

IV. KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN

A. Gambaran Umum Hypermart

Hypermart merupakan gerai hypermarket yang tergabung dalam MPP. Gerai Hypermart yang pertama diresmikan pada tanggal 22 April 2004 di WTC Serpong, Tangerang oleh Mochtar Riady dan anaknya James T. Riady.

Hypermart adalah jaringan hipermarket yang memiliki banyak cabang di Indonesia. Saat ini Hypermart sendiri telah memiliki 100 gerai yang tersebar di seluruh Indonesia. Selain department store yang menjual produk sandang seperti makanan, Hypermart juga memiliki supermarket atau pasar swalayan yang menjual kebutuhan sandang, barang kebutuhan hidup dan sehari-hari, peralatan elektronik, olahraga, ATK, dan lain-lain.

Hypermart Jogja City Mall beralamat di Jalan Magelang km.8 nomor 13 Kutupatran, Sinduadi, Sleman Yogyakarta yang dibuka sejak tanggal 14 November 2013 lalu dan menjadi gerai ke 93 yang telah dibuka. Strategi operasional Hypermart Jogja City Mall yaitu jam buka gerai setiap harinya pukul 09.00-22.00. Kemudian untuk strategi yang dipilih Hypermart dalam menentukan lokasi adalah selalu menyatu di dalam mall yang menjadikannya lebih efisien dan juga ditujukan untuk membendung laju ritel asing. Selain itu, strategi harga yang selama ini digunakan oleh Hypermart adalah dengan menerbitkan katalog dwi mingguan dengan mottonya "*Low price and more*" yang berisi tampilan barang yang telah didiskon selama periode tertentu dengan kode "cek harga" dimana harga barang tersebut sudah paling murah dibandingkan dengan tempat lain. Jika konsumen menemukan di tempat lain

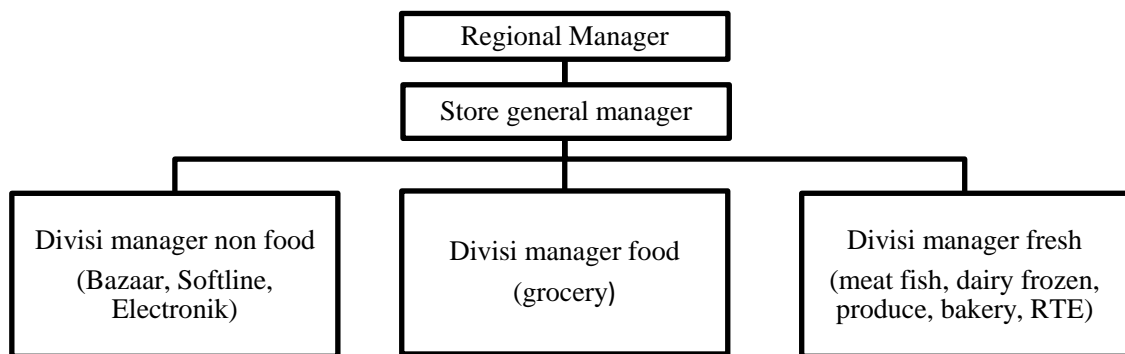
yang lebih murah, maka Hypermart akan membayar dua kali selisih dari harga barang tersebut.

B. Visi dan Misi Perusahaan

Visi Hypermart adalah menjadi pilihan utama konsumen di bidang ritel.

Misi Hypermart adalah memberikan value, barang-barang dan service untuk meningkatkan kualitas konsumen dan gaya hidup secara konsisten.

C. Struktur Organisasi



Gambar 3. Struktur Organisasi Perusahaan

D. Tugas dan Wewenang

1. Regional Manager

- a. Memimpin Hypermart dan menjadi motivator bagi karyawannya
- b. Mengelola operasional harian Hypermart
- c. Merencanakan, melaksanakan, mengkoordinasi, mengawasi dan menganalisis usaha Hypermart
- d. Membuat prosedur dan standar Hypermart

- e. Memastikan setiap departemen melakukan strategi perusahaan dengan efektif dan optimal
- f. Memutuskan dan membuat kebijakan
- g. Mengelola hypermarket sesuai dengan visi dan misi Hypermart

2. Store General Manager

- a. Mengawasi setiap aktivitas yang berlangsung di Hypermart
- b. Mengadakan koordinasi kerja untuk masing-masing divisi
- c. Mengelola SDM, aset, marketing, dan juga operasional
- d. Membuat laporan kepada area manager

3. Divisi Manager Non Food

- a. Bertanggung jawab terhadap pengadaan dan display barang
- b. Melakukan pengorderan barang
- c. Menjaga kelengkapan dan *quantity* produk
- d. Pemeliharaan aset
- f. Memastikan stok produk di *showcase* selalu terisi penuh

4. Divisi Manager Food

- a. Bertanggung jawab terhadap pengadaan dan display barang
- b. Melakukan pengorderan barang
- c. Menjaga kelengkapan dan *quantity* produk
- d. Menjaga kualitas produk
- e. Menjaga sanitasi dan pemeliharaan aset
- f. Memastikan stok produk di *showcase* selalu terisi penuh

5. Divisi Manager Fresh

- a. Bertanggung jawab terhadap pengadaan dan display barang
- b. Melakukan pengorderan barang
- c. Menjaga kelengkapan dan *quantity* produk
- d. Menjaga kualitas produk
- e. Menjaga sanitasi dan pemeliharaan aset
- f. Memastikan stok produk di *showcase* selalu terisi penuh

E. Gambaran Umum Ikan Laut Segar di Hypermart

Hypermart Jogja City Mall menyediakan setidaknya 13 jenis ikan laut segar yaitu ikan tongkol, tenggiri, kembung banjar, kembung como, salem, bawal, belanak, teri nasi, salmon, kakap ekor kuning, kakap merah, kerapu, dan baronang. Saat ini Hypermart bekerjasama dengan supplier perorangan dari pantura dan sebagian lagi dari pantai selatan yang berdomisili Yogyakarta. Ikan dibawa menggunakan kendaraan biasa dengan box dan es batu dengan *lead time* 2 hari dari order sampai barang diterima di store. Dalam jangka waktu seminggu Hypermart dapat 3-4 kali mensupply ikan laut segar dengan sekali supply minimal sebanyak 70 kg. Ikan laut yang diterima oleh pihak Hypermart adalah ikan laut yang sudah di dinginkan sedangkan untuk ikan air tawar diterima dengan keadaan masih hidup.

Hypermart menggunakan sistem putus hubungan dengan supplier yang artinya semua ikan yang masuk atau yang dibeli oleh Hypermart dengan keadaan masih segar atau tidak, semua akan di tanggung oleh pihak

Hypermart. Untuk ikan yang sudah tidak segar akan di pisahkan dan di buang oleh pihak Hypermart berapapun jumlahnya.

Penggantian ikan di dalam toko akan dilakukan paling tidak selama 2 hari sekali atau jika keadaan ikan sudah tidak mungkin lagi di jual karena sudah tidak segar. Ikan yang sudah tidak segar biasanya dilihat dari mata ikan yang sudah memerah, isi perut ikan yang sudah keluar dengan sendirinya, sudah berlendir, dan warna insang sudah pucat.

Untuk menjaga kualitas ikan, penyajian ikan dilakukan dengan cara membuat tembok es. Tembok es disusun mengelilingi meja sebelum ikan disusun setebal 10 sampai dengan 15 cm dari dasar meja. Sedangkan untuk sisa ikan yang tidak dapat di *disply*, ikan disimpan di gudang (*cold storage*). Kemudian untuk pengemasan ikan laut yang dilakukan oleh pihak Hypermart yaitu menggunakan *wrapping film*, *tray foam*, dan plastik.