



BAB VI

RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

6.1. Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja

Menurut Gary Dessler (2020 : 3), *“Human resource management (HRM) is the process of acquiring, training, appraising, and compensating employees, and of attending to their labor relations, health and safety, and fairness concerns.”*. yang memiliki arti Manajemen Sumber Daya Manusia (SDM) adalah sebuah proses untuk memperoleh, melatih, menilai dan memberikan kompensasi kepada pekerja, dan memperhatikan hubungan kerja, kesehatan, keamanan, dan masalah keadilan mereka. Dalam menjalankan usahanya, Dapur Mommyku membutuhkan tenaga kerja dalam membantu berjalannya usaha Dapur Mommyku. Karena tanpa adanya tenaga kerja, sebuah pekerjaan akan sulit dilakukan dan tujuan perusahaan akan sulit dicapai. Karena bisnis yang dijalankan Dapur Mommyku masih tergolong baru dan kecil, tenaga kerja yang diperlukan tidak banyak. Berikut jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan Dapur Mommyku

Tabel 6.1

Jumlah Tenaga Kerja Dapur Mommyku

No.	Jabatan	Jumlah
1	Manager	1
2	Kasir	1
3	Chef	1
Total		3

Sumber: Dapur Mommyku, 2022



Berdasarkan **Tabel 6.1**, kebutuhan tenaga kerja yang dibutuhkan Dapur Mommyku hanya sebanyak 3 karyawan dengan waktu kerja full time.

6.2. Proses Rekrutmen dan Seleksi tenaga kerja

dalam menjalankan sebuah usaha, setiap pemilik usaha harus mencari tenaga kerja yang sesuai kebutuhannya untuk menjadi partner usahanya. Proses pencarian tenaga kerja bisa disebut sebagai proses rekrutmen. Dalam melakukan proses tersebut, pemilik usaha harus mencari sesuai kriteria yang diperlukan perusahaan dan tidak boleh sembarangan agar Dapur Mommyku dapat menyaring calon karyawan yang sesuai dengan posisi yang dibutuhkan dan memiliki karakter yang baik dan berkualitas. Berikut adalah proses rekrutmen yang dilakukan Dapur Mommyku:

a. Membuka lowongan kerja

Tahap pertama yang dilakukan adalah dengan menyebarkan lowongan pekerjaan melalui sosial media seperti instagram. Penyebaran lowongan pekerjaan melalui instagram dilakukan menggunakan instagram pemilik dan instagram Dapur Mommyku. Selain itu proses penyebaran juga dilakukan melalui website khusus lowongan pekerjaan seperti *Linkedin* dan *Jobstreets*. Dalam penyebaran ini sudah diinfokan bidang pekerjaan dan kriteria yang dibutuhkan sehingga calon pelamar yang tertarik dapat mengirimkan CV ke email Dapur Mommyku yang sudah tertera.

b. Melakukan seleksi para pelamar

Setelah terkumpul beberapa nama calon pelamar melalui email Dapur Mommyku, akan dilakukan proses seleksi berdasarkan kriteria dan kualifikasi



yang dibutuhkan. Setelah proses seleksi, pemilik akan menghubungi calon pelamar potensial untuk lanjut dalam proses interview.

c. Melakukan interview

Dalam proses Interview, pemilik usaha akan berinteraksi dengan calon pekerja, hal ini dilakukan untuk mengetahui latar belakang, kepribadian dan kemampuan dari setiap calon pekerja lebih dalam.

d. Penerimaan karyawan

Setelah melakukan interview, pemilik usaha akan menilai kecocokan antara calon pekerja dengan posisi yang mereka inginkan dan jika sesuai kriteria maka pemilik akan menghubungi calon karyawan melalui telepon. Calon karyawan akan dijelaskan *Job Desk* secara lengkap dan akan dilakukan tanda tangan kontrak kerja.

e. Pelatihan Tenaga Kerja

Karyawan yang sudah menandatangani kontrak kerja, artinya telah menyetujui untuk mengikuti aturan yang diterapkan Dapur Mommyku, termasuk dalam pelatihan yang dijalankan 1 minggu sesuai dengan jabatannya masing-masing.

f. Karyawan bekerja

Jika pelatihan sudah dilaksanakan, maka karyawan sudah bisa memulai pekerjaan sesuai jabatannya. Dalam melakukan pekerjaan, setiap karyawan akan dinilai kinerjanya dan akan dilakukan evaluasi agar performa karyawan selalu terjaga

© 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.



