

BAB VI

RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

A. Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja

Tenaga kerja diperlukan dalam kegiatan bisnis untuk membantu pemilik usaha dalam mencapai tujuan usahanya. Mau Bakmi memperkerjakan beberapa tenaga kerja yang sesuai dengan tugas dan keahliannya masing-masing agar proses usaha berjalan dengan efektif dan sesuai dengan arahan Berikut pada tabel 6.1 adalah rencana kebutuhan tenaga kerja dari Mau Bakmi:

Tabel 6.1
Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja Mau Bakmi

Jabatan	Jumlah
Manajer	1
Kasir	1
Juru Masak	2
Asisten Juru Masak	2
Pelayan	7
<i>Cleaning Service</i>	2
TOTAL	15

Sumber : Data diolah.

Berdasarkan tabel 6.1 di atas, total kebutuhan tenaga kerja untuk menjalankan kegiatan operasional Mau Bakmi sebanyak 15 orang.



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. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja

Untuk mendapatkan tenaga kerja yang berkualitas, penulis akan melakukan rekrutmen dan seleksi terhadap tenaga kerja yang akan bekerja di Restoran Mau Bakmi. Pemilik melakukan rekrutmen karyawan dengan tujuan agar mendapatkan pelamar dari berbagai sumber, sehingga pemilik mampu menjaring calon karyawan yang sesuai dengan posisi yang ditawarkan. Terdapat beberapa langkah yang dilakukan oleh pemilik untuk mendapatkan calon pelamar yang berpotensi sebagai berikut :

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Membuka lowongan pekerjaan

Menyebarkan informasi lowongan pekerjaan melalui media sosial, dan web-web yang mengiklankan pekerjaan seperti jobstreet.co.id, dan lain-lain serta memasang papan lowongan pekerjaan pada masa renovasi bangunan sebelum usaha dibuka. Pelamar dapat mengirim CV (*Curriculum Vitae*) ke alamat email pemilik.

2. Melakukan Seleksi

Seleksi dilakukan dengan memilih pelamar-pelamar yang memenuhi kriteria dan kualifikasi pada CV yang diterima yang dibutuhkan untuk menempati setiap jabatan.

Jadwal *Interview*

Melakukan pemanggilan terhadap pelamar yang sesuai dengan kriteria dan kualifikasi melalui telepon untuk melakukan *interview* diwaktu dan tempat yang disepakati.

4. Wawancara calon karyawan

© Hak Cipta milik IBKKG (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 IBKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



Menurut Gary Dessler (2015:124), wawancara dapat dilakukan dengan setiap

C calon karyawan, atau dengan interview secara grup. Manajer melaksanakan wawancara dengan pelamar secara perorangan yang memenuhi syarat dengan berbagai pertanyaan, seperti motivasi kerja, prinsip dalam bekerja, dan pengalaman dalam bidangnya. Selain itu perlu dilihat kepribadian dari karyawan, apakah orangnya serius dalam bekerja, memiliki sikap yang baik, dan kemampuan bekerja sama. Hal ini dilakukan karena kepribadian adalah salah satu faktor dari terciptanya lingkungan kerja yang kondusif, terutama dalam dapur sangat diperlukan koordinasi yang baik agar proses berjalan dengan efisien.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

5. Melakukan tes kerja lapangan

Salah satu tes yang dapat dilakukan menurut Gary Dessler (2015:214) yaitu dengan sampel kerja (*work samples*) yaitu memberikan tugas pekerjaan yang sebenarnya yang digunakan untuk mengetes kinerja pelamar.

Calon karyawan yang lulus tes wawancara akan melaksanakan tes kerja lapangan, yaitu melaksanakan tugas sesuai dengan bagian yang dipilihnya secara nyata agar manajer dapat melihat dengan langsung kemampuan yang dimiliki calon karyawan, dan bagaimana menghadapi situasi kerja yang nyata, sebagai masukan untuk memilih karyawan yang tepat.

6. Penerimaan calon karyawan

Setelah wawancara, pemilik memilih calon karyawan yang akan diterima dan dihubungi untuk segera melakukan pelatihan kerja.

C Hak cipta milik 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.



