

**MANAJEMEN MUTU PRODUK HORTIKULTURA
DI HYPERMART PEKANBARU**

Tengku Harunur Rasyid* dan Yeni Kusumawaty**

Abstract

The presence of today's modern market has offer a complete shopping place known as the concept of "one stop shopping". Hypermart Pekanbaru has a vision and mission that emphasizes quality, including the quality of perishable fruit and vegetables. This study aimed to examine: (1) Diversity of agricultural products, especially horticulture available in Hypermart Pekanbaru; (2) Horticultural product quality standard applied by the company and (3) Fruit and vegetable quality control process implemented in Hypermart Pekanbaru. The research method used was case study, to understand in depth complex problems in Hypermart Pekanbaru. Primary data collection is done by observation and interview with management and company employees, while secondary data through literature study. The results showed that: (1) The diversity of horticultural products in Hypermart Pekanbaru consists of local fruit, imported fruit, local vegetables and imported vegetables; (2) The quality standard set by Department Produce Hypermart Pekanbaru is from the aspect of product freshness, product appearance, and product quality based on the shape, size, weight, texture and product packaging according to the characteristics of each fruit and vegetables and (3) Stages of quality control process fruits and vegetables that are implemented in Hypermart Pekanbaru include local supplier selection process, standardization of fruit and vegetable products according to predetermined criteria, and carrying out daily management activities especially maintaining hygiene aspects of storage area, preparation and sales of fruits and vegetables.

Keywords: quality, horticulture, fruit, vegetables, hypermarket

**Tengku Harunur Rasyid adalah Perekayasa Madya pada Badan Penelitian dan Pengembangan Kota Pekanbaru*

*** Yeni Kusumawaty adalah Staf Pengajar Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Riau*

I. PENDAHULUAN

Hortikultura termasuk buah dan sayur adalah produk pertanian yang berperan besar dalam keanekaragaman pangan dan tingkat gizi masyarakat karena banyak mengandung vitamin, mineral dan serat pangan (Indriani 2015 di dalam Andarwangi et. al. 2016). Menurut Karsin (2004) di dalam Aswatini et. al. (2008), sayur dan buah merupakan salah satu kelompok pangan yang dalam kategori FAO dikenal dengan *desirable dietary pattern* (Pola Pangan Harapan/PPH). Kelompok bahan pangan ini berfungsi sebagai sumber vitamin dan mineral, sehingga tingkat konsumsinya sangat penting karena menentukan tingkat kesehatan masyarakat.

Produk pertanian termasuk hortikultura memiliki ciri-ciri yang spesifik diantaranya: (1) bersifat musiman; (2) bersifat rawan terhadap kerusakan (*perishable*); (3) memiliki ukuran yang besar per tumpukan (*bulky*) yaitu volumenya besar tetapi nilainya relatif kecil dan (4) beraneka ragam mutunya. Akibatnya dalam proses pengelolaannya diperlukan tempat yang luas dan biaya penyimpanan atau perawatan dalam jumlah besar, tidak selalu mudah didistribusikan, bersifat lokal atau kondisional, tidak semua produk dapat dihasilkan dari satu lokasi, memiliki kegunaan yang beragam dan memerlukan keterampilan khusus. Di pihak lain, keanekaragaman mutu memerlukan standarisasi, penyortiran, dan pengelompokan berdasarkan standar produk yang baku atau yang diinginkan konsumen (Gumbira-Said dan Intan, 2001).

Untuk menjaga konsistensi mutu produk dan jasa yang dihasilkan dan sesuai dengan kebutuhan pasar, perlu dilakukan pengendalian mutu atas aktivitas proses yang sedang dilakukan. Faktor utama yang menentukan performansi suatu perusahaan adalah mutu barang yang dihasilkan. Produk yang bermutu adalah produk yang sesuai dengan apa yang diinginkan konsumen. Menurut Sutrisno (2007), konsumen saat ini menginginkan kondisi buah dan sayur yang segar dan cukup matang serta pasokan yang kontinu.

Syarat mutu memuat kriteria dan spesifikasi mutu yang diharuskan untuk standar komoditas yang bersangkutan. Mutu suatu produk harus memenuhi kriteria mutu eksternal, internal, kehalalan, dan kriteria lingkungan. Mutu eksternal adalah kriteria mutu yang dapat diindera, dilihat, dan diraba tanpa harus dicicipi konsumen. Mutu internal adalah kriteria mutu yang dapat diketahui setelah konsumen mencoba secara inderawi atau menganalisis produk tersebut. Produk pertanian yang dihasilkan tidak

dibenarkan mengandung bahan-bahan yang haram serta harus diproses sesuai dengan aturan agama, yang disebut kriteria kehalalan. (Mangunwidjaja dan Sailah, 2005).

