

## BAB VI

### RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

#### A. Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja

Tenaga kerja merupakan salah satu poin penting dalam menjalankan sebuah usaha agar dapat berjalan dengan baik, yaitu secara efektif juga efisien. Maka dari itu tenaga kerja juga merupakan faktor penting bagi Mie Ayam IGE dalam pengembangan usaha ini. Sebagai salah satu faktor penggerak usaha, dibutuhkan beberapa SDM untuk bekerja pada bagian-bagian tertentu agar usaha Mie Ayam IGE dapat berjalan. Kebutuhan tenaga kerja tersebut akan dijelaskan pada Tabel 6.1 berikut ini:

**Tabel 6.1**  
**Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja**

Jabatan	Jumlah Tenaga Kerja
Manajer	1
Koki	2
Pelayan ( <i>Serving &amp; Bersih-bersih</i> )	2
<b>Total</b>	<b>5</b>

Sumber: Mie Ayam IGE

#### B. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja

Melakukan perekrutan tenaga kerja merupakan hal yang harus dilakukan agar mendapatkan pekerja yang dibutuhkan untuk bagian-bagian yang telah ditentukan. Untuk tenaga yang dibutuhkan pada Mie Ayam IGE bertotal 5 orang dengan bidang yang berbeda-beda. Dilakukannya seleksi ini sendiri guna untuk bisa mendapatkan tenaga kerja yang berkualitas agar mendapatkan hasil kerja yang baik. Berikut pada halaman berikutnya merupakan beberapa syarat bagi para calon karyawan untuk melamar pekerjaan pada Mie Ayam IGE:





#### 1. Membuka Lowongan Pekerjaan

Mie Ayam IGE mempublikasikan lowongan pekerjaan untuk warga sekitar bisnis melalui media sosial, selain itu juga melalui rekomendasi orang sekitar. Para pelamar diminta untuk membuat dan mengirimkan *curriculum vitae* (CV) kepada Mie Ayam IGE.

#### 2. Melakukan Seleksi

Seleksi dilakukan setelah Mie Ayam IGE menerima CV dari para calon pekerja yang ingin mengisi lowongan pekerjaan. Seleksi dilakukan guna untuk mencari calon pekerja yang sesuai dengan kriteria yang diinginkan oleh Mie Ayam IGE.

#### 3. Interview

Setelah dilakukan seleksi, para calon pekerja yang kira-kira bisa mendapatkan lowongan akan dipanggil untuk melakukan *interview*, ini dilakukan untuk dapat lebih mengetahui karakteristik calon pekerja juga kompetensinya untuk bekerja di Mie Ayam IGE.

#### 4. Penerimaan Calon Karyawan

Langkah berikutnya setelah *interview* adalah memberikan informasi diterimanya calon karyawan dan informasi diberikan langsung oleh Mie Ayam IGE.

#### 5. Melakukan Pelatihan

Sebelum melakukan pekerjaan secara langsung, para karyawan akan melakukan pelatihan untuk bagian pekerjaan mereka. Pelatihan ini sendiri berjalan selama kurang lebih satu minggu untuk setiap bidang pekerjaan.

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. Uraian Kerja (*Job Description*)

© **Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)**  
*Job Description* menurut Martocchio (2019:123) adalah dokumen yang memberikan informasi mengenai tugas, kewajiban, dan tanggung jawab pokok dari suatu pekerjaan.

Deskripsi pekerjaan merupakan penjelasan tertulis yang menguraikan tanggung jawab juga persyaratan utama untuk pekerjaan yang akan dilakukan. Berikut merupakan uraian pekerjaan untuk masing-masing bagian pekerjaan pada Mie Ayam IGE:

#### 1. Manajer

- a. Mengontrol kegiatan operasional usaha
- b. Melakukan evaluasi pekerjaan para karyawan
- c. Menjamin pelayanan pelanggan yang ramah dan berkualitas
- d. Memastikan persediaan bahan baku dan kebutuhan lainnya terpenuhi
- e. Mengidentifikasi peluang pertumbuhan dan perbaikan
- f. Menghitung hasil penjualan
- g. Membuat laporan pendapatan dan mengecek laporan penjualan harian dan bulanan
- h. Menerima pembayaran dari pelanggan dengan akurat dan ramah

#### 2. Koki

- a. Menjaga kebersihan dapur juga mematuhi standar keamanan pangan
- b. Memastikan kualitas dan ketersediaan stok bahan
- c. Memasak makanan
- d. Menyiapkan pesanan sesuai dengan permintaan pelanggan
- e. Merencanakan pembelian bahan sesuai kebutuhan

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.



3. Pelayan (*Serving* & Bersih-bersih)
  - a. Mencatat pesanan pelanggan
  - b. Mengantarkan pesanan ke meja pelanggan
  - c. Menjaga kebersihan area makan, termasuk meja, kursi, dan perlengkapan lainnya
  - d. Memberikan penjelasan tentang menu kepada pelanggan jika diperlukan

**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**

**D. Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan**

*Job Specification* menurut Martocchio adalah dokumen yang merinci kualifikasi minimum yang seharusnya dimiliki seseorang untuk dapat menjalankan suatu pekerjaan.

