



BAB VI

PERENCANAAN ORGANISASI

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

A. Bentuk Kepemilikan Bisnis

Perusahaan perseorangan adalah badan usaha kepemilikannya dimiliki oleh satu orang. Pengelola perusahaan memperoleh keuntungan perusahaan dan menanggung semua resiko yang timbul dalam kegiatan perusahaan. Pada umumnya perusahaan bermodal kecil, terbatasnya jenis serta jumlah produksi, memiliki tenaga kerja atau buruh yang sedikit dan penggunaan alat produksi teknologi sederhana.

Rumah makan Waroeng Cak Cakwe dimiliki oleh satu orang pemilik yaitu Desy Dharmawati, yang merupakan pemilik sekaligus manajer dari rumah makan tersebut. Artinya, keseluruhan modal rumah makan ini seluruhnya berasal dari Desy Dharmawati. Modal rumah makan Waroeng Cak Cakwe 100% dimiliki oleh Desy Dharmawati, yang artinya segala wewenang, tanggung jawab dan resiko semuanya ditanggung oleh Desy Dharmawati. Keuntungan yang didapat dari usaha bisnis seluruhnya dimiliki oleh pemilik setelah dikurangi dengan biaya – biaya operasional.

Rumah makan Waroeng Cak Cakwe merupakan rumah makan dengan bentuk perseorangan yang menggunakan modal pribadi dan menggunakan keuntungan dari transaksi penjualan sebagai tambahan modal. Tidak terdapat pembagian keuntungan kepada pihak lain dan pengoperasian perusahaan sepenuhnya dikendalikan sendiri oleh pemilik.

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

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

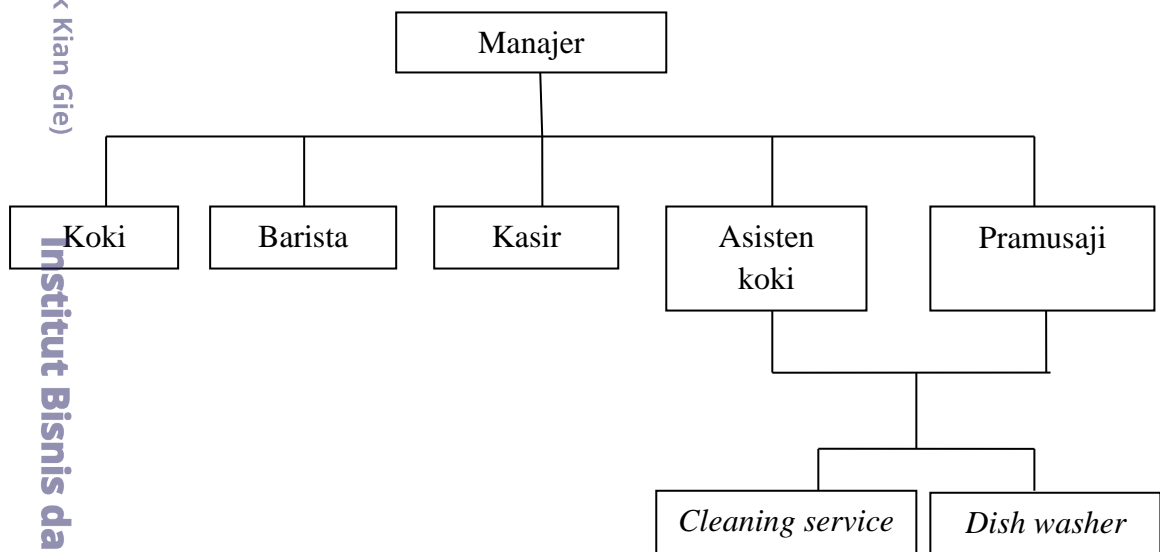
Dalam suatu organisasi, dengan segala aktivitasnya, terdapat hubungan diantara orang-orang yang menjalankan aktivitas tersebut. Semakin banyak kegiatan yang dilakukan dalam suatu organisasi, semakin kompleks pula hubungan-hubungan yang ada. Menurut Jones (2001:8), struktur organisasi adalah sistem formal tugas dan wewenang hubungan yang mengontrol bagaimana orang mengkoordinasikan tindakan mereka dan menggunakan sumber daya untuk mencapai tujuan organisasi. Oleh karena itu bagan dibuat untuk menggambarkan hubungan tersebut. Berikut gambar bagan struktur organisasi rumah makan Waroeng Cak Cakwe:

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.

