Indofood
THE SYMBOL OF QUALITY FOODS

STRENGTH IN SUSTAINABILITY PROGRESS AMID GLOBAL CHALLENGES



Sustainability Report
Laporan Keberlanjutan
2024

PT INDOFOOD SUKSES MAKMUR Tbk



TABLE OF CONTENTS
DAFTAR ISI

2 Independent Assurance Statement
Verifikasi Tertulis dari Pihak Independen

3 Indofood at a Glance
Sekilas Indofood

4 About This Sustainability Report
Tentang Laporan Keberlanjutan Kami

8 Message from the President Director
Sambutan Direktur Utama

14 Performance Highlights in 2024
Ikhtisar Kinerja Tahun 2024

20 Organizational Profile
Profil Organisasi

26 Sustainability Governance and Strategy
Tata Kelola dan Strategi Keberlanjutan

54 Resilience in Delivering Food for All
Tangguh dalam Menghadirkan Produk Pangan untuk Semua

58 Product Safety, Quality, and Halal
Keamanan Pangan, Mutu dan Kehalalan Produk

67 Delivering Products with Improved Nutrition Level
Menghadirkan Produk dengan Kandungan Gizi Terbaik

73 Research and Development
Penelitian dan Pengembangan

75 Responsible Marketing and Customer Engagement
Pemasaran yang Bertanggung Jawab dan Pelibatan Konsumen

82 Sustainable and Responsible Sourcing
Pengelolaan Pasokan yang Berkelanjutan dan Bertanggung Jawab

90 Socio-Economic Inclusion and Indirect Economic Impacts
Sosial-Ekonomi Inklusif dan Dampak Ekonomi Tidak Langsung

102 Resilience and Innovation
Ketangguhan dan Inovasi

108 Environmental Stewardship
Perlindungan terhadap Lingkungan

113 Environmental Policy
Kebijakan Lingkungan

115 Managing Climate Change
Mengelola Perubahan Iklim

129 Managing GHG Emissions
Mengelola Emisi GRK

140 Managing Energy
Mengelola Energi

146 Managing Water
Mengelola Air

155 Waste Management
Pengelolaan Limbah

159 Packaging Waste Management
Pengelolaan Sampah Kemasan

168 Biodiversity and Sustainable Plantation
Keanekaragaman Hayati dan Perkebunan Berkelanjutan

179 Environmental Management System
Sistem Manajemen Lingkungan

180 Environmental Assessment by Government
Penilaian Kepatuhan Lingkungan oleh Pemerintah

182 Stronger Together with Our People and Communities
Tumbuh Bersama Karyawan dan Masyarakat

184 Our Employee Profile
Profil Karyawan Kami

188 Labor Practices and People Development
Praktik Ketenagakerjaan dan Pengembangan Karyawan

202 Employee Health & Safety and Well-being
Keselamatan & Kesehatan Kerja dan Kesejahteraan Karyawan

215 Developing Our Communities
Pengembangan Masyarakat

236 Appendix
Lampiran

237 Our Contribution in Supporting SDGs
Kontribusi Kami dalam Mendukung SDGs

247 Stakeholders Engagement and Association Membership
Pelibatan Pemangku Kepentingan dan Keanggotaan dalam Asosiasi

251 GRI Content Index
Indeks Isi Laporan Berdasarkan GRI

260 POJK and SEOJK References
Referensi POJK dan SEOJK

267 Glossary
Daftar Istilah

270 Feedback Form
Lembar Umpan Balik

INDEPENDENT ASSURANCE STATEMENT [2-5]

VERIFIKASI TERTULIS DARI PIHAK INDEPENDEN

Moores Rowland

Independent Assurance Statement
Report No. 0425/BD/0027/JK

To the Management of PT Indofood Sukses Makmur Tbk,

We were engaged PT Indofood Sukses Makmur Tbk ('ISM') to provide assurance in respect to its Sustainability Report 2024 ('the Report'). The assurance engagement was conducted by a multidisciplinary team with relevant experience in sustainability reporting.

Independence

We carried out all our assurance undertakings with independence and autonomy having not been involved in the preparation of any key part of the Report, nor did we provide any services to ISM during 2024 that could conflict with the independence of the assurance engagement.

Assurance Standards

Our work was carried out in accordance with ISAE3000 'Assurance Engagements other than Audits or Reviews of Historical Financial Information' issued by the International Auditing and Assurance Standards Board. This standard requires that we comply with ethical requirements and plan and perform the assurance engagement to obtain limited assurance.

Level of Assurance

By designing our evidence-gathering procedures to obtain a limited level of assurance based on ISAE3000, readers of the Report can be confident that all risks or errors have been reduced to a very low level, although not necessarily to zero.

Scope of Assurance

The scope of our work was restricted to the following selected information:

- Product safety, quality and halal
- Climate change and GHG emissions
- Energy management
- Water management
- Employee health and safety and well-being

Responsibility

ISM is responsible for the preparation of the Report and all the information and claims therein, which include established sustainability management targets, performance management, data collection, etc. In performing this assurance engagement our responsibility to the management of ISM was solely for the purpose of verifying the statements it has made in relation to its sustainability performance, specifically as described in the selected information, and expressing our opinion on the conclusions reached.

Methodology

In order to assess the veracity of certain assertions and specified data sets included within the Report, as well as the systems and processes used to manage and report them, the following methods were employed during the engagement process:

- Review the Report, internal policies, documentation, management and information systems.

PT. Moores Rowland Indonesia
Jl. Sisingamangaraja No. 26 – Jakarta Selatan 12110 - Indonesia
Tel: +62 21 720 2605 - Fax: +62 21 720 2606 - www.moores-rowland.com

PRAXITY
Empowering Business Globally

Moores Rowland

- Interview relevant staff involved in sustainability-related management and reporting.
- Follow data trails to the initial aggregated source in order to check data samples to a greater depth.

Limitations

Our scope of work was limited to a review of the accuracy and reliability of selected sustainability performance-related information. It was not designed to detect all weaknesses in the internal controls over the preparation and presentation of the Report, as the engagement was not performed continuously throughout the preparation period, and the procedures performed were undertaken on a test basis.

Conclusions

Based on the procedures performed and the evidence obtained, nothing has come to our attention that causes us to believe that the Report has not been properly prepared and presented, in all material respects.

All key assurance findings are included herein, while detailed observations and follow-up recommendations have been submitted to ISM management in a separate report.

Jakarta, April 17, 2025

James Kallman
Chief Executive Officer

Moores Rowland is an international organization specializing in auditing, accounting and outsourcing, tax, legal and advisory, business and human rights services. Moores Rowland is a member of Praxity AISBL, the world's largest Alliance of independent and unaffiliated audit and consultancy companies.

With more than 65,000 professionals operating in 120 countries across the globe, each sharing the same values and sense of responsibility, Praxity is served by Moores Rowland in Indonesia, one of the leading sustainability assurance providers.

PT. Moores Rowland Indonesia
Jl. Sisingamangaraja No. 26 – Jakarta Selatan 12110 - Indonesia
Tel: +62 21 720 2605 - Fax: +62 21 720 2606 - www.moores-rowland.com

PRAXITY
Empowering Business Globally

INDOFOOD AT A GLANCE [2-1, 2-6]

SEKILAS INDOFOOD

PT Indofood Sukses Makmur Tbk ("Indofood" or the "Company") is a Total Food Solutions company with operations in all stages of food manufacturing, from the production of raw materials and their processing, to consumer products in the market. It is renowned as a well-established company and a leading player in many business categories in which it operates.

In its business operations, Indofood capitalizes on economies of scale and a resilient business model with four complementary Strategic Business Groups ("Group"), namely: Consumer Branded Products ("CBP"), Bogasari, Agribusiness, and Distribution.

Indofood became a publicly traded company on the Indonesia Stock Exchange in 1994. Its shareholding structure includes 50.07% ownership held by First Pacific Investment Management Limited and 49.93% ownership held by the public, with ownership interest below 5%.

PT Indofood Sukses Makmur Tbk ("Indofood" atau "Perseroan") merupakan sebuah perusahaan *Total Food Solutions* dengan kegiatan operasional yang mencakup seluruh tahapan proses produksi makanan, mulai dari produksi dan pengolahan bahan baku hingga menjadi produk akhir yang tersedia di pasar. Indofood dikenal sebagai perusahaan yang mapan dan terkemuka di berbagai kategori bisnisnya.

Dalam menjalankan kegiatan operasionalnya, Indofood memperoleh manfaat dari skala ekonomi serta ketangguhan model bisnisnya yang terdiri dari empat Kelompok Usaha Strategis ("Grup") yang saling melengkapi, yaitu: Produk Konsumen Bermerek ("CBP"), Bogasari, Agribisnis dan Distribusi.

Indofood menjadi perusahaan publik dan mencatatkan sahamnya di Bursa Efek Indonesia pada tahun 1994. Struktur pemegang saham Indofood terdiri atas 50,07% kepemilikan oleh First Pacific Investment Management Limited dan 49,93% kepemilikan oleh publik, dengan kepemilikan saham di bawah 5%.

Indofood
THE SYMBOL OF QUALITY FOODS

CONSUMER BRANDED PRODUCTS GROUP
GRUP PRODUK KONSUMEN BERMEREK



BOGASARI GROUP
GRUP BOGASARI



AGRIBUSINESS GROUP
GRUP AGRIBISNIS



DISTRIBUTION GROUP
GRUP DISTRIBUSI




Noodles Division
Divisi Mi Instan


Dairy Division
Divisi *Dairy*


Snack Foods Division
Divisi Makanan Ringan


Food Seasonings Division
Divisi Penyedap Makanan


Nutrition & Special Foods Division ("NSF")
Divisi Nutrisi & Makanan Khusus ("NSF")


Beverages Division
Divisi Minuman


Plantations Division
Divisi Perkebunan


Edible Oils & Fats Division
Divisi Minyak & Lemak Nabati

ABOUT THIS SUSTAINABILITY REPORT [2-3, 2-5, 2-6]

TENTANG LAPORAN KEBERLANJUTAN KAMI

This marks our fourth Sustainability Report, covering the time frame from January 1 to December 31, 2024. The report details Indofood's commitments, strategic initiatives, and approaches during its sustainability journey. We emphasize our commitment to improving our sustainability practices in line with the goals established by the United Nations Sustainable Development Goals ("SDGs"). Furthermore, this report provides thorough insights into our progress toward achieving our sustainability targets.

Our annual Sustainability Report is created in compliance with the Financial Services Authority Regulation (Peraturan Otoritas Jasa Keuangan or "POJK") No. 51/POJK.03/2017, which outlines the implementation of Sustainable Finance for Financial Services Institutions, Issuers, and Public Companies. It also follows the criteria established in the Circular Letter of the Financial Services Authority (Surat Edaran Otoritas Jasa Keuangan or "SEOJK") No. 16/SEOJK.04/2021, detailing the Form and Contents of the Annual Report of Issuers or Public Companies. Additionally, our report aligns with the Global Reporting Initiatives ("GRI") Sustainability Reporting Standards, incorporating the most recent GRI Universal Standards from 2021. Climate related disclosure in this year's report follows the Task Force on Climate-related Financial Disclosures ("TCFD") recommendations, now part of International Financial Reporting Standards ("IFRS") Sustainability Disclosure Standards.

During the reporting period, there were no notable changes in business activities, material topic boundaries, share ownership, supply chain structure, and business scale.

To guarantee the accuracy and reliability of this report, Indofood has retained PT Moores Rowland Indonesia, an independent assurance service provider, to conduct verification and limited assurance. PT Moores Rowland Indonesia did not participate in the preparation of this sustainability report, and there are no declared conflicts of interest. All financial information for 2024 presented in this report is sourced from the Indofood 2024 Annual Report.

Laporan ini merupakan Laporan Keberlanjutan kami yang keempat untuk periode 1 Januari hingga 31 Desember 2024, yang menyampaikan komitmen, pendekatan strategi, serta inisiatif Indofood sepanjang perjalanan keberlanjutannya. Melalui laporan ini, kami ingin menunjukkan komitmen kami yang kuat dalam meningkatkan praktik keberlanjutan, selaras dengan tujuan yang ditetapkan oleh Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (Sustainable Development Goals atau "SDGs") Perserikatan Bangsa-Bangsa. Selain itu, kami juga menguraikan dalam laporan ini gambaran menyeluruh atas kemajuan kami dalam mencapai target-target keberlanjutan.

Laporan Keberlanjutan tahunan ini disusun dengan berpedoman pada Peraturan Otoritas Jasa Keuangan ("POJK") No. 51/POJK.03/2017 tentang Penerapan Keuangan Berkelanjutan bagi Lembaga Jasa Keuangan, Emiten dan Perusahaan Publik dan sesuai dengan kriteria pada Surat Edaran Otoritas Jasa Keuangan ("SEOJK") No. 16/SEOJK.04/2021 tentang Bentuk dan Isi Laporan Tahunan Emiten atau Perusahaan Publik. Penyusunan laporan ini juga sesuai dengan Standar Pelaporan Keberlanjutan Global Reporting Initiatives ("GRI") termasuk versi terbaru GRI Universal Standard 2021. Pengungkapan terkait iklim dalam laporan tahun ini mengikuti rekomendasi Task Force on Climate-related Financial Disclosures ("TCFD"), saat ini merupakan bagian dari Standar Pelaporan Keuangan Internasional (International Financial Reporting Standards or "IFRS").

Selama periode pelaporan, tidak terdapat perubahan yang signifikan pada kegiatan usaha, batasan topik material, kepemilikan saham, struktur rantai pasokan dan skala bisnis.

Untuk memastikan akurasi dan kredibilitas dari laporan ini, Indofood kembali menunjuk PT Moores Rowland Indonesia, penyedia jasa *assurance* independen, untuk melakukan verifikasi dan *limited assurance* atas laporan ini. PT Moores Rowland Indonesia tidak terlibat dalam penyusunan laporan keberlanjutan ini dan menyatakan tidak memiliki benturan kepentingan. Seluruh informasi keuangan untuk tahun 2024 dalam laporan ini merujuk pada Laporan Tahunan Indofood 2024.

REPORT SCOPE [2-1, 2-2]

Indofood and its subsidiaries consist of 251 operational entities in total, with 25 located outside Indonesia. In Indonesia, there are 226 operational units, which include 104 manufacturing facilities (from the CBP, Bogasari, and Agribusiness Group), 95 estates managed by the Agribusiness Group, and 27 distribution units.

The scope of data disclosed in this Sustainability Report is as follows:

Financial data and employee profiles are aggregated across Indofood and its subsidiaries. Except for these components, all information presented comes from our operating units located in Indonesia, with detailed explanations available in the subsequent notes:

1. Employee-related and social activities data are collated from 226 operating units.
2. Environmental data disclosed in this report encompasses the following scope:
   a. Energy profile and performance data are compiled from operating units representing 80% of Indofood's total energy consumption.
   b. Greenhouse Gas ("GHG") emissions profile and performance:
      - GHG emissions from energy are compiled from operating units representing 80% of Indofood's total GHG emissions generated.
      - GHG emissions from waste are compiled from 27 out of 27 palm oil mills ("POMs") in the Agribusiness Group.
      - GHG emissions from land use are compiled from the 89% of the total Agribusiness Group estate hectarage which is the Indonesian Sustainable Palm Oil ("ISPO") certified.
   c. Water, wastewater, and waste profile and performance are compiled from all 104 manufacturing units.

Most of the sustainability profile and performance data are benchmarked against a base year of 2018, in line with Indofood's effort to thoroughly catalog and improve the quality of pertinent data since concerted efforts to collect this information began in 2018.

In 2024, we refreshed our sustainability targets. These have been set with 2018 as the base year and we will be measuring our performance against them going forward.

CAKUPAN LAPORAN [2-1, 2-2]

Indofood dan anak perusahaannya terdiri dari 251 unit operasional, yang mana 25 di antaranya berada di luar Indonesia. Sebanyak 226 unit operasional berlokasi di Indonesia, meliputi 104 unit manufaktur (dari Grup CBP, Bogasari dan Agribisnis), 95 perkebunan di bawah Grup Agribisnis dan 27 unit distribusi.

