

## BAB VI

### PERENCANAAN ORGANISASI



Hak cipta milik IBIKKG Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

#### A. Bentuk Kepemilikan

Menurut M. Fuad, et al, ada enam bentuk badan usaha, Antara lain :

##### 1. Perusahaan Perseorangan

perusahaan perseorangan adalah salah satu bentuk usaha yang dimiliki oleh seseorang dan ia bertanggung jawab sepenuhnya terhadap semua resiko dan kegiatan perusahaan. Dengan tidak adanya pemisahan kepemilikan antara hak milik pribadi dengan milik perusahaan, maka harta benda pribadi juga merupakan kekayaan perusahaan, yang setiap saat harus menanggung utang-utang perusahaan.

##### 2. Firma (Fa)

Merupakan persekutuan/perserikatan untuk menjalankan usaha antara dua orang atau lebih dengan nama bersama, dengan tanggung jawab masing-masing anggota firma tidak terbatas. Sedangkan, laba yang diperoleh dari usaha tersebut untuk dibagi bersama-sama, begitupun sebaliknya bila terjadi kerugian, semua anggota firma ikut menanggungnya.



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.



## BAB VII

### PENILAIAN RISIKO

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

#### A. Evaluasi Kelemahan dari Bisnis

Ancaman kegagalan membuka wirausaha setiap saat bisa terjadi. Tidak melihat berapa besar modal ataupun latar belakang kepandaian manajemen, kebangkrutan bisa terjadi bagi mereka yang tidak waspada. Sebuah penelitian yang dilakukan Shikhar Ghosh, profesor dari Harvard Business School terhadap sekitar 2000 pengusaha pemula•sebagaimana dikutip dari *www.inc.com* yang dilansir pada 20 September 2012•menyebutkan fakta hanya 25% wirausaha yang sanggup bertahan dan bisa meraih sukses. Sekitar 75% sisanya perlahan-lahan gagal dan akhirnya mati.

Agar masuk dalam golongan 25% yang sukses, salah satu cara yang harus kerap dilakukan pengusaha adalah melakukan evaluasi kelemahan dari bisnis. Kapan saat evaluasi harus dilakukan?, Bila bisnis wirausaha berjalan tidak searah dengan rencana yang pernah Kita tentukan, jika target tidak pernah tercapai, jika keuntungan yang diperoleh tidak mampu menutup biaya operasional perusahaan, itulah saatnya Kita melakukan evaluasi kelemahan dari bisnis agar bisnis dapat berkembang.

Beikut beberapa kelemahan dan faktor penghambat dari Restoran Ayam Goreng KPK, yaitu :

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.



1. Pesaing terlebih dahulu

Restoran Ayam Goreng KPK memiliki kendala dalam menghadapi pasar, restoran ayam goreng KPK harus menghadapi pesaing yang terlebih dahulu ada dan telah memiliki tempat tersendiri bagi penikmat ayam goreng.

2. Bahan baku yang mudah rusak

Restoran Ayam Goreng KPK selalu menggunakan ayam yang segar bukan ayam tiren (mati kemaren) dalam menjual produknya. Kendala yang harus dihadapi restoran ayam goreng KPK adalah mudahnya ayam tersebut rusak, apalagi bila disimpan dalam jangka waktu yang cukup lama tanpa adanya cara penyimpanan yang baik terhadap bahan baku tersebut.

3. Keterbatasan Sumber Daya Manusia (SDM)

Jumlah SDM yang diperkejakan restoran ayam goreng KPK pada masing – masing shift adalah 1 (kecuali Koki dan Waiter/ Waitress), karena itu akan timbul masalah ketika ada karyawan yang berhalangan untuk hadir bekerja.

4. Kehilangan hak untuk menyewa tempat restoran

Hal ini tentunya akan menghambat perkembangan bisnis dari restoran ayam goreng KPK , karena pemilik restoran ayam goreng KPK menyewa tempat untuk jangka waktu yang terbatas dan apabila pemilik tempat tidak ingin menyewakan tempat tersebut setelah masa kontrak habis maka usaha restoran ayam goreng KPK ini akan sulit untuk dilanjutkan dan akan membutuhkan waktu untuk mencari tempat baru yang dapat mengakibatkan hilangnya pelanggan tetap.