Gambar 6.1

Struktur Organisasi Rumah Makan Waroeng Cak Cakwe



Sumber : Waroeng Cak Cakwe 2016



Berikut ini deskripsi kepemilikan dan pembagian tugas karyawan rumah makan Waroeng

Cak Cakwe:

1. Manajer

Posisi Manajer yang bertanggung jawab penuh atas pengawasan, perencanaan, pengontrolan operasional dan manajemen dari rumah makan Waroeng Cak Cakwe.

Tugas utamanya meliputi:

- a. Mengawasi dan memastikan seluruh kegiatan operasional rumah makan Waroeng Cak Cakwe berjalan sesuai dengan semestinya.
- b. Melakukan perencanaan, pengorganisasian, dan pengendalian terhadap semua kegiatan bisnis dan kebutuhan-kebutuhan rumah makan Waroeng Cak Cakwe.
- c. Membangun hubungan yang baik dengan konsumen.
- d. Memberikan sanksi dan penghargaan bagi karyawan.
- e. Mengambil keputusan-keputusan penting yang berkaitan dengan kegiatan operasional rumah makan Waroeng Cak Cakwe.
- f. Menerima dan mengevaluasi laporan keuangan dari bagian kasir.
- g. Memastikan semua orang melakukan tugasnya dengan baik.
- h. Menetapkan gaji karyawan.

Spesifikasi pekerja Waroeng Cak Cakwe untuk menjadi manajer sebagai berikut:

- a. Pria/Wanita
- b. Mampu menangani dan berkoordinasi dengan tim untuk acara dan fungsi besar
- c. Familiar dengan *Microsoft Office* dan Mampu berbahasa Inggris

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



2. Kasir

Bertugas melayani pelanggan khususnya dalam hal transaksi maupun pemesanan produk, serta bertanggung jawab terhadap pemesanan dan pengecekan bahan baku.

- a. Melayani transaksi terhadap *supplier*.
- b. Bertanggung jawab terhadap kas yang berada di kasir
- c. Melayani transaksi konsumen.
- d. Membuat laporan keuangan secara berkala yang akan diberikan ke pemilik.

Spesifikasi pekerja Waroeng Cak Cakwe untuk menjadi kasir sebagai berikut:

- a. Lulusan SMK jurusan akuntansi
- b. Wanita usia antara 20-30 tahun
- c. Mempunyai komitmen baik untuk perusahaan
- d. Memiliki pengalaman sebagai kasir minimal 1 tahun
- e. Jujur dan bertanggung jawab

3. Koki

Koki bertugas dalam pembuatan dan pengadaan bahan baku yang akan digunakan dalam operasional pembuatan menu *main course* dan menu penutupnya, berikut ini adalah wewenang dan tanggung jawab seorang Koki.

- a. Menyiapkan bahan baku yang dipakai untuk siap diolah.
- b. Memasak menu sesuai dengan pesanan konsumen.
- c. Mengontrol kualitas bahan baku maupun produk akhir.
- d. Mengawasi jalanya operasional *kitchen*.

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.



Spesifikasi pekerja Waroeng Cak Cakwe untuk menjadi koki sebagai berikut:

- C Hak Cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)**
- a. Pria yang berpengalaman menjadi koki selama 1 tahun
 - b. Kreatif dan inovatif
 - c. Rajin
 - d. Sehat jasmani
 - e. Bertanggung jawab

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

4. Barista

Sebagai seorang yang secara khusus bertugas untuk membuat atau meracik kopi.

Atau minuman lainnya.

- a. Merapikan tempat penataan peralatan barista seperti gelas dan lain-lain.
- b. Menyiapkan bahan-bahan pendukung operasional minuman.
- c. Membersihkan dan memastikan kebersihan peralatan minuman seperti gelas dan blender.
- d. Cek *stock* dan informasikan ke *staff* kasir apa saja *menu beverage* (minuman) yang kosong atau habis.

Spesifikasi pekerja Waroeng Cak Cakwe untuk menjadi barista sebagai berikut:

- a. Pria yang berpengalaman 1 tahun
- b. Usia: 18-25 tahun
- c. Pendidikan minimal : SMA/ sederajat
- d. Sehat Jasmani dan Rohani
- e. Bebas Narkoba
- f. mempunyai *passion* di bidang *food and beverage*
- g. Jujur
- h. *Good looking*

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. Asisten koki

Asisten koki yang bertanggung jawab untuk membantu kedua koki, dan melakukan cek *stock* terhadap bahan-bahan baku yang dimiliki oleh kedua koki untuk di data, dan diserahkan ke *staff* kasir.

