

## BAB VI

### RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

#### A. Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja

Pengelolaan SDM di Indonesia, diatur oleh pemerintah melalui Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang ketenagakerjaan. Dalam undang-undang tersebut dijelaskan bahwa:

- a. Ketenagakerjaan adalah segala yang berhubungan dengan tenaga kerja pada saat sebelum, selama, dan sesudah masa kerja.
- b. Pekerja adalah setiap orang yang bekerja dengan menerima upah atau imbalan dalam bentuk lain.
- c. Pemberi kerja adalah perorangan, pengusaha, badan hukum, atau badan lain yang mempekerjakan tenaga kerja dengan membayar upah atau imbalan dalam bentuk lain.
- d. Peraturan perusahaan adalah peraturan yang dibuat secara tertulis oleh pengusaha yang memuat syarat-syarat kerja dan tata tertib perusahaan.
- e. Pemutusan hubungan kerja adalah pengakhiran hubungan kerja karena suatu hal tertentu yang mengakibatkan berakhirnya hak dan kewajiban antara pekerja dan pengusaha.

Menurut Undang-Undang Ketenagakerjaan No. 13 Tahun 2003, tenaga kerja merupakan setiap orang yang mampu melakukan pekerjaan guna menghasilkan barang dan/atau jasa baik untuk memenuhi kebutuhan sendiri maupun untuk masyarakat. *Ashla Bakery* sendiri merekrut seluruh tenaga kerja sesuai dengan kualifikasi yang dibutuhkan oleh perusahaan. Sebagai unit usaha baru, *Ashla Bakery* tidak membutuhkan terlalu banyak tenaga kerja. Berikut disajikan daftar kebutuhan tenaga kerja *Ashla Bakery*:



Tabel 6.1

Daftar Kebutuhan Tenaga Kerja

| No    | Jabatan                     | Jumlah |
|-------|-----------------------------|--------|
| 1     | Manager/Head Baker          | 1      |
| 2     | Assistant Baker             | 1      |
| 3     | Pramusaji Full Time + Kasir | 2      |
| 4     | Pramusaji Part Time         | 5      |
| Total |                             | 9      |

Sumber: Ashla Bakery, 2024

Pada tabel 6.1, dapat dilihat bahwa *Ashla Bakery* hanya membutuhkan 9 tenaga kerja saja yang sudah termasuk dengan pemilik usaha yang merangkap sebagai *head baker*. *Head baker* yang nantinya akan dibantu juga oleh 1 *assistant baker* dalam proses produksi. Pramusaji *full time* berjumlah 2 orang sementara untuk pramusaji *part time* berjumlah 5 orang. Kebutuhan akan tenaga kerja terbilang tidak banyak karena *Ashla Bakery* merupakan usaha yang baru saja didirikan dan seiring dengan perkembangan usaha maka penambahan jumlah tenaga kerja akan dibutuhkan dan pasti akan dipertimbangkan untuk kedepannya.

*Ashla Bakery* beroperasi selama 12 jam setiap harinya dimulai dari jam 10.00 pagi sampai dengan jam 22.00 malam. Dengan pembagian waktu kerja atau *shift* kerja yaitu pramusaji *full time* akan bekerja selama 9 jam, dan masing-masing pramusaji *part time* akan bekerja selama 6 jam setiap harinya. Berikut disajikan pembagian waktu kerja karyawan *Ashla Bakery*:



