



BAB VI

RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

Sumber Daya Manusia merupakan hal yang sangat penting dalam keberhasilan setiap organisasi, karena sebagian besar masalah dalam pengaturan organisasi Perencanaan organisasi ini mencakup perencanaan sumber daya manusia yang merupakan suatu proses dalam menentukan kebutuhan pegawai dan menyesuaikan kebutuhan tersebut agar pelaksanaan nya sesuai rencana organisasi. Pada bab ini mencakup bahasan mengenai perencanaan organisasi Jawara Ngemil.

A. Kebutuhan Tenaga Kerja

Perencanaan sumber daya manusia akan dapat dilakukan dengan baik dan benar jika perencanaanya mengetahui dana apa dan bagaimana sumber daya manusia itu. Didalam membangun sebuah bisnis tentu sangat diperlukan yang namanya tenaga kerja untuk membantu menyelesaikan tujuan perusahaan. Berikut merupakan kebutuhan tenaga kerja di usaha Jawara Ngemil yaitu :

Tabel 6.1
Kebutuhan Tenaga Kerja

No.	Jabatan	Jumlah
1.	<i>Manager</i>	1
2.	<i>Head Kitchen</i>	1
3.	<i>Helper Kitchen</i>	1
4.	<i>Sales Marketing Online</i>	1
5.	<i>Packaging dan Delivery</i>	1

Sumber : Jawara Ngemil



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.



Berdasarkan data table diatas jawara ngemil membutuhkan 5 karyawan dibidang yang berbeda. Yang dimana jawara membutuhkan kepala dapur sebagai pimpinan di dapur, Kemudian membutuhkan helper kitchen untuk membantu kepala dapur dalam mengelola bahan baku , dan Jawara Ngemil juga membutuhkan Admin marketplace dan social media marketing online untuk memasarkan produk di media social secara luas. Dan yang terakhir membutuhkan tenaga kerja di bidang pacakaging dan delivery.

B. Proses Rekrutment dan Seleksi Karyawan

Dalam menjalankan sebuah usaha tentu memerlukan yang namanya tenaga kerja yang berguna untuk partner usahanya. Proses pencarian tenaga kerja harus bisa memilih karyawan yang memiliki motivasi dan semangat kerja yang tinggi, agar kinerja perusahaan bisa tetap berorientasi ke tujuan perusahaan. proses seleksi karyawan merupakan hal yang dilakukan untuk mendapatkan calon kader berbakat yang mampu memenuhi kriteria perusahaan tujuan nya jika memiliki karyawan sesuai kriteria maka kinerja perusahaan akan semakin bagus dan tujuan perusahaan juga tercapai. Oleh karena itu sangat penting mencari tenaga kerja yang memiliki motivasi di dalam hidup nya. Berikut adalah proses rekrutment tenaga kerja Jawara Ngemil :

1. Membuka lowongan

Tahap Pertama yang harus dilakukan adalah membuka Lowongan pekerjaan di social media seperti Instagram pribadi Jawara Ngemil atau menggunakan media platform seperti *linkeedin* dan *jobstreets*.

Dalam proses penyebaran lowongan pekerjaan sudah di infokan mengenai posisi pekerjaan dan kualifikasi yang harus dipenuhi, sehingga calon pelamar yang tertarik

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.



bergabung dengan Jawara Ngemil bisa mengirimkan CV di alamat email yang sudah tertera.

2. Melakukan Seleksi

Tahap kedua adalah menyeleksi dari semua pelamar yang sudah mengirimkan CV nya ke email Jawara Ngemil tahap seleksi bisa membahas seputar pengalaman dan keahlian pelamar dan, ketika ada pelamar yang memenuhi kualifikasi maka akan di interview terlebih dahulu. Untuk kualifikasi calon karyawan Jawara Ngemil adalah harus ada semangat kerja dan memiliki motivasi bekerja.

