



BAB VI

RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

A. Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja

Ketika menjalankan sebuah bisnis, tenaga kerja merupakan sesuatu yang tidak dapat terpisahkan untuk mencapai tujuan usaha. Dalam hal ini Namakhu Bento merekrut karyawan berdasarkan kebutuhan perusahaan. Untuk mencapai hasil yang maksimal, perusahaan dan karyawan harus dapat bekerjasama sehingga Namakhu Bento dapat berjalan dengan lancar.

Tabel 6.1

Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja

No.	Jabatan	Jumlah
1	Manajer	1
2	Chef	2
3	Waiters	1
4	Kasir	1
	Total	5

Sumber: Namakhu Bento, 2020.

Pada Tabel 6.1 bisa dilihat kebutuhan tenaga kerja Namakhu Bento yaitu 5 orang salah satunya *owner* sendiri yang akan merangkap sebagai manajer, *purchasing*, dan juga melakukan pembukuan, tentunya karena usaha yang dijalankan masih belum terlalu besar.

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.



B. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja

Ⓒ Tahapan selanjutnya setelah menentukan perkiraan jumlah tenaga kerja adalah merekrut dan menyeleksi tenaga kerja. Berikut merupakan proses seleksi yang dilakukan oleh Namakhu Bento:

1. Membuka Lowongan Pekerjaan

Namakhu Bento akan membuka lowongan kerja di aplikasi pencarian kerja secara online sehingga dapat mendapatkan tenaga kerja yang dibutuhkan sesuai dengan kriteria yang diinginkan. Ketika ada calon tenaga kerja yang merasa cocok dengan kriteria yang diberikan maka dapat langsung mengirimkan CV (Curriculum Vitae) atau biodata pribadi dan mengirimkannya kepada pemilik usaha melalui e-mail.

2. Melakukan Seleksi

Dari semua CV yang sudah dikirimkan oleh para pelamar kerja, maka pemilik akan memilih calon tenaga kerja yang benar-benar sesuai dengan kriteria yang diberikan dan menghubungi pelamar kerja tersebut untuk melakukan wawancara.

3. Melakukan Wawancara

Selama proses ini, pemilik akan menanyakan segala hal yang dianggap penting untuk mengetahui latar belakang pelamar kerja. Ketika sudah menemui kriteria yang dibutuhkan maka pemilik akan menerima pelamar kerja tersebut.

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.



4. Memberikan Pelatihan Kerja

Setelah menerima pekerja tersebut, kini saatnya memberikan pelatihan kerja pada bagian yang akan dijalani oleh pekerja tersebut sehingga dapat memenuhi SOP dan perusahaan dapat berjalan optimal.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

C. Uraian Kerja

Menurut Dale Yoder (2015:14), *“Job Description is a systematic summaries of information gained from notes taken and record in the job analysis process”* yang artinya uraian tugas yaitu uraian tentang semua yang dikerjakan oleh pemegang jabatan dalam menjalankan tugas-tugas jabatan. Berikut adalah uraian pekerjaan yang terdapat dalam Namakhu Bento:

1. Manajer
 - a. Merencanakan semua pekerjaan yang dilakukan oleh karyawan.
 - b. Memberikan evaluasi dan arahan kepada karyawan.
 - c. Memasarkan dan mempromosikan produk.
 - d. Membuat visi dan misi bisnis.
 - e. Melakukan pencatatan pemasukan dan pengeluaran uang.
 - f. Melakukan pembelian bahan baku.
2. Chef
 - a. Membuat dan bertanggung jawab atas kualitas produk.
 - b. Melaporkan penggunaan bahan baku.
 - c. Menggunakan bahan baku secara optimal.
 - d. Menjaga kebersihan peralatan dan perlengkapan dapur.
 - e. Menyiapkan tempat usaha sebelum waktu buka bersama pelayan.

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



3. Waiters
 - a. Menerima pesanan dari pelanggan.
 - b. Mengantarkan pesanan kepada pelanggan.
 - c. Membersihkan meja sebelum dan sesudah pelanggan makan di meja.
 - d. Menyiapkan tempat usaha bersama dengan koki.
4. Kasir
 - a. Bertanggung jawab terhadap uang hasil penjualan setiap hari.
 - b. Melaporkan pendapatan kepada manajer setiap hari.