**Tabel 6.2**

**Pembagian Waktu Kerja Karyawan**

| Hari   | 10.00 - 13.00         | 13.00 - 16.00         | 16.00 - 19.00         | 19.00 - 22.00 |
|--------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|---------------|
| Senin  | Head Baker            |                       |                       |               |
|        | Assistant Baker       |                       |                       |               |
|        | Pramusaji Full Time 1 |                       |                       |               |
|        | Pramusaji Part Time 1 |                       |                       |               |
|        |                       |                       | Pramusaji Part Time 2 |               |
|        |                       |                       | Pramusaji Part Time 3 |               |
| Selasa | Head Baker            |                       |                       |               |
|        | Assistant Baker       |                       |                       |               |
|        | Pramusaji Full Time 2 |                       |                       |               |
|        | Pramusaji Part Time 3 |                       |                       |               |
|        |                       |                       | Pramusaji Part Time 4 |               |
|        |                       |                       | Pramusaji Part Time 5 |               |
| Rabu   | Head Baker            |                       |                       |               |
|        | Assistant Baker       |                       |                       |               |
|        |                       | Pramusaji Full Time 1 |                       |               |
|        | Pramusaji Part Time 1 |                       |                       |               |
|        | Pramusaji Part Time 2 |                       |                       |               |
|        |                       |                       | Pramusaji Part Time 5 |               |
| Kamis  | Head Baker            |                       |                       |               |
|        | Assistant Baker       |                       |                       |               |
|        |                       | Pramusaji Full Time 2 |                       |               |
|        | Pramusaji Part Time 4 |                       |                       |               |
|        | Pramusaji Part Time 5 |                       |                       |               |
|        |                       |                       | Pramusaji Part Time 3 |               |
| Jumat  | Head Baker            |                       |                       |               |
|        | Assistant Baker       |                       |                       |               |
|        | Pramusaji Full Time 1 |                       |                       |               |
|        | Pramusaji Part Time 4 |                       |                       |               |
|        |                       |                       | Pramusaji Part Time 1 |               |
|        |                       |                       | Pramusaji Part Time 2 |               |
| Sabtu  | Head Baker            |                       |                       |               |
|        | Assistant Baker       |                       |                       |               |
|        | Pramusaji Full Time 2 |                       |                       |               |
|        |                       | Pramusaji Full Time 1 |                       |               |
|        | Pramusaji Part Time 1 |                       |                       |               |
|        |                       |                       | Pramusaji Part Time 3 |               |
| Minggu | Head Baker            |                       |                       |               |
|        | Assistant Baker       |                       |                       |               |
|        | Pramusaji Full Time 2 |                       |                       |               |
|        | Pramusaji Part Time 2 |                       |                       |               |
|        |                       |                       | Pramusaji Part Time 4 |               |
|        |                       |                       | Pramusaji Part Time 5 |               |

Sumber: Ashla Bakery, 2024

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.



## B. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja



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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Proses rekrutmen dan seleksi sumber daya manusia merupakan hal penting yang harus dilakukan oleh suatu perusahaan. Proses ini dilakukan guna mendapatkan pekerja yang memenuhi kriteria yang telah ditentukan oleh perusahaan. Dalam proses rekrutmen ini, pemilik usaha telah menentukan keahlian dan kriteria yang harus dimiliki oleh para calon karyawan *Ashla Bakery*. Berikut ini adalah proses rekrutmen dan seleksi yang dilakukan *Ashla Bakery*:

### 1. Membuka lowongan kerja

Tahap awal dari proses rekrutmen dan seleksi adalah pembukaan lowongan kerja yang akan disebar melalui sosial media *Ashla Bakery* seperti *Instagram*, *Facebook*, *Tiktok*, penyebaran melalui *Whatsapp* serta *website* khusus pencarian lowongan kerja seperti [www.jobstreet.com](http://www.jobstreet.com).

### 2. Melakukan seleksi calon tenaga kerja

Setelah pembukaan lowongan pekerjaan, CV yang telah diterima oleh pemilik usaha akan langsung dibaca. Pemilik usaha akan segera menyeleksi calon pekerja yang dinilai telah memenuhi persyaratan teknis perusahaan. Calon pekerja yang sudah terpilih akan mengikuti tahap rekrutmen berikutnya yang akan diberitahukan oleh pemilik usaha melalui *email* perusahaan atau langsung dihubungi *via whatsapp* oleh pemilik usaha.

