



## BAB VI

### RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

#### 6.1. Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja

Untuk menunjang operasional yang baik, perusahaan membutuhkan tenaga kerja yang baik dan kompeten, Dapur Pojok Nusantara membutuhkan tenaga kerja yang baik, teratur, kompeten dan bisa bekerja keras agar perusahaan dapat berjalan dengan maksimal. Manajemen Sumber Daya Manusia menurut (Gary Dessler, 2017) adalah proses untuk memperoleh, melatih, menilai dan mengoperasikan karyawan, dan untuk mengurus relasi kerja mereka, kesehatan, dan keselamatan mereka, serta hal-hal yang berhubungan dengan keadilan.

Dapur Pojok Nusantara sudah memiliki tenaga kerja kompeten yang dipilih melalui proses seleksi dan dipastikan dapat menjalankan perkerjaannya dengan baik. Dapur Pojok Nusantara akan memiliki tenaga kerja yang kompeten dan ditempatkan sesuai dengan kekuatannya masing-masing agar Dapur Pojok Nusantara dapat beroperasi secara maksimal.

Tabel 6. 1

Tabel Rencana Kebutuhan Kerja Perusahaan Dapur Pojok Nusantara

No	Jabatan	Jumlah
1	<i>Owner + Manager</i>	1
2	<i>Staff</i> Bagian Pemasaran dan Promosi	1
3	<i>Staff</i> Masak dan Operasional	1

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

1. Dilarang menyalin atau mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

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



Sumber : Dapur Pojok Nusantara, 2021

Dapur Pojok Nusantara saat ini memiliki 3 orang tenaga kerja. 1 orang manager, 1 *staff* yang mengurus pemasaran dan juga merencanakan promosi dan juga 1 orang *staff* yang melakukan produksi/memasak dan juga menjalankan operasional usaha.

## 6.2. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja

Untuk dapat mengetahui kualitas tenaga kerja, Dapur Pojok Nusantara harus menjalankan proses rekrutmen dan seleksi tenaga kerja agar bisa memilih calon tenaga kerja terbaik. Tujuan proses seleksi karyawan menurut Gary Dessler (2017:203) adalah untuk mencapai kesesuaian orang terhadap pekerjaan. Rekrutmen adalah proses menemukan dan menarik pelamar-pelamar yang memiliki keahlian untuk menduduki posisi tertentu di dalam organisasi. Berikut proses rekrutmen dari Dapur Pojok Nusantara :

### 1. Membuka Lowongan Perkerjaan

Dapur Pojok Nusantara membuka lowongan perkerjaan melewati aplikasi pencari loker kerja online, disana Dapur Pojok Nusantara menuliskan yang berisikan spesifikasi dan uraian perkerjaan.

### 2. Calon perkerja mengirimkan CV untuk diseleksi.

Calon perkerja yang sudah membaca spesifikasi dan uraian perkerjaan akan mengirimkan CV online jika merasa dirinya merasa cocok untuk perkerjaan yang ada

### 3. CV diseleksi oleh pihak Dapur Pojok Nusantara

CV diseleksi untuk mencari perkerja yang sesuai dengan kriteria yang dibutuhkan, jika sesuai calon perkerja akan di panggil untuk mengikuti tahap selanjutnya.



#### 4. Melakukan Proses Wawancara

Melakukan wawancara kepada calon pekerja yang sudah dipanggil lalu memilih dan memutuskan calon pekerja yang terbaik dan paling cocok untuk perkerjaan.

#### 5. Melakukan Pelatihan Kerja

Menjabarkan SOP dan menunjukan cara praktik langsung.

### 6.3 Uraian Kerja

Pemilik/owner harus membuat uraian kerja dengan tujuan nantinya pekerja sudah memiliki pekerjaan yang jelas dan perkerjaan dapat berjalan dengan lebih tertata dan efektif.

