



## BAB VI

### RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA



Hak cipta dimiliki IBI BIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

#### 6.1. Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja

Penulis memperhitungkan tenaga kerja yang akan dibutuhkan untuk operasional usaha *Makan Yuk* adalah sebanyak empat orang dimana terdiri dari : dua *staff kitchen*, satu *staff kasir* dan satu pengelola (Pemilik Usaha / Manajer).

#### 6.2. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja

Penulis tidak memberatkan proses rekrutmen bagi siapapun pelamar yang ingin untuk mengisi posisi yang tersedia, namun syarat yang utama dan harus dimiliki adalah keinginan dan kemampuan dasar yang baik serta pengalaman yang cukup. Dalam realisasinya, akan ada training untuk staff baru di usaha *Makan Yuk* yaitu berupa melakukan tugas yang diberikan atau diarahkan oleh pengelola tempat. Setelah pemantauan selama satu bulan, maka karyawan baru akan mendapat arahan secara spesifik terkait *jobdesc*-nya. Berikut merupakan langkah – langkah proses rekrutmen dalam Usaha *Makan Yuk* :

##### a. Membuka Lowongan Pekerjaan

Ini merupakan langkah awal dalam proses rekrutmen dan seleksi di Usaha *Makan Yuk*. Dalam langkah ini, kami menyebarkan informasi lowongan pekerjaan melalui sosial media dan *Word of Mouth* kepada masyarakat dengan kriteria dan ketentuan yang telah kami tetapkan.

##### b. Melakukan Seleksi Calon Pelamar

Dengan masuknya berbagai CV dari calon pelamar maka Penulis selaku

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 IBI BIKKG.  
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBI BIKKG.



pemilik usaha akan melakukan seleksi dikarenakan ini merupakan salah satu langkah penting yaitu memilih SDM yang berkualitas dan memiliki niat untuk tumbuh dan berkembang.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Penetapan Jadwal Wawancara / Interview**

Setelah calon pelamar yang masuk dalam ketentuan dan kriteria yang kami tetapkan terpilih maka akan dilanjutkan ke tahap ini yaitu kami menghubungi pelamar yang CV nya menurut kami menarik dan sesuai untuk diwawancara atau *interview* untuk mengenal lebih dalam tentang calon karyawan tersebut.

**d) Pengumuman Penerimaan Karyawan**

Dengan terpilihnya karyawan yang sesuai ketentuan dan kriteria kami serta memiliki keinginan untuk tumbuh dan berkembang bersama maka kami mengumumkan penerimaan karyawan tersebut melalui email pelamar tersebut dan mengarahkan untuk kebutuhan lainnya seperti atribut yang ditentukan untuk bekerja di Usaha *Makan Yuk*, jadwal bekerja, dan semacamnya sebagai langkah awal mereka sebagai karyawan baru di Usaha *Makan Yuk*.

**e) Melakukan Pelatihan / Progressive**

Pelamar yang telah diterima dan sudah mulai bekerja akan tetap kami evaluasi kinerjanya selama satu sampai tiga bulan, apabila bagus maka akan kami tetapkan sebagai karyawan tetap dan apabila kinerjanya buruk maka kami akan segera memperbaiki dan apabila tidak bisa maka kami akan melakukan penggantian tenaga kerja tersebut.

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.



### 6.3. Uraian Kerja (Job Description)

Berikut merupakan uraian kerja di usaha *Makan Yuk* :

#### a) Staff Kitchen :

- Mempersiapkan bahan baku untuk pengolahan produk.
- Melakukan pengecekan stok bahan baku dan *preparation* di dapur dan gudang.
- Mempersiapkan, mengolah, memasak, dan menyajikan dari bahan baku menjadi produk sesuai pesanan konsumen.
- Menjaga kebersihan dapur dan area usaha *Makan Yuk*.
- Melaporkan kepada manajer apabila stok menu tidak tersedia
- Melakukan *restock* secara berkala terhadap pasokan bahan baku.

#### b) Staff Kasir :

- Melayani konsumen yang ingin melakukan pemesanan produk
- Mencatat dan Membuat laporan keuangan harian terkait transaksi yang ada.
- Menjaga kebersihan area usaha "*Makan Yuk*".
- Menerima pembayaran dan menjalankan proses penjualan
- Memberikan informasi produk kepada pelanggan
- Menyetorkan uang hasil transaksi kepada Pemilik Usaha

#### c) Pemilik Usaha / Manajer :

- Melakukan pengawasan dan memberikan arahan agar operasional usaha berjalan dengan lancar.
- Menjaga hubungan internal dan eksternal agar tetap baik.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.



