



## BAB VI

### PERENCANAAN ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.

#### 6.1 Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja

Dalam kegiatan usaha, dibutuhkan staf untuk membantu pelaku usaha dalam mencapai tujuan usahanya. *Ramen Burger House* merekrut dan mempekerjakan di bidang manajemen, produksi, pemasaran dan administrasi/keuangan. Sesuai dengan peraturan perusahaan, setiap karyawan diharuskan bekerja di bidang yang digeluti *Ramen Burger House* agar bisnis dapat lancar sesuai arahan. Kebutuhan tenaga kerja *Ramen Burger House* yaitu :

**Tabel 6. 1**  
**Rencana Pekerja Kerja Yang Dibutuhkan**

Nomor	Posisi	Jumlah
1	Manaj	1
2	<i>Full Time Chef</i>	2
3	<i>Part Time Assistant Chef</i>	2
5	<i>Part Time Kitchen</i>	1
6	<i>Part Time Waiter</i>	1
7	Kasir	1
8	<i>Part Time Cleaning Service</i>	2
<b>Jumlah keseluruhan</b>		<b>10</b>

Sumber: *Ramen Burger House*

Seperti yang dapat dilihat dari Tabel 6.1 di atas, restoran burger ramen membutuhkan 10 tenaga kerja tetap dan paruh waktu. Posisi pemilik saat ini adalah manajer, jadi dibutuhkan 9 orang.



## 6.2 Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Tujuan proses seleksi karyawan menurut Gary Dessler (2017:203) adalah untuk mencapai kesesuaian orang terhadap pekerjaan. Hal ini dimaksudkan agar perusahaan mendapatkan karyawan sesuai dengan kriteria yang telah ditetapkan perusahaan dan kemudian dapat dipekerjakan oleh perusahaan sehingga *Ramen Burger House* dapat menjaring calon karyawan yang sesuai dengan posisi yang dibutuhkan memiliki perilaku yang baik dan berkualitas. *Ramen Burger House* memiliki beberapa langkah dalam melakukan proses rekrutmen dan seleksi sebagai berikut :

### 1. Sosialisasi lowongan kerja

Sosialisasi lowongan kerja dilakukan melalui media sosial seperti Instagram dan iklan resmi. Diutamakan masyarakat sekitar *Ramen Burger House* yang membutuhkan lowongan pekerjaan. Calon pelamar yang berminat dapat segera menyiapkan resume (CV) dan mengirimkannya ke alamat email *Ramen Burger House*.

### 2. Pilih pelamar

Semua aplikasi diterima oleh *Ramen Burger House* melalui email atau langsung dari pelamar.

### 3. Jadwalkan wawancara

Jika lolos seleksi, langkah selanjutnya adalah mengumpulkan kandidat melalui email atau telepon untuk wawancara.

#### 1. Wawancara

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.



Tujuan wawancara adalah untuk mendapatkan pemahaman dan penilaian

yang lebih mendalam terhadap kemampuan, kepribadian, dan karakter setiap calon karyawan.

## 2. Rekrutmen personel

Setelah wawancara, pemilik memilih kandidat yang akan dipekerjakan, menghubungi kandidat dan menjelaskan tanggung jawab karyawan secara rinci.

## 3. Melakukan pelatihan karyawan

Setelah menandatangani kontrak kerja, karyawan akan menjalani pelatihan selama tiga hari. Pelatihan disesuaikan dengan posisi masing-masing.

### 6.3 Uraian Kerja (*Job Description*)

*Job Description* menurut Gary Dessler (2017:144) adalah pernyataan tertulis tentang apa yang sebenarnya dilakukan pekerja, bagaimana dia melakukannya, dan apa kondisi kerja pekerjaan itu. Uraian Kerja (*Job Description*) merupakan panduan dari perusahaan kepada karyawan dalam menjalankan tugas. Semakin jelas *Job Description* yang diberikan maka semakin mudah bagi karyawan untuk melaksanakan tugas sesuai dengan tujuan perusahaan. Deskripsi pekerjaan berisi tentang tugas dan tanggung jawab dari masing-masing bagian pekerjaan yang ada di *Ramen Burger House*. Berikut adalah *Job Description* pada masing-masing bagian di *Ramen Burger House*:

#### 1. Manajer

Manajer *Ramen Burger House* adalah pemilik yang secara langsung



mengintervensi organisasi dan manajemen semua kegiatan dan memiliki pengawasan langsung terhadap semua karyawan dan mengembangkan perencanaan strategis untuk pertumbuhan jumlah *Ramen Burger House*.

