas usia kerja yang berlaku di Indonesia adalah berumur 15 tahun – 64 tahun. Tenaga kerja atau karyawan merupakan aset perusahaan yang berharga karena merupakan penggerak perusahaan sehingga tanpa ada tenaga kerja, perusahaan tidak akan dapat melakukan kegiatan operasionalnya. Berikut adalah rencana kebutuhan tenaga kerja dari Kebab Sushi Bash

Tabel 6.1

Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja Kebab Sushi Bash

No	Jabatan	2018	2019	2020	2021	2022
1	Manajer	1	1	1	1	1
2	Juru Masak	1	1	1	2	2
3	Pelayan	1	1	1	2	2

Sumber: Kebab Sushi Bash

Kebab Sushi Bash merencanakan menggunakan 1 manajer 1 juru masak dan 1 pelayan untuk membantu pemilik dalam menjalankan usaha pada tahun pertama dan kedua. Memasuki tahun ketiga direncanakan adanya penambahan karyawan di bagian juru masak, hal ini dikarenakan jumlah penjualan Kebab Sushi Bash yang semakin meningkat sehingga diperlukannya tenaga tambahan untuk membuat pesanan konsumen. Pada tahun keempat direncanakan adanya penambahan karyawan di bagian pelayan untuk membantu melayani konsumen Kebab Sushi Bash yang jumlahnya semakin banyak sehingga dapat meningkatkan kecepatan pelayanan kepada konsumen.

Berikut ini merupakan kriteria yang diperlukan untuk menjadi karyawan.

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.



1. Pria atau wanita usia 18-25 tahun
2. Pendidikan minimal SMA
3. Jujur, sopan dan bertanggung jawab
4. Kemampuan komunikasi yang baik
5. Dapat bekerja sama dengan tim
6. Memiliki keahlian dalam memasak
7. Memiliki pemikiran terbuka
8. Mau belajar dan melayani
9. Sehat jasmani dan rohani

Dalam memilih karyawan, Kebab Sushi Bash melakukan proses seleksi untuk mencari karyawan yang cocok dengan kriteria diatas. Proses seleksi karyawan Kebab Sushi Bash adalah sebagai berikut :

1. Membuka lowongan pekerjaan

Penyebaran lowongan pekerjaan akan dilakukan melalui website pencarian kerja di internet seperti lokerindonesia.com yang tidak memungut biaya pemasangan iklan, serta melalui media sosial seperti Facebook, dan Instagram. Jumlah pelamar yang melamar dibatasi sebanyak 100 pelamar pertama per jabatan dalam jangka waktu 1 minggu setelah iklan diterbitkan.

2. Melakukan seleksi

Dari data pelamar yang masuk, penulis akan melakukan seleksi. Seleksi dilakukan dengan memilih pelamar-pelamar yang memenuhi kriteria dan kualifikasi yang dibutuhkan untuk menempati setiap jabatan. Akan diseleksi masing-masing jabatan sebanyak 10 orang untuk maju ke tahap selanjutnya



3. Pemanggilan Wawancara

Setelah melakukan seleksi pelamar, kemudian dilakukan 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. Kriteria yang dicari dalam interview ini adalah bagaimana cara calon karyawan menjawab pertanyaan, perilaku selama wawancara, kemampuan berkomunikasi dan kemampuan dalam menghadapi tekanan. Wawancara akan dilakukan di Food Court Mall Kelapa Gading. Pada wawancara ini diperlukan biaya sebagai berikut

Tabel 6.2

Biaya Interview Kebab Sushi Bash

(Dalam Rupiah)

Nama Barang	Jumlah	Satuan	Harga Satuan	Total	Sumber
UC 1000	30	Botol	10.000,00	300.000,00	Farmers Market

Sumber: Kebab Sushi Bash

5. Menerima karyawan yang lolos seleksi

Setelah melakukan wawancara, calon karyawan dengan hasil paling baik dinyatakan lolos seleksi dan akan dihubungi untuk diterima sebagai karyawan dari Kebab Sushi Bash

© 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.



6. Melakukan pelatihan

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

7. Karyawan mulai bekerja

Setelah seluruh proses di atas selesai, karyawan akan mulai bekerja. Dalam tahap ini para karyawan akan diawasi kinerja dan budaya kerja masing-masing.

