

BAB VI

RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

A. Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja

Menurut UU No. 13 tahun 2003 Bab I pasal 1 ayat 2 menyatakan bahwa tenaga kerja adalah setiap orang yang mampu melakukan pekerjaan guna menghasilkan barang atau jasa baik untuk memenuhi kebutuhan sendiri maupun untuk masyarakat. Dalam bukunya yang berjudul *Human Resource Management* Gary Dessler menyatakan bahwa Manajemen sumber daya manusia adalah proses untuk memperoleh, melatih, menilai, dan mengompensasi karyawan dan untuk mengurus relasi tenaga kerja mereka, kesehatan dan keselamatan mereka, serta hal – hal yang berhubungan dengan keadilan.

Dalam menjalankan sebuah bisnis, tenaga kerja sangatlah diperlukan dalam membantu pebisnis dalam menjalankan segala rangkaian proses bisnis yang ada, SDTC sendiri memperkerjakan tenaga kerja yang memang sudah ahli dalam bidangnya dan sudah memiliki pengalaman minimal 2 tahun untuk *fulltime* dan minimal 1 tahun untuk *partime*.



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.



Berikut rencana kebutuhan tenaga kerja SDTC :

Tabel 6. 1

Kebutuhan Tenaga Kerja SDTC

Jabatan	Jumlah
<i>Manager</i>	1
<i>Marketing</i>	1
<i>Head Bar (Fulltime)</i>	1
<i>Head Kitchen (Fulltime)</i>	1
<i>Partimer (Bar, Kitchen & Server)</i>	3
Jumlah	7

Sumber : SDTC

Berdasarkan **Tabel 6.1** diatas diketahui bahwa SDTC hanya memiliki 7 orang tenaga kerja dalam 1 *team* yang terdiri dari 1 orang *Manager*, 1 orang *Marketing*, 1 orang *Head Barista*, 1 orang *Head Kitchen*, 3 orang *Partimer* yang terdiri dari 1 orang *Partime Kitchen* dan 2 orang *Partime Bar* yang mana untuk *Partimer* juga merangkap sebagai *Server* atau *Waiter*, dengan jumlah tenaga kerja yang tergolong sedikit ini SDTC mampu melakukan tugas dengan baik dan seefisien mungkin dikarenakan pembagian dan *jobdesk* yang jelas sehingga memudahkan tenaga kerja untuk bekerja sesuai dengan alur pekerjaan masing – masing, disamping itu SDTC memberlakukan 2 *shift* dalam bekerja yang mana tiap *shift*nya berlangsung selama 8 jam kerja yang dimulai dari *opening shift* pukul 7 pagi sampai dengan pukul 4 sore dan *closing shift* pukul 2 siang sampai dengan pukul 10 malam.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang menjiptip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pelemparan 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.



B. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja

Setelah menentukan jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan, tahap selanjutnya yang dilakukan adalah proses rekrutmen dan seleksi tenaga kerja, menurut Dasser dalam bukunya yang berjudul *Human Resource Management* menyatakan bahwa tujuan dari proses seleksi karyawan ini adalah untuk mencapai kesesuaian orang pada pekerjaan yang akan dilakukan, tenaga kerja yang sesuai dengan kriteria yang ditentukan sangatlah penting agar perusahaan tidak memakan waktu yang lama untuk melakukan *training* dari nol tetapi hanya perlu melakukan *training* sebagai penyesuaian terhadap situasi pekerjaan yang baru. Dalam melakukan proses rekrutmen dan seleksi ini SDTC melakukan beberapa hal yaitu :

1. Membuka dan mengumumkan lowongan pekerjaan :

Dalam lowongan pekerjaan ini SDTC menuliskan secara lengkap posisi dan kriteria yang dicari kemudian mengumumkannya melalui media sosial yaitu *instagram* dan juga melakukan *paid promote* di loker barista di *instagram*, promosi berbayar ini selain bertujuan untuk mencari calon tenaga kerja sesuai dengan tempatnya juga berguna untuk media promosi agar *brand* dari SDTC lebih dikenal pada target pasar yang sesuai.

