

DAFTAR PUSTAKA

- Alih Bahasa : Hadyana Pujaatmaka. Edisi Keenam. Penerbit PT.Bhuana Ilmu Populer, Jakarta.
- Barnard, C. I. (1973). *The Functions of the Executive*. Cambridge: Harvard University Press.
- Brotoharsojo, Hartanto & Wungu, Jiwo, 2003, Tingkatkan Kinerja Perusahaan dengan MeritSystem, PT. Rajagrafindo Persada, Jakarta.
- Cascio, W. F. (2010). *Managing Human Resources: Productivity, Quality, of Work Life, Profits*. 8th Edition. New York, NY: McGraw-Hill/Irwin.
- Chao, G.T., O’Leary-Kelly, A.M., Wolf, S., Klein, H.J., dan Gardner, P.D. (1994). *Organizational socialization: Its content and consequences*. *Journal of Applied Psychology*, 79,5, 730-743.
- Creswell John.W. (2014). *Penelitian Kualitatif & Desain Riset*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Farnsworth, E. A. (1982). *Contracts*. Boston: Little, Brown.
- Finkelstein, L.M., dan Poteet, M.L. (2007). Best practices in workplace mentoring program, dalam Allen. T.D. dan Eby, L.T. (eds) *The Blackwell Handbook of Mentoring: A Multiple Perspective Approach*. Victoria: Blackwell Publishing.
- Firth, R. (1989), Write a Job Description, *British Medical Journal*, Vol. 298, pp. 1306-1307.
- Fleig-Palmer, Michelle M. (2009). *The Impact of Mentoring retention through Knowledge Transfer, Affective Commitment, and Trust*. July, 2009. University of Negraska, Dissertation.
- Gan, M. and Kleiner, B.H. (2005). How to Write Job Descriptions Effectively, *Management Research News*, Vol. 28 Issue: 8, pp.48-54.

Heathfield, S. (2016), "Job description", Human Resources Management: HR FAQs and Basics and Strategic HR, available at:

http://humanresources.about.com/od/jobdescriptions/g/job_description.htm

(Di akses pada 8 Juli 2024)

<https://formadiksi.um.ac.id/perubahan-pemaknaan-ngopi-dari-old-style-menjadi-kebutuhan-lifestyle-masyarakat-modern/>

(Di akses pada 8 Juli 2024)

Jean Baudrillard, 2023, Perubahan Pemaknaan "Ngopi" dari Old Style Menjadi Kebutuhan Life Style Masyarakat Modern

<https://formadiksi.um.ac.id/perubahan-pemaknaan-ngopi-dari-old-style-menjadi-kebutuhan-lifestyle-masyarakat-modern>

(Di Akses Pada 9 Juli 2024)

Kotler dan Keller, 2002 , Manajemen Pemasaran, Edisi ke 13 Jilid Pertama, Erlangga Jakarta, hlm .143.

Lupiyoadi, 2001, Manajemen Pemasaran Jasa, PT. Salemba Empat Jakarta, hlm.148.

MacNeil, I. R. (1985). Relational contract: What we do and do not know. *Wisconsin Law Review*, 483-525.

Mathis, Robert L. dan John H. Jackson. 2002. Manajemen Sumber Daya Manusia, Edisi Pertama Salemba Empat, Jakarta

Moleong, L. J. (2012). Metodologi Penelitian Kualitatif, Bandung: Remaja Rosdakarya.

Mulyadi. 2013.Sistem Akuntansi, Edisi Ketiga, Cetakan Keempat, Salemba Empat, Jakarta.

Murray, M. (2001). *Beyond the Myths and Magic of Mentoring: How to Facilitate an Effective Mentoring Process (2ed)*. California: Jossey-Bass, Inc.

Roberts, A. (2000). *Mentoring Revisited: a phenomenological reading of the literature, Mentoring and Tutoring*, 8(2):162.

Robinson, S. L., Kraatz, M.S. and Rousseau, D.M. (1994), “Changing obligations and the psychological contract: a longitudinal study”, *Academy of Management Journal*, Vol. 37, pp. 137-53.

Rohr, S.L., (2016), Harnessing the power of the job description, *Human Resource Management International Digest*, Vol. 24, Issue: 6 pp. 8-11.

Shelton, Elizabeth. D.(2006). *An Evaluation of Formal Mentoring Programmers within two South African Organizations*. Rhodes Univesity. Dissertation

Sekaran, U. (2006). *Research Method For Business Buku 1*, Jakarta: Salemba Empat.

Stallwort, Lynn. H. (2003). *Mentoring, Organizational Commitment, and Intention to leave public accounting*. *Managerial Auditin Journal*. Pg.405.

Stephen P. Robbins, 1996. *Perilaku Organisasi, Konsep, Kontroversi dan Aplikasi*.

Sulsel.Idntimes (2024) 807 Kafe Di Makassar Sumbang pendapatan Pajak

Sulsel.idntimes.com/business/economy/dahrul-lobubun/807-kafe-di-makassar-sumbang-pendapatan-pajak-rp55-miliar-pada-2023

Undang – Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan.

Voi.id. (2019). *Kedai Kopi di Indonesia Hampir Mencapai 3.000 Gerai*.

[https://voi.id/berita/925/kedai-kopi-di-indonesia-hampir-mencapai-3-](https://voi.id/berita/925/kedai-kopi-di-indonesia-hampir-mencapai-3-000gerai)

[000gerai](https://voi.id/berita/925/kedai-kopi-di-indonesia-hampir-mencapai-3-000gerai)

LAMPIRAN

Lampiran 1: Profil Karyawan Culminers.ID Coffee & Eatry

PROFIL KARYAWAN CULMINERS.ID COFFEE & EATRY



Nama : Andi Muhammad Zulfikar

Posisi : CEO & Store Ma

Status : *Full-timer*

Latar Belakang :

- CEO HRVD Clothing Shirt
- Mahasiswa Univ. Ciputra Makassar



Nama : Saiful Sudirman

Posisi : Person In Charge

Status : *Full-timer*

Latar Belakang :

- Barista di HRVD Coffee



Nama : Fadhil Muhammad

Posisi : Head Barista

Status : *Full-timer*

Latar Belakang :

