

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	2
PERNYATAAN KEASLIAN.....	3
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	4
KATA PENGANTAR	5
ABSTRAK DAN ABSTRACT	7
DAFTAR ISI.....	8
DAFTAR GAMBAR	11
DAFTAR TABEL	12
BAB I PENDAHULUAN.....	11
1.1 Latar Belakang Pemilihan Bidang Usaha.....	13
1.2 Rumusan Masalah	16
1.3 Tujuan Penelitian.....	16
1.4 Manfaat Penelitian.....	17
1.5 Ruang Lingkup	17
1.6 Sistem Penelitian.....	17
BAB II LANDASAN TEORI	19
2.1 Pengelolaan sumber daya manusia	19
2.1.1 Sumber daya manusia	19
2.1.2 Peranan dan fungsi manajemen sumber daya manusia	19
2.2 Analisis uraian pekerjaan	20
2.2.1 Uraian pekerjaan.....	20
2.2.2 Spesifikasi pekerjaan	21
2.2.3 Evaluasi pekerjaan.....	21
2.2.4 Tujuan deskripsi kerja	22

2.3 Pengertian Rekrutmen dan Seleksi	22
2.3.1 Metode Rekrutmen.....	23
2.3.2 Sumber-sumber Rekrutmen	23
2.3.3 Proses Rekrutmen	24
2.3.4 Tujuan Seleksi	25
2.3.5 Proses Seleksi	25
2.4 Pelatihan dan Pengembangan	26
2.4.1 Pengertian Pelatihan dan Pengembangan.....	26
2.4.2 Jenis-Jenis Pelatihan dan Pengembangan.....	26
2.4.3 Manfaat Pelatihan dan Pengembangan	27
2.5 Penggajian	28
2.6 Standar Operasional Prosedur (SOP)	28
2.7 Kerangka Analisis.....	28
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	29
3.1 Jenis Penelitian	29
3.2 Metode Pengumpulan data	29
3.3 Metode Analisi Data	30
BAB IV GAMBARAN UMUM USAHA.....	32
4.1 Gambaran Umum.....	32
4.2 Filosofi Logo Nahap	33
4.3 Visi-Misi.....	34
4.4 Uraian Fungsional	34
4.4.1 Marketing	35
4.4.2 Sumber Daya Manusia	37
4.4.3 Operasional.....	38
4.4.4 Strategi Keuangan	39

BAB V ANALISIS DAN PEMBAHASAN.....	44
5.1 Analisis dan Pembahasan	44
5.2 Hasil Observasi	44
5.3 Analisis Uraian Pekerjaan	45
5.4 Rekrutmen.....	47
5.5 Seleksi.....	49
5.5.1 Form Lamaran Kerja	49
5.5.2 Wawancara	50
5.6 Pelatihan dan Pengembangan	50
5.7 Penggajian	52
5.8 Standar Operasional Prosedur	53
5.8.1 SOP Pembuatan Menu Nahap.....	53
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	57
6.1 Kesimpulan	57
6.2 Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA.....	60

Daftar Gambar

Gambar 4.1 Logo Nahap	28
Gambar 4.2 Saus Brisket	31
Gambar 4.3 Menu <i>Sauce</i>	31
Gambar 4.4 Menu <i>Chicken</i>.....	31
Gambar 5.1 Poster Rekrutmen Nahap	43

Daftar Tabel

Tabel 4.1	Keterangan Divisi Nahap	29
Tabel 4.2	Keterangan STP Nahap.....	30
Tabel 4.3	Keterangan Harga Nahap	31
Tabel 4.4	Keterangan Jabatan dan Tanggung Jawab Divisi Nahap	32
Tabel 4.5	Keterangan Divisi Nahap	33
Tabel 4.6	Keterangan Harga Menu Nahap	35
Tabel 4.7	Keterangan <i>Balance Sheet</i> Nahap	35
Tabel 4.8	Keterangan Investasi Nahap	36
Tabel 4.9	Keterangan <i>Variable Cost</i> Nahap.....	37
Tabel 4.10	Keterangan <i>Fixed Cost</i> Nahap	37
Tabel 4.11	Keterangan <i>Marketing Cost</i> Nahap.....	38
Tabel 4.12	Keterangan Kebutuhan Modal Kerja Nahap.....	38
Tabel 5.1	Keterangan Analisis Iuran Pekerjaan Nahap	40
Tabel 5.2	Keterangan KPI Nahap.....	41
Tabel 5.3	Keterangan Pertanyaan Wawancara Nahap.....	45
Tabel 5.4	Keterangan Aktivitas Pelatihan Nahap.....	46
Tabel 5.5	Keterangan Kegiatan SOP Pembuatan Kulit Ayam Nahap ...	49
Tabel 5.6	Keterangan Kegiatan SOP Pembuatan Daging Nahap.....	51