**BAB VI**

**RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA**

* 1. **Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja**

Menurut Gary Dessler (2014:4), Manajemen Sumber Daya Manusia adalah proses untuk memperoleh, melatih, menilai, dan mengompensasi karyawan, dan untuk mengurus relasi kerja mereka, kesehatan dan keselamatan mereka, serta hal-hal yang berhubungan dengan keadilan.

Kedai kopi Nyantai Yuk! berencana akan memperkerjakan karyawan untuk membantu pemilik bisnis dalam menjalankan usahanya. Kedai kopi Nyantai Yuk! tergolong sebagai usaha baru yang akan memperhitungkan jumlah kebutuhan tenaga kerja dengan tepat agar usaha yang dijalankan lebih efektif dan efisien. Karyawan akan diseleksi sesuai kriteria yang telah ditentukankedai kopi Nyantai Yuk! *.* Berikut adalah rincian rencana kebutuhan tenaga kerja kedai kopi Nyantai Yuk! beserta dengan jabatannya:

**Tabel 6.1**

**Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| No | Jabatan | Jumlah |
| 1. | Barista *Full Time* | 2 |
| 2. | Barista *Part Time* | 3 |
| 3. | Bagian *Kitchen* | 2 |
| 4. | Manajer | 1 |

Sumber : Kedai Kopi Nyantai Yuk!

* 1. **Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja**

Menurut Gary Dessler (2015:201) tujuan proses seleksi karyawan adalah untuk mencapai kesesuaian orang-pekerjaan. Hal ini dimaksudkan agar perusahaan mendapatkan karyawan sesuai dengan kriteria yang telah ditetapkan perusahaan dan kemudian dapat dipekerjakan oleh perusahaan. Proses seleksi dan rekrutmen di kedai kopi Nyantai Yuk!dibagi secara akademik dan non-akademik. Untuk Manajer, Guru, dan bagian Keuangan itu dipilih berdasarkan akademiknya, dan non-akademik untuk bagian staf operasional. Berikut adalah langkah-langkah proses seleksi karyawan kedai kopi Nyantai Yuk!dalam proses seleksi karyawan :

* 1. Membuka lowongan pekerjaan

Menyebarkan informasi lowongan pekerjaan melalui media sosial. Pelamar mengirim CV (*Curriculum Vitae)*  ke alamat email pemilik.

* 1. Melakukan Seleksi

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

* 1. Jadwal *Interview*

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

* 1. Wawancara calon karyawan

Wawancarapelamar dilakukan untuk mengetahui kemampuan, kepribadian, serta karakter dari setiap calon pegawai lebih dalam.

* 1. Penerimaan calon karyawan

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

* 1. Melakukan pelatihan

Setelah proses penerimaan, karyawan akan diberi pelatihan oleh pemilik sesuai porsi dan jabatannya masing-masing.

* 1. **Uraian Kerja ( *job description* )**

Uraian kerja adalah deskripsi tertulis apa yang harus dikerjakan dan tanggung jawab apa yang harus dilakukan seorang karyawan dalam kaitannya dengan pekerjaan tertentu. Berikut adalah uraian kerja dari masing – masing bagian :

