



BAB VI

RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

A. Kebutuhan Tenaga Kerja

Manajemen Sumber Daya Manusia menurut (Gary Dessler, 2017a) 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 terealisasi dengan baik karena masih tergolong startup yang sekala bisnisnya masih kecil sehingga perlunya meminimalisir pengeluaran terutama untuk tenaga kerja. Dodol Ketan Kita mempekerjakan beberapa tenaga kerja sesuai dengan kebutuhan dan bagian nya masing masing supaya dapat berjalan sesuai perencanaan dan lebih efektif. Berikut adalah rencana kebutuhan tenaga kerja dari Dodol Cengkarok Toni.

Tabel 6.1

Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja

No	Jabatan	Jumlah
1	Manajer	1
2	Juru Masak Dodol	1
3	Juru Pengemasan	1
TOTAL		3

Sumber : (Dodol Cengkarok Toni, 2021)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta dimiliki IBI IKKG (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.



Dilihat dari **Tabel 6.1** diatas, Dodol Cengkarok Toni memerlukan 3 orang karyawan dan salah satunya owner sendiri yang merangkap sebagai manajer dan juga melakukan proses produksi, karena usaha yang dijalankan masih belum terlalu besar.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

B. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja

Tujuan proses seleksi karyawan menurut (Gary Dessler, 2017b) 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 Dodol Cengkarok Toni dapat menjaring calon karyawan yang sesuai dengan posisi yang dibutuhkan memiliki perilaku yang baik dan berkualitas.

Tahapan selanjutnya setelah menentukan perkiraan jumlah tenaga kerja adalah merekrut dan menyeleksi tenaga kerja. Pemilik melakukan rekrutmen karyawan dengan tujuan agar mendapatkan pelamar dari berbagai sumber, sehingga pemilik mampu menjaring calon karyawan yang sesuai dengan posisi yang dibutuhkan. Terdapat beberapa langkah yang dilakukan oleh pemilik untuk mendapatkan calon pelamar yang berpotensi sebagai berikut :

1. Menyebar Lowongan Pekerjaan

Penyebaran informasi lowongan untuk posisi yang dibutuhkan akan disebar lewat beberapa sosial media dan website serta melalui mulut ke mulut.



2. Melakukan Seleksi Pelamar

Kandidat yang sudah menyertakan CV akan diseleksi dan dipilih beberapa kandidat yang sesuai untuk di wawancara.
3. Pemanggilan Pelamar

Kandidat yang cocok kemudian akan dihubungi untuk melakukan wawancara melalui SMS atau e-mail.
4. 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.
5. Proses Wawancara

Proses ini dilakukan untuk melihat kepribadian, kemampuan dan karakter pelamar lewat cara ia berkomunikasi. Hal ini bertujuan untuk mengenal lebih dekat lagi dengan pelamar agar mudah berbaur dengan lingkungan kerjanya nanti.
6. Training Karyawan

Setelah melewati proses wawancara maka kandidat dinyatakan diterima sebagai bagian dari perusahaan, namun sebelum menjalankan tugasnya diperlukan proses training agar karyawan dapat beradaptasi terlebih dahulu dengan lingkungan kerjanya.

Uraian Kerja (Job Description)

Job description adalah suatu catatan sistematis mengenai tugas, wewenang, dan tanggung jawab seseorang pada suatu jabatan tertentu. *Job description* dapat dikatakan sebagai peta yang memberikan arah kepada

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.



organisasi, sehingga tujuan organisasi dapat tercapai. *Job description* juga

bermanfaat untuk memaksimalkan peran dan tanggung jawab seseorang dalam melakukan pekerjaannya. Untuk itu, pihak manajemen perlu menentukan dan menetapkan aspek – aspek wewenang yang terperinci pada setiap bagian dan jabatannya masing – masing.

Berikut ini adalah uraian pekerjaan yang terdapat di dalam bisnis Dodol

Cengkarok Toni:

A. Pemilik (*Manager*)

- 1) Membuat rencana jangka panjang dan rencana jangka pendek
- 2) Merencanakan strategi pemasaran dan penjualan
- 3) Memmbuat keputusan akhir bagi setiap kebijakan
- 4) Memantau dan mengawasi semua pekerjaan yang dilakukan karyawan
- 5) Melatih, mengajari, dan memberi segala keterampilan dan pengetahuan terutama yang terkait dengan proses produksi kepada karyawan
- 6) Menentukan sistem penggajian dan membayarkan segala upah dan kompensasi di akhir bulan sesuai dengan jumlah dan waktu yang telah disepakati
- 7) Mengontrol pekerjaan yang dilakukan oleh setiap pekerja
- 8) Mengontrol laporan keuangan

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.