### 3. Melakukan sesi wawancara atau *interview*

Proses *interview* dilakukan agar pemilik usaha mengetahui tentang kepribadian, latar belakang, sifat, serta kemampuan dari calon tenaga kerja. Pada sesi *interview* ini, calon tenaga kerja yang sekiranya sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan oleh pemilik usaha akan diseleksi kembali dan dipertimbangkan penerimaannya. Jika telah memenuhi kriteria dan spesifikasi yang dibutuhkan,

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.



calon tenaga kerja akan diinformasikan untuk mengikuti pelatihan sesuai dengan tanggal dan lokasi yang ditetapkan.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

#### 4. Melakukan pelatihan kepada tenaga kerja terpilih

Pada tahap pelatihan, para pekerja akan dilatih sesuai SOP yang ditentukan *Ashla Bakery*. Pelatihan ini dilakukan agar para pekerja memahami dan beradaptasi dengan sistem kerja *Ashla Bakery*. Pada masa pelatihan ini, para pekerja juga akan diberikan pengarahan mengenai proses produksi yang harus dipahami oleh *assistant baker*, pramusaji dan kasir.

#### 5. Tenaga kerja yang telah terpilih melakukan pekerjaan dalam masa uji coba (3 bulan)

Setelah melewati proses pelatihan selama sekitar 2 minggu, para pekerja akan segera melaksanakan pekerjaannya sesuai dengan posisi masing-masing. Selama tenaga kerja melakukan proses kerjanya, akan diterapkan penilaian kinerja dan evaluasi yang akan dilakukan setiap 3 bulan sekali.

### C. Uraian Kerja (*Job Description*)

*Job description* atau uraian kerja adalah penjelasan atau uraian yang menjelaskan tugas, tanggung jawab, serta wewenang dari suatu pekerjaan tertentu yang wajib dilaksanakan. Uraian tentang segala sesuatu yang tentunya berkaitan dengan pekerjaan yang harus dilakukan oleh para pekerja. *Job description* ini berguna untuk mempermudah tenaga kerja dalam menjalankan tugas-tugasnya.

Berikut merupakan uraian tugas dari masing-masing jabatan di *Ashla Bakery*:

#### 1. Pemilik Usaha

- Bertanggung jawab atas pengelolaan kedai secara keseluruhan dan mempunyai hak keputusan dalam menjalankan kedai.
- Mengkoordinir dan mengawasi kinerja karyawan dan jalannya 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.



- c. Memberikan pelatihan kepada para karyawan.
- d. Mengatur dan mengawasi laporan keuangan.
- e. Melakukan promosi.
- f. Mengevaluasi para karyawan.
- g. Membuat strategi usaha jangka pendek sampai jangka panjang.
- h. Memantau penjualan setiap hari.

**C 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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

2. *Head Baker*

- a. Membuat seluruh menu kue setiap harinya.
- b. Mempersiapkan peralatan pembuatan kue.
- c. Mempersiapkan bahan baku pembuatan kue
- d. Merawat dan membersihkan peralatan yang digunakan selama proses produksi.

3. *Assistant Baker*

- a. Membantu *head baker* membuat seluruh menu kue setiap harinya.
- b. Mempersiapkan peralatan pembuatan kue.
- c. Mempersiapkan bahan baku pembuatan kue.
- d. Merawat dan membersihkan peralatan yang digunakan selama proses produksi.
- e. Menyusun kue yang sudah siap ke etalase kue.

4. *Pramusaji Full Time/Part Time*

- a. Membuat pesanan konsumen.
- b. Membuat pesanan menu minuman.
- c. Merekomendasikan produk *best seller* dan unggulan kepada konsumen.
- d. Merawat dan membersihkan peralatan penunjang usaha.
- e. Membantu *assistant baker* menyusun kue di etalase kue



f. Menyarankan inovasi menu kepada pemilik usaha.

5. Kasir

- a. Mencatat pesanan konsumen.
- b. Menerima dan mengurus kembalian.
- c. Melaporkan hasil penjualan setiap harinya.
- d. Memahami prosedur penggunaan pembayaran elektronik.

