



BAB VI

RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

A. Tenaga Kerja Yang Dibutuhkan

Dalam menjalankan usaha, dibutuhkan tenaga kerja untuk membantu pelaku usaha dalam mencapai tujuan usahanya. Kimbap Venue merekrut dan mempekerjakan karyawan untuk bidang manajemen, produksi, pemasaran, dan administrasi/keuangan. Sesuai dengan peraturan perusahaan, setiap karyawan perlu menjalankan tugasnya sesuai dengan bidangnya yang dijalankan oleh Kimbap Venue, agar bisnis dapat berjalan dengan efektif sesuai dengan petunjuk. Berikut ini adalah rencana nomor staf Kimbap Venue:

Tabel 6.1

Kebutuhan Tenaga Kerja Kimbap Venue

Nomor	Jabatan	Jumlah
1	Manajer	1
2	Chef	2

Sumber: Kimbap Venue, 2023

Kebutuhan sumber daya manusia Kimbap Venue sebanyak 4 karyawan, tetapi posisi manajer akan dipegang oleh pemilik dalam jangka pendek, sehingga hanya 3 karyawan yang dibutuhkan dalam jangka pendek, yaitu chef, pemasaran, dan keuangan.

Staff Kimbap Venue dibagi menjadi 2 posisi, yaitu:



1. Manajer yang akan membantu mengelola karyawan ketika menghadapi kesulitan di setiap posisi.

2. Dari segi produksi hanya dibutuhkan satu orang, karena diperkirakan dari volume penjualan, jika hanya diproduksi satu orang masih bisa diproduksi.

B. Proses Rekrutmen dan Seleksi

Menurut Gary Dessler (2017:203), tujuan dari proses seleksi adalah untuk mencari kecocokan seseorang terhadap pekerjaannya. Dengan cara ini, Kimbap Venue dapat merekrut karyawan sesuai standar yang ditetapkan perusahaan, kemudian perusahaan bisa mempekerjakan karyawan tersebut. Dapat merekrut karyawan yang memenuhi persyaratan pekerjaan, berperilaku baik dan memiliki rasa tanggung jawab. Kimbap Venue memiliki langkah-langkah berikut dalam proses rekrutmen dan seleksi:

1. Sosialisasi lowongan kerja

Sosialisasi lowongan kerja dilakukan melalui media sosial (seperti Instagram) dan iklan resmi. Masyarakat sekitar Kimbap Venue mengutamakan lowongan pekerjaan. Calon pelamar yang berminat dapat segera menyiapkan resume (CV) dan mengujungnya ke alamat email Kimbap Venue.

2. Pilih pelamar

Semua aplikasi yang diterima oleh Kimbap Venue, baik melalui email atau diterima langsung dari para pelamar.

3. Atur wawancara

Jika sudah lolos seleksi, langkah berikutnya mengumpulkan para kandidat melalui email atau telepon untuk diwawancarai..



4. Wawancara

Tujuan diadakannya wawancara adalah untuk memperoleh pemahaman dan evaluasi yang lebih mendalam terhadap kemampuan, kepribadian dan karakter setiap calon karyawan.

5. Rekrutmen staf

Setelah wawancara, Pemilik memilih kandidat yang akan dipekerjakan, menghubungi karyawan yang disewa melalui telepon, segera menandatangani kontrak kerja, dan menjelaskan tugas dan wewenang karyawan secara rinci.

6. Melaksanakan pelatihan Staf

Setelah karyawan yang menandatangani kontrak kerja selanjutnya diberikan pelatihan selama tiga hari. Pelatihan menyesuaikan dengan posisi masing-masing.

A. Deskripsi pekerjaan

Menurut Gary Dessler (2017: 144), deskripsi pekerjaan pedoman bagi karyawan perusahaan untuk melakukan tugasnya. Job description harus dibuat secara jelas, sehingga mudah bagi karyawan dalam pelaksanaannya... Uraian pekerjaan memuat tanggung jawab dan kewajiban setiap bagian pekerjaan yang dipercayakan perusahaan kepada karyawan untuk dilakukan dalam melaksanakan tugasnya.

Berikut job description Kimbap Venue untuk masing-masing posisi yang ada:

a. Manajer, tugasnya :

1. Mengawasi semua pekerjaan.
2. Menyelenggarakan operasional, dan mengevaluasi pekerjaan karyawan.



3. Menjalin hubungan kerja yang baik dengan pelanggan.
 4. Memberikan bimbingan di bidang produksi, pemasaran, administrasi dan keuangan. Produksi
 5. Selalu update dan mengikuti informasi trend terkini terutama dalam informasi bisnis perusahaan.
 6. Bertanggung jawab terhadap pemasaran di media sosial.
 7. Bertanggung jawab terhadap pembayaran pelanggan yang membeli lewat media sosial.
 8. Berkomunikasi dengan pelanggan secara online dan menjawab semua pertanyaan para pelanggan
- b. Chef, tugasnya :
1. Melakukan tugas pembuatan produk.
 2. Optimalisasi pemanfaatan bahan baku.
 3. Membuat lapor mengenai bahan baku.
 4. Menjaga keselamatan kerja