9) Bertanggung jawab atas pemesanan bahan baku yang sudah habis kepada pemasok agar tepat waktu

10) Menjalin kerja sama dengan pemasok bahan baku agar mendapatkan harga yang sesuai

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

B. Juru Masak

- 1) Mengontrol dan melaporkan stock barang bahan baku kepada manajer
- 2) Menjaga dan mengawasi kualitas bahan baku yang digunakan
- 3) Menjaga kualitas produk yang dihasilkan
- 4) Mengolah bahan baku menjadi dodol ketan

C. Juru Pengemasan

- 1) Menerima barang hasil produksi yang akan di packaging
- 2) Mengemas barang yang sudah di packaging
- 3) Menyusun barang yang sudah di packaging di tempatnya
- 4) Membersihkan area packingan setelah selesai di gunakan

D. Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan

Spesifikasi dan kualifikasi jabatan meliputi uraian tertulis tentang latar belakang pendidikan, pengalaman, kemampuan, dan kompetensi diri yang berhubungan dengan pekerjaan sebelum mengisi jabatan tertentu. Terdapat beberapa syarat minimum yang harus dipenuhi oleh calon kandidat untuk melaksanakan pekerjaan dalam posisi tertentu.

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.



Pada Dodol Cengkarok Toni, calon kandidat yang mengajukan diri untuk

jabatan tertentu memiliki syarat sebagai berikut.

A. Pemilik (Manajer)

- 1) Minimal Pendidikan S1
- 2) Menguasai aspek bisnis dalam bidang dodol
- 3) Menguasai seluruh kegiatan operasional
- 4) Sudah memiliki pengalaman dalam bidang food and baverage
- 5) Menguasai konsep pemasaran dalam bidang kuliner
- 6) Memiliki sikap jujur, disiplin, tanggung jawab, dan dapat dipercaya.

B. Juru Masak

- 1) Pria minimal usia 20-30 tahun
- 2) Bisa menguasai bahan bahan yang digunakan
- 3) Berpegalaman dalam bidang food and baverage
- 4) Dapat membuat dodol sendiri
- 5) Teliti dan ulet dalam bekerja
- 6) Dapat bekerjasama dalam sebuah tim

C. Juru Pengemasan

- 1) Berpengalaman dalam proses packaging
- 2) Bisa menguasai mesin packaging
- 3) Dapat bertanggung jawab dengan hasil kemasannya sendiri

E. Struktur Organisasi Perusahaan

Menurut Robbins dan Coulter (2012:277) ada beberapa jenis struktur organisasi tradisional yaitu struktur organisasi sederhana, struktur organisasi

fungsional dan struktur organisasi divisional. Berikut beberapa Jenis Struktur

Organisasi tradisional menurut Rbobbins dan Coutler yaitu:

1. Struktur Sederhana

Tipe struktur ini memiliki tingkat departementalisasi yang lebih sedikit, tentang control yang kuat, otoritas yang lebih terpusat, dan formalisasi yang sedikit. Ini adalah sebuah organisasi yang “datar” dimana hanya ada dua atau tiga struktur vertical dan sedikit karyawan. Kesederhanaan pada struktur ini menjadi kekuatan dalam pengambilan keputusan yang dapat dilakukan lebih cepat, fleksibel, dan biaya yang rendah. Kelemahannya adalah struktur tipe ini tidak cocok untuk perusahaan yang berkembang menjadi besar karena memiliki formalisasi yang rendah dan sentralisasi yang tinggi.

2. Struktur Fungsional

Pada struktur ini, dapat dicirikan dengan adanya banyak tugas rutin yang dijalankan lewat spesialisasi pekerjaan, peraturan, dan kebijakan yang ketat. Kekuatan dari tipe struktur ini adalah standarisasi operasional sehingga semua kegiatan telah ditetapkan sebelumnya. Kelemahannya adalah rentang control yang sempit dan proses pengambilan keputusan yang cenderung lambat karena harus melalui beberapa rantai komando.

3. Struktur Divisional

Struktur divisional sering juga disebut dengan struktur organisasi proyek karena karyawannya yang berada pada unit fungsional yang juga harus mengerjakan kegiatan atau proyek organisasi yang ditugaskan kepadanya. Kelemahan dari struktur ini adalah terjadinya multi komando dimana karyawan harus melapor pada dua pimpinan yaitu pimpinan di unit

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.



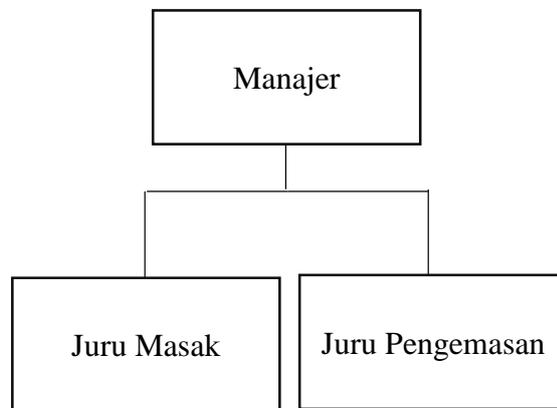


fungsional dan juga pimpinan proyek. Struktur ini biasa digunakan untuk perusahaan yang berskala besar atau perusahaan multinasional yang memiliki jajaran pekerjaan kompleks.

