



BIKI

**Aplikasi Pelapisan
Edible Coating
Dalam Rangka Mendongkrak
Bisnis Hortikultura Segar**

**Gedung TBI 2 No. 8, STP IPB
Jl. Taman Kencana No. 3, Kota Bogor, Jawa Barat
www.halobiki.com | Chitasil.id | halo.biki@gmail.com**

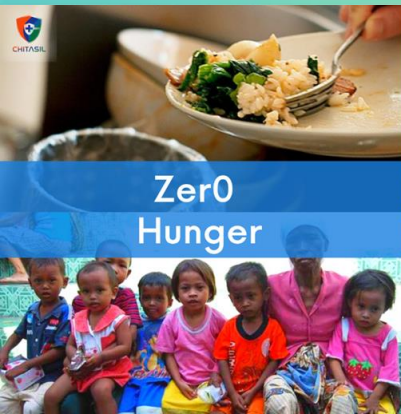


PROFIL START-UP

Kami mengemban misi untuk berinovasi dalam pertanian berkelanjutan demi terwujudnya ketahanan pangan dan kesejahteraan masyarakat. Kami memiliki mimpi untuk mewujudkan kualitas produk makanan yang lebih baik, sistem pangan yang lebih berkelanjutan, dan produksi yang lebih tahan lama—menciptakan nilai di seluruh rantai pasokan, dan masa depan yang lebih berlimpah bagi kita semua. Terinspirasi oleh metode pelestarian alam, kami menjadikan misi kami untuk membangun penghalang yang dapat diaplikasikan pada buah dan sayuran menggunakan bahan yang dapat dimakan dan dapat memperlambat laju pembusukan untuk membantu mendukung SGD 2 (Tanpa Kelaparan), 12 (Konsumsi & Produksi yang Bertanggung Jawab) dan 13 (Aksi Iklim).



www.halobiki.com



Zer0
Hunger



Climate
Action



Responsible
Consumption & Production



FOOD LOSS

kehilangan pangan
yang terjadi pada
proses produksi yang
meliputi tahap panen,
pasca panen, sampai
dengan distribusi



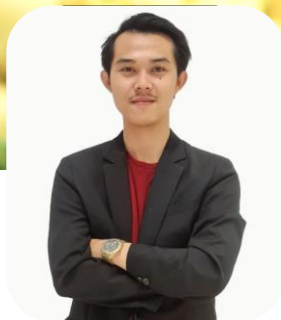
FOOD WASTE

pangan yang tersisa atau
terbuang di tingkat retail
dan konsumsi





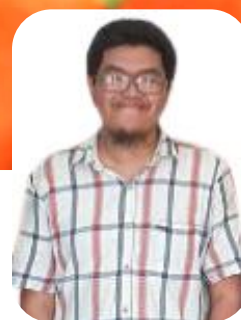
TIM KAMI



FOUNDER
M. Hafid Rosidin, STP
Agriindustrialist



CO-FOUNDER
Mutia Khonza, STP
Food Scientist



CO-FOUNDER
M. Iqbal
Marketing

MASALAH

**Food loss & food waste terbanyak
di dunia berasal dari komoditas
buah dan sayur (40%)**

- FAO 2015

**Badan Perencanaan Pembangunan Nasional
(2019) :**



Lebih dari 63% total suplai



20 juta ton/tahun



221 triliun/year

*** Di negara berkembang, seperti Indonesia, buah dan sayuran terbuang sebelum sampai ke tangan konsumen (food loss)**



BIKI



SOLUSI & MENGAPA KAMI?



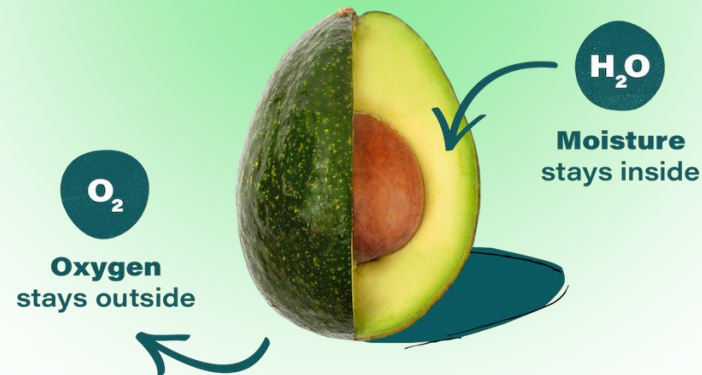
Food Loss

Kami membuat inovasi Chitasil Edible Coating "perlindungan berbasis alam (chitosan)" untuk buah dan sayuran yang dapat membantu bertahan lebih lama



Food Waste

Kami melakukan kampanye untuk gerakan mengurangi limbah makanan buah dan sayuran dan mulai mengembangkan produk untuk pasar B2C





PRODUK KAMI

Bagaimana Chitasil Bekerja?

