

## BAB VI

### RENCANA ORGANISASI

#### A. Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja dan Proses Seleksi Karyawan

Menurut UU No. 13 tahun 2003 Bab I pasal I ayat 2 disebutkan bahwa tenaga kerja adalah setiap orang yang mampu melakukan pekerjaan guna menghasilkan barang atau jasa baik untuk memenuhi kebutuhan sendiri maupun masyarakat.

De'Jamur adalah perusahaan perorangan yang mempekerjakan 12 orang karyawan, setiap karyawan memiliki tugasnya masing-masing yang telah diatur oleh manajer. Karyawan dibagi menjadi beberapa divisi untuk membedakan spesifikasi masing-masing, sehingga karyawan mempunyai tanggung jawab masing-masing yang harus dikerjakan.

Berikut adalah rencana kebutuhan tenaga kerja dari De'Jamur pada Tabel

6.1.

**Tabel 6.1**  
**Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja De'Jamur**

Jabatan	Jumlah per Orang
Manajer	1
<i>Marketing</i>	2
<i>Chef</i>	2
<i>Chef Assistant</i>	6
Kasir	2
<i>Waiter</i>	6
Total Sumber Daya Manusia	19

Sumber: De'Jamur



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 BIKKG.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin BIKKG.



Tenaga kerja yang dibutuhkan oleh De'Jamur dalam menjalankan usahanya berjumlah 18 orang, pada posisi Manajer di kerjakan oleh pemilik De'Jamur, yang memiliki tugas untuk mengatur alur kerja karyawan dan mengawasi kinerja karyawan, pada posisi *Marketing* De'Jamur membutuhkan 1 orang yang bertugas untuk menyebarkan brosur dan melakukan promosi melalui media sosial untuk memperkenalkan De'Jamur ke masyarakat.

Untuk posisi *Chef* De'Jamur membutuhkan 2 orang, hal ini dilakukan agar cita rasa De'Jamur tetap terjaga dan kualitasnya tetap baik. Pada posisi *Chef Assistant* De'Jamur membutuhkan 6 orang, posisi ini memiliki tugas untuk membantu *Chef* di dapur agar pekerjaan *Chef* menjadi lebih cepat dan proses produksi menjadi lebih cepat sehingga konsumen tidak perlu menunggu lama untuk pesanan yang telah dipesan. Untuk posisi Kasir De'Jamur membutuhkan 2 orang yang bertugas untuk melayani apabila ada pembayaran yang dilakukan oleh konsumen dan pada posisi *Waiter* De'Jamur membutuhkan 6 orang yang memiliki tugas untuk mengantarkan makanan yang telah dimasak oleh *Chef* dan *Chef Assistant*.

De'Jamur membutuhkan 6 orang pada posisi *waiter* guna untuk mempecepat proses pengantaran pesanan yang telah dipesan oleh pelanggan, sehingga konsumen tidak perlu menunggu terlalu lama.

Kegiatan operasional dilakukan dengan mengikuti aturan dan berlaku untuk seluruh karyawan tanpa terkecuali. Adapun aturannya sebagai berikut:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBI RKG (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.



**Tabel 6.2**

**Tabel *Shift* Karyawan**

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Februari 2018		
Jadwal Mingguan	<i>Shift</i> 1	<i>Shift</i> 2
Minggu 1 dan 2	Group 1	Group 2
Minggu 3 dan 4	Group 2	Group 1

Sumber: De'Jamur

1. De'Jamur menetapkan 7 (tujuh) hari kerja dalam 1 (satu) minggu yaitu mulai dari hari Senin sampai dengan hari Minggu.
2. Karyawan De'Jamur diharapkan untuk datang tepat waktu pada jam kerja pukul 10.00 WIB – 22.00 WIB.
3. Para karyawan juga mendapat jam istirahat yaitu pada pukul 12.00 – 12.30 WIB dan pada hari Jumat bagi karyawan yang beragama Islam yang melaksanakan Sholat Jumat diberi periode Ishoma menjadi pukul 12.00 WIB – 13.30 WIB. Dan pada maghrib diberi waktu istirahat pukul 18.00 WIB – 18.30 WIB untuk karyawan melakukan sholat dan istirahat secara bergantian.
4. Shift 1 dijadwalkan mulai dari pukul 10.00 WIB – 16.00 WIB. Sedangkan untuk Shift 2 dijadwalkan mulai pukul 16.00 WIB – 22.00 WIB.
5. Libur karyawan bebas 1x dalam seminggu (bebas memilih hari), pemberitahuan libur harus diberitahukan kepada atasan H-1. tanpa adanya pemberitahuan karyawan dianggap tidak bekerja.