Berdasarkan pada ketiga tipe struktur organisasi diatas, Dodol Cengkarok Toni menggunakan struktur sederhana karena merupakan skala bisnis yang kecil. Berikut struktur organisasi dari Dodol Cengkarok Toni.

Gambar 6.1

Struktur Organisasi Dodol Cengkarok Toni



Sumber : (Dodol Cengkarok Toni, 2021)

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

F. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan

Kompensasi atau *compensation* adalah segala sesuatu yang diterima oleh karyawan sebagai balas jasa yang diberikan oleh organisasi atas pekerjaan yang telah dilakukan. Menurut (Hanggraeni, 2012) sistem kompensasi ini harus dikelola secara serius dan tepat oleh perusahaan. Apabila tidak dikelola dengan baik bisa mengakibatkan *pay dissatisfaction*, yaitu perasaan ketidakpuasan karyawan atas balas jasa yang diterimanya.

Dalam menentukan gaji atau upah kepada karyawannya, Dodol Cengkarok Toni menetapkan upah yang akan diterima setiap karyawannya sesuai dengan tingkat pendidikan dan tanggung jawab masing – masing karyawan dalam

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.



perusahaan. Dengan adanya formulasi dan kebijakan baru dari pemerintah terhadap kenaikan upah buruh melalui peraturan pemerintah nomor 78 tahun 2015 dengan perhitungan kenaikan upah setiap tahun sebagai berikut.

UMP yang ditetapkan :

$$\text{Jumlah UMP tahun sebelumnya} + [(\% \text{ inflasi} + \% \text{ pertumbuhan ekonomi}) \times \text{Jumlah UMP tahun sebelumnya}]$$

Dengan adanya formula baru perhitungan kenaikan UMP yang dikeluarkan pemerintah tersebut membuat kenaikan UMP setiap tahun lebih masuk akal dan dapat lebih mudah untuk diprediksi. Formula kenaikan upah yang mengacu pada inflasi + laju pertumbuhan ekonomi nasional akan membuat kenaikan UMP secara umum berkisar pada angka 10 persen setiap tahunnya.

Berikut adalah rincian kompensasi yang diberikan pemilik Dodol Cengkarok Toni untuk para karyawannya :

1. Gaji Pokok

Gaji pokok adalah imbalan dasar yang dibayarkan kepada pekerja menurut tingkat kerja, dan jenis pekerjaan yang besarnya ditetapkan berdasarkan kesepakatan.

2. Tunjangan Hari Raya (THR)

Tunjangan Hari Raya (THR) diberikan setiap setahun sekali satu minggu sebelum Hari Raya Lebaran setiap tahunnya sesuai dengan peraturan Menteri Tenaga Kerja Indonesia Nomor Per-04/ MEN/ 1994 dalam UU No 4 Tahun 1994 tentang Tunjangan Hari Raya Keagamaan Bagi Pekerja di Perusahaan. Tunjangan ini diambil dari satu kali gaji pokok masing-masing 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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Berikut merupakan tabel gaji karyawan dan THR yang diberikan kepada karyawan Dodol Cengkarok Toni:

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Tabel 6.2

Gaji Karyawan Dodol Cengkarok Toni

No	Jabatan	Jumlah Karyawan	Gaji Pokok /Bulan	Gaji Pokok /Tahun	THR	Total
1	Manajer	1	2.700.000	32.400.000	2.700.000	35.000.000
2	Juru Masak	1	1.800.000	21.600.000	1.800.000	23.400.000
3	Juru Pengemasan	1	1.800.000	21.600.000	1.800.000	23,400.000
Total			6.300.000	75.600.000	6.300.000	81.900.000

Sumber : (Dodol Cengkarok Toni, 2021)

Berikut keterangan terhadap perhitungan gaji Dodol Cengkarok Toni:

1. Kenaikan gaji pokok tiap tahunnya di naikan 10% sesuai kebijakan dari pemilik.
2. THR yang diberikan kepada karyawan adalah sebesar satu kali gaji dengan tetap mengikuti kenaikan gaji per tahunnya.
3. Berdasarkan Tabel 6.2 Dapat diketahui bahwa gaji pokok Juru Masak, dan Juru Kemasan berada dibawah umr kota pontianak yang sebesar 1.800.000 hal ini dikarenakan karyawan2 tersebut memiliki pendidikan tertinggi di tingkat SMP

Berdasarkan tabel 6.2 dapat membuat proyeksi balas jasa untuk lima tahun ke depan dengan asumsi kenaikan balas jasa mengalami peningkatan sebesar 10% pada setiap tahunnya, dapat dilihat pada tabel 6.3

Tabel 6.3

Proyeksi Balas Jasa Dodol Cengkarok Toni selama 5 Tahun

Tahun	2022	2023	2024	2025	2026
Biaya	81.900.000	90.090.000	99.099.000	109.008.900	119.989.790

Sumber : (Dodol Cengkarok Toni, 2021)

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.