

BAB IV

ANALISIS DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Obyek Penelitian

Risa Cake & Bakery merupakan *home industry* yang bergerak di bidang *cake and bakery*, yang berdiri sejak tahun 2010 dan terletak di Jl. RE Martadinata No 250, Batang. *Risa Cake & Bakery* menyediakan jenis roti basah, roti kering, dan cake dengan berbagai macam harga yang terjangkau. *Risa Cake & Bakery* buka setiap hari dari pukul 09.00-21.00 WIB dan memiliki karyawan yang berjumlah 26 karyawan diantaranya terdapat jabatan Manajer, Supervisor, Bagian Produksi, Bagian Packing, dan Kasir.

Risa Cake & Bakery menerima pesanan dalam jumlah besar untuk berbagai acara seperti arisan, rapat, tasyukuran, ulang tahun, dll. Saat ini *Risa Cake & Bakery* sudah memiliki 2 outlet di Kota Batang. *Risa Cake & Bakery* kini sedang mengembangkan bisnisnya untuk membuka cabang diberbagai kota dengan cara berinovasi menciptakan produk-produk baru supaya dapat bersaing dengan kompetitor lain.

Berikut ini adalah visi misi yang dimiliki oleh *Risa Cake & Bakery*:

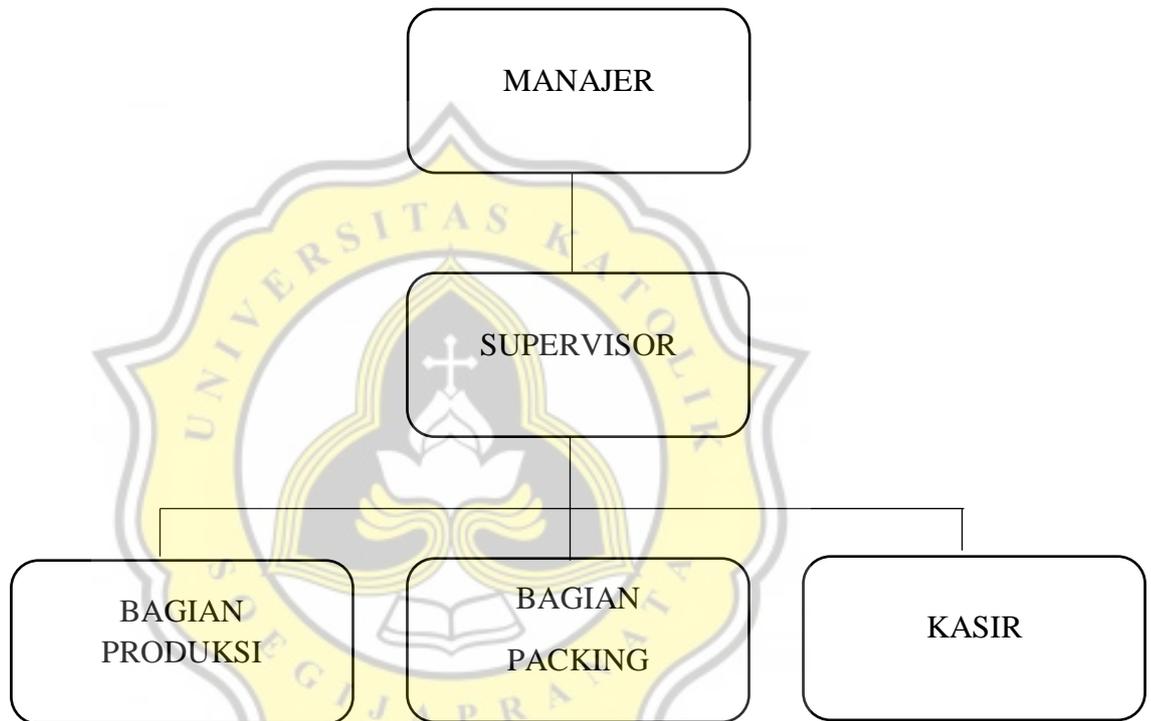
Visi: menjadi perusahaan Bakery yang unggul dengan kualitas, cita rasanya dan kepuasan pelanggan adalah nomer 1

Misi:

- Menjaga kualitas dan terus berinovasi
- Memberikan harga produk yang terjangkau
- Mengenalkan produk dikalangan masyarakat
- Menjadi perusahaan terdepan dibidangnya
- Menciptakan tenaga kerja ahli dan kompeten.

4.1.1 Struktur Organisasi

Selama berdirinya *Risa Cake & Bakery*, *Risa Cake & Bakery* belum mempunyai struktur organisasi secara tertulis. Berikut ini adalah struktur organisasi pada *Risa Cake & Bakery* berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik yang sekaligus menjadi manajer di *Risa Cake & Bakery*:



Gambar 4.1 Struktur Organisasi *Risa Cake & Bakery*

Sumber: Data Primer diolah, 2019

4.2 Gambaran Umum Responden

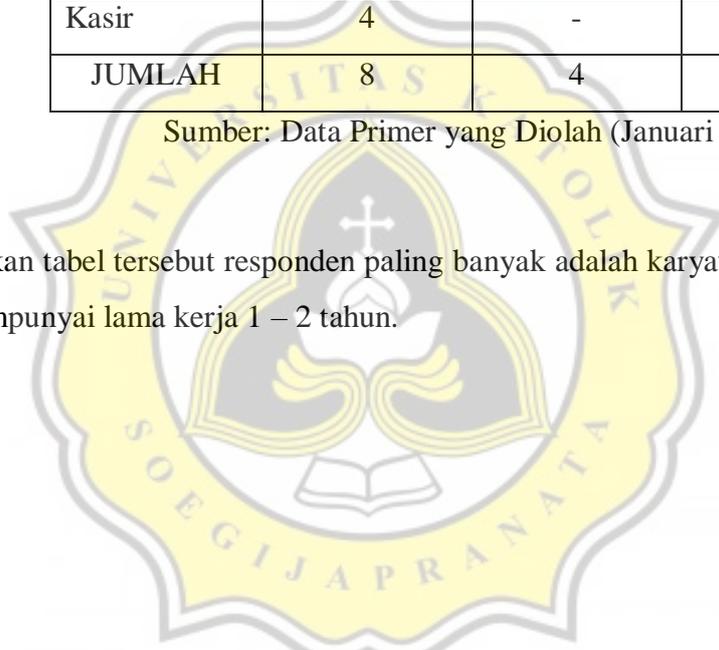
Dalam penelitian ini, yang menjadi responden adalah semua pemegang jabatan yang ada di *Risa Cake & Bakery* dan manajer untuk terbentuknya deskripsi pekerjaan dan spesifikasi pekerjaan. Berikut merupakan data dari responden sebagai berikut :

Tabel 4.1
Data Gambaran Umum Responden:

LK \ JAB	1 – 2 Tahun	3 – 5 Tahun	> 5 Tahun
Manajer	-	-	1
Supervisor	-	1	-
Produksi	1	3	-
Packing	3	-	-
Kasir	4	-	-
JUMLAH	8	4	1

Sumber: Data Primer yang Diolah (Januari 2020)

Berdasarkan tabel tersebut responden paling banyak adalah karyawan bagian kasir yang mempunyai lama kerja 1 – 2 tahun.



4.3 Hasil Penelitian dan Pembahasan

Deskripsi pekerjaan adalah bagian dari analisis jabatan yang berisi tentang tugas, tanggung jawab, kewenangan yang dituntut dari sebuah pekerjaan yang dilakukan. Sedangkan spesifikasi pekerjaan adalah bagian dari analisis jabatan yang berisi tentang karakteristik karyawan yang diperlukan untuk dapat berada pada suatu jabatan tertentu dan melaksanakan pekerjaan tertentu seperti pendidikan apa yang sesuai, pengetahuan, keterampilan yang menjadi standart dalam jabatan tersebut. Analisis jabatan dilakukan melalui tahapan:

4.3.1 Mengumpulkan Informasi

Informasi dikumpulkan pada bulan Januari 2020, pada tahap ini peneliti memilih semua jabatan yang ada di Risa Cake & Bakery untuk dianalisis, jabatan tersebut terdiri dari 1 orang Manajer, 1 orang Supervisor, 4 orang Bagian Produksi, 3 orang Bagian Packing, dan 4 orang Kasir

4.3.2 Mengelompokkan menjadi *Job Description dan Job Spesification*

4.3.2.a Persepsi Manajer Mengenai Deskripsi Jabatan Manajer

Tabel 4.2 Persepsi Mengenai Jabatan Manajer

Pertanyaan	Manajer
Tugas	<ul style="list-style-type: none">- Melakukan proses rekrutmen- Menyusun laporan bulanan keuangan- Mengaji karyawan- Mengawasi kegiatan operasional karyawan- Menangani kritik dan saran dari konsumen- Mengelola akun media social.

Tanggung Jawab	Bertanggung jawab terhadap semua kelancaran operasional bakery.
Wewenang	<ul style="list-style-type: none"> - Memecat karyawan - Melakukan evaluasi kerja/kinerja karyawan.
Hubungan dengan Jabatan Lain	Semua jabatan, yaitu supervisor, packing, produksi, dan kasir.
Keterampilan	<ul style="list-style-type: none"> - Keterampilan mengambil keputusan : dapat mengambil sebuah keputusan apabila diperlukan dalam tenggang waktu yang panjang maupun pendek. - Keterampilan berkomunikasi : dapat berkomunikasi kepada seluruh karyawan ataupun konsumen. - Keterampilan berkoordinasi tugas : mengkoordinasi tugas kepada karyawan agar kegiatan operasional bakery berjalan lancar.
Pengetahuan	<ul style="list-style-type: none"> - Pengetahuan mengenai cara pembuatan roti, packaging yang benar, menguasai alat dan bahan pembuat roti : untuk bisa mengajarkan pada karyawan. - Pengetahuan mengenai bisnis bakery : Agar paham akan perkembangan bisnis bakery.
Kondisi kerja	Ruang berpendingin udara AC
Pendidikan Formal	Strata 1
Pendidikan Non Formal	<ul style="list-style-type: none"> - Kursus pembuatan roti - Sertifikasi keahlian pembuatan cake dan roti
Pengalaman Kerja	Pengalaman selama 2 tahun dalam bidang yang sama.
Tuntutan Mental	Dapat mengambil segala keputusan.
Aktivitas Fisik	Duduk, berdiri, berjalan
Lama Kerja/hari	1 hari penuh

Sumber: Data Primer diolah Januari 2020.

4.3.2.b Persepsi Pemegang Jabatan dan Manajer Tentang Jabatan Supervisor

Tabel 4.3 Persepsi Pemegang Jabatan dan Manajer Tentang Jabatan Supervisor

Deskripsi pekerjaan Supervisor diperoleh melalui kuesioner yang diberikan kepada manajer dan supervisor.

Pertanyaan	Supervisor	Manajer	Observasi	Kesimpulan
Tugas	<ul style="list-style-type: none"> a. Memberi briefing kepada semua karyawan setiap hari sebelum memulai bekerja b. Menegosiasi harga bahan baku dan memilih bahan baku yang berkualitas c. Mengontrol peralatan kerja, mengawasi proses produksi d. Mengecek jumlah pesanan e. Menerima rincian pesanan dari kasir 	<ul style="list-style-type: none"> a. Memberikan briefing setiap pagi kepada karyawan. b. Bernegosiasi dengan supplier dalam membeli bahan baku c. Mengontrol peralatan kerja d. mengecek jumlah pesanan, 	<ul style="list-style-type: none"> a. Memberikan briefing kepada semua karyawan b. Mengontrol peralatan kerja c. Mengecek jumlah pesanan d. Menerima rincian 	<ul style="list-style-type: none"> a. Memberi briefing pada semua karyawan b. Bernegosiasi dengan supplier dalam melakukan pembelian bahan baku yang berkualitas. c. Mengontrol peralatan kerja. d. Menerima dan mengecek jumlah pesanan dari kasir

	<p>f. Mengontrol ketersediaan bahan-bahan</p> <p>g. Membantu manajer mengawasi karyawan</p> <p>h. Merencanakan proses produksi</p> <p>i. Memastikan proses produksi sesuai SOP</p> <p>j. Membuat rincian dari tagihan supplier</p>	<p>e. Menerima rincian pesanan konsumen dari kasir,</p> <p>f. Mengontrol ketersediaan bahan baku.</p> <p>g. Membuat laporan produksi,</p>	<p>pesanan dari kasir</p> <p>e. Mengontrol ketersediaan bahan baku</p> <p>f. Mengawasi karyawan</p> <p>g. Membuat laporan dan merencanakan proses produksi</p> <p>h. Membuat rincian dari tagihan supplier</p>	<p>e. Mengontrol ketersediaan bahan baku</p> <p>f. Membantu manajer mengawasi karyawan</p> <p>g. Merencanakan proses produksi</p> <p>h. Memastikan proses produksi sesuai SOP</p> <p>i. Membuat rincian dari tagihan supplier</p>
<p>Konfirmasi Manajer:</p> <p>Poin “i” telah disetujui oleh Manajer karena tugas Supervisor adalah memastikan semua proses produksi yang dilakukan harus sesuai dengan Standar Operasional Perusahaan Toko Risa Bakery.</p>				

	<p>Konfirmasi Supervisor: Poin “i” setelah dikonfirmasi ke Supervisor dan telah memahami bahwa persepsi Manajer terkait proses produksi yang dilakukan merupakan terdiri dari beberapa rangkaian kegiatan proses produksi.</p>			
Tanggung Jawab	Bertanggung jawab mengontrol semua kegiatan pada proses produksi	<ul style="list-style-type: none"> a. Bertanggungjawab pada kegiatan proses produksi, b. Bertanggungjawab terhadap laporan produksi, 	-	Bertanggungjawab pada kegiatan proses produksi dan laporan produksi
Wewenang	Berwewenang menegur karyawan jika melakukan kesalahan dalam pekerjaan	<ul style="list-style-type: none"> a. Berwewenang mengatasi peralatan yang rusak, b. Berwewenang menegur karyawan. 	-	<ul style="list-style-type: none"> a. Mengatasi peralatan yang rusak b. Menegur karyawan jika melanggar peraturan/SOP.
Hubungan dengan Jabatan Lain	Manajer, Packing, Produksi, Kasir	Manajer, Packing, Produksi, Dan Kasir.		Manajer, packing, produksi, kasir
Keterampilan	a. Keterampilan organisasi : dalam merencanakan jadwal produksi, memastikan semua	a. Keterampilan berkomunikasi		<ul style="list-style-type: none"> a. Keterampilan dalam berkomunikasi b. Keterampilan organisasi dalam

	<p>bahan dan peralatan yang digunakan tercukupi</p> <p>b. Keterampilan manajemen waktu dalam memastikan waktu produksi harus efisien dan efektif</p> <p>c. Keterampilan berkomunikasi</p>	<p>b. Keterampilan dalam mengatur waktu pada proses produksi</p> <p>c. Keterampilan organisasi dalam merencanakan jadwal produksi</p>		<p>merencanakan kegiatan produksi (memastikan semua bahan dan peralatan tercukupi)</p> <p>c. Keterampilan manajemen waktu dalam proses produksi secara efektif dan efisien.</p>
Pengetahuan	<p>a. Pengetahuan Administrasi mengenai laporan produksi</p> <p>b. Pengetahuan mengenai peralatan kerja : dapat mengatasi apabila peralatan yang digunakan rusak/bermasalah.</p> <p>c. Pengetahuan mengenai harga barang pokok : agar dapat membeli bahan-bahan apabila stock bahan habis.</p>	<p>a. Peralatan Kerja : mengetahui tentang peralatan yang digunakan.</p> <p>b. Pengetahuan mengenai harga bahan baku : agar dapat membeli bahan baku yang dibutuhkan ketika habis.</p>		<p>a. Pengetahuan mengenai laporan produksi</p> <p>b. Pengetahuan mengenai peralatan kerja yang digunakan.</p> <p>c. Pengetahuan mengenai harga barang baku yang dibutuhkan.</p>

Kondisi kerja	Bising, Ruang berpendingin udara AC, Ruang tidak berpendingin udara AC, Bekerja diluar kantor, bekerja didalam kantor	Bising, ruang berpendingin udara AC, ruang tidak berpendingin udara AC, bekerja diluar kantor, bekerja didalam kantor.		Bising, ruang berpendingin udara AC, ruang tidak berpendingin udara AC, bekerja diluar kantor, bekerja didalam kantor.
Pendidikan Formal	Strata 1	Strata 1		Strata 1
Pendidikan Non Formal	Tidak ada	Tidak ada.		Tidak diperlukan pendidikan non formal.
Pengalaman Kerja	Memiliki pengalaman kerja 2 tahun pada bidang yang sama	Minimal 2 tahun dalam bidang yang sama.		Minimal memiliki pengalaman kerja 2 tahun pada bidang yang sama.
Tuntutan Mental	<ul style="list-style-type: none"> a. Dapat mengambil keputusan yang tepat, b. Dapat menganggung resiko, membuat laporan produksi harus benar dan teliti. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Bekerja dengan cepat, b. Dapat mengambil keputusan, c. Beresiko besar, d. Bekerja dibawah tekanan. 		<ul style="list-style-type: none"> a. Bekerja dengan cepat b. Dapat mengambil keputusan c. Dapat menanggung resiko d. Bekerja dibawah tekanan
Aktivitas Fisik	Berdiri, berjalan.	Berdiri, berjalan.		Berdiri, berjalan.

Lama Kerja/hari	9 jam dari pukul 06.00-15.00	9 jam dari pukul 06.00-15.00		9 jam kerja Pukul 06.00-15.00
-----------------	------------------------------	------------------------------	--	-------------------------------

Sumber: Data Primer diolah Januari 2020.

4.3.2.c Persepsi Pemegang Jabatan dan Manajer Tentang Jabatan Produksi

Tabel 4.4 Persepsi Pemegang Jabatan dan Manajer Tentang Jabatan Produksi

Deskripsi pekerjaan pada jabatan Produksi diperoleh melalui kuesioner yang diberikan kepada manajer dan 4 orang bagian produksi.

Pertanyaan	Produksi 1	Produksi 2	Produksi 3	Produksi 4
Tugas	a. Mengikuti briefing setiap pagi, b. menyiapkan adonan, c. mengolah adonan, d. masukan adonan ke dalam oven, e. memotong roti sesuai ukuran yang ditetapkan.	a. Membuat adonan roti sesuai takaran yang sudah ditentukan, b. mencetak adonan sesuai dengan bentuk roti yang akan dibuat, c. memanggang roti, memberi topping	a. Mengikuti briefing setiap pagi, b. menerima jumlah orderan/produksi cake dari supervisor, c. menakar adonan roti, d. membuat adonan, e. mengoven, f. menghias cake yang sudah jadi.	a. Menyiapkan adonan b. menakar adonan c. mencampurkan dimesin mixer d. menaruh adonan yang sudah jadi kedalam cetakan e. mengoven.

	f. Menyetor roti yang sudah jadi ke bagian packing	pada roti yang sudah matang. d. Menyetor roti ke bagian packing	g. Menyetor roti yang sudah jadi ke bagian packing	f. Menyetor roti yang sudah jadi ke bagian packing
Tanggung Jawab	Bertanggungjawab atas roti yang dibuat tidak boleh gosong dan tingkat kematangan harus sesuai.	Bertanggungjawab terhadap roti yang dibuat sesuai dengan SOP (Standar Operasional Perusahaan).	a. Bertanggungjawab membuat cake tepat waktu, b. Bertanggungjawab memastikan cake yang dibuat rasanya tepat	a. Bertanggungjawab membuat cake tepat waktu b. Bertanggungjawab memastikan cake yang dibuat rasanya tepat.
Wewenang	Menyingkirkan hasil produksi yang tidak layak untuk dijual.	Membuat standar roti yang diproduksi	Menyingkirkan produk gagal.	Menyingkirkan produk gagal
Hubungan dengan Jabatan Lain	Supervisor, Packing.	Supervisor, Packing.	Supervisor, Packing	Supervisor, packing
Keterampilan	a. Keterampilan menggunakan	a. Keterampilan membentuk roti :	a. Keterampilan menghias cake :	a. Keterampilan menghias cake :

	<p>peralatan kerja : dapat menggunakan mixer dan oven pada proses produksi.</p> <p>b. Keterampilan mengenai tekstur roti dan jenis tepung : apakah sudah sesuai agar menghasilkan produk yang baik dan bagus.</p> <p>c. Keterampilan menakar bahan : bahan-bahan yang digunakan sesuai takaran yang ditetapkan.</p>	<p>dapat membentuk ukuran maupun bentuk roti sesuai dengan jenisnya.</p> <p>b. Keterampilan membuat berbagai jenis roti : dapat membuat jenis baru yang belum ada.</p>	<p>dapat menghias cake yang kreatif</p> <p>b. Keterampilan menggunakan peralatan : agar dapat tahu cara-cara menggunakan peralatan dalam bakery.</p>	<p>dapat menghias cake yang kreatif</p> <p>b. Keterampilan menggunakan peralatan : agar dapat tahu cara-cara menggunakan peralatan dalam bakery.</p>
Pengetahuan	Pengetahuan mengenai resep-resep roti agar	Pengetahuan mengenai resep roti agar dapat	Pengetahuan mengenai resep cake agar dapat	Pengetahuan mengenai resep cake agar dapat

	dapat mengetahui resep tiap-tiap roti yang berbeda.	mengetahui resep-resep roti.	mengetahui resep-resep dalam pembuatan roti.	mengetahui resep-resep dalam pembuatan roti. -
Kondisi kerja	Bising, ruang tidak berpendingin udara AC.	Bising, basah, ruang tidak berpendingin udara AC	Bising, ruang tidak berpendingin udara AC	Bising, ruang tidak berpendingin udara AC
Pendidikan Formal	SMK Jurusan Tata Boga.	SMK Jurusan Tata Boga	SMK Jurusan Tata Boga.	SMK Jurusan Tata Boga.
Pendidikan Non Formal	Kursus membuat cake dan bakery.	Kursus roti.	Kursus membuat cake.	Kursus membuat cake.
Pengalaman Kerja	Memiliki pengalaman minimal 1 tahun	Memiliki pengalaman kerja membuat roti selama 3 tahun.	Memiliki pengalaman dibidang bakery selama 2 tahun.	Memiliki pengalaman dibidang bakery selama 2 tahun.
Tuntutan Mental	a. Kerja lembur apabila diperlukan, b. Dapat bekerja secara benar dan cepat,	a. Bekerja dengan cepat, b. Teliti, c. Kerja lembur apabila diperlukan.	a. kerja lembur apabila diperlukan, b. bekerja dengan cepat.	a. kerja lembur apabila diperlukan, b. bekerja dengan cepat.

	c. Ditegur apabila produk yang dibuat rusak.			
Aktivitas Fisik	Berdiri, mengangkat, berjalan	Berdiri, mengangkat, berjalan.	Duduk, berjalan, angkat adonan.	Duduk, berjalan, angkat adonan.
Lama Kerja/hari	8 jam dalam 1 hari mulai dari pukul 06.00-14.00	8 jam mulai pukul 06.00-14.00	8 jam mulai pukul 06.00 – 14.00	8 jam mulai pukul 06.00 – 14.00

Pertanyaan	Manager	Observasi	Kesimpulan
Tugas	<ul style="list-style-type: none"> a. Mengikuti briefing setiap sebelum memulai kerja b. Menyiapkan bahan baku dan peralatan c. Membuat adonan dan mencetak adonan d. Memanggang adonan, e. Menghias/memberi topping f. Mendinginkan produk roti setelah keluar dari oven. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Mengikuti briefing pada awal sebelum memulai pekerjaan b. Menerima jumlah orderan yang akan diproduksi dari supervisor c. Menyiapkan bahan baku dan peralatan d. Membuat adonan mulai dari Menakar, 	<ul style="list-style-type: none"> a. Mengikuti briefing pagi b. Menyiapkan kegiatan produksi (menyiapkan bahan dan peralatan) c. Mengolah adonan roti d. Memotong roti sesuai aturan toko. e. Menghias cake f. Memilah roti yang sudah jadi untuk dikemas bagian packing.

	<p>g. Menyetor roti yang sudah jadi ke bagian packing</p> <p>h. Mensortir roti yang layak dikemas.</p>	<p>mencampurkan, mencetak, dan mengoven</p> <p>e. Menghias cake / roti yang sudah jadi</p> <p>f. Memotong roti sesuai ukuran</p> <p>g. Menyetor roti yang sudah jadi ke bagian packing</p>	
	<p>Konfirmasi Manajer : Semua karyawan terutama pada saat sebelum memulai pekerjaan diadakan briefing terlebih dahulu agar proses produksi yang dilakukan berjalan dengan baik dan mengetahui jumlah roti dan cake yang akan diproduksi berapa banyak.</p> <p>Konfirmasi Produksi: Semua karyawan bagian produksi harus mengikuti briefing terlebih dahulu sebelum memulai proses produksi.</p>		
Tanggung Jawab	<p>a. Bertanggungjawab terhadap pembuatan roti</p> <p>b. Bertanggungjawab mengecek roti/cake yang sudah jadi.</p>		Bertanggungjawab terhadap pembuatan roti sesuai standar operasional toko.

Wewenang	Menyingkirkan produk yang gagal diproduksi.	-	<ul style="list-style-type: none"> a. Menyingkirkan produk yang gagal diproduksi. b. Membuat standar roti yang diproduksi
Hubungan dengan Jabatan Lain	Supervisor, Packing		Supervisor, Packing.
Keterampilan	<ul style="list-style-type: none"> a. Keterampilan dalam menakar bahan-bahan yang digunakan : agar dapat membuat roti / cake sesuai takaran. b. Keterampilan menggunakan peralatan produksi : agar dapat dengan lancar dan paham menggunakan peralatan produksi. c. Keterampilan menghias cake : agar cake terlihat menarik. 	-	<ul style="list-style-type: none"> a. Keterampilan menggunakan peralatan kerja, agar dapat mengetahui cara pemakaian dan penggunaannya b. Keterampilan dalam membentuk dan menghias cake/roti, agar roti/cake yang dihasilkan sesuai ukuran dan memiliki bentuk yang menarik. c. Keterampilan membuat berbagai jenis roti, agar

			<p>dapat membuat jenis baru yang belum ada.</p> <p>d. Keterampilan mengenai tekstur roti dan jenis tepung, apakah sudah sesuai agar menghasilkan produk yang baik dan bagus.</p> <p>e. Keterampilan menakar bahan, bahan-bahan yang digunakan sesuai takaran yang ditetapkan.</p>
Pengetahuan	Pengetahuan mengenai resep roti/cake agar dapat mengetahui resep tiap-tiap cake/roti yang dijual.		Pengetahuan mengenai resep roti dan cake.
Kondisi kerja	Bising, ruang tidak berpendingin udara AC.		Bising, basah, ruang tidak berpendingin udara AC
Pendidikan Formal	SMK Tata Boga.		SMK Jurusan Tata Boga

Pendidikan Non Formal	Mengikuti kursus pembuatan cake dan roti, mengikuti training yang sudah ditentukan.		Kursus pembuatan roti dan cake
Pengalaman Kerja	Pengalaman dibidang yang sama minimal 1 tahun.		Pengalaman dibidang yang sama minimal 1 tahun.
Tuntutan Mental	<ul style="list-style-type: none"> a. Bekerja dengan cepat b. Bekerja lembur saat orderan meningkat c. Bersedia ditegur apabila produk tidak sesuai dengan standart toko. 	-	<ul style="list-style-type: none"> a. Bekerja dengan benar dan cepat b. Bekerja lembur c. Bersedia ditegur apabila produk tidak sesuai dengan standart toko.
Aktivitas Fisik	Berdiri, mengangkat, berjalan.		Berdiri, duduk, mengangkat, berjalan.
Lama Kerja/hari	8 jam dari pukul 06.00-14.00		8 jam dari pukul 06.00-14.00

Sumber: Data Primer diolah Januari 2020.

4.3.2.d Persepsi Pemegang Jabatan dan Manajer Tentang Jabatan Packing

Tabel 4.5 Persepsi Pemegang Jabatan dan Manajer Tentang Jabatan Packing

Deskripsi pekerjaan pada jabatan Packing diperoleh melalui kuesioner yang diberikan kepada manajer dan 3 orang bagian packing.

Pertanyaan	Packing 1	Packing 2	Packing 3
Tugas	<ul style="list-style-type: none"> a. Briefing, b. menerima roti/cake yang sudah jadi dari produksi, c. menyiapkan pembungkus plastik/kardus d. menghitung jumlah produksi roti/cake yang sudah dikemas, e. menyetorkan ke kasir. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Briefing b. Menyiapkan bungkus plastik c. Membungkus roti d. Menghitung, disetor ke kasir. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Briefing b. menyiapkan kardus c. menyiapkan (staples, solasi, raffia, plastik) d. membungkus.
Tanggung Jawab	Bertanggungjawab dalam mengemas produk.	Bertanggungjawab dalam mengemas roti	Bertanggungjawab dalam mengemas roti
Wewenang	Tidak mempunyai kewenangan	Tidak mempunyai kewenangan	Tidak mempunyai kewenangan
Hubungan dengan Jabatan Lain	Produksi, Kasir.	Produksi, Kasir.	Produksi, Kasir.

Keterampilan	Keterampilan dalam mengemas produk dengan cepat dan rapi agar dapat mengemas roti dengan rapi.	Keterampilan mengemas dengan rapi agar rapi.	Keterampilan mengemas dengan rapi agar rapi.
Pengetahuan	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
Kondisi kerja	Bising, bekerja didalam kantor.	Bising, bekerja didalam kantor.	Bising, basah, bekerja didalam kantor.
Pendidikan Formal	Sekolah Menengah Pertama (SMP)	Sekolah Menengah Pertama (SMP)	Sekolah Menengah Pertama (SMP)
Pendidikan Non Formal	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
Pengalaman Kerja	Tidak diperlukan pengalaman kerja	Tidak diperlukan pengalaman kerja	Tidak diperlukan pengalaman kerja
Tuntutan Mental	Bekerja dengan cepat	Bekerja dengan cepat	Bekerja dengan cepat
Aktivitas Fisik	Duduk, mengangkat, membungkus, dan mengepak	Duduk, membungkus, mengangkat, berjalan.	Berjalan, duduk, berdiri, mengangkat.
Lama Kerja/hari	6 jam per hari 08.00-14.00	6 jam per hari 08.00-14.00	6 jam per hari 08.00-14.00

Pertanyaan	Manajer	Observasi	Kesimpulan
Tugas	a. Mengikuti briefing setiap hari/setiap memulai kerja	a. Mengikuti briefing b. Menyiapkan pembungkus (plastik,	a. Mengikuti briefing pagi b. Menyiapkan pembungkus roti dan cake

	<ul style="list-style-type: none"> b. Menyiapkan pembungkus plastik/kardus c. Menerima roti yang sudah jadi dari bagian produksi d. Membungkus/mengemas roti e. Mengecek/menghitung roti yang sudah dibungkus f. Mencantumkan tanggal kadaluarsa, menyetorkan roti yang sudah dibungkus ke kasir. 	<ul style="list-style-type: none"> staples, solatip, raffia, kardus) c. Menerima roti dan cake yang sudah diproduksi d. Menghitung jumlah roti dan cake yang sudah dikemas e. Menyetor ke kasir 	<ul style="list-style-type: none"> c. Menerima roti dan cake dari bagi produksi d. Mengemas roti e. menghitung jumlah produksi roti/cake yang sudah dikemas, f. memberikan roti dan cake yang sudah dikemas kepada kasir
	<p>Konfirmasi Manajer : Bagian packing diharuskan mencantumkan tanggal kadaluarsa pada produksi roti yang tidak sehari habis dimakan. Contoh : Roti Tawar, Roti Sobek</p> <p>Konfirmasi Packing : Semua karyawan memahami untuk mencantumkan tanggal kadaluarsa pada kemasan produk yang tidak sehari habis dimakan.</p>		
Tanggung Jawab	Bertanggungjawab terhadap pengemasan produk roti/cake		Bertanggungjawab dalam mengemas roti dan cake
Wewenang	Tidak mempunyai kewenangan		Tidak mempunyai kewenangan

Hubungan dengan Jabatan Lain	Produksi, Kasir.		Produksi, Kasir.
Keterampilan	Mengemas roti/cake dengan rapi dan cekatan agar roti yang dipacking terlihat rapi dan menarik.		Keterampilan dalam mengemas produk dengan cepat, rapi, cekatan agar terlihat menarik.
Pengetahuan	Tidak ada pengetahuan khusus.		Tidak ada pengetahuan khusus.
Kondisi kerja	Bising, bekerja didalam kantor.		Bising, basah, bekerja didalam kantor.
Pendidikan Formal	Sekolah Menengah Pertama (SMP)		Sekolah Menengah Pertama (SMP)
Pendidikan Non Formal	Tidak dibutuhkan pendidikan non formal.		Tidak dibutuhkan pendidikan non formal.
Pengalaman Kerja	Tidak diperlukan pengalaman, yang penting teliti dan cekatan.		Tidak diperlukan pengalaman, yang penting teliti dan cekatan.
Tuntutan Mental	Bekerja dengan cepat		Bekerja dengan cepat
Aktivitas Fisik	Mengangkat, berjalan, duduk		Duduk, berjalan, berdiri, mengangkat, membungkus, mengepak.
Lama Kerja/hari	6 jam per hari 08.00-14.00		6 jam per hari 08.00-14.00

Sumber: Data Primer diolah Januari 2020.

4.3.2.e Persepsi Pemegang Jabatan dan Manajer Tentang Jabatan Kasir

Tabel 4.6 Persepsi Pemegang Jabatan dan Manajer Tentang Jabatan Kasir

Deskripsi pekerjaan pada jabatan Kasir diperoleh melalui kuesioner yang diberikan kepada manajer dan 4 orang bagian kasir.

Pertanyaan	Kasir 1	Kasir 2	Kasir 3
Tugas	<ul style="list-style-type: none"> a. Ikut briefing b. Mengecek stok roti c. Mengecek orderan sebelum diserahkan ke konsumen d. Menerima orderan via telp/wa e. Melayani konsumen di toko f. Melakukan penghitungan uang kas harian. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Mengikuti briefing b. Menerima pesanan orderan via Telepon/WA c. Melayani konsumen yang dating ke toko d. Membuat pesanan orderan yang kemudian disampaikan ke SPV e. Memeriksa stok barang di toko. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Ikut briefing b. Memeriksa stok roti di toko c. Melayani konsumen melakukan pembayaran d. Membuat laporan transaksi penjualan harian e. Menghitung penjualan harian f. Menerima produk yang sudah dikemas oleh bagian packing.
Tanggung Jawab	Bertanggungjawab terhadap administrasi keuangan harian.	Bertanggungjawab atas semua transaksi penjualan di toko	Bertanggungjawab terhadap penjualan toko.

Wewenang	Menata produk roti/cake di toko.	Wewenang mengambil produk roti yang ada di display jika sudah tidak layak/ kadaluarsa.	Berwewenang dalam penataan produk di toko.
Hubungan dengan Jabatan Lain	Manajer, Spv, Produksi, Packing	Manajer, Spv, Produksi, Packing	Manajer, Spv, Produksi, Packing
Keterampilan	<p>a. Teliti dalam menghitung pendapatan</p> <p>b. Komunikasi : dapat berkomunikasi dengan baik dengan konsumen.</p> <p>c. Cepat dan tanggap dalam melayani konsumen.</p>	<p>a. Keterampilan komunikasi : dapat berkomunikasi dengan baik dengan konsumen.</p> <p>b. Negosiasi : dapat bernegosiasi dengan konsumen/yang pesan orderan.</p>	<p>a. Menggunakan computer : bisa menggunakan computer untuk pembayaran.</p> <p>b. Komunikasi : dapat memberikan informasi mengenai produk yang dijual.</p>
Pengetahuan	Pengetahuan mengenai jenis roti dan cake agar dapat menjawab pertanyaan konsumen tentang isi roti dan rasa.	Pengetahuan akuntansi dasar agar dapat menghitung pendapatan dan penjualan harian.	Pengetahuan akuntansi dasar dalam membuat laporan penjualan harian.
Kondisi kerja	Ruang berpendingin udara AC, bekerja didalam kantor.	Ruang berpendingin udara AC, bekerja didalam kantor.	Ruang berpendingin udara AC, bekerja didalam kantor.
Pendidikan Formal	SMA (Sekolah Menengah Atas)	SMA (Sekolah Menengah Atas)	SMA (Sekolah Menengah Atas)

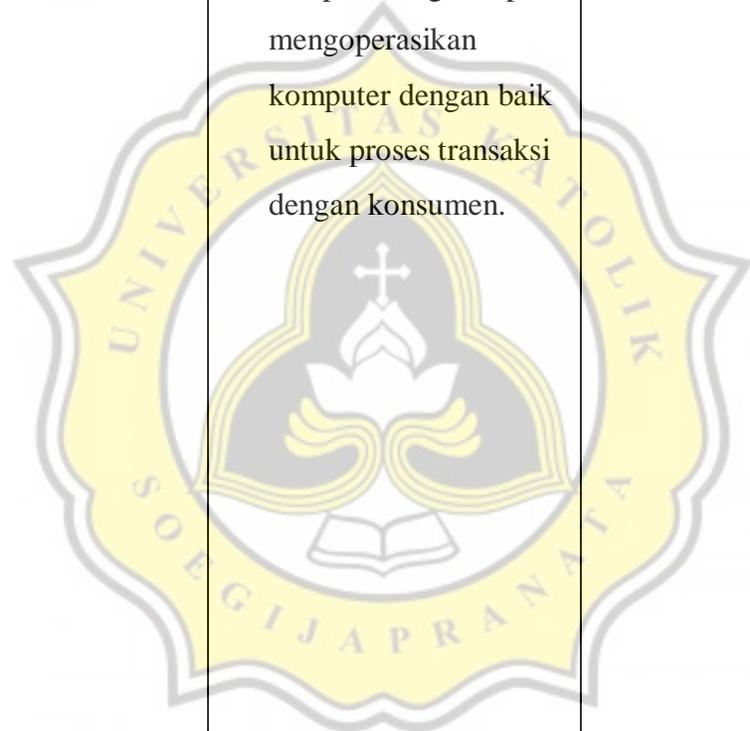
Pendidikan Non Formal	Tidak ada.	Tidak ada.	Tidak ada.
Pengalaman Kerja	Pengalaman menjadi kasir selama 1 tahun	Memiliki pengalaman menjadi kasir 1 tahun.	Memiliki pengalaman menjadi kasir di toko selama 1 tahun.
Tuntutan Mental	Ditegur apabila salah orderan tidak sesuai	Ditegur bila terjadi kesalahan	Ditegur bila terjadi kesalahan
Aktivitas Fisik	Berdiri, melayani konsumen.	Berdiri, melayani konsumen.	Duduk, berdiri, melayani konsumen.
Lama Kerja/hari	6 jam	6 jam	6 jam secara shift.

Pertanyaan	Kasir 4	Manajer	Observasi	Kesimpulan
Tugas	<ul style="list-style-type: none"> a. Mengikuti briefing b. Memeriksa stok roti/cake ditoko c. Membuat orderan pesanan dari konsumen d. Menyampaikan orderan pesanan ke bagian supervisor e. Melayani konsumen yang datang ditoko. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Briefing b. Mengecek stok di toko c. Menerima orderan dari konsumen lewat WA/telepon d. Menyampaikan pesanan ke supervisor e. Melayani konsumen dalam melakukan pembayaran f. Membuat laporan keuangan harian 	<ul style="list-style-type: none"> a. Mengikuti briefing b. Mengecek stok roti di toko c. Menerima produk yang sudah dikemas oleh bagian packing d. Menerima orderan konsumen 	<ul style="list-style-type: none"> a. Mengikuti briefing pagi b. Menerima produk yang sudah dikemas oleh bagian packing. c. Memeriksa stok roti di toko d. Melayani konsumen (Memeriksa orderan sebelum diserahkan ke konsumen, melakukan pembayaran, menerima

		<p>g. Menyetorkan uang pada shift selanjutnya</p> <p>h. Menyetorkan uang pada supervisor/manajer pada saat closing.</p>	<p>melalui WA/telepon</p> <p>e. Membuat orderan pesanan dari konsumen</p> <p>f. Menyampaikan orderan ke spv</p> <p>g. Melayani konsumen</p> <p>h. Membuat laporan keuangan dan menyetorkan pada shif selanjutnya.</p>	<p>dan mencatat orderan via telp/wa)</p> <p>e. Membuat laporan kegiatan penjualan harian.</p> <p>f. Menyetorkan uang pada shift selanjutnya dan supervisor/manajer pada saat closing.</p>
Tanggung Jawab	Bertanggungjawab atas seluruh aktifitas ditoko.	a. Bertanggungjawab atas proses transaksi dengan konsumen ditoko		Bertanggungjawab atas seluruh kegiatan ditoko.

		<ul style="list-style-type: none"> b. Bertanggungjawab atas laporan penjualan harian, c. Bertanggungjawab terhadap kebersihan toko, d. Bertanggungjawab atas display harga produk. 		
Wewenang	Berwewenang dalam penataan dan pemajangan produk roti dan cake di toko.	<ul style="list-style-type: none"> a. Menata produk di display b. Menyingkirkan produk yang sudah tidak layak jual. 	-	<ul style="list-style-type: none"> a. Berwewenang dalam penataan dan pemajangan produk di toko b. Mengambil produk roti yang sudah tidak layak dijual di toko
Hubungan dengan Jabatan Lain	Manajer, Spv, Produksi, Packing.	Manajer, Spv, Produksi, Packing.		Manajer, Spv, Produksi, Packing
Keterampilan	Berkomunikasi agar dapat komunikasi.	<ul style="list-style-type: none"> a. Keterampilan berkomunikasi : agar dapat berkomunikasi dengan baik pada 	-	<ul style="list-style-type: none"> a. Keterampilan berkomunikasi, dapat memberikan informasi mengenai produk yang dijual dan dapat

		<p>karyawan lain maupun konsumen.</p> <p>b. Keterampilan menggunakan computer : agar dapat mengoperasikan komputer dengan baik untuk proses transaksi dengan konsumen.</p>		<p>berkomunikasi dengan baik dengan karyawan lain maupun konsumen</p> <p>b. Keterampilan menggunakan komputer, dapat mengoperasikan computer untuk proses transaksi dengan konsumen</p> <p>c. Ketelitian dalam menghitung pendapatan</p> <p>d. Keterampilan dalam bernegosiasi agar dapat bernegosiasi dengan baik mengenai orderan dengan konsumen</p> <p>e. Cepat dan tanggap dalam melayani konsumen</p>
--	--	---	--	---



Pengetahuan	Pengetahuan akuntansi dasar untuk membuat total pemasukan perhari.	Mengetahui akuntansi dasar agar dapat membuat arus kas sederhana.	-	<ul style="list-style-type: none"> a. Pengetahuan mengenai akuntansi dasar, agar dapat membuat arus kas laporan penjualan harian b. Pengetahuan mengenai jenis roti dan cake agar dapat menjawab pertanyaan konsumen tentang isi roti dan rasa.
Kondisi kerja	Ruang berpendingin udara AC, bekerja didalam kantor.	Ruang berpendingin udara AC.		Ruang berpendingin udara AC, bekerja didalam kantor.
Pendidikan Formal	SMA (Sekolah Menengah Atas)	SMA (Sekolah Menengah Atas)		SMA (Sekolah Menengah Atas)
Pendidikan Non Formal	Tidak ada.	Tidak ada.		Tidak ada.
Pengalaman Kerja	Memiliki pengalaman menjadi kasir selama 1 tahun.	Memiliki pengalaman 1 tahun untuk jabatan yang sama.		Memiliki pengalaman 1 tahun untuk jabatan yang sama.
Tuntutan Mental	Bekerja dibawah tekanan	Bekerja dibawah tekanan	-	<ul style="list-style-type: none"> a. Bekerja dibawah tekanan

				b. Ditergur apabila orderan tidak sesuai.
Aktivitas Fisik	Duduk, berdiri.	Duduk, berdiri, melayani konsumen.		Duduk, berdiri, melayani konsumen
Lama Kerja/hari	6 jam secara shift.	Waktu kerja dibagi menjadi 2 shift : Shift 1 : 09.00 – 15.00 dan Shift 2 : 15.00 – 21.00		Waktu kerja dibagi menjadi 2 shift : Shift 1 : 09.00 – 15.00 dan Shift 2 : 15.00 – 21.00

Sumber: Data Primer diolah Januari 2020.

4.3.3 Mencocokkan Deskripsi Pekerjaan dengan Spesifikasi Pekerjaan

Langkah selanjutnya setelah mengetahui apa saja informasi pekerjaan yang ada di Risa *Cake & Bakery* adalah mencocokkan antara deskripsi pekerjaan dengan spesifikasi pekerjaan berdasarkan kesimpulan yang diambil dari persepsi karyawan dan manajer *Cake & Bakery*. Tujuan dari langkah ini adalah untuk mengetahui kira-kira apa saja spesifikasi pekerjaan (pengetahuan, keterampilan, karakter karyawan) yang harus dipenuhi atau dibutuhkan dalam setiap deskripsi pekerjaan.

Berikut ini adalah hasil dari pencocokan deskripsi pekerjaan dengan spesifikasi pekerjaan di Risa *Cake & Bakery*:

4.3.3.a Kecocokan Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan pada jabatan Manajer

Tabel 4.7 Kecocokan Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan pada jabatan Manajer

Manajer			
	Deskripsi Pekerjaan	Mebutuhkan	Spesifikasi Pekerjaan
TUGAS	Melakukan proses rekrutmen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengetahuan mengenai proses dasar dalam perekrutan karyawan. 2. Pengetahuan dalam pengambilan sebuah keputusan 3. Selektif dalam memilih karyawan 4. Pengetahuan mengenai deskripsi pekerjaan setiap jabatan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengalaman selama 2 tahun dalam bidang yang sama. 2. Pendidikan Strata 1 3. Keterampilan mengambil keputusan. 4. Bijaksana
	Menyusun laporan bulanan keuangan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengetahuan mengenai akuntansi sederhana (alur kas masuk dan keluar) 2. Kemampuan dalam mengoperasikan Komputer (Microsoft Office) 3. Ketelitian dalam menghitung uang masuk dan uang keluar. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Keterampilan menggunakan komputer 2. Teliti
	Mengaji karyawan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengetahuan tentang matematika dasar 2. Kemampuan dalam mengoperasikan Komputer (Microsoft Office) 3. Kemampuan dalam menelitian mencatatkan kasbon dan upah lembur karyawan. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengalaman selama 2 tahun dalam bidang yang sama. 2. Keterampilan menggunakan komputer

			3. Teliti
Mengawasi kegiatan operasional karyawan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengetahuan mengenai bisnis <i>Bakery</i> 2. Pengetahuan mengenai <i>SOP (Standar Operasional Perusahaan)</i> pada toko <i>Bakery</i>. 3. Pengetahuan mengenai deskripsi pekerjaan setiap jabatan 4. Kemampuan berkoordinasi tugas. 5. Kemampuan dalam berkomunikasi 6. Ketegasan dalam menegur apabila terdapat kesalahan yang dilakukan oleh karyawan. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengalaman selama 2 tahun dalam bidang yang sama. 2. Keterampilan berkomunikasi 3. Keterampilan berkoordinasi tugas 4. Tegap 	
Menangani kritik dan saran dari konsumen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengetahuan mengenai cara dan teknik melayani konsumen 2. Kemampuan dalam berkomunikasi dengan konsumen 3. Keramahan dalam menanggapi kritik konsumen 4. Cepat dan tanggap dalam menghadapi keluhan dari konsumen 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Keterampilan berkomunikasi 2. Cepat tanggap 3. Ramah 	
Mengelola akun media social.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengetahuan mengenai penggunaan internet dan cara mengelolanya. 2. Pengetahuan mengenai bagaimana mengelola media sosial dalam memasarkan produk roti dan bakery yang dijual. 3. Keterampilan dalam berkomunikasi di media sosial. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Keterampilan berkomunikasi 2. Kreatif 	

		4. Kekreatifan dalam menciptakan desain layout yang menarik dalam pembublikasian di media sosial	
TANGGUNG JAWAB	Bertanggung jawab terhadap semua kelancaran operasional bakery.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengetahuan mengenai <i>SOP (Standar Operasional Perusahaan)</i> pada toko Bakery. 2. Kemampuan berkoordinasi tugas. 3. Kemampuan dalam berkomunikasi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengalaman selama 2 tahun dalam bidang yang sama. 2. Keterampilan berkomunikasi 3. Keterampilan berkoordinasi tugas
WEWENANG	Memecat karyawan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengetahuan mengenai proses dalam dekrutmen karyawan. 2. Pengetahuan dalam pengambilan sebuah keputusan 3. Kemampuan dalam berkomunikasi 4. Ketegasan dalam melakukan proses PHK pada karyawan. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengalaman selama 2 tahun dalam bidang yang sama. 2. Pendidikan Strata 1 3. Keterampilan berkomunikasi 4. Tegas 5. Berani
	Melakukan evaluasi kerja/kinerja karyawan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengetahuan mengenai <i>SOP (Standar Operasional Perusahaan)</i> pada toko Bakery. 2. Pengetahuan mengenai deskripsi pekerjaan setiap jabatan 3. Kemampuan dalam berkomunikasi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengalaman selama 2 tahun dalam bidang yang sama. 2. Keterampilan berkomunikasi

		4. Ketegasan dalam menegur apabila terdapat kesalahan yang dilakukan oleh karyawan.	3. Tegas
KONDISI KERJA	Ruang berpendingin udara AC	Mampu untuk bertahan terhadap stress.	Tahan terhadap stres.
TUNTUTAN MENTAL	Dapat mengambil segala keputusan.	1. Ketelitian dalam mempertimbangkan dan memilih berbagai alternatif sebuah keputusan yang akan diambil. 2. Memiliki keberanian dalam menganggung semua resiko yang akan terjadi.	1. Pengalaman selama 2 tahun dalam bidang yang sama. 2. Teliti 3. Berani
AKTIVITAS FISIK	Duduk, berdiri, berjalan	Tubuh yang sehat.	Sehat jasmani.

Sumber: Data Primer yang diolah (Bulan Januari, 2020).

4.3.3.b Kecocokan Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan pada jabatan Supervisor

Tabel 4.8 Kecocokan Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan pada jabatan Supervisor

Supervisor			
	Deskripsi Pekerjaan	Membutuhkan	Spesifikasi Pekerjaan
TUGAS	Memberi briefing pada semua karyawan	1. Pengetahuan mengenai <i>SOP (Standar Operasional Perusahaan)</i> pada toko Bakery. 2. Kemampuan dalam berkomunikasi	1. Pengalaman kerja 2 tahun pada bidang yang sama.

	<ol style="list-style-type: none"> 3. Kemampuan dalam mengarahkan dan mengatur karyawan. 4. Karakter berjiwa pemimpin dan mengatur proses produksi tiap hari 5. Ketegasan dalam menyampaikan aktivitas dan tujuan yang akan dilakukan pada hari ini 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Keterampilan dalam berkomunikasi 3. Keterampilan organisasi dalam merencanakan kegiatan produksi 4. Berjiwa pemimpin 5. Tegas
Bernegosiasi dengan supplier dalam melakukan pembelian bahan baku yang berkualitas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengetahuan mengenai harga bahan baku yang dibutuhkan 2. Pengetahuan mengenai manajemen ketersediaan stok 3. Keterampilan berkomunikasi dengan supplier. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengalaman kerja 2 tahun pada bidang yang sama. 2. Keterampilan dalam berkomunikasi
Mengontrol peralatan kerja.	Pengetahuan mengenai penggunaan peralatan kerja dan fungsinya yang berada di pabrik bakery	Pengalaman kerja 2 tahun pada bidang yang sama.
Menerima dan mengecek jumlah pesanan dari kasir	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengetahuan tentang matematika dasar 2. Pengetahuan mengenai produk roti dan cake yang dijual 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengalaman kerja 2 tahun pada bidang yang sama.

		3. Kemampuan dalam berkomunikasi	2. Keterampilan dalam berkomunikasi
Mengontrol ketersediaan bahan baku		<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengetahuan mengenai manajemen ketersediaan stok 2. Ketelitian dalam memeriksa bahan baku yang akan digunakan (layak atau tidak). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Keterampilan organisasi dalam merencanakan kegiatan produksi 2. Teliti.
Membantu manajer mengawasi karyawan		<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengetahuan mengenai <i>SOP (Standar Operasional Perusahaan)</i> pada toko Bakery. 2. Pengetahuan mengenai deskripsi pekerjaan setiap jabatan 3. Pengetahuan mengenai bagaimana menghitung tingkat kehadiran karyawan. 4. Kemampuan berkoordinasi tugas. 5. Kemampuan dalam berkomunikasi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengalaman kerja 2 tahun pada bidang yang sama. 2. Pendidikan Strata 1 3. Keterampilan dalam berkomunikasi 4. Keterampilan berkoordinasi tugas 5. Teliti
Merencanakan proses produksi		<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengetahuan mengenai <i>SOP (Standar Operasional Perusahaan)</i> pada toko Bakery. 2. Ketelitian dalam membuat jadwal produksi supaya teratur 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengalaman kerja 2 tahun pada bidang yang sama. 2. Pendidikan Strata 1

		<ol style="list-style-type: none"> 3. Ketelitian dalam membuat laporan harian produksi 4. Keterampilan dalam manajemen waktu 	<ol style="list-style-type: none"> 3. Keterampilan manajemen waktu 4. Teliti
	Memastikan proses produksi sesuai SOP	Pengetahuan mengenai <i>SOP (Standar Operasional Perusahaan)</i> pada toko Bakery.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengalaman kerja 2 tahun pada bidang yang sama. 2. Tegas
	Membuat rincian dari tagihan supplier	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengetahuan tentang matematika dasar 2. Pengetahuan mengenai harga bahan baku terkini. 3. Kejujuran dalam membeli bahan baku agar tidak memanipulasi harga atau nota. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengalaman kerja 2 tahun pada bidang yang sama. 2. Jujur
TANGGUNG JAWAB	Bertanggungjawab pada kegiatan proses produksi dan laporan produksi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengetahuan mengenai <i>SOP (Standar Operasional Perusahaan)</i> pada toko Bakery. 2. Keterampilan dalam manajemen waktu 3. Ketelitian dalam membuat laporan harian produksi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengalaman kerja 2 tahun pada bidang yang sama. 2. Keterampilan manajemen waktu 3. Teliti
WEWENANG	Mengatasi peralatan yang rusak	Pengetahuan mengenai penggunaan peralatan kerja dan fungsinya yang berada di pabrik bakery	Pengalaman kerja 2 tahun pada bidang yang sama.

	Menegur karyawan jika melanggar peraturan/SOP.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kemampuan berkoordinasi tugas. 2. Kemampuan dalam berkomunikasi 3. Ketegasan dalam menegur karyawan. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Keterampilan dalam berkomunikasi 2. Keterampilan berkoordinasi tugas 3. Tegas
KONDISI KERJA	Bising, ruang berpendingin udara AC, ruang tidak berpendingin udara AC, bekerja diluar kantor, bekerja didalam kantor.	Mampu untuk bertahan terhadap stress.	Tahan terhadap stres.
TUNTUTAN MENTAL	Bekerja dengan cepat	Kecepatan dalam mengerjakan tugas-tugas.	Cepat tanggap
	Dapat mengambil keputusan	Pengetahuan dalam pengambilan sebuah keputusan.	Bijaksana
	Dapat menanggung resiko	Kehati-hatian dalam memutuskan sebuah keputusan yang akan diambil.	Bijaksana
	Bekerja dibawah tekanan	Mampu untuk tahan terhadap stress.	Tahan terhadap stres.
AKTIVITAS FISIK	Berdiri, berjalan	Tubuh yang sehat.	Sehat jasmani.

Sumber: Data Primer yang diolah (Bulan Januari, 2020).

4.3.3.c Kecocokan Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan pada jabatan Produksi

Tabel 4.9 Kecocokan Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan pada jabatan Produksi

Produksi			
	Deskripsi Pekerjaan	Membutuhkan	Spesifikasi Pekerjaan
TUGAS	Mengikuti briefing pagi	Ketelitian dalam mendengarkan apa yang akan dilakukan pada kegiatan proses produksi.	Teliti
	Menyiapkan kegiatan produksi (menyiapkan bahan dan peralatan)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengetahuan mengenai produk roti dan cake yang dibuat. 2. Pengetahuan mengenai resep-resep roti dan cake. 3. Ketelitian dalam memilih bahan baku roti dan cake yang akan digunakan. 4. Kecepatan dalam menyiapkan bahan baku yang akan digunakan. 5. Kemampuan dalam menakar bahan baku produksi 6. Kehati-hatian dalam menyiapkan peralatan. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. SMK Jurusan Tata Boga 2. Pengalaman dibidang yang sama minimal 1 tahun. 3. Kursus pembuatan roti dan cake 4. Keterampilan menakar bahan, bahan-bahan yang digunakan sesuai

			takaran yang ditetapkan
Mengolah adonan roti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengetahuan mengenai menu produk roti dan cake yang dibuat. 2. Pengetahuan mengenai resep-resep roti dan cake. 3. Pengetahuan mengenai bagaimana mengolah bahan-bahan menjadi roti dan cake. 4. Kemampuan berkoordinasi tugas dengan karyawan bagian produksi lainnya. 5. Kemampuan berkomunikasi dengan karyawan bagian produksi lainnya. 6. Kemampuan membuat berbagai jenis roti dan cake 7. Kemampuan dalam menggunakan peralatan memasak sesuai dengan fungsinya. 8. Kecepatan dalam membuat produk roti dan cake. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. SMK Jurusan Tata Boga 2. Pengalaman dibidang yang sama minimal 1 tahun. 3. Kursus pembuatan roti dan cake 4. Keterampilan menggunakan peralatan kerja, 5. Pengetahuan mengenai resep roti dan cake. 6. Keterampilan dalam membentuk dan menghias cake/roti, agar roti/cake 7. Cekatan. 	

	Memotong roti sesuai aturan toko.	Pengetahuan mengenai teknik memotong cake dan roti.	Keterampilan dalam membentuk dan menghias cake/roti
	Menghias cake	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengetahuan mengenai teknik penyajian roti dan cake 2. Kedetailan dalam menghias cake 3. Kecepatan dalam melakukan plating 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Keterampilan dalam membentuk dan menghias cake/roti 2. Kursus pembuatan roti dan cake 3. Cekatan
	Memilah roti yang sudah jadi untuk dikemas bagian packing.	Ketelitian dalam memeriksa roti dan cake yang layak untuk dipacking	Teliti
TANGGUNG JAWAB	Bertanggungjawab terhadap pembuatan roti sesuai standar operasional toko.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengetahuan mengenai <i>SOP (Standar Operasional Perusahaan)</i> pada toko Bakery. 2. Kemampuan berkoordinasi tugas 3. Kedisiplinan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengalaman dibidang yang sama minimal 1 tahun. 2. Disiplin
WEWENANG	Menyingkirkan produk yang gagal diproduksi.	Cepat tanggap menyingkir produk yang gagal diproduksi	Cepat tanggap

	Membuat standar roti yang diproduksi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengetahuan mengenai bahan-bahan baku yang akan digunakan. 2. Pengetahuan mengenai bagaimana mengolah bahan-bahan menjadi roti dan cake. 3. Kemampuan dalam menggunakan peralatan memasak sesuai dengan fungsinya. 4. Kemampuan membuat berbagai jenis roti dan cake 5. Kemampuan dalam menakar bahan baku produksi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. SMK Jurusan Tata Boga 2. Pengalaman dibidang yang sama minimal 1 tahun. 3. Kursus pembuatan roti dan cake 4. Pengetahuan mengenai resep roti dan cake. 5. Keterampilan membuat berbagai jenis roti, 6. Keterampilan menggunakan peralatan kerja, 7. Keterampilan menakar bahan
KONDISI KERJA	Bising, basah, ruang tidak berpendingin udara AC	Mampu untuk bertahan terhadap stress.	Tahan terhadap stres.

