



## 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.

*Kyushou Ramen Bar* 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 *Kyushou Ramen Bar* terdiri dari satu orang manajer yang dipegang oleh pemilik karena usaha ini merupakan usaha baru, staff operasional yang terdiri dari satu kasir dan dua pelayan, serta staff produksi yang terdiri dari dua orang koki.

Tabel 6.1

#### Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja *Kyushou Ramen Bar*

No	Jabatan	Jumlah (Orang)
1	Manajer	1
2	Staff Operasional	3
3	Staff Produksi	2
<b>Total</b>		<b>6</b>

Sumber: *Kyushou Ramen Bar*

#### 6.2 Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja

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 *Kyushou Ramen Bar*:



### 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 *Kyushou Ramen Bar* 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 *Kyushou Ramen Bar*.

### c. Membuat Jadwal *Interview*

Menghubungi para pelamar yang terpilih untuk melakukan *interview*.

### d. *Interview*

*Inteview* 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*)

Menurut Gary Dessler (2017:108), "*Job Description is a written statement of what the worker actually does, how he or she does it, and what the job's working conditions are.*" Yang artinya pernyataan tertulis tentang apa yang sebenarnya dilakukan pekerja, bagaimana dia melakukannya, dan bagaimana kondisi kerja pekerjaan itu. Berikut merupakan uraian kerja (*job description*) dari *Kyushou Ramen Bar*:

#### 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. Staff Operasional :

##### Kasir

- 1) Menerima pembayaran
- 2) Melakukan pembukuan
- 3) Menyetorkan hasil penjualan kepada manager





## Pelayan

- 1) Menyambut pelanggan dengan ramah dan sopan
- 2) Melayani pelanggan
- 3) Mengantarkan pesanan kepada pelanggan

## C. Staff Produksi:

### Koki

- 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 manajer
- 4) Membersihkan alat masak dan alat makan setelah digunakan

## 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 *Kyushou Ramen Bar*:

### 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. Staff Operasional:

**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

**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

c. Staff Produksi

**Koki**

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

**Kualifikasi**

- 1) Mampu bekerjasama dalam tim
- 2) Pekerja keras dan disiplin
- 3) Mampu menjaga konsistensi rasa

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.



## 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.

Kyushou Ramen Bar termasuk dalam *Simple Structure* karena merupakan usaha baru dan struktur organisasinya masih sederhana. Berikut ini struktur organisasi pada *Kyushou Ramen Bar*:

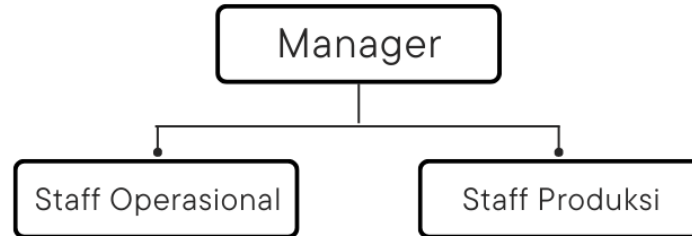
© Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
 Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruhnya atau melakukan penjiplakan dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
  - 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 Kyushou Ramen Bar



Sumber: Kyushou Ramen Bar

Struktur yang digunakan *Kyushou Ramen Bar* adalah *simple structure*, dimana staff operasional dan staff produksi 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.

a. Gaji Pokok

*Kyushou Ramen Bar* menetapkan minimal gaji karyawan sesuai dengan UMP DKI Jakarta yaitu sebesar Rp. 4.901.798.

(Sumber: <https://umsu.ac.id/>).

b. Tunjangan Hari Raya (THR)

*Kyushou Ramen Bar* 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.