Mie Ayam IGE terbagi menjadi lima bagian pekerjaan dengan persyaratan dan kualifikasi yang berbeda. Setiap bagian memiliki persyaratan yang harus dipenuhi agar semua proses bisnis berjalan baik. Inilah persyaratan untuk setiap bagian di Mie Ayam

IGE:

1. Manajer

Manajer harus memiliki latar belakang pendidikan di bidang bisnis, manajemen atau kuliner. Mereka perlu pandai memimpin tim, berkomunikasi dengan baik, dan memiliki pengetahuan tentang F & B. Selain itu, manajer harus jeli dalam mengelola waktu, memahami aturan proses dan keamanan makanan, serta memiliki kreativitas dalam pengembangan menu dan promosi. Serta mampu mengelola transaksi pembayaran dengan tepat. Perlu memiliki keterampilan matematika yang baik untuk menghitung dengan akurat. Kesiapan untuk bekerja dalam tim dan memberikan pelayanan pelanggan yang memuaskan juga diperlukan.

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. Koki

Koki harus memiliki pendidikan minimal lulusan SMA dan memiliki passion atau keahlian dalam memasak mie ayam. Mereka perlu memahami cara memasak dasar dan mampu bekerja dengan cepat dan efisien. Kreativitas dalam penyajian hidangan dan keinginan untuk belajar resep baru juga dihargai. Koki harus menjaga kebersihan dapur dan peralatan masak, serta bersedia bekerja sama dalam tim. Kesiapan untuk mengikuti prosedur kebersihan dan keamanan pangan serta memiliki ketelitian dalam mempersiapkan bahan makanan menjadi kualifikasi yang diperlukan.

## 3. Pelayan (*Serving & Bersih-bersih*)

Pelayan perlu memiliki latar belakang pendidikan minimal SMP dan antusiasme dalam melayani pelanggan. Tugas mereka termasuk menyajikan hidangan kepada pelanggan dengan ramah, menjaga kebersihan area makan, dan membantu dalam pembersihan dan pengaturan meja. Kemampuan berkomunikasi yang baik dan kesiapan untuk membantu dalam berbagai tugas pelayanan menjadi kualifikasi yang diutamakan. Mereka juga perlu memiliki tanggung jawab terhadap kebersihan dan kenyamanan pelanggan serta siap bekerja sama dengan tim untuk menjaga kelancaran operasional kedai.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

## E. Struktur Organisasi Perusahaan

Menurut Robbins dan Coulter (2021:317) *“Simple structure is an organizational design with little departmentalization, wide spans of control, centralized authority, and little formalization”*.

Struktur organisasi yang digunakan oleh Mie Ayam IGE merupakan struktur sederhana yang pada struktur paling atas terdapat manajer sekaligus pemilik yang langsung membawahi empat divisi lainnya. Dua divisi tersebut terdiri dari koki 2 orang,

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.

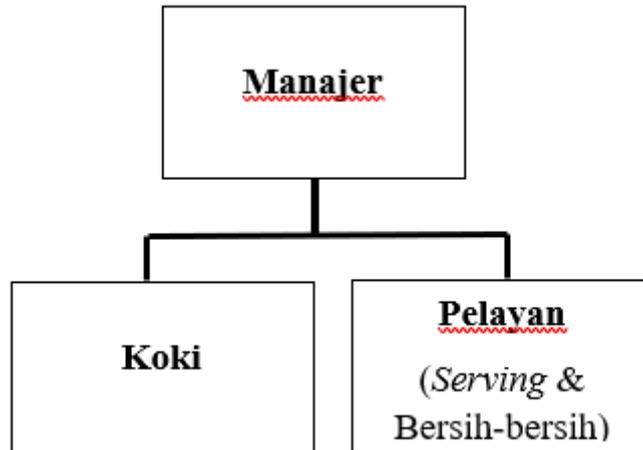
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



dan pelayan (*serving* dan bersih-bersih) 2 orang. Berikut merupakan struktur organisasi dari Mie Ayam IGE yang akan diperlihatkan pada Tabel 6.1.

**Gambar 6.1**

**Struktur Organisasi Mie Ayam IGE**



Sumber: Mie Ayam IGE

**F. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan**

Adanya timbal balik dari hasil bekerja merupakan suatu kewajiban yang harus didapatkan oleh para karyawan. Dalam hal tersebut diberikan gaji juga tunjangan sebagai timbal balik dari hasil kerja para karyawan. Besaran UMP Jawa Barat 2024 ditetapkan Pj Gubernur Jawa Barat Bey Triadi Machmudin melalui Surat Keputusan Gubernur Jawa Barat Nomor 561/Kep.768-Kesra/2023 tertanggal 20 November 2023. Dalam surat tersebut ditetapkan bahwa besaran UMP Jabar 2024 adalah Rp2.057.495. Hal ini berarti UMP Jabar 2024 naik 3,57% dari UMP tahun 2023.