Cakupan data yang diungkapkan dalam Laporan Keberlanjutan ini adalah sebagai berikut:

Data keuangan dan profil karyawan merupakan hasil konsolidasi Indofood dan anak perusahaannya. Di luar data tersebut, seluruh data yang disajikan berasal dari unit operasional di Indonesia, dengan rincian penjelasan sebagai berikut:

1. Data yang berkaitan dengan kegiatan karyawan dan kegiatan sosial berasal dari 226 unit operasional.
2. Data lingkungan yang diungkapkan dalam laporan ini menggunakan cakupan data sebagai berikut:
   a. Profil energi dan data kinerja berasal dari unit-unit operasional yang mewakili 80% dari total konsumsi energi Indofood.
   b. Profil dan kinerja emisi Gas Rumah Kaca ("GRK"):
      - Emisi GRK dari energi berasal dari unit-unit operasional yang mewakili 80% dari total emisi GRK yang dihasilkan oleh Indofood.
      - Emisi GRK dari sektor limbah berasal dari 27 dari total 27 pabrik kelapa sawit ("PKS") di Grup Agribisnis.
      - Emisi GRK dari sektor penggunaan lahan berasal dari 89% dari total hektare perkebunan Grup Agribisnis yang tersertifikasi Indonesian Sustainable Palm Oil ("ISPO").
   c. Profil dan kinerja air, air limbah dan limbah berasal dari seluruh 104 unit manufaktur.

Sebagian besar data profil dan kinerja keberlanjutan dibandingkan dengan tahun acuan 2018, selaras dengan inisiatif Indofood untuk secara komprehensif memetakan data yang relevan dan meningkatkan kualitasnya sejak tahun 2018.

Pada tahun 2024, kami memperbarui target keberlanjutan kami. Target-target ini ditetapkan dengan tahun 2018 sebagai tahun acuan dan kami akan mengukur kinerja kami terhadap target-target tersebut ke depannya.

For further information, suggestions, and inquiries related to this report, please contact:
Untuk informasi, saran dan pertanyaan lebih lanjut terkait laporan ini, silahkan menghubungi kontak berikut:

CORPORATE SUSTAINABILITY DEPARTMENT
PT INDOFOOD SUKSES MAKMUR Tbk

Sudirman Plaza, Indofood Tower, 9th Floor
Jl. Jend. Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910

Phone: (+6221) 5795 8822 | Fax: (+6221) 5793 7466
Email: ism.sustainability@indofood.co.id

MESSAGE FROM THE PRESIDENT DIRECTOR [2-22]

SAMBUTAN DIREKTUR UTAMA



Anthoni Salim

President Director & CEO
Direktur Utama & CEO

Dear Valued Stakeholders,

I am pleased to present Indofood's fourth annual Sustainability Report for the fiscal year 2024, themed " Strength in Sustainability: Progress Amid Global Challenges".
As we face intensifying climate events that pose increasing risks to businesses worldwide, this report showcases the progress we have made in strengthening our sustainability practices across environmental, social, and governance ("ESG") priorities and in enhancing our organizational resilience. We firmly believe that ESG-related risks and opportunities must be fundamental components of our Group strategy, integral to our risk management framework and core business decisions.

In response to these challenges, we have accelerated our efforts to navigate our changing environment to capitalize on emerging opportunities.

Our Sustainability Approach

Our Sustainability Framework continues to serve as the cornerstone of our approach to managing economic, environmental, and social impacts across and beyond our operations. The framework is underpinned by a set of clear targets and key performance indicators ("KPIs") that track our ESG performance, and measure progress towards achieving our sustainability objectives. ESG considerations are deeply embedded in our corporate policies and decision-making processes, with oversight from our Board of Directors ("BOD"). Our BOD provides robust oversight of both ESG performance and climate-related risk governance, ensuring accountability at the highest levels of our organization.

We have made significant strides in integrating sustainability practices across all our Strategic Business Groups, with a notable milestone this year being the enhancement of our ESG targets. We have updated our targets, based on progress made to date, while also expanding our commitments to address emerging challenges.

Para Pemangku Kepentingan yang Terhormat,

Dengan bangga saya menyampaikan Laporan Keberlanjutan Tahunan Indofood yang keempat untuk tahun 2024, dengan tema "*Strength in Sustainability: Progress Amid Global Challenges*". Di tengah meningkatnya peristiwa iklim yang menimbulkan risiko yang semakin besar bagi dunia usaha secara global, laporan ini menyajikan kemajuan yang telah kami capai dalam memperkuat praktik keberlanjutan di seluruh aspek lingkungan, sosial dan tata kelola (environmental, social and governance atau "ESG") yang menjadi prioritas kami, sekaligus meningkatkan ketangguhan organisasi kami. Kami meyakini bahwa risiko dan peluang terkait ESG harus menjadi landasan dalam menetapkan strategi bisnis kami, sebagai bagian yang tidak terpisahkan dari kerangka kerja manajemen risiko dan pengambilan keputusan penting.

Untuk menghadapi tantangan ini, kami telah memperkuat upaya kami untuk beradaptasi dengan lingkungan yang terus berkembang dan meraih peluang baru.

Pendekatan Keberlanjutan Kami

Kerangka Kerja Keberlanjutan kami terus menjadi dasar pendekatan kami dalam mengelola dampak ekonomi, lingkungan, dan sosial baik di dalam maupun di luar kegiatan operasional kami. Kerangka Kerja ini didukung oleh serangkaian target yang jelas dan indikator kinerja utama untuk memantau kinerja ESG kami dan mengukur kemajuan dalam mencapai tujuan keberlanjutan kami. Pertimbangan ESG telah terintegrasi dengan baik dalam kebijakan perusahaan dan proses pengambilan keputusan kami, dengan pengawasan dari jajaran Direksi. Direksi kami memberikan pengawasan yang ketat terhadap kinerja ESG dan tata kelola risiko terkait iklim, memastikan akuntabilitas pada tingkat tertinggi dalam organisasi kami.

Kami telah mencapai kemajuan yang signifikan dalam mengintegrasikan praktik keberlanjutan di seluruh Kelompok Usaha Strategis kami, dengan salah satu tonggak penting tahun ini yaitu perluasan target ESG kami. Kami telah memperbarui target-target berdasarkan kemajuan yang telah dicapai hingga saat ini, sekaligus memperluas komitmen dalam menghadapi tantangan baru yang muncul.

Key Achievements in 2024

Indofood remained focused on its sustainability mission and principles and did not waver despite prolonged global uncertainties.

The integrity of our business is built on delivering products of the highest food safety and quality standards. At our CBP Group, we have successfully expanded our Healthier Choice product line with additional 16 dairy products, bringing our total to 45 dairy products that offer reduced sugar or fat content. Our leadership in the Halal ecosystem has been recognized through three prestigious awards, acknowledging CBP Group's efforts in advancing Halal standards within Indonesia's Food and Beverage industry and developing highly competent Halal supervisors. Within our Distribution Group, all branches have been successfully certified to the Processed Food Safety Management in Distribution Facilities System issued by the Indonesian Food and Drug Authority (Badan Pengawas Obat dan Makanan Indonesia or "BPOM"), a demonstration of our commitment to maintaining high food safety and quality standards.

On the environmental front, we have made substantial progress in addressing climate change mitigation and adaptation. The completion of our Strategic Business Group Climate Risk Assessment in line with the TCFD, has provided valuable insights into material climate-related risks and opportunities to guide us in prioritizing and monitoring these risks and implementing mitigation and adaptation measures. Our operational efficiency improvements and expanded use of renewable energy through biomass and solar panel installation have resulted in 13.7% reductions in energy intensity and 5.5% reduction in Scope 1 and 2 GHG emissions intensity against a 2018 base year. Looking ahead, we will be expanding our renewable energy capacity at our Bogasari Group and procuring Renewable Energy Certificates ("RECs") to further reduce emission intensity. By leveraging Industry 4.0 technologies such as automation and data analytics across our operations, we are enhancing our ability to further optimize resource use, reduce waste, and improve operational efficiency.

Pencapaian Utama Tahun 2024

Indofood tetap berkomitmen pada misi dan prinsip keberlanjutannya, dan tetap teguh meskipun menghadapi ketidakpastian global yang berkepanjangan.

Integritas bisnis kami dibangun dengan menghadirkan produk-produk yang memiliki standar keamanan pangan dan mutu tertinggi. Grup CBP kami berhasil memperluas lini produk Pilihan Lebih Sehat dengan adanya tambahan 16 produk *dairy*, sehingga totalnya mencapai 45 produk *dairy* dengan kandungan gula atau lemak yang lebih rendah. Kepemimpinan kami dalam bidang Halal telah memperoleh pengakuan melalui tiga penghargaan bergengsi, yang mengapresiasi upaya-upaya Grup CBP dalam meningkatkan standar Halal di industri makanan dan minuman Indonesia serta mengembangkan penyelia Halal yang berkompeten. Di Grup Distribusi kami, seluruh cabang telah berhasil memperoleh sertifikasi Sistem Manajemen Keamanan Pangan Olahan di Sarana Peredaran yang dikeluarkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan Indonesia ("BPOM"), yang mencerminkan komitmen kami dalam menjaga standar keamanan pangan dan mutu yang tinggi.

Di bidang lingkungan, kami telah mencapai kemajuan yang berarti dalam mitigasi dan adaptasi perubahan iklim. Penyelesaian Penilaian Risiko Iklim di seluruh Kelompok Usaha Strategis kami yang sejalan dengan TCFD, telah memberikan gambaran penting mengenai risiko dan peluang terkait iklim yang material, sebagai pedoman bagi kami dalam memprioritaskan dan memantau risiko tersebut serta menerapkan langkah-langkah mitigasi dan adaptasi. Peningkatan efisiensi di kegiatan operasional kami dan perluasan penggunaan energi terbarukan melalui biomassa dan instalasi panel surya telah menghasilkan pengurangan intensitas energi sebesar 13,7% dan pengurangan intensitas emisi GRK *Scope* 1 dan 2 sebesar 5,5% dibandingkan tahun acuan 2018. Ke depannya, kami akan meningkatkan kapasitas energi terbarukan di Grup Bogasari dan mendapatkan Sertifikat Energi Baru Terbarukan (Renewable Energy Certificates atau "REC") untuk lebih mengurangi intensitas emisi. Dengan memanfaatkan teknologi Industri 4.0 seperti otomatisasi dan analisis data di seluruh unit operasional, kami dapat meningkatkan kemampuan untuk lebih mengoptimalkan penggunaan sumber daya, mengurangi limbah dan meningkatkan efisiensi operasional.

Our Agribusiness Group continues to demonstrate strong commitment to sustainable practices through our Sustainable Agriculture Policy, which upholds the principles of no deforestation, no planting on peat regardless of depth, no burning, and respect for human rights, including indigenous community rights through honoring the internationally recognized principles of Free Prior and Informed Consent ("FPIC"). This commitment is further evidenced by the ISPO certification at 22 out of 27 POMs and 89% of our nucleus estates, which ensures our palm oil production meets social and environmental standards relating to deforestation, peatland protection, and labor rights

As a Total Food Solutions company, we recognize our accountability to responsible sourcing. We have implemented comprehensive sustainable sourcing practices across our operations, on key raw materials sourced internally within the Group. For our external key raw material suppliers, we encourage their completion of self-assessments based on the Indofood Supplier Guidelines. We are actively working to ensure these principles are implemented across our extensive supply chain.

Our supply chain network, built on strong partnerships with local suppliers, represents not only business relationships but also a shared commitment to sustainable practices and community development. We believe in creating economic value for the communities we serve through an inclusive business model that benefits both upstream and downstream suppliers. Upstream, we have partnered with over 24,000 farmers and 54,000 plasma smallholders. Downstream, we have strengthened our engagement with over 54,000 small and medium entrepreneurs through the Bogasari Mitra Card ("BMC") and over 28,000 Indomie Food Stall ("Warmindo") entrepreneurs.

Grup Agribisnis kami terus menunjukan komitmen kuat untuk menerapkan praktik keberlanjutan melalui Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan kami, yang menjunjung prinsip-prinsip tidak melakukan deforestasi, tidak melakukan penanaman di lahan gambut dengan kedalaman berapapun, tidak membakar lahan, serta menghormati hak asasi manusia, termasuk hak masyarakat adat melalui penerapan prinsip Persetujuan atas Dasar Informasi Awal Tanpa Paksaan (Free Prior and Informed Consent atau "FPIC"). Komitmen ini semakin ditunjukkan dengan tersertifikasinya 22 dari 27 PKS dan 89% dari perkebunan inti kami dengan ISPO, yang memastikan bahwa produksi minyak sawit kami memenuhi standar sosial dan lingkungan terkait deforestasi, perlindungan lahan gambut dan hak-hak pekerja.

Sebagai perusahaan *Total Food Solutions*, kami menyadari tanggung jawab kami terhadap pasokan yang bertanggung jawab. Kami telah menerapkan praktik pasokan berkelanjutan yang menyeluruh di seluruh kegiatan operasional kami, khususnya untuk bahan baku utama yang bersumber dari internal Grup Indofood. Untuk pemasok bahan baku utama eksternal, kami mendorong mereka untuk menyelesaikan penilaian mandiri berdasarkan Pedoman Pemasok yang Bertanggung Jawab Indofood. Kami secara aktif berupaya memastikan prinsip-prinsip pasokan berkelanjutan ini diterapkan di seluruh rantai pasokan kami secara luas.

Jaringan rantai pasokan kami, yang dibangun melalui kemitraan erat dengan pemasok lokal, tidak hanya mencerminkan hubungan bisnis tetapi juga komitmen bersama terhadap praktik keberlanjutan dan pengembangan masyarakat. Kami percaya pada penciptaan nilai ekonomi bagi masyarakat yang kami layani melalui model bisnis inklusif yang memberikan manfaat bagi pemasok di hulu maupun hilir. Di hulu, kami telah bermitra dengan lebih dari 24.000 petani dan 54.000 petani plasma. Sementara di hilir, kami meningkatkan kerja sama dengan lebih dari 54.000 pengusaha kecil dan menengah melalui program Bogasari Mitra Card ("BMC") serta lebih dari 28.000 mitra pengusaha Warung Makan Indomie ("Warmindo").

Our commitment to upholding human rights also forms the foundation of our business and labor practices. We demonstrate this through providing fair working conditions, prohibiting discrimination, forced labor, and child labor, while ensuring a safe and healthy work environment for all employees. Furthering this commitment, we introduced an application that calculates that macro nutritional values of food offered to employees at factories, ensuring that they meet dietary reference intake values. This application has since been successfully implemented and positively received in 28 factories.

Opportunities and Challenges

Global supply chains are affected by geopolitical tensions, necessitating greater supply chain resilience and local sourcing strategies. To increase the transparency of our value chain emissions, we have initiated the development of our Scope 3 inventory. The diverse nature of our business groups and value chains presents data collection challenges which we are already taking steps to overcome.

In 2024, our Strategic Business Groups, CBP, Bogasari, and Distribution also completed climate risk assessments. This effort built upon the groundwork of Agribusiness climate assessment performed in 2022. The assessment revealed that while climate change poses significant challenges – from reduced crop yields due to extreme weather events to increased operational costs due to increased regulations – it also presents compelling opportunities for innovation and growth.

We will continue to integrate climate-related considerations into our Enterprise Risk Management framework and business planning, as overseen by the BOD. This strategic integration positions us to not only build resilience against climate-related challenges but also to create lasting competitive advantages in an evolving market landscape.

Komitmen kami dalam menjunjung hak asasi manusia juga mendasari kami dalam menjalankan bisnis dan praktik ketenagakerjaan. Hal ini kami wujudkan dengan menciptakan kondisi kerja yang adil, melarang adanya praktik diskriminasi, kerja paksa, serta pekerja anak, sekaligus memastikan lingkungan kerja yang aman dan sehat bagi seluruh karyawan. Lebih lanjut dari komitmen tersebut, kami juga meluncurkan aplikasi yang dapat menghitung nilai gizi makro dari makanan yang disediakan untuk karyawan di pabrik, guna memastikan kesesuaiannya dengan angka kecukupan gizi. Aplikasi ini telah berhasil diterapkan di 28 pabrik dan mendapat respon positif.

Peluang dan Tantangan

Rantai pasokan global dipengaruhi oleh ketegangan geopolitik, yang memerlukan ketahanan rantai pasokan dan strategi pengelolaan pasokan lokal yang lebih kokoh. Untuk meningkatkan transparansi nilai emisi dalam keseluruhan rantai nilai, kami telah mulai melakukan inventarisasi emisi *Scope* 3. Beragamnya kegiatan usaha pada kelompok bisnis dan kompleksitas rantai nilai kami menyebabkan pengumpulan data menjadi tantangan tersendiri yang sedang kami upayakan untuk mengatasinya.

Di tahun 2024, Kelompok Usaha Strategis kami yaitu CBP, Bogasari dan Distribusi juga telah menyelesaikan penilaian risiko iklim. Upaya ini dibangun atas dasar penilaian risiko iklim Grup Agribisnis yang telah dilakukan pada tahun 2022. Penilaian tersebut mengungkapkan bahwa meskipun perubahan iklim menimbulkan tantangan signifikan, mulai dari penurunan hasil panen akibat cuaca ekstrem hingga peningkatan biaya operasional akibat regulasi yang lebih ketat, namun perubahan iklim juga menghadirkan peluang menarik untuk inovasi dan pertumbuhan.

