



BAB VI

RENCANA ORGANISASI

A. Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja dan Proses Seleksi Karyawan

Rencana kebutuhan jumlah tenaga kerja adalah proses untuk menentukan, memperoleh, memanfaatkan, mengembangkan, dan mempertahankan tenaga kerja sesuai dengan kebutuhan perusahaan sekarang dan pengembangannya di masa mendatang.

Rencana kebutuhan jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan oleh *Food Station* dapat dilihat pada tabel 6.1.

Tabel 6.1

Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja *Food Station*

No	Jenis Pekerjaan	Jumlah
1	Manajer dan kasir	1
2	Juru Masak	1
3	Asisten Juru Masak	1
4	Pelayan	2
	Total	5

Sumber : *Food Station*

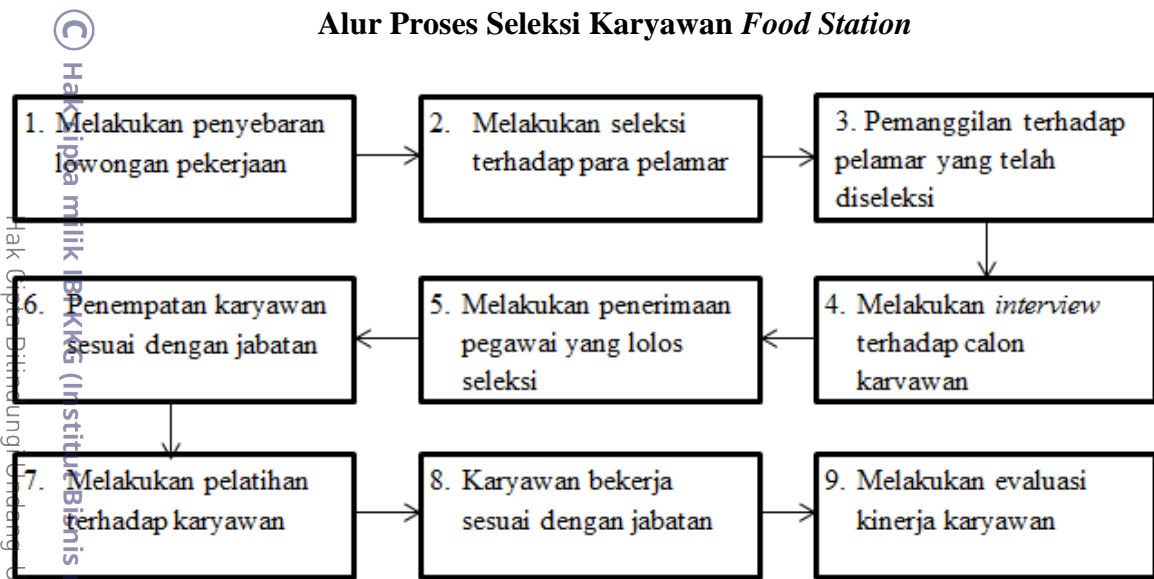
Proses seleksi karyawan merupakan upaya untuk mendapatkan tenaga kerja yang diperlukan sesuai dengan kualifikasi yang telah ditetapkan dalam perencanaan tenaga kerja. Tujuan seleksi karyawan adalah untuk menyediakan pasokan tenaga kerja yang cukup untuk memenuhi kebutuhan organisasi.

Dalam proses seleksi karyawan *Food Station* akan mengurus proses seleksi sendiri. Alir proses seleksi karyawan yang dilakukan oleh *Food Station* dapat dilihat pada gambar 6.1 :



Gambar 6.1

Alur Proses Seleksi Karyawan *Food Station*



Keterangan gambar :

1. Melakukan penyebaran lowongan pekerjaan

Penyebaran lowongan pekerjaan akan dilakukan melalui iklan di internet seperti www.jobstreet.co.id dan di media sosial seperti *facebook, instagram, twitter, dan path.*

2. Melakukan seleksi terhadap para pelamar

Seleksi dilakukan dengan memilih pelamar-pelamar yang memenuhi kriteria dan kualifikasi yang dibutuhkan untuk menempati setiap jabatan.