2. Melakukan Seleksi terhadap calon tenaga kerja :

Setelah dibukanya lowongan pekerjaan *manager* selalu melakukan pengecekan terhadap surat lamar atau CV yang masuk. Dalam pengecekan ini *owner* dan *manager* langsung menyeleksi para calon tenaga kerja yang memenuhi kriteria yang sudah ditetapkan dalam lowongan pekerjaan sebelumnya, jika calon tenaga kerja lolos seleksi pertama maka akan dihubungi untuk datang wawancara.



3. Proses *interview* atau wawancara :

© Jika calon tenaga kerja lolos tahap seleksi pertama berikutnya calon tenaga kerja akan di *interview*, hal ini sangat penting untuk melihat langsung personalitas dari calon tenaga kerja yang mendaftar dengan cara melemparkan rangkaian pertanyaan yang sudah disiapkan sebelumnya oleh *manager*.

4. Melakukan seleksi terhadap kemampuan sesuai *jobdesk* yang dibutuhkan :

Selain melakukan *interview*, para calon tenaga kerja ini juga diminta untuk langsung mempraktekan kemampuan yang dimiliki, sebagai contoh untuk calon tenaga kerja yang melamar sebagai *barista* diminta untuk membuat *latte art* guna melihat kemampuan yang dimiliki calon tenaga kerja tersebut dibidang itu.

5. Pengumuman hasil Rekrutmen

Jika calon tenaga kerja sudah dinyatakan lolos rangkain proses seleksi yang sudah dilakukan, maka akan dihubungi secara personal untuk datang membahas Kontrak kerja yang ada.

6. Pembahasan kontrak kerja

Jika calon tenaga kerja sudah lolos dari rangkaian proses seleksi yang sudah dilaksanakan dan sudah dihubungi, maka aka nada pembahasan kontrak kerja yang mana dalam pembahasan ini *manager* akan menjelaskan rangkaian *jobdesk* yang akan dilakukan, lamanya kontrak, besarnya gaji dan hal – hal lainnya yang menjadi hak calon tenaga kerja untuk diketahui, hal ini dilakukan agar calon tenaga kerja mengetahui betul baik buruknya pekerjaan yang akan dilaksanakan nanti, sehingga memberikan kesempatan mereka untuk memikirkan secara matang untuk bergabung dalam *team SDTC*.

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.



7. Penandatanganan Kontrak Kerja

Setelah pembahasan kontrak kerja dilakukan pihak SDTC memberi waktu para calon tenaga kerja untuk memikirkan secara matang untuk bekerja di SDTC, jika calon tenaga kerja sudah yakin dan secara sadar menyetujui rangkaian kontrak kerja yang ditawarkan maka akan dilakukan penandatanganan kontrak kerja yang mana jika sudah ditanda tangani menandatangani bahwa sudah resmi menjadi bagian dari *team* SDTC.

8. Pelatihan sambil bekerja (*On the Job training*)

Setelah resmi bergabung dengan *team* SDTC, tenaga kerja ini diberikan rangkaian pelatihan dasar – dasar sesuai dengan SOP yang diterapkan oleh SDTC, pelatihan ini dilakukan bersamaan dengan jam kerja (*on the job training*).

9. Uraian Kerja

Menurut Gary Dessler, Deskripsi Pekerjaan merupakan daftar yang berisi tugas, tanggung jawab, hubungan, pelaporan, kondisi kerja, dan tanggung jawab supervisi dari suatu pekerjaan. Berikut adalah uraian kerja masing – masing jabatan pada SDTC :

1. Manajer dan Marketing :

- a. Membuat SOP umum yang berlaku untuk seluruh karyawan SDTC
- b. Membuat *Sales Report* bulanan
- c. Membuat *Annual Report* tahunan
- d. Mengatur alur keuangan SDTC
- e. Secara rutin melakukan foto produk atau foto konten, untuk kebutuhan konten di sosial media
- f. Membuat *brand guideline*
- g. Membuat promosi – promosi
- h. Bertanggung jawab langsung kepada *owner*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta dimiliki IBI IKG (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.