#### D. Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan

Spesifikasi jabatan adalah bagian penting dalam proses seleksi dan rekrutmen tenaga kerja yang berisi penjelasan secara rinci dan jelas mengenai tugas dan tanggung jawab yang harus dilaksanakan oleh setiap jabatan. Spesifikasi jabatan berisi uraian tentang latar belakang pendidikan, pengetahuan, keahlian dan faktor-faktor lain yang berkaitan dengan pekerjaan yang harus dimiliki seorang individu untuk mengisi suatu jabatan agar jabatan tersebut dapat dijalankan dengan efektif. Berikut merupakan spesifikasi dan kualifikasi jabatan yang harus dimiliki oleh calon tenaga kerja *Ashla Bakery*:

##### 1. *Assistant Baker*

- a. Pria atau wanita dengan usia 18 – 28 tahun.
- b. Minimal pendidikan tamatan SMK (Tata Boga).
- c. Memiliki pengalaman lebih dari 1 tahun diutamakan.
- d. Mampu menggunakan teknologi dan peralatan penunjang proses produksi.
- e. Bersedia bekerja di hari *weekend*.
- f. Dapat bekerja dalam tim.
- g. Cekatan, bersih, jujur, disiplin, dan bertanggung jawab.
- h. Mau belajar dan kreatif.
- i. Loyal.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

5. 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.



j. Mampu bekerja dibawah tekanan.

2.

Pramusaji *Full Time*

- a. Pria atau wanita dengan usia 18 – 28 tahun.
- b. Minimal pendidikan tamatan SMA/SMK.
- c. Dapat bekerja dalam tim.
- d. Cekatan, bersih, jujur, disiplin, dan bertanggung jawab.
- e. Bersedia bekerja di hari *weekend*.
- f. Berpenampilan menarik dan komunikatif.
- g. Mau belajar dan kreatif.
- h. Mampu bekerja dibawah tekanan.

3.

Pramusaji *Part Time*

- a. Pria atau wanita dengan usia 18 – 28 tahun.
- b. Minimal pendidikan tamatan SMA/SMK.
- c. Dapat bekerja dalam tim.
- d. Cekatan, bersih, jujur, disiplin, dan bertanggung jawab.
- e. Bersedia bekerja di hari *weekend*.
- f. Berpenampilan menarik dan komunikatif.
- g. Mau belajar dan kreatif.
- h. Mampu bekerja dibawah tekanan.

4.

Kasir

- a. Pria atau wanita dengan usia 18 – 28 tahun.
- b. Minimal pendidikan tamatan SMA/SMK.
- c. Jujur, cekatan, disiplin, dan bertanggung jawab.
- d. Berpenampilan menarik dan mampu berkomunikasi dengan baik.
- e. Dapat bekerja dalam tim.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

2. 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.



- f. Mengerti tentang teknologi pembayaran elektronik.
- g. Memiliki kemampuan berhitung dengan baik.



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

## E. Struktur Organisasi Perusahaan

Menurut Wahjono *et al* (2020:17), struktur organisasi menetapkan cara bagaimana tugas dan pekerjaan dibagi, dikelompokkan, dan dikoordinir secara formal. Pernyataan ini mengacu pada enam unsur kunci yang terdiri dari elemen-elemen spesialis pekerjaan, departementalisasi, rantai komando, rentang kendali, sentralisasi, dan desentralisasi serta formalisasi. Struktur organisasi didefinisikan sebagai suatu sistem atau jaringan kerja terhadap tugas-tugas, sistem pelaporan dan komunikasi yang menghubungkan secara bersama pekerjaan individual dengan kelompok. Menurut Wahjono *et al* (2020:22) ada 3 model desain organisasi umum yaitu:

### 1. Konvensional

Struktur organisasi ini bercirikan tingkat departementalisasi sederhana, rentang kendali yang luas, wewenang yang dipusatkan dalam tangan satu orang dan tingkat formalisasi rendah. Struktur jenis ini paling banyak dipraktikkan dalam bisnis kecil di mana manajer dan pemilik hanya ada satu dan adalah orang yang sama. Kekuatan struktur ini terletak dalam kesederhanaannya. Satu kelemahan utama adalah riskan, karena semuanya bergantung pada satu orang.

