



BAB VI

PERENCANAAN ORGANISASI

Perencanaan merupakan suatu tindakan yang dapat membantu organisasi untuk mencapai tujuannya. Perencanaan organisasi Bakmi Lioe meliputi bentuk kepemilikan, struktur organisasi, dan balas jasa.

A. Bentuk Kepemilikan

Bakmi Lioe merupakan usaha perseorangan. Perusahaan perorangan menurut Muhammad (2010:24) adalah perusahaan swasta yang didirikan dimiliki oleh pengusaha perseorangan. Sehingga dalam hal kepemilikan usaha 100% berada pada pemilik yaitu David Lioe. Hal ini didasarkan pada investasi modal yang keseluruhannya menggunakan modal pemilik dan menggunakan keuntungan dari transaksi penjualan sebagai tambahan modal untuk pengembangan usaha. Pembagian pendapatan perusahaan sepenuhnya diterima oleh pemilik dan tidak ada pembagian pendapatan dengan pihak lain (dividen). Dalam hal risiko dan tanggung jawab, manajer selaku pemilik akan menanggung sepenuhnya risiko dan tanggung jawab dalam perusahaan.

B. Struktur Organisasi

Struktur Organisasi menurut Robbins dan Coulter (2012:284) adalah kerangka kerja formal organisasi yang dengan kerangka kerja itu tugas-tugas pekerjaan dibagi-bagi, dikelompokkan, dan dikoordinasikan.

© 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.



Bentuk struktur organisasi pada umumnya berbeda-beda serta memiliki keunggulan dan kelemahan masing-masing. Berdasarkan hubungan yang ada pada organisasi menurut Hasibuan (2010:150) terdapat lima jenis bentuk struktur utama organisasi, bentuk struktur organisasi tersebut dapat dibedakan sebagai berikut :

1. Bentuk Organisasi Lini (Line Organization)

Organisasi lini ini diciptakan oleh Henry Fayol, dalam tipe organisasi lini terdapat garis wewenang, kekuasaan yang menghubungkan langsung secara vertikal dari atasan ke bawahan.

Ciri-ciri organisasi lini adalah :

- a. Organisasinya relatif kecil dan sederhana.
- b. Hubungan antara atasan dengan bawahan masih bersifat langsung melalui garis wewenang terpendek.
- c. Pucuk pimpinan biasanya pemilik perusahaan dan merupakan satu-satunya sumber kekuasaan, keputusan dan kebijakan dari organisasi.
- d. Jumlah karyawan relatif sedikit dan saling mengenal.
- e. Tingkat spesialisasinya belum begitu tinggi dan alat-alatnya tidak beraneka macam.
- f. Pucuk pimpinan merupakan satu-satunya sumber kekuasaan, keputusan, dan kebijaksanaan dari organisasi.
- g. Masing-masing kepala unit mempunyai wewenang dan tanggung jawab penuh atas segala bidang pekerjaan yang ada didalam unitnya.

2. Bentuk Organisasi Lini dan Staf (*Line and staff organization*)

Bentuk organisasi lini dan staf pada dasarnya merupakan kombinasi dari organisasi lini dan organisasi fungsional. Asas kesatuan komando tetap dipertahankan dan pelimpahan wewenang berlangsung secara vertikal dari pucuk pimpinan kepada

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.



pimpinan dibawahnya. Pucuk pimpinan tetap sepenuhnya berhak menetapkan keputusan, kebijaksanaan, dan merealisasikan tujuan perusahaan. Dalam membantu kelancaran tugas pimpinan, ia mendapat bantuan dari para staf. Tugas para staf hanya memberikan bantuan, pemikiran saran-saran, data, informasi, dan pelayanan kepada pimpinan sebagai bahan pertimbangan untuk menetapkan keputusan dan kebijaksanaannya.

Ciri-ciri organisasi lini dan staf :

- a. Pucuk pimpinan hanya satu orang dan dibantu oleh para staf.
- b. Terdapat dua kelompok wewenang, yaitu wewenang lini dan wewenang staf.
- c. Kesatuan perintah tetap dipertahankan, setiap atasan mempunyai bawahan tertentu dan setiap bawahannya hanya mempunyai seorang atasan langsung.
- d. Organisasinya besar, karyawannya banyak dan pekerjaannya bersifat kompleks.
- e. Hubungan antara atasan dengan para bawahannya tidak bersifat langsung.
- f. Pimpinan dan para karyawan tidak semuanya saling mengenal.
- g. Spesialisasi yang beraneka ragam diperlukan dan digunakan secara optimal.