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. Setiap bulan dilakukan pergantian jadwal *Shift* masing-masing group.

Dalam melakukan proses perekrutan dan seleksi calon karyawan pemilik akan langsung mengurus sendiri proses tersebut. Berikut langkah-langkah dalam proses perekrutan dan seleksi karyawan De'Jamur adalah sebagai berikut:

1. Membuka lowongan pekerjaan dengan cara *Walk in and write in, referral* atau pemasangan iklan lowongan pekerjaan melalui internet. *Walk in* yaitu pelamar dimungkinkan mendatangi De'Jamur menyampaikan keinginannya menjadi pegawai dan dilakukan dengan *write in* yaitu pengiriman surat lamaran dan CV (*Curriculum Vitae*). Sedangkan *referral* adalah penarikan calon pegawai melalui referensi atau rekomendasi dari kerabat atau pegawai yang sudah ada. Selain itu, membuka lowongan kerja melalui internet agar pencarian karyawan dapat lebih luas lagi.
2. Proses Seleksi  
Melakukan proses seleksi karyawan melalui surat lamaran yang masuk untuk melihat pelamar yang mana sesuai dengan spesifikasi yang dibutuhkan oleh De'Jamur.
3. Wawancara  
Setelah melakukan seleksi, karyawan yang dirasa cocok akan dipanggil untuk diwawancari. Hal ini dilakukan untuk mengetahui karakter dan kepribadian dari calon pelamar.
4. Orientasi  
Para calon karyawan yang lulus tes wawancara akan dihubungi kembali untuk mendapatkan informasi singkat mengenai jam kerja, kapan mereka dapat memulai untuk bekerja.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

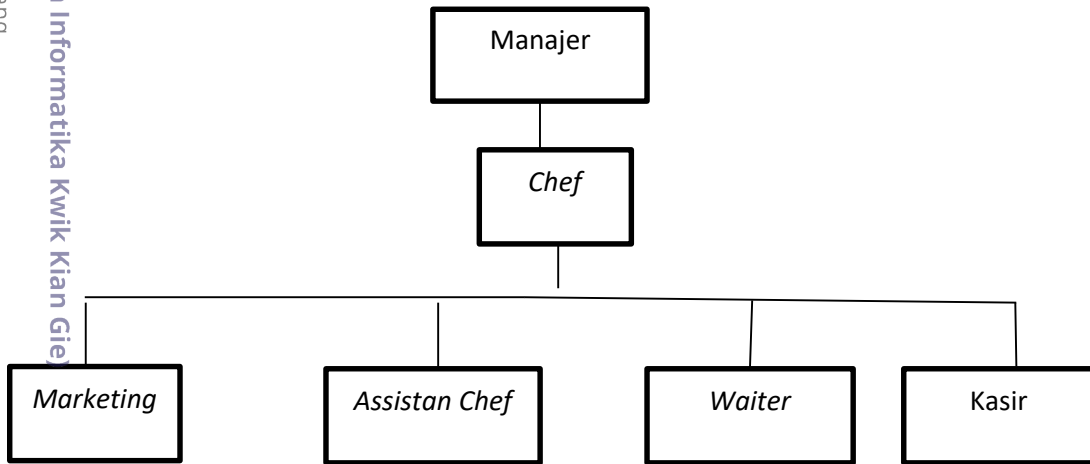
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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



## B. Struktur Organisasi Perusahaan

Menurut Robbins dan Coulter (2014:371) ada beberapa jenis struktur organisasi tradisional yaitu struktur organisasi sederhana, struktur organisasi fungsional dan struktur organisasi divisional. Melihat teori yang dikemukakan oleh Robbins dan Coulter dapat disimpulkan bahwa perusahaan De'Jamur masuk ke dalam struktur organisasi sederhana karena struktur organisasi yang dimiliki oleh De'Jamur berpusat pada satu orang yaitu pemilik selaku manager. Berikut adalah gambar dari struktur organisasi De'Jamur:

**Gambar 6.1**  
**Struktur Organisasi De'Jamur**



Sumber: De'Jamur

## C. Tugas Pokok dan Fungsi

Setiap bagian dari struktur organisasi memiliki peran dan pekerjaannya masing-masing. Setiap bagian struktur harus memiliki tanggung jawab atas pekerjaannya dan memiliki fungsi agar berjalannya proses pekerjaan yang telah direncanakan oleh De'Jamur. Berikut ini adalah tugas masing-masing dari struktur organisasi yang telah direncanakan oleh restoran De'Jamur:

### 1. Manajer

Tanggung jawab dari manajer adalah :



Mengontrol dan mengawasi setiap proses produksi, kinerja karyawan, memberikan motivasi karyawan, membeli bahan baku, menjalankan fungsi keuangan, mengontrol kualitas bahan baku, dan membantu operasional restoran De'Jamur

## 2. Marketing

Tanggung jawab dari Marketing adalah:

Marketing memiliki tugas untuk memasarkan produk yang dimiliki oleh De'Jamur, marketing memiliki peran untuk membagikan brosur, membuat website, membuat spanduk dan media sosial untuk memperkenalkan ke masyarakat tentang produk De'Jamur serta melakukan survey produk De'Jamur.

## 3. Chef

Memiliki tugas untuk membuat masakan yang telah dipesan oleh konsumen, dengan mengikuti resep yang telah dibuat oleh pemilik restoran De'Jamur.

## 4. Assistant Chef

*Assistant Chef* memiliki tugas untuk membantu kinerja *chef* dalam membuat dan menyajikan masakan, sehingga proses produksi pembuatan makanan untuk konsumen menjadi lebih cepat.

## 5. Waiter

*Waiter* memiliki tugas untuk melayani apa saja yang di inginkan oleh pelanggan

## 6. Kasir

Kasir memiliki tugas untuk melayani setiap pembelian dan pembayaran yang dilakukan oleh konsumen.

### © 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.

Tanggung jawab dari Marketing adalah:



#### **D. Uraian Kerja**

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. Manajer

- a. Membuat job desk dari setiap karyawan guna menjalankan fungsi yang telah direncanakan agar dapat berjalan lancar.
- b. Membuat strategi jangka pendek dan panjang agar De'Jamur dapat terus berkembang dan dapat mengungguli pesaing serta dapat berinovasi.
- c. Melakukan pembukuan.
- d. Memantau setiap kinerja seluruh karyawan.
- e. Bertanggung jawab untuk sumber daya manusia dalam perekrutan karyawan.

##### 2. Marketing

- a. Memasarkan produk De'Jamur kepada masyarakat
- b. Membuat media promosi seperti spanduk, brosur, media sosial,dll.
- c. Membagikan brosur kepada masyarakat agar De'Jamur lebih dikenal masyarakat.
- d. Melakukan survey ke masyarakat guna mengetahui kelebihan dan kekurangan De'Jamur.
- e. Melakukan evaluasi atas pemasaran yang dilakukan

##### 3. Chef

- a. Bertanggung jawab untuk operasional dapur

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. Mengolah bahan baku yang ada untuk menjadi produk
- c. Mengolah masakan yang dipesan oleh konsumen
- d. Menjaga cita rasa produk
- e. Mengontrol kualitas bahan baku

4. Assistant Chef

- a. Membantu chef dalam mengolah masakan
- b. Mengontrol kualitas bahan baku
- c. Menjaga kebersihan dapur

5. Waiter

- a. Melayani segala permintaan konsumen
- b. Menjaga kebersihan restoran
- c. Mengantar pesanan ke konsumen
- d. Memastikan pesanan yang dipesan oleh konsumen sesuai dengan makanan yang diantar
- e. Memastikan pembayaran yang dilakukan konsumen sesuai pesanan

6. Kasir

- a. Menerima segala jenis pembayaran yang dilakukan oleh konsumen
- b. Memastikan setiap konsumen yang telah memesan melakukan pembayaran
- c. Menjaga keuangan restoran

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**



**KWIK KIAN GIE**  
SCHOOL OF BUSINESS

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.