- a. Membuat *purchase order* (bahan-bahan).
- b. menggantikan kedudukan Chef apabila dia berhalangan atau sedang libur (*day off*).

Spesifikasi pekerja Waroeng Cak Cakwe untuk menjadi asisten koki sebagai berikut:

- a. Pria/Wanita usia 23-28 tahun
- b. Pendidikan Minimal SMA atau sederajat
- c. Berpengalaman bekerja sebagai asisten chef di restoran/*cafe* minimal 1 tahun (lebih diutamakan)
- d. Jujur, bertanggung jawab, disiplin, dan pekerja keras (motivasi kerja yang tinggi)
- e. Mampu bekerja dalam tekanan waktu
- f. Dapat bekerja bersama dengan koki
- g. Menjadi tangan kanan chef dan selalu stand-by untuk menyiapkan pesanan
- h. Selalu menjaga kebersihan dapur

6. Pramusaji

karyawan restoran yang mempunyai tugas dan tanggung jawab melayani kebutuhan makanan dan minuman secara profesional bagi para pelanggan.

- a. Menyambut tamu dengan ramah dan bersahabat.
- b. Bertanggung jawab atas kebersihan dan kerapian area kerja.
- c. Mengambil pesanan tamu.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBI IKKG (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.



- d. Menyajikan pesanan kepada tamu.

Spesifikasi pekerja Waroeng Cak Cakwe untuk menjadi pramusaji sebagai berikut:

- a. Minimal SMP
- b. Pria/Wanita minimal 20-25 tahun
- c. Berpenampilan menarik
- d. Ramah, berkomunikasi dengan baik
- e. Mampu berbahasa Inggris min. pasif

7. *Cleaning service*

memberikan pelayanan kebersihan, kerapihan dan higienis dari sebuah gedung atau bangunan baik *indoor* ataupun *outdoor* sehingga tercipta suasana yang *comfortable* dalam menunjang aktifitas sehari-hari.

- a. Membersihkan area *dining room* dan teras.
- b. Membersihkan kamar mandi.
- c. Membersihkan kaca.
- d. Mengisi sabun tangan apabila kurang.
- e. Membersihkan tempat sampah.
- f. Membersihkan peralatan makan dan peralatan kerja.
- g. Merapikan dan membuang sampah.
- h. Membersihkan, mengelap dan membawa peralatan makan ke counter.

Spesifikasi pekerja Waroeng Cak Cakwe untuk menjadi pramusaji sebagai berikut:

- a. Pria & Wanita, single, usia antara 18-30 tahun
- b. Pendidikan min. SLTA/Sederajat
- c. Pengalaman/*Non* Pengalaman
- d. Rajin

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.



C. Balas Jasa

Untuk meningkatkan semangat kerja, loyalitas, dan kinerja karyawan, rumah makan Waroeng Cak Cakwe akan memberikan balas jasa berupa gaji yang akan diterima oleh masing-masing karyawan sesuai dengan jabatannya masing-masing. Selain gaji, masing-masing karyawan juga akan mendapatkan Tunjangan Hari Raya (THR) sebesar satu kali gaji masing-masing jabatan. Balas jasa yang diberikan akan disesuaikan dengan UMK (Upah Minimum Kabupaten) Batam yang ditetapkan pada tahun 2015 sebesar Rp.2.685.302.

Sumber: <http://www.batamtoday.com/berita50781-Dahlan-Sebut-Angka-UMK-Batam-2015-Tidak-Bisa-Lagi-Berubah.html>

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

Untuk rincian perhitungan gaji karyawan dan THR rumah makan Waroeng

Cak Cakwe dapat dilihat pada tabel 6.1:

Tabel 6.1
Gaji karyawan rumah makan Waroeng Cak Cakwe tahun 2016
(dalam rupiah)

No.	Jabatan	Jumlah	Gaji/bln	Gaji/tahun	THR	TOTAL Gaji+THR /tahun
1	Manajer	1	3.500.000	42.000.000	3.500.000	45.500.000
2	Koki	2	2.850.000	34.200.000	5.700.000	39.900.000
3	Barista	1	2.800.000	33.600.000	2.800.000	36.400.000
4	Kasir	1	2.700.000	32.400.000	2.700.000	35.100.000
5	Asisten koki	1	2.700.000	32.400.000	2.700.000	35.100.000
6	<i>Cleaning services</i>	1	2.686.000	32.232.000	2.686.000	34.918.000
7	Pramusaji	2	2.686.000	32.232.000	5.372.000	37.604.000
Total			19.922.000	239.064.000	25.458.000	264.522.000

Sumber : Waroeng Cak Cakwe

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