

# ENVIRONMENTAL STEWARDSHIP

## PERLINDUNGAN TERHADAP LINGKUNGAN



**Material Topics  
in This Chapter** [3-2, 3-3]

- Climate Change and GHG Emissions
- Energy Management
- Water Management
- Packaging and Waste Management
- Biodiversity

**Topik Material  
dalam Bab Ini** [3-2, 3-3]

- Perubahan Iklim dan Emisi GRK
- Pengelolaan Energi
- Pengelolaan Air
- Pengelolaan Limbah dan Kemasan
- Keanekaragaman Hayati

# INTRODUCTION

## PENDAHULUAN

We understand the impact our operations can have on the environment, as well as the reciprocal effects of environmental changes on our business. Guided by the Indofood Group's Environmental Policy, we adhere to relevant regulations and prioritize the efficient use of natural resources and energy, while actively working to prevent pollution and safeguard biodiversity within our plantations and surrounding our operations.

Our strategic approach focuses on integrating sustainability into our core business practices. We are committed to innovation in resource management and waste reduction, exploring new technologies and practices that enhance our environmental performance. By fostering collaboration with stakeholders, we aim to create shared value and drive initiatives that support both our business objectives and environmental stewardship.

As we navigate the complexities of environmental stewardship, we remain mindful of the potential risks posed by climate change. By identifying and assessing both physical and transition risks associated with the shift toward a lower carbon economy, we are implementing targeted mitigation measures to enhance our resilience. In parallel, we see opportunities for manufacturing innovation and growth in developing sustainable practices that meet the evolving needs of our consumers. By aligning our operations to principles of resource efficiency, we position Indofood to thrive in a changing market. [2-23, 2-24]

Kami menyadari bahwa kegiatan operasional kami memiliki dampak terhadap lingkungan, demikian juga perubahan lingkungan dapat memengaruhi bisnis kami. Dengan berpedoman pada Kebijakan Lingkungan Grup Indofood, kami mematuhi peraturan yang berlaku dan memprioritaskan penggunaan sumber daya alam dan energi secara efisien, sekaligus pencegahan pencemaran serta pelestarian keanekaragaman hayati di perkebunan dan lingkungan sekitar kami beroperasi.

Pendekatan strategis kami berfokus pada integrasi keberlanjutan ke dalam praktik bisnis inti kami. Kami berkomitmen untuk terus berinovasi dalam pengelolaan sumber daya dan pengurangan limbah, mengeksplorasi teknologi dan praktik baru yang dapat meningkatkan kinerja lingkungan. Melalui kolaborasi dengan para pemangku kepentingan, kami berupaya menciptakan nilai bersama dan mendorong inisiatif yang mendukung tujuan bisnis serta komitmen kami terhadap pengelolaan lingkungan.

Pada saat kami merencanakan arah pengelolaan lingkungan yang kompleks, kami juga menyadari potensi risiko yang ditimbulkan oleh perubahan iklim. Dengan mengidentifikasi dan menilai risiko fisik dan risiko transisi terkait peralihan menuju ekonomi rendah karbon, kami menerapkan langkah-langkah mitigasi yang ditargetkan untuk meningkatkan ketahanan kami. Secara bersamaan, kami juga melihat adanya peluang untuk melakukan inovasi manufaktur dan pengembangan praktik keberlanjutan untuk dapat memenuhi kebutuhan konsumen yang terus berkembang. Dengan menerapkan prinsip efisiensi sumber daya, Indofood siap berkembang di tengah perubahan pasar yang dinamis. [2-23, 2-24]

**Aligned with SDGs  
Sejalan dengan Indikator SDGs**



# 2024 PERFORMANCE PROGRESS

## PROGRES KINERJA TAHUN 2024

Target Target	Progress in 2024 Progres Tahun 2024
 <p>Reduce 10% in Scope 1 and 2 GHG emissions intensity<sup>5</sup> by 2030 from the energy consumption (relative to 2018 base year)        Penurunan 10% intensitas emisi GRK<sup>5</sup> Scope 1 dan 2 pada tahun 2030 dari konsumsi energi (dibandingkan tahun acuan 2018)</p>	<p>5.5% reduction in Scope 1 and 2 GHG emissions intensity from the energy consumption relative to 2018 base year        5,5% penurunan intensitas emisi GRK Scope 1 dan 2 dari konsumsi energi dibandingkan tahun acuan 2018</p>
 <p>Reduce 16% in energy intensity<sup>6</sup> by 2030 (relative to 2018 base year)        Penurunan 16% intensitas energi<sup>6</sup> (dibandingkan tahun acuan 2018)</p>	<p>13.7% reduction in energy intensity relative to 2018 base year        13,7% penurunan intensitas energi dibandingkan tahun acuan 2018</p>
 <p>Reduce 12% in water intensity<sup>7</sup> by 2030 (relative to 2018 base year)        Penurunan 12% intensitas air<sup>7</sup> (dibandingkan tahun acuan 2018)</p>	<p>9.5% reduction in water intensity relative to 2018 base year        9,5% penurunan intensitas air dibandingkan tahun acuan 2018</p>
 <p>100% food waste from production are continuously recycled        100% limbah makanan dari proses produksi didaur ulang secara kontinu</p>	<p>Achieved. 100% reusable food waste (approximately 50,200 tons) resulting from the production process was utilized as animal feed, in collaboration with animal feed producers        Tercapai. 100% limbah makanan dari proses produksi yang dapat dimanfaatkan kembali (sekitar 50.200 ton), diolah menjadi pakan ternak melalui kemitraan dengan produsen pakan ternak</p>
 <p>100% carton packaging waste from production are continuously reuse or recycled        100% limbah kemasan karton dari proses produksi secara kontinu selalu digunakan kembali atau didaur ulang</p>	<p>Achieved. 100% recyclable carton packaging waste (approximately 32,900 tons) was recycled in collaboration with third parties        Tercapai. 100% limbah kemasan karton dari proses produksi yang dapat didaur ulang (sekitar 32.900 ton) didaur ulang melalui kerja sama dengan pihak ketiga</p>

<sup>5</sup>GHG emissions intensity is calculated as tons of CO<sub>2</sub>-e per ton of product<sup>6</sup>Energy intensity is calculated as energy consumption in gigajoules ("GJ") per ton of product<sup>7</sup>Water intensity is calculated as water consumption (in m<sup>3</sup>) per ton of product<sup>5</sup>Intensitas emisi GRK dihitung sebagai ton CO<sub>2</sub>-e per ton produk<sup>6</sup>Intensitas energi dihitung sebagai konsumsi energi dalam gigajoules ("GJ") per ton produk<sup>7</sup>Intensitas air dihitung sebagai konsumsi air (dalam m<sup>3</sup>) per ton produk

<b>Target</b> Target	<b>Progress in 2024</b> Progres Tahun 2024
 <p>100% plastic waste from production are continuously recycled</p> <p>100% limbah plastik dari proses produksi didaur ulang secara kontinu</p>	<p>Achieved. We recycle 100% recyclable post-production plastic waste (approximately 15,300 tons), of which:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>76% of post-production plastic waste (approximately 11,600 tons) were collected by waste collectors and delivered to recycling facilities</li> <li>24% of post-production plastic waste (approximately 3,700 tons) were recycled internally in our flexible packaging factories</li> </ul> <p>Tercapai. Kami mendaur ulang 100% limbah plastik pasca produksi (sekitar 15.300 ton) yang dapat didaur ulang:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>76% limbah plastik pasca produksi (sekitar 11.600 ton) dikumpulkan melalui kemitraan dengan para pengepul sampah, untuk selanjutnya dikirim ke fasilitas daur ulang</li> <li>24% limbah plastik pasca produksi (sekitar 3.700 ton) didaur ulang secara internal oleh pabrik kemasan fleksibel kami</li> </ul>
 <p>100% biomass waste from production are continuously utilized as internal energy sources</p> <p>100% limbah biomassa dari proses produksi dimanfaatkan secara kontinu sebagai sumber energi internal</p>	<p>Achieved. 100% biomass waste (approximately 6,830,000 tons) in the form of bagasse, oil palm shell and fiber were reused as waste to renewable energy since 2018 base year. This form of waste-to-energy conversion has been practiced since our POMs and sugar factories were first established</p> <p>Tercapai. 100% limbah biomassa dari proses produksi (sekitar 6.830.000 ton) berupa serat tebu, cangkang dan serat kelapa sawit dimanfaatkan sebagai energi terbarukan sejak tahun acuan 2018. Upaya konversi limbah menjadi energi ini telah dilakukan sejak pertama kali PKS dan pabrik gula kami beroperasi</p>
 <p>100% wastewater discharge continuously meet the environmental quality standards</p> <p>100% air limbah yang disalurkan selalu memenuhi standar baku mutu lingkungan</p>	<p>Achieved. 100% wastewater channeled back to the environment have met the quality parameters standards set by the Government</p> <p>Tercapai. 100% air limbah yang disalurkan kembali ke lingkungan telah memenuhi baku mutu yang ditetapkan oleh Pemerintah</p>
 <p>100% continuously comply with Sustainable Agriculture Policy of no deforestation and zero HCV loss</p> <p>100% kepatuhan terus-menerus terhadap Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan terkait larangan deforestasi serta degradasi di area KBKT</p>	<p>Achieved. 100% compliance with our Sustainable Agriculture Policy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Since 2013, no new planting on peatlands and water levels maintained in all peatlands under our control</li> <li>No primary forest or HCV land was affected during new planting and replanting</li> </ul> <p>Tercapai. 100% kepatuhan terhadap Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sejak tahun 2013, tidak ada penanaman baru di lahan gambut dan kedalaman muka air tetap terjaga di seluruh kawasan gambut yang berada di bawah pengawasan kami</li> <li>Tidak ada hutan primer dan area KBKT yang terdegradasi selama penanaman baru dan penanaman kembali</li> </ul>

Target Target	Progress in 2024 Progres Tahun 2024
	<p>Reduce post consumption packaging waste as mandated by Indonesian Government regulations<sup>8</sup></p>

Pengurangan sampah kemasan pasca konsumsi berdasarkan peraturan yang ditetapkan oleh Pemerintah Indonesia<sup>8</sup>

- Exploring the use of environmentally friendly plastic packaging through research on more environmentally friendly packaging materials
- Managing post-consumption packaging waste with community-based circular economy ecosystem:
  - Indofood initiatives:  
We have started a pilot project on recycling value chain for post-consumer packaging waste through Waste Bank and Green Warmindo
  - Collaboration initiatives:  
Established partnerships with other Fast Moving Consumer Goods (FMCG) companies under PRAISE, with the aim of developing an integrated post-consumer packaging waste management ecosystem through IPRO. This includes building a model on circular economy system for PET plastic, with targets for expansion to include UBC, HDPE, PP and flexible packaging
- Menjajaki penggunaan kemasan plastik ramah lingkungan, melalui penelitian terkait material kemasan yang lebih ramah lingkungan
- Mengelola sampah kemasan pasca konsumsi dengan ekosistem ekonomi sirkular berbasis masyarakat:
  - Inisiatif Indofood:  
Kami telah mengembangkan program percontohan rantai nilai daur ulang untuk sampah kemasan pasca konsumsi melalui Bank Sampah binaan dan Green Warmindo
  - Inisiatif Kolaborasi:  
Bekerja sama dengan perusahaan Fast Moving Consumer Goods (FMCG) lainnya dalam PRAISE, dengan tujuan mengembangkan ekosistem pengelolaan sampah kemasan pasca konsumsi yang terintegrasi melalui IPRO. Di antaranya termasuk membangun model ekonomi sirkular untuk plastik PET dengan target selanjutnya mencakup karton bekas minuman (UBC), HDPE, PP dan kemasan fleksibel

<sup>8</sup> Waste reduction is governed by the Regulation of the Minister of Environmental and Forestry Regulation No. 75 of 2019 regarding Roadmap on Waste Reduction by Producers

<sup>8</sup> Pengurangan sampah diatur dalam Peraturan Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan No. 75 Tahun 2019 tentang Peta Jalan Pengurangan Sampah oleh Produsen

# ENVIRONMENTAL POLICY

## KEBIJAKAN LINGKUNGAN

### INDOFOOD'S ENVIRONMENTAL POLICY [2-23, 2-24]

We are dedicated to operating sustainably throughout all aspects of our business. Our Environmental Policy which has been approved by the BOD, establishes the fundamental principles that guide all business units within the Group:



**Adhere to relevant rules and Government regulations on environmental management**  
Mematuhi ketentuan dan peraturan perundang-undangan yang berlaku yang berkaitan dengan pengelolaan lingkungan



**Utilize natural resources and energy in an effective and efficient manner**  
Menggunakan sumber daya alam dan energi secara efektif dan efisien



**Take preventive measures against pollution (including water, air, and soil pollution) through continuous improvement and assessment of environmental practices, taking into consideration the development of new technologies, regulations, and the need of the Company to obtain optimum results**

Mencegah terjadinya pencemaran lingkungan (termasuk air, udara dan tanah) melalui upaya perbaikan serta tinjauan kinerja lingkungan yang berkesinambungan dengan turut mempertimbangkan perkembangan teknologi, peraturan dan kebutuhan Perseroan sehingga diperoleh hasil yang optimal



**Strive to conserve water and protect biodiversity, including efforts to reduce and utilize waste by adopting "Reuse, Recycle, and Recovery" principles**  
Mengupayakan konservasi air dan perlindungan keanekaragaman hayati, termasuk upaya mengurangi dan memanfaatkan limbah dengan prinsip "Reuse, Recycle dan Recovery"



**Increase awareness and competency of all employees in environmental management**  
Meningkatkan kesadaran dan kompetensi seluruh karyawan dalam pengelolaan lingkungan

### KEBIJAKAN LINGKUNGAN INDOFOOD [2-23, 2-24]

Kami berkomitmen untuk menjalankan bisnis secara berkelanjutan di seluruh kegiatan operasional kami. Kebijakan Lingkungan kami, yang telah disetujui oleh Direksi, menguraikan prinsip-prinsip utama yang menjadi pedoman unit bisnis di seluruh Grup:

## OUR SUSTAINABLE AGRICULTURE POLICY [2-23, 2-24]

As a company with operations in the agribusiness sector, Indofood is committed to implementing sustainable agricultural practices, as outlined in our Sustainable Agriculture Policy. This policy serves as a comprehensive framework for producing agriculture product that is safe, traceable, and sustainable, and it applies to all our operations. Recognizing that our environmental and social impacts extend beyond our direct operations, the policy also encompasses our smallholders and other third-party suppliers.

We ensure that our Sustainable Agriculture Policy is effectively communicated to all employees, smallholders, and external partners across our estates. Any updates to the policy are thoroughly discussed with employees, highlighted via email, and incorporated into our extensive training program.

The policy is grounded in core commitments that promote traceable and sustainable agriculture throughout our plantations:

- No deforestation and conservation of HCV and HCS areas
- No planting on peat regardless of depth
- No burning
- Respect for labor and human rights including freedom of association and non-discrimination
- FPIC

## KEBIJAKAN AGRIKULTUR BERKELANJUTAN KAMI [2-23, 2-24]

Sebagai perusahaan yang memiliki kegiatan operasional di sektor agribisnis, Indofood berkomitmen menerapkan praktik agrikultur berkelanjutan, sebagaimana diatur dalam Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan. Kebijakan ini menjadi kerangka kerja komprehensif untuk produksi produk agrikultur yang aman, dapat ditelusuri dan berkelanjutan, serta berlaku di seluruh aktivitas usaha kami. Memahami bahwa dampak lingkungan dan sosial tidak hanya terbatas pada operasi langsung, kebijakan ini juga berlaku bagi para petani plasma hingga pemasok pihak lainnya.

Kami memastikan bahwa Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan ini dikomunikasikan kepada seluruh karyawan, para petani plasma dan pihak eksternal lainnya. Setiap perubahan terhadap kebijakan ini dibahas secara menyeluruh dengan para karyawan, disebarluaskan melalui *email* dan diintegrasikan ke dalam program pelatihan kami yang ekstensif.

Kebijakan ini dibangun berdasarkan komitmen utama kami guna memastikan praktik agrikultur yang dapat ditelusuri dan berkelanjutan pada perkebunan kami, mencakup:

- Larangan deforestasi, konservasi area KBKT dan SKT
- Larangan penanaman di area gambut dengan berapapun kedalamannya
- Larangan pembakaran
- Penghormatan atas hak pekerja dan hak asasi manusia, termasuk kebebasan berserikat dan tanpa diskriminasi
- FPIC



We are dedicated to protecting HCV and HCS areas within our oil palm plantations  
Kami terus berupaya untuk melindungi area KBKT dan SKT di kawasan perkebunan kelapa sawit kami

# MANAGING CLIMATE CHANGE

## MENGELOLA PERUBAHAN IKLIM

With climate change posing an existential threat to our environment and future generations, Indofood recognizes the urgent need to address climate-related risks across all aspects of our operations. We have embedded climate considerations into our ERM system, enabling us to identify, record and monitor risks across all operations, including physical risks posed by climate change such as increased frequency or severity of extreme weather events and transition risks due to the transition to a low carbon economy.

In 2022, Agribusiness Group conducted a thorough assessment on climate-related risks and opportunities aligned with the TCFD framework. Building upon this foundation, all our Strategic Business Groups including CBP, Bogasari, and Distribution Group, have completed similar assessments in this year. These findings have been integrated and reviewed at the Group level, providing a comprehensive perspective on the potential impacts of climate change on our business.

In line with the TCFD framework, this assessment allows us to identify mitigation measures aimed at enhancing our resilience across the Indofood Group, enabling us to navigate the challenges of a changing climate while seizing new opportunities for growth.

## GOVERNANCE

We recognize the importance of robust governance in managing climate-related risks and opportunities across our operations. The Indofood sustainability governance structure ensures comprehensive oversight and management of these issues.

Dengan perubahan iklim yang menjadi ancaman terhadap lingkungan dan generasi mendatang, Indofood menyadari pentingnya menangani risiko terkait perubahan iklim di seluruh aspek kegiatan operasional. Kami telah mengintegrasikan pertimbangan iklim ke dalam sistem ERM, yang memungkinkan untuk mengidentifikasi, mendokumentasi dan memantau risiko di seluruh kegiatan operasional kami. Risiko ini mencakup risiko fisik akibat perubahan iklim, seperti peningkatan frekuensi atau intensitas cuaca ekstrem, serta risiko transisi akibat peralihan menuju ekonomi rendah karbon.

Pada tahun 2022, Grup Agribisnis kami telah melakukan asesmen menyeluruh terhadap risiko dan peluang terkait perubahan iklim yang selaras dengan kerangka kerja TCFD. Berlandaskan hal tersebut, seluruh Kelompok Usaha Strategis kami, yaitu Grup CBP, Bogasari dan Distribusi, juga telah menyelesaikan asesmen serupa pada tahun ini. Temuan dari asesmen tersebut telah diintegrasikan dan dikaji pada tingkat Grup, memberikan wawasan komprehensif terkait potensi dampak perubahan iklim terhadap bisnis kami.

Sejalan dengan kerangka kerja TCFD, asesmen ini memungkinkan kami untuk mengidentifikasi langkah mitigasi guna memperkuat ketahanan Grup Indofood, yang memungkinkan kami untuk mengatasi tantangan perubahan iklim sekaligus menangkap peluang baru untuk pertumbuhan bisnis yang berkelanjutan.

## TATA KELOLA

Kami menyadari pentingnya tata kelola yang baik dalam mengelola risiko dan peluang perubahan iklim di seluruh kegiatan operasional kami. Struktur tata kelola keberlanjutan Indofood memastikan pengawasan dan pengelolaan yang komprehensif terhadap berbagai isu terkait.

## BOD Oversight

Indofood's sustainability governance operates under the leadership of the BOD, which functions as the primary body responsible for overseeing all sustainability-related issues. This comprehensive oversight extends to evaluating Indofood's multifaceted impacts across economic, environmental, and community aspects. The BOD undertakes systematic reviews, assessments, and monitoring of sustainability matters and strategic initiatives, including the advancement of key programs. During the annual sustainability reporting process, the BOD assesses reports from each operating unit to oversee progress against our sustainability goals and targets, including performance against climate-related goals such as GHG emissions reductions. Sustainability and climate considerations are incorporated into the development of Indofood's business strategy, with one of the top business risks determined by the BOD being climate-related risk.

To ensure effective oversight, the BOD has designated Board member to spearhead sustainability initiatives, ensuring direct engagement across the spectrum of planning, strategy formulation, including the establishment of ESG targets, and monitoring activities. This hands-on involvement facilitates swift consultation and streamlined decision-making processes, ultimately ensuring robust management of climate-related risks.

## Management's Role

The Indofood Corporate Sustainability Department maintains direct reporting lines to the BOD, serving as the primary body for coordinating sustainability initiatives. For a better understanding of our sustainability governance structure, please refer to the detailed illustration presented on page 42 of this report.

Climate-related risks are managed by the Corporate ERM team and the Corporate Sustainability Department. Any data and information on Indofood's climate-related risks will be received by the Corporate Sustainability Department through Indofood's ERM system, which incorporates both top-down and bottom-up approaches to risk assessment and mitigation. The top-down approach involves the Corporate Sustainability Department and Corporate ERM team's assessment of high-level risks. Complementing this, the bottom-up approach ensures our Strategic Business Groups and business units identify and assess risks specific to their operational contexts.

## Pengawasan oleh Direksi

Tata kelola keberlanjutan Indofood berada di bawah kepemimpinan Direksi, yang berperan dalam mengawasi seluruh isu terkait keberlanjutan. Pengawasan ini mencakup evaluasi dampak dari kegiatan operasional Indofood terhadap aspek ekonomi, lingkungan dan sosial. Direksi secara sistematis meninjau, menilai dan memantau berbagai inisiatif strategis keberlanjutan, termasuk pengembangan program utama. Selama proses pelaporan keberlanjutan tahunan, Direksi mengevaluasi laporan dari masing-masing unit operasional untuk memantau kemajuan terhadap tujuan dan target keberlanjutan, termasuk kinerja terhadap target perubahan iklim, seperti pengurangan emisi GRK. Pertimbangan terkait keberlanjutan dan iklim telah diintegrasikan ke dalam strategi bisnis Indofood, dengan risiko perubahan iklim sebagai salah satu risiko bisnis utama yang ditetapkan oleh Direksi.

Untuk memastikan pengawasan yang efektif, Direksi menunjuk anggota Dewan yang berdedikasi untuk memimpin inisiatif keberlanjutan, memastikan keterlibatan langsung di seluruh spektrum perencanaan, perumusan strategi, termasuk penetapan target ESG, serta kegiatan pemantauan. Keterlibatan langsung ini memfasilitasi konsultasi yang cepat dan proses pengambilan keputusan yang efisien, yang pada akhirnya memastikan pengelolaan yang kuat terhadap risiko perubahan iklim.

## Peran Manajemen

Departemen Corporate Sustainability Indofood melakukan pelaporan langsung ke Direksi untuk mengoordinasikan inisiatif-inisiatif keberlanjutan. Untuk memahami lebih lanjut mengenai struktur tata kelola keberlanjutan kami, silakan merujuk pada ilustrasi terperinci yang disajikan di halaman 42 pada laporan ini.

Risiko perubahan iklim dikelola oleh tim Corporate ERM dan Departemen Corporate Sustainability. Data dan informasi mengenai risiko perubahan iklim Indofood akan diperoleh Departemen Corporate Sustainability melalui sistem ERM, yang mengadopsi pendekatan *top-down* dan *bottom-up* dalam penilaian dan mitigasi risiko. Pendekatan *top-down* melibatkan Departemen Corporate Sustainability dan tim Corporate ERM dalam menilai risiko tingkat tinggi. Pendekatan *bottom-up* memastikan bahwa Kelompok Usaha Strategis dan unit usaha dapat mengidentifikasi serta menilai risiko yang spesifik terhadap konteks operasionalnya.

Through the ERM system, the Corporate Sustainability Department receives critical insights about climate-related issues, enabling comprehensive risk identification, recording, and monitoring throughout our operations. The Corporate Sustainability Department then develops and monitors comprehensive action plans, conducts rigorous implementation assessments, and tracks climate-related adaptation and mitigation initiatives across the Group's diverse portfolio of operations.

## Process of Sustainability Governance and Management

Working in concert with the Corporate ERM team, the Corporate Sustainability Department conducts quarterly engagements with the BOD member in charge of sustainability to present progress on mitigation strategies and adaptation plans, seeks strategic guidance on program planning, monitoring and evaluation of ongoing initiatives and proposes targets, including climate-related objectives. All sustainability targets, particularly those addressing climate mitigation and adaptation, necessitate BOD approval. Beyond these engagements, the BOD is regularly updated by the Corporate Sustainability Department on the progress of Indofood's mitigation and adaptation initiatives and Corporate ERM team's reports on Indofood's risk landscape which includes climate-related risks.

This coordinated effort ensures the achievement of established targets while maintaining a forward-looking perspective on future planning requirements. This strategic alignment facilitates the seamless integration of climate-related risk management practices across Indofood's Strategic Business Groups and their respective business units.

## STRATEGY

To inform our Group-wide climate risk management strategy, we conducted a comprehensive climate scenario analysis across our business Groups. This exercise involved applying two scenarios SSP1-RCP1.9 and SSP3-RCP7 developed by the Intergovernmental Panel on Climate Change ("IPCC") to stress-test our diverse operations under different future conditions. The time horizon definitions used were short term (now till 2030), medium term (2030-2050) and long term (beyond 2050).

Melalui sistem ERM, Departemen Corporate Sustainability menerima informasi penting mengenai isu-isu terkait perubahan iklim, memungkinkan proses identifikasi, pencatatan dan pemantauan risiko secara menyeluruh di seluruh operasional kami. Departemen Corporate Sustainability kemudian mengembangkan dan memantau rencana aksi komprehensif, melakukan evaluasi implementasi yang ketat dan melacak inisiatif adaptasi dan mitigasi iklim di seluruh portofolio operasional Grup yang beragam.

## Proses Tata Kelola dan Manajemen Keberlanjutan

Bekerja sama dengan tim Corporate ERM, Departemen Corporate Sustainability mengadakan pertemuan triwulan dengan anggota Direksi yang bertanggung jawab atas keberlanjutan untuk menyampaikan kemajuan strategi mitigasi dan rencana adaptasi, mencari arahan strategis dalam perencanaan, pemantauan dan evaluasi program yang sedang berjalan, serta mengusulkan target, termasuk tujuan terkait perubahan iklim. Seluruh target keberlanjutan, khususnya yang berfokus pada mitigasi dan adaptasi perubahan iklim, memerlukan persetujuan dari Direksi. Selain pertemuan ini, anggota Direksi secara berkala mendapatkan pembaruan dari Departemen Corporate Sustainability mengenai kemajuan inisiatif mitigasi dan adaptasi Indofood, serta laporan tim Corporate ERM terkait lanskap risiko Indofood, termasuk risiko terkait perubahan iklim.

Upaya terkoordinasi ini memastikan pencapaian target yang telah ditetapkan, sekaligus mempertahankan perspektif yang berorientasi ke depan terhadap kebutuhan perencanaan masa depan. Penyelarasan strategis ini memfasilitasi integrasi praktik manajemen risiko terkait perubahan iklim di seluruh Kelompok Usaha Strategis Indofood dan unit usaha masing-masing.

## STRATEGI

Dalam rangka memperkuat strategi manajemen risiko iklim di seluruh Grup, kami melakukan analisis skenario iklim yang komprehensif di seluruh kelompok usaha kami. Analisis ini melibatkan penerapan dua skenario yang dikembangkan oleh Intergovernmental Panel on Climate Change ("IPCC"), yaitu SSP1-RCP1.9 dan SSP3-RCP7, guna memproyeksikan pola operasional kami dalam berbagai kondisi di masa depan. Kerangka waktu yang digunakan adalah jangka pendek (sekarang hingga tahun 2030), jangka menengah (tahun 2030-2050) dan jangka panjang (setelah tahun 2050).

## Climate Scenario Analysis

Analisa Skenario Iklim

Scenarios Skenario	Scenario Descriptions Deskripsi Skenario	Rationale Behind Selection Dasar Pemilihan	Temperature Outcome Dampak Temperatur
SSP1-RCP1.9 Sustainability – Taking the Green Road	Characterised by higher transition risks where ambitious climate policies and regulations are introduced with widespread adoption of renewable energy and low carbon technologies to keep warming below 1.5°C.	Represents the best-case scenario where global efforts lead to a significant reduction of GHG emissions, aligning with Indofood's commitment to reduce its carbon footprint and promote sustainable practices throughout our operations. This scenario assesses our ability to adapt quickly in response to changing regulatory requirement and market demands for low-carbon products.	1.5°C by 2100
SSP1-RCP1.9 Keberlanjutan – Menuju Green Road	Ditandai dengan risiko transisi yang lebih tinggi, ketika kebijakan dan peraturan iklim yang ambisius diperkenalkan dengan adopsi energi terbarukan secara menyeluruh dan teknologi rendah karbon untuk menjaga pemanasan global di bawah 1,5°C.	Mewakili skenario terbaik di mana upaya global mengarah pada pengurangan emisi GRK yang signifikan, selaras dengan komitmen Indofood untuk mengurangi jejak karbon dan mendukung praktik berkelanjutan di seluruh kegiatan operasional. Skenario ini menilai kemampuan kami untuk beradaptasi dengan cepat dalam menanggapi perubahan persyaratan regulasi dan permintaan pasar untuk produk rendah karbon.	1,5°C pada tahun 2100
SSP3-RCP7 Regional Rivalry	Significant challenges to transition to a low-carbon economy, with limited climate action leading to GHG emissions doubling by 2100, which amplifies physical climate risks.	Represents the worst-case scenario where limited global action leads to increased GHG emissions, amplifying physical risks such as floods, rising mean temperatures and droughts causing business disruptions. This scenario highlights our need to develop robust strategies for mitigating potential impacts on our operations while ensuring business continuity.	2.8°C to 4.6°C by 2100
SSP3-RCP7 Persaingan Regional	Tantangan signifikan untuk transisi menuju ekonomi rendah karbon, dengan aksi iklim terbatas yang menyebabkan emisi GRK berlipat ganda pada tahun 2100, sehingga meningkatkan risiko fisik perubahan iklim.	Mewakili skenario terburuk di mana aksi global terbatas menyebabkan peningkatan emisi GRK, memperkuat risiko fisik seperti banjir, kenaikan suhu rata-rata dan kekeringan yang menyebabkan gangguan bisnis. Skenario ini menyoroti kebutuhan kami untuk mengembangkan strategi yang kuat dalam memitigasi potensi dampak pada kegiatan operasional kami sekaligus memastikan kelangsungan bisnis.	2,8°C hingga 4,6°C pada tahun 2100

## Risk Identification and Assessment Methodology

Our risk identification process begins with a thorough analysis of material physical and transition risks under both Sustainability-Taking the Green Road and Regional Rivalry scenarios, alongside opportunities emerging from the transition to a low-carbon economy for each of our Strategic Business Groups. We began by examining plausible acute and chronic physical risks impacting Indonesia, leveraging independent climate research and reports.

To assess transition risks and opportunities, we conducted a desktop-based review of trends in the food and beverage manufacturing, logistics and distribution, and agricultural industries, analyzing climate mitigation and adaption initiatives undertaken by industry peers and assessing external factors influencing our business operations.

## Metodologi Identifikasi dan Penilaian Risiko

Proses identifikasi risiko kami dimulai dengan analisis menyeluruh terhadap risiko fisik dan risiko transisi di bawah skenario Keberlanjutan-Menuju Green Road dan Persaingan Regional, serta peluang yang muncul dari transisi menuju ekonomi rendah karbon untuk setiap Kelompok Usaha Strategis. Kami memulai dengan mengevaluasi risiko akut dan kronis yang berpotensi berdampak pada Indonesia, dengan memanfaatkan penelitian dan laporan iklim independen.

Untuk menilai risiko transisi dan peluang, kami melakukan analisis berbasis studi literatur terhadap tren di industri manufaktur makanan dan minuman, logistik dan distribusi, serta agrikultur, menganalisis inisiatif mitigasi dan adaptasi iklim yang diterapkan oleh industri lainnya dan menilai faktor eksternal yang dapat memengaruhi operasional bisnis kami.

To validate our initial findings, we engaged with key internal stakeholders across various functions from our Strategic Business Groups and Divisions within Indofood Group. For each identified physical risk, each Strategic Business Group considered their exposure to climate hazards, scale of the impacts and their ability to adapt to potential disruptions. For each transition risk identified, each Strategic Business Group assessed vulnerability based on their value chain activities and resources available for mitigation and adaptation.

Finally, we applied a risk ranking framework, considering both the likelihood and potential impact of each risk on each Strategic Business Group's operations. We determined the Indofood Group's overall risk level of each risk based on the relative exposure of each Business Group. This multi-dimensional approach enabled us to develop a nuanced understanding of the risks and opportunities facing the Group.

## Climate-related Risks and Opportunities

Indofood's material climate-related physical, transition risks and opportunities are identified in the following section. In the short term (up to 2030), most of these risks are assessed to be low after factoring our mitigation and adaptation efforts by various Strategic Business Groups. As there is considerable uncertainty in the assessment of risk level for the long-term horizon (beyond 2050), we have chosen to focus this risk assessment on the medium-term horizon (2030-2050). We intend to further quantify these risks and evaluate necessary future mitigation and adaptation efforts.

### Physical Risk Assessment

Physical risks pertain to risks posed by the physical climate and weather impacts stemming from climate change. They can be classified as acute and chronic physical risks:

- Acute: event-driven risks (e.g., extreme weather events like floods) that are projected to escalate in frequency and severity in the medium to long term
- Chronic: risks arising from medium-to long-term shifts in climate patterns (e.g., rising sea levels, rising global mean temperatures, etc.) that are expected to be more pronounced in the Regional Rivalry scenario

Untuk memvalidasi temuan awal, kami berkolaborasi dengan pemangku kepentingan internal utama dari berbagai fungsi di masing-masing Kelompok Usaha Strategis dan Divisi dalam Grup Indofood. Untuk setiap risiko fisik yang teridentifikasi, setiap Kelompok Usaha Strategis mempertimbangkan paparan operasionalnya terhadap bahaya iklim, skala dampak dan kemampuan adaptasinya terhadap potensi kerusakan. Untuk setiap risiko transisi yang teridentifikasi, setiap Kelompok Usaha Strategis menilai kerentanan berdasarkan aktivitas rantai nilai serta sumber daya yang tersedia untuk mitigasi dan adaptasi.

Terakhir, kami menerapkan kerangka peringkat risiko, dengan mempertimbangkan kemungkinan terjadinya risiko dan potensi dampaknya terhadap operasional setiap Kelompok Usaha Strategis. Kami menentukan tingkat risiko keseluruhan Grup Indofood dari setiap risiko berdasarkan paparan relatif oleh setiap Kelompok Usaha. Pendekatan multi-dimensi ini memungkinkan kami untuk mengembangkan pemahaman yang mendalam tentang risiko dan peluang yang dihadapi Grup.

### Risiko dan Peluang terkait Perubahan Iklim

Risiko fisik dan transisi serta peluang terkait perubahan iklim Indofood dijelaskan pada bagian berikut ini. Dalam jangka pendek (hingga tahun 2030), sebagian besar risiko ini dinilai berada pada tingkat rendah setelah memperhitungkan upaya mitigasi dan adaptasi yang telah diterapkan oleh berbagai Kelompok Usaha Strategis kami. Karena terdapat ketidakpastian yang cukup besar dalam penilaian risiko untuk jangka panjang (setelah tahun 2050), kami memilih fokus pada penilaian risiko untuk jangka menengah (tahun 2030-2050). Kami berencana untuk mengukur risiko ini lebih lanjut serta mengevaluasi upaya mitigasi dan adaptasi yang diperlukan di masa depan.

### Penilaian Risiko Fisik

Risiko fisik mengacu pada risiko yang timbul akibat dampak fisik dari iklim dan cuaca yang berasal dari perubahan iklim. Risiko ini dapat diklasifikasikan sebagai risiko fisik akut dan kronis:

- Risiko Akut: Risiko yang dipicu oleh peristiwa (misalnya, peristiwa cuaca ekstrem seperti banjir) yang diproyeksikan akan meningkat secara frekuensi dan keparahannya dalam jangka menengah hingga panjang
- Risiko Kronis: Risiko yang timbul akibat perubahan pola iklim dalam jangka menengah hingga panjang (misalnya, kenaikan permukaan air laut dan peningkatan suhu rata-rata global, dll) yang diperkirakan akan lebih terasa dalam skenario Persaingan Regional

## Physical Risks

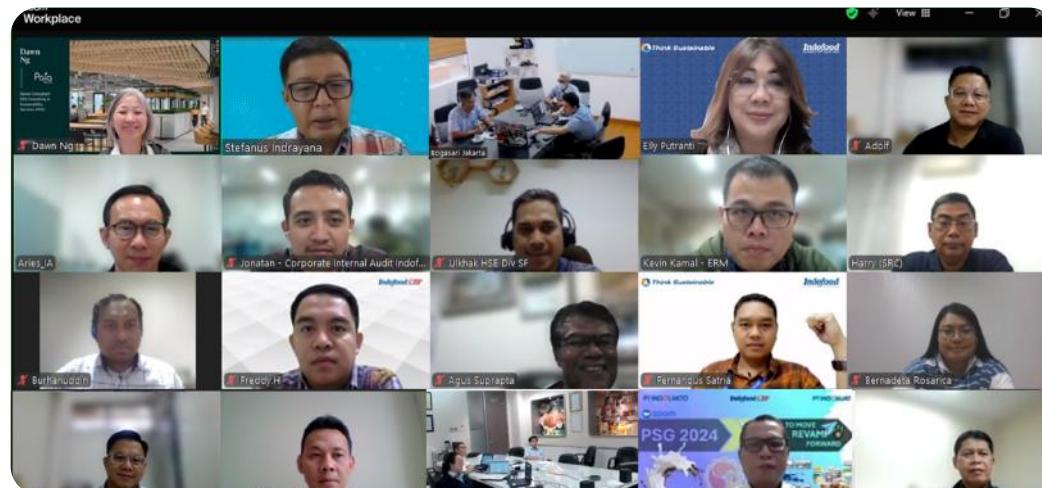
### Risiko Fisik

<b>Risk Types</b> Jenis Risiko	<b>Risk Drivers</b> Penyebab Risiko	<b>Potential Impacts on our Business</b> Dampak Potensial pada Bisnis	<b>Impact Level under SSP1-RCP1.9 in Medium Time Horizon</b> Tingkat Dampak SSP1-RCP1.9 dalam Jangka Menengah	<b>Impact Level under SSP3-RCP7 in Medium Time Horizon</b> Tingkat Dampak SSP3-RCP7 dalam Jangka Menengah	<b>Financial Impact Indicators</b> Indikator Dampak Finansial
Acute Akut	Increased severity of extreme weather events such as floods  Peningkatan keparahan cuaca ekstrem (seperti banjir)	Assets and equipment at manufacturing sites could be damaged, causing disruption to operations  Kerusakan aset dan peralatan di lokasi produksi yang menyebabkan gangguan operasional	Medium	High	Expenditure Assets & Liabilities  Pengeluaran Aset & Liabilitas
		The Group could face higher insurance premiums to insure facilities and operations against severe extreme weather events  Peningkatan biaya asuransi untuk fasilitas dan operasional akibat cuaca ekstrem	Medium	High	Expenditure
			Menengah	Tinggi	Pengeluaran
			Menengah	Tinggi	
Chronic Kronis	Change in precipitation patterns and extreme variability in weather patterns  Perubahan pola curah hujan dan variabilitas cuaca ekstrem	There could be decreased crop yields causing shortages in raw material supply and increase in costs of inputs  Penurunan hasil panen yang menyebabkan kekurangan bahan baku dan kenaikan biaya input	Low	High	Expenditure Revenue  Pengeluaran Pendapatan
		The Group could face more frequent stop-work orders for on-the-ground staff causing work disruptions  Peningkatan frekuensi perintah penghentian kerja bagi staf lapangan yang berpotensi mengganggu operasional	Low	High	Expenditure Revenue  Pengeluaran Pendapatan
			Rendah	Tinggi	
			Rendah	Tinggi	
	Rising global mean temperatures  Kenaikan suhu rata-rata global	There could be disruptions to supply chain due to raw material shortages  Gangguan pada rantai pasokan akibat kekurangan bahan baku	Medium	High	Expenditure Revenue  Pengeluaran Pendapatan
		The Group could face increased spoilage and occurrence of foodborne diseases at raw material, production, storage, or distribution stages  Peningkatan risiko pembusukan dan penyebaran <i>foodborne diseases</i> pada tahap bahan baku, produksi, penyimpanan, atau distribusi	Medium	High	Expenditure Revenue  Pengeluaran Pendapatan
			Menengah	Tinggi	
		On-the-ground staff could face increased severity or frequency of heat-related injuries  Peningkatan kejadian cedera akibat panas ekstrem bagi pekerja lapangan	Low	High	Expenditure
			Rendah	Tinggi	Pengeluaran

## Physical Risks

### Risiko Fisik

Risk Types Jenis Risiko	Risk Drivers Penyebab Risiko	Potential Impacts on our Business Dampak Potensial pada Bisnis	Impact Level under SSP1-RCP1.9 in Medium Time Horizon Tingkat Dampak SSP1-RCP1.9 dalam Jangka Menengah	Impact Level under SSP3-RCP7 in Medium Time Horizon Tingkat Dampak SSP3-RCP7 dalam Jangka Menengah	Financial Impact Indicators Indikator Dampak Finansial
Chronic Kronis	Rising sea levels Kenaikan permukaan air laut	Equipment and facilities near the coast become stranded or require costly upgrades to accommodate rising sea levels  Peralatan dan fasilitas di wilayah pesisir menjadi terlantar atau membutuhkan biaya tinggi dalam peningkatan infrastruktur untuk mengakomodasi kenaikan permukaan air laut	Medium  Menengah	High  Tinggi	Assets & Liabilities Expenditure  Aset & Liabilitas Pengeluaran
		Decline in arable land could reduce the Agribusiness Group's ability to cultivate crops like rubber, sugar cane and others  Penurunan luas dan kualitas lahan subur yang dapat mengurangi kemampuan Grup Agribisnis untuk membudayakan tanaman seperti karet, tebu dan lainnya	Medium  Menengah	High  Tinggi	Revenue  Pendapatan
	Extreme water stress Kelangkaan air yang ekstrem	Higher water tariffs due to increased water scarcity could increase operational costs  Tarif air yang lebih tinggi akibat kelangkaan air meningkatkan biaya operasional	Medium  Menengah	High  Tinggi	Expenditure  Pengeluaran



We are undertaking our inaugural climate risk assessment covering all aspects of our operations

Kami melakukan penilaian risiko iklim yang pertama yang mencakup seluruh aspek operasional kami

## Transition Risk Assessment

Transition risks are a result of a shift towards a low-carbon economy.

Following the TCFD recommendations, we analyzed transition risks through four dimensions:

- Technology:** arising from technological advancements in renewable energy, food manufacturing and agricultural innovations that facilitate the transition to a low-carbon economy
- Regulatory:** resulting from policy changes to adapt and mitigate climate change impacts (e.g., implementation of carbon taxes or energy security policies etc.)
- Market:** associated with changes in supply and demand for plant-based and climate-friendly products driven by consumer preferences
- Reputation:** shifts in public perceptions of Indofood's role in supporting or hindering the transition to a low-carbon economy

## Penilaian Risiko Transisi

Risiko transisi timbul akibat peralihan menuju ekonomi rendah karbon.