© 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.



5. Adanya persaingan yang curang (tidak sehat)

Dalam menjalankan suatu usaha pasti ada pesaing, namun seringkali ada persaingan yang curang atau tidak sehat, seperti halnya munculnya pesaing baru dalam suatu usaha dengan modal yang lebih besar yang dapat membuat restoran lebih bagus dan nyaman dengan jumlah tenaga kerja yang lebih banyak dan lain-lain. Hal ini merupakan persaingan dengan perbandingan yang tidak seimbang.

6. Kualitas rasa makanan

Dalam menjalankan Restoran Ayam Goreng KPK, harus dapat menjaga cita rasa makanan yang dijual dari awal agar tetap sama. Dalam menjaga konsistensi rasa makanan yang dijual kepada konsumen, restoran ayam goreng KPK sangat tergantung pada koki-koki. Koki memiliki peranan sangat penting bagi restoran ayam goreng KPK.

7. Kekurangan bahan baku

Restoran ayam goreng KPK menggunakan pemasok bahan baku UD. HEALTHY FOOD AMWAY dan restoran ayam goreng KPK sangat bergantung terhadap pemasok makanan tersebut untuk menjalankan restoran.

**B. Teknologi – teknologi baru**

Penggunaan teknologi dalam suatu usaha adalah untuk memudahkan pelaksanaan kegiatan operasional restoran ayam goreng KPK dan untuk menunjang kenyamanan konsumen dan karyawan. Tetapi penggunaan teknologi pada restoran ayam goreng KPK tidak terlalu dominan atau sebagai pelengkap.

Berikut ini teknologi – teknologi yang akan digunakan oleh restoran ayam goreng KPK :

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

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



1. Order station untuk membantu mengelola restoran secara mudah. (order makanan – order ke dapur – billing pelanggan untuk menyampaikan ke kasir).
2. Fingerprint scanner absensi untuk menghitung kehadiran/absensi/ketidakhadiran karyawan.
3. Mesin EDC (*Electronic Data Capture*) untuk menunjang pembayaran konsumen melalui *flazz*, credit card dan debit.
4. Mesin kasir ( cash register) untuk mengurangi tingkat kesalahan dan kecurangan yang dilakukan SDM sehingga memperkecil potensi kerugian restoran ayam goreng KPK.
5. Router Wifi untuk pelanggan yang memerlukan kegiatan dengan membuka internet.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

### **Rencana Pengendalian**

Beberapa rencana pengendalian akan disiapkan untuk mengatasi kelemahan – kelemahan yang dimiliki oleh restoran ayam goreng KPK dan juga untuk meningkatkan kualitas pelayanan dan rasa restoran ayam goreng KPK di masa mendatang.

Beberapa rencana pengendalian yang akan dilakukan oleh Restoran Ayam Goreng KPK :

1. Untuk menghadapi pesaing yang terlebih dahulu ada sebelum restoran ayam goreng KPK. Maka restoran ayam goreng KPK mengatasi masalah tersebut dengan melakukan inovasi produk yang dijual agar memiliki nilai yang berbeda dengan restoran pesaing lainnya dan melakukan promosi yang menarik konsumen sebanyak - banyaknya untuk datang ke restoran ayam goreng KPK.