TUNTUTAN MENTAL	Bekerja dengan benar dan cepat	Kecepatan dalam membuat produksi roti dan cake	Bekerja dengan benar dan cepat
	Bekerja lembur	Tubuh yang sehat dan stamina yang kuat.	Sehat jasmani dan memiliki stamina yang kuat
	Bersedia ditegur apabila produk tidak sesuai dengan standart toko.	Mampu untuk tahan terhadap stres.	Tahan terhadap stres.
AKTIVITAS FISIK	Berdiri, duduk, mengangkat, berjalan.	Tubuh yang sehat dan stamina yang kuat.	Sehat jasmani dan memiliki stamina yang kuat

Sumber: Data Primer yang diolah (Bulan Januari, 2020).

4.3.3.d Kecocokan Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan pada jabatan Packing

Tabel 4.10 Kecocokan Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan pada jabatan Packing

Packing			
TUGAS	Deskripsi Pekerjaan	Membutuhkan	Spesifikasi Pekerjaan
	Mengikuti briefing pagi	Ketelitian dalam mendengarkan apa yang akan dilakukan pada kegiatan proses produksi.	Teliti

	Menyiapkan pembungkus roti dan cake	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengetahuan mengenai bahan baku kemasan 2. Pengetahuan mengenai ketersediaan bahan baku kemasan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cermat 2. Teliti
	Menerima roti dan cake dari bagi produksi	Kemampuan berkoordinasi tugas dengan karyawan bagian produksi.	Keterampilan berkoordinasi tugas
	Mengemas roti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kerapian dalam pengemasan produk 2. Kecepatan dalam pengemasan produk 	Keterampilan dalam mengemas produk dengan cepat, rapi, cekatan agar terlihat menarik.
	Menghitung jumlah produksi roti/cake yang sudah dikemas,	Pengetahuan tentang matematika dasar.	Sekolah Menengah Pertama (SMP)
	Memberikan roti dan cake yang sudah dikemas kepada kasir	Kemampuan berkoordinasi tugas dengan karyawan bagian kasir.	Keterampilan berkoordinasi tugas
TANGGUNG JAWAB	Bertanggungjawab dalam mengemas roti dan cake	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kerapian dalam pengemasan produk 2. Kecepatan dalam pengemasan produk 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rapi 2. Cekatan
WEWENANG	Tidak mempunyai kewenangan		

KONDISI KERJA	Bising, basah, bekerja didalam kantor.	Mampu untuk bertahan terhadap stress.	Tahan terhadap stres.
TUNTUTAN MENTAL	Bekerja dengan cepat	1. Kerapian dalam pengemasan produk 2. Kecepatan dalam pengemasan produk	1. Terampil 2. Cekatan
AKTIVITAS FISIK	Duduk, berjalan, berdiri, mengangkat, membungkus, mengepak.	Tubuh yang sehat.	Sehat jasmani dan memiliki stamina yang kuat.

Sumber: Data Primer yang diolah (Bulan Januari, 2020).

4.3.3.e Kecocokan Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan pada jabatan Kasir

Tabel 4.11 Kecocokan Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan pada jabatan Kasir

Kasir			
	Deskripsi Pekerjaan	Mebutuhkan	Spesifikasi Pekerjaan
TUGAS	Mengikuti briefing pagi	Ketelitian dalam mendengarkan apa yang akan dilakukan pada kegiatan proses produksi.	Teliti
	Menerima produk yang sudah dikemas oleh bagian packing.	Kemampuan berkoordinasi tugas dengan karyawan bagian kasir.	Keterampilan berkoordinasi tugas

Memeriksa stok roti di toko	Ketelitian dalam memeriksa stok	Teliti
Melayani konsumen (Memeriksa orderan sebelum diserahkan ke konsumen, melakukan pembayaran, menerima dan mencatat orderan via telp/wa)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengetahuan mengenai menu produk roti yang dijual. 2. Pengetahuan mengenai penggunaan komputer untuk transaksi dengan konsumen. 3. Kemampuan berkomunikasi dengan konsumen. 4. Keramahan dalam merespon apa yang dibutuhkan konsumen. 5. Cepat tanggap dalam memenuhi kebutuhan konsumen. 6. Ketelitian dalam mencatat pesanan konsumen. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memiliki pengalaman 1 tahun untuk jabatan yang sama. 2. Pendidikan SMA (Sekolah Menengah Atas) 3. Keterampilan menggunakan komputer 4. Keterampilan berkomunikasi 5. Ramah 6. Cepat Tanggap 7. Teliti
Membuat laporan kegiatan penjualan harian.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengetahuan mengenai akuntansi sederhana (alur kas masuk dan keluar) 2. Kemampuan dalam mengoperasikan Komputer (Microsoft Office) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pendidikan SMA (Sekolah Menengah Atas) 2. Memiliki pengalaman 1

		<p>3. Kejujuran dalam mencatat setiap pemasukan (tidak dimanipulasi).</p> <p>4. Ketelitian dalam menghitung dan mencatat uang yang masuk.</p> <p>5. Kecepatan dalam membuat laporan penjualan harian sesuai dengan deadline yang sudah ditentukan.</p>	<p>tahun untuk jabatan yang sama.</p> <p>3. Keterampilan menggunakan komputer</p> <p>4. Jujur</p> <p>5. Teliti</p> <p>6. Cermat</p>
	Menyetorkan uang pada shift selanjutnya dan supervisor/manajer pada saat closing.	<p>1. Karakter pendengar yang baik dalam mendengarkan kritik dan saran dari manajer terkait laporan pemasukan dan pengeluaran yang dibuat.</p> <p>2. Kejujuran dalam mencatat setiap pemasukan (tidak dimanipulasi).</p>	<p>1. Jujur</p> <p>2. Bertanggungjawab</p>
TANGGUNG JAWAB	Bertanggungjawab atas seluruh kegiatan ditoko.	Pengetahuan mengenai <i>SOP (Standar Operasional Perusahaan)</i> pada toko Bakery.	Memiliki pengalaman 1 tahun untuk jabatan yang sama.
WEWENANG	Berwewenang dalam penataan dan pemajangan produk di toko	Kekreatifan dalam menciptakan layout toko.	Kreatif dan Inovatif

	Mengambil produk roti yang sudah tidak layak dijual di toko	Cepat tanggap dalam mengambil produk yang sudah tidak layak dijual.	1. Cepat tanggap 2. Cermat
KONDISI KERJA	Ruang berpendingin udara AC, bekerja didalam kantor.	Mampu untuk bertahan terhadap stres.	Tahan terhadap stres.
TUNTUTAN MENTAL	Bekerja dibawah tekanan	Mampu untuk tahan terhadap stres.	Tahan terhadap stres.
	Ditegur apabila orderan tidak sesuai.	Mampu untuk tahan terhadap stres.	Tahan terhadap stres.
AKTIVITAS FISIK	Duduk, berdiri, melayani konsumen	Tubuh yang sehat.	Sehat jasmani dan memiliki stamina yang kuat.

Sumber: Data Primer yang diolah (Bulan Januari, 2020).

4.3.4 Usulan Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan

Berdasarkan langkah-langkah yang sudah dilakukan sebelumnya yaitu melakukan metode wawancara, kuesioner dan mencocokkan deksripsi pekerjaan dan spesifikasi pekerjaan, serta terdapat ketidaksesuaian persepsi antara manajer dengan pemegang jabatan lain khususnya Supervisor, Produksi, dan Packing maka berikut ini merupakan hasil atau usulan deskripsi pekerjaan dan spesifikasi pekerjaan bagi semua jabatan yang ada di Risa Cake & Bakery:

4.3.4.a Usulan Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan Manajer

Deskripsi Pekerjaan Manajer

Unit	=	Risa <i>Cake & Bakery</i>
Nama	=	Manajer
Jabatan		
Tugas	=	1. Melakukan proses rekrutmen 2. Menyusun laporan bulanan keuangan 3. Mengaji karyawan 4. Mengawasi kegiatan operasional karyawan 5. Menangani kritik dan saran dari konsumen 6. Mengelola akun media social.
Tanggung Jawab	=	Bertanggung jawab terhadap semua kelancaran operasional bakery.
Wewenang	=	1. Memecat karyawan 2. Melakukan evaluasi kerja/kinerja karyawan.
Koordinasi dengan Jabatan Lain	=	Berkoordinasi dengan : Semua jabatan, yaitu supervisor, packing, produksi, dan kasir.
Tuntutan Mental	=	Dapat mengambil segala keputusan.
Kondisi Kerja	=	Ruang berpendingin udara AC

Sumber: Data Primer yang diolah (Bulan Januari, 2020).

Spesifikasi Pekerjaan Manajer

Unit	=	Risa <i>Cake & Bakery</i>
Nama Jabatan	=	Manajer
Tingkat Pendidikan	=	Strata 1
Pendidikan <i>non formal</i>	=	1. Kursus pembuatan roti 2. Sertifikasi keahlian pembuatan cake dan roti
Pengalaman Kerja	=	Pengalaman selama 2 tahun dalam bidang yang sama.
Keterampilan	=	1. Terampil dalam mengoperasikan Komputer (Microsoft Office)

- 2. Terampil dalam meneliti catatan kasbon dan upah lembur karyawan.
 - 3. Terampil dalam mengkoordinasikan tugas.
 - 4. Terampil dalam berkomunikasi
 - 5. Terampil dalam berkomunikasi di media sosial.
- Pengetahuan =
- 1. Pengetahuan mengenai proses dasar dalam perekrutan karyawan.
 - 2. Pengetahuan mengenai proses dalam dekrutmen karyawan.
 - 3. Pengetahuan dalam pengambilan sebuah keputusan
 - 4. Pengetahuan mengenai deskripsi pekerjaan setiap jabatan
 - 5. Pengetahuan mengenai akuntansi sederhana (alur kas masuk dan keluar)
 - 6. Pengetahuan tentang matematika dasar
 - 7. Pengetahuan mengenai bisnis *Bakery*
 - 8. Pengetahuan mengenai *SOP (Standar Operasional Perusahaan)* pada toko *Bakery*.
 - 9. Pengetahuan mengenai cara dan teknik melayani konsumen
 - 10. Pengetahuan mengenai penggunaan internet dan cara mengelolanya.
 - 11. Pengetahuan mengenai bagaimana mengelola media sosial dalam memasarkan produk roti dan bakery yang dijual.