Kami akan terus mengintegrasikan pertimbangan terkait iklim ke dalam kerangka kerja Manajemen Risiko Perusahaan dan perencanaan bisnis, di bawah pengawasan Direksi. Integrasi strategis ini memungkinkan kami untuk tidak hanya membangun ketahanan terhadap tantangan terkait iklim tetapi juga menciptakan keunggulan kompetitif yang berkelanjutan dalam kondisi pasar yang terus berkembang.

Appreciation

Our sustainability achievements would not have been possible without the dedication and resilience of our employees across all business groups. Their commitment to excellence, particularly during these challenging times, has been instrumental.
I would also like to express my sincere gratitude to our customers, partners, suppliers, and shareholders for their continued trust and support. As we look to the future, we remain firmly dedicated to creating enduring value for our business while contributing positively to society and the environment.

Apresiasi

Pencapaian keberlanjutan kami tidak mungkin tercapai tanpa dedikasi dan ketangguhan karyawan di seluruh kelompok kegiatan usaha. Komitmen mereka terhadap keunggulan, terutama pada masa yang penuh tantangan ini sangatlah penting. Saya juga ingin menyampaikan terima kasih yang tulus kepada pelanggan, mitra, pemasok dan pemegang saham atas kepercayaan serta dukungan yang terus diberikan. Ke depan, kami tetap berkomitmen untuk menciptakan nilai yang berkelanjutan bagi bisnis kami, sekaligus memberikan dampak positif bagi masyarakat dan lingkungan.

Sincerely,
Hormat Saya,



Anthoni Salim
President Director & CEO
Direktur Utama & CEO

April 2025

PERFORMANCE HIGHLIGHTS IN 2024
IKHTISAR KINERJA TAHUN 2024

ENVIRONMENTAL ASPECT
ASPEK LINGKUNGAN

Environmental & Energy Management System
Sistem Manajemen Lingkungan & Energi

Environmental Management System
Sistem Manajemen Lingkungan

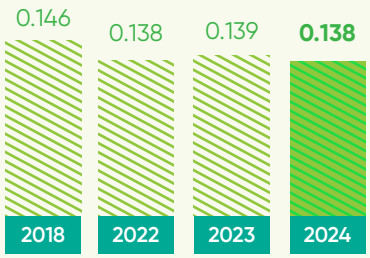
64 Operating units certified with ISO 14001
Unit operasional tersertifikasi dengan ISO 14001

Energy Management System
Sistem Manajemen Energi

27 Operating units certified with ISO 50001
Unit operasional tersertifikasi dengan ISO 50001

Managing GHG Emissions
Mengelola Emisi GRK

Scope 1 and 2 GHG Emissions Intensity from Energy Consumption (in ton CO_2-e/ton of product)*
Intensitas Emisi GRK *Scope* 1 dan 2 dari Konsumsi Energi (dalam ton CO_2-e/ton produk)*

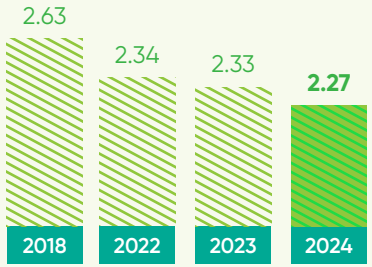


Managing Energy
Mengelola Energi

Renewable Energy Utilization
Pemanfaatan Energi Terbarukan

54.7% Energy sources in 2024 coming from renewable energy
Sumber energi pada tahun 2024 berasal dari energi terbarukan

Energy Intensity (in GJ/ton of product)*
Intensitas Energi (dalam GJ/ton produk)*



Energy Intensity Reduction
Penurunan Intensitas Energi

13.7%
Energy intensity Reduction in 2024 relative to 2018 base year
Penurunan intensitas energi pada tahun 2024 dibandingkan tahun acuan 2018

Scope 1 & 2 GHG Emissions Intensity Reduction
Penurunan Intensitas Emisi GRK *Scope* 1 & 2

5.5%
Scope 1 & 2 GHG emissions intensity Reduction in 2024 relative to 2018 base year
Penurunan intensitas emisi GRK Scope 1 & 2 pada tahun 2024 dibandingkan tahun acuan 2018

* Restatement of information, please refer to Appendix page 251
* Informasi penyajian kembali, dapat dilihat pada Lampiran halaman 251

Managing Water
Mengelola Air

Water Intensity (in m^3/ton of product)*
Intensitas Air (dalam m^3/ton produk)*



Water Intensity Reduction
Penurunan Intensitas Air

9.5%

Water intensity Reduction in 2024 relative to 2018 base year

Penurunan intensitas air pada tahun 2024 dibandingkan tahun acuan 2018

Managing Waste
Mengelola Limbah

Non-Hazardous Solid Waste
Limbah Padat Tidak Berbahaya

100%

Non-hazardous solid waste (reusable food, recyclable carton, and plastic packaging) from production process are recycled

Limbah padat tidak berbahaya (makanan yang dapat diguna ulang, kemasan karton dan plastik yang dapat didaur ulang) dari proses produksi didaur ulang

Waste to Energy
Limbah menjadi Sumber Energi

100%

Biomass waste (equal to more than 6,830,000 tons) in the form of bagasse, oil palm shell, and fiber have been reused as waste to renewable energy since 2018 base year

Limbah biomassa (setara dengan lebih dari 6.830.000 ton) dari serat tebu, cangkang dan serat kelapa sawit dimanfaatkan sebagai sumber energi terbarukan sejak tahun acuan 2018

Conserving Biodiversity and Sustainable Plantation
Konservasi Keanekaragaman Hayati dan Perkebunan Berkelanjutan

Tree Planting & Mangrove Conservation
Penanaman Pohon & Konservasi Bakau

>430,000

Trees and mangroves have been planted along coastal regions across Java, Sumatra, and West Kalimantan as well as in mountainous and water catchment areas, since 2016 providing more than 11,700 tons of CO_2-e sequestration per year

Pohon dan tanaman bakau telah ditanam di sepanjang area pantai di Jawa, Sumatra dan Kalimantan Barat, serta di daerah pegunungan dan daerah tangkapan air, sejak tahun 2016 telah menyerap lebih dari 11.700 ton CO_2-e pengurangan emisi GRK per tahun

Protecting Forest and Peatland
Perlindungan Hutan dan Lahan Gambut

24,936

Hectares of HCV areas protected

Hektare area KBKT berhasil dilindungi

100%

Oil palm plantations have HCV Management & Rehabilitation Plans

Perkebunan kelapa sawit telah memiliki Manajemen & Rencana Rehabilitasi area KBKT

Zero

Primary forest clearance and degradation of HCV areas

Nihil pembukaan hutan primer dan degradasi area KBKT

Zero

Use of Paraquat since 2018

Nihil penggunaan Paraquat sejak tahun 2018

Zero

New planting on peatland since 2013

Nihil penanaman baru di kawasan lahan gambut sejak tahun 2013

Zero

Burning for land clearing and replanting

Nihil pembakaran untuk pembukaan lahan dan penanaman kembali

*Restatement of information, please refer to Appendix page 251
*Informasi penyajian kembali, dapat dilihat pada Lampiran halaman 251

SOCIAL ASPECT
ASPEK SOSIAL

Delivering Responsible Products
Menghadirkan Produk secara Bertanggung Jawab

Food Safety and Halal Products
Keamanan Pangan dan Produk Halal

100%

Indofood products comply with relevant food regulations

Produk Indofood memenuhi peraturan pangan yang berlaku

100%

Indofood production facilities are certified with an international Food Safety or Quality Management System

Fasilitas produksi Indofood tersertifikasi Sistem Manajemen Keamanan Pangan atau Mutu internasional

100%

Indofood products have obtained Halal certification

Produk Indofood telah tersertifikasi Halal

"Healthier Choice" Products
Produk "Pilihan Lebih Sehat"

45

Products awarded "Healthier Choice" logo, indicating that these products have less sugar or fat content within the same product category, in accordance with regulations

Produk memperoleh logo "Pilihan Lebih Sehat", yang menunjukkan bahwa produk memiliki kandungan gula atau lemak yang lebih rendah pada kategori yang sama, sebagaimana ditetapkan dalam peraturan

Consumer Education
Edukasi Konsumen

Since 2009, we have been offering nutrition education services under the Indofood Nutrition Care program to:

Sejak tahun 2009, kami telah memberikan layanan edukasi gizi melalui program Layanan Gizi Indofood bagi:

>450,000

Children 6-24 months old

Anak usia 6-24 bulan

>630,000

Pregnant and lactating mothers

Ibu hamil dan menyusui

>12,000

Posyandu

Posyandu

Sustainable and Responsible Sourcing
Pengelolaan Pasokan yang Berkelanjutan dan Bertanggung Jawab

100%

Raw materials from supplier continuously complied with food safety, quality, and Halal standards

Bahan baku dari pemasok senantiasa memenuhi standar keamanan pangan, mutu dan Halal

100%

Our primary raw material suppliers have been communicated about the Indofood Sustainable Procurement Policy and Responsible Supplier Guidelines, which encompass environmental and social aspects

Pemasok bahan baku utama kami telah mendapatkan informasi atas Kebijakan Pengadaan Berkelanjutan dan Pedoman Pemasok yang Bertanggung Jawab Indofood, yang mencakup aspek lingkungan dan sosial

67%

External primary raw material suppliers have completed self-assessments based on the Indofood Responsible Supplier Guidelines, with more than 87% of these suppliers complying with the Guidelines

Pemasok eksternal bahan baku utama kami telah menyelesaikan penilaian mandiri berdasarkan Pedoman Pemasok yang Bertanggung Jawab Indofood, di mana lebih dari 87% pemasok di antaranya telah mematuhi Pedoman tersebut

Palm Oil Sourcing
Pengelolaan Pasokan Minyak Sawit

22

Out of 27 POMs are ISPO certified

Dari 27 PKS telah tersertifikasi ISPO

89%

Our Estates' hectarage is ISPO certified

Perkebunan kami (dalam hektare) telah tersertifikasi ISPO

80%

Refined CPO is ISPO certified

CPO yang diolah tersertifikasi ISPO

100%

Fresh fruit bunches processed in our POMs is traceable to estates

Tandan buah segar yang diolah di PKS dapat ditelusuri hingga ke perkebunan asalnya

100%

CPO processed in our refineries is traceable to POMs, with 94% from our POMs and 6% from third party POMs

CPO yang diproses dalam fasilitas penyulingan kami dapat ditelusuri hingga ke PKS asalnya, dimana 94% berasal dari PKS kami dan 6% dari PKS mitra

Carton Material Sourcing
Pengelolaan Pasokan Bahan Baku Karton

100%

Paper used to produce our corrugated packaging are FSC®[1] or PEFC certified

Kertas yang digunakan untuk memproduksi kemasan karton tersertifikasi FSC®[1] atau PEFC

Wheat Sourcing
Pengelolaan Pasokan Gandum

100%

Wheat material sourced is continuously verified by an international certification body for its quality specifications

Bahan baku gandum terus diverifikasi oleh badan sertifikasi internasional berdasarkan spesifikasi mutunya

[1] License Number FSC CoC: FSC-C132805
[1] Nomor Lisensi FSC CoC: FSC-C132805



People
Sumber Daya Manusia

Labor Practices
Praktik Ketenagakerjaan



Zero

Child labor and forced labor

Tidak terdapat pekerja anak dan praktik kerja paksa



100%

Employees have the freedom to join the labor union of their preference, with 39.3% currently being union members of their choice

Karyawan memiliki kebebasan untuk berpartisipasi dalam serikat pekerja, di mana 39,3% tergabung dalam serikat pekerja pilihan mereka



100%

Employee wages meet the minimum wage requirement[2]

Gaji karyawan telah memenuhi persyaratan upah minimum[2] yang berlaku

People Development
Pengembangan Karyawan



>390,000

Training hours in 2024, equal to more than 48,000 working days

Jam pelatihan telah dilaksanakan pada tahun 2024, setara dengan lebih dari 48.000 hari kerja

Occupational Health and Safety
Keselamatan dan Kesehatan Kerja



Zero

Accidents recorded in 152 operating units in 2024

Nihil kecelakaan kerja di 152 unit operasional pada tahun 2024



24%

Reduction of recordable work-related accident rate in 2024 relative to 2021 base year

Penurunan kecelakaan kerja yang dicatat pada tahun 2024 dibandingkan dengan tahun acuan 2021



Community Development
Pengembangan Masyarakat

Posyandu Program
Program Posyandu



>240

Posyandu supported across ten provinces in Indonesia

Posyandu yang diberikan dukungan di sepuluh provinsi di Indonesia

Indofood Riset Nugraha
Indofood Riset Nugraha



>1,000

University students received research grants from IRN to help further their research since 1998

Mahasiswa telah menerima pendanaan riset dari IRN untuk membantu mereka melakukan riset sejak 1998

Bogasari Baking Center
Bogasari Baking Center



>115,000

Alumni from BBC training conducted in 14 cities

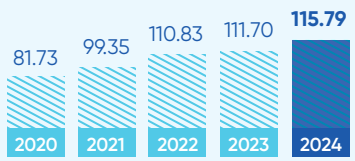
Alumni pelatihan BBC yang diselenggarakan di 14 kota

[2] The Average Minimum Wage in Indonesia refers to the average minimum wage set by each province which varies based on regional economic conditions and is intended to ensure that workers can meet their basic needs
[2] Upah Minimum Rata-rata (UMR) di Indonesia mengacu pada upah minimum rata-rata yang ditetapkan oleh setiap provinsi yang bervariasi berdasarkan kondisi ekonomi regional dan dimaksudkan untuk memastikan bahwa pekerja dapat memenuhi kebutuhan dasar mereka

ECONOMIC ASPECT
ASPEK EKONOMI

Financial Performance
Kinerja Keuangan
(In trillions of Rupiah)
(Dalam triliun Rupiah)

Net Sales
Penjualan Neto



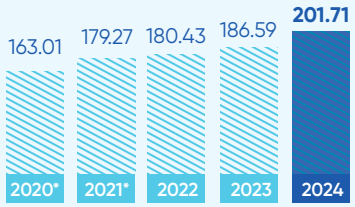
Income from Operations/EBIT
Laba Usaha/EBIT



Income for the Year Attributable to Equity Holders of the Parent Entity
Laba Tahun Berjalan yang Dapat Diatribusikan Kepada Pemilik Entitas Induk



Total Assets
Total Aset



Total Equity **
Total Ekuitas **



Total Liabilities
Total Liabilitas



Environmentally Friendly Products
Produk Ramah Lingkungan

84%
of nucleus CPO production is ISPO certified
Produksi CPO hasil perkebunan inti kami sudah tersertifikasi ISPO

100%
Our corrugated packaging factories use sustainable material and are certified by the FSC® or PEFC
Pabrik kemasan karton kami menggunakan bahan baku yang berkelanjutan dan telah tersertikasi oleh FSC® atau PEFC

Involvement of Local Parties
Pelibatan Pihak Lokal

>24,000
Partnerships with potato, chili, cassava farmers, coconut tappers, and dairy farmers
Kemitraan dengan petani kentang, cabai, singkong, gula kelapa dan peternak sapi

>54,000
Partnerships with plasma smallholders
Kemitraan dengan petani plasma

>28,000
Warmindo being monitored periodically
Warmindo yang dimonitor secara periodik

>54,000
Partnerships with flour-based food entrepreneurs in BMC program
Kemitraan dengan pengusaha produk makanan berbasis tepung terigu dalam program BMC

* Restatement due to updated interpretation of PSAK 24 on attributing benefit to periods of service
** Taking into account Non-Controlling Interests
* Disajikan kembali sehubungan dengan pembaruan interpretasi dari PSAK 24 mengenai persyaratan pengatribusian imbalan pada periode jasa
** Dengan memperhitungan Kepentingan Nonpengendali

