



## 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

Menurut Dessler (2015 : 36) *“Human resource management is the process of acquiring, training, appraising, and compensating employees, and of attending to their labor relations, health and safety, and fairness concerns”*. Yang memiliki arti manajemen sumber daya adalah sebuah proses menerima, melatih, menilai, dan memberikan kompensasi kepada pegawai dan menghindari hubungan kerja mereka, kesehatan dan keamanan, dan masalah keadilan.

Tenaga kerja yang proposional dapat membantu kelancaran kelancaran operasioan secara efektif dan efisien. Dalam menjalankan usahanya Kusfam Kitchen juga membutuhkan tenaga kerja yang akan membantu Kusfam Kitchen dalam mencapai tujuan usahanya. Sebagai usaha yang terbilang masih tergolong kecil dan baru, Kusfam Kitchen tidak membutuhkan banyak tenaga kerja dalam jumlah yang besar. Berikut merupakan kebutuhan tenaga kerja pada Kusfam Kitchen.

**Tabel 6. 1**

#### Daftar Kebutuhan Tenaga Kerja

No.	Jabatan	Jumlah
1.	<i>Owner</i>	1
2.	Staf Dapur/Kasir	2

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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian



Jumlah	3
--------	---

Sumber : data diolah, Kusfam Kitchen.

Dalam Tabel 6.1 dapat kita lihat bahwa kebutuhan tenaga kerja sebanyak 3 orang dan termasuk *owner*. Kebutuhan tenaga kerja yang tidak banyak ini di karenakan usaha Kusfam Kitchen yang masih terbilang usaha baru, sehingga ukuran usahanya tidak terlalu besar.

### B. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja

Pada setiap awal memulai sebuah usaha, pastinya pengusaha membutuhkan tenaga kerja yang akan menjadi anggota *partner* usahanya. Dalam melakukan proses rekrutmen, dibutuhkan juga kriteria-kriteria yang sesuai dengan keinginan pemilik usaha dan akan memberikan timbal balik yang berupa gaji. Berikut adalah proses seleksi karyawan yang dilakukan oleh Kusfam Kitchen:

#### 1. Membuka lowongan pekerjaan

Pada tahap pertama dilakukan dalam proses seleksi pegawai adalah melakukan penyebaran lowongan pekerjaan. Hal ini dapat dilakukan dengan memasang iklan melalui media sosial, dan melalui brosur atau *broadcast* dari mulut ke mulut.

#### 2. Menyeleksi orang-orang yang mendaftar

Setelah terkumpulnya beberapa data dari pelamar-pelamar pekerja, pemilik usaha Kusfam Kitchen akan langsung memilah orang-orang yang telah terdaftar sebagai calon pekerja. Setelah pemilik melakukan pemilihan, maka pemilik akan menghubungi calon pelamar yang berpotensi untuk dilanjutkan dengan melakukan *interview*.

#### 3. Melakukan *Interview*



Pemilik usaha Kusfam Kitchen akan memanggil orang-orang yang telah dipilih untuk menjalani *interview* tatap muka untuk menilai kelayakan, mengetahui latar belakang, kepribadian, dan sifat dari calon pekerja tersebut. Jika calon pekerja tersebut dianggap memenuhi kriteria, maka pemilik akan menerima calon pekerja tersebut. Selanjutnya akan melakukan pelatihan tenaga kerja.

#### 4. Melakukan Pelatihan Tenaga Kerja

Dalam masa diterimanya para tenaga kerja perlu diberi pelatihan terhadap operational kerja yang telah ditetapkan oleh Kusfam Kitchen. Pelatihan ini dilakukan dengan memberikan SOP kepada pegawai untuk dipahami dan dijalani oleh pekerja. Selain itu, pelatihan mengenai cara produksi juga diperlukan untuk bagian staf dapur.