2. Restoran ayam goreng KPK dalam menjalankan usaha restorannya ayam yang merupakan bahan baku utama mudah rusak karena menggunakan ayam yang fresh, maka dalam mengatasi masalah ini restoran ayam goreng KPK menggunakan freezer berukuran besar dan berkualitas bagus untuk menjaga bahan-bahan baku yang akan digunakan restoran ayam goreng KPK agar tidak mudah rusak dan tetap terjaga mutunya.
3. Untuk mengatasi kemungkinan terjadinya tenaga kerja yang berhalangan untuk hadir bekerja, pihak pemilik restoran ayam goreng KPK akan menggantikan posisi tersebut dan memberikan motivasi berupa bonus bagi karyawan yang rajin agar tenaga kerja merasa termotivasi dan mengurangi resiko karyawan berhalangan masuk kerja.
4. Untuk mengatasi kehilangan hak menyewa tempat restoran, maka pihak restoran ayam goreng KPK akan melakukan kontrak penyewaan jangka panjang, membayar uang sewa tepat waktu dan menjaga hubungan pemilik tempat dengan melakukan komunikasi khususnya pada terakhir kontrak sehingga bila pemilik tempat tidak memberikan perpanjangan kontrak, pihak restoran ayam goreng KPK akan memiliki waktu lebih untuk mempersiapkan mencari lokasi baru sebelum masa kontrak habis dan memberi informasi terhadap pelanggan tetap agar restoran ayam goreng KPK tidak kehilangan pelanggan tetap.
5. Untuk mengatasi persaingan yang curang atau tidak sehat yang terjadi, maka pihak restoran ayam goreng KPK harus dapat berinovasi dalam hal apapun agar dapat tetap bersaing dengan pesaing lain yang memiliki modal lebih besar atau tempat yang lebih bagus yaitu dengan tetap mempertahankan orisinalitas / khas yang dimiliki restoran ayam goreng KPK.

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.



6. kualitas rasa makanan merupakan hal vital dalam suatu usaha restoran ayam goreng **KPK**, karena rasa makanan merupakan pembeda dengan restoran lainnya, maka restoran ayam goreng **KPK** akan melakukan survey rasa makanan yang dimasak koki untuk diberikan kepada konsumen nantinya dan tidak mengubah bumbu yang digunakan restoran ayam goreng **KPK**.
- Untuk mengatasi kekurangan bahan baku dari pemasok UD. HEALTHY FOOD AMWAY, pihak restoran ayam goreng **KPK** akan bertanggung jawab dengan membeli bahan baku secara langsung di pasar.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian**

1. Dilarang menyalin 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.



### 3. Persekutuan Komanditer (CV)

Commanditaire Vennootschap (CV) adalah sebuah perusahaan yang dibentuk oleh dua orang atau lebih, sehingga dalam CV, ada dua macam anggota, yaitu: anggota aktif dan anggota pasif. Anggota aktif merupakan anggota yang mengelola usahanya serta bertanggung jawab penuh terhadap utang perusahaan, sedangkan anggota pasif merupakan anggota yang hanya menyetorkan modalnya saja dan tidak ikut mengelola perusahaan, bertanggung jawab sebatas pada modal yang disetorkan saja.

### 4. Perseroan Terbatas (PT)

Merupakan perserikatan beberapa pengusaha swasta menjadi satu kesatuan untuk mengelola usaha bersama, di mana perusahaan memberikan kesempatan kepada masyarakat luas untuk menyertakan modalnya ke perusahaan dengan cara membeli saham perusahaan

### 5. Koperasi

Kata koperasi berasal dari kata Co yang artinya bersama dan operation yang artinya bekerja. Secara umum dapat dikatakan bahwa koperasi adalah suatu badan usaha yang bergerak dalam bidang ekonomi, yang anggotanya adalah orang-orang atau badan hukum koperasi yang tergabung secara sukarela atas dasar persamaan hak dan kewajiban, melakukan satu macam usaha atau lebih untuk meningkatkan kesejahteraan para anggota khususnya dan masyarakat pada umumnya.

© 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.



## 6. Badan Usaha Milik Negara (BUMN)

Badan Usaha Milik Negara adalah semua perusahaan dalam bentuk apapun dan bergerak dalam bidang usaha apapun yang sebagian atau seluruh modalnya merupakan kekayaan negara, kecuali jika ditentukan lain berdasarkan undang-undang. Badan Usaha Milik Negara adalah bentuk badan hukum yang tunduk pada segala macam hukum di Indonesia. Oleh karena perusahaan ini milik negara, maka tujuan utamanya adalah membangun ekonomi sosial menuju tercapainya masyarakat yang adil dan makmur.