Mengikuti rekomendasi TCFD, kami menganalisis risiko transisi melalui empat dimensi:

- Teknologi:** risiko muncul dari kemajuan teknologi dalam energi terbarukan, produksi makanan dan inovasi agrikultur yang mempercepat transisi menuju ekonomi rendah karbon
- Regulasi:** risiko akibat perubahan kebijakan untuk beradaptasi dan memitigasi dampak perubahan iklim (seperti penerapan pajak karbon atau kebijakan ketahanan energi, dll)
- Pasar:** risiko yang terkait dengan perubahan permintaan dan penawaran untuk produk berbasis nabati dan ramah iklim yang didorong oleh preferensi konsumen
- Reputasi:** risiko yang muncul dari perubahan persepsi publik terhadap peran Indofood dalam mendukung atau menghambat transisi menuju ekonomi rendah karbon

### Transition Risks

#### Risiko Transisi

Risk Types Jenis Risiko	Risks Risiko	Potential Impacts on our Business Dampak Potensial pada Bisnis	Impact Level under SSP1-RCP1.9 in Medium Time Horizon Tingkat Dampak SSP1-RCP1.9 dalam Jangka Menengah	Impact Level under SSP3-RCP7 in Medium Time Horizon Tingkat Dampak SSP3-RCP7 dalam Jangka Menengah	Financial Impact Indicators Indikator Dampak Finansial
Technology Teknologi	Talent risk & skills shortage in green technologies field	Lack of necessary skills and training to effectively utilize new green technologies could cause operational disruptions	Medium	Low	Expenditure
	Risiko kekurangan tenaga ahli & keterampilan dalam teknologi hijau	Kurangnya keterampilan dan pelatihan dalam pemanfaatan teknologi hijau dapat menyebabkan gangguan operasional	Menengah	Rendah	Pengeluaran
	Slow adoption of green technologies  Keterlambatan penerapan teknologi ramah lingkungan	Slow adoption of renewable energy could inhibit Indofood's ability to effectively decarbonize and meet Indonesia's Nationally Determined Contributions (NDCs); Insufficient investment in agricultural innovation and reduced crop yields could lead to inconsistent supply of raw materials  Keterlambatan adopsi energi terbarukan dapat menghambat upaya dekarbonisasi Indofood dan pencapaian terhadap Nationally Determined Contributions (NDCs) dari Indonesia; Investasi yang tidak mencukupi dalam inovasi pertanian dan menurunnya hasil panen dapat menyebabkan ketidakstabilan pasokan bahan baku	High  Tinggi	Low  Rendah	Expenditure  Pengeluaran

**Transition Risks**

Risiko Transisi

<b>Risk Types</b> Jenis Risiko	<b>Risks</b> Risiko	<b>Potential Impacts on our Business</b> Dampak Potensial pada Bisnis	<b>Impact Level under SSP1-RCP1.9 in Medium Time Horizon</b> Tingkat Dampak SSP1-RCP1.9 dalam Jangka Menengah	<b>Impact Level under SSP3-RCP7 in Medium Time Horizon</b> Tingkat Dampak SSP3-RCP7 dalam Jangka Menengah	<b>Financial Impact Indicators</b> Indikator Dampak Finansial
Regulatory Regulasi	Carbon tax policies affecting cost of inputs  Kebijakan pajak karbon memengaruhi biaya input	As governments implement carbon tax policies to reduce GHG emissions, our raw material and energy inputs could see price increases, resulting in higher purchasing costs for Indofood Group  Seiring dengan diterapkannya kebijakan pajak karbon oleh pemerintah untuk mengurangi emisi GRK, harga bahan baku dan energi dapat mengalami kenaikan, yang berpotensi meningkatkan biaya pengadaan bagi Grup Indofood	High  Tinggi	Low  Rendah	Expenditure Revenue  Pengeluaran Pendapatan
	Escalating geopolitical tensions leading to trade restriction  Meningkatnya ketegangan geopolitik menyebabkan pembatasan perdagangan	As geopolitical tensions escalate, imposition of trade barriers could lead to supply chain disruptions and revenue loss  Ketegangan politik yang meningkat dapat menyebabkan pemberlakuan hambatan perdagangan dan berpotensi mengganggu rantai pasokan serta penurunan pendapatan	Low  Rendah	Medium  Menengah	Expenditure Revenue  Pengeluaran Pendapatan
	Increased regulation on waste and packaging waste  Regulasi yang lebih ketat terhadap limbah dan kemasan	Failure to comply with more stringent packaging and waste regulation could result in penalties or fines, damage our reputation and harm customer trust  Kegagalan mematuhi regulasi kemasan dan limbah yang lebih ketat mengakibatkan sanksi atau denda, merusak reputasi perusahaan serta menurunkan kepercayaan pelanggan	Medium  Menengah	Low  Rendah	Expenditure Revenue  Pengeluaran Pendapatan
	Increased regulation on food sourcing and traceability  Regulasi ketat terhadap sumber pangan dan ketertelusuran	As governments implement stricter traceability systems, inadequate traceability systems could hinder the verification of Indofood's sourcing practices, leading to potential penalties  Dengan diterapkannya sistem ketertelusuran yang lebih ketat oleh pemerintah, maka sistem ketertelusuran yang kurang memadai dapat menghambat verifikasi praktik pengelolaan pasokan bahan baku Indofood dan berpotensi menyebabkan sanksi	Medium  Menengah	Low  Rendah	Expenditure  Pengeluaran
	Restriction of GMO foods use in Indonesia  Pembatasan penggunaan GMO di Indonesia	Stricter regulations on use of GMO foods may add to Indofood's operational and compliance costs  Regulasi yang lebih ketat terhadap penggunaan GMO dapat meningkatkan biaya operasional dan kepatuhan bagi Indofood	Low  Rendah	Low  Rendah	Expenditure  Pengeluaran

## Transition Risks

Risiko Transisi

Risk Types Jenis Risiko	Risks Risiko	Potential Impacts on our Business Dampak Potensial pada Bisnis	Impact Level under SSP1-RCP1.9 in Medium Time Horizon Tingkat Dampak SSP1-RCP1.9 dalam Jangka Menengah	Impact Level under SSP3-RCP7 in Medium Time Horizon Tingkat Dampak SSP3-RCP7 dalam Jangka Menengah	Financial Impact Indicators Indikator Dampak Finansial
Market Pasar	Consumer preference shift to low-carbon products	Increase consumer demand for low-carbon products could lead to loss of revenue or market share of traditional products	High	Low	Revenue
	Pergeseran preferensi konsumen ke produk rendah karbon	Peningkatan permintaan konsumen terhadap produk rendah karbon dapat menyebabkan penurunan pendapatan atau pangsa pasar produk tradisional	Tinggi	Rendah	Pendapatan
Reputation Reputasi	Consumer preference for ethical and sustainable supply chain	Consumer preference for ethical and sustainable supply chain practices could harm Indofood's reputation and market share if upstream suppliers engage in unsustainable practices	High	Low	Revenue Capital & Financing
	Preferensi konsumen terhadap rantai pasokan yang etis dan berkelanjutan	Preferensi konsumen terhadap rantai pasokan yang etis dan berkelanjutan dapat mengganggu reputasi dan pangsa pasar Indofood, terutama jika pemasok terlibat dalam praktik yang tidak berkelanjutan	Tinggi	Rendah	Pendapatan Modal & Pembiayaan

## Transition Opportunity Assessment

In addition to evaluating climate-related risks, we examined transition opportunities that could enhance Indoood's business resilience for the future. The notable transition opportunities we identified are:

## Transition Opportunities

Peluang Transisi

## Penilaian Peluang Transisi

Selain mengevaluasi risiko terkait perubahan iklim, kami juga mengidentifikasi peluang transisi yang dapat meningkatkan ketahanan bisnis Indofood di masa depan. Beberapa peluang transisi utama yang telah kami identifikasi meliputi:

Opportunity Types Jenis Peluang	Opportunity Peluang	Benefits Manfaat	Financial Impact Indicators Indikator Dampak Finansial	Our Response Tanggapan Kami
Products and Services Produk dan Jasa	Green revenue stream from aligning to consumer preferences and demands for low-carbon products	By aligning our business with the trend of growing demand for low-carbon products, Indofood can create a new revenue stream by offering sustainable and environmentally friendly products	Increased revenue	To capitalize on this opportunity, we invest in research and development of plant-based and climate-friendly foods
	Sumber pendapatan hijau dari penyesuaian terhadap preferensi konsumen dan permintaan atas produk rendah karbon	Dengan menyesuaikan bisnis kami dengan tren permintaan yang terus meningkat terhadap produk rendah karbon, Indofood dapat menciptakan sumber pendapatan baru dengan menghadirkan produk yang lebih berkelanjutan dan ramah lingkungan	Peningkatan pendapatan	Untuk memanfaatkan peluang ini, kami berinvestasi dalam penelitian dan pengembangan produk berbasis nabati dan ramah iklim

## Transition Opportunities

Peluang Transisi

Opportunity Types Jenis Peluang	Opportunity Peluang	Benefits Manfaat	Financial Impact Indicators Indikator Dampak Finansial	Our Response Tanggapan Kami
Resource Efficiency Efisiensi Sumber Daya	Cost savings with energy efficient measures	By regularly upgrading equipment and automation processes, increase the energy efficiency of production processes	Reduced expenditure	The Group has been investing in equipment upgrade and innovating new solutions that focus on energy efficiency or water efficiency. This effort can yield cost savings while reducing our environmental impact
	Penghematan biaya melalui langkah efisiensi energi	Dengan melakukan pembaruan peralatan dan otomatisasi proses secara berkala, efisiensi energi dalam kegiatan operasional dapat ditingkatkan	Pengurangan pengeluaran	Grup kami terus berinvestasi dalam pembaruan peralatan dan mengembangkan solusi inovatif yang berfokus pada efisiensi energi atau air. Upaya ini tidak hanya menghasilkan penghematan biaya, tetapi juga mengurangi dampak lingkungan
Energy Source Sumber Energi	Adoption of renewable energy sources to mitigate carbon tax impact	Through increasing the mix of biomass and solar energy in our energy consumption, reduce our carbon emissions and potential carbon tax	Reduced expenditure	Our combined renewable energy accounts for 54.7% of our total energy consumption. We intend to increase this percentage which can help us avoid potential higher energy expenses in future
	Adopsi energi terbarukan untuk mengurangi dampak pajak karbon	Dengan meningkatkan penggunaan biomassa dan energi surya dalam konsumsi energi, kami dapat mengurangi emisi karbon sekaligus potensi pajak karbon	Pengurangan pengeluaran	Energi terbarukan kami saat ini mencapai 54,7% dari total konsumsi energi. Kami berencana untuk meningkatkan persentase ini guna menghindari potensi kenaikan biaya energi di masa depan

## RISK MANAGEMENT

Our approach to managing climate-related risks starts with risk identification and assessment, ensuring thorough evaluation of both physical and transition risks across our Strategic Business Groups: CBP, Bogasari, Distribution, and Agribusiness. Through systematic integration with our ERM framework, we maintain a holistic view of climate-related risks alongside other business risks to enable informed decision-making on mitigation and adaptation efforts.

## MANAJEMEN RISIKO

Pendekatan kami dalam mengelola risiko terkait perubahan iklim dimulai dengan identifikasi dan penilaian risiko, memastikan evaluasi menyeluruh terhadap risiko fisik maupun risiko transisi di seluruh Kelompok Usaha Strategis kami, yaitu Grup CBP, Bogasari, Distribusi dan Agribisnis. Melalui integrasi yang sistematis dengan kerangka ERM, kami mempertahankan pandangan holistik terhadap risiko perubahan iklim bersama dengan risiko bisnis lainnya yang memungkinkan kami untuk mengambil keputusan yang tepat dalam upaya mitigasi dan adaptasi.

## Our Climate Change Adaptation Efforts

To adapt to these risks, Indofood has implemented several safeguards through the establishment of sufficient inventory of raw materials and diversified the sources from which Indofood acquires these materials. Furthermore, we have developed contingency plans for foreseeable emergencies, and secured insurance coverage, where feasible, to protect against financial loss. Our Agribusiness Group continues to enhance forecasting capabilities to be better prepared for extreme weather impacts on weather-dependent operations. This includes, increasing the capacity and efficiency of drainage systems in the wet season and improving road accessibility in preparation for flood events. By combining forecast data from the Meteorology, Climatology, and Geophysics Agency (Badan Meteorologi, Klimatologi dan Geofisika or BMKG) with robust contingency planning, we aim to build greater climate resilience.



**As part of our climate resilience strategy, we develop superior palm oil seeds that offer high yields and can withstand droughts**  
 Sebagai bagian dari strategi ketahanan terhadap perubahan iklim, kami mengembangkan benih unggul tanaman kelapa sawit dengan hasil panen tinggi dan dapat bertahan terhadap kekeringan

## Upaya Kami dalam Adaptasi Perubahan Iklim

Sebagai upaya adaptasi terhadap risiko iklim, Indofood menerapkan beberapa upaya perlindungan dengan menjaga pasokan bahan baku yang cukup dan melakukan diversifikasi sumber pasokan bahan baku. Kami juga telah mengembangkan langkah-langkah kontingensi untuk keadaan darurat yang dapat diprediksi dan memastikan perlindungan asuransi, jika memungkinkan, guna melindungi dari potensi kerugian finansial. Grup Agribisnis juga terus meningkatkan kemampuan prakiraan cuaca agar lebih siap menghadapi dampak kondisi ekstrem pada kegiatan operasional yang bergantung pada cuaca. Upaya ini mencakup peningkatan kapasitas dan efisiensi sistem drainase selama musim hujan serta perbaikan aksesibilitas jalan sebagai langkah mitigasi terhadap potensi banjir. Kami berupaya untuk terus membangun ketahanan iklim yang lebih baik, melalui perencanaan kontingenensi yang kuat yang digabungkan dengan penggunaan data prakiraan Badan Meteorologi, Klimatologi dan Geofisika (BMKG).



## Our Climate Risk Mitigation Efforts

Indofood continuously strives to mitigate climate risks by reducing GHG emissions across our operations through the expanded use of renewable energy and energy efficiency advancements. We also assess water risks, pursue opportunities to improve water efficiency and conservation and implement habitat restoration initiatives. A case in point is our Bogasari Group's seawater reverse osmosis ("SWRO") system, which has eliminated its groundwater consumption.

Our climate change mitigation strategy starts by quantifying GHG emissions throughout our operating units to establish reduction targets and track progress. We have already commenced measurement of upstream emissions from our agribusiness operations. We aim to build on this journey by measuring GHG emissions beyond our direct operational control. We further engage local community groups on projects that rehabilitate ecosystems and conserve water.

## Integration into ERM

To ensure long-term business resilience, Indofood recognizes the importance of integrating the findings from this TCFD-aligned climate risk assessment into our overall risk management framework.

We assess the identified climate-related risks and opportunities in conjunction with other business risks identified through the ERM process and evaluate their impact on each business unit. Each business unit holds the primary responsibility for risk mitigation and adaptation, with support from the Corporate Sustainability Department. The risk register undergoes a comprehensive review annually to ensure it remains current and relevant. This regular review cycle enables us to maintain current risk assessments in light of evolving climate science, regulatory requirements, and market conditions. Our established sustainability governance reporting structure ensures regular communication of climate risk status and management efforts to the BOD.

Our commitment to managing climate-related risks with the same rigor as other business risks supports Indofood's long-term resilience and sustainability objectives. This integrated framework ensures we maintain a proactive stance in identifying, assessing, and managing climate-related risks while capitalizing on opportunities arising from the transition to a low-carbon economy.

## Upaya Kami dalam Mitigasi Risiko Iklim

Indofood terus berupaya melakukan mitigasi risiko iklim dengan mengurangi emisi GRK di seluruh operasionalnya melalui perluasan pemanfaatan energi terbarukan serta peningkatan efisiensi energi. Selain itu, kami juga melakukan penilaian risiko air, mengeksplorasi peluang untuk meningkatkan efisiensi dan konservasi air, serta menerapkan inisiatif restorasi habitat. Salah satu contoh nyata adalah penerapan sistem *reverse osmosis* air laut ("SWRO") oleh Grup Bogasari, yang telah mengeliminasi penggunaan air tanah.

Strategi mitigasi perubahan iklim kami dimulai dengan perhitungan emisi GRK di seluruh unit operasional guna menetapkan target pengurangan dan memantau progresnya. Kami telah memulai pengukuran emisi di hulu dari operasional agribisnis kami. Selain itu, kami berencana untuk melanjutkan pengukuran emisi GRK lainnya yang berada di luar kendali operasional langsung kami. Selanjutnya, kami juga melibatkan berbagai kelompok masyarakat lokal dalam melakukan rehabilitasi ekosistem dan konservasi air.

## Integrasi ke dalam ERM

Dalam rangka memastikan ketahanan bisnis jangka panjang, Indofood menyadari pentingnya mengintegrasikan hasil penilaian risiko iklim yang selaras dengan TCFD ke dalam kerangka manajemen risiko perusahaan secara keseluruhan.

Kami mengevaluasi risiko dan peluang terkait iklim yang telah diidentifikasi bersama dengan risiko bisnis lainnya dalam proses ERM, serta menilai dampaknya terhadap setiap unit bisnis. Setiap unit bisnis memegang tanggung jawab utama atas mitigasi dan adaptasi risiko, dengan dukungan dari Departemen Corporate Sustainability. Kami melakukan tinjauan terhadap *risk register* secara komprehensif setiap tahun untuk memastikan agar tetap terkini dan relevan. Siklus tinjauan rutin ini memungkinkan kami untuk memperbarui penilaian risiko sesuai dengan perkembangan terbaru dalam pengetahuan iklim, persyaratan regulasi, serta kondisi pasar. Struktur pelaporan tata kelola keberlanjutan yang telah kami bangun memastikan adanya komunikasi rutin mengenai status risiko iklim dan upaya pengelolaannya kepada Direksi.

Komitmen kami dalam mengelola risiko terkait perubahan iklim dengan tingkat ketelitian yang sama seperti risiko bisnis lainnya mendukung tujuan ketahanan dan keberlanjutan jangka panjang Indofood. Kerangka kerja yang terintegrasi ini memastikan kami tetap proaktif dalam mengidentifikasi, menilai dan mengelola risiko iklim, sekaligus memanfaatkan peluang yang muncul dari transisi menuju ekonomi rendah karbon.

## Metrics and Targets

We regularly measure and disclose our performance against ESG objectives. In 2024, we enhanced our ESG targets, extending our commitments through 2030. In accordance with TCFD Guidance, we disclose the climate-related metrics and calculate our GHG emissions based on the GHG Protocol.

## Metrik dan Target

Kami secara rutin mengukur dan mengungkapkan kinerja kami terhadap tujuan ESG. Pada tahun 2024, kami meningkatkan target ESG kami dengan memperluas komitmen hingga tahun 2030. Sejalan dengan pedoman TCFD, kami mengungkapkan metrik terkait perubahan iklim serta menghitung emisi GRK berdasarkan metodologi yang ditetapkan dalam GHG Protocol.

<b>Metrics</b> Metrik	<b>Target by 2030</b> Target pada Tahun 2030	<b>Progress in 2024</b> Progress pada Tahun 2024
Scope 1 and 2 GHG Emissions Emisi GRK Scope 1 dan 2	<p>Reduce 10% in Scope 1 and 2 GHG emissions intensity from the energy consumption by 2030 (relative to 2018 base year)</p> <p>Penurunan 10% intensitas emisi GRK Scope 1 dan 2 dari konsumsi energi pada tahun 2030 (dibandingkan tahun acuan 2018)</p>	<p>5.5% reduction in Scope 1 and 2 GHG emissions intensity from the energy consumption relative to 2018 base year</p> <p>54.7% energy sources from renewable energy</p> <p>5,5% penurunan intensitas emisi GRK Scope 1 dan 2 dari konsumsi energi dibandingkan tahun acuan 2018</p> <p>54,7% sumber energi berasal dari energi terbarukan</p>
Energy Consumption Konsumsi Energi	<p>Reduce 16% in energy intensity by 2030 (relative to 2018 base year)</p> <p>Penurunan 16% intensitas energi pada tahun 2030 (dibandingkan tahun acuan 2018)</p>	<p>13.7% reduction in energy intensity relative to 2018 base year</p> <p>13,7% penurunan intensitas energi dibandingkan tahun acuan 2018</p>
Water Consumption Konsumsi Air	<p>Reduce 12% in water intensity by 2030 (relative to 2018 base year)</p> <p>Penurunan 12% intensitas air pada tahun 2030 (dibandingkan tahun acuan 2018)</p>	<p>9.5% reduction in water intensity relative to 2018 base year</p> <p>9,5% penurunan intensitas air dibandingkan tahun acuan 2018</p>

# MANAGING GHG EMISSIONS

## MENGELOLA EMISI GRK

[3-3, 305-1, 305-2, 305-5]

### DECARBONIZING ACROSS PRODUCT LIFE CYCLE WITH THE GHG MANAGEMENT HIERARCHY

As a leading food manufacturer in Indonesia, Indofood recognizes the need to address climate change through comprehensive emissions management. We utilize the GHG Management Hierarchy<sup>9</sup> to steer our Group-wide emission reduction initiatives, which encompass monitoring and controlling GHG emissions across all units, as well as implementing strategies focused on process optimization, efficiency, and renewable energy. By leveraging this framework, we enhance our decarbonization efforts through collaboration with stakeholders.

#### Decarbonization within Operating Units

Dekarbonisasi di Unit-Unit Operasional

##### Manufacturing Process

Proses Manufaktur



##### Clean and Renewable Energy

Energi Bersih dan Terbarukan

**54.7%**

Energy sources coming from renewable energy in 2024  
Sumber energi berasal dari energi terbarukan di tahun 2024

### DEKARBONISASI DI SELURUH SIKLUS HIDUP PRODUK DENGAN GHG MANAGEMENT HIERARCHY

Sebagai produsen makanan terkemuka di Indonesia, Indofood menyadari pentingnya mengatasi perubahan iklim melalui pengelolaan emisi yang komprehensif. Kami menerapkan *GHG Management Hierarchy*<sup>9</sup> sebagai panduan upaya pengurangan emisi di seluruh Grup, yang mencakup pemantauan dan pengendalian emisi GRK di seluruh unit operasional, serta penerapan strategi yang berfokus pada optimasi proses, efisiensi dan energi terbarukan. Dengan memanfaatkan kerangka kerja ini, kami mempercepat upaya dekarbonisasi yang bekerja sama dengan para pemangku kepentingan.



##### Energy Efficiency

Efisiensi Energi

**333,100 ton CO<sub>2</sub>-e**

Cumulative GHG emissions avoided through various energy efficiency initiatives since 2018

Emisi GRK kumulatif yang dapat dihindari melalui berbagai inisiatif efisiensi energi sejak tahun 2018

<sup>9</sup>With reference to the Institute of Environmental Management and Assessment (IEMA) GHG Management Hierarchy

<sup>9</sup>Mengacu pada referensi Institute of Environmental Management and Assessment (IEMA) GHG Management Hierarchy

## Manufacturing Process

Proses Manufaktur

### Solar Energy Energi Surya



## 2,300 ton CO<sub>2</sub>-e

Reduction of GHG emissions through solar photovoltaic implementation since 2022  
Penurunan emisi GRK dengan pemasangan solar photovoltaic sejak tahun 2022

### Biomass Energy Energi Biomassa



## 6,759,000 ton CO<sub>2</sub>-e

Cumulative GHG emissions avoided through fuel substitution to biomass energy since 2018  
Emisi GRK kumulatif yang dapat dihindari melalui substitusi bahan bakar menjadi energi biomassa sejak tahun acuan 2018



### Renewable Energy Certificates ("RECs") Sertifikat Energi Terbarukan ("RECs")

## 6,500 ton CO<sub>2</sub>-e

GHG emissions avoided through the purchase of RECs in 2024  
Emisi GRK yang dapat dihindari melalui pembelian RECs pada tahun 2024

## Wastewater/ Effluent

Air Limbah

### Aerated Bunker Composter Aerated Bunker Composter



## 80%

Reduction of palm oil mill effluent ("POME") methane emissions through aerated bunker composter utilization  
Penurunan emisi metana dari limbah cair PKS ("POME") melalui pemanfaatan aerated bunker composter

### CSTR Bacteria Bakteri CSTR



## 200%

Speed up biogas degradation process by using CSTR bacteria and reduce methane emissions  
Mempercepat proses degradasi biogas melalui pemanfaatan bakteri CSTR dan mengurangi emisi metana

## Collaboration Initiatives toward Decarbonization

Inisiatif Kolaborasi Menuju Dekarbonisasi

### Farmer Partnership Kemitraan dengan Petani



### Biogas Reactor Reaktor Biogas

## 300 ton CO<sub>2</sub>-e

Reduction of GHG emissions through biogas reactivation since 2022  
Penurunan emisi GRK melalui reaktivasi biogas sejak tahun 2022

### Conserving Biodiversity Melestarikan Keanekaragaman Hayati



### Mangrove Conservation and Tree Planting

Konservasi Hutan Bakau dan Penanaman Pohon

## 11,700 ton CO<sub>2</sub>-e

Cumulative carbon sequestration through mangrove and tree planting since 2016  
Penyerapan karbon kumulatif melalui penanaman bakau dan pohon sejak tahun 2016

## Eliminate

Eliminating GHG emissions from industrial processes is central to Indofood's GHG management strategy. We have launched optimization programs that balance achievable reductions with minimal costs and risks. This tactical approach enables us to capture the largest and most feasible emissions reduction opportunities.

Key initiatives include:

- Operational control: maximize efficiency by adjusting conventional parameters and fine-tuning production indicator ratios to more efficient modes
- Accelerating production output: increase production line speed to enhance output
- Energy equipment optimization: reduce unnecessary fuel consumption by reducing oxygen levels in the steam system to avoid Scope 1 emissions and managing power demand load to eliminate Scope 2 emissions

## Eliminasi

Eliminasi emisi GRK di seluruh proses industri merupakan inti dari strategi pengelolaan GRK Indofood. Kami menerapkan program optimasi industri demi tercapainya keseimbangan antara pengurangan emisi dengan biaya dan risiko yang minimal. Pendekatan taktis ini memungkinkan kami untuk secara sistematis menargetkan peluang penurunan emisi terbesar dan paling layak dilaksanakan.

Inisiatif utama meliputi:

- Pengendalian operasional: memaksimalkan efisiensi melalui penyesuaian parameter konvensional dan penyempurnaan indikator rasio produksi ke mode yang lebih efisien
- Akselerasi *output* produksi: meningkatkan kecepatan lini produksi untuk meningkatkan *output*
- Optimasi peralatan pengguna energi: mengurangi konsumsi bahan bakar yang tidak diperlukan dengan menurunkan kadar oksigen dalam sistem uap untuk menghindari emisi Scope 1, serta mengelola *power demand load* guna mengeliminasi emisi Scope 2



**Charging station for battery-operated forklifts as part of our effort to reduce GHG emissions**

Stasiun pengisian daya untuk forklift ber tenaga baterai sebagai bagian dari upaya kami dalam mengurangi emisi GRK

## Reduce

A core pillar of our Reduce strategy emphasizes impactful, capital-intensive upgrades to significantly cut emissions. A core element of our strategy is the implementation of Energy Management System ("EnMS"), aligned with ISO 50001 certification, in 27 units. The implementation of this system and energy audits, as explained on page 140, enables us to reduce GHG emissions significantly.

Key initiatives at our CBP and Bogasari Group include:

- Use of smart technologies, by installing smart sensors, inverter technologies and high-efficiency motors to minimize electricity consumption and Scope 2 emissions
- Utilization of battery-based forklifts to reduce Scope 1 emissions from liquid fuel combustion
- Modification of Unloader Boom Extension, by upgrading to a more efficient unloader machine for unloading wheat from Panamax ships which have significantly reduced operational time and energy consumption by more than 3%

In our Agribusiness Group, we support technology investments with sustainable farming policies to protect forests, peatlands, and biodiversity, while maintaining strong fire control and haze prevention. A significant initiative is the installation of three aerated bunker composters at mills, achieving up to 80% reduction in methane emissions through aerobic treatment of POME.

We also continuously innovate our manufacturing processes through automation and digitalization, with further details on pages 102.

## Substitute

Indofood's GHG emissions reduction strategy includes replacing emissions-intensive fossil fuels with solar and biomass energy. Our various business groups have implemented key initiatives which include:

- CBP Group's use of biomass energy in boilers: replacing coal with palm shells, significantly reducing air pollutants and eliminating hazardous waste disposal costs related to coal combustion

## Pengurangan

Pilar utama strategi Pengurangan difokuskan pada pembaruan yang berdampak besar dan padat modal namun dapat menurunkan tingkat emisi secara signifikan. Elemen inti dari strategi kami adalah penerapan Sistem Manajemen Energi (Energy Management System atau "EnMS") yang selaras dengan sertifikasi ISO 50001, di 27 unit operasional. Penerapan sistem ini, bersama dengan audit energi yang dijelaskan di halaman 140, memungkinkan kami untuk mengurangi emisi GRK secara signifikan.

Inisiatif utama di Grup CBP dan Bogasari mencakup:

- Penggunaan *smart technologies*, melalui pemasangan *smart sensor*, teknologi inverter, serta motor dengan efisiensi tinggi untuk mengurangi konsumsi listrik dan emisi Scope 2
- Penggunaan *forklift* bertenaga baterai untuk mengurangi emisi Scope 1 dari pembakaran bahan bakar cair
- Modifikasi *Unloader Boom Extension*, melalui pembaruan efisiensi mesin *unloader* untuk mempercepat proses bongkar muat gandum dari kapal Panamax, yang secara signifikan dapat mengurangi waktu operasional dan konsumsi energi hingga lebih dari 3%

Grup Agribisnis kami mendukung investasi teknologi dengan kebijakan perkebunan yang berkelanjutan untuk melindungi hutan, lahan gambut dan keanekaragaman hayati, sekaligus memperkuat pengendalian kebakaran dan pencegahan kabut asap. Salah satu contoh inisiatif di PKS kami adalah instalasi tiga *aerated bunker composter*, yang mampu mengurangi emisi metana hingga 80% melalui pengolahan aerobik pada POME.

Kami juga terus melakukan inovasi pada proses manufaktur melalui upaya otomatisasi dan digitalisasi, yang rinciannya dapat dilihat di halaman 102.

## Substitusi

Strategi Indofood dalam mengurangi emisi GRK mencakup penggantian bahan bakar fosil yang menghasilkan emisi dengan penggunaan sumber energi surya dan biomassa. Berbagai kelompok usaha kami telah menerapkan inisiatif utama diantaranya meliputi:

- Penggunaan energi biomassa pada *boiler* oleh Grup CBP: substitusi batu bara dengan cangkang sawit, sehingga secara signifikan mengurangi jumlah polutan udara serta menghilangkan biaya pembuangan limbah B3 yang terkait dengan pembakaran batu bara

- Bogasari Group's implementation of a solar PV system, use of Renewable Energy Certificates (RECs) and use of vessels which are evaluated according to the Energy Efficiency Existing Ship Index (EEXI)
- Agribusiness Group's use of biomass energy: at our Agribusiness mills, we have achieved a 99% renewable energy usage, with the use of biomass energy from palm shells and fiber. Additionally, we also utilize sugarcane bagasse in our sugar factories

For more details on Indofood's renewable energy initiatives, please refer to pages 141.

- Implementasi sistem solar PV di Grup Bogasari, serta menggunakan Sertifikat Energi Terbarukan (RECs) dan mengoperasikan kapal yang telah dievaluasi berdasarkan Energy Efficiency Existing Ship Index (EEXI)
- Pemanfaatan energi biomassa oleh Grup Agribisnis: PKS kami telah berhasil mencapai 99% penggunaan energi terbarukan, dengan memanfaatkan energi biomassa dari cangkang dan serat kelapa sawit. Selain itu, kami juga memanfaatkan serat tebu dalam operasional pabrik gula kami

Informasi lebih lanjut mengenai inisiatif energi terbarukan Indofood dapat dilihat di halaman 141.



**Our boiler utilizes biomass as a more environmentally friendly energy source**

Boiler kami menggunakan energi biomassa sebagai inisiatif penggunaan energi yang lebih ramah lingkungan

## Sequester

Since 2016, Indofood has contributed to carbon sequestration through mangrove and tree planting initiatives. As a member of the Mangrove Ecosystem Restoration Alliance ("MERA"), we support the protection and restoration of mangrove ecosystems. In addition, as of 2024, we have planted over 430,000 trees across East Java, Central Java, West Java, Jakarta, North Sumatra, South Sumatra, and West Kalimantan, including mountain and water catchment areas.

## Penyerapan

Sejak 2016, Indofood telah berkontribusi secara aktif terhadap upaya penyerapan karbon melalui inisiatif penanaman bakau dan berbagai pohon. Sebagai anggota Mangrove Ecosystem Restoration Alliance ("MERA"), kami aktif dalam perlindungan dan restorasi ekosistem bakau. Selain itu, hingga tahun 2024, kami telah menanam lebih dari 430.000 pohon di berbagai wilayah, termasuk Jawa Timur, Jawa Tengah, Jawa Barat, Jakarta, Sumatra Utara, Sumatra Selatan dan Kalimantan Barat, serta di wilayah pegunungan dan daerah tangkapan air.

## Leveraging the credible use of Renewable Energy Certificates

### Mengoptimalkan Penggunaan Sertifikat Energi Terbarukan yang Kredibel

Bogasari Jakarta has purchased 8,300 units of RECs, representing 8.3 million kWh of renewable energy sourced from the Cirata Hydroelectric Power Plant in West Java. This initiative, which extends beyond our value chain, is expected to reduce Scope 2 emissions by over 6,500 tons of CO<sub>2</sub>-e annually.

As one of the largest RECs user in DKI Jakarta, Bogasari plays a crucial role in promoting continual investments in renewable energy infrastructure in Indonesia. The Tradable Instruments for Global Renewables (TIGR) tracking system used for these issued RECs ensures transparency and accountability in Indofood's renewable energy usage.

Bogasari Jakarta telah membeli 8.300 unit RECs, setara dengan 8,3 juta kWh energi terbarukan yang bersumber dari Pembangkit Listrik Tenaga Air (PLTA) Cirata di Jawa Barat. Inisiatif ini tidak hanya mendukung operasional Indofood, tetapi juga berkontribusi pada dekarbonisasi di luar rantai nilai kami, yang diperkirakan akan mengurangi emisi Scope 2 lebih dari 6.500 ton CO<sub>2</sub>-e per tahun.

Sebagai salah satu pengguna RECs terbesar di DKI Jakarta, Bogasari berperan penting dalam mendorong investasi berkelanjutan pada infrastruktur energi terbarukan di Indonesia. Sistem pelacakan Tradable Instruments for Global Renewables (TIGR) yang digunakan dalam penerbitan RECs ini memastikan transparansi dan akuntabilitas dalam penggunaan energi terbarukan di Indofood.



Bogasari's commitment to reducing GHG emissions through the purchase of RECs  
Komitmen Bogasari untuk mengurangi emisi GRK melalui pembelian RECs

## GHG EMISSIONS

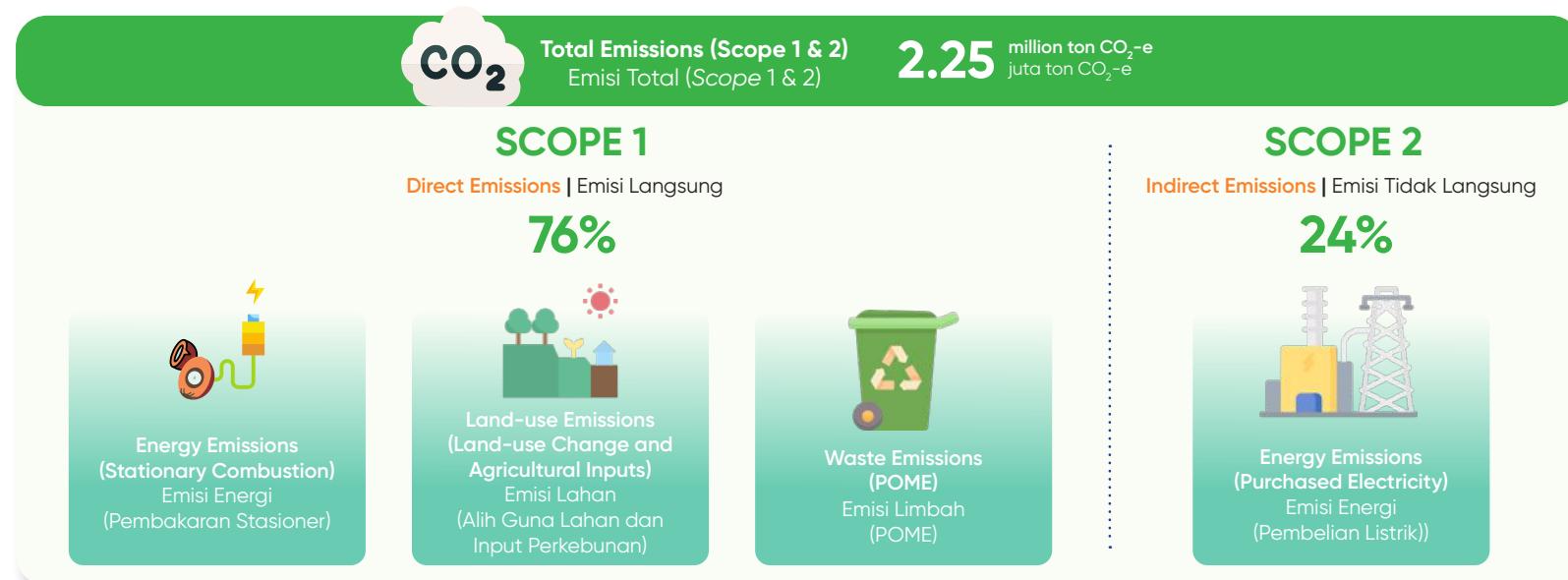
### Scope 1 and 2 GHG Emissions [305-3]

In 2024, we generated 2.25 million tons CO<sub>2</sub>-e of GHG emissions. Our three main emissions sources are:

- Energy emissions from stationary fuel combustion and electricity use
- Land-use emissions from land-use changes and agricultural inputs, including fertilizer and chemical use
- Waste emissions primarily from POME

### GHG Emissions by Scope in 2024 [305-1, 305-2]

Emisi GRK berdasarkan Scope pada Tahun 2024



## EMISI GRK

### Emisi GRK Scope 1 dan 2 [305-3]

Pada tahun 2024, kami menghasilkan 2,25 juta ton CO<sub>2</sub>-e dari emisi GRK. Tiga sumber utama emisi kami meliputi:

- Emisi dari energi yang bersumber dari penggunaan bahan bakar dan konsumsi listrik
- Emisi dari lahan yang dikontribusikan oleh alih guna lahan dan input perkebunan termasuk penggunaan pupuk dan bahan kimia
- Emisi dari limbah yang bersumber dari POME

**GHG Emissions by Source in 2024** [305-1, 305-2]

Emisi GRK berdasarkan Sumber pada Tahun 2024

**Energy Emissions (Scope 1 & 2)<sup>10</sup>**Emisi Energi (Scope 1 & 2)<sup>10</sup>**CO<sub>2</sub>****0.99** million ton CO<sub>2</sub>-e  
juta ton CO<sub>2</sub>-e**Energy Emissions by Source (in ton CO<sub>2</sub>-e)**Emisi Energi berdasarkan Sumber (dalam ton CO<sub>2</sub>-e)

Electricity

Listrik

Coal

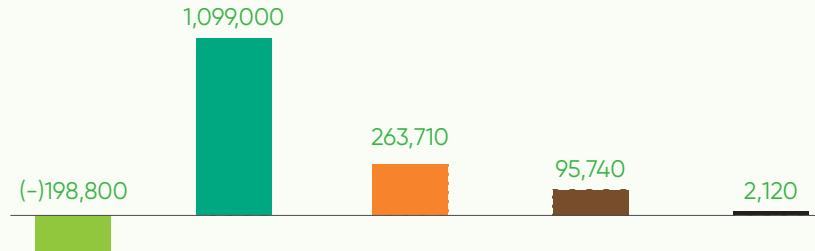
Batu Bara

Gaseous Fuels

Bahan Bakar Gas

Liquid Fuels

Bahan Bakar Cair

**Land Use & Waste Emissions (Scope 1)<sup>11</sup>**Emisi Lahan & Limbah (Scope 1)<sup>11</sup>**CO<sub>2</sub>****1.26** million ton CO<sub>2</sub>-e  
juta ton CO<sub>2</sub>-e**Land Use & Waste Emissions by Source (in ton CO<sub>2</sub>-e)**Emisi Lahan & Limbah berdasarkan Sumber (dalam ton CO<sub>2</sub>-e)

Land Conversion

Konversi Lahan

Peat Emissions

Emisi Gambut

Methane from POME

Metana dari POME

N<sub>2</sub>O from FertilizerN<sub>2</sub>O dari Pupuk

Chemical Usage

Penggunaan Bahan Kimia

<sup>10</sup> Energy emissions are calculated from operating units representing 80% of Indofood's total GHG emissions generated

- The calculation is based on the IPCC Guidelines for Stationary Combustion and Manufacturing Industries
- Rate of Global Warming Potentials (GWP) relative to CO<sub>2</sub> is adapted from the IPCC Sixth Assessment Report (AR6)

<sup>11</sup> Land use and waste emissions are calculated from operating units and estate that have received ISPO certification in the Agribusiness Group

- Gases included in the calculations are carbon dioxide, nitrous oxide, and methane
  - Calculations are based on site-specific data and published defaults (emissions factors and GWP) using the ISPO GHG emissions calculation method, which does not include carbon credits or carbon sinks
  - Peat emissions include only CO<sub>2</sub> emissions and are calculated following international references.
- The calculation relates only to estates and POM sites under our operational and financial control

<sup>10</sup> Emisi energi diperhitungkan dari unit-unit operasional yang mewakili 80% dari total emisi GRK di Indofood

- Penghitungan emisi energi merujuk pada IPCC Guidelines for Stationary Combustion and Manufacturing Industries
- Tingkat Global Warming Potentials (GWP) relatif terhadap CO<sub>2</sub> dirujuk dari IPCC Sixth Assessment Report (AR6)

<sup>11</sup> Emisi lahan dan limbah diperhitungkan dari PKS dan perkebunan bersertifikat ISPO dari Grup Agribisnis

- Gas-gas yang termasuk dalam penghitungan ini adalah karbon dioksida, dinatrium oksida dan metana
- Penghitungan ini didasarkan pada data spesifik terkait lokasi dan nilai standar yang dipublikasikan (faktor emisi dan GWP) dengan menggunakan metode perhitungan emisi GRK dari ISPO, serta tidak memperhitungkan kredit karbon dan penyerapan karbon
- Emisi dari gambut hanya mencakup emisi CO<sub>2</sub> dan dihitung mengikuti referensi internasional. Perhitungan ini hanya berkaitan dengan lokasi perkebunan dan pabrik yang termasuk dalam kendali operasional dan keuangan kami

The primary source of our upstream emissions is from peatlands where some of our agribusiness estates are located, which produce naturally occurring low-level methane emissions. Other contributors to our GHG emissions include methane from POME, chemical usage in our mills and plantations and nitrous oxide emissions from the application of fertilizers. [305-1, 305-2]

Our Distribution Group has commenced Scope 1 GHG Inventory building to account for emissions from transportation and distribution. The Group's emissions are 240 tons CO<sub>2</sub>-e, contributing 0.01 % to Indofood's total GHG emissions.

Sumber utama emisi GRK di hulu kami berasal dari lahan gambut di mana sebagian perkebunan kami beroperasi, yang secara alami menghasilkan emisi metana tingkat rendah. Kontributor lain terhadap emisi GRK termasuk metana dari POME, penggunaan bahan kimia di area PKS, serta emisi dinitrogen oksida dari penggunaan pupuk. [305-1, 305-2]

Grup Distribusi kami telah melakukan inventarisasi sumber emisi GRK Scope 1 untuk menghitung emisi yang dihasilkan dari transportasi dan distribusi. Adapun emisi yang diidentifikasi sekitar 240 ton CO<sub>2</sub>-e atau setara hanya 0,01 % terhadap total emisi GRK Indofood.

**Scope 1 and 2 GHG Emissions Intensity\* from Energy Consumption (in tons CO<sub>2</sub>-e/ton of product) [305-4]**  
Intensitas Emisi GRK\* Scope 1 dan 2 dari Konsumsi Energi (dalam ton CO<sub>2</sub>-e/ton produk)



**5.5%**

Reduction in Scope 1 and 2 GHG emissions intensity from energy consumption relative to 2018 base year  
Penurunan intensitas emisi GRK Scope 1 dan 2 dari konsumsi energi dibandingkan tahun acuan 2018

In 2024, we reported a decrease of 5.5% in Scope 1 and 2 GHG emissions intensity from energy consumption relative to our 2018 baseline. These reductions are attributed to our commitment to energy efficiency, as outlined on pages 144 and our strategic shift toward renewable energy sources. This includes maximizing the use of biomass energy in boilers and expanding our solar energy initiatives. Looking ahead, we have set a new target for reducing emissions intensity that will guide our future sustainability efforts.

[305-4, 305-5]

Pada tahun 2024, Indofood melaporkan penurunan 5,5% dalam intensitas emisi GRK Scope 1 dan 2 dari konsumsi energi dibandingkan tahun acuan 2018. Pengurangan ini merupakan hasil dari komitmen kami terhadap efisiensi energi, seperti yang tertulis pada halaman 144, serta peralihan strategis kami menuju sumber energi terbarukan. Upaya ini meliputi maksimalisasi penggunaan energi biomassa sebagai bahan bakar boiler dan perluasan inisiatif energi surya. Ke depannya, kami telah menetapkan target baru untuk mengurangi intensitas emisi, yang akan menjadi pedoman utama dalam upaya keberlanjutan kami di masa mendatang. [305-4, 305-5]

\* Restatement of information, please refer to Appendix page 251

\* Informasi penyajian kembali, dapat dilihat pada Lampiran halaman 251

## Building our Scope 3 Inventory [305-3]

Indofood is actively working to establish a comprehensive Scope 3 emissions inventory that focuses on the indirect emissions across our entire value chain. By thoroughly mapping our value chain, we identify relevant Scope 3 categories and assess their significance based on factors like size, influence, risk, stakeholder engagement and sector-specific guidelines.

To enhance our data collection process, we concentrate on areas with the highest GHG emissions and substantial influence. We prioritize the use of primary data for major contributors while utilizing secondary data for smaller sources, which improves the accuracy of our emissions calculations.

Through this process, we have prioritized four key categories for inventory development: Category 1 (Purchased Goods and Services), Category 3 (Fuel and Energy-related Activities), Category 4 (Upstream Transportation and Distribution), and Category 9 (Downstream Transportation and Distribution).

Although we face challenges in quantifying emissions due to the complexities of our supply chain, we understand the significance of increasing transparency on the emissions we generate across the product life cycle. This inventory development serves as a crucial step toward creating a comprehensive Scope 3 GHG inventory report in the next year.

## AIR EMISSIONS FROM COMBUSTION

Indofood focuses on the efficient use of fuels by ensuring that our systems and machinery operate at optimal performance. Regular inspections are conducted on all boilers and diesel engines in our facilities to ensure they adhere to safety and efficiency standards. Testing is carried out by an accredited laboratory and the results are submitted to the Government. This verification process ensures that our equipment operates within the emissions limits set by the Government.

## Penyusunan Inventarisasi Scope 3 [305-3]

Saat ini, Indofood dalam proses penyusunan inventarisasi emisi Scope 3 secara komprehensif, yang berfokus pada emisi tidak langsung yang dihasilkan di seluruh rantai nilai kami. Melalui pemetaan terhadap rantai nilai kami secara menyeluruh, kami mengidentifikasi kategori Scope 3 yang relevan serta menilai signifikansinya berdasarkan faktor seperti skala, pengaruh, risiko, keterlibatan pemangku kepentingan dan panduan pada sektor yang spesifik.

