



BAB VI

RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

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

A. Kebutuhan Tenaga Kerja

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Dalam menjalankan sebuah usaha, dibutuhkan tenaga kerja sesuai dengan kebutuhan usahanya. Menurut *Karl Marx* 1976: 133, “*Labor, then, as the creator of use values, as useful labor, is a condition of human existence which is independent of all forms of society*”. Yang berarti, “Kerja sebagai pencipta nilai guna, sebagai kerja yang berguna adalah kondisi keberadaan manusia yang tidak bergantung pada semua bentuk masyarakat.”

Five Themes in One berencana kira-kira membutuhkan dua belas orang tenaga kerja. Pada bagian pelayanan terdapat empat orang *waiter* dan *waitress*, pada bagian kasir terdapat dua orang, pada bagian *management* terdapat satu orang dan pada bagian dapur terdapat empat orang.

Pada bagian pelayanan, para karyawan berjumlah empat orang ditugaskan untuk mengantarkan makanan dan minuman, mengantarkan konsumen ke meja atau tempat duduk, membersihkan fasilitas seperti meja, kursi dan jendela. Pada bagian kasir, hanya terdapat dua orang untuk dipercayakan melakukan proses pembayaran atau transaksi jual beli antar konsumen dan kasir. Pada bagian *management* atau manajer, hanya terdapat satu orang yang bertugas mengawasi kinerja karyawan dan kegiatan di dalam usaha. Pada bagian dapur terdapat lima orang yang bertugas untuk memasak, membuat minuman dan mencuci piring juga gelas. Berikut tabel daftar kebutuhan tenaga kerja *Five Themes in One*:

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.

B. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Proses rekrutmen melibatkan pencarian kandidat dengan keterampilan, pengalaman, dan kepribadian terbaik agar sesuai dengan pekerjaan. Ini membutuhkan serangkaian pengumpulan dan peninjauan *resume*, melakukan wawancara kerja, dan akhirnya memilih dan menempatkan karyawan untuk mulai bekerja untuk organisasi.

Berikut adalah proses rekrutmen pekerja yang dilakukan *Five Themes in One*:

1. Membuka kesempatan kerja

Hal pertama yang dilakukan dalam melakukan proses rekrutmen, adalah mengidentifikasi posisi pekerjaan yang dibutuhkan dan membagikan informasi mengenai adanya kesempatan kerja dalam usaha *Five Themes in One*. Penulis berencana untuk melakukannya melalui media sosial dan *mouth-to-mouth* dengan para kenalan penulis. Bagi calon pekerja, dapat mengirimkan CV (*Curriculum Vitae*) ke alamat *email* usaha *Five Themes in One*.

2. Melakukan penyaringan pelamar

Dalam proses penyaringan, pemilik usaha melakukan pengawasan terhadap kandidat yang mana yang harus dipilih untuk melakukan wawancara. Proses pengawasan dilakukan pemilik usaha dengan mempertimbangkan apakah para kandidat memenuhi kriteria pekerjaan.

3. Melakukan wawancara calon pekerja

Setelah melakukan penyaringan para pelamar, pemilik usaha mengirimkan *email* kepada calon pekerja yang memenuhi kriteria pekerjaan. Calon pekerja datang dan dilakukan wawancara dengan pemilik usaha

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.



mengenai keahlian dan pengalaman kerja, kepribadian dan karakter para calon pekerja.

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

4. Penerimaan para pegawai

Wawancara berakhir, para calon karyawan akan dipanggil oleh pemilik usaha dengan mengirimkan *email*. Setelah calon pekerja datang, pemilik akan memberikan kontrak pekerjaan kepada calon karyawan untuk ditanda-tangani juga melakukan pembagian posisi dan jabatan karyawan.

5. Pelatihan kerja karyawan

Pelatihan tentu sangat penting untuk menentukan kualitas karyawan dari perusahaan tersebut dan tentu dengan adanya *training* sesuai dengan SOP usaha, karyawan bisa bekerja sesuai dengan peraturan dan tidak melenceng. Pemilik akan melakukan pelatihan kerja kepada para karyawan sesuai dengan posisi dan jabatan kerja. Hal ini dilakukan supaya para pekerja apa yang harus dilakukan saat bekerja dan mengetahui sistem operasional usaha.

