



## BAB VI

### RENCANA ORGANISASI DAN SUMBERDAYA MANUSIA

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

#### A. Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Manajemen Sumber Daya Manusia menurut Gary Dessler (2017:39) adalah proses untuk memperoleh, melatih, menilai, dan mengoperasikan karyawan, dan untuk mengurus relasi kerja mereka, kesehatan, dan keselamatan mereka, serta hal- hal yang berhubungan dengan keadilan. Tanpa adanya tenaga kerja, suatu pekerjaan akan sulit dilakukan bahkan tidak dapat terealisasikan dengan baik karena masih tergolong *start-up* yang sekala bisnisnya masih kecil sehingga perlunya meminimalisir pengeluaran terutama untuk tenaga kerja. Devina Kitchen memperkerjakan beberapa tenaga kerja yang sesuai dengan bagiannya masing- masing agar proses usaha berjalan dengan efektif dan sesuai dengan perencanaan. Berikut adalah rencana kebutuhan tenaga kerja dari Devina Kitchen.

Tabel 6.1

Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja

No	Jabatan	Jumlah
1	Manajer	1
2	<i>Chef</i>	2
3	Kasir	1
<b>TOTAL</b>		<b>4</b>

Sumber : Devina Kitchen

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.



Dilihat dari **Tabel 6.1** diatas, Devina Kitchen membutuhkan 6 orang karyawan dengan waktu kerja *full time*. Posisi pemilik saat ini merangkap menjadi manajer sehingga kebutuhan karyawan menjadi 5 orang.

## B. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja

Tujuan proses seleksi karyawan menurut *Gary Dessler* adalah untuk mencapai kesesuaian orang terhadap pekerjaan. Hal ini dimaksudkan agar perusahaan mendapatkan karyawan sesuai dengan kriteria yang telah ditetapkan perusahaan dan kemudian dapat dipekerjakan oleh perusahaan sehingga Devina Kitchen dapat menjaring calon karyawan yang sesuai dengan posisi yang dibutuhkan memiliki perilaku yang baik dan berkualitas. Devina Kitchen memiliki beberapa langkah dalam melakukan proses rekrutmen dan seleksi sebagai berikut :

### 1. Menyebarkan informasi lowongan pekerjaan

Penyebaran informasi lowongan pekerjaan dilakukan melalui sosial media seperti Instagram. Penyebaran informasi melalui Instagram tidak hanya menggunakan akun Instagram pemilik saja namun juga melalui Instagram Devina Kitchen, kemudian penyebaran informasi lowongan pekerjaan juga dilakukan di website resmi lowongan pekerjaan seperti jobstreet.com. Lowongan pekerjaan ditujukan untuk calon pelamar yang berdomisili sekitar Bekasi khususnya Bekasi Selatan. Calon pelamar yang tertarik dapat langsung membuat *curriculum vitae* (CV) yang menarik dan mengirimkannya melalui alamat e-mail Devina Kitchen tujuan penyebaran informasi lowongan melalui sosial media adalah untuk mendapatkan calon pelamar sebanyak mungkin.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta milik IBI KKG (Institusi 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.



2. Melakukan seleksi para pelamar

Ⓒ Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)  
Semua CV yang diterima Devina Kitchen melalui e-mail akan diseleksi berdasarkan kriteria dan kualifikasi yang dibutuhkan untuk menempati posisi yang dibutuhkan.

3. Membuat jadwal *interview*

Setelah proses seleksi dilalui maka selanjutnya adalah pemanggilan calon pelamar yang sesuai dengan kriteria dan kualifikasi melalui e-mail untuk melakukan *interview* di Devina Kitchen.

4. *Interview*

Wawancara dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui dan menilai langsung kemampuan, kepribadian, serta karakter dari setiap calon pegawai lebih dalam.

5. Penerimaan karyawan

Setelah wawancara selesai dilakukan pemilik akan memilih calon yang akan diterima dan menghubungi calon karyawan melalui telepon, untuk segera menandatangani kontrak kerja dan disertai penjelasan secara rinci mengenai tugas dan wewenang kepada karyawan.

6. Melakukan pelatihan

Karyawan yang telah menandatangani kontrak kerja artinya telah sepakat untuk bekerja dalam pengawasan dan aturan Devina Kitchen termasuk dalam hal aktivitas pelatihan yang akan dijalankan selama seminggu. Pelatihan akan diberikan sesuai dengan bidang pekerjaan dan jabatan yang ditentukan.

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.