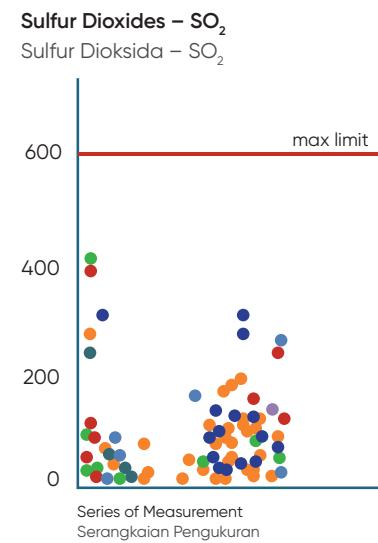
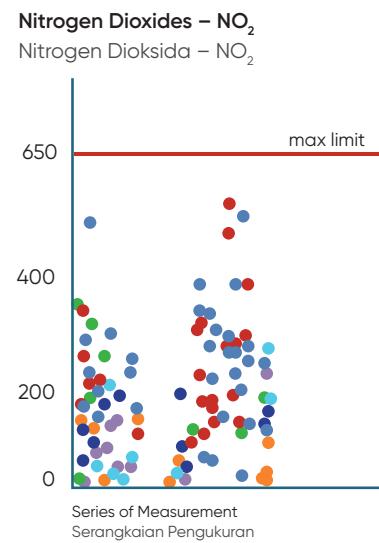
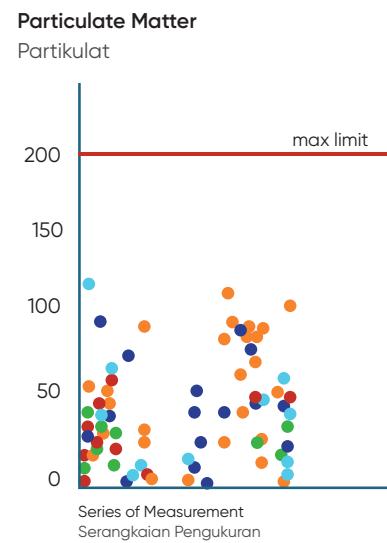
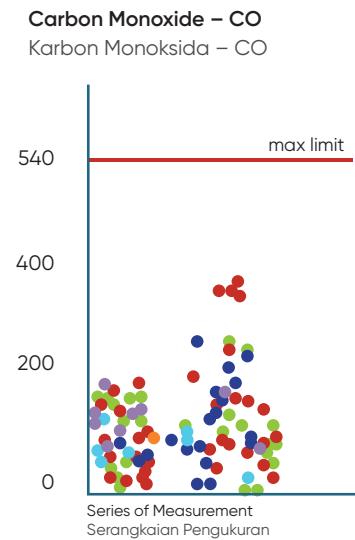
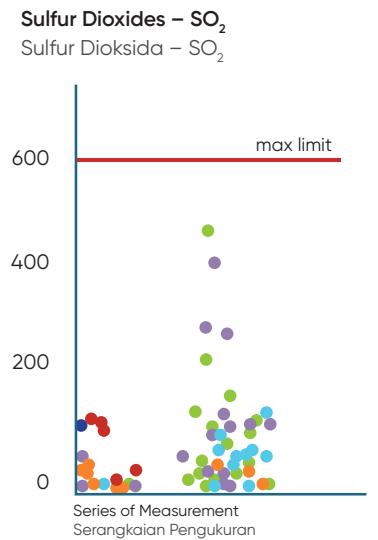
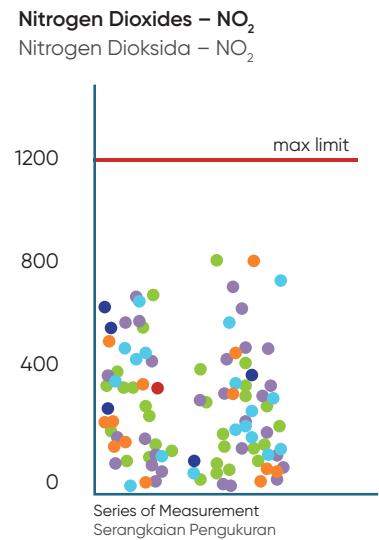
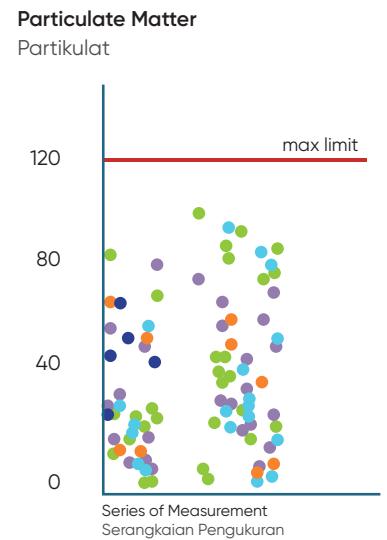
Untuk meningkatkan akurasi pengumpulan data, kami berfokus pada area dengan emisi GRK tertinggi dan memiliki pengaruh yang signifikan. Kami memprioritaskan penggunaan data primer untuk kontributor utama, sementara untuk sumber yang lebih kecil, digunakan data sekunder guna meningkatkan akurasi perhitungan emisi.

Melalui proses ini, kami memprioritaskan empat kategori utama dalam penyusunan inventarisasi ini yang meliputi: Kategori 1 (Barang dan Jasa yang Dibeli), Kategori 3 (Aktivitas terkait Bahan Bakar dan Energi), Kategori 4 (Transportasi dan Distribusi Hulu), serta Kategori 9 (Transportasi dan Distribusi Hilir).

Meskipun menghadapi tantangan dalam kuantifikasi emisi akibat kompleksitas rantai pasokan, kami memahami pentingnya meningkatkan transparansi terhadap emisi yang dihasilkan sepanjang siklus hidup produk. Penyusunan inventarisasi ini menjadi langkah penting dalam pelaporan emisi GRK Scope 3 yang lebih komprehensif pada tahun depan.

## EMISI UDARA DARI PEMBAKARAN

Indofood berfokus pada efisiensi penggunaan bahan bakar dengan memastikan bahwa sistem dan peralatan kami beroperasi pada kinerja optimal. Inspeksi rutin dilakukan terhadap semua boiler dan mesin diesel di fasilitas kami untuk memastikan kepatuhan terhadap standar keselamatan dan tingkat efisiensi. Pengujian dilakukan oleh laboratorium terakreditasi dan hasilnya disampaikan kepada Pemerintah. Proses verifikasi ini memastikan bahwa seluruh peralatan beroperasi sesuai batasan emisi yang ditetapkan oleh Pemerintah.

**Air Emissions from Stationary Combustion Boilers in 2024 (in mg/m<sup>3</sup>) [305-7]**Emisi Udara dari Pembakaran Stasioner di Boiler pada Tahun 2024 (dalam mg/m<sup>3</sup>)**Air Emissions from Stationary Combustion Diesel Engine in 2024 (in mg/m<sup>3</sup>) [305-7]**Emisi Udara dari Pembakaran Stasioner di Mesin Diesel pada Tahun 2024 (dalam mg/m<sup>3</sup>)

# MANAGING ENERGY [3-3]

## MENGELOLA ENERGI

With resource efficiency being a core objective of our energy management strategy, Indofood implements energy efficiency programs and expands the use of renewables to optimize resource utilization while complying with government regulations.

### ENERGY MANAGEMENT SYSTEM

Our energy management strategy centers on adopting the ISO 50001 EnMS as a foundational framework for enhancing energy efficiency across all operations. Currently, 27 of our operating units are certified under ISO 50001. All units, regardless of certification status follow these guidelines for data collection and conducting energy performance assessments. ISO 50001 standard offers a structured approach to drive continuous improvement in energy management, covering data collection, energy consumption baselining, audits, and the identification of energy-saving opportunities. Our initiatives include optimizing boilers through steam generation and distribution, as well as improving electrical system in various motors and compressed air electrical systems. We continue to track progress by measuring the effectiveness of these implemented actions and tracking key performance indicators.

The implementation of EnMS delivers both energy and cost savings while contributing to emissions reductions through improved equipment efficiency, decreased water usage and reduced hazardous waste from fly ash bottom ash ("FABA"). Furthermore, adopting ISO 50001 encourages innovative energy saving practices via knowledge sharing among energy teams across facilities and empowers Energy Managers to take on leadership roles throughout the organization.

In our ongoing commitment to energy management, the Bogasari Group practices process efficiency improvement through integrating the EnMS across its operations, from the jetty port to the mill facilities. Our recent enhancement of the Unloader Boom Extension at Jetty port has improved the efficiency of unloading wheat from large Panamax vessels, resulting in a 3.6% reduction in energy intensity compared to 2023.

Dengan efisiensi sumber daya sebagai tujuan utama dalam strategi pengelolaan energi, Indofood menerapkan program efisiensi energi dan memperluas penggunaan energi terbarukan untuk mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya sekaligus tetap mematuhi regulasi pemerintah.

### SISTEM MANAJEMEN ENERGI

Strategi manajemen energi Indofood berfokus pada penerapan EnMS ISO 50001 sebagai kerangka kerja untuk meningkatkan efisiensi energi di seluruh unit operasional. Saat ini, terdapat 27 unit operasional kami yang telah memperoleh sertifikasi ISO 50001. Semua unit operasional, terlepas dari status sertifikasinya, mengikuti pedoman ini untuk pengumpulan data dan penilaian kinerja energi. Standar ISO 50001 menyediakan pendekatan terstruktur untuk mendorong perbaikan berkelanjutan dalam pengelolaan energi, mencakup pengumpulan data, penetapan baseline konsumsi energi, audit, hingga identifikasi peluang penghematan energi. Inisiatif ini meliputi optimasi boiler mulai dari pembangkitan hingga distribusi uap, serta optimasi sistem kelistrikan di berbagai motor listrik dan sistem udara bertekanan. Kami terus memantau perkembangan dengan mengukur efektivitas kegiatan yang telah diimplementasikan serta memantau indikator kinerja utama.

Penerapan sistem EnMS menghasilkan penghematan energi dan biaya yang signifikan, sekaligus berkontribusi pada pengurangan emisi melalui peningkatan efisiensi peralatan, pengurangan konsumsi air, serta pengurangan limbah B3 dari *fly ash bottom ash* ("FABA"). Adopsi ISO 50001 juga mendorong praktik penghematan energi yang inovatif melalui berbagi pengetahuan antar tim energi di seluruh fasilitas, serta memberikan kesempatan para Manajer Energi melaksanakan perannya dalam memimpin organisasi.

Sebagai bagian dari komitmen terhadap pengelolaan energi, Grup Bogasari terus meningkatkan efisiensi proses dengan mengintegrasikan EnMS ke seluruh kegiatan operasionalnya, mulai dari pelabuhan hingga fasilitas pabrik penggilingan tepung terigu. Inisiatif terbaru meliputi *Unloader Boom Extension* di Dermaga yang telah meningkatkan efisiensi proses bongkar muat gandum dari kapal besar Panamax, sehingga menghasilkan penurunan intensitas energi sebesar 3,6% dibandingkan tahun 2023.

Bogasari Group utilizes 27 electric forklifts powered by batteries to support operation at the mills. This fleet consists of lithium battery forklifts, lead acid forklifts and standing electric forklifts. To facilitate the operation of these electric forklifts, we have installed 24 charging stations in our warehouse and additional stations in various locations to ensure continuous operation.

Furthermore, Bogasari Group introduced an automated monitoring system to enhance overall EnMS implementation. This centralized platform allows our EnMS & Sustainability Manager to easily access and manage data related to water, compressed air, gas, electricity, and steam usage through a web-based interface. This system is fundamental to our energy management strategy, enabling real-time tracking and assessment of energy performance. It helps us identify inefficiencies in production processes and address excess energy and water consumption swiftly.

Untuk mendukung operasional di pabrik penggilingan tepung terigu, Grup Bogasari menggunakan 27 *forklift* listrik bertenaga baterai, yang terdiri dari *forklift* dengan baterai lithium, *forklift* dengan baterai timbal asam dan *standing electric forklift*. Untuk memfasilitasi operasional *forklift* listrik ini, kami telah memasang 24 stasiun pengisian daya di gudang kami serta stasiun tambahan di berbagai lokasi untuk memastikan operasional yang berkelanjutan.

Lebih lanjut, Grup Bogasari telah menerapkan sistem pemantauan otomatis guna meningkatkan implementasi EnMS secara menyeluruh. Platform terpusat ini memungkinkan Manajer EnMS & Sustainability untuk dengan mudah mengakses dan mengelola data terkait penggunaan air, udara bertekanan, gas, listrik dan uap melalui *interface* berbasis web. Sistem ini menjadi bagian mendasar dari strategi pengelolaan energi kami, yang memungkinkan pelacakan dan penilaian kinerja energi secara *real-time*. Selain itu, sistem ini membantu mengidentifikasi inefisiensi dalam proses produksi dan mengatasi konsumsi energi serta air yang berlebih dengan cepat.



**We optimize energy equipment to reduce energy consumption and GHG emission generated**  
Kami melakukan optimasi peralatan pengguna energi untuk mengurangi konsumsi energi dan emisi GRK yang dihasilkan

## RENEWABLE ENERGY

Beyond maximizing energy efficiency, we adopt a holistic approach by integrating renewable energy sources into our operations. At the CBP Group, we utilize significant biomass energy, while the Bogasari Group has implemented solar PV systems. These actions reflect our commitment to reducing energy consumption and minimizing our carbon footprint. In 2024, Indofood's total energy consumption approximately 18 million GJ, with 54.7% derived from renewable sources, including bagasse, oil palm shell and fiber. [302-1, 302-4, 305-5]

## ENERGI TERBARUKAN

Selain memaksimalkan efisiensi energi, kami juga menerapkan pendekatan holistik dengan mengintegrasikan sumber energi terbarukan ke dalam kegiatan operasional kami. Di Grup CBP, kami secara signifikan memanfaatkan energi biomassa, sementara Grup Bogasari telah mengimplementasikan sistem solar PV. Langkah-langkah ini merupakan bentuk komitmen kami dalam mengurangi konsumsi energi dan meminimalkan jejak karbon. Pada tahun 2024, total konsumsi energi Indofood sekitar 18 juta GJ, dengan 54,7% berasal dari sumber energi terbarukan, seperti serat tebu, serta cangkang dan serat kelapa sawit. [302-1, 302-4, 305-5]

## Energy Consumption<sup>12</sup> by Source in 2024 [302-1]

Konsumsi Energi<sup>12</sup> Berdasarkan Sumber pada Tahun 2024



### Renewable Energy Utilization

Pemanfaatan Energi Terbarukan



**54.7%**

Energy sources from renewable energy  
Sumber energi berasal dari energi terbarukan

In our Agribusiness Group's palm oil mills and sugar factories, we leverage biomass energy as a primary energy source. The CBP Group's Noodles Division has started transitioning from coal to biomass energy, achieving cost savings and reducing hazardous waste from FABA. Additionally, the CBP Group's Dairy Division continues to test the use of cocoa shells, wood pellet, and wood chips as alternative energy sources.

Overall, our biomass energy initiatives have helped Indofood avoid more than 6.75 million tons CO<sub>2</sub>-e emissions since 2018. As we expand the use of biomass and solar energy across more operations, the success of our renewable energy programs will encourage further adoption of sustainable energy solutions.

Di PKS dan pabrik gula Grup Agribisnis, kami memanfaatkan energi biomassa sebagai sumber energi utama. Divisi Mi Instan dari Grup CBP telah memulai transisi dari penggunaan batu bara ke energi biomassa, yang menghasilkan penghematan biaya dan pengurangan limbah B3 dari FABA. Selain itu, Divisi Dairy Grup CBP terus melakukan uji coba potensi penggunaan beberapa sumber energi alternatif, termasuk cangkang kakao, pelet kayu dan serpihan kayu.

Secara keseluruhan, inisiatif energi biomassa ini telah membantu Indofood menghindari lebih dari 6,75 juta ton CO<sub>2</sub>-e emisi sejak tahun 2018. Seiring dengan perluasan penggunaan energi biomassa dan energi surya di lebih banyak unit operasional, keberhasilan program energi terbarukan kami diharapkan dapat mendorong adopsi solusi energi berkelanjutan secara lebih luas.

<sup>12</sup> Energy consumption and intensity calculation method is adapted from energy management online reporting by Ministry of Energy & Mineral Resources and follows international references. The conversion factors are adapted from the Handbook of Energy & Economic Statistics of Indonesia

<sup>12</sup> Metode perhitungan konsumsi dan intensitas energi merujuk pada pelaporan online manajemen energi dari Kementerian Energi & Sumber Daya Mineral serta mengikuti referensi internasional. Faktor konversi merujuk pada Handbook of Energy & Economic Statistics of Indonesia

## Bogasari's Solar Energy Utilization to Mitigate GHG Emissions

### Pemanfaatan Energi Surya di Bogasari sebagai Upaya Mitigasi Emisi GRK

Bogasari Group has set a new benchmark in Indonesia's flour milling industry with its Cibitung flour mill, to implement a comprehensive 1 MW<sup>13</sup> solar PV system. As of 2024, this project has generated over 3,000,000 kWh of electricity and reduced Scope 2 emissions by more than 2,300 tons of CO<sub>2</sub>-e.

The electricity produced from the solar panels directly powers the milling plant's production equipment. An online dashboard enables real time performance tracking, allowing Bogasari's staff to monitor deviations from historical benchmarks and quickly address any issues to optimize solar power production.

Building on the success in Cibitung flour mills, Bogasari is also developing a more extensive 1.9 MW<sup>13</sup> solar PV system at its Jakarta facility, expected to be operational by 2025. This initiative is expected to pave the way for further renewable energy adoption across our flour mills.

Grup Bogasari telah menetapkan standar baru dalam industri tepung terigu di Indonesia melalui pabrik tepung terigu Cibitung, yang menerapkan sistem solar PV komprehensif sebesar 1 MW<sup>13</sup>. Hingga tahun 2024, proyek ini telah menghasilkan lebih dari 3.000.000 kWh listrik dan berhasil mengurangi emisi Scope 2 sebesar lebih dari 2.300 ton CO<sub>2</sub>-e.

Listrik yang dihasilkan dari panel surya secara langsung digunakan untuk mengoperasikan peralatan produksi di pabrik penggilingan tepung terigu. Sebuah *online dashboard* memungkinkan pemantauan kinerja secara *real time*, sehingga staf Bogasari dapat memantau apabila terjadi deviasi dengan mengacu pada data historis sehingga secara cepat dapat mendeteksi dan mengatasi masalah guna mengoptimalkan produksi energi surya.

Melanjutkan keberhasilan di pabrik Cibitung, Bogasari juga sedang mengembangkan sistem solar PV yang lebih besar hingga 1,9 MW<sup>13</sup> di fasilitas Jakarta, yang diperkirakan akan mulai beroperasi pada tahun 2025. Inisiatif ini diharapkan dapat membuka jalan bagi adopsi energi terbarukan yang lebih luas di seluruh pabrik penggilingan tepung terigu kami.



<sup>13</sup> Megawatt peak (MW<sup>p</sup>) – the maximum potential output of power

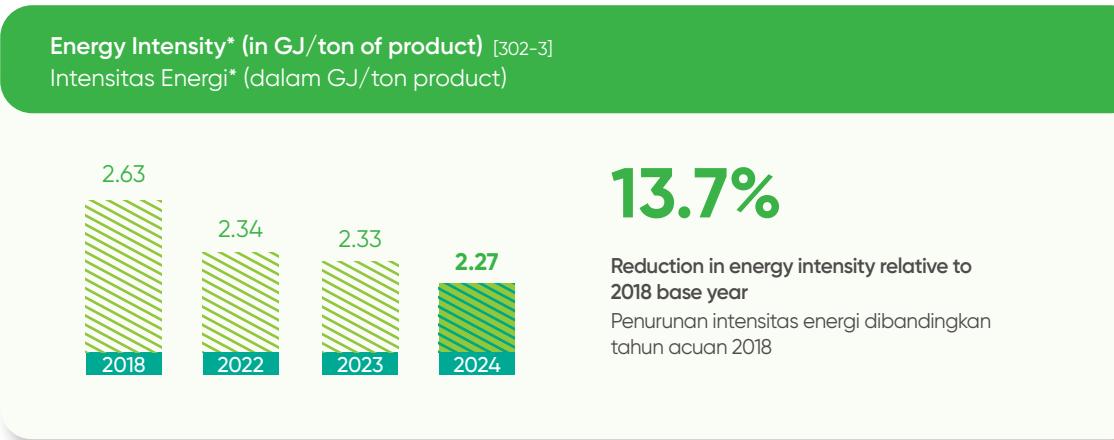
<sup>13</sup> Megawatt peak (MW<sup>p</sup>) – potensi listrik maksimum yang dapat dihasilkan

## ENERGY EFFICIENCY

The continuous implementation of our EnMS and the efficiency improvements from adopting ISO 50001 have resulted in significant energy savings, contributing to a 13.7% reduction in energy intensity compared to the 2018 baseline. [302-3, 302-4, 302-5]

## EFISIENSI ENERGI

Penerapan berkelanjutan dari EnMS serta peningkatan efisiensi dari adopsi ISO 50001 telah menghasilkan penghematan energi yang signifikan. Upaya ini berkontribusi pada penurunan intensitas energi sebesar 13,7% dibandingkan tahun acuan 2018. [302-3, 302-4, 302-5]



Indofood focuses on improving energy efficiency across its operations, particularly by optimizing steam systems in boilers, as thermal energy accounts for a significant portion of our energy consumption. We have implemented strict oxygen controls during combustion and recycled steam condensate, resulting in notable reductions in energy and water usage.

Indofood berfokus pada peningkatan efisiensi energi di seluruh kegiatan operasionalnya, khususnya dengan mengoptimalkan sistem uap pada boiler, mengingat energi termal merupakan bagian signifikan dari konsumsi energi kami. Kami telah menerapkan pengendalian oksigen yang ketat dalam proses pembakaran dan daur ulang kondensat uap, yang menghasilkan pengurangan signifikan dalam penggunaan energi dan air.

\* Restatement of information, please refer to Appendix page 251

<sup>1</sup> Informasi penyajian kembali, dapat dilihat pada Lampiran halaman 251

We also optimize electrical systems in various motors to enhance efficiency and achieve environmental benefits. Standard operating procedures are regularly reviewed and updated to adopt more efficient practices. Ongoing training programs equip our teams with the latest knowledge in energy efficiency, combining theoretical and practical learning.

In addition, the CBP Group's Dairy Division and the Bogasari Group, are integrating automation and digitalization initiatives using Industry 4.0 technologies to further boost energy efficiency. For additional details, please refer to the Resilience and Innovation section on pages 102.

Kami juga mengoptimalkan sistem kelistrikan pada berbagai motor listrik untuk meningkatkan efisiensi dan manfaat bagi lingkungan. Standar operasional prosedur secara rutin ditinjau dan diperbarui untuk menerapkan praktik yang lebih efisien. Selain itu, program pelatihan berkelanjutan membekali tim kami dengan pengetahuan terbaru mengenai efisiensi energi, dengan mengombinasikan pembelajaran teoritis dan praktis.

Selain itu, Divisi Dairy Grup CBP dan Grup Bogasari juga mengintegrasikan inisiatif otomatisasi dan digitalisasi dengan menggunakan teknologi Industri 4.0 untuk lebih meningkatkan efisiensi energi. Rincian lebih lanjut dapat dilihat pada bagian Ketahanan dan Inovasi di halaman 102.



**We leverage Industry 4.0 technologies to drive automation and digitalization, while improving energy efficiency**  
Kami memanfaatkan teknologi Industri 4.0 untuk mendorong otomatisasi dan digitalisasi, serta meningkatkan efisiensi energi

# MANAGING WATER

## MENGELOLA AIR

[3-3, 303-1, 303-2]

Indofood recognizes access to a clean, safe and adequate water supply as a fundamental human right and are dedicated to its responsible management, especially in water-scarce regions, as it is essential to manufacturing processes. We are committed to restoring and protecting freshwater ecosystems through collaborative efforts with stakeholders. Our water management strategy includes regular risk assessments, the results of which are reviewed by our BOD to guide our water usage policies and strategy.

We first conducted a water risk assessment in 2021 using the Worldwide Fund for Nature ("WWF") International Water Risk Filter. The assessment is updated annually to map water scarcity and water-related metrics across all units. This revealed that only a small portion, less than 7%, of our water usage comes from water-stressed areas. We have also reviewed water efficiency initiatives across our facilities to evaluate their impact on our operations.

Indofood memahami bahwa akses terhadap air yang bersih, aman dan layak merupakan hak asasi manusia yang mendasar serta berupaya untuk mengelolanya secara bertanggung jawab, terutama di wilayah yang mengalami kelangkaan air, mengingat pentingnya air dalam proses manufaktur. Kami berkomitmen untuk merestorasi dan melindungi ekosistem air melalui kerja sama dengan berbagai pemangku kepentingan. Strategi pengelolaan air kami mencakup penilaian risiko secara berkala, dengan hasil yang ditinjau oleh Direksi sebagai pertimbangan kebijakan dan strategi penggunaan air kami.

Kami pertama kali melakukan penilaian risiko air pada tahun 2021 menggunakan Worldwide Fund for Nature ("WWF") International Water Risk Filter. Penilaian ini diperbarui setiap tahun untuk memetakan kelangkaan air dan metrik yang berkaitan dengan air di seluruh unit operasional kami. Hasil penilaian menunjukkan bahwa hanya sebagian kecil, kurang dari 7%, dari total konsumsi air kami berasal dari daerah yang mengalami kelangkaan air. Kami juga telah melakukan peninjauan inisiatif efisiensi air di seluruh unit operasional untuk mengevaluasi dampaknya terhadap kegiatan operasional kami.



**Mitigating water scarcity risk through utilization of SWRO technology**  
Mitigasi risiko kelangkaan air melalui pemanfaatan teknologi SWRO

Before extracting any water, our operating units obtain the necessary government permits that specify approved water sources and discharge quality standards. The authorities perform an impact assessment to evaluate how our operations affect the water source prior to issuing permits.

Up to 90% of our water consumption is focused on our manufacturing processes, including steam generation, cleaning and cooling. The water utilized in our production facilities is sourced from various locations: municipal water systems, groundwater, rivers and SWRO. Our Agribusiness Group primarily relies on water from rivers and rainwater harvesting as part of our water management practices.

## **WATER MANAGEMENT IN CBP GROUP'S PACKAGED WATER OPERATING UNITS**

As the CBP Group's packaged water operating unit which is part of the Beverages Division uses a significant amount of water for their operations, we ensure full compliance with relevant regulatory requirements and demonstrate a strong commitment to water conservation. Our water scarcity risk assessments reveals that no water is withdrawn from water-stressed areas.

Since 2018, as a prime example of our water conservation efforts in action, the packaged water operating unit in Pandaan, East Java, has collaborated with the CBP Group's Dairy Division, local communities and farmer groups "Pesanggem" and Pemuda Inspiratif Usaha, to implement a tree planting program. This initiative focuses on tree planting and maintenance along the Arjuna Mountain slope located in Prigen and Sukorejo villages, East Java. This program is designed to safeguard the water catchment area through planting flora with conservation value, such as sukun (*Artocarpus altilis*), kluwih (*Artocarpus camansi*), kurmis, mangium and beringin (*Ficus benjamina*). Beyond conservation efforts, the initiative contributes to community livelihoods through the introduction of different edible plants and valuable agroforestry species such as cloves, matoa fruit (*Pometia pinnata*), avocado, coffee, jackfruit, oranges, and guava. Since the launch of this initiative, over 62,050 trees have been planted. [304-3]

Sebelum melakukan pengambilan air, unit operasional kami memperoleh izin pemerintah yang menyetujui secara spesifik sumber air dan standar kualitas pembuangan air limbah. Pihak berwenang juga melakukan penilaian dampak operasional kami terhadap sumber air sebelum menerbitkan izin.

Sekitar 90% total konsumsi air kami dimanfaatkan untuk proses manufaktur, seperti pembangkitan uap, proses pembersihan dan pendinginan. Air yang digunakan di fasilitas produksi kami berasal dari berbagai sumber: jaringan air daerah atau perkotaan, air tanah, air sungai dan SWRO. Sementara itu, Grup Agribisnis kami sepenuhnya memanfaatkan air sungai dan air hujan sebagai bagian dari praktik pengelolaan airnya.

## **PENGELOLAAN AIR DI UNIT OPERASIONAL AIR MINUM DALAM KEMASAN GRUP CBP**

Sebagai bagian dari Divisi Minuman, unit operasional air minum dalam kemasan Grup CBP, menggunakan air secara signifikan untuk kebutuhan operasionalnya. Untuk itu, kami memastikan kepatuhan penuh terhadap semua peraturan yang berlaku serta menunjukkan komitmen yang kuat terhadap konservasi air. Selain itu, berdasarkan hasil penilaian risiko kelangkaan air yang dilakukan, kami memastikan bahwa seluruh pasokan air tidak bersumber dari daerah yang mengalami kelangkaan air.

Sejak tahun 2018, sebagai contoh nyata dari upaya konservasi air, unit operasional air minum dalam kemasan kami di Pandaan, Jawa Timur, telah bekerja sama dengan Divisi Dairy Grup CBP, masyarakat lokal dan kelompok petani "Pesanggem" dan Pemuda Inspiratif Usaha untuk menjalankan program penanaman pohon. Inisiatif ini berfokus pada penanaman dan pemeliharaan pohon di sepanjang lereng Gunung Arjuna di Desa Prigen dan Sukorejo, Jawa Timur. Program ini bertujuan untuk menjaga daerah tangkapan air melalui penanaman flora yang memiliki nilai konservasi, seperti sukun (*Artocarpus altilis*), kluwih (*Artocarpus camansi*), kurmis, mangium, dan beringin (*Ficus benjamina*). Selain upaya konservasi, inisiatif ini juga berkontribusi pada peningkatan mata pencaharian masyarakat dengan memperkenalkan berbagai tanaman yang dapat dikonsumsi dan jenis tanaman agroforestri yang bernilai, seperti cengkeh, buah matoa (*Pometia pinnata*), alpukat, kopi, nangka, jeruk dan jambu biji. Lebih dari 62.050 pohon telah ditanam sejak inisiatif ini diluncurkan. [304-3]

## WATER CONSUMPTION [303-3]

In 2024, Indofood utilized a total of 12 million m<sup>3</sup> of water. Specifically, 5.9 million m<sup>3</sup> was sourced from groundwater, 3.5 million m<sup>3</sup> from rivers, 1.9 million m<sup>3</sup> from municipal water, with the remaining drawn from seawater.

The water risk assessment highlighted that water-stressed regions are primarily located around Java. Consequently, our Agribusiness plantations located outside the Java region are at lower geographical risk. Regular risk assessments allow us to evaluate our impact on groundwater sources and inform our decisions regarding efficient water usage.

Our water management strategy encompasses the entire value chain, extending from upstream activities to the manufacturing process itself. On the upstream side, responsible water use is a key component of the sustainable agricultural practices implemented by our Agribusiness Group. For instance, in our oil palm and rubber plantations, we utilize rainwater harvesting systems and rely solely on seasonal rainfall for irrigation. Additionally, we actively manage riparian areas in HCV zones, to maintain water availability in the fields and create additional water catchment areas.

Within our manufacturing processes, we are committed to pursuing a range of water-saving initiatives in our production facilities through efficiency upgrades. Furthermore, we rigorously manage water discharge to ensure that any released water meets environmental standards prior to its controlled release. More comprehensive information regarding our initiatives for water efficiency, water conservation, and wastewater management will be detailed in the subsequent sections.

As a result of these concerted efforts, Indofood has successfully achieved a 9.5% decrease in water intensity use in 2024 compared to the 2018 base year, irrespective of the source or area from which the water was withdrawn.

## KONSUMSI AIR [303-3]

Pada tahun 2024, Indofood menggunakan air sebesar total 12 juta m<sup>3</sup>. Secara spesifik, sebanyak 5,9 juta m<sup>3</sup> berasal dari air tanah, 3,5 juta m<sup>3</sup> berasal dari air sungai, 1,9 juta m<sup>3</sup> berasal dari jaringan air daerah atau perkotaan, sedangkan sisanya berasal dari air laut.

Penilaian risiko air mengungkapkan bahwa wilayah yang mengalami kelangkaan air sebagian besar berada di sekitar Jawa. Oleh karena itu, perkebunan Agribisnis kami yang berada di luar pulau Jawa secara geografis memiliki risiko yang lebih rendah. Penilaian risiko secara rutin memungkinkan kami untuk mengevaluasi dampak terhadap sumber air tanah serta menentukan keputusan untuk menggunakan air secara efisien.

Strategi pengelolaan air kami mencakup seluruh rantai nilai, mulai dari aktivitas hulu hingga proses produksi. Dari hulu, penggunaan air yang bertanggung jawab menjadi komponen utama dalam praktik agrikultur berkelanjutan yang diterapkan oleh Grup Agribisnis kami. Sebagai contoh, di perkebunan kelapa sawit dan karet, kami menggunakan sistem pemanenan air hujan dan hanya mengandalkan curah hujan musiman untuk kebutuhan irigasi. Kami secara aktif mengelola wilayah sempadan sungai di area KBKT, menjaga ketersediaan air dan menyediakan kawasan tangkapan air.

Dalam proses manufaktur, kami berkomitmen untuk menjalankan berbagai inisiatif penghematan air di fasilitas produksi melalui peningkatan efisiensi pada proses. Selain itu, kami mengelola air limbah secara ketat untuk memastikan bahwa air limbah yang disalurkan kembali ke lingkungan telah memenuhi standar lingkungan. Informasi lebih lanjut mengenai inisiatif efisiensi air, konservasi air dan pengelolaan air limbah akan dijelaskan secara lebih detail pada bagian selanjutnya.

Sebagai hasil dari upaya berkelanjutan ini, Indofood telah berhasil mencapai penurunan intensitas air sebesar 9,5% pada tahun 2024 dibandingkan tahun acuan 2018, terlepas dari sumber atau daerah pengambilan airnya.

**Water Intensity\* (in m<sup>3</sup>/ton of product)**  
Intensitas Air\* (dalam m<sup>3</sup>/ton produk)



**9.5%**

Reduction in water intensity  
relative to 2018 base year  
Penurunan intensitas air  
dibandingkan tahun acuan 2018

## WATER EFFICIENCY [303-1]

In our ongoing effort to improve water management and minimize exposure to water scarcity risks, Indofood has begun implementing an integrated water efficiency program. This initiative aims to replicate and expand the effectiveness of water saving strategies and conservation measures across various operating units.

In 2024, Indofood repurposed and recycled a total of 1.2 million m<sup>3</sup> of water through various water-saving initiatives. These initiatives include the implementation of Clean In Place ("CIP") systems, the reuse of water in cooling systems, the integration of water valve sensors, and recycling water from WWTP for toilet flushing and rainwater harvesting for domestic purposes.

A significant example of our commitment to water efficiency within our CBP Group is found in the Dairy Division's strategic deployment of a CIP system. This CIP system ensures the cleanliness and sanitization of alkali pipes. Operating automatically without direct operator involvement, the CIP system effectively cleans the alkali pipes, maintaining hygienic production equipment while reducing cleaning time and conserving water.

## EFISIENSI AIR [303-1]

Sebagai bagian dari upaya berkelanjutan untuk meningkatkan pengelolaan air dan meminimalkan risiko kelangkaan air, Indofood telah mulai menerapkan program efisiensi air yang terintegrasi. Inisiatif ini bertujuan untuk mereplikasi dan memperluas efektivitas strategi penghematan air dan langkah-langkah konservasi di berbagai unit operasional.

Pada tahun 2024, sebanyak 1,2 juta m<sup>3</sup> air dimanfaatkan kembali dan didaur ulang melalui berbagai inisiatif penghematan air. Inisiatif tersebut meliputi penerapan sistem Clean In Place ("CIP"), pemanfaatan kembali air dari sistem pendingin, penggunaan sensor pada kran air, penerapan daur ulang dari IPAL untuk kebutuhan penyiraman toilet, serta pemanenan air hujan untuk kebutuhan domestik.

Salah satu contoh inisiatif efisiensi air terdapat di Divisi Dairy Grup CBP melalui penerapan strategis sistem CIP. Sistem ini memastikan kebersihan dan sanitasi pipa-pipa alkali. Beroperasi secara otomatis tanpa melibatkan operator, sistem CIP membersihkan pipa-pipa alkali secara efektif, menjaga peralatan produksi tetap higienis sekaligus mengurangi waktu pembersihan dan menghemat penggunaan air.

\*Restatement of information, please refer to Appendix page 251

\*Informasi penyajian kembali, dapat dilihat pada Lampiran halaman 251

Furthermore, we have introduced initiatives to recycle ice water from our central refrigeration system. This recycled water not only meets the cooling requirements for production but is also used as a chilled water source in air handling units (AHUs) within filling rooms. These initiatives have led to a significant reduction in water consumption and have resulted in considerable energy savings.

Additionally, our Noodles Division recycle rejected water from the reverse osmosis process, using it for production floor cleaning. The recovery of condensate from heat exchangers also contributes to our water saving efforts, as this condensate can be utilized in boilers, further decreasing overall water consumption at our factories.

In our Agribusiness Group, we consistently strive to enhance water efficiency. At our mills and refineries, we capture steam condensate and reuse it as boiler feedwater, resulting in reductions in both water and energy consumption.

## WATER CONSERVATION [303-1]

Indofood demonstrates a strong commitment to water resource protection within and around its operational areas, recognizing the vital importance of water conservation.

The company actively participates in reforestation efforts across its operating units, acknowledging the crucial role trees play in preserving water catchment areas. These initiatives serve a dual purpose by also supporting local communities through cultivating edible plants and valuable agroforestry species. Since 2016, Indofood has planted a significant number of trees, underscoring its ongoing dedication to environmental sustainability and safeguarding water sources for the benefit of both ecosystems and communities.

Selain itu, kami memperkenalkan inisiatif pemanfaatan *ice water* dari sistem pendinginan sentral. Pemanfaatan ulang ini tidak hanya memenuhi kebutuhan pendinginan untuk produksi, tetapi juga berfungsi sebagai pasokan air dingin untuk air handling units (AHUs) pada *filling rooms*. Inisiatif ini secara signifikan mengurangi konsumsi air sekaligus menghasilkan penghematan energi.

Divisi Mi Instan kami mendaur ulang air yang tidak terpakai dari proses *reverse osmosis*, serta menggunakan untuk kebutuhan pembersihan lantai area produksi. Pemulihian kondensat dari *heat exchanger* juga berkontribusi terhadap upaya penghematan air karena kondensat ini dapat digunakan kembali pada *boiler*, yang selanjutnya mengurangi konsumsi air secara keseluruhan di pabrik kami.

Grup Agribisnis secara konsisten melakukan upaya peningkatan efisiensi penggunaan air. Di pabrik dan fasilitas penyulingan kami, kondensat uap dikumpulkan dan digunakan kembali sebagai *boiler feedwater*, sehingga dapat mengurangi tingkat konsumsi air dan energi.

## KONSERVASI AIR [303-1]

Indofood menunjukkan komitmen kuat terhadap perlindungan sumber daya air di dalam dan sekitar area operasionalnya serta memahami pentingnya upaya konservasi air untuk keberlanjutan lingkungan.

Perusahaan secara aktif berpartisipasi dalam program penanaman pohon di seluruh unit operasionalnya, dengan menyadari peran penting pohon dalam pelestarian daerah tangkapan air. Inisiatif ini memiliki tujuan ganda, yaitu mendukung kelestarian lingkungan sekaligus membantu masyarakat lokal melalui penanaman berbagai tanaman yang dapat dikonsumsi dan jenis agroforestri yang bernilai. Sejak tahun 2016, Indofood telah menanam pohon dalam jumlah yang signifikan sebagai dedikasinya yang berkelanjutan terhadap kelestarian lingkungan dan perlindungan sumber air demi kesejahteraan ekosistem dan masyarakat.

To further enhance water conservation, Indofood's operating units employ various techniques. These include the implementation of biopores and infiltration wells to boost water absorption capacity, as well as the adoption of rainwater harvesting systems for domestic use.

Within the Bogasari Group, we have set up a rainwater harvesting system that collects rainwater from factory rooftops and stores it in large tanks with a combined capacity of approximately 3,000 m<sup>3</sup> of water. This efficient utilization of rainwater has led to substantial water savings for the Bogasari Group, with domestic water consumption reduced by over 30,600 m<sup>3</sup> since 2018. The harvested rainwater was used for various beneficial purposes, including gardening, washing and lavatory use.

Dalam upaya meningkatkan konservasi air, unit operasional Indofood menerapkan berbagai teknik, yang meliputi penerapan biopori dan sumur resapan untuk meningkatkan kapasitas penyerapan air, serta menerapkan sistem penampungan air hujan untuk kebutuhan domestik.

Grup Bogasari telah membangun sistem penampungan air hujan yang mengalir dari atap pabrik dan menyimpannya dalam tangki besar dengan kapasitas gabungan sekitar 3.000 m<sup>3</sup> air. Penggunaan air hujan yang efisien ini telah menghasilkan penghematan air yang signifikan bagi Grup Bogasari, dengan konsumsi air domestik yang berhasil dikurangi lebih dari 30.600 m<sup>3</sup> sejak tahun 2018. Air hujan yang tertampung digunakan untuk berbagai keperluan, termasuk penyiraman taman, pencucian dan penggunaan air untuk toilet.



## WASTEWATER MANAGEMENT [303-2, 303-4, 306-1]

Indofood demonstrates a comprehensive approach to wastewater management across its operations. All wastewater from the company's operating units undergoes treatment at dedicated WWTP before discharge. In 2024, we treated and discharged 3.1 million m<sup>3</sup> of wastewater. Regular testing by independent accredited laboratories ensures compliance with government set quality standards, focusing on key indicators such as Biological Oxygen Demand and Chemical Oxygen Demand. Indofood continued to maintain its commitment to meet 100% of the discharge quality standards for all its wastewater in 2024.

## PENGELOLAAN AIR LIMBAH [303-2, 303-4, 306-1]

Indofood menerapkan pendekatan yang komprehensif dalam pengelolaan air limbah di seluruh unit operasionalnya. Seluruh air limbah dari unit operasional kami diolah di IPAL sebelum disalurkan kembali ke lingkungan. Pada tahun 2024, kami telah mengolah dan melepaskan air limbah sekitar 3,1 juta m<sup>3</sup>. Pengujian rutin dilakukan oleh laboratorium independen yang terakreditasi untuk memastikan bahwa air limbah yang diolah telah memenuhi standar kualitas yang ditetapkan oleh pemerintah, dengan berfokus pada indikator utama seperti *Biological Oxygen Demand* dan *Chemical Oxygen Demand*. Pada tahun 2024, Indofood terus mempertahankan komitmennya untuk mencapai 100% kepatuhan terhadap standar kualitas untuk air limbah yang disalurkan kembali ke lingkungan.

## Water Drainage and Flood Protection System in Bogasari Jakarta

### Sistem Drainase Air dan Perlindungan Banjir di Bogasari Jakarta

Bogasari Group's Jakarta facility is located in the port area which makes it vulnerable to flooding has developed an innovative flood protection system called the "Polder Concept" to safeguard its factory area from potential flooding. This comprehensive approach combines three key elements: a dam structure, a retention pool and a pump system. The dam encircles the factory, acting as a barrier to prevent external water from entering during heavy rainfall events. This proactive measure significantly reduces the amount of rainwater within the factory premises, allowing for more efficient water management.

Inside the protected area, a retention basin serves a dual purpose as both a reservoir and a culvert. This basin, comprising six collecting pits, temporarily stores excess water during periods of intense rainfall. To maintain optimal water levels within the retention basin, a high-capacity pump system has been installed. With a total pumping capacity of over 300 m<sup>3</sup> per minute, this system efficiently removes collected water from the factory area, further enhancing the facility's flood resilience. By implementing this integrated Polder Concept, Bogasari Jakarta has created a robust flood protection strategy that effectively manages water levels and minimizes the risk of flooding within its factory premises.

Fasilitas Grup Bogasari di Jakarta yang berlokasi di area pelabuhan sehingga berpotensi terpapar banjir telah mengembangkan sistem perlindungan banjir inovatif yang dikenal dengan "Polder Concept" untuk melindungi area pabrik dari potensi banjir. Pendekatan komprehensif ini menggabungkan tiga elemen utama: struktur tanggul, kolam retensi, dan sistem pompa. Struktur tanggul mengelilingi area pabrik dan berfungsi sebagai penghalang untuk mencegah air dari luar masuk ke dalam kawasan pabrik saat terjadi hujan deras. Langkah proaktif ini secara signifikan mengurangi jumlah air hujan yang masuk ke area pabrik, sehingga memungkinkan pengelolaan air yang lebih efisien.

Di dalam area yang terlindungi, terdapat kolam retensi yang memiliki dua fungsi utama, yaitu sebagai reservoir dan saluran pembuangan air (culvert). Kolam ini terdiri dari enam lubang penampungan yang berfungsi untuk menyimpan sementara kelebihan air selama periode hujan lebat. Untuk menjaga tingkat air yang optimal di dalam kolam retensi, telah dipasang sistem pompa berkapasitas tinggi. Dengan kapasitas total lebih dari 300 m<sup>3</sup> per menit, sistem ini secara efisien mengalirkan air yang terkumpul dari area pabrik, sehingga meningkatkan ketahanan fasilitas terhadap banjir. Dengan menerapkan konsep Polder yang terintegrasi ini, Bogasari Jakarta telah menciptakan strategi perlindungan banjir yang tangguh, mampu mengatur tingkat air secara efektif dan meminimalkan risiko banjir di dalam area pabrik.



In the Agribusiness Group, POME is generated during the processing of FFB into CPO. POME undergoes on-site treatment with strict protocols to ensure compliance with regulatory controls. Notably, three mills have implemented an innovative approach by composting POME in aerated bunkers, which contributes to GHG emissions reduction.

Our Bogasari Group utilizes wastewater from WWTP for domestic purposes in office buildings of each factory, such as the Pulen sari building in the Jakarta factory. The treated water can also be used for gardening or watering plants post the commissioning certification obtained in mid-2024. With a capacity to recycle more than 470 m<sup>3</sup> water daily, the WWTP of Bogasari Group has resulted in an annual recycled water volume of approximately 82,900 m<sup>3</sup> in 2024.

Di Grup Agribisnis kami, POME berasal dari proses pengolahan TBS menjadi CPO. POME diolah di lokasi melalui protokol yang ketat guna menjamin kepatuhan terhadap peraturan yang berlaku. Sebanyak tiga PKS kami telah menerapkan inovasi melalui proses pengomposan POME dalam *aerated bunker*, yang berkontribusi dalam mengurangi emisi GRK.

Grup Bogasari memanfaatkan air limbah hasil pengolahan dari IPAL untuk keperluan domestik di gedung kantor pabrik, seperti di gedung Pulen Sari di pabrik Jakarta. Setelah mendapatkan sertifikasi kelayakan pada pertengahan tahun 2024, air olahan ini juga digunakan untuk menyiram tanaman di area pabrik. Dengan kapasitas daur ulang lebih dari 470 m<sup>3</sup> air per hari, sistem IPAL di Grup Bogasari telah menghasilkan volume air daur ulang tahunan sekitar 82.900 m<sup>3</sup> pada tahun 2024.



