



BAB VI

RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

A. Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja

Usaha Bakmi Ayam Kung Kung 17 memiliki tenaga kerja untuk membantu jalannya proses bisnis. Bakmi Ayam Kung Kung 17 mempekerjakan beberapa karyawan yang memiliki bagian dan tugasnya masing-masing. Dalam hal ini, usaha Bakmi Ayam Kung Kung 17 memiliki 4 bagian yang akan dijelaskan pada table 6.1.

Tabel 6.1
Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja

Jabatan	Jumlah
CEO	1
Kasir	1
Chef	1
Waiter	1
Helper	1
Total	5

Sumber: Bakmi Ayam Kung Kung 17

B. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja

Bakmi Ayam Kung Kung melakukan rekrutmen dan proses seleksi untuk mendapatkan tenaga kerja yang baik dan berkualitas sehingga dapat mendukung proses berjalannya usaha Bakmi Ayam Kung Kung 17 ke arah yang lebih baik. Dalam melakukan proses rekrutmen, usaha Bakmi Ayam Kung Kung 17 memerlukan sebanyak 8 orang dengan pekerjaan di bidang yang berbeda-beda. Berikut ada beberapa



langkah yang dijalankan oleh usaha Bakmi Ayam Kung Kung 17 dalam melakukan rekrutmen dan seleksi tenaga kerja:

1. Membuka lowongan pekerjaan

Bakmi Ayam Kung Kung 17 membuka lowongan pekerjaan dengan penyebaran lewat media sosial seperti instagram dan whatsapp serta mencari langsung dari relasi pemilik usaha Bakmi Ayam Kung Kung 17.

2. Melakukan seleksi

Setelah menerima beberapa CV dan rekomendasi dari relasi yang pemilik usaha Bakmi Ayam Kung Kung 17 kenal, maka dilakukanlah seleksi untuk orang yang kira-kira mampu dan berkompeten untuk mengisi posisi di usaha Bakmi Ayam Kung Kung 17.

3. *Interview*

Calon karyawan datang ke usaha Bakmi Ayam Kung Kung 17 untuk melakukan *interview* agar pemilik usaha Bakmi Ayam Kung Kung 17 dapat melihat langsung karakter dari calon karyawan.

4. Penerimaan dan pelatihan karyawan

Setelah dilakukan *interview*, nantinya karyawan yang terpilih akan langsung dihubungi oleh pemilik usaha Bakmi Ayam Kung Kung 17 dan dilakukan pelatihan sebelum akhirnya menjadi karyawan yang siap untuk bekerja di usaha Bakmi Ayam Kung Kung 17.

C. Uraian Kerja (*Job Description*)

Bakmi Ayam Kung Kung 17 memiliki beberapa bidang kerja dan dibawah ini merupakan uraian kerja karyawan usaha Bakmi Ayam Kung Kung 17:



1. CEO

Tugas dan tanggung jawab CEO:

- b. Melakukan kontrol untuk setiap masing-masing divisi
- c. Melakukan evaluasi kerja
- d. Memimpin briefing kerja
- e. Membuat rencana jangka pendek, menengah, dan panjang
- f. Mengambil keputusan akhir

2. Kasir

- a. Melayani pelanggan yang ingin melakukan pembayaran
- b. Menghitung jumlah pembayaran yang harus dilakukan pembayaran
- c. Membuat pembukuan mingguan dan bulanan terhadap pemasukan dan pengeluaran yang terjadi di usaha Bakmi Ayam Kung Kung 17.
- d. Menerima orderan secara online yang masuk

3. Chef

- a. Menerima orderan yang diberikan dari pelayan
- b. Melakukan pengecekan bahan baku yang baru datang
- c. Mencatat stok bahan baku
- d. Membuat orderan yang dipesan oleh pelanggan

4. Waiter

- a. Melayani pengunjung yang datang
- b. Mengarahkan *driver online* yang datang untuk mengambil pesanan
- c. Menjawab pertanyaan yang diajukan oleh pengunjung
- d. Mencatat orderan yang masuk

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBI KKG (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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



5. **C** Helper

- a. Membersihkan dan memastikan peralatan dan peralatan usaha Bakmi Ayam Kung Kung 17 bersih dan higienis
- b. Membersihkan meja sehabis pengunjung pergi dan membersihkan tempat usaha setelah Bakmi Ayam Kung Kung 17 tutup.
- c. Membersihkan bahan baku seperti sayuran lalu memberikannya kepada chef.

D. Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan

Bakmi Ayam Kung Kung 17 memiliki 6 spesifikasi dan kualifikasi jabatan yang tentunya memiliki peran dan tugasnya masing-masing agar proses bisnis bisa berjalan dengan baik. Berikut dibawah ini merupakan spesifikasi dan kualifikasi dari usaha Bakmi Ayam Kung Kung 17:

1. CEO

CEO memiliki tugas yaitu melakukan pengawasan terhadap jalannya bisnis, membuat kebijakan dalam pekerjaan, mengawasi jalannya bisnis, dan mengontrol aktivitas karyawan yang bekerja. Seorang CEO harus bisa memimpin bisnisnya dengan baik dan memberikan contoh yang baik untuk para karyawannya.

2. Kasir

Kasir memiliki tugas yaitu bertanggung jawab atas setiap aktivitas yang berhubungan dengan uang serta memastikan pembukuan setiap bulannya tidak ada yang salah.