3. Pembuatan Jadwal Interview

Tahap Ketiga adalah melakukan wawancara terkait calon yang lolos dalam seleksi. Pemilik usaha akan mengajukan beberapa pertanyaan seputar pengalaman, visi dan misi hidup dari kandidat, minat dan bakat pada intinya pemilik akan menilai calon karyawan dari segala aspek.

4. Penerimaan Karyawan

Ketika sudah memilih calon karyawan sesuai kriteria yang diinginkan perusahaan maka pemilik bisnis akan menerima karyawan tersebut untuk bekerja di perusahaan Jawara Ngemil. Pemilik wajib untuk mengatur Jadwal kapan karyawan akan bekerja, berkonsultasi mengenai gaji dan lain sebagainya sebelum memulai bekerja sampai kedua belah pihak saling setuju satu sama lain, karyawan wajib menandatangani kontrak kerja.

5. Pelatihan Tenaga Kerja

Setelah menandatangani kontrak kerja artinya karyawan tersebut sudah resmi bekerja dengan pemilik bisnis, tahap selanjutnya adalah memberikan pelatihan kepada



karyawan baru sehingga nantinya ketika memulai kerja karyawan sudah terlatih dan terbiasa.

6. Karyawan Bekerja

Setelah pelatihan sudah dilaksanakan maka karyawan sudah bisa bekerja sesuai dengan jabatan atau profesinya. Setiap bulannya pekerja akan selalu dinilai dari segi performanya dan akan dilakukan evaluasi bulanan kepada karyawan agar performanya tetap terjaga dengan baik.

C. Uraian Kerja (*Job Description*)

Uraian pekerjaan memang dibuat untuk calon karyawan baru agar bisa berjalan dengan lancar ketika memulai pekerjaannya. Uraian pekerjaan yang baik harus dibuat berdasarkan kegiatan pekerjaan yang dilakukan oleh masing-masing *role job*, agar uraian pekerjaan bisa dipahami oleh setiap tenaga kerja nantinya. Berikut merupakan uraian pekerjaan dari masing-masing *role job* Jawara Ngemil :

1. Manager

- Mampu membuat perencanaan jangka pendek dan jangka panjang usaha,
- Membuat Kebijakan dan SOP Perusahaan
- Mengawasi, mengatur dan mengajari bawahannya
- Bertanggung Jawab atas seluruh kegiatan operasional perusahaan
- Bisa menjaga relasi yang baik dengan para konsumen
- Mengawasi laporan keuangan perusahaan.
- Merekap Gaji karyawan



- Mampu berorientasi terhadap peluang



2. *Head Kitchen*

- Mampu menjaga kualitas produk dengan baik
- Bertanggung jawab terhadap dapur dan proses produksi
- Bisa menerapkan dan menentukan standar makanan dalam segi rasa
- Memiliki ide yang kreatif

3. *Helper kitchen*

- Membantu kepala dapur dalam proses produksi
- Mengikuti instruksi kepala dapur

4. *Sales Marketing Online*

- Mampu memahami cara membuat faktur penjualan, label alamat kirim pesanan marketplace.
- Bisa membuat campaign di marketplace dan di media social
- Menerima Orderan di marketplace dan di social media
- Mengupload konten di social media
- Mampu menawarkan produk ke konsumen
- Menjaga Loyalitas terhadap konsumen
- Mampu mengejar target penjualan Perusahaan

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.



5. *Staff Delivery dan Packaging*

- Mengantar pesanan orderan online yang sudah di packing
- Bertanggung jawab atas stok produk di gudang
- Mengambil bahan baku kepada para pemasok
- Mempacking barang sesuai orderan konsumen

