

BAB VI

RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

6.1 Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja

Sumber daya manusia adalah faktor yang sangat penting dalam menjalankan sebuah bisnis. Sumber daya manusia sebagai perencana dan pelaksana yang berperan sebagai penggerak bagi perusahaan untuk mencapai tujuan.

Nasi Tempong Nyai Saginah memerlukan delapan tenaga kerja yang memiliki kemampuan dan ahli dalam bidangnya. Penempatan tenaga kerja yang tepat pada posisi yang tepat akan menguntungkan bagi perusahaan agar usaha dapat berjalan secara efektif dan efisien. Rencana kebutuhan tenaga kerja Nasi Tempong Nyai Saginah terdiri dari satu orang manajer yang dipegang oleh pemilik karena usaha ini merupakan usaha baru, satu orang kasir, dua orang juru masak, dua orang *cook helper* dan dua orang sebagai pelayan atau pramu saji.

Tabel 6.1
Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja Nasi Tempong Nyai Saginah

No	Jabatan	Jumlah (Orang)
1	Manajer	1
2	Kasir	1
3	Juru Masak	2
4	<i>Cook Helper</i>	2
5	Pelayan	2
Total		8

Sumber: Nasi Tempong Nyai Saginah

6.2 Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja

Menurut Dessler (2017:135), perekrutan tenaga kerja merupakan proses mencari suatu individu untuk mengisi posisi yang kosong dan dibutuhkan dalam suatu organisasi.





Proses rekrutmen dan seleksi bertujuan untuk mendapatkan tenaga kerja yang tepat untuk menempati posisi yang tepat di dalam sebuah perusahaan atau agar perusahaan mendapatkan tenaga kerja sesuai dengan kebutuhan perusahaan.

Berikut adalah proses rekrutmen tenaga kerja pada Nasi Tempong Nyai Saginah:

a. Membuka lowongan pekerjaan

Langkah pertama untuk mendapatkan tenaga kerja adalah dengan cara membuka lowongan pekerjaan. Menyebarkan iklan lowongan pekerjaan dapat melalui *LinkedIn*, *Jobstreet*, *karir.com* atau melalui *Instagram*.

Bagi pelamar yang ingin bekerja di Nasi Tempong Nyai Saginah dapat mengirimkan CV (*Curriculum Vitae*) ke alamat *e-mail* perusahaan yang tertera pada iklan lowongan pekerjaan.

b. Melakukan Seleksi Calon Karyawan

Memilih para pelamar yang memiliki kriteria dan kualifikasi sesuai dengan yang dibutuhkan oleh Nasi Tempong Nyai Saginah.

c. Membuat Jadwal *Interview*

Menghubungi para pelamar yang terpilih untuk melakukan interview.

d. *Interview*

Interview berujuan untuk mengetahui karakter, kepribadian dan kemampuan calon karyawan. Hal ini juga menentukan apakah calon karyawan tersebut layak menempati posisinya dalam perusahaan.



e. Penerimaan Karyawan

Setelah proses interview selesai, perusahaan menghubungi calon karyawan yang telah diterima agar segera mengikuti pelatihan kerja.

f. Melakukan Pelatihan Kerja

Karyawan akan diberi pelatihan kerja langsung oleh pemilik sesuai dengan posisi masing-masing. Dan di jelaskan tentang Standar Operasional Prosedur (SOP).

6.3 Uraian Kerja (*Job Description*)

Job Description merupakan uraian tugas dan tanggung jawab yang dapat memudahkan tenaga kerja dalam menjalankan tugasnya. Hal ini bertujuan agar tenaga kerja mengetahui secara jelas tugas dan tanggung jawab masing-masing bagian dalam bekerja. Berikut merupakan uraian kerja (*job description*) dari Nasi Tempong Nyai Saginah:

a. Manajer

- 1) Pengambil keputusan dalam perusahaan
- 2) Mengawasi jalannya usaha
- 3) Mengelola keuangan
- 4) Merancang strategi pemasaran
- 5) Membangun hubungan yang baik dengan pemasok, konsumen dan masyarakat
- 6) Melakukan pemesanan bahan baku
- 7) Melakukan evaluasi kerja

b. Kasir

- 1) Menerima pembayaran
- 2) Melakukan pembukuan

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 Dilindungi Undang-Undang
 IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)



