

## BAB VI

### RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

#### A. Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja

Menurut Gary Dessler (2014:4), Manajemen Sumber Daya Manusia adalah proses untuk memperoleh, melatih, menilai, dan mengompensasi karyawan, dan untuk mengurus relasi kerja mereka, kesehatan dan keselamatan mereka, serta hal-hal yang berhubungan dengan keadilan.

Jam operasional *The Ivy Café* adalah dari pukul 08:00 s/d 16.00 dan 17.00 s/d 00.00 dan buka setiap hari dari hari Senin s/d Minggu. *The Ivy Café* akan memperhitungkan jumlah kebutuhan tenaga kerja dengan tepat agar usaha yang dijalankan lebih efektif dan efisien. Karyawan akan diseleksi sesuai kriteria yang telah ditentukan *The Ivy Cafe* . Berikut adalah rincian rencana kebutuhan tenaga kerja *The Ivy Cafe* beserta dengan jabatannya:

**Tabel 6. 1**

#### **Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja**

No	Jabatan	Jumlah Pekerja
1	Manajer	1
2	Chef	3
3	Barista	3
4	Bartender	1
5	Pelayan	3
Total		11

Sumber : *The Ivy Café*

*The Ivy Café* membutuhkan 11 karyawan dengan waktu kerja yaitu 7 jam sehari dimana shift paginya membutuhkan 3 karyawan yaitu 2 *barista* dan 1 *chef* sedangkan shift malam nya membutuhkan 7 karyawan yaitu 2 *chef*, 1 *barista*, 1 *bartender* dan 3 pelayan, dimana semua diberikan waktu istirahat 1 jam setiap karyawan secara bergantian dengan setiap karyawannya sehingga café akan terus berjalan.

## **B. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja**

Proses rekrutmen dan seleksi tenaga kerja di *The Ivy Café* dipilih dengan baik untuk mendapatkan tenaga kerja yang dibutuhkan sesuai dengan bidangnya masing-masing. Proses rekrutmen diambil dari berbagai sumber hingga ditemukan yang sesuai dengan posisi yang dibutuhkan. Berikut adalah proses seleksi karyawan *The Ivy Café* :

### 1. Membuka lowongan pekerjaan

Langkah pertama yang dilakukan untuk mendapatkan tenaga kerja yang dibutuhkan adalah membuka lowongan pekerjaan dengan cara menyebarkan informasi tentang adanya lowongan pekerjaan lewat berbagai sumber di internet. Lowongan pekerjaan akan dilakukan di website resmi lowongan pekerjaan yaitu *jobstreet.com* dan juga mencari tenaga kerja lewat *Instagram*, *linkedin* dan *olx.co.id*. Para pelamar yang ingin bekerja di *The Ivy Café* akan mengirimkan CV (*Curriculum Vitae*) ke alamat *email* pemilik. Tujuan penyebaran informasi lowongan ini adalah untuk mendapatkan calon pelamar sebanyak-banyaknya sehingga *The Ivy Café* dapat memilih yang terbaik.

## 2. Melakukan Seleksi Calon Karyawan

Menyeleksi calon karyawan akan dilakukan dengan memilih para pelamar yang memenuhi kriteria dan kualifikasi yang dibutuhkan untuk menempati posisi yang dibutuhkan

## 3. Membuat Jadwal *Interview*

Melakukan pemanggilan kepada para pelamar yang telah dipilih sebelumnya untuk *Interview* langsung

## 4. *Interview*

Wawancara para pelamar yang datang untuk mengetahui kepribadian, karakter dan kemampuan para calon karyawan.

## 5. Penerimaan Karyawan

Setelah wawancara selesai, pemilik memilih calon karyawan yang akan diterima dan menghubungi calon karyawan melalui telepon untuk segera melakukan pelatihan kerja

## 6. Melakukan Pelatihan Kerja

Setelah penerimaan karyawan baru, para karyawan akan diberi pelatihan kerja oleh pemilik langsung sesuai dengan jabatannya masing-masing.

### **C. Uraian Kerja (Job Description)**

Uraian kerja adalah deskripsi tertulis dari perusahaan kepada karyawannya tentang apa yang harus dikerjakan dan tanggung jawab apa yang harus dilaksanakan karyawan sesuai dengan jabatannya. Berikut adalah uraian kerja dari setiap jabatan *The Ivy Café* :

#### 1. Manajer

Tugas dan tanggung jawab manajer :

- a) Pengambil keputusan akhir bagi setiap kebijakan
- b) Mengawasi kinerja karyawan
- c) Menangani konflik yang terjadi di *The Ivy Café*
- d) Mempekerjakan dan merekrut karyawan baru
- e) Mengelola keuangan
- f) Melakukan pemesanan bahan baku
- g) Memberikan semangat dan arahan setiap sebelum shift dimulai
- h) Melakukan evaluasi kerja
- i) Menganalisis Pesaing
- j) Menegakkan langkah-langkah keamanan *Covid19*