C. Struktur Organisasi Usaha

Berikut struktur organisasi usaha *Five Themes in One*:

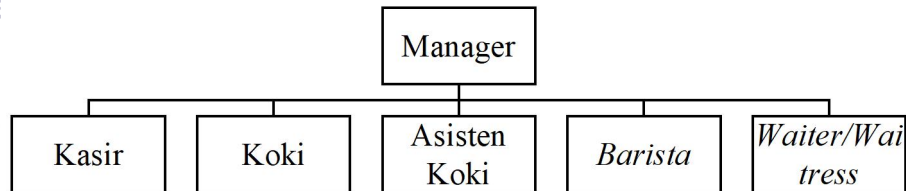
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.



Bagan 6. 1

Struktur Organisasi Usaha *Five Themes In One*



Sumber: Bagan Usaha *Five Themes in One*, tahun 2023.

D. Uraian Kerja

Uraian kerja berguna dan sederhana yang menjelaskan tugas, fungsi, dan tanggung jawab suatu posisi. Ini merinci siapa yang melakukan jenis pekerjaan tertentu dan bagaimana pekerjaan itu diselesaikan. Berikut uraian kerja *Five Themes in One*:

1. Manager:

- Memberikan gaji para karyawan.
- Melakukan pemesanan bahan baku.
- Melakukan promosi pada *social media*.
- Mengawasi kinerja para karyawan.
- Mengevaluasi kegiatan dalam *Five Themes in One*.
- Bertanggung jawab atas kelengkapan pesanan bahan baku produk.
- Memperhatikan kebersihan usaha, keamanan, dan kenyamanan para karyawan serta pelanggan.



- h. Memberikan solusi jika terjadi masalah di *Five Themes in One*.

C 2. Koki, asisten koki dan *barista*:

- a. Memasak bahan baku dan menyajikan produk kepada konsumen.
- b. Bertanggung jawab atas pesanan produk.
- c. Bertanggung jawab atas kualitas dan rasa produk yang disajikan.
- d. Menjaga kebersihan setiap produk sebelum disajikan.
- e. Menjaga kebersihan dan keamanan setiap alat masak dapur.
- f. Bertanggung jawab atas pengecekan bahan baku produk setiap minggunya.
- g. Mampu mengoperasikan setiap alat dapur dengan baik.

3. Kasir:

- a. Melakukan transaksi pembayaran.
- b. Melakukan pembuatan laporan keuangan harian.
- c. Melakukan pembuatan laporan pendapatan dan pengeluaran.
- d. Memberikan dan menyetor hasil keuangan setiap hari kepada pemilik usaha.

4. *Waiter/ waitress*:

- a. Mampu berinteraksi dengan baik, ramah dan sopan kepada konsumen.
- b. Melayani konsumen dengan cepat.
- c. Mencatat setiap pesanan konsumen dan memberikannya kepada staff dapur.
- d. Menginformasikan kepada konsumen jika produk yang dipesan kosong atau memerlukan waktu yang agak lama.

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.



- e. Mampu menerima kritik dari konsumen dengan terbuka dan sopan.
- f. Menjaga kebersihan dan kerapihan meja dan kursi sebelum ditempati konsumen.

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

1. Spesifikasi dan Kualitas Jabatan

Berikut adalah spesifikasi dan kualitas jabatan dari *Five Themes in One*:

1. Manager

- a. Pria atau wanita.
- b. Berusia mulai dari 22 tahun sampai 35 tahun.
- c. Berpendidikan minimal S1 dalam bidang management atau bisnis.
- d. Berpengalaman kerja dengan minimal 1 tahun berposisi sebagai *manager restaurant* atau *cafe*.
- e. Berkomunikasi dengan baik dan lancar.
- f. Mampu berbahasa asing seperti bahasa inggris.
- g. Dapat bekerja sama didalam *team*.
- h. Mampu memimpin para karyawan dengan tegas.
- i. Memiliki rasa tanggung jawab dan kedisiplinan yang tinggi.
- j. Bersikap terbuka, jujur, dan ramah baik dengan para karyawan juga dengan para pelanggan.
- k. Mampu memberikan solusi jika terdapat masalah.