3) Menyetorkan hasil penjualan kepada manager

c. Juru Masak

- 1) Mengolah bahan baku menjadi makanan yang siap dihidangkan ke konsumen
- 2) Menjaga kualitas dan cita rasa masakan
- 3) Membuat daftar ketersediaan bahan baku yang kemudian diserahkan kepada manager

d. Cook Helper

- 1) Membantu juru masak dalam proses produksi
- 2) Membersihkan alat masak dan alat makan setelah digunakan
- 3) Membantu juru masak membuat daftar bahan baku

e. Pelayan

- 1) Menyambut pelanggan dengan ramah dan sopan
- 2) Melayani pelanggan dan mencatat pesanan
- 3) Mengantarkan pesanan kepada pelanggan
- 4) Merespon dengan cepat jika pelanggan menekan tombol “call” yang ada dalam *private room*

6.4 Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan

Job Specification merupakan suatu persyaratan dan kemampuan yang dibutuhkan dalam setiap bagian pekerjaan. Berikut merupakan kualifikasi yang menjelaskan kriteria dan syarat dari setiap bagian pekerjaan dalam usaha Nasi Tempong Nyai Saginah:

a. Manajer

- 1) Pria atau Wanita 25-32 tahun
- 2) Lulusan Sarjana Bisnis
- 3) Diutamakan yang memiliki pengalaman kerja dalam bidang kuliner



Kualifikasi

- 1) Mampu berkomunikasi dengan baik
- 2) Bertanggung jawab, disiplin dan jujur
- 3) Dapat bekerja sama
- 4) Memahami industri kuliner

b. Kasir

- 1) Wanita 22-30 tahun
- 2) Minimal S1 Akuntansi

Kualifikasi

- 1) Bertanggung jawab, disiplin dan jujur
- 2) Teliti dalam pekerjaannya
- 3) Berpenampilan bersih dan rapi

c. Juru Masak

- 1) Pria atau Wanita 22-32 tahun
- 2) Lulusan perhotelan atau tata boga

Kualifikasi

- 1) Mampu bekerjasama dalam tim
- 2) Pekerja keras dan disiplin

d. Cook Helper

- 1) Pria atau Wanita 18-30 tahun
- 2) Minimal lulusan SMA atau SMK

Kualifikasi

- 1) Mampu menjaga kebersihan dapur dan peralatannya
- 2) Mampu bekerja sama dalam tim

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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



e. Pelayan

- 1) Pria atau Wanita 18-30 tahun
 - 2) Minimal lulusan SMA atau SMK
- Kualifikasi
- 1) Melayani pelanggan dengan ramah dan sopan
 - 2) Berpenampilan sopan, rapi dan bersih

6.5 Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi merupakan garis hirarki atau jenjang yang menempatkan setiap individu pada posisi dan fungsinya masing-masing. Menurut Robbins dan Coulter (2016:336) ada beberapa struktur organisasi perusahaan, antara lain:

a. *Simple Structure*

Jenis struktur yang dapat diterapkan pada perusahaan yang baru memulai usahanya dengan menggunakan struktur yang sederhana sebuah perusahaan mampu mengambil keputusan dengan cepat, biaya kecil dan penanggung jawab jelas.

b. *Functional Structure*

Jenis struktur ini mengelompokkan spesialisasi pekerjaan yang sama dalam satu bagian. Struktur ini mengelompokkan karyawan dengan karyawan lain yang memiliki tugas yang sama.