8. Melakukan evaluasi kinerja karyawan

Setelah pegawai bekerja akan dilakukan evaluasi singkat terhadap kinerja karyawan setiap harinya sehingga dapat diketahui apakah karyawan sudah bekerja sesuai dengan yang diharapkan atau belum. Hal itu akan terus dilakukan selama 1 bulan pertama, lalu berikutnya akan dilakukan seminggu sekali.

B. Struktur Organisasi Perusahaan

Setiap organisasi perlu memiliki struktur organisasi. Struktur organisasi dapat menunjukkan tingkatan wewenang dan hubungan yang ada dalam suatu organisasi. Sebuah struktur organisasi yang baik mampu menjelaskan tentang posisi, tugas, tanggung jawab, serta wewenang yang dimiliki oleh masing-masing bagian dalam struktur tersebut sehingga akan memudahkan para anggota organisasi dalam melaksanakan dan memahami pekerjaannya. Menurut Stephen P. Robbins dan Mary Coulter (2016: 371) ada beberapa desain struktur organisasi tradisional

1. Simple Structure

“Most companies start as entrepreneurial ventures using a simple structure, an organizational design with little departmentalization, wide spans of control, authority centralized in a single person, and little formalization.”



2. Functional Structure

“ A functional structure is an organizational design that groups similar or related occupational specialties together.”

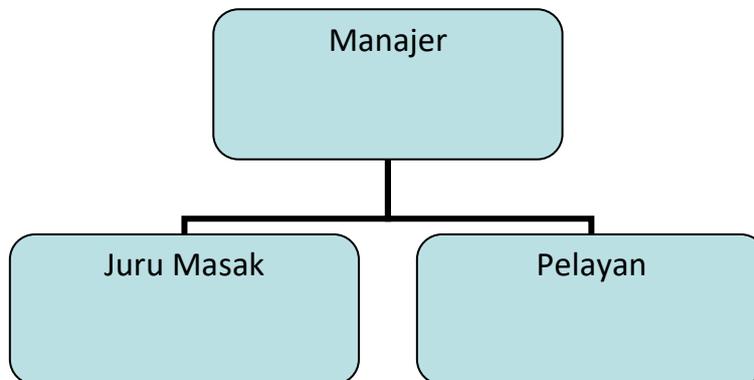
3. Divisional Structure

“ The divisional structure is an organizational structure made up of separate business units or divisions.”

Berikut adalah struktur organisasi Kebab Sushi Bash

Gambar 6.1

Rencana Struktur Organisasi Kebab Sushi Bash



Sumber: Kebab Sushi Bash

C. Tugas pokok dan fungsi

Setiap bagian dari struktur organisasi memiliki tugas pokoknya masing-masing serta fungsi dari bagian tersebut yang semuanya itu bertujuan untuk mendukung kegiatan operasional. Jika satu bagian tidak ada, maka kegiatan operasional bisnis akan terganggu. Tugas pokok dan fungsi dari setiap bagian dalam struktur organisasi Kebab Sushi Bash adalah:



1. Manajer

Mengontrol setiap proses bisnis, mengamati kinerja karyawan, memotivasi semangat kerja setiap karyawan yang ada di Kebab Sushi Bash, membeli bahan baku, menjadi admin media sosial Kebab Sushi Bash, membantu pelayan mengantarkan pesanan konsumen

2. Juru Masak

Membuat pesanan konsumen

3. Pelayan

Melayani konsumen.

D. Uraian kerja

Uraian kerja atau *job description* adalah daftar tugas, pekerjaan, dan tanggung jawab yang dibutuhkan dalam pekerjaan. Berikut adalah penjelasan dari masing-masing deskripsi pekerjaan sesuai jabatan dalam struktur organisasi

1. Manajer

Mengontrol setiap proses bisnis, mengamati kinerja karyawan, memotivasi semangat kerja setiap karyawan yang ada di Kebab Sushi Bash, membeli bahan baku, menjadi admin media sosial Kebab Sushi Bash

Tanggung jawab dari manajer adalah :

- a. Membuat strategi dan perencanaan jangka pendek dan jangka panjang, penentuan strategi pemasaran, membuat kebijakan operasional dan pengambilan keputusan akhir.