Sebagai salah satu sektor penting dan potensial, bidang pertanian harus diupayakan untuk menghasilkan produk-produk pertanian yang memiliki mutu tinggi. Dalam upaya meningkatkan mutu produk pertanian, perlu didasarkan pada strategi pokok pengembangan mutu yaitu mutu harus memenuhi keinginan konsumen, mutu harus sesuai dengan kebijakan pemerintah dan persyaratan global, dan mutu harus memenuhi standar mutu dan ekonomi usaha yang memadai (Mangunwidjaja dan Sailah, 2005).

Menurut Ditjen Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian (2005) Program peningkatan mutu dan standarisasi dilakukan melalui upaya-upaya, antara lain: penyusunan dan penerapan standar (SNI dan standar lainnya), meliputi perumusan standar, sosialisasi, dan pembinaan, penerapan sistem jaminan mutu (akreditasi, sertifikasi, pembinaan teknis), peningkatan pengawasan mutu produk untuk menjamin keamanan pangan bagi konsumen di dalam negeri maupun luar negeri

Hypermart Pekanbaru merupakan salah satu bisnis retail di Kota Pekanbaru, yang menambah pilihan lokasi belanja pada masyarakat. Hypermart merupakan satu-satunya bentuk hypermarket di Indonesia yang modalnya berasal dari nasional. Keberadaan Hypermart juga untuk mengantisipasi perkembangan supermarket lain yang sudah ada dan bermodal multinasional seperti Giant.

Pada periode 2004-2007, 30 gerai Hypermart telah dibuka di 17 kota di seluruh Indonesia. Hypermart Pekanbaru dibuka pada tahun 2005 bersamaan dengan 12 gerai lain di Jakarta, Batam, Makasar, Malang, Pontianak, Surabaya, Bandung, Depok dan Medan. Pada akhir Januari 2016, telah beroperasi sejumlah 112 gerai Hypermart. Sebanyak 60 gerai berlokasi di Jabodetabek dan Jawa, dan 52 gerai lainnya tersebar di seluruh wilayah di Indonesia terutama di Sumatra.

Hypermart Pekanbaru cenderung lebih ramai pada akhir pekan. Pada hari Sabtu dan Minggu, Hypermart Pekanbaru menarik pengunjung mendekati sepuluh ribu orang per hari. Maka untuk memenuhi permintaan pelanggan, Hypermart memperpanjang waktu operasionalnya. Terutama untuk akhir pekan, yakni hari Jumat sampai Minggu, Hypermart beroperasi hingga pukul 23.00 WIB. Sedangkan untuk hari Senin hingga Kamis Hypermart beroperasi sampai pukul 22.00 WIB.

Visi Hypermart adalah "menjadi peritel pilihan konsumen", sedangkan misinya adalah "konsisten menawarkan berbagai ragam produk bernilai dan tepat guna dengan pelayanan terbaik guna peningkatan kualitas dan gaya hidup konsumen". Kelebihan Hypermart adalah beragamnya variasi produk lokal dan import yang disusun berdasarkan divisi (jenis produk) untuk memudahkan konsumen. Beberapa faktor yang mendorong konsumen untuk memilih berbelanja di pasar modern dibandingkan pasar tradisional terutama adalah kenyamanan berbelanja, tersedianya berbagai produk yang dibutuhkan, dan harga bersaing. Kehadiran pasar modern saat ini telah menjadi tempat belanja lebih lengkap yang dikenal dengan konsep "*one stop shopping*".

Dengan visi dan misi yang menekankan kualitas, Hypermart harus mampu menyediakan produk berkualitas. Menurut Kusumawaty et. al. (2013), Kota Pekanbaru merupakan salah satu pusat ekonomi di Sumatra dan perkembangan ritel modern sangat pesat dengan dibukanya gerai Makro (sekarang Lotte Mart) pada tahun 2004 dan Giant pada tahun 2009. Sejak sekitar tahun 2013 minimarket Alfamart dan Indomaret menjamur dan Carrefour (Transmart) dibuka tahun 2016 di Kota Pekanbaru.

Salah satu kekuatan Hypermart yang diunggulkan untuk bersaing adalah menyediakan produk sayur-sayuran dan buah-buahan yang berkualitas, murah dan tersedia setiap hari bagi semua konsumennya. Dengan kondisi persaingan yang meningkat, Hypermart membutuhkan manajemen mutu produk yang baik mengingat sifat produk pertanian yang jenisnya sangat banyak, mutunya bervariasi dan sangat mudah rusak. Maka penelitian ini bertujuan untuk mengkaji:

1. Keragaman jenis produk pertanian khususnya hortikultura yang tersedia di Hypermart Pekanbaru
2. Standar mutu produk hortikultura yang diterapkan perusahaan
3. Tahapan proses pengendalian mutu buah dan sayur yang dilaksanakan di Hypermart Pekanbaru

I. METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus, yaitu suatu metode yang sesuai untuk memahami masalah yang kompleks dalam suatu organisasi atau perusahaan secara mendalam dalam kondisi yang riil (Crowe et. al. 2011). Sampel lokasi penelitian dipilih secara sengaja (*purposive*), yaitu metode yang bersifat tidak

acak dan dipilih berdasarkan pertimbangan tertentu. Lokasi yang dipilih adalah Divisi *Fresh Product* Hypermart PT. Matahari Putra Prima Tbk Pekanbaru dengan dasar pertimbangan: (1) Hypermart merupakan supermarket yang baru dibuka DI Kota Pekanbaru namun mampu menarik banyak pengunjung dalam waktu operasionalnya, (2) Hypermart merupakan perusahaan nasional yang cukup mampu bersaing dengan perusahaan modal asing, (3) Dengan motto “*Low prices and more*”, Hypermart mampu menerapkan konsep hypermarket dengan menawarkan harga murah dengan produk hortikultura (buah dan sayur) yang lengkap dan pelayanan maksimal.

Pengumpulan data primer dilakukan dengan observasi dan wawancara dengan manajemen dan karyawan perusahaan, sedangkan data sekunder melalui studi literatur. Analisis data dilakukan secara deskriptif-kualitatif, karena penelitian ini merupakan kajian terhadap keragaman produk hortikultura, standar mutu produk hortikultura yang diterapkan, serta tahapan proses pengendalian mutu produk hortikultura yang diterapkan di Hypermart Pekanbaru.

II. HASIL DAN PEMBAHASAN

2.1. Keragaman Produk Hortikultura

Produk adalah merupakan titik sentral dalam kegiatan usaha. Salah satu yang menjadi tujuan Hypermart adalah yaitu menyediakan produk (sayur-sayuran dan buah-buahan) yang berkualitas, murah dan tersedia setiap hari bagi semua konsumennya.

Produk-produk yang dipasarkan di Hypermart Pekanbaru terdiri dari dua department, yaitu: (1) *Department Produce 960* yang merupakan departemen yang menyediakan produk-produk hortikultura berupa buah-buahan, yang terdiri dari buah-buahan lokal dan buah-buahan import (Tabel 1) dan (2) *Department Produce 961* yaitu departemen yang menyediakan produk hortikultura berupa sayur-sayuran, yang terdiri dari sayur-sayuran lokal dan sayur-sayuran import (Tabel 2).

Tabel 1. Produk Buah-buahan Lokal dan Import yang ada di *Department Produce* Divisi *Fresh Product* Hypermart Pekanbaru.

No	Deskripsi	No	Deskripsi
1	Anggur Red Globe Super	36	Anggur Autum Royal K
2	Salak Pondoh Super K	37	Mangga Afr
3	Lengkeng Bangkok Super	38	festival STR 250 Gr
4	Apel Fuji RRC	39	Durian Monthong
5	Jeruk Lokam Mandarin	40	Papaya Hawaii
6	Pear Xiang Lie	41	Alpukat
7	Jeruk Ponkam	42	Apel Red Del Jumbo K
8	Sweet Pear	43	Jambu Bangkok
9	Apel Fuji Sunmoon	44	Mangga Tha
10	Apel Red Del USA	45	Anggur Thomson
11	Apel Royal Gala NZL	46	Jeruk Pontianak
12	Lengkeng AB	47	Melon Super/Sky Rocket
13	Apel Fuji Super	48	Lemon Tea
14	Apel Blue Cheland	49	Mangga Kweni
15	Jeruk Kino Pack	50	Apel Malang
16	Pear Ya Lie	51	Cantaloupe Melon USA
17	Apel Granny Smith	52	Sirsak
18	Pear Shandong	53	Anggur Crimpson Seddl
19	Mangga Harum Manis Super	54	Baby Black Beauty
20	Mangga Golek	55	Kiwi
21	Jeruk Santang Super	56	Jeruk Baby Java
22	Pear Packham	57	Semangka Merah Sisir
23	Mangga Indramayu	58	Apel Manalagi
24	Jeruk Medan Super ST	59	Pepaya Bangkok
25	Pisang Chavendish	60	Jeruk Bali
26	Durian Monthong Pre	61	Plum Hitam
27	Nanas Plb	62	Belimbing Dewi
28	Dragon Fruit	63	Pisang Barangan
29	Strawberindo STR 250	64	Pisang Uli
30	Semangka Merah Non Biji	65	Markisa Brastagi
31	Jeruk Navel Super	66	Jeruk Baby Pacitan
32	Pear Golden Korea	67	Jambu Biji Merah
33	Melon Super Sweet	68	Duku
34	Cherry Merah	69	Pear Singo
35	Jeruk Kintamani	70	Mangga Gedong

Tabel 2. Produk Sayur-Sayuran Lokal dan Import yang ada di *Department Produce* Divisi *Fresh Product* Hypermart Pekanbaru.