All wastewater generated by our operating units undergoes treatment at a WWTP prior to discharge  
Seluruh air limbah dari unit operasional kami telah diolah di IPAL sebelum disalurkan kembali

In our CBP Group's Dairy Division, alternative applications for the sludge generated from its WWTP have been explored. The sludge consists of three types: anaerobic biogas, anaerobic granules and aerobic sludge, all classified as non-hazardous waste according to regulations.

Currently, anaerobic biogas sludge and anaerobic granular sludge are utilized to cultivate active anaerobic bacteria as a biogas starter. This process facilitates the accelerated decomposition of cow dung and speeds up the formation of methane gas in the biogas reactor. Anaerobic granular sludge, along with aerobic sludge, serves as a starter in wastewater treatment processes. These innovative applications enable the reutilization of sludge, support circular processes and contribute to a reduction in waste production.

Divisi Dairy Grup CBP telah menjajaki alternatif pemanfaatan *sludge* dari IPAL. *Sludge* terdiri dari tiga jenis, yaitu biogas anaerobik, granular anaerobik dan *sludge* aerobik, yang semuanya diklasifikasikan sebagai limbah tidak berbahaya sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Saat ini, jenis *sludge* biogas anaerobik dan granular anaerobik dimanfaatkan untuk membiakkan bakteri anaerob aktif sebagai starter biogas. Proses ini mempercepat dekomposisi kotoran sapi dan mempercepat pembentukan gas metana di reaktor biogas. Sementara itu, jenis *sludge* granular anaerobik dan *sludge* aerobik digunakan sebagai starter dalam proses pengolahan air limbah. Aplikasi yang inovatif ini berhasil memanfaatkan kembali *sludge* yang dihasilkan, mendukung proses sirkular, serta berkontribusi pada pengurangan produksi limbah.

#### Wastewater Quantity in 2024

Kuantitas Air Limbah pada Tahun 2024



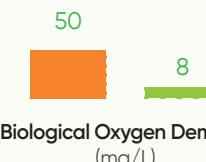
**3.3** million m<sup>3</sup>  
juta m<sup>3</sup>

**1.9** million m<sup>3</sup>  
juta m<sup>3</sup>

#### Wastewater Quality in 2024

Kualitas Air Limbah pada Tahun 2024

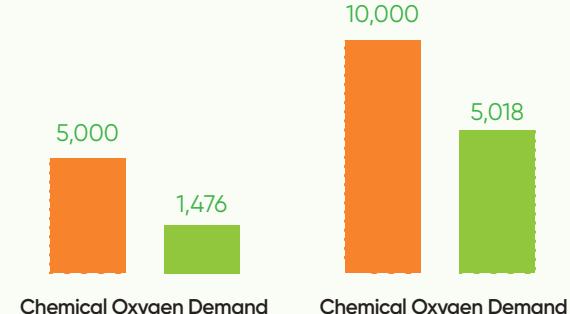
**Non POMs**  
Non PKS



**POMs**  
PKS



**POMs**  
PKS



**Regulation Limit Set by the Government**

Standar Baku Mutu yang Ditetapkan Pemerintah

**Wastewater Quality (in median)**

Kualitas Air Limbah (dalam median)

# WASTE MANAGEMENT

[3-3]

## PENGELOLAAN LIMBAH

Indofood is dedicated to the responsible management of hazardous and non-hazardous waste from our business operations. As one of Indonesia's largest producers of consumer goods, it is crucial for us to take measures to minimize the negative effects of waste on the environment and local communities. We are committed to managing and reducing waste in accordance with all relevant rules and regulations. In 2024, the total post-production waste generated approximately 169,000 tons.

### HAZARDOUS WASTE [306-2, 306-3, 306-4]

We maintain strict compliance with all relevant regulations in the management of hazardous waste at Indofood. Whenever hazardous waste is generated at any of our operating units, it is collected and stored in licensed temporary storage facilities. Following this, licensed third-party companies are contracted to collect the hazardous waste for proper disposal.

Indofood berkomitmen untuk mengelola limbah berbahaya maupun limbah tidak berbahaya dari kegiatan operasionalnya secara bertanggung jawab. Sebagai salah satu produsen produk konsumsi terbesar di Indonesia, penting bagi kami untuk mengambil langkah dan upaya meminimalkan dampak negatif terhadap lingkungan dan masyarakat sekitar. Kami berkomitmen untuk mengelola dan mengurangi limbah sesuai dengan ketentuan dan peraturan yang berlaku. Di tahun 2024, total limbah pasca produksi yang dihasilkan yaitu sekitar 169.000 ton.

### LIMBAH B3 [306-2, 306-3, 306-4]

Kami menjaga kepatuhan secara ketat terhadap seluruh peraturan yang berlaku dalam pengelolaan limbah B3 di seluruh unit operasional Indofood. Limbah B3 dari unit operasional kami dikumpulkan dan disimpan di lokasi penyimpanan sementara yang telah berizin. Selanjutnya, pihak ketiga yang berizin akan mengangkut limbah B3 tersebut untuk diproses dengan tepat.



Licensed temporary storage to collect hazardous waste in our operating unit

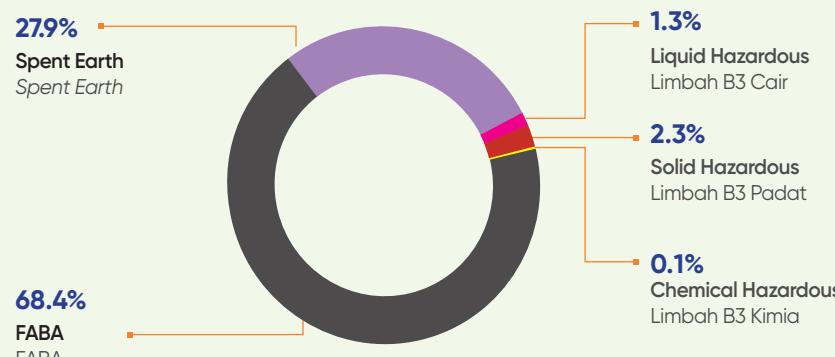
Tempat penyimpanan sementara yang berizin untuk mengumpulkan limbah B3 di unit operasional kami

In 2024, Indofood's operating units produced a total of 70,500 tons of hazardous waste. The Group is dedicated to reducing the amount of hazardous waste generated through continuous improvements in energy efficiency, particularly in units that rely on coal. To achieve this goal, Indofood is implementing various initiatives, including transitioning from coal to renewable energy sources, adopting wet scrubber technologies and conducting thorough preventive maintenance on its boilers. These collective efforts are anticipated to significantly minimize the hazardous waste produced from FABA, which constitutes the majority of our hazardous waste.

Pada tahun 2024, unit operasional Indofood menghasilkan 70.500 ton limbah B3. Kami berkomitmen untuk mengurangi jumlah limbah B3 yang dihasilkan melalui peningkatan efisiensi energi secara berkelanjutan, terutama di unit yang masih bergantung pada energi batubara. Untuk mencapai tujuan ini, kami juga menerapkan berbagai inisiatif seperti upaya penggantian energi batu bara ke sumber energi terbarukan, penerapan teknologi wet scrubber, serta upaya pemeliharaan preventif secara ketat pada boiler. Upaya-upaya kolektif ini diharapkan dapat meminimalkan limbah B3 dalam bentuk FABA, yang merupakan mayoritas limbah B3 yang kami hasilkan.

#### Hazardous Waste by Type in 2024

Limbah B3 Berdasarkan Jenis pada Tahun 2024



**100%**

Hazardous waste from all of our operating units is disposed according to regulations and transported by an accredited third-party waste management organization

Limbah B3 dari seluruh unit operasional kami dikelola sesuai dengan peraturan dan diangkut oleh perusahaan pengelola limbah pihak ketiga yang berizin

#### NON-HAZARDOUS SOLID WASTE [306-2, 306-3, 306-4]

The reduce, reuse and recycle ("3R") concept forms the foundation of our solid waste management strategy throughout the production process. Our approach involves identifying and separating waste, enabling the reuse, recycling, or processing of valuable waste to create additional value. Reusable organic food waste is crushed before being redirected to animal feed producers for reprocessing, while recyclable paper and carton waste in good condition is recycled in collaboration with third-party partners.

#### LIMBAH PADAT TIDAK BERBAHAYA [306-2, 306-3, 306-4]

Konsep reduce, reuse, dan recycle (3R) menjadi landasan utama strategi pengelolaan limbah padat di seluruh proses produksi kami. Pendekatan ini mencakup identifikasi dan pemisahan limbah untuk dimanfaatkan kembali, didaur ulang, atau dialihgunakan menjadi limbah yang menghasilkan nilai tambah. Limbah makanan organik yang dapat digunakan kembali akan dihancurkan terlebih dahulu sebelum disalurkan ke produsen pakan ternak untuk diproses ulang. Sementara itu, limbah kertas dan karton yang masih dalam kondisi yang layak didaur ulang melalui kerja sama dengan pihak ketiga.

These solid waste management efforts have enabled us to meet our annual target of recycling 100% of non-hazardous waste from production process (including food waste, carton and plastic packaging waste), either internally or externally.

We work closely with waste collectors to manage recyclable post-production plastic packaging waste of higher value. Some of our production facilities have also established partnerships with local communities to enhance waste management support. Moreover, our Flexible Packaging Division within the CBP Group operates internal recycling facilities that process post-production plastic waste into recycled resin.

This approach allowed us to manage 100% recyclable post-production plastic waste (over 15,300 tons) with:

- 76% of post-production plastic waste (over 11,600 tons) were managed in collaboration with waste collectors, to be delivered to recycling industry
- 24% of post-production plastic waste (over 3,700 tons) were recycled internally in our flexible packaging factories

Upaya pengelolaan limbah padat ini memungkinkan kami mencapai target tahunan dalam mendaur ulang 100% limbah padat tidak berbahaya (termasuk limbah makanan, kemasan karton, dan plastik) dari proses produksi, baik secara internal maupun eksternal.

Kami bekerja sama dengan para pengepul sampah untuk mengelola sampah kemasan plastik pasca produksi yang dapat didaur ulang serta memiliki nilai ekonomi tinggi. Beberapa fasilitas produksi juga menjalin kemitraan dengan masyarakat lokal untuk mendukung pengelolaan sampah. Selain itu, Divisi Kemasan Fleksibel dari Grup CBP mengoperasikan fasilitas daur ulang internal untuk mengolah sampah plastik pasca produksi menjadi biji plastik daur ulang.

Pendekatan ini berhasil mendaur ulang 100% sampah plastik pasca produksi (lebih dari 15.300 ton), dengan rincian sebagai berikut:

- 76% sampah plastik pasca produksi (lebih dari 11.600 ton) dikelola melalui kerja sama dengan para pengepul sampah, yang selanjutnya dikirim ke industri daur ulang
- 24% sampah plastik pasca produksi (lebih dari 3.700 ton) didaur ulang secara internal di pabrik kemasan fleksibel kami

#### Non-Hazardous Solid Waste by Type in 2024

Limbah Padat Tidak Berbahaya Berdasarkan Jenis pada Tahun 2024



In 2024, Indofood managed to divert the following non-hazardous solid waste (from production process):

Pada tahun 2024, Indofood dapat mengolah limbah padat tidak berbahaya (dari proses produksi) sebagai berikut:



**100%**

Food waste (approximately 50,200 tons) to be converted into animal feed

Limbah makanan organik (sekitar 50.200 ton) diubah menjadi pakan ternak



**100%**

Recyclable carton packaging waste (approximately 32,900 tons) to be recycled by third parties

Limbah kemasan karton yang dapat didaur ulang (sekitar 32.900 ton) didaur ulang oleh pihak ketiga

Apart from the management of post-production waste, our Bogasari Group is actively working to minimize waste by repurposing organic materials, such as leaves collected during cleaning and transforming them into compost. This compost will be used for internal purposes, donated through the community development program and made available for affordable purchase by employees.

Moreover, Bogasari Group has successfully diverted its waste from landfill disposal by collaborating with the cement industry to convert it into alternative fuel. This innovative strategy not only minimizes waste but also contributes to sustainable practices in waste management.

In our Agribusiness Group, organic solid waste, including oil palm empty bunches, is repurposed into organic fertilizer. As part of our waste-to-energy efforts, palm oil shells, fiber from palm oil mills, and bagasse from sugar factories have been used as fuel for boilers since our inception.



We use FFB by-product as biomass for energy sources

Kami menggunakan hasil samping TBS sebagai biomassa untuk sumber energi

Selain pengelolaan limbah pasca produksi, Grup Bogasari secara aktif berupaya meminimalkan limbah dengan memanfaatkan kembali bahan organik, seperti daun-daunan yang dikumpulkan selama proses pembersihan dan mengubahnya menjadi kompos. Kompos ini digunakan untuk keperluan internal, disumbangkan melalui program pengembangan masyarakat, serta tersedia untuk dibeli oleh karyawan dengan harga terjangkau.

Grup Bogasari juga berhasil mengalihkan limbahnya dari tempat pembuangan akhir melalui kerja sama dengan industri semen untuk mengubah limbah tersebut menjadi bahan bakar alternatif. Strategi inovatif ini tidak hanya meminimalkan limbah, tetapi juga berkontribusi pada penerapan praktik pengelolaan limbah yang berkelanjutan.

Di Grup Agribisnis kami, limbah padat organik, termasuk tandan kosong kelapa sawit, diolah kembali menjadi pupuk organik. Selain itu, sebagai bagian dari upaya pemanfaatan limbah menjadi sumber energi, cangkang dan serat kelapa sawit dari PKS, serta serat tebu dari pabrik gula telah dimanfaatkan sebagai bahan bakar boiler sejak awal operasional kami.

# 100%



Biomass waste (over 6.83 million tons) in form of bagasse, oil palm shell and fiber were reused as waste to renewable energy since 2018 base year

Limbah biomassa (lebih dari 6,83 juta ton) dari serat tebu, cangkang dan serat kelapa sawit dimanfaatkan sebagai sumber energi terbarukan sejak tahun acuan 2018

# PACKAGING WASTE MANAGEMENT

## PENGELOLAAN SAMPAH KEMASAN

[3-3, 306-1, 306-2]

As one of Indonesia's largest producers of consumer goods, Indofood is aware of the its vital role in tackling the complex issue of post-consumer waste pollution in the country. We are committed to reducing post-consumer waste throughout its value chain, beginning with the design and development of packaging and extending to enhancements in manufacturing processes and the management of post-consumption packaging waste.

Our initiatives align with the Indonesian Government's Roadmap for Waste Reduction by Producers to decrease post-consumption packaging waste. In response, we have developed an internal Roadmap on Packaging Waste Management and are currently in the stage of exploring, piloting and evaluating sustainable solutions to minimize waste. Our waste minimization efforts involve both internal management and collaborations with key stakeholders within Indonesia and the industry.

Sebagai salah satu produsen produk konsumen terbesar di Indonesia, Indofood menyadari peran pentingnya dalam mengatasi masalah kompleks terkait pencemaran sampah pasca konsumsi di Indonesia. Kami berkomitmen untuk mengurangi sampah pasca konsumsi di sepanjang rantai nilai, dimulai dari proses desain dan pengembangan kemasan, hingga peningkatan dalam proses produksi dan pengelolaan sampah kemasan pasca konsumsi.

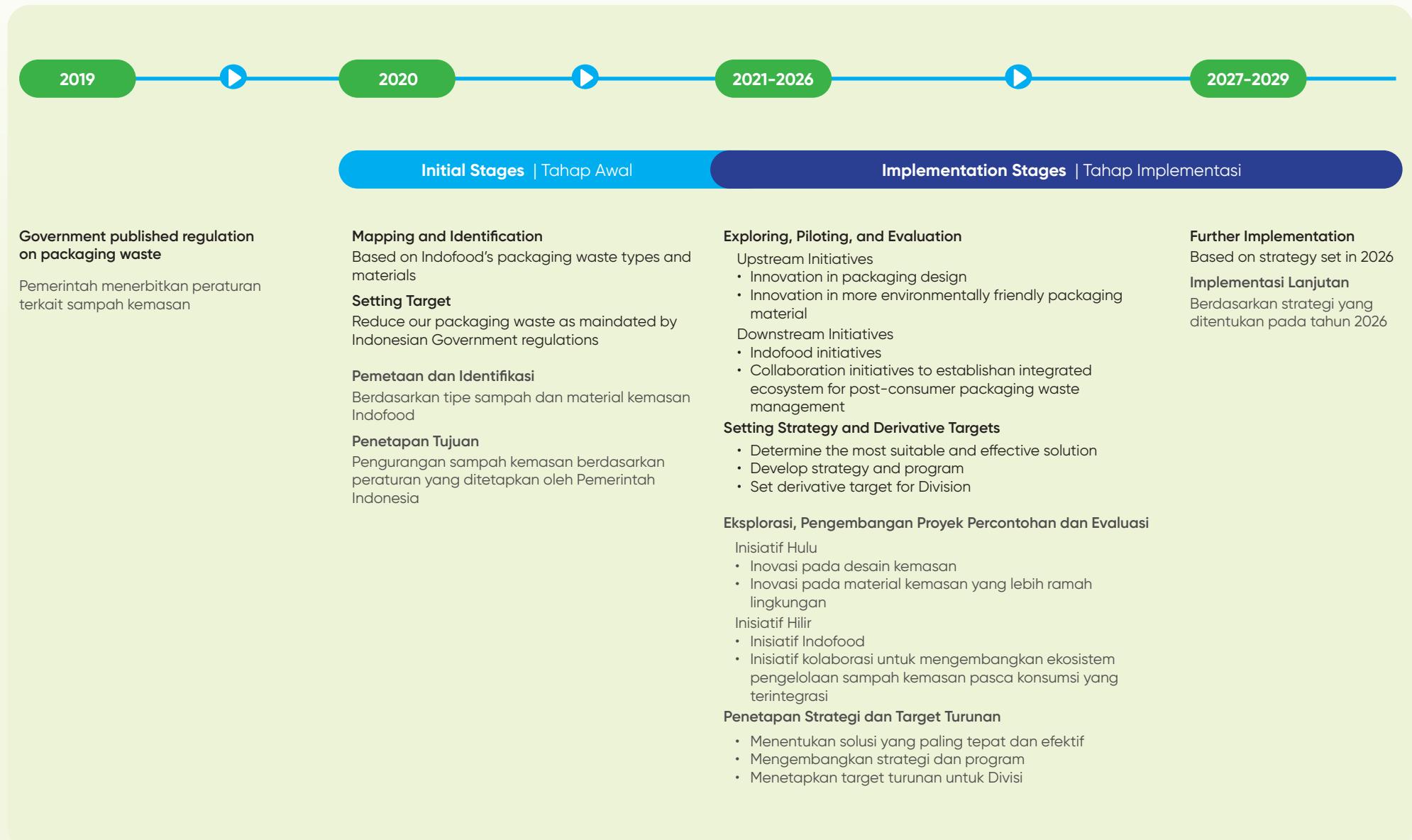
Inisiatif kami sejalan dengan Peta Jalan Pengurangan Sampah oleh Produsen yang dicanangkan oleh Pemerintah Indonesia untuk mengurangi sampah kemasan pasca konsumsi. Sebagai tindak lanjut dari komitmen ini, kami telah mengembangkan Peta Jalan dalam Pengelolaan Sampah Kemasan yang saat ini dalam tahap eksplorasi, pengembangan program percontohan dan evaluasi terhadap berbagai solusi berkelanjutan dalam mengurangi sampah. Upaya pengurangan sampah kami mencakup pengelolaan internal dan kemitraan dengan para pemangku kepentingan lainnya di Indonesia dan di kalangan industri.



**Recycling facilities in our Flexible Packaging Division of CBP Group which process post-production plastic waste into recycled resin**  
**Fasilitas daur ulang pada Divisi Kemasan Fleksibel dari Grup CBP yang mengolah limbah plastik pasca produksi menjadi bijih plastik daur ulang**

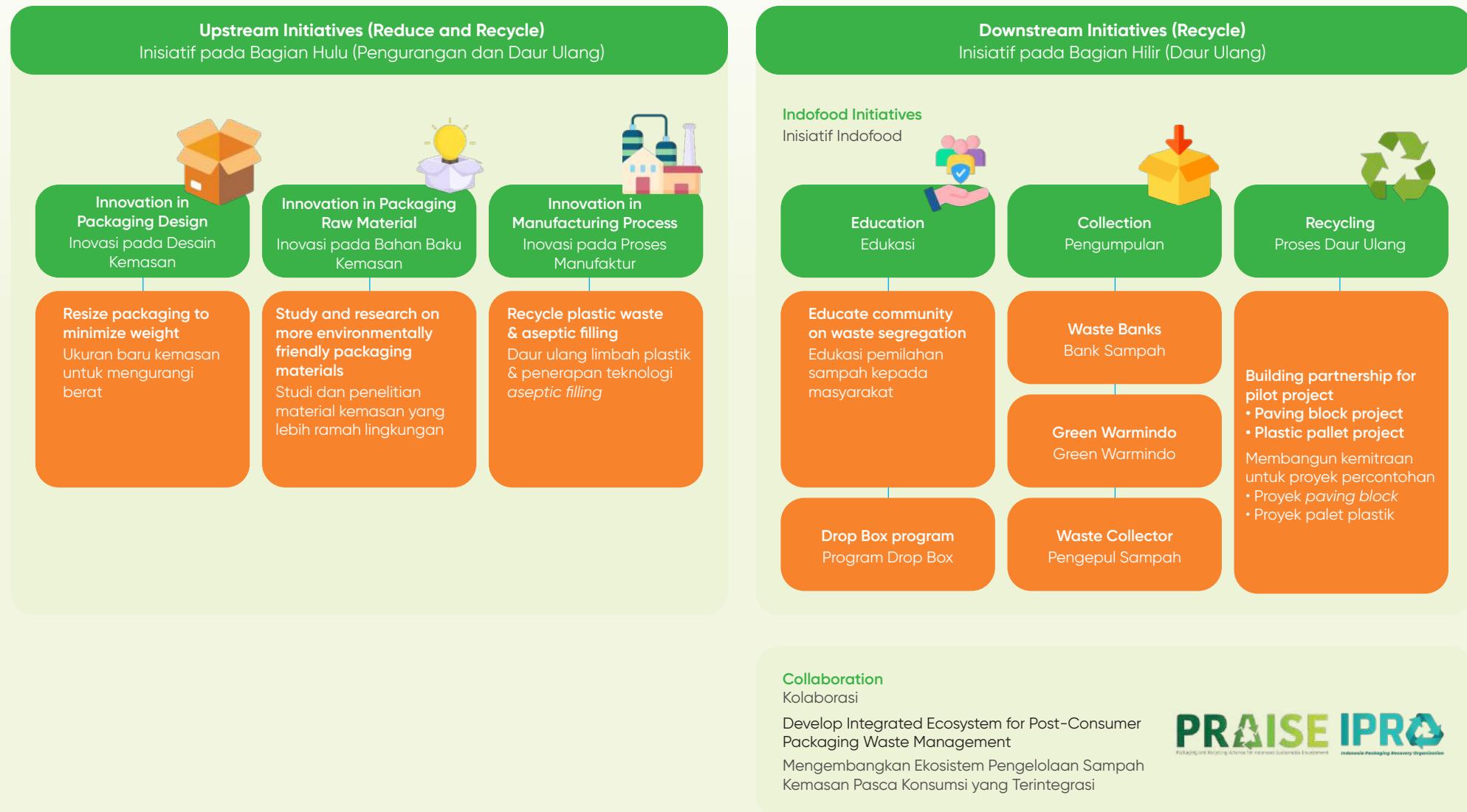
## Indofood's Roadmap on Packaging Waste Management

Peta Jalan Indofood dalam Pengelolaan Sampah Kemasan



## Stage of Exploring, Piloting, and Evaluation of Indofood's Packaging Waste Management

Tahapan Eksplorasi, Pengembangan Program Percontohan dan Evaluasi Pengelolaan Sampah Kemasan di Indofood



## UPSTREAM INITIATIVES ON PACKAGING WASTE MANAGEMENT [3-3, 306-2]

We focus on minimizing packaging waste through designs and continuous upgrades of our packaging equipment and technology that decrease the size and weight of our packaging. This approach allows us to reduce overall plastic usage and lower the volume of packaging waste generated. Additionally, we utilize aseptic filling technology at our bottling facilities, enabling us to use lighter packaging materials and reduce the reliance on virgin plastics. Since 2022, we have continued to develop environmentally friendlier flexible packaging such as mono-material flexible packaging which simplifies the recycling process. We are also engaging in collaborative efforts with various organizations to further research more environmentally friendly packaging materials.

We continue to seek alternatives for environmentally friendly packaging materials. All of our corrugated packaging factories have been certified by the FSC®, confirming that the paper materials used in our cartons and carton sheets come from sustainable sources.

The Bogasari Group has adopted bulk truck delivery for products sent to our Business-to-Business customers and bulk shipments for exports, effectively eliminating the use of 50 kg polypropylene plastic bag. Furthermore, the Group pelletizes its wheat bran and pollard by-products, enhancing distribution efficiency. In addition, the Group has also started to explore container-based bulk delivery options, which can reduce packaging waste by roughly 95 tons per year.

## DOWNTREAM INITIATIVES ON POST-CONSUMER PACKAGING WASTE MANAGEMENT [3-3, 306-4]

Effectively managing post-consumer packaging waste is a significant challenge in a large country like Indonesia, which has complex waste management systems and a widely dispersed consumer base. Nonetheless, as one of Indonesia's largest consumer brands, we understand the scale and impact of this issue and acknowledge our responsibility to actively contribute to reducing post-consumer packaging waste.

## INISIATIF HULU DALAM PENGELOLAAN SAMPAH KEMASAN [3-3, 306-2]

Kami berfokus dalam meminimalkan sampah kemasan melalui desain serta pembaruan teknologi pengemasan yang dapat mengurangi ukuran dan berat kemasan. Pendekatan ini memungkinkan kami untuk mengurangi penggunaan plastik secara keseluruhan sekaligus menurunkan volume sampah kemasan yang dihasilkan. Selain itu, kami menerapkan teknologi *aseptic filling* di fasilitas pembuatan botol, yang memungkinkan penggunaan bahan kemasan yang lebih ringan dan mengurangi penggunaan biji plastik. Sejak tahun 2022, kami terus mengembangkan kemasan fleksibel yang lebih ramah lingkungan, seperti kemasan fleksibel mono-material agar lebih mudah didaur ulang. Kami juga berkolaborasi dengan berbagai organisasi untuk melakukan penelitian terkait bahan kemasan yang lebih ramah lingkungan.

Kami terus mencari alternatif material kemasan yang lebih ramah lingkungan. Seluruh pabrik kemasan karton kami telah mendapatkan sertifikasi FSC® yang menunjukkan bahwa bahan baku kertas yang digunakan dalam memproduksi karton dan lembaran karton kami berasal dari sumber yang berkelanjutan.

Grup Bogasari memanfaatkan truk curah untuk pengiriman produk kepada konsumen Business-to-Business serta pengiriman ekspor tanpa kemasan melalui kapal kargo yang secara efektif mengeliminasi penggunaan kantong plastik polypropylene berukuran 50 kg. Selain itu, Grup Bogasari juga membuat pelet dari produk sampingan dedak gandum dan pollard, sehingga menjadikan kegiatan distribusi lebih efisien. Grup Bogasari juga telah mulai mengeksplorasi opsi pengiriman curah berbasis kontainer, yang dapat mengurangi sampah kemasan hingga sekitar 95 ton per tahun.

## INISIATIF HILIR DALAM PENGELOLAAN SAMPAH KEMASAN PASCA KONSUMSI [3-3, 306-4]

Mengelola sampah kemasan pasca konsumsi secara efektif merupakan sebuah tantangan di negara besar seperti Indonesia, yang memiliki sistem pengelolaan sampah yang kompleks serta basis konsumen yang tersebar luas. Sebagai salah satu produsen merek konsumen terbesar di Indonesia, kami memahami skala dan dampak permasalahan ini serta menyadari tanggung jawab kami untuk secara aktif berkontribusi dalam mengurangi sampah kemasan pasca konsumsi.

We implement independent initiatives and collaborate with industry partners to address this challenge. Our efforts include the Community-based Waste Bank, Green Warmindo, Drop Box Sampah Kemasan ("Drop Box"), Packaging and Recycling Association for Indonesia Sustainable Environment ("PRAISE"), and Indonesia Packaging Recovery Organization ("IPRO") program.

## Community-based Waste Bank Program

Our Waste Bank Program, developed in collaboration with the community, NGOs and with support from the Government, aims to improve the management of post-consumption packaging waste in the areas where we operate. This initiative focuses on raising awareness and providing education on effective waste segregation and collection. We are continuously evaluating and enhancing the quality of waste collection in terms of volume and the percentage of segregated waste. Since its inception in 2016, our network of 52 Waste Bank partners has expanded across five provinces, successfully diverting waste to recycling facilities.

Kami menerapkan berbagai inisiatif independen sekaligus menjalin kerja sama dengan mitra industri untuk mengatasi tantangan ini. Upaya kami meliputi program Bank Sampah Berbasis Masyarakat, Green Warmindo, Drop Box Sampah Kemasan ("Drop Box"), Packaging and Recycling Association for Indonesia Sustainable Environment ("PRAISE") dan Indonesia Packaging Recovery Organization ("IPRO").

## Program Bank Sampah Berbasis Masyarakat

Program Bank Sampah kami dirancang melalui kerja sama dengan masyarakat dan LSM serta dukungan Pemerintah untuk meningkatkan pengelolaan sampah kemasan pasca konsumsi di sekitar wilayah operasional kami. Inisiatif ini berfokus pada peningkatan kesadaran dan pemberian edukasi tentang pemilahan dan pengumpulan sampah yang efektif. Kami terus melakukan evaluasi dan peningkatan kualitas pengumpulan sampah, baik dari segi volume maupun persentase pemilahan sampah. Sejak diluncurkan pada tahun 2016, jaringan mitra kami telah berkembang menjadi 52 mitra Bank Sampah yang tersebar di lima provinsi, yang berhasil mengirimkan sampah ke berbagai fasilitas daur ulang.



**Sorting activities at our waste bank partner**  
Kegiatan pemilahan di mitra bank sampah kami

## Green Warmindo Program

We collaborate with Warmindo to manage their post-consumer packaging waste. Through educational initiatives, we equip entrepreneurs with knowledge on effective waste segregation. We then facilitate the collection of their segregated waste, directing it to Waste Banks or waste collector partners. This initiative has been implemented in five cluster areas: Tembalang, Gunung Pati (Semarang), Umbulharjo (Yogyakarta), Bandung, and Multatuli (Medan).

In 2024, our primary focus is on enhancing the quality of waste collection, concentrating on both the volume and percentage of segregated waste. We have undertaken socialization efforts to educate 250 Warmindo outlets about sorting processes and the daily collection of packaging waste.

## Program Green Warmindo

Kami bermitra dengan pemilik usaha Warmindo untuk mengelola sampah kemasan pasca konsumsi yang mereka hasilkan. Melalui inisiatif edukasi, kami membekali para pemilik usaha dengan pengetahuan tentang pemilahan sampah yang efektif. Kami juga memfasilitasi sistem pengumpulan sampah yang telah dipilah dan menyalurnykannya ke Bank Sampah atau mitra pengepul sampah. Inisiatif ini telah diterapkan di lima wilayah klaster: Tembalang, Gunung Pati (Semarang), Umbulharjo (Yogyakarta), Bandung dan Multatuli (Medan).

Pada tahun 2024, fokus utama kami adalah meningkatkan kualitas pengumpulan sampah, dengan menitikberatkan pada peningkatan volume dan persentase pemilahan sampah. Upaya sosialisasi dilakukan untuk mengedukasi 250 gerai Warmindo tentang cara pemilahan dan pengumpulan sampah kemasan sehari-hari.



**Warmindo entrepreneurs are actively involved in collecting packaging waste**  
Pengusaha Warmindo secara aktif terlibat dalam pengumpulan sampah kemasan

## Waste Management Process in Waste Bank and Green Warmindo Program

Proses Pengelolaan Sampah melalui Program Bank Sampah dan Green Warmindo



## Community Education through the Drop Box Program

Indofood has collaborated with various companies, retailers, Waste Banks, collection partners and NGOs through the Drop Box Program to educate communities on proper post-consumer packaging waste sorting and recycling. The cooperative effort started with public education on waste segregation, guiding disposal of correctly sorted and segregated post-consumer packaging waste at 14 designated Drop Box locations across Jakarta and Solo areas.

The collected waste was categorized into three types: paper packaging waste (duplex, beverage boxes, paper cups), plastic packaging waste (plastic bottles, plastic cups, plastic tubes, sachets or plastic wrap) and glass packaging waste (glass bottles, glass jars, etc.) for various brands.

## Edukasi Masyarakat melalui Program Drop Box

Indofood menjalin kerja sama dengan beberapa perusahaan, peritel, Bank Sampah, mitra pengepul, dan LSM melalui Program Drop Box untuk mengedukasi masyarakat mengenai cara pemilahan dan daur ulang sampah kemasan pasca konsumsi yang tepat. Upaya kerja sama ini diawali dengan edukasi masyarakat tentang pemilahan sampah, panduan pembuangan sampah kemasan pasca konsumsi yang telah dipilah dan dipisahkan dengan benar di 14 lokasi Drop Box di wilayah Jakarta dan Solo.

Sampah yang dikumpulkan, selanjutnya dikelompokkan menjadi tiga kategori: sampah kemasan kertas (duplex, kotak minuman, gelas kertas), sampah kemasan plastik (botol plastik, gelas plastik, tabung plastik, sachet atau bungkus plastik) dan sampah kemasan kaca/gelas (botol kaca, gelas kaca, dll) dengan berbagai merek.

Partnering Waste Banks regularly collect segregated packaging waste from the Drop Box points. As part of this program, 2.1 tons of segregated waste was delivered to waste banks and collection partners in 2024. In addition to benefiting the community, the Drop Box Program contributes modestly to developing a circular economy.

In 2024, the Drop Box Program expanded with the addition of new partners, resulting in the establishment of additional Drop Box points and an enlarged program coverage area. This expansion goes beyond waste collection, encompassing various activities to enhance community awareness.

## Collaborative Program through PRAISE and IPRO [2-28]

Indofood, in partnership with five other leading industry players, established PRAISE to tackle the post-consumption waste problem in Indonesia.

Advocating for extended stakeholder responsibility, PRAISE launched the IPRO in 2020. This voluntary, non-profit and independently managed organization aims to create an integrated waste management ecosystem that enhances the collection and recycling of post-consumer packaging waste.

IPRO collaborates with various stakeholders, including recyclers, aggregators and 3R Waste Management Centers (*Tempat Pengelolaan Sampah Reduce, Reuse, Recycle or TPS3R*). These partnerships align with the Indonesian government's efforts to improve waste management systems and foster a circular economy.

The program was initially implemented in East Java, Bali and Lombok, focusing on increasing recycling rates and establishing recycling chains for various types of plastics, such as polyethylene terephthalate ("PET"), high-density polyethylene ("HDPE"), used beverage cartons ("UBC"), multilayer packaging and polypropylene ("PP"). Additionally, IPRO has collaborated with a local NGO to enhance the waste management center's system while raising community knowledge and awareness regarding waste reduction and segregation.

Bank Sampah mitra secara rutin mengumpulkan sampah kemasan yang telah dipilah dari titik-titik Drop Box. Sebagai bagian dari program ini, sejumlah 2,1 ton sampah yang telah dipilah diserahkan ke bank sampah dan mitra pengepul pada tahun 2024. Selain memberikan manfaat bagi masyarakat, Program Drop Box juga berkontribusi terhadap pengembangan ekonomi sirkular.

Pada tahun 2024, Program Drop Box diperluas dengan adanya mitra-mitra baru, yang menambah jumlah titik lokasi Drop Box dan perluasan area program. Perluasan ini tidak sekedar meliputi upaya pengumpulan sampah, namun juga mencakup berbagai kegiatan peningkatan kesadaran masyarakat.

## Program Kolaborasi melalui PRAISE dan IPRO [2-28]

Indofood, bekerja sama dengan lima pelaku industri terkemuka lainnya, mendirikan PRAISE untuk membantu mengatasi permasalahan sampah pasca konsumsi di Indonesia.

Guna mendorong tanggung jawab yang lebih besar dari para pemangku kepentingan, PRAISE meluncurkan IPRO pada tahun 2020. IPRO merupakan organisasi sukarela dan nirlaba yang dikelola secara mandiri dengan berfokus pada pembangunan ekosistem pengelolaan sampah yang terintegrasi, guna meningkatkan efektivitas pengumpulan dan daur ulang sampah kemasan paca konsumsi.

IPRO telah menjalin kerja sama dengan berbagai pemangku kepentingan, termasuk para pendaur ulang, pengepul sampah, dan Tempat Pengelolaan Sampah Reduce, Reuse, Recycle (TPS3R). Kemitraan ini sejalan dengan inisiatif pemerintah Indonesia untuk meningkatkan sistem pengelolaan sampah dan mengembangkan ekonomi sirkular.

Program ini pertama kali dilaksanakan di Jawa Timur, Bali dan Lombok, dengan fokus meningkatkan laju daur ulang dan mengembangkan rantai daur ulang untuk berbagai jenis plastik seperti polyethylene terephthalate ("PET"), high-density polyethylene ("HDPE"), karton bekas minuman (used beverage cartons atau "UBC"), kemasan plastik multilayer dan polypropylene ("PP"). IPRO juga menjalin kerja sama dengan LSM lokal dan berhasil menyempurnakan sistem pusat pengelolaan sampahnya, serta meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat mengenai pengurangan dan pemilahan sampah.

As of 2024, IPRO has made notable advancements, boasting 18 member companies along with 14 aggregators and recyclers located across East Java, Bali, Lombok, West Java and Sorong-Papua.

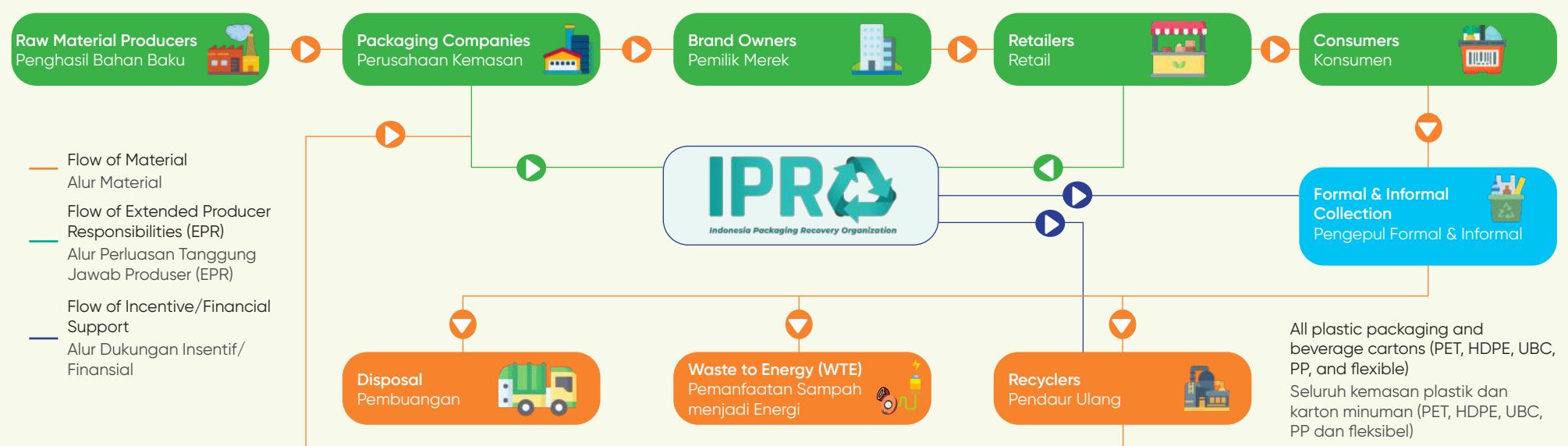
IPRO undergoes regular independent audits of its post-consumer packaging waste collection and recycling volumes to ensure transparency and accountability, further establishing its credibility. Since 2021, through active participation in IPRO, Indofood has successfully collected and recycled approximately 1,570 tons of post-consumer packaging waste.

Sampai dengan tahun 2024, IPRO telah berkembang pesat, dengan keanggotaan 18 perusahaan dan 14 aggregator serta pendaur ulang yang beroperasi di seluruh wilayah Jawa Timur, Bali, Lombok, Jawa Barat dan Sorong-Papua.

Guna memastikan transparansi dan akuntabilitas, IPRO secara berkala menjalani proses audit independen terhadap jumlah pengumpulan dan pendauran ulang sampah kemasan pasca konsumsi, yang semakin memperkuat kredibilitasnya. Sejak tahun 2021, melalui keterlibatan aktif di IPRO, Indofood telah melakukan pengumpulan dan pendauran ulang sampah kemasan pasca konsumsi hingga sekitar 1.570 ton.

## IPRO's Approach to Integrated Ecosystem for Post-Consumer Packaging Waste Management

Pendekatan IPRO dalam Ekosistem Pengelolaan Sampah Kemasan Pasca Konsumsi yang Terintegrasi



# BIODIVERSITY AND SUSTAINABLE PLANTATION

## KEANEKARAGAMAN HAYATI DAN PERKEBUNAN BERKELANJUTAN

[3-3, 304-1]

We engage in broader environmental preservation and biodiversity efforts through various initiatives and partnerships with community groups to rehabilitate and conserve ecosystems. Additionally, we actively manage our environmental impacts by protecting our forests and peatlands, implementing fire prevention strategies and overseeing fertilizer and pesticide management across all operations within our Agribusiness Group.

### MANGROVE CONSERVATION [304-1, 304-3]

Indofood is a member of MERA, a national platform focused on the protection and restoration of mangrove ecosystems throughout the Indonesian archipelago. In partnership with other companies, Indofood provides essential funding for MERA's research, education and restoration efforts to expand the coverage of mangrove forests and enhance carbon sequestration capacity while supporting local livelihoods.

MERA's key functions are:

- To conduct scientific research and development on mangrove restoration
- To serve as an education center on mangrove ecosystem conservation
- To build and strengthen capacity on mangrove restoration through the development of Muara Angke Wildlife Reserve as a center of environmental education
- To facilitate the improvement of infrastructure and support the functioning of Muara Angke Wildlife Reserve

As part of this shared vision, Indofood has initiated mangrove tree planting through its operating units, with over 117,300 mangroves planted since 2016. Mangroves are powerful carbon sinks, with the ability to store three to five times more carbon than inland tropical forests<sup>14</sup> and is a natural solution for climate change mitigation. Our ongoing efforts in mangrove conservation and tree planting have led to over 430,000 mangrove and forest trees planted since 2016, contributing to an estimated 11,700 ton CO<sub>2</sub>-e of sequestered carbon.

Kami turut berpartisipasi dalam upaya pelestarian lingkungan dan keanekaragaman hayati secara lebih luas melalui berbagai inisiatif serta kemitraan dengan kelompok masyarakat dalam merehabilitasi dan melestarikan ekosistem. Secara aktif kami juga melaksanakan pengelolaan dampak lingkungan melalui perlindungan hutan dan lahan gambut, menerapkan strategi pencegahan kebakaran dan mengawasi pengelolaan pupuk serta pestisida di seluruh kegiatan operasional Grup Agribisnis kami.

### KONSERVASI HUTAN BAKAU [304-1, 304-3]

Indofood merupakan anggota MERA, sebuah platform nasional yang berfokus pada perlindungan dan restorasi ekosistem bakau di seluruh wilayah kepulauan Indonesia. Indofood menjalin kolaborasi dengan perusahaan lain dalam pendanaan yang penting untuk kegiatan penelitian, edukasi dan restorasi MERA dengan tujuan meningkatkan luasan hutan bakau dan kapasitas penyerapan karbon, serta mendukung kesejahteraan masyarakat setempat.

Peran utama MERA antara lain:

- Melakukan kegiatan penelitian dan pengembangan ilmiah di bidang restorasi bakau
- Sebagai pusat edukasi tentang konservasi ekosistem bakau
- Membangun dan memperkuat kapasitas restorasi bakau melalui pengembangan Suaka Margasatwa Muara Angke sebagai pusat edukasi lingkungan
- Melakukan fasilitasi peningkatan infrastruktur dan mendukung berfungsinya Suaka Margasatwa Muara Angke

Sebagai bagian dari visi bersama ini, Indofood telah menginisiasi penanaman pohon bakau melalui unit-unit operasionalnya, dimana lebih dari 117.300 pohon bakau telah ditanam sejak tahun 2016. Tanaman bakau merupakan penyerap karbon yang sangat efektif, dengan kemampuan penyimpanan karbon tiga hingga lima kali lebih banyak dibanding hutan tropis pedalaman<sup>14</sup> serta merupakan solusi alami untuk mitigasi perubahan iklim. Upaya berkelanjutan kami dalam konservasi bakau dan penanaman pohon telah berhasil melakukan penanaman lebih dari 430.000 pohon bakau dan pohon hutan tropis sejak tahun 2016, yang berkontribusi terhadap penyerapan karbon hingga sebesar 11.700 ton CO<sub>2</sub>-e.

<sup>14</sup> IUCN, 2018, <https://www.iucn.org/news/environmental-law/201811/iucn-and-wwf-unite-enhance-implementation-legal-tools-protecting-mangroves>

## The CBP Group's Noodles Division's Mangrove Conservation Program

### Program Konservasi Bakau Divisi Mi Instan

The CBP Group's Noodles Division has been actively involved in mangrove conservation efforts since 2012, highlighted by initiatives from Noodles Pontianak and Noodles Surabaya.

In Pontianak, the team has successfully planted 80,000 mangroves in the Pasir Village area, establishing the Mempawah Mangrove Park. Meanwhile, Noodles Surabaya has led another Mangrove Planting Program at Penunggul Beach in Pasuruan, East Java, where over 38,000 mangrove seedlings have been planted by 2023. These mangroves serve as a natural barrier against seawater erosion, helping to preserve the coastal ecosystem and fostering a sense of ownership among local residents.

Not only do our mangrove conservation initiatives extend beyond environmental protection, but they also promote mangrove tourism as a unique attraction that can contribute to the economic growth of local communities. Furthermore, these programs encourage the emergence of marine life, playing a vital role in enhancing environmental conservation efforts and biodiversity in the region.



Divisi Mi Instan Grup CBP secara aktif terlibat dalam upaya konservasi bakau sejak tahun 2012, terutama melalui inisiatif yang dilakukan oleh unit Mi Instan di Pontianak dan Surabaya.