1. Barista *Full Time :*
2. Bertanggung jawab atas kalibrasi setiap harinya
3. Memastikan mutu setiap biji kopi dari *suppliers*
4. Memberikan *training* kepada barista *partime* baru
5. Memastikan semua mesin telah siap untuk digunakan setiap harinya
6. Bertanggung jawab atas kebersihan dan kerapihan dapur, *bar*, dan *floor* (tempat pengunjung)
7. Hafal resep menu minuman dan makanan
8. Harus selalu mengikuti *deep cleaning* setiap bulannya
9. Harus dapat berinteraksi yang baik kepada pelanggan
10. Setiap shift malam, selalu cek *stock* untuk sisa bahan baku yang ada
11. Semua barista kerjanya merangkap sebagai kasir juga
12. Barista *Part Time* :
13. Harus memahami mengenai menu yang tersedia
14. Bertanggung jawab dalam melayani dan dapat berinteraksi dengan baik kepada pelanggan Bertanggung jawab atas kebersihan bar , dapur , meja pelanggan
15. Harus selalu mencoba kalibrasi bersama dengan Barista Tetap
16. Membantu Barista *Full Time* dalam pengecekan mesin tiap harinya
17. Harus selalu mengikuti *Deep Cleaning* setiap bulannya
18. Setiap shift malam, selalu cek *stock* untuk sisa bahan baku yang ada
19. Semua barista kerjanya merangkap sebagai kasir juga
20. Bagian Kitchen :
21. Bertanggung jawab terhadap pesanan makanan yang dipesan pelanggan
22. Bertanggung jawab atas persediaan bahan baku makanan
23. Bertanggung jawab atas kebersihan dapur
24. Harus selalu mengikuti *deep cleaning* setiap bulannya
25. Harus melakukan pencatatan sisa persediaan bahan makanan setiap tutup
26. Manajer :
27. Membangun tim yang solid bersama dengan bawahannya
28. Mengerjakan adminstrasi, membuat laporan, serta menganalisa laporan tersebut dan memberikan solusi jika terdapat permasalahan.
29. Bertanggung jawab pada jalannya operasional.
30. Mengkoordinasi bahan baku pada kedai kopi.
31. Mengkoordinasi segala kebutuhan operasional kedai kopi.
32. Memberikan training kepada para barista
    1. **Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan**

Spesifikasi dan kualifikasi jabatan berisi tentang syarat sesorang untuk dapat mengerjakan tugas-tugas jabatan dengan baik dari masing-masing bagian pekerjaan yang ada di kedai kopi Nyantai Yuk! . Berikut adalah spesifikasi dan kualifikasi jabatan dari masing-masing bagian :

1. Barista Full Time :
2. Pria / Wanita Miniman 17 tahun & Maksimal 30 Tahun
3. Pendidikan minimal tamatan SMA / SMK
4. Mampu bekerja dengan Tim
5. Mampu berkomunikasi dengan baik
6. Sudah berpengalaman sebagai Barista minimal 1 Tahun
7. Harus memiliki kemampuan dasar pada *Latte Art* dan Kalibrasi
8. Berpenampilan yang menarik
9. Mampu bekerja di hari *weekend*
10. Memiliki dedikasi tinggi , cekatan , tegas , disiplin , jujur dan mampu

bekerja dibawah tekanan.

1. Barista Partime :
2. Pria / Wanita maksimal 30 Tahun
3. Pendidikan minimal tamatan SMA / SMK
4. Mampu bekerja dengan Tim
5. Mampu berkomunikasi dengan baik
6. Bersedia bekerja di hari *weekend*
7. Memiliki dedikasi tinggi , cekatan , tegas , disiplin , jujur dan mampu

bekerja dibawah tekanan

1. Berpenampilan menarik
2. Bagian *Kitchen* :
3. Pria / Wanita maksimal 30 Tahun
4. Pendidikan minimal tamatan SMA / SMK
5. Memiliki pengalaman di bidang *food & beverage*
6. Mampu bekerja bersama Tim
7. Mampu bekerja di hari *Weekend*
8. Memiliki kepribadian dan komunikasi yang baik
9. Manajer :
10. Tingkat disiplin tinggi, jujur, dapat dipercaya
11. Dapat menerima arahan dan bekerja sama dengan tim
12. Minimal D3, mempunyai *leadership*
13. Kemampuan dalam *problem solving*
14. Tipe karakter teliti, tekun, bekerja keras, berorientasi hasil, inisiatif,

