

## LAMPIRAN

### LAMPIRAN 1

Berikut merupakan hasil wawancara pra-survey dengan pemilik/manajer Risa *Cake & Bakery*, Risatul Muawanah:

**1. Berapakah jumlah karyawan yang ada di Risa *Cake & Bakery*? apa saja jabatannya?**

**Jawab:** Risa *Cake & Bakery* mempunyai 26 karyawan yang terbagi menjadi 5 jenis pekerjaan yaitu 1 orang manajer, 1 orang supervisor, 10 orang bagian produksi, 10 orang bagian packing, dan kasir 4 orang.

**2. Apakah persyaratan-persyaratan untuk menjadi karyawan di Risa *Cake & Bakery*?**

**Jawab:** Umur tidak menjadi batasan, namun pendidikan minimal SMP. Untuk bagian packing pengalaman tidak diutamakan.

**3. Apakah sudah terdapat deskripsi pekerjaan dan spesifikasi pekerjaan yang jelas dalam bentuk tertulis?**

**Jawab:** selama ini belum terdapat deskripsi pekerjaan dan spesifikasi pekerjaan secara tertulis. Tugas-tugas yang akan dilakukan pekerja hanya diberitahu secara lisan pada saat awal kerja.

**4. Apakah ada permasalahan yang terjadi di Risa *Cake & Bakery*?**

**Jawab:** ada, karyawan di Toko Risa tidak hanya melakukan satu pekerjaan saja melainkan merangkap atau melakukan beberapa pekerjaan (Contohnya ketika bagian packing kekurangan tenaga, maka bagian produksi merangkap pekerjaan melakukan packing. Hal ini sering terjadi pada saat pesanan atau *order* meningkat.)

**5. Ada berapa banyak karyawan yang keluar dari Risa *Cake & Bakery* selama setahun terakhir ini? Apa alasannya?**

**Jawab:** Ada, 1 orang bagian kasir dan 2 orang bagian packing. Alasan ada yang ingin mencari pengalaman baru di luar Risa *Cake & Bakery*.

**6. Apakah sudah terdapat struktur organisasi? Lalu bagaimanakah susunan struktur organisasi yang ada ?**

**Jawab:** Ada struktur organisasi di Risa *Cake & Bakery*. Pada level pertama adalah jabatan manajer, dibawah manajer terdapat jabatan Supervisor, Supervisor membawahi bagian produksi, packing, dan kasir.

**7. Kepada siapakah karyawan memberikan pertanggungjawaban mereka?**

**Jawab:** Kepada jabatan di atasnya

**8. Siapakah yang memiliki wewenang untuk mengambil sebuah keputusan?**

**Jawab:** Manajer

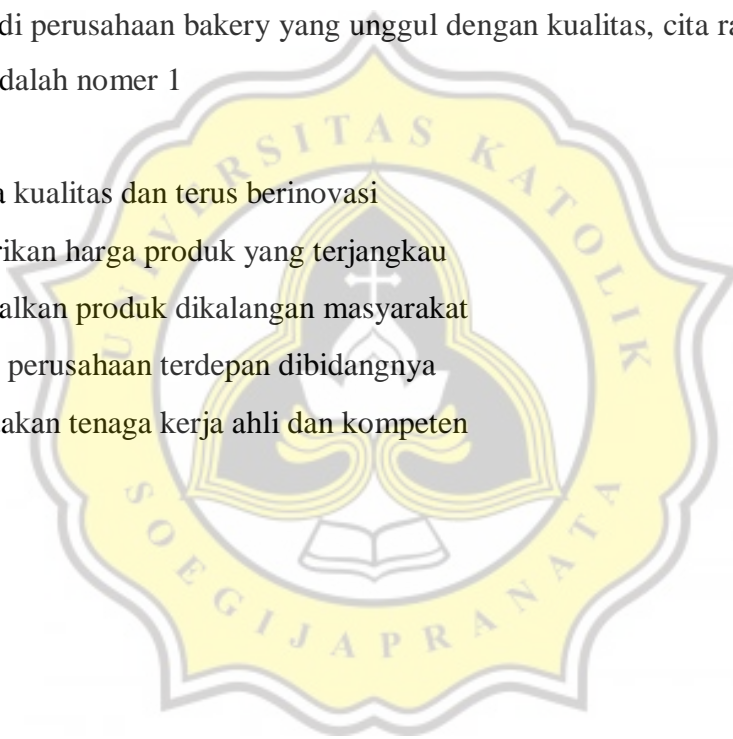
**9. Apa visi misi Risa Cake & Bakery?**

**Jawab:**

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



## LAMPIRAN 2

Berikut merupakan hasil wawancara pra-survey dengan karyawan bagian produksi Risa *Cake & Bakery*, Yanto:

**1. Apakah anda mengetahui tugas-tugas yang harus dilakukan?**

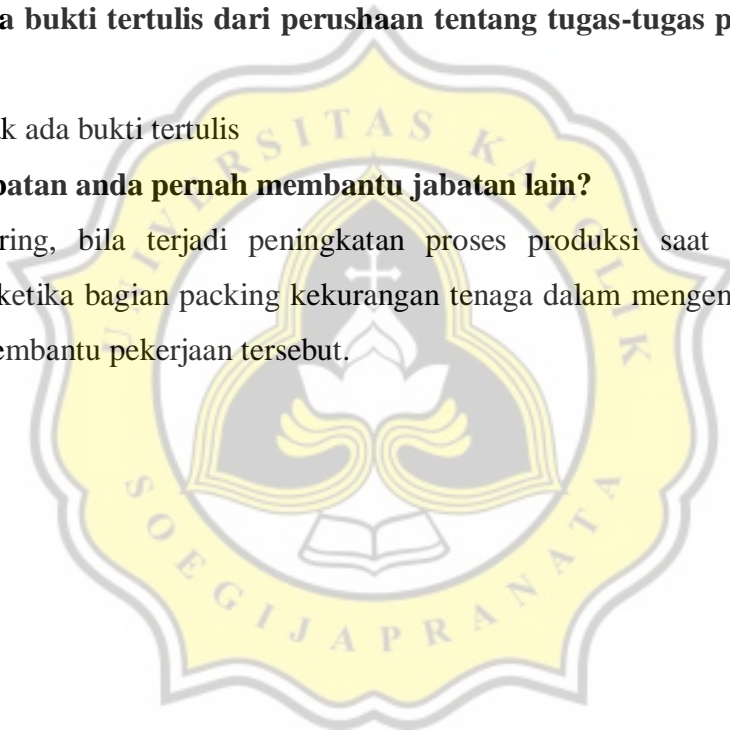
**Jawab:** Iya mengetahui

**2. Apakah ada bukti tertulis dari perusahaan tentang tugas-tugas pada masing-masing jabatan?**

**Jawab:** tidak ada bukti tertulis

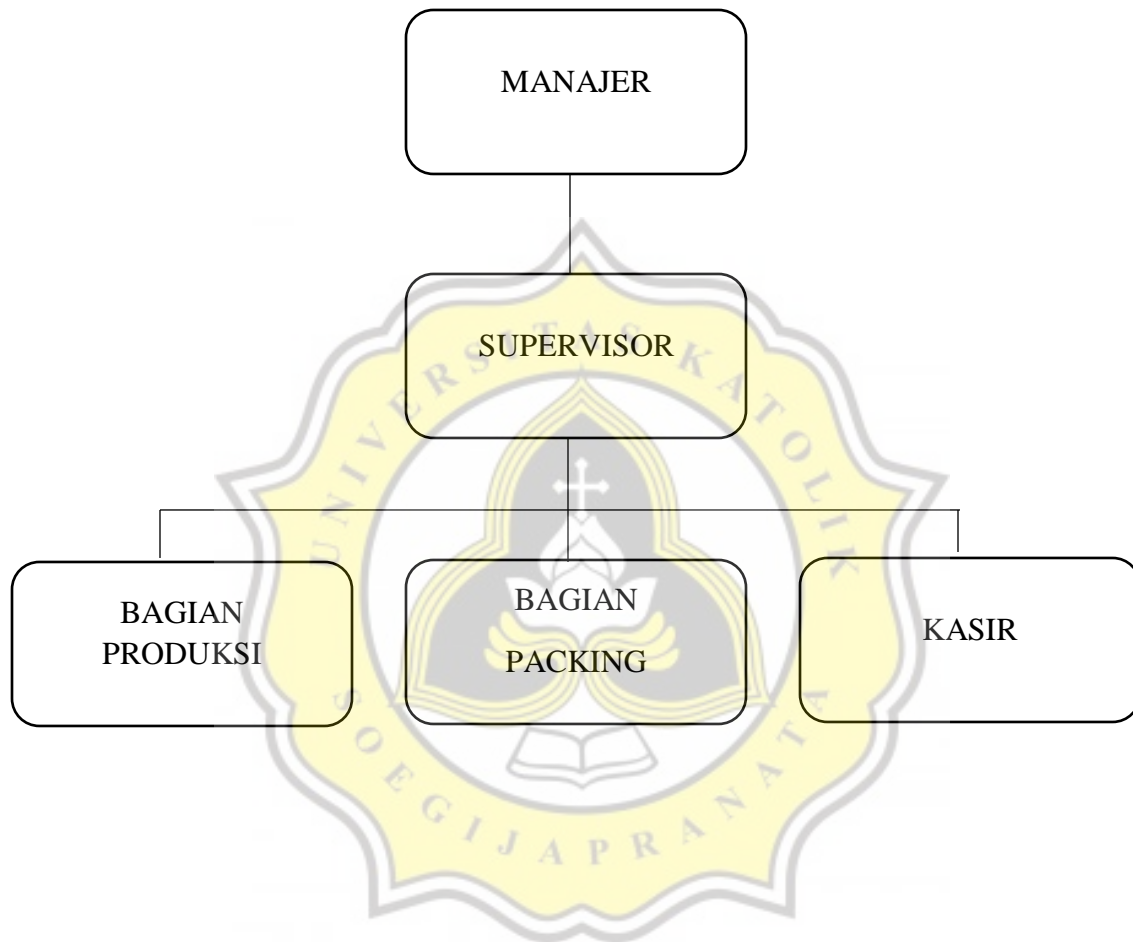
**3. Apakah jabatan anda pernah membantu jabatan lain?**

**Jawab:** Sering, bila terjadi peningkatan proses produksi saat pesanan meningkat. Contohnya ketika bagian packing kekurangan tenaga dalam mengemas roti maka bagian produksi membantu pekerjaan tersebut.