Sumber: <https://bandung.kompas.com/read/2023/12/04/115014078/besaran-ump-dan-umk-2024-di-provinsi-jawa-barat>

Karena akan dibuka pada tahun 2025, Mie Ayam IGE memperkirakan adanya kenaikan UMP berkisar 3,5% menyesuaikan kenaikan tahun 2024, sehingga

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
Hak Cipta milik IBI KKG (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.



perkiraan UMP 2025 Jawa Barat adalah Rp2.129.507. Mie Ayam IGE memberikan kompensasi kepada karyawan dalam bentuk gaji yang dibayarkan setiap tanggal 5 setiap bulan, serta uang Tunjangan Hari Raya yang disalurkan saat hari raya yang dirayakan oleh karyawan. Untuk di tahun 2025 karena masa kerja efektif hanya tiga bulan maka THR yang diberikan hanya 3 bulan pertama saja. Berikut merupakan rincian gaji dan tunjangan yang diberikan Mie Ayam IGE kepada karyawannya untuk tahun 2025 sampai 2029 pada Tabel 6.2 sampai 6.6.

**Tabel 6.2**  
**Gaji dan Tunjangan Karyawan Mie Ayam IGE 2025 (Rp)**

No	Jabatan	Jumlah Karyawan	Gaji Pokok/Bulan	Gaji Pokok/Tahun	THR	Gaji/Tahun + THR
1	Manajer	1	3,500,000	42,000,000	875,000	42,875,000
2	Koki	2	4,300,000	51,600,000	1,075,000	52,675,000
3	Pelayan ( <i>Serving &amp; Bersih-bersih</i> )	2	4,300,000	51,600,000	1,075,000	52,675,000
TOTAL		5	12,100,000	145,200,000	3,025,000	148,225,000

Sumber: Mie Ayam IGE

Dilihat dari Tabel 6.2, total proyeksi gaji dan tunjangan karyawan pada tahun 2025 mencapai Rp 148.225.000. Angka ini dihitung dengan menambahkan gaji tahunan karyawan dan Tunjangan Hari Raya (THR) yang diberikan.

**Tabel 6.3**  
**Gaji dan Tunjangan Karyawan Mie Ayam IGE 2026 (Rp)**

No	Jabatan	Jumlah Karyawan	Gaji Pokok/Bulan	Gaji Pokok/Tahun	THR	Gaji/Tahun + THR
1	Manajer	1	3,622,500	43,470,000	3,622,500	47,092,500
2	Koki	2	4,450,500	53,406,000	4,450,500	57,856,500
3	Pelayan ( <i>Serving &amp; Bersih-bersih</i> )	2	4,450,500	53,406,000	4,450,500	57,856,500
Total		5	12,523,500	150,282,000	12,523,500	162,805,500

Sumber: Mie Ayam IGE

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



**Tabel 6.4**

**Gaji dan Tunjangan Karyawan Mie Ayam IGE 2027 (Rp)**

No	Jabatan	Jumlah Karyawan	Gaji Pokok/Bulan	Gaji Pokok/Tahun	THR	Gaji/Tahun + THR
1	Manager	1	3,749,288	44,991,450	3,749,288	48,740,738
2	Koki	2	4,606,268	55,275,210	4,606,268	59,881,478
3	Pelayan (Serving & Bersih-bersih)	2	4,606,268	55,275,210	4,606,268	59,881,478
	<b>Total</b>	<b>5</b>	<b>12,961,823</b>	<b>155,541,870</b>	<b>12,961,823</b>	<b>168,503,693</b>

Sumber: Mie Ayam IGE

**Tabel 6.5**

**Gaji dan Tunjangan Karyawan Mie Ayam IGE 2028 (Rp)**

No	Jabatan	Jumlah Karyawan	Gaji Pokok/Bulan	Gaji Pokok/Tahun	THR	Gaji/Tahun + THR
1	Manager	1	3,880,513	46,566,151	3,880,513	50,446,663
2	Koki	2	4,767,487	57,209,842	4,767,487	61,977,329
3	Pelayan (Serving & Bersih-bersih)	2	4,767,487	57,209,842	4,767,487	61,977,329
	<b>Total</b>	<b>5</b>	<b>13,415,486</b>	<b>160,985,835</b>	<b>13,415,486</b>	<b>174,401,322</b>

Sumber: Mie Ayam IGE

**Tabel 6.6**

**Gaji dan Tunjangan Karyawan Mie Ayam IGE 2029 (Rp)**

No	Jabatan	Jumlah Karyawan	Gaji/Bulan	Gaji/Tahun	THR	Gaji/Tahun+ THR
1	Manager	1	4,016,331	48,195,966	4,016,331	52,212,297
2	Koki	2	4,934,349	59,212,187	4,934,349	64,146,536
3	Pelayan (Serving & Bersih-bersih)	2	4,934,349	59,212,187	4,934,349	64,146,536
	<b>Total</b>	<b>5</b>	<b>13,885,028</b>	<b>166,620,340</b>	<b>13,885,028</b>	<b>180,505,368</b>

Sumber: Mie Ayam IGE

1. Ditaring 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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie  
 Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie