

**ANALISIS KERJA SAMA TIM DALAM UPAYA MENINGKATKAN
EFEKTIVITAS DAN EFISIENSI KERJA KARYAWAN
(Studi Kasus Pada Sarijan Coffee II Kota Malang)**

SKRIPSI



Oleh

MUNAWARAH

NIM. 14510142

**JURUSAN MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI (UIN)
MAULANA MALIK IBRAHIM
MALANG
2018**

**ANALISIS KERJA SAMA TIM DALAM UPAYA MENINGKATKAN
EFEKTIVITAS DAN EFISIENSI KERJA KARYAWAN
(Studi Kasus Pada Sarijan Coffee II Kota Malang)**

SKRIPSI

Diajukan Kepada
Fakultas Ekonomi
Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang
untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Manajemen (S.M)



Oleh

**Munawarah
NIM. 14510142**

**JURUSAN MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI (UIN)
MAULANA MALIK IBRAHIM
MALANG
2018**

LEMBAR PERSETUJUAN

ANALISIS KERJA SAMA TIM DALAM UPAYA MENINGKATKAN EFEKTIVITAS DAN EFISIENSI KERJA KARYAWAN

(Studi Kasus Pada Sarijan Coffee Kota Malang)

SKRIPSI

Oleh

MUNAWARAH

NIM : 14510142

Telah disetujui pada tanggal 06 November 2018
Dosen Pembimbing,


Prof. Dr. H. Muhammad Djakfar, SH, M.,Ag
NIP 19490929 198103 1 004

Mengetahui:
Ketua jurusan,



Des Agus Sucipto, MM
NIP 19670816 200312 1 001

LEMBAR PENGESAHAN

ANALISIS KERJA SAMA TIM DALAM UPAYA MENINGKATKAN EFEKTIVITAS DAN EFISIENSI KERJA KARYAWAN (Studi Kasus Pada Sarijan Coffee II Kota Malang)

SKRIPSI

Oleh

MUNAWARAH

NIM: 14510142

Telah Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Dan Dinyatakan Diterima Sebagai Salah Satu Persyaratan
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Manajemen (S.M)
Pada 17 Desember 2018

Susunan Dewan Penguji:

1. Ketua
Dra. Josina Judiari, M. Si
NIP. 41053
2. Dosen Pembimbing/Sekretaris
Prof. Dr. H. Muhammad Djakfar, S.H., M.Ag
NIP. 19490929 198103 1 004
3. Penguji Utama
Dr. Achmad sani Supriyanto, S.E., M.Si
NIP. 19720212200312 1 003

Tanda Tangan



Disahkan Oleh:

Ketua Jurusan,



Drs. Agus Sucipto. MM

NIP. 19670816 200312 1 001

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Munawarah

NIM : 14510142

Jurusan : Manajemen

Fakultas : Ekonomi

Judul Penelitian : Analisis Kerja Sama Tim Dalam Upaya Meningkatkan Efektivitas Dan Efisiensi Kerja Karyawan (Studi Kasus Pada Sarijan Coffee II Kota Malang)

menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya sendiri, bukan merupakan pengambilan data, tulisan, atau pikiran orang lain yang saya akui sebagai hasil tulisan atau pikiran saya sendiri, kecuali dengan mencantumkan sumber cuplikan pada daftar rujukan. Apabila di kemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan skripsi ini hasil jiplakan, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Malang, 28 Desember 2018



Munawarah
NIM. 14510142

PERSEMBAHAN

Penulis persembahkan karya tulis ini kepada:

- ❖ Bapak, ibu yang telah memberikan kasih sayang serta doa tak terhingga dan mengajarkan bagaimana harus berjuang menjalani kehidupan.
- ❖ Untuk semua saudara, Raheli dan Abdul Kifli yang telah memberikan semangat, motivasi untuk menyelesaikan kuliah.
- ❖ Untuk sepupu Hafifah dan ipar Abdul Barri yang telah memberi semangat menyelesaikan skripsi ini.
- ❖ Semua sahabat dan teman yang selalu memberikan dukungan, motivasi dan doa kepada penulis.

MOTO

Apapun ketetapan dan ketentuan Allah adalah yang terbaik,

Taqdir memang milik Allah, tapi usaha dan doa adalah milik manusia dan Allah tidak akan mengubah nasib suatu kaum, kecuali kaum itu sendiri yang mengubahnya.



KATA PENGANTAR

Assalaamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Alhamdulillah, segala puji dan syukur hanya bagi Allah SWT atas limpahan rahmat, hidayah dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana ekonomi dalam bidang manajemen di Fakultas Ekonomi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang dengan baik yang berjudul “Analisis Kerja Sama Tim Dalam Upaya Meningkatkan Efektivitas Dan Efisiensi Kerja Karyawan (Studi Kasus Pada Sarijan Coffee II Kota Malang)”.

Shalawat dan salam semoga tetap terlimpahkan kepada Nabi Muhammad SAW. yang telah menuntun umatnya dari zaman yang jauh dari ilmu pengetahuan ke zaman yang penuh dengan cahaya keilmuan yakni agama Islam.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini dapat diselesaikan dengan bantuan, bimbingan, dan arahan dari berbagai pihak. Untuk itu iringan doa serta ucapan terima kasih sebesar-besarnya dan dengan segenap kerendahan hati penulis sampaikan kepada :

1. Prof. Dr. H. Abdul Harris M.Ag selaku Rektor Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
2. Dr. H. Nur Asnawi selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
3. Drs. Agus Sucipto selaku Ketua Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.

4. Prof. Dr. H. Muhammad Djakfar, SH., M.Ag selaku dosen pembimbing skripsi yang telah memberikan motivasi dan arahan dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini.
5. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Ekonomi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
6. Pemilik, manajer dan karyawan Sarijan Coffee II Kota Malang yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk membantu dalam melancarkan penelitian.
7. Keluarga tercinta yang senantiasa memberikan doa, semangat dan motivasi kepada penulis.
8. Orang asing yang telah memberi arahan, bantuan dan semangat dalam menyelesaikan skripsi ini.
9. Semua teman-teman GTM 2 yang telah memberikan semangat, dorongan dan motivasi dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis berharap semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat dan wawasan yang lebih luas atau bahkan hikmah bagi penulis, pembaca, dan seluruh mahasiswa

Wassalaamu 'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Malang, Desember 2018

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DEPAN	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAM PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
HALAMAN MOTTO	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK	xv
ABSTRACT	xvi
مستخلص	xvii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Fokus Penelitian.....	14
1.3 Tujuan Penelitian.....	14
1.4 Manfaat Penelitian.....	15
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
2.1 Hasil-Hasil Penelitian Terdahulu.....	16
2.2 Kajian Teori.....	25
2.2.1 Pengertian Kerja Sama Tim.....	25
2.2.1.1 Jenis-Jenis Tim.....	27
2.2.1.2 Karakteristik Tim.....	28
2.2.1.3 Indikator-indikator Kerjasama Tim.....	31
2.2.1.4 Strategi Untuk Meningkatkan Kinerja Suatu Tim.....	31
2.2.1.5 Kunci Keberhasilan Kerja Sama Tim.....	33
2.2.1.6 Kerja Sama Tim atau <i>teamwork</i> Dalam Perspektif Islam.....	40
2.2.2 Efektivitas Kerja.....	41
2.2.2.1 Pengertian Efektivitas Kerja.....	41
2.2.2.2 Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Efektivitas Kerja.....	43
2.2.2.3 Kriteria-Kriteria Efektivitas Kerja.....	47
2.2.2.4 Tolak Ukur Efektivitas Kerja.....	49
2.2.2.5 Indikator Efektivitas Tim Kerja.....	53
2.2.2.6 Efektivitas Kerja Dalam Perspektif Islam.....	55

2.2.3 Efisiensi Kerja.....	57
2.2.3.1 Pengertian Efisiensi Kerja.....	57
2.2.3.1 Indikator-Indikator Efisiensi Kerja.....	57
2.2.3.2 Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Efisiensi Kerja.....	58
2.3 Kerangka Berfikir.....	60
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Jenis Penelitian.....	61
3.2 Lokasi Penelitian.....	62
3.3 Subjek penelitian.....	63
3.4 Data dan Jenis Data.....	64
3.5 Teknik Pengumpulan Data.....	65
3.6 Analisis Data.....	67
BAB IV PAPARAN DATA DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN	
4.1 Gambaran Umum Objek penelitian.....	69
4.1.1 Sejarah Singkat Sarijan Coffee.....	69
4.1.2 Struktur Organisasi Sarijan Coffee.....	71
4.1.3 Visi Dan Misi.....	74
4.1.4 Lokasi Sarijan Coffee.....	74
4.1.5 Logo Sarijan Coffee.....	75
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian.....	76
4.2.1 Penerapan Kerja Sama Tim Di Sarijan Coffee.....	76
4.2.1.1 Indikator Penerapan Kerja Sama Tim Di Sarijan Coffe..	79
4.2.1.2 Alur Kerja Sama Tim Di Sarijan Coffee.....	84
4.2.1.3 Pandangan Islam Terhadap Kaerja Sama Tim.....	87
4.2.2 Upaya Meningkatkan Efektivitas Kerja Karyawan.....	88
4.2.2.1 Indikator Dalam Meningkatkan Efektivitas Kerja Karyawan di Sarijan Coffee.....	91
4.2.2.2 Pandangan Islam Terhadap Efekvitas Kerja.....	96
4.2.3 Upaya Meningkatkan Efisiensi Kerja Karyawan.....	100
4.2.3.1 Indikator Dalam Meningkatkan Efisiensi Kerja Karyawan Di Sarijan Coffee.....	102
4.2.3.2 Kendala-Kendala Dalam Melakukan Kerja Sama Tim...	107
4.2.3.3 Cara Mengatasi Kendala Dalam Kerja Sama Tim.....	108
4.2.3.4 Pandangan Islam Terhadap Efisiensi Kerja.....	111
BAB V PENUTUP	
5.1 Kesimpulan.....	114
5.2 Saran.....	114
Daftar Pustaka.....	117

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Data Penghasilan Selama Bulan Oktober 2018.....	7
Tabel 1.2	Tim Kerja Karyawan Sarijan Coffee Kota Malang.....	9
Tabel 1.3	Jadwal Libur Karyawan.....	10
Tabel 2.1	Hasil Penelitian Terdahulu.....	20



DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1	Struktur Organisasi.....	71
Gambar 4.2	Lokasi Sarijan Coffee.....	73
Gambar 4.3	Logo Sarijan Coffee.....	74
Gambar 4.4	Alur Kerja Karyawan.....	86



DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran I : Pedoman Wawancara
- Lampiran II : Foto Wawancara
- Lampiran III : Bukti Konsultasi
- Lampiran IV : Absensi Karyawan Sarijan Coffee II Kota Malang
- Lampiran V : Data Penghasilan Sarijan Coffee II Kota Malang
- Lampiran VI : Slip Gaji Karyawan



ABSTRAK

Munawarah. 2018, SKRIPSI. Judul: “Analisis Kerja Sama Tim Dalam Upaya Meningkatkan Efektivitas Dan Efisiensi Kerja Karyawan (Studi Kasus Pada Sarijan Coffee Kota Malang)”.

Pembimbing : Prof. Dr. H. Muhammad Djakfar, SH., M.Ag

Kata Kunci : Kerja Sama Tim, Efektivitas Kerja, Efisiensi Kerja.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dimana tujuannya adalah untuk menggambarkan secara sistematis tentang persaingan global, bagaimana agar perusahaan tetap bertahan dan tetap berkembang dalam persaingan global, hal tersebut akan menuntun perusahaan untuk memanfaatkan sumber-sumber ekonomi secara efektif dan efisien sehingga nantinya bisa bertahan dalam persaingan dengan perusahaan lain serta mencapai target laba. SDM memegang peranan penting dalam menentukan keberhasilan suatu perusahaan. Salah satu strategi untuk menciptakan SDM yang efektif dan efisien adalah menerapkan sistem kerja sama tim. Tujuan dari penerapan sistem kerja sama tim adalah untuk meningkatkan kualitas kerja karyawan sesuai dengan keinginan perusahaan. Dari latar belakang tersebut sehingga penelitian ini dilakukan dengan judul “Analisis Kerja Sama Tim Dalam Upaya Meningkatkan Efektivitas Dan Efisiensi Kerja Karyawan (Studi kasus Pada Sarijan Coffee Kota Malang)”.

Fokus penelitian yang meliputi kerja sama tim karyawan, efektivitas kerja karyawan dan efisiensi kerja karyawan. Subyek penelitian ini pemilik, manajer dan karyawan Sarijan Coffee. Analisis data bertujuan untuk menyederhanakan hasil olahan data sehingga mudah untuk dibaca dan dipahami. Data dikumpulkan dengan metode wawancara, dokumentasi dan observasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan kerja sama tim baik, kerja sama tim di Sarijan Coffee efektif dan kerja sama tim di Sarijan Coffee kurang efisien, hal ini diketahui berdasarkan hasil wawancara bahwa penerapan kerja sama tim memberi dampak positif karena target laba yang ditentukan perusahaan tercapai. Kemudian dari hasil kinerjanya bahwa dapat dilihat dari target laba dan perkembangan Sarijan Coffee yang menambah outlet baru di Kota Malang.

ABSTRACT

Munawarah. 2018, THESIS: “ *The Analysis of Team Cooperation in Efforts to Increase the Effectiveness and Efficiency of Employee Work (Case Study of Sarijan Coffee in Malang City)*”.

Supervisor: Prof. Dr. H. Muhammad Djakfar, SH., M.Ag

Keywords: *Teamwork, Work Effectiveness, Work Efficiency.*

This research uses a qualitative approach where the aim is to systematically describe global competition, how to keep the company alive and keep developing in global competition, this will lead companies to utilize economic resources effectively and efficiently so that they can survive in competition with other companies and achieve profit targets. Human resources plays an important role in determining the success of a company. One strategy to create effective and efficient human resources is to implement a teamwork system. The purpose of implementing a teamwork system is to improve the quality of work of employees in accordance with the wishes of the company. From this background, this research was conducted with the title "Analysis of Teamwork in an Effort to Increase the Effectiveness and Efficiency of Employee Work (Case Study of Sarijan Coffee in Malang City)".

The focus of the research includes employee teamwork, employee work effectiveness and employee work efficiency. The subjects of this study were Sarijan Coffee owners, managers and employees. Data analysis aims to simplify the processed data so that it is easy to read and understand. Data collected by interview method, documentation and observation.

The results showed that the implementation of teamwork was good, the teamwork in Sarijan Coffee was effective and the teamwork in Sarijan Coffee was less efficient, it was known based on the results of interviews that the application of teamwork had a positive impact because the company's profit-determined targets were achieved. Then from the results of the performance that can be seen from the profit target and development of Sarijan Coffee which adds new outlets in Malang City.

مستخلص البحث

منورة. 2018. البحث الجامعي. "تحليل العمل الجماعي في محاولة لترقية فعالية وكفاءة عمل الموظف (دراسة حالة من قهوة ساريجان مدينة مالانج)".
المشريف: الدكتور الحاج محمد جعفر، الماجستير.

الكلمة الأساسية: العمل الجماعي، فعالية عمل، وكفاءة عمل.

هذا البحث يستخدم المدخل الكمي أين أهدافه وصف منهجي للمنافسة العالمية كيفية الحفاظ على الشركة طافية ويستمر في النمو في المنافسة العالمية هذا سيقود الشركة للاستفادة من الموارد الاقتصادية بفعالية وكفاءة بحيث يمكن لاحقاً البقاء في منافسة مع شركات أخرى وتحقيق أهداف الربح. يلعب الموارد البشرية دوراً هاماً في تحديد نجاح الشركة. من إحدى استراتيجيات لإنشاء موارد بشرية فعالية وكفاءة هي تنفيذ نظام العمل الجماعي. الأهداف من تنفيذ نظام العمل الجماعي هو تحسين جودة عمل الموظف وفقاً لرغبات الشركة. من خلفية البحث لذلك تم إجراء البحث مع العنوان "تحليل العمل الجماعي في محاولة لترقية فعالية وكفاءة عمل الموظف (دراسة حالة من قهوة ساريجان مدينة مالانج)".

يركز البحث على العمل الجماعي للموظفين، كفاءة عمل الموظف فعالية وكفاءة عمل الموظف. وكان المشاركون في هذا البحث مديريها وموظفيها في قهوة ساريجان. يهدف تحليل البيانات إلى تبسيط البيانات المعالجة بحيث يسهل قراءتها وفهمها. البيانات التي تم جمعها من خلال طريقة المقابلة، الوثائق والملاحظة.

نتائج البحث أن تطبيق العمل الجماعي فعال، والعمل الجماعي الفعال في قهوة ساريجان والعمل الجماعي في قهوة ساريجان أقل كفاءة، ومن المعروف على أساس نتائج المقابلات أن تطبيق العمل الجماعي له تأثير إيجابي لأن هدف الربح المحدد للشركة يتحقق. . ثم من نتائج الأداء التي يمكن رؤيتها من هدف الربح وتطوير قهوة ساريجان التي تضيف منافذ جديدة في مدينة مالانج.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Dunia bisnis saat ini telah dihadapkan pada persaingan global, dengan salah satu ciri yang menonjol adalah berkembangnya teknologi informasi yang sangat cepat. Hal ini menjadikan siapa saja pelaku bisnis dapat dengan mudah mengakses informasi bisnis tanpa dibatasi ruang dan waktu. Bagi konsumen, mereka dengan leluasa mendapatkan informasi pasar, memiliki banyak preferensi produk, dan bisa menentukan pilihan yang berkualitas sesuai yang mereka harapkan. Dengan demikian pada masa sekarang dan masa mendatang konsumen akan memegang peran yang sangat strategis. Oleh karena itu tidak ada pilihan lain bagi perusahaan yang ingin bertahan dalam persaingan global selain harus bisa menghasilkan produk berkualitas yang bisa diterima konsumen.

Kecenderungan yang terjadi pada dunia bisnis saat ini mengakibatkan bahwa persaingan antar perusahaan dalam merebut peluang pasar semakin ketat. Oleh karena itu perusahaan dituntut untuk terus memperkuat bangunan basis persaingan. Untuk dapat memiliki basis persaingan yang kuat, perusahaan memerlukan alat, metode atau prinsip-prinsip yang akurat. Banyak perusahaan yang memperoleh keberhasilan karena menerapkan *Total Quality Manajemen* (TQM). Dengan menerapkan TQM, perusahaan diharapkan akan meningkatkan kepuasan konsumen melalui perbaikan produk dan meningkatkan kepuasan karyawan.

Pada dasarnya tujuan perusahaan adalah meningkatkan kinerja untuk tercapainya tujuan perusahaan, mampu bertahan dalam persaingan dengan perusahaan lain, serta dapat mencapai target laba. Oleh karena itu perusahaan harus dapat memanfaatkan sumber-sumber ekonomi secara efektif dan efisien, disinilah dituntut kerja sama tim yang solid. Secara umum evaluasi kerja akan menjelaskan proses umpan balik atas kinerja yang lalu dan mendorong adanya peningkatan produktivitas di masa mendatang. Untuk itu perusahaan harus memiliki keunggulan bersaing (*competitive advantage*) agar dapat memenangkan persaingan, minimal untuk mempertahankan operasi perusahaan. Salah satu keunggulan bersaing yang penting bagi perusahaan adalah karyawan perusahaan.

Menurut Sopiah (2008:30), popularitas tim kerja dapat ditunjukkan melalui kinerja tim yang lebih unggul daripada kinerja individu bila tugas menuntut keterampilan ganda. Dengan organisasi yang telah menstrukturisasi diri akan dapat bersaing dengan efektif dan efisien dan dapat memanfaatkan bakat karyawan dengan baik. Berarti terdapat dampak positif dari kerja sama tim terhadap efisiensi kerja.

Efisiensi organisasi mengacu pada jumlah sumber daya yang digunakan untuk mencapai tujuan. Hal ini didasarkan pada seberapa banyak bahan mentah, uang dan orang yang diperlukan untuk menghasilkan jumlah produksi.

Menurut Daft (2003:12), efisiensi dapat dihitung sebagai jumlah sumber daya yang digunakan untuk menghasilkan sebuah produk atau jasa. Organisasi dirancang untuk dapat mencapai tujuan yang telah dikehendaki. Organisasi sering

dikatakan sebagai tempat dari upaya pencapaian kerja sama tim dalam meraih tujuan. Dalam usaha pencapaian tujuan organisasi, permasalahan yang terjadi bukan hanya terdapat pada bahan mentah, alat-alat kerja, mesin-mesin produksi, lingkungan kerja dan sumber daya manusia saja, tetapi juga meyangkut kerja sama tim. Tujuan suatu organisasi tidak dapat terwujud tanpa peran aktif dari karyawan dan tim yang solid.

Menurut Sedarmayanti (2001:112), efisiensi kerja adalah perbandingan terbaik antara suatu pekerjaan yang dilakukan dengan hasil yang sesuai dengan yang ditargetkan baik dalam hal mutu maupun hasilnya yang meliputi pemakaian waktu yang optimal dan kualitas cara kerja yang maksimal. Dalam suatu organisasi efisiensi kerja menjadi faktor pendorong bagi organisasi dalam mencapai tujuan bersama. Kerja sama tim sangat diperlukan guna meningkatkan efisiensi kerja baik itu di perusahaan multinasional, swasta maupun pemerintahan. Dimana kepemimpinan yang mempunyai peran yang sangat penting dalam berjalannya organisasi, Jika perusahaan tidak memiliki kerja sama yang kuat antara divisi satu dengan divisi lainnya, maka hasil dari kerjanya tidak akan memuaskan dan tidak efisien (tepat waktu). Perusahaan terdiri dari berbagai macam individu yang dituntut untuk bekerja dalam rangka mencapai tujuan organisasi. Oleh karena itu, perusahaan harus melakukan kerjasama tim guna mencapai target yang telah ditetapkan.

Masalah kinerja bagi perusahaan adalah masalah yang sangat penting. Tanpa adanya kinerja yang baik tidak mungkin perusahaan dapat menghasilkan produk yang kompetitif. Mengelola konflik merupakan salah satu kunci utama

dalam meraih *performance* yang optimal dalam setiap organisasi. Namun sering dalam praktek persepsi demikian tampaknya masih timpang. Selama ini organisasi tanpa konflik selalu dipersepsi sebagai kondisi ideal, harmonis, pantas di hindari. Jarang sekali kita memandang konflik sebagai vitamin kehidupan organisasi, tetapi justru sebagai virus pembawa penyakit. Padahal bila konflik dikelola secara cerdas akan sangat dekat korelasinya dengan kehidupan organisasi yang dinamis dan efektif (Sa'id, 2007:40). Tanpa konflik, suatu organisasi akan statis, apatis dan tidak responsif. Namun, agar konflik dapat fungsional maka harus dikendalikan secara cerdas dan profesional, sehingga efektivitas organisasi akan optimal.

Menurut Sa'id (2007:29), agar suatu organisasi dapat bertahan terhadap lingkungan yang selalu berubah, maka organisasi tersebut harus selalu berusaha untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitasnya. Dari aspek manajemen, upaya untuk meningkatkan keberhasilan organisasi dalam menjawab perubahan lingkungan tersebut diantaranya dengan melakukan pengembangan organisasi (PO). Hal ini sangat diperlukan karena organisasi harus menyesuaikan diri dengan perubahan-perubahan di berbagai aspek kehidupan. Adapun pengertian menurut Cummings dan Worley dalam pusat penelitian (1995:83) adalah sebagai berikut:pengembangan organisasi merupakan suatu proses yang berusaha menerapkan ilmu perilaku sehingga tercapai efektivitas organisasi, peningkatan kualitas hidup, produktivitas serta mencapai kualitas yang lebih baik.

Menurut Sa'id (2007:33), keunggulan organisasi berbasis tim dikarenakan makin terspesialisasinya kemampuan yang dimiliki oleh seseorang.

Kenyataan ini menunjukkan kedalaman kompetensi dan indenpedensi kerja, tetapi juga sekaligus mengindikasikan makin tingginya saling ketergantungan antar individu, antar unit, antar bagian dan antar seterusnya, agar sasaran akhir organisasi dapat tercapai. Untuk menghasilkan manajemen yang efektif, organisasi harusmeningkatkan kemampuan sumber daya manusia agar mampu bekerja secara tim. Peningkatan sumber daya manusia ini berkenaan dengan perilakunya, baik secara individu maupun ketika berinteraksi di dalam tim. Untuk menghasilkan manajemen yang efektif, organisasi harus meningkatkan kemampuan sumber daya manusianya agar mampu bekerja secara tim. Peningkatan sumber daya manusia ini berkenaan dengan perilakunya, baik secara individu maupun ketika berinteraksi di dalam tim. Sebagaimana hadits di bawah ini:

وَأَنْ لَيْسَ لِلْإِنْسَانِ إِلَّا مَا سَعَى

Artinya: “Dan bahwasanya seorang manusia tiada memperoleh selain apa yang telah diusahakannya” (QS. An-Najm : 39)

Manusia adalah faktor penting dalam mensukseskan pekerjaan. Oleh karenanya semua perusahaan saat ini tidak akan mengabaikan peningkatan kualitas SDM sebagai usaha untk meningkatkan kualitas prduksi perusahaannya. SDM yang unggul merupakan aset perusahaan yang sangat bernilai. Manusia sebagai amkhluk Allah yang paling sempurna penciptaannya dilengkapi dengan kemampuan untuk berfikir, berperasaan di samping kekuatan fisik, hal itu tidak lain, dimaksudkan agar ia mampu menyelesaikan masalah yang dihadapi. Allah berfirman:

وَمَنْ جَاهَدَ فَإِنَّمَا يُجَاهِدُ لِنَفْسِهِ ۗ إِنَّ اللَّهَ لَغَنِيٌّ عَنِ الْعَالَمِينَ

Artinya: dan barang siapa bekerja sungguh-sungguh, maka ia bekerja untuk diri sendiri. Sessungguhnya Allah maha kaya dari sekalian alam". (Al-Anqobut:6)

Efektivitas kerja dalam sebuah organisasi sangat ditentukan oleh kondisi dan karakter setiap individu yang terlibat di dalamnya. Bagaimana pola pikir, perilaku dan kerjasama yang terjadi dalam sebuah tim sangat memegang peranan dalam pembentukan efektivitas dan performa tersebut. Para pemimpin sebuah organisasi yang handal dan jeli dalam melihat sebuah permasalahan dapat menyadari bahwa setiap individu yang ada di dalam organisasinya harus dapat menjadi "pelaku aktif" dalam memberikan kontribusi kepada organisasinya agar dapat berkembang dan bersaing.

Menurut Sa'id (2007:74), sebuah tim yang efektif adalah cara yang terbaik untuk mengembangkan setiap individu dan untuk memaksimalkan kinerja organisasi. Untuk mewujudkan tim yang efektif dibutuhkan pemimpin organisasi yang efektif dalam memainkan peran dirinya sebagai pemimpin dan peran anggota-anggotanya yang menjadi partner kerja dengan tujuan yang telah disusun bersama-sama antara pemimpin dan yang dipimpinnya. Jadi, keefektivitasan dan keefisienan kerja sangat tergantung kepada pemimpin yang mana pemimpin mempunyai peran utama dalam berjalannya organisasi yang efektif dan efisien.

Peneliti menemukan cafe yang unik, dengan kekurangan tanpa wifi, namun terdapat banyak pengunjung yang setiap hari datang, yakni sarijan coffe Malang II atau biasa disebut cafe saijan. Cafe sarijan II adalah tempat usaha yang

berdiri pada tahun 2017. Berlokasi di jalan Simpang Gajayana No. 69 Merjosari Lowokwaru Kota Malang, dengan menu andalannya yaitu berbagai macam kopi dan makanan ringan, di tempat ini juga tersedia makanan berat. Cafe ini masih tergolong baru, namun sudah memiliki pengunjung yang tiap hari berdatangan, pada hari Senin, 1 Oktober 2018 pengunjung yang datang berjumlah 273 konsumen dengan penghasilan Rp. 2.045.000,00 dan pengunjung berjumlah 362 pada hari Selasa, 2 Oktober 2018, dengan penghasilan Rp. 2.534.000,0, penghasilan paling kecil selama bulan oktober , yakni Rp. 2.045.000,00 dan yang paling besar selama bulan Oktober Rp. 3.553.000,00, tempat usaha ini memiliki 16 karyawan yang memiliki posisi yang berbeda, ada yang bagian manajer, kasir, waiter dan waitres. Pada bulan Oktober 2018 Sarijan Coffee II Kota Malang memiliki penghasilan kurang lebih Rp. 71.188.000,00. Hal ini dilihat dari data rekapitan di Sarijan Coffee II Kota Malang.

Tabel 1. 1
Berikut Data Penghasilan Selama Bulan Oktober 2018

No.	Hari/Tanggal	Penghasilan
1.	Senin, 1 oktober 2018	Rp. 2.045.000,00
2.	Selasa, 2 Oktober 2018	Rp. 2.534.000,00
3.	Rabu, 3 Oktober 2018	Rp. 2.311.000,00
4.	Kamis, 4 Oktober 2018	Rp. 2.427.000,00
5.	Jum'at, 5 Oktober 2018	Rp. 2.290.000,00
6.	Sabtu, 6 Oktober 2018	Rp. 2.944.000,00
7.	Ahad, 7 Oktober 2018	Rp. 2.377.000,00
8.	Senin, 8 Oktober 2018	Rp. 2.110.000,00
9.	Selasa, 9 Oktober 2018	Rp. 2.380.000,00

10.	Rabu, 10 Oktober 2018	Rp. 2.188.000,00
11.	Kamis, 11 Oktober 2018	Rp. 3.046.000,00
12.	Jum'at, 12 Oktober 2018	Rp. 2.755.000,00
13.	Sabtu, 13 Oktober 2018	Rp. 3.553.000,00
14.	Ahad, 14 Oktober 2018	Rp. 2.095.000,00
15.	Senin, 15 oktober 2018	Rp. 2.381.000,00
16.	Selasa, 16 Oktober 2018	Rp. 2.299.000,00
17.	Rabu, 17 Oktober 2018	Rp. 2.523.000,00
18.	Kamis, 18 Oktober 2018	Rp. 2.715.000,00
19.	Jum'at, 19 Oktober 2018	Rp. 2.154.000,00
20.	Sabtu, 20 Oktober 2018	Rp. 2.130.000,00
21.	Ahad, 21 Oktober 2018	Rp. 2.594.000,00
22.	Senin, 22 Oktober 2018	Rp. 2.432.000,00
23.	Selasa, 23 Oktober 2018	Rp. 2.416.000,00
24.	Rabu, 24 Oktober 2018	Rp. 2.887.000,00
35.	Rabu, 25 Oktober 2018	Rp. 2.432.000,00
26.	Kamis, 26 Oktober 2018	Rp. 2.091.000,00
27.	Jum'at, 27 Oktober 2018	Rp. 2.707.000,00
28.	Sabtu, 28 Oktober 2018	Rp. 2.154.000,00
29.	Senin, 30 Oktober 2018	Rp. 2.218.000,00
	Total	Rp. 71. 188.000,00

Sumber Data: Data Karyawan Sarijan Coffee II Kota Malang

Cafe sarijan merupakan tempat ngopi bernuansa kayu, yang sistem kerjanya menerapkan sistem kerja sama tim, dimana dalam penerimaan karyawannya dilakukan training kerja terlebih dahulu selama 3 hari dan diberikan

upah sebesar Rp. 100 ribu, melihat pentingnya sumber daya manusia dalam mendukung kemajuan suatu organisasi, dengan adanya masa training merupakan pilihan yang bagus dimana saat pelatihan tersebut karyawan akan belajar bersosialisasi dengan karyawan lain dan membiasakan diri mengikuti semua peraturan didalamnya sehingga dapat terbentuk tim yang solid. Adapun jam kerja yang diterapkan di sarijan coffee untuk karyawannya adalah sebagai berikut:

Hari senin s/d ahad (8 jam kerja x 6 hari = 48 jam/minggu):

- Jam 06.00-14.00 WIB
- Jam 14.00- 22.00 WIB
- Jam 16.00-00.00 WIB
- Jam 20.00-04.00 WIB
- Jam 22.00-06.00 WIB

Tabel 1. 2
Tim Kerja Karyawan Sarijan Coffee Kota Malang

No.	Tim Kerja	Jumlah Pegawai
1.	Manajer	4
2.	Kasir	4
3.	Waiter	5
4.	Waitres	3
	Jumlah pegawai	16

Sumber Data: Data Karyawan Sarijan Coffee II Kota Malang

Melihat dari data tabel 4.4 tim kerja terbagi menjadi beberapa kelompok, pembagian tugas ini dilakukan agar pekerjaan yang dikerjakan nantinya dapat terselesaikan dengan baik dan lebih efisien tentunya.

Setiap karyawan akan diberi libur kerja 1 hari, namun jadwal liburnya akan diroling dimana akan ada 1/2karyawan yang libur setiap harinya yang sudah ditentukan oleh manajer HRD jadwalnya, namun untuk karyawan yang baru masuk atau mengikuti training tidak mendapat jatah libur selama 1 bulan,Adapun jadwal libur karyawan pada bulan Oktober 2018 setiap harinya sebagai berikut:

Tabel 1.3
Jadwal Libur Karyawan

No.	Nama Karyawan	Hari Libur Karyawan
1.	Adit	Senin
2.	Toha, Tyas	Selasa
3.	Alifi, Koni	Rabu
4.	Enok, Khaidir	Kamis
5.	Arham, Noah	Jum'at
6.	Dasih, Koni	Sabtu
7.	Ismail	Ahad

Sumber Data: Data Karyawan Sarijan Coffee II Kota Malang

Sarijan coffe memiliki 12 karyawan untuk bagian pelayanan, setiap karyawan akan diberi upah berbeda sesuai dengan posisi yang ditempatinya, diberi upah berdasarkan absensi masuknya, cara kerja dan hasil dari pekerjaannya. Adapun sistem pemberian upah adalah sebagai berikut:

- Upah karyawan per hari waitress: Rp. 30.000/hari
- Upah karyawan per hari kasir: Rp. 40.000/hari
- Seminggu waitress : 30.000×6 hari waktu kerja = Rp. 180.000/Minggu
- Seminggu Kasir : 40.000×6 hari waktu kerja = Rp. 240.000/minggu
- Sebulan waitress : 30.000×25 hari waktu kerja = Rp. 750.000/Bulan
- Sebulan Kasir : 40.000×25 hari waktu kerja = Rp.1.000.000/Bulan

Berkaitan dengan ini, setiap bulannya akan diberikan bonus sesuai dengan kinerja dan absensi kerajinannya, dalam penerimaan karyawan Sarijan Coffee melakukan pembagian kerja sesuai dengan kebutuhan posisikan keterampilan saat training. Hal ini amat penting dan tidak boleh diabaikan karena bisa saja tenaga kerja yang diperoleh perusahaan tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan.

Oleh karena itu, pembagian kerja merupakan salah satu faktor yang paling penting karena adanya pembagian kerja dapat memberikan kejelasan bagi para karyawan unuk dapat melaksanakan tugasnya dengan baik sesuai dengan beban kerja yang menjadi tanggung jawab serta mencegah kemungkinan terjadinya tumpang tindih pekejaan, pemborosan dan saling melempar tanggung jawab bila mana terjadi kesalahan dan kesulitan. Sebagaimana ayat di bawah ini:

إِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ الَّذِينَ يُقَاتِلُونَ فِي سَبِيلِهِ صَفًّا كَانَتْهُمْ بُنْيَانًا مَرَّضُونَ

Artinya: Sesungguhnya Allah menyukai orang yang berperang di jalan-Nya dalam barisan yang teratur seakan-akan mereka seperti suatu bangunan yang tersusun kokoh.

Di Sarijan Coffee pembagian kerja mutlak diperlukan, sebab tanpa adanya pembagian kerja mereka akan bekerja menurut kemauan sendiri-sendiri tanpa menghiraukan tujuan-tujuan organisasi atau perusahaan secara keseluruhan yang berakibat tidak tercapainya tujuan organisasi atau paling tidak tujuan organisasi menjadi terhambat pencapaiannya. Terpilihnya karyawan yang tepat dapat memperkokoh suatu organisasi dalam pencapaian tujuan, maka dari itu kerja sama tim di dalam sarijan sangat diprioritaskan demi tercapainya keefektivan kerja.

Pada perkembangannya, persaingan dengan cafe-cafe sejenisnya berpengaruh terhadap kelangsungan Sarijan Coffee. Hal ini berpengaruh pula terhadap tenaga kerjanya, sekaligus tantangan bagi perusahaan untuk tetap menjaga kelangsungan hidup perusahaannya. Apalagi pada era globalisasi saat ini cafe sarijan dituntut untuk memiliki keunggulan sendiri sesuai dengan perkembangan zaman sehingga cafe sarijan dapat menjadi tempat pilihan masyarakat. Oleh sebab itu para karyawan dituntut untuk memberikan mutu yang terbaik dan bekerja secara efektif.

Efektivitas kerja karyawan merupakan hal yang sangat penting untuk dijadikan tolak ukur berhasil tidaknya pelaksanaan pembagian kerja yang telah dilakukan perusahaan pada karyawannya. Peneliti mendapatkan pembagian kerja di cafe sarijan masih kurang teratur. Hal ini dapat dilihat ketika peneliti mengadakan survey awal dengan mewawancarai salah satu karyawan dan melihat kejadian ditempat dimana masih ada ketidakteraturan dan kedisiplinan karyawan dalam menjalankan pekerjaannya tidak semuanya sesuai dengan apa penempatan posisi karyawan, hal ini dapat menjadikan kualitas produk yang dihasilkan

menjadi tidak sesuai antar cara kerja karyawan dengan cara kerja yang ditetapkan oleh perusahaan.

Dengan munculnya kejadian tersebut, penulis tertarik untuk mengkaji lebih jauh dan mengadakan penelitian tentang “**ANALISIS KERJA SAMA TIM DALAM UPAYA MENINGKATKAN EFEKTIVITAS DAN EFISIENSI KERJA KARYAWAN** (Studi Kasus Pada Sarijan Coffee Kota Malang)” sebagai tugas akhir untuk menempuh sarjana (S-1). Temuan empirik tersebut, insyaallah akan sangat bermanfaat bagi beberapa kalangan masyarakat untuk diaktualisasikan guna mencapai tujuan dan harapan untuk pembuatan skripsi ini.

1.2 Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis memperoleh beberapa rumusan sebagai berikut:

1. Bagaimana Kerja Sama Tim Di Sarijan Coffee II Kota Malang.
2. Bagaimana Upaya Kerja Sama Tim Dalam Meningkatkan Efektivitas Kerja Di Sarijan Coffee II Kota Malang.
3. Bagaimana Upaya Kerja Sama Tim Dalam Meningkatkan Efisiensi Kerja Di Sarijan Coffee II Kota Malang.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk Mengetahui Dan Mendeskripsikan Bagaimana Kerja Sama Tim Di Sarijan Coffee II Kota Malang.

2. Untuk Mengetahui Dan Mendeskripsikan Bagaimana Upaya Kerja Sama Tim Dalam Meningkatkan Efektivitas Kerja Di Sarijan Coffee II Kota Malang.
3. Untuk Mengetahui Dan Mendeskripsikan Bagaimana Upaya Kerja Sama Tim Dalam Meningkatkan Efisiensi Kerja Di Sarijan Coffee II Kota Malang.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang dapat di ambil dari penelitian ini adalah:

1. Bagi UIN Maulana Malik Ibrahim Malang

Hasil penelitian ini dapat digunakan oleh Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang sebagai bahan acuan para sivitas akademika khussunya para peneliti sebelum melakukan penelitian.

2. Bagi Masyarakat

- a. Dapat digunakan sebagai bahan masukan atau bahan kerangka bertindak dalam memulai suatu usaha bisnis.
- b. Mampu memberi semangat kepada remaja untuk bisa membuka peluang bisnis.

3. Bagi Peneliti

Hasil dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai tambahan keilmuan dalam dimensi analisis masalah-masalah sosial, pengendalian sosial, bahan

penelitian ilmiah serta sebagai penempuh tugas akhir dari persyaratan sarjana (S-1).



