

Executive Summary

Setidaknya satu dekade terakhir, jumlah penderita penyakit yang disebabkan oleh gaya hidup yang kurang sehat (seperti penyakit darah tinggi, jantung koroner, kanker atau diabetes) semakin bertambah. Penyakit ini di antaranya disebabkan pola konsumsi yang kurang baik, seperti konsumsi makanan cepat saji dan makanan yang mengandung pengawet atau bahan kimia berbahaya, terlalu banyak mengkonsumsi daging dan makanan yang berlemak tinggi ditambah lagi dengan kurangnya konsumsi sayuran dan buah-buahan. Para praktisi kesehatan pun merekomendasikan masyarakat untuk mengkonsumsi lebih banyak sayuran dan buah-buahan segar. Kesadaran masyarakat akan pentingnya makan sayuran juga mulai terlihat, pada sisi yang ekstrim ditunjukkan dengan semakin banyaknya masyarakat yang menganut gaya hidup vegetarian.

Akan tetapi, gaya hidup sehat ini masih menghadapi kendala dari faktor *supply*, yaitu risiko tercemarnya sayuran dengan residu pestisida dan logam berat yang disebabkan kebiasaan petani menyemprotkan pestisida pada sayuran yang telah dipanen untuk menambah berat sayuran serta tingginya tingkat *loss* sayuran karena sifat sayuran yang mudah layu dan rusak (dalam satu hari, tingkat *loss* sayuran di Jabodetabek dapat mencapai 390 ton).

PT CSA berusaha memberikan solusi dengan menyediakan produk sayuran segar yang telah dicuci dengan air ozon (hasil teknologi plasma yang diciptakan oleh Dr. Anto), di mana tingkat residu pestisida dan logam berat berkurang sangat signifikan serta semakin panjangnya daya tahan sayuran (+/- 2 kali sayuran biasa) karena matinya mikroorganisme penyebab pembusukan. Selain itu, karena dikemas dalam plastik *vacuum*, sayuran ini tetap steril, sehingga tidak perlu dicuci terlebih dahulu sebelum dikonsumsi atau diolah. Produk ini akan diperkenalkan dengan nama O-Fresh.

Peluang bagi produk premium yang belum pernah ada sebelumnya ini cukup bagus mempertimbangkan tingginya harga produk-produk sayuran premium yang dikenal sebagai sayuran bebas pestisida, seperti sayuran organik, aeroponik atau hidroponik, yang dapat mencapai 200%- 300% harga sayuran biasa (*costly*). Dari sisi *benefit*, produk O-Fresh memiliki keunggulan seperti tingkat residu logam berat yang lebih rendah, produk terlihat lebih segar serta memiliki jangka waktu simpan lebih lama. Dengan keunggulan tersebut, PT CSA menawarkan harga produk 40% - 50% di atas harga sayuran biasa.

Dengan pertimbangan di atas, PT CSA yakin untuk dapat mencapai penjualan sebesar 3 ton per hari pada tahun 2011 dan meningkat menjadi 9 ton per hari pada tahun 2015. Peningkatan volume ini selain dipengaruhi oleh pertumbuhan konsumen, juga disebabkan semakin bertambahnya jenis sayuran yang dijual, dari 23 jenis sayuran pada awal operasi menjadi 72 jenis sayuran pada tahun 2015. Penjualan akan dilakukan lewat *retailer* (supermarket dan hipermarket) seperti Ranch Market, LotteMart dan Carrefour serta gerai O-Fresh sendiri.

Pengeluaran modal yang dibutuhkan terutama adalah untuk pembelian tanah dan pembangunan *processing house* di Lembang (pada tahun 2011) dan Puncak (pada tahun 2013) serta pembelian mesin pencuci (teknologi plasma); mencapai Rp 13,5 milyar selama 5 tahun; direncanakan untuk dibiayai sebagian besar dalam bentuk modal saham (Rp 12,5 milyar). Tingkat pengembalian menggunakan MIRR adalah sebesar 31% dan *discounted payback period* adalah selama 5 tahun 9 bulan. *Expected NPV* adalah sebesar Rp 6 milyar dengan tingkat probabilitas bahwa bisnis ini akan menghasilkan NPV positif sebesar 95%.