3. Pemanggilan terhadap pelamar yang telah diseleksi

Setelah melakukan seleksi pelamar, kemudian dilakukan pemanggilan terhadap pelamar yang sesuai dengan kriteria dan kualifikasi melalui telepon untuk melakukan *interview.*

4. Melakukan wawancara terhadap calon karyawan

Wawancara pelamar dilakukan untuk mengetahui kemampuan, kepribadian, serta karakter dari setiap calon pegawai yang telah diseleksi tersebut.

5. Melakukan penerimaan pegawai yang lolos seleksi

© Hak cipta milik IBIKKG (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.



Setelah melakukan *interview* terhadap calon pegawai, kemudian akan dilakukan penerimaan pegawai yang paling memenuhi kriteria dan kualifikasi untuk menempati setiap jabatan yang dibutuhkan. Pada tahap ini juga disertai dengan penandatanganan kontrak kerja antara perusahaan dan pegawai

6. Penempatan karyawan sesuai dengan jabatan

Setelah dilakukan pemilihan pegawai, kemudian dilakukan penempatan pegawai pada jabatan-jabatan tersebut serta melakukan penjelasan secara rinci mengenai tugas dan wewenang dari setiap jabatan kepada karyawan.

7. Melakukan pelatihan terhadap karyawan

Pelatihan pegawai dilakukan selama dua minggu pada setiap jabatan yang ada dengan pengawasan yang dilakukan langsung oleh pemilik.

8. Karyawan bekerja sesuai dengan jabatan

Setelah seluruh proses di atas selesai dilakukan, maka karyawan secara resmi bekerja di *Food Station* sesuai dengan jabatannya masing-masing.

9. Melakukan evaluasi kinerja karyawan

Setelah pegawai bekerja selama satu bulan, akan dilakukan evaluasi terhadap kinerja karyawan, sehingga dapat diketahui apakah karyawan sudah bekerja sesuai dengan yang diharapkan atau belum.

B. Struktur Organisasi Perusahaan

Salah satu cara agar perusahaan mampu mengelola kinerja yang baik adalah menentukan struktur organisasi. Dengan adanya struktur organisasi yang baik dan jelas, maka akan memudahkan para anggota organisasi untuk memahami tugas dan wewenangnya secara lebih jelas dan rinci, serta memudahkan dalam mencari solusi atau pemecahan terhadap persoalan yang terjadi dalam organisasi tersebut. Struktur



C. Tugas Pokok dan Fungsi Uraian Kerja (*Job Description*)

Menurut Budiarta (2010:215) deskripsi kerja (*job description*) adalah “informasi tertulis yang menguraikan tugas dan tanggung jawab, kondisi pekerjaan, hubungan pekerjaan, dan aspek-aspek pekerjaan pada suatu jabatan tertentu dalam organisasi.”

Berikut adalah penjelasan dari masing-masing deskripsi pekerjaan sesuai jabatan dalam struktur organisasi *Food Station* :

1. Manajer

Dalam jangka pendek posisi manajer ditempati oleh pemilik dan merangkap menjadi kasir, yang bertanggung jawab penuh atas pengawasan, perencanaan, pengontrolan operasional dan manajemen *Food Station*. Wewenang dan tanggung jawab dari manajer *Food Station* adalah :

- a. Membuat strategi dan perencanaan jangka pendek dan jangka panjang, penentuan strategi pemasaran, membuat kebijakan operasional dan pengambilan keputusan akhir.
- b. Bertanggung jawab terhadap hal-hal yang menyangkut sumber daya manusia *Food Station*, seperti perekrutan, seleksi, deskripsi jabatan masing-masing karyawan, penerimaan balas jasa dan sebagainya.
- c. Melakukan pemesanan bahan baku.
- d. Melayani konsumen dengan memperhatikan kebutuhan .
- e. Memahami setiap jenis menu produk yang ditawarkan sehingga dapat memberikan penjelasan kepada konsumen mengenai produk tersebut.
- f. Membuat laporan secara periodik.

