

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

Nama : Dhiva Alliyah Baladinda
NIM : 2021910011
Pembimbing : Maulin Masyito Putri, S.T., M.T.

ABSTRAK

Sayuran organik merupakan produk perishable yang memerlukan penanganan khusus terkait temperatur penyimpanan untuk mencegah terjadinya pembusukan. Veggo Organic merupakan salah satu retail sayuran organik, beberapa permasalahan yang dihadapi yaitu terkait pengendalian persediaan yang mana apabila tidak dilakukan penyimpanan pada temperatur optimal produk akan mengalami penurunan kualitas dan membusuk apabila tidak segera terjual. Terbuangnya produk di akhir umur hidupnya mengakibatkan biaya yang cukup besar, hal ini dapat disikapi dengan mengadakan diskon untuk produk yang mendekati kadaluarsa serta melakukan pengendalian persediaan dengan mempertimbangkan temperatur penyimpanan.

Oleh sebab itu, 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. Semakin rendah temperatur penyimpanan maka diskon semakin kecil serta TIC menurun dan profit meningkat hal ini dikarenakan banyak produk yang mendekati waktu umur hidup semakin sedikit jumlahnya.

Kata kunci : pengendalian persediaan, *markdown pricing*, temperatur optimal penyimpanan

APPLICATION OF MARKDOWN PRICING FOR ORGANIC VEGETABLES INVENTORY CONTROL BY CONSIDERING STORAGE TEMPERATUR

Name of Student : Dhiva Alliyah Baladinda
ID Number : 2021910011
Supervisor : Maulin Masyito Putri, S.T., M.T.

ABSTRACT

Organic vegetables are perishable products that require special handling related to storage temperatur to prevent spoilage. Veggo Organic is one of the organic vegetable retailers; some of the problems it faces are related to inventory control, where if storage is not carried out at optimal temperatur, the product will experience a decrease in quality and rot if it is not sold immediately. Discarded products at the end of their life period result in substantial costs; this can be addressed by holding discounts for products that are near expiration and controlling inventory by considering storage temperatur.

Therefore, a price reduction policy was implemented in accordance with product quality and inventory control. In this study, the results showed that the good storage temperatur for green lettuce, broccoli, pakcoy, horensa, and carrots was 273.15 K, while for chicory, it was 275 K. In addition, policies on price reduction and inventory control for perishable products are influenced by storage temperatur, product shelf life, and product initial quality. The lower the storage temperatur, the smaller the discount, the lower the TIC, and the higher the profit. This is because there are fewer products that are closer to their life span.

Keyword : Inventory control, markdown pricing, optimum temperatur