Tim kami di Pontianak berhasil menanam sebanyak 80.000 pohon bakau di kawasan Desa Pasir dan membangun Taman Bakau Mempawah. Sementara itu, unit Mi Instan di Surabaya melaksanakan Program Penanaman Bakau lainnya di Pantai Penunggul, Pasuruan, Jawa Timur, di mana lebih dari 38.000 bibit bakau telah ditanam hingga tahun 2023. Pohon bakau ini berfungsi sebagai pertahanan alami terhadap erosi air laut, sehingga membantu melestarikan ekosistem pesisir dan menanamkan rasa memiliki pada masyarakat setempat.

Inisiatif konservasi bakau ini tidak hanya terbatas pada perlindungan lingkungan, tetapi juga mendukung pariwisata bakau sebagai daya tarik unik yang dapat berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi masyarakat setempat. Program-program ini juga bertujuan mendorong munculnya biota laut yang berperan penting dalam meningkatkan upaya konservasi lingkungan dan keanekaragaman hayati di wilayah tersebut.



## Bogasari Group Mangrove Seedling Cultivation

### Budidaya Pembibitan Bakau Grup Bogasari

Since 2018, our Bogasari Group has partnered with community groups to rehabilitate degraded mangrove ecosystems near its jetty. Mangrove forests are vital for shoreline protection, maintaining water quality and serving as habitats for various wildlife.

Our Mangrove Rehabilitation Program focuses on carefully managing seedlings in nursery to planting readiness. Since 2018, our Tanjung Priok factory in North Jakarta has produced up to 7,500 seedlings through direct seeding.

We have successfully planted up to 4,200 seedlings along Jakarta's coastal areas using sustainable methods. Specifically, we have planted 3,000 at Marunda beach and 400 at Bahagia Beach. Our current nursery holds over 3,300 prepared seedlings for future planting, with plans to expand the program's scope and impact.

Sejak tahun 2018, Grup Bogasari menjalin kemitraan dengan berbagai kelompok masyarakat guna merehabilitasi ekosistem bakau yang terdegradasi di area dermaganya. Hutan bakau sangat penting untuk melindungi pesisir pantai, menjaga kualitas air, dan berfungsi sebagai habitat bagi berbagai satwa liar.

Program Rehabilitasi Bakau kami difokuskan pada pengelolaan bibit dengan baik di fasilitas pembibitan hingga siap tanam. Sejak tahun 2018, pabrik kami di Tanjung Priok, Jakarta Utara, telah menghasilkan hingga 7.500 bibit melalui metode tanam langsung.

Kami telah berhasil menanam hampir 4.200 bibit di sepanjang pesisir pantai Jakarta dengan menggunakan metode yang berkelanjutan. Secara khusus, kami telah menanam 3.000 pohon di pantai Marunda dan 400 pohon di pantai Bahagia. Fasilitas pembibitan kami saat ini menampung lebih dari 3.300 bibit yang siap untuk ditanam di masa mendatang dan selanjutnya kami berencana untuk memperluas cakupan dan dampak program ini.

## PROTECTION OF SEA TURTLES

We recognize the vital role that sea turtles play in maintaining healthy ocean ecosystems, which motivates our active participation in conservation initiatives. In Indonesia, sea turtles are protected by law and classified as endangered by the International Union for Conservation of Nature ("IUCN").

Since 2016, our Noodle Division has been involved in sea turtle conservation efforts at Banyuwangi Beach in East Java, where we have released over 2,400 hatchlings into the ocean, aiding the preservation of various turtle species including Green Turtles, Leatherback Turtles, Hawksbill Turtles, and Gray Turtles. [304-3, 304-4]

Alongside direct conservation activities, we invest in community outreach and educational programs to raise awareness among local residents, having educated 540 students and 35 teachers in elementary schools around Cacalan Beach in Banyuwangi.

## PERLINDUNGAN PENYU

Kami menyadari peran penting penyu dalam menjaga kesehatan ekosistem laut, yang mendorong kami untuk berpartisipasi aktif dalam berbagai inisiatif konservasi. Di Indonesia, penyu dilindungi oleh undang-undang dan diklasifikasikan sebagai spesies terancam punah oleh International Union for Conservation of Nature ("IUCN").

Sejak tahun 2016, Divisi Mi Instan aktif dalam kegiatan konservasi penyu di Pantai Banyuwangi, Jawa Timur. Kami melepas lebih dari 2.400 anak penyu ke laut, yang membantu pelestarian berbagai jenis penyu, termasuk Penyu Hijau, Penyu Belimbing, Penyu Sisik dan Penyu Abu-abu. [304-3, 304-4]

Selain kegiatan konservasi langsung, kami juga melakukan program sosialisasi dan edukasi masyarakat untuk meningkatkan kesadaran masyarakat sekitar. Kami memberikan edukasi kepada 540 siswa dan 35 guru di sekolah dasar sekitar Pantai Cacalan, Banyuwangi.

These efforts are aligned with our environmental policy that promotes sustainable practices and conservation efforts. By partnering with the Banyuwangi Sea Turtle Foundation, we aim to enhance our impact and foster a collective commitment to safeguarding these essential species.



**We participated in sea turtle conservation at a beach in Banyuwangi**  
Kami berpartisipasi dalam konservasi penyu di salah satu pantai di Banyuwangi

Upaya-upaya ini selaras dengan kebijakan lingkungan kami yang mengedepankan praktik berkelanjutan dan konservasi. Melalui kerja sama dengan Banyuwangi Sea Turtle Foundation, kami ingin memperbesar dampak positif dan membangun komitmen bersama untuk menjaga spesies ini.



## PROTECTING OUR FORESTS AND PEATLANDS

Our Sustainable Agriculture Policy directs all operations within the Agribusiness Group to align with the crucial goal of environmental conservation. We maintain a firm commitment to zero deforestation and the protection of HCV and HCS areas. The HCS Approach Toolkit guides our operations in determining whether lands are suitable for cultivation or should be designated as protected conservation areas. The areas we classify as HCV include riparian zones, indigenous lands and habitats for endangered species.

## PERLINDUNGAN HUTAN DAN LAHAN GAMBUT

Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan kami berperan sebagai panduan bagi seluruh kegiatan operasional Grup Agribisnis agar selaras dengan prioritas pelestarian lingkungan. Kami berkomitmen penuh terhadap kebijakan tanpa deforestasi dan perlindungan area KBKT dan SKT. HCS Approach Toolkit menjadi panduan kegiatan operasional kami dalam menentukan area yang sesuai untuk penanaman atau sebagai kawasan lindung untuk konservasi. Kawasan yang kami tetapkan sebagai area KBKT meliputi kawasan sempadan sungai, tanah masyarakat adat dan habitat bagi spesies yang terancam punah.

## Our Commitment to Zero Deforestation

Since 2016 before any new development, we have conducted thorough HCV and HCS assessments. Each estate's HCV Management Plans, including Monitoring Plans, are evaluated and accredited by licensed third-party assessors. Additionally, all our sites have specific HCV Rehabilitation Plans as indicated on spatial landscape maps. Our trained HCV personnel receive regular training on HCV Monitoring and Rehabilitation to ensure that their knowledge of HCV management and best practices remains current. To protect Indonesia's rich biodiversity, we enforce a strict zero-tolerance policy against activities such as destruction, logging, burning and hunting of protected species and wildlife. To deter these actions and control access, we install warning signs and establish boundary pits along the perimeters of HCV areas.

Since 2016, we have planted approximately 197,000 trees in over 783 hectares of HCV areas. To date, we have identified 24,936 hectares of HCV areas across our sites. All of our sites have HCV Management Plans in place to monitor any disturbances to HCV areas.



Since 2016, we have planted  
approximately

Sejak tahun 2016, kami telah  
melakukan penanaman sekitar

**197,000** trees

in over  
di lebih dari

**783** hectares of HCV areas

## Komitmen Kami Melalui Kebijakan Tanpa Deforestasi

Sejak tahun 2016, sebelum dimulainya pengembangan baru, kami melakukan penilaian area KBKT dan SKT secara rinci. Rencana Pengelolaan KBKT di setiap perkebunan, termasuk Rencana Pemantauan, dinilai dan diaudit oleh penilai pihak ketiga yang berlisensi. Seluruh lokasi kami juga memiliki Rencana Rehabilitasi area KBKT, seperti dinyatakan dalam peta spasial wilayah. Personil KBKT yang terlatih secara berkala mengikuti pelatihan terkait Pemantauan dan Rehabilitasi area KBKT guna memastikan pemahaman mengenai pengelolaan KBKT dan penerapan praktik terbaik tetap relevan. Untuk melindungi kekayaan keanekaragaman hayati di Indonesia, kami menerapkan kebijakan tanpa toleransi terhadap aktivitas perusakan, penebangan, pembakaran dan perburuan spesies dan satwa liar yang dilindungi. Untuk mencegah kegiatan tersebut dan mengendalikan akses, kami telah memasang papan peringatan dan lubang pembatas di sepanjang area KBKT.

Kami menanam kurang lebih 197.000 pohon di lebih dari 783 hektar area KBKT sejak tahun 2016. Hingga saat ini, total KBKT yang telah kami identifikasi di seluruh lokasi kerja kami mencapai 24.936 hektar. Seluruh lokasi kami memiliki Rencana Pengelolaan KBKT untuk memantau dan mencegah gangguan pada area KBKT.



To date, we have identified HCV areas  
across our sites:

Hingga saat ini, kami telah mengidentifikasi  
KBKT di seluruh lokasi kami seluas:

**24,936** hectares



All of our sites have HCV Management Plans in place to monitor  
any disturbances to HCV areas

Seluruh lokasi kami telah memiliki Rencana Pengelolaan KBKT  
untuk memantau setiap gangguan pada area KBKT

By integrating environmental conservation into our policies and practices, we aim to implement sustainable agricultural methods that enhance the biodiversity of surrounding landscapes while providing essential food for society.

Dengan mengintegrasikan konservasi lingkungan ke dalam kebijakan dan praktik, kami ingin mewujudkan praktik agrikultur yang berkelanjutan untuk memperkuat keanekaragaman hayati wilayah sekitar serta menyediakan sumber-sumber pangan bagi masyarakat.

Our HCV assessments and monitoring have enabled the Agribusiness Group to identify protected species in the areas where we operate. In regions close to national conservation areas, such as East Java, we have established buffer zones to mitigate any potential impacts from our operations on these conservation areas. We conduct biodiversity monitoring, engage in interviews with local communities and utilize drones to track biodiversity indicators and the health of key species within HCV areas. Compliance reports, which include data analysis and monitoring results, are regularly submitted to the government conservation agency (BKSDA).

In 2024, we furthered our commitment by participating in a national inventory exercise organized by the Ministry of Environment and Forestry. This initiative took place in East Java and involved installing camera traps to monitor disruptions to wildlife, particularly targeting species such as leopards, monkeys and squirrels. These conservation efforts underscore our dedication to promoting sustainable growth within the agribusiness sector. A comprehensive list of protected species found on our estates that are included on the IUCN Red List or Indonesia's national conservation lists is available on the Agribusiness Group's website<sup>15</sup>. [304-4]

Penilaian dan pemantauan KBKT telah membantu Grup Agribisnis mengidentifikasi spesies yang dilindungi di seluruh wilayah operasional kami. Untuk wilayah yang berdekatan dengan kawasan konservasi nasional, seperti Jawa Timur, kami telah menetapkan zona penyangga untuk memitigasi potensi dampak dari kegiatan operasional kami terhadap kawasan konservasi. Kami melakukan pemantauan keanekaragaman hayati, wawancara dengan masyarakat setempat dan memanfaatkan drone untuk pelacakan indikator keanekaragaman hayati dan tingkat kesehatan spesies-spesies penting di area KBKT. Laporan kepatuhan yang mencakup analisis data dan hasil pemantauan, disampaikan secara rutin kepada Balai Konservasi Sumber Daya Alam (BKSDA).

Di tahun 2024, kami semakin mempertegas komitmen kami dengan berpartisipasi dalam kegiatan inventarisasi nasional yang diselenggarakan oleh Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan. Kegiatan ini dilaksanakan di Jawa Timur melalui pemasangan perangkat kamera untuk memantau gangguan terhadap satwa liar, khususnya macan tutul, monyet dan tupai. Upaya konservasi ini menjadi bukti komitmen kami untuk mendorong pengembangan sektor agribisnis yang berkelanjutan. Daftar lengkap spesies yang dilindungi yang ditemukan di perkebunan kami dan masuk dalam Daftar Merah IUCN atau daftar konservasi nasional Indonesia dapat dilihat di situs web Grup Agribisnis<sup>15</sup>. [304-4]



**Silver leaf monkey (*Trachypithecus cristatus*), one of protected animal in our plantation**  
**Silver leaf monkey (*Trachypithecus cristatus*), salah satu satwa yang dilindungi pada perkebunan kami**

<sup>15</sup> <http://www.indofoodagri.com/environmental-performance.html>

Our HCV management approach also encompasses peatlands. Recognizing that a significant amount of the world's soil carbon is stored in peatlands, we strictly prohibit any development on peat, regardless of its depth and comply with all relevant regulations set by the Indonesian government. All nucleus planting programs require approval from the BOD.

Additionally, the Agribusiness Group takes guidance from the Ministry of Environment and Forestry, the Ministry of Agriculture and peatland experts to implement responsible management practices across existing cultivated areas. We ensure that a minimum water table depth is maintained for our cultivated peatlands by monitoring water levels through peat subsidence measurements, Geographic Information System (GIS) remote sensing and three-dimensional (3D) flood risk modeling. For more details on our commitments to peatland protection, please refer to our Sustainable Agriculture Policy on page 114.

Pendekatan pengelolaan KBKT Grup Agribisnis juga mencakup area lahan gambut. Mengingat sebagian besar karbon tanah dunia tersimpan di lahan gambut, kami secara tegas melarang penanaman di lahan gambut pada kedalaman berapapun dan mematuhi semua peraturan yang ditetapkan oleh pemerintah Indonesia. Seluruh program penanaman pada perkebunan inti harus memperoleh persetujuan dari Direksi.

Selain itu, Grup Agribisnis menerima arahan dari Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan, Kementerian Pertanian, serta para ahli lahan gambut dalam penerapan praktik pengelolaan lahan gambut yang bertanggung jawab di seluruh area budidaya yang ada. Kami memastikan agar kedalaman permukaan air minimum tetap terjaga pada area lahan gambut kami dengan memantau ketinggian air melalui pengukuran penurunan permukaan tanah gambut, *Geographic Information System (GIS)* dan pemodelan tiga dimensi (3D) untuk risiko banjir. Informasi lebih lanjut tentang komitmen kami terhadap perlindungan lahan gambut, dapat dilihat pada Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan kami di halaman 114.

#### We continue to maintain:

Kami terus berupaya untuk mempertahankan:



**ZERO**

Primary forest clearance and degradation of HCV areas in 2024

Nihil pembukaan hutan primer dan degradasi area KBKT pada tahun 2024



**ZERO**

New planting on peatlands since 2013 and water levels in all peatlands under our control have been maintained

Tidak ada penanaman baru di lahan gambut sejak 2013 dan kami tetap menjaga kedalaman muka air di seluruh lahan gambut yang kami kendalikan

## Fire Control and Haze Prevention

Upholding our zero-burning requirement delineated in the Sustainable Agriculture Policy, we mandate compliance with zero-burning regulations from all parties involved in our operations and across our supply chain, as outlined in our Policy. We further instill and share best practices with our smallholders and surrounding communities.

## Pengendalian Kebakaran dan Pencegahan Kabut Asap

Sesuai dengan persyaratan nihil pembakaran yang diuraikan dalam Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan, kami mewajibkan kepatuhan pada peraturan nihil pembakaran dari semua pihak yang terlibat dalam kegiatan operasional di seluruh rantai pasokan, sebagaimana tercantum dalam Kebijakan kami. Kami juga terus menerapkan dan membagikan praktik terbaik dengan para petani plasma dan masyarakat sekitar.

In line with our commitment to a zero-burning policy outlined in our Sustainable Agriculture Policy, we require all parties involved in our operations and supply chain to adhere strictly to zero-burning regulations. We also promote best practices among our smallholders and local communities.

The ERM team within our Agribusiness Group has implemented a proactive fire prevention strategy that includes rigorous hotspot monitoring and educational initiatives for stakeholders. We conduct daily surveillance of satellite imagery from the National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA) and the U.S. National Aeronautics and Space Administration (NASA), which we integrate with our concession maps to identify potential hotspots.

Estate Managers and dedicated fire response teams perform on-the-ground verifications to facilitate early detection and prompt action against any emerging hotspots. Our specialist fire crews, ERM team and Estate Managers, maintain constant communication to ensure a swift response in case of fire threats. Each plantation estate is equipped with vehicles and appropriate firefighting tools.

Our fire control teams and specialists receive thorough training on all elements of our fire prevention and management program. They collaborate closely with the Ministry of Environment and Forestry, military forces, police, and local government authorities.

We continue to prioritize infrastructure investments, especially in areas historically prone to fires and along borders with neighboring villages. Since the launch of our community engagement programs in 2016, we have conducted educational outreach and capacity-building activities with 117 local villages and 17 smallholders to foster a sense of shared responsibility for fire prevention. We believe that enhancing collective knowledge and promoting a prevention-oriented mindset are crucial for effective frontline defense against fires.

Selaras dengan komitmen kami terhadap kebijakan nihil pembakaran yang tertuang dalam Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan, kami mewajibkan semua pihak yang terlibat dalam kegiatan operasional dan rantai pasokan kami untuk mematuhi peraturan nihil pembakaran secara ketat. Kami juga mendorong praktik terbaik di antara petani plasma dan masyarakat setempat.

Tim ERM di dalam Grup Agribisnis menerapkan strategi pencegahan kebakaran yang proaktif, meliputi pemantauan titik api secara intensif dan program edukasi bagi para pemangku kepentingan. Kami melakukan pemantauan harian citra satelit dari National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA) dan National Aeronautics and Space Administration (NASA) Amerika Serikat, dipadukan dengan peta konsesi Grup Agribisnis untuk mengidentifikasi potensi titik panas.

Para Manajer Perkebunan dan tim khusus pemadam kebakaran melakukan verifikasi langsung di lapangan untuk deteksi dini dan tindakan cepat terhadap titik api yang muncul. Tim spesialis pemadam kebakaran Grup Agribisnis, bersama dengan tim ERM dan Manajer Perkebunan, menjaga komunikasi yang berkesinambungan untuk memastikan tindakan cepat jika terjadi ancaman kebakaran. Setiap area perkebunan dilengkapi dengan kendaraan dan perlengkapan pemadam kebakaran yang dibutuhkan.

Tim pengendali kebakaran dan spesialis pemadam kebakaran Grup Agribisnis menerima pelatihan menyangkut seluruh aspek program pencegahan dan penanggulangan kebakaran. Tim ini menjalin kerja sama dengan Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan, Tentara Nasional Indonesia, Kepolisian dan Pemerintah Daerah.

Kami terus memprioritaskan investasi infrastruktur, terutama di area yang secara historis rawan kebakaran dan di sepanjang perbatasan dengan desa-desa tetangga. Sejak peluncuran program pelibatan masyarakat di tahun 2016, kami melakukan program edukasi dan peningkatan kapasitas ke 117 desa sekitar dan 17 petani plasma guna menumbuhkan rasa tanggung jawab bersama terhadap pencegahan kebakaran. Kami meyakini bahwa peningkatan pengetahuan kolektif dan pengembangan pola pikir yang berorientasi pada pencegahan berperan penting sebagai pertahanan garis depan yang efektif melawan kebakaran.

## Digitalisation of Hotspot Notification System

### Digitalisasi Sistem Notifikasi Titik Api

In 2023, we launched a new project involving the installation of hotspot sensors throughout our estates. When hotspots are detected, field workers receive immediate alerts on their mobile phones. This mobile application not only provides hotspot notifications but also allows users to capture and submit photos, which are then reviewed and stored by management. We also have the capability to lower the automatic alert threshold if we identify an area as being at heightened risk of fire.

In 2024, joint training and socialisation exercises were undertaken with nine smallholders across North Riau, South Sumatra, Central Kalimantan, and East Kalimantan. The community engagement activities involved the participation of village heads and community leaders, fostering collaboration to drive the project forward.

Pada tahun 2023, kami meluncurkan program baru yang melibatkan pemasangan sensor titik api di seluruh kawasan kami. Saat titik api terdeteksi, petugas lapangan menerima peringatan langsung di ponsel mereka. Aplikasi seluler ini tidak hanya menyediakan notifikasi titik api, tetapi juga memungkinkan pengguna untuk mengambil dan mengirimkan foto, yang kemudian ditinjau dan disimpan oleh manajemen. Kami juga memiliki kemampuan untuk menurunkan ambang batas peringatan otomatis jika kami mengidentifikasi suatu area berisiko tinggi terhadap kebakaran.

Pada tahun 2024, pelatihan bersama dan sosialisasi dilakukan kepada sembilan petani plasma di Riau Utara, Sumatra Selatan, Kalimantan Tengah dan Kalimantan Timur. Kegiatan pelibatan masyarakat mengikuti partisipasi kepala desa dan tokoh masyarakat, sehingga mendorong kolaborasi untuk terlaksananya program ke depan.



**Our fire control teams and fire specialist receive training on fire prevention and management program**

Tim pengendalian kebakaran dan spesialis pemadam kebakaran kami menerima pelatihan terkait program pencegahan dan manajemen kebakaran

## FERTILIZERS CONSUMPTION AND INTEGRATED PEST MANAGEMENT

While oil palm is, per hectare of land used, the most efficient oilseed crop in the world in terms of oil production<sup>16</sup>, we continuously seek opportunities to maximize and increase the palm oil yield in our operations while minimizing our environmental impact.

### Fertilizer Consumption

Our Agribusiness Group promotes the use of organic fertilizers to lessen our dependence on chemical alternatives. We are exploring various alternative fertilizer options, including controlled-release formulas and those made from palm fronds. In addition, we are enhancing our use of soil and water improvement technologies and investigating more nature-based solutions. Accurate application of fertilizers is critical and depends on factors such as soil quality and the age of trees in each plantation area. To prevent nutrient runoff, we refrain from applying fertilizers during periods of heavy rainfall. Our strategy aims to boost soil fertility while increasing the use of organic fertilizers. We utilize leguminous cover crops to capture atmospheric nitrogen, thereby enriching the soil. Additionally, we practice circular economy principles by recycling empty fruit bunches and utilizing POME as soil enhancers and compost materials.

### Integrated Pest Management

Our Agribusiness Group employs Integrated Pest Management (IPM) strategies to mitigate the environmental and health impacts associated with chemical pesticide use. By utilizing natural, biological and mechanical control methods, we have achieved significant cost savings, reduced potential risks to human health and enhanced biodiversity within our ecosystems. Chemical pesticides are reserved as a last resort when other management strategies have failed. Our integrated approach includes the use of biopesticides such as Trichoderma and Cordyceps to manage plant diseases and pests.

## PENGGUNAAN PUPUK DAN PENGELOLAAN HAMA TERPADU

Walaupun kelapa sawit, berdasarkan per hektare lahan yang digunakan, merupakan tanaman biji minyak yang paling efisien di dunia dalam hal produksi minyak<sup>16</sup>, kami terus mencari peluang untuk memaksimalkan dan meningkatkan hasil minyak kelapa sawit dari kegiatan operasional kami serta mengurangi dampak lingkungan kami.

### Penggunaan Pupuk

Grup Agribisnis kami mendorong penggunaan pupuk organik guna mengurangi ketergantungan pada bahan kimia alternatif. Kami sedang meneliti berbagai alternatif pupuk, di antaranya formulasi pengendalian pemberian pupuk dan penggunaan pupuk alami yang dibuat dari tandan sawit. Selain itu, kami memperluas pemanfaatan teknologi perbaikan kualitas tanah dan air serta menjajaki lebih banyak lagi solusi berbasis alam. Pemberian dosis pupuk yang tepat sangat penting dan bergantung pada faktor-faktor seperti produktivitas tanah dan usia pohon di setiap area perkebunan. Guna mencegah limpasan nutrisi, kami tidak menggunakan pupuk selama periode curah hujan tinggi. Strategi kami bertujuan untuk meningkatkan kesuburan tanah sekaligus meningkatkan penggunaan pupuk organik. Kami memanfaatkan tanaman penutup polong-polongan untuk menangkap nitrogen atmosfer guna meningkatkan kesuburan tanah. Kami juga menerapkan praktik ekonomi sirkular dengan mendaur ulang tandan buah kosong dan memanfaatkan POME untuk meningkatkan kualitas tanah dan digunakan sebagai kompos.

### Pengendalian Hama Terpadu

Grup Agribisnis menerapkan strategi Pengendalian Hama Terpadu (PHT) guna mengurangi dampak lingkungan dan kesehatan yang terkait dengan penggunaan pestisida kimia. Dengan memanfaatkan metode pengendalian alami, biologis dan mekanis, kami telah menghasilkan penghematan biaya yang cukup besar, mengurangi potensi risiko terhadap kesehatan manusia dan memperkaya tingkat keanekaragaman hayati ekosistem kami. Pestisida kimia hanya digunakan sebagai pilihan terakhir ketika strategi pengendalian lainnya gagal. Pendekatan terpadu kami mencakup penggunaan biopestisida seperti Trichoderma dan Cordyceps untuk mengendalikan penyakit dan hama tanaman.

<sup>16</sup> Murphy DJ (2014), The future of oil palm as a major global crop: opportunities and challenges, Journal of Oil Palm Research, 26, 1-24

Specifically, *Trichoderma* is effective in protecting oil palms from Ganoderma disease, while *Cordyceps* helps control the population of nettle caterpillars. Additionally, we have decreased our reliance on herbicides by implementing a new weed management solution that reduces herbicide usage by up to 50% without compromising its effectiveness in weed control. This shift has significantly lessened the negative environmental consequences associated with herbicide use, such as air, water and soil pollution, as well as the decline of biodiversity. Since 2018, we have completely phased out Paraquat, a hazardous chemical pesticide, from our operations.

In 2024, we observed a 2% reduction in total pesticide usage compared to 2022, thanks to more efficient application practices. We remain committed to improving our pest monitoring and early detection systems to further minimize pesticide use.

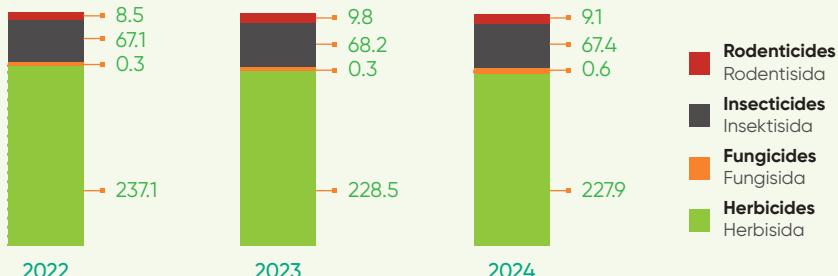
#### Fertilizer Consumption (in thousand tons)

Konsumsi Pupuk (dalam ribuan ton)



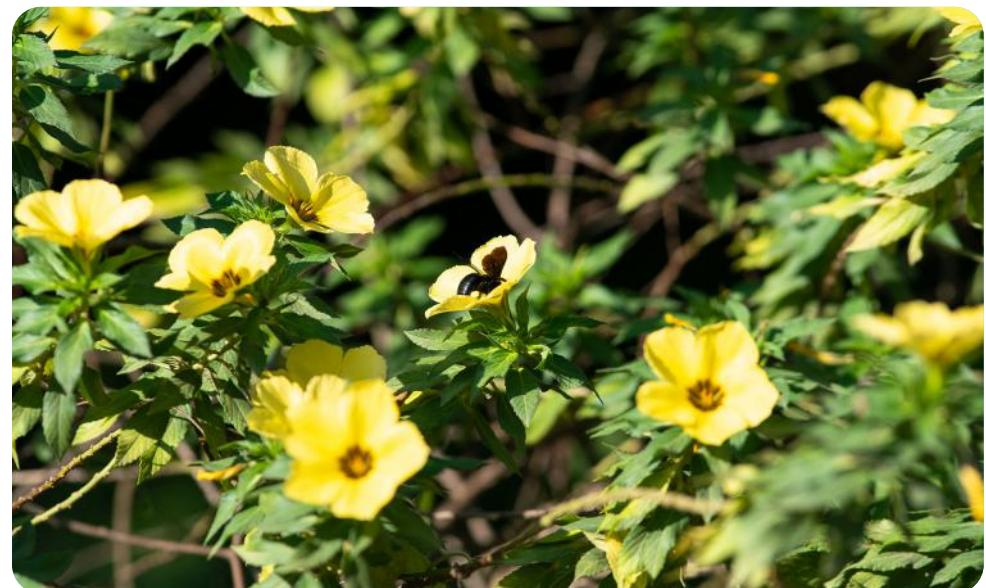
#### Pesticide Consumption (in thousand liters)

Konsumsi Pestisida (dalam ribuan liter)



Secara khusus, *Trichoderma* efektif melindungi kelapa sawit dari penyakit Ganoderma, sedangkan *Cordyceps* dimanfaatkan untuk mengendalikan populasi hama ulat (nettle caterpillar). Kami juga mengurangi ketergantungan pada penggunaan bahan herbisida dengan menerapkan solusi pengelolaan gulma baru yang mengurangi penggunaan bahan herbisida hingga 50% tanpa mengurangi efektivitasnya dalam pengendalian gulma. Perubahan ini telah secara signifikan mengurangi dampak negatif lingkungan yang terkait dengan penggunaan bahan herbisida, seperti polusi udara, air dan tanah, serta penurunan keanekaragaman hayati. Sejak tahun 2018, kami telah sepenuhnya menghentikan penggunaan *Paraquat*, pestisida kimia berbahaya, dari kegiatan operasional kami.

Di tahun 2024, kami mencatat penurunan sebesar 2% dalam total penggunaan pestisida dibandingkan tahun 2022, dikarenakan penggunaannya yang lebih efisien. Kami terus berupaya meningkatkan sistem pemantauan dan deteksi dini hama untuk lebih mengurangi penggunaan pestisida.



The use of beneficial plants and natural methods to reduce pesticide consumption in our plantations

Penggunaan tanaman dan metode pengendalian alami untuk mengurangi konsumsi pestisida di perkebunan kami

# ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEM

## SISTEM MANAJEMEN LINGKUNGAN

Indofood exceeds mere compliance with environmental regulations by implementing a comprehensive environmental management system that adheres to the international standard ISO 14001. This standard guides our initiatives in several key areas:

- Identification and assessment of environmental risks in relation to the Company's operational activities;
- Demonstration of management's role in system implementation, including its integration into business processes, providing the required resources and ensuring that the system achieves its intended outcomes;
- Development of objectives, targets and programs for environmental risk mitigation;
- Operational control which is carried out through the creation of procedures, implementation of environmental programs, education and regular outreach to employees;
- Regular environmental monitoring, measurement and performance record keeping;
- Regular review by management and continuous efforts towards system improvement.

To ensure the accuracy of our environmental performance metrics, we meticulously measure all relevant data, including energy and water usage, using properly calibrated tools. We conduct internal and external audits at least once a year to verify consistent and effective implementation of our standards. As of 2024, 64 of our operating units have achieved ISO 14001 certification for their Environmental Management Systems.

In addition, our Agribusiness Group has attained ISPO certification for 89% of the targeted estate hectare and for 22 out of 27 mills. Established by the Indonesian Government, ISPO is a mandatory certification system that promotes sustainable practices in the plantation industry. Adhering to this standard aligns with our commitment to environmental stewardship while enhancing the global competitiveness of Indonesian palm oil. ISPO audits are performed by government-approved certification bodies. Our Agribusiness Group aims to achieve 100% certification for all mills and nucleus estates by 2026.

Selain upaya pemenuhan kepatuhan lingkungan, Indofood menerapkan sistem manajemen lingkungan yang komprehensif dan berpedoman pada standar internasional ISO 14001. Standar ini menjadi panduan bagi upaya kami dalam:

- Melakukan identifikasi dan penilaian risiko lingkungan terhadap kegiatan operasional Perseroan;
- Menunjukkan peran manajemen dalam implementasi sistem termasuk mengintegrasikan kebutuhan sistem ke dalam proses bisnis, menyediakan sumber daya yang dibutuhkan serta memastikan agar sistem dapat meraih hasil yang diharapkan;
- Penyusunan tujuan, target, dan program mitigasi risiko lingkungan;
- Pengendalian operasional yang dilakukan melalui penyusunan prosedur, pelaksanaan program lingkungan, edukasi dan sosialisasi secara berkala kepada karyawan;
- Pemantauan dan pengukuran lingkungan serta pencatatan kinerja secara rutin;
- Tinjauan manajemen secara berkala dan upaya berkelanjutan dalam rangka peningkatan sistem.

Guna memastikan keakuratan metrik kinerja lingkungan, kami secara cermat mengukur semua data yang relevan, termasuk penggunaan energi dan air, serta menggunakan alat yang dikalibrasi dengan benar. Kami melakukan audit internal dan eksternal setidaknya setahun sekali untuk memverifikasi penerapan standar secara konsisten dan efektif. Hingga tahun 2024, sebanyak 64 unit operasional telah meraih sertifikasi Sistem Manajemen Lingkungan ISO 14001.

Grup Agribisnis juga meraih sertifikasi ISPO untuk 89% luas hektare perkebunan yang ditargetkan dan untuk 22 dari 27 PKS. ISPO merupakan sistem sertifikasi wajib dari Pemerintah Indonesia yang disusun untuk mendorong praktik berkelanjutan di industri perkebunan. Kepatuhan terhadap standar ini sejalan dengan komitmen kami terhadap pengelolaan lingkungan sekaligus meningkatkan daya saing global minyak sawit Indonesia. Audit ISPO dilakukan oleh lembaga sertifikasi yang disetujui pemerintah. Grup Agribisnis menargetkan untuk mencapai 100% sertifikasi di seluruh PKS dan kebun inti pada tahun 2026.

To further embed sustainability internally, Indofood has launched the Green Office education program. This initiative encourages sustainable practices among employees and raises awareness about environmental issues. Our support for waste reduction initiatives includes minimizing single-use packaging, optimizing room temperatures, utilizing energy-efficient lighting and appliances, discouraging disposable plastic straws and promoting waste segregation for recycling.

Guna lebih menanamkan aspek keberlanjutan secara internal, Indofood telah meluncurkan program edukasi *Green Office*. Program ini mendorong praktik-praktik berkelanjutan bagi karyawan dan meningkatkan kesadaran mengenai isu-isu lingkungan. Dukungan kami terhadap inisiatif pengurangan sampah meliputi pengurangan penggunaan kemasan sekali pakai, optimalisasi suhu ruangan, penggunaan lampu dan peralatan hemat energi, imbauan untuk tidak menggunakan sedotan plastik sekali pakai, serta mendorong pemilahan sampah untuk didaur ulang.



**84%**

Nucleus CPO production is iSPO-certified

Total CPO yang diproduksi di perkebunan inti telah tersertifikasi ISPO

## ENVIRONMENTAL ASSESSMENT BY GOVERNMENT PENILAIAN KEPATUHAN LINGKUNGAN OLEH PEMERINTAH [2-27]

In accordance with its Environmental Policy, all operations at Indofood must comply with relevant laws and regulations related to environmental management. In particular, we ensure compliance with the national environmental management assessment, Performance Rating Assessment Program in Environmental Management ("PROPER"), which is established by the Indonesian Ministry of Environment and Forestry.

In 2024, our NSF Division of the CBP Group achieved a Green rating for surpassing compliance requirements set by PROPER. Additionally, 64 operating units received a Blue rating, indicating full adherence to regulations concerning environmental permits, air and water pollution control and hazardous waste management.

We also perform PROPER self-assessments annually across all operating units, even for those not officially selected for evaluation, to ensure we uphold high environmental standards. [2-27]

Sesuai dengan Kebijakan Lingkungan Indofood, seluruh unit operasional Indofood wajib mematuhi peraturan dan perundang-undangan yang berlaku terkait pengelolaan lingkungan. Secara khusus, kami memastikan kepatuhan terhadap penilaian pengelolaan lingkungan nasional, yaitu Program Penilaian Peringkat Kinerja Perusahaan dalam Pengelolaan Lingkungan Hidup ("PROPER") yang diprakarsai oleh Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan Republik Indonesia.

Di tahun 2024, Divisi NSF dari Grup CBP meraih peringkat Hijau atas kinerjanya yang melampaui persyaratan kepatuhan. Selain itu, 64 unit operasional menerima peringkat Biru, yang menunjukkan kepatuhan penuh terhadap peraturan mengenai izin lingkungan, pengendalian pencemaran udara dan air, serta pengelolaan limbah B3.

Kami juga melakukan penilaian mandiri berdasarkan kriteria PROPER setiap tahun di seluruh unit operasional, termasuk unit operasional yang belum ditunjuk secara resmi untuk mengikuti penilaian, guna memastikan penerapan standar lingkungan yang terbaik. [2-27]

Furthermore, our Bogasari Group's efforts in environmental stewardship has been recognized with the Environmental Award from the Government of DKI Jakarta for being the company with the best waste management practices in the city. This recognition is based on several considerations, including Bogasari Group's effective management of waste in accordance with government regulations. The company has implemented a comprehensive approach that involves reducing, sorting, handling, collecting, processing and managing waste responsibly.

Lebih lanjut, upaya Grup Bogasari dalam pengelolaan lingkungan hidup memperoleh Penghargaan Lingkungan Hidup dari Pemerintah DKI Jakarta sebagai perusahaan dengan praktik pengelolaan sampah terbaik di kota tersebut. Penghargaan ini didasarkan pada beberapa pertimbangan, termasuk pengelolaan sampah Grup Bogasari yang efektif sesuai dengan regulasi pemerintah. Bogasari telah menerapkan pendekatan komprehensif yang melibatkan pengurangan, pemilahan, penanganan, pengumpulan, pengolahan dan pengelolaan sampah secara bertanggung jawab.



**NSF Division of the CBP Group received the Green rating for surpassing compliance levels set by PROPER**

Divisi NSF dari Grup CBP meraih peringkat Hijau untuk kinerjanya yang melampaui tingkat kepatuhan yang ditetapkan oleh PROPER



**Bogasari Group received the Environmental Award for best waste management practices**

Grup Bogasari menerima Penghargaan Lingkungan atas manajemen praktik pengelolaan sampah terbaik

**STRONGER  
TOGETHER WITH  
OUR PEOPLE AND  
COMMUNITIES**  
TUMBUH BERSAMA  
KARYAWAN DAN  
MASYARAKAT



## Material Topics in This Chapter [3-2, 3-3]

- **Labor Practices and People Development**
- **Employee Health & Safety and Well-being**
- **Community Development**

Topik Material dalam Bab Ini [3-2, 3-3]

- Praktik Ketenagakerjaan dan Pengembangan Karyawan
- Keselamatan & Kesehatan Kerja dan Kesejahteraan Karyawan
- Pengembangan Masyarakat

# INTRODUCTION

## PENDAHULUAN

At Indofood, our Company Regulation on Labor Practices and Collective Labor Agreements ("CLA") formally governs our employment practices and people development. These policies comply with relevant laws, including the ILO's nine Fundamental Conventions, focusing on human rights, fair compensation, and competency development for our employees. We also extend these principles to respect and improve the health and well-being of the broader community where we operate. Furthermore, we honor indigenous community rights by adhering to the internationally recognized principles of FPIC.

We recognize that employee productivity, community living conditions, and the well-being of consumers of our products are areas that can result in socio-economic impacts to our business operations. We believe that maintaining excellent labor practices is essential for upholding our positive reputation. We are committed to upholding Company Regulations and CLA practices to provide a safe, equal, and non-discriminatory work environment for all employees. We play a proactive role in community development and promote maintaining a balanced nutrition to the public.

Peraturan Perusahaan tentang Ketenagakerjaan dan Perjanjian Kerja Bersama ("PKB") Indofood secara resmi mengatur tentang praktik ketenagakerjaan serta pengembangan karyawan. Kebijakan-kebijakan ini sejalan dengan ketentuan dan peraturan yang berlaku, termasuk sembilan Konvensi Fundamental ILO, yang berfokus pada hak asasi manusia, kompensasi yang adil dan pengembangan kompetensi karyawan. Kami juga menerapkan prinsip-prinsip tersebut untuk menjunjung rasa hormat kepada masyarakat di sekitar kami beroperasi dan membantu dalam meningkatkan kesehatan serta kesejahteraan mereka. Selain itu, kami menghormati hak-hak masyarakat adat dengan berpegang pada prinsip FPIC yang diakui secara internasional.

Kami menyadari bahwa produktivitas karyawan, kondisi kehidupan masyarakat dan kesejahteraan para konsumen kami dapat memberikan dampak sosial-ekonomi bagi kelangsungan kegiatan operasional bisnis kami. Kami meyakini bahwa penerapan praktik ketenagakerjaan yang baik merupakan bagian penting dalam menjaga reputasi baik perusahaan. Kami berkomitmen untuk selalu mematuhi Peraturan Perusahaan dan PKB demi terciptanya lingkungan kerja yang aman, adil dan bebas diskriminasi bagi seluruh karyawan. Selain itu, kami secara proaktif terlibat dalam pengembangan masyarakat dan mempromosikan pentingnya pola makan gizi seimbang.

### Aligned with SDGs Sejalan dengan Indikator SDGs



# 2024 PERFORMANCE AGAINST TARGETS

## KINERJA TAHUN 2024 TERHADAP TARGET

Target Target	Update in 2024 Update Tahun 2024
 <p>Zero fatalities Nihil fatalitas</p>	<p>We recorded two fatalities Kami mencatat dua fatalitas</p>

## OUR EMPLOYEE PROFILE [2-7, 405-1]

### PROFIL KARYAWAN KAMI

Indofood employed a total of 95,606 employees as of 31 December 2024  
 Indofood memiliki 95.606 karyawan per tanggal 31 Desember 2024

#### Employee Category by Gender and Management Level

Karyawan Berdasarkan Kategori Gender dan Jenjang Manajemen

Management Level Jenjang Manajemen	Male Pria		Female Wanita	
	Total Total	Percentage Persentase	Total Total	Percentage Persentase
Entry-level   Jenjang Awal	74,195	77.60%	15,048	15.74%
Mid-level   Jenjang Menengah	3,604	3.77%	891	0.93%
Senior-level   Jenjang Senior	1,403	1.47%	355	0.37%
Executive-level   Jenjang Eksekutif	91	0.10%	19	0.02%
<b>Total   Total</b>	<b>79,293</b>	<b>82.94%</b>	<b>16,313</b>	<b>17.06%</b>

#### Employee Category by Gender

Karyawan Berdasarkan Kategori Gender



Male  
Pria

**79,293**



Female  
Wanita

**16,313**

### Employee Category by Age and Management Level

Karyawan Berdasarkan Kategori Usia dan Jenjang Manajemen

Age Usia	Management Level Jenjang Manajemen								Total Total	
	Entry-level Jenjang Awal		Mid-level Jenjang Menengah		Senior-level Jenjang Senior		Executive-level Jenjang Eksekutif			
	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita		
18 – 24 years old   tahun	9,136	2,245	99	45	2	0	0	0	11,527	
25 – 35 years old   tahun	28,692	4,882	994	337	122	33	0	0	35,060	
36 – 45 years old   tahun	21,250	4,058	1,417	263	429	123	3	0	27,543	
46 – 55 years old   tahun	14,889	3,809	1,056	231	656	152	24	10	20,827	
>55 years old   tahun	228	54	38	15	194	47	64	9	649	
Total   Total	74,195	15,048	3,604	891	1,403	355	91	19	95,606	

### Employee Category by Education Level

Karyawan Berdasarkan Kategori Jenjang Pendidikan

Education Level Jenjang Pendidikan	18-24 years old   tahun		25 – 35 years old   tahun		36 – 45 years old   tahun		46 – 55 years old   tahun		>55 years old   tahun		Total Total	
	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita
Bachelor & Above   Sarjana ke Atas	772	386	5,553	1,554	2,831	743	1,536	438	244	55	10,936	3,176
Diploma   Diploma	656	93	2,132	430	1,137	342	517	246	35	16	4,477	1,127
Senior High School   Sekolah Menengah Atas	5,972	1,665	16,004	2,351	11,013	1,511	8,643	1,809	131	34	41,763	7,370
Junior High School   Sekolah Menengah Pertama	582	47	2,426	388	3,172	549	2,519	652	41	5	8,740	1,641
Up to Primary School   Hingga Sekolah Dasar	1,255	99	3,693	529	4,946	1,299	3,410	1,057	73	15	13,377	2,999
Total   Total	9,237	2,290	29,808	5,252	23,099	4,444	16,625	4,202	524	125	79,293	16,313

## Employee Category by Employment Status and Region

Karyawan Berdasarkan Kategori Kepegawaian dan Wilayah

Region Wilayah	Permanent Tetap		Contract Kontrak		Total Total	
	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita
Java   Jawa	26,211	5,259	4,841	1,817	<b>31,052</b>	<b>7,076</b>
Sumatra   Sumatra	25,711	4,121	3,921	630	<b>29,632</b>	<b>4,751</b>
Kalimantan   Kalimantan	9,821	2,354	599	115	<b>10,420</b>	<b>2,469</b>
Sulawesi   Sulawesi	1,840	441	249	52	<b>2,089</b>	<b>493</b>
Others in Indonesia   Wilayah Lainnya di Indonesia	335	50	53	8	<b>388</b>	<b>58</b>
Overseas   Luar Negeri	5,422	1,342	290	124	<b>5,712</b>	<b>1,466</b>
<b>Total   Total</b>	<b>69,340</b>	<b>13,567</b>	<b>9,953</b>	<b>2,746</b>	<b>79,293</b>	<b>16,313</b>

## New Employee Hires [401-1]

Perekutan Karyawan Baru

Region Wilayah	18–24 years old   tahun		25 – 35 years old   tahun		36 – 45 years old   tahun		46 – 55 years old   tahun		>55 years old   tahun		Total Total	
	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita
Indonesia   Indonesia	6,269	1,334	4,909	1,070	1,628	671	495	220	23	9	<b>13,324</b>	<b>3,304</b>
Overseas   Luar Negeri	532	116	737	156	144	69	20	10	2	1	<b>1,437</b>	<b>352</b>
<b>Total   Total</b>	<b>6,802</b>	<b>1,450</b>	<b>5,646</b>	<b>1,226</b>	<b>1,772</b>	<b>740</b>	<b>515</b>	<b>230</b>	<b>25</b>	<b>10</b>	<b>14,761</b>	<b>3,656</b>



**19.67%**

Rate of new employee hires

Tingkat perekutan karyawan baru

**Employee Turnover<sup>17</sup>** [401-1]Pergantian Karyawan<sup>17</sup>

Region Wilayah	18–24 years old   tahun		25 – 35 years old   tahun		36 – 45 years old   tahun		46 – 55 years old   tahun		>55 years old   tahun		Total Total	
	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita
Indonesia   Indonesia	1,231	128	2,226	281	908	96	208	44	28	1	4,601	550
Overseas   Luar Negeri	24	7	49	14	8	4	6	4	0	0	87	29
<b>Total   Total</b>	<b>1,255</b>	<b>135</b>	<b>2,275</b>	<b>295</b>	<b>916</b>	<b>100</b>	<b>214</b>	<b>48</b>	<b>28</b>	<b>1</b>	<b>4,688</b>	<b>579</b>

**5.63%**

Rate of employee turnover

Tingkat pergantian karyawan

**Seasonal Contract Workers** [2-8]

Pekerja Kontrak Musiman

In our Agribusiness Group, we hired 10,450 seasonal contract workers<sup>18</sup> as and when required for seasonal jobs and during peak periods.