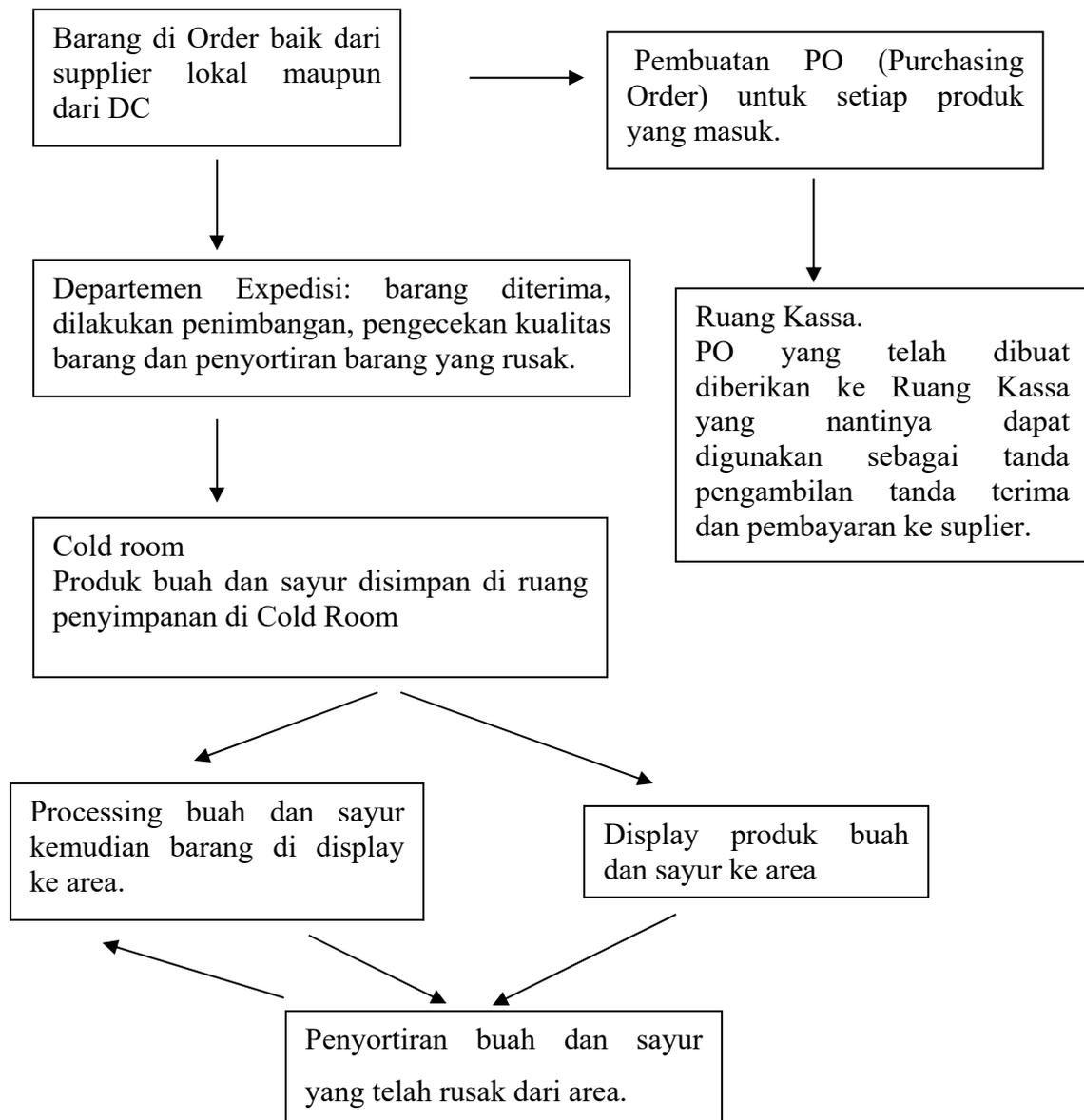
No	Deskripsi	No	Deskripsi
1	Carrots Import	36	Pete Papan
2	Jagung Manis Kulit	37	Pare Hijau
3	Daun Kemangi	38	Daun Melinjo
4	Tomat TW	39	Terong Lalap Bru 250
5	Jamur Perancis	40	Baby Corn
6	Wortel	41	Kluwek
7	Daun Bawang Besar	42	Jagung Acar 250
8	Kembang Kol	43	Kol Merah
9	Brokoli	44	Labu Parang
10	Ubi Madu Cilembu	45	Sawi Putih
11	Kembang Daun Bawang	46	Bayam Merah
12	Daun Kucai	47	Oyong
13	Kacang Bogor	48	Terong Belanda
14	Timun Lokal	49	Tekokak
15	Kentang Tees Pack	50	Labu Kaboca
16	Packcoy Hju	51	Kacang Merah Organik
17	Kentang Diet Bona	52	Ubi Jepang
18	Melinjo	53	Paprika Merah
19	Akar Alang-alang	54	Tomat Sayur Hidroponik
20	Daun Kangkung	55	Kacang Panjang Lokal
21	Terong Telunjuk	56	Kailan Besar
22	Daun Singkong	57	Terong Sayur
23	Caisim	58	Kaboca Kuning
24	Bayam Amaranth	59	Daun Pepaya
25	Celery Small	60	Baby Kol Ungu
26	Lettuce French	61	Buncis TW
27	Tomat Cherry Hidroponik	62	Daun Katuk
28	Kol Putih	63	Selada Merah Organik
29	Lobak Lokal Daun	64	Paprika Kuning
30	Paprika Hijau	65	Arcis
31	Lidah Buaya	66	Labu Siam Besar
32	Paprika Hidroponik	67	Lettuce Head
33	Beet Root	68	Kecipir
34	Baby Carrot Import	69	Baby Kol Putih
35	Tauge Pendek	70	Kailan Baby