Uraian kerja atau *job description* menurut Gary Dessler (2017:144) adalah pernyataan tertulis tentang apa yang sebenarnya dilakukan pekerja, bagaimana dia melakukannya, dan apa kondisi kerja pekerjaan itu. Manfaat adanya *job description* di dalam suatu perusahaan adalah sebagai dasar untuk evaluasi jabatan, dan sebagai salah satu acuan dalam menilai kinerja tenaga kerja di perusahaan. Berikut uraian kerja dari Dapur Pojok Nusantara :

Owner :

1. Membuat rencana atau strategi untuk memajukan perusahaan.
2. Memastikan operasional perusahaan berjalan dengan baik.
3. Mengembangkan perusahaan agar terwujud peningkatan brand.
4. Mengontrol dan memberikan deskripsi perkerjaan yang jelas terhadap karyawan.
5. Mengevaluasi , mengontrol, serta bertanggung jawab atas berjalannya aktifitas perusahaan
6. Mengelola toko online perusahaan.



7. Memberikan gaji dan juga menyediakan hak-hak dari karyawan.
8. Mengusahakan kenyamanan dan keamanan karyawan.
9. Membuat strategi untuk dapat bersaing dari kompetitor.
10. Mencari rekan kerja dan pemasok terbaik untuk perusahaan.
11. Membuat laporan keuangan.

#### Staff Bagian Pemasaran dan Promosi

1. Memastikan brand awereness perusahaan terus meningkat di dalam masyarakat.
2. Mengoperasikan sosial media dan website perusahaan.
3. Melakukan desain untuk kebutuhan perusahaan.
4. Membuat promo dan event untuk memajukan perusahaan.
5. Membuat pamflet dan browsur perusahaan.
6. Melakukan packing barang ketika ada pesanan online.

#### Staff Masak dan Operasional

1. Memasak dan membuat minuman untuk customer.
2. Mengoperasikan kasir
3. Memastikan kualitas bahan baku tetap baik.
4. Memastikan kebersihan rumah makan.
5. Melakukan stock opname dan melaporkannya kepada owner.
6. Membuat laporan sales dan memberikannya kepada owner.

### 6.4. . Spesifikasi dan Kualifikasi jabatan

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 IBKKG.

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



Dapur Pojok Nusantara perlu untuk membuat spesifikasi dan kualifikasi jabatan agar calon tenaga kerja lebih tersortir, sehingga dapat memudahkan proses rekrutmen berikutnya.

Spesifikasi jabatan menjelaskan syarat-syarat minimum yang harus dipenuhi oleh pekerja untuk melaksanakan pekerjaan-pekerjaan dalam jabatan tertentu. Spesifikasi jabatan berisi informasi mengenai keahlian, kecakapan, tingkat pendidikan, kemampuan fisik, pengalaman, dan kemampuan apa saja yang harus dimiliki oleh seseorang untuk menduduki jabatan tertentu sehingga pekerjaan-pekerjaan dalam jabatan tersebut bisa dilakukan dengan sukses. Berikut adalah spesifikasi dan kualifikasi jabatan Dapur Pojok Nusantara :

#### Staff Bagian Pemasaran dan Promosi :

1. Pria atau Wanita berusia maksimal 35 tahun.
2. Memiliki pengalaman di bidang pemasaran selama minimal 1 tahun.
3. Menguasai penggunaan sosial media dan toko online.
4. Jujur, tepat waktu dan bertanggung jawab.
5. Bisa desain menggunakan Canva, photoshop atau adobe illustrator diutamakan.
6. Dapat mengolah website.

#### Staff Masak dan Operasional :

1. Pria atau Wanita berusia maksimal 35 tahun.
2. Punya pengalaman di bidang memasak minimal 2 tahun.
3. Bisa melakukan pembukuan dasar.
4. Jujur, teliti dan bisa menjaga kebersihan.