#### 5. Karyawan Bekerja

Setelah dilaksanakannya pelatihan, maka karyawan akan langsung melakukan pekerjaan sesuai dengan jabatannya masing-masing. Dalam melakukan pekerjaannya, para karyawan tersebut akan dilakukan penilaian kinerjanya dan akan melakukan evaluasi agar performa karyawan tetap terjaga

### C. Uraian Kerja

Uraian kerja atau yang disebut (*Job description*) merupakan suatu posisi yang harus dikuasai pada setiap divisi karena memiliki uraian kerja yang berbeda-beda. Uraian kerja dapat dikatakan sebagai peta yang memberikan arah kepada organisasi, sehingga tujuan organisasi dapat tercapai. Untuk itu, pihak manajemen perlu menentukan dan menetapkan aspek-aspek wewenang yang terperinci pada setiap bagian jabatannya.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Berikut adalah tugas pokok dari masing-masing posisi jabatan pada Kusfam

Kitchen:

1. *Owner*
  - a. Mengawasi dan bertanggung jawab atas jalannya suatu bisnis.
  - b. Memotivasi pada para pekerja.
  - c. Memberikan pelatihan.
  - d. Melakukan promosi usaha.
  - e. Membuat strategi usaha.
  - f. Mengawasi laporan keuangan usaha.
  - g. Menerima uang hasil penjual setiap harinya.
  - h. Menentukan besar upah pegawai.
  - i. Melakukan evaluasi dan penilaian pada kinerja karyawan .
  - j. Memberikan motivasi kepada pekerja untuk tetap memiliki semangat kerja agar visi perusahaan dapat terwujud.
2. Staf Dapur
  - a. Menerima pesanan dari kasir.
  - b. Membuat pesanan konsumen.
  - c. Memahami SOP.
  - d. Melakukan pembelian bahan baku.
3. Kasir
  - a. Mencatat pesanan konsumen

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.



- b. Menerima dan mengurus kembalian konsumen
- c. Memahami prosedur pengguna pembayaran elektronik
- d. Melaporkan hasil penjualan setiap hari



#### D. Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan

Spesifikasi dan kualitas jabatan merupakan uraian tentang persyaratan minimum seseorang tentang latar belakang pengalaman, pendidikan, kemampuan, dan kompetensi diri. Spesifikasi pekerjaan dibutuhkan ketika suatu usaha akan melakukan perekrutan pekerja.

Berikut adalah jabaran mengenai spesifikasi dan kualifikasi jabatan setiap bagian dalam organisasi Kufam Kitchen.

1. Sfat Dapur
  - a. Wanita dengan usia 21-35 tahun.
  - b. Pendidikan minimal SMA atau SMK.
  - c. Disiplin, jujur dan rapi.
  - d. Dapat bekerja sama dalam tim.
  - e. Dapat berkomunikasi dengan baik.
2. Kasir
  - a. Pria atau wanita dengan usia 20-28 tahun
  - b. Jujur, disiplin, dan bertanggung jawab
  - c. Mau menermia kritik dan saran
  - d. Memiliki kemampuan berhitung dengan baik



## E. Struktur Organisasi Perusahaan

Menurut Robbins dan Judge (2015:338), struktur organisasi adalah bagaimana tugas pekerjaan akan dibagi, dikelompokan, dan dikoordnasikan secara formal. Dalam bukunya, Robbins dan Judge (2015:340) membuat beberapa desain struktur organisasi yaitu sebagai berikut :

### 1. Struktur Sederhana

Tipe struktur ini memiliki tingkat departementalisasi yang lebih sedikit, tentang control yang kuar, otoritas yang lebih terpusat, dan formalisasi yang sedikit. Ini adalah sebuah organisasi yang “datar” dimana hanya ada dua atau tiga struktur *vertical* dan sedikit karyawan. Kesederhanaan pada struktur ini menjadi kekuatan dalam pengambil keputusan yang dapat dilakukan lebih cepat, fleksibel, dan biaya yan rendah. Kelemahannya adalah struktur tipe ini tidak cocok untuk perusahaan yang berkembang menjadi besar karena memiliki formalisasi yang rendah dan sentralisasi yang tinggi.

### 2. Struktur Birokrasi

Pada struktur ini, dapat dicirikan dengan adanya banyak tugas rutin yang dijalankan lewat spesialisasi pekerjaan, peraturan, dan kebijakan yang ketat. Kekuatan dari tipe struktur ini adalah standarisasi operasional rentang kontrol yang sempit dan proses pengambilan keputusan yang cenderung lambat karena harus melalui beberapa rantai komando.