- Mengevaluasi hasil kinerja karyawan setiap bulan.
- Menanggapi keluhan konsumen terhadap kualitas produk maupun pelayanan di usaha *Makan Yuk*.
- Meninjau produktivitas usaha *Makan Yuk* dalam berbagai aspek.
- Membuat perencanaan dan strategi untuk pengembangan usaha *Makan Yuk*.

**6.4. 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.

**Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan**

*Makan Yuk* memiliki kualifikasi jabatannya tersendiri yang tersusun secara sederhana namun tetap menjaga profesionalitasnya di industri *Food and Beverage*. Berikut kualifikasi jabatan menurut Penulis di usaha *Makan Yuk* :

**a) Staff Kitchen :**

- Pria, Usia Maksimal 30 Tahun.
- Pendidikan minimal SMA/SMK (Jurusan Perhotelan dan Tata Boga lebih disukai).
- Memiliki pengalaman minimal satu (1) tahun di bidang yang sama.
- Memiliki pengetahuan dan kemampuan dasar di dapur.
- Mau untuk mengikuti budaya kerja dan pengaturan di usaha *Makan Yuk*.
- Mampu untuk bekerja sama dalam tim.

**b) Staff Kasir :**

- Wanita, Usia maksimal 28 Tahun.
- Pendidikan minimal SMA/SMK (Jurusan Administrasi, Akuntansi, dan Manajemen lebih disukai)
- Memiliki pengalaman minimal satu (1) tahun di bidang yang sama.



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.

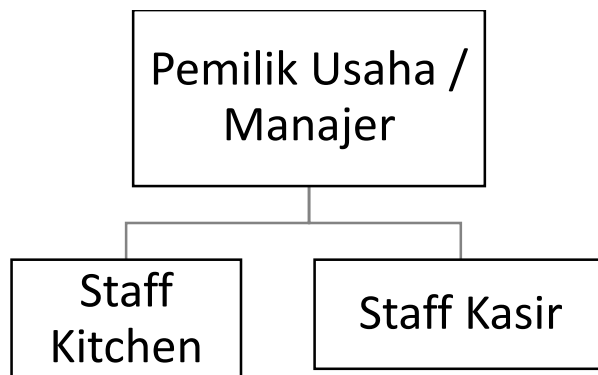
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

## 6.5. Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi perusahaan di usaha *Makan Yuk* memiliki struktur yang sederhana yaitu sebagai berikut :

**Bagan 6.1 Struktur Organisasi Usaha *Makan Yuk***



Sumber : *Makan Yuk*

## 6.6. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan

- Mampu mengoperasikan *smartphone* untuk keperluan operasional *Makan Yuk*.
  - Mau untuk mengikuti budaya kerja dan pengaturan di usaha *Makan Yuk*.
  - Mampu untuk bekerja sama dalam tim.
- c) Pemilik Usaha / Manajer :**
- Pria/Wanita, Usia Maksimal 40 Tahun.
  - Pendidikan Minimal S1 (Terbuka untuk semua jurusan)
  - Memiliki pengalaman minimal lima (5) tahun di bidang yang sama.
  - Mau untuk mengikuti budaya kerja dan pengaturan di usaha *Makan Yuk*.
  - Jujur, disiplin, dan mampu bertanggung jawab terhadap tugas.
  - Mampu untuk bekerja sama dalam tim.

Untuk kompensasi dan balas jasa karyawan di usaha *Makan Yuk* akan dijelaskan

pada tabel 6.1 di bawah ini :

**Tabel 6.1 Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan di Usaha *Makan Yuk***

<b>Jabatan/Posisi</b>	<b>Gaji Pokok</b>	<b>THR</b>
<b>Pemilik Usaha / Manajer</b>	Rp 6.000.000 / Bulan	Rp 6.000.000 / Tahun
<b>Staff Kitchen</b>	Rp 4.500.000 / Bulan	Rp 4.500.000 / Tahun
<b>Staff Kasir</b>	Rp 4.500.000 / Bulan	Rp 4.500.000 / Tahun
<b>Part Time</b>	Rp 100.000 / Hari	

Sumber : *Makan Yuk* dan Data Olahan Google (*Indeed.com*)

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.