3. Bentuk Organisasi Fungsional.

Diciptakan oleh F.W. Taylor, bentuk organisasi ini disusun berdasarkan sifat dan macam pekerjaan yang harus dilakukan. Pada tipe organisasi ini, masalah pembagian kerja mendapat perhatian yang sungguh-sungguh, pembagian kerja didasarkan pada “spesialisasi” yang sangat mendalam dan setiap pejabat hanya mengerjakan suatu tugas atau pekerjaan sesuai dengan spesialisasinya.

Ciri-ciri organisasi fungsional :

- a. Pembagian tugas secara tegas dan jelas dapat dibedakan.
- b. Bawahan akan menerima perintah dari beberapa orang atasan.
- c. Penempatan pejabat berdasarkan spesialisasinya.



- d. Koordinasi menyeluruh biasanya hanya diperlukan pada tingkat atas.
- e. Terdapat dua kelompok wewenang, yaitu lini dan fungsional.

4. Bentuk Organisasi Lini, Staf dan Fungsional.

Merupakan kombinasi dari organisasi lini, lini dan staf, dan fungsional, biasanya diterapkan pada organisasi besar serta kompleks. Pada tingkat Dewan Komisaris (*board of director*) diterapkan tipe organisasi lini dan staf, sedangkan pada tingkat *middle manager* diterapkan tipe organisasi fungsional. Organisasi ini dilakukan dengan cara menggabungkan kebaikan dan menghilangkan kelemahan dari ketiga tipe organisasi tersebut.

5. Bentuk Organisasi Komite.

Suatu organisasi yang masing-masing anggota mempunyai wewenang yang sama dan pimpinannya kolektif. Organisasi komite (*panitia = committees organization*) mengutamakan pimpinan, artinya dalam organisasi ini terdapat pimpinan “kolektif presidium/ *plural executive*” dan komite ini bersifat manajerial. Komite dapat juga bersifat formal atau informal, komite-komite itu dapat dibentuk sebagai suatu bagian dari struktur organisasi formal, dengan tugas-tugas dan wewenang dibagikan secara khusus.

Ciri-ciri organisasi komite :

- a. Pembagian tugasnya jelas dan tertentu.
- b. Wewenang semua anggota sama besarnya.
- c. Tugas pimpinan dilaksanakan secara kolektif dan tanggung jawabnya pun secara kolektif.
- d. Para pelaksana dikelompokkan menurut bidang/ komisi tugas tertentu yang harus dilaksanakan dalam bentuk gugus tugas (*task force*).
- e. Keputusan merupakan keputusan semua anggotanya.

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

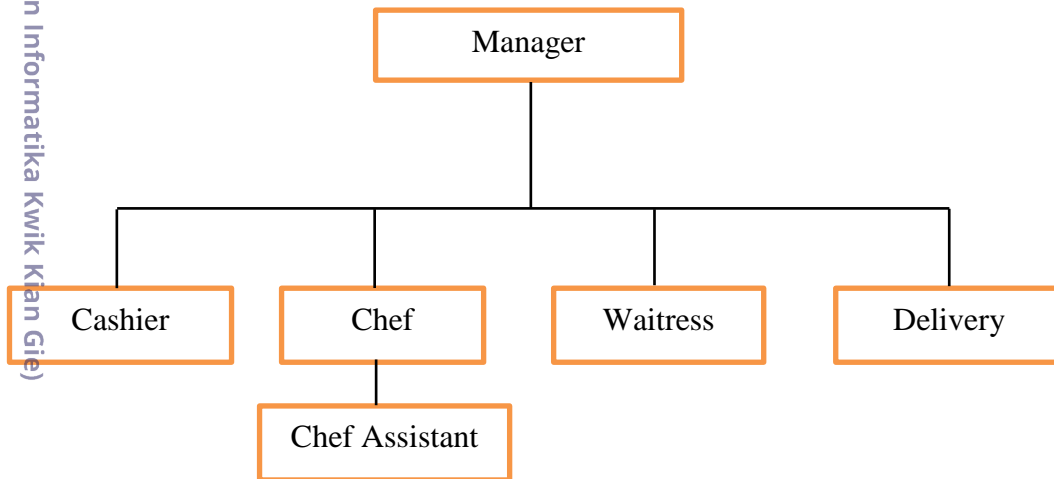


1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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

Berdasarkan kelima jenis struktur organisasi tersebut. Restoran Bakmi Lioe termasuk kedalam bentuk organisasi lini. Hal ini karena organisasi restoran bakmi lioe relatif kecil, karyawan relatif sedikit dan pucuk pimpinan merupakan satu-satunya sumber kekuasaan, keputusan, dan kebijaksanaan dari organisasi.