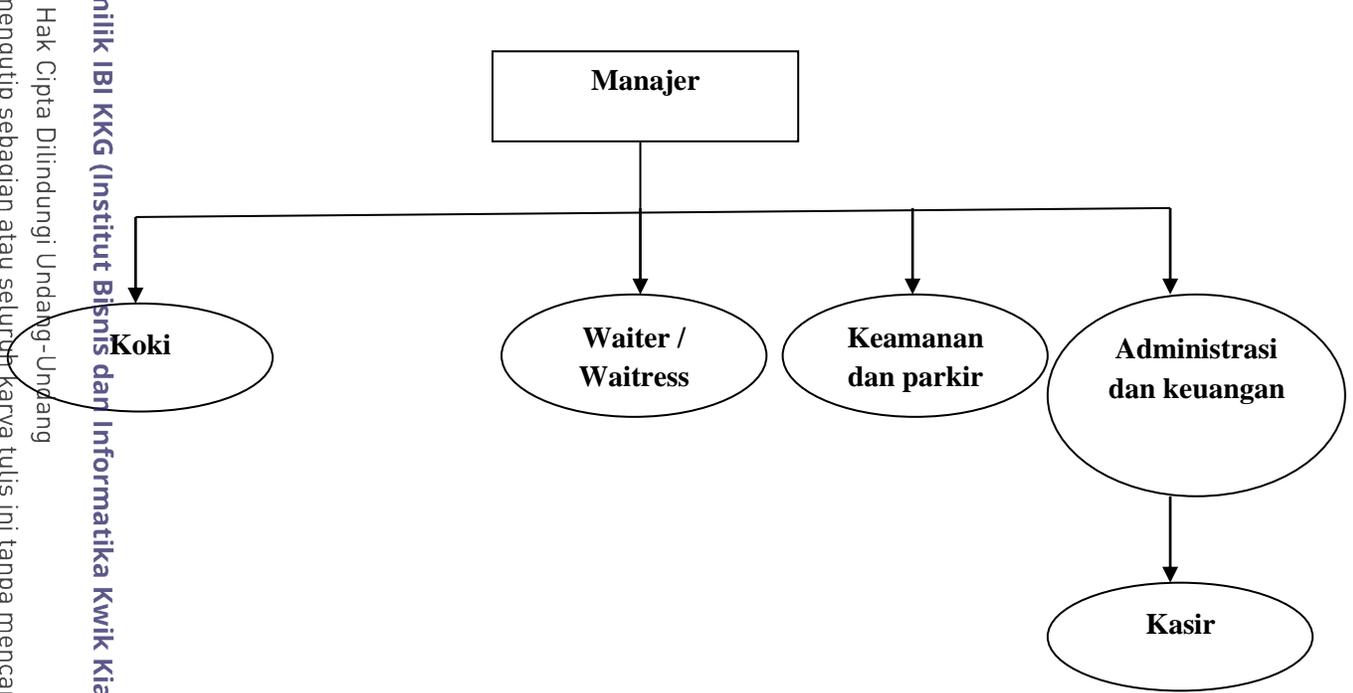
Berdasarkan penjelasan tersebut, restoran ayam goreng KPK termasuk ke dalam perusahaan perseorangan karena hanya dimiliki oleh satu orang pemilik, dan modal perusahaan bersumber dari satu orang pemilik sehingga seluruh keuntungan dan resiko dari bisnis restoran ini ditanggung oleh pemilik sekaligus pendiri.

### B. Struktur Organisasi

Dalam suatu organisasi, dengan segala aktivitasnya, terdapat hubungan diantara orang-orang yang menjalankan aktivitas tersebut. Semakin banyak kegiatan yang dilakukan dalam suatu organisasi, semakin kompleks pula hubungan-hubungan yang ada, karena itu dibuat bagan yang menggambarkan hubungan struktur organisasi tersebut, termasuk hubungan Antara masing-masing kegiatan atau fungsi. Bagan tersebut dikenal sebagai bagan organisasi atau struktur organisasi (M. Fuad et al. 2006 : 103).

