KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
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.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

BAB VI

RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

A. Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja

Tenaga kerja merupakan faktor penting dalam jalannya suatu bisnis agar dapat berjalan dengan baik. Oleh karena itu mie ayam Cik'Tin membutuhkan karyawan untuk membantu proses operasi usaha ini, mie ayam Cik'Tin membutuhkan 3 bagian yang akan dijelaskan dalam Tabel 6.1 berikut ini:

Tabel 6.1

Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja Mie Ayam Cik'Tin

Posisi	Jumlah
Manager	**1**
Chef	**1**
Pelayan	**2**
Kasir	**1**
TOTAL	**5**

Sumber: Mie ayam Cik'Tin

B. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja

Mie ayam Cik'Tin melakukan rekrutmen dan seleksi tenaga kerja yang tentunya dilakukan beberapa tahap proses, mie ayam Cik'Tin melakukan 5 tahap proses rekrutmen tenaga kerja hal ini dilakukan agar tenaga kerja yang di dapatkan adalah tenaga kerja yang berkualitas dan berperilaku baik, agar bisnis dapat berjalan baik dari sisi internal dan juga external. Berikut adalah 5 tahap proses perekrutan tenaga kerja:

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

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.

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

a. Membuka lowongan pekerjaan

Mie ayam Cik'Tin membuka informasi mengenai lowongan pekerjaan bagi calon calon tenaga kerja yang tinggal di sekitar tempat usaha mie ayam Cik'Tin. Bagi mereka yang berminat bisa mengirimkan *curriculum vitae* (CV) kepada mie ayam Cik'Tin.

b. Melakukan seleksi

Setelah menerima CV yang di kirimkan oleh pelamar, mie ayam Cik'Tin memilih sebagian pelamar yang sesuai dengan kriteria dan juga kualifikasi yang dibutuhkan.

c. Interview

Setelah melakukan seleksi dan mendapatkan calon karyawan, mereka akan di panggil untuk melakukan interview langsung di tempat usaha dengan tujuan untuk mengetahui lebih dalam lagi setiap karakter, keahlian, pengalaman dan juga komitmen untuk bekerja para calon karyawan.

d. Penerimaan karyawan

Setelah lolos interview, selanjutnya adalah penerimaan karyawan yang akan di hubungi langsung oleh pihak mie ayam Cik'Tin bagi mereka yang sudah lolos interview.

e. Pelatihan

Karyawan yang berhasil diterima akan di berikan pelatihan dan juga pengenalan lingkungan kerja agar dapat menguasai setiap operasional yang

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
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.

ada dan alur kerja yang baik dan benar. Proses pelatihan ini akan dijalankan selama 2 minggu.

C. Uraian Kerja (Job Description)

Uraian kerja berisi tentang tugas dan juga tanggung jawab dari masing- masing bagian tugas yang ada di mie ayam Cik'Tin. Berikut adalah uraian pekerjaan dari masing-masing bagian:

1. Manager

   Tugas dan tanggung jawab Manager:

   a. Mengontrol setiap pekerjaan yang dilakukan oleh setiap karyawan
   b. Membuat peraturan kerja dan kebijakan kerja
   c. Membuat uraian kerja untuk setiap bagian kerja
   d. Melakukan evaluasi kerja
   e. Membuat rencana target kerja
   f. Pengambil keputusan akhir
   g. Melakukan pembelian bahan baku dan keperluan operasional toko
   h. Manajer menyediakan bahan dan resep yang akan dikerjakan oleh chef

2. Chef

   Tugas dan tanggung jawab Chef:

   a. Memasak makanan
   b. Membuat pesanan sesuai dengan pesanan konsumen

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak Cipta milik IBIKKG (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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

c. Menjaga kualitas dan juga kebersihan makanan

d. Bertanggung jawab atas rasa dan juga kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen.

3. Pelayan

Tugas dan tanggung jawab Pelayan:

a. Mengantarkan pesana ke meja konsumen

b. Menjaga kebersihan dan juga kenyamanan konsumen

c. Melayani konsumen yang membutuhkan bantuan

d. Mencatat dan melayani pesanan konsumen

4. Kasir

Tugas dan tanggung jawab Kasir:

a. Menerima uang pembayaran dari konsumen

b. Menghitung hasil penjualan

c. mencatat pemasukan dan juga pengeluaran

d. Stand-by di meja kasir

D. Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan

Setiap tenaga kerja yang dipilih oleh mie ayam Cik'Tin harus memenuhi spesifikasi dan juga kualifikasi sebagai berikut:

1. Manager

a. Pria maksimal 40 tahun.

b. Minimal lulusan S1 Manajemen atau Bisnis.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
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.

c. Memiliki kemampuan memimpin yang baik.

d. Memiliki komunikasi dan kerja sama dengan team yang baik.

e. Memiliki tanggung jawab, jujur, kedisiplinan, dan juga keinginan bekerja.

f. Memiliki pengalaman menjadi manajer minimal 2 tahun.

