

BAB V

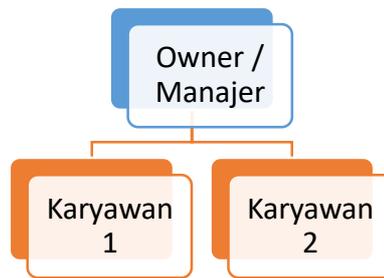
ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN

5.1 Struktur Organisasi

Robbins (2007) mendefinisikan struktur organisasi sebagai penentuan bagaimana pekerjaan dibagi, dan dikelompokkan secara formal. Sedangkan menurut maxmanroe.com, definisi struktur organisasi adalah sebuah susunan berbagai komponen atau unit-unit kerja dalam sebuah organisasi yang ada di masyarakat. Dengan adanya struktur organisasi maka kita bisa melihat pembagian kerja dan bagaimana fungsi atau kegiatan yang berbeda bisa dikoordinasikan dengan baik. Selain itu, dengan adanya struktur tersebut maka kita bisa mengetahui beberapa spesialisasi dari sebuah pekerjaan, saluran perintah, maupun penyampaian laporan.

5.1.1 Tabel Struktur Organisasi

Berikut merupakan tabel atau peta struktur organisasi. Tujuan dibentuknya tabel atau peta struktur organisasi ini adalah agar memperjelas struktur yang terdapat dalam Swytea dari owner, manajer, hingga karyawan. Tabel struktur organisasi pun berguna untuk memperjelas job description atau dengan kata lain tugas, wewenang, dan tanggung jawab dari suatu jabatan tiap-tiap individu.



Gambar 5.1 Struktur Organisasi Usaha Swytea

Sumber : Analisa Internal (2020)

5.1.2 Analisis Pekerjaan

Bangun (2012:74) *Job analysis* atau analisis pekerjaan adalah proses sistematis untuk mengenal karakteristik suatu pekerjaan. Perusahaan bisa mendapatkan informasi suatu pekerjaan yang diperoleh melalui *job analysis* mencakup tugas-tugas, wewenang, dan tanggung jawab yang dituntut suatu pekerjaan. Penulis melakukan analisis pekerjaan terhadap karyawan Swytea menurut keterampilan, kemampuan, dan kapasitas tiap-tiap karyawan. Hal ini perlu dilakukan agar pekerjaan yang dilakukan oleh para karyawan bisa efektif dan efisien dalam menjalankan usaha Swytea. Analisis Pekerjaan perlu dilakukan agar bisa menentukan rincian dari Deskripsi Pekerjaan (*Job Description*) dan Spesifikasi Pekerjaan (*Job Specification*). Berikut pembahasannya.

5.1.3 Deskripsi Pekerjaan (*Job Description*)

Job description (uraian pekerjaan) adalah informasi tertulis yang menguraikan tugas dan tanggung jawab, kondisi pekerjaan, hubungan pekerjaan, dan aspek-aspek pekerjaan pada suatu jabatan tertentu dalam organisasi. “Rincian

pekerjaan yang berisi informasi menyeluruh tentang tugas atau kewajiban, tanggung jawab, dan kondisi-kondisi yang diperlukan apabila pekerjaan tersebut dikerjakan.” (Siswanto, 2002). Menurut struktur organisasi yang dimiliki Swytea, ada 3 orang yang berperan dalam menjalankan usaha Swytea yaitu *Owner/Manajer*, Karyawan 1, dan Karyawan 2. Berikut uraian deskripsi pekerjaan tiap-tiap individu :

1. Owner / Manajer

Di sini owner merangkap tugas sebagai manajer bagi para karyawan Swytea.

➤ *Job Description* (Deskripsi Pekerjaan) **Owner / Manajer** :

- a. Mengkoordinasikan setiap kegiatan yang telah dilimpahkan kepada karyawan.
- b. Mengkoordinasikan setiap kegiatan Swytea yang berhubungan dengan pihak luar.
- c. Mengendalikan dan melaksanakan pengawasan kegiatan operasi Swytea.
- d. Mengelola keuangan usaha Swytea.
- e. Mengangkat atau memberhentikan karyawan, memberikan gaji karyawan, dan mengevaluasi pekerjaan karyawan.
- f. Menentukan jumlah dari macam barang yang akan diproduksi.
- g. Bertanggung jawab penuh di dalam mengkoordinir para karyawan dan memberikan pengarahan dalam melaksanakan tugas sesuai dengan SOP (*Standard Operating Procedure*), rencana dan tujuan dari usaha Swytea.

- h. Bertanggung jawab atas pelaksanaan pembelian bahan-bahan agar rencana operasi usaha Swytea dapat dipenuhi.
- i. Memegang akun media sosial dari usaha Swytea (*Line, Instagram, dan Whatsapp*).

2. Karyawan 1

Di sini karyawan 1 mencakup banyak hal pekerjaan yang berkaitan satu sama lainnya, sehingga tidak dapat dinamakan seperti misal pramusaji saja atau kasir saja. Karena karyawan 1 ini merupakan tenaga kerja *part time*.

- *Job Description* (Deskripsi Pekerjaan) **Karyawan 1** :
 - a. Membuka *stand* Swytea setiap pagi pk 08.45.
 - b. Melakukan proses pengecekan terhadap uang kas yang ada di kasir Swytea (harus berjumlah Rp 100.000,00 dalam bentuk pecahan).
 - c. Melakukan persiapan sebelum *stand* Swytea dibuka dengan melakukan pembersihan rutin terhadap *stand* Swytea (menyapu, mengepel, mengelap kaca dan pembersihan terhadap perabotan lainnya).
 - d. Mempersiapkan bahan-bahan dan alat-alat yang akan digunakan untuk berjualan sesuai SOP (*Standard Operating Procedure*) yang telah dibuat oleh Swytea.
 - e. Melayani transaksi pemesanan konsumen dengan ramah.
 - f. Menerima pembayaran pesanan konsumen Swytea.
 - g. Melakukan proses produksi pembuatan minuman Swytea sesuai dengan SOP (*Standard Operationg Procedure*).

3. Karyawan 2

Di sini karyawan 2 mencakup banyak hal pekerjaan yang berkaitan satu sama lainnya, sehingga tidak dapat dinamakan seperti misal pramusaji saja atau kasir saja. Karena karyawan 2 ini merupakan tenaga kerja *part time*.

➤ *Job Description* (Deskripsi Pekerjaan) **Karyawan 2** :

- a. Melayani transaksi pemesanan konsumen dengan ramah.
- b. Menerima pembayaran pesanan konsumen Swytea.
- c. Melakukan proses produksi pembuatan minuman Swytea sesuai dengan SOP (*Standard Operating Procedure*).
- d. Melakukan pembersihan sebelum *stand* Swytea ditutup.
- e. Melakukan proses pengecekan terhadap uang kas yang ada di kasir Swytea sebelum karyawan pulang (harus berjumlah Rp 100.000,00 dalam bentuk pecahan).
- f. Menyerahkan / menyetorkan uang yang di dapat dari hasil usaha Swytea per harinya ke *owner* / manajer.

5.1.4 Spesifikasi Pekerjaan (*Job Specification*)

Menurut Cooper dan Rothman (2013:124) spesifikasi pekerjaan adalah penjelasan tertulis tentang persyaratan terendah yang sanggup dilakukan oleh pekerja untuk melakukan pekerjaan dengan efektif. Hal tersebut termasuk

kemampuan pekerja, pengetahuan, sifat, dan kriteria lainnya yang diperlukan untuk melakukan pekerjaan yang diberikan dengan efektif. Seorang karyawan akan mau dan mampu bekerja dengan baik jika ia ditempatkan pada posisi jabatan yang sesuai dengan minat dan kemampuannya serta kebutuhannya dapat terpenuhi dengan ia melakukan pekerjaan itu. Penulis membuat spesifikasi pekerjaan untuk 3 orang yang memegang usaha Swytea, yaitu owner / manajer, karyawan 1, dan karyawan 2.

2. Berikut uraiannya :

1. **Owner / Manajer :**

- a. Minimal Pendidikan S-1
- b. Umur maximal 50 tahun
- c. Pria atau wanita
- d. Merupakan pribadi yang kreatif, ulet, dan pantang menyerah.
- e. Memiliki kemampuan dalam manajemen.
- f. Diutamakan yang memiliki pengalaman dalam kepemimpinan suatu organisasi.
- g. Sehat jasmani dan rohani.
- h. Memiliki ketertarikan dalam bidang kuliner, terkhusus dalam bagian minuman.
- i. Memiliki keterampilan dalam berkomunikasi dengan baik.

2. **Karyawan 1**

- a. Minimal Pendidikan SMA.
- b. Umur maximal 30 tahun.

- c. Pria atau wanita.
- d. Merupakan pribadi yang kreatif, ulet, dan pantang menyerah.
- e. Memiliki kepribadian yang rapi dan bersih.
- f. Diutamakan yang memiliki pengalaman dalam kepemimpinan suatu organisasi.
- g. Sehat jasmani dan rohani.
- h. Memiliki ketertarikan dalam bidang kuliner, terkhusus dalam bagian minuman.
- i. Memiliki keterampilan dalam berkomunikasi dengan baik.
- j. Mampu bekerja dalam tim.
- k. Jujur dan bertanggung jawab.
- l. Bersedia mematuhi peraturan yang ada.
- m. Cepat tanggap.

3. Karyawan 2

- a. Minimal Pendidikan SMA.
- b. Umur maximal 30 tahun.
- c. Pria atau wanita.
- d. Merupakan pribadi yang kreatif, ulet, dan pantang menyerah.
- e. Memiliki kepribadian yang rapi dan bersih.
- f. Diutamakan yang memiliki pengalaman dalam kepemimpinan suatu organisasi.
- g. Sehat jasmani dan rohani.

- h. Memiliki ketertarikan dalam bidang kuliner, terkhusus dalam bagian minuman.
- i. Memiliki keterampilan dalam berkomunikasi dengan baik.
- j. Mampu bekerja dalam tim.
- k. Jujur dan bertanggung jawab.
- l. Bersedia mematuhi peraturan yang ada.
- m. Cepat tanggap.

5.1.5 Rekrutmen

Rekrutmen merupakan usaha mencari dan mempengaruhi tenaga kerja, agar mau melamar lowongan pekerjaan yang ada dalam suatu organisasi (Hasibuan, 2008). Dalam menjalankan usaha Swytea, penulis memerlukan 2 orang karyawan untuk membantu penulis. Oleh sebab itu, penulis membuka lowongan pekerjaan kepada masyarakat di koran maupun media sosial. Hal ini dilakukan penulis untuk dapat mengisi posisi karyawan yang dibutuhkan penulis. Selanjutnya, penulis akan melakukan tahap-tahap seleksi terhadap calon tenaga kerja. Penulis akan mencari calon tenaga kerja yang paling potensial sebanyak 10 orang, kemudian penulis akan mewawancara mereka. Sampai pada akhirnya penulis menemukan 2 dari 10 orang yang paling berkualitas dan mengumumkan kepada mereka kapan mereka sudah bisa mulai bekerja. Penulis hanya melakukan perekrutan secara eksternal. Dikarenakan penulis menginginkan adanya profesionalisme dalam bekerja. Jadi lebih baik merekrut orang yang tidak pernah penulis kenal sebelumnya.

5.1.6 Seleksi

Menurut Agus Sunyoto (2008:48) proses seleksi adalah usaha menjangking dari mereka yang dianggap nantinya bisa menyesuaikan diri dengan pekerjaan yang ditawarkan, mereka dianggap dapat memperlihatkan unjuk kinerja yang diharapkan oleh para pimpinan organisasi. Penulis melakukan seleksi terhadap calon tenaga kerja supaya penulis mendapatkan karyawan yang sesuai dengan kemampuan dan kapasitas mereka seperti yang sudah tertera dalam spesifikasi pekerjaan. Karena jika penulis mendapatkan Sumber Daya Manusia yang sesuai, maka penulis yakin usaha Swytea akan berkembang pesat. Untuk mendapatkan hasil yang maksimal dalam tahap seleksi, maka dibutuhkan ketelitian penulis dalam menyocokkan informasi yang sudah tertera dalam CV (*Curriculum Vitae*) calon tenaga kerja dengan apa yang diucapkan mereka saat tahap wawancara. Dan untuk karyawan yang spesifikasinya tidak sesuai, maka penulis akan menginformasikannya secara baik-baik agar tidak menyinggung perasaan mereka. Untuk lebih jelasnya lagi, penulis membuat tahap-tahap seleksi karyawan :

1. Penulis membuat iklan lowongan pekerjaan di koran Pikiran Rakyat, di media sosial seperti Instagram, dan di website-website khusus lowongan pekerjaan selama 3 minggu.
2. Tahap seleksi pun dilakukan. Penulis akan menyortir calon tenaga kerja melalui CV (*Curriculum Vitae*) yang sudah mereka buat. Penulis hanya akan memilih 10 orang kandidat berkualitas.
3. Untuk 10 orang kandidat yang lolos ke tahap berikutnya akan penulis informasikan melalui e-mail mereka masing-masing perihal tanggal dan

tempat dimana mereka dapat melakukan tahap seleksi wawancara dengan penulis.

4. Tahap wawancara akan dilakukan oleh penulis sendiri selaku owner dan manajer dalam usaha Swytea. Dalam tahap wawancara inilah saatnya penulis mengulik informasi yang tidak didapat pada CV mereka masing-masing. Contohnya, penulis akan menanyakan apa tujuan mereka bekerja di Swytea. Kemudian dalam tahap wawancara ini calon tenaga kerja dapat melakukan negosiasi terhadap penulis mengenai gaji.
5. Setelah tahap wawancara selesai, maka penulis akan mengambil waktu 3 hari dalam menentukan 2 orang yang paling potensial di antara 10 kandidat yang sudah mengikuti tahap wawancara.
6. Dua orang karyawan yang lolos akan penulis hubungi via telepon, sehingga mereka bisa melakukan pekerjaan mereka keesokan harinya.
7. Sebelum 2 orang karyawan ini memulai pekerjaan mereka, penulis akan melakukan tahap *training*. Hal ini akan membuat mereka dapat melakukan pekerjaan dengan tepat.

5.2 Pembukaan dan Penutupan *Stand Swytea*

5.2.1 Waktu Kerja, Operasional, dan Kompensasi

Penulis sudah melakukan penjualan dengan sistem *pre-order* dari tahun 2018 hingga pertengahan tahun 2020. Dikarenakan usaha *Swytea* yang masih merintis, maka penulis menjalankan usaha *Swytea* ini bersama dengan 1 orang karyawan. Penulis yang selaku *owner* dalam usaha *Swytea* membuat jadwal *pre-order* seminggu tiga kali. Penjualan hanya akan dilakukan pada Hari Selasa, Kamis, dan Sabtu. Sedangkan pada Hari Senin, Rabu, dan Jumat adalah hari dimana konsumen dapat memesan produk *Swytea*. *Pre-Order* dilakukan 1 hari sebelumnya. Penulis menetapkan Hari Minggu sebagai hari libur bagi usaha *Swytea*. Jika dihitung, maka dalam 1 bulan penulis hanya melakukan penjualan dalam 12 hari. Berikut merupakan rincian waktu kerja masing-masing individu yang penulis buat dalam bentuk tabel.

Tabel 5.1 Waktu Kerja Masing-Masing Individu dengan Sistem *Pre-Order*

Jabatan	Hari kerja	Jam kerja
<i>Owner</i> / Manajer	Senin, Rabu, dan Jumat (Pembukaan <i>Pre-Order</i> untuk hari berikutnya dan pembelian bahan baku).	Pk 09.00 – pk 10.00 dan Pk 16.00 – pk 17.00
<i>Owner</i> / Manajer dan Karyawan 1	Selasa, Kamis, dan Sabtu (Proses produksi <i>Swytea</i> dan Proses Pengiriman	Pk 09.00 – pk 15.00

	Swytea kepada konsumen).	
--	--------------------------	--

Sumber : Dokumen Pribadi (2018)

Tabel 5.2 Operasional Swytea dengan Sistem *Pre-Order*

No.	Jam Kerja	Jenis Pekerjaan	Bagian Pekerjaan
1.	09.00 - 10.00 (Hari Senin, Rabu, dan Jumat)	Melakukan pembukaan <i>Pre-Order</i> dengan cara memasarkan produk Swytea di sosial media (<i>Instagram, Line, Whatsapp, dan Facebook</i>).	<i>Owner / Manajer</i>
2.	16.00-17.00 (Hari Senin, Rabu, dan Jumat)	Membeli bahan baku yang akan digunakan untuk membuat Swytea (sesuai dengan jumlah pesanan)	<i>Owner / Manajer</i>
3.	09.00-12.00	Proses produksi Swytea. (pembuatan dari bahan baku	<i>Owner / Manajer</i> dan Karyawan 1

	(Hari Selasa, Kamis, dan Sabtu)	hingga menjadi minuman segar yang siap dijual).	
4.	12.00-15.00 (Hari Selasa, Kamis, dan Sabtu)	Proses pengiriman kepada konsumen Swytea. Pengiriman dilakukan menggunakan <i>Go-Send</i> maupun <i>Grab Delivery</i> .	<i>Owner / Manajer</i> dan Karyawan 1

Sumber : Dokumen Pribadi (2018)

➤ **Keterangan Tabel 5.2 :**

Hari Senin, Rabu, dan Jumat Owner / Manajer bekerja selama 2 jam. Jika diuraikan maka dari pk 09.00 – pk 10.00 Owner / Manajer melakukan pembukaan *pre-order* dan pk 16.00 – pk 17.00 adalah waktunya untuk pembelian bahan baku yang diperlukan.

Hari Selasa, Kamis, dan Jumat Owner / Manajer beserta dengan Karyawan 1 bekerja selama 6 jam. Jika diuraikan maka dari pk 09.00 – pk 12.00 adalah proses pembuatan Swytea dan pk 12.00 – pk 15.00 adalah proses pengiriman produk kepada konsumen Swytea.

Tabel 5.3 Kompensasi Masing-masing Individu dengan Sistem Pre-Order

Jabatan	Jam Kerja	Kompensasi
<i>Owner / Manajer</i>	24 jam / minggu Setiap Hari Senin, Rabu, dan Jumat : 2 jam Setiap Hari Selasa, Kamis, dan Sabtu : 6 jam	Rp 2.400.000 per bulan (Rp 25.000 x 24 jam per minggu x 4 minggu)
Karyawan 1	18 jam / minggu	Rp 1.080.000 per bulan (Rp 15.000 x 18 jam x 4 minggu)

Sumber : Dokumen Pribadi (2018)

➤ **Keterangan Tabel 5.3 :**

Sesuai dengan Tabel 5.3, jam kerja yang tertera adalah dalam bentuk sekian jam per minggu nya. Penulis selaku *owner* yang sekaligus merangkap sebagai manajer, menggaji diri penulis sendiri per jam nya Rp 25.000,00. Penulis bekerja selama 24 jam dalam 1 minggu, yang artinya Rp 25.000,00 dikalikan dengan 24 jam menjadi Rp 600.000,00. Jika dihitung dalam 1 bulan, maka Rp 600.000,00 dikalikan dengan 4 minggu menjadi Rp 2.400.000,00.

Begitu pula dengan karyawan 1. Karyawan 1 digaji per jam nya Rp 15.000,00. Dalam 1 minggu, karyawan bekerja selama 18 jam. Total dari gaji

seorang karyawan dalam 1 minggu penuh yaitu Rp 15.000,00 dikalikan dengan 18 jam menjadi Rp 270.000,00. Jika gaji karyawan dihitung dalam 1 bulan, maka Rp 270.000,00 dikalikan dengan 4 minggu menjadi Rp 1.080.000,00.

Saat pertama kali membuka Swytea, penulis akan mencari karyawan yang ingin berkerja sebagai *part time*. *Part time* sendiri dapat diartikan sebagai bekerja dengan setengah dari waktu kerja normal (*full time*). Pengambilan karyawan *part time* dapat menekan biaya gaji karyawan dikarenakan penulis masih memiliki keterbatasan biaya.

5.2.2 Waktu Kerja, Operasional, dan Kompensasi Masing-Masing Individu saat Pembukaan *Stand* Tahun Kedua dan Ketiga

Setelah berlalu satu tahun setengah, dan penulis sudah memiliki modal yang cukup, penulis memiliki rencana untuk membuka *stand* Swytea. Dibukanya *stand* Swytea menyebabkan penulis dapat menjangkau pasar yang lebih luas lagi. *stand* Swytea beroperasi selama 6 hari dalam seminggu. Dalam sebulan *stand* Swytea beroperasi selama 24 hari kerja. Jam operasional *stand* Swytea adalah dari pk 09.00 WIB hingga pk 17.00 WIB. Berikut rincian yang penulis buat mengenai waktu kerja masing-masing individu saat pembukaan *stand* Swytea tahun kedua :

Tabel 5.4 Waktu Kerja Masing-Masing Individu saat Pembukaan *Stand* Tahun Kedua

Jabatan	Hari kerja	Jam kerja
---------	------------	-----------

<i>Owner</i> / Manajer	Senin – Sabtu	Pk 12.00 – pk 15.00
Karyawan 1	Senin – Sabtu	Pk 09.00 – pk 13.00
Karyawan 2	Senin – Sabtu	Pk 13.00 – pk 17.00

Sumber : Analisa Internal (2020)

Tabel 5.5 Operasional Swytea saat Pembukaan *Stand* Tahun Kedua

No.	Jam Kerja	Jenis Pekerjaan	Bagian Pekerjaan
1.	08.45	Harus sudah sampai di <i>Stand</i> Swytea.	- Karyawan 1
2.	08.45 - 09.00	<ul style="list-style-type: none"> - Mulai membersihkan tempat kerja dan tidak boleh menganggur. - Mengecek laci kasir, di dalamnya harus ada uang kas sebesar Rp 100.000,00 dalam bentuk pecahan (karyawan 1 dan karyawan 2 memegang kunci kasir masing-masing). - Menerima bahan baku untuk memproduksi Swytea. 	- Karyawan 1

		<ul style="list-style-type: none"> - Memanaskan bubuk <i>Thai Tea</i>, bubuk <i>Green Tea</i>, dan Teh Celup. - Menyiapkan bahan-bahan lainnya yang akan digunakan untuk memproduksi Swytea. 	
3.	09.00	<i>Stand Swytea</i> buka, mulai melakukan pekerjaan.	- Karyawan 1
4.	11.30	Pekerja diperbolehkan untuk istirahat sampai selesai <i>sholat Dhuhur (tunggu owner datang terlebih dahulu)</i> .	- Karyawan 1
5.	11.30	<i>Owner / manajer</i> harus sudah harus sampai di <i>Stand Swytea</i> untuk menggantikan posisi karyawan 1 yang sedang istirahat.	- <i>Owner / Manajer</i>
6.	12.00	- Sudah kembali ke <i>Stand Swytea</i> untuk melanjutkan pekerjaan.	<p>- Karyawan 1</p> <p>- <i>Owner / Manajer</i></p>

11.	15.00	<ul style="list-style-type: none"> - Harus sudah kembali ke <i>Stand</i> Swytea untuk melanjutkan pekerjaannya. - Melakukan kegiatan operasional. 	<ul style="list-style-type: none"> - Karyawan 2 - <i>Owner</i> / Manajer
12.	15.00	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Owner</i> diperbolehkan untuk pulang. - Melakukan kegiatan operasional. 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Owner</i> / Manajer - Karyawan 2
13.	16.30	<ul style="list-style-type: none"> - Sebelum pulang, <i>station</i> Swytea harus sudah dirapikan. - Menutup pembukuan untuk <i>shift</i> kedua (menyisihkan uang dalam bentuk Rp 500,00, Rp 2.000,00, Rp 5.000,00, Rp 10.000,00, dan Rp 20.000,00 sejumlah Rp 100.000,00 untuk dijadikan uang kas di keesokan harinya. Uang kas ini ditaruh di dalam laci kasir dan dikunci kembali). Selebihnya, uang 	<ul style="list-style-type: none"> - Karyawan 2

		yang ada langsung ditransferkan ke <i>owner</i> pada hari itu juga.	
14.	16.45	- Pekerja diwajibkan untuk membersihkan kembali <i>Stand Swytea</i> .	- Karyawan 2
15.	17.00	- <i>Stand Swytea</i> tutup, karyawan 2 diperbolehkan untuk pulang.	- Karyawan 2

Sumber : Analisa Internal (2020)

Tabel 5.6 Kompensasi Masing-Masing Individu saat Pembukaan *Stand*

Tahun Kedua

Jabatan	Jam Kerja	Kompensasi
<i>Owner</i> / Manajer	3 jam / hari	Rp 3.600.000 per bulan
Karyawan 1	4 jam / hari	Rp 1.440.000 per bulan
Karyawan 2	4 jam / hari	Rp 1.440.000 per bulan

Sumber : Analisa Internal (2020)

➤ **Keterangan Tabel 5.6 :**

Sesuai dengan Tabel 5.6, jam kerja yang tertera adalah dalam bentuk sekian jam per hari nya. Penulis selaku *owner* dan sekaligus merangkap sebagai manajer,

menggaji diri penulis sendiri per jam nya Rp 50.000,00. Penulis bekerja selama 3 jam dalam 1 hari, yang artinya Rp 50.000,00 dikalikan dengan 3 jam menjadi Rp 150.000,00. Gaji Owner / Manajer dalam 1 minggu adalah Rp 150.000,00 dikalikan dengan 6 hari (hari kerja) menjadi Rp 900.000,00. Jika dihitung dalam 1 bulan, maka Rp 900.000,00 dikalikan dengan 4 minggu menjadi Rp 3.600.000,00.

Karyawan 1 dan 2 memiliki gaji yang sama. Gaji per jam nya adalah Rp 15.000,00. Dalam 1 hari, karyawan 1 dan 2 bekerja selama 4 jam yang berarti Rp 15.000,00 dikalikan dengan 4 jam menjadi Rp 60.000,00. Dalam 1 minggu, karyawan 1 dan 2 bekerja selama 6 hari (Senin-Sabtu). Total selama 1 minggu menjadi Rp 60.000,00 dikalikan dengan 6 hari menjadi Rp 360.000,00 per minggunya. Jika gaji karyawan dihitung dalam 1 bulan, maka Rp 360.000,00 dikalikan dengan 4 minggu menjadi Rp 1.440.000,00.

Saat pertama kali membuka *Stand* Swytea, penulis akan mencari 2 orang karyawan yang ingin berkerja sebagai *part time*. *Part time* sendiri dapat diartikan sebagai bekerja dengan setengah dari waktu kerja normal (*full time*). Keputusan pengambilan karyawan *part time* dapat menekan biaya gaji karyawan dikarenakan penulis masih memiliki keterbatasan biaya.

Karyawan 1 dan 2 akan diberikan jadwal bekerja yang berbeda. Penulis sendiri akan bekerja di waktu sebelum dan sesudah pergantian jadwal karyawan. Hal ini membuat penulis dapat mengontrol keadaan pekerja agar tetap kondusif (datang tepat waktu, dan pulang tepat waktu).

Tabel 5.7 Waktu Kerja Masing-Masing Individu saat Pembukaan *Stand*

Tahun Ketiga

Jabatan	Hari kerja	Jam kerja
<i>Owner / Manajer</i>	Senin – Sabtu	Pk 12.00 – pk 15.00
Karyawan 1	Senin – Sabtu	Pk 09.00 – pk 13.00
Karyawan 2	Senin – Sabtu	Pk 13.00 – pk 17.00
Karyawan 3	Senin – Sabtu	Pk 09.00 – pk 13.00
Karyawan 4	Senin – Sabtu	Pk 13.00 – pk 17.00

Sumber : Analisa Internal (2020)

➤ **Keterangan Tabel 5.7 :**

Dalam tahun ketiga, penulis menambahkan 2 orang karyawan dikarenakan adanya peningkatan jumlah penjualan. Karyawan 1 dan 2 diasumsikan merupakan karyawan yang bekerja di Swytea dari tahun kedua. Sedangkan karyawan 3 dan 4 merupakan karyawan yang baru bekerja di Swytea pada tahun ketiga.

Penulis membuat karyawan 1 berpasangan dengan karyawan 3. Dengan tujuan, karyawan 1 dapat terbantu oleh karyawan 3. Selain itu harapan penulis karyawan 1 (yang sudah lebih lama bekerja) dapat membimbing karyawan 3 dengan baik.

Begitu pula dengan karyawan 2 dan 4. Penulis membuat mereka berpasangan dengan tujuan, karyawan 2 dapat terbantu oleh karyawan 4. Selain itu harapan penulis karyawan 2 (yang sudah lebih lama bekerja) dapat membimbing karyawan 3 dengan baik.

Tabel 5.8 Operasional Swytea saat Pembukaan *Stand* Tahun Ketiga

No.	Jam Kerja	Jenis Pekerjaan	Bagian Pekerjaan
1.	08.45	Harus sudah sampai di <i>Stand</i> Swytea.	- Karyawan 1 dan Karyawan 3
2.	08.45 - 09.00	<ul style="list-style-type: none"> - Mulai membersihkan tempat kerja dan tidak boleh menganggur. - Mengecek laci kasir, di dalamnya harus ada uang kas sebesar Rp 100.000,00 dalam bentuk pecahan (karyawan 1 dan karyawan 2 memegang kunci kasir masing-masing). - Menerima bahan baku untuk memproduksi Swytea. - Memanaskan bubuk <i>Thai Tea</i>, bubuk <i>Green Tea</i>, dan Teh Celup. - Menyiapkan bahan-bahan lainnya yang akan digunakan untuk memproduksi Swytea. 	- Karyawan 1 dan Karyawan 3 (bagi tugas)

3.	09.00	<i>Stand Swytea</i> buka, mulai melakukan pekerjaan.	- Karyawan 1 dan Karyawan 3 (bagi tugas)
4.	11.30	Pekerja diperbolehkan untuk istirahat sampai selesai <i>sholat</i> Duhur.	- Karyawan 1 dan Karyawan 3 (bergantian)
5.	11.30	<i>Owner / manajer</i> harus sudah sampai di <i>Stand Swytea</i> .	- <i>Owner / Manajer</i>
6.	12.00	- Sudah kembali ke <i>Stand Swytea</i> untuk melanjutkan pekerjaan. - Melakukan kegiatan operasional.	- Karyawan 1 dan Karyawan 3 (bagi tugas) - <i>Owner / Manajer</i>
7.	12.45	- Sebelum pulang, <i>station Swytea</i> harus sudah dirapikan - Menutup pembukuan untuk <i>shift</i> pertama. - Melakukan kegiatan operasional.	- Karyawan 1 dan Karyawan 3 (bagi tugas) - <i>Owner / Manajer</i>

8.	12.45	<ul style="list-style-type: none"> - Harus sudah sampai di <i>Stand</i> Swytea. - Melakukan kegiatan operasional. 	<ul style="list-style-type: none"> - Karyawan 2 dan Karyawan 4 (bagi tugas) - <i>Owner</i> / Manajer
9.	13.00	<ul style="list-style-type: none"> - Karyawan 1 dan 3 diperbolehkan untuk pulang. - Melakukan kegiatan operasional. 	<ul style="list-style-type: none"> - Karyawan 1 dan Karyawan 3 - <i>Owner</i> / Manajer, Karyawan 2 dan Karyawan 4 (bagi tugas)
10.	14.30	<ul style="list-style-type: none"> - Diperbolehkan untuk istirahat terlebih dahulu. - Melakukan kegiatan operasional. 	<ul style="list-style-type: none"> - Karyawan 2 dan Karyawan 4 (bergantian) - <i>Owner</i> / Manajer
11.	15.00	<ul style="list-style-type: none"> - Harus sudah kembali ke <i>Stand</i> Swytea untuk melanjutkan pekerjaannya. 	<ul style="list-style-type: none"> - Karyawan 2 dan Karyawan 4 (bagi tugas) - <i>Owner</i> / Manajer

		- Melakukan kegiatan operasional.	
12.	15.00	- <i>Owner</i> diperbolehkan untuk pulang. - Melakukan kegiatan operasional.	- <i>Owner</i> / Manajer - Karyawan 2 dan Karyawan 4 (bagi tugas)
13.	16.30	- Sebelum pulang, <i>station</i> Swytea harus sudah dirapikan. - Menutup pembukuan untuk <i>shift</i> kedua (menyisihkan uang dalam bentuk Rp 500,00, Rp 2.000,00, Rp 5.000,00, Rp 10.000,00, dan Rp 20.000,00 sejumlah Rp 100.000,00 untuk dijadikan uang kas di keesokan harinya. Uang kas ini ditaruh di dalam laci kasir dan dikunci kembali). Selebihnya, uang yang ada langsung ditransferkan ke <i>owner</i> pada hari itu juga.	- Karyawan 2 dan Karyawan 4 (bagi tugas)

14.	16.45	- Karyawan 2 dan Karyawan 4 diwajibkan untuk membersihkan kembali <i>Stand</i> Swytea.	- Karyawan 2 dan Karyawan 4 (bagi tugas)
15.	17.00	- <i>Stand</i> Swytea tutup, karyawan 2 dan karyawan 4 diperbolehkan untuk pulang.	- Karyawan 2 dan Karyawan 4

Sumber : Analisa Internal (2020)

Tabel 5.9 Kompensasi Masing-Masing Individu saat Pembukaan *Stand*

Tahun Ketiga

Jabatan	Jam Kerja	Kompensasi
<i>Owner</i> / Manajer	3 jam / hari	Rp 4.320.000 per bulan
Karyawan 1	4 jam / hari	Rp 1.632.000 per bulan
Karyawan 2	4 jam / hari	Rp 1.632.000 per bulan
Karyawan 3	4 jam / hari	Rp 1.440.000 per bulan
Karyawan 4	4 jam / hari	Rp 1.440.000 per bulan

Sumber : Analisa Internal (2020)

➤ **Keterangan Tabel 5.9 :**

Sesuai dengan Tabel 5.9, jam kerja yang tertera adalah dalam bentuk sekian jam per hari nya. Penulis selaku *owner* dan sekaligus merangkap sebagai manajer,

menggaji diri penulis sendiri per jam nya Rp 60.000,00. Penulis bekerja selama 3 jam dalam 1 hari, yang artinya Rp 60.000,00 dikalikan dengan 3 jam menjadi Rp 180.000,00. Gaji Owner / Manajer dalam 1 minggu adalah Rp 180.000,00 dikalikan dengan 6 hari (hari kerja) menjadi Rp 1.080.000,00. Jika dihitung dalam 1 bulan, maka Rp 1.080.000,00 dikalikan dengan 4 minggu menjadi Rp 4.320.000,00.

Karyawan 1 dan 2 memiliki gaji yang sama. Penulis mengasumsikan bahwa karyawan 1 dan 2 merupakan karyawan yang bekerja di tahun kedua. Di tahun ketiga ini penulis menaikkan gaji mereka sebesar Rp 192.000,00. Gaji per jam karyawan 1 dan 2 adalah Rp 17.000,00. Dalam 1 hari, karyawan 1 dan 2 bekerja selama 4 jam yang berarti Rp 17.000,00 dikalikan dengan 4 jam menjadi Rp 68.000,00. Dalam 1 minggu, karyawan 1 dan 2 bekerja selama 6 hari (Senin-Sabtu). Total dalam 1 minggu menjadi Rp 68.000,00 dikalikan dengan 6 hari menjadi Rp 408.000,00 per minggunya. Jika gaji karyawan 1 dan 2 dihitung dalam 1 bulan, maka Rp 408.000,00 dikalikan dengan 4 minggu menjadi Rp 1.632.000,00 / karyawan.

Sedangkan untuk karyawan 3 dan 4 memiliki gaji yang sama. Penulis mengasumsikan bahwa karyawan 3 dan 4 merupakan karyawan yang baru bekerja di tahun ketiga. Gaji per jam nya adalah Rp 15.000,00. Dalam 1 hari, karyawan 3 dan 4 bekerja selama 4 jam yang berarti Rp 15.000,00 dikalikan dengan 4 jam menjadi Rp 60.000,00. Dalam 1 minggu, karyawan 3 dan 4 bekerja selama 6 hari (Senin-Sabtu). Total dalam 1 minggu menjadi Rp 60.000,00 dikalikan dengan 6 hari menjadi Rp 360.000,00 per minggunya. Jika gaji karyawan 3 dan 4 dihitung

dalam 1 bulan, maka Rp 360.000,00 dikalikan dengan 4 minggu menjadi Rp 1.440.000,00 / karyawan.

Di tahun ketiga ini penulis akan mencari 2 orang karyawan baru lagi yang ingin berkerja sebagai *part time* dikarenakan adanya peningkatan jumlah penjualan. *Part time* sendiri dapat diartikan sebagai bekerja dengan setengah dari waktu kerja normal (*full time*). Keputusan memilih karyawan *part time* membuat penulis dapat menekan biaya gaji karyawan dikarenakan penulis masih memiliki keterbatasan biaya. Dengan begitu, usaha Swytea di tahun ketiga memiliki 4 orang karyawan.

Karyawan 1 akan dipasangkan dengan karyawan 3 dengan harapan bahwa karyawan 1 dapat terbantu pekerjaannya serta dapat membimbing karyawan 3 dengan baik. Sedangkan karyawan 2 akan dipasangkan dengan karyawan 4 dengan harapan bahwa karyawan 2 dapat terbantu pekerjaannya serta dapat membimbing karyawan 4 dengan baik. Dan penulis sendiri akan bekerja di waktu sebelum dan sesudah pergantian jadwal karyawan yang bekerja. Hal ini membuat penulis dapat mengontrol keadaan pekerja agar tetap kondusif (datang tepat waktu, dan pulang tepat waktu).

5.3 Standard Operating Procedure (SOP)

Standard Operating Procedure atau biasa disingkat dengan SOP adalah sekumpulan prosedur operasional standar yang digunakan sebagai pedoman dalam perusahaan untuk memastikan langkah kerja setiap anggota telah berjalan secara efektif dan konsisten, serta memenuhi standar dan sistematika (Tambunan, 2013).

Berikut 7 *Standard Operating Procedure* (SOP) dalam *Stand Mini Swytea* :

➤ ***Standard Operating Procedure* (SOP) Pemesanan :**

1. Saat konsumen datang menghampiri bagian kasir untuk melakukan pemesanan, siapapun yang ada di dalam *stand Swytea* baik itu *Owner / Manajer*, karyawan 1, dan karyawan 2 haruslah tersenyum secara ramah.
2. Bagian yang memegang kasir (baik itu karyawan 1, karyawan 2, maupun *owner / manajer*) diwajibkan untuk menyapa konsumen dengan sapaan “selamat pagi, selamat siang, maupun selamat sore”.
3. Setelah konsumen memesan, bagian kasir (baik itu karyawan 1, karyawan 2, maupun *owner / manajer*) wajib menanyakan nama konsumen untuk dicatat dalam pesannya.

➤ ***Standard Operating Procedure* (SOP) Pembayaran :**

1. Bagian kasir (baik itu karyawan 1, karyawan 2, maupun *owner / manajer*) menanyakan pesanan yang akan dibuat apakah konsumen menginginkan takaran es batu yang “normal” atau “*less ice*”. Cara menanyakannya : “Kak, takaran es batu nya normal atau mau *less ice*?”.
2. Bagian kasir wajib menginformasikan ulang pesanan konsumen berikut dengan nominal yang harus dibayar oleh konsumen.
3. Setelah konsumen membayar, bagian kasir (baik itu karyawan 1, karyawan 2, maupun *owner / manajer*) wajib mengucapkan ulang nominal uang yang diterima oleh konsumen dengan kata-kata “uangnya Rp sekian (sesuai dengan nominal uang yang diterima)”. Jika ada kembalian kemudian

ucapkan “kembaliannya Rp sekian (sesuai dengan nominal uang yang akan diberikan)”. Setelah selesai transaksi, bagian kasir (baik itu karyawan 1, karyawan 2, maupun *owner* / manajer) wajib mengucapkan terima kasih kepada konsumen sambil tersenyum ramah.

4. Kemudian bagian kasir (baik itu karyawan 1, karyawan 2, maupun *owner* / manajer) mencetak bon sebanyak dua kali. Bon pertama diserahkan kepada konsumen, sedangkan bon kedua disimpan di dalam laci kasir sebagai bukti pembelian yang harus disimpan untuk pembukuan usaha Swytea.

➤ **Standard Operating Procedure (SOP) Proses Produksi dan Pengemasan:**

Tabel 5.10 SOP Proses Produksi dan Pengemasan

No.	Langkah-Langkah
1.	<p>Cuci tangan terlebih dahulu.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Basahi tangan dengan air. 2. Tuang sabun pada tangan secukupnya untuk menutupi semua permukaan tangan. 3. Gosok telapak tangan yang satu ke telapak tangan lainnya. 4. Gosok punggung tangan dan sela jari. 5. Gosok punggung jari ke telapak tangan dengan posisi jari saling bertautan.

	<p>6. Genggam dan basuh ibu jari dengan posisi memutar.</p> <p>7. Gosok bagian ujung jari ke telapak tangan agar bagian kuku terkena sabun.</p> <p>8. Gosok tangan yang bersabun dengan air mengalir.</p> <p>9. Keringkan tangan dengan tisu yang tersedia.</p>
2.	<p>Wajib menggunakan atribut yang sudah disediakan Swytea :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Celemek - Sarung Tangan - Masker Wajah
3.	<p>Siapkan semua peralatan dan bahan baku produksi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nyalakan mesin <i>sealer continuous vertical</i>. - Siapkan 3 teko untuk varian <i>Thai Tea</i>, <i>Green Tea</i>, dan 1 teko lagi untuk menyeduh teh celup. - Masukkan saringan ke dalam masing-masing teko. - Masukkan bubuk <i>Thai Tea</i> dan bubuk <i>Green Tea</i> ke dalam saringan teko yang berbeda. - Masukkan air mineral ke dalam 1 teko hingga penuh kemudian masukkan 5 teh celup ke dalamnya (5 teh celup bisa untuk membuat 10 <i>pouch</i>). <p>Siapkan semua perlengkapan :</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Pastikan <i>standing pouch</i>, sedotan ulir, <i>sticker</i> Swytea, plastik bungkus tersedia dalam jumlah yang cukup untuk melakukan proses produksi selama 1 hari. - Pastikan <i>facial</i> tisu, tisu toilet tersedia selama pengoperasian usaha Swytea dalam 1 hari. - Pastikan sabun cuci piring, sabun cuci tangan, sabun pembersih lantai, cairan pembersih kaca, dalam kondisi penuh. - Pastikan plastik sampah diganti setiap harinya.
4.	Racik minuman Swytea sesuai dengan cara pembuatan yang sudah tertera.
5.	<ul style="list-style-type: none"> - Isi <i>pouch</i> dengan es batu kristal sampai penuh (untuk konsumen yang menginginkan takaran es batu “normal”). - Isi <i>pouch</i> dengan es batu kristal 1 sekop (untuk konsumen yang menginginkan takaran es batu “less ice”).
6.	Tuangkan racikan minuman Swytea yang sudah selesai dibuat ke dalam <i>pouch</i> yang sudah diisi dengan es batu kristal.
7.	Rekatkan <i>zip lock pouch</i> .
8.	Segel <i>pouch</i> menggunakan mesin <i>Sealer Continuous Vertical</i> .
9.	Ambil sedotan sesuai dengan jumlah <i>pouch</i> .

10.	Masukkan <i>pouch</i> dan sedotannya ke dalam plastik bungkus (PERHATIKAN! Maksimal 3 <i>pouch</i> dalam 1 plastik bungkus).
-----	--

Sumber : Analisa Internal (2020)



➤ **Bahan-bahan untuk Membuat 1 pouch Swytea Varian Thai Tea :**

- *Thai Tea* yang sudah diseduh di dalam teko (250 ml).
- Gula (2 sendok makan penuh).
- *Creamer* (2 sendok makan penuh).
- Susu Kental Manis (3 sendok makan penuh).
- Es Batu Kristal (2 sekop untuk yang normal dan 1 sekop untuk konsumen yang *request less ice*).
- Susu Evaporasi (tambahkan hingga seluruh permukaan atas *pouch* tertutup).

➤ **Proses Produksi 1 pouch Swytea Varian Thai Tea :**

1. Siapkan 1 teko beserta dengan saringannya.
2. Masukkan bubuk *Thai Tea* setengah teko.
3. Ambil air mineral yang sudah dipanaskan dengan kompor.
4. Isi teko tersebut dengan air mineral yang sudah panas hingga penuh.
5. Naik turunkan saringan hingga 10-15 kali.
6. Siapkan 1 gelas takaran.
7. Masukkan *Thai Tea* yang sudah diseduh di teko tadi ke dalam gelas takaran tersebut sebanyak 250 ml.
8. Tambahkan 2 sendok makan (penuh) gula.
9. Tambahkan 2 sendok makan (penuh) *creamer*.

10. Tambahkan 3 sendok makan (penuh) susu kental manis.
11. Kemudian aduk sampai rata hingga siap disajikan.
12. Siapkan *pouch* yang sudah diisi dengan es batu kristal (jika konsumen menginginkan takaran es batu “normal” isi *pouch* dengan 2 sekop es batu. Jika konsumen menginginkan takaran es batu “*less ice*” isi *pouch* dengan 1 sekop es batu.)
13. Masukkan *Thai Tea* yang telah siap disajikan ke dalam *pouch*.
14. Tambahkan susu evaporasi (pastikan seluruh permukaan atas tertutup dengan susu evaporasi).
15. *Thai Tea* siap di sajikan.

➤ **Bahan-bahan untuk membuat 1 *pouch* Swytea Varian *Green Tea* :**

- *Green Tea* yang sudah diseduh di dalam teko (250 ml).
- Gula (2 sendok makan penuh).
- *Creamer* (2 sendok makan penuh).
- Susu Kental Manis (3 sendok makan penuh).
- Es Batu Kristal (2 sekop untuk yang normal dan 1 sekop untuk konsumen yang *request less ice*).
- Susu Evaporasi (tambahkan hingga seluruh permukaan atas *pouch* tertutup).

➤ **Proses Produksi 1 pouch Swytea Varian Green Tea :**

1. Siapkan 1 teko beserta dengan saringannya.
2. Masukkan bubuk *Green Tea* setengah teko.
3. Ambil air mineral yang sudah dipanaskan dengan kompor.
4. Isi teko tersebut dengan air mineral yang sudah panas hingga penuh.
5. Naik turunkan saringan hingga 10-15 kali.
6. Siapkan 1 gelas takaran.
7. Masukkan *Green Tea* yang sudah diseduh di teko tadi ke dalam gelas takaran tersebut sebanyak 250 ml.
8. Tambahkan 2 sendok makan (penuh) gula.
9. Tambahkan 2 sendok makan (penuh) *creamer*.
10. Tambahkan 3 sendok makan (penuh) susu kental manis.
11. Kemudian aduk sampai rata hingga siap disajikan.
12. Siapkan *pouch* yang sudah diisi dengan es batu kristal (jika konsumen menginginkan takaran es batu “normal” isi *pouch* dengan 2 sekop es batu. Jika konsumen menginginkan takaran es batu “*less ice*” isi *pouch* dengan 1 sekop es batu).
13. Masukkan *Green Tea* yang telah siap disajikan ke dalam *pouch*.
14. Tambahkan susu evaporasi (pastikan seluruh permukaan atas tertutup dengan susu evaporasi).

15. *Green Tea* siap di sajikan.

➤ **Bahan-bahan untuk membuat 1 *pouch* Swytea Varian Milo :**

- Air panas 250 ml.
- Bubuk Milo (4 sendok makan penuh).
- Gula (2 sendok makan penuh).
- *Creamer* (2 sendok makan penuh).
- Es Batu Kristal (2 sekop untuk yang normal dan 1 sekop untuk konsumen yang *request less ice*).
- Bubuk Milo (1 sendok makan penuh) untuk ditaburkan di atas cairan milo yang sudah diracik dalam *pouch*.
- Susu Evaporasi (tambahkan hingga seluruh permukaan atas *pouch* tertutup).

➤ **Proses Produksi 1 *pouch* Swytea Varian Milo :**

1. Siapkan 1 gelas ukur.
2. Masukkan bubuk Milo sebanyak 4 sendok makan ke dalam gelas ukur.
3. Tambahkan 2 sendok makan (penuh) gula.
4. Tambahkan 2 sendok makan (penuh) *creamer*.
5. Tuangkan air panas sebanyak 250 ml ke dalam gelas ukur.
6. Kemudian aduk sampai rata hingga siap disajikan.

7. Siapkan pouch yang sudah diisi dengan es batu kristal (jika konsumen menginginkan takaran es batu “normal” isi *pouch* dengan 2 sekop es batu. Jika konsumen menginginkan takaran es batu “*less ice*” isi *pouch* dengan 1 sekop es batu).
8. Masukkan Milo yang telah siap disajikan ke dalam *pouch*.
9. Tambahkan 1 sendok makan (penuh) bubuk milo ke dalam *pouch*.
10. Tambahkan susu evaporasi (pastikan seluruh permukaan atas tertutup dengan susu evaporasi).
11. Milo siap di sajikan.

➤ **Bahan-bahan untuk membuat 1 *pouch* Swytea Varian *Lychee Tea* :**

- Teh Celup yang sudah diseduh di dalam teko (250 ml).
- 2 botol Yakult.
- 40 cc sirup leci
- 2 sendok penuh *Stirring Spoon* 27 cm.
- Es Batu Kristal (2 sekop untuk yang normal dan 1 sekop untuk konsumen yang *request less ice*).

➤ **Proses Produksi 1 *pouch* Swytea Varian *Lychee Tea* :**

1. Siapkan 1 teko.
2. Masukkan 5 kantong teh celup ke dalamnya (5 kantong teh celup dapat menghasilkan 10 *pouch Lychee Tea*).

3. Ambil air mineral yang sudah dipanaskan dengan kompor.
4. Isi teko tersebut dengan air mineral yang sudah panas hingga penuh.
5. Naik turunkan 5 kantong teh celup hingga 10-15 kali.
6. Siapkan 1 gelas ukur.
7. Masukkan teh celup yang sudah diseduh di teko tadi ke dalam gelas takaran tersebut sebanyak 100 ml.
8. Masukkan 2 botol yakult ke dalam gelas ukur.
9. Tuangkan 1 *jigger* penuh (40cc) sirup leci ke dalam gelas ukur.
10. Kemudian aduk sampai rata hingga siap disajikan.
11. Siapkan *tupperware* untuk membuat selasih.
12. Tuangkan 1 sendok makan (penuh) biji selasih ke dalam wadah.
13. Tambahkan 2 sendok makan air panas.
14. Aduk hingga merata.
15. Siapkan *pouch* yang sudah diisi dengan es batu kristal (jika konsumen menginginkan takaran es batu “normal” isi *pouch* dengan 2 sekop es batu. Jika konsumen menginginkan takaran es batu “*less ice*” isi *pouch* dengan 1 sekop es batu).
16. Masukkan *Lychee Tea* yang telah siap disajikan ke dalam *pouch*.
17. Tambahkan 2 sendok penuh *Stirring Spoon 27 cm*.
18. Aduk selasih hingga tercampur rata menggunakan *Stirring Spoon 27 cm*.
19. *Lychee Tea* siap di sajikan.

➤ **Standard Operating Procedure (SOP) Proses Pengiriman Pre-Order :**

1. Pesanan Swytea yang sudah dikemas dengan rapi, akan dikirim langsung oleh *owner* / manajer menggunakan *Go-Send* atau *Grab Delivery*.
2. Dan sebagai contoh, jika pesanan tersebut adalah pesanan yang semua pembelinya berasal dari Universitas Kristen Maranatha, maka *owner* / manajer sendirilah yang akan mengirimkan pesanan-pesanan tersebut tanpa dipungut biaya ongkos kirim. Dikarenakan *owner* / manajer merupakan mahasiswa Universitas Kristen Maranatha. Dan *owner* / manajer akan menyesuaikan waktu pengiriman pesanan dengan waktu *owner* / manajer pergi ke kampus.

➤ **Standard Operating Procedure (SOP) Proses Pengiriman dan Penerimaan Barang di Stand Swytea :**

1. Produk yang sudah selesai dikemas akan diberikan kepada bagian kasir. Baik itu karyawan 1, karyawan 2, maupun *owner* / manajer atau minimal ada 2 orang di dalam *stand*.
2. Bagian kasir akan memanggil nama konsumen sesuai dengan pesanan yang ada.
3. Bagian kasir akan menyerahkan pesanan konsumen tersebut sambil mengucapkan kata “terima kasih” dan harus tersenyum ramah.