BAB II

KAJIAN PUSTAKA

2.1 Hasil Penelitian Terdahulu

Untuk melihat tingkat keaslian dalam penelitian ini peneliti membandingkan dengan peneliti sebelumnya. Berbagai penelitian telah dilakukan mengenai strategi pembelajaran. Seperti yang terdapat di bawah ini:

Penelitian yang dilakukan oleh adhiimsyah Lutfi merupakan jenis penelitian kuantitatif dengan mengambil latar di PT.perkebunan Nusantara X (persero) Kebun Kertosari Kabupaten Jember. Data yang terkumpul kemudian di analisis dengan menggunakan metode analisis jalur (*path analysis*) dengan menggunakan 5variabel. Adapun proses pengumpulan datanya penulis menggunakan data primer dengan menyajikan kuisisioner dan data sekunder dengan menggunakan buku dan penelitian terdahulu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa, dengan adanya kompensasi yang diberikan kepada karyawan, akan lebih aktif dan terdorong dalam meningkatkan mutu dan kualitas serta menjadikan karyawan semangat akan adanya target dari perusahaan, dengan adanya budaya organisasi yang menjadi kultur organisasi akan menjadikan karyawan lebih terdorong di dalam meningkatkan produktivitas kerjanya yang baik dalam bertugas dan menjadikan karyawan lebih terdorong untuk terus dan bersemangat dalam bekerja serta menjadikan karyawan lebih aktif di dalam menghadiri kegiatan atau pelaksanaan kerja, dengan adanya kerja sama tim yang baik di antara para karyawan atau rekan tim kerja akan menjadikan kegiatan kerja akan

dapat berjalan dengan baik serta menjadikan mutu dan kualitas kerja terjaga sehingga karyawan yang ada akan selalu terdorong di dalam meningkatkan produktivitas kerja yang akan dilaksanakan atau sedang dilaksanakan. Dengan adanya kompensasi yang diberikan karyawan akan menjadikan karyawan merasa gembira di dalam bekerja sehingga akan menciptakan adanya fokus kerja yang akan menjadikan pekerjaan lebih baik dan bermutu serta karyawan akan senantiasa komitmen di dalam bertanggungjawab pada tugas atau pekerjaan yang telah direncanakan dan ditargetkan perusahaan, dengan adanya budaya organisasi yang telah menjadi kultur di dalam perusahaan akan menjadikan karyawan dapat berpedoman atau berkomitmen di dalam peraturan dan nilai di dalam organisasi sehingga karyawan akan senantiasa berkomitmen di dalam menjaga kepribadiannya agar etis serta efektif dan efisien didalam bekerja di dalam memanfaatkan sumber daya yang ada didalam organisasi, dengan adanya kerjasama tim yang direncanakan dengan baik dan benar terhadap suatu pekerjaan yang ada di dalam organisasi akan menjadikan setiap tugas dan tanggung jawab yang telah dibebankan dapat dilaksanakan secara baik sehingga pekerjaan yang telah menjadi tugas pokok anggota tim kerja dapat diselesaikan dengan tepat dan sesuai waktu yang telah ditentukan, dengan adanya motivasi kerja karyawan yang tetap aktif dan partisipatif di dalam sebuah kegiatan kerja akan menjadikan karyawan dapat melaksanakan pekerjaannya tanpa perlu diawasi oleh adanya pengawas di dalam sebuah instansi serta mutu dan kualitas kerja yang ditampilkannya tetap baik sesuai dengan tujuan dan harapan dari perusahaan.

Penelitian yang dilakukan oleh Eva Silwani Lawasi merupakan jenis penelitian kualitatif. Data yang terkumpul kemudian di analisis menggunakan model regresi linier berganda. Adapun proses pengumpulan datanya penulis menggunakan data utama dengan menyajikan kuisioner kepada karyawan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa komunikasi berpengaruh positif dan signifikan terhadap peningkatan kinerja karyawan. Hal ini dibuktikan karena hasil penelitian menyatakan bahwa proses komunikasi yang saat ini diterapkan telah memberikan dampak positif bagi karyawannya, motivasi berpengaruh dan signifikan terhadap peningkatan kinerja karyawan. Hal ini dibuktikan karena hasil penelitian menyatakan bahwa pemberian motivasi dengan tepat akan membentuk pola pikir karyawan untuk bertindak dan melakukan sesuatu yang sesuai dengan kondisi perusahaan. Kerja sama tim tidak berpengaruh signifikan terhadap kinerja karyawan.

Penelitian yang dilakukan oleh Marudut Marpaung merupakan jenis penelitian kuantitatif. Data yang terkumpul kemudian di analisis menggunakan metode penelitian kuantitatif deskriptif. Proses pengumpulan datanya penulis menggunakan uji t dan uji f. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kerja sama tim mempunyai pengaruh positif dan signifikan terhadap kinerja pegawai, kepemimpinan tidak berpengaruh signifikan terhadap kinerja pegawai, kepemimpinan dan kerja sama tim mempunyai pengaruh signifikan terhadap kinerja pegawai.

Penelitian yang dilakukan oleh Eddy Poernomo merupakan jenis penelitian kualitatif dengan mengambil latar di PT. Jesslyne K. Cakes Indonesia Cabang

Surabaya. Data yang terkumpul kemudian di analisis menggunakan model regresi linier berganda. Adapun nproses pengumpulan datanya penulis menggunakan data prmer dalam bentuk kuisisioner dengan skala semantic differensial. Adapun respondennya adalah manajer dan asisten manajer dengan sampel sebanyak 26 responden. Hasil penelitian menunjukkan kreativitas dan kerja sama tim tidak berpengaruh signifikan terhadap kinerja manajer. Hal ini berarti PT. Jesslyn K. Cake perlu memberikan perhatian yang lebih kepada faktor-faktor yang mempengaruhi kreativitas, yaitu dengan memberi kebebasan kepada pegawai dengan tujuan untuk meningkatkan kreativitas dan meningkatkan keahlian pegawai sesuai dengan bidang kerja masing-masing. Dimulai dengan memberi dukungan sehingga dapat menumbuhkan motivasi kepada para pekerja.

Penelitian yang dilakukan oleh Wahyu Kusuma Pratiwi merupakan jenis penelitian kuantitatif, yaitu dengan menguji hipotesis yang ada untuk mencari kebenaran dari hipotesis tersebut. Penelitian dilakukan di PT. Apie Indo Karunia Waru Sidoarjo. Dalam penelitian ini populasinya adalah karyawan dengan jumlah 59 karyawan. Penelitian ini menggunakan probability sampling dengan pengambilan sampel menggunakan simple random sampling. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengaruh kepribadian terhadap kerja sama tim berpengaruh positif dan signifikan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingginya kepribadian extraversion dapat meningkatkan kerja sama tim yang baik dalam perusahaan.

Penelitian yang dilakukan oleh Andi Febriyan Eka Muhti merupakan jenis penelitian kuantitatif yaitu dengan mengumpulkan, mengolah dan menginterpretasikan data yang diperoleh. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah model regresi berganda. Pendekatan penelitian yang digunakan ini adalah pendekatan Explanatory Research, yaitu pendekatan yang digunakan peneliti untuk menjelaskan kedudukan variabel yang diteliti serta hubungan antara satu variabel dengan variabel lain. Adapun data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data sekunder dan data primer yang kemudian kedua sumber data di kolaborasikan. Hasil penelitian menunjukkan kerjasama tim tidak berpengaruh terhadap kinerja karyawan, kreativitas berpengaruh terhadap kinerja karyawan.

Untuk Selanjutnya hasil dari penelitian terdahulu akan di paparkan dalam bentuk table di bawah ini.

Tabel 2.1
Hasil-hasil Penelitian Terdahulu

No.	Nama Peneliti, Judul, Bentuk, Penerbit dan Tahun Terbit	Persamaan	Perbedaan	Orisinalitas Penelitian
1.	Adhiimsyah Lutfi, pengaruh kompensasi, budaya organisasi dan kerjasama tim terhadap motivasi kerja untuk meningkatkan kinerja karyawan pada PT.	Fokus pada kerja sama tim dalam meningkatkan kerja karyawan	Penelitian kuantitatif	Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh kompensasi, budaya

	Perkebunan nusantara X (Persero) Kebun Kertoasri kabupaten Jember, 2014			organisasi dan kerja sama tim terhadap motivasi kerja untuk meningkatkan kinerja karyawan.
2.	Eva Silwani Lawasi, pengaruh komunikasi, motivasi dan kerja sama tim terhadap peningkatan kinerja karyawan, 2017	Penelitian fokus pada cara hal yang mempengaruhi peningkatan kinerja karyawan	Penelitian kuantitatif	Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis bahwa komunikasi, motivasi dan kerja sama tim terhadap kinerja karyawan dan mengetahui atau menganalisis variabel utama yang mempengaruhi kinerja karyawan, kerja sama tim tidak mempunyai pengaruh signifikan terhadap kinerja karyawan dan komunikasi mempunyai pengaruh signifikan dalam

				mempengaruhi kinerja karyawan
3.	Marudut Marpaung, pengaruh kepemimpinan dan <i>team work</i> terhadap kinerja karyawan di koperasi SEKJEN KEMDIKBUD Senayan Jakarta, 2014	Fokus kepada kerja sama tim dalam meningkatkan kerja karyawan	Penelitian kuantitatif	Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kepemimpinan terhadap kinerja karyawan, untuk mengetahui pengaruh kerja sama tim terhadap kerja karyawan, untuk mengetahui kepemimpinan dan kerja sama tim terhadap kerja karyawan.
4.	Eddy Poernomo, pengaruh kreativitas dan kerja sama tim terhadap kinerja manajer pada PT. Jesslyn K. Cakes Indonesia Cabang Surabaya, 2006	Fokus dalam menganalisis kreativitas dan kerjasama tim terhadap kinerja	Penelitian kuantitatif	Tujuan penelitian ini untuk menganalisis kreativitas dan kerjasama tim terhadap kinerja manajer
5.	Wahyu Kusuma, pengaruh kepribadian terhadap kerja sama tim dan dampaknya terhadap kinerja karyawan, 2014	Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kerja sama tim terhadap kinerja	Penelitian kuantitatif	Penelitian ini bertujuan untuk pengaruh kepribadian terhadap kerja sama tim
	AndiFebriyan Eka Muhti, pengaruh	Penelitian ini dilakukan untuk	Penelitian kuantitatif	Penelitian ini bertujuan

	kerja sama tim dan kreativitas terhadap kinerja karyawan UD. Agro Inti Sejahtera Jember	mengetahui kerja sama tim terhadap kinerja karyawan		untuk untuk mengetahui kerja sama tim dan kreativitas secara simultan dan parsial terhadap kinerja karyawan.
--	---	---	--	--

Meninjau penelitian yang sudah dilakukan oleh beberapa peneliti di atas, memberikan kemungkinan akan ketidakrelevanan, karena ke enam peneliti di atas relative terjadi pada dekade yang lama tepatnya antara tahun 2006 hingga tahun 2017. Maka dapat dikatakan penelitian ini lebih terbaru dari penelitian yang pernah ada, sehingga besar kemungkinan akan memberikan solusi terbaru bagaimana mencapai keefektivitasan dan keefisienan kerja karyawan melalui kerja sama tim. Disamping itu penelitian ini dilakukan dengan teori yang baru, yaitu menggunakan teori kontrol, juga menggunakan metodologi yang lebih baru dari sebelumnya, sehingga dalam teknik pengumpulan data, uji validitas, analisis penelitian dan prosedur penelitian terbilang lebih unggul dari pada sebelumnya. Jadi, hasil penelitian ini yang kemudian di tulis kedalam laporan penelitian akan lebih mudah dipahami, diaplikasikan bahkan mampu dijadikan pegangan bagi setiap peneliti yang akan meneliti pada kasus yang sama.

2.2 Kajian Teori

2.2.1 Pengertian Kerja Sama Tim

Kerja sama tim atau *team work* menurut Sopiah (2008:31), merupakan kelompok yang upaya-upaya individualnya menghasilkan suatu kinerja yang lebih besar dari pada jumlah masukan individu-individu. Suatu tim kerja membangkitkan sinergi positif lewat upaya yang terkoordinasi. Upaya-upaya individu akan menghasilkan suatu tingkat kinerja yang lebih besar dari pada jumlah masukan individu tersebut. Dari definisi di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa kinerja yang dicapai oleh sebuah tim lebih baik daripada kinerja per individu di suatu organisasi maupun perusahaan.

Robbins dan Judge (2008:466), mengungkapkan tim kerja adalah kelompok yang usaha-usaha individualnya menghasilkan kinerja lebih tinggi dari pada jumlah masukan individual. Hal ini memiliki pengertian bahwa kinerja yang dicapai oleh sebuah tim lebih baik dari kinerja per-individu di suatu organisasi ataupun suatu perusahaan.

Menurut Allen (2004:21), pekerja tim atau tim kerja adalah orang yang sportif, sensitif dan senang bergaul, serta mampu mengenali aliran emosi yang terpendam dalam tim sangat jelas.

Berdasarkan pengertian di atas, maka dapat disimpulkan kerja sama tim dapat menghasilkan sinergi positif. Penggunaan tim secara ekstensif menghasilkan potensi bagi sebuah organisasi untuk menghasilkan sesuatu yang memuaskan tanpa adanya masukan.

Kinerja tim lebih unggul dari pada kinerja individu, dimana kerjasama tim terdiri dari sebuah kumpulan individu yang terdiri dari dua orang atau lebih yang memiliki satu tujuan yang sama dan menghasilkan kinerja yang lebih baik dibandingkan dengan kinerja individu.

2.2.1.1 Jenis-Jenis Tim

Menurut Daft (2006:466), pembagian tim kerja dibagi menjadi 6 bagian, antara lain:

1. Tim Formal

Tim formal diciptakan oleh organisasi sebagai bagian dari struktur formal organisasi.

2. Tim Vertikal

Tim vertikal terdiri dari seorang manajer dan para bawahannya dalam rantai komando formal. Terkadang tim ini disebut tim fungsional atau tim komando. Setiap tim diciptakan oleh organisasi untuk mencapai tujuan-tujuan tertentu lewat aktifitas dan interaksi bersama para anggota.

3. Tim Horizontal

Tim horizontal adalah sebuah tim formal yang terdiri dari beberapa karyawan dari tingkat hierarki yang hampir sama tetapi berasal dari area keahlian yang berbeda.

4. Tim dengan Tugas Khusus

Tim dengan tugas khusus adalah tim yang diciptakan diluar organisasi formal untuk mengerjakan proyek kepentingan atau kreatifitas khusus.

5. Tim Mandiri

Tim mandiri adalah sebuah tim yang terdiri dari 5 hingga 20 orang pekerja dengan berbagai ketrampilan yang menjalani rotasi pekerjaan untuk menghasilkan sebuah produk atau jasa secara lengkap dan pelaksanaannya diawasi oleh seorang anggota terpilih.

6. Tim Pemecah Masalah

Tim pemecah masalah biasanya terdiri dari 5 hingga 12 karyawan yang dibayar per jam dari departemen yang sama dimana mereka bertemu untuk mendiskusikan cara memperbaiki kualitas, efisiensi dan lingkungan kerja.

2.2.1.2 Karakteristik Tim

Menurut Nasution (2010:220), untuk dapat dianggap sebagai tim, maka sekumpulan orang tertentu harus memiliki karakteristik sebagai berikut:

1. Ada kesepakatan terhadap misi tim

Agar suatu kelompok dapat menjadi suatu tim dan supaya satu tim dapat bekerja secara efektif, maka anggotanya harus memahami dan menyepakati misinya.

2. Semua Anggota Mentaati Peraturan Tim yang Berlaku

Suatu tim harus mempunyai peraturan yang berlaku, sehingga dapat membentuk kerangka usaha pencapaian misi. Suatu kelompok dapat menjadi tim manakala ada kesepakatan terhadap misidan ketaatan terhadap peraturan yang berlaku.

3. Ada Pembagian Tanggung Jawab Dan Wewenang Yang Adil

Keberadaan tim tidak meniadakan struktur dan wewenang tim dapat berjalan dengan baik apabila ada tanggung jawab serta wewenang dibagi dan setiap anggota diperlakukan secara adil.

4. Orang Beradaptasi Terhadap Perubahan

Dalam TQM (*Total Quality Management*), perubahan bukan saja tak terelakan, tetapi juga dipelukan sekali. Sayangnya, umumnya orang menolak perubahan. Oleh karena itu, setiap anggota tim harus dapat saling membantu dalam beradaptasi terhadap perubahan secara positif.

Menurut Sopiah (2008:43), ada beberapa karakter yang melekat pada tim yang sukses. Karakter-karakter tersebut adalah sebagai berikut:

1. Mempunyai komitmen terhadap tujuan yang sama

Anggota tim yang sukses menuangkan waktu dan upaya yang sangat banyak ke dalam pembahasan, pembentukan dan persetujuan mengenai suatu maksud yang menjadi milik mereka baik secara kolektif maupun individual. Maksud bersama ini bila diterima dengan baik oleh tim, akan setara dengan peran navigasi benda langit

bagi kapten kapal. Aksud bersama itu memberikan pengarahan dan bimbingan kepada setiap dan semua kondisi.

2. Menegakkan Tujuan Spesifik

Tim yang sukses menerjemahkan maksud bersama mereka sebagai tujuan-tujuan kerja yang realistis, yang dapat di ukur dan bersifat spesifik. Tujuan yang spesifik mempermudah mereka dalam berkomunikasi.tujuan itu juga membantu memelihara fokus mereka pada perolehan hasil.

3. Kepemimpinan Dan Struktur

Tujuannya adalah mendefinisikan target akhir dari tim. Disamping itu tim berkinerja tinggi, juga memerlukan kepemimpinan dan struktur untuk memberikan fokus dan pengarah. Mendefinisikan dan menyepakati suatu pendekatan bersama, misalnya memastikan bahwa tim itu dipersatukan pada cara untuk mencapai tuuan.

4. Menghindari kemalasan sosial dan Tanggung Jawab

Individu-individu dapat bersembunyi dalam suatu kelompok, mereka dapat menyibukkan diri dalam “kemalasan sosial” dan meluncur bersama upaya kelompok karena sumbangan individual mereka tidak dapat dikenali. Tim yang berkinerja tinggi mengurangi kecendrungan ini dengan membuat diri mereka dapat dimintai pertanggung jawaban baik secara individual maupun pada tingkat tim.

5. Mengembangkan Kepercayaan Timbal-Balik yang Tinggi

Tim kinerja tinggi dicirikan oleh kepercayaan (trust) timbal balik yang tinggi di antara anggota-anggotanya. Artinya para anggota meyakini akan integritas, karakter dan kemampuan setiap anggota yang lain.

2.2.1.3 Indikator-Indikator Kerjasama Tim

Indikator-indikator untuk mengukur variabel kerja sama tim menurut (Dwi, 2007) adalah mau bekerjasama (*cooperative*), mengungkapkan harapan yang positif, menghargai masukan, memberikan dorongan, membangun semangat kelompok.

2.2.1.4 Strategi Untuk Meningkatkan Kinerja Suatu Tim

Nasution (2010:222), menganjurkan 10 strategi yang ia sebut *sepuluh perintah tim* untuk meningkatkan kinerja suatu tim dalam rangka pencapaian tujuan organisasi, adalah sebagai berikut:

1. Saling ketergantungan

Saling ketergantungan diperlakukan di antara para anggota tim dalam hal informasi, sumber daya, pelaksanaan tugas dan dukungan. Adanya saling ketergantungan dapat memperkuat kebersamaan tim.

2. Perluasan tugas

Setiap tim harus diberi tantangan, karena reaksi atau tanggapan terhadap tantangan tersebut akan membentuk semangat persatuan (*esprit de corp*), kebanggaan dan kesatuan tim.

3. Penjajaran (*alignment*)

Anggota tim bersedia menyisihkan sikap individualisnya dalam rangka mencapai misi bersama.

4. Bahasa yang umum

Pemimpin tim harus mengusahakan penggunaan bahasa yang umum karena biasanya (pemasaran, akuntansi, produksi dan lain-lain) memiliki istilah teknis sendiri-sendiri.

5. Kepercayaan dan respek

Dibutuhkan waktu dan usaha untuk membentuk kepercayaan dan respek agar setiap anggota tim dapat bekerja sama.

6. Memperhatikan bakat anggota tim

Pemimpin yang baik harus dapat memperhatikan bakat tertentu setiap anggota tim sehingga kepemimpinan dan keanakbuahan dapat dibagi bersama.

7. Keterampilan memecahkan masalah

Tim harus banyak menggunakan waktunya untuk membina kemampuan anggotanya dalam memecahkan masalah, karena masalah merupakan hal yang selalu dihadapi oleh setiap organisasi.

8. Keterampilan menangani konflik

Perbedaan pendapat adalah suatu hal yang wajar dalam suatu organisasi. Oleh karena itu, dalam TQM dibutuhkan keterampilan dalam menerima perbedaan pendapat (ide, masalah dan saran pemecahan) dan menyampaikan ketidaksetujuan terhadap pendapat orang lain tanpa harus menyakiti hati orang yang bersangkutan.

9. Penilaian tindakan

Penilaian dilakukan dengan memantau dan membandingkan apa yang telah dilakukan dengan pernyataan misi dan rencana tindakan yang ada. Rencana tindakan berisi tujuan, sasaran, jangka waktu, dan penugasan serta tanggung jawab setiap anggota.

10. Penghargaan

Kesuksesan yang dicapai suatu tim yang efektif, dapat diperkuat dengan jalan merayakannya.

2.2.1.5 Kunci Keberhasilan Kerjasama Tim

Menurut Nasution (2010:222), diperlukan usaha mengatasi faktor-faktor yang dapat menghambat kesuksesan kerjasamatim dan dibutuhkan pula berbagai upaya

agar tim dapat mencapai misi dan tujuan pembentukannya. Ada tiga komponen yang saling berkaitan yang saling mempengaruhi kinerja dan produktivitas suatu tim, yaitu sebagai berikut:

1. Organisasi Secara Keseluruhan

Budaya atau kultur suatu organisasi akan menentukan sikap, perilaku dan cara berfikir seluruh anggota organisasi dalam mencapai misi dan tujuan yang dipengaruhi oleh filosofi organisasi, norma, kode etik, system penghargaan dan harapan dari para anggota organisasi.

2. Tim Kerja

Tim kerja akan mencapai kinerja dan produktivitas yang diharapkan apabila dilakukan dengan manajemen rapat atau pertemuan yang baik, adanya peranan dan tanggung jawab yang jelas, mampu melaksanakan manajemen konflik, adanya prosedur dan operasi yang jelas dan *simple* serta pencapaian misi tim.

3. Para Individu Anggota Tim

Sikap individu anggota tim harus memiliki beberapa persyaratan agar kinerja dan produktivitas meningkat, yaitu memiliki kesadaran diri untuk bekerja sama untuk mencapai tujuan tim, memiliki apresiasi terhadap perbedaan individual, bersikap empati dan perhatian yang besar dalam menyelesaikan tugas masing-masing individu anggota tim.

Dengan adanya kerja sama (*teamwork*) tim dalam suatu organisasi, Ada beberapa manfaat yang dapat di ambil di dalamnya, yakni:

1. Meringankan beban pekerjaan

Sebuah beban seberat 20 kg akan lebih mudah di angkat oleh dua orang dari pada diangkat oleh satu orang saja. Ini mendasari *teamwork* di bentuk. Sebuah pekerjaan kan lebih ringan jika dikerjakan secara bersama-sama dari-pada di kerjakan sendiri. Bahkan untuk pekerjaan lebih besar, *teamwork* mutlak diperlukan.

2. Meningkatkan Sharing Informasi Antar Tim

Salah satu keuntungan daari kerja sama adalah untuk mengembangkan kolam informasi, atau meningkatkan kvolume transfer informasi antar anggotanya. Bahkan, solusi yang baik untuk masalah yang kompleks membutuhkan anggota kelompok yang terintegasi unik, relevan, dan seringnya membutuhkan anggota-anggota yang *multibackground*, karena dengan anggota yang memiliki banyak keahlian, informasi yang mengalir akan lebih bervariasi.

3. Membuat keputusan, produk atau layanan yang lebih baik

Keputusan yang di ambil setelah proses diksusi tim akan lebih baik daripada keputusan yang di ambil sendiri. Ini didasarkan karena keputusan setelah diskusi melibatkan banyak sudut pandang dan ide yang mungkin tidak terpikirkan oleh seseorang saja.

4. Meningkatkan motivasi antar anggota tim

Seorang karyawan yang mengerjakan tugasnya sendirian tentunya akan lebih mudah bosan daripada jika ia bekerja sama tim, karena ketika di dalam tim, anggota-anggotanya dapat saling memotivasi, selain itu, stres antar anggota tim bisa lebih berkurang daripada jika anggota-anggota tim bekerja secara sendiri-sendiri. Motivasi dalam tim terbentuk karena setiap anggota terdorong untuk memenuhi *goal* atau tujuan dari tim itu sendiri. Motivasi tiap anggota juga dapat terdorong karena setiap anggota akan “merasa” hasil kerjanya akan diperbandingkan antar anggota kelompok.

5. Meningkatkan efektivitas kerja

Pekerjaan yang bersifat modular, cenderung lebih efektif jika dikerjakan secara bekerjasama. Ini disebabkan karena pekerjaan dapat dibagi-bagi antar anggota kelompok berdasarkan keahliannya masing-masing, sehingga secara keseluruhan dapat maksimal.

6. Mendorong berkembangnya kreatifitas dan inovasi

Banyak kelompok yang memang bertujuan untuk menggali ide sebanyak-banyaknya dari anggota kelompoknya. Kerjasama terbukti bisa membuat anggota-anggotanya termotivasi untuk kreatif.

Menurut Indrawijaya (1989:112) Untuk menghasilkan suatu pekerjaan yang efektif dan efisien, tentunya tidak terlepas dari organisasi yang efektif, adapun indikator terbentuknya suatu efektivitas dalam suatu tim, ada beberapa hal yang harus diperhatikan, yaitu:

a. Rasa Saling Percaya

Tingkat rasa saling percaya dapat diukur dari tingkat kesediaan anggotanya untuk berkomunikasi secara terbuka. Suatu tim akan mempunyai rasa saling percaya yang tinggi apabila para anggota merasa bebas untuk menyampaikan pendapatnya, walau mereka tahu bahwa pendapat mereka berbeda dengan yang lain atau yang umum berlaku dalam tim tersebut.

b. Adanya keinginan untuk saling membantu

Dalam hal ini terkandung suatu makna bahwa setiap orang selalu ingin menanggapi tantangan yang cukup tinggi. Seseorang bersedia menerima tantangan tersebut karena ia yakin bahwa ia dapat meminta bantuan rekan sekerjanya bila ia mendapatkan kesulitan. Ia juga mau dan merasa yakin bahwa ia dapat dan boleh memberikan bantuan terhadap yang lainnya.

c. Adanya komunikasi yang terbuka

Komunikasi yang terbuka ditandai dengan adanya keterusterangan dalam melakukan komunikasi. Para anggotanya merasa tidak berfikir terlalu banyak

tentang bagaimana mereka menyatakan perasaan mereka serta bereaksi atau merespon apa yang mereka perlukan untuk disampaikan. Mereka yakin bahwa pernyataan dan perkataan mereka akan di dengar dan ditanggapi.

d. Adanya tujuan bersama

Dalam tim atau kelompok tersebut maka semua orang akan berusaha turut serta menentukan tujuan bersama dan tujuan bersama mereka usahakan untuk diketahui, dimengerti dan difahami oleh anggota yang lain. Tujuan bersama beserta berbagai implementasinya baru ditetapkan kalau semua anggota sudah memahami alasan.

e. Penyelesaian konflik secara terbuka

Para anggota meyakini bahwa konflik memang diperlukan, berguna dan malahan menyenangkan. Mereka tidak melihat keperluan atau kegunaan dari penyembunyian konflik atau berpura-pura menganggapnya tidak ada. Yang menjadi perhatian mereka adalah bahwa setiap konflik perlu diselesaikan secara terbuka.

f. Pemanfaatan potensi sumber daya manusia secara optimal

Dalam tim yang efektif, maka setiap orang merasa dan yakin bahwa kemampuan, pengetahuan dan pengalamannya dimanfaatkan secara optimal untuk kepentingan bersama. Sebaliknya, setiap orang merasa yakin bahwa ia dapat memanfaatkan potensi rekannya secara optimal pula.

g. Mekanisme pengawasan dilakukan secara bersama.

Dalam suatu tim yang efektif, maka setiap orang merasa turut bertanggung jawab untuk mengusahakan timnya berjalan sebagaimana mestinya. Mereka tidak terlalu menganggap penting penunjukan seseorang untuk melakukan pengawasan.

h. Adanya organisasi yang bebas dari intrik, terbuka dan sportif.

Setiap orang mengakui dan menghargai adanya perbedaan-perbedaan sebagai suatu kewajaran dan bermanfaat. Setiap orang tidaklah merasa terlalu perlu untuk mendorong orang lain untuk melakukan suatu tindakan tertentu, apalagi untuk memaksakan kehendaknya. Yang mereka usahakan adalah terciptanya suasana kerja yang memungkinkan para anggotanya untuk berfikir bebas dan terbuka serta melakukan tindakan yang bersifat saling mendukung.

Menurut Sa'id (2007:53) ada beberapa unsur pembentukan tim yang efektif, ialah:

1. Lingkungan yang suportif

Kerja tim yang saling besar kemungkinannya berkembang apabila pimpinan menciptakan lingkungan yang suportif baginya. Tindakan suportif membantu kelompok mengambil langkah pertama yang diperlukan untuk membina kerja tim. Langkah ini menjadi landasan bagi pertumbuhan lebih lanjut ke arah kerja sama, saling percaya dan kecocokan, sehingga para manajer perlu mengembangkan iklim yang dapat menimbulkan kondisi tersebut.

2. Kejelasan peran

Kelompok hanya dapat bekerja sama sebagai suatu tim apabila semua anggota nya mengetahui peran sesama anggota yang lain dengan siapa mereka akan berinteraksi.

3. Tujuan tinggi

Tanggung jawab utama para manajer adalah berusaha menjaga anggota tim agar tetap berorientasi pada tugas mereka secara menyeluruh. Akan tetapi adakalanya kebijaksanaan organisai, keperluan pencatatandan sisitem imbalan memilih upaya individu dan tidak mendorong kerja tim.

4. Kepemimpinan yang sesuai

Sebagai tim tugas menunjukkan kurva prestasi serupa dengan daur hidup produk awal tentatif, tahap pertengahan yang produktif, dan berangsur-angsur menurun setelah bebeapa tahun. Para anggota memerlukan waktu untuk saling mengenal, tetapi kemudian mereka mungkin menutup diri terhadap cara baru mengkaji masalah pada saat mereka semakin terisolasi dari ingkungan mereka.

2.2.1.6 Kerja Sama Tim atau Teamwork dalam Perspektif Islam

Kerja sama tim atau *teamwork* dalam islam dapat di artikan sebagai bentuk kerja sama atau saling tolong menolong dalam melakukan suatu pekerjaan yang baik atau sesuai syariat islam. Sebagaimana terkandung dalam Al-qur'an surat al-Ma'idah ayat 2:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَحِلُّوا شَعَائِرَ اللَّهِ وَلَا الشَّهْرَ الْحَرَامَ وَلَا الْهَدْيَ وَلَا الْقَلَائِدَ
وَلَا آمِنِينَ الْبَيْتِ الْحَرَامِ يَبْتَغُونَ فَضْلًا مِنْ رَبِّهِمْ وَرِضْوَانًا وَإِذَا حَلَلْتُمْ فَاصْطَادُوا
وَلَا يَجْرِمَنَّكُمْ شَنَا نُ قَوِّمَ أَنْ صَدُّوكُمْ عَنِ الْمَسْجِدِ الْحَرَامِ أَنْ تَعْتَدُوا وَتَعَاوَنُوا عَلَى
الْبِرِّ وَالتَّقْوَىٰ وَلَا تَعَاوَنُوا عَلَى الْإِثْمِ وَالْعُدْوَانِ وَاتَّقُوا اللَّهَ إِنَّ اللَّهَ شَدِيدُ الْعِقَابِ

Artinya: “ Dan tolong menolonglah kamu dalam (mengerjakan) kebajikan dan takwa dan jangan tolong menolong dalam berbuat dosa dan pelanggaran. Dan bertakwalah kam kepada Allah, sesungguhnya Allah amat berat siksa-Nya.”

Kerja sama (*teamwork*) adalah komponen utama demokrasi islam, yang terus menerus diperlukan untuk memperkuat dan menjalankan sistem untuk jangka waktu yang panjang. Oleh karena itu, saat ini konsep *teamwork* atau bekerja dalam satu tim sangat ditekankan karena hal ini merupakan unsur penting yang menjamin kecemerlangan dan keberhasilan sebenarnya, konsep ini bukanlah hal baru dalam islam, konsep ini telah ditekankan oleh islam sejak awal. Contohnya dalam kisah Nabi oleh perag Ahzab, dengan semangat kerja sama dan tolong menolong yang tinggi, umat islam berhasil menggali part sepanjang 5000 hasta. Untuk melaksanakan tugas ini, Nabi membagi para sahabat menjadi beberapa grup. Setiap grup terdiri dari sepuluh orang dan setiap grup di arahkan untuk menggali parit sepanjang 40 hasta dan Nabi juga turut terlibat dalam proyek tersebut, ketika musuh datang, Allah mengaruniakan bantuannya kepada umat Islam.

Sikap bekerja dalam satu tim dengan pengorbanan sedemikian rupa jika terwujud di kalangan manusia pasti akan menghasilkan kualitas kerja yang tinggi. Hal ini mampu menumbuhkan perubahan yang hebat sebagaimana yang terjadi pada

zaman Nabi dan para sahabat, maka jika Rosul saja tidak bekerja dan berjuang sendiri-sendiri, seharusnya muslim sekarang pun bisa lebih mengerti dan memahami makna *teamwork*. Allah pun tidak menyukai orang yang individualistis seperti apa yang dikemukakan oleh Imam qadath bahwa Allah tidak menyukai perintahnya dilaksanakan dengan cara yang tidak teratur. Allah memerintahkan agar barusan dalam perjuangan berada dalam satu shaf ketika sedang melakukan shalat berjamaah. (<http://majelis.penulis.blogspot.co.id>)

2.2.2 Kajian tentang Efektivitas Kerja

2.2.2.1 Pengertian Efektivitas Kerja

Efektivitas kerja adalah suatu keadaan dimana aktifitas jasmaniah dan rohaniah yang dilakukan oleh manusia dapat mencapai hasil akibat sesuai yang dikehendaki (Sutarto (1978:)). Efektivitas kerja merupakan suatu ukuran tentang pencapaian suatu tugas atau tujuan, satu hal yang perlu digaris bawahi, efektivitas kerja tidak bisa dipisahkan dari efisiensi kerja. Efisiensi kerja berhubungan dengan biaya, tenaga, mutu dan pemikiran.

Menurut Sondang (1991:19), efektivitas kerja yaitu penyelesaian pekerjaan tepat pada waktu yang telah ditentukan, artinya apabila pelaksanaan tugas dinilai baik atau tidak adalah sangat tergantung pada bilamana tugas tersebut diselesaikan dan bukan terutama menjawab tentang bagaimana melaksanakan serta berapa biaya yang dikeluarkan untuk pekerjaan tersebut.

Dari definisi diatas, disimpulkan bahwa efektivitas kerja mengandung arti tentang penekanan pada segi waktu yang dibutuhkan untuk menyelesaikan suatu pekerjaan, dimana semakin cepat pekerjaan itu terselesaikan dengan baik sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan, maka akan semakin baik pula efektivitas kerja yang dicapai. Demikian pula sebaliknya, dengan semakin lamanya pekerjaan tersebut terselesaikan, maka semakin jauh pula pekerjaan tersebut dari keefektifannya.

Sebagaimana hadits di bawah ini:

إِنَّ اللَّهَ كَتَبَ الْإِحْسَانَ عَلَى كُلِّ شَيْءٍ

Artinya: “Sesungguhnya Allah mewajibkan (kepada kita) untuk berbuat yang optimal dalam segala sesuatu”

Menurut Handoko (1999:62), pegawai mampu mencapai efektivitas kerja apabila pegawai “menunjukkan kemampuan mengakumulasikan pemilihan tujuan yang dilaksanakan dengan peralatan yang akan dipergunakan untuk melaksanakan tujuan tersebut sehingga pekerjaan tersebut terselenggara sebagaimana yang diharapkan”.

Dari uraian diatas, dapat ditarik suatu kesimpulan, bahwa pemilihan alternative yang tepat sangat menentukan tingkat efektivitas kerja yang sangat tinggikan tentunya akan sangat berpengaruh terhadap kualitas dari hasil pekerjaan dan kualitas pekerjaan itu sendiri.

2.2.2.2 Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Efektivitas Kerja

Menurut Steers (1985:9) untuk terwujudnya kerja yang efektif, ada beberapa faktor yang mempengaruhinya:

1. Karakteristik Organisasi

Karakteristik organisasi mempengaruhi efektivitas kerja, karena karakteristik organisasi ini menggambarkan struktur yang harus dilalui oleh karyawan dalam melakukan pekerjaannya. Struktur organisasi merupakan cara untuk menempatkan manusia sebagai bagian dari pada suatu hubungan yang relatif tetap yang akan menentukan pola-pola interaksi dan tingkah laku yang berorientasi pada tugas.

2. Karakteristik Lingkungan

Karakteristik lingkungan ini secara keseluruhan berada dalam lingkungan organisasi seperti, peralatan, perlengkapan, hubungan di antarpegawai dan kondisi kerja. Ciri lingkungan ini selalu mengalami perubahan, artinya memiliki sifat ketidakpastian karena selalu terjadi proses dinamisasi.

3. Karakteristik Pekerja

Pada kenyataannya, para karyawan atau pekerja perusahaan merupakan faktor pengaruh yang paling penting atas efektivitas karena betapapun lengkapnya sarana dan prasarana, betapapun baiknya mekanisme kerja tanpa dukungan kualitas sumber daya yang mengisinya tidak akan ada artinya.

4. Karakteristik Kebijakan Dan Praktek Manajemen

Praktek manajemen adalah strategi dan mekanisme kerja yang dirancang dalam mengkondisikan semua hal yang ada dalam organisasi. Kebijakan dan praktek manajemen ini harus memperhatikan juga unsur manusia sebagai individu yang memiliki perbedaan bukan hanya mementingkan strategi mekanisme kerja saja. Mekanisme kerja ini meliputi penetapan tujuan strategis, pencarian dan pemanfaatan sumber daya dan menciptakan lingkungan prestasi, proses komunikasi, kepemimpinan dan pengambilan keputusan yang bijaksana, adaptasi terhadap perubahan lingkungan dan inovasi organisasi.

Efektif tidaknya suatu organisasi atau perusahaan dalam mewujudkan tujuannya tidak terlepas dari keefektivanindividu yang ada dalam organisasi itu sendiri.

Menurut Steers (1985:135), adapun Syarat-Syarat Eksplisit Mengenai Efektivitas Kerja, Adalah:

1. Setiap organisasi harus mampu membina dan mempertahankan suatu jumlah pekerja terampil.
2. Organisasi harus mampu memiliki prestasi, peranan yang dapat di andalkan dari pada karyawannya.
3. Organisasi yang efektif juga menuntut agar para karyawannya mengusahakan bentuk tingkah laku yang spontan dan inisiatif.

Berdasarkan pendapat di atas bahwa untuk mencapai sasaran organisasi secara efektif diperlukan pula penanganan pekerjaan yang efektif.

Menurut Komaruddin (1993:42) Prinsip Kerja Efektif, ialah:

a. Rencana

Merencanakan sesuatu dengan tepat, berarti anda harus menyelesaikan

- Pekerjaan apakah yang diselesaikan?
- Bagaimanakah melaksanakannya?
- Kapanakah anda selesaikan?
- Dimana anda selesaikan?
- Berapakah kecepatan melaksanakannya?

b. Jadwal

Pekerjaan haruslah anda jadwalkan. Suatu jadwal yang efektif, haruslah

- Pasti.
- Selaras dengan jadwal-jadwal lainnya.
- Sulit tercapai namun mungkin tercapai.
- Anda pegang dan teguh.

c. Pelaksanaan

Kemudian rencana itu anda selesaikan dengan:

- Terampil.
- Teliti.
- Cepat.
- Tanpa usaha yang tidak perlu.
- Tanpa penundaan yang tidak perlu.

d. Pengukuran

Pekerjaan yang anda laksanakan haruslah diukur:

- Berdasarkan potensi anda
- Berdasarkan laporan anda yang telah lalu
- Berdasarkan laporan orang lain yang telah lalu
- Berdasarkan kuantitas
- Berdasarkan kualitas
- Kontraprestasi

Andai kata tugas anda selesaikan dengan efektif, anda selayaknya mendapat balas jasa berupa:

1. Syarat kerja yang baik
2. Kesehatan yang baik
3. Kebahagiaan
4. Pengembangan diri
5. Uang

Berdasarkan pada uraian di atas, dapat disimpulkan bahwa faktor yang berpengaruh dalam efektivitas organisasi adalah faktor manusia sebagai para pekerjanya. Bila masing-masing individu dalam organisasi memiliki komitmen yang tinggi dalam menyelesaikan pekerjaan, maka kondisi ini akan membantu peningkatan efektivitas yang pada akhirnya yang pada akhirnya memberikan kontribusi kepada pencapaian efektivitas kelompok dan efektivitas organisasi secara keseluruhan.

2.2.2.3 Kriteria-Kriteria Efektivitas Kerja

Sebagaimana telah diuraikan diatas, bahwa efektivitas kerja tidak terlepas dari aktivitas-aktivitas karyawan secara individu maupun kelompok dalam melaksanakan tugas dengan berbagai kemampuan serta tingkat keberhasilan yang dicapai.

Menurut Steers (1985:206), efektivitas kerja dalam suatu organisasi memiliki beberapa kriteria yang harus diperhatikan dalam pencapaian efektivitas kerja karyawan, yaitu:

1. Kemampuan menyesuaikan diri, yaitu suatu kemampuan dan kesanggupan yang dimiliki oleh setiap karyawan untuk menyesuaikan diri dengan lingkungan, yang meliputi:
 - Hubungan sesama karyawan termasuk sikap terhadap sikap terhadap pimpinan.
 - Kemampuan untuk menerima dan memahami pekerjaan yang dilimpahkan dengan cepat.
 - Kemampuan untuk mempergunakan mesin-mesin atau teknologi yang digunakan dalam lingkungan organisasi.
 - Kemampuan untuk menyesuaikan diri yang dimiliki setiap karyawan dapat menentukan pencapaian efektivitas kerja.
2. Produktivitas kerja, yaitu bagaimana pemanfaatan yang dilakukan oleh karyawan atas sumber-sumber yang ada dalam organisasi secara keseluruhan, adalah apa

- yang disebut dengan *man, money, method, material, machine, and market*. Apabila karyawan dapat memanfaatkan dan memadukan sumber-sumber tersebut yang pada akhirnya tercapai tujuan organisasi, ini berarti efektivitas kerja tercapai.
3. Kepuasan Kerja, yaitu jika kepuasan tercapai, maka para pekerja akan cenderung bekerja dalam kondisi yang positif yang diinginkan bersama, dengan kondisi kerja yang positif, berarti para karyawan bekerja sesuai dengan prosedur, mereka tidak menyepelkan pekerjaannya, memiliki rasa tanggung jawab yang tinggi sehingga akhirnya mencapai efektivitas kerja.
 4. Kemampuan Berlaba, yaitu kemampuan berlaba yang tinggi akan memperlihatkan tingkat efektivitas kerja yang tinggi pula, sehingga akhirnya menjadi ciri tercapainya tujuan organisasi.
 5. Pencapaian Sumber Daya, yaitu mencakup tiga bidang yang saling berhubungan:
 6. Kemampuan mengintegrasikan berbagai sub sistem sehingga mampu mengkoordinasikan dengan tepat dan mengarah pada tujuan organisasi dengan efektif.
 7. Penetapan dan pemeliharaan pedoman-pedoman kebijakan yang mendukung peningkatan efektivitas kerja mereka.
 8. Penelaahan organisasi itu sendiri dengan mengadakan umpan balik dan pengendalian.

2.2.2.4 Tolak Ukur Efektivitas

Pada dasarnya, efektivitas kerja dimaksudkan untuk mengukur hasil pekerjaan yang dicapai sesuai rencana dalam mencapai tujuan, maka hal itu dikatakan efektif, nilai efektivitas pada dasarnya ditentukan oleh tercapainya tujuan organisasi serta faktor kesesuaian dalam melaksanakan tugas atau pekerjaannya.

Menurut Richard (1998:45), untuk mengukur efektivitas kerja ada beberapa variable yang bisa digunakan, yaitu:

1. Kesiagaan

Penilaian menyeluruh sehubungan dengan kemungkinan bahwa organisasi mampu menyelesaikan sebuah tugas khusus dengan baik jika diminta

2. Kemangkiran

Frekuensi kejadian-kejadian pekerja bolos dari pekerjaan.

3. Semangat Kerja

Kecendrungan anggota organisasi berusaha lebih keras mencapai tujuan dan sasaran organisasi termasuk perasaan terikat. Semangat kerja adalah gejala kelompok yang melibatkan kerja sama dan perasaan memiliki.

4. Motivasi

Kecendrungan seseorang individu melibatkan diri dalam kegiatan berarahkan sasaran dalam pekerjaan, ini bukanlah perasaan senang yang relative terhadap hasil berbagai pekerjaan sebagaimana halnya kepuasan, tetapi lebih merupakan perasaan sedia atau rela bekerja untuk mencapai tujuan pekerjaan.

5. Kepuasan Kerja

Tingkat kesenangan yang dirasakan seseorang atas peran pekerjaannya dalam organisasi. Tingkat rasa puas individu bahwa mereka merasa dihargai karena pekerjaan mereka.

6. Beban Pekerjaan

Beban pekerjaan yang diberikan pimpinan kepada bawahan sesuai dengan kemampuan seseorang dan sesuai dengan jumlah kelompok mereka.

7. Waktu Menyelesaikan Tugas

Waktu merupakan salah satu pengukuran efektivitas kerja yang sangat penting sebab dapat dilihat apakah waktu yang digunakan suatu organisasi sudah dijalankan dengan sebaik-baiknya oleh setiap anggota organisasi.

Dalam mengukur efektivitas kerja, ada beberapa aspek-aspek dalam pengukuran efektivitas kerja. Untuk mendapat tingkatan-tingkatan efektivitas kerja, diperlukan pengukuran terhadap aspek-aspek dasar yang mengakibatkan dihasilkannya efektivitas kerja.

Menurut Siagian (1989:32), pengukuran efektivitas kerja didasarkan pada beberapa hal, yaitu:

1. Kejelasan tujuan yang hendak dicapai

Proses pencapaian tujuan organisasi akan lebih lancar, tertib dan efektif apabila dalam pribadi anggota organisasi, telah tertanam kesadaran dan keyakinan yang mendalam bahwa telah tercapainya tujuan organisasi pada dasarnya berarti tercapainya pula tujuan mereka secara pribadi.

2. Kejelasan strategi pencapaian tujuan

Strategi pencapaian tujuan merupakan langkah kedua dari pimpinan dalam mengelola organisasi secara efektif dan efisien. Pencapaian tujuan secara efektif dan efisien tentunya sangat ditentukan oleh efektivitas kerja karyawan. Sedangkan efektivitas kerja karyawan itu sendiri sangat mengharapkan kejelasan strategi pencapaian tujuan, sehingga hal itu menjadi salah satu aspek dasar pengukuran efektivitas kerja.

3. Proses analisa dan perumusan kebijaksanaan yang mantap

Untuk mencapai efektivitas kerja memerlukan job deskripsi yang tegas dengan job analisa yang jelas, sehingga proses memanager karyawan dapat dilaksanakan dengan baik dan tepat.

4. Perencanaan yang matang

perencanaan yang matang merupakan acuan kerja setiap organisasi, bila perencanaannya matang, maka pelaksanaan yang dilakukan memungkinkan lancarnya proses kerja yang efektif dan efisien. karena perencanaan menjadi acuan untuk kerja, dimana dalam perencanaan tersebut tertuang berbagai tujuan dan

target, maka rencana dapat dijadikan aspek dasar sebagai acuan pula untuk mengevaluasi hasil kerja.

5. Penyusunan program yang tepat

Pada hakikatnya, penyusunan program yang tepat adalah merumuskan sekarang apa yang dikerjakan oleh orang di masa depan. Jelaslah bahwa salah satu efektivitas kerja adalah sampai sejauhmana, memperkirakan keadaan yang dicapai, mengambil keputusan dalam menghadapi masa depan, meningkatkan orientasi masa depan, mengambil resiko yang telah diperhitungkan, memperhitungkan faktor-faktor pembatas yang diduga akan menghadapi dalam berbagai segi kehidupan organisasi, memperhitungkan situasi yang akan timbul baik yang bersifat politik, ekonomi, nilai-nilai sosial, ilmu pengetahuan dan teknologi.

6. Tersedianya sarana dan prasarana kerja

Bila sarana kerja tidak lengkap, maka perkataan yang tepat adalah bagaimana mencapai efektivitas kerja yang tinggi dengan sarana dan prasarana yang ada. Pelaksanaan yang efektif dan akan tetapi tentunya jauh berbeda hasil yang akan dicapai.

7. Pelaksanaan yang efektif dan efisien, kejelasan tujuan, tepatnya strategi.

Efektivitas proses perumusan kebijakan, matangnya rencana, kelengkapan sarana memadai, semua itu akan sangat berartabila pelaksanaan kerja secara operasional tidak efektif dan tidak efisien. Karena dengan pelaksanaan itulah yang akan

mendekatkan suatu rencana atau harapan pada tujuan dengan target yang telah ditetapkan sebelumnya. Pelaksanaan yang efektif dan efisien dapat dikatakan sebagai salah satu kunci yang akan menentukan efektifitas kerja karyawan dalam pencapaian tujuan.

8. Sistem pengawasan dan pengendalian yang mendidik

Merupakan aspek terakhir yang mudah diucapkan tetapi sukar dilaksanakan oleh seorang pimpinan. Banyak faktor yang dapat membentuk pimpinan menjadi seorang pengawas dan pengendali yang mendidik, misalnya dengan mendalami ilmu manajemen, pengalaman kerja. Sifat bawaan, tingkat IQ yang tinggi dan lain-lain.

Aspek-aspek yang di atas harus dilaksanakan dengan sebaik-baiknya, sebab aspek-aspek tersebut sangat menentukan berhasil tidaknya efektivitas kerja.

2.2.2.5 Indikator Efektivitas Kerja

Menurut Tangkilisan (2005:131), adapun indikator terbentuknya efektivitas kerja ada beberapa hal yang harus diperhatikan, yaitu:

1. Pencapaian Tujuan

Kemampuan perusahaan dalam mencapai tujuan organisasi berupa peningkatan profit, kualitas dan kuantitas pelayanan. Setiap individu harus dapat menyelesaikan pekerjaan sesuai dengan target yang diberikan sehingga tercapai efektivitas kerja yang optimal.

2. Kuantitas Kerja

Kuantitas kerja merupakan volume kerja yang dihasilkan pada saat kondisi normal. Hal ini didapat dari banyaknya beban kerja dan keadaan yang didapat atau di alaminya selama bekerja.

3. Tepat Waktu

Menyelesaikan pekerjaan tepat waktu serta mencapai sasaran yang telah dicapai. Hal ini dilakukan untuk mengurangi biaya yang timbul. Setiap karyawan harus dapat menggunakan waktu seefisien mungkin dengan cara datang tepat waktu dan berusaha menyelesaikan tugas sebaik-baiknya seperti yang telah ditetapkan melalui kebijakan perusahaan.

4. Kepuasan Kerja

Kepuasan kerja adalah faktor yang berhubungan langsung dengan sumber daya Manusia (SDM) sebagai karyawan dalam pencapaian tujuan organisasi. Kepuasan kerja adalah tingkat kesenangan yang dirasakan seseorang atas peranan atau pekerjaan organisasi. Tingkat rasa puas individu, bahwa mereka dapat imbalan yang setimpal, dari bermacam-macam aspek situasi pekerjaan dan organisasi tempat mereka berada. Berdasarkan uraian diatas, peneliti menarik kesimpulan tentang pengertian kepuasan kerja adalah tingkat kesenangan dalam melakukan pekerjaan yang dibebankan sebagai akibat dari imbalan yang diterima untuk memenuhi kebutuhan, bila kebutuhan karyawan terpenuhi maka mereka akan merasa senang dan puas.

5. Kualitas Kerja

Kualitas kerja merupakan sikap yang ditunjukkan oleh karyawan berupa hasil kerja dalam bentuk kerapian, ketelitian, dan keterkaitan hasil dengan tidak mengabaikan volume pekerjaan dalam mengerjakan pekerjaan.

2.2.2.6 Efektivitas Kerja Dalam Perspektif Islam

Dalam islam, secara etimologi *al-fauz* berarti kemenangan, keberhasilan, kesuksesan atau efektif. Agama islam yang berdasarkan Al-Qur'an dan Al-Hadits sebagai tuntunan dan pegangan bagi kaum muslimin tidak hanya mengatur dalam segi ibadah saja, melainkan juga mengatur umat islam dalam memberikan tuntunan dalam masalah yang berkenaan dengan kerja.

Islam menjadikan kerja sebagai tuntutan fardhu atas semua umatnya selaras dengan dasar persamaan yang diisyiharkan oleh islam dalam menghapuskan sistem yang membeda-bedakan manusia mengikuti derajat atau kasta dan warna kulit. Firman Allah SWT:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ إِنَّا خَلَقْنَاكُمْ مِنْ ذَكَرٍ وَأُنْثَىٰ وَجَعَلْنَاكُمْ شُعُوبًا وَقَبَائِلَ لِتَعَارَفُوا ۗ إِنَّ أَكْرَمَكُمْ عِنْدَ اللَّهِ أَتْقَىٰكُمْ ۗ إِنَّ اللَّهَ عَلِيمٌ خَبِيرٌ

Artinya: “wahai sekalian manusia, sesungguhnya kami menciptakan kamu dari pada laki-laki dan perempuan, dan kami jadikan kamu berbangsa-bangsa dan berpuak-puak supaya kamu berkenalan. Sesungguhnya orang yang termulia di antara kamu di sisi Allah SWT ialah orang yang taqwa. (QS. Al-Hujarat : 13)

Dengan menggunakan segala unsur-unsur perbedaan derajat atau warna kulit itu, maka jadilah kerja menurut islam suatu tuntutan kewajiban yang menyeluruh atas setiap orang yang mampu bekerja untuk mencapai kebahagiaan individu dan juga

masyarakat. Dan tidaklah kerja itu hanya khusus untuk golongan hamba abdi, seperti sebelumnya. Seperti firman Allah SWT yang berbunyi:

وَقُلْ أَعْمَلُوا فَسَيَرَى اللَّهُ عَمَلَكُمْ وَرَسُولُهُ وَالْمُؤْمِنُونَ وَسَتُرَدُّونَ إِلَىٰ عِلْمِ الْغَيْبِ وَالشَّهَادَةِ فَيُنبِّئُكُمْ بِمَا كُنْتُمْ تَعْمَلُونَ

Artinya: Dan katakanlah wahai Muhammad, beramalah kamu akan segala yang diperintahkan, maka Allah swt dn rasul-nya serta orang-orang yang beriman akan melihat apa yang akan kamu kerjakan. (QS. At-taubah 105).

Rasulullah SAW bersabda:

رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ قَالَ: قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ رُوِيَ عَنْ عَبْدِ اللَّهِ بْنِ عَمْرٍو بْنِ الْعَاصِ: اِعْمَلْ لِدُنْيَاكَ كَأَنَّكَ تَعِيشُ أَبَدًا وَاِعْمَلْ لِآخِرَتِكَ كَأَنَّكَ تَمُوتُ غَدًا

Artinya: “bekerjalah untuk duniamu seakan-akan kamu hidup selamanya, dan beribadahlah untuk akhiratmu seakan-akan kamu mati besok”.(HR. Al-Baihaqi)

Dalam ungkapan lain dikatakan juga, “tangan di atas lebih baik dari pada tangan di bawah, memikul kayu lebih mulia dari pada mengemis, mukmin yang kuat lebih baik dari pada mukmin yang lemah. Allah SWT lebih menyukai mukmin yang kuat bekerja.

Islam menjadikan kerja sebagai sumber nilai insan dan ukuran tanggung jawab yang berbeda. Seperti firman allah SWT:

وَأَنْ لَّيْسَ لِلْإِنْسَانِ إِلَّا مَا سَعَىٰ

Artinya: “Dan bahwa sesungguhnya tidak ada balasan bagi seseorang itu, melainkan balasan apa yang di usahakan “. (QS. An-Najm 39)

Dari penjelasan-penjelasan di atas, dapat disimpulkan bahwa efektivitas kerja akan tercapai, jika di dukung oleh sikap proaktif dari karyawan yang disertai dengan

kejujuran (fokus dalam melaksanakan pekerjaan) dan tanggung jawab yang tidak menyimpang dari ajaran islam.

2.2.3 Kajian Tentang Efisiensi Kerja

2.2.3.1 Pengertian Efisiensi Kerja

Secara umum efisiensi memiliki arti bagaimana sebuah perusahaan atau organisasi dalam mencapai tujuannya berhasil tanpa harus membuat perusahaan mengeluarkan biaya yang besar.

Efisiensi kerja adalah perbandingan terbaik antara suatu pekerjaan yang dilakukan dengan hasil yang dicapai oleh pekerjaan tersebut sesuai dengan yang ditargetkan baik dalam hal mutu maupun hasilnya yang meliputi pemakaian waktu yang optimal dan kualitas cara kerja yang maksimal (Sedarmayanti, 2001:112).

Dari beberapa pengertian di atas, dapat disimpulkan bahwa efisiensi kerja adalah semua aktifitas-aktifitas yang dilakukan untuk mencapai suatu tujuan dengan membandingkan hasil terbaik yang dicapai tanpa membuang waktu, biaya dan tenaga.

2.2.3.2 Indikator-Indikator Efisiensi Kerja

Menurut Sedarmayanti (2001:118), sumber utama efisiensi kerja adalah manusia, karena dengan akal, pikiran dan pengetahuan yang ada, manusia mampu menciptakan cara kerja yang efisien. Indikator efisiensi kerja adalah:

1. Kesadaran

Kesadaran manusia akan sesuatu merupakan modal utama bagi keberhasilannya. Dalam hal ini efisiensi, kesadaran akan arti dan makna efisien sangat membantu

usaha-usaha ke arah efisiensi. Efisiensi sesungguhnya berkaitan erat dengan soal tingkah laku dan sikap hidup seseorang. Artinya, bahwa tingkah laku dan sikap hidup seseorang dapat mengarah perbuatan yang efisien atau sebaliknya.

2. Keahlian

Unsur keahlian dalam efisiensi, melekat juga pada manusia, keahlian manusia akan sesuatu perlu ditunjang dengan adanya peralatan, supaya efisiensi yang dicapai dapat lebih tinggi dari pada tanpa menggunakan alat. Sebab keahlian tanpa disertai dengan adanya fasilitas, tidak mungkin dapat diterapkan guna menghasilkan sesuatu yang terbaik dan selancar seperti kalau disertai dengan fasilitas

3. Displin

Kedua unsur termasuk belum akan menjamin hasil kerja yang baik, kalau tidak disertai dengan unsur disiplin. Oleh karena itu dalam efisiensi termasuk faktor waktu, sedangkan disiplin adalah unsur penting dalam efisiensi. Unsur disiplin sesungguhnya berkaitan erat dengan unsur kesadaran, sebab disiplin ini timbul juga dari kesadaran.

2.2.3.3 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Efisiensi Kerja

Upaya untuk mewujudkan efisiensi kerja tidak lepas dari beberapa faktor yang berpengaruh terhadapnya seperti yang di ungkapkan The Liang Gie.

Menurut Gie (1992:15), faktor-faktor yang dapat mempengaruhi efisiensi kerja dapat dikategorikan menjadi delapan jenis, yaitu:

- Suasana kerja.
- Lingkungan tempat bekerja.

- Corak hasil produksi.
- Proses atau prosedur
- Perlengkapan dan fasilitas
- Alat-alat perkakas.
- Tata ruang tempat kerja.
- Gerak-gerak tangan dan tubuh.

Pada umumnya, manajemen yang berhasil adalah manajemen yang efisien namun juga efektif, karena manajemen yang efisien saja akan sia-sia jika gagal dalam mencapai tujuannya karena kurang efektif, dan manajemen yang efektif saja akan sangat mungkin terjadi pemborosan karena tidak efisien.

Dalam agama islam sangat menganjurkan efisiensi, mulai dari efisiensi keuangan, waktu, bahkan dalam berkata dan berbuat yang sia-sia (tidak ada manfaat dan tidak ada keburukan) saja diperintahkan untuk meninggalkannya, apalagi berbuat yang mengandung keburukan atau kerugian (<http://nouraiyanah.wordpress.com>).

Seperti firman di bawah ini:

قَدْ أَفْلَحَ الْمُؤْمِنُونَ (۱) الَّذِينَ هُمْ فِي صَلَاتِهِمْ خَاشِعُونَ (۲) وَالَّذِينَ هُمْ عَنِ اللَّغْوِ مُعْرِضُونَ (۳)

Artinya: “Sesungguhnya beruntunglah orang-orang yang beriman, yaitu orang-orang yang khusyuk dalam sholatnya dan orang-orang yang menjauhkan diri dari perbuatan dan perkataan yang tidak berguna. (QS. Al-mukminun ayat 1-3)

Dari penjelasan di atas, dapat disimpulkan, bahwa islam tidak menyukai membuang-buangwaktu, islam menyarankan agar manusia dapat menggunakan waktu sebaik mungkin se efisien mungkin dalam melakukan sesuatu agar tidak ada

waktu yang di buang-buang. Islam menyukai orang yang menyibukkan diri dengan kegiatannya selama hal tersebut tidak meyimpang dari ajaran islam.

2.3 Kerangka Berfikir

Sebagaimana telah disinggung di atas bahwa kerja sama tim yang baik akan hendaknya dapat menimbulkan keefektivan dan keefisienan kerja sehingga dapat mencapai keunggulan bersaing:



BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Ditinjau dari jenis datanya pendekatan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah Kualitatif dengan menggunakan studi kasus. Penelitian kualitatif yaitu penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian secara holistik dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai metode ilmiah.

Penelitian kualitatif adalah suatu proses penelitian ilmiah yang lebih dimaksudkan untuk memahami masalah-masalah manusia dalam konteks sosial dengan menciptakan gambaran menyeluruh dan kompleks yang disajikan, melaporkan pandangan terperinci dari paranasumber informasi, serta dilakukan dalam setting yang alamiah tanpa adanya intervensi apapun dari peneliti (Herdiansyah, 2010:8).

Sedangkan penelitian kualitatif menurut Moleong (2000:9) dalam (Herdiansyah, 2010:9) adalah penelitian yang bermaksud memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan dan lain sebagainya. Secara holistik dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai metode ilmiah.

Dengan demikian jenis penelitian yang dilakukan oleh peneliti adalah kualitatif dengan menggunakan metode analisis deskriptif yang mana peneliti menggambarkan (mendeskripsikan) tentang fenomena-fenomena yang terjadi Sarijan Coffee Kota Malang untuk menganalisis kerja sama tim.

Data kualitatif yang di dapat dalam penelitian ini adalah data dari hasil wawancara dan pengamatan secara langsung pada manager dan bagian karyawan di Sarijan Coffee Kota Malang. Pengamatan dilakukan dengan mendengarkan hasil wawancara dengan manager dan melihat kinerja pegawai secara langsung.

Sedangkan wawancara dilakukan dengan bertanya kepada pihak manager dan pegawai pada bagian tersebut untuk dapat memberikan informasi yang dibutuhkan oleh peneliti.

Penelitian kualitatif merupakan penelitian yang mempertanggung jawabkan keabsahannya dan dapat dipercaya validitasnya sehingga diharapkan dengan menggunakan metode kualitatif peneliti dapat memberikan bukti benar adanya yang terjadi di lapangan atau dilingkungan yang diteliti

3.2 Lokasi atau Objek Penelitian

Lokasi penelitian merupakan tempat yang dipilih oleh seorang peneliti untuk melakukan penelitian. Cara yang perlu ditempuh oleh seorang peneliti dalam melakukan lokasi penelitian yang akan dijadikan tempat penelitian menurut Moleong (2009:27) adalah dengan jalan mempertimbangkan teori substantif, pergilah dan jajakilah lapangan untuk melihat apakah terdapat kesesuaian dengan kenyataan yang

berada di lapangan. Keterbatasan geografis dan praktis seperti waktu, biaya, tenaga perlu juga dijadikan pertimbangan dalam penentuan lokasi penelitian.

Lokasi penelitian ini dilakukan di Sarijan Coffee II Kota Malang yang bertempat di Jl. Mertojoyo, Tambak Sari Kota Malang. Sarijan Coffee merupakan suatu tempat seperti restoran yang menyediakan berbagai macam minuman dan aneka cemilan, namun yang paling di unggulkan ialah berupa minuman kopi. Adapun alasan peneliti memilih Sarijan Coffee II yaitu sistem kerja di dalam cafe tersebut menggunakan sistem kerja sama tim, yang dimana pegawai disana saling bekerjasama dalam melakukan pekerjaannya.

3.3 Subyek Penelitian

Subjek penelitian menurut Arikunto (2006:107) merupakan sumber data yang dimintai informasinya sesuai dengan masalah penelitian. Apapun yang dimaksud sumber data dalam penelitian ini adalah subjek dari mana data diperoleh. Menurut Sugiyono (dalam Bambang, 2013:100).

Subjek penelitian ini adalah sesuai yang menjadi pemusatan pada kegiatan penelitian, atau dengan kata lain segala sesuatu yang menjadi pemusatan pada kegiatan penelitian. Sedangkan subjek penelitian menurut Arikunto (dalam Bambang 2013:103) merupakan sesuatu yang sangat penting kedudukannya di dalam penelitian, subjek penelitian harus didata sebelum peneliti siap untuk mengumpulkan data. Subjek penelitian dapat berupa benda, hal atau orang.

3.4 Data dan Jenis Data

Data adalah sesuatu yang diperoleh melalui suatu metode pengumpulan data yang akan di olah dan dianalisis dengan suatu metode tertentu yang selanjutnya menghasilkan suatu hal yang dapat menggambarkan atau mengindikasikan sesuatu (Herdiansyah, 2010:116). Dalam penelitian kualitatif ini, jenis data yang digunakan peneliti ada dua macam berupa data primer dan data sekunder.

1. Data primer merupakan jenis data yang diperoleh dari hasil wawancara, dokumentasi dan observasi, data yang akan diteliti terkait dengan hubungan kerjasama tim untuk meningkatkan keefisienan dan keefektifan kerja karyawan di cafe sarijan kota malang.
2. Data sekunder merupakan jenis data yang diperoleh dan digali melalui hasil pengolahan pihak kedua. Sumber data ini bersifat melengkapi sumber data primer yang meliputi buku-buku, dokumen, jurnal dan publikasi lainnya.

Data dan jenis data yang digunakan oleh peneliti, antara lain adalah data primer yang merupakan sumber informasi secara langsung atau hasil wawancara dari pemilik cafe, selain data primer peneliti juga menggunakan data sekunder yang sudah tersedia dan dapat diperoleh dengan cara melihat, mengamati dan mendengarkan, data sekunder dalam penelitian ini terdiri dari dokumen-dokumen, foto, video dan dokumen-dokumen lainnya yang membantu dalam kelancaran penelitian ini.

3.5 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan peneliti melalui tiga metode, yaitu wawancara, dokumentasi dan observasi. Berikut merupakan penjelasan masing-masing pengumpulan data.

1. Pengumpulan data dengan Wawancara

Wawancara merupakan metode pengumpulan data dengan cara bertanya langsung (berkomunikasi langsung) dengan responden. Dalam melakukan wawancara terdapat proses interaksi antar pewawancara dengan responden. Karena sifatnya yang berhadapan, maka pemberian kesan baik terhadap responden mutlak diperlukan. Wawancara dilakukan dengan pegawai di Cafe Sarijan Kota Malang.

2. Pengumpulan data dengan Dokumentasi

Metode dokumentasi yaitu mencari data mengenai hal-hal atau variabel yang berupa catatan, transkrip, buku, surat kabar, majalah, prasasti, notulen rapat, lengger, agenda dan sebagainya. Teknik ini dilakukan untuk menunjang keperluan kelengkapan data, agar data yang di dapat lebih valid lagi (Suharsimi 2006:231),.

3. Pengumpulan data dengan observasi

Metode observasi adalah cara pengumpulan data dengan cara melakukan pencatatan secara cermat dan sistematis. Secara umum observasi yang dilakukan dibedakan menjadi dua yaitu: observasi dengan partisipasi dan tanpa partisipasi (Soeratno: 1995:89).

Observasi dengan partisipasi berarti pengamat ikut menjadi partisipan, sedangkan observasi tanpa partisipasi berarti pengamat bertindak sebagai nonpartisipan. Observasi yang dilakukan peneliti adalah observasi dengan partisipasi, hal ini dilakukan agar peneliti dapat melakukan pengamatan secara langsung dan mendapatkan gambaran yang sebenarnya pada bagian karyawan. Observasi, wawancara dokumentasi pribadi dan resmi, foto, rekaman, gambar dan percakapan informal semua merupakan sumber data kualitatif. Sumber yang paling umum digunakan adalah observasi, wawancara dan dokumentasi. Kadang-kadang digunakan secara bersama-sama dan kadang-kadang secara individual.

Tujuan dari observasi adalah untuk mendeskripsikan lingkungan (*site*) yang diamati, aktivitas-aktivitas yang berlangsung, individu-individu yang terlibat dalam lingkungan tersebut beserta aktifitas dan perilaku yang dimunculkan, serta makna kejadian berdasarkan perspektif individu yang terlihat tersebut (Herdiansyah, 2010:132).

Teknik pengumpulan data yang dilakukan peneliti adalah

1. peneliti melakukan wawancara atau interview langsung dengan pemilik cafe. hal yang dipertanyakan seputar sejarah berdirinya cafe, hambatan-hambatan dalam pelaksanaan penerapan kerja sama tim di Cafe Sarijan.
2. Selain melakukan wawancara dengan pemilik atau manager peneliti juga melakukan wawancara dengan karyawan cafe. Hal yang dipertanyakan

seputar penerapan kerja sama, kelebihan dan kekurangannya dan dampak terhadap kinerja karyawan.

3. Selain itu peneliti juga melakukan pengamatan secara langsung terkait fenomena yang terjadi di cafe Sarijan sebagai bukti dan penguat dalam menetuka hasil penelitian.
4. Peneliti juga melakukan pemeriksaan seperti halnya berkas/dokumen data penjualan yang ada di cafe sarijan yang mendukung dan sesuai dengan penelitian.

3.6 Analisis Data

Analisis data dalam penelitian kualitatif adalah mengurai dan mengolah data mentah menjadi data yang ditafsirkan dan dipahami secara lebih baik spesifik dan diakui dalam suatu perspektif ilmiah yang sama, sehingga hasil dari analisis data yang baik adalah data olah yang tepat dan dimaknai sama atau relatif dan tidak menimbulkan perspektif yang berbeda-beda (Herdianyah, 2010:180).

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Metode deskriptif adalah suatu metode dalam meneliti status kelompok manusia, suatu objek, suatu kondisi, suatu sistem pemikiran, ataupun suatu peristiwa di masa sekarang (Nazir, 2009:54).

Tujuan dari penelitian deskriptif ini adalah untuk membuat deskripsi, gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diselidiki.

Analisis data dalam penelitian ini dimulai dengan pengumpulan pada saat berada di lokasi sampai data yang diperoleh cukup. Uraian yang ada dalam metode deskriptif ini lebih banyak bersifat observasi dan wawancara. Data yang diperoleh akan di analisa secara kualitatif sehingga nantinya akan di uraikan secara deskriptif.

Data dari hasil wawancara dan observasi langsung nanti akan dirangkum kembali, untuk memisahkan data yang sesuai dengan tujuan penelitian. Sehingga nantinya data yang diolah lebih terfokus, sesuai dengan yang dibutuhkan peneliti.

Tahap akhir dalam analisis data kualitatif ini adalah penarikan kesimpulan. Sehingga nantinya penarikan kesimpulan ini dapat menjawab masalah yang telah dirumuskan di awal penelitian ini.

Selain itu, peneliti melakukan wawancara untuk melakukan perbandingan antara data-data yang diperoleh dari manager dengan hasil wawancara-wawancara yang dilakukan dengan beberapa karyawan dan beberapa konsumen juga yang mempunyai pengaruh terhadap hasil penelitian, diantaranya:

- A. Wawancara dilakukan dengan pemilik Sarijan Coffee atau manager Sarijan Coffee.

B. Wawancara dilakukan dengan beberapa karyawan yang mempunyai pengaruh penting terhadap hubungan kerjasama tim untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi kerja

Wawancara dilakukan dengan 3orang konsumen di cafe sarijan yang sekiranya mampu memberi informasi tentang hal-hal yang mengarah pada peneliti.



BAB IV

PAPARAN DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN

4.1 Paparan data Hasil Penelitian

4.1.1 Gambaran Umum Sarijan Coffee

Bab ini membahas mengenai analisis data yang diperoleh dari hasil penelitian. Data yang diolah diperoleh melalui wawancara, dokumentasi dan kuisioner yang disebarkan kepada responden, sumber data diperoleh dari dua sumber, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer didapat dengan melakukan wawancara langsung terhadap sumber informasi atau subjek wawancara dan untuk sumber data sekunder peneliti menggunakan situs resmi maupun web lain yang menjelaskan tentang Sarijan Coffee maupun media lain untuk menggali lebih dalam tentang Sarijan Coffee.

4.1.2 Sejarah Singkat Sarijan Coffee

Sarijan Coffee atau yang dikenal cafe sarijan merupakan tempat usaha di Kota Malang yang berdiri pada tahun 2017, Sarijan Coffee merupakan salah satu tempat usaha cafe dari sekian banyak cafe yang berdiri di Kota Malang pada era sekarang. Berawal dari kegemarannya minum kopi sehingga berdampak pada keinginan membuka usaha dagang, berbekal tekad dan pengalaman yang dimiliki, usaha ini awal didirikannya berupa ruko sederhana yang dilakukan bersama sang istri, dimana biji kopi mereka olah sendiri sehingga menghasilkan bubuk kopi yang kemudian dijadikan menu andalan dan bubuk kopi tersebut juga dipasarkan untuk pasar lokal, dimana tujuan pasarnya ialah toko-toko yang menjual kebutuhan pokok dan tempat-

tempat usaha sejenis cafe juga. Dalam perjalanannya usaha ini terus mengalami kemajuan, seiring banyaknya kampus-kampus di Kota Malang dan banyaknya Mahasiswa yang mencari tempat nongkrong baik dalam melakukan tugas kampus atau sekedar ngobrol.

Tempat usaha ini memiliki beberapa cabang di Kota Malang, yakni di jalan bendungan sutami, jalan simpang gajayana dan yang baru yaitu jalan sunan pandanaran. Dalam pelayanannya Sarijan Coffee selalu mengutamakan rasa, kualitas dan kepuasan pelanggan. Penerapan tim kerja yang dikembangkan oleh Sarijan Coffee dengan maksud agar calon pembeli atau pelanggan bisa memperoleh kepuasan dalam hal pelayanannya. Sistem ini dilakukan dengan harapan agar Sarijan Coffee dapat memberikan kepuasan pelayanan terhadap pembeli secara langsung. Karyawan di cafe sarjan di bentuk kelompok dan sistem pekerjaan di cafe sarijan dibentuk shift kerja atau pergantian karyawan setiap harinya.

Sarijan coffee berdiri pada tahun 2017 yang didirikan oleh mas Faishol Abdullah dan istrinya Rohmatus Sholihah kelahiran Bojonegoro yang merupakan mahasiswa Universitas Negeri Malang, berawal dari kegemarannya minum kopi sehingga berdampak pada keinginan membuka usaha dagang, usaha pertama kali yang dilakukan pemilik Sarijan Coffee, ialah berkeliling menjajakan kopi dan sejenis minuman hangat, kemudian membuka warung tenda kopi di jalan soekarno hatta dan setelah ada pergusuran pedagang kaki lima dari situ dia mulai berinisiatif untuk membuka warung kopi pertama yakni di jalan bendungan sutami pada tahun 2010 di

bendungan sutami, peluang usaha ini sangatlah dimanfaatkan dengan baik karena melihat pasaran penikmat kopi yang sangat diminati oleh para konsumen, khususnya mahasiswa. Kota malang yang dikenal dengan kota pendidikan dan wisata tentunya mempunyai banyak penduduk pendatang, dalam hal ini banyaknya pendatang mampu menjadikan peluang bagi pelaku bisnis untuk memunculkan bidang usahanya termasuk usaha cafe yang menjual berbagai macam kopi dan minuman lainnya.

4.1.3 Struktur Organisasi Pada Sarijan Coffee

Agar semua kegiatan organisasi dapat berjalan dengan baik dan mencapai tujuan, perlu adanya suatu struktur organisasi dan pembagian kerja (*Job Description*) yang jelas. Struktur organisasi yang baik harus menggambarkan dengan jelas wewenang dan tanggung jawab serta fungsi-fungsi dari setiap bagian yang ada dalam perusahaan, yang mana dalam hal ini merupakan salah satu syarat terciptanya suatu pengendalian internal yang memadai.

Struktur adalah bagian dari sesuatu yang berhubungan satu dengan yang lain atau bagaimana sesuatu tersebut disatukan. Struktur adalah sifat fundamental bagi setiap sistem. Identifikasi suatu struktur adalah suatu tugas subjektif, karena tergantung pada asumsi kriteria bagi pengenalan bagian-bagiannya dan hubungan mereka.

Sarijan Coffee memiliki struktur organisasi seperti pada umumnya, dengan memiliki beberapa karyawan dimana pekerja ada yang berjenis kelamin laki-laki dan

perempuan. Secara umum struktur organisasi yang ada di Sarijan Coffee Kota Malang sama seperti struktur pada umumnya, namun dalam proses kegiatannya usaha ini menerapkan sistem kerja sama tim. Struktur organisasi tidak terlalu menjadi permasalahan dalam usaha ini yang terpenting usaha ini tetap berjalan dengan baik dan mampu melayani konsumen dengan baik.

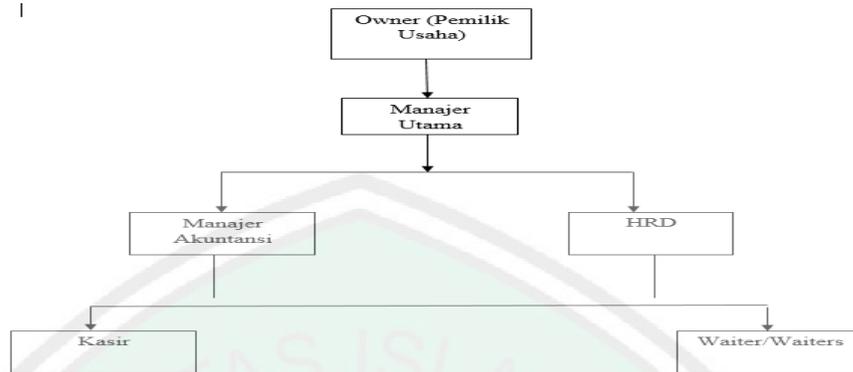
Mas Zahid selaku manager Sarijan Coffee pada tanggal 16 Oktober 2018 memaparkan, bahwa :

“struktur organisasi disini tidak terlalu dipermasalahkan, namun yang terpenting semua bagian tetap berjalan semestinya dan sesuai dengan deskripsi pekerjaannya, dan disini kita bekerja sama tim agar membentuk keluargaan dan dari hal tersebut berharap dapat berjalan dengan lebih baik dan yang penting, konsumen mendapatkan pelayanan yang baik dan apa yang mereka butuhkan bisa terpenuhi”.

Menurut Mas saiful selaku karyawan senior pada tanggal 16 Oktober mengatakan bahwa:

“struktur organisasi dulu memang ada mbk ditempelkan di dinding berupa lembaran, tapi semenjak ada manjer yang keluar, jadi dihilangkan mbk, tapi setiap karyawan disini dikasih tahu siapa saja manjer bagian, keuangan, karyawan dll, dan yang penting disini bagaimana sarijan tetap berkembang memberikan pelayanan yang lebih baik kepada konsumen”.

Gambar 4. 1
Struktur Organisasi



Sumber: Data Sarijan Coffee

- Owner (Pemilik Usaha)

Mas Faishol Abdullah yakni bertugas sebagai penanggung jawab atas keseluruhan penyelenggaraantoko dan kinerja seluruh karyawan.

- Manager Utama

Mas Nur Kholis yakni bertugas mengkoordinasikan usaha menjadi aman, bertangng jawab atas kemajuan Sarijan Coffee.

- Manajer Akuntansi

Mas Sihabuddin Zahid, yakni bertugas merekapitulasi keuangan, masuk dan keluarnya uang.

- Manajer Divisi Sumber Daya Manusia

Mas Muntasir dan MbK Indah yang bertugas dalam penerimaan dan pemberhetian karyawan, mengontrol dinamika kondisi karyawan

- Kasir

Bertugas menerima dan menawarkan produk, merekapitulasi uang masuk per shift, merekapitulasi stock barang per shift.

- Waiter/Waiters

Bertugas membuatkan menu orderan, mengantarkan menu orderan, membersihkan setiap area di Sarijan Coffee, seperti dapur, tempat konsumen dll.

4.1.4 Visi dan Misi

Karena di Sarijan Coffee bukan sebuah perusahaan jadi, disini tidak mempunyai visi dan misi yang resmi.

4.1.5 Lokasi Sarijan Coffee

Lokasi sarijan coffee sangat strategis dimana terletak tidak jauh dari kampus-kampus yang ada di Kota Malang dan cafe ini juga terletak di pinggir jalan yang menghubungkan 3 jalan, yakni jalan merjosari, joyo suko dan joyo tambak sari. dan seiring berjalannya waktu, hal tersebut dapat memberikan efek positif terhadap keberadaan sarijan coffee. Lokasi penelitian ini akan dilaksanakan di sarijan coffee Jalan Joyo Tambak Sari atau simpang gajayana Malang. Lokasi sangat strategis karena merupakan tempat usaha berbagai cafe yang sering didatangi oleh para konsumen khususnya para mahasiswa. Adapun lokasi penempatan sarijan coffee seperti gambar berikut ini:

Gambar 4.2
Lokasi Sarijan Coffee



Sumber data: *GoogleMaps* 2018

Pada gambar 4.1 diketahui bahwa peta lokasi sarijan coffee yang merupakan tempat usaha berbagai cafe yang dulunya merupakan perkumpulan beberapa tanah, namun seiring dengan berjalannya waktu kini tempat tersebut telah dijadikan beberapa tempat usaha.

4.1.6 Logo

Gambar 4.3
Logo Sarijan Coffee



Sumber: Data Sarijan Coffee

Logo terdiri atas lambang dan huruf logo. Pemilihan huruf pada logo melambangkan formalitas dari perusahaan.. Lambang logo sebuah gambar cangkir yang mempunyai dasar warna hitam yang didalamnya seperti terdapat minuman yang tumpah mempertegas bahwa tempat ini adalah sebuah perusahaan yang bergerak dalam bidang warung kopi atau sejenis kafe yang menyediakan berbagai minuman.

Dibawah cangkir dibentuk kata Sarijan yang merupakan nama dari pemilik Sarijan Coffe dan kata Coffee dan gambar cangkir merupakan nama dan gambar yang dibentuk agar diketahui setiap orang bahwa Sarijan Coffee merupakan sejenis cafe yang menyediakan minuman khususnya kopi yang dijadikan andalan seperti nama di logonya.

4.2 Pembahasan Hasil Penelitian

4.2.1 Penerapan Kerja Sama Tim Di Sarijan Coffee Kota Malang

Kerja sama tim merupakan salah satu cara yang dilakukan suatu perusahaan agar menghasilkan produk yang maksimal yang memiliki keunggulan tersendiri dari pada elemen yang lainnya. Berdasarkan teori yang sudah diuraikan dan dijelaskan pada Bab II bahwa kerja sama tim mempunyai beberapa jenis-jenis tim, seperti tim formal, vertikal, horizontal, tim dengan tugas khusus, tim mandiri dan tim pemecah masalah, dan di Sarijan Coffee menerapkan tim vertikal yang terdiri dari seorang manajer dan para bawahannya dalam rantai komando formal. Terkadang tim ini disebut tim fungsional atau tim komando. Setiap tim diciptakan oleh organisasi untuk

mecapai tujuan-tujuan tertentu lewat aktifitas dan interaksi bersama para anggota agar menciptakan karakteristik tim yang sesuai dengan keinginan perusahaan dan setiap anggota bisa saling berkesinambungan. Oleh karena itu, inti dari kerja sama tim, yakni mampu menjadi alat komunikasi ditengah kondisi bisnis yang mengharuskan suatu pemasar menyeimbangkan kemauan konsumen dalam memenuhi keinginannya.

Pertanyaan: Apa tujuan utama Sarijan Coffe 2 Kota Malang?

Sehubungan dengan teori di atas berdasarkan wawancara saya dengan Mas Kholis pada tanggal 18 Oktober 2018 mengatakan bahwa :

“Salah satu tujuan Sarijan Coffee ialah kepuasan pelanggan, bagaimana kita disini dapat membuat karyawan puas dengan pesanannya dengan tidak terlalu lama menunggu, maka dibentuklah kerja sama tim dimana mereka harus saling membantu satu sama lain dan mereka juga dituntut untuk bekerja sesuai dengan waktu yang telah ditentukan di Sarijan Coffee”

Menurut Mas Zahid, selaku manajer pada tanggal 18 Oktober 2018 mengatakan bahwa:

”Tujuan utama Sarijan Coffee 2 Kota Malang adalah memberi kepuasan kepada pelanggan, faktor uatamanya dalam hal pelayanan”.

Jadi, dapat disimpulkan bahwa tujuan utama Sarijan Coffee 2 Kota Malang adalah memberi kepuasan kepada konsumen.

Pertanyaan: Apa tujuan utama Sarijan Coffee 2 Kota Malang?

Menurut Mas Toha selaku karyawan senior pada tanggal 18 Oktober 2018 memaparkan bahwa:

“Kepuasan pelanggan merupakan salah satu tujuan yang diutamakan di Sarijan Coffee, disini kita dituntut bagaimana karyawan puas dengan pesanan yang kita buat, kita tidak sembarangan membuat pesanan konsumen, akan tetapi disini juga sudah ditakar masing-masing pembuatan produk”.

Menurut Mas Adit pada tanggal 18 Oktober 2018 mengatakan bahwa:

“Saya selaku karyawan dituntut untuk memberi kepuasan perihal layanan kepada konsumen dan kenyamanan perihal kebersihan saat saya pertama kali training di Sarijan Coffee 2 Kota Malang”.

Jadi, dapat disimpulkan bahwa tujuan utama Sarijan Coffee 2 Kota Malang adalah bagaimana cara karyawan dan semua organisasi memberi kepuasan dan kenyamanan kepada konsumen dan hal tersebut merupakan 2 unsur yang penting agar konsumen bisa loyal terhadap Sarijan Coffee 2 Kota Malang.

Pertanyaan kepada manajer: Kenapa di Sarijan Coffee 2 Kota Malang menerapkan sistem kerja sama tim?

Jawaban:

Menurut Mas Zahid selaku Manager pada tanggal 16 Oktober 2018 memaparkan bahwa:

“diterapkan kerja sama tim di Sarijan Coffee agar karyawan dapat bekerja dengan cepat sehingga dapat menghasilkan produk yang banyak, dalam artian jika saling membantu satu sama lain, akan cepat selesai dalam membuat pesanan jika pesanan dapat diselesaikan dengan cepat, maka hasil yang mereka buat tentunya akan banyak”

Sedangkan menurut Mas Mumun selaku Manager pada tanggal 16 Oktober mengatakan:

“Kan sekarang banyak warung kopi atau cafe ya mbk, jadi disini kita membuat strategi bagaimana kita itu menjadi pilihan konsumen dan kita (Sarijan Coffee) tetap ada saat konsumen butuh, jadi disini buka 24 jam, lha untuk itu diterapkanlah kerja sama tim agar sistem kerjanya bisa saling bergantian (shift) dan karyawan juga bisa bekerja sama secara kelompok”.

Menurut Mbk Indah selaku Manager pada tanggal 18 Oktober 2018 mengatakan bahwa:

“sekarang banyak cafe-cafe mbk, jadi bagaimana disini tidak mengecewakan pelanggan, kita membuat agar pelanggan tidak lama mengantri dalam menunggu pesanan, dan karyawan cepat membuat pesanan, maka dari itu diterapkan kerja sama timagar saling membantu sehingga produk yang dihasilkan juga banyak”.

Hal ini berkaitan dengan teori Sopiah (2008:31), bahwa kerja sama tim merupakan kelompok-kelompok yang individualnya menghasilkan suatu kinerja yang lebih besar dari pada jumlah masukan-masukan individu.

Dari pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa diterapkannya kerja sama tim di Sarijan Coffee 2 Kota Malang agar dapat memberikan kepuasan dalam hal pelayanan kepada konsumen, agar konsumen tidak lama dalam menunggu pesanan dan karyawan juga dapat menghasilkan kinerja yang lebih banyak dari pada per individu.

4.2.1.1 Indikator Penerapan Kerja Sama Tim Di Sarijan Coffee

Hasil wawancara mengenai Implementasi kerja sama tim pada Sarijan Coffee di Kota Malang yaitu dengan melakukan beberapa indikator dalam penerapannya, yakni:

1. Mau bekerjasama (*cooperative*),

Pertanyaan: Apakah di sarijan coffee II karyawan dituntut untuk saling bekerja sama?

Dari hasil wawancara saya dengan Manager Akuntansi Mas Zahid pada tanggal 4 Oktober 2018 mengatakan bahwa:

“semua karyawan di sarijan Coffee harus saling dan bisa bekerja sama dengan karyawan lainnya, diberlakukannya kerja sama tim di Sarijan Coffee agar semua pekerjaan yang dilakukan oleh karyawan bisa dikerjakan bareng-bareng agar cepat selesai dan tugas-tugas yang ada tidak terlantar, setiap pekerja yang mau bekerja disini dituntut untuk bekerja sama atau bisa bekerja sama dengan yang lain”.

Menurut Mas Mumun pada tanggal 4 Oktober 2018 memaparkan bahwa:

“syarat utama untuk menjadi karyawan ialah, karyawan harus bisa bekerja sama dengan karyawan lain, serta mau bergantian shift”

Jadi, dapat disimpulkan bahwa karyawan yang ingin bekerja di Sarijan Coffee II kota Malang harus mau bekerja sama dengan karyawan lain.

2. Mengungkapkan harapan yang positif

Pertanyaan: bagaimana cara atasan untuk menjadikan karyawan mempunyai harapan yang sama dengan tujuan di Sarijan Coffee II kota Malang?

Berdasarkan wawancara saya dengan Mas Zahid selaku Manajer Akuntansi pada tanggal 4 Oktober 2018 mengatakan bahwa:

“semua karyawan di Sarijan Coffee dari awal mereka bekerja akan di arahkan untuk mempunyai tujuan yang sama dengan perusahaan, seperti bagaimana Sarijan tetap berkembang tidak tutup warung, jadi semua karyawan juga berusaha bagaimana agar tetap banyak konsumen, seperti mengajak teman-teman-Nya atau lain-lainnya.

Jadi, dapat disimpulkan bahwa agar karyawan mempunyai tujuan yang sama dengan perusahaan mereka akan di arahkan bagaimana agar Sarijan Coffee II Kota Malang tetap berkembang.

3. Menghargai masukan,

Dari hasil wawancara saya dengan Manajer HRD Mas Kholis, mengatakan bahwa:

“kan disini sistem kerjanya kerjasama tim, jadi mereka harus mau dan menerima masukan dari atasan bahkan dari sesama kerjanya jika mereka membuat kesalahan”.

4. Memberikan dorongan,

Pertanyaan: Bagaimana cara manajer memberi dorongan kepada karyawan?

Dari hasil wawancara saya dengan Mas Kholis, selaku manajer HRD, menyatakan bahwa:

“kalau memberi dorongan pasti terjadi ke semua karyawan baik dari atasan atau manajer agar mereka semangat bekerja dan bertanggung jawab pada pekerjaan mereka, contohnya, menelepon mereka (karyawan) yang telat kalau masuk dll”.

Agar karyawan dapat bekerja sesuai tanggung jawabnya, manajer memberi dorongan dengan cara menghubungi karyawan, hal tersebut merupakan salah satu cara agar karyawan tidak lupa dengan jam kerjanya.

5. Membangun semangat kelompok.

Peranyaan: Bagaimana cara manajer membangun semangat kerja karyawan?

Dari pernyataan Mas Kholis pada tanggal 4 Oktober mengatakan bahwa:

“saya sebagai manajer mempunyai tanggungan bagaimana mereka tetap semangat untuk bekerja, mengerjakan tugas-tugas mereka, jadi biasanya saya menanyakan bagaimana jadwal yang mereka peroleh, apakah sesuai keinginan mereka atau tidak”.

Menurut Mas Zahid pada tanggal 4 Oktober 2018 , mengatakan bahwa:

“kalau saya selalu memberi arahan agar kerja sama kita tetap baik, kadang menjemput mereka atau mengantar mereka agar mereka (karyawan) semangat atau senang bekerja disini”.

Oleh sebab itu pihak manajer sangat berperan aktif untuk membangun kerja sama tim yang bagus di Sarijan Coffee dan setiap karyawan bertanggung jawab melakukan pekerjaan-Nya sehingga membentuk efektivitas dan efisiensi kerja.

Pertanyaan: Bagaimana cara antar karyawan membangun semangat dalam bekerja?

Menurut Mas Saiful pada tanggal 4 Oktober 2018, mengungkapkan bahwa:

“sesama karyawan disini biasanya akan saling menjemput, atau mengingatkan jam kerjanya sehingga pekerjaan tidak keteteran”

Jadi, dapat disimpulkan bahwa karyawan juga mempunyai peranan penting untuk membangun semangat karyawan lain.

Pertanyaan kepada karyawan: Bagaimana penerapan kerja sama tim di Sarijan Coffee 2 Kota Malang?

Hal tersebut juga didukung saat wawancara dengan salah satu karyawan di Sarijan Coffee. Mas saiful selaku karyawan senior, pada tanggal 4 Oktober 2018 mengatakan bahwa:

“Penerapan kerja sama tim di Sarijan Coffee adalah dengan membagi skaryawan ke dalam setiap kelompok shift dan kelompok tugas, dimana nanti setiap shift mempunyai waktu yang berbeda dan setiap bagian kerja mempunyai tanggung jawab yang berbeda.”

Menurut Mas Toha, selaku karyawan senior di Sarijan Coffee pada tanggal 4 Oktober mngatakan bahwa:

“Penerapan kerja sama tim di Sarijan Coffee 2 dengan membagi setiap karyawan dalam beberapa shift dan beberapa organisasi dengan tanggung jawab pekerjaan yang berbeda”.

Dari pernyataan di atas dikatakan bahwa mengapa semua perlu dibentuk kerja sama tim karena mengingat pesatnya pertumbuhan tempat usaha sehingga karyawan bekerja secara baik diposisinya, cepat, tepat waktu dan bagaimana agar karyawan dapat memberikan pelayanan yang baik kepada konsumen sehingga menambah kualitas mutu bagi para karyawan.

Pertanyaan kepada kasir: Bagaimana hasil penerapan sistem kerja sama tim di Sarijan Coffee 2 Kota Malang?

Berdasarkan hasil wawancara dengan Dasih Puri, selaku kasir di sarijan coffee pada 14/08/18 mengungkapkan bahwa:

“Tim kerja di Sarijan Coffee sudah bagus karena target laba yang ditentukan dari perusahaan dapat dicapai dan selama saya bekerja disini hampir tidak ada komplain dari karyawan dalam hal rasa dan orderan yang mereka pesan.”

Berdasarkan hasil wawancara dengan Ismail, selaku kasir di sarijan coffee pada 14 Oktober 2018 mengungkapkan bahwa:

“Penerapan sistem kerja sama tim di Sarijan Coffee 2 Kota Malang sangat membantu karyawan lain, karena dengan diterapkannya kerja sama tim akan mempermudah karyawan dalam menyelesaikan pekerjaannya karena setiap karyawan akan saling membantu dalam menyelesaikan pekerjaan dan selama ini jarang ada karyawan yang mengeluh terkait pesanan-Nya”

Dari hasil wawancara di atas dapat disimpulkan bahwa penerapan kerja sama tim dinilai baik karena tidak ada konsumen yang mengeluh tentang pesanan mereka, jadi dapat disimpulkan bahwa penerapan kerja sama tim di Sarijan Coffee 2 Kota Malang baik.

Pertanyaanya: Apakah kerja sama tim di Sarijan Coffee 2 penting dan bagaimana penerapannya?

Menurut Mas Kholis, selaku manajer di Sarijan Coffee pada tanggal 14 Oktober 2018 mengatakan bahwa:

“Kerja sama tim di Sarijan Coffee baik, karena saya tidak pernah menerima keluhan dari konsumen dan saya lihat mereka sudah bagus bekerjanya, seperti jika ada pesanan mereka cepat membuatnya”.

Dari hasil wawancara saya dengan manager kedua, Mas Zahid pada tanggal 18 Oktober 2018 mengatakan bahwa:

“Setiap pekerja disini harus bekerja sama satu dengan yang lain agar setiap pekerjaan yang dilakukan cepat terselesaikan, dan dapat melakukan pekerjaan yang lain dan khususnya jika ada pembelian cepat disajikan agar konsumen tidak mengalami kekecewaan dalam menunggu pesanan.

Menurut Mas Mumun selaku manager HRD mengatakan pada tanggal 14 Oktober 2018, bahwa:

“Melihat banyaknya tempat usaha didirikan, maka Sarijan Coffeee harus dapat memberikan kepuasan terhadap konsumen sehingga perusahaan dapat bersaing dengan perusahaan lain,oleh sebab itu dibentuklah kerja sama tim dengan pembagian tugas masing-masing karyawan agar penerapan kerja sama tim di Sarijan Coffee 2 Kota Malang dapat berjalan baik”.

Menurut MbK Indah selaku manager HRD mengatakan pada tanggal 14 Oktober 2018, bahwa:

“Penerapan kerja sama tim di Sarijan Coffee 2 Kota Malang adalah dengan membagi karyawan menjadi beberapa kelompok yang kemudian dijadwalkan berbeda setiap shiftnya”.

Dari pernyataan manager di atas disimpulkan bahwa penerapan di Sarijan Coffee 2 Kota Malang dengan membagi karyawan menjadi beberapa kelompok yang kemudian dijadwalkan di jam yang berbeda agar kerja sama tim dapat menghasilkan kinerja yang baik.

4.2.1.2 Alur Kerja Sama Tim Di Sarijan Coffee

Alur kerja merupakan suatu kegiatan atau langkah-langkah yang menggambarkan kegiatan yang ada pada restoran tersebut.

Pertanyaan kepada manajer: Bagaimana alur kerja sama tim di Sarijan Coffee 2 Kota Malang?

Menurut Mas Zahid selaku manajer di Sarijan Coffee pada tanggal 16 Oktober 2018 memaparkan bahwa:

“Alur kerja sama tim di Sarijan Coffee seperti pada warung kopi atau cafe pada umumnya, dimana konsumen akan di arahkan kepada kasir terlebih dahulu untuk melihat daftar menu produk di Sarijan Coffee kemudian pemesanan juga di kasir, setelah ada pemesanan, kasir akan membuat nota, satu untuk konsumen dan satu untuk dapur (waiter/waiters), waiter/waiters kemudian membuat pesanan setelah itu akan di berikan kepada konsumen tadi yang memesan”.

Menurut Mas Mumun pada tanggal 16 Oktober 2018 mengatakan bahwa:

“Alur kerja sama tim di Sarijan Coffe, yakni dari konsumen yang datang akan di arahkan ke kasir, kemudian kasir akan memperlihatkan daftar menu atau kalau ada menu baru, kasir bertugas menawarkan menu tersebut bagaimana konsumen penasaran sehingga mau mencoba menu baru tersebut, setelah ada pemesanan, kemudian nota akan di arahkan ke dapur oleh kasir dan yang bertugas di dapur akan membuatkan pesanan yang kemudian diberikan ke pemesan sesuai dengan nama yang ada di nota tersebut”.

Menurut MbK Indah pada tanggal 16 Oktober 2018 menjelaskan bahwa:

“Alur kerja sama tim sama saja mbk seperti di cafe-cafe umumnya, konsumen harus memesan atau melihat daftar menu terdahulu ke kasir setelah itu langsung membuat pesanan di kasir tersebut, setelah ada pesanan baru kasir akan memberikan nota pesanan ke dapur (waiter/waiters) yang bekerja pada saat itu kemudian pesanan diberikan kepada konsumen yang memesan.

Dari pernyataan diatas dapat disimpulkan bahwa alur kerja di Sarijan Coffee, dari konsumen ke kasir kemudian di arahkan ke tim dapur setelah itu pemesanan akan di antar ke konsumen.

Menurut Mas Toha selaku karyawan senior di Sarijan Coffee pada tanggal 16 Oktober 2018 mengatakan bahwa:

“Alur kerja sama tim saat melakukan pekerjaan dari konsumen harus ke kasir terlebih dahulu, kemudian konsumen harus memesan di kasir pada saat itu juga, ketika pesanan sudah ada kemudian kasir akan memberikan nota pesanan ke karyawan bagian dapur setelah pesanan dibuat, karyawan bagian dapur yang secara bergantian (mana yang senggang) yang akan mengantar pesanan, namun jika pesanan rame kasir juga bertugas untuk menjadi dapur sementara, hanya untuk memberikan pesanan saja ke konsumen”.

Menurut Mas Saiful selaku karyawan senior pada tanggal 16 Oktober 2018 mengatakan bahwa:

“Alur kerja sama tim di Sarijan Coffee, ketika konsumen sudah memesan ke kasir mbk, maka kasir akan memberikan nota pesanan ke bagian karyawan dapur setelah itu karyawan bagian dapur yang akan mengirim pesanan kepada konsumen yang memesan, jika banyak banget pesanan mbk, memang terkadang kasir juga ikut terjun, tapi hanya untuk bagian pengiriman, karena di Sarijan Coffee salah satu tujuan utamanya itu, bagaimana agar konsumen tidak lama menunggu antrian pesanan mbk takutnya mereka tidak datang lagi kesini”.

Menurut Mas Adit pada tanggal 16 Oktober 2018 memaparkan bahwa:

“Alur kerja sama tim di Sarijan Coffee, pertama konsumen akan melakukan pemesanan di kasir atau melihat daftar menu dahulu di kasir, kemudian setelah konsumen membuat pesanan, nota akan di berikan ke bagian dapur satu ke konsumen satu, setelah bagian dapur membuat pesanan kemudian bagian dapur yang senggang (tidak membereskan hal-hal lain) yang akan mengantar pesanan, karena kan kadang mbk ada karyawan yang sedang mencuci wadah menyapu dll.

Menurut Mas Ismail selaku kasir di Sarijan Coffee pada tanggal 16 Oktober 2018 mengatakan bahwa:

“Alur kerja sama tim di Sarijan Coffee dari konsumen ke kasir setelah ada pesanan kemudian kasir memberikan nota pesanan ke karyawan bagian dapur, setelah karyawan bagian dapur membuat pesanan, maka karyawan bagian dapur yang akan mengantarkan pesanan ke konsumen atau pemesan”.

Menurut MbK Dasih selaku kasir di Sarijan Coffee pada tanggal 18 Oktober mengatakan bahwa:

“Alur kerja sama tim di Sarijan Coffee yaitu ketika konsumen datang mereka akan pergi ke kasir untuk melihat daftar menu atau membuat pesanan, jika ada menu baru maka kasir diwajibkan untuk menawarkan produk atau memsarkan produk baru kepada setiap konsumen yang datang bagaimana cara mereka agar tertarik atau mencoba menu baru tersebut, setelah konsumen memesan produk kemudian nota yang di tulis kasir satu diberikan ke konsumen satu diberikan ke karyawan bagian dapur untuk dibuatkan pesanan setelah itu karyawan bagian dapur akan mengirim pesanan ke konsumen, namun jika pesanan banyak, kasir kadang memang ikut terjun langsung mbk, tapi hanya pada bagian pengantaran”.

Dari hasil wawancara di atas dapat disimpulkan bahwa alur kerja sama tim ialah:

Gambar 4. 4
Alur Kerja Karyawan



Sumber Data: Sarijan Coffee Kota Malang

4.2.1.3 Pandangan Islam Terhadap Kerja Sama Tim

Teamwork dalam Islam dapat diartikan sebagai bentuk kerjasama atau saling tolong menolong dalam melakukan suatu pekerjaan yang baik atau sesuai syariat islam. Sebagaimana terkandung dalam Alquran surat Al-Maidah ayat 2 :

وَتَعَاوَنُوا عَلَى الْبِرِّ وَالتَّقْوَىٰ ۖ وَلَا تَعَاوَنُوا عَلَى الْإِثْمِ وَالْعُدْوَانِ ۗ وَاتَّقُوا اللَّهَ ۖ إِنَّ اللَّهَ شَدِيدُ الْعِقَابِ

“... dan tolong-menolonglah kamu dalam (mengerjakan) kebajikan dan takwa, dan jangan tolong-menolong dalam berbuat dosa dan pelanggaran. Dan bertakwalah kamu kepada Allah, sesungguhnya Allah amat berat siksa-Nya.”

Kerja sama tim adalah komponen utama demokrasi Islam, yang terus-menerus diperlukan untuk memperkuat dan menjalankan sistem untuk jangka waktu yang panjang. Oleh karena itu, saat ini konsep teamwork atau bekerja dalam satu tim sangat ditekankan karena hal ini merupakan unsur penting yang menjamin kecemerlangan dan keberhasilan. Sebenarnya, konsep ini bukanlah hal baru dalam Islam, konsep ini telah ditekankan oleh Islam sejak awal. Contohnya dalam kisah Nabi ketika terjadi Perang Ahzab, dengan semangat kerjasama dan tolong-menolong yang tinggi, umat Islam berhasil menggali part sepanjang 5000 hasta. Untuk melaksanakan tugas ini, Nabi membagi para sahabat menjadi beberapa grup. Setiap grup terdiri dari sepuluh orang dan setiap grup diarahkan untuk menggali parit sepanjang 40 hasta dan Nabi juga turut terlibat dalam proyek tersebut. Ketika musuh datang, Allah mengaruniakan bantuannya kepada umat Islam.

Sikap bekerja dalam satu tim dengan pengorbanan sedemikian rupa jika terwujud di kalangan manusia pasti akan menghasilkan kualitas kerja yang tinggi. Hal ini mampu menumbuhkan perubahan yang hebat sebagaimana yang terjadi zaman Nabi dan para sahabat. Maka, jika Rosul saja tidak bekerja dan berjuang sendiri-sendiri, seharusnya muslim sekarangpun bisa lebih mengerti dan memahami makna dari teamwork. Allah pun tidak menyukai orang yang individualistis seperti apa yang dikemukakan oleh Imam Qadath bahwa Allah tidak menyukai perintahnya dilaksanakan dengan cara yang tidak teratur. Allah memerintahkan agar barisan dalam perjuangan berada dalam satu shaf ketika sedang melakukan sholat berjamaah.

4.2.2 Upaya Kerja Sama Tim Meningkatkan Efektivitas Kerja Karyawan

Dalam memenangkan persaingan produk, tentunya setiap tempat usaha memiliki cara sendiri untuk mempertahankan pelanggannya, efektivitas merupakan salah satu hal yang sering diperhatikan dalam melakukan pekerjaan. Banyak cara yang dapat dilakukan untuk meningkatkan efektivitas pekerjaan. Keberhasilan suatu sistem kerja guna mencapai tujuan sering di ukur dari tingkat efektivitas dalam menggunakan sumber daya yang dimiliki, karena efektivitas kerja menjadi tuntutan bagi setiap pencapaian tujuan. Dalam melakukan pekerjaan seorang karyawan akan dinilai dari hasil pencapaian kerja nya dimana suatu hasil kerja sangat erat kaitannya dengan kualitas dan kuantitas yang dicapai.

Seperti teori yang di ungkapkan oleh Sondang (1991:19) bahwa efektivita kerja yaitu penyelesaian pekerjaan tepat pada waktu yang telah ditentukan, artinya apabila pelaksanaan tugas dinilai baik atau tidak adalah sangat tergantung pada bilaman tugas tersebut diselesaikan dan bukan terutama menjawab tentang bagaimana melaksanakan serta berapa baiaya yang dikeluarkan untuk tujuan tersebut.

Pertanyaan: Bagaimana upaya manajer dalam meningkatkan efektivitas kerja karyawan di Sarijan Coffee 2 Kota Malang?

Menurut Mas Zahid selaku manajer Akuntansi pada tanggal 14 Oktober 2018 mengatakan bahwa:

“Salah satu upaya untuk menciptakan efektivitas kerja dari Owner (pemilik) ialah setiap karyawan selalu dibekali training terlebih dahulu untuk menciptakan kualitas kerja yang baik, menurut saya, jika kualitas kerja karyawan sudah baik, maka efektivitas kerja akan tercapai.

Menurut Mas Mumun selaku manajer di Sarijan Coffee pada tanggal 1 Oktober 2018 mengatakan bahwa:

“Upaya dari manager untuk meningkatkan efektivitas kerja karyawan ialah, saya sebagai manager selalu memberi semangat atau dukungan kepada mereka agar mereka nyaman ditempat kerja, karena menurut saya jika mereka nyaman ditempat kerja, hasil pekerjaan mereka bagus, dari itu terciptalah efektivitas kerja”.

Dari wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa upaya yang dilakukan manager dalam meningkatkan efektivitas kerja adalah dengan memberikan support dan dukungan kepada karyawan agar karyawan merasa nyaman berada ditempat kerja dan untuk menghasilkan efektivitas kerja adalah dengan pemberian training.

Pertanyaan: Bagaimana upaya antar karyawan dalam meningkatkan efektivitas kerja di Sarijan Coffee 2 Kota Malang

Menurut Mas Ismail pada tanggal 18 Oktober 2018 mengatakan bahwa:

“Setiap ada menu baru, karyawan bagian waiter dan waiters akan di ajari langsung oleh atasan atau manager dalam membuat menu baru tersebut, jadi kita disini benar-benar di ajari satu-satu untuk menghasilkan produk yang bagus”.

Sedangkan Menurut Mas Adit pada tanggal 18 Oktober 2018 mengatakan:

“Kualitas pekerjaan setiap karyawan sangat diperhatikan, sebab untuk menghasilkan kualitas pekerjaan yang baik, setiap pembuatan produk disini ditakar sesuai dengan ketentuan perusahaan, dari hal tersebut bisa dilihat kalau kualitas dari hasil pekerjaan karyawan sangat diperhatikan.

Sedangkan menurut Mas Toha, pada tanggal 18 Oktober mengatakan:

“Saya laku kayawan senior, selalu mengingatkan jika ada pekerjaan mereka yang salaha atau belum teratasi atau saya ajak bercanda agar mereka tidak kaku di Sarijan Coffee saat bekerja dan agar pekerjaan yang mereka lakukan maksimal”.

Menurut Mas Saiful pada tanggal 19 oktober mengatakan bahwa:

“Sekarang sudah ada absensi setiap karyawan di Sarijan Coffe, dan yang terlambat dia harus mengganti keterlambatannya, hal ini menimbulkan dampak positif terhadap karyawan, soalnya saya lihat jarang yang gak pernah masuk atau telat dan walaupun ada karyawan yang telat maka akan menghubungi manajer atau teman shiftnya langsung sehingga nanti ketelatannya harus diganti di akhir pekerjaannya, sehingga tercipta efektivitas kerja”.

Menurut Mas Alifi pada tanggal 19 Oktober 2018 mengatakan:

“Untuk menghasilkan efektivitas kerja di sarijan coffee antar karyawan akan saling membantu untuk memberikan hasil yang terbaik kepada konsuemen”.

Dari hasil wawancara tersebut dapat disimpulkan bahwa untuk menghasilkan efektivitas kerja di Sarijan Coffee antar karyawan akan berusaha memberikan kualitas produk yang baik kepada konsumen agar target dari Sarijan Coffee 2 Kota Malang dapat tercapai.

4.2.2.1 Indikator Dalam Meningkatkan Efektivitas Kerja Karyawan Di Sarijan Coffee

Dalam setiap perusahaan, efektivitas merupakan salah satu hal yang sering diperhatikan. Setiap melakukan pekerjaan, efektivitas sangat ditekankan. Banyak cara yang dapat dilakukan untuk meningkatkan efektivitas kerja karyawan, dalam pencapaian efektivitas kerja, ada beberapa hal yang harus diperhatikan, sebagai berikut:

1. Pencapaian Tujuan

Kemampuan perusahaan dalam mencapai tujuan organisasi berupa peningkatan profit, kualitas dan kuantitas pelayanan. Setiap individu harus dapat menyelesaikan pekerjaan sesuai dengan target yang diberikan sehingga tercapai efektivitas kerja yang optimal.

Pertanyaan: Bagaimana cara manajer agar tujuan dari Sarijan Coffe II dapat tercapai?

Sedangkan Menurut Mas Mumun selaku manajer di sarijan Coffee pada tanggal 18 Oktober mengatakan bahwa:

“Kualitas pelayanan dan kualitas hasil pekerjaan karyawan merupakan salah satu hal yang penting di Sarijan Coffee, oleh karena itu setiap ada karyawan baru yang masuk, maka akan di training terlebih dahulu agar menghasilkan kualitas kerja seperti yang di inginkan perusahaan, minimal training ialah 3 hari dan selama training tersebut, karyawan akan mendapatkan upah Rp. 100,000,00, maksimal training 1 bulan sampai karyawan benar-benar bisa membuat pelayanan atau orderan sesuai dengan ketentuan perusahaan”.

Menurut Mas Zahid, selaku Manajer Akuntansi pada tanggal 18 Oktober 2018 mengatakan bahwa:

“Setiap perusahaan tentunya mempunyai target sendiri-sendiri, di sarijan coffee juga menerapkam adanya target, baik target laba, target pengeluaran produk dan target konsumen , namun selama ini target tersebut selalu terpenuhi dan jika dalam keadaan sepi, maka hal tersebut merupakan tugas manajemen HRD, bagaimana agar di sarijan Coffee selalu ramai didatangi konsumen, atau melalui para karyawan bagaimana cara mereka mengajak teman-teman mereka agar Sarijan selalu ramai dan target yang ditentukan perusahaan dapat tercapai dan jika target laba atau produk sudah terpenuhi maka gaji karyawan juga akan mengalami kenaikan, tergantung dari berapa omset yang didapatkan”.

Di lihat dari wawancara di atas, dapat disimpulkan bahwa di sarijan Coffee dalam mencapai tujuan benar-benar diperhatikan, yakni dalam pencapaian target laba semua karyawan diharuskan ikut bertanggung jawab, seperti mengajak teman-teman mereka dan dalam kualitas pelayanan mereka akan dtraining untuk menghasilkan kualitas pelayanan seperti yang di inginkan perusahaan”.

2. Kuantitas Kerja

Kuantitas kerja merupakan volume kerja yang dihasilkan pada saat kondisi normal. Hal ini didapat dari banyaknya beban kerja dan keadaan yang didapat atau di alaminya selama bekerja.

Pertanyaan: Bagaimana beban kerja yang didapatkan karyawan?

Menurut wawancara yang dilakukan dengan Mas Adit, selaku karyawan pada tanggal 18 Oktober 2018 mengatakan bahwa

“beban kerja yang di berikan kepada karyawan sesuai dengan gaji yang didapat”.

Menurut Mas Toha, selaku karyawan pada tanggal 18 Oktober 2018 mengatakan bahwa:

“Saya cukup puas dengan beban pekerjaan yang saya dapatkan karena tidak mengganggu kuliah saya dan adanya kerja sama tim membuat saya tidak sampai capek banget”.

Di lihat dari pernyataan di atas tentang target baik laba atau produk, maka kuantitas kerja yang dihasilkan karyawan baik.

3. Tepat Waktu

Menyelesaikan pekerjaan tepat waktu serta mencapai sasaran yang telah dicapai. Hal ini dilakukan untuk mengurangi biaya yang timbul. Setiap karyawan harus dapat menggunakan waktu seefisien mungkin dengan cara datang tepat waktu dan berusaha menyelesaikan tugas sebaik-baiknya seperti yang telah ditetapkan melalui kebijakan perusahaan.

Pertanyaan: Bagaimana cara manajer menanggulangi agar karyawan tidak telat bekerja?

Menurut Mbak Indah, selaku manajer pada tanggal 18 Oktober 2018 mengatakan bahwa:

“untuk menghasilkan efektivitas kerja, di sarijan Coffee menerapkan sistem disiplin waktu, dengan menerapkan jadwal kerja per orang, yang artinya, setiap karyawan yang bertugas pada setiap shift harus datang sesuai waktu yang telah ditentukan Owner dan manajer Sarijan Coffee, namun jika ada karyawan yang akan bekerja sebelum dan sesudahnya telat, maka karyawan sebelumnya harus menunggu atau menggantikan agar pekerjaan tetap terkondisikan sampai karyawan tersebut datang dan kembali lagi pada kepuasan pelanggan agar tetap terwujud”.

Dari hasil wawancara di atas dapat dideskripsikan bahwa salah satu hal yang menjadi perhatian juga disiplin waktu, dilihat dari ketentuan di sarijan Coffee, jika karyawan sebelum atau sesudahnya terlambat masuk, maka karyawan sebelumnya harus mau menunggu atau menggantikan karyawan yang belum hadir.

4. Kepuasan Kerja

Kepuasan kerja adalah faktor yang berhubungan langsung dengan sumber daya Manusia (SDM) sebagai karyawan dalam pencapaian tujuan organisasi. Kepuasan kerja adalah tingkat kesenangan yang dirasakan seseorang atas peranan atau pekerjaan organisasi. Tingkat rasa puas individu, bahwa mereka dapat imbalan yang setimpal, dari bermacam-macam aspek situasi pekerjaan dan organisasi tempat mereka berada. Berdasarkan uraian diatas, peneliti menarik kesimpulan tentang pengertian kepuasan kerja adalah tingkat kesenangan dalam melakukan pekerjaan yang dibebankan sebagai akibat dari imbalan yang diterima untuk memenuhi kebutuhan, bila kebutuhan karyawan terpenuhi maka mereka akan merasa senang dan puas.

Pertanyaan: Apakah karyawan sudah puas terhadap hasil pekerjaannya?

Menurut hasil wawancara yang dilakukan dengan Mas Adit, selaku karyawan pada tanggal 18 Oktober 2018 mengatakan bahwa:

“Saya selaku karyawan merasakan kepuasan atas beban pekerjaan yang diberikan perusahaan dengan gaji yang saya dapatkan, dimana dengan diterapkannya sistem kerja sama tim membuat kita bisa saling berbagi pekerjaan, walaupun kadang kalau kerjanya tengah malam jadi cepat terasa ngantuknya, tapi kan tidak ada kerja yang nyaman”.

Sedangkan menurut Mas Saiful selaku karyawan senior pada tanggal 18 Oktober 2018 mengatakan bahwa:

“Saya puas dengan beban pekerjaan di Sarijan Coffee karena sebanding dengan gaji yang diberikan dan disini juga ada yang namanya jenjang karir, dimana akan ada kenaikan gaji atau pangkat pada karyawan yang sudah lama bekerja”.

Dari hasil wawancara di atas dapat disimpulkan bahwa di Sarijan Coffee sangat memperhatikan kenyamanan karyawan akan sesuatu yang mereka hasilkan atau dapatkan, bahkan di Sarijan Coffee juga menerapkan yang namanya jenjang karir atau peningkatan pangkat atau gaji.

5. Kualitas Kerja

Kualitas kerja merupakan sikap yang ditunjukkan oleh karyawan berupa hasil kerja dalam bentuk kerapian, ketelitian, dan keterkaitan hasil dengan tidak mengabaikan volume pekerjaan dalam mengerjakan pekerjaan.

Pertanyaan: Bagaimana cara manajer agar kualitas kerja karyawan sesuai dengan yang diharapkan Owner Sarijan Coffee II Kota Malang?

Menurut, Mas Mumun selaku karyawan pada tanggal 18 Oktober 2018 mengatakan bahwa:

“Agar karyawan dapat menghasilkan kualitas kerja yang baik, di Sarijan Coffee menerapkan adanya training atau pelatihan terhadap setiap karyawan agar hasil dari setiap produk yang mereka hasilkan sesuai dengan keinginan perusahaan dan kepuasan pelanggan dapat tercapai.

Menurut salah satu manajer, mbk Indah selaku manajer HRD di Sarijan Coffee pada tanggal 19 Oktober 2018 mengatakan bahwa:

“Kualitas pekerjaan karyawan sudah baik, sesuai dengan keinginan perusahaan walaupun masih ada beberapa yang kadang kurang baik.

Dari hasil penelitian penulis berdasarkan wawancara, dapat disimpulkan bahwa kerja sama tim di Sarijan Coffee baik dan efektivitas kerja juga tercapai

Pertanyaan: bagaimana cara karyawan untuk memberikan kualitas kerja yang baik?