Tanggung Jawab Manajer:

- a. Membuat rencana kerja per tahun.
- b. Menentukan rencana pemasaran
- c. Melakukan rekrutmen, seleksi, job description masing-masing karyawan, shift, pembayaran gaji dan hal-hal terkait lainnya.
- d. Bertanggung jawab atas hubungan antara toko burger ramen dan pihak eksternal seperti pemasok.
- e. Kontrol apa yang dilakukan karyawan.
- f. Melakukan dan memimpin evaluasi pekerjaan mingguan.
- g. Mengendalikan pelaporan keuangan.
- h. Membuat atau berinovasi produk baru.

## 2. Koki Paruh Waktu

- a. Memastikan kualitas bahan baku sesuai dengan yang dipersyaratkan perusahaan.
- b. Memastikan kondisi semua peralatan masak dalam kondisi siap pakai.
- c. Dapat bekerja secara team.
- d. Pada setiap checkout, periksa sisa stok bahan baku.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.



### 3. Asisten Koki Paruh Waktu

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

- a. Harus tahu bahan baku untuk membuat produk yang dijual.
- b. Bekerja bersama koki penuh waktu untuk memeriksa peralatan produksi setiap hari.
- c. Pembersihan mendalam bulanan harus selalu diikuti.
- d. Setiap shift malam, periksa sisa stok bahan baku setiap saat.
- e. Dapat bekerja sama dengan team.

### 4. Koki paruh waktu

- a. Menindaklanjuti pesanan pelanggan.
- b. Menerima dan memeriksa pesanan.
- c. Melaksanakan pemeliharaan dokumen pembelian.
- d. Bantu koki memeriksa mesin setiap hari.
- e. Ingat semua resep menu *Ramen Burger House*.
- f. Selalu membantu untuk memeriksa sisa stok bahan baku di setiap checkout.

### 5. Kasir

- a. Melakukan pembayaran.
- b. Menjelaskan informasi kepada pelanggan.
- c. Mempunyai kemampuan berkomunikasi
- d. Menyiapkan laporan keuangan.
- e. Menyetorkan modal kerja dan menyampaikan laporan keuangan untuk setiap

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.



penutupan kepada pemilik.

**C** 6. Pelayan paruh waktu

- a. Mengucapkan Selamat datang kepada para konsumen.
- b. Berikan katalog menu pesanan ke konsumen.
- c. Catat pesanan yang diinginkan pelanggan.
- d. Menjaga kebersihan restoran.
- e. Mempunyai kemampuan berkomunikasi
- f. Kemampuan untuk bekerja dengan semua rekan kerja.
- g. Pelayan pembersihan paruh waktu
- h. Bersihkan semua peralatan makan (piring, mangkuk, gelas, sendok, garpu, dll).
- i. Bertanggung jawab atas kebersihan peralatan masak dan peralatan masak.

#### 6.4 Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan

*Ramen Burger House* adalah bisnis yang relatif baru, sehingga struktur organisasi bisnisnya mengadopsi struktur yang sederhana karena struktur wewenangnya berpusat pada satu orang. Struktur yang dibuat adalah struktur organisasi yang fleksibel dan oleh karena itu mudah untuk dikelola.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**C** Hak cipta milik IBI KKG (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.

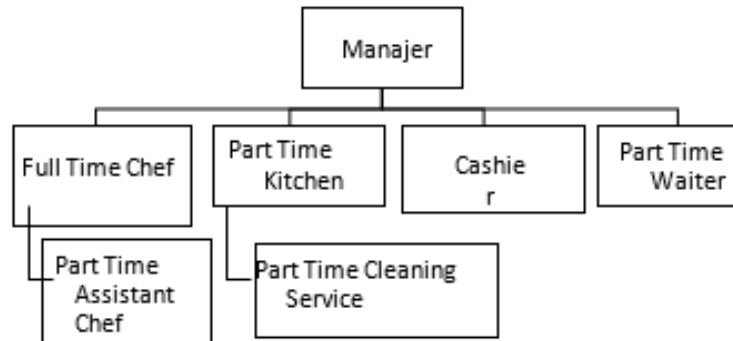
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

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



Gambar 6. 1

Perencanaan Struktur Organisasi *Ramen Burger House*



Sumber: *Ramen Burger House*

6.5 Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan

Kompensasi adalah berbagai bentuk upah untuk pekerjaan. Karyawan *Ramen Burger House* bekerja full time, 8 jam sehari, 7 hari berturut-turut, dengan waktu istirahat bergantian. Semua pekerja akan menerima sistem upah tunggal dengan nilai nominal menyesuaikan PP No:78/2015, perihal Pengupahan. *Ramen Burger House* juga memberikan THR. Berikut adalah rincian upah minimum atau gaji karyawan, yang umumnya kenaikan berkisar 9% per tahun.

