



BAB VI

RENCANA ORGANISASI

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

A. Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja dan Proses Seleksi Karyawan

1. Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja

Salah satu faktor yang sangat penting dalam proses produksi adalah tenaga kerja. Bagaimanapun, tenaga kerjalah yang menggerakkan sumber-sumber daya yang ada, seperti bahan baku dan peralatan. Menurut Irawan (2014), “tenaga kerja adalah individu yang sedang mencari atau sudah melakukan pekerjaan yang menghasilkan barang atau jasa yang sudah memenuhi persyaratan ataupun batasan usia yang telah ditetapkan oleh Undang-Undang yang bertujuan untuk memperoleh hasil atau upah untuk kebutuhan hidup sehari-hari.” Tenaga kerja ini akan membantu perusahaan dalam mengembangkan bisnisnya.

Agar pekerjaan menjadi efektif dan efisien, sebuah perusahaan harus mengetahui berapa jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan. Oleh karena itu, Ngohyang Yuk juga perlu merencanakan berapa tenaga kerja yang akan dibutuhkan. Pengoperasian Ngohyang Yuk meliputi proses produksi sampai proses penjualan. Dalam proses produksi, dibutuhkan minimum 2 tenaga kerja. Pada saat menjual di *booth*, diperlukan juga 2 tenaga kerja. Tabel 6.1 akan memperjelas rencana kebutuhan tenaga kerja untuk usaha Ngohyang Yuk.

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 6.1
Ngohyang Yuk
Daftar Tenaga Kerja yang Dibutuhkan

Jabatan	Shift Kerja	Jumlah
Manajer	<i>Full Time</i>	1
Juru masak dapur	<i>Part Time</i>	1
Asisten juru masak dapur	<i>Part Time</i>	1
Asisten juru masak pada <i>booth</i>	<i>Part Time</i>	1
Total		4

a. Manajer

Posisi manajer ditempati oleh pemilik yang merangkap sebagai kasir guna pengelolaan keuangan yang jujur dan transparan. Seorang manajer diperlukan untuk mempertanggungjawabkan proses dan hasil kegiatan melalui pengawasan yang dalam hal ini dikerjakan langsung oleh pemilik.

b. Juru masak dapur

Juru masak dapur saat ini direncanakan masih ditempati oleh pemilik. Hal ini dikarenakan pemiliklah yang mengetahui persis proses produksi dan belum berkeinginan untuk menyewa tenaga kerja. Di masa yang akan datang, barulah pemilik akan mengangkat pekerja paruh waktu untuk membantunya memproduksi produk yang tentunya juga akan didukung oleh finansial yang memadai untuk penyewaan tenaga tersebut.

c. Asisten juru masak dapur

Saat ini yang menjabat sebagai asisten juru masak dapur ialah saudara dari pemilik. Ia membantu pemilik dalam memproduksi produk yang nantinya akan dijual pada booth. Sama halnya dengan juru masak, pemilik juga berencana untuk menyewa tenaga kerja *part time* di masa yang akan datang untuk posisi ini.

© 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.



d. Asisten juru masak pada *booth*

Produk yang dijual terdiri dari dua, yaitu pertama sudah dikukus tetapi masih beku dan belum digoreng, kedua sudah digoreng dan siap disantap. Untuk produk yang siap saji perlu melalui proses penggorengan dan pemotongan. Pekerjaan tersebut merupakan *jobdesc* bagi posisi ini. Pemilik harus mencari tenaga kerja *part time* untuk menjabatnya.

2. Proses Seleksi Karyawan

Seleksi karyawan sangat perlu dilakukan untuk mendapatkan “*the right man in the right place*”, yang artinya untuk memperoleh karyawan yang memenuhi kualifikasi pekerjaan dan kompeten, dimana karyawan tersebut akan mengerjakan tugas dan pekerjaan sesuai jabatannya di sebuah perusahaan. Menurut Nurhuda, Hamid, dan Riza (2014), “seleksi merupakan proses dua arah dimana organisasi menawarkan posisi kerja dengan kompensasi yang layak, sedangkan calon pelamar mengevaluasi organisasi dan daya tarik posisi serta imbalan yang ditawarkan organisasi.”

Untuk proses seleksi ini, pemilik akan terjun langsung melakukan seleksi yang didahulukan dengan rekrutmen dengan alur sebagai berikut:

a. Membuat pengumuman lowongan pekerjaan

Pemilik akan mengumumkan adanya lowongan pekerjaan melalui media social, seperti *Facebook*, *Instagram*, dan *broadcast message*. Pengumuman ini dilengkapi dengan persyaratan yang telah ditentukan oleh pemilik dan surat lamaran dapat dikirimkan kepada pemilik melalui *e-mail*.