### 2. Birokrasi

Struktur dengan tugas-tugas operasi yang sangat rutin yang dicapai lewat spesialisasi, aturan, dan pengaturan yang sangat formal, tugas-tugas yang dikelompokkan ke dalam departemen-departemen fungsional, wewenang terpusat, rentang kendali yang sempit, dan pengambilan keputusan yang mana mengikuti rantai komando. Kelemahan birokrasi antara lain perhatian yang

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.



lebih terhadap pematuhan aturan-aturan, bila muncul kasus yang tidak sesuai dengan aturan itu, tidak ada ruang untuk modifikasi. Birokrasi hanya efisien sejauh karyawannya menghadapi masalah-masalah yang pernah dijumpai sebelumnya, yang untuk itu aturan keputusan terprogram telah ditetapkan.

### 3. Matriks

Struktur yang menciptakan lini rangkap wewenang, menggabungkan departementalisasi fungsional dan produk (matriks memiliki rantai komando ganda). Kekuatan matriks terletak dalam menempatkan para spesialis secara bersama, meminimalkan jumlah, memungkinkan pengumpulan dan penggunaan sumber daya khusus secara bersama-sama untuk semua produk. Kelemahan utamanya adalah kesulitan mengkoordinasi tugas dari spesialis fungsional yang beraneka agar aktivitas mereka diselesaikan pada waktunya.

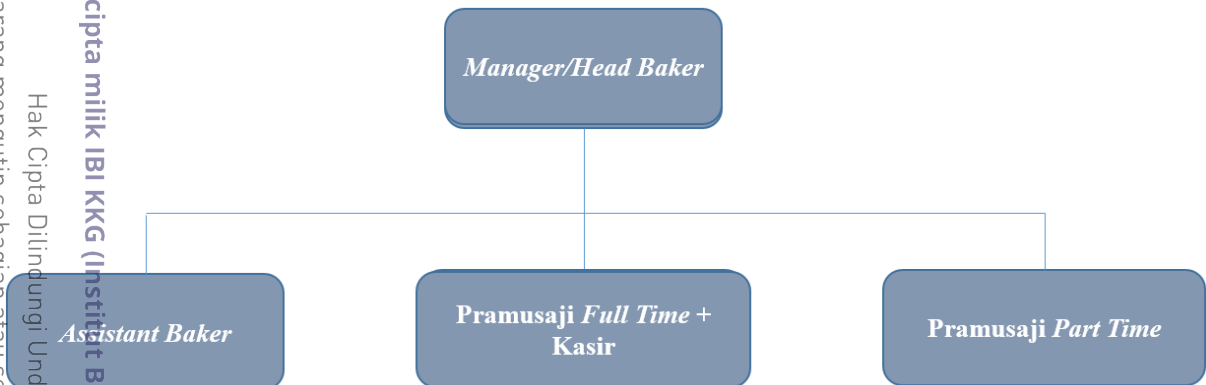
Berdasarkan dari penjelasan ketiga desain struktur organisasi di atas, *Ashla Bakery* menggunakan **Struktur Sederhana** dikarenakan bisnis *Ashla Bakery* ini termasuk dalam usaha kecil yang dimana pemilik usaha bekerja secara rangkap menjadi manager dan juga *head baker* dalam usaha ini. Berikut merupakan struktur organisasi *Ashla Bakery*:

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.