2. *Head Barista*

- a. Membuat SOP Bar
- Secara rutin melakukan *inventory bar* dibantu dengan *partime barista*
- Secara rutin melaporkan *stock update* ke manajer SDTC
- Mencari dan mengajukan *supplier* bahan – bahan yang dibutuhkan oleh *bar*
- Melakukan pengajuan terhadap barang yang akan dibeli kepada Manajer
- Setelah pengajuan belanja disetujui oleh Manajer, *Head Barista* melakukan kegiatan belanja barang yang dibutuhkan *bar*
- Bertanggung jawab langsung kepada Manajer dan *Owner*

3. *Head Chef*

- a. Membuat SOP Kitchen
- Secara rutin melakukan *inventory kitchen* dibantu dengan *partime kitchen*
- Secara rutin melaporkan *stock update* ke Manajer SDTC
- Mencari dan mengajukan *supplier* bahan – bahan yang dibutuhkan oleh *Kitchen*
- Melakukan pengajuan terhadap barang yang akan dibeli kepada Manajer
- f. Setelah pengajuan belanja disetujui oleh Manajer, *Head Kitchen* melakukan kegiatan belanja barang yang dibutuhkan *Kitchen*
- Bertanggung jawab langsung kepada Manajer dan *Owner*

4. *Partimer (Bar, Kitchen & Server)*

- a. Membantu segala bentuk kegiatan operasional baik *bar* maupun *kitchen*
- b. Melayani *customer* yang datang
- c. Menawarkan menu yang tersedia dan juga melakukan *upselling product*
- d. Melakukan *taking order* dari *customer*
- e. Melayani dalam kegiatan transaksi
- f. Melaporkan hasil pendapatan harian ke Manajer

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.



- g. Bertanggung jawab langsung kepada Manajer, *Head Chef* dan *Head Barista*

D. Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan

Dalam setiap pekerjaan biasanya sudah memiliki standar tersendiri dalam menentukan pekerjaannya, seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya bahwa SDTC memiliki sistem rekrutmen dan seleksi yang cukup ketat dalam mempekerjakan para *Staffnya*, akan tetapi untuk pegawai tetap atau *fulltimer (Manager, Head Kitchen & Head Bar)* owner mempekerjakan orang yang memang sudah dikenal dan sudah dapat dipercaya dan tentunya sudah memenuhi kualifikasi yang dibutuhkan.

Berikut spesifikasi yang dibutuhkan dari masing – masing yang ada pada SDTC :

1. Manager

- a. Pria atau Wanita, berusia 21 – 35 tahun.
- b. Berpendidikan minimal S1
- c. Memiliki kemampuan memimpin yang baik
- d. Memahami dunia *food and baverage*
- e. Sudah memiliki pengalaman kerja pada bidang yang sama selama minimal 2 tahun.

2. *Head Barista*

- a. Pria atau Wanita berusia 21 – 30 tahun
- b. Berpenampilan menarik
- c. Memiliki kemampuan berkomunikasi yang baik
- d. Memahami dunia *food and beverage*
- e. Memahami dunia kopi mulai dari rasa, sejarah, teknik dll
- f. Menguasai teknik menyeduh kopi baik manual maupun mesin
- g. Menguasai teknik pembuatan *latte art* dengan baik
- h. Memahami karakteristik rasa kopi



- i. Sudah memiliki pengalaman kerja pada bidang yang sama yaitu *barista* selama minimal 1 tahun



3. *Head Kitchen*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

- a. Pria atau Wanita berusia 21 – 30 tahun
- b. Berpenampilan menarik
- c. Memiliki kemampuan berkomunikasi yang baik
- d. Memahami dunia *food and beverage*
- e. Memahami teknik dasar dalam *Kitchen*
- f. Mengetahui jenis jenis bumbu
- g. Memahami rasa makanan yang dibuat
- h. Sudah memiliki pengalaman kerja pada *kitchen* hotel selama minimal 1 tahun.