### C. Uraian Kerja (*Job Description*)

**C** Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
© Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie  
*Job Description* menurut Gary Dessler (2017:144) adalah pernyataan tertulis tentang apa yang sebenarnya dilakukan pekerja, bagaimana dia melakukannya, dan apa kondisi kerja pekerjaan itu. Uraian Kerja (*Job Description*) merupakan panduan dari perusahaan kepada karyawan dalam menjalankan tugas. Semakin jelas *Job Description* yang diberikan maka semakin mudah bagi karyawan untuk melaksanakan tugas sesuai dengan tujuan perusahaan. Deskripsi pekerjaan berisi tentang tugas dan tanggung jawab dari masing-masing bagian pekerjaan yang ada di Devina Kitchen. berikut adalah *Job Description* pada masing-masing bagian di Devina Kitchen :

#### A. Manajer

Manajer Devina Kitchen merupakan pemilik yang ikut turun tangan langsung untuk mengatur dan mengelola keseluruhan kegiatan, serta melakukan pengawasan langsung terhadap seluruh karyawan, dan menyusun perencanaan yang strategis agar Devina Kitchen selalu bertambah.

#### A. Tugas dan tanggung jawab Manajer :

- i. Membuat perencanaan jangka pendek dan panjang.
- ii. Penentuan strategi pemasaran dan penjualan.
- iii. Membuat kebijakan operasional dan prosedur kerja.
- iv. Pengambilan keputusan akhir bagi setiap kebijakan.
- v. Bertanggung jawab terhadap hal-hal yang menyangkut sumber daya manusia Devina Kitchen seperti, perekrutan, seleksi, deskripsi jabatan masing-masing karyawan, shift kerja serta pemberian balas jasa.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

vi. Bertanggung jawab atas hubungan Devina Kitchen dengan pihak luar seperti *suppliers*.

vii. Menganalisis pesaing.

viii. Mengontrol pekerjaan yang dilakukan para karyawan.

ix. Memimpin *briefing* kerja.

x. Mengadakan dan memimpin *evaluasi* kerja setiap minggu.

xi. Mengontrol laporan keuangan.

xii. Menciptakan kreasi atau inovasi produk-produk baru.

**B. Chef**

i. Bertanggung jawab atas kalibrasi setiap harinya.

ii. Memastikan mutu setiap bahan baku dari *suppliers*.

iii. Memastikan semua alat-alat memasak telah siap untuk digunakan setiap harinya.

iv. Bertanggung jawab terhadap pesanan makanan yang dipesan pelanggan.

v. Bertanggung jawab atas alat-alat produksi.

vi. Bertanggung jawab atas kebersihan dan kerapian dapur.

vii. Hafal semua resep menu makanan dan minuman.

viii. Harus selalu mengikuti *deep cleaning* setiap bulannya.

ix. Harus dapat bersinergi dengan semua rekan kerja.

x. Setiap *closing*, selalu melakukan cek *stock* untuk sisa bahan baku yang ada.

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. Kasir

- i. Menjalankan proses penjualan dan pembayaran.
- ii. Membantu pelanggan dalam memberikan informasi mengenai suatu produk.
- iii. Membuat bukti kas masuk dan kas keluar atas penerimaan dan pengeluaran yang dilakukan secara tunai.
- iv. Mampu berkomunikasi dengan baik dan benar.
- v. Membuat laporan keuangan harian.
- vi. Bertanggung jawab penuh terhadap pembayaran konsumen.
- vii. Bertanggung jawab atas laporan keuangan harian.
- viii. Melakukan penyeteroran uang omzet serta menyerahkan laporan keuangan setiap *closing* kepada *owner*.

### D. Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan

*Job Specification* menurut Robbins dan Coulter (2017:387) adalah Pernyataan tertulis tentang kualifikasi minimum yang harus dimiliki seseorang untuk melakukan pekerjaan yang diberikan dengan sukses. Spesifikasi dan kualifikasi jabatan berisi tentang syarat seorang untuk dapat mengerjakan tugas-tugas jabatan dengan baik dari masing-masing bagian pekerjaan yang ada di Devina Kitchen. Berikut adalah spesifikasi dan kualifikasi jabatan dari masing-masing bagian :

#### a) Manajer

- i. Pria atau Wanita umur 21 – 35 tahun.
- ii. Pendidikan minimal tamatan S1 jurusan Manajemen, Perhotelan, atau administrasi bisnis
- iii. Memiliki pengalaman minimal 1 tahun sebagai manajer restoran atau kafe.