© 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 sumber atau menyebutkan nama penulis.
- a. Pengujiannya hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
- b. Pengujiannya tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Tunjangan Hari Raya menurut Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2016 Tentang Tunjangan Hari Raya Keagamaan Bagi Pekerja di Perusahaan

Pasal 1 ayat 1 adalah pendapatan non upah yang wajib dibayarkan oleh Pengusaha kepada Pekerja menjelang Hari Raya Keagamaan. THR wajib diberikan paling lambat 7 hari sebelum Hari Raya Keagamaan sebesar 1 bulan gaji yang diterima sekali dalam satu tahun.

Berikut merupakan tabel gaji karyawan dan THR yang diberikan kepada karyawan

*Kyushou Ramen Bar:*

**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	2.666.667	98.666.667
2	Staff Operasional	3	6.000.000	144.000.000	4.000.000	148.000.000
3	Staff Produksi	2	5.000.000	180.000.000	5.000.000	185.000.000
	<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>19.000.000</b>	<b>420.000.000</b>	<b>11.666.667</b>	<b>431.666.667</b>

Sumber: *Kyushou Ramen Bar*

Berikut ini adalah penjelasan tentang perhitungan gaji *Kyushou Ramen Bar* pada tahun 2024:

- Gaji ditetapkan di atas UMP DKI Jakarta
- THR diberikan pada bulan ke-4 setelah usaha ini dibuka, sehingga THR yang didapatkan karyawan pada saat itu tidak sebesar gaji satu bulan penuh.

Berikut merupakan tabel gaji karyawan dan THR yang diberikan kepada karyawan *Kyushou Ramen Bar* dalam 5 tahun kedepan.

1. Dilarang menyalin atau menjiplak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.  
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie





Tabel 6.3

Rencana Perhitungan Balas Jasa Karyawan Dalam 1 Tahun (2025)

No	Jabatan	Jumlah Karyawan	Gaji Pokok/Bulan (Rp)	Gaji Pokok/Tahun (Rp)	THR (Rp)	Total (Rp)
1	Manager	1	8.100.000	97.200.000	8.100.000	105.300.000
2	Staff Operasional	3	6.050.000	145.200.000	6.050.000	157.300.000
3	Staff Produksi	2	5.050.000	181.800.000	5.050.000	196.950.000
	<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>19.200.000</b>	<b>424.200.000</b>	<b>19.200.000</b>	<b>459.550.000</b>

Sumber: Kyushou Ramen Bar

Tabel 6.4

Rencana Perhitungan Balas Jasa Karyawan Dalam 1 Tahun (2026)

No	Jabatan	Jumlah Karyawan	Gaji Pokok/Bulan (Rp)	Gaji Pokok/Tahun (Rp)	THR (Rp)	Total (Rp)
1	Manager	1	8.200.000	98.400.000	8.200.000	106.600.000
2	Staff Operasional	3	5.100.000	183.600.000	5.100.000	188.700.000
3	Staff Produksi	2	5.100.000	122.400.000	5.100.000	127.500.000
	<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>18.400.000</b>	<b>404.400.000</b>	<b>18.400.000</b>	<b>422.800.000</b>

Sumber: Tabel 6.3 data diolah

Tabel 6.5

Rencana Perhitungan Balas Jasa Karyawan Dalam 1 Tahun (2027)

No	Jabatan	Jumlah Karyawan	Gaji Pokok/Bulan (Rp)	Gaji Pokok/Tahun (Rp)	THR (Rp)	Total (Rp)
1	Manager	1	8.300.000	99.600.000	8.300.000	107.900.000
2	Staff Operasional	3	6.150.000	147.600.000	6.150.000	159.900.000
3	Staff Produksi	2	5.150.000	185.400.000	5.150.000	200.850.000
	<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>19.600.000</b>	<b>432.600.000</b>	<b>19.600.000</b>	<b>468.650.000</b>