## 2. *Chef*

- a) Memasak dan menyiapkan makanan kepada para pelanggan
- b) Menjaga kebersihan dapur
- c) Bertanggung jawab atas kualitas makanan
- d) Bertanggung jawab atas rasa makanan
- e) Bertanggung jawab atas stok makanan
- f) Menjaga kehygienisan makanan dan bahan makanan
- g) Membuat sajian makanan yang menarik
- h) Mengikuti tren makanan yang terkini
- i) Mampu mengoperasikan mesin di dapur dengan baik
- j) Membuat laporan stok secara rutin dan diserahkan kepada manajer

## 3. *Barista*

- a) Mampu mengoperasikan mesin kopi dengan baik
- b) Mencek mutu biji kopi dari suppliers
- c) Memastikan semua mesin kopi siap digunakan setiap harinya
- d) Menjaga kebersihan dan kerapian dapur
- e) Ingat semua resep minuman dengan baik
- f) Sopan dan ramah terhadap pelanggan
- g) Barista pada shift pagi merangkap kerjanya sebagai kasir juga.

#### 4. *Bartender*

- a) Meracik minuman
- b) Menciptakan resep baru yang inovatif
- c) Menghafal resep
- d) Menjaga kualitas minuman
- e) Menyajikan minuman yang menarik
- f) Dapat berinteraksi dengan pelanggan dengan baik
- g) Menjaga kebersihan area kerja

#### 5. Pelayan

- a) Menyapa pelanggan dengan sopan dan ramah
- b) Melayani pelanggan yang datang untuk dine-in, takeaway dan driver online
- c) Menanggapi semua keluhan pelanggan dengan sopan
- d) Menangani masalah dengan baik dan tenang
- e) Menguasai cara pengoperasian kasir
- f) Mencatat pesanan pelanggan
- g) Bertanggung jawab menyimpan dan menghitung uang transaksi

#### D. Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan

Spesifikasi dan kualifikasi jabatan berisi tentang syarat seseorang untuk dapat mengerjakan tugas-tugas jabatan dengan baik dari masing-masing bagian pekerjaan yang ada di *The Ivy Café*. Berikut adalah spesifikasi dan kualifikasi jabatan *The Ivy Café* :

##### 1. Manajer

- a) Pria atau Wanita berumur 25 – 35 tahun
- b) Pendidikan min S1 Manajemen atau Perhotelan
- c) Memiliki pengalaman min 2 tahun sebagai manajer restoran atau café
- d) Mampu bekerja dalam tim
- e) Mampu berkomunikasi dengan baik
- f) Jujur, disiplin, dapat dipercaya, dan bertanggung jawab

##### 2. Chef

- a) Pria berumur 21-35 tahun
- b) Memiliki pengalaman min 2 tahun di bidang kuliner
- c) Memiliki wawasan yang luas tentang kuliner
- d) Memiliki dedikasi yang kuat untuk menjadi chef
- e) Disiplin dan tanggung jawab

### 3. *Barista*

- a) Pria atau Wanita berumur 18 – 25 tahun
- b) Berpenampilan Menarik
- c) Mengerti cara pengoperasian mesin kopi
- d) Mampu berkomunikasi dengan baik
- e) Mampu bekerja dalam tim

### 4. *Bartender*

- a) Pria berumur 21 – 35 tahun
- b) Berpenampilan Menarik
- c) Dapat mengonsumsi alkohol
- d) Mampu berkomunikasi dengan baik
- e) Tertarik dalam bidang bartender
- f) Memiliki dedikasi yang tinggi, cekatan dan inovatif

### 5. *Pelayan*

- a) Wanita berumur 18 – 25 tahun
- b) Pendidikan minimal SMA/SMK
- c) Berpenampilan Menarik
- d) Mampu bekerja dalam tim
- e) Mampu berkomunikasi dengan baik



## **E. Struktur Organisasi Perusahaan**

Struktur organisasi adalah suatu susunan komponen-komponen atau unit-unit kerja dalam sebuah organisasi. Struktur organisasi menunjukkan bahwa adanya pembagian kerja dan bagaimana fungsi atau kegiatan-kegiatan berbeda dikoordinasikan. Menurut Stephen P Robbins dan Mary Coulter (2016:395) ada beberapa struktur organisasi perusahaan, antara lain:

### *1. Simple Structure*

*An organizational design with little departmentalization, wide spans of control, centralized authority, and little formalization.* Yang artinya banyak perusahaan memulai usahanya dengan menggunakan struktur sederhana, dengan sedikit departementalisasi, kontrol yang luas, dan sentralisasi tinggi.

