



BAB VI

RENCANA ORGANISASI

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

A. Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja

Tenaga kerja merupakan penduduk yang berada dalam usia kerja. Batas usia kerja yang berlaku di Indonesia adalah berumur 15 tahun – 64 tahun. Tenaga kerja atau karyawan merupakan aset perusahaan yang berharga karena merupakan penggerak perusahaan sehingga tanpa ada tenaga kerja, perusahaan tidak akan dapat melakukan kegiatan operasionalnya. Berikut adalah rencana kebutuhan tenaga kerja dari 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* pada tabel 6.1.

Tabel 6.1

Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot*

Kebutuhan Tenaga Kerja 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>	
Jabatan	Jumlah
<i>Manager</i>	1
Juru Masak	2
Pramusai & Kurir	2

Sumber: 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot*

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 Seleksi Karyawan

Untuk mendapatkan karyawan yang berpotensi dan produktif, pemilik melakukan rekrutmen karyawan dengan tujuan agar pemilik mendapatkan pelamar sebanyak – banyaknya dari berbagai sumber, sehingga pemilik mampu menjaring calon karyawan yang sesuai dengan posisi yang dibutuhkan.

Dalam prosesnya, terdapat beberapa langkah yang dilakukan oleh oleh 麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* untuk mendapatkan calon pelamar yang berpotensi adalah sebagai berikut :

1. Membuka lowongan pekerjaan

Hal ini dilakukan pemilik dengan memasang iklan di media sosial milik akun pribadi pemilik seperti contohnya : *facebook, path, twitter* maupun *instagram* dan juga pemilik akan menaruh iklan di *jobstreet* agar dapat menjangkau lebih banyak karyawan yang berkompeten

2. Melakukan Seleksi

Dari data pelamar yang masuk, penulis akan melakukan seleksi. Seleksi dilakukan dengan memilih pelamar-pelamar yang memenuhi kriteria dan kualifikasi yang dibutuhkan untuk menempati setiap jabatan.

3. Jadwal *Interview*

Setelah melakukan seleksi pelamar, kemudian dilakukan pemanggilan terhadap pelamar yang sesuai dengan kriteria dan

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



© 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.

kualifikasi melalui telepon untuk melakukan *interview* diwaktu dan tempat yang disepakati.

4. Wawancara calon karyawan

Wawancara pelamar dilakukan untuk mengetahui kemampuan, kepribadian, serta karakter dari setiap calon pegawai lebih dalam.

5. Penerimaan calon karyawan

Setelah melakukan wawancara, tibalah pemilik untuk memutuskan calon pelamar yang akan menjadi karyawan **麻辣燙** *MáLàTàng Street Food Hot Pot*. Ketika pemilik sudah memutuskan, maka pelamar yang terpilih akan dihubungi untuk segera bergabung.

6. Melakukan pelatihan

Setelah proses penerimaan, karyawan akan diberi pelatihan oleh pemilik sesuai porsi dan jabatannya masing-masing.

7. Melakukan evaluasi kinerja karyawan

Setelah pegawai bekerja selama satu minggu, akan dilakukan evaluasi terhadap kinerja karyawan, sehingga dapat diketahui apakah karyawan sudah bekerja sesuai dengan yang diharapkan atau belum. Hal itu akan terus dilakukan selama 3 bulan pertama, lalu berikutnya sebulan sekali.

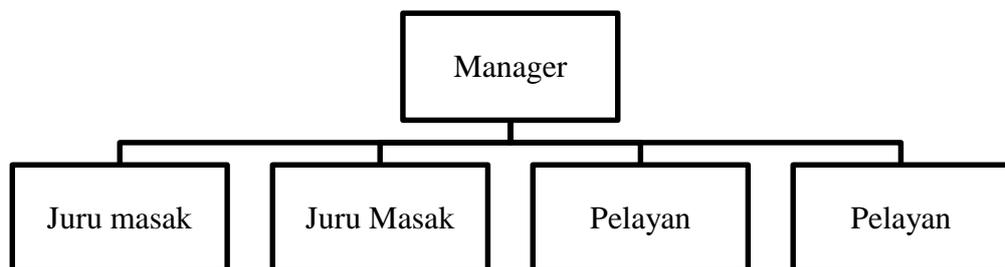


C. Struktur Organisasi Perusahaan

Setiap organisasi perlu memiliki struktur organisasi. Melalui struktur organisasi yang baik dan jelas, maka akan memudahkan para anggota organisasi untuk memahami tugas, wewenang dan tanggung jawabnya secara lebih jelas dan rinci, serta memudahkan dalam mencari solusi atau pemecahan terhadap persoalan yang terjadi dalam organisasi tersebut. Menurut Robbins dan Coulter (2012:277) ada beberapa jenis struktur organisasi tradisional yaitu struktur organisasi sederhana, struktur organisasi fungsional dan struktur organisasi divisional. Melihat teori yang dikemukakan oleh beliau, 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* masuk kedalam perusahaan dengan struktur organisasi secara sederhana karena struktur organisasi yang dimiliki oleh 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* berpusat pada satu orang manager. Berikut adalah gambar dari struktur organisasi 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*:

Gambar 6.1

Rencana Struktur Organisasi 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*



Sumber: 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*

© 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.



D. Uraian Kerja (*Job Description*)

Uraian kerja atau *job description* menurut Raymond A. Noe, dkk (2013:210) adalah daftar tugas, pekerjaan, dan tanggung jawab yang dibutuhkan dalam pekerjaan. Berikut adalah penjelasan dari masing-masing deskripsi pekerjaan sesuai jabatan dalam struktur organisasi 麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*:

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 麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*. Wewenang dan tanggung jawab dari manajer 麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* 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 麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*, 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.