1. **Sifat penghalang yang ditingkatkan** (mengurangi transmisi oksigen, mengurangi penyerapan air, dan mengurangi produksi etilen)
2. **Peningkatan aktivitas antibakteri** (bakteri gram positif dan negatif, jamur, dan ragi)
3. **Meningkatkan aktivitas antioksidan** (mencegah hilangnya klorofil, mereduksi spesies pengoksidasi, mencegah kebocoran lipid peroksida & elektrolit, dan menunda pencoklatan).

Sertifikat :





KEUNGGULAN:

1. **Berbahan Alami**
2. **Biomaterial Food Waste**
(Chitosan)
3. **Standar Food Grade**
4. **Edible (Dapat dimakan langsung)**
5. **Biodegradable**
6. **Praktis**
7. **Ekonomis**

**Resiko Food Loss Buah dan Sayuran
Yang Dikurangi Tahun 2020 :**

1.750 ton

BUSINESS MODEL

+ Partnership

= Better Produce More Money

Kelompok Tani Binaan Kementerian Pertanian RI

KBHI (Kontak Bisnis Hortikultura Indonesia)

Buah salak (PT. Laris Manis Utama)

Mangga (Mangga Segar)

Wortel (CV Jaya Whardana Sejati) dan Petani Medan

Nanas (PT. Great Giant Foods)

Cabai merah keriting (Mitra CV Inti Kebun Nusantara)

Aneka Sayuran (PT Bimandiri Agro Sedaya)

Alpukat (Mitra Petani di NTB)

Nanas (Mitra Petani Nanas Subang)

Jambu Biji Merah (PT. Catur Cipta Sekawan)

Jambu Kristal dan Durian (Goolive)

Aneka Sayur (Mitra Tani di Batu Malang)

Lemon (PT. Agriland Agro Sinergi)

Cherry Tomatoes (PT. Nudira Fresh)

Jambu Madu (Bogor)

Aneka Sayuran (PT. Simply Fresh Organic)

Startup sayur dan buah (Kecipir, Sayurbox, TaniHub dll)

20 +
Partnership



MILESTONE



PELUANG KERJA SAMA:

1. Kerja sama pengujian komoditas di tempat Bapak/Ibu dengan konsultasi secara gratis
2. Kerja sama pengujian komoditas di Lab BIKI

HARGA PRODUK

- 1 L : Rp 40.000
- 5 L : Rp 150.000
- 5 L (Konsentrat 20L) : Rp 400.000
- minimal 10 jerigen : Rp 340.000



HASIL PENGUJIAN

1. Salak



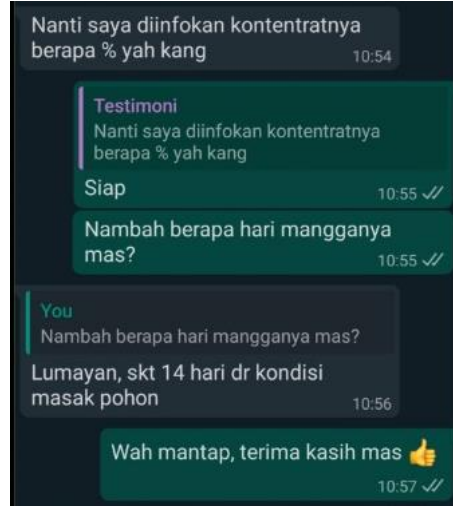
Salak dapat tahan selama **2 minggu** di suhu chiller dengan treatment pencelupan coating Chitasil Edible Coating di bagian pucuk buah selama 1-3 menit (+ cost Rp 70/kg)



HASIL PENGUJIAN



2. Mangga



Mangga dapat tahan lebih lama **2 minggu** di suhu ruang dengan treatment spray coating Chitasil Edible Coating di seluruh permukaan buah (pengujian masih terus dilakukan)



HASIL PENGUJIAN



3. Wortel



Wortel dapat tahan lebih lama
2 minggu di suhu chiller dengan
treatment spray coating Chitasil Edible
Coating ke seluruh bagian buah
(+ cost Rp 14/kg)
*suhu ruang sedang diuji mitra di Medan



HASIL PENGUJIAN



4. Tomat



Tomat masih **belum rusak sampai H-30** di suhu chiller dengan treatment pencelupan Chitasil Edible Coating selama 3-5 menit



