



BAB VI

RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

A. Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja

Dalam menjalankan aktivitas bisnis, tentunya dibutuhkan tenaga kerja yang dapat mendukung keberlangsungan kegiatan operasional guna mencapai tujuan bisnis. *Hungry Bowl* merupakan perusahaan baru dengan ukuran yang kecil sehingga tenaga kerja yang dibutuhkan cenderung sedikit. Berikut adalah jumlah kebutuhan tenaga kerja *Hungry Bowl* :

Tabel 6.1

Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja

No	Jabatan	Jumlah
1	Pemilik dan Manager	1
2	Koki	2
3	Staf dapur	2
4	Staf Pemasaran	1

Sumber : *Hungry Bowl*, 2023

Dalam praktiknya, manajer selaku pemilik usaha akan bekerja di bagian keuangan sekaligus melakukan pengawasan terhadap proses pelaksanaan operasional bisnis untuk memastikan bahwa operasi bisnis berjalan dengan baik. Tenaga kerja memiliki kewajiban waktu kerja mulai hari senin hingga minggu dalam sistem *shift* dengan waktu kerja 7 jam sehari termasuk istirahat. Dalam satu hari jam kerja karyawan terbagi menjadi dua *shift* yakni *shift* pertama dimulai pukul 08.00 – 15.00 WIB dan *shift* kedua dimulai pukul 15.00 – 22.00 WIB.

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.



B. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja

Kualitas tenaga kerja merupakan salah satu elemen kunci keberhasilan bisnis *Hungry Bowl*. Tahapan rekrutmen merupakan tahapan yang sangat penting karena performa bisnis sangat dipengaruhi oleh kinerja tenaganya. Untuk mendapatkan tenaga kerja potensial yang berkualitas sesuai kualifikasi masing – masing bidang, *Hungry Bowl* melewati 3 tahapan proses yaitu rekrutmen, seleksi, dan penempatan tenaga kerja

1. Membuat dan menyebarkan informasi lowongan pekerjaan

Langkah awal dalam proses rekrutmen adalah membuat dan menyebarkan informasi lowongan pekerjaan. Bisnis *Hungry Bowl* akan menyebarkan informasi lowongan pekerjaan dengan memposting pada media sosial pribadi penulis dan melalui platform pencarian pekerjaan seperti *Linkedin* dan *Jobstreet*. Informasi lowongan pekerjaan tersebut berisi mengenai apa saja dokumen yang perlu dipersiapkan dan dikirim untuk melamar pekerjaan, posisi pekerjaan yang dibutuhkan, dan persyaratan untuk melamar posisi pekerjaan yang ditawarkan.

2. Melakukan seleksi CV (*Curriculum Vitae*) yang masuk

Selanjutnya pemilik akan melakukan seleksi secara sekilas melalui CV yang dikirimkan oleh pelamar sesuai dengan kualifikasi yang dibutuhkan perusahaan yang sekiranya cocok dan berpotensi berdasarkan pengalaman kerja di bidang terkait, kemampuan (*skill*), dan latar belakang.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



3. Melakukan *interview*

Setelah melakukan seleksi terhadap CV dari para calon pekerja, langkah selanjutnya adalah menjadwalkan dan melakukan tahapan *interview* kepada pelamar yang lolos seleksi. Proses *interview* ini bertujuan untuk mengenal lebih lanjut dan menilai potensi atau kemampuan yang dimiliki para pelamar. Penilaian terhadap para pelamar dapat dilihat juga dari berbagai hal seperti kemampuan berinteraksi, *gesture* tubuh, sopan santun, dan kerapian.

4. Penerimaan calon karyawan

Setelah melakukan *interview* dari setiap pelamar, kemudian pemilik menentukan pelamar yang paling tepat untuk menempati posisi yang dibutuhkan. Pelamar yang diterima akan dihubungi untuk diinformasikan bahwa mereka telah diterima bekerja. Karyawan yang diterima kemudian akan diberikan kontrak kerja dan diberikan jadwal untuk melakukan pelatihan serta bekerja di perusahaan.