2. Koki, asisten koki, *barista*:

- a. Pria atau wanita.
- b. Berusia mulai dari 24 tahun sampai 40 tahun.
- c. Berpendidikan minimal SMA/SMK .
- d. Memiliki sertifikat sebagai *chef*, dan *bartender* atau *barista*.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

- e. Berpengalaman kerja dengan minimal 1 tahun berposisi sebagai *chef* atau *bartender*.
 - f. Menguasai setiap alat dapur dengan baik dan benar.
 - g. Menjaga setiap kebersihan bahan baku produk dan hasil masakan sebelum disajikan.
 - h. Berkomunikasi dengan baik dan lancar.
 - i. Dapat bekerja sama didalam *team*.
 - j. Dapat menguasai diri jika bekerja dibawah tekanan.
 - k. Bersikap terbuka, jujur, dan ramah baik dengan para karyawan.
 - l. Memiliki rasa tanggung jawab dan kedisiplinan yang tinggi.
3. Kasir:
- a. Pria atau wanita.
 - b. Berusia mulai dari 22 tahun sampai 30 tahun.
 - c. Berpendidikan minimal S1 dalam bidang *management*, bisnis atau akuntansi.
 - d. Berkomunikasi dengan baik dan lancar.
 - e. Dapat bekerja sama didalam *team*.
 - f. Memiliki rasa tanggung jawab dan kedisiplinan yang tinggi.
 - g. Bersikap terbuka, jujur, dan ramah baik dengan para karyawan juga dengan para pelanggan.
 - h. Menguasai alat pembayaran kasir.
 - i. Menguasai pembuatan laporan keuangan harian.
 - j. Menguasai pembuatan laporan keuangan dalam *microsoft excel*.
4. *Waiter/ waitress*:
- a. Pria atau wanita.

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. Berusia mulai dari 20 tahun sampai 28 tahun.
- c. Berpendidikan minimal SMA/SMK.
- d. Berkomunikasi dengan baik dan lancar.
- e. Mampu berbahasa asing seperti bahasa inggris.
- f. Dapat bekerja sama didalam *team*.
- g. Memiliki rasa tanggung jawab dan kedisiplinan yang tinggi.
- h. Bersikap terbuka, jujur, dan ramah baik dengan para karyawan juga dengan para pelanggan.
- i. Mampu menjaga kebersihan dan kerapihan fasilitas usaha seperti meja, kursi dan jendela.
- j. Mampu melayani pelanggan dengan cepat.

E. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan

Five Themes in One beroperasi setiap hari mulai dari pukul 10.00 WIB hingga pukul 22.00 WIB. Berikut rincian gaji para karyawan *Five Themes in One*:

Tabel 6. 1

Rincian gaji para karyawan *Five Themes in One* Tahun 2024

Jabatan	Jumlah	Gaji/ Bulan	Total Gaji/ Bulan	Total Gaji/Tahun	THR	Total (Rp)
Manager	1	IDR 5,500,000	IDR 5,500,000	IDR 66,000,000	IDR 5,500,000	IDR 71,500,000
Kasir	2	IDR 3,500,000	IDR 7,000,000	IDR 84,000,000	IDR 7,000,000	IDR 91,000,000
Koki	2	IDR 4,500,000	IDR 9,000,000	IDR 108,000,000	IDR 9,000,000	IDR 117,000,000
Asisten Koki	2	IDR 4,000,000	IDR 8,000,000	IDR 96,000,000	IDR 8,000,000	IDR 104,000,000
Waiter	4	IDR 3,000,000	IDR 12,000,000	IDR 144,000,000	IDR 12,000,000	IDR 156,000,000
Barista	1	IDR 4,000,000	IDR 4,000,000	IDR 48,000,000	IDR 4,000,000	IDR 52,000,000
Total						IDR 591,500,000

Sumber: Tabel *Five Themes in One*, tahun 2023.