



## BAB VI

### RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

#### 6.1 Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja

Tenaga kerja adalah orang yang sudah memasuki usia kerja baik sudah bekerja atau sedang aktif mencari kerja serta masih mau dan mampu untuk bekerja. Tentunya tenaga kerja adalah faktor yang sangat penting dalam menjalankan suatu bisnis. Berhasil atau tidaknya suatu perusahaan juga dipengaruhi oleh kualitas tenaga kerjanya. Pada usaha Dapur Semusim Listya, tenaga kerja memiliki kewajiban waktu jam kerjanya dimulai dari hari Senin hingga Sabtu dengan waktu 8 jam kerja perhari. Jam operasional Dapur Semusim Listya dimulai dari pukul 08:00 WIB hingga pukul 16:00 WIB. Dapur Semusim Listya yang merupakan perusahaan perseorangan membutuhkan tenaga kerja sebanyak 2 karyawan dengan jabatan sebagai manajer dan 1 karyawan.

#### 6.2 Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja

Rekrutmen dan seleksi tenaga kerja berguna untuk menemukan tenaga kerja yang sesuai dengan kriteria yang dibutuhkan oleh perusahaan. Rekrutmen adalah proses menghasilkan sekelompok orang yang memenuhi persyaratan untuk mengisi lowongan pekerjaan pada suatu perusahaan. sedangkan seleksi adalah proses memilih orang yang memenuhi persyaratan yang dibutuhkan untuk mengisi lowongan pekerjaan pada suatu perusahaan. beriku ini adalah langkah-langkah yang dilakukan Dapur Semusim Listya dalam melakukan rekrutmen dan seleksi tenaga kerja :

- a. Membuka lowongan pekerjaan



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

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Dapur Semusim Listya akan memberikan pengumuman mengenai adanya lowongan pekerjaan. Informasi ini dapat diberitahu melalui media sosial. Dalam pengumuman tentunya akan ada pemberitahuan juga mengenai apa saja dokumen yang perlu dipersiapkan dan dikirim untuk melamar pekerjaan, posisi pekerjaan yang dibutuhkan, dan persyaratan untuk melamar posisi pekerjaan yang ditawarkan.

b. Seleksi para kandidat

Ketika periode pendaftaran sudah ditutup kemudian Dapur Semusim Listya akan mulai melakukan seleksi melalui cv para kandidat dan mulai menentukan siapa saja yang berhasil ke tahap selanjutnya yaitu wawancara.

c. Menentukan jadwal wawancara

Dapur Semusim Listya memberikan informasi kepada para pelamar pekerja yang terpilih untuk melakukan wawancara pada waktu dan tempat yang sudah disepakati bersama.

d. Wawancara calon karyawan

Wawancara kerja mempunyai manfaat dimana para pelamar memiliki kesempatan untuk bertanya dan mengetahui lebih lagi mengenai perusahaan. Sebaliknya, perusahaan juga memperoleh kesempatan untuk lebih mengenal pelamar dan menilai potensi atau kemampuan para pelamar.

e. Menerima calon karyawan

Setelah selesai melakukan wawancara kemudian pemilik mulai menentukan siapa saja pelamar yang akan diterima. Ketika sudah

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.



memutuskan maka pemilik akan menghubungi para calon karyawan untuk segera mulai melakukan pelatihan dan bekerja di perusahaan.

f. Memberikan pelatihan

Karyawan baru tentunya membutuhkan adaptasi sehingga pemilik mulai memberikan penjelasan kepada karyawan seperti apa saja tanggung jawabnya serta memberikan pelatihan.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**6.3 Uraian Kerja (Job Description)**

Uraian kerja adalah penjelasan atau deskripsi mengenai apa saja tugas atau kegiatan yang harus dilakukan berdasarkan posisi pekerjaannya. Berikut adalah uraian kerja pada Dapur Semusim Listya :

a. Manajer :