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.



- b. Menerima lamaran pekerjaan dan seleksi data surat lamaran

Lamaran pekerjaan yang telah masuk akan diseleksi datanya, apakah memenuhi ketentuan persyaratan. Selanjutnya, pemilik akan menghubungi pelamar yang surat lamarannya telah lolos seleksi.

- c. Mengadakan wawancara terhadap pelamar

Pelamar yang dipanggil kembali akan diwawancarai oleh pemilik. Hal ini bertujuan untuk mengetahui karakter, kemampuan, serta keterampilan karyawan supaya pemilik tidak salah dalam memposisikan jabatan bagi calon karyawan.

- d. Melatih calon karyawan

Setelah melakukan wawancara, calon karyawan yang dianggap memenuhi standar akan diberikan pelatihan selama dua bulan dan pemilik akan melihat perkembangannya. Selama proses pelatihan, calon karyawan akan diberikan uang makan dan uang transport saja. Apabila calon karyawan tersebut dapat menerima pelatihan dan menerapkannya dengan baik, maka ia akan diterima sebagai karyawan.

- e. Menerima calon karyawan

Calon karyawan akan diterima setelah melalui proses pelatihan dan dinilai telah memenuhi kriteria oleh pemilik. Selanjutnya, pemilik akan mendiskusikan mengenai peraturan pekerjaan, gaji, dan tugas pokok.

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

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.

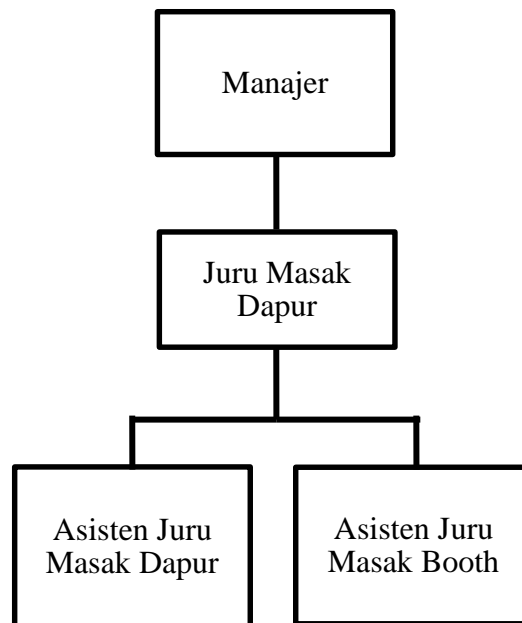
B Struktur Organisasi Perusahaan

Ivancevich dalam Gammahendra, Hamid, dan Riza (2014) mengemukakan bahwa “struktur organisasi merupakan rancangan dari pemimpin organisasi sehingga mampu menentukan harapan-harapan mengenai apa yang akan dilakukan



individu-individu dan kelompok-kelompok tersebut dalam mencapai tujuan-tujuan organisasi.” Dalam sebuah struktur organisasi, terdapat berbagai bagian dengan tanggung jawab yang berbeda-beda, dimana setiap bagian saling berhubungan dalam rangka mengoperasikan perusahaan. Di bawah ini adalah struktur organisasi Ngohyang Yuk.

Gambar 6.1
Ngohyang Yuk
Struktur Organisasi



Struktur organisasi yang direncanakan Ngohyang Yuk dapat dilihat di atas pada Gambar 6.1. Ngohyang Yuk mengadopsi jenis struktur organisasi yang sederhana. Struktur organisasi yang sederhana ini merupakan rancangan organisasi dengan departementalisasi yang sedikit, rentang kendali yang luas, otoritas tersentralisasi, dan sedikit formalisasi.

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.



C. Tugas Pokok dan Fungsi

Ⓢ Berikut ini adalah tugas pokok dan fungsi dari tenaga kerja Ngohyang Yuk:

1. Manajer
 - a. Merencanakan kegiatan operasional, pemasaran, dan pengembangan usaha.
 - b. Membagi tugas dan pekerjaan kepada para karyawan.
 - c. Mengarahkan dan mengkoordinasikan kegiatan kepada karyawan agar terlaksana.
 - d. Mengawasi jalannya kegiatan usaha, membandingkan, serta memperbaiki jika terjadi penyimpangan.
2. Juru masak dapur
 - a. Merencanakan menu makanan baru
 - b. Mengolah bahan baku menjadi hidangan.
 - c. Mengajarkan dan melatih asisten juru masak.
 - d. Melakukan pengecekan terhadap bahan baku.
3. Asisten juru masak dapur
 - a. Membantu juru masak dapur membuat hidangan.
 - b. Membersihkan peralatan dan perlengkapan memasak.
4. Asisten juru masak pada *booth*
 - a. Memotong dan menggoreng hidangan setengah jadi menjadi siap saji.
 - b. Mempersiapkan *booth*.