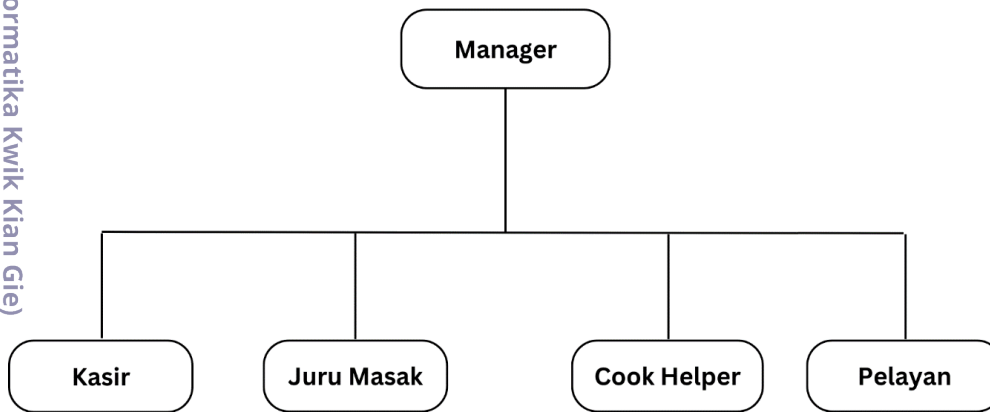


c. Divisional Structure

Jenis struktur ini terdiri dari beberapa divisi. Dalam struktur ini, setiap divisi memiliki wewenang yang terbatas, dengan memiliki manajer divisi yang memiliki kontrol atas divisinya, dan bertanggung jawab atas divisinya.

Nasi Tempong Nyai Saginah termasuk dalam *Simple Structure* karena merupakan usaha baru dan struktur organisasinya masih sederhana. Berikut ini struktur organisasi pada Nasi Tempong Nyai Saginah:

Gambar 6.1
Struktur Organisasi Nasi Tempong Nyai Saginah



Sumber: Nasi Tempong Nyai Saginah

Struktur yang digunakan Nasi Tempong Nyai Saginah adalah *simple structure*, dimana karyawan berada langsung di bawah pengawasan dan tanggung jawab manajer.

6.6 Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan

Kompensasi adalah segala sesuatu yang diterima oleh karyawan sebagai balas jasa yang diberikan oleh perusahaan. Kompensasi harus dikelola dengan baik oleh perusahaan agar tidak menimbulkan perasaan ketidakpuasan karyawan atas balas jasa yang diterimanya.

© Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 Tidak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 Insitutur 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.



Nasi Tempong Nyai Saginah menetapkan minimal gaji karyawan sesuai dengan UMK DKI Jakarta yaitu sebesar Rp. 4.901.798. Nasi Tempong Nyai Saginah beroperasi dari jam 10.00 hingga 20.00. Semua karyawan bekerja 6 hari dalam seminggu dengan 1 hari libur yang ditetapkan oleh perusahaan pada hari minggu.

Menurut Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 6 tahun 2016 tentang THR keagamaan bagi pekerja atau buruh perusahaan mengatur bahwa THR diberikan kepada karyawan yang sudah bekerja minimal 1 tahun akan diberikan THR sebesar 1 bulan gaji.

Berikut ini adalah rencana perhitungan balas jasa karyawan Nasi Tempong Nyai Saginah:

Tabel 6.2
Rencana Perhitungan Balas Jasa Karyawan Dalam 1 Tahun (2024)

No	Jabatan	Jumlah Karyawan	Gaji Pokok/Bulan (Rp)	Gaji Pokok/Tahun (Rp)	THR (Rp)	Total (Rp)
1	Manager	1	8.000.000	96.000.000	2.000.000	104.000.000
2	Kasir	1	6.000.000	72.000.000	1.500.000	73.500.000
3	Juru masak	2	6.000.000	144.000.000	1.500.000	147.000.000
4	Cook Helper	2	5.000.000	120.000.000	1.250.000	122.500.000
5	Pelayan	2	5.000.000	120.000.000	1.250.000	122.500.000
	Total	8				563.500.000

Sumber: Nasi Tempong Nyai Saginah

Berikut ini adalah penjelasan tentang perhitungan gaji Nasi Tempong Nyai Saginah pada tahun 2024:

- Gaji ditetapkan di atas UMK DKI Jakarta
- THR diberikan pada bulan ke-3 setelah usaha ini dibuka, sehingga THR yang didapatkan karyawan pada saat itu tidak sebesar gaji satu bulan penuh.

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.