

BAB VI

RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

A. Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja

Manajemen sumber daya manusia adalah proses memperoleh, melatih, menilai, dan memberi kompensasi kepada karyawan, selain itu juga memperhatikan hubungan kerja mereka, kesehatan, keselamatan, dan keadilan (Gary Dessler 2017:3). Dalam menjalankan sebuah kegiatan bisnis, pastinya dibutuhkan tenaga kerja yang membantu kegiatan operasional dari sebuah usaha. Berikut adalah jumlah kebutuhan tenaga kerja dari Yamyam *Noodle* :

Tabel 6. 1

Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja

No	Jabatan	Jumlah
1	Pemilik dan Manajer	1
2	<i>Staff</i> Dapur	2
3	<i>Staff</i> Pelayan	2
4	<i>Staff</i> Pemasaran	1

Sumber : Yamyam *Noodle*, 2023

Dari tabel diatas menunjukkan kebutuhan tenaga kerja yang dibutuhkan Yanyam *Noodle*. Setiap tenaga kerja memiliki tugas dan tanggungjawab masing - masing yang pastinya kedepannya akan saling melengkapi. Seperti manager selaku pemilik usaha akan memiliki tugas untuk memantau setiap kegiatan operasional bisnis dan mengurus di bagian keuangan. Tenaga kerja memiliki kewajiban waktu kerja dari hari selasa hingga minggu dalam sistem *shift* dengan waktu kerja 7 jam sehari sudah termasuk jam istirahat. Dalam satu hari jam kerja karyawan terbagi menjadi dua *shift* yaitu *shift* pertama

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.

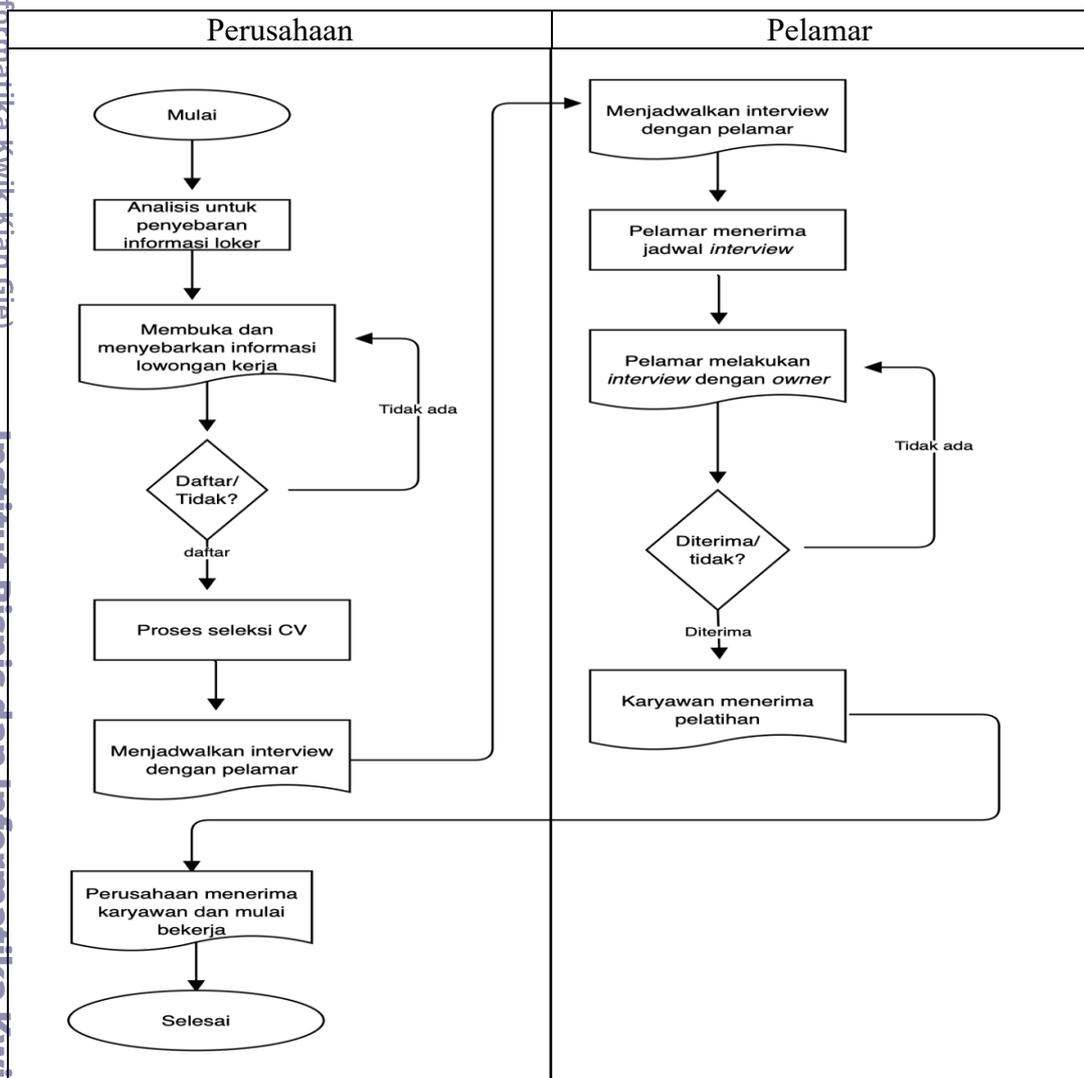
dimulai pukul 08.00 - 15.00 WIB dan *shift* kedua dimulai pukul 14.30 - 21.30 WIB.

B. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja

Proses rekrutmen dan seleksi perlu dilakukan oleh sebuah perusahaan dengan tujuan agar perusahaan dapat mendapat pekerja yang sesuai dengan kebutuhan dan keinginan dari perusahaan. Proses rekrutmen dapat dilakukan dengan berbagai cara untuk Yamyam *Noodle* melakukan 3 tahapan proses yaitu rekrutmen, seleksi, dan penempatan tenaga kerja .

Gambar 6. 1

Alur proses rekrutmen dan seleksi tenaga kerja



Sumber : Yamyam *Noodle*, 2023

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.



1. Membuka dan menyebarkan informasi lowongan pekerjaan

Hal pertama yang harus dilakukan oleh perusahaan adalah menyebarkan informasi terkait adanya lowongan pekerjaan yang dibuka. Informasi terkait lowongan pekerjaan ini akan dilakukan oleh Yamyam Noodle melalui sosial media dan *mouth to mouth*. Informasi lowongan pekerjaan tersebut berisikan dokumen apa saja yang diperlukan, posisi yang sedang dibutuhkan pekerjaan dan persyaratan untuk pelamar.

2. Melakukan seleksi CV (*Curriculum Vitae*)

Setelah mendapatkan beberapa pelamar pekerja maka pemilik perusahaan akan melakukan seleksi melalui CV yang sudah dikirim oleh pelamar. CV yang dikirimkan harus sesuai dengan kualifikasi yang dibutuhkan oleh perusahaan.

3. Membuat jadwal *interview*

Setelah mendapatkan para pelamar melalui CV, maka langkah selanjutnya pemilik perusahaan harus menetapkan jadwal *interview* dengan pelamar yang telah lolos seleksi CV. Pemilik perusahaan akan menghubungi para pelamar untuk memiliki janji temu untuk *interview*.

4. Melakukan *interview* kepada karyawan yang lolos seleksi CV

Pekerja yang sudah mendapatkan jadwal *interview* maka bisa datang ke tempat untuk melakukan proses *interview* sesuai dengan jadwalnya masing - masing. Proses *interview* memiliki tujuan supaya pemilik mengenal lebih lanjut dan bisa bertatap muka secara langsung dengan pelamar sehingga bisa mengetahui cara berbicara, bersikap dan potensi atau kemampuan yang dimiliki para pelamar.

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. Penerimaan calon karyawan

Setelah melakukan *interview* dari setiap pelamar, pemilik akan menentukan pelamar yang paling tepat untuk menempati posisi yang sedang dibutuhkan oleh perusahaan. Pelamar yang diterima akan dihubungi melalui telepon dengan informasi bahwa pelamar tersebut diterima bekerja di Yamyam *Noodle*.

6. Melakukan pelatihan terhadap karyawan baru

Pelamar yang telah diterima akan mendapatkan pelatihan dan penjelasan detail mengenai pekerjaan dari manajer atau pemilik perusahaan. Manajer akan terus mengawasi para karyawan dari proses pelatihan hingga nanti kedepannya akan melakukan pekerjaan di lapangan yang sesungguhnya.