Gambar 6.1

### Struktur Organisasi *Ashla Bakery*



Sumber: *Ashla Bakery*, 2024

### F. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan

Menurut pasal 1 PP No. 36 Tahun 2021 tentang pengupahan, upah adalah hak pekerja/buruh yang diterima dan dinyatakan dalam bentuk uang sebagai imbalan dari pengusaha atau pemberi kerja kepada pekerja/buruh yang ditetapkan dan dibayarkan menurut suatu perjanjian kerja, kesepakatan, atau peraturan perundang-undangan, termasuk tunjangan bagi pekerja/buruh dan keluarganya atas suatu pekerjaan dan/atau jasa yang telah atau akan dilakukan.

Undang-undang mewajibkan perusahaan mana pun yang memiliki dan mempekerjakan tenaga kerja untuk memberikan upah yang sesuai dengan kesepakatan. Dalam hal ini, *Ashla Bakery* akan memberikan gaji sesuai dan layak dengan kesepakatan dengan pemilik usaha dan tenaga kerja yang didasarkan undang-undang yang berlaku. Berikut merupakan rincian kompensasi dan balas jasa karyawan untuk seluruh tenaga kerja *Ashla Bakery*:



## 1. Gaji Pokok

Gaji pokok merupakan sejumlah uang tetap yang dibayarkan oleh pemberi kerja kepada pekerja sebagai imbalan atas pekerjaan yang telah mereka selesaikan. Besaran gaji pokok yang diberikan ditetapkan berdasarkan kesepakatan kedua belah pihak di dalam perjanjian kerja yang sudah memuat syarat-syarat kerja, hak, dan kewajiban setiap pihak yang terlibat.

## 2. Tunjangan Hari Raya

Tunjangan Hari Raya adalah pendapatan di luar gaji atau non-upah yang wajib dibayarkan oleh perusahaan atau pemberi kerja kepada pekerja menjelang hari raya keagamaan. Ketentuan mengenai THR sudah diatur di dalam Peraturan Menteri Ketenagakerjaan (Permenaker) No. 6 Tahun 2016 tentang Tunjangan Hari Raya Keagamaan bagi pekerja/buruh dalam suatu perusahaan. Dalam peraturan tersebut diatur bahwa bagi perusahaan yang dalam Perjanjian Kerja (PK), Peraturan Pemerintah (PP), Perjanjian Kerja Bersama (PKB), atau kebiasaan yang berlaku di perusahaan tersebut telah mengatur besaran THR yang lebih baik dari ketentuan peraturan perundang-undangan, maka THR yang dibayarkan kepada pekerja/buruh tersebut sesuai dengan PK, PP, PKB, atau kebiasaan tersebut.

Berikut penulis sajikan data dari rata-rata gaji *baker*, *assistant baker*, pramusaji *full time* dan pramusaji *part time* berdasarkan *Indeed Jobs* Indonesia:

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.



**(C) 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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

**Gambar 6.2**

**Rata-rata Gaji *Baker* di Jakarta**

**Gaji Baker di Jakarta**

Berapa banyak penghasilan Baker di Jakarta?



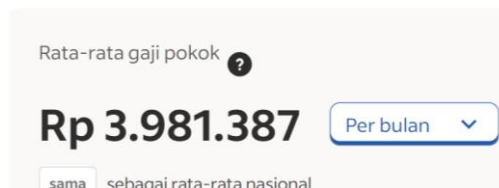
Sumber: [https://id.indeed.com/career/baker/salaries/Jakarta?from=top\\_sb](https://id.indeed.com/career/baker/salaries/Jakarta?from=top_sb)

**Gambar 6.3**

**Rata-rata Gaji *Assistant Baker* di Jakarta**

**Gaji Cook helper di Jakarta**

Berapa banyak penghasilan Cook Helper di Jakarta?



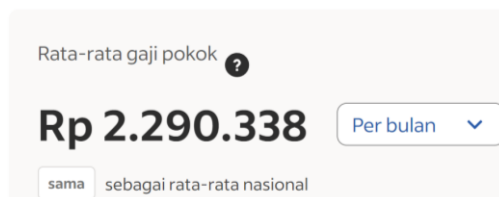
Sumber: <https://id.indeed.com/career/cook-helper/salaries/Jakarta>

**Gambar 6.4**

**Rata-rata Gaji *Pramusaji Full Time* di Jakarta**

**Gaji Pramusaji di Jakarta**

Berapa banyak penghasilan Pramusaji di Jakarta?