### *2. Functional structure*

*An organizational design that groups together similar or related occupational specialties.* Yang artinya mengelompokkan spesialisasi pekerjaan yang sama dalam satu bagian

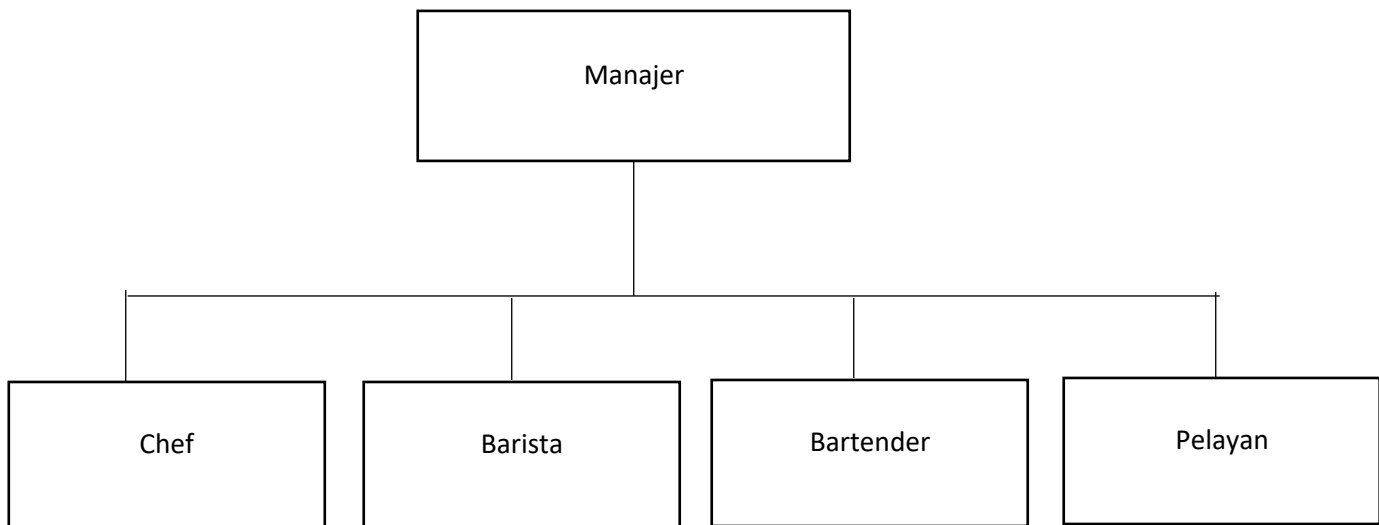
### *3. Divisional structure*

*An organizational structure made up of separate, semiautonomous units or divisions.* Yang artinya terdiri dari beberapa unit atau divisi. Dalam struktur ini, setiap divisi memiliki otonomi yang terbatas, dengan memiliki manajer divisi yang memiliki kontrol atas unitnya, dan bertanggung jawab atas divisinya.

*The Ivy Café* memakai simple structure, dikarenakan *The Ivy Cafe* termasuk usaha kecil dengan struktur organisasi yang sederhana. Berikut adalah struktur organisasi *The Ivy Cafe* yang dapat dilihat pada Gambar 6.1

**Gambar 6. 1**

**Struktur Organisasi *The Ivy Cafe***



Sumber : *The Ivy Café*

**F. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan**

Kompensasi menurut Robbins dan Coulter (2016:386), adalah berbagai jenis penghargaan dan manfaat seperti gaji pokok dan gaji, penggajian gaji dan gaji, pembayaran insentif, dan manfaat dan layanan lainnya, yang diterima karyawan atas jasa kerja keras, tenaga,

dan pikiran yang sudah dikeluarkan pada organisasi. Mengembangkan sistem kompensasi yang efektif dan tepat adalah bagian penting dari proses *Human Resource Management*. Itu dapat membantu menarik dan mempertahankan individu yang kompeten dan berbakat yang membantu organisasi mencapai misi dan tujuannya.

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia No.40 Tahun 2004 tentang Sistem Jaminan Sosial Nasional menyatakan gaji adalah hak pekerja yang diterima dan dinyatakan dalam bentuk uang sebagai imbalan dari pemberi kerja kepada pekerja ditetapkan dan dibayar menurut suatu perjanjian kerja, kesepakatan, atau peraturan perundang-undangan, termasuk tunjangan bagi pekerja dan keluarganya atas suatu pekerjaan dan atau jasa yang telah atau akan dilakukan.