C. Uraian Kerja (Job Description)

Job description adalah penjelasan secara detail mengenai tugas dan tanggung jawab dari suatu jabatan tertentu. *Job description* dibuat untuk dapat digunakan sebagai acuan oleh setiap karyawan dalam melakukan pekerjaan di sebuah perusahaan. Dengan adanya sebuah *job description* yang lengkap maka akan memudahkan setiap karyawan untuk melakukan pekerjaan. Berikut ini adalah *Job Description* pada setiap bagian di Yamyam *Noodle* :

1. Manajer

- a. Mengontrol dan mengawasi jalannya kegiatan bisnis setiap hari
- b. Membuat rancangan strategi bisnis
- c. Mengambil setiap keputusan dalam menjalankan kegiatan bisnis
- d. Melakukan pemesanan kepada pemasok

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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. Merekrut karyawan
 - f. Memberi pelatihan terhadap karyawan baru
 - g. Mengoreksi dan memberikan masukan kepada bagian pemasaran
 - h. Menangani keluhan pelanggan
 - i. Melakukan evaluasi terhadap kinerja karyawan
2. *Staf* Dapur
 - a. Menjaga dan memastikan kualitas bahan baku layak untuk diolah
 - b. Memasak menjadi produk
 - c. Menyiapkan setiap pesanan pelanggan
 - d. Menjaga kebersihan dapur
 - e. Membuat laporan untuk stok bahan baku yang ada di dapur
 - f. Membeli persediaan bahan baku
 3. *Staf* pelayan
 - a. Mengantarkan makanan kepada pelanggan
 - b. Bergantian menjadi kasir
 - c. Menyambut konsumen yang datang
 - d. Mencatat setiap pesanan konsumen
 - e. Membersihkan meja yang kotor
 4. *Staf* pemasaran
 - a. Menjalankan strategi pemasaran
 - b. Membuat konten yang di *upload* di sosial media
 - c. Memastikan semua pemasaran yang dilakukan tepat sasaran
 - d. Berinteraksi dan menjalin relasi yang baik dengan konsumen

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.



D. Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan

Job Specification adalah penjelasan mengenai standar minimal yang harus dimiliki seseorang dalam sebuah pekerjaan tertentu. Kualifikasi dan spesifikasi ini ditentukan sesuai dengan pekerjaan - pekerjaan yang disediakan perusahaan untuk mendukung proses kegiatan bisnis supaya mencapai tujuan perusahaan. Berikut spesifikasi dan kualifikasi pekerjaan pada Yamyam *Noodle* :

1. Manajer
 - a. Wanita atau Pria
 - b. Usia minimal 25 tahun dan maksimal 35 tahun
 - c. Pendidikan minimal S1 Manajemen
 - d. Memiliki jiwa kepemimpinan yang baik
 - e. Bisa bertanggung jawab kepada semua pekerjaan
2. *Staf* Dapur
 - a. Wanita atau Pria
 - b. Berusia minimal 20 tahun dan maksimal 30 tahun
 - c. Pendidikan minimal SMA/K
 - d. Memiliki keahlian masak
 - e. Memiliki sifat disiplin, bersih, jujur, dan bertanggung jawab
 - f. Bisa bekerja dalam tim
3. *Staf* pelayan
 - a. Wanita atau Pria
 - b. Berusia minimal 20 tahun dan maksimal 30 tahun
 - c. Pendidikan minimal SMA/K
 - d. Jujur, teliti, bersih, ramah dan bertanggung jawab

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.



4. *Staf* Pemasaran

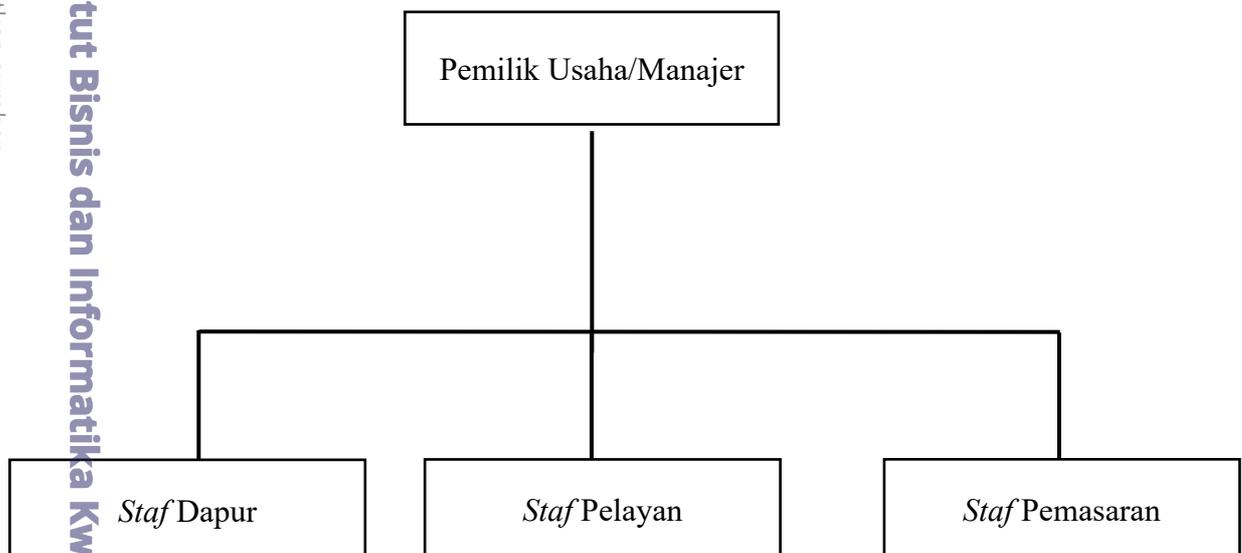
- a. Wanita atau Pria
- b. Berusia minimal 20 tahun dan maksimal 30 tahun
- c. Pendidikan minimal SMA/K
- d. Memiliki kemampuan design yang kreatif dan inovatif
- e. Bisa mengoperasikan sosial media dengan baik
- f. Bisa tepat waktu dalam mengerjakan setiap tugas yang ada
- g. Bertanggungjawab atas semua pekerjaan yang diberikan

E. Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi sebagai suatu garis hirarki yang mendeskripsikan berbagai komponen yang menyusun perusahaan, dimana setiap individu atau Sumber Daya Manusia pada lingkup perusahaan tersebut kemudian memiliki posisi dan fungsinya masing-masing. Struktur organisasi yang dimiliki oleh *Yamyam Noodle* termasuk pada *simple structure* karena bisnis yang ditawarkan masih terbilang kecil dan struktur organisasi yang sederhana.

Gambar 6. 2

Struktur Organisasi *Yamyam Noodle*



Sumber : *Yamyam Noodle*, 2023

© 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 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 diatas menunjukkan bahwa jabatan tertinggi pada stuktur organisasi

Yamyam *Noodle* dipegang oleh pemilik usaha/manajer dan membawahi *staf* dapur, *staf* pelayan dan *staf* pemasaran.

F. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia No.40 Tahun 2004 tentang Sistem Jaminan Sosial Nasional menyatakan 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. Pemilik perusahaan wajib untuk gaji pokok dan Tunjangan Hari Raya Keagamaan sebagai balas jasa karyawan. Dalam menentukan gaji pokok kepada karyawan, Yamyam *Noodle* sebagai usaha kecil mengacu pada gaji rata-rata karyawan pada posisi tertentu di Blora 2023 serta mengikuti ketentuan berdasarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 36 Tahun 2021 Pasal 36, yaitu :

1. Tidak wajib menerapkan upah minimum
2. Ditetapkan berdasarkan kesepakatan antara pengusaha dan pekerja
3. Paling sedikit 50% dari rata-rata konsumsi masyarakat tingkat provinsi
4. Paling sedikit 25% di atas garis kemiskinan tingkat provinsi

Sumber : Perhitungan Gaji Karyawan (Radika K, Cahyadi : 2021)

Sedangkan untuk ketentuan Tunjangan Hari Raya (THR) mengacu pada Peraturan Menteri Ketenagakerjaan (Permenaker) Nomor 6 Tahun 2016 tentang THR Keagamaan bagi Pekerja/Buruh di Perusahaan, yaitu pemberian

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.



THR sebesar 1 bulan gaji pokok. Berikut rincian kompensasi dan balas jasa karyawan Yamyam Noodle.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Tabel 6.2

Rincian Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan

(Dalam Rupiah)

Posisi	Jumlah	Gaji/Bulan	Total Gaji/Bulan	Total Gaji/Tahun	Tunjangan Hari Raya	Total
Manajer	1	2.500.000	2.500.000	30.000.000	625.000	30.625.000
Staf Dapur	2	600.000	1.200.000	14.400.000	300.000	14.700.000
Staf Pelayan	2	600.000	1.200.000	14.400.000	300.000	14.700.000
Staf Pemasaran	1	1.500.000	1.500.000	18.000.000	375.000	18.375.000
Total			6.400.000	76.800.000	1.600.000	78.400.000

Sumber : Yamyam Noodle, 2023

Tabel 6.3

Proyeksi Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan Tahun 2025 - 2029

(Dalam Rupiah)

	2025	2026	2027	2028	2029
Biaya Gaji	78.400.000	82.320.000	86.436.000	90.757.800	95.295.690

Sumber : Yamyam Noodle, 2023

Tabel 6.3 menunjukkan proyeksi peningkatan gaji karyawan setiap tahunnya diasumsikan sebesar 5%. Keputusan perusahaan menaikkan gaji sebesar 5% adalah kesepakatan antara perusahaan dengan karyawan dengan melihat beberapa aspek seperti kinerja karyawan, masa kerja karyawan dalam perusahaan dan kemampuan perusahaan.

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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.