### 3. Struktur Matriks

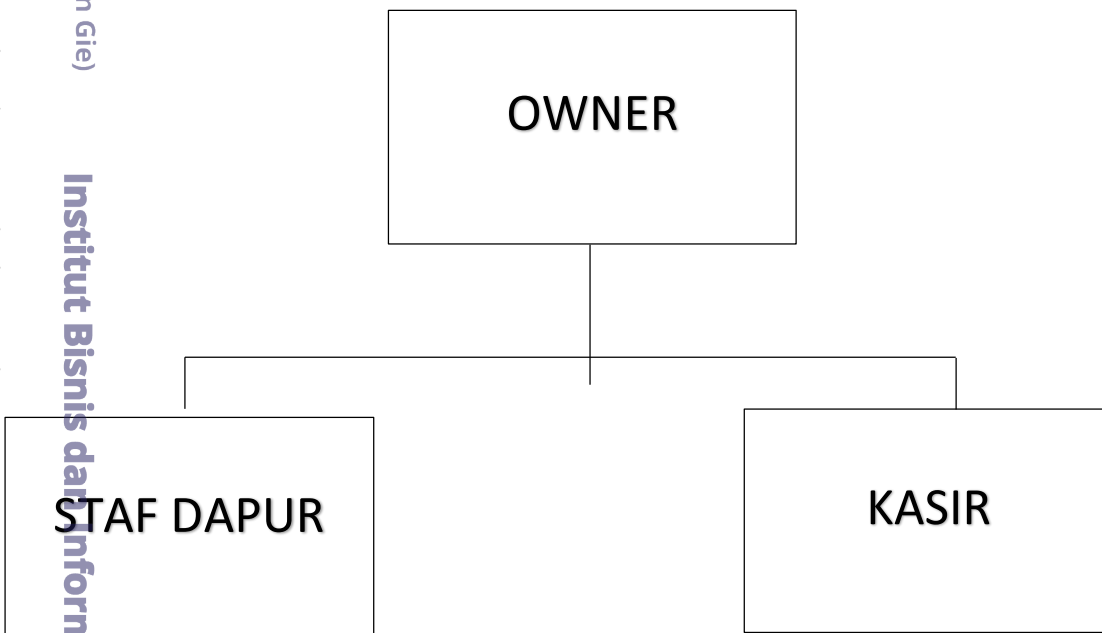


Struktur matriks sering juga disebut dengan struktur organisasi proyek karena karyawannya yang berada pada unit fungsional yang juga harus mengerjakan kegiatan atau proyek organisasi yang ditugaskan kepadanya. Kelemahan dari struktur ini adalah terjadinya multi komando dimana karyawan harus melapor pada dua pimpinan yaitu pimpinan diunit fungsional dan juga pimpinan proyek. Struktur ini biasa digunakan untuk perusahaan yang berskalam besar atau perusahaan multinasional yang memiliki jajaran pekerjaan kompleks.

Berdasarkan pada ketiga tipe struktur organisasi diatas, Kusfam Kitchen menggunakan struktur sederhana karena bisnis Kusfam Kitchen merupakan bisnis kecil. Berikut adalah gambar struktur organisasi Kusfam Kitchen:

**Gambar 6. 1**

**Rencana Struktur Organisasi Kusfam Kitchen**



Sumber : data diolah, Kusfam Kitchen.



F. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan

Menurut Pasal 1 ayat 30 UU No. 13 Tahun 2003 tentang ketenagakerjaan, upah adalah hak pekerja atau buruh yang diterima dan dinyatakan dalam bentuk uang sebagai imbalan dari pengusaha atau pemberi kerja kepada pekerja atau buruh yang ditetapkan dan dibayarkan menurut suatu perjanjian kerja, kesepakatan, atau peraturan perundang-undangan, termasuk tunjangan bagi pekerja atau buruh dan keluarga atas suatu pekerja dan atau jasa yang telah atau akan dilakukan.