HASIL PENGUJIAN



5. Tomat Ceri

H0	H3	H6	H9	H12	H15	H18	H21
Kontrol						Busuk	Busuk
							
Kitosan							
							

Tomat ceri masih **belum rusak** sampai **H-21** di suhu ruang dengan treatment pencelupan Chitasil Edible Coating selama 5 menit



HASIL PENGUJIAN



6. Cabe Rawit dan Cabe Merah Keriting



**Cabai merah keriting dan rawit masih belum rusak
sampai H-14 di suhu ruang dengan treatment pencelupan
Chitasil Edible Coating selama 1-3 menit**



HASIL PENGUJIAN

7. Lemon Lokal



Lemon Lokal masih **belum rusak sampai**
Hari ke 20 setelah panen di suhu ruang dengan
treatment pencelupan Chitasil Edible Coating
selama 5 menit



HASIL PENGUJIAN

8. Brokoli



Brokoli tahan sampai Hari ke-6 setelah panen di suhu ruang dengan treatment pencelupan Chitasil Edible Coating selama 30 detik



HASIL PENGUJIAN

9. Alpukat



**Alpukat tahan sampai
Hari ke-14** setelah
panen di suhu ruang
dengan treatment
pencelupan Chitasil Edible
Coating selama 1 menit



HASIL PENGUJIAN

10. Nanas



**Nanas tahan sampai
Hari ke-30** setelah panen di
suhu refrigator dengan treatment
pencelupan Chitasil Edible
Coating selama 1-3 menit

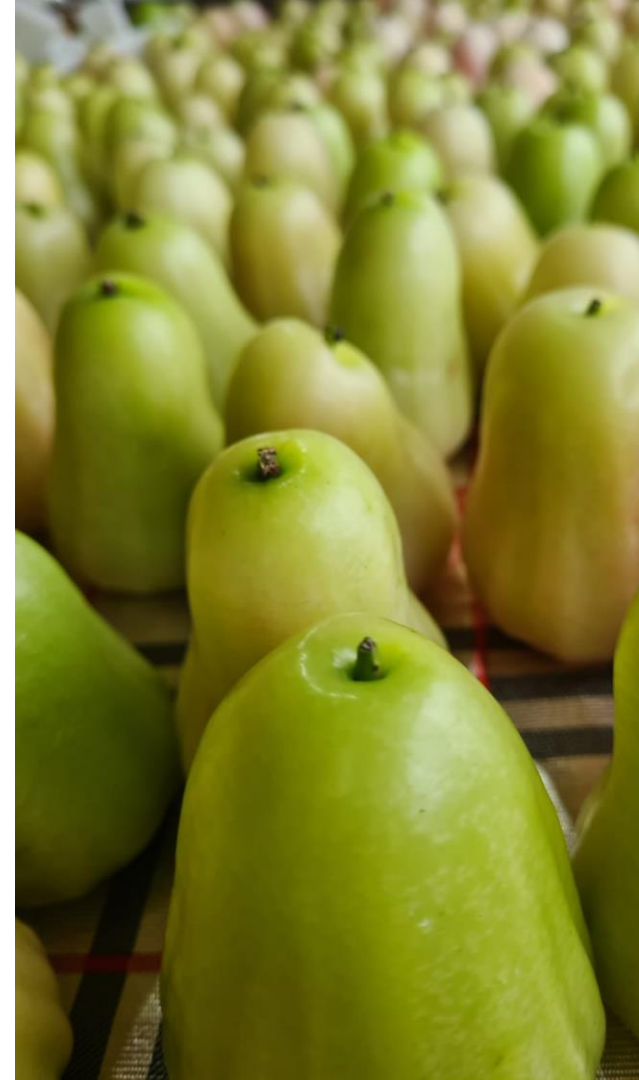


HASIL PENGUJIAN

11. Jambu Madu



Jambu Madu tahan sampai
Hari ke-7 setelah panen di suhu ruang
dengan treatment pencelupan Chitasil Edible
Coating selama 1 menit



HASIL PENGUJIAN

11. Petai dan Nangka Muda



Petai dan Nangka Muda **tahan**
sampai Hari ke-14 di suhu ruang
dengan treatment pencelupan Chitasil
Edible Coating selama 1-3 menit





**MARI BERSAMA-SAMA
STOP FOOD LOSS & FOOD WASTE
FOR THE PEOPLE, FOR THE PLANET
BERSAMA CHITASIL EDIBLE COATING
UNTUK KETAHANAN PANGAN
INDONESIA**



www.halobiki.com | Chitasil.id

halo.biki@gmail.com | WA: 081332242942