Tabel 6. 2

Daftar UMK kota Pontianak Tahun 2016-2020

No	Tahun	UMK
1	2022	Rp 4.589.708,-
2	2021	Rp 4.229.756,-
3	2020	Rp 3.915.353,-
4	2019	Rp. 3.601.650
5	2018	Rp. 3.327.160



Sumber : <http://www.gajiumr.com/gaji-umk-kota-pontianak/>

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Jam operasional *Ramen Burger House* selama 10 jam perhari, mulai 10.00 s/d 22.00, setiap pekerja mengambil rotasi 2 hari seminggu. Pekerja bebas menentukan hari istirahat mereka, tetapi mereka bergantian. Berikut daftar pilihan liburan dari *Ramen Burger House*.

- Senin – Rabu, maksimal 2 pekerja di hari yang sama dengan divisi kerja yang berbeda.
- Kamis – Jumat, hanya 1 pekerja di hari yang sama.
- Sabtu, tidak diizinkan libur.
- Minggu, tidak diizinkan libur.

*Ramen Burger House* membayar manajer lebih dari karyawan lain karena manajer memiliki tanggung jawab lebih dari karyawan yang lain. Berikut adalah besaran gaji dan THR yang ditawarkan kepada pekerja oleh *Ramen Burger House*:

**Tabel 6. 3**

**Rincian Gaji dan THR *Ramen Burger House* Tahun 2022 (dalam Rupiah)**

Nomor	Posisi	Jumlah	Gapok/Bln	Total Gapok/Bln	Total Gapok/Thn	THR	Gaji/Tahun + THR
1	Manajer	1	5.500.000	5.500.000	33.000.000	2.750.000	35.750.000
2	Full Time Chef	2	4.700.000	9.400.000	56.400.000	4.700.000	61.000.000
3	Part Time Assistant Chef	2	2.500.000	5.000.000	30.000.000	2.500.000	32.500.000
4	Part Time Kitchen	1	1.500.000	1.500.000	9.000.000	750.000	9.750.000
5	Part Time	1	1.500.000	1.500.000	9.000.000	750.000	9.750.000

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.





	Waiter						
6	Kasir	1	2.600.000	2.600.000	15.600.000	1.300.000	16.900.000
7	Part Time Cleaning Service	2	1.200.000	2.400.000	14.400.000	1.200.000	15.600.000
TOTAL (2021)		10	19.500.000	27.900.000	167.400.000	13.950.000	181.250.000

Sumber: *Ramen Burger House*

Tabel 6. 4

Rincian Gaji dan THR *Ramen Burger House* tahun 2023

Nomor	Posisi	Jumlah	Gapok/Bln	Total Gapok/Bln	Total Gapok/Thn	THR	Gaji/Tahun + THR
1	Manajer	1	5.973.550	5.973.550	71.682.600	5.973.550	89.603.250
2	Chef Full Time Chef	2	5.104.670	10.209.340	122.512.080	10.209.340	148.035.430
3	Part Time Assistant Chef	2	2.715.250	5.430.500	65.166.000	2.715.250	76.027.000
4	Part Time Kitchen	1	1.629.150	1.629.150	19.549.800	814.575	23.622.675
5	Part Time Waiter	1	1.629.150	1.629.150	19.549.800	814.575	23.622.675
6	Kasir	1	2.823.860	2.823.860	33.886.320	2.823.860	42.357.900
7	Part Time Cleaning Service	2	1.303.320	2.606.640	31.279.680	1.303.320	36.492.960
TOTAL (2022)		10	21.178.950	30.302.190	363.626.280	24.654.470	439.761.890

Sumber: *Ramen Burger House*

Tabel 6. 5

Proyeksi Balas Jasa *Ramen Burger House* tahun 2024-2026

Tahun	2024	2025	2026
Biaya Gaji/Tahun + THR	Rp 477.625.389	Rp 518.748.935	Rp 563.413.218

Sumber: *Ramen Burger House*

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.