Berikut gambar bagan struktur organisasi Restoran Ayam Goreng KPK :

**Gambar 6.1**  
**Struktur Organisasi Restoran Ayam Goreng KPK**



Berikut ini deskripsi kepemilikan dan pembagian tugas karyawan restoran ayam goreng KPK :

**1. Manajer :**

Posisi Manajer ditempati oleh Pemilik, yang bertanggung jawab penuh atas jalannya restoran, pengawasan, perencanaan, pengontrolan operasional dan manajemen dari restoran ayam goreng KPK. Tugas utamanya yaitu :

- a) Membangun dan menjaga hubungan baik dengan konsumen / pelanggan
- b) Mengambil keputusan – keputusan penting yang berkaitan dengan kegiatan operasional restoran ayam goreng KPK

© 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.



- c) Memberikan penghargaan untuk karyawan yang berprestasi
- d) Memberikan sanksi terhadap karyawan yang bersalah
- e) Mengawasi dan menjaga kegiatan operasional restoran ayam goreng KPK
- f) Mengendalikan dan merencanakan terhadap semua kegiatan operasional restoran ayam goreng KPK
- g) Mengevaluasi keuangan dan mengecek pembukuan restoran

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian**

## 2. Administrasi dan Keuangan :

Bagian administrasi dan keuangan bertugas untuk menerima, mengecek laporan keuangan yang diserahkan oleh kasir dan membuat dan memberi laporan keuangan berkala kepada manajer.

Rincian tugas bagian administrasi dan keuangan :

- a) Menyusun laporan arus kas restoran setiap hari
- b) Mencatat transaksi yang ada di restoran dan melaporkannya kepada manajer setiap akhir bulan.

Spesifikasi yang dibutuhkan untuk bagian administrasi dan keuangan adalah :

1. Pendidikan minimal SMA/SMK
2. Pria/wanita minimal usia 20 – 25 tahun
3. Menguasai dasar ms.office & ms.excel
4. Bertanggung jawab, jujur dan teliti
5. Bisa bekerja dibawah tekanan

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. Memiliki pengalaman dibidangnya minimal 1 tahun.



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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

### 3. Kasir :

Tugas utama kasir adalah :

- a) Menjaga dan membangun hubungan baik dengan konsumen
- b) Menyimpan bukti-bukti transaksi yang terjadi di restoran
- c) Menyerahkan tanda bukti uang masuk dan keluar dan laporan keuangan harian restoran kepada staff administrasi dan keuangan
- d) Bertanggung jawab apabila ada kesalahan dalam bertransaksi yang merugikan restoran

Spesifikasi yang dibutuhkan untuk kasir adalah :

- a) Pendidikan minimal SMA/SMK
- b) Pria/wanita dibawah umur 30 tahun
- c) Jujur, tekun dan bertanggung jawab
- d) Menguasai dasar pembuatan laporan keuangan harian
- e) Mampu berkomunikasi dengan baik

### 4. Koki :

Tugas utama koki adalah :

- a) Bertanggung jawab atas kualitas makanan dan bahan baku
- b) Mengecek persediaan bahan baku yang masuk ke gudang

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) Mengatur dan mengawasi tugas-tugas di dapur

Spesifikasi yang dibutuhkan adalah :

- a) Pria berusia minimal 20 tahun
- b) Bertanggung jawab, rajin dan teliti

#### 5. Waiter/Waitress :

Tugas utamanya adalah :

- a) Menyiapkan peralatan makan di meja konsumen
- b) Bertanggung jawab atas kebersihan restoran
- c) Mengecek kelengkapan alat makan yang tersedia di meja konsumen
- d) Melayani konsumen dengan baik

Spesifikasi yang dibutuhkan adalah :

- a) Pendidikan minimal SMA/SMK
- b) Pria/wanita berumur dibawah 30 tahun
- c) Mampu berkomunikasi dengan baik
- d) Rajin, bertanggung jawab dan sabar