2. Chef

a. Pria maksimal 40 tahun.

b. Minimal lulusan D3 kuliner dan perhotelan.

c. Memiliki pengalaman minimal 2 tahun sebagai chef.

d. Kemampuan mengolah makanan dengan baik.

e. Memiliki pengetahuan dan juga konsistensi terhadap kualitas makanan.

f. Memiliki komitmen dan tangggung jawab yang tinggi dan dapat memasak dengan cepat.

3. Pelayan

a. Pria atau Wanita maksimal 30 Tahun.

b. Minimal lulusan SMK atau sederejat.

c. Memiliki keterampilan dalam melayani konsumen.

d. Berpenampilan menarik.

e. Memiliki pengetahuan akan produk yang dijual.

f. Dapat berkomunikasi dengan baik dan sopan.

g. Memiliki tanggung jawab dan kedisiplinan yang tinggi.

4. Kasir

a. Pria atau Wanita maksimal 30 Tahun

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
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.

b. Minimal lulusan SMK atau sederajat.

c. Memiliki skill mengoperasikan komputer.

d. Dapat menghitung dengan baik dan benar.

e. Jujur dan teliti.

f. Mampu berkomunikasi dengan baik dan benar.

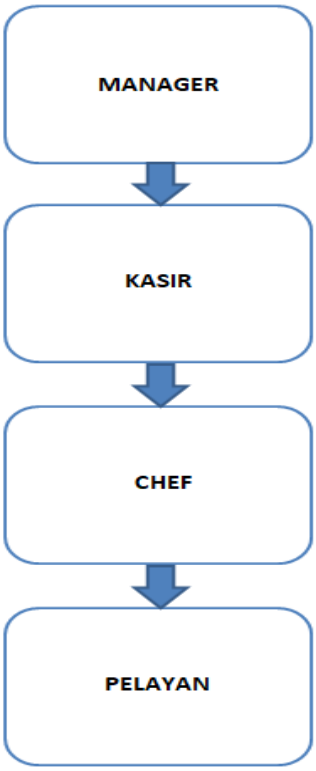
E. Struktur Organisasi Perusahaan

Menurut Robbins dan Coulter (2014:371) dalam membuat struktur organisasi terdapat beberapa jenis yaitu struktur organisasi tradisional, fungsional, divisional. Mie Ayam Cik'Tin memilih struktur organisasi tradisional atau sederhana. Perusahaan tentunya memiliki yang namanya sturktur organisasi. Hal ini dibuat untuk bertujuan membagi tingkatan pekerjaan dan tanggung jawab dari masing masing orang yang bekerja di perusahaan tersebut dan juga posisi jabatan pekerja di dalam suatu perusahaan. Berikut adalah sturktur organisasi perusahaan mie ayam Cik'Tin:

Gambar 6.1

Gambar Struktur Organisasi Mie Ayam Cik'Tin

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



Sumber: Mie ayam Cik'Tin, 2022

F. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan

Balas jasa dan kompensasi adalah merupakan hal yang wajib diberikan oleh pemilik usaha kepada tenaga kerja. Yaitu berupa gaji atau upah dan juga tunjangan yang diberikan setiap bulan untuk gaji dan tunjangan di setiap akhir tahun kerja. Menurut undang-undang nomor 13 tahun 2013 tentang ketenagakerjaan, Upah adalah hak seorang pekerja yang dapat diterima dan dinyatakan dalam bentuk uang sebagai imbalan dari pengusaha kepada pekerja yang dibayarkan menurut perjanjian kerja. Berikut adalah rincian kompensasi yang diberikan Mie Ayam Cik'Tin kepada karyawannya.