2024 AWARDS AND RECOGNITIONS
PENGHARGAAN DAN PENGAKUAN TAHUN 2024



CORPORATE
KORPORASI

- **Sri KEHATI Index**
  PT Indofood Sukses Makmur Tbk as a Constituent of Sustainability and Responsible Investment (SRI), by Indonesian Biodiversity Foundation (KEHATI) and the Indonesia Stock Exchange
- **ESG Quality 45 IDX KEHATI Index**
  PT Indofood Sukses Makmur Tbk as a Constituent that Indicates Good ESG Performance, by Indonesian Biodiversity Foundation (KEHATI) and the Indonesia Stock Exchange
- **ESG Sector Leader IDX KEHATI Index**
  PT Indofood Sukses Makmur Tbk as a Constituent that Indicates ESG Score Above Sector Average, by Indonesian Biodiversity Foundation (KEHATI) and the Indonesia Stock Exchange
- **Katadata ESG Index Award 2024**
  PT Indofood Sukses Makmur Tbk with "Sustainability" predicate for Fast Moving Consumer Goods (FMCG) Food & Beverages Sector, by Katadata
- **Investing on Climate Editor's Choice Award 2024**
  PT Indofood Sukses Makmur Tbk as Best Literacy for Climate Resilience, by the Indonesia Stock Exchange
- **Indeks Integritas Bisnis Lestari 2024**
  PT Indofood Sukses Makmur Tbk for the Implementation of ESG, by Transparency International Indonesia (TII) & Tempo Media Group
- **NTV CEO Awards 2024**
  PT Indofood Sukses Makmur Tbk as Best Financial Performance, by Nusantara TV
- **TOP CEO Indonesia Award 2024**
  PT Indofood Sukses Makmur Tbk – Anthoni Salim as The Best CEO for The Global Total Food Solution, by Tempo-IDN
- **UB Halal Awards 2024**
  PT Indofood Sukses Makmur Tbk for contributions to the development of a halal ecosystem in the food industry sector, by Brawijaya University
- **Nusantara TV Sustainability Communications Award 2024**
  PT Indofood Sukses Makmur Tbk as The Best Embedding Sustainable Communication Company in FMCG Sector, by Nusantara TV
- **Fortune Indonesia 100 - Indonesia's Biggest Companies 2024**
  PT Indofood Sukses Makmur Tbk as Consumer Non- Cyclicals, by FORTUNE Indonesia
- **Indeks Tempo – IDNFinancials**
  PT Indofood Sukses Makmur Tbk as High Dividend, High Growth, High Market Capitalization, by Tempo-IDN
- **Indonesia Brand Footprint 2024**
  PT Indofood Sukses Makmur Tbk as No. 7 Most Chosen FMCG Brand, by Kantar Indonesia



CONSUMER BRANDED PRODUCTS
PRODUK KONSUMEN BERMEREK

- **SRI KEHATI Index**
  PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk as a Constituent of Sustainable and Responsible Investment (SRI), by Indonesian Biodiversity Foundation (KEHATI) and the Indonesia Stock Exchange
- **ESG Quality 45 IDX KEHATI Index**
  PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk as a Constituent that Indicates Good ESG Performance, by Indonesian Biodiversity Foundation (KEHATI) and the Indonesia Stock Exchange
- **ESG Sector Leaders IDX KEHATI Index**
  PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk as a Constituent that Indicates ESG Score Above Sector Average, by Indonesian Biodiversity Foundation (KEHATI) and the Indonesia Stock Exchange
- **TOP CEO Indonesia Award 2024**
  PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk – Anthoni Salim as The Best CEO for Outstanding Support for Student Academic Research through IRN, by Tempo-IDN
- **Tempo – IDN Financials**
  PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk as Main Index, High Dividend, High Growth, High Market Capitalization, by Tempo IDN
- **Indonesia 50 Best CSR Awards 2024**
  PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk as The Winner of 6th Anniversary Indonesia 50 Best CSR Awards, by The Iconomics

- **LSP MUI Halal Supervisor Award 2024**
  PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk as a Company with the Most Competent Halal Supervisors in the World in 2024, by the Professional Certification Institute of the Indonesian Council of Ulama (LSP MUI)
- **Kantar Brand Footprint 2024**
  Indomie as The Most Chosen Instant Noodle Brand in The World, by Kantar
  Indomie as The Most Chosen FMCG Brand in Indonesia and South East Asia, by Kantar
  Indomie as The Most Chosen Food Brand in Indonesia and South East Asia, by Kantar
  Indofood Brand as The Top Ten Most Chosen FMCG Brand in Indonesia, by Kantar
  Indomilk as The Most Chosen Dairy Brand in Indonesia, by Kantar
- **Top Halal Award 2024**
  Indomie as Global Halal Brand Instant Noodle 2024, by IHATEC Marketing Research
- **Yummy Award 2024**
  Indomie as Most Favorite Instant Noodle, by IDN Media
  Indofood Racik as Most Favorite Pre-Mix Seasonings (Powder), by IDN Media
- **CSA Awards 2024**
  PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk as The Best Consumer Non-Cyclicals Sector on The Main Board, by CSA Awards
- **Fortune Change The World 2024**
  PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk (Warmindo) retrieve Change The World Award 2024, by Fortune Indonesia

BOGASARI
BOGASARI

- **Yummy Award 2024**
  Segitiga Biru as Most Favorite All Purposed Flour, by IDN Media
  La Fonte as Most Favorite Pasta, by IDN Media

AGRIBUSINESS
AGRIBISNIS

- **The Iconomics' Award 2024**
  PT PP London Sumatra Indonesia Tbk as Indonesia's Greatest Living Legend Company, by the Iconomics

NOTABLE STAKEHOLDER ENGAGEMENT
KETERLIBATAN PEMANGKU KEPENTINGAN YANG SIGNIFIKAN

Indofood participated in the Indonesia International Sustainability Forum ("ISF") 2024 held in Jakarta on 5-6 September 2024.

This event was coordinated by Ministry for Maritime Affairs and Investment and Indonesia Chamber of Commerce and Industry ("KADIN"), with the support of major Indonesian companies. ISF 2024 was officially opened by The President of Indonesia and was attended by over 10,000 participants from more than 50 countries.

Indofood was an active participant at the forum and engaged stakeholders from various background (e.g. consumers, business, government, students, Non Govermental Organization ("NGO") through an exhibition booth which showcased the Sustainability Pillars, Key Sustainability Programs, and Key Sustainability Achievements of the company.

Indofood berpartisipasi dalam Indonesia International Sustainability Forum ("ISF") 2024 yang diselenggarakan di Jakarta pada tanggal 5-6 September 2024.

Kegiatan ini dikoordinasikan oleh Kementerian Koordinator Bidang Kemaritiman dan Investasi dan Kamar Dagang dan Industri Indonesia ("KADIN"), dengan dukungan dari perusahaan-perusahaan besar Indonesia. ISF 2024 dibuka secara resmi oleh Presiden Republik Indonesia dan dihadiri oleh lebih dari 10.000 peserta dari lebih dari 50 negara.

Indofood merupakan peserta aktif pada forum tersebut dan melakukan komunikasi dan diskusi dengan para pemangku kepentingan dari berbagai latar belakang (termasuk konsumen, pelaku bisnis, pemerintah, mahasiswa, Lembaga Swadaya Masyarakat ("LSM") melalui stan pameran yang menampilkan Pilar Keberlanjutan, Program Utama Keberlanjutan dan Pencapaian Utama Keberlanjutan perusahaan.



ORGANIZATIONAL PROFILE
PROFIL ORGANISASI



BUSINESS OVERVIEW
TINJAUAN BISNIS

VISION
VISI

A TOTAL FOOD SOLUTIONS COMPANY

Perusahaan *Total Food Solutions*

MISSION
MISI

- **To provide sustainable solutions for food needs**
- **To continuously improve our people, processes, and technologies**
- **To contribute to the welfare of the society and environment in a sustainable manner**
- **To continuously improve stakeholders' value**
- Memberikan solusi atas kebutuhan pangan secara berkelanjutan
- Senantiasa meningkatkan kompetensi karyawan, proses produksi dan teknologi kami
- Memberikan kontribusi bagi kesejahteraan masyarakat dan lingkungan secara berkelanjutan
- Meningkatkan *stakeholders' value* secara berkesinambungan

VALUES
NILAI-NILAI

"With discipline as the basis of our way of life; We conduct our business with integrity; We treat our stakeholders with respect; and together we unite to strive for excellence and continuous innovation."

"Dengan **disiplin** sebagai falsafah hidup; Kami menjalankan usaha kami dengan menjunjung tinggi **integritas**; Kami **menghargai** seluruh pemangku kepentingan dan secara bersama-sama membangun **kesatuan** untuk mencapai **keunggulan** dan **inovasi** yang berkelanjutan."

STRATEGIC BUSINESS GROUPS
KELOMPOK USAHA STRATEGIS



CONSUMER BRANDED PRODUCTS
PRODUK KONSUMEN BERMEREK

Supported by the strength of its product brands, CBP Group produces a diverse range of consumer branded products including noodles, dairy, snack foods, food seasonings, nutrition and special foods, and beverages.

Dengan didukung oleh kekuatan merek-merek produknya, Grup CBP memproduksi beragam produk konsumen bermerek antara lain mi instan, *dairy*, makanan ringan, penyedap makanan, nutrisi dan makanan khusus, serta minuman.



BOGASARI
BOGASARI

Bogasari Group is primarily a producer of wheat flour as well as pasta, with business operations supported by its own shipping and packaging units.

Grup Bogasari memiliki kegiatan usaha utama memproduksi tepung terigu dan pasta, didukung oleh unit usaha perkapalan dan kemasan.



AGRIBUSINESS
AGRIBISNIS

Agribusiness Group's principal activities range from research and development, seed breeding, oil palm cultivation and milling, to the production and marketing of branded cooking oils, margarine, and shortening. The Group also cultivates and processes sugar cane, rubber, and other crops.

Kegiatan usaha utama Grup Agribisnis meliputi penelitian dan pengembangan, pemuliaan benih bibit, pembudidayaan dan pengolahan kelapa sawit, hingga produksi dan pemasaran produk minyak goreng, margarin dan *shortening*. Di samping itu, kegiatan usaha Grup ini juga mencakup pembudidayaan dan pengolahan tebu dan karet serta tanaman lainnya.



DISTRIBUTION
DISTRIBUSI

With the most extensive distribution network in Indonesia, Distribution Group distributes the majority of the consumer products manufactured by Indofood and its subsidiaries, as well as by third-parties, to the market.

Dengan jaringan distribusi yang paling luas di Indonesia, Grup Distribusi mendistribusikan sebagian besar produk konsumen Indofood dan anak-anak perusahaannya, serta berbagai produk pihak ketiga.

OUR PRESENCE [2-1, 2-6]

KEHADIRAN KAMI



Consumer Branded Products

North Sumatra
Riau
Jambi
South Sumatra
Lampung
Jabodetabek
West Java
Central Java
East Java
Bali
West Kalimantan
South Kalimantan
South Sulawesi
North Sulawesi
Malaysia
Saudi Arabia
Türkiye
Kenya
Egypt
Nigeria
Ghana
Morocco
Serbia

Bogasari

North Sumatra
Jabodetabek
East Java

Agribusiness: Plantations

North Sumatra
Riau
South Sumatra
West Java
Central Java
East Java
West Kalimantan
Central Kalimantan
East Kalimantan
South Sulawesi
North Sulawesi

Agribusiness: CPO Refineries

North Sumatra
Jabodetabek
East Java
North Sulawesi

INDOFOOD VALUE CHAIN [2- 6]

RANTAI NILAI INDOFOOD

Indofood strives to implement sustainability practices throughout its value chain.

Indofood senantiasa berupaya untuk melaksanakan praktik-praktik keberlanjutan pada seluruh rantai nilainya.

Material Sourcing
Pengelolaan Pasokan Bahan Baku



Partnership with:

Kemitraan dengan:

>24,000

Farmers and dairy farmers

Petani dan peternak sapi

>54,000

Plasma farmers

Petani plasma

>3

Countries supplying wheat

Negara pemasok gandum

Material input from third party suppliers

Input material dari pemasok pihak ketiga

Material input within the group for CBP Group

Input material dari dalam grup untuk Grup CBP

Research & Development
Penelitian & Pengembangan

Innovation across the value chain

Inovasi pada seluruh rantai nilai

Manufacturing Process
Proses Manufaktur



Consumers
Konsumen

>100

Countries served by our products
Negara yang dilayani oleh produk-produk kami

76%

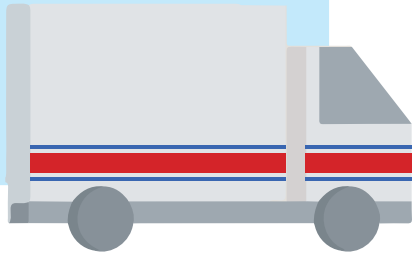
Sales contribution from Indonesia
Kontribusi penjualan dari Indonesia

Distribution
Distribusi

Distribution of finished products to consumers
Distribusi produk akhir ke konsumen

>1,300

Stock points
Stock points



- **CBP Group**
  Grup CBP
- **Bogasari Group**
  Grup Bogasari
- **Agribusiness Group**
  Grup Agribisnis
- **Distribution Group**
  Grup Distribusi

129

Production facilities and mills
Fasilitas produksi dan pengolahan

>95,000

Employees
Karyawan

Consumer goods manufacturing
(noodles is produced in Indonesia and overseas; dairy, snack foods, food seasonings, nutrition and special foods, and beverages are produced in Indonesia)

Manufaktur produk-produk konsumen (mi instan, diproduksi di Indonesia dan luar negeri; *dairy*, makanan ringan, penyedap makanan, nutrisi dan makanan khusus serta minuman yang diproduksi di Indonesia)

Wheat processing into flour and pasta

Gandum diolah menjadi tepung terigu dan pasta

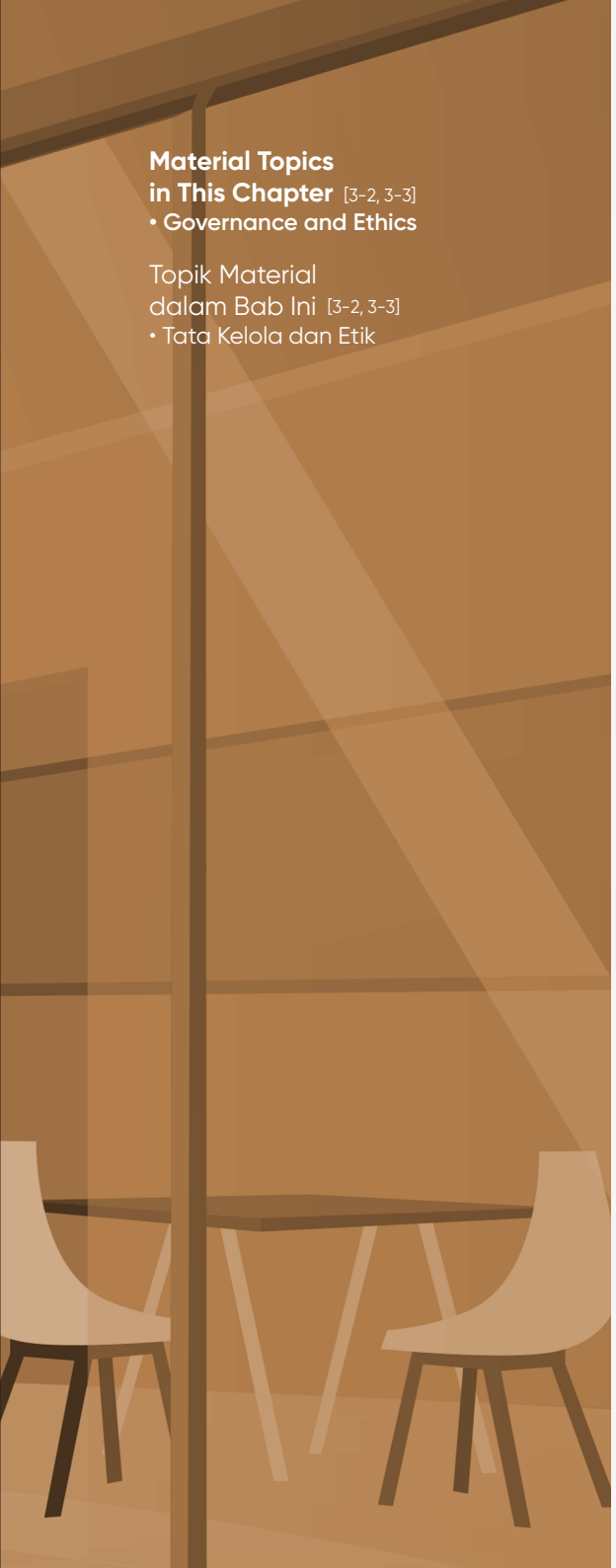
Oil palm milling and refining into CPO and edible oils & fats

Pengolahan dan penyulingan kelapa sawit menjadi CPO serta minyak & lemak nabati



SUSTAINABILITY GOVERNANCE AND STRATEGY

TATA KELOLA DAN STRATEGI KEBERLANJUTAN



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

Topik Material dalam Bab Ini [3-2, 3-3]
- Tata Kelola dan Etik

INTEGRATING SUSTAINABILITY INTO GOVERNANCE [3-3]

MENGINTEGRASIKAN KEBERLANJUTAN KE DALAM TATA KELOLA PERUSAHAAN

SUSTAINABILITY GOVERNANCE FRAMEWORK [2-23]

To effectively align and unify Indofood's sustainability efforts and projects, we have established a sustainability structure that incorporates all Groups and divisions. Our vision and mission serve as the foundation for our sustainability governance framework, driving our commitment of "Striving for Sustainable Growth through Innovation and Management Excellence." This commitment is rooted in our corporate values and reinforced by our sustainability principles, focusing on three key areas: people, planet, profit.

The integration of these elements creates three sustainability pillars that form the basis for managing, measuring, and monitoring our sustainability performance. These pillars also guide the implementation of initiatives and programs across all divisions and operational units, ensuring the effectiveness and lasting impact of our sustainability efforts.

This sustainability governance framework enhances our existing governance approach, which includes the Sustainability Governance Structure, Good Corporate Governance ("GCG"), Risk Management, Internal Control System and the Company's Code of Conduct ("Indofood Code of Conduct").

The principles of the sustainability framework serve as a compass for implementing sustainability across the entire Indofood Group.

KERANGKA KERJA TATA KELOLA KEBERLANJUTAN [2-23]

Guna menyelaraskan dan menyatukan upaya serta program keberlanjutan Indofood secara efektif, kami telah membentuk struktur keberlanjutan yang melibatkan seluruh Grup dan divisi. Visi dan misi kami menjadi landasan bagi kerangka kerja tata kelola keberlanjutan, yang mendorong komitmen kami untuk "Berupaya Mencapai Pertumbuhan yang Berkelanjutan melalui Inovasi dan Manajemen Unggul." Komitmen ini didasarkan pada nilai-nilai perusahaan dan diperkuat oleh prinsip-prinsip keberlanjutan, yang berfokus pada tiga bidang utama: *people*, *planet*, *profit*.

Integrasi unsur-unsur ini menciptakan tiga pilar keberlanjutan yang berperan sebagai landasan dalam pengelolaan, pengukuran, dan pemantauan kinerja keberlanjutan kami. Pilar-pilar ini juga menjadi pedoman penerapan berbagai inisiatif dan program di seluruh divisi dan unit operasional, sehingga memastikan efektivitas dan dampak jangka panjang dari upaya keberlanjutan kami.

Kerangka kerja tata kelola keberlanjutan ini menyempurnakan pendekatan tata kelola kami yang sudah berjalan, yang mencakup Struktur Tata Kelola Keberlanjutan, Tata Kelola Perusahaan yang Baik (*Good Corporate Governance* atau "GCG"), Manajemen Risiko, Sistem Pengendalian Internal dan Kode Etik Perusahaan ("Kode Etik Indofood").

Prinsip-prinsip kerangka kerja keberlanjutan menjadi pedoman dalam menerapkan keberlanjutan di seluruh Grup Indofood.

Indofood Sustainability Framework [2-23]
Kerangka Kerja Keberlanjutan Indofood

Vision
Visi

A Total Food Solutions Company
Perusahaan *Total Food Solutions*

Mission
Misi

- To provide sustainable solutions for food needs
- To continuously improve our people, processes, and technologies
- To contribute to the welfare of the society and environment in a sustainable manner
- To continuously improve stakeholders' values

- Memberikan solusi atas kebutuhan pangan secara berkelanjutan
- Senantiasa meningkatkan kompetensi karyawan, proses produksi dan teknologi kami
- Memberikan kontribusi bagi kesejahteraan masyarakat dan lingkungan secara berkelanjutan
- Meningkatkan *stakeholders' values* secara berkesinambungan

Sustainability Commitment
Komitmen Keberlanjutan

Striving for Sustainable Growth through Innovation and Management Excellence
Berupaya untuk Mencapai Pertumbuhan yang Berkelanjutan melalui Inovasi dan Manajemen Unggul

Values
Nilai-nilai

Discipline Disiplin
Integrity Integritas
Respect Menghargai
Unity Kesatuan
Excellence Keunggulan
Innovation Inovasi

Sustainability Principles
Prinsip-prinsip Keberlanjutan

Responsible Integrated Value Management
Manajemen Nilai yang Terintegrasi dan Bertanggung Jawab

- Good Governance
- Sustainable Product
- Inclusive Economic Growth and Partnership
- Environmental Responsibility
- Continuity of Knowledge
- Innovative for Sustainable Solution

- Tata Kelola yang Baik
- Produk yang Berkelanjutan
- Pertumbuhan Ekonomi yang Inklusif dan Kemitraan
- Tanggung Jawab Lingkungan
- Pengetahuan yang Berkesinambungan
- Inovasi bagi Solusi yang Berkelanjutan

Sustainability Pillars
Pilar Keberlanjutan

Resilience in Delivering Food for All
Tangguh dalam Menghadirkan Produk Pangan untuk Semua

- Governance
- Responsible Product
- Sustainable Supply Chain
- Tata Kelola
- Produk yang Bertanggung Jawab
- Rantai Pasokan Berkelanjutan

Environmental Stewardship
Perlindungan terhadap Lingkungan

- Environmental Stewardship
- Perlindungan terhadap Lingkungan

Stronger Together with Our People and Communities
Tumbuh Bersama Karyawan dan Masyarakat

- People
- Community
- Karyawan
- Masyarakat

Measuring and Monitoring
Pengukuran dan Pemantauan

Objective Setting
Penetapan Tujuan

SMART* Targets & KPI
Target SMART* & KPI

Impact Pathway
Jalur Dampak

Initiatives
- Management Systems
- Programs

Inisiatif
- Sistem Manajemen
- Program

CBP Group
Grup CBP

Bogasari Group
Grup Bogasari

Agribusiness Group
Grup Agribisnis

Distribution Group
Grup Distribusi

*SMART: Specific, Measurable, Achievable, Relevant, and Time-bound
*SMART: Spesifik, Terukur, Bisa Dicapai, Relevan dan Terikat Waktu

GOOD CORPORATE GOVERNANCE [2-9, 2-10, 2-11, 2-15, 2-18, 2-19, 2-20, 2-27]

TATA KELOLA PERUSAHAAN YANG BAIK

GCG fosters trust among stakeholders. The Company conducts its business responsibly, ethically, and in compliance with Indonesian laws and regulations. Indofood's GCG policies align with Indonesian laws, the Company's Articles of Association ("AOA"), and GCG principles, which advocate transparency, accountability, responsibility, independence, and fairness.

Based on Law No. 40 Year 2007 regarding Limited Liability Company ("Company Laws"), the Company's organs consist of the General Meeting of Shareholders ("GMS"), the Board of Commissioners ("BOC") and the BOD. They are assisted by the Committees and Corporate Secretary and play an important role in the implementation of GCG.

GCG merupakan faktor yang memengaruhi kepercayaan para pemangku kepentingan. Perseroan menjalankan kegiatan usahanya secara bertanggung jawab dan etis, dengan mematuhi berbagai ketentuan dan peraturan yang berlaku di Indonesia. Kebijakan Tata Kelola Perusahaan Indofood disusun berdasarkan peraturan perundang-undangan yang berlaku di Indonesia, Anggaran Dasar Perseroan ("AD"), serta prinsip-prinsip GCG yang mengedepankan aspek transparansi, akuntabilitas, tanggung jawab, independensi dan kesetaraan.

Sesuai dengan Undang-Undang No. 40 Tahun 2007 tentang Perseroan Terbatas ("UUPT"), organ Perseroan terdiri dari Rapat Umum Pemegang Saham ("RUPS"), Dewan Komisaris dan Direksi. Organ tersebut didukung oleh berbagai Komite dan Sekretaris Perusahaan, serta memegang peranan penting dalam pelaksanaan GCG.



Our BOC and BOD engaged in trainings, workshops, and seminars to broaden their understanding of sustainability
Komisaris dan Direksi kami mengikuti pelatihan, lokakarya dan seminar untuk memperluas pemahaman mereka tentang keberlanjutan

GENERAL MEETING OF SHAREHOLDERS

The GMS is a forum where shareholders can interact with the BOC and BOD regarding Company issues that are pertinent to the meeting agenda and do not conflict with the interests of the Company. The authority of the GMS cannot be delegated to the BOC or BOD, as stipulated in the Company Law, prevailing regulations in the capital market and the AOA. The GMS encompasses the Annual General Meeting and Extraordinary General Meeting, as outlined in the AOA. During the GMS, the Company adopts either open or closed voting by poll for all resolutions to promote the independence and interest of the shareholders. Each shareholder is entitled to one vote per share.

The detailed roles and responsibilities for BOC and BOD are described in the following sections:

BOARD OF COMMISSIONERS [2-10]

The BOC is responsible for overseeing the Company's management policies and advising the BOD on the Company's strategy, management, and operations. The BOC is required to perform its duties in good faith and in a responsible and prudent manner.

In carrying out its oversight function, the BOC is assisted by the Audit Committee ("AC") and the Nomination and Remuneration Committee ("NRC"), both of which are responsible directly to the BOC. The AC is responsible for carrying out oversight duties based on GCG principles, and advising the BOC regarding financial reporting, recommendation for the external auditor appointment, evaluation of audit engagement by the appointed external auditor, internal control system, internal audit, regulatory compliance and risk management. The NRC is responsible for assisting the BOC in its supervisory and advisory duties related to the nomination and remuneration aspects of the BOC and BOD members. These include recommendation on nomination, development programs and performance evaluation as part of succession planning, as well as remuneration structures and policies of the BOC and BOD.

RAPAT UMUM PEMEGANG SAHAM

RUPS merupakan forum bagi para pemegang saham untuk memperoleh keterangan yang berkaitan dengan Perseroan dari Dewan Komisaris dan Direksi sepanjang berhubungan dengan agenda rapat dan tidak bertentangan dengan kepentingan Perseroan. RUPS mempunyai kewenangan yang tidak dapat diberikan kepada Dewan Komisaris maupun Direksi, dalam batasan yang ditentukan dalam UUPT dan peraturan yang berlaku di bidang pasar modal dan AD. RUPS terdiri dari Rapat Umum Pemegang Saham Tahunan (RUPST) dan Rapat Umum Pemegang Saham Luar Biasa (RUPSLB) sesuai yang ditetapkan dalam AD. Dalam penyelenggaraan RUPS, Perseroan menjalankan prosedur *voting by poll* secara terbuka atau tertutup untuk seluruh keputusan rapat yang mengedepankan independensi dan kepentingan pemegang saham. Setiap pemegang saham berhak memberikan satu suara untuk setiap saham yang dimilikinya.

Rincian peran dan tanggung jawab Dewan Komisaris dan Direksi diuraikan dalam bagian-bagian berikut:

DEWAN KOMISARIS [2-10]

Dewan Komisaris bertanggung jawab atas pengawasan terhadap kebijakan pengelolaan Perseroan dan memberikan masukan kepada Direksi terkait strategi, pengelolaan, dan kegiatan operasional Perseroan. Dewan Komisaris wajib melaksanakan tugasnya dengan itikad baik, penuh tanggung jawab, dan kehati-hatian.

Dalam melaksanakan tugas pengawasannya, Dewan Komisaris dibantu oleh Komite Audit dan Komite Nominasi dan Remunerasi, yang bertanggung jawab langsung kepada Dewan Komisaris. Komite Audit bertanggung jawab melaksanakan tugas pengawasannya berdasarkan prinsip-prinsip GCG, dan memberi masukan kepada Dewan Komisaris mengenai pelaporan keuangan, rekomendasi penunjukan auditor eksternal, evaluasi atas pelaksanaan pemberian jasa oleh auditor eksternal yang ditunjuk, sistem pengendalian internal, audit internal, dan kepatuhan terhadap peraturan dan perundang-undangan, serta manajemen risiko. Komite Nominasi dan Remunerasi bertanggung jawab dalam membantu tugas pengawasan dan memberi masukan kepada Dewan Komisaris terkait aspek nominasi dan remunerasi anggota Dewan Komisaris dan Direksi, termasuk program pengembangan dan evaluasi kinerja sebagai bagian dari perencanaan suksesi, serta struktur remunerasi dan kebijakan Dewan Komisaris dan Direksi.

The BOC comprises eight members including the President Commissioner and three Independent Commissioners. Members of the BOC are nominated by the NRC and appointed by the shareholders at the GMS. The nominations are based on the level of expertise, knowledge, and experience required to perform the duties of the BOC. The BOC's performance is reviewed once a year through self-assessment, in accordance with the duties and responsibilities of the members. [2-11]

For more information relating to the BOC's composition and activities, refer to Indofood's 2024 Annual Report available at www.indofood.com.

BOARD OF DIRECTORS

The BOD is responsible for leading the management of the Company in delivering its business objectives, including establishing broad policies, setting out corporate strategies, as well as monitoring their implementation. The BOD is required to perform its duties in good faith and in a responsible and prudent manner. The BOD has the authority to take management actions based on the policies stipulated in the AOA, Company Laws, and prevailing regulations.

The BOD comprises the President Director and ten Directors. BOD members are nominated by the NRC and appointed by shareholders at the GMS. The nomination is based on the level of expertise, knowledge, and experience to perform the BOD duties. The BOD's performance is reviewed once a year by the NRC using the agreed annual performance indicators and through self-assessment by each BOD member, according to their respective duties and responsibilities in overseeing the day-to-day operations of the Company. [2-18]

For more information and details on the BOD, please refer to Indofood's 2024 Annual Report, which can be downloaded through www.indofood.com. [2-19, 2-20]

Dewan Komisaris Perseroan terdiri dari delapan orang anggota, termasuk seorang Komisaris Utama dan tiga orang Komisaris Independen. Anggota Dewan Komisaris dinominasikan oleh Komite Nominasi dan Remunerasi serta diangkat oleh pemegang saham melalui RUPS. Nominasi Dewan Komisaris memperhatikan keahlian, keterampilan dan pengetahuan, serta pengalaman yang dibutuhkan dalam pelaksanaan tugasnya. Kinerja Dewan Komisaris dievaluasi setiap tahun dengan menggunakan penilaian mandiri berdasarkan tugas dan tanggung jawabnya. [2-11]

Untuk informasi lebih lanjut mengenai komposisi dan tugas Dewan Komisaris, dapat dilihat pada Laporan Tahunan Indofood 2024 yang dapat diunduh melalui situs web www.indofood.com.

DIREKSI

Direksi bertanggung jawab memimpin jalannya kepengurusan Perseroan dalam mencapai tujuan bisnisnya, termasuk menyusun kebijakan umum dan menetapkan strategi perusahaan, serta pemantauan pelaksanaannya. Direksi wajib melaksanakan tugasnya dengan itikad baik, penuh tanggung jawab, dan kehati-hatian. Direksi memiliki kewenangan untuk mengambil tindakan pengurusan berdasarkan kebijakan yang ditentukan dalam AD, UUPT dan peraturan yang berlaku.

Direksi Perseroan terdiri dari seorang Direktur Utama dan sepuluh orang anggota Direksi. Anggota Direksi dinominasikan oleh Komite Nominasi dan Remunerasi, serta diangkat oleh pemegang saham melalui RUPS. Nominasi anggota Direksi memperhatikan keahlian, pengetahuan dan pengalaman yang dibutuhkan untuk melaksanakan tugas-tugasnya. Kinerja anggota Direksi dievaluasi oleh Komite Nominasi dan Remunerasi satu tahun sekali dengan mengacu pada indikator kinerja Direksi yang disepakati setiap tahunnya dan melalui penilaian mandiri oleh masing-masing anggota Direksi dalam menjalankan kegiatan operasional Perseroan sehari-hari sesuai dengan tugas dan tanggung jawabnya. [2-18]

Untuk informasi dan rincian lebih lanjut terkait Direksi, dapat dilihat pada Laporan Tahunan Indofood 2024 yang dapat diunduh melalui situs *website* www.indofood.com. [2-19, 2-20]

BOARD OF DIRECTORS
DIREKSI



RISK MANAGEMENT SYSTEM

Indofood has established a systematic risk management framework, overseen by the Enterprise Risk Management ("ERM") team. This top-down and bottom-up approach involves the BOD in evaluating high-level risks, while subsidiaries and business units assess operational risks. The Corporate ERM team analyzes and consolidates these risks, presenting regular reports on risk exposures and mitigation measures to the BOD and the AC. [2-12]

Our risk management approach also identifies sustainability-related risks. The Corporate Sustainability team maps these risks to ESG issues and engages with internal and external stakeholders to gather their concerns. In preparation for report alignment to IFRS Disclosure Standard which established by International Sustainability Standards Board ("ISSB") we are working to identify, prioritize, and integrate key climate risks into our ERM. The following map provides an overview of Indofood's most significant ESG issues and their impact across the value chain.

More details on Indofood's risk management are available in Indofood's 2024 Annual Report, which can be downloaded through www.indofood.com.

SISTEM MANAJEMEN RISIKO

Indofood telah menerapkan kerangka kerja manajemen risiko yang sistematis, dibawah koordinasi tim Enterprise Risk Management ("ERM"). Pengelolaan risiko dilakukan menggunakan pendekatan *top-down*, yang melibatkan Direksi dalam mengevaluasi risiko-risiko utama serta pendekatan *bottom-up* yang melibatkan anak perusahaan dan unit usaha dalam mengkaji risiko-risiko kegiatan operasional. Tim Corporate ERM melakukan analisis secara komprehensif dan mengonsolidasikan berbagai risiko utama yang teridentifikasi, serta menyampaikan laporan berkala perihal paparan risiko dan tindakan mitigasi yang dilakukan kepada Direksi dan Komite Audit. [2-12]

Pendekatan manajemen risiko kami membantu dalam melakukan identifikasi risiko terkait keberlanjutan. Tim Corporate Sustainability memetakan berbagai risiko terkait isu-isu ESG secara berkala dan melibatkan pemangku kepentingan baik internal maupun eksternal guna memperoleh masukan mereka. Dalam penyusunan laporan agar selaras dengan Standar Pelaporan IFRS yang diterbitkan oleh International Sustainability Standards Board ("ISSB"), kami sedang berupaya untuk mengidentifikasi, memprioritaskan dan mengintegrasikan risiko-risiko iklim utama ke dalam ERM. Peta ini memberikan gambaran yang jelas mengenai isu-isu ESG Indofood yang paling signifikan dan dampaknya di seluruh rantai nilai.

Penjelasan lebih rinci terkait manajemen risiko Indofood tersedia dalam Laporan Tahunan Indofood 2024, yang dapat diunduh melalui situs *website* www.indofood.com.

Integrating Risk Management into Sustainability

Mengintegrasikan Manajemen Risiko dalam Keberlanjutan

Risk Analysis Process

Proses Analisis Risiko

Risk Identification
Identifikasi Risiko

Risk Assessment
Penilaian Risiko

Risk Response
Respon terhadap Risiko

Communication & Reporting
Komunikasi & Pelaporan

Monitoring & Evaluation
Pemantauan & Evaluasi

Materiality Analysis Process

Proses Analisis Materialitas

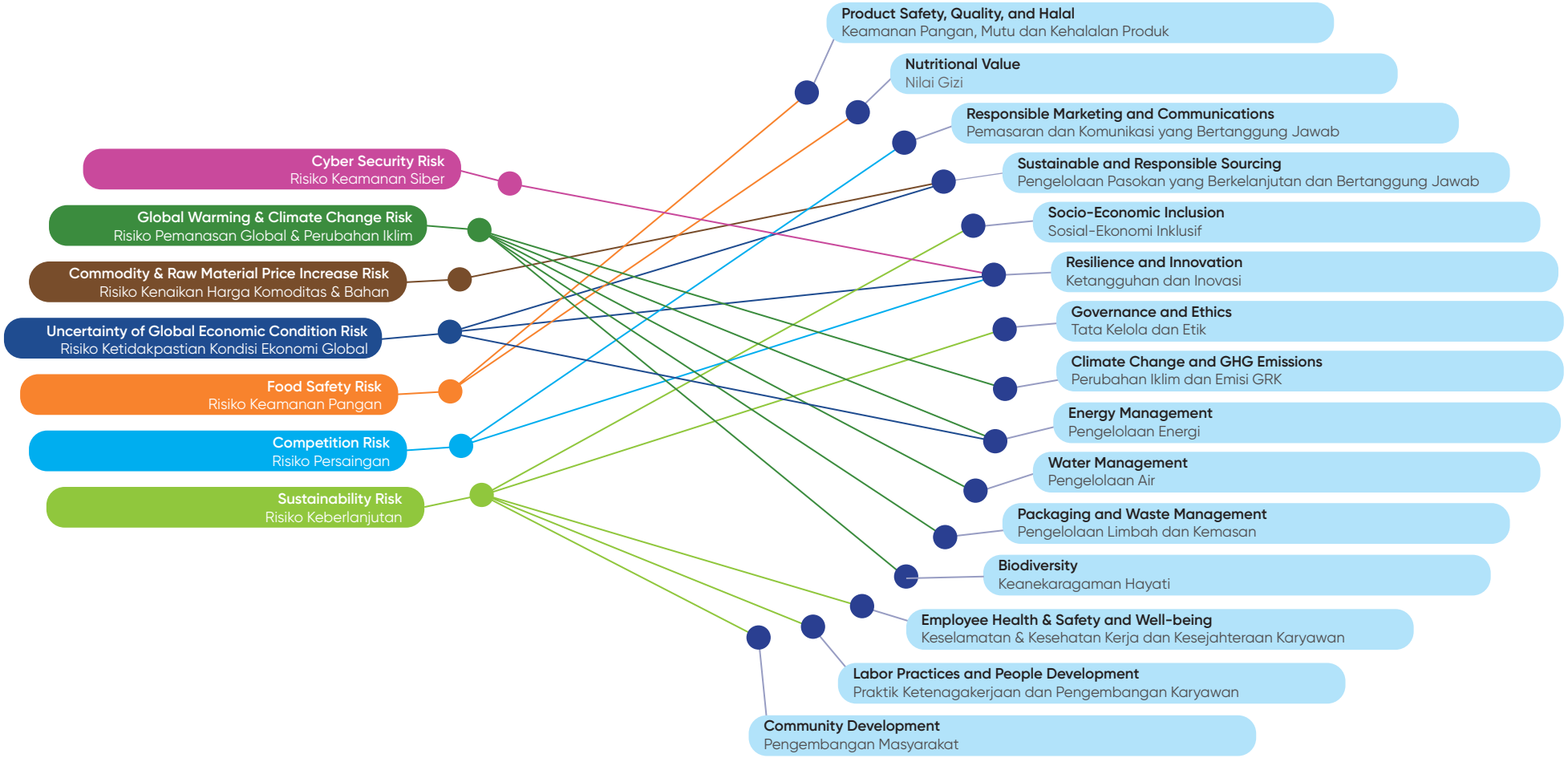
Engaging Stakeholder
Pelibatan Pemangku Kepentingan

Issue Identification
Identifikasi Isu

Materiality Analysis
Analisis Materialitas

Issue Prioritization
Prioritisasi Isu

Program Development
Pengembangan Program



ASSESSING AND MANAGING CLIMATE RISK

Indofood operates across the entire food value chain, from raw material production and processing to consumer product manufacturing and distribution. Our agribusiness operations, which involve raw material production, make us more susceptible to climate-related risks. To address this, we have integrated climate risk considerations into our Group-wide ERM process for several years. In 2024, we have further expanded our assessment of climate risk to include both the Consumer Branded Products, Bogasari and Distribution Groups. See pages 115-128 for full details.

In addition to performing an assessment of our exposure to climate-related risk, we have considered current and future mitigation plans and measures. The insights from these analyses will guide our risk management efforts and inform future strategic decisions and financial planning.

INTERNAL CONTROL SYSTEM

The internal control system comprises a set of policies and procedures established by the BOD and management to provide adequate assurance on effective and efficient operations, accurate and reliable financial reporting, and compliance with relevant regulations. The BOD is ultimately responsible for the Company's internal control system. For more detailed information, please refer to the Indofood 2024 Annual Report, which can be downloaded through www.indofood.com.

INTERNAL AUDIT [2-24]

The Internal Audit Division assist the Company's GCG practices. Evaluates the effectiveness of risk management and internal controls, and provide recommendations to improve the Company's risk management and internal control systems, ensuring compliance with laws and regulations. For further details, refer to the Indofood 2024 Annual Report available at www.indofood.com.

PENILAIAN DAN PENGELOLAAN RISIKO IKLIM

Kegiatan operasional Indofood menjangkau seluruh rantai nilai pangan, mulai dari produksi dan pengolahan bahan baku hingga produksi dan distribusi produk konsumen. Kegiatan operasional agribisnis kami, yang mencakup produksi bahan baku, membuat kami lebih rentan terhadap risiko terkait perubahan iklim. Untuk mengatasi masalah ini, kami telah mengintegrasikan pertimbangan risiko iklim ke dalam proses ERM di seluruh Grup kami selama beberapa tahun. Di tahun 2024, kami semakin mengembangkan penilaian risiko iklim dengan memasukkan Grup Produk Bermerek Konsumen, Bogasari dan juga Grup Distribusi. Informasi lebih lanjut dapat dilihat di halaman 115-128.

Selain melakukan penilaian terhadap paparan kami terhadap risiko terkait iklim, kami juga telah mempertimbangkan rencana dan tindakan mitigasi saat ini dan di masa mendatang. Wawasan yang kami peroleh dari analisis-analisis tersebut tidak hanya menjadi pedoman bagi upaya-upaya manajemen risiko saat ini, namun juga berperan penting dalam membentuk keputusan strategis dan proses perencanaan keuangan di masa mendatang.

SISTEM PENGENDALIAN INTERNAL

Sistem pengendalian internal meliputi berbagai kebijakan dan prosedur pengendalian yang ditetapkan oleh Direksi dan manajemen untuk memberikan keyakinan yang memadai terhadap efektivitas dan efisiensi, pelaporan keuangan yang akurat dan dapat diandalkan, serta kepatuhan terhadap peraturan yang berlaku. Direksi bertanggung jawab atas sistem pengendalian internal Perseroan. Untuk informasi lebih lanjut, dapat dilihat pada Laporan Tahunan Indofood 2024, yang dapat diunduh melalui situs *website* www.indofood.com.

AUDIT INTERNAL [2-24]

Divisi Audit Internal membantu praktik GCG Perusahaan. Divisi ini mengevaluasi efektivitas manajemen risiko dan pengendalian internal, serta memberikan rekomendasi untuk meningkatkan sistem manajemen risiko dan pengendalian internal Perusahaan, memastikan kepatuhan terhadap hukum dan peraturan. Untuk detail lebih lanjut, lihat Laporan Tahunan Indofood 2024 yang tersedia pada situs *website* www.indofood.com.

CODE OF CONDUCT AND COMMITMENT TO HUMAN RIGHTS [2-15, 2-23, 2-24]

Code of Conduct

Indofood Code of Conduct comprises of a policy on Company Business Ethics and a policy on Work Ethics, and applies to the entire Indofood Group, including all subsidiaries, the BOC, BOD, and all employees, as well as the organs supporting.

Company Business Ethics Policy
Kebijakan Etika Bisnis Perusahaan

- **Compliance with Laws and Regulations**
  Ketaatan Terhadap Hukum dan Peraturan
- **Relationships with Shareholders**
  Hubungan dengan Pemegang Saham
- **Relationships with Customers**
  Hubungan dengan Pelanggan
- **Relationships with Business Partners**
  Hubungan dengan Mitra Usaha
- **Confidentiality of Information**
  Kerahasiaan Informasi
- **Corporate Social Responsibility**
  Tanggung Jawab Sosial Perusahaan
- **Environmental Conservation**
  Pemeliharaan Lingkungan
- **Occupational Health and Safety**
  Keselamatan dan Kesehatan Kerja
- **Fair Treatment**
  Perlakuan yang Wajar

Anti-Gratification and Anti-Corruption

Indofood is dedicated to conducting business ethically, incorporating anti-gratification and anti-corruption policies into our Code of Conduct and internal procedures. All employees are required to acknowledge the Company's regulations, signifying their commitment to upholding the Indofood Code of Conduct.

Dissemination

Indofood Code of Conduct and Company Regulations are communicated to the BOC, BOD, and all employees within the Indofood Group. This is achieved through our employee orientation program and our internal web portal. To foster a strong understanding of the Company's culture, ethics, and practices, all new employees are required to participate in a socialization program covering the Indofood Code of Conduct, Company Regulations, anti-corruption measures, human rights, and other topics including our no bullying and no harassment policies.

KODE ETIK DAN KOMITMEN PADA HAK ASASI MANUSIA

[2-15, 2-23, 2-24]

Kode Etik

Kode Etik Indofood terdiri dari kebijakan Etika Bisnis Perusahaan dan kebijakan Etika Kerja dan berlaku bagi seluruh Grup Indofood, termasuk seluruh anak perusahaan, Dewan Komisaris, Direksi dan seluruh karyawan, serta organ pendukung Perseroan.

Work Ethics Policy
Kebijakan Etika Kerja

- **Compliance with Laws and Regulations**
  Ketaatan Terhadap Hukum dan Peraturan
- **Abuse of Authority and Harsh Treatment**
  Penyalahgunaan Kekuasaan dan Tindak Kekerasan
- **Protection and Use of Tangible and Intangible Assets**
  Perlindungan dan Penggunaan Aset Berwujud dan Aset Tidak Berwujud
- **Other Work Outside the Company**
  Pekerjaan Lain di Luar Perusahaan
- **Conflict of Interest and Transaction with Related Parties**
  Benturan Kepentingan dan Transaksi dengan Pihak Terkait
- **Gratification**
  Gratifikasi
- **Illegal Drugs and Alcoholic Beverages/Liquor**
  Obat-obatan Terlarang dan Minuman Keras
- **Gambling**
  Perjudian
- **Weapons**
  Senjata
- **Organizational/Political Relations**
  Hubungan Organisasi/Politik
- **Insider Trading**
  Insider Trading

Antigratifikasi dan Antikorupsi

Indofood berkomitmen untuk menjalankan usahanya secara etis dengan menerapkan kebijakan antigratifikasi dan antikorupsi dalam Kode Etik Indofood dan prosedur internalnya. Seluruh karyawan menandatangani Peraturan Perusahaan sebagai bentuk komitmen terhadap Kode Etik Indofood.

Diseminasi

Kode Etik Indofood dan Peraturan Perusahaan dikomunikasikan kepada Dewan Komisaris, Direksi dan seluruh karyawan Grup Indofood. Proses tersebut dijalankan melalui program orientasi karyawan dan dapat diakses melalui situs internal kami. Untuk menanamkan pemahaman terhadap budaya, etika dan praktik Perseroan, seluruh karyawan baru wajib mengikuti program sosialisasi yang mencakup Kode Etik Indofood, Peraturan Perusahaan, langkah-langkah antikorupsi, penghargaan terhadap hak asasi manusia dan topik-topik lainnya termasuk kebijakan antiperundungan dan antipelecehan.

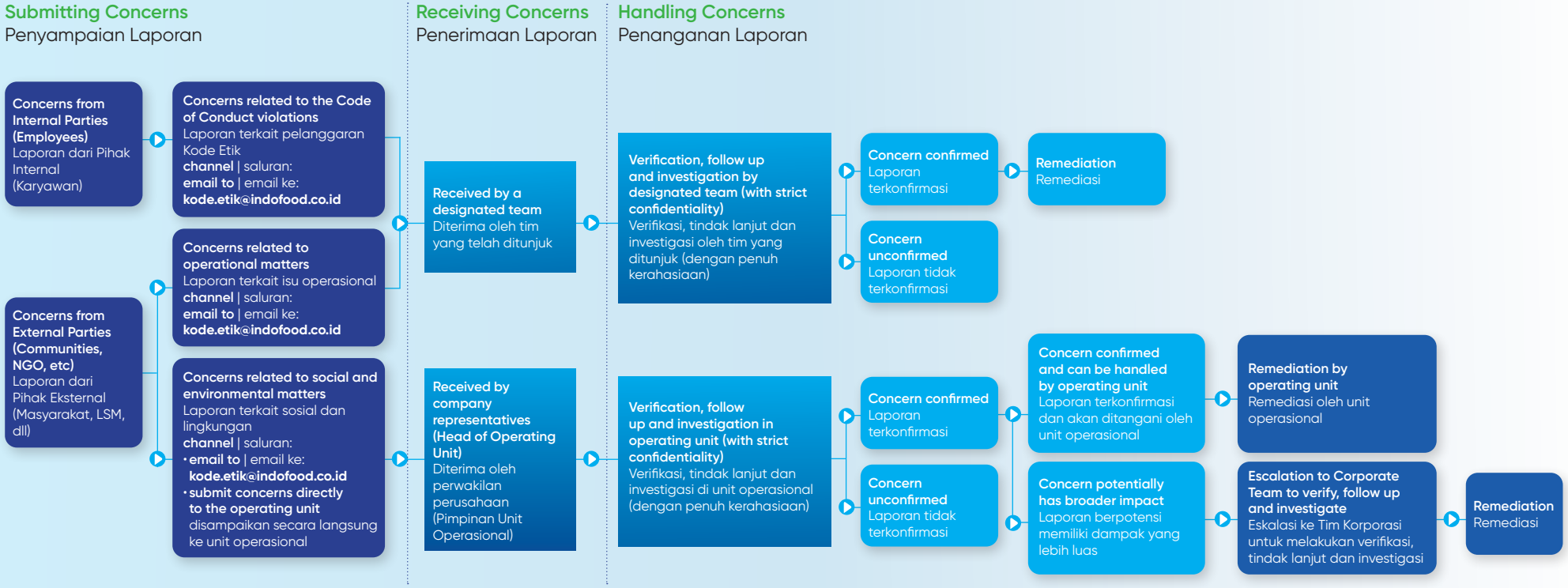
Whistleblowing and Grievance Mechanism [2-16, 2-25, 2-26]

Indofood offers multiple channels for both internal and external individuals to report suspected violations of the Indofood Code of Conduct. Any suspected violation of the Indofood Code of Conduct can be reported via email at kode.etik@indofood.co.id or through the established mechanism within the operating units. A team designated by the Company will be assigned to handle each report. All information will be treated with strict confidentiality to protect the individual making the report. In 2024, the Company received one notable report, of which was deemed valid and followed up.