6.3. Uraian kerja (job description)

Menurut Gary Dessler (2020 : 111), *“A job description is a written statement of what the worker actually does, how he or she does it, and what the job’s working conditions are.”*. yang memiliki arti uraian Pekerjaan adalah sebuah pernyataan tertulis tentang apa saja yang diperlukan pekerja, bagaimana caranya dia melakukannya, dan apa saja yang menjadi kriteria atau kondisi pekerjaan tersebut.

Uraian pekerjaan menjadi panduan dari perusahaan kepada karyawan dalam melaksanakan tugasnya, sehingga pemilik usaha dalam mengurai pekerjaan harus dilakukan dengan jelas untuk memudahkan karyawan dalam melakukan pekerjaannya.

Berikut adalah uraian pekerjaan Dapur Mommyku pada setiap jabatan yang ada:

a. Manager

- 1) Membuat perencanaan jangka pendek dan jangka panjang.
- 2) Membuat strategi pemasaran dan penjualan.
- 3) Menentukan kebijakan operasional dan prosedur kerja.
- 4) Melakukan pengambilan keputusan pada setiap kebijakan.
- 5) Bertanggung jawab dalam proses yang menyangkut SDM, seperti rekrutmen, seleksi kerja, shift kerja, dll.
- 6) Bertanggung jawab dalam membangun hubungan yang baik dengan pihak luar seperti supplier.
- 7) Mengawasi setiap pekerjaan yang dilakukan karyawan.
- 8) Mengawasi laporan keuangan usaha.

b. Kasir

- 1) Menjalankan proses penjualan dan pembayaran.



- 2) Membuat bukti kas masuk dan kas keluar atas permintaan dan pengeluaran yang dilakukan secara tunai maupun non tunai.
- 3) Membuat laporan keuangan harian.
- 4) Menyerahkan laporan keuangan setiap closing kepada owner.

c. Chef

- 1) Memastikan setiap kualitas bahan baku dari supplier.
- 2) Memastikan peralatan memasak siap semua untuk digunakan.
- 3) Menerima pesanan dari kasir.
- 4) Membuat pesanan konsumen.
- 5) Hafal semua resep makanan.
- 6) Menjaga kebersihan dan kerapihan dapur.
- 7) Memahami SOP.
- 8) Setiap closing, melakukan cek stock untuk sisa bahan baku yang ada.

6.4. Spesifikasi dan Kualifikasi jabatan

Menurut Gary Dessler (2020 : 120), *“The job specification takes the job description and answers the question, “What human traits and experience are required to do this job effectively?” It shows what kind of person to recruit and for what qualities you should test that person.”*. yang memiliki arti spesifikasi pekerjaan menggunakan deskripsi pekerjaan untuk menjawab pertanyaan, “sifat dan pengalaman apa saja yang dibutuhkan dalam pekerjaan ini agar dapat dikerjakan secara efektif? Ini juga menunjukkan orang seperti apa yang akan di rekrut dan kualitas apa saja harus dimiliki pekerja tersebut.

Spesifikasi pekerjaan dibutuhkan agar pemilik usaha bisa mendapatkan karyawan yang sesuai kriteria yang dibutuhkan dan hal ini dapat membantu setiap calon

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

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.



karyawan yang melamar dapat bekerja secara efektif. Berikut adalah penjabaran dari spesifikasi dan kualifikasi dari setiap jabatan dalam bisnis Dapur Mommyku:

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

- a. Kasir
 - 1) Wanita dengan usia 24-35 tahun
 - 2) Pendidikan minimal SMA atau SMK
 - 3) Disiplin, jujur, dan teliti
 - 4) Memiliki pengalaman sebagai kasir menjadi nilai plus
 - 5) Dapat mengoperasikan microsoft office
 - 6) Dapat membuat laporan keuangan harian
- b. Chef
 - 1) Pria atau Wanita dengan usia 24-35 tahun
 - 2) Pendidikan minimal SMA atau SMK
 - 3) Memiliki pengalaman sebagai chef minimal 1 tahun
 - 4) Disiplin, jujur, dan rapi
 - 5) Dapat bekerja dalam tim
 - 6) Dapat bekerja dibawah tekanan
 - 7) Dapat berkomunikasi dengan baik

6.5. Struktur Organisasi Perusahaan

Menurut Robin dan Judge (2021 : 507), “An organizational structure defines how job tasks are formally divided, grouped, and coordinated”. Yang memiliki arti struktur organisasi didefinisikan sebagai tugas pekerjaan secara formal yang dibagi, dikelompokkan dan dikoordinasikan secara formal. Dalam menjalankan sebuah usaha, diperlukan struktur organisasi yang baik yang dapat menjelaskan bahasan tanggung

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.



jawab dari masing-masing posisi sehingga setiap karyawan dapat mengetahui alur hubungan kinerja yang jelas.