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

D Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan

Setiap perusahaan pasti membutuhkan tenaga kerja yang nantinya akan ditempatkan pada jabatan tertentu sesuai dengan spesifikasi dan kualifikasi yang telah ditentukan oleh perusahaan. Hal tersebut perlu dilakukan untuk mendukung proses berjalannya perusahaan agar dapat mencapai tujuannya, Berikut adalah spesifikasi dan kualifikasi dari masing-masing jabatan pada Namakhu Bento:

1. Chef
 - a. Diutamakan Pria
 - b. Pendidikan minimal SMA
 - c. Memiliki pengalaman bekerja minimal 1 tahun.
 - d. Diutamakan berdomisili di Kelapa Gading, dan sekitarnya
 - e. Berusia maksimal 30 tahun
 - f. Mampu bekerja sama dalam tim



2. Waiters
 - a. Diutamakan Pria
 - b. Pendidikan minimal SMA
 - c. Berusia maksimal 25 tahun
 - d. Memiliki kedisiplinan dan kejujuran
 - e. Berpenampilan rapih dan baik
 - f. Mampu berbicara dengan baik
 - g. Ramah
 - h. Mampu bekerja sama dalam tim
3. Kasir
 - a. Diutamakan Pria atau Wanita
 - b. Pendidikan minimal SMA
 - c. Berusia maksimal 30 tahun.
 - d. Jujur, rajin, disiplin, bertanggung jawab
 - e. Teliti dan dapat berhitung dengan baik
 - f. Mampu mengoperasikan *Microsoft Excel* dan *Word*

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

E Struktur Organisasi Perusahaan

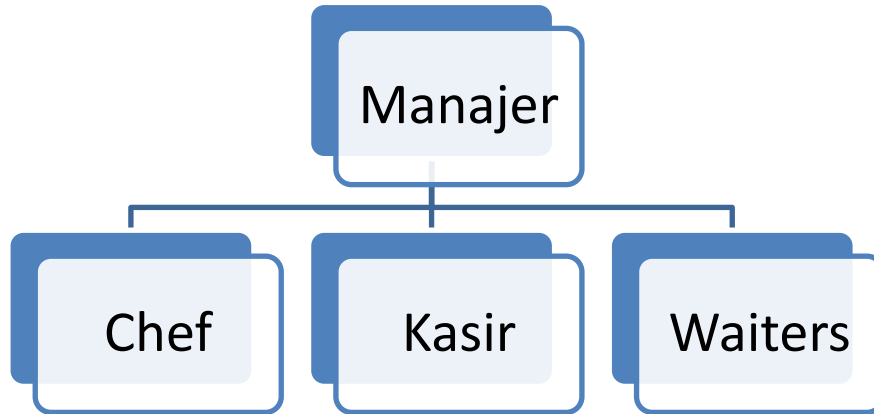
Dalam setiap perusahaan pasti ada yang namanya struktur organisasi, itu merupakan susunan yang menghubungkan bagian-bagian yang ada dalam perusahaan. Hal tersebut bertujuan untuk memperlancar jalannya perusahaan sehingga dapat memperoleh hasil yang maksimal, selain itu struktur tersebut juga dapat menggambarkan secara jelas pekerjaan satu dengan yang lainnya. Berikut merupakan struktur organisasi pada Namakhu Bento:

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.



Bagan 6.1

Struktur Organisasi Namakhu Bento



Sumber: Namakhu Bento, 2020.

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

A. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan

Menurut Robbins dan Coulter (2017:398) Kompensasi adalah berbagai jenis penghargaan dan manfaat seperti gaji, pembayaran intensif dan manfaat dan layanan lainnya yang diterima karyawan atas jasa kerja keras, tenaga dan pikiran yang sudah dikeluarkan pada organisasi.

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia No.40 Tahun 2004 tentang Sistem Jaminan Sosial Nasional menyatakan bahwa gaji adalah hak pekerja yang diterima dan dinyatakan dalam bentuk uang sebagai imbalan dari pemberi kerja kepada pekerja ditetapkan dan dibayar menurut suatu perjanjian kerja, kesepakatan, atau peraturan perundang-undangan, termasuk tunjangan bagi pekerja dan keluarganya atas suatu pekerjaan dan atau jasa yang telah atau akan dilakukan.

Berikut adalah rincian gaji dan tunjangan karyawan Namakhu Bento:



Tabel 6.2

Rincian Gaji dan Tunjangan Karyawan Namakhu Bento Tahun 2022

Jabatan	Jumlah	Gaji/Bulan	Total Gaji/Bulan	Gaji/Tahun	THR	Total THR	Total
Manajer	1	Rp 5,500,000	Rp 5,500,000	Rp 66,000,000	Rp 5,500,000	Rp 5,500,000	Rp 71,500,000
Chef	2	Rp 4,600,000	Rp 9,200,000	Rp 110,400,000	Rp 4,600,000	Rp 9,200,000	Rp 119,600,000
Kasir	1	Rp 4,400,000	Rp 4,400,000	Rp 52,800,000	Rp 4,400,000	Rp 4,400,000	Rp 57,200,000
Waiters	1	Rp 4,400,000	Rp 4,400,000	Rp 52,800,000	Rp 4,400,000	Rp 4,400,000	Rp 57,200,000
Total							Rp 305,500,000

Sumber: Namakhu Bento, 2021.