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

Hak cipta milik IBI KKG (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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



3. *Chef*

Chef memiliki tugas yaitu memasak, namun disamping memasak seorang chef juga memiliki tanggung jawab atas hasil makanan yang dibuat. Chef harus memastikan makanan yang akan disajikan bersih dan memiliki kualitas yang baik serta menghasilkan dan menjaga rasa agar terus konsisten sehingga pelanggan dapat terus menikmati produk dari usaha Bakmi Ayam Kung Kung 17.

4. *Waiter*

Melayani pengunjung yang datang dengan baik dan memastikan pengunjung merasa puas dengan pelayanan yang Bakmi Ayam Kung Kung 17 berikan.

5. *Helper*

Memastikan kebersihan setiap peralatan dan perlengkapan yang digunakan oleh usaha Bakmi Ayam Kung Kung 17. Menjaga kebersihan dari tempat usaha juga merupakan tanggung jawab dari seorang *helper*.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

E. Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi dalam sebuah perusahaan merupakan tingkatan atau susunan yang memiliki pembagian fungsi peran dan tanggung jawab dari setiap individu berdasarkan jabatan masing-masing yang ada di sebuah perusahaan. Biasanya struktur dalam sebuah organisasi digambarkan dalam bentuk garis hirarki ataupun bagan. Dengan adanya struktur dalam organisasi di sebuah perusahaan maka setiap individu memiliki dan mengetahui posisi dan fungsi serta tanggung jawab masing-masing. Berikut dibawah ini merupakan struktur organisasi dari usaha Bakmi Ayam Kung Kung:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

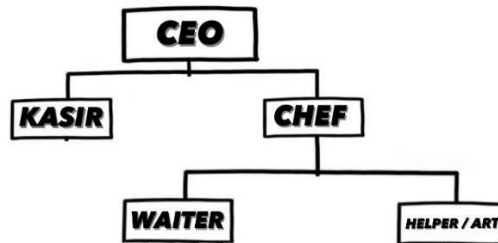
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

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



Gambar 6.1
Struktur Organisasi Usaha Bakmi Ayam Kung Kung 17



F. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan

Kompensasi merupakan suatu yang akan di dapatkan oleh karyawan sebagai bentuk balas jasa dari perusahaan untuk kerja keras mereka. Kompensasi biasanya dalam bentuk uang, barang langsung atau tidak langsung yang diberikan kepada karyawan. Sedangkan untuk karyawan, kompensasi merupakan hak atas beban dan tanggung jawab yang diberikan kepada perusahaan (Dr. Fitri Rezeki, et al, 2021).

Dalam hal kompensasi, Gubernur DKI Jakarta mengeluarkan keputusan tentang upah minimum yang diatur dalam Nomor 1153 Tahun 2022 sebesar Rp. 4.901.798. Namun untuk usaha mikro dan kecil diberikan pengecualian untuk memberikan gaji karyawan paling sedikit 50% dari rata-rata konsumsi masyarakat tingkat provinsi atau 25% diatas garis kemiskinan tingkat provinsi sesuai dengan Undang-Undang Pemerintah No.36 Ayat 2 Tahun 2021. Berikut dibawah ini adalah rincian tunjangan dan gaji tenaga kerja usaha Bakmi Ayam Kung Kung 17 selama 5 tahun kedepan:

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.



Tabel 6.2
Rencana Gaji dan Tunjangan Tenaga Kerja Usaha Bakmi Ayam Kung Kung 17

Tahun 2024						
No	Jabatan	Jumlah	Gaji/bulan	Gaji/tahun	THR	Total
1	CEO	1	Rp 6.000.000	Rp 72.000.000	Rp 6.000.000	Rp 78.000.000
2	Chef	1	Rp 6.000.000	Rp 72.000.000	Rp 6.000.000	Rp 78.000.000
3	Kasir	1	Rp 2.500.000	Rp 30.000.000	Rp 2.500.000	Rp 32.500.000
4	Waiter	1	Rp 2.500.000	Rp 30.000.000	Rp 2.500.000	Rp 32.500.000
5	Helper	1	Rp 2.000.000	Rp 24.000.000	Rp 2.000.000	Rp 26.000.000
Total						Rp 247.000.000

Sumber: Usaha Bakmi Ayam Kung Kung 17

Dapat dilihat pada tabel 6.2 diatas bahwa total gaji dan tunjangan tenaga kerja usaha Bakmi Ayam Kung Kung 17 pada tahun 2024 sebesar Rp. 247.000.000 Pemberian THR (Tunjangan Hari Raya) akan diberikan 1 kali disaat hari raya lebaran sebesar 100% dari gaji tenaga kerja dalam 1 bulan.

Tabel 6.3
Rencana Gaji dan Tunjangan Tenaga Kerja Usaha Bakmi Ayam Kung Kung 17

Tahun 2025						
No	Jabatan	Jumlah	Gaji/bulan	Gaji/tahun	THR	Total
1	CEO	1	Rp 6.390.000	Rp 76.680.000	Rp 6.390.000	Rp 83.070.000
2	Chef	1	Rp 6.390.000	Rp 76.680.000	Rp 6.390.000	Rp 83.070.000
3	Kasir	1	Rp 2.662.500	Rp 31.950.000	Rp 2.662.500	Rp 34.612.500
4	Waiter	1	Rp 2.662.500	Rp 31.950.000	Rp 2.662.500	Rp 34.612.500
5	Helper	1	Rp 2.130.000	Rp 25.560.000	Rp 2.130.000	Rp 27.690.000
Total						Rp 263.055.000

Sumber: Usaha Bakmi Ayam Kung Kung 17

Kung Kung 17 karena dalam Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan tidak ada ketentuan yang mengatur secara rinci mengenai berapa pastinya presentase kenaikan gaji.

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. 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.