D. Spesifikasi Pekerjaan

Setiap calon pelamar yang hendak melamar pekerjaan wajib memenuhi kriteria berikut ini :

1. Manajer
 - a. Jenis kelamin pria atau wanita berusia antara 22-35 tahun.
 - b. Pendidikan minimal S1.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



- c. Memiliki pemahaman tentang keuangan, penjualan, pemasaran, manajemen Sumber Daya Manusia, dan administrasi.
 - d. Mau bekerja *full time*.
 - e. Berwawasan luas.
 - f. Berpenampilan menarik.
 - g. Bersikap jujur, disiplin, tegas, kreatif, dan inovatif.
 - h. Mampu mengambil keputusan secara bijaksana.
 - i. Mampu berkomunikasi dengan baik.
 - j. Memiliki karakter pemimpin dan kemampuan memotivasi karyawan.
2. Juru Masak Dapur
 - a. Jenis kelamin pria atau wanita maksimal berusia antara 22-30 tahun.
 - b. Pendidikan minimal SMA atau sederajat.
 - c. Mau bekerja *part time*.
 - d. Memiliki sikap mau belajar, jujur, dan disiplin.
 - e. Memiliki hobi memasak.
 3. Asisten Juru Masak Dapur
 - a. Jenis kelamin pria atau wanita maksimal berusia antara 22-27 tahun.
 - b. Pendidikan minimal SMA atau sederajat.
 - c. Mau bekerja *part time*.
 - d. Memiliki sikap mau belajar, jujur, dan disiplin.
 4. Asisten Juru Masak pada Booth
 - a. Jenis kelamin pria atau wanita maksimal berusia antara 22-27 tahun.
 - b. Pendidikan minimal SMA atau sederajat.
 - c. Mau bekerja *part time*.
 - d. Memiliki sikap mau belajar, jujur, dan disiplin.

E. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan

Kompensasi dan balas jasa karyawan sangat penting dalam rangka meningkatkan kinerja pegawai. Untuk memotivasi karyawan bekerja lebih baik, kompensasi dapat menjadi pendorong. Menurut Hariandja dalam Suwati (2013),



“kompensasi adalah keseluruhan balas jasa yang diterima pegawai sebagai akibat dari pelaksanaan pekerjaan di organisasi dalam bentuk uang atau lainnya yang dapat berupa gaji, upah, bonus, insentif, dan tunjangan lainnya seperti tunjangan kesehatan, tunjangan hari raya, uang makan, uang cuti dan lain-lain.”

Ngohyang Yuk menerapkan sistem balas jasa berupa gaji pokok dan Tunjangan Hari Raya (THR). Gaji pokok bulanan akan diberikan kepada karyawan yang telah bekerja setiap bulan, sedangkan Tunjangan Hari Raya hanya diberikan setiap satu tahun sekali sebagai tunjangan, yaitu setiap akhir tahun sebesar satu kali gaji pokok bulanan karyawan. Tabel 6.2 akan menjelaskan secara rinci gaji dan THR yang akan diterima karyawan Ngohyang Yuk pada tahun 2017.

Tabel 6.2
Ngohyang Yuk
Perhitungan Kompensasi Karyawan
(dalam Rupiah)

No	Jabatan	Jumlah Karyawan	Pengeluaran Gaji/ Bulan	Pengeluaran Gaji/ Tahun	THR	Pengeluaran Gaji dan THR /Tahun
1.	Manajer	1	3.100.000,00	37.200.000,00	3.100.000,00	40.300.000,00
2.	Juru masak dapur (<i>part time</i>)	1	2.000.000,00	24.000.000,00		24.000.000,00
3.	Asisten juru masak dapur (<i>part time</i>)	1	2.000.000,00	24.000.000,00		24.000.000,00
4.	Asisten juru masak pada booth (<i>part time</i>)	1	2.000.000,00	24.000.000,00		24.000.000,00
TOTAL						112.300.000,00

Sumber: data diolah

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBIKKG (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.