- b. Bertanggung jawab terhadap hal-hal yang menyangkut sumber daya manusia, seperti perekrutan, seleksi, deskripsi jabatan masing-masing karyawan, penerimaan balas jasa dan sebagainya.
- c. Melakukan pemesanan bahan baku.
- d. Bertanggung jawab atas media sosial dari Kebab Sushi Bash sebagai sarana pelayanan konsumen secara tidak langsung
- e. Menjaga kesehatan dan keselamatan karyawan di area kerja
- f. Melakukan pembukuan

Kualifikasi yang dibutuhkan yaitu :

- a. Pendidikan minimal S1.
- b. Pria atau wanita berusia minimal 20 tahun.
- c. Dapat menjalankan Ms Office, excel
- d. Mampu membuat laporan keuangan
- e. Memiliki kemampuan kepemimpinan yang baik
- f. Jujur, disiplin dan bertanggung jawab
- g. Mampu bekerja di bawah tekanan
- h. Memiliki kemampuan analisis yang baik

2. Juru Masak

Tanggung jawab dari juru masak adalah :

- a. Mengolah bahan baku menjadi produk
- b. Mengontrol dan melaporkan stok bahan baku kepada manajer.
- c. Menjaga dan mengontrol kualitas bahan baku serta produk.



- d. Bertanggung jawab atas pengoperasian dapur
- e. Menjaga kebersihan dapur *food truck*
- f. Bertanggung jawab atas seluruh peralatan masak.

Kualifikasi yang dibutuhkan yaitu :

- a. pendidikan minimal SMA, SMK, atau sederajat.
- b. Pria atau wanita berusia 18-25 tahun
- c. Memiliki pengalaman kerja sebagai juru masak minimal 2 tahun.
- d. Pekerja keras, jujur dan bertanggung jawab
- e. Memiliki kemampuan untuk mengatur pekerjaan di area dapur
- f. Sehat jasmani dan rohani
- g. Bersedia untuk bekerja lembur

3. Pelayan

Tanggung jawab dari pelayan adalah :

- a. Menerima pesanan dari konsumen
- b. Mengantar makanan ke konsumen.
- c. Menjaga kebersihan meja kursi dan area di sekitar Food Truck.
- d. Memahami setiap menu Kebab Sushi Bash sehingga dapat menjawab pertanyaan ketika ada konsumen yang bertanya
- e. Memastikan pembayaran konsumen sesuai dengan makanan yang dipesan.
- f. Bertanggung jawab atas seluruh peralatan selain peralatan masak

Kualifikasi yang dibutuhkan yaitu :

- a. Pendidikan minimal SMA, SMK, atau sederajat.
- b. Pria dan wanita berusia 18 -25 tahun.



- c. Memiliki pengalaman kerja sebagai pelayan minimal 2 tahun.
- d. Berpenampilan baik dan ramah
- e. Cepat tanggap, bertanggung jawab dan rajin
- f. Disiplin dan jujur
- g. Dapat bekerja dalam tim.
- h. Sehat jasmani dan rohani
- i. Bersedia untuk bekerja lembur

E. Kompensasi dan balas jasa karyawan

Untuk menghargai upaya dan kinerja serta kontribusi dari tenaga kerja terhadap perusahaan, balas jasa merupakan suatu hal yang sangat perlu diperhatikan. Selain itu, balas jasa juga dapat digunakan untuk memelihara semangat kerja dan meningkatkan produktivitas tenaga kerja. Memberikan balas jasa kepada karyawan merupakan kewajiban yang harus dipenuhi oleh perusahaan tanpa terkecuali. Perusahaan perlu mengingat bahwa tanpa para pekerja tentu perusahaan tidak dapat berjalan dengan baik. Di dalam memberikan gaji kepada karyawan, perusahaan perlu mempertimbangkan beberapa hal dan menyesuaikan dengan kemampuan dan kapasitas perusahaan, jangan sampai balas jasa tersebut menjadi beban yang membuat perusahaan tidak dapat berkembang.

Kebab Sushi Bash akan memberikan balas jasa kepada karyawan pada minggu keempat setiap bulannya dengan cara melakukan transfer ke rekening karyawan.

