



BAB VI

RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

A. Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja

Dalam menjalankan suatu bisnis, tentunya dibutuhkan tenaga kerja untuk melaksanakan kegiatan perusahaan. *Mymories Tasty Dendeng* merupakan usaha kecil yang berjualan *online*, sehingga membutuhkan tenaga kerja cenderung sedikit. Berikut ini adalah kebutuhan jumlah tenaga kerja di usaha *Mymories Tasty Dendeng*:

Tabel 6.1

Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja

No	Jabatan	Jumlah
1.	Manajer	1
2.	Kepala Dapur	1
3.	Staff Dapur	1

Sumber: *Mymories Tasty Dendeng*, 2023

Pada awal pendiriannya, *Mymories Tasty Dendeng* membutuhkan 3 orang karyawan. Pemilik merangkap menjadi manajer sekaligus sales marketing online yang bertanggung jawab atas semua kegiatan operasional bisnis termasuk keuangan bisnis dan pemasaran. Perusahaan memiliki satu orang Kepala Dapur yang bertugas sebagai pemimpin di bagian dapur, bertanggung jawab atas semua kegiatan produksi, stok bahan baku dan kelengkapan lainnya. Kepala Dapur dibantu oleh satu orang staff dapur yang bertugas menyiapkan bahan-bahan, mengemas produk dan menyiapkan pengiriman pesanan konsumen dan bertanggung jawab terhadap kebersihan dapur. Tenaga kerja memiliki kewajiban waktu kerja mulai hari senin hingga sabtu dengan waktu kerja 9 jam sehari termasuk istirahat 1 jam, mulai jam 9.00 – 18.00 WIB.



B. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja

C Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
Proses rekrutmen dan seleksi adalah proses untuk mencari dan mendapat tenaga kerja yang tepat sesuai dengan kebutuhan Perusahaan, Dalam proses ini pemilik usaha berupaya untuk menilai dan memastikan bahwa calon tenaga kerja memiliki keterampilan yang memadai dan sesuai kriteria yang ditentukan pada setiap bidang pekerjaan. Berikut ini adalah proses penerimaan tenaga kerja *Mymories Tasty Dendeng*:

a. Membuat dan menyebarkan informasi lowongan pekerjaan

Langkah awal adalah membuat dan menyebarkan informasi tentang lowongan pekerjaan. Pemilik akan menyebarkan informasi lowongan pekerjaan di sosial media seperti di Instagram *Mymories Tasty Dendeng* atau Instagram pribadi dan dari mulut ke mulut. Di dalam informasi lowongan pekerjaan disebutkan mengenai posisi pekerjaan dan kualifikasi yang dibutuhkan untuk setiap posisi serta dokumen apa saja yang perlu disiapkan.

b. Melakukan seleksi CV (*Curriculum Vitae*)

Langkah selanjutnya adalah pemilik melakukan seleksi dengan membaca CV yang masuk. Pelamar yang dipilih adalah yang mempunyai spesifikasi sesuai dengan kriteria yang dibutuhkan dengan merujuk pada pengalaman kerja di bidangnya, keahlian dan latar belakang pendidikan.

c. Melakukan *interview*

Setelah melakukan seleksi CV para pelamar, langkah selanjutnya adalah menghubungi pelamar, membuat jadwal *interview* dan melakukan *interview* terhadap pelamar yang telah lolos seleksi. Pada proses *interview*, Pemilik mengajukan beberapa pertanyaan seputar pengalaman kerja, tugas dan tanggung jawab di tempat kerja sebelumnya, alasan ingin pindah dan

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.



harapan mereka di tempat kerja yang baru. *Interview* diadakan secara tatap muka supaya dapat lebih mengenal kepribadian pelamar melalui penampilan dan sikap yang ditunjukkan selama interview, serta dapat menilai kemampuan yang dimiliki.

d. Penerimaan calon karyawan

Setelah melakukan *interview* terhadap para pelamar, Pemilik akan memilih pelamar yang dinilai memenuhi persyaratan untuk ditempatkan pada posisi yang dibutuhkan. Pelamar yang diterima akan dihubungi melalui email untuk dikonfirmasi bahwa telah diterima bekerja. Jika calon karyawan setuju dengan penawaran yang diberikan, selanjutnya akan dibuatkan kontrak kerja dan diberikan jadwal pelatihan dan tanggal mulai bekerja.

e. Memberikan pelatihan

Pelatihan diberikan agar para calon pekerja dapat beradaptasi dengan pekerjaannya. Pemilik akan memberikan penjelasan terkait uraian kerja (*job description*) di masing-masing posisi.

C. Uraian kerja (Job Description)

Uraian kerja atau *job description* adalah informasi tentang tugas dan tanggung jawab karyawan pada masing-masing bagian pekerjaan. Berikut ini adalah uraian kerja *Mymories Tasty Dendeng*:

1. Manajer

- a) Memimpin perusahaan dan mengambil keputusan atas rencana bisnis
- b) Membuat Standar Operasional Prosedur (SOP) dan Kebijakan Perusahaan
- c) Mengelola keuangan dan Sumber Daya Manusia
- d) Memimpin kegiatan operasional



- e) Melakukan kegiatan pemasaran dan promosi
- f) Menangani dan menyelesaikan keluhan pelanggan
- g) Membeli bahan-bahan dari pemasok

2. Kepala Dapur

- a) Bertanggung jawab atas semua kegiatan produksi
- b) Melakukan proses produksi untuk mengolah bahan baku menjadi barang jadi
- c) Mengelola persediaan dan menjaga kualitas bahan baku dan barang jadi
- d) Menciptakan dan berinovasi mengembangkan menu baru
- e) Mengawasi tugas staff dapur

3. Staff Dapur

- a) Membantu kepala dapur dalam proses produksi
- b) Mencatat pesanan yang masuk
- c) Menimbang dan mengemas hasil produksi
- d) Menyiapkan barang pesanan untuk dikirimkan kepada konsumen
- e) Menjaga kebersihan dapur dan peralatan kerja

D. Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan

Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan adalah suatu pernyataan tertulis yang menjelaskan tentang karakteristik yang dibutuhkan untuk suatu posisi jabatan, termasuk kemampuan, pengalaman, dan motivasi. *Mymories Tasty Dendeng* memiliki 3 posisi pekerjaan yang memiliki spesifikasi dan kualifikasi yang berbeda-beda.

Berikut ini adalah spesifikasi dan kualifikasi dari masing-masing posisi pekerjaan pada *Mymories Tasty Dendeng*:



1. Manajer

- a) Wanita
- b) Berusia minimal 24 tahun
- c) Pendidikan minimal S1 Manajemen / Administrasi Bisnis
- d) Memiliki kemampuan untuk memimpin
- e) Bersikap jujur, disiplin, teliti, dan bertanggung jawab

2. Kepala Dapur

- a) Pria atau Wanita
- b) Berusia minimal 25 tahun
- c) Pendidikan minimal SMK Tata Boga
- d) Memiliki pengalaman di bidangnya minimal 1 tahun
- e) Bertanggung jawab, disiplin, dan jujur

3. Staff Dapur

- a) Pria atau Wanita
- b) Berusia minimal 21 tahun
- c) Pendidikan minimal SMA atau sederajat
- d) Mampu bekerja dalam tim, disiplin, bertanggung jawab, dan jujur
- e) Berpengalaman di bidangnya minimal 1 tahun

E. Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi Perusahaan merupakan susunan yang berisi pembagian tugas, fungsi, dan peran berdasarkan jabatannya. Bisnis *Mymories Tasty Dendeng* masih tergolong usaha yang kecil, maka menggunakan struktur organisasi yang sederhana.

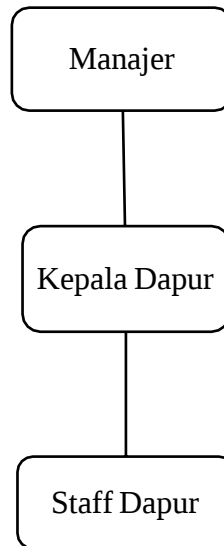
Berikut merupakan struktur organisasi *Mymories Tasty Dendeng*:

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 *Mymories Tasty Dendeng*



Sumber: *Mymories Tasty Dendeng*, 2023

Berdasarkan gambar di atas, Manajer adalah jabatan tertinggi pada struktur organisasi *Mymories Tasty Dendeng* yang dipegang oleh Pemilik usaha sekaligus merangkap menjadi bagian marketing, mengurus keuangan, personalia dan sosial media. Manajer membawahi kepala dapur yang memegang tanggung jawab atas kegiatan produksi dan memiliki satu orang bawahan, yaitu *staff* dapur.

F. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan

Kompensasi adalah berbagai hal yang diterima seorang karyawan, baik dalam bentuk gaji, upah, insentif, bonus atau semacamnya sebagai balas jasa karyawan. 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 THR sebesar 1 bulan gaji pokok. Berikut rincian kompensasi dan balas jasa karyawan *Mymories Tasty Dendeng*:



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	3,500,000	3,500,000	42,000,000	3,500,000	45,500,000
Kepala Dapur	1	2,000,000	2,000,000	24,000,000	2,000,000	26,000,000
Staff Dapur	1	1,500,000	1,500,000	18,000,000	1,500,000	19,500,000
Total			7,000,000	84,000,000	7,000,000	91,000,000

Sumber: Mymories Tasty Dendeng, 2023

Tabel 6.3

Proyeksi Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan Tahun 2025-2029

(Dalam Rupiah)

	2025	2026	2027	2028	2029
Biaya Gaji	91,000,000	95,550,000	100,327,500	105,343,875	110,611,069

Sumber: Mymories Tasty Dendeng, 2023

Berdasarkan tabel 6.3 diatas, menunjukkan bahwa proyeksi peningkatan gaji karyawan setiap tahunnya diasumsikan sebesar 5%. Kenaikan gaji karyawan berdasarkan kesepakatan pemilik selaku manajer dan karyawan. Kenaikan gaji dapat dilihat berdasarkan masa kerja karyawan, kinerja karyawan, dan kemampuan perusahaan.