- Juara 2 V60 Brew 2024 Makassar



Nama : Andi Fikran S

Posisi : Barista

Status : *Full-timer*

Latar Belakang :

- Mahasiswa Universitas Negeri Makassar
- Juara 3 Art Coffee Latte



Nama : Andika Wicaksono

Posisi : Content Creator

Status : *Part-timer*

Latar Belakang :

- Designer T-shirt HRVD Clothing
- Designer T-shirt Wolf Gang Mania



Nama : Nurjannah

Posisi : Barista

Status : *Part-timer*

Latar Belakang :

- Mahasiswa STIMIK Dipanegara

Nama : Muji Suliswati



Posisi : Kitchen/Dapur

Status : *Full-timer*



Nama : Ilham Kurniawan

Posisi : Kitchen/Dapur

Status : *Full-timer*

Latar Belakang :

- Pernah Bekerja sebagai Kitchen di Kedai Kopi Kenangan
- Mahasiswa Universitas Stiem Bongaya

Lampiran 2: Kontrak Kerja Barista Full Timer



Kontrak Kerja Tekoff Coffee and Tea

Pada hari ini , Kamis, 01 Agustus 2024 , telah ditandatangani **Perjanjian Kerja**, oleh antara:

Nomor KTP :

Nama :

Tempat, tanggal lahir :

Alamat :

Dalam **Perjanjian Kerja** ini dengan kapasitasnya menurut hukum dan mempunyai kewenangan untuk bertindak atas nama [dirinya/badan hukum], yang selanjutnya disebut **Pemberi Kerja**

Dalam **Perjanjian Kerja** ini dengan kapasitasnya menurut hukum dan mempunyai kewenangan untuk bertindak atas nama [dirinya/badan hukum], yang selanjutnya disebut **Pemberi Kerja**

Nomor KTP :

Nama :

Tempat, tanggal lahir :

Alamat :

Dalam **Perjanjian Kerja** ini dengan kapasitasnya menurut hukum dan mempunyai kewenangan untuk bertindak atas nama dirinya sendiri, yang selanjutnya disebut **Pekerja**.

Pemberi Kerja dan **Pekerja**, yang selanjutnya bersama-sama disebut sebagai **Para Pihak**, dengan ini menerangkan terlebih dahulu hal-hal berikut:

PREMIS KONTRAK

Berdasarkan hal di atas, **Para Pihak** sepakat untuk mengadakan **Perjanjian Kerja** dengan ketentuan dan syarat-syarat sebagai berikut:

Pasal 1

RUANG LINGKUP PERJANJIAN

Perjanjian kerja ini berlaku selama 6 (enam) bulan sejak tanggal 01 Agustus 2024 dan berakhir pada tanggal 31 Januari 2025.

Pasal 2

WAKTU DAN JAM KERJA

- (1) Jam kerja efektif ditetapkan 48 (empat puluh delapan) jam dengan jumlah hari kerja 6 (enam) hari setiap minggu.
- (2) Jam kerja harian adalah 8 (delapan) jam setiap hari kerja dan dapat disesuaikan berdasarkan kebutuhan Pemberi Kerja.
- (3) Pekerja memiliki hak untuk izin bekerja karena sakit atau kepentingan lain paling banyak enam (6) hari setiap enam bulan.
- (4) Jangka waktu izin pada ayat (3) dapat diperpanjang berdasarkan kesepakatan Para Pihak

Pasal 3

POSISI KERJA

- 1) Pemberi Kerja menempatkan Pekerja sebagai Barista Full Time di Culminers.ID Coffee & Eatry
- 2) Pemberi Kerja memiliki hak untuk menempatkan Pekerja dalam melaksanakan tugas dan pekerjaan lainnya yang oleh Pemberi Kerja dianggap lebih cocok serta sesuai dengan keahlian yang dimiliki oleh Pekerja.
- 3) Ketentuan pada ayat (2) dilaksanakan berdasarkan kesepakatan Para Pihak

Pasal 4

TUGAS DAN TANGGUNG JAWAB

Tugas dan tanggung jawab Pekerja adalah sebagai berikut:

- (a) Mampu menyajikan minuman dan makanan yang berkualitas secara konsisten untuk customer dengan mengikuti standar resep yang telah ditetapkan.
- (b) Menjunjung tinggi integritas, kejujuran, serta pengetahuan akan budaya, nilai, dan misi perusahaan.
- (c) Mampu menunjukkan sikap tenang pada jam-jam sibuk atau pada kejadian-kejadian darurat untuk menjaga kedai kopi tetap beroperasi sesuai dengan standar yang ada.
- (d) Menunjukkan pelayanan yang memuaskan bagi customer dengan mengutamakan customer serta berusaha menjalin komunikasi dengan customer.
- (e) Mematuhi peraturan yang terkait serta prosedur yang ada, termasuk penanganan uang tunai, keselamatan, dan memastikan keamanan selama setiap shift.
- (f) Mengikuti pedoman kesehatan, dan sanitasi keamanan untuk semua produk.
- (g) Melakukan pengecekan stok barang per jadwal yang ditentukan
- (h) Menjaga kebersihan lingkungan kerja, serta yang utama kebersihan mesin dan alat-alat kopi, dan melakukan *general cleaning* setiap jadwal yang telah ditetapkan.
- (i) Melakukan kalibrasi kopi.
- (j) Melakukan *cupping beans* baru setiap masuk *beans* filter baru.
- (k) Merekomendasikan *beans* untuk dijual kepada customer.

- (l) Mengatur *playlist* lagu kedai agar suasana kedai nyaman dan kondusif.
- (m) Mengisi *order form* yang telah disiapkan.
- (n) Mengisi jadwal shift tiap minggu serta mengadakan evaluasi bersama secara rutin.
- (o) Jika ada acara di kedai, barista wajib membantu tata *layout* kedai.
- (p) Secara berkala merapikan rak buku dan mengembalikan buku-buku pada tempatnya.
- (q) Bertugas menjadi kasir dan menghitung kas setiap harinya.

Pasal 5

UPAH KERJA DAN TUNJANGAN

(1) Upah yang diberikan kepada Pekerja adalah sebagai berikut

(a) Upah Pokok : Rp. 1.900.000. (Rp 79.000 per-*shift*, maks *shift* 6x seminggu)

(b) Tunjangan

(i) Tunjangan Hari Raya : Rp. 500.000

(2) Upah Pokok diberikan kepada Pekerja pada tanggal 1 setiap bulan dimulai pada 1 Agustus 2024 hingga selesainya Perjanjian Kerja.

(3) Jika hari pada tanggal pemberian Upah sebagaimana dimaksud pada ayat (2) jatuh pada hari libur, maka Upah akan diberikan pada hari kerja terakhir sebelum tanggal tersebut.

(4) Bonus diberikan saat hasil penjualan melebihi target yang telah ditetapkan pada bulan yang bersangkutan.

(5) Bonus untuk jabatan Barista diberikan sejumlah 4% dari total *Income* yang kemudian dibagi antar barista Full Time dan Part Time. Perbandingan pembagian bonus adalah 85%-15% untuk barista *full timer*. Total bonus kemudian dibagi sejumlah barista yang ada.

Pasal 6
LARANGAN DAN SANKSI

- (1) Pekerja dilarang melakukan kerja rangkap di perusahaan atau tempat lain di dalam industri yang sama, di manapun juga, selama Perjanjian Kerja ini masih berlaku.
- (2) Pekerja dilarang memberitahukan kepada pihak lain, baik dengan sengaja atau karena kelalaiannya, mengenai:
 - (a) Resep, metode, dan/atau proses pembuatan menu yang ada di Culminers.ID Coffee & Eatry;
 - (b) Informasi mengenai pemasok, data pelanggan, dan/atau informasi finansial yang bersifat rahasia; dan/atau
 - (c) Informasi lainnya yang termasuk ke dalam lingkup Undang-Undang Nomor 30 Tahun 2000 tentang Rahasia Dagang.
- (3) Pekerja wajib untuk mematuhi dan mentaati seluruh peraturan dan tata tertib tertulis maupun tidak tertulis yang ditetapkan oleh Pemberi Kerja.
- (4) Pelanggaran terhadap ketentuan pada ayat (1), (2), dan/atau (3) dapat mengakibatkan Pekerja dikenai sanksi berupa: (a) Peringatan Lisan; (b) Peringatan Tertulis; (c) Pemotongan gaji sebesar setengah gaji perbulan; (d) Skorsing (e) Pemutusan Hubungan Kerja; dan/atau (f) Sanksi lain sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Pasal 7

PEMUTUSAN HUBUNGAN KERJA

- (1) Pemberi Kerja dapat mengakhiri hubungan kerja dengan Pekerja karena pengingkaran Perjanjian Kerja ini dengan memperhatikan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- (2) Dalam hal terjadi pemutusan hubungan kerja, Pekerja wajib menyelesaikan hal-hal yang berhubungan dengan administrasi keuangan, seperti hutang atau pinjaman yang dilakukan Pekerja.

Pasal 8

PENGUNDURAN DIRI

- (1) Dalam hal Pekerja mengajukan pengunduran diri maka Pekerja wajib :
 - (a) Mengajukan surat pengunduran diri paling lambat 30 hari (1 bulan) sebelum waktu pengunduran diri yang telah disetujui oleh Pemberi Kerja;
 - (b) Melaksanakan tugas dan kewajibannya hingga batas waktu pengunduran dirinya berlaku;
- (2) Dalam hal alasan pengunduran diri adalah *force majeure* maka ketentuan pada ayat (1) tidak berlaku.

Pasal 9

PERPANJANGAN PERJANJIAN

Perjanjian Kerja ini dapat diperpanjang dan/atau diperbaharui sesuai dengan ketentuan hukum yang berlaku dengan pemberitahuan sebelumnya berdasarkan kesepakatan Para Pihak.

Pasal 10

HUKUM YANG BERLAKU DAN PENYELESAIAN SENGEKTA

- (1) Perjanjian ini diberlakukan, tunduk, dan ditafsirkan berdasarkan aturan hukum yang berlaku di wilayah Republik Indonesia.
- (2) Jika dikemudian hari timbul sengketa dari Perjanjian Kerja ini, maka Para Pihak akan menyelesaikannya melalui musyawarah dengan tujuan mencapai kesepakatan.
- (3) Musyawarah pada ayat (2) dilakukan paling lama 30 hari.
- (4) Jika setelah melewati batas waktu yang telah ditentukan pada ayat (3) Para Pihak tidak menemukan kesepakatan, maka penyelesaian sengketa dilakukan melalui prosedur hukum yang berlaku dengan memilih kedudukan hukum di Pengadilan Negeri Kota Makassar.

Pasal 11

BATALNYA PERJANJIAN

Perjanjian kerja ini batal dengan sendirinya jika karena keadaan atau situasi yang memaksa (*force majeure*), seperti: bencana alam, pemberontakan, perang, huru-hara, kerusuhan atau peraturan perundang-undangan atau apapun yang mengakibatkan perjanjian kerja ini tidak mungkin lagi untuk diwujudkan.

Pasal 12

BERAKHIRNYA PERJANJIAN

Perjanjian berakhir ketika: (a) Salah satu pihak meninggal dunia; atau (b) Jangka waktu yang telah disepakati dalam perjanjian telah berakhir dan tidak diperpanjang oleh Para Pihak.

Pasal 13
PENUTUP

Ketentuan yang belum diatur dalam Perjanjian Kerja ini, akan diatur lebih lanjut melalui musyawarah dan atau perjanjian lain sepanjang tidak bertentangan dengan Perjanjian Kerja ini.

Demikianlah perjanjian ini dibuat, disetujui, dan ditandatangani dalam rangkap dua, asli dan tembusan bermaterai cukup dan berkekuatan hukum yang sama. Satu dipegang oleh Pemberi Kerja dan lainnya untuk Pekerja.

Dibuat di : Makassar

Tanggal : 01 Agustus 2024

Pemberi Kerja

Pekerja

(_____)

(_____)

Lampiran 2: Tugas Pokok dan Fungsi Manajer

MANAGER

Jam kerja: *full-timer*

Gaji: Rp 2.200.000,-

Tugas Manager:

1. Memantau kelancaran kegiatan operasional

Di Culminers.ID Coffee & Eatry, manajer memiliki kewenangan yang paling tinggi setelah pemilik, sehingga manajer memiliki peranan besar dalam memastikan kelancaran operasional guna menjamin berjalannya bisnis kedai kopi tersebut. Hal ini termasuk didalam penyusunan strategi dan pengambilan keputusan.

2. Mengelola keuangan.

Ukuran slake bisnis Culminers.ID Coffee & Eatry yang termasuk kecil, membuat sumber daya manusianya terbatas, sehingga manajer juga dituntut untuk mampu mengelola keuangan perusahaan dengan baik dan transparan. Hal ini termasuk kedalam pembuatan laporan kueangan bulanan atau tahunan serta pengelolaan keuangan kedai kopi tersebut.

3. Menyelenggarakan *event*

Manajer memiliki tanggung jawab untuk memastikan kelancaran bisnis Culminers.ID Coffee & Eatry. Hal ini termasuk kedalam penyelenggaraan acara untuk meningkatkan pendapatan Culminers.ID Coffee & Eatry.

Lain-lain

1. Kesehatan dan *Safety*

Menjaga kebersihan pada saat bekerja baik diri sendiri dan lingkungan kerja, sesuai dengan standard Culminers.ID Coffee & Eatry yang diberikan pada saat edukasi awal.

2. Kesetaraan

Bekerja sama dengan karyawan lain dengan baik tanpa memandang perbedaan jenis kelamin, suku, ras, atau agama. *Fair treatment* ini juga berlaku di antara para karyawan dan hubungan eksternal (customer dan supplier).

3. *Confidentially*

Setiap karyawan Culminers.ID Coffee & Eatry harus saling terbuka terhadap arus informasi yang ada di dalam manajemen dan tidak diperbolehkan untuk membocorkan atau bertukar informasi yang bersifat *confidential* pada pihak eksternal.

Lampiran 3: Tugas Pokok dan Fungsi PIC

Person In Charge (PIC)

Jam kerja: *full-timer* (8 jam sehari dengan jadwal *shift* **minimal** 4 kali seminggu)

Bertanggung jawab kepada: manager

Gaji: Rp 1.300.000,- (gaji pokok)

Rp 50.000,- (setiap *shift*)

Tugas Utama dari PIC:

1. Melakukan *quality control* dari kopi yang dibuat oleh para barista.
PIC harus memastikan bila kopi dan makanan yang ada di café sesuai dengan standard yang sudah ditentukan Culminers.ID Coffee & Eatry.
2. Memastikan kelancaran operasional.
Head Barista memiliki tugas untuk memberikan *briefing* pada para barista setiap harinya serta memiliki tanggung jawab untuk mengecek persediaan bahan baku untuk pembuatan produk, hal ini termasuk melakukan pembelian bahan baku tersebut. PIC juga memiliki kewajiban untuk memastikan apabila alat-alat pengolahan kopi berjalan sebagaimana fungsinya seminggu sekali.
3. Mengatur jadwal *shift*, *general cleaning*, dan mengevaluasi para barista
PIC harus membuat jadwal *shift* mingguan dan jadwal *general cleaning* bulanan untuk para barista, serta membuat laporan rekap jadwal *shift* dan laporan evaluasi para barista yang nantinya dilaporkan kepada manager setiap bulannya.
4. Melakukan edukasi serta pengenalan lingkungan pada barista baru.
Head Barista akan melakukan rekrutmen apabila terjadi kekosongan posisi di bar dan

bertanggung jawab dalam pengenalan lingkungan kerja awal dan edukasi barista/café responsibilities baru yang mencakup dengan penggunaan alat pengolahan kopi, peracikan kopi agar sesuai standar Culminers.ID Coffee & Eatry serta dapat berinteraksi baik dengan pelanggan.

Fungsi

1. PIC harus siap bertugas menjadi barista dalam keadaan tertentu seperti menggantikan posisi barista yang tidak bisa hadir pada saat itu.
2. Mengkreasikan menu-menu baru dan mengevaluasi menu-menu yang sudah ada.
3. Melakukan studi banding ke kedai kopi lain, dan mengamati perkembangan industry kopi yang ada.
4. Mengadakan event-event untuk meningkatkan popularitas kedai.

Lain-lain

1. Kesehatan dan *Safety*

Menjaga kebersihan pada saat bekerja baik diri sendiri dan lingkungan kerja, sesuai dengan standard Culminers.ID Coffee & Eatry yang diberikan pada saat edukasi awal.

2. Kesetaraan

Bekerja sama dengan karyawan lain dengan baik tanpa memandang perbedaan jenis kelamin, suku, ras, atau agama. *Fair treatment* ini juga berlaku di antara para karyawan dan hubungan eksternal (customer dan supplier).

3. *Confidentially*

Setiap karyawan Culminers.ID Coffee & Eatry harus saling terbuka terhadap arus informasi yang ada di dalam manajemen dan tidak diperbolehkan untuk membocorkan atau bertukar informasi yang bersifat *confidential* pada pihak eksternal.

Lampiran 4: Tugas Pokok dan Fungsi Content Creator

CONTENT CREATOR

Jam kerja: *part-timer* (seminggu 4 kali, 2 jam sekali dating)

Bertanggung jawab kepada: Manager

Gaji: Rp 1.000.000,-

Tugas Utama dari Admin Sosial Media:

1. Secara rutin melakukan *update story* dan halaman yang ada di Instagram kedai dengan informasi yang berkaitan dengan kedai.
2. Mengatur tata *layout* halaman Instagram sehingga dapat menarik customer untuk berkunjung ke kedai.
3. Mampu menulis *caption* yang menarik, jelas, dan informative di setiap foto yang ada di halaman Instagram.
4. Mampu berkomunikasi dengan baik dengan customer melalui sosial media, hal ini termasuk menjawab kolom komentar dengan baik dan sopan.

Lain-lain

1. Kesehatan dan *Safety*

Menjaga kebersihan pada saat bekerja baik diri sendiri dan lingkungan kerja, sesuai dengan standard Culminers.ID Coffee & Eatry yang diberikan pada saat edukasi awal.

2. Kesetaraan

Bekerja sama dengan karyawan lain dengan baik tanpa memandang perbedaan jenis kelamin, suku, ras, atau agama. *Fair treatment* ini juga berlaku di antara para karyawan dan hubungan eksternal (customer dan supplier).

3. *Confidentially*

Setiap karyawan Culminers.ID Coffee & Eatry harus saling terbuka terhadap arus informasi yang ada di dalam manajemen dan tidak diperbolehkan untuk membocorkan atau bertukar informasi yang bersifat *confidential* pada pihak eksternal.

Lampiran 5 : Tugas Pokok dan Fungsi

Barista BARISTA

Jam kerja: *full-timer* (8 jam sehari dengan jadwal *shift* **maksimal** 6 kali seminggu)

part-timer (8 jam sehari dengan jadwal *shift* **maksimal** 4 kali seminggu)

Bertanggung jawab kepada: PIC

Gaji: Rp 50.000,- (setiap *shift*)

Tugas Utama dari Barista:

1. Bertanggung jawab dengan segala hal yang berkaitan dengan pelayanan dan penyiapan makanan.
2. Menyiapkan kopi sesuai dengan standard Culminers.ID Coffee & Eatry.
3. Menjaga kondusi kedai agar tetap nyaman bagi customer.
4. Mampu berinteraksi dengan customer dan membantu kebutuhan yang diperlukan di bar.
5. Memberikan bantuan pada barista baru demi menjaga kualitas menu yang ada di kedai Culminers.ID Coffee & Eatry.

Area Pekerjaan	Rincian Tugas
Barista	<ol style="list-style-type: none">7. Menjadi Lead Barista – hal ini termasuk dalam menyiapkan minuman dan makanan yang di order dengan kreatif dan antusias.8. Memastikan menu yang disediakan pada hari itu sesuai dengan standard Culminers.ID Coffee & Eatry.9. Melakukan kalibrasi dan <i>cupping beans</i>.10. Memastikan kebersihan, kerapian dan higienisan alat-alat pengolahan kopi dan bahan baku.11. Merekomendasikan beans yang dijual di kedai kepada pelanggan.12. Berinteraksi baik dengan customer.

Fungsi

1. Menerima pesanan dan menjadi kasir.
2. Mengatur playlist lagu pada hari itu.
3. Menyipakan makanan yang di order, hal ini termasuk dalam menghangatkan beberapa makanan yang ada di menu.
4. Membantu tata *layout* kedai apabila ada acara.
5. Merapikan rak buku dan mengembalikan buku-buku pada tempatnya secara berkala.
6. Menjadi marketing dengan menawarkan makanan yang tersedia.

Lain-lain

1. Kesehatan dan *Safety*

Menjaga kebersihan pada saat bekerja baik diri sendiri dan lingkungan kerja, sesuai dengan standard Culminers.ID Coffee & Eatry yang diberikan pada saat edukasi awal.

2. Kesetaraan

Bekerja sama dengan karyawan lain dengan baik tanpa memandang perbedaan jenis kelamin, suku, ras, atau agama. *Fair treatment* ini juga berlaku di antara para karyawan dan hubungan eksternal (customer dan supplier).

3. *Confidentially*

Setiap karyawan Culminers.ID Coffee & Eatry harus saling terbuka terhadap arus informasi yang ada di dalam manajemen dan tidak diperbolehkan untuk membocorkan atau bertukar informasi yang bersifat *confidential* pada pihak eksternal.

Lampiran 6: Tugas Pokok dan Fungsi Kitchen/Dapur

KITCHEN/DAPUR

Jam kerja: *Full-timer* (8 jam sehari dengan jadwal *shift* maksimal 6 kali seminggu)

Bertanggung jawab kepada: PIC

Gaji: Rp 1.500.000,-

Tugas Utama dari Admin Sosial Media:

- 1) Menyiapkan bahan makanan dan minuman sesuai dengan standar resep yang telah ditetapkan.
- 2) Memastikan kebersihan dan kerapian area dapur sesuai dengan standar kebersihan.
- 3) Mengelola stok bahan makanan dan minuman, serta melakukan pemesanan jika diperlukan.
- 4) Menjaga dan merawat peralatan dapur agar tetap dalam kondisi yang baik.
- 5) Mematuhi prosedur kesehatan dan keselamatan kerja yang telah ditetapkan.
- 6) Berkoordinasi dengan tim dapur lainnya untuk memastikan kelancaran operasional dapur.
- 7) Melakukan tugas-tugas lain yang diberikan oleh atasan sesuai dengan kebutuhan operasional.

Lain-lain

- 8) Kesehatan dan *Safety*
Menjaga kebersihan pada saat bekerja baik diri sendiri dan lingkungan kerja, sesuai dengan standard Culminers.ID Coffee & Eatry yang diberikan pada saat edukasi awal.
- 9) Kesetaraan
Bekerja sama dengan karyawan lain dengan baik tanpa memandang perbedaan jenis kelamin, suku, ras, atau agama. *Fair treatment* ini juga berlaku di antara para karyawan dan hubungan eksternal (customer dan supplier).
- 10) *Confidentially*
Setiap karyawan Culminers.ID Coffee & Eatry harus saling terbuka terhadap arus informasi yang ada di dalam manajemen dan tidak diperbolehkan untuk membocorkan atau bertukar informasi yang bersifat *confidential* pada pihak eksternal.

Lampiran 7: Pedoman Program Mentoring

Pedoman Program Mentoring

Culminers.ID Coffee & Eatry

A. Deskripsi Umum

a. Nama Program : Program Mentoring Karyawan Baru

b. Latar Belakang :

Program ini merupakan program yang lahir untuk menjaga kualitas dan kompetensi barista di Culminers.ID Coffee & Eatry. Barista merupakan faktor kunci dalam bisnis coffee shop. Oleh karena itu, kualitas barista harus menjadi perhatian lebih bagi manajemen. Program ini diperuntukan bagi karyawan baru yang akan masuk. Keberadaan karyawan baru bisa disebabkan karena adanya karyawan lama yang keluar atau adanya penambahan karyawan. Program ini juga berangkat dari fenomena bahwa tingginya turnover barista, sehingga akan sering terjadi pergantian karyawan. Oleh karena itu, manajemen harus menyiapkan cara yang dapat membuat karyawan baru beradaptasi dengan cepat sekaligus meningkatkan kompetensi sesuai dengan nilai dan standar yang telah ditetapkan oleh Culminers.ID Coffee & Eatry. Sehingga disusunlah program Mentorship bagi karyawan baru.

c. Tujuan:

Tujuan dari program ini adalah untuk mempermudah karyawan baru beradaptasi dengan lingkungan kerja yang baru dan meningkatkan kompetensi karyawan baru sesuai dengan nilai dan standar yang telah ditetapkan. Sehingga pada akhirnya, proses bisnis tidak akan terganggu jika ada karyawan yang akan keluar. Karena karyawan yang akan keluar harus menyiapkan barista pengganti melalui program mentoring

d. Waktu Pelaksanaan :

Waktu pelaksanaan program ini adalah satu bulan sebelum karyawan akan berhenti.

e. Mentor :

Mentee adalah karyawan lama yang bertugas untuk mendampingi karyawan baru dalam

program mentoring

f. Mentee :

Mentee adalah karyawan baru yang sedang belajar mengenai seluruh kemampuan teknik dan non teknis dilingkungan kerja baru,

g. Nama Mentee :

h. Nama Mentor :

B. Tahapan Implementasi Program Mentoring

No	Tahapan	Terlaksana/Tidak
1	Menentukan tujuan dan sasaran program yang dikaitkan dengan tujuan dan sasaran organisasi.	
2	Memilih dan memastikan kesediaan mentor. Mentor yang dipilih harus sesuai dengan kualifikasi yang telah ditentukan	
3	Membangun dan memastikan komitmen mentor	
4	Sosialisasi mengenai tujuan dan manfaat serta hal lain mengenai program kepada mentor dan mentee. Tujuan dari program ini adalah untuk pengembangan kompetensi mentee	
5	Organisasi menentukan pasangan mentor dan mentee	
6	Mentor memberikan feedback terhadap mentee dan mentee melakukan evaluasi terhadap berjalannya proses mentoring	
7	Mentee melakukan <i>review</i> terhadap pelaksanaan mentoring yang sudah dijalani mengenai hal-hal apa saja yang sudah dan belum diperoleh.	

C. Tugas dan Peran Mentor

No	Fungsi dan Peran	Keterangan	Tercapai/Tdk
1	<i>Sponsorship</i>	<i>Sponsorship</i> membantu mentee untuk membangun reputasi, untuk menjadi dikenal dan mendapat kesempatan jabatan tertentu, sehingga ia akan mempersiapkan dirinya untuk posisi yang lebih tinggi	
2	<i>Exposure and Visibility</i>	Mentor memberikan tanggungjawab yang memungkinkan mentee untuk membangun hubungan dengan figur penting di organisasi yang akan memberikan penilaian terhadap potensinya di masa mendatang. Hal ini memungkinkan mentee untuk mempelajari lebih dalam mengenai bagian organisasi yang menjadi minatnya.	
3	<i>Coaching</i>	<i>Coaching</i> meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mentee tentang bagaimana berperan secara efektif di lingkungan perusahaan. Mentor memberikan saran secara spesifik mengenai strategi untuk berhasil dalam menyelesaikan tugas, memperoleh pengakuan, dan menyarankan aspirasi karir.	
4	<i>Protection</i>	<i>Protection</i> adalah saat dimana mentee melakukan kesalahan dalam suatu tugas yang belum dikuasai sepenuhnya dan mentor melindungi dengan cara memberikan penjelasan kepada manajer senior lainnya sehingga mentee terhindar dari penilaian negatif.	
5	<i>Challenging Assignments</i>	Mentor memberikan tugas yang menantang yang terkait dengan bidang kerja departemennya. Pemberian tugas ini memungkinkan mentee mengembangkan kompetensi spesifik, keterampilan, dan pengalaman akan suatu keberhasilan dalam kehidupan profesional.	
6	<i>Role Modeling</i>	Mentee belajar dan berusaha meniru dengan sikap, nilai dan perilaku yang ditampilkan oleh mentor. Sehingga mentor harus menunjukkan sikap dan kinerja terbaik	
7	<i>Acceptance and Confirmation</i>	Mentor memberikan dukungan dan dorongan kepada mentee untuk mengembangkan kompetensinya dalam bekerja. Hal ini mendukung mentee untuk mengalami perilaku baru dan berani mengambil resiko atas kesalahan yang mungkin dilakukan tanpa merasa takut mengalami penolakan.	
8	<i>Counseling</i>	Mentor dan mentee berdiskusi mengenai konflik internal yang dialami mentee yang menghambat dirinya dalam bekerja.	
9	<i>Friendship</i>	Fungsi <i>friendship</i> adalah mencakup interaksi sosial yang menghasilkan pemahaman dan kenyamanan bagi kedua belah pihak. Sehingga hubungan yang terbangun harus memiliki nuansa pertemanan antara mentor dan mentee.	

D. Kompetensi Teknis yang Harus Dicapai

No	Jenis Kompetensi	Tercapai/Tdk	Keterangan
1	Mengetahui dan memahami daftar menu.		
2	Menerima pesanan dan menjadi kasir.		
3	Berinteraksi yang baik dengan customer.		
4	Mengatur kebersihan dan kerapihan alat-alat pengolahan kopi dan bahan.		
5	Menjaga kerapihan dan kebersihan kedai secara keseluruhan.		
6	Mengenal alat-alat untuk membuat minuman.		
7	Mampu menyajikan minuman non kopi.		
8	Mengenal jenis-jenis kopi.		
9	Menguasai teknik penyajian minuman kopi.		
10	Mampu menilai kualitas kopi.		

Keterangan: Kurang/Cukup/Baik

Lampiran 8: Transkrip Wawancara

Pewawancara: Muhammad Alwi Rajab

Narasumber : Andi Muhammad

Zulvikar (Manajer)

P : “Bagaimana struktur organisasi di Culminers.ID ?”