Berikut adalah rincian kompensasi yang Kebab Sushi Bash untuk para karyawannya:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBI KKG (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.



1. Gaji Pokok

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

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.

3. Biaya Lembur

Kebab Sushi Bash akan beroperasi selama 6 hari dalam seminggu yaitu dari hari Selasa – Minggu dan libur pada hari Senin dengan jam operasional dimulai pada pukul 12:00 hingga pukul 22:00 dengan waktu istirahat pada pukul 17:00 selama 1 jam sehingga jam kerja harian sebanyak 9 jam atau 54 jam per minggu.

Waktu kerja tersebut melebihi waktu kerja yang ditetapkan dalam Pasal 77 UU RI No 13 Tahun 2004 Tentang Ketenagakerjaan yang menetapkan waktu kerja 7 jam 1 hari untuk 6 hari kerja, sehingga karyawan perlu diberikan upah lembur.

Besarnya balas jasa untuk karyawan disesuaikan dengan aturan Upah Minimum Provinsi (UMP) untuk DKI Jakarta tahun 2017 yaitu sebesar Rp 3.355.750,-per bulan. menurut <http://www.gajiumr.com/umr-jakarta/> (diakses 7 agustus 2017).

Balas jasa untuk seluruh karyawan Kebab Sushi Bash adalah sebesar Rp 3.500.000/bulan/orang. Tunjangan Hari Raya (THR) masing-masing sebesar gaji pokok mereka



Berikut pada tabel 6.3 merupakan balas jasa yang akan diberikan oleh Kebab Sushi

Bash pada tahun pertama kepada karyawan :

Tabel 6.3
Rencana Perhitungan Balas Jasa Kebab Sushi Bash
Tahun 2018
(Dalam Rupiah)

No	Jabatan	Jumlah Kar-yawan	Gaji Pokok/ Orang	Biaya Lembur	Jumlah Gaji/Tahun	Tunjangan Hari Raya	Total
1	Manajer	1	3.750.000,00	1.820.809,25	66.849.710,98	3.750.000,00	70.599.710,98
2	Juru Masak	1	3.500.000,00	1.699.421,97	62.393.063,58	3.500.000,00	65.893.063,58
3	Pelayan	1	3.355.750,00	1.629.381,50	59.821.578,03	3.355.750,00	63.177.328,03
	Total						199.670.102,60

Sumber: Tabel 6.1, Data diolah

Berdasarkan tabel 6.3 di atas, maka dapat diketahui bahwa dana yang harus dikeluarkan untuk anggaran balas jasa karyawan dalam satu tahun pertama adalah sebesar Rp 199.670.102,60. Seluruh karyawan Kebab Sushi Bash diwajibkan untuk bekerja lembur selama 48 jam setiap bulannya sehingga Kebab Sushi Bash memberikan biaya lembur.

Berdasarkan ketentuan yang tertuang dalam Kepmenakertrans No. 102/MEN/VI/2004 ,

Rumus perhitungan upah lembur adalah

Jam Pertama $1,5 \times 1/173 \times \text{Upah Sebulan}$

Jam Ke-2 & 3 $2 \times 1/173 \times \text{Upah Sebulan}$.

Proyeksi balas jasa untuk lima tahun ke depan dengan asumsi kenaikan balas jasa mengalami peningkatan sebesar 10% pada setiap tahunnya, dan dengan penambahan juru masak di tahun ketiga serta pelayan di tahun keempat dapat dilihat pada tabel 6.4



Tabel 6.4

Proyeksi Balas Jasa Kebab Sushi Bash

Tahun 2018-2022

(Dalam Rupiah)

Total Balas Jasa	2018	2019	2020	2021	2022
Manajer	70.599.710,98	77.659.682,08	85.425.650,29	93.968.215,32	103.365.036,80
Juru Masak	65.893.063,58	72.482.369,94	79.730.606,94	175.407.335,26	192.948.068,79
Pelayan	63.177.328,03	69.495.060,84	76.444.566,92	168.178.047,23	184.995.851,95
Total Balas Jasa	199.670.102,60	219.637.112,86	241.600.824,15	437.553.597,81	481.308.957,59

Sumber: Tabel 6.3, Data diolah

© Hak cipta milik Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang menyalin, mengutip, 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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.