Sumber: <https://id.indeed.com/career/pramusaji/salaries/Jakarta>



Gambar 6.5

### Rata-rata Gaji Pramusaji *Part Time* di Jakarta

#### Gaji Pramusaji di Jakarta

Berapa banyak penghasilan Pramusaji di Jakarta?



Sumber: <https://id.indeed.com/career/pramusaji/salaries/Jakarta>

Gaji yang dibayarkan kepada para karyawan *Ashla Bakery* akan mengikuti standar rata-rata gaji dari *cook helper* dan pramusaji di Jakarta. Pada tabel 6.3 bisa dilihat gaji UMP Jakarta yang merupakan gaji untuk karyawan kantor pada umumnya.

Berikut ini merupakan tabel gaji serta THR karyawan *Ashla Bakery*:

Tabel 6.3

#### Biaya Gaji *Head Baker* Tahun 2025

| Pekerja | Shift/Minggu | Jam/Shift | Biaya TK Sebulan |
|---------|--------------|-----------|------------------|
| 1       | 7            | 12        | Rp 5.000.000     |

Sumber: *Ashla Bakery*, 2024

Tabel 6.4

#### Biaya Gaji *Assistant Baker* Tahun 2025

| Pekerja | Shift/Minggu | Jam/Shift | Biaya TK Sebulan |
|---------|--------------|-----------|------------------|
| 1       | 7            | 9         | Rp 4.200.000     |

Sumber: *Ashla Bakery*, 2024

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

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



Tabel 6.5

**Biaya Gaji Pramusaji Full Time Tahun 2025**

| Pekerja | Shift/Minggu | Biaya TK Per Jam | Jam/Shift | Biaya TK Sebulan |
|---------|--------------|------------------|-----------|------------------|
| 1       | 4            | Rp 25.000        | 9         | Rp 3.600.000     |
| 1       | 4            | Rp 25.000        | 9         | Rp 3.600.000     |

Sumber: Ashla Bakery, 2024

Tabel 6.6

**Biaya Gaji Pramusaji Part Time Tahun 2025**

| Pekerja | Shift/Minggu | Biaya TK Per Jam | Jam/Shift | Biaya TK Sebulan |
|---------|--------------|------------------|-----------|------------------|
| 1       | 4            | Rp 20.000        | 6         | Rp 1.920.000     |
| 1       | 4            | Rp 20.000        | 6         | Rp 1.920.000     |
| 1       | 4            | Rp 20.000        | 6         | Rp 1.920.000     |
| 1       | 4            | Rp 20.000        | 6         | Rp 1.920.000     |
| 1       | 4            | Rp 20.000        | 6         | Rp 1.920.000     |

Sumber: Ashla Bakery, 2024

Tabel 6.7

**Biaya Gaji dan THR Karyawan Tahun 2025 (Rupiah)**

| No           | Jabatan             | Unit | Gaji/Bulan | Total Gaji/Bulan | Total Gaji/Tahun | THR       | Total Keseluruhan  |
|--------------|---------------------|------|------------|------------------|------------------|-----------|--------------------|
| 1            | Head Baker          | 1    | 5.000.000  | 5.000.000        | 60.000.000       | 2.500.000 | 62.500.000         |
| 2            | Assistant Baker     | 1    | 4.200.000  | 4.200.000        | 50.400.000       | 2.100.000 | 52.500.000         |
| 3            | Pramusaji Full Time | 2    | 3.600.000  | 7.200.000        | 86.400.000       | 3.600.000 | 90.000.000         |
| 4            | Pramusaji Part Time | 5    | 1.920.000  | 9.600.000        | 115.200.000      | 4.800.000 | 120.000.000        |
| <b>Total</b> |                     |      |            |                  |                  |           | <b>325.000.000</b> |