Tabel 6.3

Rincian Gaji dan Tunjangan Karyawan Namakhu Bento Tahun 2023

Jabatan	Jumlah	Gaji/Bulan	Total Gaji/Bulan	Gaji/Tahun	THR	Total THR	Total
Manajer	1	Rp 5,700,000	Rp 5,700,000	Rp 68,400,000	Rp 5,700,000	Rp 5,700,000	Rp 74,100,000
Chef	2	Rp 4,800,000	Rp 9,600,000	Rp 115,200,000	Rp 4,800,000	Rp 9,600,000	Rp 124,800,000
Kasir	1	Rp 4,600,000	Rp 4,600,000	Rp 55,200,000	Rp 4,600,000	Rp 4,600,000	Rp 59,800,000
Waiters	1	Rp 4,600,000	Rp 4,600,000	Rp 55,200,000	Rp 4,600,000	Rp 4,600,000	Rp 59,800,000
Total							Rp 318,500,000

Sumber: Namakhu Bento, 2021.

Tabel 6.4

Rincian Gaji dan Tunjangan Karyawan Namakhu Bento Tahun 2024

Jabatan	Jumlah	Gaji/Bulan	Total Gaji/Bulan	Gaji/Tahun	THR	Total THR	Total
Manajer	1	Rp 5,900,000	Rp 5,900,000	Rp 70,800,000	Rp 5,900,000	Rp 5,900,000	Rp 76,700,000
Chef	2	Rp 5,000,000	Rp 10,000,000	Rp 120,000,000	Rp 5,000,000	Rp 10,000,000	Rp 130,000,000
Kasir	1	Rp 4,800,000	Rp 4,800,000	Rp 57,600,000	Rp 4,800,000	Rp 4,800,000	Rp 62,400,000
Waiters	1	Rp 4,800,000	Rp 4,800,000	Rp 57,600,000	Rp 4,800,000	Rp 4,800,000	Rp 62,400,000
Total							Rp 331,500,000

Sumber: Namakhu Bento, 2021.

1. Di rangkai mengikuti sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber. 2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



Tabel 6.5

Rincian Gaji dan Tunjangan Karyawan Namakhu Bento Tahun 2025

Jabatan	Jumlah	Gaji/Bulan	Total Gaji/Bulan	Gaji/Tahun	THR	Total THR	Total
Manajer	1	Rp 6,100,000	Rp 6,100,000	Rp 73,200,000	Rp 6,100,000	Rp 6,100,000	Rp 79,300,000
Chef	2	Rp 5,200,000	Rp 10,400,000	Rp 124,800,000	Rp 5,200,000	Rp 10,400,000	Rp 135,200,000
Kasir	1	Rp 5,000,000	Rp 5,000,000	Rp 60,000,000	Rp 5,000,000	Rp 5,000,000	Rp 65,000,000
Waiters	1	Rp 5,000,000	Rp 5,000,000	Rp 60,000,000	Rp 5,000,000	Rp 5,000,000	Rp 65,000,000
Total							Rp 344,500,000

Sumber: Namakhu Bento, 2021.

Tabel 6.6

Rincian Gaji dan Tunjangan Karyawan Namakhu Bento Tahun 2026

Jabatan	Jumlah	Gaji/Bulan	Total Gaji/Bulan	Gaji/Tahun	THR	Total THR	Total
Manajer	1	Rp 6,300,000	Rp 6,300,000	Rp 75,600,000	Rp 6,300,000	Rp 6,300,000	Rp 81,900,000
Chef	2	Rp 5,400,000	Rp 10,800,000	Rp 129,600,000	Rp 5,400,000	Rp 10,800,000	Rp 140,400,000
Kasir	1	Rp 5,200,000	Rp 5,200,000	Rp 62,400,000	Rp 5,200,000	Rp 5,200,000	Rp 67,600,000
Waiters	1	Rp 5,200,000	Rp 5,200,000	Rp 62,400,000	Rp 5,200,000	Rp 5,200,000	Rp 67,600,000
Total							Rp 357,500,000

Sumber: Namakhu Bento, 2021.

Tabel 6.3 sampai Tabel 6.6 adalah total gaji dan THR yang didapat oleh karyawan Namakhu Bento untuk tahun-tahun kedepan. Tahun 2023 ada kenaikan gaji sebesar Rp. 200.000,00 atau sekitar 4%-5% kepada seluruh karyawan Namakhu Bento setiap tahunnya.

1. Dilarang menyalin atau menjiplak sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber: a. Pada karya tulis ilmiah, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan artikel atau makalah, b. Pada karya tulis yang bersifat kreatif dan inovatif, c. Pada karya tulis yang bersifat seni, sastra, budaya, dan lain-lain.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie