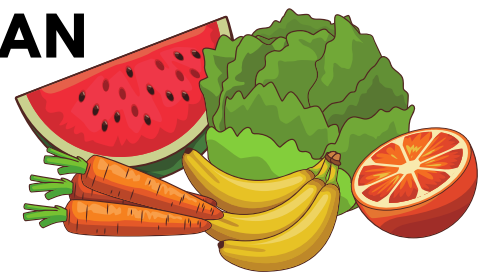
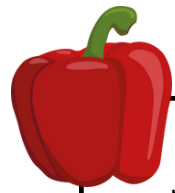


# PENERAPAN MARKDOWN PRICING UNTUK PENGENDALIAN PERSEDIAAN SAYUR ORGANIK DENGAN MEMPERTIMBANGKAN TEMPERATUR PENYIMPANAN



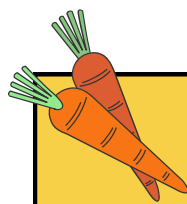
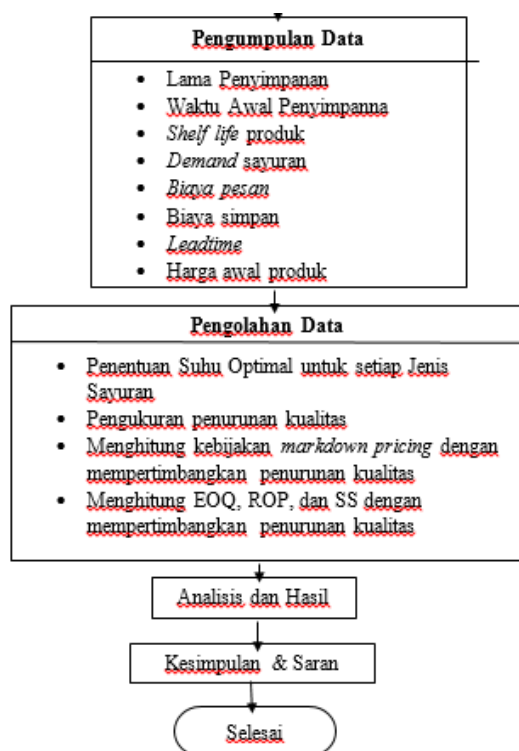
Penulis : Dhiva Alliyah B (2021910011)  
Dosen Pembimbing : Maulin Masyito Putri, S.T., M.T.



Veggo Organic merupakan sebuah retail sayuran organik, beberapa permasalahan yang dihadapi yaitu terkait pengendalian persediaan serta penurunan kualitas sayuran yang dipengaruhi oleh temperature penyimpanan. Sehingga dilakukan kebijakan penurunan harga sesuai dengan kualitas produk serta pengendalian persediaan. Pada penelitian ini, diperoleh hasil bahwa temperatur penyimpanan yang baik untuk selada hijau, brokoli, pakcoy, horensa, dan wortel adalah 273,15K sedangkan untuk sawi putih yaitu 275K. Selain itu, untuk kebijakan penurunan harga dan pengendalian persediaan produk perishable dipengaruhi oleh suhu penyimpanan, umur hidup produk, dan kualitas awal produk.



## METODE PENELITIAN

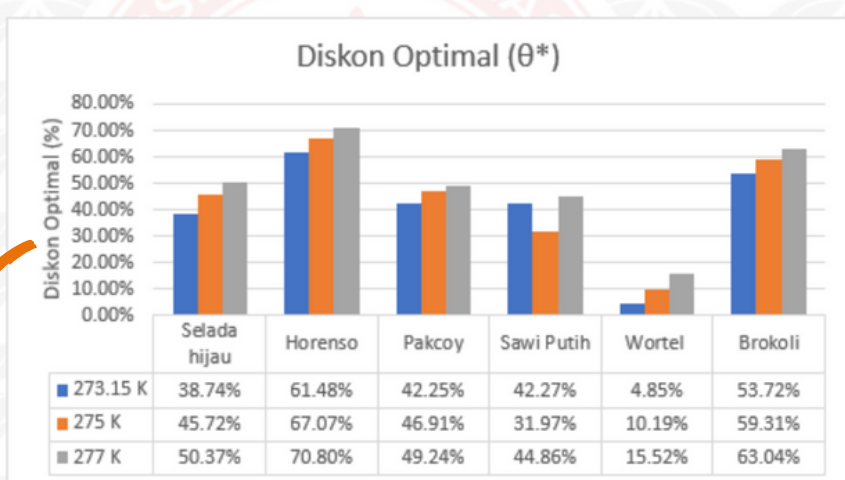


## RUMUSAN MASALAH

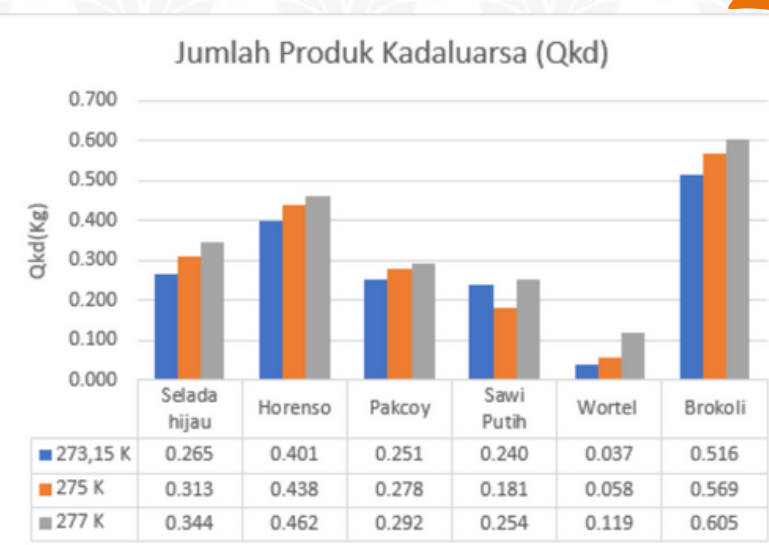
- Berapakah temperatur penyimpanan yang baik untuk menjaga kualitas sayuran selama masa penyimpanan di mesin berpendingin (Chiller)?
- Bagaimana kebijakan penurunan harga untuk kualitas sayuran yang berbeda?
- Bagaimana pengendalian persediaan stok sayuran organik ?



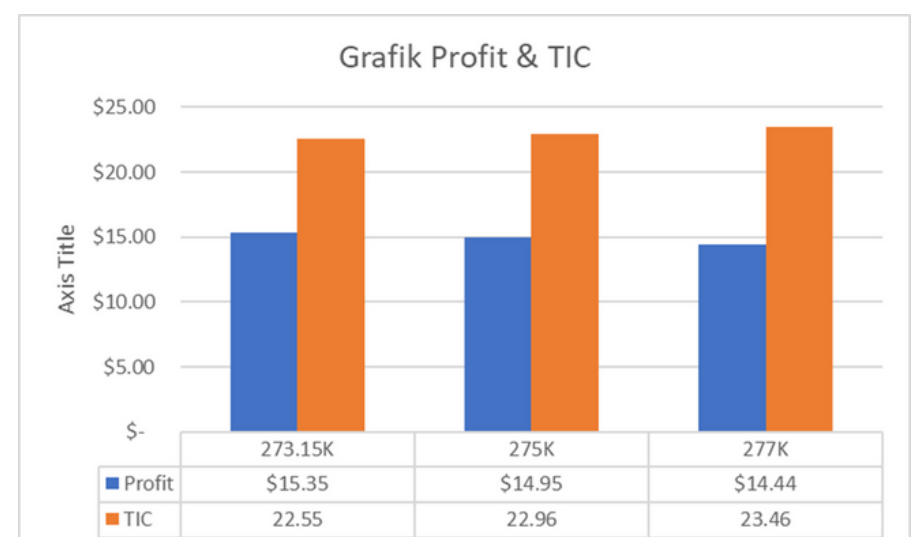
## ANALISA & PEMBAHASAN



Shelf life produk berbanding terbalik dengan pemberian diskon optimal, dimana semakin lama umur hidup suatu produk, maka diskon optimal yang diberikan semakin kecil dikarenakan apabila suhu penyimpanan rendah maka menghasilkan umur simpan yang lebih panjang



Qkd dipengaruhi oleh besarnya suhu penyimpanan yang digunakan, pada selada hijau suhu 273,15K memiliki nilai Qkd 0,214 kg dibandingkan Qkd pada suhu 277K yaitu 0,278 kg, hal ini dikarenakan semakin rendah suhu penyimpanan maka sisa kualitas produk semakin bagus sehingga kecil untuk produk mengalami kadaluarsa



Profit berbanding terbalik dengan Total Inventory Cost (TIC) yang mana apabila TIC semakin meningkat, maka profit yang didapatkan semakin kecil. Meningkatnya TIC disebabkan karena banyaknya barang kadaluarsa yang disimpan, hal ini dibuktikan dari komponen penyusun TIC yang mana Ckd memiliki nilai lebih besar dibandingkan nilai biaya lainnya.

### Kesimpulan :

- Suhu penyimpanan yang baik untuk sayuran hijau yaitu 273,15K dan untuk sawi putih 275K.
- Kebijakan penurunan harga & pengendalian kualitas dipengaruhi oleh suhu penyimpanan, umur simpan, dan waktu penurunan harga.

vegetable garden