Kualifikasi yang dibutuhkan yaitu pendidikan minimal S1. Pria atau wanita berusia minimal 20 tahun. Diutamakan memiliki pengalaman kerja minimal selama satu tahun. Mengerti keuangan, manajemen, operasional, pemasaran, dan manajer



sumber daya manusia secara umum, bisa menjalankan Ms Office, berwawasan luas,

② mampu berkomunikasi dengan baik, tegas, dan berjiwa pemimpin.

2. Juru Masak

Tanggung jawab dari juru masak adalah :

- Mengolah bahan baku menjadi produk *Food Station*.
- Mengontrol dan melaporkan stok bahan baku kepada manajer.
- Menjaga dan mengontrol kualitas bahan baku serta produk.
- Bertanggung jawab atas pengoperasian dapur

Kualifikasi yang dibutuhkan yaitu pendidikan minimal SMA, SMK, atau sederajat. Pria atau wanita berusia 20-30 tahun. Memiliki pengalaman kerja sebagai juru masak minimal 1 tahun. Mampu bekerja secara cepat, bertanggung jawab, rajin, disiplin, dan dapat bekerja dalam tim.

3. Assisten Juru Masak

Tanggung jawab dari juru masak adalah :

- Membantu juru masak
- Menjaga kebersihan *Food Truck*
- Menata makanan di piring
- Menjaga kebersihan disekitar *Food Truck*

Kualifikasi yang dibutuhkan yaitu pendidikan minimal SMA, SMK, atau sederajat. Pria atau wanita berusia 20-30 tahun. Mampu bekerja secara cepat, bertanggung jawab, rajin, disiplin, dan dapat bekerja dalam tim.

4. Pelayan

Tanggung jawab dari pelayan adalah :

- Mengantar makanan ke konsumen.
- Memastikan semua area *Food Truck* dalam kondisi bersih.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Instytut 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.



- c. Memahami setiap jenis menu produk yang ditawarkan sehingga dapat memberikan penjelasan kepada konsumen mengenai produk tersebut.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Kualifikasi yang dibutuhkan yaitu pendidikan minimal SMA, SMK, atau sederajat. Pria atau wanita berusia 20-30 tahun. Mampu bekerja secara cepat, bertanggung jawab, rajin, disiplin, dan dapat bekerja dalam tim.

D. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan

Kompensasi karyawan menurut Gary Dessler (2011:46) adalah semua bentuk pembayaran atau hadiah yang diberikan kepada karyawan dan muncul dari pekerjaan mereka.

Untuk meningkatkan semangat kerja, loyalitas, dan kinerja para karyawan *Food Station* akan memberikan kompensasi dan balas jasa untuk karyawan. Kompensasi dan balas jasa yang diberikan tersebut berupa gaji pokok yang akan diterima setiap bulannya, dan juga THR (Tunjangan Hari Raya). Kompensasi yang akan diberikan terbagi menjadi dua komponen yaitu :

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Gaji Pokok

Gaji adalah suatu bentuk balas jasa ataupun penghargaan yang diberikan secara teratur kepada seorang pegawai atas jasa dan hasil kerjanya. Gaji sering juga disebut sebagai upah, dimana keduanya merupakan suatu bentuk kompensasi, yakni imbalan jasa yang diberikan secara teratur atas prestasi kerja yang diberikan kepada seorang pegawai. Dalam hal ini, pengertian gaji untuk seterusnya disebut gaji pokok.

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. Tunjangan Hari Raya (THR)

Tunjangan Hari Raya diberikan kepada karyawan setiap setahun sekali. THR ini akan diberikan sebesar satu bulan gaji sesuai gaji masing-masing tenaga kerja.

