

## **BAB VIII**

### **RENCANA ORGANISASI**

#### **8.1. Bentuk Hukum**

Bentuk hukum Tea House Café adalah Peseroan Terbatas (P.T.) Peseroan Terbatas (P.T.) adalah suatu persekutuan untuk menjalankan perusahaan yang mempunyai modal usaha yang terbagi atas beberapa saham yang dibagi diantara para sekutu.

Jenis dari P.T. ini adalah P.T. tertutup, dimana saham yang ada tidak dijual kepada masyarakat umum. Perusahaan didirikan oleh tiga orang penyetor modal dengan pembagian saham yang berimbang. Disini para pemegang saham akan bertanggung jawab terhadap hutang-hutang perusahaan sebesar modal yang disetorkan. Kepada para pemegang saham hanya dibayarkan deviden jika P.T. mendapatkan laba.

Para pemegang saham yang akan bergabung:

1. Tofiah

Alamat: Taman Pondok Jati AN-13, Sepanjang, Sidoarjo.

2. Jacky Chandra

Alamat: Siwalankerto Timur I/74 A, Surabaya.

3. Hartina

Alamat: Kedung Cowek 153, Surabaya.

Sebagai pemegang saham, maka semua pihak wajib untuk menyertakan modalnya sesuai dengan banyaknya saham yang diambil. Untuk melancarkan keberadaan P.T. maka akan dipilih salah satu notaris untuk mengurus berdirinya P.T. ini.

#### **8.2. Pembagian Modal**

Modal usaha sebesar Rp.228.000.000,- diperoleh dari para pemegang saham dengan prosentase pembagian 40% Tofiah , 30% Jacky, 30 % Hartina. Selain itu modal usaha juga diperoleh dari pinjaman pihak keluarga Tofiah sebesar Rp.152.000.000,- dengan suku bunga 21 % yang akan diangsur setiap bulan selama 3 tahun dengan sistem anuitas.

### 8.3. Kontrak dan Perjanjian

Kontrak atau perjanjian usaha ini akan ditulis dan ditandatangani di depan notaris sebagai saksi. Pengurusan ijin usaha akan ditangani oleh Dinas Pariwisata Kotamadya Tingkat II Surabaya dengan bantuan:

Nama : Drs. Muhtadi  
Alamat : Jalan Adityawarman 110  
Surabaya  
Telepon : (031) 5660758

Kontrak dan perjanjian tenaga kerja diantara pemilik saham akan dilakukan di depan notaris:

Nama : Lilia D. Indrawati, S.H.  
Alamat : Jalan Pucang Anom Kerep 14  
Surabaya  
Telepon : (031) 5019358

### 8.4. Kebutuhan Tenaga Kerja

Manajemen dari Tea House Café membentuk suatu organisasi yang bertujuan agar pelaksanaan operasional dapat berjalan dengan efektif dan efisien. Organisasi dibentuk dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Pemegang kekuasaan tertinggi berada di tangan para pemegang saham, yaitu Tofiah, Jacky, dan Hartina.
2. Satu (1) orang manajer operasional akan menangani pelaksanaan operasional.
3. Satu (1) orang Akuntan akan membantu manajer operasional mengatasi masalah keuangan.
4. Tujuh (7) orang *waiter* atau *waitress* akan melayani dan membantu konsumen.
5. Tiga (3) orang *steward* yang bertugas membersihkan segala peralatan makan dan dapur.
6. Satu (1) orang kepala koki yang menangani masalah penyajian makanan dan bertanggungjawab penuh atas dapur.

7. Satu (1) orang asisten kepala koki yang membantu kepala koki menangani masalah penyajian makanan dan bertanggungjawab penuh atas dapur.
8. Dua (2) orang juru masak yang akan membantu dalam hal penyediaan makanan.

Jumlah keseluruhan pegawai di Tea House Café adalah 16 orang.

