



BAB VI

PERENCANAAN ORGANISASI

Perencanaan organisasi merupakan suatu tindakan yang dapat membantu organisasi untuk mencapai tujuannya. Perencanaan organisasi Prime CUT Steakhouse meliputi bentuk kepemilikan, struktur organisasi dan balas jasa.

A. Bentuk kepemilikan

“Menurut M. Fuad (2006:65), perusahaan perorangan adalah perusahaan yang dikelola dan diawasi oleh satu orang. Perusahaan perorangan memiliki tanggung jawab yang tidak terbatas atas harta perusahaan yang berarti apabila bisnis mengalami kerugian maka pemilik lah yang harus menanggung jawab seluruh kerugian” (M. Fuad, 2006:65).

Prime CUT Steakhouse merupakan perusahaan perorangan karena pendirian Prime CUT Steakhouse sepenuhnya menggunakan dana dari pemilik seorang (100% modal pemilik) dan penambahan modal dilakukan dengan menggunakan keuntungan/ laba dari transaksi penjualan. Pembagian pendapatan perusahaan sepenuhnya diterima oleh pemilik dan tidak ada pembagian pendapatan dengan pihak lain (dividen).

B. Struktur Organisasi

Struktur organisasi merupakan pola hubungan antara individu dalam suatu kelompok dalam melaksanakan tugas atau pekerjaan yang secara formal dibagi, dikelompokkan dan dikoordinasikan sehingga merupakan sebuah kesatuan yang diarahkan secara terus menerus pada suatu tujuan tertentu.

Struktur organisasi selalu ditemui dalam sebuah perusahaan atau organisasi dalam berbagai skala bahkan menjadi sesuatu yang harus dimiliki. Fungsi dari struktur organisasi

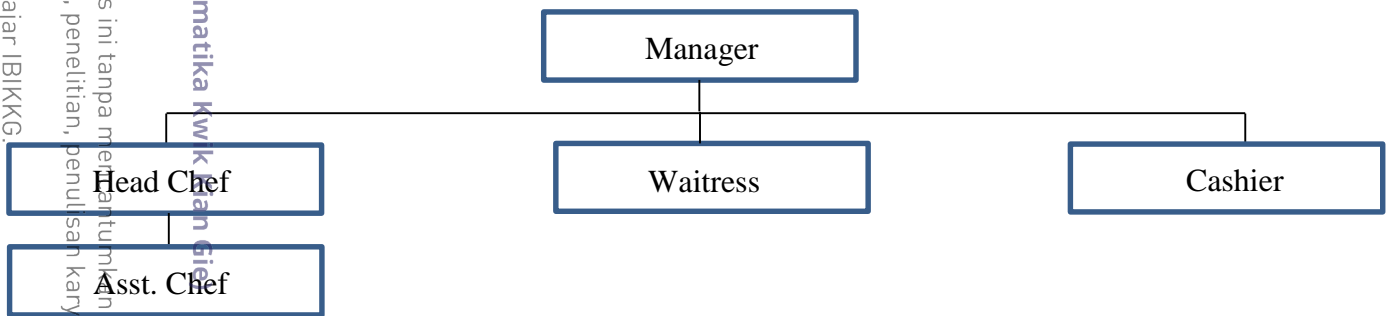


adalah dapat memudahkan pemilik usaha memisahkan fungsi delegasi antar setiap bagian pekerjaan agar setiap pekerjaan yang dihasilkan akan selalu maksimal.

Bila tidak ada perencanaan organisasi perusahaan pada saat usaha semakin maju dan produksi dan penjualan semakin meningkat, maka pemilik usaha akan mengalami kesulitan dalam menangani segala hal. Akibatnya, usaha dapat berhenti berproduksi dan pelanggan dapat berpindah ke produsen lain.

Struktur organisasi Prime CUT Steakhouse yang digunakan dapat dilihat pada bagan 6.1 sebagai berikut :

Bagan 6.1
Prime CUT Steakhouse
Struktur Organisasi



Sumber : Prime CUT Steakhouse

Deskripsi kepemilikan dan pembagian tugas karyawan Prime CUT Steakhouse adalah sebagai berikut:

1. Manager

Posisi manager ditempati oleh pemilik restoran sendiri yang bertanggung jawab penuh atas pengawasan, perencanaan, dan kontrol terhadap operasional dan manajemen Prime CUT Steakhouse. Hal ini dikarenakan usaha tersebut adalah usaha kecil menengah

1. Dilarang menyalin atau menjiplak sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa menuliskan 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 IBKKG.
 2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



dan masih tergolong baru sehingga diperlukan pengawasan secara intensif oleh manager tersebut. Berikut tugas-tugas dari seorang manager Prime CUT Steakhouse :

- a. Mengelola seluruh kegiatan operasional pada Prime CUT Steakhouse
- b. Mengendalikan kegiatan-kegiatan yang dilakukan oleh seluruh karyawan Prime CUT Steakhouse.
- c. Melakukan pemesanan bahan baku yang diperlukan kepada supplier.
- d. Merencanakan dan mengendalikan biaya-biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan.
- e. Melakukan inovasi terhadap marketing dan produk.
- f. Mengarahkan dan memotivasi para karyawan.
- g. Menghadapi masalah yang terjadi pada area restoran dan dapur.
- h. Menanggapi keluhan para konsumen bila terjadi kesalahan dalam proses produksi atau tidak sesuai dengan yang diharapkan oleh konsumen.
- i. Mengevaluasi hasil kerja.

Kualifikasi untuk menjadi manager di Prime CUT Steakhouse adalah sebagai berikut:

- Minimal berpendidikan S1 bagian ekonomi.
- Inovatif dan kreatif.
- Sehat jasmani dan rohani.
- Disiplin, jujur, ramah dan bertanggung jawab.
- Dapat berkomunikasi dengan baik.
- Berpenampilan menarik.



2. Waitress

C Berwenang dan bertanggung jawab dalam memberikan pelayanan kepada konsumen, memberikan penjelasan yang dibutuhkan oleh konsumen, dan mengantarkan pesanan konsumen. Tugas Waitress adalah :

- a. Menyambut konsumen dengan ramah
- b. Memberikan informasi tentang hidangan – hidangan yang akan dipesan oleh konsumen.
- c. Memberikan informasi tentang rekomendasi dari chef serta promosi yang sedang berjalan di Prime CUT Steakhouse.
- d. Mencatat pesanan makanan yang dipesan oleh konsumen.
- e. Mengantar makanan yang dipesan ke meja konsumen.
- f. Memberikan pelayanan secara professional kepada konsumen.
- g. Memberikan tanggapan bila terjadi kesalahan dari pihak dapur terhadap pesanan konsumen.

Kualifikasi untuk menjadi Waitress di Prime CUT Steakhouse adalah sebagai berikut:

- Pria atau wanita berusia 20-28 tahun.
- Berpenampilan menarik.
- Dapat berkomunikasi dengan baik.
- Disiplin, jujur, ramah, dan cekatan.
- Pendidikan terakhir minimal SMA atau SMK.

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 IBKKG.

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



3. Cashier

Cashier berwenang dan bertanggung jawab melayani proses pembayaran dari konsumen, membuat laporan keuangan secara rutin yang diserahkan kepada pihak manager untuk dievaluasi serta bekerja sama dengan bagian dapur dan pelayanan. Tugas kasir adalah :

- Menghitung jumlah pembayaran yang harus dibayarkan oleh konsumen.
- Mengevaluasi pesanan konsumen dengan jumlah yang harus dibayar konsumen agar tidak terjadi kesalahan.
- Membuat laporan keuangan secara rutin untuk mengetahui pendapatan restoran.
- Melayani tamu yang baru tiba di restoran untuk diantarkan ke meja.
- Melayani reservasi dan mengatur jadwal reservasi-reservasi yang telah dibuat sebelumnya agar tidak terjadi kesalahan.

Kualifikasi untuk menjadi Cashier di Prime CUT Steakhouse adalah :

- Wanita berusia 22-35 thn.
- Berpenampilan menarik.
- Jujur, teliti, disiplin, ramah, dan cekatan.
- Dapat berkomunikasi dengan baik.
- Mampu mengoperasikan computer serta Microsoft Excel.
- Pendidikan minimal SMA atau SMK.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta dimiliki IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie) Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.



4. Head Chef

Head Chef berwenang dan bertanggung jawab di bagian dapur yang tugasnya adalah membuat hidangan yang dipesan oleh konsumen. Head Chef dapat mendelegasikan tugasnya kepada para assistant Chef. Tugas Head Chef adalah:

- a. Memasak hidangan yang dipesan oleh konsumen.
- b. Mengawasi jalannya operasional dapur terutama pada saat restoran buka.
- c. Memastikan bahwa hidangan yang keluar dari dapur untuk diantarkan ke konsumen tersebut sudah sesuai standar dan sesuai dengan permintaan konsumen.
- d. Memberikan instruksi pada asisten-asisten koki dalam melakukan tugasnya.
- e. Memastikan bahwa bahan baku yang digunakan oleh Prime CUT Steakhouse tersebut segar dan berkualitas.
- f. Memastikan kebersihan dapur agar kualitas terjaga.

Kualifikasi untuk menjadi Head Chef di Prime CUT Steakhouse adalah:

- Pria berusia 25 – 35 tahun.
- Memiliki pengalaman dalam bidang kuliner minimal 2 tahun khususnya kuliner barat.
- Disiplin, fokus, rajin, dan jujur.
- Inovatif dan kreatif.
- Dapat menerima kritik dan masukan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta dimiliki IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.



5. Assistant Chef

C Assistant Chef bertugas untuk membantu Head Chef dalam mempersiapkan hidangan dan mengatur ketersediaan bahan baku yang dibutuhkan. Tugas Assistant Chef adalah:

- Mempersiapkan bahan baku yang akan digunakan pada hari tersebut.
- Memeriksa kelengkapan, ketepatan, dan ketersediaan bahan baku yang digunakan.
- Mempersiapkan segala hidangan yang membutuhkan waktu lama dalam memasaknya di pagi hari.
- Membuat purchase order untuk bahan baku yang digunakan.
- Bertanggung jawab atas kebersihan dapur.
- Melakukan tugas sesuai dengan instruksi dari Head Chef.

Kualifikasi untuk menjadi Assistant Chef di Prime CUT Steakhouse adalah:

- Pria atau Wanita berusia 20 – 30 tahun.
- Disiplin, fokus, rajin, dan jujur
- Memiliki pengalaman di bidang kuliner minimal 1 tahun khususnya kuliner barat.
- Dapat bekerja dan bertanggung jawab.

C Balas Jasa

Untuk meningkatkan motivasi, semangat kerja, loyalitas, dan kinerja para karyawan, Prime CUT Steakhouse akan memberikan balas jasa yang sesuai dengan UMR kota Jakarta untuk Tahun 2016 (*sumber: gajiumr.com*). Balas jasa yang diberikan tersebut berupa gaji pokok yang akan diterima setiap bulannya, dan juga THR (Tunjangan Hari Raya) yang besarnya sama

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 IBKKG.

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



dengan gaji pokok selama satu bulan. Berikut adalah jumlah balas jasa yang diberikan oleh Prime CUT Steakhouse kepada setiap karyawan pada tabel 6.1 berikut:

Tabel 6.1
Prime CUT Steakhouse
Balas Jasa Tenaga Kerja Tahun 2017

No.	Jabatan	Jumlah (orang)	Gaji (Rp/bln/org)	Gaji (Rp/thn/org)	THR (Rp/thn/org)	Total (Rp/thn)
1	Manager	1	7.000.000	84.000.000	7.000.000	91.000.000
2	Head Chef	1	6.000.000	72.000.000	6.000.000	78.000.000
3	Assistant Chef	3	3.200.000	38.400.000	3.200.000	124.800.000
4	Waitress	6	3.200.000	38.400.000	3.200.000	249.600.000
5	Cashier	1	3.200.000	38.400.000	3.200.000	41.600.000
	Total	12				584.400.000

Sumber : Prime CUT Steakhouse, 2016

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk keperluan 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.