Di Grup Agribisnis, kami mempekerjakan 10.450 pekerja kontrak<sup>18</sup> jika diperlukan untuk pekerja musiman dan selama musim puncak.

Male  
Pria**6,853**Female  
Wanita**3,597**

<sup>17</sup> Employee turnover is calculated from the number of employees who leave the organization voluntarily per average number of employees during the reporting period.

<sup>18</sup> All of our employees, including seasonal contract workers, are employed on a full-time basis. We have no part-time employees.

<sup>17</sup> Tingkat pergantian karyawan dihitung dari jumlah karyawan yang keluar dari perusahaan secara sukarela dibagi rata-rata jumlah karyawan selama periode pelaporan.

<sup>18</sup> Semua karyawan kami, termasuk pekerja kontrak musiman, dipekerjakan sebagai pekerja penuh waktu (*full-time*). Kami tidak mempekerjakan pekerja paruh waktu.

# LABOR PRACTICES AND PEOPLE DEVELOPMENT [3-3]

## PRAKTIK KETENAGAKERJAAN DAN PENGEMBANGAN KARYAWAN

Indofood prioritizes human rights and the growth of its employees. We are committed to safeguarding our employees from workplace accidents and harassment and we strive to create a safe, compliant, and inclusive environment. We invest in employee training to enhance well-being and performance. Our e-learning platform inculcates a learning culture and we provide ongoing skills development programs.

### UPHOLDING HUMAN RIGHTS AND DECENT LABOR PRACTICES [2-23, 2-24, 2-27]

Indofood adheres to labor laws and is dedicated to upholding human rights by ensuring equal treatment of all employees. Our labor practices align with the nine Fundamental Conventions of the ILO ratified by the Indonesian Government. This commitment is documented in our Company Regulation and CLAs, which apply to all employees. These documents clearly define and protect the rights and responsibilities of both the company and its employees. They cover various employment practices such as freedom of association and right to organize, Occupational Health Safety ("OHS"), both employment and healthcare social security, working hours, equal remuneration, equal opportunity in employment, and the prohibition of child and forced labor. Additionally, they outline grievance mechanisms for employees to submit workplace complaints. The Company Regulation and CLA are approved by BOD and ratified by the local government body overseeing the labor standards.

The Company Regulation is communicated to all employees to ensure all understand the Company's goals and commitment to equality, respect, fairness, and transparency. The CLA signifies a commitment between management and the labor union to establish guidelines for a harmonious work environment.

Indofood mengedepankan hak asasi manusia dan kesejahteraan karyawannya. Kami berkomitmen untuk melindungi karyawan dari kecelakaan kerja dan tindakan pelecehan, serta berupaya menciptakan lingkungan kerja yang aman, taat pada peraturan dan inklusif. Kami berinvestasi dalam program pelatihan karyawan guna meningkatkan kinerja dan kesejahteraan karyawan. Melalui platform e-learning, kami mendorong budaya belajar dan memberikan akses pada program-program pengembangan yang berkesinambungan.

### MENJUNJUNG TINGGI HAK ASASI MANUSIA DAN PRAKTIK KETENAGAKERJAAN YANG BAIK [2-23, 2-24, 2-27]

Indofood patuh terhadap peraturan ketenagakerjaan dan berkomitmen untuk menjunjung tinggi hak asasi manusia dengan memastikan perlakuan yang setara bagi seluruh karyawan. Praktik ketenagakerjaan kami sejalan dengan sembilan Konvensi Fundamental ILO yang telah diratifikasi oleh Pemerintah Indonesia. Komitmen ini dituangkan dalam Peraturan Perusahaan dan PKB, serta berlaku untuk seluruh karyawan. Peraturan Perusahaan dan PKB secara komprehensif mengatur hak dan tanggung jawab perusahaan dan karyawan. Peraturan Perusahaan dan PKB mengatur praktik ketenagakerjaan seperti kebebasan berserikat dan hak untuk berorganisasi, Keselamatan dan Kesehatan Kerja ("K3"), jaminan sosial ketenagakerjaan dan kesehatan, jam kerja, kesetaraan remunerasi, kesempatan kerja yang sama, serta larangan pekerja anak dan kerja paksa. Peraturan tersebut juga menetapkan mekanisme bagi pekerja untuk menyampaikan pengaduan di tempat kerja. Peraturan Perusahaan dan PKB disetujui oleh Direksi dan disahkan oleh dinas ketenagakerjaan setempat.

Peraturan Perusahaan dikomunikasikan kepada seluruh karyawan untuk memastikan bahwa setiap karyawan memahami tujuan dan komitmen Perseroan terhadap kesetaraan, rasa hormat, keadilan dan transparansi. PKB menandai komitmen antara manajemen dan serikat pekerja untuk menetapkan pedoman guna mewujudkan lingkungan kerja yang harmonis.

Company Regulation and CLAs are reviewed and updated biennially. Renewal or extensions is subjected to an agreement between the company and the relevant labor union in compliance with labor regulations. New changes will be communicated and applied to all employees and implemented. All employees of Indofood, including new hires, are required to sign and acknowledge receipt of the handbook which states the Company Regulation or CLAs.

## Freedom of Association and Collective Labor Agreement

[2-27, 2-30, 407-1]

Indofood respects and protects the freedom of association in line with applicable laws, including the ILO conventions on Freedom of Association and Protection of the Right to Organize Convention, 1948 (No.87) and Right to Organize and Collective Bargaining Convention, 1949 (No.98).

Peraturan Perusahaan dan PKB ditinjau dan diperbarui setiap dua tahun. Pembaruan atau perpanjangan dilakukan berdasarkan kesepakatan antara perusahaan dan serikat pekerja sesuai dengan peraturan ketenagakerjaan. Setiap perubahan baru akan disosialisasikan dan diberlakukan bagi seluruh karyawan. Seluruh karyawan Indofood, termasuk karyawan baru, wajib menandatangani dan menyatakan telah menerima buku Peraturan Perusahaan atau PKB.

## Kebebasan Berserikat dan Perjanjian Kerja Bersama

[2-27, 2-30, 407-1]

Indofood menghormati dan melindungi kebebasan berserikat sesuai dengan peraturan yang berlaku, termasuk konvensi ILO tentang Konvensi Kebebasan Berserikat dan Perlindungan Hak Berorganisasi, 1948 (No.87) dan Konvensi Hak Berorganisasi dan Perundingan Bersama, 1949 (No.98).



Reviewing process and signing of CLA are conducted periodically between the Company and labor union representatives

Proses review dan penandatanganan CLA dilakukan secara berkala antara Perseroan dan perwakilan serikat pekerja

Employees autonomously form labor unions without interference from the company or external parties. Each employee has the right to participate in or abstain from a labor union. These unions must be registered with the relevant local labor authority. In 2024, all employees had the freedom to participate in a labor union of their choice, with 39.3% being union members. There were no reports of violations or incidents regarding freedom of association.

Labor unions play a key role in creating or renewing CLA. In operating units with a labor union, the CLA are the results of discussions between the Company representatives and union representatives. These CLA govern the employment practices of the various units where unions exist.

To promote harmonious industrial relations, we have established Bipartite Cooperation Institutions (Lembaga Kerja Sama Bipartit or "LKS Bipartite") in each operating unit. The LKS Bipartite serves as a platform for communication and consultation on employment matters, allowing employees to suggest improvements for the company. Each LKS Bipartite consists of company representatives and employee or labor union representatives. Regular meetings are conducted to facilitate dialogue and collaboration to improve employment practices.

Pembentukan serikat pekerja dilakukan secara mandiri oleh pekerja tanpa campur tangan perusahaan maupun pihak eksternal. Setiap karyawan berhak untuk bergabung atau tidak dengan serikat pekerja. Serikat pekerja ini harus terdaftar di dinas ketenagakerjaan setempat. Di tahun 2024, semua karyawan memiliki kebebasan untuk berserikat sesuai pilihan mereka, dengan 39,3% menjadi anggota serikat pekerja. Tidak ada laporan pelanggaran atau kejadian terkait kebebasan berserikat.

Serikat pekerja berperan penting dalam pembentukan atau pembaruan PKB. Di unit operasional yang memiliki serikat pekerja, PKB merupakan hasil musyawarah antara perwakilan Perseroan dan perwakilan serikat pekerja. PKB mengatur praktik ketenagakerjaan di berbagai unit di mana serikat pekerja ada.

Untuk menjaga hubungan industrial yang harmonis, kami membentuk Lembaga Kerja Sama Bipartit ("LKS Bipartit") di setiap unit operasional. LKS Bipartit ini berfungsi sebagai media komunikasi dan konsultasi mengenai masalah ketenagakerjaan, sehingga karyawan dapat menyampaikan masukan bagi kemajuan perusahaan. Anggota LKS Bipartit terdiri dari perwakilan perusahaan dan perwakilan karyawan atau serikat pekerja. Pertemuan LKS Bipartit diadakan secara berkala untuk memfasilitasi dialog dan kolaborasi demi peningkatan praktik ketenagakerjaan.



### Testimony of Samsudin, the Chairman of Indonesian Labor Union at Agribusiness Group Riam Indah Plantation

Testimoni Samsudin, Ketua Serikat Pekerja Indonesia di Perkebunan Riam Indah Grup Agribisnis

"Indofood has always respected our right to form unions and engage in collective bargaining," Samsudin stated. "This support has empowered us to voice our concerns and work collaboratively with management to improve our working conditions." He further highlighted the positive impact of this commitment on employee morale and productivity. "When workers feel secure in their rights to associate and negotiate, it fosters a sense of trust and cooperation between employees and management," he explained. "Indofood's dedication to upholding these principles not only benefits us as workers but also contributes to the overall success of the company."

"Indofood selalu menghormati hak kami untuk membentuk serikat pekerja dan terlibat dalam perundingan kolektif," ujar Samsudin. "Dukungan ini memberi kesempatan kami untuk menyuarakan kepentingan pekerja serta bekerja sama dengan manajemen dalam meningkatkan kondisi kerja." Ia juga menyoroti dampak positif dari komitmen ini terhadap moral dan produktivitas karyawan. "Ketika pekerja merasa aman dalam hak mereka untuk berserikat dan bernegosiasi, hal ini membangun rasa saling percaya dan kerja sama antara karyawan dan manajemen," jelasnya. "Dedikasi Indofood dalam menjunjung prinsip ini tidak hanya menguntungkan kami sebagai pekerja, tetapi juga berkontribusi terhadap keberhasilan perusahaan secara keseluruhan."

## Grievance Mechanism Related to Employment [2-16, 2-25, 2-26]

Indofood ensures employees' ability to report concerns anonymously and confidentially, without retaliation. Our grievance mechanism allows reporting of issues such as policy violations, discrimination, human rights abuses, and labor law breaches via email at [kode.etik@indofood.co.id](mailto:kode.etik@indofood.co.id) or internal channels in each operating unit.

The process relating to work-related complaints for employees can also be addressed through the following process:

1. Schedule a formal meeting with the direct supervisor to address the issue at hand;
2. If the employee's concern remains unresolved at this initial stage, the immediate supervisor must escalate the matter to their supervisor and subsequently to higher management, following a structured approach;
3. Should the issue remain unresolved after the second stage, the employee, as a member of the labor union, may engage the union to facilitate discussions and seek a resolution with the relevant unit or factory head;
4. If a consensus is not reached, the involved parties may utilize the industrial relations dispute resolution mechanism in accordance with applicable laws and regulations.

## Mekanisme Penyampaian Keluhan Terkait Ketenagakerjaan [2-16, 2-25, 2-26]

Indofood memastikan karyawan dapat melaporkan kekhawatiran secara anonim dan rahasia, tanpa adanya tindakan pembalasan. Mekanisme pengaduan kami memungkinkan pelaporan isu seperti pelanggaran kebijakan, diskriminasi, pelanggaran hak asasi manusia dan pelanggaran undang-undang ketenagakerjaan melalui *email* di [kode.etik@indofood.co.id](mailto:kode.etik@indofood.co.id) atau saluran internal di setiap unit operasional.

Proses pengaduan terkait pekerjaan bagi karyawan dapat dilakukan melalui langkah-langkah berikut:

1. Menjadwalkan pertemuan formal dengan penyelia langsung untuk membahas permasalahan yang dihadapi;
2. Jika pengaduan karyawan belum terselesaikan melalui langkah pertama, penyelia langsung wajib meneruskan masalah tersebut kepada penyelia di atasnya dan selanjutnya kepada penyelia yang tingkatannya lebih tinggi, dengan mengikuti prosedur yang terstruktur;
3. Apabila masalah masih belum terselesaikan setelah langkah kedua, karyawan, sebagai anggota serikat pekerja, dapat melibatkan serikat pekerja untuk memediasi dan mencari penyelesaian dengan kepala unit atau pabrik terkait;
4. Jika mediasi tidak dapat mencapai kesepakatan, para pihak yang terlibat dapat melanjutkan penyelesaian pengaduan melalui mekanisme penyelesaian sengketa terkait hubungan industri yang sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.



An educational sign board discouraging violation of Company Regulations and CLA  
Papan tanda peringatan edukasi untuk tidak melanggar Peraturan Perusahaan dan PKB

## Prohibition of Child and Forced Labor Practices

[2-23, 2-24, 2-27, 408-1, 409-1]

Indofood adheres to all relevant labor and human rights laws, including the ILO's Worst Forms of Child Labor Convention 1999 (No.182) and the Abolition of Forced Labor Convention 1957 (No.105). Our Company Regulations and CLA explicitly prohibit the employment of individuals under 18 years of age. All these policies apply across our supply chain and are integrated into our Responsible Supplier Guidelines.

Our working hours policy follows the guidelines set forth in the Company Regulation and CLA, in accordance with Indonesian labor laws, which mandate a total of 40 hours of work per week. We manage overtime strictly in compliance with these laws.

To combat child labor in certain agribusiness sectors, our Agribusiness Group Labor Policy includes measures to prevent both child and forced labor. Non-compliance may lead to disciplinary actions against employees. Key initiatives in this policy include incorporating relevant clauses into employment contracts and displaying educational signage in plantation areas.

## Larangan Praktik Tenaga Kerja Anak dan Kerja Paksa

[2-23, 2-24, 2-27, 408-1, 409-1]

Indofood mematuhi hukum dan peraturan yang berlaku tentang ketenagakerjaan dan hak asasi manusia, termasuk Konvensi ILO tentang Bentuk-Bentuk Pekerjaan Terburuk untuk Anak 1999 (No.182) dan Konvensi Penghapusan Kerja Paksa 1957 (No.105). Peraturan Perusahaan dan PKB dengan tegas melarang mempekerjakan karyawan di bawah usia 18 tahun. Semua kebijakan ini berlaku di seluruh rantai pasokan kami dan terintegrasi ke dalam Pedoman Pemasok yang Bertanggung Jawab kami.

Kebijakan jam kerja kami sesuai dengan pedoman yang ditetapkan dalam Peraturan Perusahaan dan PKB, sejalan dengan peraturan ketenagakerjaan Indonesia, yang mewajibkan total 40 jam kerja per minggu. Kami mengelola lembur secara ketat sesuai dengan peraturan ini.

Untuk memerangi pekerja anak di sektor agribisnis tertentu, Kebijakan Ketenagakerjaan Grup Agribisnis kami mencakup langkah-langkah untuk mencegah pekerja anak dan kerja paksa. Ketidakpatuhan terhadap persyaratan ini dapat mengakibatkan tindakan disipliner terhadap karyawan. Inisiatif utama dalam kebijakan ini meliputi menyertakan klausul yang relevan ke dalam kontrak kerja dan pemasangan papan informasi di area perkebunan.



**Signs at our plantations areas clearly indicate that children are not allowed entering the work area**  
Tanda peringatan di kawasan perkebunan kami yang menyatakan dengan jelas bahwa anak-anak tidak diperbolehkan masuk ke dalam wilayah kerja

Additionally, we redirect children from plantations to schools by providing free education and daycare facilities for employees' children at our estates. In 2024, we operate 125 daycare centers and 121 educational facilities, ranging from kindergarten to high school, staffed by more than 850 teachers. These facilities serve more than 14,000 children. Importantly, there were no reported incidents of child or forced labor in our operations in 2024.

## Diversity, Equal Opportunities, and Non-Discrimination [406-1]

Indofood prioritizes equality of opportunity and diversity within the workplace. Job offers, career advancement, and remuneration are determined solely by competency and experience, regardless of race, religion, gender, or other personal characteristics. This commitment is articulated in our Company Regulations and CLA, in alignment with the ILO's Discrimination Convention (Employment and Occupation), 1958 (No. 111).

Our hiring and recruitment processes, as well as our talent management and development programs, reflect this principle. To further enhance our commitment to equality and diversity, our Agribusiness Group has established Gender Committees across all work units to advocate for women's interests both professionally and personally.

We maintain a zero-tolerance policy towards sexual harassment and conduct regular awareness initiatives to ensure compliance with our gender policies. Furthermore, all plantations are required to complete an annual survey to identify any discrepancies between their operational practices and government regulations regarding diversity and discrimination. There were no recorded incidents of discrimination across the Company reported in 2024.

Selain itu, kami mengalihkan anak-anak dari perkebunan ke sekolah dengan menyediakan pendidikan gratis dan fasilitas penitipan anak untuk anak-anak karyawan di perkebunan. Di tahun 2024, kami mengoperasikan 125 pusat penitipan anak dan 121 fasilitas pendidikan, mulai dari taman kanak-kanak hingga sekolah menengah atas, yang didukung oleh lebih dari 850 guru. Fasilitas ini melayani lebih dari 14.000 anak. Tidak ada laporan kejadian pekerja anak atau kerja paksa dalam kegiatan operasional kami di tahun 2024.

## Keragaman, Kesetaraan Peluang dan Nondiskriminasi [406-1]

Indofood mengedepankan kesetaraan kesempatan dan keberagaman di tempat kerja. Kesempatan kerja, peningkatan karier dan remunerasi diberikan berdasarkan kompetensi dan pengalaman, tanpa membeda-bedakan ras, agama, gender atau karakteristik individu lainnya. Komitmen ini tertuang dalam Peraturan Perusahaan dan PKB kami, yang sejalan dengan Konvensi Diskriminasi ILO (Pekerjaan dan Jabatan), 1958 (No. 111).

Kami menerapkan prinsip tersebut dalam proses rekrutmen dan penerimaan karyawan, serta talent management dan program pengembangan karyawan. Guna meningkatkan komitmen kami terhadap kesetaraan dan keberagaman, Grup Agribisnis kami telah membentuk Komite Gender di seluruh unit kerjanya untuk mendukung kepentingan perempuan, baik secara profesional maupun pribadi.

Kami menerapkan kebijakan tanpa toleransi terhadap pelecehan seksual dan melakukan inisiatif sosialisasi secara berkala untuk memastikan kepatuhan terhadap kebijakan gender kami. Semua perkebunan juga diminta mengisi kuesioner tahunan guna mengetahui apakah praktik kegiatan operasionalnya sudah sesuai dengan peraturan pemerintah tentang keberagaman dan diskriminasi. Tidak tercatat adanya insiden diskriminasi di Perseroan pada tahun 2024.

## Employee Benefits [401-2]

Indofood prioritizes the welfare of our employees and are committed to recognizing their hard work with appropriate rewards. All employees receive compensation that meets or exceeds the minimum wage standards applicable in their respective regions. Our remuneration policies ensure equal rights for all employees, irrespective of gender, race, religion, ethnicity, or physical condition. In addition to competitive salaries, we provide other important benefits including transportation, meals, religious holiday allowance, health insurance and employment social security.

Indofood provides extensive healthcare services and benefits to employees, including access to clinics, nursing and lactation room, health awareness initiatives, providing health check-ups and health insurance via the Healthcare Social Security Administrative Body (Badan Penyelenggara Jaminan Sosial Kesehatan or BPJS Kesehatan). Indofood also provides the employment social security scheme through the Employment Social Security Administrative Body (Badan Penyelenggara Jaminan Sosial Ketenagakerjaan or "BPJS Ketenagakerjaan"), which covers employees for work-related accidents, death, retirement benefits, old-age security, and unemployment benefits. These unemployment benefits include income support during retrenchment, career counseling, and upskilling opportunities.

## Tunjangan Karyawan [401-2]

Indofood mengedepankan kesejahteraan karyawan kami dan berkomitmen untuk menghargai kerja keras mereka dengan memberikan kompensasi sesuai dengan pekerjaan mereka. Semua karyawan menerima kompensasi yang memenuhi atau melebihi standar upah minimum yang berlaku di wilayah masing-masing. Kebijakan remunerasi kami memastikan hak yang sama bagi semua karyawan, tanpa memandang gender, ras, agama, etnis atau kondisi fisik. Selain gaji yang kompetitif, kami juga menyediakan berbagai tunjangan tambahan, termasuk tunjangan transportasi, makan, tunjangan hari raya keagamaan, jaminan kesehatan dan jaminan sosial ketenagakerjaan.

Indofood menyediakan layanan dan tunjangan kesehatan bagi karyawan, termasuk akses ke klinik, ruang menyusui dan laktasi, inisiatif peningkatan kesadaran kesehatan, pemeriksaan kesehatan dan jaminan kesehatan melalui Badan Penyelenggara Jaminan Sosial Kesehatan (BPJS Kesehatan). Indofood juga menyediakan jaminan sosial ketenagakerjaan melalui Badan Penyelenggara Jaminan Sosial Ketenagakerjaan ("BPJS Ketenagakerjaan") yang mencakup jaminan kecelakaan kerja, jaminan kematian, jaminan pensiun, jaminan hari tua dan jaminan kehilangan pekerjaan, di mana termasuk dukungan finansial saat terkena pemutusan hubungan kerja, layanan konsultasi karier serta peluang untuk meningkatkan keahlian.

## Lowest Monthly Remuneration as Percentage of Minimum Legal Wage [405-2]

Persentase Remunerasi Terendah Setiap Bulan Dibandingkan dengan Upah Minimum

Region Wilayah	Male Pria	Female Wanita
Java   Jawa	100.00%	101.79%
Sumatra   Sumatra	110.11%	100.00%
Kalimantan   Kalimantan	100.00%	100.00%
Sulawesi   Sulawesi	100.01%	100.00%
Others in Indonesia   Wilayah Lainnya di Indonesia	102.91%	109.68%

In accordance with Indonesian law, Indofood offers annual leave, special occasion leave (including bereavement leave), and paid leave for employees undertaking religious pilgrimages (such as the first obligatory Hajj). Male employees whose wives have given birth are also permitted to leave work. Female employees are entitled to three months of paid maternity leave.

During this reporting period, 569 female and 1,798 male employees were entitled to parental leave. All employees who took parental leave returned to work, resulting in a 100% return to work rate for both female and male employees. Additionally, 497 female and 1,719 male employees remained employed 12 months after their return to work. [401-3]

## EMPLOYEE TRAINING AND DEVELOPMENT

### Employee Competency Development [404-2]

At Indofood, we recognize that our employees are essential to our long-term success. To ensure their performance remains optimal, we are committed to supporting continuous knowledge and skills development. Our development initiatives encompass learning programs, on-the-job training, job assignments, and role enlargement.

Our training programs include both technical and non-technical components. Technical training focuses on enhancing employees' expertise in specific fields, including competency certification when necessary. Non-technical training aims to improve soft skills and capabilities, covering areas such as effective leadership, organizational and financial planning, and business communication such as negotiation and problem solving. We provide tailored training for employees at all levels, irrespective of their functions, divisions, or operational units. Additionally, we offer entrepreneurship and financial management skills training for employees approaching retirement.

Sesuai dengan peraturan di Indonesia, Indofood memberikan cuti tahunan, cuti acara khusus (termasuk cuti kedukaan) dan cuti dengan tetap menerima gaji bagi karyawan yang menjalankan ibadah keagamaan (seperti ibadah Hajj yang pertama kali). Kami memberikan izin khusus bagi karyawan pria yang istrinya melahirkan. Karyawan wanita berhak atas cuti hamil selama tiga bulan dengan tetap menerima gaji.

Selama periode pelaporan ini, sebanyak 569 karyawan wanita mengambil cuti melahirkan dan 1.798 karyawan pria mengambil izin khusus saat istrinya melahirkan. Seluruh karyawan tersebut kembali bekerja setelah masa cuti mereka berakhir, sehingga menghasilkan tingkat kembali bekerja sebesar 100% baik bagi karyawan wanita maupun pria. Selain itu, sebanyak 497 karyawan wanita dan 1.719 karyawan pria tetap bekerja setelah 12 bulan dari akhir masa cuti mereka. [401-3]

## PELATIHAN DAN PENGEMBANGAN KARYAWAN

### Pengembangan Kompetensi Karyawan [404-2]

Di Indofood, kami menyadari bahwa karyawan merupakan kunci keberhasilan jangka panjang kami. Untuk memastikan kinerja karyawan yang terbaik, kami berkomitmen untuk mendukung pengembangan pengetahuan dan keterampilan berkelanjutan. Inisiatif pengembangan kami mencakup program pembelajaran, penyelenggaraan *on-the-job training*, penugasan dan penambahan cakupan pekerjaan.

Program pelatihan kami terdiri dari pelatihan teknis dan non-teknis. Pelatihan teknis berfokus pada penguasaan karyawan dalam bidang pekerjaan tertentu, termasuk sertifikasi kompetensi jika diperlukan. Pelatihan non-teknis bertujuan untuk meningkatkan *soft skills* dan kemampuan dalam berbagai bidang, seperti kepemimpinan yang efektif, perencanaan organisasi dan keuangan, serta komunikasi bisnis yang meliputi negosiasi dan pemecahan masalah. Kami menyediakan pelatihan yang disesuaikan untuk karyawan di semua tingkatan, tanpa memandang fungsi kerja, divisi atau unit operasional. Selain itu, kami memberikan pelatihan keterampilan kewirausahaan dan manajemen keuangan bagi karyawan yang mendekati masa pensiun.

Since 2019, Indofood has implemented the Training Management Online ("TMO") system to digitize training delivery and manage all training submissions and evaluations. This e-learning system provides employees with access to training materials at any time, fostering a culture of self-directed learning. In 2024, a total of 29,805 employees, representing approximately 31.2% of Indofood employees, participating in training; it recorded an average of 4.43 hours of training, totaling over 390,000 training hours. The training team also share insights from self-improvement books such as The Five Seconds Rule and Growth Mindset.

Sejak tahun 2019, Indofood telah menerapkan sistem *Training Management Online* ("TMO") untuk memudahkan penyampaian pelatihan secara digital, termasuk pengajuan dan evaluasinya. Sistem *e-learning* ini memberikan akses kepada karyawan untuk mempelajari materi pelatihan kapan saja, sehingga mendorong budaya belajar mandiri. Pada tahun 2024, sebanyak 29.805 karyawan, atau sekitar 31.2% dari total karyawan Indofood mengikuti pelatihan dengan mencatatkan rata-rata 4,43 jam pelatihan, dengan total lebih dari 390.000 jam pelatihan. Tim pelatihan juga membagikan berbagai pengetahuan yang diperoleh dari buku-buku bertema pengembangan diri, di antaranya adalah *The Five Second Rule* dan *Growth Mindset*.

### Employee Training Data in 2024 [404-1]

Data Pelatihan Karyawan pada Tahun 2024

#### Employee Training Hours Jam Pelatihan Karyawan



**>390,000**

Total training hours in 2024, equal to more than 48,000 working days  
Total jam pelatihan pada tahun 2024, setara dengan lebih dari 48.000 hari kerja

#### Average Training Hours Rata-rata Jam Pelatihan



**4.43**

Training hours per employee  
Jam pelatihan per karyawan

#### Average Number of Training Hours per Employee Rata-rata Jumlah Jam Pelatihan per Karyawan

##### By Management Levels

Berdasarkan Jenjang Manajemen

**9.68**

Manager & Above  
Manajer ke Atas

**13.72**

Supervisor  
Supervisor

**7.05**

Staff  
Staf

**3.14**

Operative  
Operatif

##### By Gender

Berdasarkan Gender



**4.27**

Male  
Pria



**5.24**

Female  
Wanita

## Career Development and Performance Appraisal [404-3]

We believe that developing and nurturing our employees is essential for establishing a strong foundation for sustainable growth. To support professional development and career advancement, we offer opportunities such as role rotations, exposure to senior management, and tailored training programs that align with both the Company's and employees' needs.

Indofood's performance management system aligns company objectives with individual targets during performance planning. The goal setting process between employees and supervisors is collaborative, and aims to set clear, specific, measurable, attainable, realistic, and timely goals. In addition, competencies with specific indicators are also evaluated for both goal achievement and behavioral performance.

The annual performance cycle includes planning, monitoring, and evaluations through an online Performance Management System, supplemented by mid-year coaching sessions for progress review and objective adjustments. This system promotes constructive discussions on career development and aspirations and helps in identifying employee strengths and development needs.

## Pengembangan Karier dan Penilaian Kinerja [404-3]

Kami meyakini bahwa pengembangan dan pembinaan karyawan merupakan kunci utama untuk membangun fondasi yang kuat bagi pertumbuhan berkelanjutan. Guna mendukung pengembangan profesional dan peningkatan karier, kami menyediakan berbagai peluang seperti rotasi kerja, kesempatan belajar dari manajemen senior dan program pelatihan yang dirancang sesuai kebutuhan Perseroan dan karyawan.

Sistem manajemen kinerja Indofood menyelaraskan target kinerja perusahaan dengan target individu selama perencanaan kinerja. Penetapan target kinerja antara karyawan dan atasan dilakukan bersama-sama, guna menghasilkan target yang jelas, spesifik, terukur, dapat dicapai, realistik dan terikat waktu. Kompetensi beserta indikator yang spesifik juga dinilai untuk mengukur pencapaian target dan perilaku kinerja.

Siklus kinerja tahunan mencakup perencanaan, pemantauan dan evaluasi melalui Performance Management System *online*, yang dilengkapi dengan sesi *coaching* di pertengahan tahun untuk peninjauan kemajuan dan penyesuaian target. Sistem ini mendorong diskusi yang konstruktif mengenai pengembangan karier dan menangkap aspirasi karyawan, serta membantu mengenali kekuatan dan kebutuhan pengembangan karyawan.



**We develop employees capacity through technical training for our employees at the plantations**  
Kami mengembangkan kapasitas karyawan melalui pelaksanaan pelatihan teknis di perkebunan

## Preparing Future Leaders

Indofood is dedicated to cultivating future leaders through a succession planning strategy that is integrated into employee performance evaluations and corporate objectives. Our Management Trainee program recruits and develops diverse talent over a period of one to two years, focusing on identifying potential leaders and addressing skill gaps with customized development plans.

In 2024, we launched the Talent Mentorship Program, a six-month initiative that pairs selected high-potential employees from each division with experienced mentors. This program facilitates discussions on development areas and helps create actionable plans. Mentors receive training to effectively support their mentees, and their progress is monitored through a mentoring dashboard that includes action plans, targets, and KPIs. Upon the program's conclusion, progress reports are provided to management, offering insights into the readiness of successors and the overall succession strategy at Indofood. During 2024, 260 mentors and 339 mentees have participated in this program. Of these, 79% are male employees, while 21% are female employees.

## Mempersiapkan Pemimpin Masa Depan

Indofood berkomitmen untuk mengembangkan pemimpin masa depan melalui strategi perencanaan sukses yang terintegrasi dalam evaluasi kinerja karyawan dan tujuan perusahaan. Program *Management Trainee* kami merekrut dan mengembangkan beragam talenta selama satu hingga dua tahun, dengan fokus pada identifikasi potensi pemimpin dan mengatasi kesenjangan keterampilan melalui rencana pengembangan yang disesuaikan.

Di tahun 2024, kami meluncurkan *Talent Mentorship Program*, sebuah program yang berlangsung enam bulan dan mempertemukan karyawan berpotensi yang terpilih dari setiap divisi dengan mentor berpengalaman. Program ini memfasilitasi diskusi tentang area pengembangan dan membantu menciptakan rencana yang dapat ditindaklanjuti. Para mentor menerima pelatihan agar secara efektif dapat mendukung mentee mereka dan kemajuan mereka dipantau melalui *dashboard mentoring* yang mencakup rencana aksi, target dan KPI. Setelah program selesai, laporan kemajuan diberikan kepada manajemen, yang memberikan gambaran mengenai kesiapan calon penerus dan strategi sukses Indofood secara keseluruhan. Selama tahun 2024, sebanyak 260 mentor dan 339 mentee berpartisipasi dalam program ini, dengan 79% diantaranya merupakan karyawan pria dan 21% merupakan karyawan wanita.



### **Podcast Testimonial, Abdurizal Ma'ruf Hanafi – Staff of CBP Group's Noodles Semarang**

Testimoni Podcast, Staf Unit Operasional Mi Instan Semarang, Grup CBP

I have been with Noodle Semarang operating unit technical department since 2021 before transferring to PPIC Staff. Initially I struggled with adapting to office work but after listening to the Noodle Surabaya "Summer" podcast, I found inspiration from a speaker who discussed personal adaptation challenges. I found the Podcast series to be a valuable learning resource, offering insights in a modern, millennial-friendly format.

Saya bergabung dengan bagian teknik unit operasional Mi Instan Semarang sejak tahun 2021 sebelum akhirnya pindah ke bagian PPIC. Awalnya, saya kesulitan beradaptasi dengan pekerjaan kantor, tetapi setelah mendengarkan podcast Noodle Surabaya "Summer", saya mendapatkan inspirasi dari seorang narasumber yang membahas tantangan adaptasi diri. Saya merasa serial podcast ini merupakan sumber pembelajaran yang sangat berharga, menawarkan wawasan dalam format modern yang ramah bagi generasi milenial.

## Developing the Next Generation in Noodles Division of CBP Group

### Membangun Generasi Penerus di Divisi Mi Instan Grup CBP

A program named Millennial Noodles in Strong Character ("MINISTER") was introduced since 2023 to help the younger generation develop behaviors and soft skills consistent with Indofood core values. This initiative aims to prepare our younger employees for future leadership roles. Some of the key activities in the MINISTER program:

- **New Habit Formation** encourages newly joined millennial employees, to commit to developing one of three habits—exercise, self-reflection journaling, or creating a to-do list—during the first three months of their employment.
- **Podcast** is a platform with the tagline "Millennials Take Over," for millennials to discuss the Company's values from their perspective. On a monthly basis, a different operating unit produces a podcast episode, giving millennials the chance to shine.
- **Millennial Insights** a monthly column written by selected millennials on topics they care about. These articles are featured monthly in the Noodle Online News (NOW).
- **Movie Watch Party (Nonton Bareng atau Nobar)** brings employees together to watch films that highlight values aligned with the Indofood.
- **Event PIC** offers millennials the chance to take on leadership roles as committee members or event coordinators for operating unit hosted events.

Program Millennial Noodles in Strong Character ("MINISTER") diluncurkan sejak tahun 2023 untuk membantu generasi muda mengembangkan perilaku dan soft skills yang selaras dengan nilai-nilai Indofood. Inisiatif ini bertujuan mempersiapkan karyawan muda kami sebagai calon pemimpin di masa depan. Beberapa kegiatan utama dalam program MINISTER:

- **New Habit Formation:** Mendorong karyawan milenial yang baru bergabung untuk berkomitmen mengembangkan salah satu dari tiga kebiasaan baik, yaitu berolahraga, menyusun jurnal refleksi diri, atau membuat daftar pekerjaan, selama tiga bulan pertama masa kerja mereka.
- **Podcast:** Sebuah platform dengan tagline "Millennials Take Over," ditujukan bagi milenial untuk membahas nilai-nilai Perseroan dari sudut pandang mereka. Setiap bulan, setiap unit operasional secara bergantian menghasilkan satu episode podcast, sehingga memberikan kesempatan bagi milenial untuk menunjukkan kemampuan mereka.
- **Millennial Insights:** Kolom bulanan yang ditulis oleh milenial terpilih mengenai berbagai topik yang menjadi perhatian mereka. Artikel-artikel ini terbit setiap bulan di Noodle Online News (NOW).
- **Nonton Bareng (Nobar):** Acara nonton film bersama bagi karyawan Indofood. Film-film yang dipilih mengandung nilai-nilai yang sejalan dengan Indofood.
- **Event PIC:** Membuka peluang bagi generasi milenial untuk merasakan pengalaman memimpin sebagai bagian dari kepanitiaan atau koordinator acara-acara yang diselenggarakan di tingkat unit operasional.



## Continuous Improvement Culture

Indofood values diverse perspectives to enhance performance and productivity by encouraging employees to share new ideas and fostering a culture of learning. Employees engage in brainstorming and improvement sessions at the division level to identify and address gaps in business processes. These sessions showcase projects aimed at continuous improvement in areas such as productivity, quality, safety, employee morale, cost efficiency, and environmental impact.

We held our annual Indofood Continuous Improvement and Productivity Award ("CIPTA"). This convention serves as a platform for knowledge sharing, recognizing innovative and effective projects, assessing their practicality and cost-effectiveness. CIPTA emphasizes several key criteria - the tangible impact of improvements, creativity and originality, teamwork, adaptability to changing circumstances, precision in analysis, and effective use of tools and equipment, along with a commitment to ongoing improvement. At CIPTA, employees receive training on the principles of PDCA (Plan, Do, Check, Act) and various improvement and problem-solving techniques. This training equips them to undertake continuous improvement aimed to enhancing performance. We also provide opportunities for employees to present their continuous improvement ideas through competitions at internal, divisional, and top levels within CIPTA.

In 2024, teams from across our operations received awards which recognized our commitment towards continuous improvement:

- Our Noodles Division of CBP Group was honored with the Gold Award at the ICQCC 2024 in Sri Lanka;
- Our Bogasari Group received a Platinum Award and two Diamond Awards at the National Quality and Productivity Meeting (Temu Karya Mutu dan Produktivitas Nasional or "TKMPN") 2024;
- Our Dairy Division of CBP Group took part in OPEXCON 2024, a national scale innovation and improvement project competition, receiving one Silver Award and two Bronze Awards in the Manufacturing category;
- Noodles Division of CBP Group recognized as Supreme Excellence Team at the Indonesian Team Excellence Award (ITEXA) 2024.

## Budaya Perbaikan Berkelanjutan

Indofood sangat menjunjung tinggi keberagaman perspektif karena kami yakin hal itu dapat meningkatkan kinerja dan produktivitas. Kami selalu mendorong karyawan untuk menyumbangkan ide-ide baru dan membangun budaya belajar yang kuat. Partisipasi aktif karyawan dalam sesi bertukar pendapat dan perbaikan di tingkat divisi membantu kami mengidentifikasi dan mengatasi kekurangan dalam proses bisnis. Sesi-sesi ini menampilkan proyek-proyek yang bertujuan untuk peningkatan berkelanjutan di berbagai bidang seperti produktivitas, mutu, keselamatan kerja, semangat kerja, efisiensi biaya dan dampak lingkungan.

Kami menyelenggarakan acara tahunan Continuous Improvement and Productivity Award ("CIPTA") Indofood. Konvensi ini berfungsi sebagai wadah untuk berbagi pengetahuan, memberikan penghargaan kepada proyek-proyek inovatif dan efektif, dengan menilai kepraktisan dan efisiensi biayanya. CIPTA menekankan beberapa kriteria utama, yaitu dampak nyata dari perbaikan, kreativitas dan oriinalitas, kerja sama tim, kemampuan beradaptasi dengan perubahan keadaan, ketelitian dalam analisis, penggunaan peralatan yang efektif, serta komitmen terhadap peningkatan berkelanjutan. Melalui CIPTA, karyawan menerima pelatihan tentang prinsip-prinsip PDCA (Plan, Do, Check, Act) dan berbagai teknik peningkatan dan pemecahan masalah. Pelatihan ini membekali karyawan untuk melakukan perbaikan berkelanjutan yang bertujuan untuk meningkatkan kinerja. Kami juga memberikan kesempatan bagi karyawan untuk mempresentasikan ide-ide untuk perbaikan berkelanjutan mereka melalui kompetisi di tingkat internal, divisi dan tingkat teratas dalam CIPTA.

Di tahun 2024, beberapa perwakilan tim dari unit operasional kami membuktikan komitmennya dalam perbaikan berkelanjutan dengan memperoleh penghargaan berikut:

- Divisi Mi Instan dari Grup CBP meraih Gold Award di ICQCC 2024 yang diselenggarakan di Sri Lanka;
- Grup Bogasari kami memperoleh satu Platinum Award dan dua Diamond Award di ajang Temu Karya Mutu dan Produktivitas Nasional ("TKMPN") 2024;
- Divisi Dairy Grup CBP mengikuti ajang OPEXCON 2024, sebuah kompetisi proyek inovasi dan pengembangan berskala nasional dan menerima satu Silver Award serta dua Bronze Award dalam kategori manufaktur;
- Divisi Mi Instan Grup CBP mendapat penghargaan sebagai Supreme Excellence Team pada ajang Indonesian Team Excellent Award (ITEXA) 2024.

## Bogasari Group Shines at TKMPN XXVIII 2024 with Energy-Saving Innovations

### Grup Bogasari Tampil Memukau di TKMPN XXVIII 2024 dengan Inovasi Hemat Energi

The 28<sup>th</sup> annual TKMPN held in Bali from December 2–6, 2024, served as a prestigious platform for companies across Indonesia to showcase their achievements in quality and productivity. The event was attended by 2,450 participants, representing 650 teams from 231 organizations. With the theme "Creating a Golden Generation through Green Innovation and Productivity", the event emphasized sustainable innovations and collaboration to shape a better future.

Bogasari Group's delegation featured three Quality Control Circles ("QCCs"): QCC OPEX, QCC FLASH, and QCC CELCIUS, each presenting impactful energy-saving projects. QCC OPEX earned Platinum recognition for reducing downtime in a mill's production line while QCC FLASH achieved Diamond recognition by lowering steam consumption in pellet production. QCC CELCIUS was also awarded Diamond for a project which optimized the electricity ratio for the first stage cooling unit in pellet silos.

These remarkable accomplishments highlight our dedication to innovation, operational excellence, and environmental stewardship. By excelling at TKMPN XXVIII, our Bogasari Group not only secures recognition but also reinforces its leadership in driving sustainability within the industry.

Perhelatan tahunan ke-28 TKMPN yang diselenggarakan di Bali pada tanggal 2–6 Desember 2024, menjadi panggung bergengsi bagi perusahaan-perusahaan di seluruh Indonesia untuk menunjukkan pencapaian mereka dalam bidang mutu dan produktivitas. Kegiatan ini dihadiri oleh 2.450 peserta, yang mewakili 650 tim dari 231 organisasi. Dengan tema "Menciptakan Generasi Emas melalui Inovasi Hijau dan Produktivitas", acara ini menekankan inovasi berkelanjutan dan kolaborasi untuk membentuk masa depan yang lebih baik.

Delegasi Grup Bogasari menampilkan tiga Gugus Kendali Mutu (*Quality Control Circles* atau "QCC"): QCC OPEX, QCC FLASH dan QCC CELCIUS, yang masing-masing mempresentasikan proyek-proyek hemat energi yang berdampak signifikan. QCC OPEX meraih Platinum Award atas keberhasilannya mengurangi *downtime* di lini produksi pabrik, sedangkan QCC FLASH meraih Diamond Award atas keberhasilannya dalam menurunkan konsumsi uap pada produksi pelet. QCC CELCIUS, yang juga meraih Diamond Award, berhasil mengoptimalkan rasio listrik untuk unit pendinginan tahap pertama di silo pelet.

Pencapaian luar biasa ini merupakan cerminan dedikasi kami terhadap inovasi, keunggulan operasional dan kepedulian terhadap lingkungan. Dengan meraih prestasi gemilang di TKMPN XXVIII, Grup Bogasari tidak hanya mendapatkan pengakuan, tetapi juga semakin mengukuhkan posisinya sebagai pemimpin dalam mendorong keberlanjutan di industri ini.



# EMPLOYEE HEALTH & SAFETY AND WELL-BEING

[2-27, 3-3]

## Keselamatan & Kesehatan Kerja dan Kesejahteraan Karyawan

### OHS COMMITMENT, POLICY, AND MANAGEMENT SYSTEM

Indofood is dedicated to creating a secure and healthy work environment, ensuring that all employees, contractors and visitors have access to safe working facilities across its operating units. This commitment is clearly articulated in our Company Regulations and CLA. We prioritize our employees' well-being by providing comprehensive training programs that equip employees with essential safety skills. Our proactive approach includes initiatives for accident prevention, reporting non-conformities, and conducting thorough investigations when incidents occur.

The Company's OHS Policy is aligned with Government Regulation No. 50 of 2012 on the Implementation of OHS Management System (Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja or "SMK3"). [2-27, 403-7]

The key principles of our OHS Policy are as follows: [2-23, 2-24]

- To comply with applicable laws and regulations related to OHS;
- To prevent occupational accidents and diseases through continuous improvement and review of OHS performance, accounting for technological developments, regulations, and the Company's needs;
- To achieve increased awareness and competence of all employees in the OHS sector.