Sumber: Tabel 6.3, Tabel 6.4, Tabel 6.5, Tabel 6.6

Pada tabel di atas (6.7), menunjukkan besaran biaya gaji dan THR karyawan *Ashla Bakery* pada tahun 2025. Pemberian THR pada tahun pertama berjalannya usaha sebesar setengah dari gaji pokok karyawan berdasarkan peraturan perusahaan. Untuk tahun berikutnya, pemberian THR akan sama dengan besaran gaji pokok karyawan. *Ashla Bakery*

menetapkan seluruh gaji karyawan sesuai dengan standar gaji di Jakarta dari masing-masing jabatan. Pemberian gaji karyawan tidak mengikuti Upah Minimum Provinsi (UMP) DKI

Jakarta karena berdasarkan UU Ciptaker Pasal 81 nomor 28, ketentuan upah minimum dikecualikan bagi UMKM.

Pemilik usaha menentukan kenaikan gaji untuk 5 tahun ke depan sebesar 6% per tahun. Pada UU Cipta Kerja yang berlaku, tidak dijelaskan secara rinci tentang kenaikan upah pekerja/buruh. Maka dari itu, pemilik memutuskan sendiri besaran kenaikan gaji para karyawan. Berikut ini rincian gaji dan THR karyawan *Ashla Bakery* dari tahun 2026 – 2029.

**Tabel 6.8**

### Biaya Gaji dan THR Karyawan Tahun 2026 (Rupiah)

[illegible]

Sumber: *Ashla Bakery*, 2024

**Tabel 6.9**

### Biaya Gaji dan THR Karyawan Tahun 2027 (Rupiah)

[illegible]

Sumber: *Ashla Bakery*, 2024



Tabel 6.10

Biaya Gaji dan THR Karyawan Tahun 2028 (Rupiah)

| No    | Jabatan             | Unit | Gaji/Bulan | Total Gaji/Bulan | Total Gaji/Tahun | THR        | Total Keseluruhan |
|-------|---------------------|------|------------|------------------|------------------|------------|-------------------|
| 1     | Head Baker          | 1    | 5.955.080  | 5.955.080        | 71.460.960       | 5.955.080  | 77.416.040        |
| 2     | Assistant Baker     | 1    | 5.002.267  | 5.002.267        | 60.027.204       | 5.002.267  | 65.029.471        |
| 3     | Pramusaji Full Time | 2    | 4.287.658  | 8.575.316        | 102.903.792      | 8.575.316  | 111.479.108       |
| 4     | Pramusaji Part Time | 5    | 2.286.751  | 11.433.755       | 137.205.060      | 11.433.755 | 148.638.815       |
| Total |                     |      |            |                  |                  |            | 402.563.434       |

Sumber: Ashla Bakery, 2024

Tabel 6.11

Biaya Gaji dan THR Karyawan Tahun 2029 (Rupiah)

| No    | Jabatan             | Unit | Gaji/Bulan | Total Gaji/Bulan | Total Gaji/Tahun | THR        | Total Keseluruhan |
|-------|---------------------|------|------------|------------------|------------------|------------|-------------------|
| 1     | Head Baker          | 1    | 6.312.385  | 6.312.385        | 75.748.620       | 6.312.385  | 82.061.005        |
| 2     | Assistant Baker     | 1    | 5.302.403  | 5.302.403        | 63.628.836       | 5.302.403  | 68.931.239        |
| 3     | Pramusaji Full Time | 2    | 4.544.917  | 9.089.834        | 109.078.008      | 9.089.834  | 118.167.842       |
| 4     | Pramusaji Part Time | 5    | 2.423.956  | 12.119.780       | 145.437.360      | 12.119.780 | 157.557.140       |
| Total |                     |      |            |                  |                  |            | 426.717.226       |

Sumber: Ashla Bakery, 2024

- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
- Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.