cepat tanggap

1. Mempunyai kendaraan sendiri
2. *Attitude* dan *behaviour* sesuai dengan budaya perusahaan
3. Pria / Wanita umur minimal 25 tahun , maksimal 40 tahun
4. Mampu berkomunikasi dengan baik dan menjaga hubungan baik dengan

antar divisi maupun pihak ketiga / mitra perusahaan

1. Bersemangat, selalu positif dan mau belajar
   1. **Struktur Organisasi Perusahaan**

Struktur organisasi adalah suatu susunan komponen-komponen atau unit-unit kerja dalam sebuah organisasi. Struktur organisasi menunjukkan bahwa adanya pembagian kerja dan bagaimana fungsi atau kegiatan-kegiatan berbeda dikoordinasikan. Selain itu, struktur organisasi juga menunjukkan mengenai spesialisasi-spesialisasi dari pekerjaan, saluran perintah maupun penyampaian laporan.

Menurut Stephen P Robbins dan Mary Coulter (2017:395) ada beberapa struktur organisasi perusahaan, antara lain:

1. *Simple structure*

*An organizational design with little departmentalization, wide spans of control, centralized authority, and little formalization*. Yang artinya banyak perusahaan memulai usahanya dengan menggunakan struktur sederhana, dengan sedikit departementalisasi, kontrol yang luas, dan sentralisasi tinggi.

1. *Functional structure*

*An organizational design that groups together similar or related occupational specialties.* Yang artinya mengelompokkan spesialisasi pekerjaan yang sama dalam satu bagian

1. *Divisional structure*

*An organizational structure made up of separate, semiautonomous units or divisions.* Yang artinyaterdiri dari beberapa unit atau divisi. Dalam struktur ini, setiap divisi memiliki otonomi yang terbatas, dengan memiliki manajer divisi yang memilki kontrol atas unitnya, dan bertanggungjawab atas divisinya.

Struktur yang dipakai oleh Nyantai Yuk! adalah struktur sederhana , dikarenakan Nyantai Yuk! termasuk usaha kecil dengan pemilik bertindak sebagai manajer yang memiliki posisi tertinggi dalam perusahaan. Berikut adalah struktur organisasi kedai kopi Nyantai Yuk! yang dapat dilihat pada **Gambar 6.1**:

**Bagan 6.1**

**Struktur Organisasi Kedai Kopi Nyantai Yuk**

Sumber : Kedai Kopi Nyantai Yuk!

* 1. **Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan**

Kompensasi dan balas jasa adalah segala sesuatu yang berbentuk barang, jasa, dan uang yang merupakan kompensasi yang diterima karyawan karena jasanya yang dilibatkan pada organisasi. Kompensasi dan balas jasa yang dapat diberikan adalah berupa upah, gaji dan *rewards* lainnya.

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia No.40 Tahun 2004 tentang Sistem Jaminan Sosial Nasional menyatakan 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. Berikut adalah daftar Upah Minimum Kabupaten/Kota Jakarta yang terus meningkat dari tahun ke tahun:

**Tabel 6.2**

**Daftar UMP Jakarta Tahun 2010 - Tahun 2019**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| NO | Tahun | UMK |
| 1 | 2019 | Rp 3.940.973 |
| 2 | 2018 | Rp 3.648.035 |
| 3 | 2017 | Rp 3.355.750 |
| 4 | 2016 | Rp 3.100.000 |
| 5 | 2015 | Rp 2.700.000 |
| 6 | 2014 | Rp 2.441.000 |
| 7 | 2013 | Rp 2.200.000 |
| 8 | 2012 | Rp 1.529.150 |
| 9 | 2011 | Rp 1.290.000 |
| 10 | 2010 | Rp 1.118.000 |

Sumber : <http://www.gajiumr.com/umr-jakarta/>

Gaji karyawan yang akan diberikan kepada karyawan kedai kopi Nyantai Yuk! akan mengikuti peraturan pemerintah seperti yang tertera pada **Tabel 6.2**. Sedangkan untuk THR akan diberikan satu tahun sekali dengan jumlah sebesar satu bulan gaji. Berikut adalah rincian gaji dan THR karyawan yang bekerja di kedai kopi Nyantai Yuk!