Pada setiap perusahaan yang mempunyai tenaga kerja, maka setiap tenaga kerja akan diupahi berupa gaji. Kusfam Kitchen akan memberikan upah yang layak dan sudah disepakati tenaga kerja dengan pemilik usaha. Kusfam Kitchen akan menetapkan minimal gaji tenaga kerja sesuai dengan Upah Minimum kota Jakarta setiap tahunnya. Berikut adalah rincian tabel gaji karyawan :

Tabel 6. 2

Tabel Gaji Karyawan Kusfam Kitchen Tahun 2023

No	Jabatan	Tahun 2023				THR/Tahun (Rp)	Total (Rp)
		Jumlah	Jumlah Gaji/ Bulan (Rp)	Jumlah Gaji/ Tahun (Rp)	THR/Bulan (Rp)		
1	Owner	1	4.500.000	54.000.000	375.000	4.500.000	63.375.000
2	Staff Dapur/Kasir	2	8.400.000	100.800.000	700.000	8.400.000	118.300.000
Total							181.675.000

Sumber data diolah, Kusfam kitchen.

Tabel 6.2 menerangkan mengenai pembagian gaji karyawan berdasarkan jabatannya masing-masing. Untuk menghitung Tunjangan Hari Raya (THR) dapat dilihat pada tabel 6.3.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta dilindungi IBI IKKG (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.





Pembagian THR akan dinaikan sebesar 5,5% setiap tahun berikutnya. Berikut adalah rincian perhitungan gaji dan THR karyawan tahun 2024-2028:

**Tabel 6. 3**

**Tabel Gaji Karyawan dan THR Kusfam Kitchen Tahun 2024**

No	Jabatan	Jumlah	Gaji/Tahun (Rp)	THR/Tahun (Rp)	Total (Rp)
1	Owner	1	56.970.000	4.747.000	61.717.000
2	Staff Dapur/Kasir	2	106.344.000	8.862.000	124.068.000
				Total	185.785.000

Sumber : data diolah, Kusfam Kitchen.

**Tabel 6. 4**

**Tabel Gaji Karyawan dan THR Kusfam Kitchen Tahun 2025**

No	Jabatan	Jumlah	Gaji/Tahun (Rp)	THR/Tahun (Rp)	Total (Rp)
1	Owner	1	60.103.350	5.008.612	65.111.962
2	Staff Dapur/Kasir	2	112.192.920	9.349.410	121.542.330
				Total	186.654.292

Sumber : data diolah, Kusfam Kitchen.

**Tabel 6. 5**

**Tabel Gaji Karyawan dan THR Kusfam Kitchen Tahun 2026**

No	Jabatan	Jumlah	Gaji/Tahun (Rp)	THR/Tahun (Rp)	Total (Rp)
1	Owner	1	63.409.034	5.283.558	68.692.592
2	Staff Dapur/Kasir	2	118.363.531	9.863.627	128.227.158
				Total	196.919.750

Sumber : data diolah, Kusfam Kitchen.

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

Hak cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan 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.



**Tabel 6. 6**

**Tabel Gaji Karyawan dan THR Kusfam Kitchen Tahun 2027**

No	Jabatan	Jumlah	Gaji/Tahun (Rp)	THR/Tahun (Rp)	Total (Rp)
1	Owner	1	66.896.530	5.574.710	72.471.240
2	Staff Dapur/Kasir	2	124.873.525	10.406.127	135.279.652
<b>Total</b>					<b>207.750.892</b>

Sumber data diolah, Kusfam Kitchen.

**Tabel 6. 7**

**Tabel Gaji Karyawan dan THR Kusfam Kitchen Tahun 2028**

No	Jabatan	Jumlah	Gaji/Tahun (Rp)	THR/Tahun (Rp)	Total (Rp)
1	Owner	1	70.575.840	5.881.320	76.457.160
2	Staff Dapur/Kasir	2	131.741.569	10.978.464	142.720.033
<b>Total</b>					<b>219.177.193</b>

Sumber : data diolah, Kusfam Kitchen.

© Hak cipta dilindungi Undang-undang. Undang-undang ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:  
 Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

1. Hak cipta dilindungi Undang-undang. Undang-undang 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.