Gambar 6.1 merupakan bagan struktur organisasi yang dirancang untuk Restoran Bakmi Lioe.

Gambar 6.1
Restoran Bakmi Lioe
Struktur Organisasi



Deskripsi tugas pada struktur organisasi Bakmi Lioe adalah sebagai berikut :

1. *Manager*

manager bertanggung jawab penuh atas pengawasan, perencanaan, pengontrolan operasional dan manajemen Restoran Bakmi Lioe. Wewenang dan tanggung jawab dari *manager* Bakmi Lioe adalah :

- a. Memimpin dan mengendalikan semua kegiatan bisnis dan kebutuhan-kebutuhan Restoran Bakmi Lioe
- b. Merencanakan dan menyusun program kerja.



- c. Mengawasi pekerjaan karyawan dan memastikan segala sesuatu berjalan dengan baik.
- d. Mengurus dan mengelola kekayaan Restoran Bakmi Lioe.



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

2. *Cashier*

Cashier berwenang dan bertanggung jawab melayani proses pembayaran dari konsumen, membuat laporan keuangan secara rutin dan diserahkan kepada *manager* atau pemilik, serta bekerja sama dengan bagian produksi dan pelayanan.

Wewenang dan tanggung jawab *cashier* adalah sebagai berikut :

- a. Melayani proses pembayaran yang dilakukan oleh konsumen
- b. Membuat laporan buku besar dan *inventory* setiap harinya untuk dilaporkan kepada *manager*.
- c. Menyiapkan uang pecahan ratusan dan ribuan untuk kembalian setiap harinya.
- d. Merencanakan dan mengendalikan sumber-sumber pendapatan serta pembelanjaan dan kekayaan perusahaan.
- e. Dalam menjalankan tugasnya bertanggung jawab pada *Manager* dan chef.

Job Spesification of cashier :

- a. Wanita berusia 20-25 tahun.
- b. Minimal berpendidikan terakhir D3 jurusan akuntansi.
- c. Dapat berkomunikasi dengan baik.
- d. Bertanggung jawab dan jujur.
- e. Dapat mengoperasikan komputer dan membuat laporan keuangan.
- f. Pengalaman kerja minimal 1 tahun.

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.



3. *Chef*

Berwenang dan bertanggung jawab membuat mie dan menu lainnya, berkreasi atas menu yang ditawarkan pada Bakmi Lioe, dan mempertahankan cita rasa atas produk Bakmi Lioe. Wewenang dan tanggung jawab *chef* sebagai berikut :

- a. Menciptakan menu-menu makanan baru.
- b. Membuat menu yang telah dipesan oleh konsumen maupun yang untuk *ready stock*.
- c. Memberikan pengarahan kepada waitress mengenai cara penyajian makanan yang benar.
- d. Menjaga kualitas makanan.
- e. Bertanggung jawab atas efisiensi penggunaan bahan baku dan pengendalian peralatan yang ada di dapur.

Job specification of chef :

- a. Minimal berpendidikan terakhir D3 jurusan perhotelan.
- b. Usia 25-40 tahun.
- c. Kreatif dan inovatif.
- d. Pengalaman kerja minimal 5 tahun dalam memasak.

4. *Chef Assistant*

Berwenang dan bertanggung jawab membantu *chef* dalam pembuatan mie dan menu lainnya. Wewenang dan tanggung jawab *chef assistant* sebagai berikut :

- a. Membantu chef menyiapkan menu yang dipesan oleh konsumen.
- b. Bersama chef menciptakan menu-menu makanan baru.
- c. Menjaga kebersihan dapur dan peralatan dapur.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBI BIKKG (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 IBI BIKKG.

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



Job specification of chef assistant:

- C Hak Cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)**
- a. Minimal berpendidikan terakhir SMK jurusan tata boga.
 - b. Usia 19-25 tahun.
 - c. Kreatif dan inovatif.
 - d. Pengalaman kerja minimal 1 tahun dalam memasak.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

5. *Waitress*

Berwenang dan bertanggung jawab dalam memberikan pelayanan kepada konsumen, memberikan penjelasan yang dibutuhkan oleh konsumen, dan mengantarkan pesanan. Wewenang dan tanggung jawab *waitress* adalah :

- a. Menyambut konsumen dengan ramah.
- b. Mencatat pesanan makanan yang dipesan konsumen.
- c. Mengantar makanan yang dipesan oleh konsumen.
- d. Memberikan pelayanan secara profesional kepada konsumen.
- e. Membersihkan seluruh ruangan sebelum dan sesudah restoran beroperasi setiap harinya.
- f. Bertanggung jawab atas kebersihan peralatan yang ada di restoran.
- g. Membersihkan meja restoran.