### LAMPIRAN 3

#### STRUKTUR ORGANISASI RISA CAKE & BAKERY BATANG



**LAMPIRAN 4**

**KUESIONER DESKRIPSI PEKERJAAN DAN  
SPESIFIKASI PEKERJAAN PADA RISA CAKE & BAKERY**

Nama :  
Jabatan :  
Lama menduduki jabatan :

1. Ceritakan apa saja yang Anda kerjakan dari mulai masuk kerja hingga pulang kerja selama satu hari di Risa Cake & Bakery!

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

2. Apa saja yang menjadi tanggung jawab pada jabatan Anda di Risa Cake & Bakery ?

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

3. Apa saja kewenangan yang anda miliki dalam jabatan anda saat ini ?  
(Contoh kewenangan bagian produksi tidak boleh mengubah ukuran takaran bahan baku dan bentuk roti yang telah ditetapkan oleh perusahaan)

.....  
.....  
.....

.....

4. Apa hubungan jabatan anda dengan jabatan lain pada *Risa Cake & Bakery* ? (jawaban disilang)

a. Atasan

Sebutkan jabatannya

.....  
.....

b. Bawahan

Sebutkan jabatannya

.....  
.....

c. Tidak ada pekerjaan lain

5. Untuk melakukan pekerjaan ini dibutuhkan keterampilan apa saja ?

<b>KETERAMPILAN</b>	<b>KEGUNAAN KETERAMPILAN</b>
Contoh : mengetahui tekstur roti	Roti yang dibuat sesuai dengan anjuran perusahaan
..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....	..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....

.....	.....
.....	.....

6. Apakah dibutuhkan pengetahuan khusus yang harus dimiliki di jabatan anda ?

<b>JENIS PENGETAHUAN</b>	<b>KEGUNAAN PEGETAHUAN</b>
Contoh : tentang resep roti	Contoh : mengetahui resep roti
..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....	..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....

7. Bagaimana kondisi kerja yang ada dalam jabatan anda saat ini ? (jawaban disilang, boleh pilih lebih dari satu)

- a. Bising
- b. Basah
- c. Ruang berpendingin udara AC
- d. Ruang tidak berpendingin udara AC
- e. Bekerja diluar kantor



f. Bekerja didalam kantor

8. Berdasarkan pengalaman dalam bekerja pada jabatan tersebut, pendidikan apa yang sesuai dengan pekerjaan yang Anda jabat?. (jawaban disilang)

- a. Sekolah Menengah Pertama
- b. Sekolah Menengah Atas (SMA).
- c. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Jurusan .....
- d. Strata 1 Jurusan .....

9. Selain pendidikan *formal*, apakah dibutuhkan pendidikan *non formal*?

Misal kursus, sertifikasi, dll

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

10. Apakah diperlukan pengalaman kerja untuk melakukan pekerjaan Anda? (jawaban disilang)

YA

Alasan jika ya, pengalaman dibidang apa? Dan berapa tahun?

.....  
.....  
.....

TIDAK

Alasan .....

.....  
.....



11. Apakah diperlukan tuntutan mental(misalnya dapat bekerja di bawah tekanan) dalam melakukan pekerjaan Anda ? (jawaban disilang)

YA

TIDAK

Jika ya, tuliskan tuntutan mental dalam pekerjaan Anda :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

12. Apakah pekerjaan Anda membutuhkan aktifitas fisik? Seperti duduk, berjalan, berdiri, mengangkat, dan lain-lain? Deskripsikan secara singkat.

.....  
.....  
.....  
.....

13. Berapa jam Anda bekerja dalam satu hari?

Selama (.....) jam tersebut secara sifit atau 1 hari penuh?

.....  
.....  
.....  
.....

## LAMPIRAN 5

### HASIL KUESIONER DESKRIPSI PEKERJAAN DAN SPESIFIKASI PEKERJAAN PADA RISA CAKE & BAKERY

Nama lengkap : Risatul Muawanah

Jabatan : Manajer

Lama menduduki jabatan : 10 tahun

1. Ceritakan apa saja yang Anda kerjakan dari mulai masuk kerja hingga pulang kerja selama satu hari di Risa Cake & Bakery!

**Jawaban :** Melakukan proses rekrutmen, menyusun laporan bulanan keuangan, mengaji karyawan, mengawasi kegiatan operasional karyawan, menangani kritik dan saran dari konsumen, mengelola akun media social.

2. Apa saja yang menjadi tanggung jawab pada jabatan Anda di Risa Cake & Bakery ?

**Jawaban :** Bertanggungjawab terhadap semua kelancaran operasional bakery.

3. Apa saja kewenangan yang anda miliki dalam jabatan anda saat ini ?

**Jawaban :** Memecat karyawan, melakukan evaluasi kerja/kinerja karyawan.

4. Apa hubungan jabatan anda dengan jabatan lain pada Risa Cake & Bakery ?

**Jawaban :** Semua jabatan, yaitu supervisor, packing, produksi, dan kasir.

5. Untuk melakukan pekerjaan ini dibutuhkan keterampilan apa saja ?

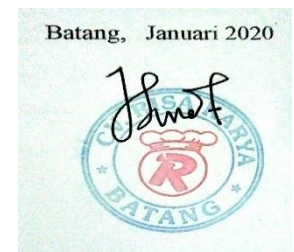
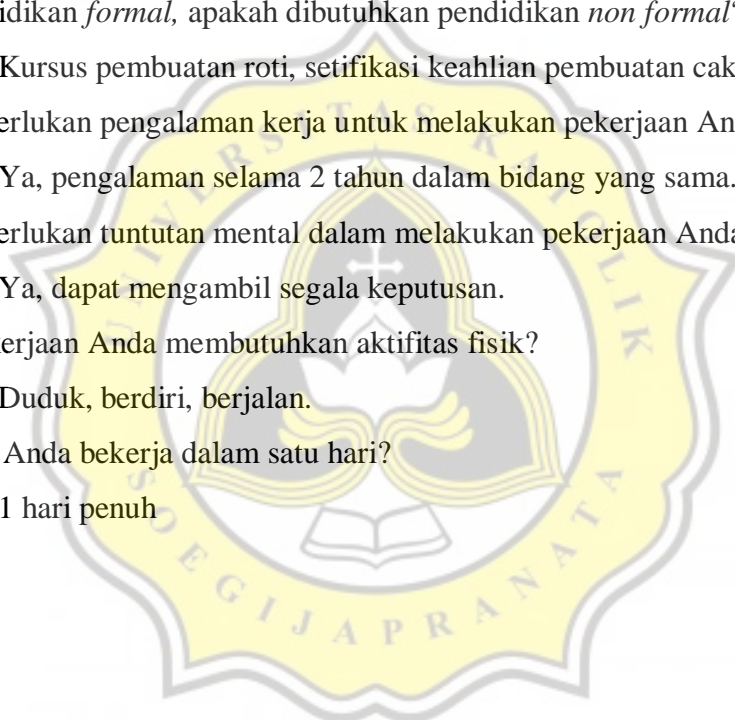
**Jawaban :**

- 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.
- Kerampilan berkoordinasi tugas : mengkoordinasi tugas kepada karyawan agar kegiatan operasional bakery berjalan lancar.

6. Apakah dibutuhkan pengetahuan khusus yang harus dimiliki di jabatan anda ?

**Jawaban :**

- 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.
7. Bagaimana kondisi kerja yang ada dalam jabatan anda saat ini ?  
**Jawaban :** Ruang berpendingin udara AC
8. Berdasarkan pengalaman dalam bekerja pada jabatan tersebut, pendidikan apa yang sesuai dengan pekerjaan yang Anda jabat?.  
**Jawaban :** Strata 1
9. Selain pendidikan *formal*, apakah dibutuhkan pendidikan *non formal*?  
**Jawaban :** Kursus pembuatan roti, setifikasi keahlian pembuatan cake dan bakery.
10. Apakah diperlukan pengalaman kerja untuk melakukan pekerjaan Anda?  
**Jawaban :** Ya, pengalaman selama 2 tahun dalam bidang yang sama.
11. Apakah diperlukan tuntutan mental dalam melakukan pekerjaan Anda ?  
**Jawaban :** Ya, dapat mengambil segala keputusan.
12. Apakah pekerjaan Anda membutuhkan aktifitas fisik?  
**Jawaban :** Duduk, berdiri, berjalan.
13. Berapa jam Anda bekerja dalam satu hari?  
**Jawaban :** 1 hari penuh



## HASIL KUESIONER DESKRIPSI PEKERJAAN DAN SPESIFIKASI PEKERJAAN PADA RISA CAKE & BAKERY

Nama lengkap : Lilik  
Jabatan : Supervisor  
Lama menduduki jabatan : 4 tahun

1. Ceritakan apa saja yang Anda kerjakan dari mulai masuk kerja hingga pulang kerja selama satu hari di Risa Cake & Bakery!

**Jawaban :** Memberi briefing kepada semua karyawan setiap hari sebelum memulai bekerja, membantu manajer mengawasi karyawan, mengontrol ketersediaan bahan-bahan, menegosiasi harga bahan baku dan memilih bahan baku yang berkualitas, membuat rincian dari tagihan supplier, mengontrol peralatan kerja, mengawasi proses produksi, merencanakan proses produksi, memastikan proses produksi sesuai SOP, mengecek jumlah pesanan, menerima rincian pesanan dari kasir.

2. Apa saja yang menjadi tanggung jawab pada jabatan Anda di Risa *Cake & Bakery* ?

**Jawaban :** mengontrol semua kegiatan pada proses produksi

3. Apa saja kewenangan yang anda miliki dalam jabatan anda saat ini ?

**Jawaban :** menegur karyawan jika melakukan kesalahan pada proses produksi, mengatasi apabila terdapat peralatan yang rusak.

4. Apa hubungan jabatan anda dengan jabatan lain pada Risa *Cake & Bakery* ?

**Jawaban :** Dengan atasan yaitu manajer, dan bawahan yaitu bagian packing, produksi, dan kasir

5. Untuk melakukan pekerjaan ini dibutuhkan keterampilan apa saja ?

**Jawaban :**

- Keterampilan organisasi : dapat merencanakan jadwal produksi, memastikan semua bahan dan peralatan yang digunakan tercukupi
- Keterampilan manajemen waktu : untuk memastikan waktu produksi harus efisien dan efektif
- Keterampilan berkomunikasi : dapat berkomunikasi dengan baik terhadap semua karyawan dan atasan.

6. Apakah dibutuhkan pengetahuan khusus yang harus dimiliki di jabatan anda ?

**Jawaban :**

- Pengetahuan Administrasi : dapat membuat laporan produksi setiap hari
- Pengetahuan mengenai peralatan kerja : dapat mengatasi apabila peralatan yang digunakan rusak/bermasalah.
- Pengetahuan mengenai harga barang pokok : agar dapat membeli bahan-bahan apabila stock bahan habis.

7. Bagaimana kondisi kerja yang ada dalam jabatan anda saat ini ?

**Jawaban :** Bising, Ruang berpendingin udara AC, Ruang tidak berpendingin udara AC, Bekerja diluar kantor, bekerja didalam kantor

8. Berdasarkan pengalaman dalam bekerja pada jabatan tersebut, pendidikan apa yang sesuai dengan pekerjaan yang Anda jabat?. (jawaban disilang)

**Jawaban :** Strata 1

9. Selain pendidikan *formal*, apakah dibutuhkan pendidikan *non formal*?

**Jawaban :** Tidak ada

10. Apakah diperlukan pengalaman kerja untuk melakukan pekerjaan Anda?

**Jawaban :** Memiliki pengalaman kerja 2 tahun pada bidang yang sama

11. Apakah diperlukan tuntutan mental dalam melakukan pekerjaan Anda ?

**Jawaban :** YA, dapat mengambil keputusan yang tepat, dapat mengganggu resiko, membuat laporan produksi harus benar dan teliti.

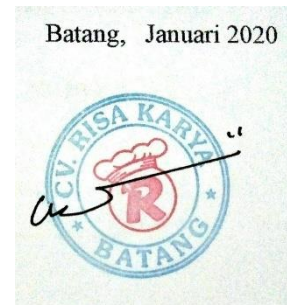
12. Apakah pekerjaan Anda membutuhkan aktifitas fisik?

**Jawaban :** Berdiri, berjalan.

13. Berapa jam Anda bekerja dalam satu hari?

**Jawaban :** 10 jam setiap hari.

Batang, Januari 2020





## HASIL KUESIONER DESKRIPSI PEKERJAAN DAN SPESIFIKASI PEKERJAAN PADA RISA CAKE & BAKERY

Nama lengkap : Susanto  
Jabatan : Produksi Roti  
Lama menduduki jabatan : 5 tahun

1. Ceritakan apa saja yang Anda kerjakan dari mulai masuk kerja hingga pulang kerja selama satu hari di Risa Cake & Bakery!

**Jawaban :** Mengikuti briefing setiap pagi, menyiapkan adonan, mengolah adonan, masukan adonan ke dalam oven, memotong roti sesuai ukuran yang ditetapkan.

2. Apa saja yang menjadi tanggung jawab pada jabatan Anda di Risa Cake & Bakery ?

**Jawaban :** Bertanggungjawab atas roti yang dibuat tidak boleh gosong dan tingkat kematangan harus sesuai.

3. Apa saja kewenangan yang anda miliki dalam jabatan anda saat ini ?

**Jawaban :** Menyingkirkan hasil produksi yang tidak layak untuk dijual.

4. Apa hubungan jabatan anda dengan jabatan lain pada Risa Cake & Bakery ?

**Jawaban :** Dengan atasan yaitu supervisor dan jabatan yang setara yaitu packing.

5. Untuk melakukan pekerjaan ini dibutuhkan keterampilan apa saja ?

**Jawaban :**

- Keterampilan menggunakan peralatan kerja : dapat menggunakan mixer dan oven pada proses produksi.
- Keterampilan mengenai tekstur roti dan jenis tepung : apakah sudah sesuai agar menghasilkan produk yang baik dan bagus.
- Keterampilan menakar bahan : bahan-bahan yang digunakan sesuai takaran yang ditetapkan.

6. Apakah dibutuhkan pengetahuan khusus yang harus dimiliki di jabatan anda ?

**Jawaban :** Pengetahuan mengenai resep-resep roti agar dapat mengetahui resep tiap-tiap roti yang berbeda.

7. Bagaimana kondisi kerja yang ada dalam jabatan anda saat ini ?

**Jawaban :** Bising, ruang tidak berpendingin udara AC.

8. Berdasarkan pengalaman dalam bekerja pada jabatan tersebut, pendidikan apa yang sesuai dengan pekerjaan yang Anda jabat?.

**Jawaban :** SMK Jurusan Tata Boga.

9. Selain pendidikan *formal*, apakah dibutuhkan pendidikan *non formal*?

**Jawaban :** Kursus membuat cake dan bakery.

10. Apakah diperlukan pengalaman kerja untuk melakukan pekerjaan Anda?

**Jawaban :** Ya, memiliki pengalaman minimal 1 tahun

11. Apakah diperlukan tuntutan mental dalam melakukan pekerjaan Anda ?

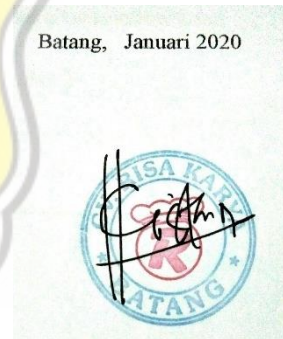
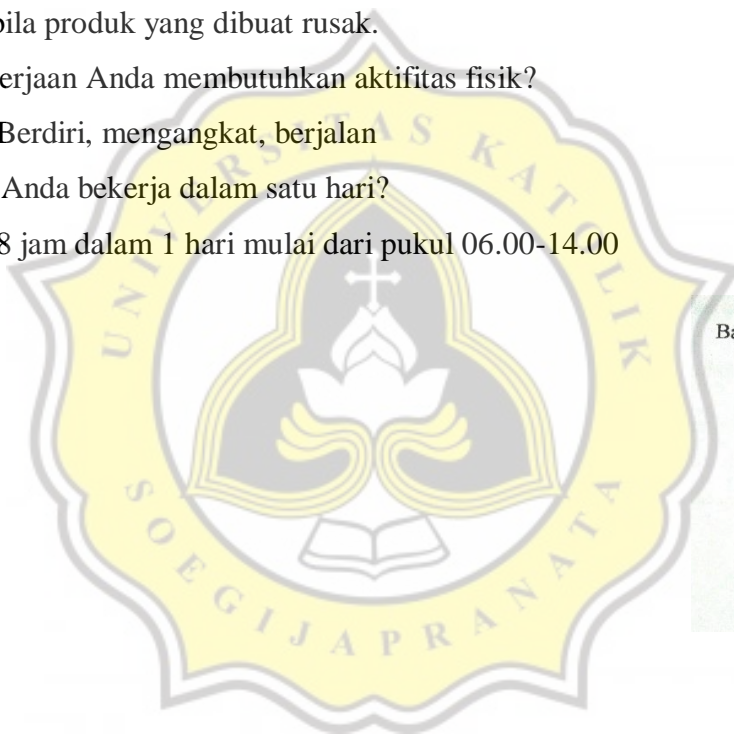
**Jawaban :** Ya, kerja lembur apabila diperlukan, dapat bekerja secara benar dan cepat, ditegur apabila produk yang dibuat rusak.

12. Apakah pekerjaan Anda membutuhkan aktifitas fisik?

**Jawaban :** Berdiri, mengangkat, berjalan

13. Berapa jam Anda bekerja dalam satu hari?

**Jawaban :** 8 jam dalam 1 hari mulai dari pukul 06.00-14.00





## HASIL KUESIONER DESKRIPSI PEKERJAAN DAN SPESIFIKASI PEKERJAAN PADA RISA CAKE & BAKERY

Nama lengkap : Yanto  
Jabatan : Produksi Roti  
Lama menduduki jabatan : 1 tahun

1. Ceritakan apa saja yang Anda kerjakan dari mulai masuk kerja hingga pulang kerja selama satu hari di Risa Cake & Bakery!

**Jawaban :** Membuat adonan roti sesuai takaran yang sudah ditentukan, mencetak adonan sesuai dengan bentuk roti yang akan dibuat, memanggang roti, memberi topping pada roti yang sudah matang.

2. Apa saja yang menjadi tanggung jawab pada jabatan Anda di Risa Cake & Bakery ?

**Jawaban :** Bertanggungjawab terhadap roti yang dibuat sesuai dengan SOP (Standar Operasional Perusahaan).

3. Apa saja kewenangan yang anda miliki dalam jabatan anda saat ini ?

**Jawaban :** Membuat standar roti yang diproduksi

4. Apa hubungan jabatan anda dengan jabatan lain pada Risa Cake & Bakery ?

**Jawaban :** Dengan supervisor dan bagian packing.

5. Untuk melakukan pekerjaan ini dibutuhkan keterampilan apa saja ?

**Jawaban :**

- Keterampilan membentuk roti : dapat membentuk ukuran maupun bentuk roti sesuai dengan jenisnya.
- Keterampilan membuat berbagai jenis roti : dapat membuat jenis baru yang belum ada.

6. Apakah dibutuhkan pengetahuan khusus yang harus dimiliki di jabatan anda ?

**Jawaban :** Pengetahuan mengenai resep roti agar dapat mengetahui resep-resep roti.

7. Bagaimana kondisi kerja yang ada dalam jabatan anda saat ini ?

**Jawaban :** Bising, basah, ruang tidak berpendingin udara AC

8. Berdasarkan pengalaman dalam bekerja pada jabatan tersebut, pendidikan apa yang sesuai dengan pekerjaan yang Anda jabat?.

**Jawaban :** SMK Jurusan Tata Boga

9. Selain pendidikan *formal*, apakah dibutuhkan pendidikan *non formal*?

**Jawaban :** Kursus roti.

10. Apakah diperlukan pengalaman kerja untuk melakukan pekerjaan Anda?

**Jawaban :** Memiliki pengalaman kerja membuat roti selama 3 tahun.

11. Apakah diperlukan tuntutan mental dalam melakukan pekerjaan Anda ?

**Jawaban :** Ya, bekerja dengan cepat, teliti, kerja lembur apabila diperlukan.

12. Apakah pekerjaan Anda membutuhkan aktifitas fisik?

**Jawaban :** Berdiri, mengangkat, berjalan.

13. Berapa jam Anda bekerja dalam satu hari?

**Jawaban :** 8 jam mulai pukul 06.00-14.00



Batang, Januari 2020



## HASIL KUESIONER DESKRIPSI PEKERJAAN DAN SPESIFIKASI PEKERJAAN PADA RISA CAKE & BAKERY

Nama lengkap : Mukhlisin  
Jabatan : Produksi Cake  
Lama menduduki jabatan : 3 tahun

1. Ceritakan apa saja yang Anda kerjakan dari mulai masuk kerja hingga pulang kerja selama satu hari di Risa Cake & Bakery!

**Jawaban :** Mengikuti briefing setiap pagi, menerima jumlah orderan/produksi cake dari supervisor, menakar adonan roti, membuat adonan, mengoven, menghias cake yang sudah jadi.

2. Apa saja yang menjadi tanggung jawab pada jabatan Anda di Risa Cake & Bakery ?

**Jawaban :** Bertanggungjawab membuat cake tepat waktu, bertanggungjawab memastikan cake yang dibuat rasanya pas.

3. Apa saja kewenangan yang anda miliki dalam jabatan anda saat ini ?

**Jawaban :** Menyingkirkan produk gagal.

4. Apa hubungan jabatan anda dengan jabatan lain pada Risa Cake & Bakery ?

**Jawaban :** Dengan supervisor dan bagian packing

5. Untuk melakukan pekerjaan ini dibutuhkan keterampilan apa saja ?

**Jawaban :**

- Keterampilan menghias cake : dapat menghias cake yang kreatif
- Keterampilan menggunakan peralatan : agar dapat tahu cara-cara menggunakan peralatan dalam bakery.

6. Apakah dibutuhkan pengetahuan khusus yang harus dimiliki di jabatan anda ?

**Jawaban :** Pengetahuan mengenai resep cake agar dapat mengetahui resep-resep dalam pembuatan roti.

7. Bagaimana kondisi kerja yang ada dalam jabatan anda saat ini ?

**Jawaban :** Bising, ruang tidak berpendingin udara AC

8. Berdasarkan pengalaman dalam bekerja pada jabatan tersebut, pendidikan apa yang sesuai dengan pekerjaan yang Anda jabat?.

**Jawaban :** SMK Jurusan Tata Boga.

9. Selain pendidikan *formal*, apakah dibutuhkan pendidikan *non formal*?

**Jawaban :** Kursus membuat cake.

10. Apakah diperlukan pengalaman kerja untuk melakukan pekerjaan Anda?

**Jawaban :** Memiliki pengalaman dibidang bakery selama 2 tahun.

11. Apakah diperlukan tuntutan mental dalam melakukan pekerjaan Anda ?

**Jawaban :** Ya, kerja lembur apabila diperlukan, bekerja dengan cepat.

12. Apakah pekerjaan Anda membutuhkan aktifitas fisik?

**Jawaban :** Duduk, berjalan, angkat adonan.

13. Berapa jam Anda bekerja dalam satu hari?

**Jawaban :** 8 jam mulai pukul 06.00 – 14.00



Batang, Januari 2020



## HASIL KUESIONER DESKRIPSI PEKERJAAN DAN SPESIFIKASI PEKERJAAN PADA RISA CAKE & BAKERY

Nama lengkap : Toni  
Jabatan : Produksi Cake  
Lama menduduki jabatan : 3 tahun

1. Ceritakan apa saja yang Anda kerjakan dari mulai masuk kerja hingga pulang kerja selama satu hari di Risa Cake & Bakery!

**Jawaban :** Menyiapkan adonan, menakar adonan, mencampurkan dimesin mixer, menaruh adonan yang sudah jadi kedalam cetakan, mengoven.

2. Apa saja yang menjadi tanggung jawab pada jabatan Anda di Risa Cake & Bakery ?

**Jawaban :** Bertanggungjawab pada cake yang dibuat harus benar (dengan komposisi, rasa, dan bentuk).

3. Apa saja kewenangan yang anda miliki dalam jabatan anda saat ini ?

**Jawaban :** Menyingkitkan produk gagal (akibat gosong maupun bantat)

4. Apa hubungan jabatan anda dengan jabatan lain pada Risa Cake & Bakery ?

**Jawaban :** Dengan supervisor dan bagian packing.

5. Untuk melakukan pekerjaan ini dibutuhkan keterampilan apa saja ?

**Jawaban :**

- Keterampilan menakar bahan-bahan : dapat menakar bahan yang sesuai standar.
- Keterampilan menghias cake : dapat menghias cake agar menarik.
- Keterampilan menggunakan peralatan bakery : menggunakan mixer, pisau, cetakan, oven.

6. Apakah dibutuhkan pengetahuan khusus yang harus dimiliki di jabatan anda ?

**Jawaban :** Pengetahuan mengenai resep cake agar dapat mengetahui resep dalam pembuatan cake.

7. Bagaimana kondisi kerja yang ada dalam jabatan anda saat ini ?

**Jawaban :** Bising, ruang tidak berpendingin udara AC.

8. Berdasarkan pengalaman dalam bekerja pada jabatan tersebut, pendidikan apa yang sesuai dengan pekerjaan yang Anda jabat?.

**Jawaban :** SMK Jurusan Tata Boga.

9. Selain pendidikan *formal*, apakah dibutuhkan pendidikan *non formal*?

**Jawaban :** Kursus pembuatan cake dan roti.

10. Apakah diperlukan pengalaman kerja untuk melakukan pekerjaan Anda?

**Jawaban :** Memiliki pengalaman kerja dibidang bakery selama 5 tahun.

11. Apakah diperlukan tuntutan mental dalam melakukan pekerjaan Anda ?

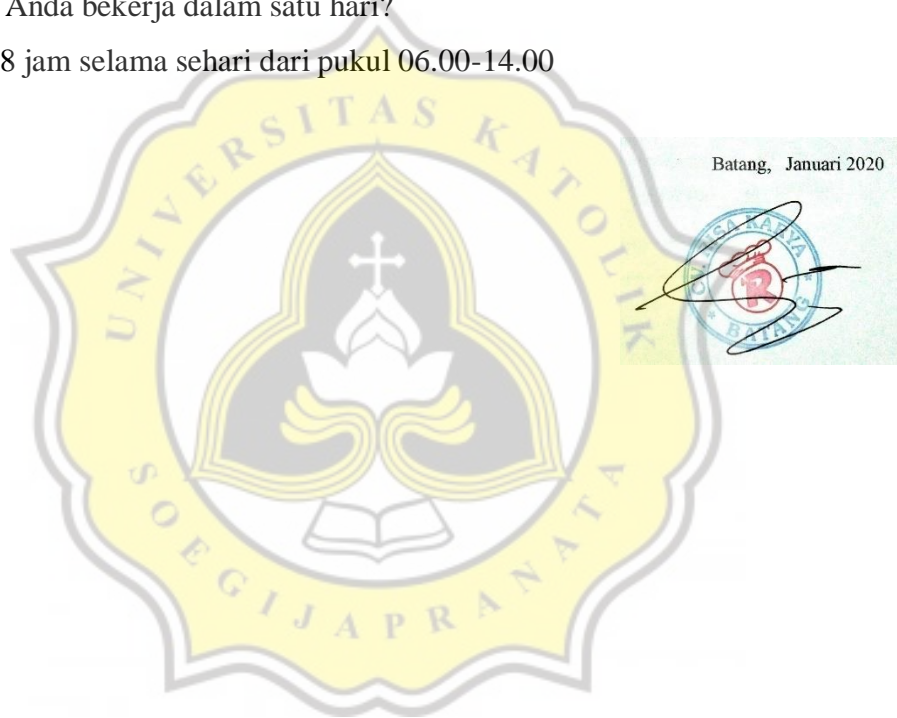
**Jawaban :** Ya, ditegur apabila salah, kerja lembur apabila dibutuhkan.

12. Apakah pekerjaan Anda membutuhkan aktifitas fisik?

**Jawaban :** Duduk, jalan, angkat adonan, berdiri.

13. Berapa jam Anda bekerja dalam satu hari?

**Jawaban :** 8 jam selama sehari dari pukul 06.00-14.00





**HASIL KUESIONER DESKRIPSI PEKERJAAN DAN SPESIFIKASI PEKERJAAN  
PADA RISA CAKE & BAKERY**

Nama lengkap : Ema  
Jabatan : Packing  
Lama menduduki jabatan : 2 tahun

1. Ceritakan apa saja yang Anda kerjakan dari mulai masuk kerja hingga pulang kerja selama satu hari di Risa Cake & Bakery!

**Jawaban :** Briefing, menerima roti/cake yang sudah jadi dari produksi, menyiapkan pembungkus plastik/kardus, menghitung jumlah produksi roti/cake yang sudah dikemas, menyetorkan ke kasir.

2. Apa saja yang menjadi tanggung jawab pada jabatan Anda di Risa Cake & Bakery ?

**Jawaban :** Bertanggungjawab dalam mengemas produk.

3. Apa saja kewenangan yang anda miliki dalam jabatan anda saat ini ?

**Jawaban :** Tidak mempunyai kewenangan.

4. Apa hubungan jabatan anda dengan jabatan lain pada Risa Cake & Bakery ?

**Jawaban :** Dengan produksi dan kasir.

5. Untuk melakukan pekerjaan ini dibutuhkan keterampilan apa saja ?

**Jawaban :** keterampilan dalam mengemas produk dengan cepat dan rapi agar dapat mengemas roti dengan rapi.

6. Apakah dibutuhkan pengetahuan khusus yang harus dimiliki di jabatan anda ?

**Jawaban :** Tidak Ada

7. Bagaimana kondisi kerja yang ada dalam jabatan anda saat ini ?

**Jawaban :** Bising, bekerja didalam kantor.

8. Berdasarkan pengalaman dalam bekerja pada jabatan tersebut, pendidikan apa yang sesuai dengan pekerjaan yang Anda jabat?.

**Jawaban :** SMP

9. Selain pendidikan *formal*, apakah dibutuhkan pendidikan *non formal*?

**Jawaban :** Tidak ada.

10. Apakah diperlukan pengalaman kerja untuk melakukan pekerjaan Anda?



**Jawaban :** Tidak ada yang penting terampil.

11. Apakah diperlukan tuntutan mental dalam melakukan pekerjaan Anda ?

**Jawaban :** Ya, harus teliti dan cekatan.

12. Apakah pekerjaan Anda membutuhkan aktifitas fisik?

**Jawaban :** Duduk, mengangkat, membungkus, dan mengepak

13. Berapa jam Anda bekerja dalam satu hari?

**Jawaban :** 7 jam.



**HASIL KUESIONER DESKRIPSI PEKERJAAN DAN SPESIFIKASI PEKERJAAN  
PADA RISA CAKE & BAKERY**

Nama lengkap : Nur  
Jabatan : Packing  
Lama menduduki jabatan : 2 tahun

1. Ceritakan apa saja yang Anda kerjakan dari mulai masuk kerja hingga pulang kerja selama satu hari di Risa Cake & Bakery!

**Jawaban :** Briefing, menyiapkan bungkus plastic, membungkus roti, menghitung, disetor ke kasir.

2. Apa saja yang menjadi tanggung jawab pada jabatan Anda di Risa Cake & Bakery ?

**Jawaban :** Mengemas roti.

3. Apa saja kewenangan yang anda miliki dalam jabatan anda saat ini ?

**Jawaban :** Tidak ada.

4. Apa hubungan jabatan anda dengan jabatan lain pada Risa Cake & Bakery ?

**Jawaban :** Dengan bagian produksi dan kasir.

5. Untuk melakukan pekerjaan ini dibutuhkan keterampilan apa saja ?

**Jawaban :** Keterampilan mengemas dengan rapi agar rapi.

6. Apakah dibutuhkan pengetahuan khusus yang harus dimiliki di jabatan anda ?

**Jawaban :**

7. Bagaimana kondisi kerja yang ada dalam jabatan anda saat ini ?

**Jawaban :** Bising, bekerja didalam kantor.

8. Berdasarkan pengalaman dalam bekerja pada jabatan tersebut, pendidikan apa yang sesuai dengan pekerjaan yang Anda jabat?.

**Jawaban :** SMP.

9. Selain pendidikan *formal*, apakah dibutuhkan pendidikan *non formal*?

**Jawaban :** Tidak ada.

10. Apakah diperlukan pengalaman kerja untuk melakukan pekerjaan Anda?

**Jawaban :** Tidak, yang penting terampil.

11. Apakah diperlukan tuntutan mental dalam melakukan pekerjaan Anda ?

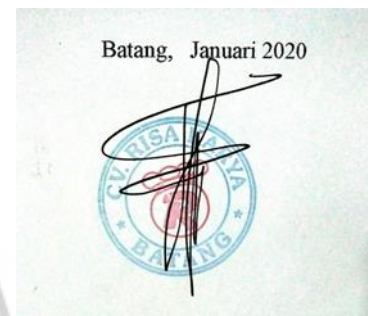
**Jawaban :** Ya, harus cepat.

12. Apakah pekerjaan Anda membutuhkan aktifitas fisik?

**Jawaban :** Duduk, membungkus, mengangkat, berjalan.

13. Berapa jam Anda bekerja dalam satu hari?

**Jawaban :** 7 jam.



**HASIL KUESIONER DESKRIPSI PEKERJAAN DAN SPESIFIKASI PEKERJAAN  
PADA RISA CAKE & BAKERY**

Nama lengkap : Riska  
Jabatan : Packing  
Lama menduduki jabatan : 1 tahun

1. Ceritakan apa saja yang Anda kerjakan dari mulai masuk kerja hingga pulang kerja selama satu hari di Risa Cake & Bakery!

**Jawaban :** Briefing, menyiapkan kardus, menyiapkan (staples, solasi, raffia, plastik), membungkus.

2. Apa saja yang menjadi tanggung jawab pada jabatan Anda di Risa Cake & Bakery ?

**Jawaban :** Mengemas roti.

3. Apa saja kewenangan yang anda miliki dalam jabatan anda saat ini ?

**Jawaban :** Tidak ada.

4. Apa hubungan jabatan anda dengan jabatan lain pada Risa Cake & Bakery ?

**Jawaban :** Dengan bagian produksi dan kasir.

5. Untuk melakukan pekerjaan ini dibutuhkan keterampilan apa saja ?

**Jawaban :** Keterampilan mengemas dengan rapi dapat terkemas dengan rapi.

6. Apakah dibutuhkan pengetahuan khusus yang harus dimiliki di jabatan anda ?

**Jawaban :**

7. Bagaimana kondisi kerja yang ada dalam jabatan anda saat ini ?

**Jawaban :** Bising, basah, bekerja didalam kantor.

8. Berdasarkan pengalaman dalam bekerja pada jabatan tersebut, pendidikan apa yang sesuai dengan pekerjaan yang Anda jabat?

**Jawaban :** SMP.

9. Selain pendidikan *formal*, apakah dibutuhkan pendidikan *non formal*?

**Jawaban :** Tidak ada.

10. Apakah diperlukan pengalaman kerja untuk melakukan pekerjaan Anda?

**Jawaban :** Tidak, yang penting terampil.

11. Apakah diperlukan tuntutan mental dalam melakukan pekerjaan Anda ?

**Jawaban :** Ya, harus cepat

12. Apakah pekerjaan Anda membutuhkan aktifitas fisik?

**Jawaban :** Berjalan, duduk, berdiri, mengangkat.

13. Berapa jam Anda bekerja dalam satu hari?

**Jawaban :** 7 jam.

Batang, Januari 2020



**HASIL KUESIONER DESKRIPSI PEKERJAAN DAN SPESIFIKASI PEKERJAAN  
PADA RISA CAKE & BAKERY**

Nama lengkap : Afifah  
Jabatan : Kasir  
Lama menduduki jabatan : 1 tahun

1. Ceritakan apa saja yang Anda kerjakan dari mulai masuk kerja hingga pulang kerja selama satu hari di Risa Cake & Bakery!

**Jawaban :** Ikut briefing, mengecek stok roti, mengecek orderan sebelum diserahkan ke konsumen, menerima orderan via telp/wa, melayani konsumen di toko, melakukan penghitungan uas kas harian.

2. Apa saja yang menjadi tanggung jawab pada jabatan Anda di Risa Cake & Bakery ?

**Jawaban :** Bertanggungjawab terhadap administrasi keuangan harian.

3. Apa saja kewenangan yang anda miliki dalam jabatan anda saat ini ?

**Jawaban :** Untuk menata produk roti/cake di toko.

4. Apa hubungan jabatan anda dengan jabatan lain pada Risa Cake & Bakery ?

**Jawaban :** Dengan manajer, spv, produksi, dan packing

5. Untuk melakukan pekerjaan ini dibutuhkan keterampilan apa saja ?

**Jawaban :**

- Teliti : menghitung pendapatan
- Komunikasi : dapat berkomunikasi dengan baik dengan konsumen.
- Cepat dan tanggap : cepat dan tanggap melayani konsumen.

6. Apakah dibutuhkan pengetahuan khusus yang harus dimiliki di jabatan anda ?

**Jawaban :** Pengetahuan mengenai jenis roti dan cake agar dapat menjawab pertanyaan konsumen tentang isi roti dan rasa.

7. Bagaimana kondisi kerja yang ada dalam jabatan anda saat ini ?

**Jawaban :** Ruang berpendingin udara AC, bekerja didalam kantor.

8. Berdasarkan pengalaman dalam bekerja pada jabatan tersebut, pendidikan apa yang sesuai dengan pekerjaan yang Anda jabat?.

**Jawaban :** SMA



9. Selain pendidikan *formal*, apakah dibutuhkan pendidikan *non formal*?

**Jawaban :** Tidak ada.

10. Apakah diperlukan pengalaman kerja untuk melakukan pekerjaan Anda?

**Jawaban :** Pengalaman menjadi kasir selama 1 tahun

11. Apakah diperlukan tuntutan mental dalam melakukan pekerjaan Anda ?

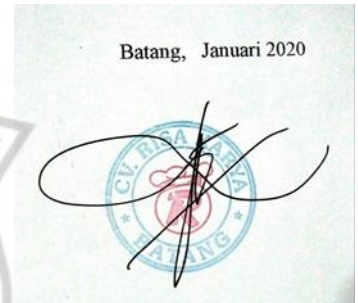
**Jawaban :** Ya, ditegur apabila salah orderan tidak sesuai, harus teliti, dan harus jujur.

12. Apakah pekerjaan Anda membutuhkan aktifitas fisik?

**Jawaban :** Berdiri, melayani konsumen.

13. Berapa jam Anda bekerja dalam satu hari?

**Jawaban :** 6 jam.





## HASIL KUESIONER DESKRIPSI PEKERJAAN DAN SPESIFIKASI PEKERJAAN PADA RISA CAKE & BAKERY

Nama lengkap : Nina  
Jabatan : Kasir  
Lama menduduki jabatan : 1 tahun

1. Ceritakan apa saja yang Anda kerjakan dari mulai masuk kerja hingga pulang kerja selama satu hari di Risa Cake & Bakery!

**Jawaban :** Mengikuti briefing, menerima pesanan orderan via Telepon/WA, melayani konsumen yang datang ke toko, membuat pesanan orderan yang kemudian disampaikan ke SPV, memeriksa stok barang di toko.

2. Apa saja yang menjadi tanggung jawab pada jabatan Anda di Risa Cake & Bakery ?

**Jawaban :** Bertanggungjawab atas semua transaksi penjualan di toko.

3. Apa saja kewenangan yang anda miliki dalam jabatan anda saat ini ?

**Jawaban :** Wewenang mengambil produk roti yang ada di display jika sudah tidak layak/kadaluarsa.

4. Apa hubungan jabatan anda dengan jabatan lain pada Risa Cake & Bakery ?

**Jawaban :** Dengan manajer, spv, produksi, dan packing.

5. Untuk melakukan pekerjaan ini dibutuhkan keterampilan apa saja ?

**Jawaban :**

- Keterampilan komunikasi : dapat berkomunikasi dengan baik dengan konsumen.
- Negosiasi : dapat bernegosiasi dengan konsumen/yang pesan orderan.

6. Apakah dibutuhkan pengetahuan khusus yang harus dimiliki di jabatan anda ?

**Jawaban :** Pengetahuan akuntansi dasar agar dapat menghitung pendapatan dan penjualan harian.

7. Bagaimana kondisi kerja yang ada dalam jabatan anda saat ini ?

**Jawaban :** Ruang berpendingin udara AC, bekerja didalam kantor.

8. Berdasarkan pengalaman dalam bekerja pada jabatan tersebut, pendidikan apa yang sesuai dengan pekerjaan yang Anda jabat?

**Jawaban :** SMA

9. Selain pendidikan *formal*, apakah dibutuhkan pendidikan *non formal*?

**Jawaban :** Tidak ada.

10. Apakah diperlukan pengalaman kerja untuk melakukan pekerjaan Anda?

**Jawaban :** Memiliki pengalaman menjadi kasir 1 tahun.

11. Apakah diperlukan tuntutan mental dalam melakukan pekerjaan Anda ?

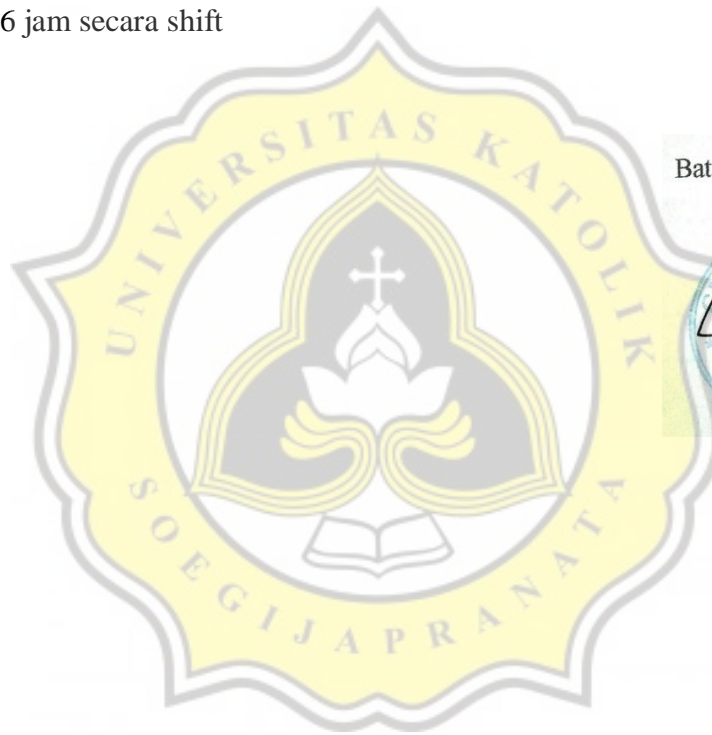
**Jawaban :** Ya, teliti, ditegur bila terjadi kesalahan

12. Apakah pekerjaan Anda membutuhkan aktifitas fisik?

**Jawaban :** Berdiri, melayani konsumen.

13. Berapa jam Anda bekerja dalam satu hari?

**Jawaban :** 6 jam secara shift



Batang, Januari 2020



## HASIL KUESIONER DESKRIPSI PEKERJAAN DAN SPESIFIKASI PEKERJAAN PADA RISA CAKE & BAKERY

Nama lengkap : Yunis  
Jabatan : Kasir  
Lama menduduki jabatan : 2 tahun

1. Ceritakan apa saja yang Anda kerjakan dari mulai masuk kerja hingga pulang kerja selama satu hari di Risa Cake & Bakery!