Mekanisme *Whistleblowing* dan Penyampaian Keluhan [2-16, 2-25, 2-26]

Indofood menyediakan berbagai saluran bagi pihak internal maupun eksternal untuk melaporkan dugaan pelanggaran terhadap Kode Etik Indofood. Setiap dugaan pelanggaran Kode Etik dapat dilaporkan melalui email kode.etik@indofood.co.id atau melalui mekanisme yang tersedia di unit-unit operasional. Seluruh keluhan ditangani oleh tim yang ditunjuk oleh Perseroan. Seluruh informasi akan diperlakukan dengan sangat rahasia untuk melindungi individu yang membuat laporan. Di tahun 2024, Perseroan menerima satu laporan yang patut diperhatikan, di mana laporan tersebut dianggap memadai dan ditindaklanjuti.

Indofood Internal and External Whistleblowing and Grievance Mechanism
Mekanisme *Whistleblowing* dan Penyampaian Keluhan Internal dan Eksternal Indofood



Embedding Human Rights in Our Sustainability Business Practice
[2-23, 2-24]

Indofood acknowledges the crucial role businesses play in upholding fundamental human rights, which are essential for individuals to live with dignity and participate fully in society. We are committed to protecting the rights of all individuals, including our employees, stakeholders, partners, and communities. We adhere to internationally recognized human rights principles, particularly the United Nations Guiding Principles (UNGP) on Business and Human Rights, and comply with applicable local and national regulations, including the nine fundamental International Labor Organization ("ILO") Conventions[3] ratified by the Indonesian Government. These principles are embedded in the Company's regulations and policies, providing a framework for upholding human rights throughout our operations.

Indofood is committed to providing fair working conditions, preventing discrimination, forced labor, and child labor, and ensuring a safe and healthy work environment. We also respect our employees' right to association and collective bargaining. For our customers, we prioritize the delivery of safe and nutritious products, complemented by consumer education initiatives. We recognize the rights of communities and indigenous peoples, supporting them through initiatives in healthcare, education, economic development, environmental stewardship, and humanitarian aid. These efforts are part of our five community development initiatives. This commitment to human rights extends across our entire value chain, encompassing all stakeholders and partners.

To reaffirm our commitment to FPIC, all land-related transactions within our Agribusiness Group strictly adhere to Indonesian regulations and our company policy. All of our ISPO-certified units are assessed for risks relating to human rights through annual external audits conducted by independent bodies.

Menerapkan Aspek Hak Asasi Manusia dalam Praktik Bisnis Berkelanjutan Kami [2-23, 2-24]

Indofood menyadari pentingnya peran dunia usaha dalam melindungi hak asasi manusia, sebagai hak dasar setiap individu untuk hidup secara bermartabat dan berpartisipasi penuh dalam masyarakat. Kami berkomitmen untuk melindungi hak dasar setiap individu, termasuk para karyawan, pemangku kepentingan, mitra dan masyarakat. Kami berpegang pada prinsip-prinsip hak asasi manusia yang diakui secara internasional, terutama United Nations Guiding Principle (UNGP) mengenai Bisnis dan Hak Asasi Manusia, dan mematuhi peraturan daerah serta nasional yang berlaku, yang mencakup sembilan Konvensi[3] Fundamental Organisasi Perburuhan Internasional (International Labor Organization atau "ILO") yang telah diratifikasi oleh Pemerintah Indonesia. Prinsip-prinsip ini terintegrasi ke dalam peraturan dan kebijakan Perseroan, sebagai kerangka kerja dalam melindungi hak asasi manusia di seluruh kegiatan operasionalnya.

Indofood berkomitmen untuk menyediakan kondisi kerja yang adil, mencegah diskriminasi, kerja paksa dan pekerja anak, serta memastikan lingkungan kerja yang aman dan sehat. Kami juga menghormati hak karyawan atas kebebasan berserikat dan perundingan kolektif. Untuk konsumen, kami berupaya menghadirkan produk-produk yang aman dan bergizi, dengan didukung oleh berbagai inisiatif edukasi konsumen. Kami menyadari pentingnya pengakuan terhadap hak-hak masyarakat dan masyarakat adat dengan menyediakan akses terhadap layanan kesehatan, pendidikan, pertumbuhan ekonomi, pelestarian lingkungan dan program-program kemanusiaan. Seluruh upaya tersebut masuk ke dalam lima inisiatif pengembangan masyarakat kami. Komitmen dalam melindungi hak asasi manusia telah mencakup seluruh rantai nilai kami, yang meliputi seluruh pemangku kepentingan dan mitra.

Untuk memperkuat komitmen kami terhadap prinsip-prinsip FPIC, seluruh transaksi terkait lahan di dalam Grup Agribisnis secara ketat mematuhi peraturan Indonesia dan kebijakan perusahaan kami. Semua unit yang telah tersertifikasi ISPO dievaluasi risikonya terhadap hak asasi manusia melalui audit eksternal tahunan yang dilakukan oleh lembaga independen.

[3] The nine Fundamental ILO Conventions are (i) Forced Labor Convention, 1930 (No.29); (ii) Freedom of Association and Protection of the Right to Organize Convention, 1948 (No.87); (iii) Right to Organize and Collective Bargaining Convention, 1949 (No.98); (iv) Equal Remuneration Convention, 1951 (No.100); (v) Abolition of Forced Labor Convention, 1957 (No.105); (vi) Discrimination (Employment and Occupation) Convention, 1958 (No.111); (vii) Minimum Age Convention, 1973 (No.138); (viii) Worst Forms of Child Labor Convention, 1999 (No.182); and (ix) Promotional Framework for Occupational Safety and Health Convention, 2006 (No.187)

[3] Sembilan Konvensi Fundamental ILO yaitu (i) Konvensi Kerja Paksa, 1930 (No. 29); (ii) Konvensi Kebebasan Berserikat dan Perlindungan Hak Berorganisasi, 1948 (No. 87); (iii) Konvensi Hak Berorganisasi dan Perundingan Bersama, 1949 (No. 98); (iv) Konvensi tentang Remunerasi yang Setara, 1951 (No. 100); (v) Konvensi Penghapusan Kerja Paksa, 1957 (No. 105); (vi) Konvensi Diskriminasi (Pekerjaan dan Jabatan), 1958 (No. 111); (vii) Konvensi Usia Minimum, 1973 (No. 138); (viii) Konvensi tentang Bentuk-Bentuk Pekerjaan Terburuk untuk Anak, 1999 (No. 182); dan (ix) Konvensi Kerangka Kerja Promosi Keselamatan dan Kesehatan Kerja, 2006 (No. 187)

Our non-ISPO-certified units are also subject to annual assessments by certified internal auditors, adhering to similar audit standards and control reviews. In 2024, these audits identified no material risks or issues, confirming our compliance with ILO and ISPO standards. In instances where issues are identified, we implement corrective actions in compliance with audit report recommendations.

With our external suppliers, we encourage them to incorporate our Sustainable Procurement Policy and Responsible Supplier Guidelines which embody the same environmental, social, and human rights principles. We regularly engage with our third-party Crude Palm Oil ("CPO") suppliers to ensure their compliance with our Sustainable Agriculture Policy, including human rights standards. If suppliers are unresponsive or fail to comply, we take decisive action and will cease sourcing from them. This proactive approach demonstrates our commitment to responsible and sustainable practices across our supply chain.

Unit yang belum tersertifikasi ISPO juga menjalani penilaian tahunan yang dilakukan oleh auditor internal tersertifikasi yang mengikuti standar audit dan tinjauan pengendalian yang sama. Pada tahun 2024, audit ini tidak mengidentifikasi risiko atau isu yang signifikan, yang menegaskan kepatuhan kami terhadap standar ILO dan ISPO. Jika ada masalah yang teridentifikasi, kami menerapkan tindakan korektif sesuai rekomendasi laporan audit.

Bersama dengan para pemasok eksternal, kami mendorong mereka untuk menerapkan Kebijakan Pengadaan yang Berkelanjutan dan Pedoman Pemasok yang Bertanggung Jawab yang mencakup aspek lingkungan, sosial dan hak asasi manusia. Kami secara berkala bekerja sama dengan pemasok *Crude Palm Oil* ("CPO") pihak ketiga guna memastikan kepatuhan mereka terhadap seluruh aspek Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan, termasuk aspek yang terkait dengan standar hak asasi manusia. Apabila pemasok terbukti tidak kooperatif atau tidak mematuhi kebijakan, maka kami mengambil tindakan tegas untuk menghentikan pengadaan dari pemasok tersebut. Pendekatan proaktif ini menunjukkan komitmen kami terhadap praktik-praktik yang bertanggung jawab dan berkelanjutan di seluruh rantai pasokan kami.



We recognize the rights of employees on equility of opportunity and diversity in the workplace
Kami menyadari hak karyawan dalam kesetaraan kesempatan dan keberagaman di tempat kerja

SUSTAINABILITY GOVERNANCE STRUCTURE [2-9, 2-10, 2-12, 2-13, 2-14, 2-17]

STRUKTUR TATA KELOLA KEBERLANJUTAN

A defined governance structure and clear assignment of duties are essential for the successful implementation of sustainable business practices. Indofood's Sustainability Governance Structure includes members from all four Strategic Business Groups, guaranteeing the integration of sustainability management practices throughout Indofood and its subsidiaries.

Indofood's sustainability governance is led by the BOD, who is responsible for overseeing all aspects of sustainability. This includes evaluating Indofood's impact on the economy, environment, and communities affected by its operations. The BOD reviews, assesses, and monitors sustainability matters, including the progress of key programs. It approves all sustainability-related policies, such as the Code of Conduct, and oversees strategy execution and sustainability performance. The BOD reviews the Company's sustainability performance against its targets and has designated a Board member to maintain oversight of all sustainability initiatives. BOD members receive regular monitoring reports from operating units and divisions to assess and review the effectiveness of implemented initiatives.

The BOD is responsible for sustainability governance at Indofood, including the management of climate-related risks and opportunities. The BOD integrates sustainability and climate strategy into business development and regularly reviews the Company's performance against related metrics and targets.

For our 2024 reporting, the BOD has reviewed the list of material topics identified from the materiality assessment completed in 2022 and determined that they remain relevant. The BOD has given its final approval for publication of the 2024 Sustainability Report.

Struktur tata kelola yang terarah dan pembagian tugas yang jelas sangat penting dalam keberhasilan penerapan praktik bisnis berkelanjutan. Struktur Tata Kelola Keberlanjutan Indofood mencakup perwakilan dari keempat Kelompok Usaha Strategis, memastikan praktik manajemen keberlanjutan terintegrasi di seluruh Indofood dan seluruh anak perusahaannya.

Tata kelola keberlanjutan Indofood dipimpin secara langsung oleh Direksi, yang bertanggung jawab mengawasi seluruh aspek keberlanjutan. Hal ini termasuk mengevaluasi dampak kegiatan operasional Indofood yang terhadap perekonomian, lingkungan, dan masyarakat yang terdampak oleh kegiatan operasionalnya. Direksi meninjau, menilai, dan memantau berbagai aspek keberlanjutan, termasuk perkembangan dari program-program utama. Direksi berwenang dalam memberikan persetujuan atas semua kebijakan terkait keberlanjutan, seperti Kode Etik, sekaligus mengawasi pelaksanaan strategi serta kinerja keberlanjutan. Direksi juga bertanggung jawab meninjau kinerja keberlanjutan Perseroan terhadap target-target yang telah ditetapkan dan menunjuk anggota Direksi untuk mengawasi seluruh upaya keberlanjutan. Para anggota Direksi menerima laporan pemantauan secara berkala dari unit operasional dan divisi terkait untuk meninjau dan mengevaluasi efektivitas dari seluruh inisiatif yang telah dilaksanakan.

Direksi bertanggung jawab atas tata kelola keberlanjutan di Indofood, termasuk pengelolaan risiko dan peluang terkait iklim. Direksi mengintegrasikan strategi keberlanjutan dan iklim ke dalam pengembangan bisnis dan secara berkala meninjau kinerja Perseroan berdasarkan metrik dan target yang ditetapkan.

Untuk pelaporan tahun 2024, Direksi telah meninjau kembali daftar topik material yang diidentifikasi dari proses penilaian materialitas di tahun 2022 dan menyatakan masih relevan dan telah disetujui untuk digunakan dalam penerbitan Laporan Keberlanjutan tahun 2024.

The Sustainability Coordinator heads the Sustainability Department, reporting directly to the BOD. Support is provided to the Sustainability Department by the Strategic Function, as well as group and division representatives who contribute to the Implementation Function.

The Sustainability Department aligns and integrates impactful sustainability initiatives and programs across the operating units as outlined in the Indofood Sustainability Plan. The Sustainability Department regularly gathers, verifies, analyzes, and sustainability performance data from all operating units. Using this comprehensive and accurate dataset, the department assesses the effectiveness of each sustainability strategy and initiative and conducts training for relevant divisions and units to ensure effective integration and execution of sustainability programs.

The Implementation Function ensures Indofood's sustainability framework is put into action across the entire organization. This team, composed of coordinators from each business function within our divisions, is responsible for program execution, dissemination of information and knowledge sharing, and supporting sustainability data collection, tracking, and analysis.

Members of the BOD and all individuals in our sustainability governance structure participate in various sustainability training programs, workshops, and seminars to build capabilities and enhance proficiency in sustainable business practices. In 2024, training topics included: Global and Indonesia's Economic Outlook 2025, GHG Emissions Scope 3, TCFD, ISSB Standards, and Decarbonization and Climate Change. [2-17]

Koordinator Sustainability memimpin Departemen Sustainability yang melapor secara langsung kepada Direksi. Departemen Sustainability didukung oleh Fungsi Strategis, serta perwakilan dari setiap Grup dan divisi yang menjadi bagian dari Fungsi Implementasi.