D. Spesifikasi dan kualifikasi Jabatan

Spesifikasi pekerjaan adalah pernyataan tertulis tentang kualifikasi dan standar minimum yang harus dimiliki seseorang untuk melakukan pekerjaan yang diberikan dengan sukses. Hal ini berisi tentang syarat yang harus dipenuhi untuk dapat mengerjakan tugas-tugas dan jabatan dengan baik dari masing-masing bagian pekerjaan yang ada di perusahaan. Jawara Ngemil memiliki 4 posisi pekerjaan yang memiliki spesifikasi dan kualifikasi yang berbeda-beda. Spesifikasi dan kualifikasi pekerja harus dilakukan sesuai dengan ketetapan yang telah ditentukan pemilik agar proses bisnis berjalan dengan baik. Berikut adalah spesifikasi dan kualifikasi dari masing-masing posisi pekerjaan yang dibutuhkan :

1. *Head Kitchen*

- Pendidikan minimal S1/ SMK dibidang tataboga
- Pria atau wanita berusia minimal 20 tahun
- Berpengalaman dibidang yang sama minimal 1 tahun
- Memiliki hobby memasak

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.



- Memiliki semangat dan motivasi kerja
- Rajin dan Disiplin
- Bisa bekerja dibawah tekanan dan dapat bekerja sama dengan tim



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

2. *Helpper Kitchen*

- Pendidikan Minimal S1/SMK dibidang tataboga
- Pria atau Wanita berusia minimal 20 Tahun
- Berpengalaman dibidang yang sama minimal 1 tahun
- Mengerti komponen-komponen yang ada di dapur
- Bisa bekerja dengan tekanan
- Bisa bekerja sama dengan team
- Rajin dan disiplin
- Memiliki Motivasi untuk bekerja

3. *Sales Marekting Online*

- Pendidikan Minimal S1/SMK dibidang business digital
- Pria atau Wanita berusia minimal 20 tahun
- Berpengalaman dibidang yang sama minimal 1 tahun
- Bisa Mengoperasikan Marketplace dan social media
- Memiliki kreativitas tanpa batas
- Bisa bekerja dibawah tekanan
- Mampu bekerja secara team
- Memiliki inisiatif untuk menangkap peluang

4. *Staff Delivery dan Packaging*

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.



- Pendidikan Minimal SMK
- atau Wanita berusia minimal 20 Tahun
- Berpengalaman dibidang yang sama minimal 1tahun
- Memiliki SIM A dan SIM C
- Bisa bekerja sama dengan team

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

E Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi adalah suatu susunan komponen-komponen atau unit-unit kerja dalam sebuah organisasi. Struktur organisasi menunjukkan bahwa adanya pembagian kerja dan bagaimana fungsi atau kegiatan-kegiatan berbeda dikoordinasikan. Dikarenakan jawara ngmil tergolong masih kecil , maka akan menggunakan struktur organisasi yang sederhana.

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 Perusahaan



Sumber : Jawara Ngemil

Kompensasi dan balas Jasa Karyawan

Kompensasi adalah segala sesuatu yang berbentuk barang, jasa, dan uang yang merupakan kompensasi yang diterima karyawan karena jasanya yang dilibatkan pada organisasi. Kompensasi dan balas jasa yang dapat diberikan adalah berupa upah, gaji dan rewards lainnya.

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia No. 40 Tahun 2004 tentang sistem Jaminan Sosial Nasional, gaji adalah hak pekerja yang diterima dan dinyatakan dalam bentuk uang sebagai imbalan dari memberi kerja kepada pekerja yang ditetapkan dan dibayar menurut suatu perjanjian kerja, kesepakatan, atau peraturan perundangundangan, termasuk tunjangan bagi pekerja dan keluarganya atas pekerjaan dan atau jasa yang telah atau akan dilakukan.



Peraturan tentang THR (Tunjangan Hari Raya) secara khusus diatur dalam Peraturan

Menteri Ketenagakerjaan Nomor 6 Tahun 2016 tentang Tunjangan Hari Raya Keagamaan Bagi Pekerja/Buruh di Perusahaan. Pekerja yang telah mempunyai masa kerja 12 (dua belas) bulan secara terus menerus atau lebih diberikan sebesar 1 (satu) bulan upah. Pemerintah Provinsi DKI Jakarta telah menetapkan Upah Minimum Kabupaten/Kota (UMK) sebesar Rp. 4.901.798. Keputusan ini mulai berlaku pada 1 Januari 2021 mendatang. Hal ini berdasarkan penetapan Keputusan Gubernur DKI Jakarta Nomor 1153 /-Huk/2022 tentang Penetapan Upah Minimum Kabupaten/Kota di Provinsi DKI Jakarta Tahun 2022. Keputusan penetapan UMK 2023 sudah ditandatangani oleh Gubernur Dki Jakarta Heru Budi Hartono pada December 2022.