© 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.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

- f. Memegang kasir (keuangan)
- g. Membuat laporan secara periodik.

Kualifikasi yang dibutuhkan yaitu :

- a. Pendidikan minimal S1.
- b. Pria atau wanita berusia minimal 20 tahun.
- c. Dapat menjalankan Ms Office, excel
- d. Mampu membuat laporan keuangan
- e. Memiliki kemampuan kepemimpinan yang baik
- f. Jujur, disiplin dan bertanggung jawab
- g. Mampu bekerja di bawah tekanan
- h. Memiliki kemampuan analisis yang baik

2. Juru Masak

Tanggung jawab dari juru masak adalah :

- a. Mengolah bahan baku menjadi produk 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*.
- b. Mengontrol dan melaporkan stok bahan baku kepada manajer.
- c. Menjaga dan mengontrol kualitas bahan baku serta produk.
- d. Bertanggung jawab atas pengoperasian dapur
- e. Menjaga kebersihan dapur *food truck*

Kualifikasi yang dibutuhkan yaitu :

- a. pendidikan minimal SMA, SMK, atau sederajat.
- b. Pria , Usia maksimal 35 tahun.

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.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

- c. Memiliki pengalaman kerja sebagai juru masak minimal 2 tahun.
- d. Pekerja keras, jujur dan bertanggung jawab
- e. Memiliki kemampuan untuk mengatur pekerjaan di area dapur
- f. Sehat jasmani dan rohani
- g. Bersedia untuk bekerja lembur

3. Pelayan

Tanggung jawab dari pelayan adalah :

- a. Mengantar makanan ke konsumen.
- b. Memastikan semua area food truck dalam kondisi bersih.
- c. Memahami setiap jenis menu produk yang ditawarkan sehingga dapat memberikan penjelasan kepada konsumen mengenai produk tersebut.
- d. Dapat menyetir (memiliki SIM B1 lebih baik)
- e. Memastikan pembayaran konsumen sesuai dengan makanan yang dipesan.

Kualifikasi yang dibutuhkan yaitu :

- a. Pendidikan minimal SMA, SMK, atau sederajat.
- b. Pria atau wanita berusia 20-30 tahun.
- c. Memiliki pengalaman kerja sebagai pelayan minimal 2 tahun.
- d. Berpenampilan baik dan ramah
- e. Cepat tanggap, bertanggung jawab dan rajin

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.



- f. Disiplin dan jujur
- g. Dapat bekerja dalam tim.
- h. Sehat jasmani dan rohani
- i. Bersedia untuk bekerja lembur
- j. Memiliki SIM B1 diutamakan.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

E. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan

Memberikan balas jasa kepada karyawan merupakan kewajiban yang harus dipenuhi oleh perusahaan tanpa terkecuali. Perusahaan perlu mengingat bahwa tanpa para pekerja tentu perusahaan tidak dapat berjalan dengan baik. Di dalam memberikan gaji kepada karyawan, perusahaan perlu mempertimbangkan beberapa hal dan menyesuaikan dengan kemampuan dan kapasitas perusahaan, jangan sampai balas jasa tersebut menjadi beban yang membuat perusahaan tidak dapat berkembang.

Untuk meningkatkan semangat kerja, loyalitas, dan kinerja para karyawan 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* akan diberikan kompensasi dan balas jasa untuk karyawan. Berikut adalah rincian kompensasi yang diberikan pemilik 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* untuk para karyawannya :

1. Gaji Pokok

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

2. Tunjangan Hari Raya (THR)

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.



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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.

Besarnya balas jasa untuk karyawan disesuaikan dengan aturan Upah Minimum Provinsi (UMP) untuk DKI Jakarta tahun 2016 yaitu sebesar Rp 3.100.000,-per bulan. <http://www.gajiumr.com/umr-jakarta/> (diakses 8 agustus 2016).

Balas jasa untuk manager merangkap kasir adalah sebesar Rp 4.000.000,-/bulan/orang sudah termasuk uang makan dan transport. Balas jasa untuk juru masak adalah sebesar Rp 3.300.000/bulan/orang sedangkan balas jasa untuk pramusaji adalah sebesar Rp 3.100.000/bulan/orang. Tunjangan Hari Raya (THR) masing-masing sebesar gaji pokok sesuai jabatan masing-masing.

Berikut pada tabel 6.2 merupakan balas jasa yang akan diberikan oleh 麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* pada tahun pertama kepada karyawan :

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.



Tabel 6.2

Rencana Perhitungan Balas Jasa

Karyawan 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* Tahun 2017

Gaji Pokok dan Tunjangan Hari Raya Karyawan Tahun 2017 (dalam rupiah)						
No	Jabatan	Jumlah Karyawan	Gaji Pokok /Orang	THR /orang	Jumlah Gaji/bulan	Jumlah Gaji/tahun
1	Manager	1	4.000.000	4.000.000	4.000.000	52.000.000
2	Juru Masak	2	3.300.000	3.300.000	6.600.000	85.800.000
3	Pramusaji	2	3.100.000	3.100.000	6.200.000	80.600.000
Total Gaji					16.800.000	218.400.000

Sumber: 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*

Berdasarkan tabel 6.2 di atas, maka dapat diketahui bahwa dana yang harus dikeluarkan untuk anggaran balas jasa karyawan 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* dalam satu tahun pertama adalah sebesar Rp 218.400.000,-. Berdasarkan tabel 6.2 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* 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 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*

Tahun 2017-2021

Total Gaji Karyawan 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i> Tahun 2017– 2021 (dalam Rupiah)					
Tahun	2017	2018	2019	2020	2021
Biaya	218.400.000	240.240.000	264.264.000	290.690.400	319.759.440

Sumber: 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*

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