**E. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan**

Ⓒ Kompensasi karyawan menurut Gary Dessler (2015:417) “Meliputi semua bentuk bayaran yang diberikan kepada karyawan dan timbul dari hubungan kerja mereka”.

Balas jasa untuk karyawan De’Jamur disesuaikan dengan aturan Upah Minimum Provinsi (UMP) Jawa Barat tepatnya di kota Bekasi adalah sebesar Rp 3.601.605,- per bulan sumber: <http://www.gajiumr.com/gaji-umk-kota-bekasi/> (diakses 20 Agustus 2017). Balas jasa dilakukan dengan memberikan gaji pokok kepada setiap karyawan serta Tunjangan Hari Raya (THR). Gaji pokok karyawan De’Jamur sudah termasuk dengan uang makan dan transportasi. Berikut ini merupakan perincian gaji pokok serta THR karyawan De’Jamur.

**Tabel 6.3**  
**Tabel Gaji Karyawan dan THR (dalam rupiah)**

Jabatan	Jumlah	Gaji Pokok / Perbulan	Upah Lembur / Orang	Jumlah Gaji Karyawan / Tahun	Tunjangan Hari Raya	Total
Manajer	1	3.601.605	322.687,1532	47.091.505,84	3.601.605	50.693.111
Marketing	2	7.203.210	645.374,3064	94.183.011,68	7.203.210	101.386.222
Chef	2	7.203.210	645.374,3064	94.183.011,68	7.203.210	101.386.222
Assistant Chef	6	21.609.630	1.936.122,919	282.549.035	21.609.630	304.158.665
Waiter	6	21.609.630	1.936.122,919	282.549.035	21.609.630	304.158.665
Kasir	2	7.203.210	645.374,3064	94.183.011,68	7.203.210	101.386.222
Total						963.169.106

Sumber: De’Jamur

Penjelasan tabel 6.4:

- a. De’Jamur mewajibkan karyawan untuk lembur 1 bulan 8 jam.
- b. De’Jamur memberikan libur 1 hari untuk karyawan dengan saling bertukar jam kerja pada saat hari lembur sabtu atau minggu, antara Group 1 dengan Group 2 setiap 2 minggu sekali.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
Hak Cipta milik IBI RKG (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 kritik dan tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBI RKG.  
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBI RKG.



c. Perhitungan lembur De'Jamur mengikuti aturan pemerintah dalam Keputusan

Menteri No. 102/ MEN/ VI/ 2004 Tentang Waktu lembur dan upah kerja lembur.

Rumus perhitungan upah lembur adalah Jam Pertama =  $1,5 \times 1/173 \times \text{Upah Sebulan}$ , Jam Ke-2 & 3 =  $2 \times 1/173 \times \text{Upah Sebulan}$ .

**Tabel 6.4**

**Gaji Karyawan dan THR Tahun 2018 – 2022**

Jabatan	2018	2019	2020	2021	2022
Manajer	50.693.111	55.762.421	61.338.664	67.472.530	74.219.783
Marketing	101.386.222	111.524.843	122.677.328	134.945.061	148.439.567
Chef	101.386.222	111.524.843	122.677.328	134.945.061	148.439.567
Assistant Chef	304.158.665	334.574.531	368.031.984	404.835.183	445.318.701
Waiter	304.158.665	334.574.531	368.031.984	404.835.183	445.318.701
Kasir	101.386.222	111.524.843	122.677.328	134.945.061	148.439.567
Total	963.169.106	1.059.486.017	1.165.434.618	1.281.978.080	1.410.175.888

Sumber: De'Jamur

Berdasarkan tabel 6.4 di atas, gaji dan THR karyawan De'Jamur setiap tahunnya mengalami kenaikan sebesar 10%, hal ini dilakukan dengan mempertimbangkan kenaikan harga BBM, kenaikan harga sembako dan biaya hidup karyawan.

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 umum yang sah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBI KKG.  
2. Dilarang mengemukakan dan menyebarkan isi dari karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBI KKG.