- 1) Bertanggung jawab penuh atas jalannya aktivitas bisnis
- 2) Merencanakan aktivitas dan tujuan perusahaan dalam jangka pendek maupun jangka panjang.
- 3) Memastikan bahwa kegiatan operasional perusahaan berjalan dengan semestinya
- 4) Mengontrol dan mengevaluasi kinerja perusahaan
- 5) Mengambil keputusan yang bersangkutan dengan perusahaan
- 6) Memilih pemasok untuk stok bahan baku
- 7) Melakukan analisis pesaing
- 8) Membuat laporan keuangan

b. Karyawan :

- 1) Membuat roti dan melakukan pengemasan untuk produk roti yang sudah jadi



- 2) Mengontrol ketersediaan bahan baku
- 3) Membuat laporan produksi
- 4) Mengawasi kualitas dan kuantitas hasil produksi
- 5) Bertanggung jawab atas kebersihan dan kerapian dapur serta alat-alat masak
- 6) Memperbaharui informasi terkini mengenai produk
- 7) Menjalin komunikasi yang baik dengan para pelanggan
- 8) Membalas pertanyaan para pelanggan
- 9) Memproses pesanan pelanggan
- 10) Melakukan penanganan terhadap keluhan yang disampaikan para pelanggan
- 11) Memastikan pembayaran yang dilakukan pelanggan sudah benar
- 12) Bertanggung jawab atas pengiriman roti kepada pelanggan apabila pengiriman menggunakan aplikasi *Grab* atau *Go-Jek*
- 13) Mengurus semua media milik Dapur Semusim Listya seperti e-mail, media sosial, dan lain-lain

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

## 6.4 Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan

Setiap posisi atau jabatan pada perusahaan tentunya memerlukan sumber daya manusia yang sesuai dengan spesifikasi dan kualifikasi yang sudah ditentukan untuk mendukung proses operasi bisnis agar dapat mencapai tujuan perusahaan dengan baik. Berikut ini adalah spesifikasi dan kualifikasi jabatan pada Dapur Semusim Listya :

- a. Manajer :
  - 1) Pria atau wanita, berusia 21-35 tahun
  - 2) Pendidikan minimal Sarjana atau Sederajat



- 3) Memahami atau mengerti dasar bidang bakery & pastry
  - 4) Bertanggung jawab, jujur, dan disiplin
  - 5) Dapat menjaga kebersihan
  - 6) Memiliki kemampuan berkomunikasi
  - 7) Teliti
  - 8) Sehat Jasmani dan Rohani
  - 9) Rajin, cekatan dan enerjik
  - 10) Sedang tidak menempuh pendidikan apapun
  - 11) Mampu bekerja di hari *weekend*
- b. Karyawan
- 1) Pria atau wanita, berusia 18-35 tahun
  - 2) Pendidikan minimal SMA atau Sederajat
  - 3) Memahami atau mengerti dasar bidang bakery & pastry
  - 4) Lulusan tata boga / Pengalaman di bidang food & bakery
  - 5) Akrab dengan media sosial
  - 6) Pernah berjualan secara online menjadi nilai plus
  - 7) Bertanggung jawab, jujur, dan disiplin
  - 8) Dapat menjaga kebersihan
  - 9) Sehat Jasmani dan Rohani
  - 10) Rajin, cekatan dan enerjik
  - 11) Sedang tidak menempuh pendidikan apapun
  - 12) Mampu bekerja di hari *weekend*

**© 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.

## 6.5 Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur Organisasi adalah (Stephen P. Robbins & Timothy A. Judge, 2018, p. 276) bagaimana sebuah tugas secara formal dibagi, dikelompokkan, dan



dikoordinasikan. Tentunya penting bagi suatu perusahaan untuk membuat struktur organisasi agar pembagian tugas setiap pekerja dapat jelas dan perusahaan dapat berjalan dengan baik karena pembagian tugas yang jelas. Desain organisasi dibagi menjadi 3 yaitu :

a. *The Simple Structure*

Struktur sederhana memiliki ciri departementalisasi yang rendah, rentang kendali yang luas, otoritas terpusat pada satu orang, dan formalisasi yang sedikit. Pada umumnya struktur sederhana banyak digunakan oleh perusahaan yang baru berdiri. Kelebihan dari struktur sederhana adalah karena kesederhanaannya sehingga cepat, fleksibel, biaya yang rendah untuk melakukan kegiatan operasi, dan akuntabilitasnya yang jelas.