Sedangkan menurut Mas Toha selaku karyawan senior pada tanggal 18 Oktober 2018 mengatakan bahwa:

“dengan memperhatikan kerapian setiap sudut tempat di Sarijan Coffee, karena hal itu juga merupakan salah satu job disk karyawan dari atasan”.

Dari hasil wawancara di atas menunjukkan bahwa karyawan juga di ajarkan dan dituntut bagaimana agar mereka bisa menghasilkan kualitas kerja yang baik agar kepuasan konsumen dapat tercapai.

4.2.2.2 Pandangan Islam Terhadap Efektivitas Kerja

Efektif dalam islam itu lebih condong pada manfaatnya, yaitu sesuatu yang nilai di sisi Allah dan dilakukan dengan ikhlas serta tidak menyalahi aturan Allah dan Rasulnya. dalam islam yang diutamakan adalah efektif atau ada manfaatnya. Sebagaimana yang dijelaskan dalam salah satu hadits dibawah ini.

عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ قَالَ : قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: مِنْ حُسْنِ إِسْلَامِ الْمَرْءِ تَرْكُهُ مَا لَا يَعْنِيهِ [حدِيث حسن رواه الترمذي وغيره هكذا]

Dari Abu Hurairah radhiallahunhu dia berkata : Rasulullah Shallallahu ‘Alaihi wa Sallam bersabda : *Merupakan tanda baiknya Islam seseorang, dia meninggalkan sesuatu yang tidak berguna baginya .* (Hadits Hasan riwayat Turmuzi dan lainnya) [Tirmidzi no. 2318, Ibnu Majah no. 3976].

Jadi salah satu tanda baiknya islam seseorang adalah selalu berperilaku efektif dalam menjalani aktifitas hidupnya serta meninggalkan segala sesuatu yang tidak

efektif atau tidak ada manfaatnya. Jadi efektif ini merupakan skala prioritas utama. Sebagai contoh, kita sebagai seorang muslim dianjurkan untuk meninggalkan perdebatan yang tidak ada ujungnya, karena perdebatan ini tidak menghasilkan apa2 atau tidak ada manfaatnya serta hanya membuang waktu dan energi kita saja.

Islam menjadikan kerja sebagai tuntutan fardhu atas semua umatnya selaras dengan dasar persamaan yang diisytiharkan oleh islam dalam menghapuskan sistem yang membeda-bedakan manusia mengikuti derjat atau kasta dan warna kulit. Firman Allah SWT:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ إِنَّا خَلَقْنَاكُمْ مِنْ ذَكَرٍ وَأُنْثَىٰ وَجَعَلْنَاكُمْ شُعُوبًا وَقَبَائِلَ لِتَعَارَفُوا ۗ إِنَّ أَكْرَمَكُمْ عِنْدَ اللَّهِ أَتْقَاكُمْ ۗ إِنَّ اللَّهَ عَلِيمٌ خَبِيرٌ

Artinya: “wahai sekalian manusia, sesungguhnya kami menciptakan kamu dari pada laki-laki dan perempuan, dan kami jadikan kamu berbangsa-bangsa dan berpuak-puak supaya kamu berkenalan. Sesungguhnya orang yang termulia di antara kamu di sisi Allah SWT ialah orang yang taqwa. (QS. Al-Hujarat : 13)

Dengan menggunakan segala unsur-unsur perbedaan derajat atau warna kulit itu, maka jadilah kerja menuurt islam suatu tuntutan kewajiban yang menyeluruh atas setiap orang yang mampu bekerja untuk mencapai kebahagiaan individu dan juga masyarakat.

Rasulullah SAW bersabda:

إِعْمَلْ لِدُنْيَاكَ كَأَنَّكَ تَعِيشُ أَبَدًا وَاعْمَلْ لِآخِرَتِكَ كَأَنَّكَ تَمُوتُ غَدًا رواه البيهقي

Artinya: “bekerjalah untuk duniamu seakan-akan kamu hidup selamanya, dan beribadahlah untuk akhiratmu seakan-akan kamu mati besok”.(HR. Al-Baihaqi)

Dari penjelasan-penjelasan di atas, dapat disimpulkan bahwa efektivitas kerja akan tercapai, jika di dukung oleh sikap proaktif dari karyawan yang disertai dengan kejujuran (fokus dalam melaksanakan pekerjaan) dan tanggung jawab yang tidak menyimpang dari ajaran islam.

Nabi Muhammad Shallallahu ‘alaihi wa sallam bersabda :

عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ قَالَ: قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ: «مَنْ حُسِّنَ إِسْلَامَ الْمَرْءِ تَزَكُّهُ مَا لَا يَعْينُهُ». حَدِيثٌ حَسَنٌ، رَوَاهُ التِّرْمِذِيُّ وَغَيْرُهُ هَكَذَا.

Artinya: Sesungguhnya di antara kebaikan Islam seseorang adalah dia meninggalkan perkara yang tidak bermanfaat [HR. Tirmidzi, no. 2317; Ibnu Mâjah, no. 3976; Mâlik, 2/470; Al-Baghawi, no. 4132. Dishahihkan oleh al-Albâni]

Sesuatu yang tidak bermanfaat itu, bisa berupa perkataan atau perbuatan, perkara yang haram, atau makruh, atau perkara mubah yang tidak bermanfaat. Oleh karena itu, supaya terhindar dari bahaya lisan yang pertama ini, hendaklah seseorang selalu sesuatu yang mengandung kebaikan. Jika tidak bisa, hendaknya diam. Nabi Muhammad Shallallahu ‘alaihi wa sallam bersabda:

عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ: مَنْ كَانَ يُؤْمِنُ بِاللَّهِ وَالْيَوْمِ الْآخِرِ فَلْيُفْلِحْ خَيْرًا أَوْ لِيَصْمُتْ، وَمَنْ كَانَ يُؤْمِنُ بِاللَّهِ وَالْيَوْمِ الْآخِرِ فَلْيُكْرِمْ جَارَهُ، وَمَنْ كَانَ يُؤْمِنُ بِاللَّهِ وَالْيَوْمِ الْآخِرِ فَلْيُكْرِمْ ضَيْفَهُ. [رواه البخاري ومسلم]

Artinya: Barangsiapa beriman kepada Allah dan hari akhir, hendaklah dia mengucapkan sesuatu yang baik atau diam. [HR. Bukhâri, no. 6475; Muslim, no. 47; dari Abu Hurairah Radhiyallahu anhu]

Menurut Sondang (1991:19), efektivitas kerja yaitu penyelesaian pekerjaan tepat pada waktu yang telah ditentukan, artinya apabila pelaksanaan tugas dinilai baik atau tidak adalah sangat tergantung pada bilamana tugas tersebut diselesaikan dan bukan terutama menjawab tentang bagaimana melaksanakan serta berapa biaya yang dikeluarkan untuk pekerjaan tersebut.

Sebagaimana hadits di bawah ini:

إِنَّ اللَّهَ كَتَبَ الْإِحْسَانَ عَلَى كُلِّ شَيْءٍ

Artinya: “Sesungguhnya Allah mewajibkan (kepada kita) untuk berbuat yang optimal dalam segala sesuatu”.

Dari definisi diatas, disimpulkan bahwa efektivitas kerja mengandung arti tentang penekanan pada segi waktu yang dibutuhkan untuk menyelesaikan suatu pekerjaan, dimana semakin cepat pekerjaan itu terselesaikan dengan baik sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan, maka akan semakin baik pula efektivitas kerja yang dicapai. Demikian pula sebaliknya, dengan semakin lamanya pekerjaan tersebut terselesaikan, maka semakin jauh pula pekerjaan tersebut dari keefektifannya.

4.2.3 Upaya Kerja Sama Tim Dalam Meningkatkan Efisiensi Kerja di Sarijan

Coffee

Setiap organisasi menginginkan hasil kinerja yang efisien, oleh karena itu dibentuklah kerja sama tim untuk mendapatkan hasil yang optimal. Begitu juga dengan Sarijan Coffee Kota Malang. Pembentukan kerja sama tim diterapkan agar

menghasilkan kinerja yang lebih optimal. Sebuah tim tentunya memiliki hubungan yang baik antara satu dengan yang lainnya agar tidak mengganggu hasil kinerja nantinya.

Efisiensi kerja adalah perbandingan terbaik antara suatu pekerjaan yang dilakukan dengan hasil yang dicapai oleh pekerjaan sesuai dengan apa yang ditargetkan baik dalam hal mutu maupun hasilnya yang meliputi pemakaian waktu yang optimal dan kualitas cara kerja yang maksimal (Sedarmayanti: 2001:112) Pertanyaan kepada karyawan: Bagaimana upaya karyawan dalam meningkatkan efisiensi kerja di Sarijan Coffee II Kota Malang?

Pertanyaan: Bagaimana upaya manajer dalam meningkatkan efisiensi kerja karyawan di Sarijan Coffee 2 Kota Malang

Menurut mbk Indah selaku Manajer pada tanggal 18 Oktober 2018 mengatakan bahwa:

“Upaya untuk menciptakan efisiensi kerja dari saya selaku manajer, biasanya saya akan menghubungi mereka, baik telepon atau wa agar mereka cepat berangkat atau jangan telat, sehingga pekerjaan tidak keteteran”

Menurut Mas Zahid selaku manajer Akuntansi, pada tanggal 14 Oktober 2018 mengatakan bahwa:

“Kalau upaya dari perusahaan sekarang membuat metode absensi dimana absensi yang pegang kasir, jadi jika mereka tidak masuk atau telat, kasir memberi tahu ke manajer”

Dilihat dari hasil wawancara di atas, upaya untuk menciptakan efisiensi dari Sarijan Coffee hanya fokus bagaimana karyawan masuk bekerja, hal tersebut memang

baik,tapi ada masalah pada kesadaran dari karyawan, dimana mereka kurang bertanggung jawab terhadap timnya paahal jika hal tersebut terus berulang akan menimbulkan perselisihan dan dari hal tersebut kerja sama tim yang sudah tercipta baik akan berantakan.

Pertanyaan: Bagaimana upaya antar karyawan dalam meningkatkan efisiensi kerja
 Pertanyaan kepada karyawan: Bagaimana upaya karyawan dalam meningkatkan efisiensi kerja di Sarijan Coffee II Kota Malang?

Menurut Mas Saiful selaku karyawan senior pada tanggal 18 Oktober mengatakan bahwa:

“Saya selaku karyawan berusaha gimana agar konsumen tidak menunggu pesanan lama mbk, jadi semua karyawan disini akan saling membantu seperti ada yang membuat dan mengantar pesanan”

Menurut Mas Toha selaku karyawan senior pada tanggal 18 Oktober 2018 mengatakan bahwa:

“Saat ada pemesanan dari kasir, saya selaku karyawan dapur langsung membuatkan pesanan tersebut dan kita sesama karyawan akan saling membantu agar pengunjung tidak lama menunggu pesanan, seperti ketika saya membuat orderannya, karyawan lain yang mengantarkannya atau sebaliknya”

Menurut Mas Alifi pada tanggal 20 Oktober 2018 memaparkan bahwa:

“Untuk meningkatkan efisiensi, sesama karyawan disini biasanya akan saling membantu dalam pembagian tugas, seperti ada yang membuat orderan, mengantar orderan atau merapikan dan membersihkan meja yang ditinggalkan konsumen, jadi kita disini dituntut untuk peka apa saja yang menjadi tanggung jawab karyawan akan kita usahakan selesaikan bersama”

Menurut MbK Enok pada tanggal 20 Oktober 2018 memaparkan bahwa:

“Untuk meningkatkan efisiensi, saya dan karyawan lain, ketika ada orderan akan sigap dan cepat membuat menu orderan yang dipesan”

Menurut Mas Adit selaku karyawan pada tanggal 14 Oktober 2018 memaparkan bahwa:

“Untuk meningkatkan efisinesi kerja, saya berusaha untuk disiplin waktu dalam bekerja”

Menurut Mas Arham pada tanggal 18 Oktober 2018 memaparkan bahwa:

“Untuk meningkatkan efisiensi kerja, saya berusaha sigap dalam menyelesaikan pembelian dari konsumen”.

Dari wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa untuk meningkatkan efisiensi kerja antar karyawan akan berusaha memberikan pelayanan yang baik kepada konsumen agar konsumen tidak kecewa dan berusaha untuk tepat waktu dalam bekerja. Bagaimana menghasilkan kualitas orderan yang baik tanpa membuang waktu biaya dan tenaga berlebih, yakni dengan cara saling membantu satu sama lain.

4.2.3.1 Indikator Dalam Meningkatkan Efisiensi Kerja Karyawan Di Sarijan Coffee

Untuk meningkatkan kerjasama tim dalam sebuah organisasi, di sarijan Coffee menerapkan beberapa hal yang harus diperhatikan karyawan, yakni

1. Disiplin Kerja

Pertanyaan: bagaimana cara atasan agar karyawan dapat disiplin dalam bekerja?

Disiplin kerja diterapkan di sarijan Coffe agar setiap karyawan tidak bekerja semena-mena, sesuai dengan yang diungkapkan Mas Zahid Tanggal 16 Oktober memaparkan bahwa:

“Di Sarijan Coffee menerapkan adanya disiplin kerja, dimana semua karyawan harus bekerja sesuai dengan ketentuan yang berlaku di Sarijan Coffee, seperti halnya bagian Kasir, mereka harus melayani konsumen dengan baik bahkan mereka juga harus mampu memasarkan setiap produk yang baru ada di Sarijan Coffee, bagaimana agar masyarakat mau mencoba menu baru tersebut”.

Artinya, dalam bekerja mereka harus sesuai dengan aturan yang berlaku yang sudah diterapkan di Sarijan Coffee. Sehingga dalam bekerja mereka tidak bertindak seenaknya sendiri yang nantinya dapat menghambat kesuksesan dalam sebuah tim. Dengan menerapkan kedisiplinan seperti ini akan memberikan efisiensi kerja dalam sebuah tim karena setiap individu akan mempunyai tanggung jawab pada setiap pekerjaan mereka.

2. Kesadaran

Kesadaran manusia akan sesuatu merupakan modal utama bagi keberhasilannya. Dalam hal ini efisiensi, kesadaran akan arti dan makna efisien sangat membantu usaha-usaha ke arah efisiensi. Efisiensi sesungguhnya berkaitan erat dengan soal tingkah laku dan sikap hidup seseorang. Artinya, bahwa tingkah laku dan sikap hidup seseorang dapat mengarah perbuatan yang efisien atau sebaliknya.

Pertanyaan: bagaimana cara manajer menerapkan kesadaran kepada karyawan akan tanggung jawabnya dalam bekerja?

Menurut Mas mumun selaku manajer pada tanggal 4 Oktober 2018, mengatakan bahwa:

“manajer setiap briefing akan memberikan semangat kepada semua karyawan dengan mengumpulkan semua karyawan dan memberi dorongan serta

motivasi agar sadar akan tanggung jawabnya sehingga tidak terjadi perselisihan antar karyawan”.

Menurut Mbak Indah, selaku Manajer Di Sarijan Coffee pada tanggal 18 Oktober 2018 mengatakan bahwa:

“Di Sarijan Coffe setiap bulan mengadakan yang namanya evaluasi, setiap melakukan evaluasi manager selalu memberikan arahan bagaimana setiap individu (karyawan) memiliki kesadaran akan tanggung jawabnya di sarijan Coffee agar semua karyawan dapat bekerja sama rata dan tidak ada yang berat sebelah di Sarijan Coffee”.

Jadi, dapat disimpulkan bahwa kesadaran juga diperhatikan di sarijan Coffee II kota Malang agar pekerjaan karyawan tetap teratur dan karyawan bisa tanggung jawab pada pekerjaannya.

Pertanyaan: bagaimana kesadaran karyawan akan setiap tugas atau tanggung jawabnya pada pekerjaan?

Menurut hasil wawancara yang dilakukan dengan Mas Alifi, selaku karyawan pada tanggal 18 Oktober 2018 mengatakan bahwa:

“Dalam bekerja terkadang masih ada salah satu individu yang semena-mena saja dalam bekerja, hal tersebut kembali lagi pada setiap individu atau mungkin dari Manajemen-Nya yang belum bisa memberikan solusi agar semua karyawan bisa saling menyamaratakan atas setiap pekerjaan yang ada”.

Seperti halnya yang di ungkapkan Mas Adit pada tanggal 16 Oktober 2018 mengatakan bahwa:

“Selama saya bekerja, saat melakukan pekerjaan terkadang masih saja ada salah satu karyawan yang bekerja semena-mena sendiri, seperti yang satu bekerja rajin, satunya santai, padahal kejadian tersebut terkadang membuat perselisihan, dan masih kejadian seperti itu masih belum teratasi”.

Sedangkan menurut Mas Toha pada tanggal 18 Oktober 2018 mengatakan bahwa:

“Kejadian tersebut memang masih ada mbak, kadang satunya rajin, satunya santai mungkin kembali lagi pada kesadaran individu masing-masing”.

Menurut Mas Saiful, selaku karyawan senior pada tanggal 18 Oktober mengatakan bahwa:

“Selama saya bekerja, memang ada karyawan yang kurang bertanggung jawab dalam melakukan pekerjaan, ada yang tiba-tiba gak masuk, padahal kejadian tersebut dapat memberatkan teman shiftnya yang biasanya dikerjakan 2 orang jadi dikerjakan 1 orang, ada yang santai juga”.

Dilihat dari hasil wawancara di atas, kesadaran karyawan akan tanggung jawab masih kurang, jika terus terjadi akan menjadikan hubungan yang buruk antar karyawan, maka dari itu alangkah baiknya jika atasan atau owner untuk memberikan pengarahan bagaimana kesadaran setiap karyawan itu tumbuh dan setiap karyawan bertanggung jawab terhadap tugas pada pekerjaan-Nya agar tidak menimbulkan perselisihan antar karyawan.

Pertanyaan: bagaimana tanggapan manajer atas masalah kesadaran yang kurang pada karyawan saat bekerja?

Sedangkan menurut Mas Mumun, selaku manajer pada tanggal 18 Oktober 2018 mengatakan bahwa:

“Menurut saya terjadinya hal tersebut kembali lagi pada kesadaran diri masing-masing individu, karena sampai saat ini dari manajemen hanya bisa

memeberikan arahan agar kesadaran diri yang ada pada setiap karyawan itu tercipta”.

Walaupun begitu masih saja ada kejadian yang mana setiap karyawan masih ada yang bekerja semena-mena sendiri.

3. Keahlian

Unsur keahlian dalam efisiensi, melekat juga pada manusia, keahlian manusia akan sesuatu perlu ditunjang dengan adanya peralatan, supaya efisiensi yang dicapai dapat lebih tinggi dari pada tanpa menggunakan alat. Sebab keahlian tanpa disertai dengan adanya fasilitas, tidak mungkin dapat diterapkan guna menghasilkan sesuatu yang terbaik dan selancar seperti kalau disertai dengan fasilitas.

Pertanyaan: bagaimana cara atasan mengetahui posisi apa yang sesuai dengan ketrampilan karyawan?

Menurut Mas Zahid selaku manajer pada tanggal 18 Oktober 2018 mengatakan bahwa:

“Setiap manusia tentunya dibekali kelebihan dan kekurangan, setiap karyawan di Sarijan Coffee juga dibekali dengan training agar mereka dapat bekerja sesuai dengan ketentuan perusahaan, terkadang dengan pembekalan training tersebut membuat karyawan mempunyai keahlian dan bagaimana mereka bisa memanfaatkan keahlian-Nya untuk menghasilkan produk yang maksimal, seperti misal pembuatan latte, ada karyawan yang setelah diberi training pembuatan latte mereka lebih bagus dari sebelumnya bahkan lebih bagus dari manajernya, tergantung individunya, ada yang sebaliknya”.

Dari hasil wawancara di atas, dapat disimpulkan bahwa keahlian dari karyawan juga didukung oleh training dari sarijan Coffee agar dapat menghasilkan produk yang berkualitas.

4.2.3.2 Kendala-Kendala Yang Di Alami Dalam Melakukan Kerja Sama Tim

Dalam melakukan kerjasama di dalam sebuah tim tentunya mengalami banyak sekali kendala yang menyebabkan pekerjaan nantinya kurang optimal dalam pengerjaannya. Begitu juga dengan yang dialami karyawan sarijan Coffee.

1. Miss Komunikasi

Menurut Mas Mumun pada tanggal 19 oktober 2018 mengatakan bahwa:

“Kendala yang sering di alami karyawan dalam melakukan pekerjaan, ialah Miss komunikasi “disini karyawan nya hampir semua Mahasiswa, pernah ada kejadian karyawan yang waktunya shift tiba-tiba izin mempunyai kepentingan, dia bilang sudah diganti si a, namun kata si a belum menyepakati karena si a juga tidak bisa mengganti, dari situ timbullah miss komunikasi dan karyawan yang seharusnya mempunyai jadwal masuk, mau tidak mau harus masuk agar pekerjaan tetap berjalan dengan optimal dan sesuai dengan ketentuan perusahaan”.

Dilihat dari hasil wawancara tersebut miss komunikasi terjadi antar sesama karyawan. Hal ini terjadi karena kurangnya pemahaman informasi. Dengan melihat hal ini pekerjaan yang nantinya dikerjakan tidak akan optimal.

2. Kurangnya Kesadaran karyawan

Berdasarkan hasil wawancara di atas, ada karyawan yang menyebutkan bahwa terkadang kurangnya kesadaran karyawan dalam melakukan pekerjaan, seperti halnya

yang satu bekerja rajin satunya santai, hal tersebut dapat memicu perselisihan antar karyawan.

Menurut Mas saiful selaku karyawan senior pada tanggal 19 Oktober 2018 mengatakan bahwa:

“Memang ada mbak karyawan yang kadang bekerja semena-mena maunya bekerja dibawah saat ada pemesanan yang harus diantar di atas kadang ada karyawan yang pura-pura membersihkan peralatan, jadi mau tidak mau saya harus mengantar ke atas walaupun saya sudah dari atas”.

Dilihat dari wawancara diatas, dapat disimpulkan bahwa kesadaran karyawan merupakan hal penting yang harus di perhatikan oleh atasan atau manajer Sarijan Coffee, mengingat hal tersebut akan menjadikan suatu kendala antar karyawan dan dapat menimbulkan efek negatif terhadap pelayanan ke konsumen.

4.2.3.3 Cara Mengatasi Kendala Dalam Melakukan Kerja Sama Tim

Dengan adanya kendala-kendala yang terjadi saat melakukan pekerjaan dapat menghambat kesuksesan sebuah tim. Langkah-langkah yang harus diperhatikan agar tidak terjadi miss komunikasi ialah melakukan komunikasi yang lebih intern lagi kemudian adanya pembuatan Grup BBM atau lain-lain atau seiring berkembangnya teknologi informasi. Melalui group ini para pegawai dapat memberikan informasi maupun mendapatkan yang terbaru sehingga nantinya dapat mempermudah komunikasi apabila antar pegawai tidak bisa bertatap muka dan jika ada yang tidak bisa masuk lebih baik mencari pengganti yang saat itu libur atau tidak bekerja pada shifnya dan dipastikan terlebih dahulu apakah karyawan lain bisa menggantikannya

atau tidak agar pekerjaan di sarijan Coffe tetap berjalan dengan optimal dan sesuai dengan ketentuan perusahaan.

Untuk tetap menciptakan efisiensi kerja sebaiknya karyawan saling mendukung atau mengingatkan akan kesadaran terhadap tanggung jawab nya saat bekerja agar tidak terjadi perselisihan.

Dari kendala kedua yakni kurangnya kesadaran karyawan, alangkah baiknya jika setiap karyawan diberikan kejelasan dalam peranannya, dimana karyawan harus saling membantu karyawan lain karena jika karyawan satu bekerja semena-mena akan menimbulkan perselisihan dan dari perselisihan itu pekerjaan yang dikerjakan tidak akan optimal, jadi dari atasan harus lebih tegas untuk meningkatkan kesadaran karyawan dan lebih diperhatikan agar hal tersebut tidak terulang kembali.

Hasil penelitian yang dilakukan di Sarijan Coffee Kota Malang, menunjukkan bahwa kerjasama tim yang dilakukan di Sarijan Coffee kurang efisien karena masih mengalami kendala dalam bekerja. Disisi lain tingkat efisiensi kerja yang dilakukan sudah bagus karena dengan adanya pembagian tugas tiap individu sehingga dapat menghemat tenaga dan waktu. Selain itu Robbins dan Judge (2008:466) mengemukakan tim kerja adalah kelompok yang usaha-usaha individualnya menghasilkan kinerja yang lebih tinggi dari pada jumlah masukan individualnya.

Dilihat dari hasil wawancara dengan karyawan di sarijan Coffee adanya kendala yang terjadi pada saat proses bekerja, seperti miss komunikasi dan kurangnya

kesadaran karyawan. Meskipun dalam menjalin hubungan dan sikap saling tolong menolong yang dilakukan baik tetapi ketika pada saat proses melakukan kerja sama tim dalam bekerja masih mengalami kendala dapat diartikan bahwa proses kerja sama tim masih kurang baik.

Untuk mengurangi kendala-kendala yang terjadi, ada beberapa langkah yang perlu dilakukan salah satunya:

1. Pembuatan grup lewat sosial media, agar setiap pegawai dapat memberikan informasi atau mendapatkan informasi yang terbaru sehingga nantinya dapat mempermudah komunikasi antar pegawai apabila tidak dapat bertatap muka. Grup sosial media juga berfungsi ketika ada pegawai yang tidak bisa masuk bekerja sehingga dapat diketahui pekerjaan apa yang harus di handle, nantinya pegawai lain akan berdiskusi siapa yang akan handle pekerjaan tersebut.
2. Dilakukan nya perhatian khusus kepada setiap karyawan yang bekerja agar tidak ada karyawan yang bekerja semena-mena sehingga tidak terjadi perselisihan antar karyawan, dan atasan harus lebih tegas terhadap karyawan tentang tugas dan tanggung jawabnya.

Hasil penelitian yang dilakukan di Sarijan Coffee Kota Malang, menunjukkan bahwa kerjasama tim yang dilakukan di Sarijan Coffee sudah efektif, dilihat dari hasil wawancara yang mana semua pekerjaan di Sarijan Coffee dapat karyawan selesaikan dengan baik, dilihat dari teori (Sondang, 1991:19) Efektivitas kerja yaitu

penyelesaian pekerjaan tepat pada waktu yang telah ditentukan, artinya apabila pelaksanaan tugas dinilai baik atau tidak adalah sangat tergantung bilamana tugas tersebut diselesaikan dan bukan terutama menjawab tentang bagaimana melaksanakan serta berapa biaya yang dikeluarkan untuk pekerjaan tersebut.

4.2.3.4 Pandangan Islam Terhadap Efisiensi Kerja

Efisien dalam Islam lebih mendekati pada amalan-amalan apa saja yang lebih utama, atau lebih diprioritaskan, yang memiliki keunggulan serta mendapatkan balasan pahala yang sangat besar disisi-Nya walaupun waktu dan energi dibutuhkan tidak terlalu jauh.

Sebagai contoh shalat berjamaah dan tepat waktu lebih utama daripada shalat sendirian dan menunda-nunda. Amal ibadah sunat yang dilakukan secara sembunyi-sembunyi lebih utama daripada yang terang-terangan. Memberikan contoh kebaikan akan mendapatkan pahala yang berlipatlipat sesuai dengan banyaknya orang yang mengikutinya, serta banyak lagi amalan-amalan yang efisien yang bisa kita lakukan.

Dari Abu Hurairah *radhiyallahu 'anhu*, ia berkata bahwa Rasulullah *shallallahu 'alaihi wa sallam* bersabda:

صَلَاةُ الرَّجُلِ فِي جَمَاعَةٍ تَزِيدُ عَلَى صَلَاتِهِ فِي بَيْتِهِ وَصَلَاتِهِ فِي سُوقِهِ بِضْعًا وَعِشْرِينَ دَرَجَةً وَذَلِكَ أَنَّ أَحَدَهُمْ إِذَا تَوَضَّأَ فَأَحْسَنَ الْوُضُوءَ ثُمَّ أَتَى الْمَسْجِدَ لَا يَنْهَرُهُ إِلَّا الصَّلَاةُ لَا يُرِيدُ إِلَّا الصَّلَاةَ فَلَمْ يَخْطُ خَطْوَةً إِلَّا زُفِعَ لَهُ بِهَا دَرَجَةٌ وَخُطَّ عَنْهُ بِهَا خَطِيئَةٌ حَتَّى يَدْخُلَ الْمَسْجِدَ فَإِذَا دَخَلَ الْمَسْجِدَ كَانَ فِي الصَّلَاةِ مَا كَانَتِ الصَّلَاةُ هِيَ تَحْبِسُهُ وَالْمَلَائِكَةُ يُصَلُّونَ عَلَى أَحَدِكُمْ مَا دَامَ فِي مَجْلِسِهِ الَّذِي صَلَّى فِيهِ يَمْوَلُونَ اللَّهُمَّ ارْحَمَهُ اللَّهُمَّ اغْفِرْ لَهُ اللَّهُمَّ تَبَّ عَلَيْهِ مَا لَمْ يُؤْذِ فِيهِ مَا لَمْ يُحْدِثْ فِيهِ

Artinya: "Shalat seseorang dengan berjama'ah lebih banyak pahalanya daripada shalat sendirian di pasar atau di rumahnya, yaitu selisih 20 sekian derajat. Sebab, seseorang yang telah menyempurnakan wudhunya kemudian pergi ke masjid dengan tujuan untuk shalat, tiap ia melangkah satu langkah maka diangkat baginya satu derajat dan dihapuskan satu dosanya, sampai ia masuk masjid. Apabila ia berada dalam masjid, ia dianggap mengerjakan shalat selama ia menunggu hingga shalat dilaksanakan. Para malaikat lalu mendo'akan orang yang senantiasa di tempat ia shalat, "Ya Allah, kasihanilah dia, ampunilah dosa-dosanya, terimalah taubatnyanya." Hal itu selama ia tidak berbuat kejelekan dan tidak berhadats." (HR. Bukhari no. 477 dan Muslim no. 649).

Sebab, seseorang yang telah menyempurnakan wudhunya kemudian pergi ke masjid dengan tujuan untuk shalat, tiap ia melangkah satu langkah maka diangkat baginya satu derajat dan dihapuskan satu dosanya, sampai ia masuk masjid. Apabila ia berada dalam masjid, ia dianggap mengerjakan shalat selama ia menunggu hingga shalat dilaksanakan. Para malaikat lalu mendo'akan orang yang senantiasa di tempat ia shalat, " Ya Allah, kasihanilah dia, ampunilah dosa-dosanya, terimalah taubatnyanya ." Hal itu selama ia tidak berbuat kejelekan dan tidak berhadats.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Sesuai dengan permasalahan yang telah dirumuskan pada bab I dan berdasarkan hasil penelitian yang telah dipaparkan pada bab IV, maka dapat disampaikan kesimpulan sebagai berikut:

1. Kerja sama tim di Sarijan Coffee baik dilihat dari hasil wawancara dan penerapan indikator yang sudah terjadi hal ini berdasarkan hasil penelitian penulis setelah di evaluasi dengan absensi karyawan, dilihat dari karyawan yang mampu melakukan tugas dan mengganti disiplin dalam waktu dan pekerjaan sesuai dengan ketentuan perusahaan dan karyawan puas dengan pekerjaannya.
2. Kerja sama tim di Sarijan Coffee dikatakan efektif karena memiliki efek yang positif, hal ini berdasarkan penelitian penulis dan hasil wawancara bahwa untuk menciptakan efektivitas kerja pihak owner (pemilik) memberikan training kepada setiap karyawan yang akan menjadi bagian dari karyawan Sarijan Coffee dan dari pihak manajer memberi dukungan atau semangat kepada karyawan agar mereka bekerja dengan baik dan nyaman di perusahaan, sebab jika kenyamanan sudah terjadi kualitas kerja karyawan juga baik.

3. Hasil penelitian yang dilakukan di Sarijan Coffee Kota Malang, menunjukkan bahwa kerjasama tim yang dilakukan di Sarijan Coffee masih kurang efisien karena masih mengalami kendala dalam bekerja, Dilihat dari hasil wawancara dengan karyawan di sarijan Coffee adanya kendala yang terjadi pada saat proses bekerja, seperti miss komunikasi dan kurangnya kesadaran karyawan. Meskipun dalam menjalin hubungan dan sikap saling tolong menolong yang dilakukan baik, namun kesadaran karyawan masih kurang sehingga hal tersebut menyebabkan kurang efisien-Nya pekerjaan karena dari kurangnya kesadaran karyawan akan dapat menyebabkan peselisihan antar karyawan, dimana saat bekerja ada karyawan yang bekerja rajin dan ada yang santai sehingga hal tersebut dapat menyebabkan perselisihan antar karyawan, dalam hal ini ada faktor yang menjadi masalah dan solusi dalam mencapai efisiensi kerja, yaitu faktor masalahnya berupa kurangnya kesadaran karyawan dalam bekerja dan adanya miss komunikasi yang terjadi antar karyawan, salah satu faktor solusinya yaitu Pembuatan grup lewat sosial media, agar setiap pegawai dapat memberikan informasi atau mendapatkan informasi yang terbaru sehingga nantinya dapat mempermudah komunikasi antar pegawai apabila tidak dapat bertatap muka. Grup sosial media juga berfungsi ketika ada pegawai yang tidak bisa masuk bekerja sehingga dapat diketahui pekerjaan apa yang harus di handel, nantinya pegawai lain akan berdiskusi siapa yang akan handle pekerjaan tersebut dan di berikannya perhatian khusus kepada setiap karyawan yang bekerja agar tidak ada karyawan yang bekerja semena-mena

sehingga tidak terjadi perselisihan antar karyawan, dan atasan harus lebih tegas terhadap karyawan tentang tugas dan tanggung jawabnya.

5.2 Untuk Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini membahas tentang analisis kerja sama tim dalam upaya meningkatkan efektivitas dan efisiensi kerja karyawan secara kualitatif, namun penulis menyarankan untuk penelitian kedepannya bisa dikembangkan lebih detail mengenai komponen yang belum di ulas pada penelitian untuk diterapkan dalam perusahaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adam I. Indrawijaya, 1989 MPA, *Perubahan dan Pengembangan Organisasi*, Penerbit Sinar Baru Bandung.
- Al-Hajaj, 2005, Muslim, Shahih Muslim, juz 10, Mauqi'u al-Islam Dalam Software Maktabah Syamilah,.
- Allen, Alexander. Jean 2004. *Strategi Membangun Tim Tangguh*. Cetakan Pertama. Jakarta: Prestasi Pustaka Publisher.
- Al-Qur'anul Karim
- Arikunto, Suharsimi. (1998). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktis*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arsyad, Soeratno, 1999, *Metodologi Penelitian*, Yogyakarta: UPP AMP YKPN.
- Bungin, Burhan. (2007). *Penelitian Kualitatif*. Prenada Media Group: Jakarta.
- Daft, Richard L. 2003. *Manajemen*, Edisi Keenam Jilid Satu. Jakarta : Erlangga.
- Daft, Richard L. 2006. *Manajemen*, Edisi Keenam Jilid Dua. Jakarta : Erlangga.
- Djam'an, Satori. (2007). *Profesi Keguruan*. Universitas Terbuka: Jakarta.
- Gie Liang The, 1992, *Cara Bekerja Efisien*, Yogyakarta: Liberty.
- Hani, Handoko T. 1999, *Manajemen Personalial dan Sumber Daya Manusia*, Cetakan Pertama. Yogyakarta: Liberti
- Herdiansyah, Haris. (2010). *Metodologi penelitian kualitatif untuk ilmu-ilmu sosial*. Salemba humanika: jakarta.
- <http://MajelisPenulis.blogspot.co.id>
- <http://Nouraiyanah.wordpress.com>
- Irawati, Dwi 2007, *Journal Manajemen Konflik Sebagai Upaya Meningkatkan Kinerja*. Segmen, No. 2 UPUMP.

Komarudin, 1993, *Manajemen Kantor Teori danPraktek*. Bandung:Trigenda Karya.

Moleong, JLexy. (2009). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. PT. Remaja Rosdakarya:Bandung.

Nasution, M.N. 2010, *Manajemen Mutu Terpadu*, Bogor:

Nazir, 2009, *Metode Penelitian*, Bogor:Ghalia Indonesia.

Robbins, Stephen P.; Judge, Timothy A. 2008. *Perilaku Organisasi*. Edisi Kedua belas. Jakarta: Salemba Empat.

Said, Mas'ud, 2007, *Kepemimpinan, Pengembangan Organisasi, Team Building dan Perilaku Inovatif*. Penerbit UIN-Malang Press.

Sani, Achmad dan Masyhuri. 2010. *Metodologi Riset Sumber Daya Manusia*. Malang: UIN-Maliki Press

Sani, Achmad dan Vivin Maharani. 2013. *Metode Penelitian Sumber Daya Manusia Teori, Kuisisioner dan Analisis Data*. Malang: UIN-Maliki Press

Sedarmayanti. 2001. *Tata Kerja dan Produktifitas Kerja*. Edisi Pertama. Bandung: CV Mandar Maju.

Sugiyono. 2005. *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Penerbit Alfabeta.

Suharsimi, 2006. *Prosedur Penelitian*, Jakarta: PT. Rineka Cipta.

Soeratno, 1995, *Metodologi Penelitian Untuk Ekonomi dan Bisnis*, UPPamp YKPN, Yogyakarta.

Sondang, Siagian, P. 1989, *Manajemen Strategik*. Jakarta:Graha Indonesia.

Sondang, Siagian, P. 1991, *Organisasi Kepemimpinan dan Perilkau Administrasi*, Jakarta: Gunung Agung.

Sopiah, 2008.*Perilaku Organisasi*. Edisi Pertama. Yogyakarta: ANDI.

Steers. Richard M. 1985. *Efektivitas Organisasi*. Jakarta : Erlangga.

Sutarto.1978. *Dasar-dasar Organisasi dan Manajemen*. Indonesia : Ghalia.

Tangkilisan, Nogi Hessel, 2005. *Manajemen Publik*. PT. Gramedia Widiasarana
Indonesia: Jakarta

[www. Depdiknas.go.id](http://www.Depdiknas.go.id).



Lampiran I
Pedoman Wawancara

	Indikator Kerja sama	Indikator Efektivitas Kerja	Indikator Efisiensi Kerja
Manajer	Apakah di Sarijan coffee II karyawan dituntut untuk saling bekerja sama?	Bagaimana cara manajer agar tujuan dari Sarijan Coffe II dapat tercapai?	Bagaimana cara atasan agar karyawan dapat disiplin dalam bekerja?
	Bagaimana cara atasan untuk menjadikan karyawan mempunyai harapan yang sama dengan tujuan di Sarijan Coffee II kota Malang?	Bagaimana cara manajer menanggulangi agar karyawan tidak telat bekerja?	Bagaimana cara manajer menerapkan kesadaran kepada karyawan akan tanggung jawabnya dalam bekerja?
	Bagaimana cara manajer memberi dorongan kepada karyawan?	Bagaimana cara manajer agar kualitas kerja karyawan sesuai dengan yang diharapkan Owner Sarijan Coffee II Kota Malang?	Bagaimana tanggapan manajer atas masalah kesadaran yang kurang pada karyawan saat bekerja?
	Bagaimana cara manajer membangun semangat kerja karyawan?		Bagaimana cara atasan mengetahui posisi apa yang sesuai dengan ketrampilan karyawan?
Karyawan	Bagaimana cara antar karyawan membangun semangat dalam	Bagaimana beban kerja yang didapatkan	Bagaimana kesadaran karyawan akan setiap tugas atau

	bekerja?	karyawan?	tanggung jawabnya pada pekerjaan?
		Apakah karyawan sudah puas terhadap hasil pekerjaannya?	

Pertanyaan Untuk Owner

1. Bagaimana awal berdiri Sarijan Coffee 2 Kota Malang?
2. Bagaimana perkembangannya? Apakah memiliki pasang surut atau sebaliknya?
3. Apa visi dan misi Sarijan Coffee 2 Kota Malang?
4. Apa makna dari logo Sarijan Coffee Kota Malang?

Pertanyaan Untuk Manajer

1. Kenapa di Sarijan Coffe 2 Kota Malang menerapkan sistem kerja sama tim?
2. Bagaimana penerapan kerja sama tim di Sarijan Coffee 2 Kota Malang?
3. Bagaimana alur kerja sama tim di Sarijan Coffee 2 Kota Malang?
4. Apa tujuan utama Sarijan Coffe 2 Kota Malang?
5. Bagaimana upaya manajer dalam meningkatkan efektivitas kerja karyawan di Sarijan Coffee 2 Kota Malang?
6. Bagaimana upaya manajer dalam meningkatkan efisiensi kerja karyawan di Sarijan Coffee 2 Kota Malang?