### **8.5. Kualifikasi Tenaga Kerja**

Pemegang saham akan turun secara langsung dalam hal seleksi calon tenaga kerja yang akan dilakukan dengan tes IQ, EQ, dan memenuhi syarat kesehatan. Adanya kualifikasi untuk tenaga kerja dimaksudkan untuk memberikan pelayanan yang terbaik bagi konsumen. Adapun kriteria yang diberikan sebagai berikut:

#### **1. Manajer Operasional**

- Pria atau wanita berusia antara 25 – 40 tahun
- Berlatar belakang pendidikan S1 dalam bidang Manajemen / Perhotelan
- Memiliki pengalaman di bidangnya minimal 3 tahun
- Menguasai bahasa Inggris dan Mandarin secara aktif maupun pasif
- Berjiwa pemimpin, kreatif, dan mampu bekerja sama dengan orang banyak
- Jujur, disiplin, dan bertanggungjawab

#### **2. Akuntan**

- Pria atau wanita berusia antara 25 – 35 tahun
- Berlatar belakang pendidikan S1 dalam bidang Akuntansi
- Memiliki pengalaman kerja minimal satu (1) tahun
- Menguasai bahasa Inggris dan Mandarin baik secara aktif dan pasif
- Mampu bekerjasama dengan orang lain
- Jujur, disiplin dan bertanggungjawab.

#### **3. Waiter atau waitress**

- Pria atau wanita berusia antara 23 – 28 tahun

- Berlatar belakang pendidikan minimal D3 dalam bidang Perhotelan
  - Memiliki pengalaman di bidangnya minimal satu (1) tahun
  - Menguasai bahasa Inggris secara aktif dan Mandarin secara pasif
  - Mampu bekerjasama dengan orang lain
  - Jujur, disiplin dan bertanggung jawab
4. Kepala koki
- Pria berusia antara 25 – 40 tahun
  - Berlatar belakang pendidikan D3 dalam bidang tata boga
  - Memiliki pengalaman di bidangnya minimal empat (4) tahun
  - Berjiwa pemimpin, kreatif, dan mampu bekerja sama dengan orang lain
  - Jujur, disiplin, dan bertanggungjawab
5. Asisten kepala koki
- Pria atau wanita berusia antara 25 – 40 tahun
  - Berlatar belakang pendidikan D3 dalam bidang tata boga
  - Memiliki pengalaman di bidangnya minimal 3 tahun
  - Kreatif dan mampu bekerjasama dengan orang lain
  - Jujur, disiplin, dan bertanggung jawab.
6. Steward
- Pria berusia antara 25 – 35 tahun
  - Memiliki latar belakang pendidikan minimal SMU
  - Mampu bekerjasama dengan orang lain
  - Jujur, disiplin dan bertanggung jawab

#### **8.6. Bantuan dukungan professional**

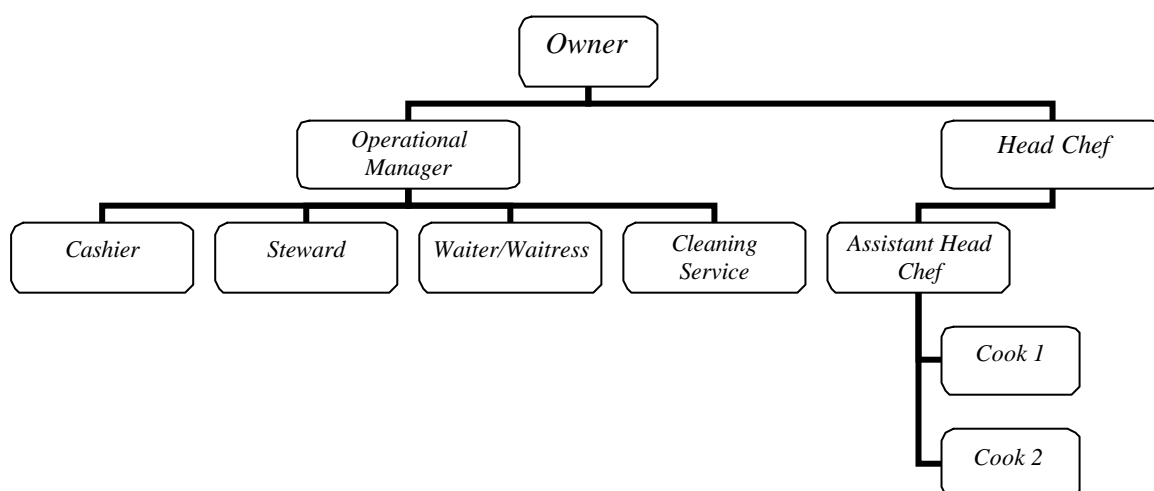
Mengenai proses pendirian P.T. dan penyajian usaha disusun dan ditandatangani dengan bantuan notaris yang dipilih oleh para pemegang saham. Pengurusan ijin usaha diserahkan pada Dinas Pariwisata Kotamadya Surabaya.