4. *Staff Partime : Barista*

- a. Pria atau Wanita berusia 21 – 30 tahun
- b. Berpenampilan menarik
- c. Memiliki kemampuan berkomunikasi yang baik
- d. Memahami dunia *food and beverage*
- e. Menguasai teknik menyeduh kopi baik manual maupun mesin
- f. Menguasai teknik pembuatan *basic pattern latte art* dengan baik
- g. Sudah memiliki pengalaman kerja pada bidang yang sama yaitu *barista* selama minimal 6 bulan

5. *Staff Partime : Kitchen*

- a. Pria atau Wanita berusia 21 – 30 tahun
- b. Berpenampilan menarik
- c. Memiliki kemampuan berkomunikasi yang baik
- d. Memahami dunia *food and beverage*

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. Memahami teknik dasar dalam *Kitchen*

6. **Staff Partime : Server**

- a. Pria atau Wanita berusia 21 – 30 tahun
- b. Berpenampilan menarik
- c. Memiliki kemampuan berkomunikasi yang baik
- d. Memahami dunia *food and beverage*
- e. Sudah memiliki pengalaman kerja pada bidang penjualan (*Sales*).

E. Struktur Organisasi Perusahaan

Dalam sebuah perusahaan baik perusahaan berskala kecil maupun berskala besar struktur perusahaan merupakan sebuah hal yang sangat penting, struktur organisasi ini berfungsi memberikan kejelasan tugas dan wewenang seseorang dalam perusahaan tersebut, ada beberapa struktur organisasi antara lain :

1. **Simple Structure**

Pada umumnya sebuah perusahaan yang baru dibangun menggunakan struktur organisasi ini, karena pada struktur ini tingkat departementalisasinya lebih rendah sehingga membuat rentang kontrol lebih luas, kekuasaan lebih terpusat, dan sedikitnya formalisasi. Kelebihan dari struktur ini adalah kesederhanaannya pada pengambilan keputusan sehingga dapat berjalan lebih cepat, fleksibel, efisien dan biaya yang rendah disamping itu kelemahannya terdapat kontrol yang hanya berasal dari satu sumber.

2. **Functional Structure**

Struktur ini dicirikan oleh adanya tugas rutin yang dijalankan melalui spesialisasi pekerjaan, peraturan dan kebijakan yang ketat, pekerjaan dikelompokkan menjadi beberapa departemen fungsional, kekuasaan tersentralisasi, dan rentang kontrol yang sempit serta proses pengambilan keputusan yang harus melalui rantai

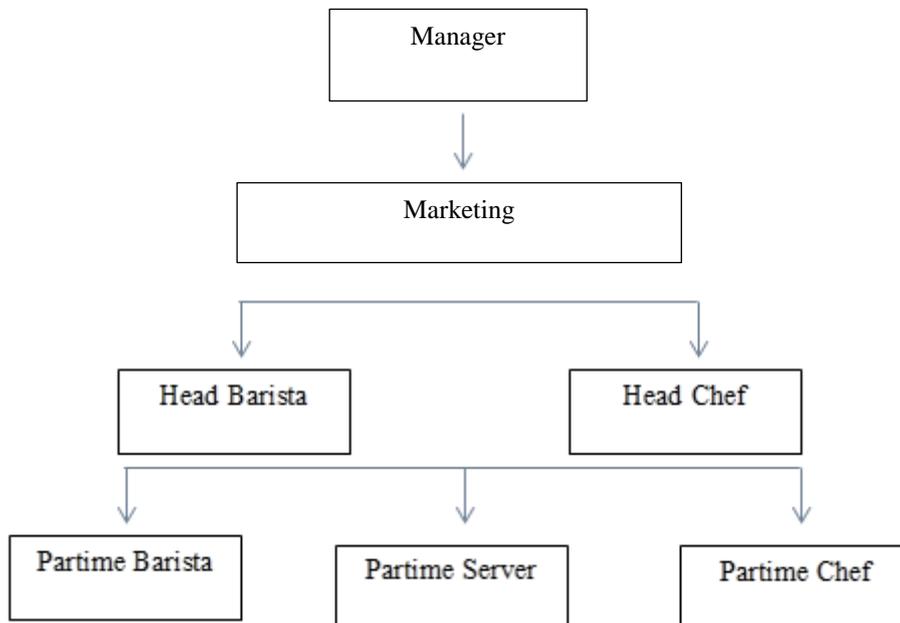
komando. Kekuatan utama dari struktur ini adalah standarisasi operasional sehingga semua kegiatan telah ditetapkan sebelumnya.

3. Divisional Structure

Struktur perusahaan yang mana perusahaan dibagi menjadi beberapa divisi yang masing – masing divisinya memiliki otonomi yang terbatas, dengan adanya manajer divisi pada masing – masing divisi yang ada sehingga terjadinya *controlling* akan masing – masing unit dan bertanggung jawab atas divisinya tersendiri.

SDTC pada saat ini menggunakan struktur divisional atau *Divisional Structure* karena pembagian tugas antara *bar* dan *kitchen* dikelola oleh *staff barista* dan *staff kitchen* yang mana merupakan divisi yang ada dalam SDTC, berikut struktur organisasi dari SDTC :

Gambar 6.1
Struktur Organisasi SDTC



Sumber : SDTC



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.



F. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan

Balas jasa kepada karyawan perlu diberikan oleh pihak perusahaan atas waktu dan tenaga yang diberikan karyawan terhadap perusahaan. Perusahaan wajib membalas jasa dengan memberikan gaji dan THR (Tunjangan Hari Raya) kepada karyawannya. Menurut Undang-Undang Republik Indonesia No 40 Tahun 2004 tentang sistem Jaminan Sosial Nasional menyatakan gaji adalah hak pekerja yang diterima dan dinyatakan dalam bentuk uang sebagai imbalan dari pemberi kerja kepada pekerja ditetapkan dibayar menurut suatu perjanjian kerja, kesepakatan, atau peraturan perundang-undangan, termasuk tunjangan bagi pekerja dan keluarganya atas suatu pekerjaan dan tau jasa yang telah atau akan dilakukan.

Berdasarkan penjelasan diatas, SDTC memberikan kompensasi kepada karyawannya berupa pembayaran langsung dalam bentuk gaji dan pembayaran tidak langsung dalam bentuk tunjangan hari raya (THR).

1. Gaji Pokok

Gaji pokok adalah imbalan dasar yang dibayarkan kepada pekerja menurut tingkat atau jenis pekerjaan yang besarnya ditetapkan berdasarkan kesepakatan. Berdasarkan peraturan yang telah ditetapkan oleh pemerintah, yang mana pada tahun 2022 UMP (Upah Minimum Provinsi) Jakarta ditetapkan sebesar Rp 4.276.349 mengalami kenaikan sebesar 8,51 % dari UMP Jakarta pada tahun 2019.

2. Tunjangan Hari Raya (THR)

Tunjangan Hari Raya (THR) diberikan setahun sekali pada saat sebelum Hari Raya (Idul Fitri, Natal, Nyepi, dan sebagainya) sesuai dengan Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia Nomor 6 tahun 2016 tentang Tunjangan Hari Raya Keagamaan bagi pekerja di perusahaan. Tunjangan yang diberikan sebesar gaji pokok dalam satu bulan.



Tabel 6. 2

Proyeksi Gaji Pokok Tenaga Kerja SDTC tahun 2022

(dalam rupiah)

Jabatan	Jumlah	Gaji/Bulan	Total Gaji Setahun
Manager	1	6.000.000,00	72.000.000,00
Marketing	1	5.000.000,00	60.000.000,00
Head Barista	1	4.500.000,00	54.000.000,00
Head Chef	1	4.500.000,00	54.000.000,00
Partimer	3	2.000.000,00	72.000.000,00
Total			312.000.000,00

Sumber : SDTC

Dari tabel 6.2 diketahui bahwa Manager memiliki gaji paling besar yaitu sebesar Rp 6.000.000 (enam juta rupiah) hal ini dikarenakan tanggung jawabnya dalam mengontrol kegiatan operasional pada SDTC, posisi selanjutnya adalah Marketing dengan gaji perbulannya sebesar Rp 5.000.000 (Lima Juta Rupiah), pada posisi *head barista* dan *head kitchen* memiliki porsi pekerjaan yang sama pada *sectionnya* masing – masing sehingga membuat besar gaji kedua posisi ini sama besar yakni diangka Rp 4.500.000 (Empat juta lima ratus rupiah), dan yang terakhir adalah *staff partime* yang mana diberi upah harian sebesar Rp 100.000 (seratus ribu rupiah) dengan jam kerja tetap 8 jam tanpa lembur, dalam 1 bulan memiliki *budget* kurang lebih sebesar Rp 6.000.000 (enam juta rupiah) yang dibagi dengan 3 orang dengan perhitungan jadwal 1 orang pada *weekday* (Senin – Kamis) dan 2 orang pada *weekend* (Jumat – Minggu) sehingga total jadwal *staff partime* yang masuk sebanyak 40 kali.

Selain gaji pokok yang sudah dijelaskan tadi, para pekerja *fulltime* juga mendapatkan THR yang diberikan selama satu tahun sekali pada hari raya keagamaan yang mana pada SDTC ini sesuai kesepakatan bersama pemberian THR jatuh pada hari raya Natal dikarenakan karyawan SDTC mayoritas beragama Kristen, besarnya THR

© 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.



inipun sebesar 1x gaji pokok bulanan, maka dengan pemberian THR ini besarnya pengeluaran SDTC terhadap tenaga kerja sebagai berikut :

Tabel 6.3

Proyeksi Gaji Pokok dan THR Tenaga Kerja SDTC tahun 2022

(dalam rupiah)

Jabatan	Jumlah	Gaji Setahun	THR	Total Balas Jasa
Manager	1	72.000.000,00	6.000.000,00	78.000.000,00
Marketing	1	60.000.000,00	5.000.000,00	65.000.000,00
Head Barista	1	54.000.000,00	4.500.000,00	58.500.000,00
Head Chef	1	54.000.000,00	4.500.000,00	58.500.000,00
Partimer	3	72.000.000,00	-	72.000.000,00
Total				332.000.000,00

Sumber : SDTC

Pada **tabel 6.3** diatas disajikan besarnya gaji beserta THR yang diterima seluruh *staff* dari SDTC pada tahun 2022 yang mana pada tahun – tahun berikutnya akan mengalami peniungkatan sebesar 10% setiap tahunnya mengikuti inflasi.

1. Dilarang mengutip, sebagian atau seluruhnya, atau membuat 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.

Tabel 6. 4

Proyeksi Balas Jasa Tenaga Kerja SDTC tahun 2022 – 2026

(dalam rupiah)

Tahun	Balas Jasa
2022	332.000.000,00
2023	365.200.000,00
2024	401.720.000,00
2025	441.892.000,00
2026	486.081.200,00

Sumber : SDTC

© 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.