**Tabel 6.3**

**Rincian Gaji Barista Partime**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Partime/orang** | **Shift Per Minggu** | **Biaya TK Per Jam** | **Jam Per Shift** | **Biaya TK Sebulan** |
| 1 | 4 | Rp 12.000 | 7 | Rp 1.344.000 |
| 1 | 4 | Rp 12.000 | 7 | Rp 1.344.000 |
| 1 | 4 | Rp 12.000 | 7 | Rp 1.344.000 |
| **Total** | | | | **Rp 4.032.000** |

**Tabel 6.4**

**Rincian Gaji dan THR Karyawan ( Tahun 2021 )**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Jabatan** | **Jumlah** | **Gaji / Bulan** | **Total Gaji / Bulan** | **Total Gaji / Tahun** | **THR** | **Total Keseluruhan** |
| 1 | Barista Full Time | 2 | Rp 5.088.000 | Rp 10.176.000 | Rp 122.112.000 | Rp 2.120.000 | Rp 124.232.000 |
| 2 | Bagian Kitchen | 2 | Rp 3.250.000 | Rp 6.500.000 | Rp 78.000.000 | Rp 1.354.167 | Rp 79.354.167 |
| 3 | Barista Partime | 3 | Rp 1.350.000 | Rp 4.050.000 | Rp 48.600.000 | Rp 562.500 | Rp 49.162.500 |
| 4 | Manajer | 1 | Rp 6.000.000 | Rp 6.000.000 | Rp 72.000.000 | Rp 2.500.000 | Rp 74.500.000 |
| **TOTAL ( Tahun 2021 )** | | | | | | | **Rp 252.748.667** |

Sumber : Kedai Kopi Nyantai Yuk!

Pada **tabel 6.4** , rincian gaji dan THR pada tahun 2021. Karena kedai kopi “Nyantai Yuk!” baru buka pada awal tahun di bulan Januari, sedangkan lebaran pada bulan Mei. Maka THR yang di dapat baru setengah dari gaji pokoknya.

**Tabel 6.5**

**Rincian Gaji dan THR Karyawan ( Tahun 2022 )**

**Dalam Rupiah**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Jabatan** | **Jumlah** | **Gaji / Bulan** | **Total Gaji / Bulan** | **Total Gaji / Tahun** | **THR** | **Total Keseluruhan** |
| 1 | Barista *Full Time* | 2 | 5.496.566 | 10.993.133 | 131.917.594 | 5.496.566 | 137.414.160 |
| 2 | Bagian *Kitchen* | 2 | 3.510.975 | 7.021.950 | 84.263.400 | 3.510.975 | 87.774.375 |
| 3 | Barista Partime | 3 | 1.458.405 | 4.375.215 | 52.502.580 | 1.458.405 | 53.960.985 |
| 4 | Manajer | 1 | 6.481.800 | 6.481.800 | 77.781.600 | 6.481.800 | 84.263.400 |
| **TOTAL ( Tahun 2022 )** | | | | | | | **279.149.520** |

Pada **tabel 6.5**, perkiraan rincian gaji dan THR karyawan pada tahun 2022-2025. Karena pada tahun 2022 para karyawan sudah bekerja selama satu tahun lebih, maka THR yang di dapat *full* dari gaji pokoknya.

Berdasarkan tabel di atas, pemilik bisnis akan melakukan kenaikan gaji untuk 5 tahun ke depan sebesar 8,03% per tahun. Perhitungan ini berdasarkan inflasi dan laju pertumbuhan ekonomi nasional. Perhitungan tersebut berdasarkan dari data sumber <https://sleekr.co/blog/cara-menghitung-kenaikan-ump-untuk-tahun-2019/>