**BAB VI**

**RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA**

1. **Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja**

Perencanaan tenaga kerja merupakan suatu proses pembuatan rencana kebutuhan tenaga kerja dimulai dari perekrutan, pengembangan, serta pengendalian dalam rangka untuk mencapai cita-cita dan tujuan perusahaan.

Dalam menjalankan bisnisnya, Sehat Sempurna Resto membutuhkan tenaga kerja yang memiliki keahlian masing-masing untuk mendukung jalannya kegiatan usaha yang dilakukan. Jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan adalah 13 orang. Berikut ini adalah rencana kebutuhan jumlah tenaga kerja Sehat Sempurna Resto:

**Tabel 6.1**

**Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja “Sehat Sempurna Resto”**

|  |  |
| --- | --- |
| **Jabatan** | **Jumlah** |
| *Store Manager* | 1 |
| *Chef* | 2 |
| Staf Dapur | 4 |
| Pelayan | 4 |
| Kasir | 2 |
| **Total** | **13** |

Sumber: Sehat Sempurna Resto, 2019

1. **Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja**

Untuk mendapatkan tenaga kerja yang berkualitas, penulis akan melakukan rekrutmen dan seleksi terhadap tenaga kerja yang akan bekerja di Sehat Sempurna Resto. Berikut adalah beberapa langkah yang akan dilakukan oleh penulis untuk merekrut calon tenaga kerja yang berpotensi untuk dipekerjakan di Sehat Sempurna Resto:

1. Membuka Lowongan Pekerjaan

Membuka lowongan pekerjaan dan menyebarkan informasi lowongan tersebut melalui media sosial, dengan tujuan mendapatkan untuk calon pelamar sebanyak mungkin.

1. Melakukan Seleksi CV

CV yang masuk akan diseleksi dengan cara memilih para pelamar yang memenuhi kriteria dan kualifikasi yang dibutuhkan untuk menempati setiap jabatan yang dibutuhkan Sehat Sempurna Resto.

1. Menetapkan Jadwal *Interview*

Menghubungi pelamar terpilih melalui telepon untuk menetapkan waktu *interview*.

1. Melakukan *Interview* Calon Karyawan

Wawancarapelamar dilakukan untuk mengetahui kemampuan, kepribadian, serta karakter dari setiap calon pegawai secara lebih mendalam.

1. Melakukan Tes Kerja Lapangan

Pelamar yang telah diwawancara kemudian akan melakukan tes kerja lapangan sesuai dengan jabatan yang dilamar dengan tujuan untuk mengetahui kualitas, performa, serta kemampuan yang dimiliki oleh para pelamar yang akan dipekerjakan di Sehat Sempurna Resto.

1. Penerimaan Calon Karyawan

Setelah menjalani semua tahapan seleksi, pemilik akan memilih calon karyawan yang akan diterima dan dihubungi untuk mulai mengikuti pelatihan kerja.

1. Melakukan pelatihan

Karyawan yang diterima akan diberi pelatihan kerja sesuai jabatannya masing-masing dengan tujuan agar seluruh karyawan yang dipekerjakan dapat menjalankan fungsinya dengan baik dan sesuai sistem.

1. **Uraian Kerja (*Job Description*)**

Menurut Dessler (2015:141), *Job Description* memiliki proses yang cukup sederhana, tetapi untuk yang belum memiliki pengalaman, sedikit lebih kompleks. Perlu dispesifikasikan hal-hal seperti karakteristik fisik, keperibadian, minat, dan kemampuan lainnya yang sesuai dengan pekerjaan yang akan dijalankan. Setiap pekerjaan perlu dideskripsikan dengan lengkap agar tugas dari setiap jabatan menjadi jelas, dan dapat menjadi acuan bagi para pekerja mengenai tanggung jawab yang mereka miliki. Berikut adalah uraian kerja atau *job description* dari masing-masing jabatan di Sehat Sempurna Resto:

1. *Store Manager*

Tanggung jawab *Store manager* adalah sebagai berikut:

1. Memegang kendali terhadap seluruh kegiatan usaha yang dilakukan di *store* Sehat Sempurna Resto;
2. Memimpin *briefing* setiap pagi sebelum buka toko, dan rapat evaluasi setiap malam setelah tutup toko;
3. Mengatur anggaran dan pengelolaan pembukuan Sehat Sempurna Resto;
4. Melakukan pembelian bahan baku secara berkala;
5. Mengatur strategi pemasaran dan penjualan;
6. Membuat peraturan kerja;
7. Membuat target jangka pendek secara berkala;
8. Menjaga hubungan baik dengan pemasok dan merima keluhan konsumen;
9. Melakukan penilaian terhadap kinerja setiap karyawan secara berkala.
10. *Chef*

Tanggung jawab *chef* adalah sebagai berikut:

1. Melakukan kontrol bahan baku dan melakukan pelaporan secara berkala;
2. Memimpin seluruh kegiatan yang dilakukan di dapur;
3. Memastikan kualitas produk yang akan disajikan.
4. Staf Dapur

Tanggung jawab staf dapur adalah sebagai berikut:

1. Mengelola bahan baku menjadi produk jadi yang siap disajikan;
2. Membantu pekerjaan *Chef*;
3. Membersihkan alat masak dan alat makan setelah digunakan.
4. Pelayan

Tanggung jawab pelayan adalah sebagai berikut:

1. Menyapa setiap konsumen yang masuk dengan sopan dan ramah;
2. Melayani konsumen dengan cepat dan ramah;
3. Mengantarkan makanan ke meja konsumen sesuai pesanan;
4. Mengetahui semua informasi promo yang sedang berlangsung;
5. Mengucapkan terima kasih kepada setiap konsumen yang akan meninggalkan toko.
6. Kasir

Tanggung jawab kasir adalah sebagai berikut:

1. Meng-*input* pesanan konsumen;
2. Menerima pembayaran dan menjaga uang di meja kasir;
3. Merekap hasil penjualan setiap harinya;
4. Melakukan pelaporan kepada *Store Manager* secara berkala.
5. **Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan**

Dalam melakukan perekrutan tenaga kerja, Sehat Sempurna Resto menetapkan beberapa syarat spesifikasi dan kualifikasi yang harus dimiliki oleh calon pelamar kerja. Berikut adalah spesifikasi dan kualifikasi untuk masing-masing jabatan di Sehat Sempurna Resto:

1. *Store Manager*

* Minimal berumur 30 tahun, maksimal 50 tahun.
* Pendidikan terakhir minimal S1 di bidang *Management.*
* Berpengalaman minimal 2 tahun sebagai *store manager* restoran.
* Mampu bekerja di bawah tekanan.
* Jujur.
* Memiliki inisiatif tinggi.
* mampu memimpin seluruh kegiatan yang dilakukan di *store* Sehat Sempurna Resto.

1. *Chef*

* Berumur minimal 23 tahun, maksimal 50 tahun.
* Pendidikan terakhir minimal D3 di bidang Perhotelan.
* Berpengalaman minimal 2 tahun sebagai juru masak atau koki restoran atau hotel.
* Mampu bekerja di bawah tekanan.
* Jujur.
* Memiliki inisiatif tinggi.
* Mampu memimpin seluruh kegiatan yang dilakukan di dapur Sehat Sempurna Resto.

1. Staf Dapur

* Berumur minimal 18 tahun, maksimal 30 tahun.
* Pendidikan terakhir minimal lulusan SMK jurusan tata boga atau perhotelan.
* Mampu bekerja di bawah tekanan.
* Jujur.
* Mengerti cara penggunaan peralatan masak.
* Berkeinginan untuk belajar.
* Mampu mengikuti perintah atasan dengan baik.
* Memiliki inisiatif tinggi.
* mampu bekerja dengan cepat.
* Mampu bekerjasama dengan baik.
* Lebih diutamakan bagi yang berpengalaman.

1. Pelayan

* Berumur minimal 18 tahun, maksimal 30 tahun.
* Pendidikan terakhir minimal lulusan SMA/SMK.
* Mampu bekerja di bawah tekanan.
* Jujur.
* Mampu bekerja dengan cepat.
* Ramah.
* Berkeinginan untuk belajar.
* Mampu mengikuti perintah atasan dengan baik.
* Memiliki inisiatif tinggi.
* Mampu bekerjasama dengan baik.
* Lebih diutamakan bagi yang berpengalaman.

