



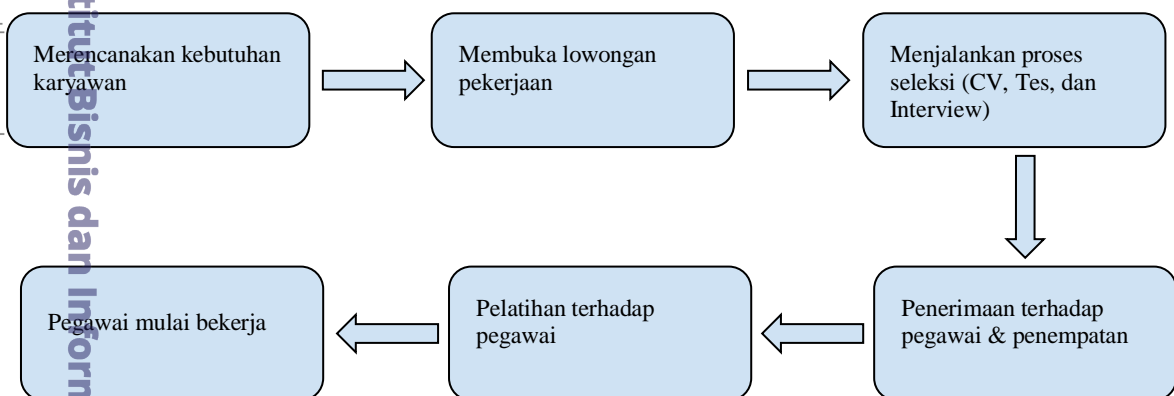
6.2 Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja

Dalam mendapatkan tenaga kerja atau sumber daya manusia terbaik serta sesuai dengan kebutuhan pekerjaan, diperlukannya suatu proses rekrutmen dan juga seleksi tenaga kerja (Arius, 2017). Rekrutmen merupakan salah satu upaya yang dilakukan untuk memperoleh calon tenaga kerja yang memiliki kualifikasi yang sesuai untuk bekerja dalam suatu organisasi. Menurut (Rosento, 2018), rekrutmen merupakan serangkaian aktivitas yang dijalankan untuk menarik pelamar kerja yang sesuai dengan kualifikasi yang dibutuhkan baik dari kemampuan maupun sikap untuk mencapai tujuan organisasi. Tahapan rekrutmen menjadi sangat penting mengingat performa dari bisnis sangat dipengaruhi oleh kinerja tenaga kerjanya.

EatBowl melakukan proses rekrutmen dan seleksi untuk mendapatkan tenaga kerja terampil yang sesuai dengan kualifikasi masing-masing bidang pekerjaan. Secara sederhana proses di EatBowl mencakup tiga tahapan proses yaitu rekrutmen, seleksi, dan penempatan karyawan. Berikut merupakan gambaran proses rekrutmen dan seleksi tenaga kerja EatBowl.

Gambar 6. 1

Flow Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja EatBowl



Sumber: EatBowl

a. Merencanakan kebutuhan karyawan

1. Dilarang menyalin atau menjiplak isi atau seluruhnya tanpa izin IBIKKG.
 2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

diterima sebagai karyawan. Setelah dihubungi maka EatBowl akan mengundang para karyawan yang diterima untuk datang ke lokasi usaha EatBowl untuk briefing, negosiasi gaji, dan penandatanganan kontrak kerja.

e. Pelatihan terhadap karyawan

Sebelum mulai bekerja, EatBowl akan mengadakan pelatihan terlebih dahulu terhadap karyawan yang diselenggarakan dan dipandu oleh owner. Pelatihan ini dilakukan untuk mempersiapkan karyawan sebelum terjun melayani pelanggan yang sesungguhnya. Pelatihan ini juga mencakup simulasi ketika ada pelanggan yang memesan makanan dan karyawan akan menjalankan bidang pekerjaan masing-masing.

6.3 Uraian kerja (*job description*)

Job description merupakan deskripsi / uraian yang menjelaskan terkait dengan tugas, wewenang, tanggung jawab, dan fungsi dari suatu pekerjaan. Tugas dan wewenang yang suatu pekerjaan detail mengenai pekerjaan yang akan dilakukan, yang dapat memberikan acuan dalam hal pekerjaan secara detail, Selanjutnya, terdapat hubungan kerja yang mengatur mengenai hubungan dengan berbagai pihak terkait.

a. Manajer

- 1) Merancang strategi usaha, baik strategi terhadap pemasaran, sumber daya manusia, keuangan
- 2) Mengawasi, mengontrol, dan bertanggung jawab atas kegiatan usaha
- 3) Melakukan pengecekan terhadap stok bahan baku, dan melakukan pemesanan terhadap bahan baku
- 4) Membuat pembukuan untuk mencatat keuangan perusahaan
- 5) Melakukan evaluasi dan penilaian terhadap kinerja para karyawan perusahaan

b. Chef

- 1) Memasak makanan sesuai dengan menu dan pesanan konsumen





- 2) Menyiapkan bahan baku untuk diproses di dapur
- 3) Membuat laporan terhadap stok bahan baku yang ada di dapur

4) Menjaga kebersihan dapur

c. Pelayan

- 1) Mengantarkan makanan atau pesanan kepada pembeli
- 2) Menjaga kebersihan restoran, seperti: meja, lantai, teras restoran
- 3) Menyampaikan pesanan pembeli kepada chef untuk disajikan
- 4) Membersihkan serta mencuci mangkuk kotor

d. Kasir

- 1) Melayani konsumen dan mencatat pesanan pembeli
- 2) Menerima pembayaran dari pembeli
- 3) Merekap total pendapatan restoran dan melaporkannya kepada manajer
- 4) Menjelaskan menu yang ada di restoran kepada pembeli
- 5) Menerima *feedback* dari pembeli

6.4 Spesifikasi dan Kualifikasi jabatan

Spesifikasi dan kualifikasi jabatan merupakan persyaratan minimal yang harus dimiliki dan dipenuhi oleh seseorang yang menduduki suatu jabatan, agar seseorang tersebut dapat menjalankan dan melaksanakan tugas atau *job description* yang telah diberikan dengan baik dan penuh tanggung jawab. Pada spesifikasi jabatan ditentukan kemampuan atau bakat yang harus dimiliki oleh calon karyawan dalam menjalankan pekerjaannya. Spesifikasi jabatan berisikan ringkasan pekerjaan yang lengkap dan jelas yang disertai oleh kualifikasi yang dibutuhkan oleh calon pemangku jabatan tersebut.

Seorang karyawan dapat bekerja dengan baik jika ditempatkan pada posisi jabatan yang sesuai dengan minat serta kemampuan karyawan tersebut. Dengan menempatkan karyawan pada suatu jabatan yang sesuai dengan spesifikasi dan kualifikasi yang dimiliki



oleh karyawan hal ini akan memberikan kesempatan bagi para karyawan untuk mengembangkan diri dan merealisasikan potensi atau kemampuannya secara optimal.

Berikut spesifikasi dan kualifikasi untuk setiap jabatan yang ada di EatBowl:

a. Manajer

- 1) Usia minimal 25 tahun
- 2) Minimal pendidikan S1 (Manajemen , Administrasi bisnis)
- 3) Memiliki kemampuan dalam memecahkan suatu masalah
- 4) Memiliki jiwa kepemimpinan, mampu bekerja sama dengan tim
- 5) Mengerti dan menguasai kegiatan operasional perusahaan
- 6) Mampu mengoperasikan software yang digunakan oleh perusahaan, seperti: Ms.Office, Photoshop, Adobe, Adobe premier
- 7) Mampu berkomunikasi dengan baik dan dapat menjaga hubungan baik internal maupun eksternal perusahaan

b. Chef

- 1) Usia minimal 22 tahun dan maksimal 40 tahun
- 2) Memiliki *passion* dan *skills* di bidang memasak
- 3) Memiliki pengalaman kerja di dapur minimal 1 tahun
- 4) Memiliki rasa tanggung jawab, teliti, dan konsisten dalam menyajikan hidangan menu
- 5) Mampu berkomunikasi dengan baik dalam menjaga hubungan baik hubungan internal maupun eksternal

c. Pelayan

- 1) Usia minimal 18 tahun dan maksimal 35 tahun
- 2) Minimal pendidikan SMA/SMK sederajat
- 3) Memiliki pengalaman kerja dibidang yang sejenis
- 4) Mampu berkomunikasi dengan baik



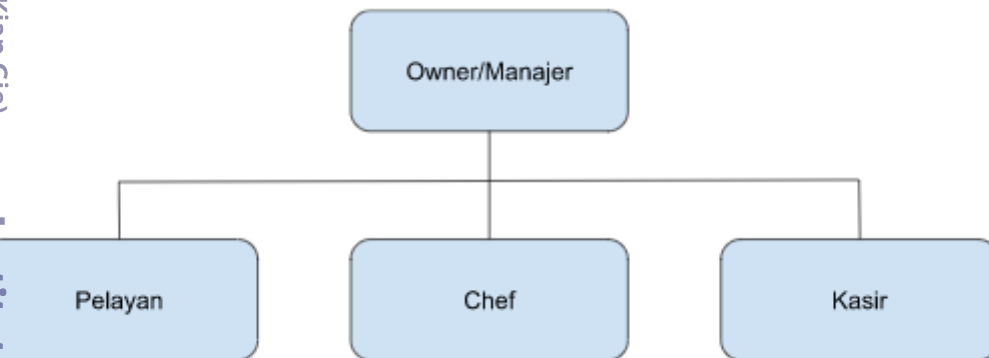
- 5) Berpenampilan *good looking*
- 6) Memiliki rasa tanggung jawab, disiplin, dan teliti

- d. Kasir
 - 1) Usia minimal 18 tahun dan maksimal 35 tahun
 - 2) Minimal pendidikan SMA/SMK sederajat
 - 3) Memiliki pengalaman kerja dibidang yang sejenis
 - 4) Mampu berkomunikasi dengan baik
 - 5) Berpenampilan *good looking*
 - 6) Memiliki rasa tanggung jawab, disiplin dan teliti

6.5 Struktur Organisasi Perusahaan

Gambar 6. 2

Struktur Organisasi EatBowl



Sumber: EatBowl

6.6 Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan

Kompensasi dan balas jasa karyawan menjadi salah satu faktor yang dapat mempengaruhi motivasi karyawan dalam bekerja. Hasibuan (2019) menyatakan bahwa

kompensasi merupakan bentuk penerimaan karyawan atas balas jasa terhadap hasil pekerjaan maupun kontribusinya terhadap sebuah organisasi. EatBowl memberikan kompensasi dan balas jasa terhadap karyawannya dalam bentuk gaji pokok serta Tunjangan Hari Raya (THR). Kenaikan dari gaji pokok dan THR setiap tahunnya diproyeksikan mengalami peningkatan sebesar 5%. Berikut di bawah ini merupakan tabel dari anggaran kompensasi dan balas jasa karyawan EatBowl serta proyeksi lima tahun kedepan.

Tabel 6. 2

Anggaran Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan EatBowl tahun 2023 (dalam rupiah)

No	Jabatan	Jumlah personel	Gaji Pokok/Bulan (Rp)	Gaji Pokok/Tahun (Rp)	THR/tahun (Rp)	Jumlah Kompensasi 1 tahun (Rp)
1	Manajer	1	5.500.000	66.000.000	5.500.000	71.500.000
2	Chef	2	10.000.000	120.000.000	10.000.000	130.000.000
3	Pelayan	1	4.700.000	56.400.000	4.700.000	61.100.000
4	Kasir	1	4.700.000	56.400.000	4.700.000	61.100.000
Total						323.700.000

Sumber: EatBowl

1. Dilarang menyalin, mengutip, atau menjiplak sebagian atau seluruhnya tanpa menyebutkan sumber. 2. Dilarang mengutip hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.





Tabel 6. 3

Proyeksi Anggaran Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan EatBowl tahun 2023-2027

No	Jabatan	2023	2024	2025	2026	2027
1	Manajer	71.500.000	75.075.000	78.828.750	82.770.187	86.908.687
2	Chef	130.000.000	136.500.000	143.325.000	150.491.250	158.015.813
3	Pelayan	61.100.000	64.155.000	67.362.750	70.730.887	74.267.431
4	Kasir	61.100.000	64.155.000	67.362.750	70.730.887	74.267.431
	Total	323.700.000	339.885.000	356.879.250	374.723.211	393.459.364

Sumber: EatBowl

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. 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.