Pertanyaan Untuk Kasir

1. Bagaimana hasil penerapan sistem kerja sama tim di Sarijan Coffee 2 Kota Malang?
2. Bagaimana alur kerja sama tim di Sarijan Coffee 2 Kota Malang?

Pertanyaan Untuk Karyawan Dapur

3. Bagaimana alur kerja sama tim di Sarijan Coffee 2 Kota Malang?
4. Apa tujuan utama Sarijan Coffee 2 Kota Malang?
5. Bagaimana upaya antar karyawan dalam meningkatkan efektivitas kerja di Sarijan Coffee 2 Kota Malang?
6. Bagaimana upaya antar karyawan dalam meningkatkan efisiensi kerja di Sarijan Coffee 2 Kota Malang?

Lampiran II



Foto Wawancara



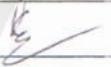
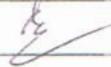
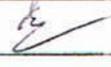
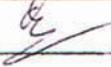
BUKTI KONSULTASI

Nama : Munawarah

NIM : 14510142/Manajemen

Pembimbing : Prof. Dr. H. Muhammad Djakfar, SH., M.Ag

Judul Skripsi : Analisis Kerja Sama Tim Dalam Upaya Meningkatkan Efektivitas Dan Efisiensi Kerja Karyawan (Studi Kasus Pada Sarijan Coffee Kota Malang)

No.	Tanggal	Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
1.	September 2017	Pengajuan Outline	
2.	19 September 2017	Revisi Judul	
3.	03 November 2017	Revisi Judul	
4.	22 November 2017	Revisi Judul	
5.	19 Desember 2017	Revisi proposal bab I-III	
6.	05 Januari 2018	Revisi Proposal bab I-III	
7.	09 Mei 2018	Revisi Proposal bab I-III	
8.	18 Mei 2018	Acc Proposal	
9	13 Juli 2018	Seminar Proposal	
10.	17 Juli 2018	Revisi Skripsi	
11.	25 Oktober 2018	Revisi Skripsi	
12.	31 Oktober 2018	Revisi Skripsi	
13.	06 November 2018	Acc Skripsi	

Senin, 01 Oktober 2018

DAFTAR STOK SHIF													
WAKTU			13.40			21.40			5.40			REKAP	
TGL/HARI			SHIF 1			SHIF 2			SHIF 3			TT	RP
NO	NAMA BARANG	HJ	MSK	KLW	MSK	SS	RP	KLW	MSK	SS	RP	TT	RP
1	KB	5K	41	3	15	29		12	60	9		31	
2	KBM	5K	17			17						1	
3	KBP	5K	205			25		1	5	24		0	
4	KBTG	5K				11						3	
5	KS	7K		4	28			8	56		7		
6	KSM	7K											
7	KSP	7K											
8	KSTG	7K											
9	IG	5K		2				3	21			27	
10	CG	7K	11+11	4				7	35	57			
11	IGTG	5K						14	98	27		1	
12	CGTG	7K	28					1	5				
13	Kopi Jahe	7K						1	7			1	
14	Kopi Jahe Susu	8K											
15	Coffe Latte	10K	15			15		4	40			4	
16	Coklat Latte	10K	8			8		2	20			2	
17	Cappucino Latte	10K	3+10			13		4	40			4	
18	Greentea Latte	10K	6+10			16		1	10	15		5	
19	Sugar	10K											
20	Sg. Original	10K		1	16			2	20			3	
21	Sg. Coklat	10K						3	30			3	
22	Sg. Stoberi	10K						1	10			1	
23	Sg. Melon	10K											
24	H. Kopi Coklat	8K	31			31		1	10			1	
25	H. Kopi Cappucino	8K	8+25	1	8	32		7	56	30		1	
26	H. Coklat Original	8K	10			16		6	48	25		0	
27	H. Coklat Milk	8K	14			14		6	48	28		0	
28	I. Kopi Coklat	9K	4+25			29		3	27	26		6	
29	I. Kopi Cappucino	9K	6+25	1	9	30		5	45	24		3	
30	I. Coklat Origin	9K	5+25			36		3	27	25		5	
31	I. Coklat Milk	9K	13+25	2	18	38		9	81	26		12	
32	I. Stoberi Milk	9K	11			11		3	27	8		3	
33	I. Melon Milk	9K	4			4		2	18	1		3	
34	I. Anggur Milk	9K	11	1	9	10		1	9	9		2	
35	I. Durian Milk	9K	8			8							
36	Wedang Jahe	6K	39			38							
37	Susu Jahe	8K		1	9			1	9			5	
38	Jeruk	6K		3	18			3	18			9	

Selasa, 02 Oktober 2018

DAFTAR STOK SHIF																	
WAKTU			13.40				21:40				5:40						
TGL/HARI			SHIF 1				SHIF 2				SHIF 3						
NO	NAMA BARANG	HJ	MSK	KLW	MSK	SS	RP	KLW	MSK	SS	RP	KLW	MSK	SS	RP	TT	REKAP
1	KB	5K	5+10	3	15	8+24		7	35	13		5	25	2		33	
2	KBM	5K	16+20	1	5	35		1	5	32		1	5	29		4	
3	KBP	5K	25+20	1	5	44		1	5	43				42		1	
4	KBTG	5K	8+20			27				23				24		3	
5	KS	7K		3	21			12	84			2	14				
6	KSM	7K															
7	KSP	7K															
8	KSTG	7K		1	7			2	14								
9	IG	5K	55	1	5	47		7	35	26		2	10	14			
10	CG	7K		7	49			14	98			5	25			38	
11	IGTG	5K	27			26				26				26			
12	CGTG	7K		1	7												
13	Kopi Jahe	7K						1	7							1	
14	Kopi Jahe Susu	8K		1	9			1	9							3	
15	Coffe Latte	10K	11	3	30	11		3	30	8		1	10	7		4	
16	Coklat Latte	10K	3	3	30	3+10		3	30	9		1	10	8		4	
17	Cappucino Latte	10K	9	8	80	9		8	80	1				1		8	
18	Greentea Latte	10K	11	2	20	9		7	70	2				2		9	
19	Sugar	10K															
20	Sg. Original	10K		1	10			1	10			2	20			3	
21	Sg. Coklat	10K		1	10			1	10			1	10			1	
22	Sg. Stoberi	10K														2	
23	Sg. Melon	10K		2	20			2	20							2	
24	H.Kopi Coklat	8K	30	1	8											1	
25	H. Kopi Cappucino	8K	25			35											
26	H. Coklat Original	8K	2+25	2	16	27		2	16	25		1	8	25		3	
27	H. Coklat Milk	8K	8+25	2	16	33		2	16	31		1	8	30		3	
28	I. Kopi Coklat	9K	26	4	34	22		3	27	21		1	9	21		5	
29	I. Kopi Cappucino	9K	24	3	24	21		3	27	18		1	9	16		8	
30	I. Coklat Origin	9K	25	6	54	19		7	63	12		1	9	12		13	
31	I. Coklat Milk	9K	26	7	63	19		6	54	13		1	9	10		16	
32	I. Stoberi Milk	9K	8	1	9	7		3	27	23				20		2	
33	I. Melon Milk	9K	1+25			26		3	27	23				20		6	
34	I. Anggur Milk	9K	9			8		2	18	7				7		2	
35	I. Durian Milk	9K	8			8		3	27	5				5		3	
36	Wedang Jahe	6K	33	3	18	30		3	27	25		2	12	21		5	
37	Susu Jahe	8K		11	66			3	24			1	8			4	
38	Jeruk	6K						7	42							18	

Rabu 03 Oktober 2018

DAFTAR STOK SHIF																
WAKTU			13.40				- 21:40				5:40		REKAP			
TGL/HARI			SHIF 1				SHIF 2				SHIF 3					
NO	NAMA BARANG	HJ	MSK	KLW	MSK	RP	KLW	MSK	SS	RP	KLW	MSK	SS	RP	TT	Rp
1	KB	5K	57	4	20	52	60	50	34		4	20	25		32	
2	KBM	5K	29		29			28	28			5	24		5	
3	KBP	5K	42		42			40	40			5	39		3	
4	KBTG	5K	24		22			22	22			5	20		3	
5	KS	7K		1	7		8	56			5	35				
6	KSM	7K					1	7								
7	KSP	7K					1	7								
8	KSTG	7K		2	14											
9	IG	5K	64	2	10	61	4	20	44		4	5	39		25	
10	CG	7K		1	7		13	91	26		4	20	25		1	
11	IGTG	5K				26										
12	CGTG	7K					2	14			1	7				
13	Kopi Jahe	7K					1	10	6		2	14			3	
14	Kopi Jahe Susu	8K					1	10	7		1	9	5		2	
15	Coffe Latte	10K	7			8					2	20	5		3	
16	Coklat Latte	10K	8			11			12		3	30	8		3	
17	Cappuccino Latte	10K	11			12							12			
18	Greentea Latte	10K	12													
19	Sugar	10K														
20	Sg. Original	10K									3	30			3	
21	Sg. Coklat	10K														
22	Sg. Stoberi	10K														
23	Sg. Melon	10K														
24	H.Kopi Coklat	8K	29	1	10				29						2	
25	H. Kopi Cappuccino	8K	25			25			29						2	
26	H. Coklat Original	8K	24			24			19						3	
27	H. Coklat Milk	8K	30			30			26						5	
28	I. Kopi Coklat	9K	21			21			21						5	
29	I. Kopi Cappuccino	9K	16			16			10						1	
30	I. Coklat Origin	9K	37	2	18	35	6	54	35						6	
31	I. Coklat Milk	9K	35	1	9	34	19	126	35		3	27	32		5	
32	I. Stoberi Milk	9K	6	1	9	5	4	36	20						18	
33	I. Melon Milk	9K	20	1	9	19	2	18	17						5	
34	I. Anggur Milk	9K	7			7			16						4	
35	I. Durian Milk	9K	36	2	18	28	3	27	25						1	
36	Wedang Jahe	6K	21	1	6	20	3	18	14						5	
37	Susu Jahe	8K					1	8							7	
38	Jeruk	6K		2	12		4	24							4	

Kawis, 09 October 2018

WAKTU TGL/HARI		DAFTAR STOK SHIF										REKAP																		
		13.40					21.40							5.40																
		SHIF 1		SHIF 2		SHIF 3		SHIF 1		SHIF 2				SHIF 3		SHIF 1		SHIF 2		SHIF 3										
NO	NAMA BARANG	HJ	MSK	KLW	MSK	KLW	MSK	KLW	MSK	KLW	MSK	KLW	MSK	KLW	MSK	KLW	MSK	KLW	MSK	KLW	RP	SS	RP	SS	RP	SS	RP	TT	Rp	
1	KB	5K	25	3	15	17	50	11	55	40																		29		
2	KBM	5K	24			24																						1		
3	KBP	5K	39			39																						2		
4	KBTG	5K	20			20																						2		
5	KS	7K		5	35																									
6	KSM	7K																												
7	KSP	7K																												
8	KSTG	7K																												
9	IG	5K	39			30		4	20	13																				
10	CG	7K		9	63			13	91	25																		27		
11	IGTG	5K	25			25																								
12	CGTG	7K																												
13	Kopi Jahe	7K																												
14	Kopi Jahe Susu	8K	5			5		1	9	5																		1		
15	Coffie Latte	10K	5			3		5	50	8																				
16	Coklat Latte	10K	5			6																								
17	Cappucino Latte	10K	8			8																								
18	Greentea Latte	10K	12			10		2	20	9																				
19	Sugar	10K																												
20	Sg. Original	10K				6		1	10																					
21	Sg. Coklat	10K				6		1	6																					
22	Sg. Stoberi	10K																												
23	Sg. Melon	10K				10																								
24	H.Kopi Coklat	8K	29			29		2	16	27																				
25	H. Kopi Cappucino	8K	22			22		1	8	21																				
26	H. Coklat Original	8K	19			19		4	32	15																				
27	H. Coklat Milk	8K	25			25		1	36	24																				
28	I. Kopi Coklat	9K	20			18		1	9	17																				
29	I. Kopi Cappucino	9K	6			27		7	63	25																				
30	I. Coklat Origin	9K	32			54		6	63	19																				
31	I. Coklat Milk	9K	17			27		3	63	7																				
32	I. Stoberi Milk	9K	1			1		1	9																					
33	I. Melon Milk	9K	16			14		2	18																					
34	I. Anggur Milk	9K	6			6		2	18	2																				
35	I. Durian Milk	9K	25			25		3	27	22																				
36	Wedang Jahe	6K	6			57				52																				
37	Susu Jahe	8K						5	40																					
38	Jeruk	6K						3	18																					

Kamis, 04 Oktober 2018

DAFTAR STOK SHIF																	
WAKTU			13:40			21:40			5:40			REKAP					
TGL/HARI			SHIF 1			SHIF 2			SHIF 3			TT	Rp				
NO	NAMA BARANG	HJ	MSK	KLW	MSK	SS	RP	KLW	MSK	SS	RP	KLW	MSK	SS	RP	TT	Rp
1	KB	5K	25	3	15	17+50		11	55	40				39		29	
2	KBM	5K	24			24						1	5	22		1	
3	KBP	5K	39			39						1	5	37		2	
4	KBTG	5K	20			20						4	28	19		2	
5	KS	7K		5	35												
6	KSM	7K															
7	KSP	7K															
8	KSTG	7K										2	14				
9	IG	5K	39			30		4	20	12						27	
10	CG	7K		9	63			13	91			4	28				
11	IGTG	5K	25			25								25			
12	CGTG	7K															
13	Kopi Jahe	7K														1	
14	Kopi Jahe Susu	8K						1	9								
15	Coffe Latte	10K	5			5		5	50							5	
16	Coklat Latte	10K	5	1	10	3				2		1	10			2	
17	Cappucino Latte	10K	8			8				8							
18	Greentea Latte	10K	12	1	10	11		2	20	9		2	20	7		5	
19	Sugar	10K															
20	Sg. Original	10K		1	10							3	30			5	
21	Sg. Coklat	10K		1	10							1	10			3	
22	Sg. Stoberi	10K										1	10			1	
23	Sg. Melon	10K		1	10											1	
24	H.Kopi Coklat	8K	29			29		2	16	27		3	24	24		5	
25	H. Kopi Cappucino	8K	22			22		1	8	21				21		1	
26	H. Coklat Original	8K	19			19		4	32	15		3	24	12		7	
27	H. Coklat Milk	8K	25			25		1	8	24		1	8	23		2	
28	I. Kopi Coklat	9K	20	2	18	18		1	9	17				17		3	
29	I. Kopi Cappucino	9K	10	3	27	7+25		7	63	25		1	9	24		11	
30	I. Coklat Origin	9K	32	6	59	26		7	63	19		1	9	18		14	
31	I. Coklat Milk	9K	17	3	27	14		7	63	7		2	18	7		10	
32	I. Stoberi Milk	9K	1			1		7	9							1	
33	I. Melon Milk	9K	16			14		2	18	2				14		2	
34	I. Anggur Milk	9K	6	2		6		2	18	4				4		2	
35	I. Durian Milk	9K	25			25		3	27	22				87		3	
36	Wedang Jahe	6K	6			57		9	40	52		2	12	49		2	
37	Susu Jahe	8K						3	18			1	8			8	
38	Jeruk	6K		3	18							2	12			8	

Jumat, 05 Oktober 2018

WAKTU TGL/HARI		13.40 SHIF 1						21.40 SHIF 2						5:40 SHIF 3						REKAP	
		NO	NAMA BARANG	HJ	MSK	KLW	RP	SS	MSK	KLW	RP	SS	MSK	KLW	RP	SS	MSK	KLW	RP	TT	Rp
1	KB	5K	39	7	35	75	13	65	50	12	60	31	53								
2	KBM	5K	22		22		2		21			17									
3	KBP	5K	37		37		2	10	35		5	34								3	
4	KBTG	5K	19		19		12	24	11		2	14								4	
5	KS	7K		7	49																
6	KSM	7K																			
7	KSP	7K																			
8	KSTG	7K																			
9	IG	5K	12	1	5	9	4	28												12	
10	CG	7K		2	14		5	20													
11	IGTG	5K	25			25	2	10	19			11								14	
12	CGTG	7K					4	26													
13	Kopi Jahe	7K					2	14												2	
14	Kopi Jahe Susu	8K																			
15	Coffe Latte	10K	15	1	10	15	1	10	14											1	
16	Coklat Latte	10K	15	1	10	14	1	10	13											3	
17	Cappucino Latte	10K	2	1	10	1	1	10	6											3	
18	Greentea Latte	10K	7			7	4	40	3											4	
19	Sugar	10K																			
20	Sg. Original	10K		1	10		1	10												2	
21	Sg. Coklat	10K		1	10		1	10												1	
22	Sg. Stoberi	10K																			
23	Sg. Melon	10K		1	10		9	72	15											1	
24	H.Kopi Coklat	8K	24			24	2	16	18											9	
25	H. Kopi Cappucino	8K	21	1	8	20	4	32	19											5	
26	H. Coklat Original	8K	12			12	4	32	19											5	
27	H. Coklat Milk	8K	23			23	4	7	16											5	
28	I. Kopi Coklat	9K	17	1		17	2	18	9											1	
29	I. Kopi Cappucino	9K	24	3	27	21	6	54	24											7	
30	I. Coklat Origin	9K	18	3	27	15	2	18	9											7	
31	I. Coklat Milk	9K	7	6	54	26	2	18	24											9	
32	I. Stoberi Milk	9K																		8	
33	I. Melon Milk	9K	14	1		14	1	9	14												
34	I. Anggur Milk	9K	4	1		4	1	9	3												
35	I. Durian Milk	9K	22			22	1	6	26											1	
36	Wedang Jahe	6K	49			49	1	8	46											6	
37	Susu Jahe	8K		5			5	36												3	
38	Jeruk	6K																		5	

June of October 2018

WAKTU		DAFTAR STOK SHIF										REKAP					
TGL/HARI		13.40 SHIF 1				21.40 SHIF 2				5.40 SHIF 3				TT	RP		
NO	NAMA BARANG	HJ	MSK	KLW	MSK	SS	RP	KLW	MSK	SS	RP	KLW	MSK	SS	RP	TT	RP
1	KB	5K	29	7	35	78		18	65	50		12	60	31		53	
2	KBM	5K	22			22		2	10	21				17			
3	KBP	5K	37			37				35		1	5	34		3	
4	KBTG	5K	19			19				11		2	14	11		4	
5	KS	7K		7	45												
6	KSM	7K															
7	KSP	7K															
8	KSTG	7K															
9	IG	5K	12	1	5	9		4	28							12	
10	CG	7K		2	14			4	20								
11	IGTG	5K	25			25		5	35							14	
12	CGTG	7K						2	10	19		6	42	11		2	
13	Kopi Jahe	7K															
14	Kopi Jahe Susu	8K															
15	Coffe Latte	10K	15	1	10	15		1	10	14						1	
16	Coklat Latte	10K	18	1	10	14		1	10	13						3	
17	Cappucino Latte	10K	2	1	10	1		1	10	6						3	
18	Greentea Latte	10K	7	4		7		4	40	3						4	
19	Sugar	10K															
20	Sg. Original	10K		1	10			1	10							2	
21	Sg. Coklat	10K						1	10							1	
22	Sg. Stoberi	10K															
23	Sg. Melon	10K		1	10			1	10								
24	H.Kopi Coklat	8K	24					1	72	15						1	
25	H. Kopi Cappucino	8K	21	1	8	24		2	16	18						9	
26	H. Coklat Original	8K	12			20		4	32	8						5	
27	H. Coklat Milk	8K	23	1		12		4	32	19						5	
28	I. Kopi Coklat	9K	17			23		1	7	16						5	
29	I. Kopi Cappucino	9K	24			19		2	18	9						1	
30	I. Coklat Origin	9K	18	3	27	21		6	54	9						2	
31	I. Coklat Milk	9K	7	3	27	15		2	18	24						9	
32	I. Stoberi Milk	9K		6	54	26										8	
33	I. Melon Milk	9K	14			14		1	9	14							
34	I. Anggur Milk	9K	4			14		1	9	3							
35	I. Durian Milk	9K	22			1		1	9	20						1	
36	Wedang Jahe	6K	43			22		1	6	46						6	
37	Susu Jahe	8K				49		1	8							5	
38	Jeruk	6K						5	30							8	

Sabtu 6 October 2018

DAFTAR STOK SHIF																	
WAKTU			13:40				21:40				5:40		REKAP				
TGL/HARI			SHIF 1				SHIF 2				SHIF 3		TT	RP			
NO	NAMA BARANG	HJ	MSK	KLW	MSK	SS	RP	KLW	MSK	SS	RP	KLW	MSK	SS	RP	TT	RP
1	KB	5K	31	11	20	24		6	30	7		9	45	12		41	
2	KBM	5K	17	2	10	15		2	10	11				9		8	
3	KBP	5K	34			34		4	5	33				33			
4	KBTG	5K	11			11		4	20	28		2	10	25		11	
5	KS	7K		3	21			11	77			8	56				
6	KSM	7K															
7	KSP	7K															
8	KSTG	7K															
9	IG	5K	36			29		4	28	14		2	7	9		21	
10	CG	7K		1	7	6		12	84	6		4	20			6	
11	IGTG	5K	11											5			
12	CGTG	7K		5	35												
13	Kopi Jahe	7K															
14	Kopi Jahe Susu	8K						2	8			2	16			5	
15	Coffe Latte	10K	14	1	10	13		3	30	10		2	20	7		7	
16	Coklat Latte	10K	10	1	10	9		1	10	2		2	10	2		3	
17	Cappuccino Latte	10K	5	2	20	13		5	50	8				2		7	
18	Greentea Latte	10K	3	1	10	12		4	40	8		2	20	6		7	
19	Sugar	10K															
20	Sg. Original	10K						4	40								
21	Sg. Coklat	10K						6	60								
22	Sg. Stoberi	10K						1	10								
23	Sg. Melon	10K						1	10								
24	H. Kopi Coklat	8K	15			15		2	16	13		5	40	8		5	
25	H. Kopi Cappuccino	8K	19			19		2	16	17		3	24	11		5	
26	H. Coklat Original	8K	12	1	8	11		3	24	8		4	32	4		2	
27	H. Coklat Milk	8K	19			19		1	8	18				17		2	
28	I. Kopi Coklat	9K	15	2	18	13		2	18	11				10		5	
29	I. Kopi Cappuccino	9K	16			16		3	27	13		2	18	10		5	
30	I. Coklat Origin	9K	27	6	54	21		7	63	14		4	36	9		18	
31	I. Coklat Milk	9K	22	3	27	21		13	117	8		4	36	3		19	
32	I. Stoberi Milk	9K	20					4	36	16				15		5	
33	I. Melon Milk	9K	14			14		2	18	12		2	18	5		7	
34	I. Anggur Milk	9K	23	2	18	21		4	36	18				15		1	
35	I. Durian Milk	9K	16			16		1	9	15				15			
36	Wedang Jahe	6K	39			39											
37	Susu Jahe	8K						4	32								
38	Jeruk	6K		1	6			2	12								

Semn 28 Oktober 2018

WAKTU		DAFTAR STOK SHIF										REKAP					
TGL/HARI		13.40					21.40					5.40					
		SHIF 1					SHIF 2					SHIF 3					
NO	NAMA BARANG	HJ	MSK	KLW	MSK	SS	RP	KLW	MSK	SS	RP	KLW	MSK	SS	RP	TT	Rp
1	KB	5K	49	7	35	37		21	65	49		5	25	43		52	
2	KBM	5K	20	7	10	20		1	5	16					9		
3	KBP	5K	20			29		1	5	28		2	10	13	3		
4	KBTG	5K	20			20		1	5	18		6	42	16	4		
5	KS	7K		5	35			13	91								
6	KSM	7K															
7	KSP	7K															
8	KSTG	7K		1	7			1	7								
9	IG	5K	60			54		2	10	48		2	10	43	17		
10	CG	7K		6	42			4	26			2	14		1		
11	IGTG	5K				4		1	7	3		1	7	3			
12	CGTG	7K						1	7			1	7		6		
13	Kopi Jahe	7K						1	7			1	7				
14	Kopi Jahe Susu	8K						1	18	3		2	18		1		
15	Coffe Latte	10K	4			4		1	10	3		1	10	2	1		
16	Coklat Latte	10K	11			10		1	10	10				10	2		
17	Cappucino Latte	10K	5			5		5	50	7		2	20	5	7		
18	Greentea Latte	10K	4			4		2	20	7		3	30	4	5		
19	Sugar	10K	4														
20	Sg. Original	10K						1	10			1	10		2		
21	Sg. Coklat	10K															
22	Sg. Stoberi	10K						1	18						1		
23	Sg. Melon	10K															
24	H.Kopi Coklat	8K	30	2	16	28						1	8	27	3		
25	H. Kopi Cappucino	8K	8			8		3	24	5		1	8	24	4		
26	H. Coklat Original	8K	3			6		3	24	13		1	8	12	4		
27	H. Coklat Milk	8K	7			7		2	18	5		3	24	12	5		
28	I. Kopi Coklat	9K	3	1	9	2		7	9			1	9	24	3		
29	I. Kopi Cappucino	9K	2	2	18					25					3		
30	I. Coklat Origin	9K				25		15	45	20					9		
31	I. Coklat Milk	9K				25		13	17	2					13		
32	I. Stoberi Milk	9K	14	2	18	13				12					2		
33	I. Melon Milk	9K	2	2	18												
34	I. Anggur Milk	9K	15			15		7	18	13					2		
35	I. Durian Milk	9K	14	1	9	13						1	9	11	3		
36	Wedang Jahe	6K	13			13		7	42	6					8		
37	Susu Jahe	8K										1	8		1		
38	Jeruk	6K		4	24			10	60			2	12		16		

DAFTAR STOK SHIFT

NO	WAKTU TGL/HARI	13:40 SHIFT 1						21:40 SHIFT 2						5:40 SHIFT 3						REKAP	
		HJ	MSK	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	TT	RP
1	KB	5K	43	10	50	29+30	19	70	90	8	40	28	14								
2	KSM	5K	13+20			32	1	5	32												15
3	KBP	5K	26+20			46	1	5	45												45
4	KBTG	5K	14+20	1	5	35	1	5	32												1
5	KS	7K		4	28		3	35													5
6	KSM	7K		1	7																
7	KSP	7K																			
8	KSTG	7K																			
9	IS	5K	43	1	5	40	2	19	18												28
10	CG	7K		3	21		5	25	18												
11	IGTIS	5K	3			3	17	119	3100												1
12	CGTG	7K																			
14	Kopi Jahe	7K					1	9													3
15	Kopi Jahe Susu	8K																			
16	Coffee Latte	10K	3+20		20	21	2	20	21												2
17	Coklat Latte	10K	10			10	2	20	6												2
18	Cappuccino Latte	10K	5			5	1	10	9												2
19	Greentea Latte	10K	4			4	2	20	2												3
20	SUGAR	10K																			
21	Sg. Original	10K					2	20													2
22	Sg. Coklat	10K					2	20													2
23	Sg. Stroberi	10K																			
24	Sg. Melon	10K					1	10													2
25	H. Kopi Coklat	8K	27			27	2	16	25												3
26	H. Kopi Cappuccino	8K	4+27			31	2	16	29												4
27	H. Coklat-Original	8K	12+25	1	8	36	3	29	33												5
28	H. Coklat Milk	8K	12+25			31	4	32	33												5
29	I. Kopi Coklat	9K	25	3	27	22	2	18	20												5
30	I. Kopi Cappuccino	9K	24	4	30	20	7	63	13												11
31	I. Coklat Origin	9K	16	2	18	14	3	27	11												6
32	I. Coklat Milk	9K	2+25	3	27	24	5	45	13												10
33	I. Stroberi Milk	9K	12			12	2	18	10												2
34	I. Melon Milk	9K	-			725	1	9	29												2
35	I. Anggur Milk	9K	13	3	27	10	1	9	9												2
36	I. Durian Milk	9K	11	1	9	10	2	18	8												5
37	Wedang Jahe	6K	1+27	2	12	24	7	42	17												3
38	Susu Jahe	8K		2	16		6	28													16
39	Jeruk	6K		1	6		4	29													11
40	Kopi tanes	6K																			10
41	Vanilla	9K	20	1	9	19	1	9	18												3
42	Green tea	9K	-			225	4	36	31												4

No	Uraian	JK	D	f	u	214	5	90	1	2	21	10
11	Tapsu	8K	12	6	48	6	5	90	1	2	21	10
12	Teh Lemon	7K		5	35		7	35				15
13	Ice Tube	5K		1	12		3	12				3
14	Jar Ero	12K		1	12							1
15	Jan Joes	15K		1	15		1	15				2
16	Ian Mantab	15K		1	15		1	15			45	4
17	Jan Shlip	12K										
18	Jan Tenan	13K										
19	Mie Chio	10K	6	3	30	3	1	10	214	1	10	5
20	Pecel Pincuk	8K		3	27		1	9				4
21	Dadar Telur	4K	16	3	12	13	1	9	12	11		5
22	Gakso Tahes	8K	14			1375	1	9	17	2		1
23	Sirmay	8K	6	1	9	5	3	27	2	3		3
24	Somijan	10K										
25	Wasgor	12K										
26	Vije Memey	10K	2	1	10	1	11	99	140	1	10	2
27	Kentang	8K	1+15	2	18	14			3	1	27	15
28	Bakso Goreng	8K		1	9	5	1	9		4		2
29	Wedang Cenduh	8K	5				2	18		14		1
30	DOYA	8K	16				1	9		9		2
31	Nuget	8K	11	1	9	10	1	5	1			2
32	Kopi Tuluf	5K	3				1	5				3
33	Kopi Tuluf Susu	7K					1	7			7	9
34	BATAKO	8K	8	3	27	5	3	18	3	1	18	3
35	Susu Dairy	8K	3/2			3			1			
36	Susu Saset	8K	8+6			872			9			
37	Gula 25 gr	14K	8			56			73			42
38	Gula 16 gr	26K	8			68			51			25
39	AQUA	10K	10	3	15	7	2	10	5	4	5	6
40	Ayam Penyot	12K					2	29				2
41	Tempe Penyot	9K					1	10				
42	Telor Penyot	10K		1	10	22						2
43	Gula 8 gr		9+15	2		9			17	15		10
44	Gula 6 gr		11						3	1		
45	CIRENG		16	1	9	15			15	15		1
	Total			Rp	652.000		Rp	1.280.000		Rp	444.000	

Omset =

656.000

21.000

635.000

Es

Rp

DAFTAR STOK SHIFT

NO	NAMA BARANG	13:40				21:40				5:40				REKAP
		SHIFT 1				SHIFT 2				SHIFT 3				
		HJ	MSK	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	
1	KB	5K	2940	3	15	8.5	15	75	54	3	3	15	45	44
2	KBM	5K	28	1	5	2.6	5	25	25	1	1	10	22	6
3	KBP	5K	45	1	5	4.5	5	45	45	1	1	10	43	2
4	KBTG	5K	31	1	5	3.0	5	24	24	1	1	20	22	9
5	KS	7K		1	7		16	112		4	4	20		
6	KSM	7K												
7	KSP	7K												
8	KSTG	7K												
9	IG	5K	15+10			7.2	5	35	50	1	1	7	44	21
10	CG	7K		4.3	7	21	17	110	50	4	4	20	48	4
11	IGTG	5K	52	8	8	51	1	7		2	2	14		4
12	CGTG	7K		1	7									
14	Kopi Jahe	7K		1	7									
15	Kopi Jahe Susu	8K												
16	Coffee Latte	10K	21			21	1	60	15	6	6	30	15	6
17	Coklat Latte	10K	5			5	3	30	2	3	3	2	2	3
18	Cappuccino Latte	10K	3			3	2	20	1	2	2	1	1	2
19	Greentea Latte	10K	1+3			4	1	10	3	1	1	10	3	1
20	SUGAR	10K												
21	Sg. Original	10K												
22	Sg. Coklat	10K												
23	Sg. Stroberi	10K												
24	Sg. Melon	10K												
25	H. Kopi Coklat	8K	28	1	10	3.2	3	24	29	2	2	20	27	2
26	H. Kopi Cappuccino	8K	28	1	8	27+21	3	24	45	3	3	24	45	1
27	H. Coklat Original	8K	32	3	27	29	2	16	27	2	2	16	25	6
28	H. Coklat Milk	8K	32			32	4	28	28	4	4	28	28	3
29	H. Kopi Coklat	9K	20	1	9	19	2	18	17	2	2	17	17	2
30	H. Kopi Cappuccino	9K	13	3	27	10	3	27	7	3	3	27	7	1
31	H. Coklat Origin	9K	10+25			35	5	45	20	5	5	45	25	6
32	H. Coklat Milk	9K	17	5	9	12	7	63	5	7	7	63	5	10
33	H. Stroberi Milk	9K	10	1	9	9	1	9	8	1	1	9	8	17
34	H. Melon Milk	9K	23	1	9	22	1	9	8	1	1	9	8	1
35	H. Anggur Milk	9K	8			8								3
36	H. Durian Milk	9K	8			8								
37	Wedang Jahe	6K	12			12+18	3	18	50	2	2	12	31	6
38	Susu Jahe	8K		1	8		3	24		5	5	40		9
39	Jeruk	6K		3	18		3	18		6	6	36		12
40	Kopi Jahe	6K												
41	Kopi Vanila	9K	17	2	18	15	1	9	14	1	1	9	13	4
42	Green tea	9K	21	2	18	19	1	9	10	1	1	9	17	4
43	Susu Gula	9K												

49
35
56
39
62

DAFTAR STOK SHIFT

NO	NAMA BARANG	13:40				21:40				5:40				REKAP					
		HJ	MSK	SHIFT 1		KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	TT	RP
				KLR	JML														
1	KB	5K	22	10	50	30	151	19	149	5	35	34	7	35	34	62			
2	KBM	5K	22	1	5	21		1	5	121		1	5	121					
3	KBP	5K	22	1	5	42		1	5	42		1	5	42					
4	KBTG	5K	22	5	35	22		16	112	20		6	42	20					
5	KS	7K		1	7														
6	KSM	7K																	
7	KSP	7K																	
8	KSTG	7K																	
9	IG	5K	22	7	29	37		2	14	26		5	25	9			25		
10	CG	7K						16	112	47				46			2		
11	IG15	5K	22	1	7	48		1	7										
12	CGTG	7K																	
14	Kopi Jahe	7K		1	7			1	7								4		
15	Kopi Jahe Susu	8K																	
16	Coffee Latte	10K	15			15		1	9	15				15					
17	Coklat Latte	10K	2			2													
18	Cappuccino Latte	10K	1			1													
19	Greentea Latte	10K	3			3+15		2	20	16				15			1		
20	SUGAR	10K																	
21	Sg. Original	10K						2	20					10					
22	Sg. Coklat	10K						2	20					10					
23	Sg. Stroberi	10K						2	20					20					
24	Sg. Melon	10K						2	20					20					
25	H. Kopi Coklat	8K	27			25		3	24	22				21					
26	H. Kopi Cappuccino	8K	25			25		3	24	42				39					
27	H. Coklat Original	8K	25			25		2	16	23				23					
28	H. Coklat Milk	8K	28			28		1	8	27				24					
29	H. Kopi Coklat	9K	17			16		2	18	14				14					
30	H. Kopi Cappuccino	9K	7			145		3	27	23				23					
31	H. Coklat Origin	9K	25			29		12	108	12				36					
32	H. Coklat Milk	9K	25			20		8	72	12				36					
33	H. Stroberi Milk	9K	8			8		5	45	3				3					
34	H. Melon Milk	9K	20			19		2	18	17				16					
35	H. Anggur Milk	9K	8			7		1	9	7				6					
36	H. Durian Milk	9K	8			8				8				6					
37	Wedang Jahe	6K	31			30		3	18	18				24					
38	Susu Jahe	8K						8	64	18				40					
39	Jeruk	6K						11	66					18					
40	Kopi Jahe	6K																	
41	Kopi Jahe Susu	6K																	
42	Kopi Coklat	6K																	
43	Kopi Cappuccino	6K																	
44	Kopi Original	6K																	
45	Kopi Milk	6K																	
46	Kopi Stroberi	6K																	
47	Kopi Melon	6K																	
48	Kopi Anggur	6K																	
49	Kopi Durian	6K																	
50	Kopi Wedang Jahe	6K																	
51	Kopi Susu Jahe	6K																	
52	Kopi Jeruk	6K																	
53	Kopi Coklat Susu	6K																	
54	Kopi Cappuccino Susu	6K																	
55	Kopi Original Susu	6K																	
56	Kopi Milk Susu	6K																	
57	Kopi Stroberi Susu	6K																	
58	Kopi Melon Susu	6K																	
59	Kopi Anggur Susu	6K																	
60	Kopi Durian Susu	6K																	
61	Kopi Wedang Jahe Susu	6K																	
62	Kopi Susu Jahe Susu	6K																	
63	Kopi Jeruk Susu	6K																	
64	Kopi Coklat Susu	6K																	
65	Kopi Cappuccino Susu	6K																	
66	Kopi Original Susu	6K																	
67	Kopi Milk Susu	6K																	
68	Kopi Stroberi Susu	6K																	
69	Kopi Melon Susu	6K																	
70	Kopi Anggur Susu	6K																	
71	Kopi Durian Susu	6K																	
72	Kopi Wedang Jahe Susu	6K																	
73	Kopi Susu Jahe Susu	6K																	
74	Kopi Jeruk Susu	6K																	
75	Kopi Coklat Susu	6K																	
76	Kopi Cappuccino Susu	6K																	
77	Kopi Original Susu	6K																	
78	Kopi Milk Susu	6K																	
79	Kopi Stroberi Susu	6K																	
80	Kopi Melon Susu	6K																	
81	Kopi Anggur Susu	6K																	
82	Kopi Durian Susu	6K																	
83	Kopi Wedang Jahe Susu	6K																	
84	Kopi Susu Jahe Susu	6K																	
85	Kopi Jeruk Susu	6K																	
86	Kopi Coklat Susu	6K																	
87	Kopi Cappuccino Susu	6K																	
88	Kopi Original Susu	6K																	
89	Kopi Milk Susu	6K																	
90	Kopi Stroberi Susu	6K																	
91	Kopi Melon Susu	6K																	
92	Kopi Anggur Susu	6K																	
93	Kopi Durian Susu	6K																	
94	Kopi Wedang Jahe Susu	6K																	
95	Kopi Susu Jahe Susu	6K																	
96	Kopi Jeruk Susu	6K																	
97	Kopi Coklat Susu	6K																	
98	Kopi Cappuccino Susu	6K																	
99	Kopi Original Susu	6K																	
100	Kopi Milk Susu	6K																	

No	Nama	JK	Qs	↳	10	×1	↳	11	12	13	14	15
41	Tapesu	8K	2	10			1	1				3
42	Teh Lemon	7K	2	10			8	56			14	12
43	Ice Tube	5K	1	12			7	84			24	10
44	Jan Eco	12K					1	12				1
45	Jar Joos	15K					2	30				2
46	Ian Mantab	15K					1	15				4
47	Jan Shlip	12K	3	39			1	13				4
48	Jan Tenan	13K					1	12				1
49	Milo Chio	10K	2	20	21		5	50	16		15	8
50	Pecel Pincuk	8K	1	9	17		3	27	14			6
51	Dadar Telur	4K										
52	Bakso Telor	3K					1	9				1
53	Momay	8K	1	9	9				9			1
54	Somijan	10K										
55	Wasgor	12K	9		9				9			
56	Mie Memey	10K	23	23	23		3	70	20		20	3
57	Kentang	8K	5	18	3+10		9	81	4+10		4	11
58	Bakso Goreng	8K					1	9				1
59	Wedang-cuwah	8K										
60	DOYA	8K	13		13		1	9	12			1
61	Nughet	8K	17		17		1	9	16			15
62	Kopi Tulup	5K	52		78		2	10	45		36	19
63	Kopi Tulup Susu	7K	4	20			1	7				4
64	BATAKO	8K	4	18	2		1	9	1+10		10	1
65	Susu Dairy		-12		7 1/2				2		1/2	4
66	Susu Saret		5+12		15		8		7		6	11
67	Gula 25 gr		63		38		25		33		27	36
68	Gula 16 gr		35		32		4		28		18	17
69	AQUA		1	5			5	25			20	10
70	Ayam Penyet	12K	1	12			2	24				3
71	Tempe Penyet	5K										
72	Telur Penyet	10K					2	20				2
	Gula 8 gr		3	3					1+10		6	
	Gula 6 gr		22		22		2	18	14		12	10
	SIRENG		14		19				12		11	2
	Total			Rp. 5.374.000			Rp. 1675				Rp. 783.000	