### 6.5. Struktur Organisasi Perusahaan



Dapur Pojok Nusantara membutuhkan struktur organisasi perusahaan yang baik dan jelas agar jabatan masing-masing tenaga kerja dapat tergambar dengan baik. Struktur organisasi merupakan susunan yang menghubungkan bagian-bagian yang ada dalam perusahaan. Struktur organisasi bertujuan mendefinisikan bagaimana tugas pekerjaan dibagi, dikelompokkan, dan dikoordinasikan secara formal dan memperlancar jalannya perusahaan sehingga dapat memperoleh hasil yang maksimal, selain itu struktur tersebut juga dapat menggambarkan secara jelas pekerjaan satu dengan yang lainnya. Berikut struktur organisasi dari Dapur Pojok Nusantara

Gambar 6. 1

Tabel Rencana Kebutuhan Kerja Perusahaan Dapur Pojok Nusantara



Sumber : Dapur Pojok Nusantara, 2021

## 6.6. . Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan

Untuk mendapatkan loyalitas karyawan dan suasana kerja yang kondusif, Dapur Pojok Nusantara perlu menentukan kompensasi yang sesuai dengan perkerjaan tenaga kerja. Menurut



Robbins dan Coulter (2017:398) Kompensasi adalah berbagai jenis penghargaan dan manfaat seperti gaji, pembayaran intensif dan manfaat dan layanan lainnya yang diterima karyawan atas jasa kerja keras, tenaga dan pikiran yang sudah dikeluarkan pada organisasi. Kompensasi juga berarti seluruh imbalan yang diterima oleh seorang pekerja/karyawan atas jasa atau hasil dari pekerjaannya dalam sebuah perusahaan dalam bentuk uang atau barang, baik secara langsung maupun tidak langsung.

Penetapan gaji dan juga kompensasi dari Dapur Pojok Nusantara sesuai dengan peraturan yang berlaku, yaitu sesuai dengan UMP yang ditentukan. UMP dari DKI Jakarta adalah DKI Jakarta memiliki upah minimum provinsi (UMP) pada 2022 sebesar Rp 4.641.854.

Sumber <https://www.kompas.com/tren/read/2022/05/20/103000565/daftar-lengkap-ump-2022--dki-jakarta-tertinggi-jawa-tengah-terendah?page=all#:~:text=KOMPAS.com%20%2D%20DKI%20Jakarta%20memiliki,Rp%201.812.935%2C43.>

Diakses pada 28 Juni 2022.

Kompensasi yang akan diberikan oleh Dapur Pojok Nusantara berupa THR yang senilai dengan 1x gaji. Berikut rincian gaji dan juga Tunjangan Hari Raya yang diberikan oleh Dapur Pojok Nusantara :

Tabel 6. 2

Total Pendapatan Karyawan Perusahaan Dapur Pojok Nusantara Tahun 2021



No.	Jabatan	Jumlah	Gaji per Bulan	Gaji per Tahun	Tunjangan Hari Raya	Total
1	Manager	1	6.000.000	72.000.000	6.000.000	78.000.000
2	Staff Bagian Pemasaran dan Promosi	1	5.000.000	60.000.000	5.000.000	65.000.000
3	Staff Masak dan Operasional	1	5.500.000	66.000.000	5.500.000	71.500.000
Total			16.500.000	198.000.000	16.500.000	214.500.000

Sumber: Dapur Pojok Nusantara, 2021

Dengan acuan data dari tahun-tahun sebelumnya, penulis menarik kesimpulan rata-rata UMP mengalami kenaikan sebesar 5%. Berikut total pendapatan karyawan Dapur Pojok Nusantara di tahun 2021-2025.

**Tabel 6. 3**

**Total Pendapatan Karyawan Perusahaan Dapur Pojok Nusantara Tahun 2021-2025**

Jabatan	Jumlah	2021	2022	2023	2024	2025
Manager	1	78.000.000	81.900.000	85.995.000	90.294.750	94.809.488
Staff Bagian Pemasaran dan Promosi	1	65.000.000	68.250.000	71.662.500	75.245.625	79.007.906
Staff Masak dan Operasional	1	71.500.000	75.075.000	78.828.750	82.770.188	86.908.697

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumbernya.
  - 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 IBKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.

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

Total	214.500.000	225.225.000	236.486.250	248.310.563	260.726.091
-------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------

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

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian**

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**

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.