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



- iv. Memahami dan menguasai konsep pemasaran, keuangan, dan bisnis kuliner.
- v. Menguasai bahasa Indonesia dan Inggris.
- vi. Memiliki kemampuan dalam *problem solving*.
- vii. Mempunyai kemampuan *leadership*.
- viii. Mampu berkomunikasi dengan baik dan dapat menjaga hubungan baik dengan para pekerja, dan pihak ketiga (*supplier*, mitra kerja, dan sebagainya)
- ix. Tidak memiliki riwayat kriminal.
- x. Jujur, disiplin, dapat dipercaya, dan bertanggung jawab.

b) *Chef*

- i. Pria atau Wanita umur 21 – 35 tahun.
- ii. Pendidikan minimal tamatan SMA/SMK.
- iii. Memiliki pengalaman minimal 1 tahun menjadi juru masak.
- iv. Mampu berkomunikasi dengan baik.
- v. Mampu bekerjasama dengan tim.
- vi. Mampu bekerja dibawah tekanan.
- vii. Mampu bekerja di hari *weekend*.
- viii. Tidak memiliki riwayat kriminal.
- ix. Memiliki dedikasi tinggi, cekatan, tegas, disiplin, jujur.

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

**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) Kasir

- i. Pria atau Wanita umur 20-35 tahun.
- ii. Pendidikan minimal tamatan SMA/SMK.
- iii. Memiliki pengalaman menjadi kasir.
- iv. Mengerti tentang membuat laporan keuangan dasar (*Balance Sheet. Income Statmen*).
- v. Mampu membuat laporan keuangan harian.
- vi. Dapat memahami dasar-dasar interaksi dalam bahasa inggris.
- vii. Mampu bekerja dibawah tekanan.
- viii. Mampu berkomunikasi dengan baik.
- ix. Mampu bekerjasama dengan tim.
- x. Tidak memiliki riwayat kriminal.
- xi. Mampu bekerja di hari *weekend*.
- xii. Tidak memiliki riwayat kriminal.
- xiii. Memiliki dedikasi tinggi, cekatan, tegas, disiplin, jujur.

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

**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.





## E. Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi menurut *Robbins* dan *Coulter* (2017:348), adalah pengaturan formal pekerjaan dalam suatu organisasi. Struktur ini yang dapat ditampilkan secara visual dalam bagan organisasi juga melayani banyak tujuan. Setiap perusahaan pasti memiliki struktur organisasinya baik dalam skala kecil maupun besar. Tujuan dari struktur organisasi adalah untuk mengarahkan dan menunjukkan tugas dari masing – masing karyawan. (Muchlisin Riadi, 2020)

Didalam struktur organisasi yang baik harus dapat menjelaskan hubungan antara wewenang siapa yang melapor dan bertanggung jawab kepada siapa, jadi terdapat suatu pertanggungjawaban apa yang akan dikerjakan secara jelas.

Ada beberapa jenis struktur organisasi tradisional menurut Robbins dan Coulter (2017:359) yaitu :

### a. *Simple Structure* (Struktur Sederhana)

Desain organisasi dengan sedikit departemenisasi, rentang kontrol yang luas, otoritas terpusat, dan formalisasi kecil. Ini adalah sebuah organisasi yang “datar” dimana hanya ada dua atau tiga struktur vertikal dan sedikit karyawan. Struktur ini diterapkan oleh banyak bisnis yang masih kecil dimana pemilik bisnis juga bekerja sebagai manejer. Kekuatan dari stuktur ini ada pada kesederhanaannya dimana pengambilan keputusan dapat dilakukan secara cepat, fleksibel, biayanya rendah, serta pertanggungjawaban yang jelas. Kelemahan terbesar dari struktur ini adalah adanya formalisasi yang rendah dan sentralisasi tinggi menyebabkan struktur ini tidak cocok digunakan apabila perusahaan terus berkembang menjadi lebih besar.





b. *Function Structure* (Struktur Fungsional)

Desain organisasi yang mengelompokkan spesialisasi pekerjaan yang serupa atau terkait bersama-sama. Struktur ini dianggap sebagai departemenalisasi fungsional yang diterapkan ke seluruh organisasi. Keuntungan dari struktur ini berada pada hematnya biaya spesialisasi (skala ekonomis, duplikasi minimal orang dan peralatan) dan karyawan dikelompokkan dengan orang lain yang memiliki tugas serupa. Kelemahan struktur ini adalah mengejar sasaran fungsional dapat menyebabkan manajer melupakan apa yang terbaik untuk keseluruhan organisasi serta spesialis fungsional menjadi terisolasi dan memiliki sedikit pemahaman tentang apa yang dilakukan unit lain.