Sumber: Data Primer yang Diolah (Bulan Januari, 2020).

4.3.4.b Usulan Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan Supervisor

Deskripsi Pekerjaan Supervisor

- Unit = Risa *Cake & Bakery*
- Nama = Supervisor
- Jabatan
- Tugas =
- 1. Memberi briefing pada semua karyawan
 - 2. Bernegosiasi dengan supplier dalam melakukan pembelian bahan baku yang berkualitas.
 - 3. Mengontrol peralatan kerja.
 - 4. Menerima dan mengecek jumlah pesanan dari kasir
 - 5. Mengontrol ketersediaan bahan baku
 - 6. Membantu manajer mengawasi karyawan
 - 7. Merencanakan proses produksi
 - 8. Memastikan proses produksi sesuai SOP
 - 9. Membuat rincian dari tagihan supplier
- Tanggung Jawab = Bertanggungjawab pada kegiatan proses produksi dan laporan produksi
- Wewenang =
- 1. Mengatasi peralatan yang rusak
 - 2. Menegur karyawan jika melanggar peraturan/SOP.

- Koordinasi dengan Jabatan Lain = Berkoordinasi dengan :
- Manajer
 - Packing
 - Produksi
 - Kasir
- Tuntutan Mental =
1. Bekerja dengan cepat
 2. Dapat mengambil keputusan
 3. Dapat menanggung resiko
 4. Bekerja dibawah tekanan
- Kondisi Kerja = Bising, ruang berpendingin udara AC, ruang tidak berpendingin udara AC, bekerja diluar kantor, bekerja didalam kantor.
9 jam kerja/hari
- Pukul 06.00-15.00

Sumber: Data Primer yang diolah (Bulan Januari, 2020).

Spesifikasi Pekerjaan Supervisor

- Unit = Risa *Cake & Bakery*
- Nama Jabatan = Supervisor
- Tingkat = Strata 1
- Pendidikan = Tidak diperlukan pendidikan non formal.
- Pendidikan *non formal*
- Pengalaman Kerja = Minimal memiliki pengalaman kerja 2 tahun pada bidang yang sama.
- Keterampilan =
1. Terampil dalam berkomunikasi
 2. Terampil dalam mengarahkan dan mengatur karyawan.
 3. Terampil dalam manajemen waktu
 4. Terampil dalam mengkoordinasikan tugas
- Pengetahuan =
1. Mengetahui mengenai *SOP (Standar Operasional Perusahaan)* pada toko Bakery
 2. Mengetahui mengenai harga bahan baku yang dibutuhkan
 3. Mengetahui mengenai manajemen ketersediaan stok
 4. Mengetahui mengenai penggunaan peralatan kerja dan fungsinya yang berada di pabrik bakery
 5. Mengetahui mengenai deskripsi pekerjaan setiap jabatan
 6. Mengetahui mengenai bagaimana menghitung tingkat kehadiran karyawan.
 7. Mengetahui tentang matematika dasar
 8. Mengetahui dalam pengambilan sebuah keputusan.

Sumber: Data Primer yang diolah (Bulan Januari, 2020).

4.3.4.c Usulan Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan Produksi

Deskripsi Pekerjaan Produksi

Unit	=	Risa <i>Cake & Bakery</i>
Nama	=	Produksi
Jabatan		
Tugas	=	1. Mengikuti briefing pagi 2. Menyiapkan kegiatan produksi (menyiapkan bahan dan peralatan) 3. Mengolah adonan roti 4. Memotong roti sesuai aturan toko. 5. Menghias cake 6. Memilah roti yang sudah jadi untuk dikemas bagian packing.
Tanggung Jawab	=	Bertanggungjawab terhadap pembuatan roti sesuai standar operasional toko.
Wewenang	=	1. Menyingkirkan produk yang gagal diproduksi. 2. Membuat standar roti yang diproduksi
Koordinasi dengan Jabatan Lain	=	Berkoordinasi dengan : - Supervisor - Packing
Tuntutan Mental	=	1. Bekerja dengan benar dan cepat 2. Bekerja lembur 3. Bersedia ditegur apabila produk tidak sesuai dengan standart toko.
Kondisi Kerja	=	Bising, basah, ruang tidak berpendingin udara AC 8 jam kerja/hari pukul 06.00-14.00

Sumber: Data Primer yang diolah (Bulan Januari, 2020).

Spesifikasi Pekerjaan Produksi

Unit	=	Risa <i>Cake & Bakery</i>
Nama Jabatan	=	Produksi
Tingkat Pendidikan	=	SMK Jurusan Tata Boga
Pendidikan <i>non formal</i>		Kursus pembuatan roti dan cake
Pengalaman Kerja	=	Pengalaman dibidang yang sama minimal 1 tahun.
Keterampilan	=	1. Terampil dalam menakar bahan baku produksi 2. Terampil dalam mengkoordinasikan tugas dengan karyawan bagian produksi lainnya 3. Terampil berkomunikasi dengan karyawan bagian produksi lainnya. 4. Terampil dalam berbagai jenis roti dan cake

5. Terampil dalam menggunakan peralatan memasak sesuai dengan fungsinya.

- Pengetahuan =
1. Mengetahui mengenai produk roti dan cake yang dibuat.
 2. Mengetahui mengenai resep-resep roti dan cake
 3. Mengetahui mengenai bagaimana mengolah bahan-bahan menjadi roti dan cake.
 4. Mengetahui mengenai teknik memotong cake dan roti.
 5. Mengetahui mengenai teknik penyajian roti dan cake
 6. Mengetahui mengenai *SOP (Standar Operasional Perusahaan)* pada toko Bakery.
 7. Mengetahui mengenai bahan-bahan baku yang akan digunakan.

Sumber : Data Primer yang diolah (Bulan Januari, 2020).

4.3.4.d Usulan Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan Bagian Packing

Deskripsi Pekerjaan Packing

- Unit = Risa *Cake & Bakery*
 Nama = Packing
 Jabatan
 Tugas =
1. Mengikuti briefing pagi
 2. Menyiapkan pembungkus roti dan cake
 3. Menerima roti dan cake dari bagi produksi
 4. Mengemas roti
 5. menghitung jumlah produksi roti/cake yang sudah dikemas,
 6. memberikan roti dan cake yang sudah dikemas kepada kasir
- Tanggung Jawab = Bertanggungjawab dalam mengemas roti dan cake
 Wewenang = Tidak mempunyai kewenangan
 Koordinasi dengan = Berkoordinasi dengan :
 - Produksi
 Jabatan Lain - Kasir
 Tuntutan = Bekerja dengan cepat
 Mental
 Kondisi = Bising, basah, bekerja didalam kantor.
 Kerja 6 jam kerja/hari
 Pukul 08.00-14.00

Sumber: Data Primer yang diolah (Bulan Januari, 2020).

Spesifikasi Pekerjaan Packing

- Unit = Risa *Cake & Bakery*
 Nama Jabatan = Packing

- Tingkat Pendidikan = Sekolah Menengah Pertama (SMP)
- Pendidikan *non formal* = Tidak dibutuhkan pendidikan non formal.
- Pengalaman Kerja = Tidak diperlukan pengalaman
- Keterampilan = 1. Terampil dalam berkoordinasi tugas dengan karyawan lain
2. Terampil dalam mengemas produk
- Pengetahuan = 1. Mengetahui mengenai bahan baku kemasan
2. Mengetahui mengenai ketersediaan bahan baku kemasan
3. Mengetahui tentang matematika dasar.

Sumber: Data Primer yang diolah (Bulan Januari, 2020).

4.3.4.e Usulan Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan Kasir

Deskripsi Pekerjaan Kasir

- Unit = Risa *Cake & Bakery*
- Nama = Kasir
- Jabatan
- Tugas = 1. Mengikuti briefing pagi
2. Menerima produk yang sudah dikemas oleh bagian packing.
3. Memeriksa stok roti di toko
4. Melayani konsumen (Memeriksa orderan sebelum diserahkan ke konsumen, melakukan pembayaran, menerima dan mencatat orderan via telp/wa)
5. Membuat laporan kegiatan penjualan harian.
6. Menyetorkan uang pada shift selanjutnya dan supervisor/manajer pada saat closing.
- Tanggung Jawab = Bertanggungjawab atas seluruh kegiatan ditoko.
- Wewenang = 1. Berwewenang dalam penataan dan pemajangan produk di toko
2. Mengambil produk roti yang sudah tidak layak dijual di toko
- Koordinasi dengan Jabatan Lain = Berkoordinasi dengan :
 - Manajer
 - Supervisor
 - Produksi
 - Packing
- Tuntutan Mental = 1. Bekerja dibawah tekanan
2. Ditergur apabila orderan tidak sesuai.
- Kondisi Kerja = Ruang berpendingin udara AC, bekerja didalam kantor.
Waktu kerja dibagi menjadi 2 shift :

Shift 1 : 09.00 – 15.00

Shift 2 : 15.00 – 21.00

Sumber: Data Primer yang diolah (Bulan Januari, 2020).

Spesifikasi Pekerjaan Kasir

Unit = Risa *Cake & Bakery*

Nama Jabatan = Kasir

Tingkat = SMA (Sekolah Menengah Atas)

Pendidikan

Pendidikan *non formal* = Tidak dibutuhkan pendidikan non formal.

Pengalaman Kerja = Memiliki pengalaman 1 tahun untuk jabatan yang sama..

Keterampilan =

1. Terampil dalam berkoordinasi tugas dengan karyawan lain
2. Terampil dalam berkomunikasi dengan konsumen dan karyawan lain.
3. Terampil dalam mengoperasikan Komputer (Microsoft Office)
4. Terampil dalam menghitung dan mencatat uang yang masuk.

Pengetahuan =

1. Mengetahui mengenai menu produk roti yang dijual.
2. Mengetahui mengenai bagaimana penggunaan komputer untuk transaksi dengan konsumen.
3. Mengetahui mengenai akuntansi sederhana (alur kas masuk dan keluar)
4. Mengetahui mengenai *SOP (Standar Operasional Perusahaan)* pada toko Bakery.

Sumber: Data Primer yang diolah (Bulan Januari, 2020).