**Jawaban :** Ikut briefing, memeriksa stok roti di toko, melayani konsumen melakukan pembayaran, membuat laporan transaksi penjualan harian, menghitung penjualan harian, menerima produk yang sudah dikemas oleh bagian packing.

2. Apa saja yang menjadi tanggung jawab pada jabatan Anda di Risa Cake & Bakery ?

**Jawaban :** Bertanggungjawab terhadap penjualan toko.

3. Apa saja kewenangan yang anda miliki dalam jabatan anda saat ini ?

**Jawaban :** Berwewenang dalam penataan produk di toko.

4. Apa hubungan jabatan anda dengan jabatan lain pada Risa Cake & Bakery ?

**Jawaban :** Dengan manajer, spv, produksi, dan packing

5. Untuk melakukan pekerjaan ini dibutuhkan keterampilan apa saja ?

**Jawaban :**

- Menggunakan computer : bisa menggunakan computer untuk pembayaran.
- Komunikasi : dapat memberikan informasi mengenai produk yang dijual.

6. Apakah dibutuhkan pengetahuan khusus yang harus dimiliki di jabatan anda ?

**Jawaban :** Pengetahuan akuntansi dasar dalam membuat laporan penjualan harian.

7. Bagaimana kondisi kerja yang ada dalam jabatan anda saat ini ?

**Jawaban :** Ruang berpendingin udara AC, bekerja didalam kantor.

8. Berdasarkan pengalaman dalam bekerja pada jabatan tersebut, pendidikan apa yang sesuai dengan pekerjaan yang Anda jabat?.

**Jawaban :** SMA

9. Selain pendidikan *formal*, apakah dibutuhkan pendidikan *non formal*?

**Jawaban :** Tidak ada.

10. Apakah diperlukan pengalaman kerja untuk melakukan pekerjaan Anda?

**Jawaban :** Memiliki pengalaman menjadi kasir di toko selama 1 tahun.

11. Apakah diperlukan tuntutan mental dalam melakukan pekerjaan Anda ?

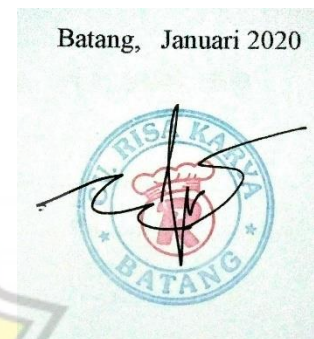
**Jawaban :** Ya, teliti dan cermat.

12. Apakah pekerjaan Anda membutuhkan aktifitas fisik?

**Jawaban :** Duduk, berdiri, melayani konsumen.

13. Berapa jam Anda bekerja dalam satu hari?

**Jawaban :** 6 jam secara shift.



## HASIL KUESIONER DESKRIPSI PEKERJAAN DAN SPESIFIKASI PEKERJAAN PADA RISA CAKE & BAKERY

Nama lengkap : Silvi  
Jabatan : Kasir  
Lama menduduki jabatan : 1 tahun

1. Ceritakan apa saja yang Anda kerjakan dari mulai masuk kerja hingga pulang kerja selama satu hari di Risa Cake & Bakery!

**Jawaban :** Mengikuti briefing, memeriksa stok roti/cake ditoko, membuat orderan pesanan dari konsumen, menyampaikan orderan pesanan ke bagian supervisor, melayani konsumen yang datang ditoko.

2. Apa saja yang menjadi tanggung jawab pada jabatan Anda di Risa Cake & Bakery ?

**Jawaban :** Bertanggungjawab atas seluruh aktifitas ditoko.

3. Apa saja kewenangan yang anda miliki dalam jabatan anda saat ini ?

**Jawaban :** Berwewenang dalam penataan dan pemajangan produk roti dan cake di toko.

4. Apa hubungan jabatan anda dengan jabatan lain pada Risa Cake & Bakery ?

**Jawaban :** Dengan manajer, spv, produksi, dan packing.

5. Untuk melakukan pekerjaan ini dibutuhkan keterampilan apa saja ?

**Jawaban :** berkomunikasi agar dapat komunikasi.

6. Apakah dibutuhkan pengetahuan khusus yang harus dimiliki di jabatan anda ?

**Jawaban :** Pengetahuan akuntansi dasar untuk membuat total pemasukan perhari.

7. Bagaimana kondisi kerja yang ada dalam jabatan anda saat ini ?

**Jawaban :** Ruang berpendingin udara AC, bekerja didalam kantor.

8. Berdasarkan pengalaman dalam bekerja pada jabatan tersebut, pendidikan apa yang sesuai dengan pekerjaan yang Anda jabat?

**Jawaban :** SMA.

9. Selain pendidikan *formal*, apakah dibutuhkan pendidikan *non formal*?

**Jawaban :** Tidak ada.

10. Apakah diperlukan pengalaman kerja untuk melakukan pekerjaan Anda?

**Jawaban :** Memiliki pengalaman menjadi kasir selama 1 tahun.

11. Apakah diperlukan tuntutan mental dalam melakukan pekerjaan Anda ?

**Jawaban :** Ya, bekerja dibawah tekanan dan ketelitian kerja.

12. Apakah pekerjaan Anda membutuhkan aktifitas fisik?

**Jawaban :** Duduk, berdiri.

13. Berapa jam Anda bekerja dalam satu hari?

**Jawaban :** 6 jam secara shift.

Batang, Januari 2020





## LAMPIRAN 6

### HASIL KUESIONER DESKRIPSI PEKERJAAN DAN SPESIFIKASI PEKERJAAN PADA RISA CAKE & BAKERY MENURUT PERSEPSI MANAJER

Jabatan : Supervisor

1. Apa saja yang dikerjakan dari pekerjaan Supervisor dari mulai masuk kerja hingga pulang kerja selama satu hari di Risa Cake & Bakery!

**Jawaban :** Memberikan briefing setiap pagi kepada karyawan, bernegosiasi dengan supplier dalam membeli bahan baku, mengontrol peralatan kerja, mengecek jumlah pesanan, membuat laporan produksi, menerima rincian pesanan konsumen dari kasir, mengontrol ketersediaan bahan baku.

2. Apa saja tanggung jawab yang Supervisor lakukan di Risa *Cake & Bakery* ?

**Jawaban :** Bertanggungjawab pada kegiatan proses produksi, bertanggungjawab terhadap laporan produksi, bertanggungjawab terhadap laporan produksi.

3. Wewenang apa saja yang dimiliki Supervisor?

**Jawaban :** Dapat mengatasi peralatan yang rusak, menegur karyawan.

4. Apakah jabatan Supervisor berhubungan/berkoordinasi dengan jabatan lain?

**Jawaban :** Dengan manajer, packing, produksi, dan kasir.

5. Untuk melakukan pekerjaan, keterampilan apa saja yang dibutuhkan oleh Supervisor?

**Jawaban :**

- Keterampilan berkomunikasi : dapat berkomunikasi kepada karyawan.
- Keterampilan dalam mengatur waktu : agar proses produksi tepat waktu.
- Keterampilan organisasi : agar dapat membuat jadwal produksi dengan baik.

6. Pengetahuan khusus yang harus dimiliki oleh jabatan Supervisor?

**Jawaban :**

- Peralatan Kerja : mengetahui tentang peralatan yang digunakan.



- Mengetahui harga bahan baku : agar dapat membeli bahan baku yang dibutuhkan ketika habis.

7. Bagaimana kondisi kerja Supervisor?

**Jawaban :** Bising, ruang berpendingin udara AC, ruang tidak berpendingin udara AC, bekerja diluar kantor, bekerja didalam kantor.

8. Pendidikan apa yang sesuai dengan jabatan Supervisor?

**Jawaban :** Strata 1

9. Selain pendidikan *formal*, apakah dibutuhkan pendidikan *non formal* untuk jabatan Supervisor?

**Jawaban :** Tidak ada.

10. Apakah diperlukan pengalaman kerja untuk jabatan Supervisor?

**Jawaban :** Minimal 2 tahun dalam bidang yang sama.

11. Apakah diperlukan tuntutan mental dalam melakukan jabatan Supervisor?

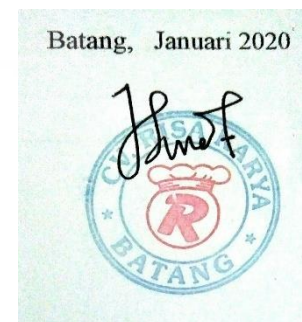
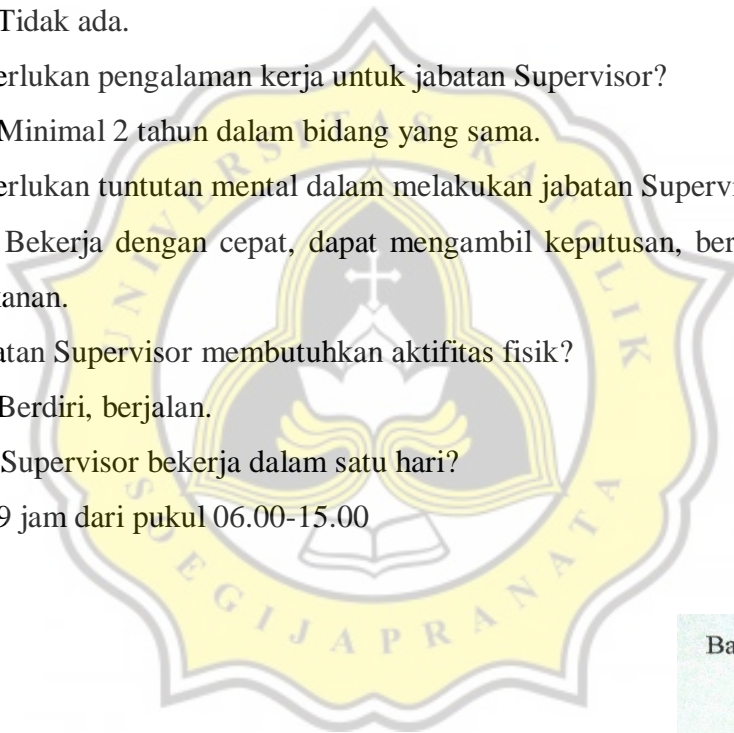
**Jawaban :** Bekerja dengan cepat, dapat mengambil keputusan, beresiko besar, bekerja dibawah tekanan.

