

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan rumusan masalah pada penelitian ini, maka didapatkan sebuah kesimpulan yaitu hasil usulan berupa deskripsi pekerjaan (*job description*) dan spesifikasi pekerjaan (*job specification*) pada Risa Cake & Bakery Batang untuk semua jabatan yaitu Manajer, Supervisor, Produksi, Packing, dan Kasir sebagai berikut :

Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan jabatan 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
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.

- Pengetahuan =
3. Terampil dalam mengkoordinasikan tugas.
 4. Terampil dalam berkomunikasi
 5. Terampil dalam berkomunikasi di media sosial.
 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
 - Pengetahuan mengenai akuntansi sederhana (alur kas masuk dan keluar)
 5. Pengetahuan tentang matematika dasar
 6. Pengetahuan mengenai bisnis *Bakery*
 7. Pengetahuan mengenai *SOP (Standar Operasional Perusahaan)* pada toko *Bakery*.
 8. Pengetahuan mengenai cara dan teknik melayani konsumen
 9. Pengetahuan mengenai penggunaan internet dan cara mengelolanya.
 10. Pengetahuan mengenai bagaimana mengelola media sosial dalam memasarkan produk roti dan bakery yang dijual.

Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan jabatan 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	=	<ol style="list-style-type: none"> 5. Bekerja dengan cepat 6. Dapat mengambil keputusan 7. Dapat menanggung resiko 8. Bekerja dibawah tekanan
Kondisi Kerja	=	<p>Bising, ruang berpendingin udara AC, ruang tidak berpendingin udara AC, bekerja diluar kantor, bekerja didalam kantor.</p> <p>9 jam kerja/hari</p> <p>Pukul 06.00-15.00</p>
Tingkat Pendidikan	=	Strata 1
Pendidikan non formal	=	Tidak diperlukan pendidikan non formal.
Pengalaman Kerja	=	Minimal memiliki pengalaman kerja 2 tahun pada bidang yang sama.
Keterampilan	=	<ol style="list-style-type: none"> 1. Terampil dalam berkomunikasi 2. Terampil dalam mengarahkan dan mengatur karyawan. 3. Terampil dalam manajemen waktu 4. Terampil dalam mengkoordinasikan tugas
Pengetahuan	=	<ol style="list-style-type: none"> 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.

Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan jabatan Produksi

Unit	=	Risa <i>Cake & Bakery</i>
Nama Jabatan	=	Produksi
Tugas	=	<ol style="list-style-type: none"> 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
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 <i>SOP (Standar Operasional Perusahaan)</i> pada toko Bakery. 7. Mengetahui mengenai bahan-bahan baku yang akan digunakan.

Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan jabatan Packing

Unit	= Risa <i>Cake & Bakery</i>
Nama	= Packing
Jabatan	
Tugas	= <ol style="list-style-type: none">1. Mengikuti briefing pagi2. Menyiapkan pembungkus roti dan cake3. Menerima roti dan cake dari bagian produksi4. Mengemas roti5. 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 Jabatan Lain	= Berkoordinasi dengan : <ul style="list-style-type: none">- Produksi- Kasir
Tuntutan Mental	= Bekerja dengan cepat
Kondisi Kerja	= Bising, basah, bekerja didalam kantor. 6 jam kerja/hari Pukul 08.00-14.00
Tingkat Pendidikan	= Sekolah Menengah Pertama (SMP)
Pendidikan <i>non formal</i>	Tidak dibutuhkan pendidikan non formal.
Pengalaman Kerja	= Tidak diperlukan pengalaman
Keterampilan	= <ol style="list-style-type: none">3. Terampil dalam berkoordinasi tugas dengan karyawan lain4. Terampil dalam mengemas produk
Pengetahuan	= <ol style="list-style-type: none">4. Mengetahui mengenai bahan baku kemasan5. Mengetahui mengenai ketersediaan bahan baku kemasan6. Mengetahui tentang matematika dasar.

Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan jabatan Kasir

Unit	= Risa <i>Cake & Bakery</i>
Nama	= Kasir
Jabatan	
Tugas	= <ol style="list-style-type: none">1. Mengikuti briefing pagi2. 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
Tingkat Pendidikan Pendidikan <i>non formal</i>	= SMA (Sekolah Menengah Atas) 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.

5.2 Saran

Berdasarkan pada penelitian yang dilakukan peneliti, adapun saran yang diberikan peneliti, yaitu:

1. Saran bagi *Risa Cake & Bakery* yaitu hasil analisis jabatan berupa deskripsi pekerjaan (*job description*) dan spesifikasi pekerjaan (*job specification*) yang telah dibuat oleh peneliti dapat digunakan sebagai acuan *Risa Cake & Bakery* agar tidak terjadi adanya perbedaan persepsi antara pimpinan dengan pemegang jabatan.
2. Saran bagi penelitian selanjutnya yaitu bisa dijadikan sebagai bahan referensi atau informasi tambahan mengenai topik analisis jabatan berupa deskripsi pekerjaan (*job description*) dan spesifikasi pekerjaan (*job specification*).