1729.000
 42.000
 12.000
 1.675.000

Waktu

DAFTAR STOK SHIFT

NO	NAMA BARANG	13:40 SHIFT 1				21:40 SHIFT 2				5:40 SHIFT 3				REKAP		
		HJ	MSK	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML		SS	RP
		TGL/HARI				TGL/HARI				TGL/HARI						
1	KB	5K	34	6	30	2200		45	57		6	29		54		
2	KBM	5K	14	1	5	13		5	12		1	11		3		
3	KBP	5K	42	1	5	41		10	40		2	29		3		
4	KBTG	5K	20	1	5	19		14	15		9	13		7		
5		7K		6	42											
6		7K														
7		7K														
8		7K														
9	IG	5K	9+35	1	5	40		14	18		7	9		35		
10		7K		3	21	46		35			4	46		4		
11	IG15	5K	46					105	46		3	46		4		
12		7K									1			2		
14	Kopi Jahe	7K									1			2		
15	Kopi Jahe Susu	8K									1			2		
16	Coffee Latte	10K	15		10	14					2	12		3		
17	Coklat Latte	10K	-		10	9					4	40		3		
18	Cappuccino Latte	10K	-		10	9					3	30		3		
19	Greentea Latte	10K	15		10	14					4	40		3		
20	SUGAR	10K														
21	Sg. Original	10K			10						1	10		2		
22	Sg. Coklat	10K			10						1			1		
23	Sg. Stroberi	10K														
24	Sg. Melon	10K														
25	H. Kopi Coklat	8K	21		10						1	10		2		
26	H. Kopi Cappuccino	8K	39		18	19					2	19		2		
27	H. Coklat Original	8K	23		32	35					4	32		2		
28	H. Coklat Milk	8K	24		8	22					1	23		7		
29	H. Kopi Coklat	9K	14		8	23					2	17		3		
30	H. Kopi Cappuccino	9K	23		9	16					1	10		7		
31	H. Coklat Origin	9K	8+25		18	21					3	19		4		
32	H. Coklat Milk	9K	8+25		63	18					3	17		4		
33	H. Stroberi Milk	9K	3		18	26					5	24		16		
34	H. Melon Milk	9K	16		3	3					2	1		2		
35	H. Anggur Milk	9K	6		14	14					4	10		6		
36	H. Durian Milk	9K	6		6	4					1	3		3		
37	Wedang Jahe	6K	6		6	6					2	6		3		
38	Susu Jahe	8K	2		6						2	12		3		
39	Jeruk	6K	3		18						6	48		9		
40	Kopi Lanes	6K									7	42		12		
41	Vanilla	9K	8		9	7					1	9		3		
42	Green tea	9K	8		9	7+85					1	5		2		
43	Bumbu Garam	9K	8		54	26					6	22		2		

DAFTAR STOK SHIFT

WAKTU	13:40										21:40										5:40									
	SHIFT 1										SHIFT 2										SHIFT 3									
	NC	NAMA BARANG	HJ	MSK	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	TT	RP								
1	KB	5K	29	11	55	14	190	10	90	36	107	2	50	53	46	2	10	53		46										
2	KBM	5K	11	1	5	10		1	5	30		2	10	7		1	7	7		7										
3	KBP	5K	39			39																								
4	KBTG	5K	13			13																								
5		7K		4	28				154								11	77	5	8										
6		7K															1	7												
7		7K															1	7												
8		7K															1	7												
9	IG	5K	9			740		2	14	33		2	20	16		10	50	16		33										
10		7K		2	14			10	90							15	105													
11	IG15	5K	46			46																								
12		7K																												
13		7K																												
14	Kopi Jahe	7K						2	14																					
15	Kopi Jahe Susu	8K						1	9	8																				
16	Coffee Latte	10K	12	1	10	11		3	30																					
17	Coklat Latte	10K	4			4		3	30																					
18	Cappuccino Latte	10K	6	1	10	5		10	100																					
19	Greentea Latte	10K	10	1	10	0		7	70	2																				
20		10K																												
21	Sg. Original	10K						1	10																					
22	Sg. Coklat	10K						2	20																					
23	Sg. Stroberi	10K						1	10																					
24	Sg. Melon	10K						1	10																					
25	H. Kopi Coklat	8K	19	2	16	17		2	16	15																				
26	H. Kopi Cappuccino	8K	32			32				32																				
27	H. Coklat Original	8K	23			23		3	24	20																				
28	H. Coklat Milk	8K	17			17				17																				
29	H. Kopi Coklat	9K	10	3	27	7		5	45	2																				
30	H. Kopi Cappuccino	9K	19	2	18	17		4	36	13																				
31	H. Coklat Origin	9K	17			17		9	81	8																				
32	H. Coklat Milk	9K	24	2	18	22		17	153	5																				
33	H. Stroberi Milk	9K	1			125		2	18	24																				
34	H. Melon Milk	9K	10	2	18	0		1	9	7																				
35	H. Anggur Milk	9K	3			3				3																				
36	H. Durian Milk	9K	6			6		1	9	5																				
37	Wedang Jahe	6K						9	54																					
38	Susu Jahe	8K						2	16																					
39	Jeruk	6K						4	24																					
40	H. Kopi Lanes	6K	540	6	54	49		2	20																					
41	H. Vanilla	9K	22			22		2	18	47																				
42	H. Green-tea	9K	22			22		3	27	19																				
43	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
44	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
45	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
46	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
47	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
48	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
49	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
50	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
51	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
52	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
53	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
54	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
55	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
56	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
57	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
58	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
59	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
60	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
61	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
62	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
63	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
64	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
65	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
66	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
67	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
68	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
69	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
70	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
71	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
72	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
73	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
74	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
75	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
76	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
77	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
78	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
79	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
80	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
81	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
82	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
83	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
84	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
85	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
86	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
87	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
88	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
89	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
90	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
91	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
92	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
93	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
94	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
95	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
96	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
97	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
98	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
99	H. Coklat Milk	9K	22			22																								
100	H. Coklat Milk	9K	22			22																								

Thari tea	gk	14	2	18	17	1	9	11	10	1	10	1
1. Tapesu	8K	14	2	16	12	6	40	6	2.	2	12	12
2. Teh Lemon	7K		3	21		2	14			7	12	12
3. Ice Tube	5K		2	24		3	36			1		6
4. Jan Eco	12K											2
5. Jan Joos	15K					2	30			7	60.	4
6. Jan Mantab	15K					1	13			2	26.	3
7. Jan Shlip	12K					1	12			1	12.	3
8. Jan Tenan	13K					3	30	21	21.	1	9	3
9. Mia Chlo	10K	5	5	50	-124	4	36	6	5.	1	9	8
10. Pecel Pincuk	8K	6	6	54		1	4			1	9	11
11. Dedar Telur	4K	15	8	32	7	1				1	9	10
12. Bakso Tahes	8K					6	45	-		1	9	6
13. Sismay	8K	5			5							6
14. Somijan	10K					6	92					6
15. Nasgor	12K					2	20	12	6	7	70.	9
16. Vite Memy	10K	14			14	16	144	5		13.	117.	30
17. Kentang	8K	2	1	9	140							
18. Bakso Goreng	8K											
19. Wedang Caju	8K											
20. DOYA	8K	11	3	27	0	1	9	7	7.	2	18	4
21. Nughet	8K	4			4	3	27	119	8.		18	5
22. Kopi Tulup	5K	40			40	3	15	37	32	2	19	8
23. Kopi Tulup Susu	7K					2	14		6	2	9	7
24. BATAKO	8K	3	2	18	110	3	27	8		1	9	5
25. Susu Dairy		3	0.5		0.55	9		4+6	7			17
26. Susu Saset		3	2		112	10		55	35			3
27. Gula 25 gr		34	3		3124							5
28. Gula 16 gr		3	3						16			5
29. AQUA		21	3	15	18	10	5	17		1	5	8
30. Ayam Penyet	12K		7	84		5	60			1	12.	1
31. Tempe Penyet	9K					1	10					
32. Telor Penyet	10K					23		11	9			5
33. Gula 8 gr		41	3		1123	3		29	27.			2
34. Gula 6 gr		32	-		32	2	16	9				
35. Cireng		11			11							
Total			Rp 617.000			Rp 1.030.000				Rp 998.000		

DAFTAR STOK SHIFT

NO	NAMA BARANG	13:40 SHIFT 1					21:40 SHIFT 2					5:40 SHIFT 3					REKAP	
		HJ	MSK	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	TT	RP	
		SK	SK	SK	SK	SK	SK	SK	SK	SK	SK	SK	SK	SK	SK	SK	SK	
1	KG	53	5	5	25	49	8	40	25	5	25	20	33					
2	KBM	416				40												
3	KBP	38				36	1	5	37	1	5	37	1					
4	KBTG	9				5125	14	98	27	1	7	25	4					
5	KS 7K			1	7													
6	KSM 7K																	
7	KSP 7K																	
8	KSTG 7K																	
9	IG	16		2	10	1127	8	40	19									
10	CG 7K			3	21		11	77	42	3	21	15	18					
11	IG115	43				43	1	5		1	5	43	2					
12	CGTG 7K																	
14	Kopi Jahe	7K		1	7													
15	Kopi Jahe Susu	8K																
16	Coffee Latte	10K	4			4	3	27	1									
17	Coklat Latte	10K	410			13	3	36	9									
18	Cappuccino Latte	10K	410			14	2	20	9									
19	Green tea Latte	10K		1	10	10	1	10	13	2	20	11	3					
20	SUGAR	10K				10	4	40	6									
21	Sg. Original	10K					1	10										
22	Sg. Coklat	10K		1	10													
23	Sg. Stroberi	10K																
24	Sg. Melon	10K																
25	H. Kopi Coklat	8K	12			12	3	24	9									
26	H. Kopi Cappuccino	8K	33			33	1	8	32									
27	H. Coklat Original	8K	17			17	1	8	16									
28	H. Coklat Milk	8K	16			16	3	24	13	2	16	13	3					
29	H. Kopi Coklat	9K	1		9	17	4	36	13									
30	H. Kopi Cappuccino	9K	11			1125	7	63	28									
31	H. Coklat Origin	9K	6			625	8	72	23									
32	H. Coklat Milk	9K	2			225	9	81	18									
33	H. Stroberi Milk	9K	23			23	2	18	21									
34	H. Melon Milk	9K	7		9	725	3	27	28									
35	H. Anggur Milk	9K	3		9	325	1	9	26									
36	H. Durian Milk	9K	4			425	4	24	29									
37	Wedang Jahe	6K	56			56	3	24	49									
38	Susu Jahe	8K					3	24										
39	Jeruk	6K					3	18										
40	Kopi Jahe	6K					3	18										
41	Kopi Jahe	6K					3	18										
42	Kopi Jahe	6K					3	18										
43	Kopi Jahe	6K					3	18										
44	Kopi Jahe	6K					3	18										
45	Kopi Jahe	6K					3	18										
46	Kopi Jahe	6K					3	18										
47	Kopi Jahe	6K					3	18										
48	Kopi Jahe	6K					3	18										
49	Kopi Jahe	6K					3	18										
50	Kopi Jahe	6K					3	18										
51	Kopi Jahe	6K					3	18										
52	Kopi Jahe	6K					3	18										
53	Kopi Jahe	6K					3	18										
54	Kopi Jahe	6K					3	18										
55	Kopi Jahe	6K					3	18										
56	Kopi Jahe	6K					3	18										
57	Kopi Jahe	6K					3	18										
58	Kopi Jahe	6K					3	18										
59	Kopi Jahe	6K					3	18										
60	Kopi Jahe	6K					3	18										
61	Kopi Jahe	6K					3	18										
62	Kopi Jahe	6K					3	18										
63	Kopi Jahe	6K					3	18										
64	Kopi Jahe	6K					3	18										
65	Kopi Jahe	6K					3	18										
66	Kopi Jahe	6K					3	18										
67	Kopi Jahe	6K					3	18										
68	Kopi Jahe	6K					3	18										
69	Kopi Jahe	6K					3	18										
70	Kopi Jahe	6K					3	18										
71	Kopi Jahe	6K					3	18										
72	Kopi Jahe	6K					3	18										
73	Kopi Jahe	6K					3	18										
74	Kopi Jahe	6K					3	18										
75	Kopi Jahe	6K					3	18										
76	Kopi Jahe	6K					3	18										
77	Kopi Jahe	6K					3	18										
78	Kopi Jahe	6K					3	18										
79	Kopi Jahe	6K					3	18										
80	Kopi Jahe	6K					3	18										
81	Kopi Jahe	6K					3	18										
82	Kopi Jahe	6K					3	18										
83	Kopi Jahe	6K					3	18										
84	Kopi Jahe	6K					3	18										
85	Kopi Jahe	6K					3	18										
86	Kopi Jahe	6K					3	18										
87	Kopi Jahe	6K					3	18										
88	Kopi Jahe	6K					3	18										
89	Kopi Jahe	6K					3	18										
90	Kopi Jahe	6K					3	18										
91	Kopi Jahe	6K					3	18										
92	Kopi Jahe	6K					3	18										
93	Kopi Jahe	6K					3	18										
94	Kopi Jahe	6K					3	18										
95	Kopi Jahe	6K					3	18										
96	Kopi Jahe	6K					3	18										
97	Kopi Jahe	6K					3	18										
98	Kopi Jahe	6K					3	18										
99	Kopi Jahe	6K					3	18										
100	Kopi Jahe	6K					3	18										

	18	2	20	26		2	16	8	30	25		
J. Their tea												
41 Tapesu	8K	11	8	10		2	16		29	1		6
42 Teh Lemon	7K		21			2	14		29			3
43 Ice Tube	5K					1	12		29			2
44 Jan Eco	12K											2
45 Jan Joos	15K						30					2
46 Jan Mantab	15K											2
47 Jan Shiip	12K					2	24		30	7		5
48 Jan Tenan	13K					2	20		9			1
49 Mie Chio	10K	12	10	11					9	29		
50 Pecel Pincuk	9K							19				
51 Dadar Telur	4K	19		14								
52 Bakso Tahes	9K					3	27		18	275		7
53 Siomay	9K	10	9	9								
54 Somijan	11K											
55 Nasgor	12K								50	10		4
56 Mie Memey	10K	14	18	21		8	72		36	9.15		13
57 Kentang	8K	23										
58 Bakso Goreng	8K											
59 Wedang Uwuh	10K							10		10		
60 DOYA	9K	10		10				14		19		
61 Nughet	9K	15	5	25						21		5
62 Kopi Tulup	5k	26				2	10					
63 Kopi Tulup Susu	7k					2	14		18	5.10		8
64 BATAKO	9k	15	18	13		4	36			1.4		4
65 Susu Dairy		5	5	5		5				10		10
66 Susu Saset		10		19						91		21
67 Gula 25 gr		9		9						19		11
68 Gula 16 gr		30		29						19		14
69 Gula 6 gr		28		28						18		6
70 AQUA	5K					3	15		15			
71 Ayam Penyet	12K		12			1	12					
72 Tempe Penyet	9K											
73 Telor Penyet	10K											
Total:			467.000					Rp 1.285.000		Rp 629.000		

Gula 8 gr 12

cireng

60 food

- 1 Nugget 11
- 2 Bakatko 22
- 1 Siomay 11
- 1 Kentang 11

DAFTAR STOK SHIFT

NO	WAKTU TGL/HARI	13:40 SHIFT 1										21:40 SHIFT 2										5:40 SHIFT 3										REKAP	
		HJ	MSK	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	TT	RP								
		BARANG																															
1	KB	5K	20	4	20	72		11	55	01						1	5	46					39										
2	KRM	5K	31			31		1	5	30								27				4											
3	PBP	5K	31	2	10	29		1	5	28								28				3											
4	KBIG	5K	21	1	5	20		10	20	17						4	20	15				6											
5	KS	7K		4	28																												
6	KSM	7K																															
7	KSP	7K																															
8	KSTG	7K						3	21						1	7																	
9	KS	5K	38	1	5	35		1	5	20					1	5	8					30											
10	CG	7K		2	14			19	38						11	47																	
11	IG15	5K	41			41				41					1	7	39					2											
12	CGTG	7K																															
14	Nopi Jahe	7K																															
15	Kopi Jahe Susu	8K																															
16	Coffee Latte	10K	20		20			1	10	19					1	8	19					1											
17	Coklat Latte	10K	4		4	4		2	20	12					1	10	7					3											
18	Cappuccino Latte	10K	9		9			3	30	7					4	40	3					6											
19	Greentea Latte	10K	10		10			3	30	7					1	10	6					4											
20	SUGAR	10K																															
21	Sg. Original	10K		1	10			1	10						1	10						3											
22	Sg. Coklat	10K						3	30						1	10						4											
23	Sg. Stroberi	10K						1	10						1	10						2											
24	Sg. Melon	10K																															
25	H. Kopi Coklat	8K	29		29			1	8	28					1	8	27					2											
26	H. Kopi Cappuccino	8K	28		28			2	16	26					2	16	32					2											
27	H. Coklat Original	8K	9	15	24			3	24	34					2	16	32					2											
28	H. Coklat Milk	8K	5	25	29			3	27	26					2	16	26					4											
29	H. Kopi Coklat	9K	7	25	32			3	27	29					2	16	27					5											
30	H. Kopi Cappuccino	9K	19		17			4	36	13					2	16	14					7											
31	H. Coklat Origin	9K	15	4	21			8	72	13					2	16	14					11											
32	H. Coklat Milk	9K	12	2	18			6	36	13					2	16	13					9											
33	H. Stroberi Milk	9K	14	1	9			2	18	11					1	8	12					2											
34	H. Melon Milk	9K	27		27			3	27	20					1	8	20					7											
35	H. Anggur Milk	9K	19	1	18			3	27	15					1	8	16					3											
36	H. Durian Milk	9K	16	1	15			2	18	11					1	8	10					6											
37	Wedang Jahe	8K	25		24			3	18	21					1	8	13					5											
38	Susu Jahe	8K		1	8			2	16						2	16						7											
39	Baruk	8K		1	6			2	12						3	18						6											
40	H. Kopi Jahe	8K																															
41	H. Vanilla	9K	14		14			1	14	18												1											
42	H. Green tea	3K	7	3	27			3	27	4					3	27	4					3											
43	H. Bubble Gum	10K	18		18			1	18	17					1	17	16					2											

Uraian	SK	5	4	36	1	27	11	-	-	5
1. Tapesu	8K	120	5	40	15	32	11	10		10
2. Teh Lemon	7K		3	21		63		14		14
3. Ice Tube	5K									
4. Jan Eco	12K		2	24		29				29
5. Jan Joos	15K					30				30
6. Jan Mantab	15K		1	15		90		30		90
7. Jan Shlip	12K		1	12		13				13
8. Jan Tenan	13K		1	10	4		7	3		7
9. Mie Chio	10K	5	1	9						5
10. Padel Pincuk	8K				2		7	19		7
11. Dadar Telur	4K	2			9		8	8		8
12. Pakso Tahes	8K	10			1		30	2	10	30
13. Siomay	8K	7								7
14. Somijan	10K				17		15	15		15
15. Nasgor	12K	17				10				10
16. Mie Memey	10K				6+10		9	7		9
17. Kentang	8K	7		9		63				63
18. Rakso Goreng	8K	1		9		9				9
19. wedang-cuwuh	8K									
20. DOYA	8K	15			16		9	15		9
21. Nughet	8K	7			7		10	5		10
22. Kopi Tulup	5K	16		5	13		15	6		15
23. Kopi Tulup Susu	7K		2	14		33				33
24. BATAKO	8K	6		9	5+10		9	9		9
25. Susu Dairy		2+3			4		1	4/2		4
26. Susu Saset		5+12			11		3			3
27. Gula 25 gr		24+50	8		66		79	40		79
28. Gula 16 gr		39			34		23	18		23
29. AQUA		16		5	15		10	11		10
30. Ayam Penyet	12K						98			98
31. Tempe Penyet	9K						9			9
32. Telor Penyet	10K									
33. Gula 8 gr		2+15			17		9	2		9
34. Gula 6 gr		7			6		2	8		2
35. Sireng		7			7		6	5		6
Total			Rp 458.000			Rp 1.393.000		Rp 448.000		

SUGAR ORI GF = 12.000
TULUP SUSU GF = 10.000
22.000

WAKTU		13:40					21:40					5:40					REKAP
TGL/ HARI		SHIFT 1					SHIFT 2					SHIFT 3					RP
NO	NAMA BARANG	HJ	MSK	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	TT	RP
1	KB	5K	65	3	15	61		17	20	29		2	10	20		45	
2	KBM	5K	75		33	33		10	5	30						1	
3	KBP	5K	18		18	18		3	14	14						3	
4	KBTG	5K	30		28	28		1	5	27		4	28	27		2	
5		7K		1	7			8	56								
6		7K		1	7			1	7								
7		7K															
8		7K		1	7												
9	IS	5K	44	2	10	42		1	5	31		6	30	18		26	
10		7K						10	70			5	35	11		3	
11	IGTIS	5K	14		14	14		2	10	11							
12		7K						1	7								
13		7K		2	14							1	7			4	
14	Kopi Jahe	7K						1	9								
15	Kopi Jahe Susu	8K						1	10	20							
16	Coffee Latte	10K	6+20		26	26		1	10	20		1	10	7		3	
17	Coklat Latte	10K	1+20	1	10	23		1	10	8						3	
18	Cappucino Latte	10K	10	1	10	9		3	30	3						3	
19	Greentea Latte	10K	6		6	6											
20	SUGAR	10K						3	30			2	20			5	
21	Sg. Original	10K						2	20			1	10			3	
22	Sg. Coklat	10K						3	30							3	
23	Sg. Stroberi	10K										1	10			1	
24	Sg. Melon	10K						2	16	10		1	8	9		4	
25	H. Kopi Coklat	8K	13	1	8	12		1	8	23		3	24	20		4	
26	H. Kopi Cappucino	8K	24		24	24		2	16	9		2	16	7		4	
27	H. Coklat Original	8K	11		11	11		2	16	10		2	16	8		4	
28	H. Coklat Milk	8K	12		12	12		2	16	10		3	20	10		8	
29	H. Kopi Coklat	9K	18		18	18		4	40	14		2	20	16		12	
30	H. Kopi Cappucino	9K	36	3	30	33		2	20	31		3	30	25		19	
31	H. Coklat Origin	9K	12+15		37	37		10	100	27		3	30	23		11	
32	H. Coklat Milk	9K	9		9	9		11	110	23						5	
33	H. Stroberi Milk	9K	24		24	24		5	50	19		1	10	24		2	
34	H. Melon Milk	9K	29		29	29		2	20	27		1	10	29		2	
35	H. Anggur Milk	9K	31		31	31		1	10	36						7	
36	H. Durian Milk	9K	6	1	10	5		5	50	125		1	10	24		5	
37	Wedang Jahe	6K	18	1	6	17+15		3	18	28		1	8			5	
38	Susu Jahe	8K		1	6			4	30			2	12			1	
39	Jeruk	6K		1	6			6	36							1	
40	Kopi Lanes	6K		1	10			6	60			2	20	30		1	
41	Vanilla	9K	39		39	39		3	30	28		1	10	20		7	
42	Greentea	9K	2+25	2	20	25		1	10	9		1	10	8		3	
43	Green tea Gum	9K	11	1	10	10											

DAFTAR SIUK SHIF 1

NO	NAMA BARANG	HJ	MSK	13:40				21:40				5:40				REKAP
				SHIFT 1				SHIFT 2				SHIFT 3				
				KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	
1	KB	5K	165	3	15	61	17	85	289	2	10	20	45			
2	KBM	5K	75		33	15	15	30			31	1	1			
3	KBP	5K	18		18	3	3	15			15	3	3			
4	KBTG	5K	30		28	1	1	07			27	2	2			
5	KS	7K		1	7											
6	KSM	7K														
7	KSP	7K														
8	KSTG	7K														
9	IG	5K	44	2	10	42	1	5	31	6	30	18	26			
10	IG	7K				14	10	70	11	5	35	11	3			
11	IGTG	5K	14				02	10								
12	IGTG	7K		2	14		1	7					4			
13	Kopi Jahe	7K					1	9								
14	Kopi Jahe Susu	8K					1	10	025			25	1			
15	Coffee Latte	10K	6	20	26		1	10	020			18	3			
16	Coklat Latte	10K	4	20	23		1	10	8			7	3			
17	Cappuccino Latte	10K	10		9		1	10	3			3	3			
18	Greentea Latte	10K	6		6		3	30								
19	SUGAR	10K														
20	Sg. Original	10K					3	30				20	5			
21	Sg. Coklat	10K					02	020				10	3			
22	Sg. Stroberi	10K					3	30								
23	Sg. Melon	10K														
24	H. Kopi Coklat	8K	13	1	8	12	02	16	10			9	1			
25	H. Kopi Cappuccino	8K	24			24	1	8	023			20	4			
26	H. Coklat Original	8K	11			11	02	16	9			7	4			
27	H. Coklat Milk	8K	12			12	02	16	10			8	4			
28	H. Kopi Coklat	8K	18			18	4	40	14			10	4			
29	H. Kopi Cappuccino	9K	36	3	30	33	02	020	31			16	8			
30	H. Coklat Origin	9K	12	25		37	10	100	027			25	12			
31	H. Coklat Milk	9K	9			9	11	110	023			23	11			
32	H. Stroberi Milk	9K	24			24	5	50	19			19	5			
33	H. Melon Milk	9K	29			29	02	020	027			2	2			
34	H. Anggur Milk	9K	31			31	1	10	36			29	2			
35	H. Durian Milk	9K	6	1	10	5	5	50	025			24	7			
36	Wedang Jahe	6K	18	1	6	17	3	18	024			24	5			
37	Susu Jahe	8K					4	30					5			
38	Jeruk	6K					6	36					3			
39	Kopi Lanes	6K	39			39	6	60					1			
40	Vanilla	9K	24	25	20	25	3	30	022			30	9			
41	Green tea	9K	24	25	20	25	3	30	022			30	9			

Kamis 18 oktober 2018.

72
60
12

DAFTAR STOK SHIFT

NO	NAMA BARANG	13:40				21:40				5:40				REKAP	
		SHIFT 1				SHIFT 2				SHIFT 3					
		HJ	MSK	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML		SS
1	KB	SK	945	7	20	87	14	70	19	5	25	12	33	47	RP
2	KBM	SK	23	1	5	2120	1	5	39	1	5	21	21	10	RP
3	KBP	SK	22	1	22	30	1	4	21	1	5	21	21	1	RP
4	KBTG	SK	30	1	30		1	20	15	1	5	21	21	1	RP
5	KS	7K		8	56		14	98		14	40			9	RP
6	KSM	7K		1	7										RP
7	KSP	7K		1	7										RP
8	KSTG	7K		1	7										RP
9	KS	5K	23	1	5	1619	1	7	18+50	1	5	10+50			RP
10	CG	7K		6	42		5	25	35	12	84	34		32	RP
11	IGTG	5K	37		37		2	10		2	14			3	RP
12	CGTG	7K		2	14		2	14		2	14			5	RP
13	Kopi Jahe	7K		2	14		1	9		2	14			2	RP
14	Kopi Jahe Susu	8K		1	9		2	20	16	2	14			2	RP
15	Coffee Latte	10K	18		18		2	20	2	2	20			6	RP
16	Coklat Latte	10K	9		9		2	20	2	2	20			3	RP
17	Cappuccino Latte	10K	9		9		2	20	2	2	20			3	RP
18	Green Tea Latte	10K	5		5		2	20	2	2	20			6	RP
19	SUGAR	10K		1	10		2	20	2	2	20			3	RP
20	Sg. Original	10K		1	10		4	40		4	40			6	RP
21	Sg. Coklat	10K		1	10		2	20		2	20			2	RP
22	Sg. Stroberi	10K		1	10		4	40		4	40			6	RP
23	Sg. Melon	10K		1	10		4	40		4	40			2	RP
24	H. Kopi Coklat	8K	22	2	16	20	2	16	18	2	16			4	RP
25	H. Kopi Cappuccino	8K	22	1	8	21	4	32	17	4	32			4	RP
26	H. Coklat Original	8K	29		29		3	24	24	3	24			5	RP
27	H. Coklat Milk	8K	30		30		4	36	17	4	36			1	RP
28	H. Kopi Coklat	9K	29	1	9	23	2	18	19	2	18			12	RP
29	H. Kopi Cappuccino	9K	23	1	9	23	2	18	19	2	18			4	RP
30	H. Coklat Origin	9K	23	3	27	25	2	18	19	2	18			5	RP
31	H. Coklat Milk	9K	23	3	27	25	2	18	19	2	18			5	RP
32	H. Stroberi-Milk	9K	672	9	36	27	2	18	19	2	18			11	RP
33	H. Melon Milk	9K	3	1	9	27	2	18	19	2	18			7	RP
34	H. Anggur Milk	9K	70	1	70	27	2	18	19	2	18			4	RP
35	Durian Milk	9K	20	2	20	27	2	18	19	2	18			2	RP
36	Wedang Jahe	6K	6		6	27	3	18	19	3	18			4	RP
37	Susu Jahe	8K	53		53	27	3	18	19	3	18			11	RP
38	Jeruk	6K				27	3	18	19	3	18			5	RP
39	Kopi Coklat	6K				27	3	18	19	3	18			6	RP
40	Vanilla	6K				27	3	18	19	3	18			4	RP
41	Central	6K				27	3	18	19	3	18			3	RP

Thari taca

No	Uraian	8K	7K	16	18	15	24	3	18	14	14	15	5
41	Tapesu	8K	20	3	16	18							
42	Teh Leron	7K		3	21					9			5
43	Ice Tube	5K		1	13					12			5
44	Jan Eco	12K								12			2
45	Jan Joos	15K								3	45		1
46	Jan Mantab	15K						2		30		30	5
47	Jan Shlip	12K								13			1
48	Jan Tenan	13K								12			1
49	Mie Chio	10K	18	1	10	18			15	30	15		4
50	Pacel Pincuk	8K		3	27								3
51	Dadar Tejur	4K	19			18		1	13	4	25		1
52	Bakso Tahes	8K	6			6		1	3	9	1		1
53	Sjomey	8K	17	1	9	10		3	5	45	47		4
54	Sornjan	10K											
55	Nasgor	12K	19			19			14	10	16		2
56	Mie Memey	10K	18			18		1	17	10	4		21
57	Kentang	8K	5	2	18	37		5	5	45	4		4
58	Bakso Goreng	8K						1	5	9			
59	Roti Panggang	8K											
60	DOYA	8K	15			15		2	13	18	13		2
61	Nughet	8K	6	2	18	9		2	2	18	17		5
62	Kopi Tulup	5K	59			57		2	19	19	9		8
63	Kopi Tulup Susu	7K		2	19			3	21	21			
64	BATAYO	8K	9	1	9	8		6	54	54			9
65	Susu Deiry		5			2 1/2			1/2				5
66	Susu Saset		19			5		9	2	2	3		11
67	Gula 25 gr		73			16			2	6	6		16
68	Gula 16 gr		26			39		4	7	3	25		18
69	AQUA					26			35	20	12		16
70	Ayam Penyet	12K						2	22	29			2
71	Tempe Penyet	9K						2	18	18			2
72	Telur Penyet	10K											2
Total:					Rp. 987.000				Rp. 1578.000		Rp. 650.000		

Gula. 8 gr

Gula. 6 gr

Cereng.

12

15

3

10

15

3

4

3

1

6

12

1

12

9

1

6

2

2

Beli galon Rp 35.000

Nb: Mas Mun : C

Bukti pembelian

IBR for central STATE ISLAMIC UNIVERSITY OF MALANG

NO	NAMA BARANG	HJ	MSK	13:40				21:40				5:40				REKAP
				SHIFT 1				SHIFT 2				SHIFT 3				
				JML	KLR	RP	SS	JML	KLR	RP	SS	JML	KLR	RP	SS	
1	KB	5K	12	7	35	52	12	60	33	9	25	22	40			
2	KBM	5K	33			32	1	5	31	1	5	23	30			
3	KBP	5K	21			21	1	5	20	1	5	20	1			
4	KBTG	5K	21			21	1	5	19	1	5	16	2			
5	KS	7K		43	28	21	7	99		9	35					
6	KSM	7K								1	7					
7	KSP	7K														
8	KSTG	7K														
9	KG	5K		1	5	55	1	7	47			35	25			
10	CG	7K		4	28		3	15		9	63					
11	GT'S	5K	34			34	5	35	33				1			
12	CGTG	7K					1	7				33				
14	Kopi Jahe	7K					4	28					7			
15	Kopi Jahe Susu	8K		1	9		1	9	16				3			
16	Coffee Latte	10K	16			16	1	9				13				
17	Coklat Latte	10K	5	1	10	4	2	20	10			8				
18	Cappuccino Latte	10K	3	3	30	-HIO	2	20	8			5				
19	Green-tea Latte	10K	2			2	2	20	245			3				
20	SUGAR	10K											4			
21	Sg. Original	10K											2			
22	Sg. Coklat	10K					2	20					2			
23	Sg. Stroberi	10K					1	10					2			
24	Sg. Melon	10K											4			
25	H. Kopi Coklat	8K	18			18	4	32	14				1			
26	H. Kopi Cappuccino	8K	17	1	8	16	3	24	13				4			
27	H. Coklat Original	8K	29	1	8	28	1	8	20				6			
28	H. Coklat Milk	8K	18	1	8	17	1	8	16				3			
29	H. Kopi Coklat	9K	20	1	9	19	4	36	15				7			
30	H. Kopi Cappuccino	9K											5			
31	Coklat Origin	9K	5+25	1	9	29	6	54	23							
32	Coklat Milk	9K	24	1	9	23	6	54	17				11			
33	Stroberi Milk	9K	6	2	18	4	3	27	1				9			
34	Melon Milk	9K	18	2	18	16	4	36	12				6			
35	Anggur Milk	9K	9	1	9	8	4	36	7				7			
36	Durian Milk	9K	2			2	1	9	7				2			
37	Wedang Jahe	6K	37	1	6	36	1	9	1				1			
38	Susu Jahe	8K														
39	Jeruk	6K		4	24		3	24	20				11			
40	Kopi tehnes	6K					2	12					10			
41	Vanilla	9K					1	10					4			
42	Green-tea	9K														
43	Stroberi Gum	9K														
44	Green-tea	9K														
45	Stroberi Gum	9K														
46	Green-tea	9K														
47	Stroberi Gum	9K														
48	Green-tea	9K														
49	Stroberi Gum	9K														
50	Green-tea	9K														
51	Stroberi Gum	9K														
52	Green-tea	9K														
53	Stroberi Gum	9K														
54	Green-tea	9K														
55	Stroberi Gum	9K														
56	Green-tea	9K														
57	Stroberi Gum	9K														
58	Green-tea	9K														
59	Stroberi Gum	9K														
60	Green-tea	9K														
61	Stroberi Gum	9K														
62	Green-tea	9K														
63	Stroberi Gum	9K														
64	Green-tea	9K														
65	Stroberi Gum	9K														
66	Green-tea	9K														
67	Stroberi Gum	9K														
68	Green-tea	9K														
69	Stroberi Gum	9K														
70	Green-tea	9K														
71	Stroberi Gum	9K														
72	Green-tea	9K														
73	Stroberi Gum	9K														
74	Green-tea	9K														
75	Stroberi Gum	9K														
76	Green-tea	9K														
77	Stroberi Gum	9K														
78	Green-tea	9K														
79	Stroberi Gum	9K														
80	Green-tea	9K														
81	Stroberi Gum	9K														
82	Green-tea	9K														
83	Stroberi Gum	9K														
84	Green-tea	9K														
85	Stroberi Gum	9K														
86	Green-tea	9K														
87	Stroberi Gum	9K														
88	Green-tea	9K														
89	Stroberi Gum	9K														
90	Green-tea	9K														
91	Stroberi Gum	9K														
92	Green-tea	9K														
93	Stroberi Gum	9K														
94	Green-tea	9K														
95	Stroberi Gum	9K														
96	Green-tea	9K														
97	Stroberi Gum	9K														
98	Green-tea	9K														
99	Stroberi Gum	9K														
100	Green-tea	9K														

69
35
25

Thai tea	gk	-			15		3	29	12	'	A	32	8	7 14	7
41 Tepasu	8K	15					3	29			4	32			7
42 Teh Lemon	7K		1	7			6	92		B	33	21			10
43 Ice Tube	5K		1	12											1
44 Jan Eco	12K														
45 Jan Joos	15K														
46 Jan Mantab	15K						2	30			2	26			2
47 Jan Shlip	12K														2
48 Jan Tenan	13K						3	30	11		6	60	5		10
49 Aloe Chio	10K	15	1	10	14		1	9	25				19		1
50 Pecel Pincuk	8K				25				9				6		2
51 Dadar Telur	4K	25			9				15				3		3
52 Gakso Tahes	8K	1410			7		6	59	15		1	9	5		7
53 Kumay	8K	7													
54 Somijan	10K														
55 Nasgor	12K														
56 Mije Memey	10K	16	2	20	14		1	9	14		2	18	14		2
57 Kentang	8K	4+10	5	45	9				8				7		7
58 Bakso Goreng	8K	2	2	18									2		2
59 we dang-ciwuh	8K														
60 DOYA	8K	13			13				13				13		
61 Mugbet	8K	10			10				10				10		
62 Kopi Tulup	5K	57			50		1	5	4976		1	5	45		6
63 Kopi Tulup Susu	7K		1	7			3	27			1	9	3		9
64 BATAKO	8K	7	1	9	6		2	18	7		1	9	1		4
65 Susu Dairy	3+2				4				2				1		1
66 Susu Saset	6				6				12				1		18
67 Gula 25 gr	3+50				48				71				29		24
68 Gula 16 gr	25+50				74				89				61		14
69 AQUA	25+12	1	5	11			3	15	8		4	20	5		7
70 Ayam Penyet	12K						2	24			1	12			3
71 Temppe Penyet	9K		1	9											1
72 Telor Penyet	10K		2	20											2
Bula 8 gr		12			8				9				11		1
Bula 6 gr		9			9				6158				35		29
Sireng		1			1				1				1		
Total					Rp 435.000				Rp 906.000			Rp 813.000			

2 Es
 Rp 19.000
 421.000

SABTU / 20 October 2018

DAFTAR STOK SHIFT

NO	NAMA BARANG	WAKTU										REKAP					
		13:40					21:40						5:40				
		HJ	MSK	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP		KLR	JML	SS	RP	TT
1	KB	5K	22+50	5	25	65	12	60	30			5	29	29	48	47-000	
2	KBM	5K	23	1	5	23	1	5	23			1	5	20	13	49-000	
3	KBP	5K	20	2	10	19								18	2	3-000	
4	KBTG	5K	16	2	14	14	14	96	12			7	20	12	4	6-000	
5	KS	7K		2								1	7				
6	KSM	7K															
7	KSP	7K															
8	KSTG	7K															
9	IG	5K	35+50	4	20	76	2	14	66			2	14	66	19	38-000	
10	CG	7K		5	35		6	42				1	7				
11	IGTIS	5K	33			33	1	5	32			1		30	3	0-000	
12	CGTG	7K															
13	Kopi Jahe	7K															
14	Kopi Jahe Susu	8K															
15	Coffee Latte	10K	13			13	2	20	11			2	20	9	4		
16	Coklat Latte	10K	8			8	1	10	7			1	10	6	1		
17	Cappuccino Latte	10K	5			5	5	50	10			1	10	9	6		
18	Greentea Latte	10K	3			3+10	7	70	6			1	10	5	8		
19	SUGAR	10K															
20	Sg. Original	10K		1	10		1	10				2	20		4		
21	Sg. Coklat	10K					1	10				1			1		
22	Sg. Stroberi	10K															
23	Sg. Melon	10K															
24	H. Kopi Coklat	8K	14			14	1	8	13			1	8	12	1		
25	H. Kopi Cappuccino	8K	11			10	2	16	8			2	16	8	2		
26	H. Coklat Original	8K	26			26	3	24	23			2	16	21	3		
27	H. Coklat Milk	8K	11+5			26	4	32	22			1	9	22	5		
28	Kopi Coklat	9K	15			15			15			1	9	19	4		
29	Kopi Cappuccino	9K	25			19	6	54	13			3	27	10	15		
30	Kopi Origin	9K	19			18	9	45	13			2	18	10	9		
31	Coklat Milk	9K	15			11	7	63	4			2	18	7	11		
32	Stroberi Milk	9K															
33	Melon Milk	9K	18			18	2	18	16			2	18	16	2		
34	Anggur Milk	9K	15			15	2	18	13			1	9	3	3		
35	Durian Milk	9K	5			4	2	12	13			1	6	5	2		
36	Wedang Jahe	6K	15			15	1	9				5	90		6		
37	Susu Jahe	8K															
38	Jeruk	6K					6	36							7		
39	Kopi Jahe	6K															
40	Kopi Jahe	6K															
41	Vanilla	9K															
42	Greentea	9K	16			16	3	27	10			2	18	23	2		
43	Susu	9K										1	9	9	7		