*The Ivy Café* menetapkan minimal gaji karyawan sesuai dengan UMK DKI Jakarta. *The Ivy Café* beroperasi dari jam 08.00 hingga 16.00 dan 17.00 hingga 00.00 WIB yang berarti 8 jam setiap shiftnya. Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 Tentang Ketenagakerjaan Pasal 77 ayat 2a dan 2b menyatakan bahwa waktu kerja yang diberlakukan maksimal 40 (empat puluh) jam dalam 1 (satu) minggu dengan 7 (tujuh) jam kerja dalam sehari apabila 6 (enam) hari kerja dalam 1 (satu) minggu, atau 8 (delapan) jam kerja dalam sehari apabila 5 (lima) hari kerja dalam 1 (satu) minggu. Pasal 78 ayat 1b menyatakan bahwa waktu kerja lembur hanya dapat dilakukan paling banyak 3 (tiga) jam dalam 1 (satu) hari dan 14 (empat belas) jam dalam 1 (satu) minggu.

Pasal 79 ayat 2a menyatakan bahwa istirahat antara jam kerja, sekurang kurangnya setengah jam setelah bekerja selama 4 (empat) jam terus menerus dan waktu istirahat tersebut tidak termasuk jam kerja. *The Ivy Café* memberlakukan shift pagi dan shift malam setiap

harinya, dengan masing-masing mempunyai 7 jam kerja dan 1 jam istirahat yang dilakukan secara bergantian. Semua karyawan bekerja 6 hari dalam seminggu dengan 1 hari libur yang dipakai secara bergantian dan didata dengan rapi sehingga *The Ivy Café* dapat beroperasi dengan lancar.

Gaji Pokok menurut Peraturan Pemerintah Nomor 78 Tahun 2015 Tentang Pengupahan Pasal 5 ayat 2 adalah imbalan dasar yang dibayarkan kepada Pekerja/Buruh menurut tingkat atau jenis pekerjaan yang besarnya ditetapkan berdasarkan kesepakatan. Tunjangan Hari Raya menurut Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2016 Tentang Tunjangan Hari Raya Keagamaan Bagi Pekerja/Buruh di Perusahaan Pasal 1 ayat 1 adalah pendapatan non upah yang wajib dibayarkan oleh Pengusaha kepada Pekerja/Buruh atau keluarganya menjelang Hari Raya Keagamaan. THR wajib diberikan paling lambat 7 hari sebelum Hari Raya Keagamaan sebesar 1 bulan gaji kerja yang diterima sekali dalam satu tahun.

Kenaikan gaji karyawan *The Ivy Café* adalah 8,1% setiap tahunnya, dikarenakan *The Ivy Café* menginginkan semua karyawannya bekerja dengan tekun, semangat dan tidak berpindah ke tempat lain, Hal ini juga dipertimbangkan dengan perhitungan keuntungan yang didapat *The Ivy Café* setiap tahunnya. Biaya yang dikeluarkan untuk gaji karyawan cukup besar karena tenaga kerja merupakan faktor yang penting dalam menjaga kualitas dan pelayanan yang baik di *The Ivy Cafe*

Berikut adalah rincian gaji dan proyeksi kenaikan gaji dan THR karyawan untuk 5 tahun mendatang yang diberikan *The Ivy Café* :

**Tabel 6. 2**

**Rincian Gaji dan THR Karyawan The Ivy Café Tahun 2023**

No	Jabatan	Jumlah Karyawan	Gaji Pokok/Bulan	Total Gaji/Bulan	Total Gaji/Tahun	THR	Total Keseluruhan
1	Manajer	1	Rp 9.000.000	Rp 9.000.000	Rp 108.000.000	Rp 9.000.000	Rp 117.000.000
2	Chef	3	Rp 8.000.000	Rp 24.000.000	Rp 288.000.000	Rp 24.000.000	Rp 312.000.000
3	Barista	3	Rp 4.900.000	Rp 14.700.000	Rp 176.400.000	Rp 14.700.000	Rp 191.100.000
4	Bartender	1	Rp 6.500.000	Rp 6.500.000	Rp 78.000.000	Rp 6.500.000	Rp 84.500.000
5	Pelayan	3	Rp 4.900.000	Rp 14.700.000	Rp 176.400.000	Rp 14.700.000	Rp 191.100.000
	<b>Total</b>	<b>11</b>	<b>Rp 33.300.000</b>	<b>Rp 68.900.000</b>	<b>Rp 826.800.000</b>	<b>Rp 68.900.000</b>	<b>Rp 895.700.000</b>

Sumber : *The Ivy Café*

**Tabel 6. 3**

**Proyeksi Balas Jasa The Ivy Café Tahun 2023 – 2027**

Tahun	2023	2024	2025	2026	2027
Biaya	Rp 895.700.000	Rp 968.251.700	Rp1.046.680.088	Rp1.131.461.175	Rp 1.223.109.530

Sumber : *The Ivy Cafe*