### **© 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.



### C. Balas Jasa

Untuk meningkatkan loyalitas, kinerja dan semangat kerja karyawan, Restoran Ayam Goreng KPK akan memberikan balas jasa berupa gaji yang akan diterima oleh masing-masing karyawan sesuai dengan jabatannya masing – masing. Selain gaji , masing – masing karyawan juga akan mendapat bonus yaitu Tunjangan Hari Raya (THR) sebesar 3 kali gaji masing – masing jabatan. Balas jasa yang diberikan akan disesuaikan dengan Upah Minimum Kabupaten (UMK) Bekasi yang ditetapkan pada tahun 2016 sebesar Rp 2.954.031,- (<http://sidomi.com/341855/daftar-gaji-umk-2015-jakarta-bekasi-bandung-karawang-jawa-barat/>). Tetapi karena Restoran Ayam Goreng KPK masih baru maka diberi pengecualian menjadi Gaji Pokok : Rp 1.800.000,-

Untuk rincian perhitungan gaji karyawan dan THR restoran ayam goreng KPK dapat dilihat pada table 6.1 di halaman selanjutnya:

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



**Tabel 6.1**  
**Gaji Karyawan Restoran Ayam Goreng KPK tahun 2017**  
 (dalam rupiah)

Jabatan	Jlh. Karyawan	Gaji/bln	Uang makan	THR	Total/Thn
Manajer	1	3.500.000	30.000	3.500.000	56.300.000
Koki	4	2.500.000	25.000	2.500.000	41.500.000
Administrasi & Keuangan	1	2.000.000	20.000	2.000.000	33.200.000
Waiter/ Waitress	4	1.800.000	15.000	1.800.000	28.800.000
Kasir	1	1.800.000	15.000	1.800.000	28.800.000
Keamanan & Parkir	1	1.800.000	15.000	1.800.000	28.800.000
<b>TOTAL</b>				<b>13.400.000</b>	<b>217.400.000</b>

Sumber restoran ayam goreng KPK

Berdasarkan table 6.1, dapat dilihat total gaji karyawan restoran ayam goreng KPK ditambah tunjangan hari raya pada tahun 2017 adalah sebesar Rp 217.400.000,- dan untuk uang makan karyawan dihitung perhari.

Diasumsikan total pengeluaran untuk biaya gaji karyawan akan mengalami kenaikan sebesar 5%. Kenaikan total gaji karyawan secara rinci dapat dilihat pada table 6.2 :

1. Dilarang menyalin atau mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Penyalinan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Penyalinan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



**Tabel 6.2**  
**Total Gaji Karyawan Restoran Ayam Goreng KPK**  
**Tahun 2017 – 2021**  
**(dalam Rupiah)**

Jabatan	2017	2018	2019	2020	2021
Manajer	56.300.000	61.930.000	68.123.000	74.935.300	82.428.830
Koki	41.500.000	45.650.000	50.215.000	55.236.500	60.760.150
Administrasi & Keuangan	33.200.000	36.520.000	40.172.000	44.189.200	48.608.120
Waiter/ Waitress	28.800.000	31.680.000	34.848.000	38.332.800	42.166.080
Kasir	28.800.000	31.680.000	34.848.000	38.332.800	42.166.080
Keamanan & Parkir	28.800.000	31.680.000	34.848.000	38.332.800	42.166.080
<b>TOTAL</b>	<b>217.400.000</b>	<b>239.140.000</b>	<b>263.054.000</b>	<b>289.359.400</b>	<b>318.295.340</b>

**Sumber Restoran Ayam Goreng KPK**

Berdasarkan table 6.2. dapat dilihat bahwa total pengeluaran untuk biaya gaji karyawan akan mengalami peningkatan sebesar 10% setiap tahunnya. Pada tahun 2017 biaya gaji karyawan ditambah tunjangan hari raya sebesar Rp 217.400.000,- dan mengalami peningkatan hingga sebesar Rp 318.295.340,- pada tahun 2021.

1. Dilarang menyalin sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mengantarkannya ke sumber yang 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.