Our OHS Management System guides all operational units and encompasses all employees, contractors and visitors to the Company's facilities, includes: [403-8]

- Hazard identification and risk assessment conducted by trained personnel;
- Development of objectives, targets, and programs focused on OHS risk mitigation;
- Operational control established through the creation of procedures;

### KOMITMEN, KEBIJAKAN DAN SISTEM MANAJEMEN K3

Indofood berkomitmen untuk menciptakan lingkungan kerja yang aman dan sehat, memastikan bahwa semua karyawan, kontraktor dan pengunjung berada pada fasilitas produksi yang aman di seluruh di seluruh unit operasional perusahaan. Komitmen ini tertuang dengan jelas dalam Peraturan Perusahaan dan PKB. Kami mengedepankan kesejahteraan karyawan dengan menyediakan program pelatihan komprehensif yang membekali karyawan dengan keterampilan keselamatan kerja yang dibutuhkan. Pendekatan proaktif kami mencakup inisiatif pencegahan kecelakaan kerja, pelaporan setiap tindakan ketidaksesuaian dan investigasi menyeluruh jika terjadi insiden.

Kebijakan K3 Perseroan sejalan dengan Peraturan Pemerintah No. 50 Tahun 2012 tentang Penerapan Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja ("SMK3"). [2-27, 403-7]

Prinsip-prinsip utama Kebijakan K3 kami adalah sebagai berikut: [2-23, 2-24]

- Kepatuhan terhadap hukum dan peraturan yang berlaku terkait K3;
- Mencegah kecelakaan kerja dan penyakit akibat kerja melalui perbaikan terus menerus dan peninjauan kinerja K3, dengan memperhatikan perkembangan teknologi, regulasi dan kebutuhan Perseroan;
- Meningkatkan kesadaran dan kompetensi seluruh karyawan di bidang K3.

Sistem Manajemen K3 kami menjadi pedoman bagi seluruh unit operasional dan berlaku bagi semua karyawan, kontraktor, serta pengunjung fasilitas Perseroan, mencakup: [403-8]

- Identifikasi bahaya dan penilaian risiko yang dilakukan oleh karyawan terlatih;
- Penyusunan tujuan, target dan program yang berfokus pada mitigasi risiko K3;
- Pengendalian operasional yang dilakukan melalui pembuatan prosedur;

- Consultation and communication with employees regarding OHS through briefings and awareness programs;
- Regular monitoring and reporting of OHS performance;
- Management reviews to assess system implementation and pursue continuous improvement.

Annual internal self-assessment of our OHS management system is conducted by Corporate OHS Team since 2019. This self-assessment is developed based on the OHS criteria set by the Government and is conducted online since 2024. Every operating unit is encouraged to develop and implement an improvement plan according to the agreed timelines established with their respective management. Improvements required are implemented consistently for each unit.

Currently, 100 operating units in the Indofood Group are certified to the national OHS certification, SMK3. In addition, 19 of our operating units have also been certified to ISO 45001, an international OHS standard to meet the requirements of specific export markets.

Indofood's operating units are certified for national or international OHS standards. They undergo periodic external audits by an authorized body. Any findings from these audits are addressed within agreed timeframes. Notably, there were no incidents of non-compliance with OHS standards in 2024. [403-1, 403-2]

Contractual agreements require suppliers and contractors to adhere to our OHS policies as stipulated in Responsible Supplier Guidelines. Additionally, we encourage our smallholders from the Agribusiness Group to comply with these policies. They are supported by an appointed smallholder assistant in each region. [403-7]

## HEALTH AND SAFETY COMMITTEE

In Indofood, employees are actively engaged in the implementation and management of OHS issues. Each operational unit has a Health and Safety Committee (Panitia Pembina Keselamatan dan Kesehatan Kerja or "P2K3"), which is chaired by a chairman, supported by a vice-chairman and a secretary. Committee members include a certified OHS expert and representatives from both management and workers. This better ensures that they perform their respective duties and responsibilities effectively.

- Konsultasi dan komunikasi dengan karyawan mengenai K3 melalui *briefing* dan program sosialisasi;
- Pemantauan dan pelaporan kinerja K3 secara berkala;
- Tinjauan manajemen untuk menilai implementasi sistem serta upaya perbaikan sistem secara berkesinambungan.

Penilaian mandiri internal tahunan terhadap sistem manajemen K3 kami dilakukan oleh Tim K3 Korporat sejak tahun 2019. Penilaian mandiri ini dibuat berdasarkan kriteria K3 yang ditetapkan oleh Pemerintah dan dilakukan secara *online* sejak tahun 2024. Setiap unit operasional didorong untuk mengembangkan dan menerapkan rencana perbaikan sesuai dengan jangka waktu yang disepakati dengan manajemen masing-masing. Peningkatan yang diperlukan dari penilaian mandiri tersebut diimplementasikan secara konsisten untuk setiap unit.

Saat ini, sebanyak 100 unit operasional di Grup Indofood telah tersertifikasi K3 nasional, SMK3. Selain itu, 19 unit operasional kami juga telah tersertifikasi ISO 45001, standar K3 internasional guna memenuhi persyaratan pasar ekspor.

Unit-unit operasional Indofood tersertifikasi standar K3 nasional dan internasional yang secara berkala diaudit oleh lembaga berwenang. Semua temuan audit ditindaklanjuti sesuai jangka waktunya yang disepakati. Pada tahun 2024, tidak ditemukan adanya insiden ketidakpatuhan terhadap standar K3. [403-1, 403-2]

Pemasok dan kontraktor wajib mematuhi kebijakan K3 kami seperti yang tertuang dalam Panduan Pemasok yang Bertanggung Jawab. Kami juga mendorong kepatuhan dari para petani plasma di Grup Agribisnis terhadap kebijakan kami, dan mereka akan didampingi oleh pendamping petani plasma yang ditunjuk di masing-masing wilayah. [403-7]

## KOMITE KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA

Di Indofood, karyawan terlibat aktif dalam penerapan dan pengelolaan isu-isu K3. Setiap unit operasional memiliki Panitia Pembina Keselamatan dan Kesehatan Kerja ("P2K3"), yang dipimpin oleh seorang ketua, didukung oleh wakil ketua dan sekretaris. Anggota komite terdiri dari seorang ahli K3 yang bersertifikat serta perwakilan dari manajemen dan karyawan. Susunan ini memastikan bahwa mereka menjalankan tugas dan tanggung jawab masing-masing secara efektif.

P2K3 is responsible for overseeing the implementation of SMK3 principles and formulating strategic plans to maintain a safe work environment. This includes developing OHS programs for both employees and external stakeholders such as contractors and visitors. The committee enables worker involvement and consultation on OHS issues through various channels such as safety briefings, monthly meetings, and other safety-related discussions. Representatives from the workforce and labor unions are in these meetings. They provide feedback and propose enhancements to the OHS systems in accordance with our OHS Policy and CLA.

Moreover, the P2K3 conducts regular workplace inspections and takes proactive steps to prevent accidents. With team members specifically trained in accident investigation and audits, they investigate any workplace incidents. The P2K3 submits a report to management along with recommended corrective measures in the event an incident occurs. [403-2, 403-4]



We require that all staff, suppliers, and contractors comply with our OHS policies and procedures

Kami mewajibkan semua staf, pemasok dan kontraktor untuk mematuhi kebijakan dan prosedur K3 kami

P2K3 bertanggung jawab mengawasi penerapan prinsip-prinsip SMK3 dan menyusun rencana strategis untuk menjaga lingkungan kerja yang aman. Tugas ini mencakup pengembangan program K3 untuk karyawan dan pihak eksternal, seperti kontraktor dan pengunjung. Komite memfasilitasi keterlibatan dan konsultasi pekerja dalam isu K3 melalui berbagai saluran, misalnya *briefing* keselamatan kerja, rapat bulanan dan pertemuan terkait keselamatan kerja lainnya. Perwakilan dari pekerja dan serikat pekerja yang hadir dalam pertemuan ini dapat memberikan masukan dan mengusulkan peningkatan sistem K3 sesuai dengan Kebijakan K3 dan PKB.

P2K3 juga aktif melakukan inspeksi tempat kerja secara berkala dan mengambil inisiatif pencegahan kecelakaan. Tim P2K3, yang terdiri dari anggota yang ahli dalam investigasi kecelakaan dan audit, turun langsung menyelidiki setiap kejadian di tempat kerja. Setelah insiden terjadi, P2K3 membuat laporan untuk manajemen dan menyertakan rekomendasi perbaikan. [403-2, 403-4]

#### Members of P2K3 [403-4]

Anggota P2K3



**>7,000**

**Number of members**  
Jumlah anggota

**>900**

**Number of management level members**  
Jumlah anggota level manajemen

## HAZARD IDENTIFICATION AND SAFETY MANAGEMENT

[403-2, 403-7]

Indofood regularly conduct risk assessments to identify potential work-related hazards. These hazards include potential accidents involving machinery, electricity, tasks performed at heights or in confined spaces, the use of chemicals, ergonomic issues, and road accidents. Once these hazards are identified, we develop a comprehensive management plan that includes hazard elimination, substitution, engineering controls, administrative control (including training), and personal protective equipment ("PPE") to mitigate the risks effectively. To maintain the effectiveness of our OHS management system, we perform regular reviews and make necessary corrective actions and enhancements as required.

We require all employees working in hazardous environments to wear PPE. Visitors to our factories receive a safety induction and contractors must meet our safety standards as outlined in their work permits, which include adhering to safe working practices and wearing PPE before beginning their tasks. [403-2, 403-5]

## IDENTIFIKASI BAHAYA DAN MANAJEMEN KESELAMATAN

[403-2, 403-7]

Indofood secara rutin melakukan penilaian risiko untuk mengidentifikasi potensi bahaya terkait pekerjaan. Bahaya yang mungkin timbul meliputi kecelakaan kerja seperti insiden pada mesin, masalah kelistrikan, pekerjaan di tempat tinggi atau ruang sempit, penggunaan bahan kimia, gangguan ergonomis, serta kecelakaan di jalan raya. Setelah bahaya yang timbul ini diidentifikasi, kami mengembangkan rencana pengelolaan yang komprehensif yang mencakup eliminasi bahaya, substitusi, kontrol teknik, kontrol administratif (termasuk pelatihan) dan alat pelindung diri ("APD") guna memitigasi risiko secara efektif. Untuk menjaga efektivitas sistem manajemen K3, kami melakukan peninjauan berkala dan mengambil tindakan perbaikan dan penyempurnaan yang diperlukan.

Kami mewajibkan semua karyawan yang bekerja di lingkungan berbahaya untuk mengenakan APD. Seluruh pengunjung pabrik kami akan menerima induksi keselamatan dan para kontraktor diwajibkan untuk memenuhi standar keselamatan yang tercantum dalam izin kerja masing-masing, yang meliputi kepatuhan terhadap praktik kerja yang aman serta penggunaan APD sebelum memulai pekerjaan. [403-2, 403-5]



We require all employees working in hazardous environments to wear PPE

Kami mewajibkan semua karyawan yang bekerja di lingkungan berbahaya untuk mengenakan APD

We prioritize individual responsibility for workplace safety by providing our employees with regular training to enhance their awareness of risks, work hazards, risk control measures, and emergency response procedures. Those operating specialized machinery must complete additional equipment-specific OHS training and obtain certification from authorized institutions. [403-5]

In all our operating units, we have put in place emergency preparedness plans, formed emergency response teams, and conducted regular emergency drills. Safety signs and safety warnings are provided to remind employees of the importance of maintaining health and safety at the workplace, along with alarms and hazard lights to use in case of emergencies. [403-5]

Our Distribution Group has established procedures to promote a safe workplace across their operations, including warehouses. We carry out hazard identification and risk assessments for warehouse and logistics operations. To minimize risks and prevent accidents, we implement good warehouse practices focusing on product handling and safety principles. [403-7]

In our Agribusiness Group, we employ security guards trained in non-criminal cases and basic human rights to protect our workers and their families living in plantation areas. These security officers undergo extensive training at a dedicated center, conducted in collaboration with military commando units and local police units. The training focuses on training our officers with the necessary physical and mental capabilities to effectively handle non-criminal cases. [403-6]

## OHS PERFORMANCE [403-9]

Despite our extensive safety efforts leading to a 24% decrease in total recordable work-related injuries—from 2.49 in 2021 to 1.89 in 2024. Out of 226 operating units, 152 reported zero accidents. Regrettably, there were two fatalities reported across our operations in 2024. We provided support to the affected families and formed a specialized team to investigate the incidents thoroughly. We are implementing corrective measures to prevent future occurrences, focusing on enhanced safety through technical modifications and comprehensive safety awareness programs. All victims are covered by BPJS Ketenagakerjaan, Indonesia's social security system for workers. [403-5]

Kami memprioritaskan tanggung jawab individu atas keselamatan di tempat kerja dengan memberikan pelatihan kepada karyawan secara berkala untuk meningkatkan kewaspadaan terhadap risiko, bahaya di tempat kerja, tindakan pengendalian risiko dan prosedur tanggap darurat. Operator mesin khusus wajib mengikuti pelatihan K3 tambahan yang spesifik untuk peralatan tersebut dan mendapatkan sertifikasi dari lembaga berwenang. [403-5]

Di seluruh unit operasional, kami telah menyiapkan rencana kesiapsiagaan darurat, membentuk tim tanggap darurat dan mengadakan latihan tanggap darurat secara berkala. Rambu dan peringatan keselamatan dipasang untuk mengingatkan karyawan akan pentingnya menjaga keselamatan dan kesehatan di tempat kerja, dilengkapi pula dengan alarm dan lampu tanda bahaya untuk digunakan dalam keadaan darurat. [403-5]

Grup Distribusi kami telah menetapkan prosedur untuk menciptakan tempat kerja yang aman di seluruh kegiatan operasionalnya, termasuk di gudang. Kami secara rutin melakukan identifikasi bahaya dan penilaian risiko untuk kegiatan operasional gudang dan logistik. Guna meminimalkan risiko dan mencegah kecelakaan, kami menerapkan praktik pergudangan yang baik dengan fokus pada penanganan produk dan prinsip-prinsip keselamatan. [403-7]

Grup Agribisnis kami merekrut petugas keamanan yang terlatih dalam penanganan kasus-kasus nonkriminal dan memiliki pemahaman dasar tentang hak asasi manusia untuk melindungi pekerja dan keluarga mereka yang tinggal di area perkebunan. Para petugas keamanan ini menjalani pelatihan intensif di pusat pelatihan khusus, yang diselenggarakan bekerja sama dengan satuan komando militer dan kepolisian setempat. Pelatihan ini berfokus pada pengembangan kemampuan fisik dan mental yang dibutuhkan petugas untuk menangani kasus non-kriminal secara efektif. [403-6]

## KINERJA K3 [403-9]

Upaya keselamatan kerja yang telah kami lakukan menunjukkan hasil baik, di mana terdapat penurunan 24% pada total kecelakaan kerja yang dapat dicatat, yaitu turun dari 2,49 di tahun 2021 menjadi 1,89 di tahun 2024. Dari 226 unit operasional yang kami miliki, terdapat 152 unit berhasil mencatatkan nihil kecelakaan kerja. Namun, sangat disayangkan, terjadi dua kecelakaan kerja yang menyebabkan fatalitas di unit operasional kami pada tahun 2024. Kami memberikan dukungan penuh kepada keluarga korban dan membentuk tim investigasi khusus untuk menelusuri penyebab kejadian ini. Saat ini, kami sedang mengimplementasikan tindakan korektif, termasuk modifikasi teknis dan program sosialisasi keselamatan kerja, guna mencegah terulangnya kejadian serupa. Seluruh korban ditanggung oleh BPJS Ketenagakerjaan, sistem jaminan sosial untuk pekerja di Indonesia. [403-5]

In 2024, Indofood conducted audits for operating units, with a particular focus on those with fatal or high accident rates. The audits were performed in accordance with the Government's OHS regulations, encompassing an extensive set of 166 criteria. Subsequently, preventive and corrective action plans are implemented to prevent future accidents and mitigate the risk of future accidents.

#### OHS Performance 2024 [403-9]

Kinerja K3 Tahun 2024

## Zero Accident



**Recorded in 152 operating units in 2024**

Nihil kecelakaan kerja tercatat di 152 unit operasional pada tahun 2024

**0.003**

**Frequency of work-related accidents of total employees**

Frekuensi kecelakaan kerja dari total karyawan

**0.015**

**High-consequence work-related injuries rate**

Tingkat kecelakaan kerja dengan konsekuensi tinggi

**0.005%**

**Percentage of work-related accidents resulting in serious and fatal injuries from total employees**

Persentase kecelakaan kerja yang berakibat cedera serius dan fatal dari total karyawan

**0.010**

**Fatality Rate**

Tingkat Fatalitas

**201,356,325**

**Total working hours in 2024**

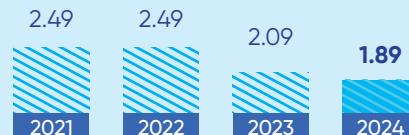
Total jam kerja di tahun 2024

#### Recordable Work-Related Injuries Rate<sup>19</sup>

Tingkat Kecelakaan Kerja yang Dapat Dicatat<sup>19</sup>

##### By Year

Berdasarkan Tahun

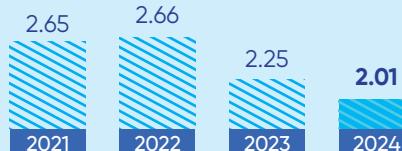


##### By Gender

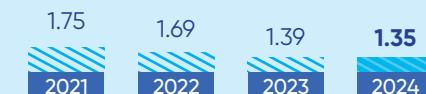
Berdasarkan Gender



**Male**  
Pria



**Female**  
Wanita



<sup>19</sup> Recordable work-related injuries rate is calculated as follows: number of recordable work-related injuries x 1,000,000 divided by total hours worked. Data recorded for work accidents is based on GRI Standard

<sup>19</sup> Perhitungan tingkat kecelakaan kerja yang dapat dicatat dilakukan sebagai berikut: jumlah kecelakaan kerja yang dapat dicatat x 1.000.000 dibagi total jam kerja. Data kecelakaan kerja dicatat berdasarkan peraturan Standar GRI

Employees are also provided with healthcare services through on-site company clinics located at our production facilities and plantation estates, or at healthcare facility partners. These services are available to employees on all working hours, with access to medical assistance whenever needed. Furthermore, we conduct medical check-ups and specific tests to identify health risks specific to their job roles. These health hazard assessments focus on detecting work-related illnesses and evaluating the impact of our work environments on our employees' health. [403-3, 403-6]

Karyawan juga memperoleh layanan kesehatan melalui klinik perusahaan yang terletak di fasilitas produksi dan kawasan perkebunan kami, atau melalui fasilitas kesehatan yang dijalankan oleh mitra kami. Layanan ini tersedia bagi karyawan selama jam kerja, untuk memberikan akses bantuan medis kapanpun dibutuhkan. Kami juga melakukan pemeriksaan kesehatan karyawan dan tes khusus untuk mengidentifikasi risiko kesehatan yang terkait pekerjaan. Penilaian bahaya kesehatan ini berfokus pada deteksi penyakit akibat kerja dan evaluasi dampak lingkungan kerja terhadap kesehatan karyawan. [403-3, 403-6]

## Bogasari Group Safety Day 2024

### Safety Day 2024 Grup Bogasari

In 2024, Bogasari proudly celebrated its annual "Safety Day" event, a tradition that has been upheld since 2003. This event serves as a cornerstone in promoting a culture of OHS within the company. With the theme "Promote OHS and Work Safely, Ensure Business Continuity," the celebration underscores the importance of safe practices, emergency preparedness, and a healthy lifestyle among all employees.

Safety Day 2024 is marked by an array of engaging competitions aimed at fostering awareness and camaraderie, including a Safety Poster Competition, Safety Video Competition, Emergency Response Team Competition, Safety Quiz Competition, and the highly anticipated Bogasari 300 km Walkathon. These activities have drawn enthusiastic participation from around 400 employees across all units of Bogasari Group, departments, and demographics, highlighting the inclusive and collaborative spirit of the event.

Through this initiative, our Bogasari Group reinforces its commitment to maintaining a strong safety culture in the workplace. The event inspires employees to prioritize safety in their daily activities, ensuring not only their well-being but also the sustainability of the company's operations.

Di tahun 2024, Bogasari merayakan acara tahunan "Safety Day" atau Hari Keselamatan, sebuah tradisi yang telah dipertahankan sejak tahun 2003. Acara ini merupakan tonggak penting dalam mempromosikan budaya K3 di perusahaan. Mengusung tema "Utamakan K3 dan Kerja Selamat, Jaminan Kelangsungan Bisnis," perayaan ini menekankan pentingnya praktik aman, kesiapsiagaan darurat dan gaya hidup sehat di antara seluruh karyawan.

Safety Day 2024 dimeriahkan dengan berbagai kompetisi menarik yang bertujuan untuk menumbuhkan kesadaran dan kebersamaan, termasuk Lomba Poster Keselamatan Kerja, Lomba Video Keselamatan Kerja, Lomba Tim Tanggap Darurat, Lomba Kuis Keselamatan Kerja dan acara olah raga Bogasari 300 km Walkathon. Kegiatan-kegiatan ini mendapat sambutan antusias dengan partisipasi sekitar 400 karyawan dari seluruh unit operasional Grup Bogasari, lintas departemen dan demografi, yang menunjukkan semangat inklusif dan kolaboratif acara ini.

Melalui inisiatif ini, Grup Bogasari memperkuat komitmen untuk menjaga budaya keselamatan di tempat kerja. Acara ini menginspirasi karyawan untuk memprioritaskan keselamatan kerja dalam kegiatan sehari-hari mereka, memastikan tidak hanya kesejahteraan tetapi juga keberlanjutan kegiatan operasional perusahaan.



**POSTER SAFETY COMPETITION**



**EMERGENCY RESPONS TRAINING COMPETITION**



**VIDEO SAFETY COMPETITION**



**BOGASARI JALAN SEHAT 300 KM**

## EMPLOYEES' HEALTH AND WELL-BEING

Our employees' well-being is essential to the success of our business. Hence, we have introduced various initiatives to improve our employees' health and well-being. These include our Workforce Nutrition program, sport activities to support healthy living, and employee care initiatives.

### Workforce Nutrition Program [403-5]

Since 2016, Indofood has Workforce Nutrition Program to promote healthy living among its employees by emphasizing balanced nutrition. This program aims to ensure that Indofood's workforce has both access to nutritious food and an understanding of dietary guidelines set by the Indonesian Government. The program focuses on supplying healthy meals at the workplace, delivering nutrition education, and providing support to employees who are lactating mothers.

### Healthy Food at Work

We monitor the nutritional content of the food served in our employee canteens through a survey system to ensure it aligns with the Government's "Balanced Nutrition" and "My Plate" Guidelines. In 2023, we introduced an application that calculates the macro nutritional values of the canteen menus. This helps us ensure that the food offered to employees meets dietary reference intakes values. As of December 2024, 28 operating units had been trained to use this application. Both the units and employees have reported satisfaction with this initiative, as it simplifies and enhances the efficiency of daily monitoring of the canteen menu's nutritional content.



### Muhamad In'am Muzakki, Staff of General Affair and Service for CBP Group's Noodles Semarang Operating Unit

Muhamad In'am Muzakki, Staf General Affair and Service, Unit Operasional Mi Instan Semarang Grup CBP

The nutritional calculation feature in Canteen Management System ("CMS") makes it easier for us to calculate calories, carbohydrates, protein, and fat values, ensuring accurate monitoring of the nutritional content in the meals we plan to serve to all employees. Time required to input nutrition data in the latest version of CMS is shorter compared to the previous one.

Fitur penghitungan nilai gizi pada Sistem Manajemen Kantin (Canteen Management System or "CMS") mempermudah kami menghitung nilai kalori, karbohidrat, protein dan lemak, sehingga memastikan pemantauan yang akurat terhadap kandungan gizi pada makanan yang akan kami sajikan kepada seluruh karyawan. Waktu yang dibutuhkan untuk memasukkan data gizi di CMS versi terbaru juga lebih singkat dibandingkan versi sebelumnya.

## KESEHATAN DAN KESEJAHTERAAN KARYAWAN

Kesejahteraan karyawan merupakan kunci keberhasilan bisnis kami. Oleh karena itu, kami telah menghadirkan berbagai inisiatif untuk meningkatkan kesehatan dan kesejahteraan karyawan. Beberapa diantaranya yaitu program Gizi Bagi Karyawan, kegiatan olahraga untuk mendukung hidup sehat dan berbagai inisiatif kepedulian karyawan.

### Program Gizi Bagi Karyawan [403-5]

Indofood telah menjalankan Program Gizi Bagi Karyawan sejak tahun 2016. Program ini bertujuan untuk meningkatkan kesehatan karyawan dengan mengutamakan gizi seimbang. Tujuannya adalah memastikan seluruh karyawan Indofood tidak hanya memiliki akses terhadap makanan bergizi, tetapi juga memahami pedoman gizi yang dikeluarkan oleh Pemerintah Indonesia. Fokus utama program ini meliputi penyediaan makanan sehat di tempat kerja, edukasi tentang gizi, serta dukungan bagi karyawan wanita yang sedang menyusui.

### Makanan Sehat di Tempat Kerja

Kami memantau kandungan gizi makanan yang disajikan di kantin karyawan melalui sistem survei untuk memastikan kesesuaian dengan Pedoman "Gizi Seimbang" dan "Isi Piringku" dari Pemerintah. Pada tahun 2023, kami memperkenalkan aplikasi untuk menghitung nilai gizi makro menu kantin. Aplikasi ini membantu kami memastikan bahwa makanan yang diberikan kepada karyawan memenuhi nilai asupan gizi yang direkomendasikan. Sampai dengan Desember 2024, sebanyak 28 unit operasional sudah terlatih menggunakan aplikasi ini. Inisiatif ini mendapat sambutan positif dari unit operasional dan karyawan, yang merasakan manfaatnya dalam menyederhanakan dan mengefisiensikan pemantauan harian kandungan gizi menu kantin.

## Nutrition Education [403-6]

Our employees receive ongoing education about healthy and balanced nutrition through various channels, such as comics, articles, and health webinars. In 2024, Indofood hosted webinars that provided diet tips to prevent obesity, hypertension, stroke with a healthy diet, low back pain, and reducing the risk of metabolic syndrome. We also support a clean and healthy lifestyle by offering sufficient hand-washing facilities and sports amenities at our operating units.

## Breastfeeding Support

At Indofood, we are committed to supporting our lactating mothers by providing designated lactation rooms at our operating units. To ensure consistency, we have a formalized policy with established guidelines that outline the necessary features for these rooms. Additionally, these rooms are stocked with educational materials on infant care and nutrition and are equipped with various amenities to maintain a high standard of hygiene and comfort for our employees.

In 2024, survey on the completeness of equipment and facilities in lactation rooms was conducted for 55 lactation rooms and the results were satisfactory. In addition to providing physical facilities, we organize education sessions for employees. In 2024, we held an online seminar on tips for addressing challenges in toddlers' eating habits and another on preventing bullying through mindful parenting. These webinars were attended by over 100 participants.

## Empowering Employee Health Through Sports Activities

A healthy workforce is crucial to increased productivity. To promote an active lifestyle, we have launched several pilot programs to encourage employees to participate in regular physical activities outside of work hours and integrate stretching exercises into their workday routines. Our operating units are equipped with sports facilities, and we host team sports to further support and promote employee health.

Our Bogasari Group organizes an annual sports event called Bogasari Sports and Art Week (Pekan Olahraga dan Seni Bogasari or "PORSARI"), which includes a variety of competitive sports for both individuals and teams from across the organization.

## Edukasi Gizi [403-6]

Karyawan kami terus menerima edukasi tentang kesehatan dan gizi seimbang melalui berbagai saluran, seperti komik, artikel dan webinar kesehatan. Pada tahun 2024, Indofood mengadakan webinar yang memberikan tips diet sehat untuk mencegah obesitas, hipertensi, stroke, nyeri punggung bawah dan mengurangi risiko sindrom metabolik. Kami juga mendukung gaya hidup bersih dan sehat dengan menyediakan fasilitas cuci tangan dan sarana olahraga yang memadai di unit operasional kami.

## Dukungan untuk Ibu Menyusui

Di Indofood, kami berkomitmen untuk mendukung para ibu menyusui dengan menyediakan ruang laktasi yang nyaman di unit operasional kami. Guna memastikan keseragaman, kami memiliki kebijakan resmi dengan panduan yang jelas mengenai fasilitas yang dibutuhkan untuk ruangan ibu menyusui ini. Selain itu, ruangan ini dilengkapi dengan materi edukasi tentang perawatan dan gizi bagi bayi, serta berbagai fasilitas untuk menjaga kebersihan dan kenyamanan karyawan.

Di tahun 2024, kami melakukan survei mengenai kelengkapan peralatan dan fasilitas di 55 ruang laktasi dan hasilnya memuaskan. Selain menyediakan fasilitas fisik, kami juga menyelenggarakan sesi edukasi bagi karyawan. Di tahun 2024, kami mengadakan seminar *online* tentang tips mengatasi kesulitan makan pada balita dan seminar lain tentang pencegahan *bullying* melalui pendekatan *mindful parenting*. Webinar ini dihadiri oleh lebih dari 100 peserta.

## Meningkatkan Kesehatan Karyawan Melalui Kegiatan Olahraga

Karyawan yang sehat sangat penting untuk meningkatkan produktivitas. Untuk mendorong gaya hidup aktif, kami telah meluncurkan beberapa program percontohan yang bertujuan mengajak karyawan berpartisipasi dalam aktivitas fisik rutin di luar jam kerja dan mengintegrasikan latihan peregangan ke dalam rutinitas kerja mereka. Unit operasional kami dilengkapi dengan fasilitas olahraga dan kami mengadakan olahraga bersama untuk lebih mendukung dan meningkatkan kesehatan karyawan.

Grup Bogasari kami menyelenggarakan acara olahraga tahunan yang disebut Pekan Olahraga dan Seni Bogasari ("PORSARI"), yang mencakup berbagai cabang olahraga kompetitif untuk individu maupun tim dari seluruh unit Grup Bogasari.

## Bogasari Group Strengthens Team Spirit Through Annual PORSARI Event

### Grup Bogasari Memperkuat Solidaritas Tim Melalui PORSARI Tahunan

Bogasari Group proudly hosts its annual sports and arts event, PORSARI, bringing together employees from across Bogasari group in a celebration of talent, teamwork, and camaraderie. This vibrant event features a wide array of competitive activities, including popular sports like running, badminton, futsal, basketball, gymnastics, yoga, chess, and motorcycle club, alongside unique pursuits such as Satria Nusantara, a traditional Indonesian martial art that emphasizes optimal breathing technique.

In addition to sports, PORSARI showcases artistic performances, with employees participating in vocal group contests, band performances, and traditional cultural expressions like Reog, a renowned Javanese dance. Through this dynamic event, we not only promote physical fitness and cultural appreciation but also foster a strong sense of unity and shared pride among its workforce.

Grup Bogasari menyelenggarakan acara olahraga dan seni tahunan, PORSARI, yang mempertemukan karyawan dari seluruh Grup Bogasari dalam perayaan unjuk bakat, kerja sama tim dan persahabatan. Acara yang meriah ini menampilkan beragam kegiatan kompetisi, termasuk cabang olahraga populer seperti lari, bulu tangkis, futsal, bola basket, senam, yoga, catur dan klub motor, serta kegiatan unik seperti Satria Nusantara, seni bela diri tradisional Indonesia yang menekankan teknik pernapasan optimal.

Selain olahraga, PORSARI juga menampilkan pertunjukan seni, di mana karyawan berpartisipasi dalam kontes grup vokal, penampilan band dan berbagai ekspresi budaya tradisional seperti Reog, tarian Jawa yang terkenal. Melalui acara yang dinamis ini, kami tidak hanya mempromosikan kebugaran jasmani dan apresiasi budaya, tetapi juga menumbuhkan rasa persatuan dan kebanggaan bersama di antara karyawan.



## Employee Care and Wellness

### Wellness Facilities and Programs

We provide various facilities and programs to support our employees and their well-being. These include employee recreational activities, places of worship, employee cooperatives, and scholarship programs for the academically gifted children of our employees. As of 2024, more than 6,000 employees' children have received scholarships from us. We organize various religious events and other activities to encourage informal interactions between employees and management.

## Kesejahteraan dan Kepedulian Terhadap Karyawan

### Fasilitas dan Program Kesejahteraan

Kami menyediakan beragam fasilitas dan program untuk mendukung kesejahteraan karyawan dan keluarganya, yaitu meliputi kegiatan rekreasi karyawan, tempat ibadah, koperasi karyawan dan program beasiswa bagi putra-putri karyawan yang berprestasi. Sampai dengan tahun 2024, lebih dari 6.000 anak karyawan telah menerima beasiswa dari kami. Kami menyelenggarakan berbagai acara keagamaan dan kegiatan lainnya untuk mendorong interaksi informal antara karyawan dan manajemen.



**We provide various facilities and programs, including scholarships for employees' children**

Kami menyediakan berbagai fasilitas dan program, termasuk beasiswa bagi anak-anak karyawan

### Facilities in Our Plantations [203-1]

Our Agribusiness Group offers a comprehensive Work and Estate Living program that includes free housing, sports facilities, places of worship, educational institutions, and medical services for employees and their families living on our estates.

### Fasilitas di Perkebunan Kami [203-1]

Grup Agribisnis menyediakan program Work and Estate Living yang lengkap, dirancang untuk kesejahteraan karyawan dan keluarganya. Fasilitas yang tersedia meliputi perumahan gratis, sarana olahraga, tempat ibadah, lembaga pendidikan dan layanan kesehatan bagi karyawan beserta keluarga yang tinggal di perkebunan kami.

### Medical Facilities in Our Plantations

Fasilitas Kesehatan di Perkebunan Kami

Medical Facilities Fasilitas Kesehatan	North Sumatra Sumatra Utara	South Sumatra Sumatra Selatan	Kalimantan Kalimantan	Riau Riau	Java Jawa	Sulawesi Sulawesi	Total Total
Division Clinic Klinik pada Divisi	42	27	21	29	2	1	122
Central Clinic Klinik Utama	11	26	12	4	2	2	57
Ambulances Ambulans	2	8	10	5	1	0	26
Doctors Dokter	1	1	1	4	0	0	7
Visiting Doctors Dokter yang Berkunjung	18	15	3	2	2	1	41
Midwife/Nurses Bidan/Perawat	51	56	37	62	4	2	212
Posyandu Posyandu	57	35	19	42	1	2	156



We provide medical services for employees and their families living on our estates  
Kami menyediakan fasilitas kesehatan bagi karyawan beserta keluarga yang tinggal di perkebunan kami

## Education Facilities in Our Plantations

Fasilitas Pendidikan di Perkebunan Kami

Medical Facilities Fasilitas Kesehatan	North Sumatra Sumatra Utara	South Sumatra Sumatra Selatan	Kalimantan Kalimantan	Riau Riau	Java Jawa	Sulawesi Sulawesi	Total Total
Day Care Centers Tempat Penitipan Anak	0	28	55	41	1	0	125
Kindergarten Taman Kanak-Kanak	23	20	6	17	3	4	73
Primary Schools Sekolah Dasar	5	16	1	14	1	1	38
Secondary Schools Sekolah Menengah Pertama	1	1	0	4	0	0	6
High Schools Sekolah Menengah Atas	1	0	0	3	0	0	4
Teachers Guru	249	127	21	444	17	23	881
Rumah Pintar Rumah Pintar	4	6	4	4	0	1	19



Our school facility in Turangie Estate, North Sumatra  
Fasilitas sekolah kami di Perkebunan Turangie, Sumatra Utara

# DEVELOPING OUR COMMUNITIES

## PENGEMBANGAN MASYARAKAT

Our business activities have direct and indirect impacts on the communities in areas where we operate. To this end, we believe in developing and improving initiatives that benefit these communities in the long-term. Once implemented, these initiatives are monitored and evaluated regularly in close partnership with the communities. Our programs focus on:

- Nutrition for All
- Building Human Capital
- Strengthening Economic Value
- Protecting Environment with the Community
- Solidarity and Humanity

### NUTRITION FOR ALL

Malnutrition is a significant health concern in Indonesia, presenting itself in different forms such as undernutrition, overnutrition, and deficiencies in essential micronutrients. Indofood is committed to contribute to efforts to address this issue in the communities we serve in Indonesia with our three-prong approach:

- Delivering products with improved nutritional levels
- Preventing malnutrition through education
- Promoting intervention and collaboration with stakeholders

### Delivering Products with Improved Nutritional Levels

Indofood is contributing to address malnutrition by continually enhancing the nutritional quality of its products. This is done through reducing sugar, salt or sodium and fat, enhancing nutrient content, and providing clear labelling to assist consumers in making informed food choices. For more details, please refer to page 67 in the Delivering Products with Improved Nutrition Levels section.

Kegiatan bisnis Indofood memberikan dampak langsung maupun tidak langsung terhadap masyarakat sekitar di mana kami beroperasi. Oleh karena itu, kami berkomitmen mengembangkan dan meningkatkan inisiatif yang dapat memberikan manfaat jangka panjang bagi masyarakat. Setelah mulai terlaksana, program tersebut dipantau dan dievaluasi secara berkala melalui kolaborasi dengan masyarakat. Program kami mencakup beberapa area:

- Gizi untuk Semua
- Pembangunan Sumber Daya Manusia
- Peningkatan Nilai Ekonomi
- Perlindungan terhadap Lingkungan bersama Masyarakat
- Solidaritas dan Kemanusiaan

### GIZI UNTUK SEMUA

Malnutrisi merupakan masalah kesehatan yang menjadi perhatian di Indonesia, mencakup berbagai masalah gizi, yaitu kekurangan gizi, kelebihan gizi dan kekurangan zat gizi mikro. Indofood berkomitmen untuk berkontribusi dalam upaya mengatasi permasalahan malnutrisi di Indonesia melalui tiga pendekatan utama:

- Menghadirkan produk dengan peningkatan kandungan gizi
- Pencegahan malnutrisi melalui edukasi
- Peningkatan intervensi dan kolaborasi dengan pemangku kepentingan

### Menghadirkan Produk dengan Peningkatan Kandungan Gizi

Indofood terus berupaya untuk berkontribusi dalam menangani masalah malnutrisi dengan menghadirkan produk yang ditingkatkan nilai gizinya. Upaya ini dilakukan dengan mengurangi kandungan gula, garam atau natrium dan lemak; meningkatkan kandungan gizi produk dan menyediakan pelabelan yang jelas untuk membantu konsumen menentukan pilihan makanan yang tepat. Untuk informasi lebih lanjut terkait hal ini, dapat dilihat pada halaman 67 pada bagian Menghadirkan Produk dengan Kandungan Gizi Terbaik.

## Preventing Malnutrition Through Education

To improve nutritional awareness within the community, we have initiated educational programs centered on health and well-being, especially targeting women. These initiatives equip participants with vital information to make informed health choices for themselves and their families during crucial developmental phases. By leveraging digital platforms, we promote greater community engagement to increase the reach and effectiveness of our programs.

### Posyandu

Posyandu is a community-driven healthcare service that offers vital support for infants, toddlers, pregnant and lactating mothers. With the necessary infrastructure in place, it enhances maternal and infant healthcare through monthly check-ups, immunization programs, distribution of food and nutritional supplements, and counseling services. Serving as a fundamental component of our preventive and educational healthcare initiatives, we have successfully supported more than 240 Posyandu developed by each group within Indofood, including Agribusiness Group, Bogasari Group, and NSF Division of CBP Group in DKI Jakarta, Riau, South Sumatra, North Sumatra, West Java, East Java, West Kalimantan, East Kalimantan, Central Kalimantan and South Sulawesi, contributing to the following national health priorities:

- Reduce malnutrition among children under 5 years old;
- Reduce chronic energy deficiency in pregnant mothers; and
- Reduce incidences of low birth weight among newborns.

The Posyandu program run by the Bogasari Group is part of Indofood's commitment to improving public health. In 2024, it offered comprehensive training to 90 Posyandu cadres, focusing on soft skills and service excellence. The program extended its reach by providing entrepreneurship training on complementary food preparation for 40 additional cadres.

A highlight of the program was the annual Gebyar Posyandu event, which featured a nutrition-focused talk show and demonstrations on supplementary feeding preparation. The event also incorporated various competitions, including contests for supplementary

## Pencegahan Malnutrisi Melalui Edukasi

Untuk meningkatkan kesadaran gizi dalam masyarakat, kami menginisiasi program edukasi yang berfokus pada kesehatan dan kesejahteraan, khususnya bagi perempuan. Inisiatif ini membekali peserta dengan informasi penting guna mendukung pengambilan keputusan terkait kesehatan yang terbaik bagi diri mereka sendiri maupun keluarga mereka, terutama dalam fase tumbuh kembang yang krusial. Dengan memanfaatkan platform digital, kami meningkatkan keterlibatan masyarakat guna memperluas jangkauan dan efektivitas program.

### Posyandu

Posyandu adalah layanan kesehatan berbasis masyarakat yang memberikan dukungan esensial bagi bayi, balita, ibu hamil dan menyusui. Dengan infrastruktur yang telah tersedia, Posyandu berperan dalam meningkatkan kesehatan ibu dan anak melalui pemeriksaan kesehatan bulanan, program imunisasi, distribusi makanan tambahan dan suplemen gizi, serta layanan konseling kesehatan. Sebagai bagian utama dari inisiatif pencegahan dan edukasi kesehatan Indofood, kami telah mendukung lebih dari 240 Posyandu yang dikembangkan oleh berbagai unit bisnis Indofood, termasuk Grup Agribisnis, Grup Bogasari dan Grup CBP utamanya dari Divisi NSF yang tersebar di DKI Jakarta, Riau, Sumatra Selatan, Sumatra Utara, Jawa Barat, Jawa Timur, Kalimantan Barat, Kalimantan Timur, Kalimantan Tengah dan Sulawesi Selatan, serta berkontribusi terhadap prioritas kesehatan nasional yaitu:

- Mengurangi angka malnutrisi pada anak usia di bawah 5 tahun;
- Mengurangi angka kekurangan energi kronis pada ibu hamil;
- Mengurangi kasus bayi lahir dengan berat badan rendah.

Program Posyandu yang dijalankan oleh Grup Bogasari merupakan bagian dari komitmen Indofood dalam meningkatkan kesehatan masyarakat. Pada tahun 2024, program ini memberikan pelatihan yang komprehensif kepada 90 kader Posyandu, dengan fokus pada peningkatan keterampilan interpersonal dan kualitas layanan. Selain itu, program ini juga mencakup pelatihan kewirausahaan dalam penyusunan makanan pendamping ASI bagi 40 kader tambahan.

Salah satu agenda utama dari program ini adalah Gebyar Posyandu tahunan, yang menampilkan sesi talk show mengenai gizi serta demonstrasi pembuatan makanan tambahan.

feeding creation, healthy toddlers, childcare influencing videos, and a toddler fashion show. The 2024 Gebyar Posyandu saw impressive participation with 54 Posyandu represented. Local Government and District Public Health officials also graced the event with their presence, underscoring its significance in the community.

In 2024, the Posyandu centers run by our Agribusiness Group provided essential healthcare services to over 5,700 children under five, more than 800 pregnant women, and more than 1,500 breastfeeding mothers through monthly health checks. To support maternal health, we launched initiatives promoting healthy lifestyles during pregnancy, offering regular check-ups for expectant mothers. Going forward, our Agribusiness Group intends to provide additional initiatives at its Posyandu centers, including counseling and educational sessions on stunting prevention and balanced nutrition.

Kegiatan ini juga mencakup berbagai kompetisi, seperti lomba pembuatan makanan tambahan, lomba balita sehat, video edukatif mengenai perawatan anak, serta peragaan busana balita. Pada Gebyar Posyandu 2024, sebanyak 54 Posyandu turut serta dalam kegiatan ini, dengan kehadiran perwakilan Pemerintah daerah dan Dinas Kesehatan Kabupaten, yang semakin menegaskan pentingnya inisiatif ini bagi masyarakat.

Pada tahun yang sama, Program Posyandu yang dikelola oleh Grup Agribisnis juga telah memberikan layanan kesehatan yang sangat diperlukan kepada lebih dari 5.700 anak di bawah lima tahun, lebih dari 800 ibu hamil dan lebih dari 1.500 ibu menyusui melalui pemeriksaan kesehatan bulanan. Untuk mendukung kesehatan ibu, program edukasi juga dilakukan dengan fokus akan pentingnya gaya hidup sehat selama kehamilan serta pemeriksaan kesehatan rutin bagi ibu hamil. Ke depannya, Grup Agribisnis berencana untuk memperluas cakupan inisiatif Posyandu dengan menambahkan sesi konseling dan edukasi mengenai pencegahan stunting serta gizi seimbang.



**Our Posyandu activities in serving communities**  
Kegiatan Posyandu kami dalam melayani masyarakat

## Health Education for Female Students

Indofood holds Nutrition and Health Seminars for senior high school female students since 2021. The seminars educate students on the 'Importance of the First 1,000 Days of Life and Anemia' and 'Guidelines for Balanced Nutrition and a Healthy Diet.'

In 2024, the program was expanded to two schools, Pondok Pesantren Gontor and Islamic boarding school foundation (Yayasan Pondok Pesantren) Al-Mardliyah Mojosari. As of 2024, it has accommodated more than 9,000 female students and over 5,000 health educational booklets distributed to enhance understanding.



We provide educational program on health and nutrition for senior high school female students from the Pondok Pesantren Gontor

Kami menyelenggarakan program pendidikan kesehatan dan gizi bagi siswi di Pondok Pesantren Gontor

## Pendidikan Kesehatan bagi Pelajar Wanita

Sejak 2021, Indofood telah menyelenggarakan Seminar Gizi dan Kesehatan bagi pelajar wanita dan santriwati. Kegiatan seminar bertujuan mengedukasi siswi tentang 'Pentingnya 1.000 Hari Pertama Kehidupan dan Anemia' serta 'Pedoman Gizi Seimbang dan Pola Makan Sehat.'

Pada tahun 2024, program ini diperluas ke dua sekolah, yaitu Pondok Pesantren Gontor dan Yayasan Pondok Pesantren Al-Mardliyah Mojosari. Hingga tahun 2024, program ini telah menjangkau lebih dari 9.000 siswi dan mendistribusikan lebih dari 5.000 booklet edukasi kesehatan untuk menambah wawasan mereka.