Balas jasa untuk karyawan disesuaikan dengan aturan Upah Minimum Provinsi (UMP) untuk DKI Jakarta tahun 2016 sebesar Rp 3.100.000 per bulan.

<http://megapolitan.kompas.com/read/2015/11/04/12520841/Ahok.Teken.UMP.DKI.2016.Rp.3.1.Juta>. (diakses pada 14 Desember 2015)

Balas jasa untuk manager merangkap kasir adalah sebesar Rp 4.000.000/bulan/orang sudah termasuk uang makan dan transport. Tunjangan hari raya sebesar 1 bulan gaji yaitu Rp 4.000.000

Balas jasa untuk juru masak adalah sebesar Rp 3.500.000/bulan/orang sudah termasuk uang makan dan transport. Tunjangan hari raya sebesar 1 bulan gaji yaitu Rp 3.500.000

Balas jasa untuk assiten juru masak adalah sebesar Rp 3.100.000/bulan/orang sudah termasuk uang makan dan transport. Tunjangan hari raya sebesar 1 bulan gaji yaitu Rp 3.100.000

Balas jasa pelayan adalah sebesar Rp 3.100.000/bulan/orang sudah termasuk uang makan dan transport. Tunjangan hari raya sebesar 1 bulan gaji yaitu Rp 3.100.000

Berikut merupakan balas jasa yang akan diberikan oleh *Food Station* pada tahun pertama kepada karyawan :

© 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 6.2
Gaji Pokok dan Tunjangan Hari Raya Karyawan Tahun 2017

(dalam rupiah)

No	Jabatan	Jumlah Karyawan	Gaji perorang	THR per orang	Jumlah gaji/bulan	Total Gaji/Tahun
1	Manajer +Kasir	1	4.000.000	4.000.000	4.000.000	52.000.000
2	Juru Masak	1	3.500.000	3.500.000	3.500.000	45.500.000
3	Asisten Juru Masak	1	3.100.000	3.100.000	3.100.000	40.300.000
4	Pelayan	2	3.100.000	3.100.000	6.200.000	80.600.000
Total					16.800.000	218.400.000

Sumber : *Food Station*

Berdasarkan tabel 6.2 di atas, maka dapat diketahui bahwa dana yang harus dikeluarkan untuk anggaran balas jasa karyawan *Food Station* dalam satu tahun pertama adalah sebesar Rp 218.400.000,00. Berdasarkan tabel 6.2 *Food Station* dapat membuat proyeksi balas jasa untuk lima tahun ke depan dengan asumsi kenaikan balas jasa mengalami peningkatan sama dengan anggaran penjualan yaitu sebesar 10% pada setiap tahunnya, dapat dilihat pada tabel 6.3

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



Tabel 6.3

Gaji Pokok dan Tunjangan Hari Raya Karyawan Tahun 2017-2021

(dalam rupiah)

Tahun	2017		2018		2019		2020	
	Gaji	THR	Gaji	THR	Gaji	THR	Gaji	THR
Manajer + Kasir	48.000.000	4.000.000	52.800.000	4.400.000	58.080.000	4.840.000	63.888.000	5.320.000
Juru Masak	42.000.000	3.500.000	46.200.000	3.850.000	50.820.000	4.235.000	55.902.000	4.650.000
Asisten Juru Masak	37.200.000	3.100.000	40.920.000	3.410.000	45.012.000	3.751.000	49.513.000	4.120.000
Pelayan	74.400.000	6.200.000	81.840.000	6.820.000	90.024.000	7.502.000	99.026.000	8.250.000
Total per tahun	218.400.000		240.240.000		264.264.000		290.690.000	

Sumber : Food Station

Hak cipta milik Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang menyalin, mengutip, atau menjiplak seluruh atau sebagian isi tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan untuk tujuan pendidikan atau penelitian, 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.