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
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.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
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.
© Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Tabel 6.2 Gaji dan Tunjangan Tenaga Kerja Mie Ayam Cik'Tin

SUMBER DAYA MANUSIA

TAHUN I				per Bulan		per Tahun
No.	POSISI	GAJI	THR	JUMLAH PEKERJA	TOTAL	TOTAL
1	Manajer	Rp 3.000.000,00	Rp 250.000,00	1	Rp 3.250.000,00	Rp 39.000.000,00
2	Kasir	Rp 2.500.000,00	Rp 208.333,33	1	Rp 2.708.333,33	Rp 32.500.000,00
3	Chef	Rp 2.500.000,00	Rp 208.333,33	1	Rp 2.708.333,33	Rp 32.500.000,00
4	Pelayan	Rp 2.000.000,00	Rp 166.666,67	2	Rp 4.333.333,33	Rp 52.000.000,00
TOTAL		**Rp 10.000.000,00**	**Rp 833.333,33**	**5**	**Rp 13.000.000,00**	**Rp 156.000.000,00**

TAHUN II				per Bulan		per Tahun	5%
No.	POSISI	GAJI	THR	JUMLAH PEKERJA	TOTAL	TOTAL	
1	Manajer	Rp 3.150.000,00	Rp 262.500,00	1	Rp 3.412.500,00	Rp 40.950.000,00	
2	Kasir	Rp 2.625.000,00	Rp 218.750,00	1	Rp 2.843.750,00	Rp 34.125.000,00	
3	Chef	Rp 2.625.000,00	Rp 218.750,00	1	Rp 2.843.750,00	Rp 34.125.000,00	
4	Pelayan	Rp 2.100.000,00	Rp 175.000,00	3	Rp 6.825.000,00	Rp 81.900.000,00	
TOTAL		**Rp 10.500.000,00**	**Rp 875.000,00**	**6**	**Rp 15.925.000,00**	**Rp 191.100.000,00**	

TAHUN III				per Bulan		per Tahun	5%
No.	POSISI	GAJI	THR	JUMLAH PEKERJA	TOTAL	TOTAL	
1	Manajer	Rp 3.307.500,00	Rp 275.625,00	1	Rp 3.583.125,00	Rp 42.997.500,00	
2	Kasir	Rp 2.756.250,00	Rp 229.687,50	1	Rp 2.985.937,50	Rp 35.831.250,00	
3	Chef	Rp 2.756.250,00	Rp 229.687,50	1	Rp 2.985.937,50	Rp 35.831.250,00	
4	Pelayan	Rp 2.205.000,00	Rp 183.750,00	4	Rp 9.555.000,00	Rp 114.660.000,00	
TOTAL		**Rp 11.025.000,00**	**Rp 918.750,00**	**7**	**Rp 19.110.000,00**	**Rp 229.320.000,00**	

TAHUN IV				per Bulan		per Tahun	5%
No.	POSISI	GAJI	THR	JUMLAH PEKERJA	TOTAL	TOTAL	
1	Manajer	Rp 3.472.875,00	Rp 289.406,25	1	Rp 3.762.281,25	Rp 45.147.375,00	
2	Kasir	Rp 2.894.062,50	Rp 241.171,88	1	Rp 3.135.234,38	Rp 37.622.812,50	
3	Chef	Rp 2.894.062,50	Rp 241.171,88	1	Rp 3.135.234,38	Rp 37.622.812,50	
4	Pelayan	Rp 2.315.250,00	Rp 192.937,50	4	Rp 10.032.750,00	Rp 120.393.000,00	
TOTAL		**Rp 11.576.250,00**	**Rp 964.687,50**	**7**	**Rp 20.065.500,00**	**Rp 240.786.000,00**	

TAHUN V				per Bulan		per Tahun	5%
No.	POSISI	GAJI	THR	JUMLAH PEKERJA	TOTAL	TOTAL	
1	Manajer	Rp 3.646.518,75	Rp 303.876,56	1	Rp 3.950.395,31	Rp 47.404.743,75	
2	Kasir	Rp 3.038.765,63	Rp 253.230,47	1	Rp 3.291.996,09	Rp 39.503.953,13	
3	Chef	Rp 3.038.765,63	Rp 253.230,47	1	Rp 3.291.996,09	Rp 39.503.953,13	
4	Pelayan	Rp 2.431.012,50	Rp 202.584,38	4	Rp 10.534.387,50	Rp 126.412.650,00	
TOTAL		**Rp 12.155.062,50**	**Rp 1.012.921,88**	**7**	**Rp 21.068.775,00**	**Rp 252.825.300,00**	

Sumber: Mie Ayam Cik'Tin

Berdasarkan tabel 6.2 total gaji dan tunjangan yang dibutuhkan pada tahun pertama sebesar Rp. 156.000.000,00. Total ini didapatkan dari perhitungan gaji seluruh karyawan ditambah dengan tunjangan. Sedangkan penulis memprediksi kenaikan gaji setiap

tahunnya adalah 5% asumsi ini berdasarkan kebijakan pemerintah dimana adanya kenaikan upah minimum sehingga perusahaan memberikan kenaikan 5% setiap tahunnya.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
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.