Sumber: <https://jakarta.bpk.go.id/pemprov-dki-naikkan-gaji> Diakses pada November 2023

Berikut adalah gaji dan tunjangan karyawan dari Jawara Ngemil :

Tabel 6.2

Gaji dan Tunjangan Karyawan Jawara Ngemil

Qty	Jabatan	Jumlah Gaji	Jumlah THR/bln
1	Manager	Rp3.000.000	Rp3.000.000
1	Head Kitchen	Rp3.000.000	Rp3.000.000
1	Helper Kitchen	Rp2.500.000	Rp2.500.000
1	Sales Marketing	Rp3.000.000	Rp3.000.000
1	Staff delivery dan packaging	Rp2.500.000	Rp2.500.000

Sumber: Diolah Jawara Ngemil

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.



Berdasarkan Tabel 6.2, dijelaskan mengenai pembagian gaji karyawan berdasarkan jabatannya masing-masing. Manager, kepala dapur, Admin marketing memiliki porsi gaji yang lebih besar karena kegiatan yang dilakukan merupakan kegiatan utama. Untuk kegiatan operasional kegiatan usaha dimulai jam 10.00 pagi hingga 03.00 sore setiap hari senin hingga hari Jumat berikut rincian nya :

Tabel 6.3

Perhitungan Biaya Gaji Karyawan Jawara Ngemil

JABATAN	Jumlah	Total hari	Jam kerja	Gaji/Jam	Gaji/Hari	Gaji/Bulan
Manager	1	25 Hari	5 Jam	Rp24.000	Rp120.000	Rp3.000.000
Head Kitchen	1	25 Hari	5 Jam	Rp24.000	Rp120.000	Rp3.000.000
Sales Marketing	1	25 Hari	5 Jam	Rp24.000	Rp120.000	Rp3.000.000
Helper Kitchen	1	25 Hari	5 Jam	Rp20.000	Rp100.000	Rp2.500.000
Staff Packing and delivery	1	25 Hari	5 Jam	Rp20.000	Rp100.000	Rp2.500.000

Sumber : Diolah oleh Jawara Ngemil

Pada table 6.3 dijelaskan bahwa karyawan bekerja selama 25 hari dalam sebulan dengan jam kerja rata-rata perhari 5 jam terhitung dari jam 10.00 Pagi hingga 15.00 Sore. dalam berjalannya suatu bisnis Untuk penghitungan Besar Tunjangan Hari Raya (THR) dan kenaikan UMP dapat dilihat pada Tabel 6.3. THR diberikan sebanyak satu kali dan sebesar satu bulan dari nilai gaji. Namun pada tahun 2025 belum dikenakan perhitungan THR untuk karyawan dikarenakan Jawara Ngemil dibuka pada tahun 2025 Bulan Maret oleh karena itu Pembayaran THR akan dimulai pada tahun 2026 .Untuk UMP atau gaji karyawan akan selalu di asumsikan mengalami kenaikan sebesar 4,7% setiap tahun berikutnya. Berikut adalah rincian penghitungan gaji dan THR selama 5 tahun kedepan :

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.