Manajemen produk buah-buahan dan sayur-sayuran yang ada di Hypermart Pekanbaru masuk melalui beberapa tahapan. Produk buah-buahan dan sayur-sayuran yang diorder oleh Hypermart berasal dari supplier (vendor) lokal dan *Distribution Centre* (DC) atau *warehouse* di Jakarta. Supplier/vendor lokal berlokasi di Medan, Pekanbaru, Bukit Tinggi. Pengorderan barang dari DC pusat dilakukan sekali dalam

seminggu yaitu setiap hari Kamis. Produk yang diorder dari DC selain juga dari produk lokal, juga produk-produk import seperti pear, anggur, lemon, lengkeng, plum, kiwi, dragon fruit, wortel import, kurma, apel, paprika, dan lain-lain.

Order kepada DC dilakukan seminggu sebelum produk buah-buahan dan sayur-sayuran masuk. Sementara order kepada supplier lokal dilakukan sesuai dengan kebutuhan. Setelah tahapan pengorderan produk buah-buahan dan sayur-sayuran, selanjutnya di ekspedisi produk buah-buahan dan sayur-sayuran diterima dan dilakukan penimbangan, penyortiran untuk mendapatkan produk buah-buahan dan sayur-sayuran yang berkualitas. Dari ekspedisi, produk buah-buahan dan sayur-sayuran kemudian disimpan di dalam cold room agar produk buah-buahan dan sayur-sayuran tidak rusak dan busuk.

Adapun siklus manajemen produk yang masuk ke Hypermart Pekanbaru dapat dilihat pada Gambar 1.



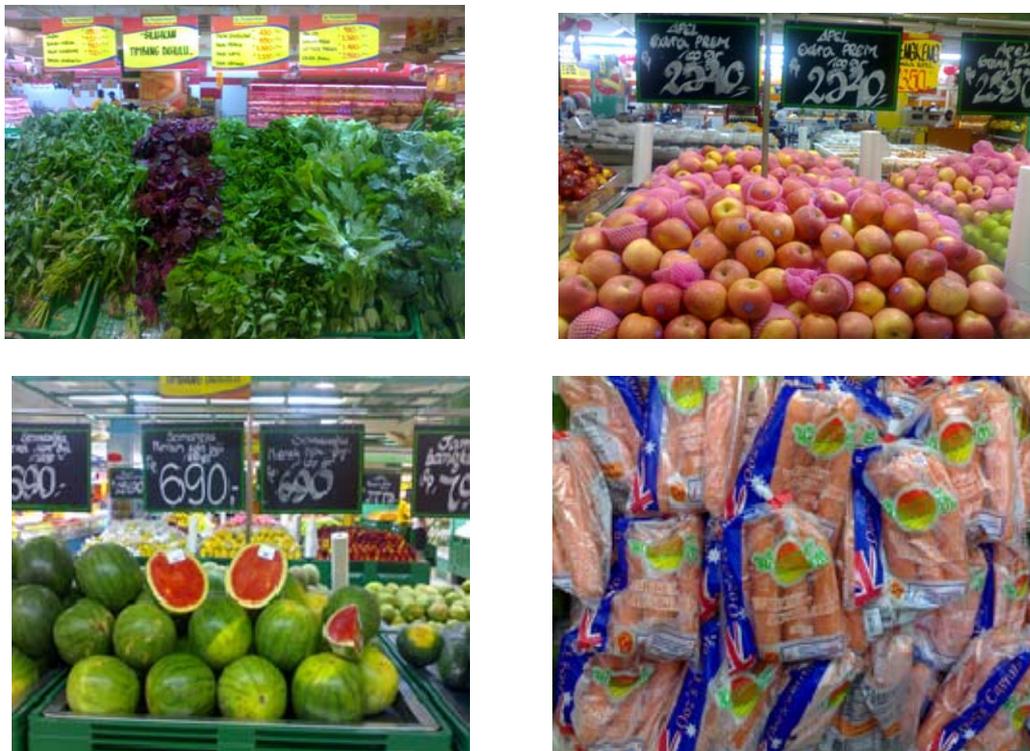
Gambar 1 : Siklus Manajemen Produk yang Masuk ke Hypermart Pekanbaru