12. Apakah jabatan Supervisor membutuhkan aktifitas fisik?

**Jawaban :** Berdiri, berjalan.

13. Berapa jam Supervisor bekerja dalam satu hari?

**Jawaban :** 9 jam dari pukul 06.00-15.00



**HASIL KUESIONER DESKRIPSI PEKERJAAN DAN  
SPESIFIKASI PEKERJAAN PADA RISA CAKE & BAKERY MENURUT PERSEPSI  
MANAJER**

Jabatan : Produksi

1. Apa saja yang dikerjakan dari pekerjaan Produksi dari mulai masuk kerja hingga pulang kerja selama satu hari di Risa Cake & Bakery!

**Jawaban :** Mengikuti briefing setiap sebelum memulai kerja, menyiapkan bahan baku dan peralatan, membuat adonan dan mencetak adonan, memanggang adonan, menghias/memberi topping, mendinginkan produk roti setelah keluar dari oven, menyeter roti yang sudah jadi ke bagian packing, mensortir roti yang layak dikemas.

2. Apa saja tanggung jawab yang Produksi lakukan di Risa *Cake & Bakery* ?

**Jawaban :** Bertanggungjawab terhadap pembuatan roti, bertanggungjawab mengecek roti/cake yang sudah jadi.

3. Wewenang apa saja yang dimiliki Produksi?

**Jawaban :** Menyingkirkan produk yang gagal diproduksi.

4. Apakah jabatan Produksi berhubungan/berkoordinasi dengan jabatan lain?

**Jawaban :** Dengan supervisor, packing

5. Untuk melakukan pekerjaan, keterampilan apa saja yang dibutuhkan oleh Produksi?

**Jawaban :**

- Keterampilan dalam menakar bahan-bahan yang digunakan : agar dapat membuat roti / cake sesuai takaran.
- Keterampilan menggunakan peralatan produksi : agar dapat dengan lancar dan paham menggunakan peralatan produksi.
- Keterampilan menghias cake : agar cake terlihat menarik.

6. Pengetahuan khusus yang harus dimiliki oleh jabatan Produksi?

**Jawaban :** Pengetahuan mengenai resep roti/cake agar dapat mengetahui resep tiap-tiap cake/roti yang dijual.

7. Bagaimana kondisi kerja Produksi?

**Jawaban :** Bising, ruang tidak berpendingin udara AC.

8. Pendidikan apa yang sesuai dengan jabatan Produksi?

**Jawaban :** SMK Tata Boga.

9. Selain pendidikan *formal*, apakah dibutuhkan pendidikan *non formal* untuk jabatan Produksi?

**Jawaban :** Pernah mengikuti kursus pembuatan cake dan roti, mengikuti training yang sudah ditentukan.

10. Apakah diperlukan pengalaman kerja untuk jabatan Produksi?

**Jawaban :** Pengalaman dibidang yang sama minimal 1 tahun.

11. Apakah diperlukan tuntutan mental dalam melakukan jabatan Produksi?

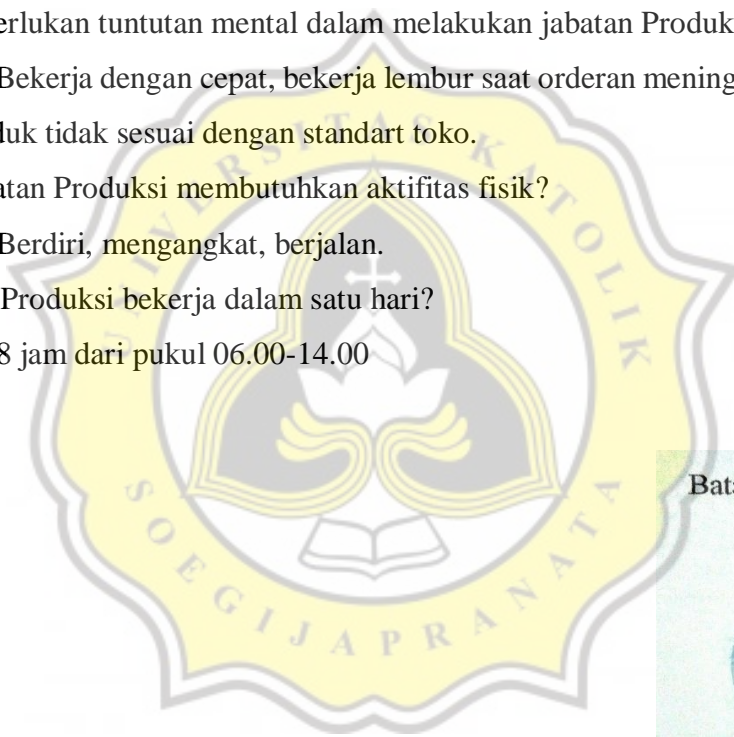
**Jawaban :** Bekerja dengan cepat, bekerja lembur saat orderan meningkat, bersedia ditegur apabila produk tidak sesuai dengan standart toko.

12. Apakah jabatan Produksi membutuhkan aktifitas fisik?

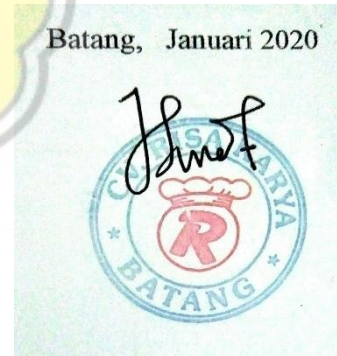
**Jawaban :** Berdiri, mengangkat, berjalan.

13. Berapa jam Produksi bekerja dalam satu hari?

**Jawaban :** 8 jam dari pukul 06.00-14.00



Batang, Januari 2020



**HASIL KUESIONER DESKRIPSI PEKERJAAN DAN  
SPESIFIKASI PEKERJAAN PADA RISA CAKE & BAKERY MENURUT PERSEPSI  
MANAJER**

Jabatan : Packing

1. Apa saja yang dikerjakan dari pekerjaan Packing dari mulai masuk kerja hingga pulang kerja selama satu hari di Risa Cake & Bakery!

**Jawaban :** Mengikuti briefing setiap hari/setiap memulai kerja, menyiapkan pembungkus plastik/kardus, menerima roti yang sudah jadi dari bagian produksi, membungkus/mengemas roti, mengecek/menghitung roti yang sudah dibungkus, mencantumkan tanggal kadaluarsa, menyetorkan roti yang sudah dibungkus ke kasir.

2. Apa saja tanggung jawab yang Packing lakukan di Risa *Cake & Bakery* ?

**Jawaban :** Bertanggungjawab terhadap pengemasan produk roti/cake.

3. Wewenang apa saja yang dimiliki Packing?

**Jawaban :** Tidak ada.

4. Apakah jabatan Packing berhubungan/berkoordinasi dengan jabatan lain?

**Jawaban :** Dengan bagian packing dan kasir.

5. Untuk melakukan pekerjaan, keterampilan apa saja yang dibutuhkan oleh Packing?

**Jawaban :** Mengemas roti/cake dengan rapi dan cekatan agar roti yang dipacking terlihat rapi dan menarik.

6. Pengetahuan khusus yang harus dimiliki oleh jabatan Packing?

**Jawaban :** Tidak ada pengetahuan khusus.

7. Bagaimana kondisi kerja Packing?

**Jawaban :** Bising, bekerja didalam kantor.

8. Pendidikan apa yang sesuai dengan jabatan Packing?

**Jawaban :** SMP

9. Selain pendidikan *formal*, apakah dibutuhkan pendidikan *non formal* untuk jabatan Packing?

**Jawaban :** Tidak dibutuhkan pendidikan non formal.

10. Apakah diperlukan pengalaman kerja untuk jabatan Packing?

**Jawaban :** Tidak diperlukan pengalaman, yang penting teliti dan cekatan.

11. Apakah diperlukan tuntutan mental dalam melakukan jabatan Packing?

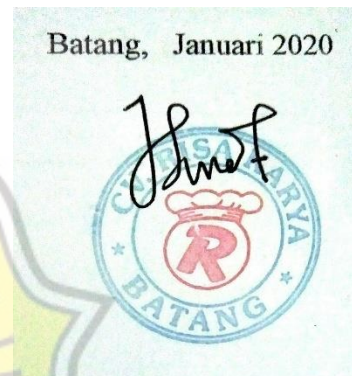
**Jawaban :** Ya, karyawan harus cepat.

12. Apakah jabatan Packing membutuhkan aktifitas fisik?

**Jawaban :** Mengangkat, berjalan, duduk

13. Berapa jam Packing bekerja dalam satu hari?

**Jawaban :** 7 jam.





**HASIL KUESIONER DESKRIPSI PEKERJAAN DAN  
SPESIFIKASI PEKERJAAN PADA RISA CAKE & BAKERY MENURUT PERSEPSI  
MANAJER**

Jabatan : Kasir

1. Apa saja yang dikerjakan dari pekerjaan Kasir dari mulai masuk kerja hingga pulang kerja selama satu hari di Risa Cake & Bakery!

**Jawaban :** Briefing, mengecek stok di toko, menerima orderan dari konsumen lewat WA/telepon, menyampaikan pesanan ke supervisor, melayani konsumen dalam melakukan pembayaran, membuat laporan keuangan harian, menyetorkan uang pada shift selanjutnya, menyetorkan uang pada supervisor/manajer pada saat closing.

2. Apa saja tanggung jawab yang Kasir lakukan di Risa *Cake & Bakery* ?

**Jawaban :** Bertanggungjawab atas proses transaksi dengan konsumen ditoko, bertanggungjawab atas laporan penjualan harian, bertanggungjawab terhadap kebersihan toko, bertanggungjawab atas display harga produk.