5. Memberikan pelatihan

Pelatihan karyawan berfungsi untuk memberikan adaptasi bagi karyawan sebelum mulai bekerja. Pemilik perusahaan akan memberikan penjelasan detail terkait *job desc* dan tanggung jawab masing – masing karyawan serta memberikan pelatihan kepada karyawan.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



C. Uraian Kerja (*Job Description*)

Uraian kerja atau *job description* adalah informasi tertulis yang menguraikan tugas dan tanggung jawab, kondisi pekerjaan, hubungan pekerjaan dan aspek-aspek pekerjaan pada suatu jabatan tertentu dalam organisasi (Padli, 2020). Uraian kerja *Hungry Bowl* adalah sebagai berikut :

1. Manajer
 - a. Membuat rancangan strategi bisnis dan mengambil keputusan
 - b. Melakukan pengawasan dan bertanggung jawab atas kegiatan operasional bisnis
 - c. Merekrut, menyeleksi, mempromosikan, dan memberhentikan karyawan
 - d. Melakukan pencatatan keuangan perusahaan
 - e. Melakukan evaluasi terhadap kinerja karyawan di perusahaan
 - f. Menangani keluhan pelanggan
2. Koki
 - a. Menjaga dan memastikan kualitas bahan baku layak untuk diolah menjadi produk sesuai menu
 - b. Melakukan pengolahan bahan baku atau memasak menjadi produk
 - c. Menyiapkan pesanan pelanggan
 - d. Berinovasi dan menciptakan menu baru untuk dijadikan produk
 - e. Membuat resep dan melakukan *trial and error* pada resep
 - f. Menjaga kebersihan dapur

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



3. Staf Dapur

- a. Membantu koki dalam menjaga kualitas bahan baku
- b. Membantu koki menyiapkan bahan baku untuk diolah
- c. Membantu koki dalam proses masak
- d. Menyiapkan pesanan pelanggan
- e. Membuat laporan terhadap stok bahan baku yang ada di dapur
- f. Membeli persediaan bahan baku
- g. Menjaga kebersihan dapur

4. Staf Pemasaran

- a. Merumuskan dan menjalankan strategi pemasaran
- b. Membuat konten produk maupun promosi merek dan menu
- c. Memenuhi kebutuhan dokumentasi perusahaan untuk promosi usaha
- d. Memastikan pemasaran yang dilakukan tepat sasaran
- e. Bertanggung jawab atas media sosial perusahaan
- f. Berinteraksi dan menjalin relasi yang baik dengan pelanggan

D. Spesifikasi dan Kualifikasi Pekerjaan

Spesifikasi pekerjaan adalah uraian pesyaratan kualitas minimum orang yang bisa diterima agar dapat menjalankan satu jabatan dengan baik dan kompeten atau menyangkut kualifikasi petugas yang paling sesuai dengan pekerjaan yang dimaksud (Padli, 2020). Kualifikasi dan spesifikasi ini ditentukan sesuai dengan pekerjaan-pekerjaan yang disediakan perusahaan untuk mendukung proses operasi bisnis agar dapat mencapai tujuan perusahaan dengan baik. Berikut spesifikasi dan kualifikasi pekerjaan pada *Hungry Bowl*:

© 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 mengemukakan 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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Manajer
 - a. Wanita atau Pria
 - b. Usia minimal 22 tahun
 - c. Pendidikan minimal S1 Administrasi bisnis / Manajemen
 - d. Memiliki leadership skill yang baik
 - e. Memahami standar pengoperasian usaha
 - f. Inovatif, kreatif, jujur, teliti, disiplin, dan bertanggung jawab
2. Koki / Juru Masak
 - a. Pria berusia 21-30 tahun
 - b. Pendidikan minimal SMA/K
 - c. Memiliki keahlian memasak dan berpengalaman min. 1 tahun
 - d. Mampu bekerja dalam tim
 - e. Memiliki kepribadian yang disiplin, jujur, teliti, bersih dan bertanggung jawab
3. Staf dapur
 - a. Pria berusia 21-30 tahun
 - b. Pendidikan minimal SMA/K
 - c. Memiliki pengalaman bekerja dalam bidang F&B min. 1 tahun
 - d. Mampu bekerja dalam tim
 - e. Memiliki kepribadian disiplin, jujur, teliti, bersih dan bertanggung jawab

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.



4. Staf Pemasaran

- a. Pria/Wanita berusia 21-30 tahun
- b. Pendidikan minimal SMA/K
- c. Terampil dalam menggunakan komputer, memiliki kemampuan design, kreatif dan inovatif
- d. Mampu bekerja dalam tim
- e. Memiliki kepribadian disiplin, jujur, teliti, bersih dan bertanggung jawab

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

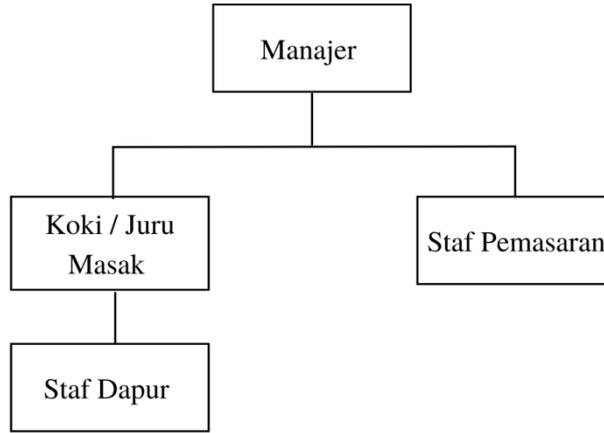
E. Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi adalah suatu manifestasi perwujudan organisasi yang menunjukkan hubungan antara fungsi otoritas dan tanggung jawab yang saling berinteraksi dari orang yang diberi tugas dan tanggung jawab atas setiap aktivitas (Hamali & Budihastuti, 2019). *Hungry Bowl* merupakan perusahaan kecil yang baru berdiri sehingga struktur organisasi yang dimiliki *Hungry Bowl* merupakan struktur organisasi yang sederhana. Berikut struktur organisasi *Hungry Bowl*:

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.

Gambar 6.1

Struktur Organisasi *Hungry Bowl*



Sumber : *Hungry Bowl*, 2023

Gambar 6.1 menunjukkan bahwa jabatan tertinggi pada struktur organisasi *Hungry Bowl* dipegang oleh pemilik perusahaan selaku manajer dan membawahi koki / juru masak, staf dapur, dan staf pemasaran.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



F. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan

Kompensasi adalah suatu jaringan berbagai sub proses yang kompleks, yang termasuk untuk memberikan balas jasa kepada karyawan bagi pelaksanaan pekerjaan dan memotivasi mereka agar mencapai tingkat prestasi kerja yang diinginkan (Irmayani, 2022). Pemilik perusahaan wajib untuk gaji pokok dan Tunjangan Hari Raya Keagamaan sebagai balas jasa karyawan. Dalam menentukan gaji pokok kepada karyawan, *Hungry Bowl* sebagai usaha kecil mengacu pada gaji rata – rata karyawan pada posisi tertentu di Jakarta 2023 serta mengikuti ketentuan berdasarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 36 Tahun 2021 Pasal 36, yaitu :

1. Tidak wajib menerapkan upah minimum.
2. Ditetapkan berdasarkan kesepakatan antara pengusaha dan pekerja
3. Paling sedikit 50% dari rata-rata konsumsi masyarakat tingkat provinsi
4. Paling sedikit 25% di atas garis kemiskinan tingkat provinsi.

Sedangkan untuk ketentuan Tunjangan Hari Raya (THR) mengacu pada Peraturan Menteri Ketenagakerjaan (Permenaker) Nomor 6 Tahun 2016 tentang THR Keagamaan bagi Pekerja/Buruh di Perusahaan, yaitu pemberian THR sebesar 1 bulan gaji pokok. Berikut rincian kompensasi dan balas jasa karyawan *Hungry Bowl* :

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



Tabel 6.2

Rincian Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan

(Dalam Rupiah)

Posisi	Jumlah	Gaji / bulan	Total gaji / bulan	Total Gaji / tahun	Tunjangan Hari Raya	Total
Manager	1	5.000.000	5.000.000	60.000.000	5.000.000	65.000.000
Koki	2	3.400.000	6.800.000	81.600.000	6.800.000	88.400.000
Staf Dapur	2	2.200.000	4.400.000	52.800.000	4.400.000	57.200.000
Staf Marketing	1	4.000.000	4.000.000	48.000.000	4.000.000	52.000.000
Total			20.200.000	242.400.000	20.200.000	262.600.000

Sumber : *Hungry Bowl*, 2023

Tabel 6.3

Proyeksi Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan Tahun 2024 – 2028

(Dalam Rupiah)

	2024	2025	2026	2027	2028
Biaya Gaji	262.600.000	275.730.000	289.516.500	303.992.325	319.191.941

Sumber : *Hungry Bowl*, 2023

Tabel 6.3 menunjukkan proyeksi peningkatan gaji karyawan setiap tahunnya diasumsikan sebesar 5%. Putusan kenaikan gaji karyawan adalah kesepakatan antara pemilik dan karyawan. Kenaikan gaji karyawan akan di tinjau berdasarkan masa kerja, kinerja karyawan dan kemampuan perusahaan.

© Hak cipta milik Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
 Institut 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.