Perolehan laba sebesar 40% dari laba bersih akan langsung ditransfer ke dalam rekening para pemegang saham yang akan dimasukkan ke dalam rekening BCA, sedangkan sisanya sebagai laba ditahan. Pemilihan Bank tersebut diperoleh melalui persetujuan yang terjadi oleh para pemegang saham.

Dukungan dari professional antara lain:

- Notaris
- Dinas Pariwisata Kotamadya Surabaya
- Bank BCA

### 8.7. Bagan Organisasi



### 8.8. Kewajiban dan Tanggung Jawab dari Karyawan Inti

Tea House Café akan memberlakukan peraturan yang harus ditaati oleh seluruh karyawan yang bertugas. Peraturan itu antara lain:

1. Seluruh karyawan harus datang 20 menit sebelum jam kerja yang berlaku
2. Tiap karyawan harus bekerja selama 8 jam per hari selama 6 hari
3. Menganakan seragam yang telah ditentukan pada tiap bagian
4. Penampilan harus selalu rapi dan bersih
5. Selalu ramah terhadap konsumen

6. Memelihara *self-hygiene*, antara lain bagi pria, rambut tidak boleh melebihi kerah baju, dan bagi wanita yang berambut panjang harus diikat dan mengenakan *make-up* yang sederhana serta menjaga kesehatan badan.

Selain itu juga akan diberlakukan tata tertib serta kewajiban di masing-masing posisi, yaitu:

1. Manajer Operasional

- Bertanggungjawab atas operasional sehari-hari dari restoran
- Mengevaluasi hasil kinerja dari tiap karyawan dan restoran
- Mengadakan pelatihan kepada bawahan untuk meningkatkan kinerja restoran
- Memberikan laporan kepada para pemegang saham selaku pimpinan tertinggi
- Bertanggungjawab atas pelaksanaan pemasaran dari restoran

2. Akuntan

- Bertanggungjawab atas arus keluar masuknya kas
- Membuat laporan keuangan yang akan diberikan kepada para pemegang saham
- Bertanggungjawab atas pembukuan inventory barang

3. *Waiter/ Waitress*

- Memberikan pelayanan secara professional serta sesuai dengan standar yang ditetapkan
- Menjaga kebersihan area masing-masing
- Melaksanakan semua peraturan yang berlaku
- Selalu bersikap professional

4. Kepala Koki

- Bertanggungjawab atas operasional sehari-hari dari dapur
- Mengadakan pelatihan kepada bawahan

- Bertanggungjawab penuh atas kebersihan, dari porsi makanan dan minuman
- Mengevaluasi hasil kinerja bawahan
- Bertanggungjawab penuh atas kebersihan dan kenyamanan dapur
- Bertanggungjawab penuh atas peralatan dan perlengkapan di dapur
- Memberikan laporan kepada manajer operasional tentang kinerja dapur pada tiap bulannya
- Bertanggungjawab atas biaya produksi
- Mengawasi kualitas produk makanan

#### 5. Juru Masak

- Bersikap professional sesuai dengan standar yang ditetapkan
- Melaksanakan semua peraturan yang berlaku
- Bertanggungjawab atas hidangan yang dimasak
- Menjaga kebersihan area kerja

#### 6. Steward

- Menjaga kebersihan area dapur dan restoran
- Membersihkan segala peralatan dapur dan restoran yang dibutuhkan sehingga siap untuk digunakan sewaktu-waktu
- Bertanggungjawab atas kebersihan peralatan dapur dan restoran serta keberadaannya
- Mematuhi peraturan yang ada

Setiap karyawan harus mengikuti tata tertib serta bertanggungjawab penuh atas tugas yang telah diberikan. Pada setiap akhir bulan setiap karyawan akan mendapatkan gaji sebagai balas jasa. Dan juga akan diberikan tunjangan hari raya sebesar satu (1) kali gaji bagi setiap karyawan yang telah bekerja minimal enam (6) bulan.

*Jadwal kerja Tea House Café ( Tea House Café Weekly Roaster )*

	Mon	Tue	Wed	Thurs	Fri	Sat	Sun
Manajer Operasional							Off
Akuntan							Off
Waiter/Waitress 1	Off						
Waiter/Waitress 2		Off					
Waiter/Waitress 3			Off				
Waiter/Waitress 4				Off			
Waiter/Waitress 5					Off		
Waiter/Waitress 6						Off	
Waiter/Waitress 7							Off
Steward 1	Off						
Steward 2		Off					
Steward 3			Off				
Chef	Off						
Assistant Chef		Off					
Cook 1			Off				
Cook 2				Off			