c. *Divisional Structure* (Struktur Divisi)

Struktur organisasi yang terdiri dari unit atau divisi bisnis terpisah. Dalam struktur ini, masing-masing divisi memiliki otonomi terbatas dengan seorang manajer divisi yang memiliki otoritas atas unitnya dan bertanggung jawab atas kinerjanya. Namun dalam struktur divisional perusahaan induk biasanya bertindak sebagai pengawas eksternal untuk mengkoordinasi dan mengendalikan berbagai divisi dan sering memberikan layanan dukungan seperti keuangan dan hukum. Keuntungan dari struktur ini berfokus pada hasil dimana manajer divisi bertanggung jawab atas apa yang terjadi pada produk dan layanan mereka. Sedangkan kelemahan struktur ini adalah duplikasi kegiatan dan sumber daya meningkatkan biaya dan mengurangi efisiensi.

Dilihat dari ketiga struktur organisasi diatas, Devina Kitchen merupakan sebuah bisnis kecil yang menggunakan *simple structure* atau struktur sederhana sebagai struktur organisasi usaha dimana pemilik sekaligus sebagai manajer yang membawahi seluruh karyawan.

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.

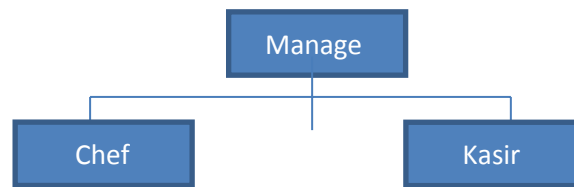
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Berikut adalah susunan stuktur organisasi Devina Kitchen.

**Gambar 6.1**

**Rencana Struktur Organisasi Devina Kitchen**



Sumber : Devina Kitchen

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

**D. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan**

Kompensasi menurut *Robbins dan Coulter (2017:398)*. Adalah berbagai jenis penghargaan dan manfaat seperti gaji pokok dan gaji, penggajian gaji dan gaji, pembayaran insentif, dan manfaat dan layanan lainnya, yang diterima karyawan atas jasa kerja keras, tenaga, dan pikiran yang sudah dikeluarkan pada organisasi. Mengembangkan sistem kompensasi yang efektif dan tepat adalah bagian penting dari proses *Human Resources Management*. Itu dapat membantu menarik dan mempertahankan individu yang kompeten dan berbakat yang memabantu organisasi mencapai misi dan tujuannya. Selain itu, sistem kompensasi organisasi telah terbukti berdampak pada kinerja strategisnya.

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia No.40 Tahun 2004 tentang Sistem Jaminan Sosial Nasional Pasal 1 Ayat 13 menyatakan gaji adalah hak pekerja yang diterima dan dinyatakan dalam bentuk uang sebagai imbalan dari pemberi kerjakepada pekerja ditetapkan dan dibayar menurut suatu perjanjian kerja, kesepakatan, atas peraturan perundang-undangan termasuk tunjangan bagi pekerja dan keluarganya atas suatu pekerjaan atau jasa yang telah dilakukan. Dalam rangka memberikan pengapuhan yang layak kepada karyawan serta mengikuti peraturan pemerintah yang dikeluarkan, Devina Kitchen akan menetapkan minimal gaji pekerjanya sesuai

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.



dengan Upah Minimum Kabupaten/Kota (UMK) kota Bekasi.

Presiden Jokowi telah mengeluarkan rumus baru untuk menghitung Upah Minimum Pekerja (UMP) melalui Peraturan Pemerintah (PP) No 36 Tahun 2021 tentang Pengupahan. (Uli SFR, 2021)

$$UM_{(t+1)} = UM_{(t)} + \left\{ \text{Max}(PE_{(t)}, \text{Inflasi}_{(t)}) \times \left( \frac{\text{Batas atas}_{(t)} - UM_{(t)}}{\text{Batas atas}_{(t)} - \text{Batas bawah}_{(t)}} \right) \times UM_{(t)} \right\}$$

Melalui formula baru penghitungan kenaikan UMK setiap tahunnya yang dikeluarkan pemerintah tersebut membuat kenaikan UMK setiap tahunnya lebih masuk akal dan dapat lebih mudah untuk diprediksikan. Formula kenaikan gaji berdasarkan inflasi + laju pertumbuhan ekonomi nasional, akan membuat kenaikan UMK atau gaji pegawai secara umum akan berkisar mendekati angka 9 persen setiap tahunnya. Berikut daftar UMK kota Bekasi :

**Tabel 6.2**  
**Daftar UMK kota Bekasi Tahun 2017-2021**

No	Tahun	UMK
1	2021	Rp 4.782.934
2	2020	Rp 4.589.708,90
3	2019	Rp 4.229.756,61
4	2018	Rp 3.915.353,71
5	2017	Rp. 3.601.650

(Marison, 2020)

Devina Kitchen akan beroperasi setiap hari Senin hingga Minggu dari jam 10.00 hingga 22.00 Waktu Indonesia Barat selama 12 jam setiap hari, setiap pekerjaan diberikan libur selama 2 hari selama 1 minggu. Para pekerja dibebaskan untuk

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



menentukan hari liburnya, namun ada pilihan yang diberikan oleh pemilik kepada

para pekerjanya. Berikut daftar pilihan hari libur dari Devina Kitchen

1. Senin – Rabu, maksimal 1 pekerja di hari yang sama dengandivisi kerja yang berbeda.
2. Kamis – Jumat, hanya 1 pekerja di hari yang sama.
3. Sabtu, tidak diizinkan libur.
4. Minggu, tidak diizinkan libur.

Selain itu Devina Kitchen memberlakukan *shift* kerja khusus untuk *Manajer, Chef*, dan Kasir setiap harinya. Dalam sehari *shift* kerja dibagi menjadi 2 *shift*. Pembagian jam kerja karyawan Devina Kitchen adalah sepertiberikut.

1. Karyawan *shift 1*: 8 jam kerja dan 1 jam istirahat dalam 1 hari.
2. Karyawan *shift 2* : 4 - 6 jam kerja dan 1 jam istirahat dalam 1 hari.

Gaji Pokok menurut Peraturan Pemerintah Nomor 78 Tahun 2015 Tentang Pengupahan Pasal 5 ayat 2 adalah imbalan dasar yang dibayarkan kepada Pekerja/Buruh menurut tingkat atau jenis pekerjaan yang besarnya ditetapkan berdasarkan kesepakatan. Tunjangan Hari Raya menurut Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2016 Tentang Tunjangan Hari Raya Keagamaan Bagi Pekerja/Buruh di Perusahaan Pasal 1 ayat 1 adalah pendapatan non upah yang wajib dibayarkan oleh pengusaha kepada Pekerja/Buruh atau keluarganya menjelang Hari Raya Keagamaan. THR wajib diberikan paling lambat 7 hari sebelum Hari Raya Keagamaan sebesar 1 bulan gaji kerja yang diterima sekali dalam satu tahun.

Devina Kitchen memberikan gaji untuk manajer lebih besar dibandingkan dengan karyawan lainnya karena manajer mempunyai tanggung jawab yang lebih

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.

besar dibandingkan dengan karyawan yang hanya memiliki satu tanggung jawab per orangnya. Berikut adalah rincian gaji dan Tunjangan Hari Raya (THR) karyawan yang diberikan Devina Kitchen.

**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.





Tabel 6.7

Rincian Gaji dan THR Karyawan Devina Kitchen Tahun 2022 - 2026

No	Jabatan	Jumlah	Gaji Pokok /Bulan	Total Gaji Pokok /Bulan	Total Gaji Pokok /Tahun	THR	Gaji/Tahun + THR
	Manager	1	Rp 5.500.000	Rp 5.500.000	Rp 66,000,000.00	Rp 5,500,000.00	Rp 71.500.000
	Chef	2	Rp 5.000.000	Rp 10.000.000	Rp 120.000.000	Rp 5.000.000	Rp 125.000.000
	Admin (Kasir)	1	Rp 4.800.000	Rp 4.800.000	Rp 57.600.000	Rp 4.800.000	Rp 62.400.000
	<b>Total</b>	4	Rp 15.300.000	Rp 20.300.000	Rp 243.600.000	Rp 15.300.000	Rp 258.900.000

Tahun	Total
2022	Rp 258.900.000,00
2023	Rp 266.667.000,00
2024	Rp 274.667.010,00
2025	Rp 282.907.020,3
2026	Rp 291.394.230.909

Sumber : Devina Kitchen

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

Pada Tabel 6.3 sampai Tabel 6.7 adalah total gaji dan THR yang didapat oleh karyawan Devina Kitchen untuk tahun-tahun kedepan. Pada tahun 2023 adanya kenaikan Gaji untuk Karyawan Devina Kitchen sebesar Rp.100.000 dan untuk Tunjangan Hari Raya (THR) kenaikkanya sebesar Rp.150.000.

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

**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.