Menurut Robin dan Judge (2021 : 514) terdapat beberapa desain struktur organisasi yang biasa digunakan, yaitu:

a. *The simple structure* (Struktur Sederhana)

Jenis struktur organisasi ini memiliki tingkat departementalisasi yang lebih rendah, reentan kontrol yang lebar, otoritas yang lebih terpusat dan formalisasi yang lebih sedikit. Ini adalah jenis organisasi yang datar, yang mana hanya memiliki dua atau tiga tingkat vertikal dan memiliki karyawan yang sedikit.

Keunggulan dari struktur organisasi ini adalah karena kesederhanaan dari struktur organisasi ini sehingga pengambilan keputusan dapat dilakukan secara cepat, fleksibel, dan biaya lebih rendah. Untuk kelemahannya, struktur organisasi ini tidak cocok untuk perusahaan yang sedang berkembang menjadi besar karena formalitas yang rendah dan sentralisasi yang tinggi.

b. *The bureaucracy* (Struktur Birokrasi)

Struktur ini, dicirikan dengan tugas-tugas operasi yang dilakukan dilakukan secara rutin dan dicapai melalui spesialisasi pekerjaan, aturan, dan kebijakan yang ketat, tugas dikelompokkan menjadi unit-unit, otoritas yang terpusat, dan pengambilan keputusan yang mengikuti rantai komando.

c. *The matrix structure* (Struktur Matrix)

Struktur ini biasa digunakan oleh perusahaan-perusahaan yang berskala besar atau perusahaan multinasional yang memiliki jajaran pekerjaan kompleks. Struktur matriks sering disebut sebagai struktur organisasi proyek karena

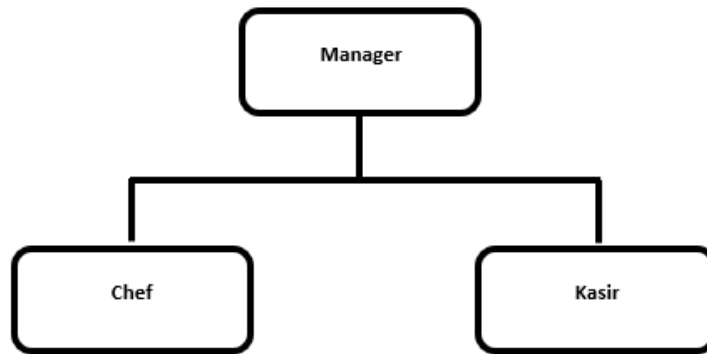


karyawan yang terdapat pada unit fungsional, harus mengerjakan proyek organisasi yang diberikan kepadanya.

Berdasarkan ketiga tipe pada desain struktur organisasi diatas, dapat disimpulkan jika Dapur Mommyku menggunakan jenis desain *The simple structure* (Struktur Sederhana). Hal ini dikarenakan bisnis Dapur Mommyku yang masih merupakan bisnis kecil dengan jumlah karyawan yang Cuma sedikit. Berikut adalah gambar struktur organisasi Dapur Mommyku:

Gambar 6.1

Struktur organisasi Dapur Mommyku



Sumber: Dapur Mommyku, 2022

6.6. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan

Menurut Gary Dessler (2020 : 350), "*Employee compensation includes all forms of pay going to employees and arising from their employment.*". yang memiliki arti kompensasi karyawan mencakup semua bentuk pembayaran yang diberikan kepada karyawan dari hasil pekerjaan yang sudah mereka lakukan. Untuk jam kerja karyawan Dapur Mommyku dilakukan selama 8 jam, yaitu dari jam 10 pagi hingga jam 7 malam dengan jam istirahat dari pukul 12 sampai 1 siang.



Setiap perusahaan yang memiliki tenaga kerja, maka setiap tenaga kerja akan diberi upah berupa gaji. Dapur Mommyku memberikan upah yang layak dan sudah disepakati antara karyawan bersangkutan dengan pemilik usaha dalam penandatanganan kontrak kerja. dalam menentukan besar upah, Dapur Mommyku sudah mengikuti peraturan pemerintah mengenai Upah Minimum Provinsi (UMP) untuk provinsi DKI Jakarta pada tahun 2022 dengan jumlah minimal yaitu Rp 4.641.854,00,-. Berikut adalah rincian tabel gaji karyawan Dapur Mommyku:

Tabel 6.2

Tabel Gaji Karyawan Dapur Mommyku

No.	Jabatan	Jumlah	Jumlah Gaji / Orang	Jumlah Gaji / Bulan	Jumlah Gaji / Tahun
1	Manager	1	Rp5.500.000,00	Rp5.500.000,00	Rp66.000.000,00
2	Kasir	1	Rp4.800.000,00	Rp4.800.000,00	Rp57.600.000,00
3	Chef	1	Rp4.700.000,00	Rp4.700.000,00	Rp56.400.000,00
Total			Rp9.500.000,00	Rp9.500.000,00	Rp180.000.000,00

Sumber: Dapur Mommyku,2022

Berdasarkan **Tabel 6.2**, dijelaskan mengenai pembagian gaji karyawan berdasarkan jabatannya masing-masing. Kasir dan Chef mendapatkan gaji diatas UMP yang berbeda karena memiliki tugas dan tanggung jawab yang berbeda. Untuk penghitungan Besar Tunjangan Hari Raya (THR) dan kenaikan UMP dapat dilihat pada **Tabel 6.3**. THR diberikan sebanyak satu kali dan sebesar satu bulan dari nilai gaji. Untuk UMP atau gaji karyawan akan selalu mengalami kenaikan sebesar 5% setiap tahun berikutnya. Berikut adalah rincian penghitungan gaji dan THR selama 5 tahun kedepan:

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.



Tabel 6.3

Tabel Gaji Karyawan dan THR Dapur Mommyku Tahun 2023

No.	Jabatan	Jumlah	Tahun 2023		
			Jumlah Gaji / Tahun	THR	Total
1	Kasir	1	Rp57.600.000,00	Rp4.800.000,00	Rp62.400.000,00
2	Chef	1	Rp56.400.000,00	Rp4.700.000,00	Rp61.100.000,00
3	Manajer	1	Rp66.000.000,00	Rp5.500.000,00	Rp71.500.000,00
Total			Rp180.000.000,00	Rp15.000.000,00	Rp195.000.000,00

Sumber: Dapur Mommyku, 2022

Tabel 6.4

Tabel Gaji Karyawan dan THR Dapur Mommyku Tahun 2024

No.	Jabatan	Jumlah	Tahun 2024		
			Jumlah Gaji / Tahun	THR	Total
1	Kasir	1	Rp60.480.000,00	Rp5.040.000,00	Rp65.520.000,00
2	Chef	1	Rp59.220.000,00	Rp4.935.000,00	Rp64.155.000,00
3	Manajer	1	Rp69.300.000,00	Rp5.775.000,00	Rp75.075.000,00
Total			Rp189.000.000,00	Rp15.750.000,00	Rp204.750.000,00

Sumber: Dapur Mommyku, 2022

Tabel 6.5

Tabel Gaji Karyawan dan THR Dapur Mommyku Tahun 2025

No.	Jabatan	Jumlah	Tahun 2025		
			Jumlah Gaji / Tahun	THR	Total
1	Kasir	1	Rp63.504.000,00	Rp5.292.000,00	Rp68.796.000,00
2	Chef	1	Rp62.181.000,00	Rp5.181.750,00	Rp67.362.750,00
3	Manajer	1	Rp72.765.000,00	Rp6.063.750,00	Rp78.828.750,00
Total			Rp198.450.000,00	Rp16.537.500,00	Rp214.987.500,00

Sumber: Dapur Mommyku, 2022

© Hak cipta milik IBI KKG Insitut 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.



Tabel 6.6

Tabel Gaji Karyawan dan THR Dapur Mommyku Tahun 2026

No.	Jabatan	Jumlah	Tahun 2026		
			Jumlah Gaji / Tahun	THR	Total
	Kasir	1	Rp66.679.200,00	Rp5.556.600,00	Rp72.235.800,00
	Chef	1	Rp65.290.050,00	Rp5.440.837,50	Rp70.730.887,50
	Manajer	1	Rp76.403.250,00	Rp6.366.937,50	Rp82.770.187,50
	Total		Rp208.372.500,00	Rp17.364.375,00	Rp225.736.875,00

Sumber: Dapur Mommyku, 2022

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.



Tabel 6.7

Tabel Gaji Karyawan dan THR Dapur Mommyku Tahun 2027

No.	Jabatan	Jumlah	Tahun 2027		
			Jumlah Gaji / Tahun	THR	Total
	Kasir	1	Rp70.013.160,00	Rp5.834.430,00	Rp75.847.590,00
	Chef	1	Rp68.554.552,50	Rp5.712.879,38	Rp74.267.431,88
	Manajer	1	Rp80.223.412,50	Rp6.685.284,38	Rp86.908.696,88
	Total		Rp218.791.125,00	Rp18.232.593,75	Rp237.023.718,75

Sumber: Dapur Mommyku, 2022

Hak cipta milik IBIKKG Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Ditaring 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.