2.2. Standar Mutu Produk

Semua produk yang masuk ke Hypermart (*Department Produce Divisi Fresh Product*) untuk dipasarkan kepada konsumen harus melewati seleksi yang bertujuan untuk memberikan kualitas terbaik kepada konsumen. Adapun standarisasi produk yang dipasarkan di Hypermart meliputi:

3.2.1 Kesegaran Produk

Department Produce di Hypermart Pekanbaru selalu memperhatikan kesegaran produk setiap harinya. Sebelum membuka toko, dilakukan persiapan di dalam toko. Salah satu kegiatan yang dilakukan yaitu menarik produk yang tidak segar lagi dan kemudian diganti dengan produk-produk yang segar. Untuk menjaga kesegaran produk baik produk buah-buahan maupun sayur-sayuran, maka dilakukan penyimpanan produk di ruangan pendingin (Cold Room), sehingga dengan penyimpanan yang baik akan dapat menjaga kesegaran dari produk-produk yang dijual oleh Department Produce di Hypermart Pekanbaru (Gambar 2).



Gambar 2: Kesegaran Produk di *Department Produce* Hypemart

3.2.2. Penampilan Produk

Selain kesegaran produk, Department Produce juga melakukan standarisasi dalam bentuk penampilan dari produk buah-buahan dan sayur-sayuran yang dijual di Hypermart Pekanbaru. Standarisasi penampilan produk dapat dilihat dari ukuran setiap item produk buah-buahan dan sayur-sayuran

yang akan dijual. Semua kegiatan ini dilakukan ketika penerimaan barang dari supplier. Untuk menjaga penampilan produk agar tetap menarik dan tahan lama, maka *Department Produce* Hypermart melakukan *wrapping* (pembungkusan) terhadap produk. Pembungkusan produk dilakukan setiap hari. Adapun tujuan dilakukannya *wrapping* ini adalah untuk menarik minat pengunjung sehingga melalui penampilan yang baik, diharapkan para pengunjung atau konsumen dapat tertarik untuk membeli produk yang ditawarkan *Department Produce* Hypermart Pekanbaru.

3.2.3. Kualitas Produk

Salah satu kelebihan Hypermart dibandingkan dengan supermarket lain yang menjual produk-produk hasil pertanian berupa buah-buahan dan sayur-sayuran adalah dilihat dari kualitas produk yang dijual oleh *Department Produce* Hypermart. *Department Produce* Hypermart selalu menyediakan produk yang berkualitas. Kualitas produk yang diperhatikan yaitu dilihat dari kualitas bentuk produk, ukuran produk, tekstur produk dan rasa. Beberapa standarisasi kualitas untuk beberapa jenis komoditi hortikultura yang dijual di Hypermart dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Standar Penerimaan Item Produce Hypermart Pekanbaru

NO	NAMA PRODUK	DIMENSI	BERAT RATA-RATA	TEKSTUR	KEMASAN	LAIN-LAIN
1	Brokoli	5 x 10 cm	200 gram	Hijau, cerah, bunga berkumpul	Wrapping Film	Batang brokoli tidak lebih dari 7 cm
2	Lobak Lokal Daun	15 x 9 cm	400 gram	Putih, padat, cerah	Besek/ Keranjang	-
3	Kembang Kol	-	300 gram	Kembang berkumpul, warna cerah	Wrapping Film	Tangkai kembang tidak lebih dari 5cm.
4	Wortel	18 x 4 cm	150 gram	Merah cerah, padat	Kotak Karton	Kondisi belum bertunas
5	Papaya Hawaii	12 x 10 cm	600 gram	Hijau cerah, padat	Keranjang	Kondisi 85% matang
6	Jeruk Siem	8 x 8 cm	150 gram	Cerah dan halus	Besek atau Keranjang	Kondisi jeruk tidak basah
	Medan AB	8 x 5 cm	150 gram			
	Navel	10 x 10 cm	200 gram			
	Baby	8 x 8 cm	150 gram			
7	Tomat TW	8 x 8 cm	100-150 gram	Merah, cerah, padat	Besek atau Keranjang	Kondisi tomat tidak boleh terlalu basah dan terlalu panas
8	Kentang Tees	10 x 10 cm	250 gram	Kuning	Besek atau Keranjang	Kondisi kentang bersih dan tidak bertunas
	Siomay	5 x 5 cm	100 gram	kecoklatan, cerah		
	Rendang	2 x 2 cm	20 gram			
9	Jagung Manis Kulit / Super	15 x 15 cm, 5-6 tongkol per pack	1000-1500 gram	Kuning cerah, tongkol merata	Wrapping Film	Cap supplier diperkenalkan (ukuran tidak lebih dari 3 x 3 cm)

NO	NAMA PRODUK	DIMENSI	BERAT RATA-RATA	TEKSTUR	KEMASAN	LAIN-LAIN
10	Semangka	20 x 20 cm	4000-5000 gram	Guratan hijau cerah, bulat	-	Harus disediakan sampel untuk dibelah agar terlihat kondisi dalam semangka.

Produk buah-buahan dan sayur-sayuran yang tidak memenuhi standar penerimaan item produce tersebut akan ditolak karena tidak sesuai dengan aturan yang telah ditetapkan. Produk buah-buahan dan sayur-sayuran yang tidak memenuhi standar penerimaan di Hypermart akan dibawa kembali oleh supplier untuk selanjutnya dipasarkan di pasar tradisional yang ada di Pekanbaru.

3.3. Aktivitas Harian Pengendalian Mutu Produk

Untuk menjaga kualitas produk agar tetap baik maka setiap harinya Hypermart Pekanbaru melakukan aktivitas manajemen, dimana hal yang diperhatikan adalah meliputi *quality display*, *promotion*, kebersihan trading area, hygiene dan kebersihan dari *preparation room* dan *stock room*. Secara lebih detil, kegiatan manajemen mutu yang dilakukan ditampilkan pada Tabel 4.

Tabel 4: Manajemen mutu harian yang dilakukan Departemen Produce Hypermart

NO	DESCRIPTION
QUALITY DISPLAY	
1	Tidak terdapat product damage dalam display di area * Media display (<i>green bean</i>) * Display vege * Wall Chiller * stock lorong & cold room
2	Tidak terdapat product expired di area * Wall Chiller * Cold Room
3	Kondisi <i>green bean</i> /media display dalam keadaan bersih * Bersih dari Label timbangan * Bersih dari limbah/kotoran buah/sayuran
4	Display product tergrouping dengan benar * Grouping jenis buah (import/eksport) * Grouping Warna
5	Ukuran/size produk display sudah sesuai standar
PROMOTION	
1	Harga di <i>point of purchase</i> sudah sesuai dengan harga dalam timbangan
2	Tulisan pada black board sudah standard dan seragam
3	Seluruh item promo telah terdisplay dengan baik
4	Item promo sudah terdisplay pada daerah yang mudah dilihat
KEBERSIHAN TRADING AREA	
1	Tidak terdapat sampah/kotoran di trading area
2	Seluruh <i>green bean</i> dalam kondisi bersih
3	Area timbangan dalam kondisi bersih
4	Tidak terdapat alat yang tidak diperlukan dalam laci di area timbangan
5	Seluruh equipment dalam trading area dalam kondisi bersih * Meja dan timbangan, pisau, water spray, cutting board dll
6	Stock label, roll bag, isolasi dan lainnya di area tersedia dalam jumlah yang cukup
7	Fly killer dalam keadaan bersih, tidak ada bangkai lalat
8	Lampu penerangan tidak ada yang mati
HYGIENE & CLEANING PREPARATION ROOM AND EQUIPMENT	
1	Lantai dalam kondisi bersih
2	Seluruh Dinding ruangan dalam kondisi bersih
3	Tersedia tempat sampah dengan plastik sampah didalamnya
4	Equipment tertata dalam kondisi bersih dan siap pakai - Cutting Board,Knife,Working table,Slicer,Mixer,Sink Table dan lainnya
5	Saluran pembuangan tidak terdapat sampah yang menyumbat
6	Bahan chemical sanitasi tersedia dalam keadaan cukup

-
- 7 Seluruh Staff telah menggunakan uniform sesuai standard
 - 8 Damage product terpisah tempatnya dan terdata dengan baik
 - 9 Tidak terdapat alat-alat lain yang bukan peruntukannya

STOCK ROOM

- 1 Temperatur cold room sudah sesuai standar
 - 2 Cold room dalam kondisi bersih (lantai kering dan dinding tidak kotor)
 - 3 Seluruh product tersusun dengan rapi dan sudah sesuai grouping
 - 4 Tidak terdapat product Over Stock
 - 5 Tidak terdapat barang cacat dalam cold room
 - 6 Sudah terdapat coding date dalam setiap kemasan product
-

Point of Purchase (POP) adalah memberitahukan produk yang dijual dengan cara menggantungkan harga, tanda panah, atau informasi lainnya. Semua kegiatan yang ada pada tabel 2 tersebut dilakukan setiap hari. Kegiatan tersebut dilakukan oleh seorang team leader yang dibantu oleh seluruh staf *Department Produce*.

Urutan pengecekan yang dilakukan adalah sebagai berikut: (1) Memastikan kehadiran staff produce dipagi hari; (2) Mengecek kondisi cold room, processing room, lorong dan area; (3) Memastikan kondisi display area sudah terlihat sesuai dengan kondisi dan kategorinya msing-masing; (4) Memastikan tempat pajangan sudah dibersihkan oleh petugas; (5) Memastikan disekeliling area tidak ada sayur dan buah yang rusak; (6) Memastikan harga yang tertera sesuai dengan harga yang sebenarnya; (7) Memastikan pengaturan jadwal istirahat staff; (8) Memastikan orderan untuk besok sudah diselesaikan sebelum pukul 14.00 WIB dan (9) Memastikan semua buah dan sayuran yang akan masuk telah dicek.