b. *The Bureaucracy*

Birokasi memiliki ciri seperti tugas-tugas yang rutin dicapai melalui spesialisasi, aturan dan regulasi yang diformalkan secara ketat, tugas-tugas yang dikelompokkan ke dalam unit-unit, otoritas yang terpusat, rentang kendali sempit, dan pengambilan keputusan dengan mengikuti rantai komando. Birokrasi memiliki kelebihan dimana kemampuan dalam melakukan aktivitas sangat efisien karena sudah adanya tata karma.

c. *The Matrix Structure*

Struktur matriks adalah sebuah struktur organisasi yang menciptakan garis wewenang ganda serta menggabungkan fungsional dan produk departementalisasi. Kelebihan dari struktur matriks ini adalah mampu memfasilitasi koordinasi apabila organisasi memiliki sejumlah aktivitas kompleks dan saling bergantung.



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.

**Gambar 6. 1**

**Struktur Organisasi Dapur Semusim Listya**



Sumber : Dapur Semusim Listya, 2022

Berdasarkan pada penjelasan diatas maka dapat diketahui bahwa Dapur Semusim Listya menggunakan simple structure karena dapat dilihat bahwa perusahaan Dapur Semusim Listya merupakan usaha yang masih kecil dan tergolong baru. Selain itu dapat dilihat juga bahwa pemilik perusahaan langsung membawahi stafnya.

## 6.6 Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan

Kompensasi karyawan adalah imbalan yang diberikan suatu perusahaan kepada karyawannya atas pekerjaan yang sudah dilakukan. Kompensasi yang diberikan perusahaan kepada karyawan tentunya menjadi salah satu faktor yang menentukan keputusan karyawan untuk bekerja disebuah perusahaan. Kompensasi memiliki tujuan untuk mempertahankan karyawan yang berprestasi dalam sebuah perusahaan oleh karena itu kompensasi yang ditawarkan harus sebanding dengan kinerja yang diberikan oleh karyawan. Selain itu kompensasi memiliki tujuan untuk



menjamin bahwa perusahaan memiliki keadilan, memberikan motivasi kepada karyawan serta meningkatkan produktivitas karyawan.

Berpedoman pada keputusan Gubernur Jawa Barat Nomor 561/Kep.732-Kesra/2021 tentang Upah Minimum Kabupaten/Kota di Daerah Provinsi Jawa Barat Tahun 2022, UMK kota Bogor pada tahun 2022 ditetapkan sebesar Rp 4.330.249,57. Dapur Semusim Listya tentunya akan memberikan kompensasi atau upah yang layak kepada karyawan dengan mengikuti aturan UMK kota Bogor. Berikut adalah rincian gaji karyawan Dapur Semusim Listya :

**Tabel 6. 1**

**Rincian Gaji Karyawan Dapur Semusim Listya**

Posisi	Jumlah	Total Gaji/Bulan	Total Gaji/Tahun	Tunjangan Hari Raya	Total
Manajer	1	Rp5.000.000	Rp60.000.000	Rp1.666.667	Rp61.666.667
Karyawan	1	Rp4.600.000	Rp55.200.000	Rp1.533.333	Rp56.733.333
Total	1	Rp9.600.000	Rp115.200.000	Rp3.200.000	<b>Rp118.400.000</b>

Sumber : Dapur Semusim Listya, 2022

Berdasarkan pada table 6.2, pemilik akan melakukan kenaikan gaji selama 5 tahun kedepan sebesar 6% per tahun. Hal ini dihitung berdasarkan pada rata-rata pertumbuhan UMK kota bogor 5 tahun terakhir. Berikut adalah proyeksi kenaikan balas jasa Dapur Semusim Listya Tahun 2023-2027, sebagai berikut :

**Tabel 6. 2**

**Proyeksi Balas Jasa Dapur Semusim Listya Tahun 2023-2027 (Rupiah)**

Tahun	2023	2024	2025	2026	2027
Biaya	Rp118.400.000	Rp132.288.000	Rp140.225.280	Rp148.638.797	Rp157.557.125

Sumber : Dapur Semusim Listya, 2022