Job specification of waitress :

- a. Pria/ Wanita berusia 19-25 tahun.
- b. Pendidikan terakhir minimal SMA.
- c. Dapat berkomunikasi dengan baik.
- d. Dapat berbicara dengan bahasa Inggris.
- e. Berpenampilan bersih dan menarik.

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.



6. Delivery

- a. Membantu petugas kasir dalam meneliti daftar pesanan
- b. Mencatat jumlah pengeluaran barang serta tujuannya.
- c. Bertanggung jawab kepada bagian kasir dan manager.

Job specification of delivery :

- a. Pria berusia 19-25 tahun
- b. Pendidikan terakhir minimal SMA
- c. Dapat berkomunikasi dengan baik
- d. Mengenal jalan di Bekasi dan sekitarnya.
- e. Berpenampilan bersih dan menarik.

C. Balas Jasa

Untuk meningkatkan semangat kerja, loyalitas, dan kinerja para karyawan Restoran Bakmi Lioe akan memberikan balas jasa. Balas jasa yang diberikan tersebut berupa gaji pokok yang akan diterima setiap bulannya, dan juga THR (Tunjangan Hari Raya). Balas jasa tersebut antara lain :

1. Gaji pokok

Dalam menetapkan gaji pokok bagi tenaga kerja, Restoran Bakmi Lioe mempertimbangkan Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi pada Pasal 11, dalam menetapkan Upah Minimum harus atas kesepakatan organisasi perusahaan dengan serikat pekerja atau serikat buruh di sektor yang bersangkutan, selain itu dalam penetapan Upah Minimum itu harus melihat kemampuan keuangan perusahaan. pada tahun 2016 upah minimum Kota Bekasi ditetapkan sebesar Rp2.925.000,00.

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



2. Tunjangan Hari Raya (THR)

Tunjangan Hari Raya (THR) merupakan tunjangan yang tidak terkait dengan kehadiran karyawan dalam pekerjaannya. Restoran Bakmi Lioe memberikan Tunjangan Hari Raya kepada seluruh tenaga kerja setiap tahun sebesar upah pokok selama sebulan.

Tabel 6.1
Restoran Bakmi Lioe
Balas Jasa Tenaga Kerja Tahun 2017
(dalam satuan Rupiah)

No	Jabatan	Jumlah (Orang)	Gaji (Rupiah/bln /orang)	Gaji (Rupiah/thn/ orang)	THR (Rupiah/orang)	Total (Rupiah/thn)
1	Manager	1	5.000.000	60.000.000	5.000.000	65.000.000
2	Cashier	2	2.925.000	35.100.000	2.925.000	73.125.000
3	Chef	1	3.500.000	42.000.000	3.500.000	45.500.000
4	Chef Assistant	2	2.925.000	35.100.000	2.925.000	73.125.000
5	Waitress	6	2.925.000	35.100.000	2.925.000	213.525.000
6	Delivery	1	2.925.000	35.100.000	2.925.000	38.025.000

Sumber : Lampiran 7

Tabel 6.2
Restoran Bakmi Lioe
Perkembangan Tenaga Kerja

No	Jabatan	2017	2018	2019	2020	2021
1	Manager	1	1	1	1	1
2	Cashier	2	2	2	2	2
3	Chef	1	1	1	1	1
4	Chef Assistant	2	2	2	2	2
5	Waitress	6	6	7	8	8
6	Delivery	1	1	1	2	2

Sumber : Restoran Bakmi Lioe

Perkembangan tenaga kerja mengalami peningkatan pada tahun 2019. Penambahan tenaga kerja *waitress* ini disebabkan adanya peningkatan pengunjung di restoran bakmi lioe dan penambahan ini diharapkan mampu memberikan pelayanan yang lebih optimal sehingga mampu memberikan kepuasan bagi pelanggan. Pada tahun 2020 terdapat penambahan tenaga kerja untuk posisi *waitress* dan *delivery*.

Penambahan tenaga kerja *delivery* yang dilakukan restoran bakmi lioe karena terdapat peningkatan penjualan secara online. Dengan penambahan tenaga kerja *delivery* ini diharapkan pengantaran kepada pelanggan tepat waktu sehingga memberikan kepuasan kepada pelanggan.

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