NO	NAMA BARANG	HJ	MSK	13:40				21:40				5:40				REKAP
				SHIFT 1				SHIFT 2				SHIFT 3				
				KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	
1	KB	5K	29	4	20	17	140	20	100	29	29	3	15	22	57	
2	KBM	5K	30	1	5	16		2	10	16		7	14	16	1	
3	KBP	5K	18	1	5	11		18	126	11		7	16	18	2	
4	KBTG	5K	12	8	56										3	
5	KS	7K														
6	KSM	7K														
7	KSP	7K														
8	KSTG	7K														
9	IS	5K	66			65		6	30	44		1	7	72	29	
10	CG	7K		1	7	29		15	105	29		2	10	29	5	
11	IGTIS	5K	30									1	5	25		
12	CGTG	7K		1	7							1	7		3	
14	Kopi Jahe	7K		1	7							1	9		2	
15	Kopi Jahe Susu	8K						1	9	8		1	10	7	2	
16	Coffee Latte	10K	9												3	
17	Coklat Latte	10K	6			6				3					9	
18	Cappuccino Latte	10K	9			9				5					5	
19	Greentea Latte	10K	5			5										
20	SUGAR	10K														
21	Sg. Original	10K		1	10			1	10			1	10		3	
22	Sg. Coklat	10K						3	30						3	
23	Sg. Stroberi	10K										2	20		2	
24	Sg. Melon	10K														
25	H. Kopi Coklat	8K	12			12		4	32	8		2	16	6	6	
26	H. Kopi Cappuccino	8K	8			8		4	32	4				4	4	
27	H. Coklat Original	8K	31	1	8	20		2	16	18				18	3	
28	H. Coklat Milk	8K	22	2	16	20		3	24	17				17	5	
29	I. Kopi Coklat	9K	14			14		1	9	13				13	1	
30	I. Kopi Cappuccino	9K	10	1	9	9		5	45	4		2	18	2	8	
31	I. Coklat Origin	9K	10	3	27	10		8	72	2		2	18		10	
32	I. Coklat Milk	9K	4			4		10	90	16		9	36	12	17	
33	I. Stroberi Milk	9K	11	4	36	125		2	18	23				23	2	
34	I. Melon Milk	9K	3			3		2	18	5		1	9	9	7	
35	II. Anggur Milk	9K	3			3		2	18	1		1	9	1	2	
36	I. Durian Milk	9K	14			14		1	9	13		1	9	13	2	
37	Wedang Jahe	6K	5	1	6	4		3	18	4		1	6		5	
38	Susu Jahe	8K						7	36			7	32		11	
39	Jeruk	6K		1	6			5	30			2	12		8	
40	Kopi Lanes	6K						1	10						1	
41	Vanilla	9K	23			23		2	18	21				21	2	
42	Green tea	9K	9	1	9	8		3	27	5		3	27	2	7	

Denda 22 OKTOBER

DAFTAR STOK SHIFT

NO	NAMA BARANG	WAKTU										5:40					REKAP
		13:40					21:40					SHIFT 3					
		HJ	MSK	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	TT	
1	KB	5K	22	8	70	8450	12	60	39		4	20	29		48		
2	KBM	5K	19					11					9		3		
3	KBP	5K	16	1	5	15		15					15		19		
4	KBTG	5K	8	1	5	6+70		31					24		19		
5		7K		6	42		7	49				9	63				
6		7K															
7		7K															
8		7K					2	14				5	25	20			
9	IG	5K	92	1	5	30	4	99	27		5	14		22			
10		7K	25	3	21		11	77	24		1	5	23	2			
11	IGTG	5K	25		7												
12		7K	40	1	7									9			
14	Kopi Jahe	7K															
15	Kopi Jahe Susu	8K		1	9	7	3	27	7				7				
16	Coffee Latte	10K	7														
17	Coklat Latte	10K	3	1	10	1420	3	20	17				17	4			
18	Cappuccino Latte	10K	9				2	20	7			1	10	6			
19	Greentea Latte	10K	5				1	10	4					4			
20	SUGAR	10K															
21	Sg. Original	10K		1	10		3	30					20				
22	Sg. Coklat	10K		1	10		1	10									
23	Sg. Stroberi	10K					1	10									
24	Sg. Melon	10K					2	20									
25	H. Kopi Coklat	8K	6	1	8	5+25	6	48	24					23			
26	H. Kopi Cappuccino	8K	9	2	16		2	16	25				8	24			
27	H. Coklat Original	8K	18				8	88	17			3	24	15			
28	H. Coklat Milk	8K	17				3	24	14			1	8	12			
29	I. Kopi Coklat	9K	13	1	9	12	2	18	10					11			
30	I. Kopi Cappuccino	9K	2125	7	36	23	3	27	20				19				
31	I. Coklat Origin	9K	725	3	27	22	9	81	13			1	9	10			
32	I. Coklat Milk	9K	12	5	45	7425	8	72	24			2	18	23			
33	I. Stroberi Milk	9K	23				3	27	20					20			
34	I. Melon Milk	9K	4	9	36												
35	I. Anggur Milk	9K	118	1	9	8	1	9	7				9	7			
36	I. Durian Milk	9K	13	1	9	12			12				9	7			
37	Wedang Jahe	6K					5	30	26				12	24			
38	Susu Jahe	8K	37	1	8	35	4	32				2	16				
39	Jeruk	6K		2	12		3	18				9	30				
40	Kopi Tahes	10K					1	10				1	10				

SR1056, 23-OKT-2018

DAFTAR STOK SHIFT										5:40					REKAP				
WAKTU										SHIFT 2					SHIFT 3				
TGL./ HARI										21:40					5:40				
13:40										SHIFT 1					SHIFT 3				
NO	NAMA BARANG	HJ	MSK	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	TT	RP		
1	KB	5K	29	7	35	55		12	60	32				32		32			
2	KBM	5K	9	1	5	36				35				32		1			
3	KBP	5K	15		34	34		2	10	32				32		2			
4	KBTG	5K	24	2	10	22		11	77	18			1	17		7			
5	KS	7K		2	14			1	7										
6	KSM	7K																	
7	KSP	7K																	
8	KSTG	7K						3	21										
9	IG	5K	20	2	10	47		9	20	30				29		23			
10	CG	7K		3	21			13	91				1	7		1			
11	IG115	5K	23			23		1	5	22				22		6			
12	CGTG	7K																	
14	Kopi Jahe	7K		1	7			1	7										
15	Kopi Jahe Susu	8K		1	9			3	27	26				26		1			
16	Coffee Latte	10K	7	1	10	26				15				15					
17	Coklat Latte	10K	17			6		1	20	5			1	4		2			
18	Cappuccino Latte	10K	6			4		3	30	1				1		3			
19	Greentea Latte	10K	4																
20	SUGAR	10K																	
21	Sg. Original	10K						2	20							2			
22	Sg. Coklat	10K		1	10			1	10							2			
23	Sg. Stroberi	10K																	
24	Sg. Melon	10K						1	10							1			
25	H. Kopi Coklat	8K	23	3	24	20		6	48	14				13		10			
26	H. Kopi Cappuccino	8K	24			24		1	8	23				22		2			
27	H. Coklat Original	8K	15			15		6	48	9				9+25		6			
28	H. Coklat Milk	8K	12			12				12				6+25		6			
29	I. Kopi Coklat	9K	11	1	9	10		1	9	9				9		2			
30	I. Kopi Cappuccino	9K	19	2	18	17		7	63	10				10		9			
31	I. Coklat Origin	9K	10	5	45	5+25		7	63	23				23		12			
32	I. Coklat Milk	9K	23	1	9	23		6	54	16				19		7			
33	I. Stroberi Milk	9K	20			20		2	18	18				17		3			
34	I. Melon Milk	9K	5	1	9	25		2	18	23				22		3			
35	I. Anggur Milk	9K	11	2	18	4		2	18	2+29				24		6			
36	I. Durian Milk	9K	11	2	18	9		4	36	5				4		4			
37	Wedang Jahe	6K	21			21		4	32	13						6			
38	Susu Jahe	8K						4	32							8			
39	Jeruk	6K		1	6			5	30										
40	Kopi Jahe	6K																	
41	Kopi Jahe	6K																	
42	Kopi Jahe	6K																	
43	Kopi Jahe	6K																	
44	Kopi Jahe	6K																	
45	Kopi Jahe	6K																	
46	Kopi Jahe	6K																	
47	Kopi Jahe	6K																	
48	Kopi Jahe	6K																	
49	Kopi Jahe	6K																	
50	Kopi Jahe	6K																	
51	Kopi Jahe	6K																	
52	Kopi Jahe	6K																	
53	Kopi Jahe	6K																	
54	Kopi Jahe	6K																	
55	Kopi Jahe	6K																	
56	Kopi Jahe	6K																	
57	Kopi Jahe	6K																	
58	Kopi Jahe	6K																	
59	Kopi Jahe	6K																	
60	Kopi Jahe	6K																	
61	Kopi Jahe	6K																	
62	Kopi Jahe	6K																	
63	Kopi Jahe	6K																	
64	Kopi Jahe	6K																	
65	Kopi Jahe	6K																	
66	Kopi Jahe	6K																	
67	Kopi Jahe	6K																	
68	Kopi Jahe	6K																	
69	Kopi Jahe	6K																	
70	Kopi Jahe	6K																	
71	Kopi Jahe	6K																	
72	Kopi Jahe	6K																	
73	Kopi Jahe	6K																	
74	Kopi Jahe	6K																	
75	Kopi Jahe	6K																	
76	Kopi Jahe	6K																	
77	Kopi Jahe	6K																	
78	Kopi Jahe	6K																	
79	Kopi Jahe	6K																	
80	Kopi Jahe	6K																	
81	Kopi Jahe	6K																	
82	Kopi Jahe	6K																	
83	Kopi Jahe	6K																	
84	Kopi Jahe	6K																	
85	Kopi Jahe	6K																	
86	Kopi Jahe	6K																	
87	Kopi Jahe	6K																	
88	Kopi Jahe	6K																	
89	Kopi Jahe	6K																	
90	Kopi Jahe	6K																	
91	Kopi Jahe	6K																	
92	Kopi Jahe	6K																	
93	Kopi Jahe	6K																	
94	Kopi Jahe	6K																	
95	Kopi Jahe	6K																	
96	Kopi Jahe	6K																	
97	Kopi Jahe	6K																	
98	Kopi Jahe	6K																	
99	Kopi Jahe	6K																	
100	Kopi Jahe	6K																	

DAFTAR STOK SHIFT

NO	NAMA BARANG	13:40				21:40				5:40				REKAP	
		SHIFT 1				SHIFT 2				SHIFT 3				TT	RP
		KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP		
1	KB	13	65	102+50	16	60	31		4	20	19		63		
2	KBM			31	1	105	30				24		82		
3	KBP	1		31	1	105	12		1	9	11		2		
4	KBTG	1		16	15	105			7	49			6		
5	KS	7	49												
6	KSM														
7	KSP														
8	KSTG				4	28									
9	IG	2	10	23	2	10	12		6	42	3+42		26		
10	CG	4	28		11	77							1		
11	IG16	1		000	1	5	23				21				
12	CGTG														
14	Kopi Jahe				1	7							6		
15	Kopi Jahe Susu	1	9		4	36			1	9			6		
16	Coffee Latte	10K	26	000	3	30	23		3	30	20		6		
17	Coklat Latte	10K	15	15	1	10	12		1	10	11		2		
18	Cappucino Latte	10K	11	11	3	30	9		3	30	8		3		
19	Greentea Latte	10K	11	11	3	30	9		3	30	5		6		
20	SUGAR	10K													
21	Sg. Original	10K	10		1	10			1	10			2		
22	Sg. Coklat	10K			2	20							2		
23	Sg. Stroberi	10K			1	10							1		
24	Sg. Melon	10K			1	10							2		
25	H. Kopi Coklat	8K	13	100	4	32	8		1	8	7	+25	6		
26	H. Kopi Cappucino	8K	22	20	2	16	18		2	16	16		6		
27	H. Coklat Original	8K	34	33	2	16	31		1	8	31		3		
28	H. Coklat Milk	8K	31	31	2	16	31		1	8	30		1		
29	I. Kopi Coklat	9K	9	9	3	30	6				6+25		3		
30	I. Kopi Cappucino	9K	10	8	2	20	6		1	10	5+		5		
31	I. Coklat Origin	9K	23	18	13	130	5		3	30	1+25		22		
32	I. Coklat Milk	9K	15	11+25	13	130	23		4	40	19		21		
33	I. Stroberi Milk	9K	17	17			17				17				
34	I. Melon Milk	9K	22	000	2	20	22		1	10	20		2		
35	I. Anggur Milk	9K	24	004	2	20	24				22		2		
36	I. Durian Milk	9K	4	4	2	20	2				2+25		2		
37	Wedang Jahe	6K	49	49	3	18	45		1	106	36		4		
38	Susu Jahe	8K			1	8			1	8			3		
39	Jeruk	6K			2	10			4	24			14		
40	I. Kopi Coklat	6K	15												
41	I. Vanilla	9K	10	12	1	10	11		1	10	10		5		
42	I. Green tea	9K	10	8	6	60	2						2		
43	I. Green tea	9K	10	8	6	60	2						2		
44	I. Green tea	9K	10	8	6	60	2						2		

No	Nama	gk	21	1	10	10	16	A	40	16	15	10	15	6
41	Teh Lapsu	8K	7	4	32	3+20	19	A	32	19	18	24	18	9
42	Teh Lemon	7K	7	7	49			5	35					13
43	Ice Tube	5K										36		6
44	Jan Eco	12K		3	36									
45	Jan Joss	15K		1	15			1	15			30		4
46	Jan Mantab	15K		1	15			3	39					3
47	Jan Shoop	12K												
48	Jan Tenan	13K												
49	Mie Chio	10K	26	7	70	19	18	1	10	18	17	10		9
50	Pecel Pincuk	8K	13	5	45	15	4	1	9	4	1			6
51	Dadar Telur	4K	3+15	5	20	13	10							15
52	Bakso Tahes	8K												
53	Siomay	8K	6	1	9	5+10	9	6	54	9	8	9		6
54	Somijan	10K												
55	Indagor	12K												
56	Mie Memey	10K	22	1	10	1	20	1	10	20	20	9	6	2
57	Kuntang	8K	8	1	9	7+10	6	11	99	6	6	10	10	12
58	Bakso Goreng	8K												
59	Wedang Cuwih	8K												
60	DOYA	8K	14	1	9	13	13							1
61	Nughet	8K	12+9											
62	Kopi Tulup	5k	33			302	29	2	5	29	29	7		4
63	Kopi Tulup Susu	7k		1	7		3	9	14	3	2	9		11
64	BATAKO	8k	13	1	9	3	1		81	3	2	9		4
65	Susu Dairy	8k	4	1	9	10	6							14
66	Susu Saset	8k	16	5	11	11	6							
67	Guia 25 gr	8k	21	13	8+10	8+10	41	17	17	41	36			35
68	Guia 15 gr	8k	28+6	5	73	73	66	7	15	66	55			23
69	AQUA	8k	19	4	15	15	12	3	15	12	11	5		8
70	Ayam Penyet	12K						2	24					2
71	Tempe Penyet	9K												
72	Pelor Penyet	10K												
73	Gula 8 gr	8K	14	1	10	14	4+10	10	10	4+10	7			1
74	Gula 6 gr	8K	25	1		14	23	1		23	23			2
75	Sireng	8K												
Total													Rp 531.000	
Total													Rp 1.553.000	

DAFTAR STOK SHIFT

13:40

21:40

5:40

REKAP

NO	NAMA BARANG	MSK	SHIFT 1				SHIFT 2				SHIFT 3				RP	TT	RP
			HJ	KLR	JML	SS	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP			
1	KB	1940	11	55	15+30	10	90	20		5	25	17	44				
2	KBM	24			83			22		1	5	20	2				
3	KBP	20			30	2	10	28		1	5	27	3				
4	KBTG	11	1	5	8	4	20	21		2	19		11				
5	KS	7K	5	35		15	105										
6	KSM	7K															
7	KSP	7K															
8	KSTG	7K	2	14		2	148			1	7						
9	IS	47	3	15	42	4	20	27		4	28	21	26				
10	CG	7K	2	14		11	77			4	28						
11	IGIS	5K			21	1	5	20				20	1				
12	CGTG	7K															
14	Kopi Jahe	7K				1	7						2				
15	Kopi Jahe Susu	8K	1	9									4				
16	Coffee Latte	10K			20	3	30	17		1	10	16	4				
17	Coklat Latte	10K			11			9				6+9					
18	Cappuccino Latte	10K			8	3	30	5		1	10	8+6	4				
19	Greentea Latte	10K	1	10	4+5	4	40	5+10		4	40	12	9				
20	SUGAR	10K															
21	Sg. Original	10K				4	40			1	10		5				
22	Sg. Coklat	10K				2	20			3	30		5				
23	Sg. Stroberi	10K				1	10						1				
24	Sg. Melon	10K								3	30		3				
25	H. Kopi Coklat	8K			32	1	8	31				29	3				
26	H. Kopi Cappuccino	8K	2	16	14	2	16	12		2	16	10	6				
27	H. Coklat Original	8K	1	8	30	2	16	28		2	16	26	5				
28	H. Coklat Milk	8K			30	4	32	26		3	24	29	6				
29	H. Kopi Coklat	9K	2	20	29	7	70	22		1	10	21	10				
30	H. Kopi Cappuccino	9K	5	50		1	10			1	10		5				
31	H. Coklat Origin	9K	3	30	23	18	180	5					22				
32	H. Coklat Milk	9K	3	30	17	4	40	13				13	6				
33	H. Stroberi Milk	9K	1	10	17	3	30	14				19	3				
34	H. Melon Milk	9K			20	1	10	19				19	3				
35	H. Anggun Milk	9K	1	10	21	2	20	19				19	7				
36	H. Durian Milk	9K	2	20	25	4	40	21				20	7				
37	Wedang Jahe	6K	1	6	34	2	12	32				28	7				
38	Susu Jahe	8K				1	8						1				
39	Jeruk	6K	1	6		2	12						1				
40	Kopi Jahe	6K				1	10						1				
41	Kopi Jahe	9K	1	10	9	7	70	2		1	10	2	1+25				
42	Vanilla	9K	1	10	26	4	40	22				21	8				
43	Green tea	9K	1	10									6				
44	Green tea	9K	1	10									6				

Thori tea	9K	15	1	10	17	6	60	0	7	10	10+25	17
41 Tapesu	8K	18	2	16	16	5	80	11	3	24	7	11
42 Teh Lemon	7K		1	7		5	35		3	21		9
43 Ice Tube	5K		1	12		3	36		3	21		4
44 Jan Eco	12K		4	48								4
45 Jan Joos	15K		2	30		1	15					3
46 Jan Mahtab	15K					8	120					8
47 Jan Shlip	12K					5	65					5
48 Jan Tenan	13K					1	12					1
49 Mie Chio	10K	19	1	10	16	4	40	12			12	5
50 Pecel Pincuk	8K					1	9					1
51 Dadar Telur	4K	11HS	1	4	25			20	1	7	19	20
52 Gakso Tanes	3K											
53 Sijunay	8K	2			8	2	18	6			66+9	2
54 Somijan	10K											
55 Ivaggor	12K		2	24					4			2
56 Mie Memey	10K	20	3	30	17	1	10	16	2	20	19	6
57 Kentang	8K	16	2	18	14HS	15	135	14	5	45	9+14	22
58 Bakso Goreng	8K											
59 BAKSO CAWUH	8K											
60 DOYA	8K	13			13	3	27	10			10	3
61 Nughet	8K	16			16	1	9	15	2	20	19	6
62 Kopi Tulup	5K	89			29	1	5	26	5	45	9+14	22
63 Kopi Tulup Susu	7K					2	14					
64 BATAKO	8K	17	1		11	5	45	6	1	9	5	7
65 Susu Dairy		3+3			6	4					5	3
66 Susu Saset		14	2		12+12	6		18			3	10
67 Gula 25 gr		36	8		28	22		6			19	27
68 Gula 16 gr		55	13		52	7		45			30	25
69 AQUA		11			11	5	25	6+24	2	10	28	7
70 Ayam Penyet	12K					5	60		1	12		6
71 Tempu Penyet	9K					1	109					1
72 Telor Penyet	10K		1	10	120	10		17			12	1
73 Gula 8 gr		7			7+20	1		22			21	2
74 Gula 6 gr		23			23							
75 SIRENA												
Total							Rp 1.941.000				Rp. 791.000	

GOAL !!!

DAFTAR STOK SHIFT

13:40

21:40

5:40

REKAP

WAKTU

TGL./HARI

SHIFT 1

SHIFT 2

SHIFT 3

NO	NAMA BARANG	SHIFT 1				SHIFT 2				SHIFT 3					
		HJ	MSK	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP
1	KB	5K	46	6	30	37		12	60	11		3	15	4	44
2	KBM	5K	27			25			25				23		
3	KBP	5K	28	2	10	26		2	10	29		1	5	22	6
4	KBTG	5K	15/20	3	21	35		19	98	31		5	35	30	5
5	KS	7K													
6	KSM	7K													
7	KSP	7K													
8	KSTG	7K													
9	IS	5K	8/10	4	20	51		3	21	31		1	5	23	35
10		7K		3	21			3	15			6	42		
11	IGTIS	5K	39	7	5	38		1	5	36		1	7	37	2
12		7K		7				1	7						
14	Kopi Jahe	7K		2	14			1	7						3
15	Kopi Jahe Susu	8K						1	9						
16	Coffee Latte	10K	19			19		1	10	18				18	1
17	Coklat Latte	10K	7	1	10	6/10		2	20	10				4	8
18	Cappucino Latte	10K	3	1	10	2		1	10	1/10		2	20	9	4
19	Greentea Latte	10K	6			6		1	10	5				5	1
20	SUGAR	10K													
21	Sg. Original	10K										1	10		1
22	Sg. Coklat	10K										1	10		5
23	Sg. Stroberi	10K													
24	Sg. Melon	10K										1	10		1
25	H. Kopi Coklat	8K	27	1	8	26				26		4	32	22	5
26	H. Kopi Cappucino	8K	26			26				25		1	8	24	2
27	H. Coklat Original	8K	32			32		1	8	30				30	2
28	H. Coklat Milk	8K	26			26		2	8	25		1	8	24	2
29	H. Coklat Coklat	9K	27			27		1	9	27		1	9	26	2
30	H. Kopi Cappucino	9K	12	2	18	10		5	15	5				3	9
31	H. Coklat Origin	9K	14	2	18	12		2	18	8		2	18	6	8
32	H. Coklat Milk	9K	13	1	9	12		6	57	6		2	18	3	10
33	H. Stroberi Milk	9K	12			12		2	18	10		3	27	10	2
34	H. Melon Milk	9K	20	3	27	17		3	27	19				20	6
35	H. Anggur Milk	9K	16	3	27	13		3	27	13				13	3
36	H. Durian Milk	9K	10	2	18	8		2	18	6				6	4
37	Wedang Jahe	6K	13			13/19		2	12	60		2	27	53	2
38	Susu Jahe	8K						2	12						3
39	Jeruk	6K						2	12						4
40	bc. Kopi banes	6K						1	10						
41	Vanilla	9K	14	3	27	11		3	27	8		1	9	7	1
42	Green tea	9K	4	4	36	-		4	36						7
43	Sirop	6K	16					1	16						4

Thai tea	SK	ID																
11. Tapesu	8K	10		1070.		8	67.	22.			2	16						
12. Teh Lemon	7K					6	72.				4	20						
13. Ice Tube	5K					241	29+12.											
14. Jan Eco	12K					2.	29											
15. Jan Joos	15K					7	15.											
16. Jan Mantab	15K	2	30			2.	30.											
17. Jan Shlip	12K					1	13											
18. Jan Tenan	13K																	
19. Mie Chip	10K	3		3124.		5.	50.	22.			3	30						
20. Pecel Pincuk	8K					1	9.											
21. Dadar Telur	4K	19		16.				19										
22. Bakso Tahes	8K	8		7				6.										
23. Ayam	8K	2		7				1										
24. Somijan	10K																	
25. Nasgor	12K	15		15				19.										
26. Mie Memey	10K																	
27. Kentang	8K	7		570.		1	10.	10.			1	10						
28. Bakso Goreng	8K										3	27						
29. Indon	8K																	
30. DOYA	8K	15		15				15.										
31. Nughet	8K	5		5				7.										
32. Kopi Tulup	5k	618		62		3.	15	59.										
33. Kopi Tulup Susu	7k																	
34. BATAKO	8k	9		9				9										
35. Susu Dairy		1/2+1		419				9 1/2.										
36. Susu Saset		118		18				7.										
37. Gula 25 gr		40	5	35				21.										
38. Gula 16 gr		18150		68				51.										
39. AQUA		11	2	9				55.										
40. Ayam Penyet	12K							174			3	15						
41. Tempe Penyet	9K							29.										
42. Telor Penyet	10K																	
43. Gula 8 gr		2+20		20				15.										
44. Gula 6 gr		8+10		18				15.										
45. Sireng		5		5				3.										
Total				Rp 505.000				Rp 1.190.000.										
				Rp 396.000														

K5 Sarjana GF 12.000
 Kentang GF 22.000
 1. Cappucino GF 22.000 +
 56.000

Kopi jahre nuto Gf
 12.000

	5K	23	1	10	22		1	10	9			20		3
11 Tjai tea	8K													
12 Teh Lemon	7K	2	2	14			3	21	11				8	
13 Ice Tube	5K						2						2	
14 Jer. Eco	12K													
15 Jan Joos	15K													
16 Jan Mantab	15K	1	1	15									2	
17 Jan Shlip	12K													
18 Jan Tenan	13K	1	1	12										
19 Mie Chio	10K						2	20					1	
20 Pecel Pincuk	8K						1	9	18				1	
21 Dadar Telur	4K	19	1	4	18									
22 Bakso Tahes	3K	15			5									
23 Siomay	8K	9	1	9	8		1	8	7				4	
24 Somijan	10K	20	1	12	29		3	36	26				5	
25 Inasgor	12K													
26 Mie Meney	10K	30	2	20	20		1	10	27				2	
27 Kentang	8K	240	3	27	91		11	99	110				17	
28 Bakso Goreng	8K						6	54					6	
29 wedang-cuwuh	8K													
30 DOYA	8K	6	1	9	3				3	15			2	
31 Nughet	8K	14			14				14				14	
32 Kopi Tulup	5K	21			21		1	5	20				7	
33 Kopi Tulup Susu	7K													
34 BATAKO	8K	7	3	27	4		3	27	1				6	
35 Susu Dairy		17			17				17				17	
36 Susu Saset														
37 Gula 25 gr		25			25				25				25	
38 Gula 15 gr		8			8				8				8	
39 AQUA														
40 Ayam Penyet	12K		1	12										
41 Tempe Penyet	9K		1	9										
42 Telor Penyet	10K													
43 Gula 3 gr		2			2									
44 Gula 6 gr		5190			55									
45 Sireng														
Total				Rp 435.000					Rp. 1.201.000				Rp 518.000	

ice tube ori 1 20.000
doya. 2 22.000
I.b. Cho ori 1 12.000
54.000

Doya (Colonat yaikher) Gf. 3.
Rp. 23.000.
Ice Tube Coffe Original Gf. 2.
Rp. 70.000

DAFTAR STOK SHIFT

WAKTU TGL/ HARI	13:40 SHIFT 1										21:40 SHIFT 2										5:40 SHIFT 3										REKAP RP
	NC	NAMA BARANG	HJ	MSK	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	TT	RP									
																							RP	RP	RP						
1	KB	5K	16	4	20	3140	12	60	1748	8	90	23	8	90	23	8	90	23	8	90	23	55									
2	KBM	5K	13				1	5	23				1	5	23				1	5	23	9									
3	KBP	5K	24				1	5	50				1	5	50				1	5	50	6									
4	KBTG	5K	51				14	98					6	92					6	92		6									
5	KS	7K																													
6	KSM	7K																													
7	KSP	7K																													
8	KSTG	7K																													
9	IG	5K	45				3	21	22				1	7	17				1	7	17	28									
10	CG	7K					6	30					2	10					2	10											
11	IGTIS	5K	19				11	77	19				2	19	19				2	19	19										
12	CGTG	7K																													
13	Kopi Jabe	7K																													
14	Kopi Jabe Susu	8K																													
15	Coffee Latte	10K	16				1	9	14				1	9	13				1	9	13	2									
16	Coklat Latte	10K	16				2	20	14				2	20	11				2	20	11	3									
17	Cappucino Latte	10K	15				2	20	12				2	20	13				2	20	13	2									
18	Green tea Latte	10K	15				3	30					3	30					3	30		3									
19	SUGAR	10K					2	20					2	20					2	20		4									
20	Sg. Original	10K																													
21	Sg. Coklat	10K					1	10					1	10					1	10		5									
22	Sg. Stroberi	10K					1	10					1	10					1	10		2									
23	Sg. Melon	10K																													
24	H. Kopi Coklat	8K	23				1	20	17				1	8	16				1	8	16	3									
25	H. Kopi Cappucino	8K	30				6	48	30				2	16	28				2	16	28	7									
26	H. Coklat Original	8K	23				2	20	21				3	24	17				3	24	17	2									
27	H. Coklat Milk	8K	19				3	24	15				4	40	9				4	40	9	6									
28	Kopi Coklat	9K	14				4	40	9													6									
29	Kopi Cappucino	9K																				5									
30	Coklat Origin	9K	12				9	90	-135				6	60	19				6	60	19	18									
31	Coklat Milk	9K	20				12	120	2				3	30	25				3	30	25	20									
32	Stroberi Milk	9K	11				3	30	7				1	10	7				1	10	7	4									
33	Melon Milk	9K	11				3	30	8				2	20	7				2	20	7	4									
34	Anggur Milk	9K	16				1	10	15				1	10	13				1	10	13	3									
35	Durian Milk	9K	15				2	20	12				2	20	12				2	20	12	3									
36	Wedang Jabe	6K	18				1	6	16				1	6	16				1	6	16	3									
37	Susu Jabe	8K					3	24					3	24					3	24		3									
38	Jeruk	6K					5	30					5	30					5	30		4									
39	Kopitanes	6K																				8									
40	Vanilla	9K	621																			8									
41	Green tea	9K	17				2	20	19				2	20	1725				2	20	1725	9									
42	Susu Jabe	8K																													
43	Jeruk	6K																													
44	Kopitanes	6K																													
45	Vanilla	9K	621																												
46	Green tea	9K	17																												
47	Susu Jabe	8K																													
48	Jeruk	6K																													
49	Kopitanes	6K																													
50	Vanilla	9K	621																												
51	Green tea	9K	17																												
52	Susu Jabe	8K																													
53	Jeruk	6K																													
54	Kopitanes	6K																													
55	Vanilla	9K	621																												
56	Green tea	9K	17																												
57	Susu Jabe	8K																													
58	Jeruk	6K																													
59	Kopitanes	6K																													
60	Vanilla	9K	621																												
61	Green tea	9K	17																												
62	Susu Jabe	8K																													
63	Jeruk	6K																													
64	Kopitanes	6K																													
65	Vanilla	9K	621																												
66	Green tea	9K	17																												
67	Susu Jabe	8K																													
68	Jeruk	6K																													
69	Kopitanes	6K																													
70	Vanilla	9K	621																												
71	Green tea	9K	17																												
72	Susu Jabe	8K																													
73	Jeruk	6K																													
74	Kopitanes	6K																													
75	Vanilla	9K	621																												
76	Green tea	9K	17																												
77	Susu Jabe	8K																													
78	Jeruk	6K																													
79	Kopitanes	6K																													
80	Vanilla	9K	621																												
81	Green tea	9K	17																												
82	Susu Jabe	8K																													
83	Jeruk	6K																													
84	Kopitanes	6K																													
85	Vanilla	9K	621																												
86	Green tea	9K	17																												
87	Susu Jabe	8K																													
88	Jeruk	6K																													
89	Kopitanes	6K																													
90	Vanilla	9K	621																												
91	Green tea	9K	17																												
92	Susu Jabe	8K																													
93	Jeruk	6K																													
94	Kopitanes	6K																													
95	Vanilla	9K	621																												
96	Green tea	9K	17																												
97	Susu Jabe	8K																													
98	Jeruk	6K																													
99	Kopitanes	6K																													
100	Vanilla	9K	621																												

Selesai, 50 - 10 - 2020

DAFTAR STOK SHIFT

NO	NAMA BARANG	HJ	MSK	13:40				21:40				5:40				REKAP
				SHIFT 1				SHIFT 2				SHIFT 3				
				KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	KLR	JML	SS	RP	
1	KB	5K	51	7	35	41		11	55	22		2	10	16+50	34	
2	KBM	5K	36			36				36				35	1	
3	KBP	5K	20	1	5	19		1	5	18				18	2	
4	KBTG	5K	36	3	15	33				31				30	4	
5	KS	7K		3	21			8	56							
6	KSM	7K														
7	KSP	7K														
8	KSTG	7K														
9	KS	5K	60			57		4	20	44				44	14	
10	CG	7K		3	21			9	63	14						
11	IG116	5K	14			14										
12	CGTG	7K														
14	Kopi Jahe	7K														
15	Kopi Jahe Susu	8K														
16	Coffee Latte	10K	10			10		4	40	6				6	4	
17	Coklat Latte	10K	7			7		2	20	5				4	3	
18	Cappuccino Latte	10K	12			12		1	10	11				10	2	
19	Green Tea Latte	10K	9			9				9				6	3	
20	SUGAR	10K														
21	Sg. Original	10K		1	10			2	20						5	
22	Sg. Coklat	10K														
23	Sg. Stroberi	10K						1	10						1	
24	Sg. Melon	10K						3	30						3	
25	H. Kopi Coklat	8K	16			16		3	24	13				13	3	
26	H. Kopi Cappuccino	8K	25			25		3	24	25				24	3	
27	H. Coklat Original	8K	16	1	8			3	24	12				11	5	
28	H. Coklat Milk	8K	12			12				12						
29	H. Kopi Coklat	9K	22	1	10			3	30	18				18	4	
30	H. Kopi Cappuccino	9K				25				25				36		
31	H. Coklat Origin	9K	4+25	4	40			11	110	14				124	16	
32	H. Coklat Milk	9K	5+25	4	40			12	120	14				9	21	
33	H. Stroberi Milk	9K	5+25			30		5	50	25				24	5	
34	H. Melon Milk	9K	5+25			30		1	10	29				29	1	
35	H. Anggur Milk	9K	7+25			32				31				31	1	
36	H. Durian Milk	9K	8			8		2	20	6				6	2	
37	Wedang Jahe	6K	35	1	6			7	42	23				18	0.5	
38	Susu Jahe	8K		2	16			2	16						8	
39	Jeruk	6K		3	18			6	36						8	
40	Kepitanes	6K						2	20						2	
41	Vanilla	9K	16+25			41		1	10	40					2	
42	Green Tea	9K	8	3	20			2	20	3				3	6	
43	Susu Gula Gula	9K	12			12		1	10	11				11	3	

Thai tea	gk	20	2	20	18	18	18	17	17	3
41. Iapesu	8K									
42. Teh Lemon	7K	3	21							8
43. Ice Tube	5K	1	12			4	28			4
44. Jan Ero	12K					2	24			2
45. Jan Joos	15K									
46. Jan Mantab	15K					1	15			2
47. Jan Ship	12K					2	26			3
48. Jan Tenan	13K									
49. Mie Chip	10K	1	10					23		1
50. Pecel Pincuk	8K				18	2	18	15		2
51. Dadar Telur	4K	18						13		
52. Pakso Tahes	8K				10			10		
53. Siomay	8K				10			10		
54. Somijan	10K	25	4	48	21	2	24	15		10
55. Nasgor	12K		1	12						1
56. Mie Memey	10K	27	1	10	26			25		3
57. Kentang	8K	7	3	27	4	10	90	13		18
58. Bakso Goreng	8K									
59. 42. Bakso Puyuh	8K									
60. DOYA	8K	15	1	9	14	1	9	10		2
61. Nughet	8K	14			14			14		
62. Kopi Tulup	5K	19	1	5	18			17		
63. Kopi Tulup Susu	7K									
64. BATAKO	8K	1			140			10		
65. Susu Dairy		1/2 + 4			5			3 1/2		
66. Susu Saset		12	2		10			8		
67. Gula 25 gr		62	6		56			41		
68. Gula 16 gr		36 + 11			46			39		
69. AQUA		25			25			22		
70. Ayam Penyot	12K		1	12		2	50	15		
71. Tempe Penyot	9K					5	4	48		
72. Telor Penyot	10K					1	9			
73. Gula 8 gr		5 + 15			20	2	20	13		
74. Gula 6 gr		49			47			45		
75. 75. Sireng										
76. 76. Total										
Total				Rp 461.000			Rp 1.240.000		517.000	

3 Es tube 21.000
440.000

Gofood Jan sweetz
K\$ > 18.000
Doya

GF KS > 23
Kentang
Jan Sweet 2

GF 10 susu 2
I stroberi 1
I Cof ori 1



Jl. Simpang Gajayana Joyo
Tambaksari RT05 RW01
Merjosari Lowokwaru Malang

TGL/BLN/THN : 25 / Des / 2018
HAL : SLIP GAJI
NAMA : Saiful

PAYMENT
GAJI : 31 hr x 30.000 = 930.000
GAJI Harian : 31 hr x 10.000 = 310.000
HARIAN : _____
NILAI : _____
BONUS : Rp. 70.000

TOTAL PAYMENT
TOTAL : Rp. 1.310.000
310.000 (diambil Harian)
1.000.000
500.000 (Cashbon)
500.000 =

Regards,

HJ. Rahmah Sholeh, M.Pd.I

Note : Bonus diberikan berdasarkan penilaian secara keseluruhan dalam satu bulan.

Penilaian meliputi :

- Kejujuran, Bertanggungjawab dan Disiplin
- Skill / mampu bekerja dengan baik
- Etika dan kestabilan diri / emosi
- Mampu menerima instruksi dan sanggup menjalankan dengan baik
- Omset

Komposisi Penilaian

- A = PERFECT
- B = BAIK (Fokus, Rajin, Disiplin, Tanggung jawab)
- C = SEDAG (Rajin, Tanggung jawab)
- D = KURANG BAIK (kurang cekatan, tidak fokus, Mbrebret)
- E = TIDAK BAIK (Malas, blarrah, telatan)



Jl. Simpang Gajayana Joyo
Tambaksari RT05 RW01
Merjosari Lowokwaru Malang

TGL/BLN/THN : 25 / Des / 2018
HAL : SLIP GAJI
NAMA : Khamid

PAYMENT
GAJI : 29 hr x 30.000 = 870.000
GAJI Harian : 29 hr x 10.000 = 290.000
HARIAN : _____
NILAI : _____
BONUS : Rp. 90.000

TOTAL PAYMENT
TOTAL : Rp. 1.250.000
Rp. 290.000 (diambil Harian)
Rp. 960.000 =

Regards,

HJ. Rahmah Sholeh, M.Pd.I

Note : Bonus diberikan berdasarkan penilaian secara keseluruhan dalam satu bulan.

Penilaian meliputi :

- Kejujuran, Bertanggungjawab dan Disiplin
- Skill / mampu bekerja dengan baik
- Etika dan kestabilan diri / emosi
- Mampu menerima instruksi dan sanggup menjalankan dengan baik
- Omset

Komposisi Penilaian

- A = PERFECT
- B = BAIK (Fokus, Rajin, Disiplin, Tanggung jawab)
- C = SEDAG (Rajin, Tanggung jawab)
- D = KURANG BAIK (kurang cekatan, tidak fokus, Mbrebret)
- E = TIDAK BAIK (Malas, blarrah, telatan)