Sumber: Tabel 6.4 data diolah

1. Dilengkapi dengan analisis sebagai berikut:  
a. Mengidentifikasi masalah yang dihadapi perusahaan.  
b. Mengidentifikasi penyebab masalah.  
c. Mengidentifikasi alternatif pemecahan masalah.  
d. Mengidentifikasi alternatif pemecahan masalah yang terbaik.  
e. Mengidentifikasi alternatif pemecahan masalah yang terbaik.  
f. Mengidentifikasi alternatif pemecahan masalah yang terbaik.  
g. Mengidentifikasi alternatif pemecahan masalah yang terbaik.  
h. Mengidentifikasi alternatif pemecahan masalah yang terbaik.  
i. Mengidentifikasi alternatif pemecahan masalah yang terbaik.  
j. Mengidentifikasi alternatif pemecahan masalah yang terbaik.  
k. Mengidentifikasi alternatif pemecahan masalah yang terbaik.  
l. Mengidentifikasi alternatif pemecahan masalah yang terbaik.  
m. Mengidentifikasi alternatif pemecahan masalah yang terbaik.  
n. Mengidentifikasi alternatif pemecahan masalah yang terbaik.  
o. Mengidentifikasi alternatif pemecahan masalah yang terbaik.  
p. Mengidentifikasi alternatif pemecahan masalah yang terbaik.  
q. Mengidentifikasi alternatif pemecahan masalah yang terbaik.  
r. Mengidentifikasi alternatif pemecahan masalah yang terbaik.  
s. Mengidentifikasi alternatif pemecahan masalah yang terbaik.  
t. Mengidentifikasi alternatif pemecahan masalah yang terbaik.  
u. Mengidentifikasi alternatif pemecahan masalah yang terbaik.  
v. Mengidentifikasi alternatif pemecahan masalah yang terbaik.  
w. Mengidentifikasi alternatif pemecahan masalah yang terbaik.  
x. Mengidentifikasi alternatif pemecahan masalah yang terbaik.  
y. Mengidentifikasi alternatif pemecahan masalah yang terbaik.  
z. Mengidentifikasi alternatif pemecahan masalah yang terbaik.

Hak Cipta © Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



Tabel 6.6

Rencana Perhitungan Balas Jasa Karyawan Dalam 1 Tahun (2028)

No	Jabatan	Jumlah Karyawan	Gaji Pokok/Bulan (Rp)	Gaji Pokok/Tahun (Rp)	THR (Rp)	Total (Rp)
1	Manager	1	8.400.000	100.800.000	8.400.000	109.200.000
2	Staff Operasional	3	6.200.000	148.800.000	6.200.000	161.200.000
3	Staff Produksi	2	5.200.000	187.200.000	5.200.000	202.800.000
	<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>19.800.000</b>	<b>436.800.000</b>	<b>19.800.000</b>	<b>473.200.000</b>

Sumber: Tabel 6.5 data diolah

Tabel 6.7

Rencana Perhitungan Balas Jasa Karyawan Dalam 1 Tahun (2029)

No	Jabatan	Jumlah Karyawan	Gaji Pokok/Bulan (Rp)	Gaji Pokok/Tahun (Rp)	THR (Rp)	Total (Rp)
1	Manager	1	8.500.000	102.000.000	8.500.000	110.500.000
2	Staff Operasional	1	6.250.000	150.000.000	6.250.000	162.500.000
3	Staff Produksi	2	5.250.000	189.000.000	5.250.000	204.750.000
	<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>20.000.000</b>	<b>441.000.000</b>	<b>20.000.000</b>	<b>477.750.000</b>

Sumber: tabel 6.6 data diolah

Berikut terhadap perhitungan gaji Kyushou Ramen Bar dalam 5 tahun kedepan:

- Kenalkan gaji pokok tiap tahunnya di naikkan sebanyak Rp 50.000 untuk staf, dan Rp 100.000 untuk manajer mulai dari tahun 2025 sesuai kebijakan dari pemilik.
- THR yang diberikan kepada karyawan adalah sebesar satu kali gaji dengan tetap mengikuti kenaikan gaji per tahunnya.

1. Dilarang menyalin atau menjiplak seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.  
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.