7. Melakukan pelatihan

- C** Setelah proses penerimaan, karyawan akan diberi pelatihan oleh pemilik sesuai porsi dan jabatannya masing-masing agar mampu memberikan pelayanan terbaik untuk konsumen Mau Bakmi. Proses rekrutmen dan pelatihan tersebut diperkirakan akan memakan biaya sebesar Rp. 3.000.000.-. Biaya ini dipergunakan untuk interview sebesar Rp. 1.500.000, pembelian bahan baku untuk pelatihan sebesar Rp 1.000.000, dan perlengkapan sebesar Rp 500.000. yang dibutuhkan dalam proses pelatihan.

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.



C. Uraian Kerja (*Job Description*)

Menurut Dessler (2015:141), *Job Description* memiliki proses yang cukup sederhana, tetapi untuk yang belum memiliki pengalaman, sedikit lebih kompleks. Perlu dispesifikasikan hal-hal seperti karakteristik fisik, keperibadian, minat, dan kemampuan lainnya yang sesuai dengan pekerjaan yang akan dijalankan. Setiap pekerjaan perlu dideskripsikan dengan lengkap agar tugas dari setiap jabatan menjadi jelas, dan dapat menjadi acuan bagi para pekerja mengenai tanggung jawab yang mereka miliki. Berikut adalah uraian kerja atau *job description* dari masing-masing jabatan di restoran Mau Bakmi:

1. *Store Manager*

Tanggung jawab *Store manager* adalah sebagai berikut:

- a. Memegang kendali terhadap seluruh kegiatan usaha yang dilakukan di *store* Mau Bakmi;
- b. Memimpin *briefing* setiap pagi sebelum buka toko, dan rapat evaluasi setiap malam setelah tutup toko;
- c. Mengatur anggaran dan pengelolaan pembukuan Mau Bakmi;
- d. Melakukan pembelian bahan baku secara berkala;
- e. Mengatur strategi pemasaran dan penjualan;
- f. Membuat peraturan kerja;
- g. Membuat target jangka pendek secara berkala;
- h. Menjaga hubungan baik dengan pemasok dan merima keluhan konsumen;
- i. Melakukan penilaian terhadap kinerja setiap karyawan secara berkala.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta milik 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.



2. Juru Masak

Tanggung jawab dari juru masak adalah :

- a. Mengolah bahan baku menjadi makanan dan minuman siap saji. Dalam restoran Mau Bakmi terdapat 2 juru masak yang masing-masing mempunyai tugas yang berbeda. Satu juru masak bertugas untuk mengolah produk khusus varian bakmi goreng yang dimana prosesnya tidak perlu menggunakan penggorengan, dan juru masak yang kedua bertugas mengolah produk yang membutuhkan peralatan penggorengan seperti Nasi Goreng, Mi Goreng Spesial, dan lain-lain.
- b. Mengontrol dan melaporkan stok bahan baku kepada pemilik.
- c. Menjaga dan mengontrol kualitas bahan baku serta produk.

3. Asisten Juru masak

- a. Membantu juru masak dalam menyiapkan dan menjaga kebersihan peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan.
- b. Membantu juru masak dalam menyiapkan bahan baku yang diperlukan (mengupas wortel, menimbang tepung, memecahkan telur, dan lain-lain.)
- c. Menjaga kebersihan area dapur Mau Bakmi.

4. Pelayan

- a. Menyambut dan mengantarkan konsumen ke meja makan dari pintu masuk Restoran Mau Bakmi.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



b. Memberikan daftar menu serta memberikan informasi atau penjelesan dari menu yang ada restoran Mau Bakmi. Pelayan harus mengetahui seluruh menu yang dijual oleh Mau Bakmi dengan baik.

c. Mencatat pesanan dari pelanggan dan memberikan data pesanan ke kasir.

d. Memastikan meja makan selalu dalam keadaan bersih dan membawa peralatan makan kotor ke dapur untuk dibersihkan.

e. Membawa makanan dan minuman yang sudah jadi dari meja makanan siap saji dan menghadirkan makanan dan minuman tersebut kepada konsumen.

f. Memberikan *bill* atau nota pembayaran kepada konsumen.

g. Menerima pembayaran dari konsumen dan menyerahkannya kepada kasir.

h. Menjaga kebersihan area makan Mau Bakmi.