3. Wewenang apa saja yang dimiliki Kasir?

**Jawaban :** Menata produk di display, menyingkirkan produk yang sudah tidak layak jual.

4. Apakah jabatan Kasir berhubungan/berkoordinasi dengan jabatan lain?

**Jawaban :** Dengan manajer, supervisor, packing.

5. Untuk melakukan pekerjaan, keterampilan apa saja yang dibutuhkan oleh Kasir?

**Jawaban :**

- Keterampilan berkomunikasi : agar dapat berkomunikasi dengan baik pada karyawan lain maupun konsumen.
- Keterampilan menggunakan computer : agar dapat mengoperasikan komputer dengan baik untuk proses transaksi dengan konsumen.

6. Pengetahuan khusus yang harus dimiliki oleh jabatan Kasir?

**Jawaban :** Mengetahui akuntansi dasar agar dapat membuat arus kas sederhana.

7. Bagaimana kondisi kerja Kasir?

**Jawaban :** Ruang berpendingin udara AC.



8. Pendidikan apa yang sesuai dengan jabatan Kasir?

**Jawaban :** SMA

9. Selain pendidikan *formal*, apakah dibutuhkan pendidikan *non formal* untuk jabatan Kasir?

**Jawaban :** Tidak ada.

10. Apakah diperlukan pengalaman kerja untuk jabatan Kasir?

**Jawaban :** Memiliki pengalaman 1 tahun untuk jabatan yang sama.

11. Apakah diperlukan tuntutan mental dalam melakukan jabatan Kasir?

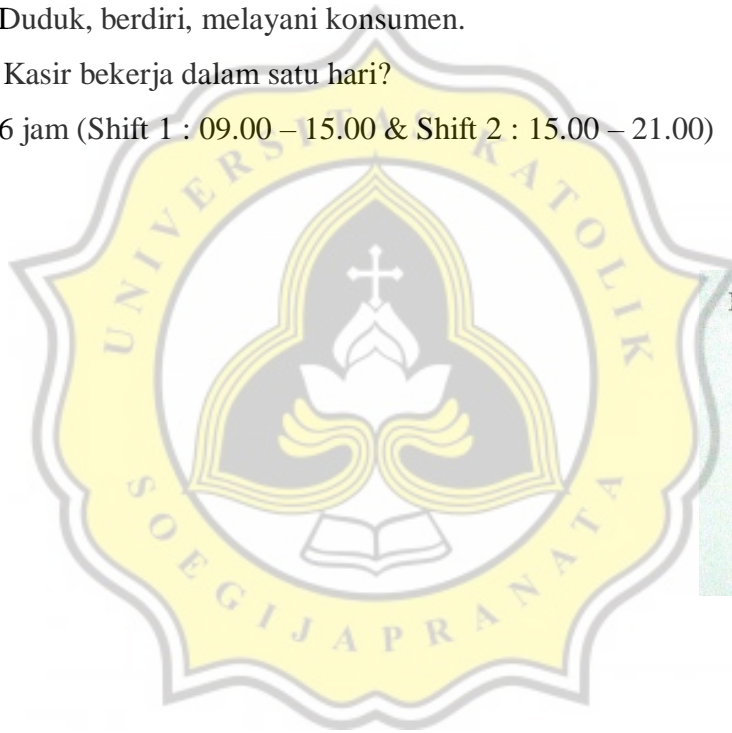
**Jawaban :** Ya, harus jujur, teliti dan bertanggungjawab.

12. Apakah jabatan Kasir membutuhkan aktifitas fisik?

**Jawaban :** Duduk, berdiri, melayani konsumen.

13. Berapa jam Kasir bekerja dalam satu hari?

**Jawaban :** 6 jam (Shift 1 : 09.00 – 15.00 & Shift 2 : 15.00 – 21.00)



Batang, Januari 2020



## LAMPIRAN 7

### HASIL OBSERVASI SEMUA JABATAN

#### 1. Manajer

25 Januari 2020

Manajer berangkat ke bakery jam 08.00 WIB, sesampainya di toko manajer melaksanakan tugasnya sebagai pimpinan bakery yaitu mengawasi kegiatan karyawan. Meneliti laporan harian penjualan yang dibuat kasir pada hari kemarin. Berkoordinasi dengan supervisor apabila terdapat kendala. Manajer menangani kritik dan saran dari konsumen melalui telepon. Pukul 12.00 manajer pulang untuk makan siang. Kemudian kembali lagi pada pukul 13.00. Waktu kerja manajer disini fleksibel karena toko bakery berada disamping rumah. Setelah pukul 16.00 manajer meminta laporan produksi harian kepada supervisor.

#### 2. Supervisor

24 Januari 2020

Supervisor datang ke Bakery pada pukul 05.30 WIB. Mempersiapkan *breafing* kloter pertama yaitu pada karyawan bagian produksi yang memulai pekerjaan pada pukul 06.00 WIB. Merencanakan proses produksi yang akan dilakukan selama 1 hari, berupa roti/cake yang akan dibuat oleh bagian produksi. Jumlah produksi roti/cake tiap hari secara rutin tetap tetapi terdapat tambahan apabila terdapat pesanan/orderan dari konsumen untuk acara kantor, rapat, tasyukuran, dll. Pesanan/orderan dari konsumen disampaikan oleh bagian kasir yang kemudian diatur oleh Supervisor. Sebelum produksi berjalan, supervisor mengontrol peralatan kerja yang akan digunakan apakah siap untuk digunakan atau tidak. Tidak hanya peralatan kerja, supervisor juga mengontrol ketersediaan bahan baku yang akan digunakan. Pada pukul 08.00 supervisor melakukan briefing kepada bagian packing, jumlah roti/cake yang akan dikemas ke dalam kemasan plastik biasa dan dikemas ke dalam kardus. Meminta bagian packing untuk mempersiapkan kemasan plastik/kardus yang akan digunakan. Pada pukul 08.45 supervisor melakukan briefing pada bagian kasir. Supervisor bertugas untuk mengawasi semua karyawan dan memastikan proses produksi sesuai dengan standart operasional Toko. Setiap hari supervisor membuat laporan produksi dan membuat rincian dari tagihan supplier

### **3. Produksi**

Produksi datang pukul 05.45 untuk kemudian mengikuti briefing yang dipimpin oleh Supervisor. Menerima jumlah orderan yang akan diproduksi dari supervisor. Bagian produksi menyiapkan adonan roti dan cake yang akan dibuat hari itu dengan takaran-takaran yang sudah ditentukan. Setiap hari rata-rata memproduksi 200pcs roti dan cake yang diproduksi secara rutin, apabila terdapat pesanan khusus dari konsumen akan menambah produksi sesuai pesanan. Kemudian pukul 06.00 memulai proses produksi roti. Masing-masing memiliki tugas dalam membuat jenis roti. Produksi 1 dan Produksi 2 membuat jenis roti pisang, roti sobek, pisang bolen, dll. Sedangkan produksi 3 dan 4 membuat jenis cake yaitu bolu kukus, black forest, cake ulang tahun, menaruh semua adonan sesuai jenis roti/cake yang akan diproduksi menjadi satu kemudian dioven tetapi ada beberapa yang dikukus. Setelah matang kemudian diberi topping pada roti/cake. Didiamkan ke rak-rak produksi sampai suhu roti menurun. Setelah itu siap untuk diberikan kepada bagian packing untuk dikemas.

### **4. Packing**

Packing datang pukul 08.00 untuk kemudian mengikuti briefing yang dipimpin oleh Supervisor. Menerima instruksi dari supervisor berapa jumlah roti/cake yang akan dikemas ke dalam kardus dan plastik pada hari itu. Yang dilakukan sebelum memulai mengemas, yaitu menyiapkan semua bahan mulai dari plastik, kardus (distaples), solasi, raffia. Kemudian menerima roti/cake yang telah diproduksi bagian produksi. Membungkus dengan rapi kemudian setelah semua selesai melakukan penghitungan jumlah produksi roti/cake yang telah dikemas. Lalu menyetorkan ke bagian kasir.

### **5. Kasir**

26 Januari 2020

Kasir shift 1 datang pada pukul 08.45 untuk melakukan breafing dengan supervisor. Kemudian bersiap untuk membuka toko, menyalakan computer, ac, dan membersihkan toko. Memeriksa stok roti hari kemarin yang masih dipajang didisplay apakah masih layak

atau tidak. Kemudian menerima roti/cake yang sudah dikemas oleh bagian packing. Menata produk roti/cake ke display sesuai dengan tempatnya masing-masing (yang telah terdapat nama produk dan komposisi produk). Menyiapkan dan mengecek pesanan/orderan yang akan diambil oleh konsumen ke toko. Melayani konsumen yang datang ke toko dalam, melayani dalam transaksi pembayaran dengan konsumen. Terdapat telepon/WhatsApp ke toko mengenai orderan konsumen, kasirlah yang mencatatnya direkap dan kemudian menyampaikan ke supervisor jumlah orderan yang dipesan oleh konsumen. Setiap hari kasir membuat laporan penjualan. Pada jam 14.45 kasir shif 2 datang untuk menggantikan kasir shift 1. Meneruskan pekerjaan yang sudah dilakukan pada shift ke 1. Membuat laporan keuangan harian. Jam 21.00 kasir bersiap untuk menutup toko dan melakukan closing. Menyetorkan uang pada supervisor/manajer bila ada pada saat closing.

### Foto Observasi









**4.07%** PLAGIARISM  
APPROXIMATELY

## Report #11010828

BAB I PENDAHULUAN Latar Belakang Penelitian Peran Sumber Daya Manusia masih sangat dibutuhkan organisasi. Walaupun saat ini teknologi berkembang semakin canggih, namun Sumber Daya Manusia merupakan hal yang paling penting dalam keberhasilan sebuah organisasi. Dalam sebuah organisasi, pasti memiliki tujuan yang ingin dicapai yaitu untuk mendapatkan keuntungan. 62

Tentunya hal tersebut tidak terlepas dari peran sumber daya manusia yang ada dalam organisasi tersebut. Oleh karena itu perlu adanya cara dan perencanaan untuk bisa mendapatkan Sumber Daya Manusia yang berkualitas. Perencanaan Sumber Daya Manusia merupakan strategi kompetitif untuk dapat mengurangi ketidakpastian dalam pengelolaan sumber daya manusia untuk dapat mencapai tujuan perusahaan (Bangun 2012:112). Perencanaan Sumber Daya Manusia terdiri dari Perencanaan Kuantitatif dan Perencanaan Kualitatif. Perencanaan Kuantitatif adalah prediksi mengenai jumlah Sumber Daya Manusia yang dibutuhkan (demand), sedangkan perencanaan kualitatif adalah prediksi kualifikasi (persyaratan) Sumber Daya Manusia yang relevan dengan jabatan atau pekerjaan yang membutuhkannya masa depan (Nawawi, 2010:4) Dimana salah satu perencanaan Sumber Daya Manusia adalah perencanaan kualitatif, yaitu perencanaan mengenai kualitas Sumber Daya Manusia yang sesuai dengan