1. Kasir

* Berumur minimal 18 tahun, maksimal 30 tahun.
* Minimal lulusan SMA/SMK jurusan akuntansi.
* Mampu bekerja di bawah tekanan.
* Jujur.
* Mampu bekerja dengan cepat.
* Ramah.
* Berkeinginan untuk belajar.
* Mampu mengikuti perintah atasan dengan baik.
* Memiliki inisiatif tinggi.
* Mampu bekerjasama dengan baik.
* Lebih diutamakan bagi yang berpengalaman.

1. **Struktur Organisasi Perusahaan**

Menurut Robbins dan Coulter (2014:371), ada beberapa jenis struktur organisasi tradisional yaitu struktur organisasi sederhana, struktur organisasi fungsional dan struktur organisasi divisional. Sehat Sempurna Resto menerapkan struktur organisasi sederhana di mana *Store Manager* membawahi langsung seluruh karyawan yang bekerja di Sehat Sempurna Resto. Berikut adalah struktur organisasi Sehat Sempurna Resto:

**Gambar 6.1**

**Struktur Organisasi “Sehat Sempurna Resto”**

*Store Manager*

Staf Dapur

Pelayan

Kasir

*Chef*

Sumber: Sehat Sempurna Resto, 2019

1. **Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan**

Balas jasa merupakan gaji dan tunjangan yang diterima oleh karyawan yang menjadi haknya atas tenaga dan pikiran yang telah diberikannya kepada perusahaan. Menurut Undang-Undang Republik Indonesia No. 40 Tahun 2004 tentang Sistem Jaminan Sosial Nasional menyatakan bahwa gaji adalah hak pekerja yang diterima dan dinyatakan dalam bentuk uang sebagai imbalan dari pemberi kerja kepada pekerja ditetapkan dan dibayar menurut suatu perjanjian kerja, kesepakatan, atau peraturan perundang-undangan, termasuk tunjangan bagi pekerja dan keluarganya atas suatu pekerjaan dan atau jasa yang telah atau akan dilakukan.

Berdasarkan peraturan yang ditetapkan oleh Gubernur Tangerang, Upah Minimum Kabupaten dan Kota (UMK) kota Tangerang Selatan sebesar Rp 3.869.717,00. (<http://www.gajiumr.com/gaji-umk-kota-tangerang/> , 2019). Namun karena Sehat Sempurna Resto akan dibuka pada tahun 2021, maka penulis akan menggunakan perkiraan nominal UMK tahun 2021. Perkiraan kenaikan ini dihitung dengan cara mencari rata-rata kenaikan UMK setiap tahunnya dalam 5 tahun terakhir, yaitu tahun 2014 sampai dengan 2019. Berikut adalah perhitungannya:

2014-2015 =

2015-2016 =

2016-2017 =

2017-2018 =

2018-2019 =

Rata-rata kenaikan UMK Kota Tangerang =

Berdasarkan perhitungan rata-rata kenaikan UMK tersebut, diperkirakan UMK Kota Tangerang pada tahun 2020 dan 2021 adalah sebagai berikut:

2020 =

2021 =

Berdasarkan perkiraan UMK tersebut, berikut adalah rincian kompensasi dan balas jasa yang diberikan Sehat Sempurna Resto untuk para karyawannya:

**Tabel 6.2**

**Rencana Perhitungan Balas Jasa Karyawan Tahun 2021 (dalam Rp)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Jabatan** | **Jumlah karyawan** | **Gaji Pokok** | | **THR** | **Total** |
| **/Bulan** | **/Tahun** |
| *Store Manager* | 1 | 8.000.000 | 96.000.000 | 8.000.000 | 104.000.000 |
| *Chef* | 2 | 6.000.000 | 72.000.000 | 6.000.000 | 156.000.000 |
| Staf Dapur | 4 | 4.700.000 | 56.400.000 | 4.700.000 | 244.400.000 |
| Pelayan | 4 | 4.700.000 | 56.400.000 | 4.700.000 | 244.400.000 |
| Kasir | 2 | 4.700.000 | 56.400.000 | 4.700.000 | 122.200.000 |
| **Total** | **13** | **28.100.000** | **337.200.000** | **28.100.000** | **871.000.000** |

Sumber : Sehat Sempurna Resto, 2019