C. Spesifikasi dan kualifikasi pekerjaan

Menurut Robbins dan Coulter (2017:387), spesifikasi mencakup persyaratan bagi seseorang untuk dapat menyelesaikan tanggung jawab pekerjaan dengan benar dari setiap bagian pekerjaan saat ini. Spesifikasi pekerjaan berisi informasi tentang keterampilan dan kemampuan seseorang agar berhasil menyelesaikan pekerjaan. Berikut Spesifikasi dan Kualifikasi Usaha Kimbap Venue :



A. Manajer

- C) Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)**
1. Laki-laki atau perempuan.
 2. Pendidikan minimal Sarjana.
 3. Yang terbaik adalah tinggal di Jakarta.
 4. Tidak lebih dari 35 tahun.
 5. Memiliki pengalaman manajerial .
 6. Memiliki pengetahuan dalam industry kuliner
 7. Jujur disiplin dan bertanggung jawab.
 8. Mempunyai pengetahuan tentang teknologi

B. Chef

1. Laki-laki atau perempuan.
2. Pendidikan minimal SMA.
3. Yang terbaik adalah tinggal di Jakarta.
4. Usia maksimal 23 tahun.
5. Pengalaman memasak lebih dari 2 tahun
6. Dapat bekerja sama dalam tim.
7. Jujur, disiplin dan bertanggung jawab.

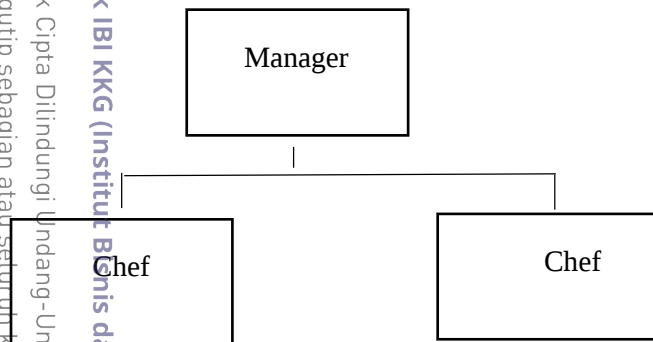
A. Struktur Organisasi Perusahaan

Kimbap Venue merupakan bisnis yang relatif baru, sehingga struktur organisasi bisnisnya mengadopsi struktur yang sederhana, karena struktur wewenang berpusat pada



satu orang. Struktur yang dibuat adalah struktur organisasi yang fleksibel sehingga mudah dalam pengelolaan nya.

Gambar 6.1
Rencana Struktur Organisasi Kimbap Venue



Sumber: Kimbap Venue, 2023

B. Gaji dan Kompensasi Karyawan

Kompensasi adalah berbagai bentuk upah karena pekerjaan. Ada dua komponen utama kompensasi karyawan, pembayaran finansial langsung (gaji, penghargaan, komisi dan bonus) dan pembayaran finansial tidak langsung (tunjangan finansial seperti asuransi dan hari libur). Pemprov DKI Jakarta menetapkan bahwa gaji UMR Jakarta 2023 adalah sebesar Rp 4.901.798.

Karyawan Kimbap Venue bekerja penuh waktu, 8 jam sehari selama 7 hari, dan istirahat secara bergantian. Semua pekerja akan menerima upah dengan sistem upah tunggal, yang nilai nominalnya sesuai dengan peraturan pemerintah No. 78 tahun 2015 tentang pengupahan. Dengan pemberian Tunjangan Hari Raya (THR). Berikut rincian gaji karyawan Kimbap Venue:



Tabel 6.2
Rincian Gaji Karyawan Kimbap Venue Tahun 2024

No	Jabatan	Jumlah	Gaji/Bulan	Total Gaji/ Tahun	THR	Total Keseluruhan
1	Chef	2	Rp 4.000.000	Rp 48.000.000	Rp 8.000.000	Rp 56.000.000
2	Manajer	1	Rp 4.500.000	Rp 54.000.000	Rp 4.500.000	Rp 58.500.000
Total						Rp 114.500.000

Sumber: Kimbap Venue, 2024

Tabel 6.3
Rincian Gaji Karyawan Kimbap Venue Tahun 2024 - 2028

No	Posisi	Jumlah	Besaran Gaji	Tunjangan Hari Raya	Gaji+THR
1	Chef	2	Rp 284.417.896	Rp 47.402.983	Rp 331.820.878
2	Manajer	1	Rp 319.970.133	Rp 26.664.178	Rp 346.634.310

Sumber: Kimbap Venue, 2024

Berikut adalah lampiran gaji karyawan di Kimbap Avenue pada tahun 2024 sampai 2028. Pada posisi manajer dan kedua chef, terdapat kenaikan gaji sebesar 8,5% pada setiap tahunnya.



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

Hak Cipta Diliindungi 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.