N : “Di Culminers ini strukturnya yang paling tinggi ada CEO, yaitu saya sekaligus store manajer dan ada teman-teman PIC, barista, admin media sosial, kitchen dan barista.”

P : “Berapa jumlah karyawan fulltime dan partime?”

N : “Total karyawan disini ada 8 orang. 1 orang store manajer, 1 orang PIC 3 barista, 2 orang Kitchen, 1 orang admin media sosial.”

P : “Berapa gaji dan bagaimana cara penentuan gaji karyawan?”

N : “Gaji karyawan disini beragam, tentu berbeda disetiap level. Untuk saat ini belum ada acuan yang jelas mengenai besaran gaji bahkan untuk hitungan bonus bagi karyawan.”

P : “Bagaimana profil singkat para karyawan disini?”

N : “Untuk barista, mayoritas adalah mereka yang sudah pernah mengenal kopi. Tapi ada juga yang baru awal banget belajar tentang kopi. Rata-rata barista ini adalah mahasiswa. Ada yang kerja part time ada juga yang full time.”

P : “Bagaimana suasana kerja disini?”

Sejauh ini para karyawan disini merasa nyaman karena suasana yang asik. Kultur pertemanan juga baik, sehienggak membuat para karyawan merasa nyaman.

P : “Apakah jam kerja sesuai dengan aturan dari pemerintah?”

N : “Jam kerja 1 shift, 8 jam kerja.”

P : “Bagaimana sistem rekrutmen karyawan baru?”

N : “Biasanya karyawan baru yang nyari bareng-bareng. Jadi semua barista yang ada ikut bantu nyari. Tapi lebih seringnya lewat rekomendasi karyawan yang ada di Culminers.”

P : “Apa kendala yang sering terjadi ketika melakukan rekrutmen karyawan baru?”

N : “Memilih barista yang sesuai dengan kebutuhan Culminers.”

P : “Apakah ada syarat khusus untuk bekerja disini?”

N : “Tidak ada, yang penting bisa bekerja dalam tim dan mampu menguasai kemampuan tentang perkopian.”

- P : “Apakah pernah terjadi protes yang diajukan oleh para karyawan?”
- N : “Sejauh ini tidak ada, karena sepertinya barista dan karyawan disini nyaman. Gaji pun relatif lebih baik dari pada kedai kopi yang lain.”
- P : “Bagaimana mekanisme training bagi para karyawan baru?”
- N : “PIC yang bertanggungjawab untuk melatih karyawan baru dan didukung oleh semua barista yang lama.”
- P : “Apakah sudah ada strategi untuk menghindari pembajakan barista?”
- N : “Kami masih yakin dengan value dan nama baik Culminers yang sudah terbangun selama ini membuat banyak barista tertarik untuk bekerja di Culminers.”
- P : “Menurut anda, apa yang menjadi masalah paling serius di Culminers ini?”
- N : “Membangun sistem, paling sulit adalah membangun sistem, sehingga menurut saya posisi kunci yang penting adalah manajer, selain itu tidak mudah juga untuk mencari manajer yang mampu mengelola kedai kopi seperti Culminers yang tentu memiliki ciri khas sendiri.”
- P : “Seberapa sering karyawan disini keluar masuk?”
- N : “Lumayan sering, tapi masih tergolong normal. Karena memang kontrak resminya adalah 6 bulan. Hal ini juga tidak lepas dari latar belakang yang kebanyakan mahasiswa.”
- P : “Bagaimana testimoni para karyawan setelah beberapa waktu bekerja disini?”
- N : “Sejauh ini karyawan masih nyaman dan merasa betah di Culminers”
- P : “Biasanya, karyawan baru apakah mereka yang telah memiliki kemampuan sebagai barista atau mulai dilatih dari awal?”
- N : “Mayoritas sudah memiliki pengetahuan dasar, tapi juga ada yang benar-benar dimulai dari awal. Tapi semua karyawan baru tetap harus melalui masa training untuk adaptasi dengan lingkungan dan budaya kerja di Culminers.”
- P : “Berdasarkan interview terhadap karyawan, apakah motivasi karyawan untuk bergabung dengan Culminers?”
- N : “Rata-rata ingin mengembangkan pengalaman didunia barista.”
- P : “Bagaimana tingkat kepercayaan antar karyawan dan karyawan dengan manajer?”
- N : “Konflik-konflik kecil pasti ada, normal lah didalam sebuah organisasi. Namun sampai sekarang tidak ada masalah serius dari hal itu. Semua karyawan di Culminers masih memiliki hubungan yang baik dan tidak mengganggu proses bisnis.”
- P : “Apakah sudah ada SOP bagi para karyawan terkait dengan pelayanan, penyajian,dll?”
- N : “Ada, tapi belum tersusun atau tertulis dengan rapi.”

P : “Apakah ada rencana ekspansi bisnis Culminers.ID Coffe & Eatry ini?”

N : “Ada, Saya punya rencana untuk membuka kedai kopi yang baru, tapi tidak dengan nama Culminers, dengan alasan sharing resiko.”

Pewawancara: Muhammad Alwi Rajab

Narasumber : Fadhil (Barista)

- P : “Fadhil berarti udah berapa lama kerja disini ya?”
- N : “Yaa....sekitar 1 bulan, sejak kemarin bulan puasa.”
- P : “Sebelumnya dimana Dil?”
- N : “Sebelumnya itu saya di Luk Coffee & Book Jogja. 3 tahun aku disana tapi sempetberenti. Jadi dua tahun disana, terus keluar 6 bulanan, lanjut lagi setahun disana sebelum ke sini.”
- P : “memang mau jadi barista Dil? Atau kebetulan aja?”
- N : “Kebetulan sih sebenarnya, dulu kan kuliah aja sepi terus coba, karena masih satu bidang ya sama kuliahku S1 pariwisata jadi ya tertarik ke bidang *hospitality*.”
- P : “Terus pindah ke Culminers ini karena Culminers lagi buka lowongan atau memang berencana pindah?”
- N : “Aku waktu itu diajakin bang Saiful, dia bilang kalau Culminers lagi butuh barista, ya sudah kesini. Udah lama juga kan di Luk, jadi biar ganti suasana juga.”
- P : “Kalau sejauh ini sama lingkungan kerja Culminers gimana Dil? Betah enggak?”
- N : “Disini tuh enak, enggak kayak kerja, kayak main. Temen-temen kerjanya juga cepet deket dan enaknya disini tuh udah ada bapak-bapak yang bantuin sapu, ngepel, jadi barista itu kerjanya murni bikin minuman, kue-kue atau makanan pun tienggakl masukin ke microwave kalo pizza, cake tinggal sajiin aja.”
- P : “Betah ya berarti Dil. Terus rencana kedepan itu masih akan disini terus atau ada rencana lain?”
- N : “Akhir tahun kayaknya mau balik ke Bulukumba, setelah 6 bulan selesai disini. Bapak ibu buka hotel di Bulukumba dan aku disuruh bantu-bantu dulu paling enggakk sampe *settle* hotelnya, kan karena aku pariwisata juga. Jadi rencana paling deket itu sih.”
- P : “Rencana kedepan itu berarti ya, bantu bapak ibu di Bulukumba untuk jalanin bisnis keluarga.”
- N : “Iya ini masih konstruksi sih tapi mendekati akhir bulan targetnya udah selesai dan siap mulai terima tamu.”
- P : “Oke Dil, segitu dulu aja kali ya ngobrolnya terima kasih.”
- N : iya

Pewawancara : Muhammad Alwi Rajab

Narasumber : Saiful Sudirman (PIC)

P : “Kak Ipul udah lama kah kerja disini?”

N : “Udah, aku disini dari awal berdiri.”

P : “Sebelumnya kerja di mana?”

N : “Sebelumnya aku kerja di HRVD Coffee. Trus suka ikut kejuaraan juga.”

P : “Kak Ipul betah kerja disini? Berat enggak sih kerjanya?”

N : “Betah, soalnya kerjaan disini itu ringan. Enggak berasa kaya kerja malah. Berasa kaya main aja.”

P : “Maksudnya?”

N : “Maksudnya kerjaan disini enggak kaya di kedai kopi lain, ringan banget. Contohnya kaya bersihin kamar mandi, nyapu taman sama ngepel tiap pagi, itu semua ada yang ngerjain. Sedangkan di kedai kopi lain, itu udah masuk tugas barista.”

P : “Emang tugas Kak Hilmi ngapain aja kah?”

N : “Tugas aku tuh ya ngontrol *quality* minuman, bikin jadwal shift, ngecek mesin. banyak sih, nanti aku jelasin di angketnya.”

P : “Yang belanja kebutuhan bar, Kak Ipul, juga?”

N : “Iya, tapi, kaya susu sama sirup kita udah ada *supplier*-nya. Mereka yang dateng nganterin. Cuma kalau kopi yang beli aku kalo enggak Fadil kadang.”

P : “Disini enggak ada tekanan Kak?”

N : “Enggak ada. Disini santai semua.”

P : “Kalau lingkungan kerja disini gimana mas?”

N : “Enak kok lingkungan kerjanya, nyantai, udah kaya teman aja semua.”

P : “Kak Ipul, rencana kedepannya apa? Mau tetep disini?”

N : “Belum ada kepikiran sih aku buat pindah.”

P : “Enggak mau nyoba ke coffee shop gede gitu, kaya Starbucks?”

N : “Enggak ah, disana jam kerjanya ribet, enggak fleksibel kaya disini. Ini enak nya kerja disini. Masuknya terserah, asal sesuai sama jam kerjanya, soalnya aku kan enggak terikat harus masuk pas jam buka atau jam tutup. Kecuali kalau ada yang ngga bisa datang, aku deh yang gantiin.”

P : “Ooh gitu, Oke deh Kak, makasih yak
waktunya,”

N : “Iya, sama-sama.

Lampiran 9: Struktur Gaji

Keputusan Gubernur Sulawesi Selatan Nomor 2870/XI/2022 Upah Minimum Provinsi

No	Kabupaten/Kota	Upah Minim Kota/Kabupaten
1	Kota Makassar	Rp 3.561.580,-
2	Kabupaten Gowa	Rp 3.385.145,-
3	Kabupaten Maros	Rp 3.440.000,-
4	Kabupaten Pangkep	Rp 3.426.000,-
5	Kabupaten Takalar	Rp 3.432.000,-

Daftar Gaji Karyawan Tekoff Coffee and Tea

No	Nama	Gaji/Upah	Waktu Kerja	Persen Bonus
1	Andi Muhammad Zulfikar	Rp 2.500.000,-	Full Time	-
2	Saiful Sudirman	Rp 2.100.000,-	Full Time	-
3	Andika Wicaksono	Rp 1.000.000,-	Part Time	-
4	Ilham Kurniawan	Rp 1.500.000,-	Full Time	-
5	Muji Suliswati	Rp 1.500.000,-	Full Time	-
6	Fadil Muhammad	Rp 1.900.000,-	Full Time	85%
7	Andi Fikran S	Rp 1.900.000,-	Full Time	85%
8	NurJannah	Rp 1.000.000,-	Part Time	15%

Keterangan:

3. Bonus di dapatkan dari penjualan yang telah melampaui target penjualan.
4. Target Penjualan selama satu bulan yaitu Rp 50.000.000,-.

Bonus yang ditetapkan adalah 4% dari total keuntungan yang telah melampaui target. Sebagai contoh penjualan pada bulan Juli sebesar Rp 55.000.000,- yang berarti mereka memiliki pemasukan lebih sebesar Rp 5.000.000,- dan akan dialokasikan 4% untuk bonus pada bulan tersebut, kemudian pada bulan yang sama terdapat empat orang barista, dua orang bekerja dengan status *full-timer* dan dua orang bekerja dengan status *part-timer*.

Masing-masing dari barista akan menerima bonus bulanan sebesar:

$$\text{Bonus} : 5.000.000 \times 4\% = 200.000$$

$$\text{Full-timer} : 200.000 \times 85\% = 170.000$$

setiap orang akan mendapat Rp 85.000,- ($170.000 / 2$)

- Fadil : Rp 85.000,-
- Fikran : Rp 85.000,-

$$\text{Part-timer} : 200.000 \times 15\% = 30.000$$

- Jannah : Rp 15.000,-