## Learning Platform for Health Workers and Posyandu Cadres

To support the Government's efforts in reducing stunting rates in Indonesia, Indofood is collaborating with the Faculty of Public Health at Universitas Indonesia to support their Learning Center Platform. We developed independent learning modules for health workers and Posyandu cadres covering subjects such as stunting, anemia in pregnant mothers, and feeding practices for infants and children. The platform features self-paced video lessons, followed by live interactive sessions with experts, and participants receive a certificate upon completion.

For 2024, Indofood continued to contribute additional educational content with 53 videos on the platform. Health workers and Posyandu cadres near Indofood operations have accessed the platform, with more than 1,800 achieving certification of competency.

## Promoting intervention and Collaboration with Stakeholders

### Inclusive Collaboration of Entrepreneurs to Overcome Stunting

Indofood partners with Indonesian Employers Association (Asosiasi Pengusaha Indonesia or APINDO) to support the Healthy Children Movement (Gerakan Anak Sehat or GAS) as part of the Inclusive Collaboration of Entrepreneurs to Overcome Stunting (Kolaborasi Inklusif Pengusaha Atasi Stunting or KIPAS Stunting) program, which aims to reduce stunting during the crucial first 1,000 days of life. This initiative targets pregnant and lactating mothers, as well as toddlers under two, by offering nutritious meals, conducting weekly educational sessions at Posyandu, and monitoring children's health.

In 2024, the program has reached more than 2,200 participants at 35 Posyandu in Bogor Regency, Serang City, and Purbalingga Regency, accelerating stunting prevention and providing nutritious food according to Ministry of Health guidelines.

## Platform Edukasi untuk Tenaga Kesehatan dan Kader Posyandu

Untuk mendukung upaya Pemerintah mengurangi angka stunting di Indonesia, Indofood berkolaborasi dengan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia dalam pengembangan *Platform Learning Center*. Indofood telah mengembangkan modul pembelajaran mandiri bagi para tenaga kesehatan dan kader Posyandu, mencakup topik seperti *stunting*, anemia pada ibu hamil dan praktik pemberian makanan pada bayi dan anak. Platform ini menyediakan video pembelajaran mandiri, dilanjutkan dengan sesi interaktif bersama para ahli dan peserta akan menerima sertifikasi setelah menyelesaikan program.

Pada tahun 2024, Indofood terus menambahkan konten edukatif baru berupa 53 video di platform ini. Hingga saat ini, lebih dari 1.800 tenaga kesehatan dan kader Posyandu yang berada di sekitar wilayah operasional Indofood telah mendapatkan sertifikasi kompetensi.

### Peningkatan Intervensi dan Kolaborasi dengan Pemangku Kepentingan

#### Kolaborasi Inklusif Pengusaha Indonesia Atasi Stunting

Indofood bermitra dengan Asosiasi Pengusaha Indonesia (APINDO) untuk mendukung Gerakan Anak Sehat (GAS) sebagai bagian dari Kolaborasi Inklusif Pengusaha Atasi Stunting (KIPAS Stunting), bertujuan mengurangi angka *stunting* pada masa 1.000 hari pertama Kehidupan. Inisiatif ini ditujukan bagi para ibu hamil dan menyusui, serta balita di bawah usia dua tahun, dengan pemberian makanan bergizi, sesi edukasi mingguan di Posyandu, serta memantau kesehatan anak.

Pada tahun 2024, program ini telah menjangkau lebih dari 2.200 peserta dari 35 Posyandu di Kabupaten Bogor, Kota Serang dan Kabupaten Purbalingga, yang mempercepat Pencegahan *stunting* dan memastikan anak-anak mendapatkan makanan bergizi sesuai pedoman Kementerian Kesehatan.

## Global Contribution in Eradicating Malnutrition

Indofood is involved in the global Scaling Up Nutrition ("SUN") Movement, which was launched in 2010 to enhance nutritional levels, especially in low- and middle-income countries. Our Director, Mr. Axton Salim, serves as Co-Chair of the SUN Business Network ("SBN") Advisory Group. In Indonesia, the SUN initiative is supported by various networks aimed at promoting nutrition improvement. Indofood has played a pivotal role as a coordinator in establishing the SBN Indonesia, which focuses on eliminating malnutrition by emphasizing maternal, children and adolescents' nutrition, promoting healthy diets, and enhancing sanitation and hygiene.

To achieve these objectives, the SBN Indonesia, comprising 19 companies and 4 associations, conducts Annual Assessment Meetings to update Indonesia's SUN Scorecard, organizes regular collaborative sessions, hosts the SUN Indonesia Annual Meeting to highlight initiatives and share best practices.

## Kontribusi Global dalam Upaya Mengatasi Malnutrisi

Indofood berperan aktif dalam gerakan Scaling Up Nutrition ("SUN") yang diluncurkan pada tahun 2010 untuk meningkatkan kualitas gizi, terutama di negara berpendapatan rendah dan menengah. Direktur kami, Bapak Axton Salim, memegang peranan sebagai Co-Chair global pada SUN Business Network ("SBN") Advisory Group. Di Indonesia, inisiatif SUN didukung oleh berbagai jaringan yang berfokus pada peningkatan gizi. Indofood memegang peran strategis sebagai koordinator dalam pembentukan SBN Indonesia, yang bertujuan mengatasi masalah malnutrisi dengan menitikberatkan pada gizi ibu hamil, anak dan remaja, serta mempromosikan pola makan sehat dan meningkatkan sanitasi dan higiene.

Untuk mencapai tujuan tersebut, SBN Indonesia, yang terdiri dari 19 perusahaan dan empat asosiasi, menyelenggarakan berbagai kegiatan, termasuk Pertemuan Penilaian Tahunan untuk memperbarui SUN Scorecard Indonesia, sesi kolaboratif reguler antar anggota, serta menjadi tuan rumah Pertemuan Tahunan SUN Indonesia yang menyoroti berbagai inisiatif dan berbagi praktik terbaik.



The SUN annual meeting was held with the theme 'The Role of the Private Sector and Community in Efforts to Improve Nutrition that is Responsive to Climate Change'

Pertemuan tahunan SUN telah dilaksanakan dengan tema 'Peran Sektor Swasta dan Masyarakat dalam Upaya Perbaikan Gizi yang Responsif terhadap Perubahan Iklim'

## BUILDING HUMAN CAPITAL

Indofood extends its commitment to human capital development beyond its employees by fostering strategic partnerships between academia and industry. Since 1998, we have been funding research aimed at enhancing food security through our flagship research grant program, Indofood Riset Nugraha ("IRN"). Additionally, we are actively participating in the Government's Vocational Link and Match Program and will continue to enhance our industry-training curriculum in collaboration with polytechnics (Vocational Program).

### Indofood Riset Nugraha

IRN is our research program designed to assist university students in conducting research focused on improving national food security as part of their thesis work. This initiative offers students training and mentorship, and provide grant for research and scientific writing. The program invites students from across the country to submit their food research proposals annually which are meticulously evaluated by IRN experts in various fields, including Agriculture and Fisheries Technology, Production Technology (Food, Animal Husbandry, Fisheries), Nutrition and Public Health, Molecular Biotechnology, and Socioeconomics. In 2024, over 600 submissions from 86 universities are received and 80 university students ultimately received research grants. Since the program's commencement in 1998, over 1,000 students have benefited from IRN grants, having been chosen from approximately 19,000 proposals.



**Four of the best IRN researchers, who have inspired to contribute for improving food security**  
Empat peneliti terbaik IRN menginspirasi untuk berkontribusi meningkatkan ketahanan pangan

## PEMBANGUNAN SUMBER DAYA MANUSIA

Indofood berkomitmen untuk mengembangkan sumber daya manusia tidak hanya bagi karyawan, tetapi juga melalui kemitraan strategis antara akademisi dan industri. Sejak tahun 1998, Indofood telah mendanai berbagai penelitian untuk meningkatkan ketahanan pangan nasional melalui program hibah riset unggulan, Indofood Riset Nugraha ("IRN"). Selain itu, Indofood turut berpartisipasi dalam upaya Pemerintah untuk Program Vokasi Link and Match dan akan terus memperkuat kurikulum pelatihan industri dengan bekerja sama dengan politeknik (Program Vokasi).

### Indofood Riset Nugraha

IRN adalah program yang dirancang untuk mendukung mahasiswa dalam melakukan riset yang berfokus pada peningkatan ketahanan pangan nasional sebagai bagian dari tugas akhir mereka. Program ini memberikan pelatihan serta pendampingan bagi mahasiswa, dan dukungan dana untuk penelitian dan penulisan ilmiah. Setiap tahun, mahasiswa dari seluruh Indonesia dapat mengajukan proposal penelitian terkait pangan, yang kemudian dievaluasi secara ketat oleh tim pakar IRN di berbagai bidang, termasuk Teknologi Pertanian dan Perikanan, Teknologi Produksi (Pangan, Peternakan, Perikanan), Gizi dan Kesehatan Masyarakat, Bioteknologi Molekuler, serta Sosioekonomi. Pada tahun 2024, lebih dari 600 proposal riset dari 86 universitas diterima dan 80 mahasiswa universitas berhasil menerima dana riset. Sejak diluncurkan pada 1998, lebih dari 1.000 mahasiswa telah menerima pendanaan IRN, terpilih dari sekitar 19.000 proposal yang diajukan.



**>600**

**Proposals submissions from 86 universities are received and 80 university students passing the IRN selection process**

Proposal riset dari 86 universitas diterima dan 80 mahasiswa berhasil lolos proses seleksi IRN



**>1,000**

**University students have benefited from IRN grants since 1998**

Mahasiswa telah menerima dana riset IRN sejak tahun 1998

## Vocational Programs

### Vocational Program in Flexible Packaging Division

Indofood recognizes the importance of collaboration between industry and educational institutions in nurturing future workforce talents. Four years ago, our Flexible Packaging Division of CBP Group partnered with a polytechnic in Jakarta to establish a vocational program designed to provide graduates with specialized skills to meet industry demands.

Revamped in 2021, the program combines classroom instruction and a semester-long internship, providing students with both theoretical and practical skills. It includes industrial classes, seminars, factory visits, and practicums led by experienced employees, resulting in a high employment rate among alumni by the end of 2024. A total of 161 students have received classes, seminars, practicums from experts, and gone on factory visits, with 45 students having had the opportunity to intern at our Flexible Packaging Factory. As of the end of 2024, almost half of the students who had completed the internship program have been employed within Flexible Packaging Division of CBP Group.

## Program Vokasi

### Program Vokasi Divisi Kemasan Fleksibel

Indofood menyadari pentingnya kolaborasi antara industri dan institusi pendidikan dalam membangun talenta masa depan. Empat tahun lalu, Divisi Kemasan Fleksibel Grup CBP bermitra dengan salah satu politeknik di Jakarta untuk mengembangkan program vokasi yang dirancang guna membekali lulusan dengan keahlian khusus sesuai kebutuhan industri.

Program ini diperbarui pada tahun 2021 dengan mengombinasikan pengajaran di kelas dan magang selama satu semester, sehingga siswa memperoleh keterampilan teoritis dan praktis. Kegiatan utamanya meliputi kelas industri, seminar, kunjungan fasilitas produksi dan praktikum yang dibimbing secara langsung oleh karyawan berpengalaman, yang berkontribusi terhadap tingginya tingkat penyerapan kerja alumni pada akhir tahun 2024. Sebanyak 161 siswa telah mengikuti kelas, seminar dan praktikum yang dipandu oleh para ahli serta kunjungan ke fasilitas produksi, sementara 45 mahasiswa mendapatkan kesempatan magang di Pabrik Kemasan Fleksibel. Hingga akhir tahun 2024, hampir setengah dari siswa yang telah menyelesaikan program magang telah menjadi karyawan di Divisi Kemasan Fleksibel CBP Group.



**Students learn about packaging design in Vocational Program**

Para siswa belajar mengenai desain kemasan dalam Program Vokasi

In 2024, we continued to expand on the Teaching Factory (TEFA), which focuses on competency-based education and production-oriented training in machine operation and market-driven product development. TEFA, supported by a dedicated team and expert instructors, enhances the vocational program and prepares students for advanced industry demands.

### Vocational Program in Bogasari Group: Bogasari Mengajar

Bogasari Mengajar is Indofood's initiative to enhance vocational education for culinary arts students and teachers through industry partnerships. The program combines theoretical learning with practical skills through four main initiatives: student internships, teacher internships, practitioner teaching, and industry visits. By the end of 2024, the program has been rolled out to five Vocational Schools (Sekolah Menengah Kejuruan or "SMK"), two of which are based on formal cooperation. Internships for students include placements at both Bogasari and MSMEs.

The six-month internship for SMK Culinary students is divided into two parts: three months at Bogasari factories, focusing on production and food safety, followed by three months at local MSMEs for practical sales experience. The teacher internship is a one-month program that covers the production process, food safety, and training at MSMEs. Additionally, experienced bakers from Bogasari offer specialized bread-making training to students, providing valuable hands-on experience. In addition to collaborating with SMK Pusat Keunggulan (Center of Excellence), Bogasari's teaching activities also target colleges and vocational schools that major in non-culinary subjects. These activities take the form of apprenticeships or field work practice, lasting from one to six months, depending on the needs of the campus and school.

Throughout 2024, Bogasari provided internship opportunities to nearly 1,000 college and vocational students from various regions, including Java, Sumatra, and Sulawesi. Additionally, the Industrial Internship and Bogasari Teaching programs included industrial visits, with 400 students from vocational schools visiting the Jakarta and Surabaya factories. The latest development from Bogasari Mengajar is the signing of a cooperation agreement with a University in Ambon, Eastern Indonesia, which will encompass industrial internships, practitioner teaching, and opportunities for joint research.

Pada tahun 2024, Indofood terus memperluas penerapan Teaching Factory ("TEFA"), yang berfokus pada pendidikan berbasis kompetensi dan pelatihan berbasis produksi, khususnya dalam pengoperasian mesin serta pengembangan produk berbasis kebutuhan pasar. Didukung oleh tim khusus dan instruktur ahli, TEFA memperkuat program vokasi dan mempersiapkan mahasiswa untuk memenuhi tuntutan industri yang terus berkembang.

### Program Vokasi di Grup Bogasari: Bogasari Mengajar

Bogasari Mengajar adalah inisiatif Indofood untuk meningkatkan pendidikan vokasi bagi siswa dan guru di bidang kuliner melalui kemitraan dengan industri. Program ini terdiri dari pembelajaran teoritis dengan keterampilan praktis melalui empat inisiatif utama, yaitu magang bagi siswa, magang bagi guru, pengajaran oleh praktisi dan kunjungan industri. Hingga akhir tahun 2024, program ini telah diterapkan di lima Sekolah Menengah Kejuruan ("SMK"), dengan dua di antaranya menjalin kerja sama formal melalui perjanjian. Program magang bagi siswa mencakup penempatan di Bogasari maupun UMKM.

Program magang selama enam bulan bagi siswa SMK kuliner dilaksanakan dalam dua tahap: tiga bulan pertama, peserta menjalani pelatihan di fasilitas produksi Bogasari, dengan fokus pada proses produksi dan keamanan pangan, sementara tiga bulan berikutnya di UMKM lokal untuk mendapatkan pengalaman praktis dalam penjualan. Program magang untuk guru berlangsung selama satu bulan, mencakup pelatihan proses produksi, keamanan pangan, serta praktik di UMKM. Selain itu, pembuat roti berpengalaman dari Bogasari memberikan pelatihan khusus dalam pembuatan roti, yang memberikan siswa pengalaman langsung. Selain bekerja sama dengan SMK Pusat Keunggulan, kegiatan pengajaran Bogasari juga menargetkan perguruan tinggi dan sekolah vokasi di bidang non-kuliner. Program ini berbentuk magang atau praktik kerja lapangan, dengan durasi antara satu hingga enam bulan, tergantung pada kebutuhan masing-masing institusi.

Sepanjang tahun 2024, Bogasari telah memberikan kesempatan magang kepada 1.000 mahasiswa dan siswa vokasi dari berbagai daerah, termasuk Jawa, Sumatra dan Sulawesi. Program Magang Industri dan Bogasari Mengajar juga mencakup kunjungan industri, di mana 400 siswa SMK mengunjungi fasilitas produksi di Jakarta dan Surabaya. Perkembangan terbaru dari Bogasari Mengajar adalah penandatanganan perjanjian kerja sama dengan salah satu Universitas di Ambon, Indonesia Timur, yang mencakup program magang industri, pengajaran oleh praktisi serta peluang penelitian bersama.

## Vocational Program by Entrepreneurs Consortium

Indofood collaborated with several companies to launch a program in 2021 involving 12 SMK across six cities. The aim of this program is to empower vocational high school graduates to effectively enter and navigate the industrial workforce.

The program focuses on standardizing curriculum, improving learning facilities, and creating TEFA. It includes curriculum alignment, training, internships, competency certification, and infrastructure upgrades like buildings and practical equipment.

By 2024, 15 schools have been revitalized, reaching more than 1,800 students and certifying 74 teachers. SMK Theresiana, assisted by Indofood, established a Bakery Store "Gracious" as a TEFA, generating almost 400 million rupiah in revenue since March 2024. These efforts have enhanced practical spaces, standardized facilities, and improved educator and student competencies.

## Program Vokasi oleh Konsorsium Pengusaha

Pada tahun 2021, Indofood berkolaborasi dengan beberapa perusahaan untuk meluncurkan program vokasi yang melibatkan 12 SMK di enam kota. Program ini bertujuan untuk membekali lulusan SMK agar siap memasuki dan berkembang dalam dunia industri.

Program ini berfokus pada standarisasi kurikulum, peningkatan fasilitas pembelajaran, serta pengembangan TEFA. Inisiatif ini mencakup penyelarasan kurikulum dengan standar industri, pelatihan, program magang, sertifikasi kompetensi, serta peningkatan infrastruktur, termasuk pembangunan gedung dan penyediaan peralatan praktik.

Hingga tahun 2024, 15 sekolah telah direvitalisasi, menjangkau lebih dari 1.800 siswa dan memberikan sertifikasi kompetensi kepada 74 guru. SMK Theresiana, dengan didampingi oleh Indofood, mendirikan toko roti "Gracious" sebagai bagian dari TEFA, yang sejak Maret 2024 telah menghasilkan pendapatan sebesar hampir 400 juta rupiah. Upaya ini telah meningkatkan ruang praktik, menstandarisasi fasilitas, serta meningkatkan kompetensi tenaga pengajar dan siswa.



**The Teaching Factory at SMK Theresiana contributes in enhancing students' competencies and practical skills**

Teaching factory di SMK Theresiana mendukung peningkatan kapasitas dan keterampilan para siswa

## Rumah Pintar

Rumah Pintar or Smart Houses ("RUMPIN") initiative championed by our Agribusiness Group provides non-formal learning facilities in remote areas. Currently, we have 19 RUMPIN established within the Company's plantations, providing educational resources to people of all ages living in the community.

RUMPINs are led by trained tutors and equipped with book centers, audio-visual equipment, computers, and educational play and craft centers for activities like sewing and baking. School children receive additional tutoring in subjects such as math and physics, while locals can sell handmade crafts or artisanal products, contributing to their financial independence.

In 2024, our RUMPIN educational centers empowered over 28,000 individuals with tutoring and training opportunities. They also provided adults with practical skills development, creating potential additional income channels.

## Rumah Pintar

Rumah Pintar ("RUMPIN") adalah inisiatif yang dikembangkan oleh Grup Agribisnis Indofood untuk menyediakan fasilitas pembelajaran non-formal di daerah terpencil. Saat ini, Indofood telah mendirikan 19 RUMPIN di sekitar lokasi perkebunan Perseroan, yang berfungsi sebagai pusat edukasi bagi masyarakat dari berbagai usia.

Setiap RUMPIN dipimpin oleh tutor terlatih dan dilengkapi dengan berbagai fasilitas, seperti sentra buku, sentra audio visual, sentra komputer, sentra bermain edukatif, serta sentra kriya untuk aktivitas pengunjung, seperti menjahit dan membuat kue. Anak-anak sekolah mendapatkan bimbingan tambahan dalam mata pelajaran seperti matematika dan fisika, serta masyarakat setempat dapat menjual produk kriya, sehingga mendorong kemandirian finansial mereka.

Pada tahun 2024, RUMPIN berhasil memberdayakan lebih dari 28.000 orang melalui bimbingan belajar dan pelatihan. RUMPIN juga memberikan pengembangan keterampilan praktis bagi orang dewasa sebagai dasar untuk mendapat peluang penghasilan tambahan.



**Sewing training activities in our RUMPIN**

Kegiatan pelatihan menjahit di RUMPIN

## STRENGTHENING ECONOMIC VALUE

We are dedicated to fostering local entrepreneurship within our communities. We believe this initiative not only stimulates economic growth but also empowers individuals with valuable knowledge, thereby improving the overall welfare of our communities.

### The Bogasari Baking Center

Indofood is committed to supporting local MSMEs, promoting economic empowerment and enhancing community welfare. The Bogasari Baking Center ("BBC") was created to help community members develop skills in making various flour-based foods and kickstart their entrepreneurial journeys. Since its first public training in 1981, the BBC has proudly trained over 115,000 participants, with 85% being women. Many alumni have become successful entrepreneurs in the food industry, showcasing our dedication to empowering women entrepreneurs.

### The Santripreneur Program

The Santripreneur Program empowers Pondok Pesantrens (Islamic boarding schools) by fostering entrepreneurship among teachers, staff, and students. This initiative helps create future food entrepreneurs, providing them with essential skills and knowledge to start and manage their own businesses. Our Bogasari Group collaborates with the Coordinating Ministry of Economic Affairs and other private sector partners to provide training, technical and equipment assistance and support in business management and digital marketing to ensure the success of the program.

Since its launch in 2018, the program has trained over 900 participants across Indonesia, established bakery businesses in 49 Islamic boarding schools by 2024. This has created new business opportunities, jobs, and sources of income, with 37 schools having a bakery and 23 joining BMC.

## PENINGKATAN NILAI EKONOMI

Indofood berkomitmen untuk mendukung pengembangan kewirausahaan lokal dalam masyarakat. Kami percaya bahwa inisiatif ini tidak hanya mendorong pertumbuhan ekonomi, tetapi juga membekali individu dengan pengetahuan berharga, guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara keseluruhan.

### Bogasari Baking Center

Indofood berkomitmen untuk mendukung UMKM lokal, mendorong pemberdayaan ekonomi dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Bogasari Baking Center ("BBC") didirikan untuk membantu masyarakat mengembangkan keterampilan dalam mengolah makanan berbahan dasar tepung terigu serta sebagai langkah awal memasuki dunia kewirausahaan. Sejak pelatihan publik pertama yang diselenggarakan pada tahun 1981, BBC telah melatih lebih dari 115.000 peserta, di mana 85% di antaranya adalah perempuan. Banyak alumni telah menjadi pengusaha yang sukses di industri makanan, mencerminkan komitmen Indofood dalam memberdayakan perempuan untuk berwirausaha.

### Program Santripreneur

Program Santripreneur bertujuan untuk memberdayakan Pondok Pesantren dengan menumbuhkan jiwa kewirausahaan di kalangan guru, staf dan santri. Inisiatif ini mendorong lahirnya generasi wirausahawan makanan, dengan membekali mereka keterampilan dan pengetahuan dasar untuk memulai serta mengelola usaha sendiri. Grup Bogasari bekerja sama dengan Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian serta sektor swasta memberikan pelatihan, pendampingan teknis dan peralatan, serta dukungan dalam manajemen bisnis dan pemasaran digital guna memastikan keberlanjutan program ini.

Sejak diluncurkan pada tahun 2018, program ini telah melatih lebih dari 900 peserta di berbagai wilayah Indonesia, serta membantu mendirikan 49 usaha roti di Pondok Pesantren hingga tahun 2024. Kegiatan ini membuka kesempatan bisnis, pekerjaan dan sumber pendapatan baru, dengan 37 pesantren kini memiliki usaha roti sendiri, sementara 23 lainnya bergabung dengan BMC.

## Santripreneur Program Doubles Darunnajah 1 Jakarta Pesantren's Revenue

### Program Santripreneur Melipatgandakan Pendapatan Pondok Pesantren Darunnajah 1 Jakarta

One example of the Santripreneur program is in Pondok Pesantren Darunnajah 1 Jakarta. After participating in the program in September 2024, the pesantren saw its revenue double and monthly flour usage increase by 87.5%. This growth allowed them to expand their product line from just sweet bread to a variety of items under the brand "Deen Bakery," supported by 2,000 students and 100 teachers.

In 2024, Pondok Pesantren Darunnajah 1 achieved monthly sales of Rp71.25 million, with a net profit of Rp28.5 million reinvested into new equipment. The pesantren plans to further expand by distributing products to nearby shops and schools, aiming for a 20% sales increase. The success of the Santripreneur program is evident in the increased production and ongoing product innovation across all Darunnajah pesantrens.

Salah satu contoh program Santripreneur adalah di Pondok Pesantren Darunnajah 1 Jakarta. Setelah mengikuti program ini pada September 2024, pesantren ini mengalami lonjakan pendapatan dua kali lipat dan penggunaan tepung meningkat hingga 87,5% per bulan. Pertumbuhan ini memungkinkan mereka untuk memperluas lini produk dari hanya roti manis menjadi berbagai varian di bawah merek "Deen Bakery," yang dilakukan dengan dukungan dari 2.000 santri dan 100 guru.

Pada tahun 2024, Pondok Pesantren Darunnajah 1 mencatat penjualan bulanan sebesar Rp71,25 juta, dengan laba bersih Rp28,5 juta yang diinvestasikan kembali dalam pembelian peralatan baru. Pesantren ini berencana untuk memperluas distribusi produknya ke toko-toko dan sekolah di sekitar, dengan target peningkatan penjualan sebesar 20%. Keberhasilan program Santripreneur semakin terlihat dalam peningkatan produksi serta inovasi produk yang berlangsung di seluruh jaringan pesantren Darunnajah.



## Empowering Food Entrepreneurs through Pojok Selera

The Pojok Selera program empowers communities and MSMEs by offering essential capacity-building initiatives. We actively encourage local communities and aspiring food entrepreneurs near our operating units to participate in a variety of training programs. These initiatives address key business needs such as wheat flour-based food production, technical assistance for Halal certification and guidance on obtaining necessary licenses from authorized bodies.

In addition to technical training, we provide non-technical and management courses to further support these businesses. To enhance their online presence, we have partnered with an e-commerce platform to deliver training to help MSMEs establish online stores and effectively market their products through social media. Furthermore, we also introduced financial training, such as tax training in collaboration with a university in Jakarta, to strengthen the financial literacy of these enterprises and equip them for sustainable growth.

## Pemberdayaan Wirausahawan Makanan melalui Pojok Selera

Program Pojok Selera bertujuan untuk memberdayakan masyarakat serta UMKM melalui inisiatif peningkatan kapasitas untuk berwirausaha. Indofood secara aktif mendorong partisipasi masyarakat lokal dan calon wirausaha makanan di sekitar unit operasional dalam program ini. Inisiatif ini mencakup produksi makanan berbahan dasar tepung terigu, pendampingan teknis untuk sertifikasi Halal, serta bimbingan dalam memperoleh izin edar dari badan yang berwenang.

Selain pelatihan teknis, Indofood juga menyediakan pelatihan manajemen dan non-teknis guna mendukung pertumbuhan usaha mereka. Untuk meningkatkan kehadiran UMKM digital dan *online*, kami menjalin kemitraan dengan platform e-commerce dalam memberikan pelatihan bagi UMKM dalam membangun toko *online* dan memasarkan produk melalui media sosial. Indofood juga memperkenalkan pelatihan keuangan, termasuk pelatihan perpajakan yang diselenggarakan bersama sebuah universitas di Jakarta, guna meningkatkan literasi keuangan UMKM dan mempersiapkan mereka untuk pertumbuhan bisnis yang lebih berkelanjutan.



**Pojok Selera provides training to develop expertise in making various flour-based foods**

Program Pojok Selera memberikan pelatihan untuk meningkatkan keahlian membuat berbagai makanan berbahan dasar tepung

## Daffa Bakery: Mrs Umi Salamah's Journey

### Daffa Bakery: Perjalanan Usaha Ibu Umi Salamah

Following the passing of her husband, Mrs. Umi started a small grocery shop to support her family. This initial venture prompted her to explore the potential of a bakery business. In 2012, she participated in the Pojok Selera training organized by the CBP Group, where she gained essential skills in bread-making and business management. Despite initial hurdles, she was motivated to pivot her business.

The Pojok Selera Program provided structured support to Mrs. Umi, including technical training, equipment support, digital marketing support and business mentoring. Additionally, the CBP Group assisted her in the process to obtain essential business permits, Halal certification and Food Products from Home-based Industries (PIRT) licence.

Today, Daffa Bakery produces between 500 and 700 loaves daily, with offerings that include a variety of flavors. The business generates a monthly revenue of approximately Rp 30 million. This growth has enabled Mrs. Umi to support her three children's education and has created employment opportunities within the local community. Daffa Bakery's products have expanded beyond local sales to reach Government offices and cooperatives around Bekasi.

To ensure the impact of the program, Indofood evaluated Daffa Bakery's social impact using the Social Return on Investment (SROI) method. They found that for every 1 Rupiah invested, 8.85 Rupiahs of social value were generated. This included increased income for the bakery and its employees, and benefits for flour suppliers.



Setelah kehilangan suaminya, Ibu Umi Salamah memulai usaha warung sembako untuk menopang kebutuhan keluarganya. Dari pengalaman tersebut, ia melihat peluang usaha roti sebagai usaha baru yang potensial. Pada tahun 2012, Ibu Umi mengikuti pelatihan Pojok Selera yang diselenggarakan oleh Grup CBP, di mana ia memperoleh keterampilan esensial dalam pembuatan roti dan manajemen bisnis. Meskipun menghadapi berbagai tantangan di awal usaha, pelatihan ini memberikan motivasi dan kepercayaan diri untuk mengembangkan bisnisnya lebih lanjut.

Program Pojok Selera memberikan dukungan yang terstruktur kepada Ibu Umi, mencakup pelatihan teknis, bantuan peralatan usaha, pendampingan pemasaran digital serta mentoring bisnis. Selain itu, Grup CBP turut membantu dalam proses perolehan izin usaha, sertifikasi Halal, serta perizinan Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT).

Saat ini, Daffa Bakery memproduksi antara 500 hingga 700 roti per hari, dengan berbagai varian rasa. Usaha ini mencatatkan pendapatan sekitar Rp 30 juta per bulan. Pertumbuhan ini memungkinkan Ibu Umi untuk mendukung pendidikan ketiga anaknya dan telah menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat sekitar. Produk Daffa Bakery kini telah berkembang dari penjualan skala lokal ke segmen yang lebih luas, termasuk kantor pemerintahan dan koperasi di wilayah Bekasi.

Untuk memastikan dampak dari program ini, Indofood mengevaluasi dampak sosial Daffa Bakery menggunakan metode Social Return on Investment (SROI). Hasil evaluasi menunjukkan bahwa setiap investasi sebesar 1 Rupiah menghasilkan nilai sosial sebesar 8,85 Rupiah. Nilai ini mencerminkan peningkatan pendapatan bagi usaha roti dan karyawannya serta manfaat bagi pemasok tepung terigu.



## Kunci Informasi & Teknologi (KIAT)

KIAT is an educational initiative initially designed for BMC members to share Information & Technology on trending themes, which has since expanded to include MSMEs in the wheat-based culinary community. Our Bogasari Group supports the KIAT program by providing resources and expertise to facilitate seminars and baking demos on topics such as branding trends leveraging Artificial Intelligent (AI), business analysis methods, taxation, current business trends, digital content creation and exploring MSMEs business opportunities. In 2024, the program reached over 1,200 MSMEs across seven cities.

## MSME Acceleration Program

Bogasari has newly launched its MSMEs Acceleration Program in 2024, aiming to foster the growth and sustainability of MSMEs in Indonesia. The program has already seen significant engagement, with 750 MSMEs participating so far. It offers intensive technical and soft skills education in the bakery and cake industry, as well as financial management. Each session, limited to 25 participants, ensures a focused learning experience. The training covers product-making techniques, management and marketing skills and financial management. This comprehensive approach is designed to significantly impact the participating MSMEs by improving their product quality, enhancing their competitiveness, and expanding their market reach, while also helping them manage their finances more effectively.

## PROTECTING ENVIRONMENT WITH THE COMMUNITY

### The Clean Ciliwung Movement

Indofood is actively involved in the Clean Ciliwung Movement (Gerakan Ciliwung Bersih or "GCB"), a collaborative initiative that brings together the Government, educational institutions, corporations, and community organizations. This initiative preserves the Ciliwung River Basin through various strategies, including:

- Raising public awareness about river preservation,
- Promoting ecotourism and education,
- Implementing waste recycling and innovative technologies
- Encouraging urban farming through hydroponic cultivation.

## Kunci Informasi & Teknologi (KIAT)

KIAT adalah inisiatif edukasi yang awalnya dirancang bagi anggota BMC guna berbagi informasi dan teknologi terkait perkembangan tren bisnis. Seiring perkembangannya, program ini diperluas untuk mencakup UMKM di komunitas kuliner berbasis tepung terigu. Grup Bogasari mendukung program KIAT dengan menyediakan sumber daya dan keahlian dalam berbagai seminar serta demo pembuatan roti. Topik utama yang dibahas dalam program ini meliputi tren branding berbasis kecerdasan buatan (*Artificial Intelligence* atau AI), metode analisis bisnis, perpajakan, tren bisnis terkini, pembuatan konten digital serta eksplorasi peluang usaha bagi UMKM. Pada tahun 2024, program ini telah menjangkau lebih dari 1.200 UMKM di tujuh kota.

### Program Akselerasi UMKM

Pada tahun 2024, Bogasari meluncurkan Program Akselerasi UMKM untuk mendukung pertumbuhan dan keberlanjutan UMKM di Indonesia. Program ini telah menarik 750 UMKM untuk berpartisipasi, menunjukkan tingkat keterlibatan yang tinggi dari pelaku usaha kecil dan menengah. Program ini menawarkan pendidikan intensif dalam keterampilan teknis dan soft skill, khususnya dalam industri roti dan kue, serta pengelolaan keuangan usaha. Setiap sesi dibatasi untuk 25 peserta, guna memastikan pengalaman belajar yang lebih fokus. Materi pelatihan mencakup teknik pembuatan produk, manajemen bisnis dan strategi pemasaran, serta pengelolaan keuangan. Pendekatan komprehensif ini dirancang untuk meningkatkan mutu produk UMKM, memperkuat daya saing dan memperluas jangkauan pemasaran, serta membantu mereka mengelola keuangan usaha dengan lebih efektif.

## PERLINDUNGAN TERHADAP LINGKUNGAN BERSAMA MASYARAKAT

### Gerakan Ciliwung Bersih

Indofood berpartisipasi aktif dalam Gerakan Ciliwung Bersih ("GCB"), sebuah inisiatif kolaboratif yang melibatkan Pemerintah, institusi pendidikan, perusahaan dan organisasi masyarakat. Inisiatif ini bertujuan untuk melestarikan daerah aliran Sungai Ciliwung melalui berbagai strategi, termasuk:

- Meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pelestarian sungai;
- Mendorong ekowisata dan edukasi;
- Menerapkan teknologi inovatif dalam pengelolaan sampah;
- Mengembangkan pertanian perkotaan melalui budi daya hidroponik.

During the annual Ciliwung Day Commemoration event, stakeholders gather to discuss environmental issues and launch programs such as Ciliwung River exploration, tree planting, vertical hydroponics, and free health checks. In 2024, the event saw participation from around 300 individuals.

The GCB initiative improves the Ciliwung River ecosystem, enhancing clean water supply to Jakarta and reducing flood risks. A key component, the River Waste Processing Site (Tempat Olah Sampah Sungai or "TOSS") initiative, promotes waste separation and supports circular economy practices by converting waste into energy. By 2024, TOSS has converted over 27 tons of waste into briquettes and pellets, used as alternative energy by the State Electricity Company (Perusahaan Listrik Negara or PLN) and Lontar Steam Power Plant (Pembangkit Listrik Tenaga Uap or PLTU).

Besides GCB, Indofood actively engages with Government, local communities and NGOs to promote environmental stewardship through various initiatives. These include the Indofood Waste Bank program and other ongoing partnership programs, such as the Mangrove Ecosystem Restoration Alliance (MERA) Project. More details on these programs are provided in Chapter 5: Environmental Stewardship, in section: Packaging Waste Management on page 159 and Mangrove Conservation on page 168.

Pada peringatan Hari Ciliwung yang diselenggarakan setiap tahun, para pemangku kepentingan berkumpul untuk membahas isu lingkungan dan meluncurkan program, seperti eksplorasi Sungai Ciliwung, penanaman pohon, hidroponik vertikal, serta pemeriksaan kesehatan gratis. Pada tahun 2024, acara ini diikuti oleh sekitar 300 peserta.

Inisiatif GCB meningkatkan ekosistem Sungai Ciliwung, memperbaiki pasokan air bersih ke Jakarta dan mengurangi risiko banjir. Salah satu komponen kunci, inisiatif Tempat Olah Sampah Sungai ("TOSS"), mendorong pemisahan sampah dan mendukung praktik ekonomi sirkular dengan mengubah sampah menjadi energi. Pada tahun 2024, TOSS telah mengubah lebih dari 27 ton sampah menjadi briket dan pelet, yang digunakan sebagai sumber energi alternatif oleh Perusahaan Listrik Negara (PLN) dan Pembangkit Listrik Tenaga Uap (PLTU) Lontar.

Selain GCB, Indofood juga aktif berkolaborasi dengan pemerintah, masyarakat lokal dan LSM dalam berbagai program pelestarian lingkungan. Inisiatif ini mencakup program Bank Sampah Indofood serta kemitraan berkelanjutan lainnya, seperti proyek Mangrove Ecosystem Restoration Alliance ("MERA"). Informasi lebih lanjut mengenai program-program ini dapat dilihat dalam Bab 5: Perlindungan terhadap Lingkungan, pada bagian Pengelolaan Sampah Kemasan di halaman 159 serta Konservasi Hutan Bakau di halaman 168.



GCB members join forces in a river clean-up along the Ciliwung River

Anggota GCB bergotong royong membersihkan Sungai Ciliwung

## SOLIDARITY AND HUMANITY

### Indofood Peduli Post

Indofood Peduli Post makes use of our extensive network and presence across the Indonesian archipelago to swiftly deliver comprehensive support to those affected by natural disasters. This primarily involved providing food to impacted communities. In 2024, we promptly responded to several natural disaster events, extending relief support to communities affected by the flood in Demak in Central Java, West Sumatra, and Ternate; and volcanic eruption in North Sulawesi and East Nusa Tenggara.

## SOLIDARITAS DAN KEMANUSIAAN

### Posko Indofood Peduli

Posko Indofood Peduli memanfaatkan jaringan dan kehadiran Indofood yang tersebar luas di seluruh kepulauan Indonesia untuk memberikan bantuan dengan cepat dan menyeluruh bagi masyarakat terdampak bencana alam. Program ini berfokus pada penyediaan makanan kepada masyarakat yang terdampak. Pada tahun 2024, Indofood dengan sigap merespons berbagai kejadian bencana alam, termasuk banjir di Demak Jawa Tengah, Sumatra Barat, dan Ternate; serta erupsi gunung berapi di Sulawesi Utara dan Nusa Tenggara Timur.



Through Indofood Peduli Post, we deliver comprehensive support using our extensive network and presence across Indonesia

Melalui Posko Indofood Peduli, kami memberikan bantuan dengan cepat dan menyeluruh memanfaatkan jaringan kami yang tersebar luas di Indonesia

## Nur Hidayanto, Indofood Peduli Post Volunteer

### Nur Hidayanto, Relawan Posko Indofood

Pak Nur is deeply committed to supporting others in his role as the leader of Indofood Peduli Post, an organization dedicated to providing aid to impacted communities. As an employee of Noodles Semarang (Central Java) Operating Unit of CBP Group, he manages a volunteer team that embodies his core values of morality, humanity, and social responsibility. His responsibilities include coordinating with security and authorities, developing strategies, assigning tasks, and reporting to management.

Pak Nur played a crucial role in managing the response to the flood disaster in Demak, Central Java in 2024. He led a team of ten volunteers to support more than 2,600 communities affected by the disaster. A particularly memorable experience for him was witnessing the gratitude of impacted communities, which reinforced the significance of his thorough preparation for overcoming challenges in the field.

Pak Nur believes that Indofood Peduli Post has enhanced brand awareness and trust in the Indofood's sustainability initiatives.

Pak Nur Hidayanto memiliki dedikasi tinggi dalam membantu sesama melalui perannya sebagai Ketua Posko Indofood Peduli, sebuah inisiatif yang berfokus pada penyaluran bantuan kepada masyarakat terdampak bencana. Sebagai karyawan di Unit Operasional Mi Instan Semarang (Jawa Tengah) dari Grup CBP, ia mengelola tim relawan yang mencerminkan nilai-nilai kepedulian, kemanusiaan dan tanggung jawab sosial. Tanggung jawab utamanya mencakup koordinasi dengan pihak keamanan dan otoritas setempat, penyusunan strategi serta alokasi tugas bagi tim relawan dan pelaporan pelaksanaan bantuan kepada manajemen Indofood.

Pada tahun 2024, Pak Nur berperan penting dalam menangani dampak banjir di Demak, Jawa Tengah. Ia memimpin tim beranggotakan sepuluh relawan untuk membantu lebih dari 2.600 masyarakat terdampak. Salah satu pengalaman paling berkesan baginya adalah menyaksikan rasa syukur para masyarakat terdampak, yang semakin memperkuat keyakinannya akan pentingnya kesiapan dan koordinasi dalam menghadapi tantangan di lapangan.

Pak Nur meyakini bahwa keberadaan Posko Indofood Peduli telah meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap merek Indofood serta memperkuat kepercayaan terhadap inisiatif keberlanjutan Indofood.



Nur Hidayanto (two from left) Indofood Peduli Post volunteer

Nur Hidayanto (dua dari kiri) relawan Posko Indofood Peduli

## Blood Donation Program

Indofood continues its collaboration with Indonesian Red Cross (Palang Merah Indonesia or PMI) on our blood donation program, which targets employees and the wider community. Every year, this program is organized by many of our operating units, and in 2024, it has contributed more than 6,400 bags of blood.

## Program Donor Darah

Indofood terus berkolaborasi dengan Palang Merah Indonesia (PMI) dalam program donor darah dengan target para karyawan dan masyarakat luas. Setiap tahun, program ini diselenggarakan oleh berbagai unit operasional kami. Pada tahun 2024, program ini telah berhasil mengumpulkan lebih dari 6.400 kantong darah.



**Blood donation programs provide vital support for those in need**

Program donor darah memberikan dukungan penting bagi mereka yang membutuhkannya

## UPHOLDING COMMUNITY RIGHTS [413-1]

Indofood is committed to the principles of FPIC and respects the rights of indigenous peoples affected by its operations. In our Agribusiness Group, all land transactions comply with Indonesian law, the UN Universal Declaration on Human Rights and ILO Conventions ratified by Indonesia.

Before developing any estate, we conduct Environmental Impact Assessments (AMDAL) and Social Impact Assessments (SIA) to understand baseline conditions and potential social impacts. All our operations have gone through these assessments as required by law. Following which, we transparently share the results and our development plans with local Governments and communities for their input and approval.

For land compensation, we verify ownership to ensure rightful individuals receive compensation, with the village head as a witness. Community members can file complaints regarding land rights issues directly with the Indonesian Government or through our grievance mechanism. In 2024, there were no reported FPIC violations, indigenous rights violations, or significant land rights issues involving our Agribusiness Group.

Our policies promote transparent negotiations, inclusive decision-making and clear agreements with communities and Governments regarding land tenure and rights. Our grievance mechanism captures complaints related to FPIC violations and other operational, social and environmental concerns, allowing company representatives to verify, follow up and mediate resolutions. Issues can also be raised during community engagement events, such as stakeholder meetings and fire training days.

## MENJUNJUNG TINGGI HAK MASYARAKAT [413-1]

Indofood berkomitmen terhadap prinsip-prinsip FPIC dan penghormatan atas hak-hak masyarakat adat yang terkena dampak kegiatan operasionalnya. Dalam Grup Agribisnis, setiap transaksi lahan dilakukan sesuai dengan hukum Indonesia, Deklarasi Universal PBB tentang Hak Asasi Manusia dan Konvensi ILO diratifikasi oleh Indonesia.

Sebelum kegiatan pengembangan di setiap perkebunan, telah dilakukan Analisis Dampak Lingkungan (AMDAL) dan Analisis Dampak Sosial (SIA) untuk mengidentifikasi kondisi awal dan mengantisipasi potensi dampak sosial. Seluruh kegiatan operasional kami telah melalui proses ini, sesuai dengan hukum yang berlaku. Setelahnya, hasil kajian dan rencana pengembangan kami dibagikan secara transparan kepada pemerintah daerah dan masyarakat setempat untuk mendapatkan masukan serta persetujuan mereka.

Dalam hal ganti rugi lahan, kami telah melakukan prosedur verifikasi kepemilikan, memastikan bahwa individu yang berhak menerima ganti rugi, dengan kehadiran kepala desa sebagai saksi. Anggota masyarakat dapat mengajukan pengaduan terkait hak atas tanah secara langsung kepada Pemerintah Indonesia atau melalui mekanisme penyampaian keluhan kami. Pada tahun 2024, tidak ada pelanggaran FPIC, pelanggaran hak masyarakat adat, atau permasalahan hak atas tanah yang melibatkan Grup Agribisnis kami.

Kebijakan kami mendorong negosiasi yang transparan, pengambilan keputusan yang inklusif, serta perjanjian yang jelas dengan masyarakat dan Pemerintah terkait kepemilikan dan hak atas tanah. Mekanisme pengaduan kami mencatat berbagai keluhan terkait pelanggaran FPIC, serta masalah operasional, sosial dan lingkungan lainnya, sehingga perwakilan perusahaan dapat melakukan verifikasi, tindak lanjut dan mediasi penyelesaian masalah. Permasalahan juga dapat diangkat di berbagai kegiatan yang melibatkan masyarakat, seperti pertemuan pemangku kepentingan dan di hari-hari pelatihan penanggulangan kebakaran.