Tabel 6.4

Tabel Gaji Karyawan 2025

NO	Jabatan	Qty	TAHUN 2025	
			Jumlah Gaji Perbulan	Total Gaji Pertahun
1	<i>Manager</i>	1	Rp3.000.000	Rp36.000.000
2	<i>Head Kitchen</i>	1	Rp3.000.000	Rp36.000.000
3	<i>Helper Kitchen</i>	1	Rp2.500.000	Rp30.000.000
4	<i>Sales Marketing Online</i>	1	Rp3.000.000	Rp36.000.000
5	<i>Staff Delivery dan Packaging</i>	1	Rp2.500.000	Rp30.000.000
Total				Rp168.000.000

Sumber : Diolah Jawara Ngemil

Tabel 6.5

Tabel Gaji Karyawan dan THR 2026 (Kenaikan Inflasi)

NO	Jabatan	Jumlah	TAHUN 2026		
			Jumlah Gaji Pertahun	THR	Total
1	<i>Manager</i>	1	Rp. 37.692.000	Rp. 3.000.000	Rp. 40.692.000
2	<i>Head Kitchen</i>	1	Rp. 37.692.000	Rp. 3.000.000	Rp. 40.692.000
3	<i>Helper Kitchen</i>	1	Rp. 31.410.000	Rp. 2.500.000	Rp. 33.910.000
4	<i>Sales Marketing Online</i>	1	Rp. 37.692.000	Rp. 3.000.000	Rp. 40.692.000
5	<i>Staff Delivery dan Packaging</i>	1	Rp. 31.410.000	Rp. 2.500.000	Rp. 33.910.000
Total					Rp. 189.896.000

Sumber : Diolah Jawara Ngemil



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.



Tabel 6.6

Tabel Gaji Karyawan dan THR 2027 (Kenaikan Inflasi)

NO	Jabatan	Jumlah	TAHUN 2027		
			Jumlah Gaji Pertahun	THR	Total
1	Manager	1	Rp. 39.463.524	Rp. 3.000.000	Rp. 42.463.524
2	Head Kitchen	1	Rp. 39.463.524	Rp. 2.500.000	Rp. 42.463.524
3	Helper Kitchen	1	Rp. 32.886.720	Rp. 3.000.000	Rp. 35.386.270
4	Sales Marketing Online	1	Rp. 39.463.524	Rp. 2.500.000	Rp. 42.463.524
5	Staff Delivery dan Packaging	1	Rp. 32.886.720	Rp. 3.000.000	Rp. 35.386.270
Total					Rp. 198.163.112

Sumber : Diolah Jawara Ngemil

Tabel 6.7

Tabel Gaji Karyawan dan THR 2028 (Kenaikan Inflasi)

NO	Jabatan	Jumlah	TAHUN 2028		
			Jumlah Gaji Pertahun	THR	Total
1	Manager	1	Rp41.318.310	Rp3.000.000	Rp44.318.310
2	Head Kitchen	1	Rp41.318.310	Rp3.000.000	Rp44.318.310
3	Helper Kitchen	1	Rp34.431.925	Rp2.500.000	Rp36.931.925
4	Sales Marketing Online	1	Rp41.318.310	Rp3.000.000	Rp44.318.310
5	Staff Delivery dan Packaging	1	Rp34.431.925	Rp2.500.000	Rp36.931.925
Total					Rp206.818.778

Sumber : Diolah Jawara Ngemil

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.

Tabel 6.8

Tabel Gaji Karyawan dan THR 2029 (Kenaikan Inflasi)

NO	Jabatan	Jumlah	TAHUN 2029		
			Jumlah Gaji Pertahun	THR	Total
1	Manager	1	Rp. 43.260.270	Rp. 3.000.000	Rp. 46.260.270
2	Head Kitchen	1	Rp. 43.260.270	Rp. 3.000.000	Rp. 46.260.270
3	Helper Kitchen	1	Rp. 36.050.225	Rp. 2.500.000	Rp. 38.550.225
4	Sales Marketing Online	1	Rp. 43.260.270	Rp. 3.000.000	Rp. 46.260.270
5	Staff Delivery dan Packaging	1	Rp.36.050.225	Rp. 2.500.000	Rp. 38.550.225
Total					Rp. 215.881.261

Sumber : Diolah Jawara Ngemil

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.