Kegiatan ini harus dilakukan setiap hari karena merupakan prosedur dan aturan wajib yang harus dijalani setiap harinya. Hal ini dilakukan dengan tujuan untuk memberikan pelayanan dan menciptakan kebersihan, keteraturan dan kerapian setiap harinya. Dengan tempat yang bersih maka kualitas produk buah-buahan dan sayur-sayuran yang ada di Hypermart Pekanbaru akan selalu terjaga yang akhirnya akan menumbuhkan kepercayaan konsumen untuk terus berbelanja di Hypermart Pekanbaru.

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

1. Keragaman produk hortikultura di Hypermart Pekanbaru terdiri dari buah lokal, buah import, sayur lokal dan sayur import.
2. Standar mutu yang ditetapkan Department Produce Hypermart Pekanbaru adalah dari aspek kesegaran produk, penampilan produk, dan kualitas produk berdasarkan bentuk, ukuran, berat, tekstur dan kemasan produk sesuai karakteristik masing-masing buah dan sayur.
3. Tahapan proses pengendalian mutu buah dan sayur yang dilaksanakan di Hypermart Pekanbaru meliputi proses seleksi supplier lokal, standarisasi produk sesuai kriteria yang telah ditetapkan, dan melakukan aktivitas manajemen harian terutama menjaga aspek kebersihan seluruh area penyimpanan, persiapan dan penjualan buah dan sayur.
4. *Department Produce* Hypermart Pekanbaru melakukan manajemen supply produk dengan bekerjasama dengan sejumlah DC (*Distribution Centre*) dan supplier lokal secara rutin untuk menyediakan produk buah-buahan dan sayur-sayuran yang berkualitas, murah dan tersedia setiap hari.

4.2 Saran

1. *Department Produce* Hypermart Pekanbaru sebaiknya lebih memperhatikan manajemen produk khususnya peluang processing buah dan sayur yang masih bisa diolah. Misalnya buah apel atau mangga yang telah mengalami pengembalian harga menjadi nol (PH nol) masih bisa diolah lebih lanjut menjadi minuman juice.
2. Hypermart Pekanbaru sebaiknya lebih memperhatikan manajemen produk khususnya dalam hal pengorderan barang baik dalam hal kualitas maupun kuantitas karena ditemukan banyak produk yang diorder tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan seperti adanya jamur dan jumlah produk yang berlebihan. Hal ini penting untuk mengurangi jumlah buah dan sayur yang mengalami perubahan harga menjadi nol (PH nol).
3. Hypermart Pekanbaru sebaiknya lebih memperhatikan manajemen penyimpanan produk, terutama produk lama agar dikeluarkan dan di-*display* lebih awal dari

produk yang baru masuk. Hal ini untuk mencegah penumpukan barang ketika barang pesanan baru masuk.

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwangi, T., Yaktiworo Indriani dan Fembriarti Erry Prasmatiwi. 2016. *Gaya Hidup Rumah Tangga dalam Mengonsumsi Buah-buahan di Bandar Lampung*. JIA 4(1):94-103.
- Aswatini, Mita Noveria dan Fitranita. 2008. *Konsumsi Sayur dan Buah di Masyarakat dalam Konteks Pemenuhan Gizi Seimbang*. Jurnal Kependudukan Indonesia 3(2): 97-119.
- Crowe, S., K. Cresswell, A. Robertson, G. Huby, A. Avery dan A. Sheikh. 2011. *The case study approach*. BMC Medical Research Methodology 11: 100 diunduh dari <http://www.biomedcentral.com/1471-2288/11/100>
- Ditjen Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian. 2005. *Revitalisasi Agroindustri Perdesaan*.
- Gumbira-Said dan Haritz Intan. 2001. *Manajemen Agribisnis*. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Hasibuan. 2007. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Kusumawaty, Y., P.J. Batt, N. Chamhuri and C.E. Storer. 2013. *Fresh Fruit and Vegetable Purchasing Patterns among Traditional and Modern Retail Stores in Riau, Indonesia*. Acta Hort. 1006, ISHS 2013: 193-202.
- Mangunwidjaja dan Sailah. 2005. *Pengantar Teknologi Pertanian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rahardi, F. 2004. *Agribisnis Tanaman Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sopiah dan Syihabudhin. 2008. *Manajemen Bisnis Ritel*. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Sutrisno. 2007. *Pengendalian Respirasi untuk Mempertahankan Mutu Pasca Panen Produk Segar Hortikultura*. Jurnal Keteknik Pertanian 21(3): 213-224.
- Tim Penulis PS. 2008. *Agribisnis Tanaman Sayur*. Penebar Swadaya. Jakarta.