5. Kasir

Tanggung jawab dari kasir adalah :

a. Memproses pembayaran dari konsumen dan memberikan kembalian kelebihan pembayaran kepada pelayan untuk kemudian diserahkan kepada konsumen.

b. Mencetak nota pembayaran atau *bill*.

c. Memberikan data pesanan yang diberikan oleh pelayan kepada bagian dapur.

d. Menghitung dan mencatat pemasukan setiap hari .

e. Melaporkan pemasukan perhari kepada Manajer.

6. Cleaning Service

a. Membersihkan lantai restoran yang kotor.



- b. Membersihkan toilet restoran.
- c. Mencuci seluruh peralatan makanan yang kotor.
- d. Melaporkan stock persediaan pembersih kepada manajer.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

D. Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan

Dalam melakukan perekrutan tenaga kerja, Mau Bakmi menetapkan beberapa syarat spesifikasi dan kualifikasi yang harus dimiliki oleh calon pelamar kerja. Berikut adalah spesifikasi dan kualifikasi untuk masing-masing jabatan di Restoran Mau Bakmi:

1. Store Manager

- a. Minimal berumur 30 tahun, maksimal 50 tahun.
- b. Pendidikan terakhir minimal S1 di bidang *Management*.
- c. Berpengalaman minimal 2 tahun sebagai *store manager* restoran.
- d. Mampu bekerja di bawah tekanan.
- e. Jujur.
- f. Memiliki inisiatif tinggi.
- g. mampu memimpin seluruh kegiatan yang dilakukan di *store*.

2. Juru Masak

- a. Berumur minimal 23 tahun, maksimal 50 tahun.
- b. Pendidikan terakhir minimal D3 di bidang Perhotelan.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

- c. Berpengalaman minimal 2 tahun sebagai juru masak atau koki restoran atau hotel.
- d. Mampu bekerja di bawah tekanan.
- e. Jujur.
- f. Memiliki inisiatif tinggi.
- g. Mampu memimpin seluruh kegiatan yang dilakukan di dapur.

3. Asisten Juru Masak

- a. Berumur minimal 18 tahun, maksimal 30 tahun.
- b. Pendidikan terakhir minimal lulusan SMK jurusan tata boga atau perhotelan.
- c. Mampu bekerja di bawah tekanan.
- d. Jujur.
- e. Mengerti cara penggunaan peralatan masak.
- f. Berkeinginan untuk belajar.
- g. Mampu mengikuti perintah atasan dengan baik.
- h. Memiliki inisiatif tinggi.
- i. mampu bekerja dengan cepat.
- j. Mampu bekerjasama dengan baik.
- k. Lebih diutamakan bagi yang berpengalaman.

4. Pelayan

- a. Berumur minimal 18 tahun, maksimal 30 tahun.

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.

- b. Pendidikan terakhir minimal lulusan SMA/SMK.
- c. Mampu bekerja di bawah tekanan.
- d. Jujur.
- e. Mampu bekerja dengan cepat.
- f. Ramah.
- g. Berkeinginan untuk belajar.
- h. Mampu mengikuti perintah atasan dengan baik.
- i. Memiliki inisiatif tinggi.
- j. Mampu bekerjasama dengan baik.

5. Kasir

- a. Berumur minimal 18 tahun, maksimal 30 tahun.
- b. Minimal lulusan SMA/SMK jurusan akuntansi.
- c. Mampu bekerja di bawah tekanan.
- d. Jujur.
- e. Mampu bekerja dengan cepat.
- f. Ramah.
- g. Berkeinginan untuk belajar.
- h. Mampu mengikuti perintah atasan dengan baik.
- i. Memiliki inisiatif tinggi.
- j. Mampu bekerjasama dengan baik.
- k. Lebih diutamakan bagi yang berpengalaman.

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.

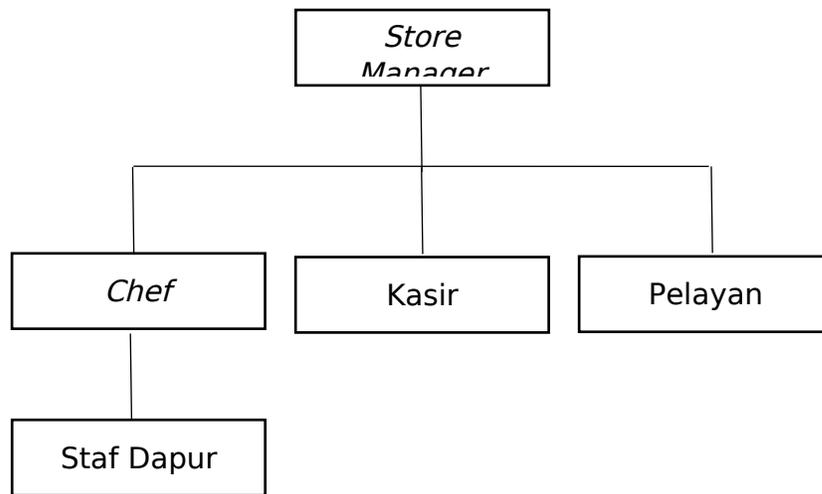


E. Struktur Organisasi Perusahaan

Menurut Robbins dan Coulter (2014:371), ada beberapa jenis struktur organisasi tradisional yaitu struktur organisasi sederhana, struktur organisasi fungsional dan struktur organisasi divisional. Restoran Mau Bakmi menerapkan struktur organisasi sederhana di mana *Store Manager* membawahi langsung seluruh karyawan yang bekerja di restoran Mau Bakmi. Berikut adalah struktur organisasi Mau Bakmi:

Gambar 6.1

Struktur Organisasi “Mau Bakmi”



Sumber: Mau Bakmi, 2019

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.



F. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan

Balas jasa merupakan gaji dan tunjangan yang diterima oleh karyawan yang menjadi haknya atas tenaga dan pikiran yang telah diberikannya kepada perusahaan. Menurut Undang-Undang Republik Indonesia No. 40 Tahun 2004 tentang Sistem Jaminan Sosial Nasional menyatakan bahwa 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.

Berdasarkan peraturan yang ditetapkan oleh Gubernur DKI Jakarta, Upah Minimum Kota (UMK) kota DKI Jakarta sebesar Rp. 3.940.973,00 (<http://www.gajiumr.com/umr-jakarta/>). Namun karena restoran Mau Bakmi akan dibuka pada tahun 2021, maka penulis akan menggunakan perkiraan nominal UMK tahun 2021. Perkiraan kenaikan ini dihitung dengan cara mencari rata-rata kenaikan UMK setiap tahunnya dalam 5 tahun terakhir, yaitu tahun 2014 sampai dengan 2019. Berikut adalah perhitungannya:

$$2014-2015 = \frac{2.700.000 - 2.441.000}{2.441.000} \times 100\% = 11,69\%$$

$$2015-2016 = \frac{3.100.000 - 2.700.000}{2.700.000} \times 100\% = 11,5\%$$

$$2016-2017 = \frac{3.355.750 - 3.100.000}{3.100.000} \times 100\% = 8,25\%$$



$$2017-2018 = \frac{3.648.035 - 3.355.750}{3.355.750} \times 100\% = 8,71\%$$

$$2018-2019 = \frac{3.940.973 - 3.648.035}{3.648.035} \times 100\% = 8,03\%$$

$$\text{Rata-rata kenaikan UMK} = \frac{11,69 + 11,5 + 8,25 + 8,71 + 8,03}{5} = 9,64\%$$

Berdasarkan perhitungan rata-rata kenaikan UMK tersebut, diperkirakan UMK

DKI Jakarta pada tahun 2020 dan 2021 adalah sebagai berikut:

$$2020 = 3.940.973 + (3.940.973 \times 9,64\%) = 4.242.757,72$$

$$2021 = 4.242.757,72 + (4.242.757,72 \times 9,64\%) = 4.651.759,56$$

Berdasarkan perkiraan UMK tersebut, berikut adalah rincian kompensasi dan
balas jasa yang diberikan Restoran Mau Bakmi untuk para karyawannya:

Tabel 6.2

Rencana Perhitungan Balas Jasa Karyawan Tahun 2021 (dalam Rp)

Jabatan	Jumlah karyawan	Gaji Pokok		THR	Total
		/Bulan	/Tahun		
Store	1	8.000.000	96.000.000	8.000.000	104.000.000
Manager					
Chef	2	6.000.000	72.000.000	6.000.000	156.000.000
Staf Dapur	4	4.700.000	56.400.000	4.700.000	244.400.000
Pelayan	4	4.700.000	56.400.000	4.700.000	244.400.000
Kasir	2	4.700.000	56.400.000	4.700.000	122.200.000
Total	13	28.100.000	337.200.000	28.100.000	871.000.000

Sumber : Mau Bakmi, 2019

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.