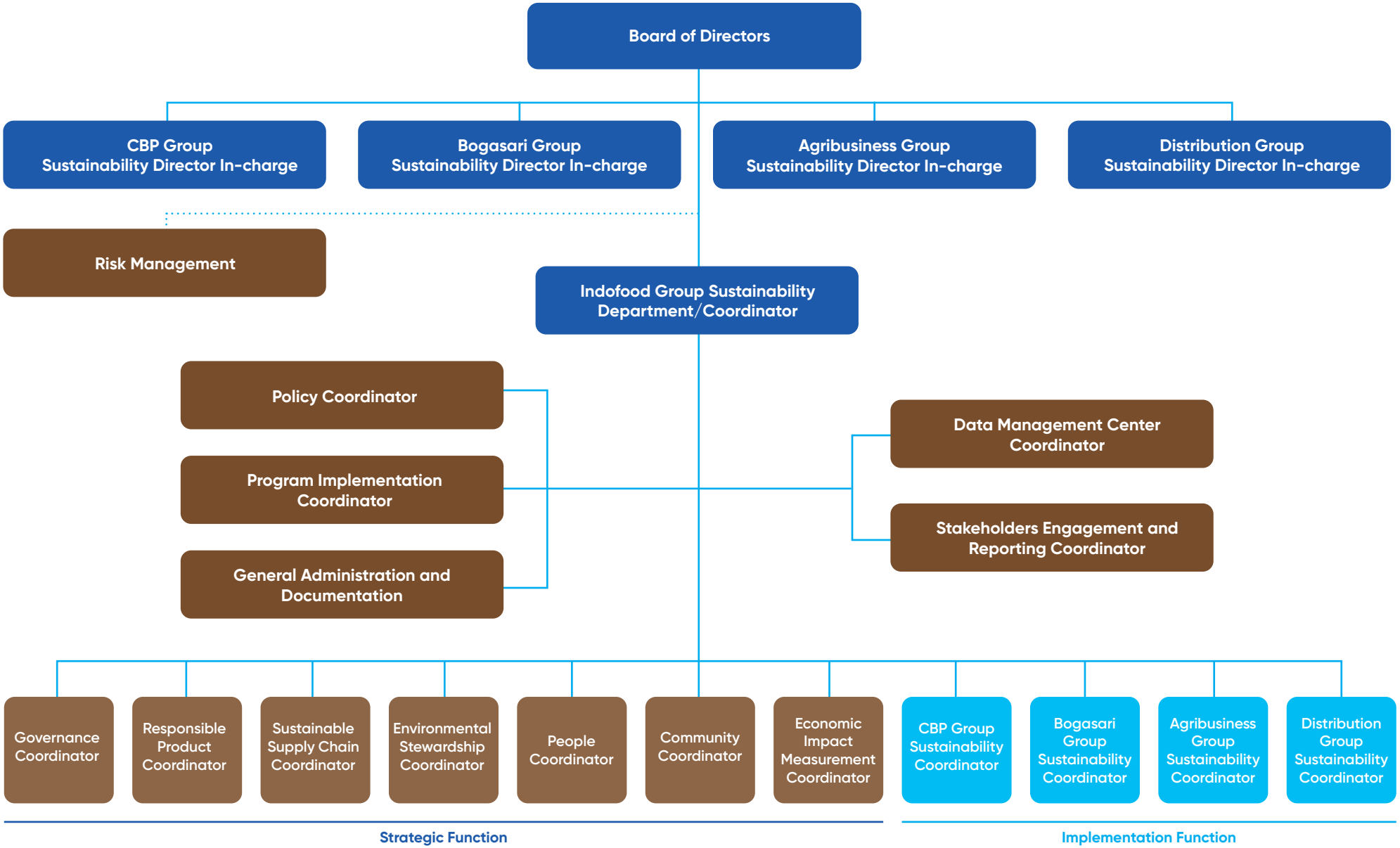
Departemen Sustainability mengkoordinasikan dan mengintegrasikan berbagai inisiatif dan program keberlanjutan yang berdampak di seluruh unit operasional sesuai dengan Rencana Keberlanjutan Indofood. Secara berkala, Departemen Sustainability mengumpulkan, melakukan verifikasi, analisis, dan data kinerja keberlanjutan dari seluruh unit operasional. Didukung oleh basis data yang komprehensif dan akurat, Departemen Sustainability mengevaluasi efektivitas dari setiap strategi dan inisiatif keberlanjutan yang telah diimplementasikan serta menyelenggarakan sesi-sesi peningkatan kapasitas untuk divisi dan unit operasional terkait guna memastikan integrasi dan pelaksanaan program keberlanjutan yang efektif.

Fungsi Implementasi memastikan kerangka kerja keberlanjutan Indofood dijalankan di seluruh organisasi. Keanggotaan tim ini terdiri dari para koordinator yang mewakili setiap fungsi dalam divisi kami. Tanggung jawabnya meliputi pelaksanaan program, penyebarluasan informasi dan pengetahuan serta mendukung dalam proses pengumpulan data keberlanjutan, termasuk melakukan penelusuran dan analisis.

Anggota Direksi dan seluruh individu dalam struktur tata kelola keberlanjutan berpartisipasi pada berbagai program pelatihan, *workshop* dan seminar tentang keberlanjutan dalam rangka meningkatkan kapasitas dan keahlian terkait praktik bisnis berkelanjutan. Di tahun 2024, program-program pelatihan yang diikuti diantaranya adalah Global and Indonesia's Economic Outlook 2025, Emisi GRK Cakupan 3, TCFD, Standar ISSB, dan Dekarbonisasi serta Perubahan Iklim. [2-17]

Indofood's Sustainability Governance Structure

Struktur Tata Kelola Keberlanjutan Indofood



OUR SUSTAINABILITY STRATEGY [3-1, 3-2]

STRATEGI KEBERLANJUTAN KAMI

Indofood's sustainability strategy is guided by its vision and mission, rooted in our commitment to "Striving for Sustainable Growth through Innovation and Management Excellence".

Our sustainability efforts are supported by a robust governance framework that is regularly reviewed and updated to meet stakeholder expectations and evolving requirements. Through stakeholder engagement, we identify our impacts on the economy, environment, people, and human rights, helping us to prioritize our material topics. These insights inform the development and implementation of programs to achieve our vision and goals.

Strategi keberlanjutan Indofood berpedoman pada visi dan misi, serta diperkuat oleh komitmen "Berupaya untuk Mencapai Pertumbuhan yang Berkelanjutan melalui Inovasi dan Keunggulan Manajemen".

Upaya keberlanjutan kami didukung oleh kerangka kerja tata kelola yang kuat, yang ditinjau dan diperbarui secara rutin untuk memenuhi harapan para pemangku kepentingan dan perubahan peraturan. Melalui pelibatan pemangku kepentingan, kami mengidentifikasi dampak Perseroan terhadap ekonomi, lingkungan, masyarakat dan hak asasi manusia, yang selanjutnya dapat membantu proses identifikasi topik-topik material yang menjadi prioritas kami. Wawasan ini menjadi masukan untuk menyempurnakan program-program yang akan dilaksanakan guna mencapai visi dan tujuan kami.



Indofood Director, Mr. Axton Salim, participating in the First Movers Coalition for Food panel discussion at the World Economic Forum 2024 in Davos

Direktur Indofood, Bapak Axton Salim, berpartisipasi dalam panel diskusi First Movers Coalition for Food sebagai bagian dari World Economic Forum 2024 di Davos

Our Steps in Defining Sustainability Programs
Langkah Kami dalam Menetapkan Program-Program Keberlanjutan



MATERIALITY ASSESSMENT AND STAKEHOLDER ENGAGEMENT [2-29, 3-1, 3-2]

The first step to building our sustainability strategy involves a comprehensive assessment of our sustainability context, encompassing the economic, environmental, and potential human rights challenges prevalent to our diverse businesses and locations. By gaining a deep understanding of our sustainability context, we can effectively engage with stakeholders and begin the process of identifying our material topics.

Identifying Material Topics

We began by conducting desktop research and benchmarking our existing material topics against industry standards. We also compared ourselves to peers and reviewed emerging ESG trends from ESG raters and industry associations. We also considered sector-specific material topics recommended by sustainability standards like the GRI Standards.

PENILAIAN MATERIALITAS DAN PELIBATAN PEMANGKU KEPENTINGAN [2-29, 3-1, 3-2]

Langkah pertama dalam menyusun strategi keberlanjutan kami mencakup asesmen menyeluruh atas konteks keberlanjutan terkait aspek ekonomi, lingkungan dan potensi tantangan terkait hak asasi manusia di seluruh kegiatan usaha dan lokasi kegiatan kami. Dengan memahami konteks keberlanjutan secara mendalam, kami dapat melibatkan para pemangku kepentingan dan memulai proses identifikasi topik material.

Mengidentifikasi Topik Material

Proses ini kami mulai dengan melakukan studi literatur dan *benchmarking* topik-topik material yang ada dengan standar industri. Kami juga membandingkan perusahaan kami dengan perusahaan lain, dan mengkaji tren ESG yang muncul dari lembaga pemeringkat ESG dan asosiasi industri. Kami juga mempertimbangkan topik-topik material untuk sektor khusus sesuai dengan rekomendasi standar pelaporan keberlanjutan, termasuk Standar GRI.

Reaching Out to Stakeholders

We engage with both internal and external stakeholders, including those directly and indirectly involved in our value chain and those impacted by our operations. We use formal surveys, interviews, informal discussions, and investor meetings to gather feedback on our ESG initiatives and remain informed about relevant sustainability trends.

We are active members of several national and international associations, enabling us to collaborate with strategic partners and share best practices on ESG and sustainable development. For more details on our stakeholder engagement and association memberships, please refer to the Appendix on page 247. [2-28, 2-29]

Validating our Material Topics

The final step involved validating and prioritizing our material topics based on stakeholder concerns, operational impact, and guidance from sector-specific sustainability standards, including the GRI Standards. The BOD reviewed and approved the final list of material topics. For the 2024 report, the BOD confirmed the continued relevance and validity of the material topics identified in 2022.

Melibatkan Pemangku Kepentingan

Kami melibatkan para pemangku kepentingan internal dan eksternal yang memiliki pengaruh langsung maupun tidak langsung dalam rantai nilai kami, serta pihak-pihak yang terdampak oleh kegiatan usaha kami. Kami menggunakan survei dan wawancara formal, sesi diskusi informal dan pertemuan dengan para investor untuk memperoleh masukan atas inisiatif ESG kami dan menerima informasi tentang perkembangan keberlanjutan yang relevan.

Kami aktif tergabung dalam berbagai asosiasi nasional dan internasional, yang memudahkan kami dalam berkolaborasi dengan mitra strategis dan berbagi praktik terbaik di bidang ESG serta topik pembangunan berkelanjutan. Untuk informasi lebih lanjut mengenai pelibatan pemangku kepentingan dan keanggotaan kami dalam berbagai asosiasi dapat dilihat pada bagian Lampiran laporan ini, pada halaman 247. [2-28, 2-29]

Validasi terhadap Topik Material

Langkah terakhir mencakup proses validasi dan penetapan prioritas topik-topik material berdasarkan masukan para pemangku kepentingan, dampak dari kegiatan operasional, serta pedoman dari berbagai standar keberlanjutan untuk sektor khusus, termasuk Standar GRI. Direksi meninjau dan menyetujui topik-topik material tersebut. Untuk laporan tahun 2024, Direksi berpandangan bahwa topik-topik material yang diidentifikasi pada tahun 2022 masih relevan dan berlaku.

Process to Determine Material Topics [3-1]
Proses Penetapan Topik Material

Stakeholders
Pemangku Kepentingan



- **Customers and Consumers**
- **Employees**
- **Investors and Shareholders**
- **Bankers**
- **Government and Regulators**
- **Suppliers**
- **Plasma Smallholders and Farmer Partners**
- **Local Communities**
- **NGO**

- Pelanggan dan Konsumen
- Karyawan
- Investor dan Pemegang Saham
- Bankir
- Pemerintah dan Pembuat Kebijakan
- Pemasok
- Petani Plasma dan Mitra Petani
- Masyarakat Setempat
- LSM

Assessment
Asesmen



Social, Environmental, and Human Rights Materiality
- **Indofood and its stakeholders assess how significant the impact of its material issues are on themselves and Indofood's sustainability performance**

Materialitas terkait aspek Sosial, Lingkungan dan Hak Asasi Manusia
- Indofood dan para pemangku kepentingan melakukan penilaian untuk mengetahui seberapa besar dampak yang ditimbulkan dari isu-isu material terhadap Indofood dan para pemangku kepentingan dan juga terhadap kinerja keberlanjutan Indofood

Validation
Validasi



Validation of Material Topics
Validasi Topik-Topik Material

Output
Hasil

Indofood's Materiality Matrix 2024 [3-2]

Matriks Materialitas Indofood Tahun 2024



OUR SUSTAINABILITY PILLARS AND MATERIAL TOPICS

[3-2]

Our sustainability strategy is built on three pillars, each representing a component of the triple bottom line: people, planet, profit. These 15 material topics guide our program implementation.

By implementing this framework, we aim to create economic and social value within our supply chains and communities, including upholding human rights, while also committing to environmental stewardship.

PILAR KEBERLANJUTAN DAN TOPIK MATERIAL KAMI

[3-2]

Strategi keberlanjutan kami dinyatakan dalam tiga pilar, yang masing-masing mewakili salah satu komponen dari *triple bottom line* yang mencakup aspek *people, planet, profit*. 15 topik material tersebut menjadi kerangka pedoman bagi pelaksanaan program kami.

Dengan menerapkan kerangka kerja tersebut, kami bertujuan untuk menciptakan nilai ekonomi dan sosial di dalam rantai pasokan kami dan untuk masyarakat, termasuk melindungi hak asasi manusia, serta berkomitmen pada pelestarian lingkungan.

Resilience in Delivering Food for All

Tangguh dalam Menghadirkan Produk Pangan untuk Semua



- Product Safety, Quality, and Halal
- Nutritional Value
- Responsible Marketing and Communications
- Sustainable and Responsible Sourcing
- Socio-Economic Inclusion
- Resilience and Innovation
- Governance and Ethics

- Keamanan Pangan, Mutu dan Kehalalan Produk
- Nilai Gizi
- Pemasaran dan Komunikasi yang Bertanggung Jawab
- Pengelolaan Pasokan yang Berkelanjutan dan Bertanggung Jawab
- Sosial-Ekonomi Inklusif
- Ketangguhan dan Inovasi
- Tata Kelola dan Etik

Environmental Stewardship

Perlindungan terhadap Lingkungan



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

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

Stronger Together with Our People and Communities

Tumbuh Bersama Karyawan dan Masyarakat



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

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

ALIGNING OUR SUSTAINABILITY APPROACH TO THE SDGs [2-23, 2-24, 3-3]

Indofood aims to contribute to the SDGs, a global effort to address urgent environmental, social, and economic challenges. Our sustainability policies and programs are designed to balance business growth with initiatives that support the SDGs, delivering positive value to the environment and communities throughout our value chain.

We apply the precautionary principle to our operations and expect our suppliers to do the same to prevent and mitigate potential negative impacts. These policies are a core part of our sustainability governance and are regularly reviewed and approved by the BOD. We strive to balance our efforts by aligning our policies with all 17 SDGs.

MENYELARASKAN PENDEKATAN KEBERLANJUTAN KAMI DENGAN SDGs [2-23, 2-24, 3-3]

Indofood berupaya untuk berkontribusi terhadap SDGs, sebuah gerakan global yang bertujuan untuk mengatasi tantangan mendesak di bidang lingkungan, sosial dan ekonomi. Kebijakan dan program keberlanjutan kami dirancang untuk menyelaraskan pertumbuhan usaha dengan inisiatif-inisiatif yang mendukung pencapaian SDGs, sehingga dapat memberikan nilai positif bagi lingkungan dan masyarakat di seluruh rantai nilai kami.

Kami menerapkan prinsip kehati-hatian dalam kegiatan operasional kami dan mengharapkan para pemasok melakukan hal yang sama untuk mencegah dan memitigasi potensi dampak negatif. Kebijakan ini merupakan aspek mendasar tata kelola keberlanjutan kami, yang perlu ditinjau dan disetujui secara berkala oleh Direksi. Kami menyeimbangkan berbagai upaya dengan menyelaraskan kebijakan kami dengan seluruh 17 SDGs.



Sustainability Pillars Pilar Keberlanjutan	**Policies** Kebijakan	**Material Topics Managed by the Policies, Programs, Initiatives, and Actions** Topik Material yang Dikelola melalui Kebijakan, Program, Inisiatif dan Tindakan	**Programs, Initiatives, and Actions** Program, Inisiatif dan Tindakan	**Corresponding SDGs** SDGs Terkait
Resilience in Delivering Food for All Tangguh dalam Menghadirkan Produk Pangan untuk Semua	**Food Safety Policy, Quality Pledge, and Halal Commitment** Ensures food operations, product safety, quality, Halal, and nutrition levels adhere to national regulations and relevant international standards	• Product Safety, Quality, and Halal • Nutritional Value • Responsible Marketing and Communications	• Continuous compliance to food regulations • Food Safety or Quality Management System implementation and certification • Halal product certification • Delivering products with improved nutrition levels • Responsible marketing and customer engagement	
	Kebijakan Keamanan Pangan, Maklumat Mutu dan Komitmen Halal Memastikan kegiatan operasional, keamanan produk, mutu, Halal dan nilai gizi mematuhi peraturan nasional dan standar internasional yang relevan	• Keamanan Pangan, Mutu dan Kehalalan Produk • Nilai Gizi • Pemasaran dan Komunikasi yang Bertanggung Jawab	• Selalu mematuhi peraturan pangan • Implementasi dan sertifikasi Sistem Manajemen Keamanan Pangan atau Mutu • Sertifikasi produk Halal • Menghadirkan produk dengan kandungan gizi terbaik • Pemasaran yang bertanggung jawab dan pelibatan konsumen	
	Sustainable Procurement Policy and Responsible Supplier Guidelines Sets standards and criteria to help promote responsible supply chain practices among our key upstream partners	• Sustainable and Responsible Sourcing • Socio-Economic Inclusion	• Sustainable sourcing • Ensuring traceability • Socio-economic inclusion through partnership with farmers and smallholders • Partnership in PISAgro • Partnership in Distribution Group • Partnership with MSMEs including Warmindo entrepreneurs and BMC members	
	Kebijakan Pengadaan yang Berkelanjutan dan Pedoman Pemasok yang Bertanggung Jawab Menetapkan standar dan kriteria untuk membantu mendorong praktik rantai pasokan yang bertanggung jawab dengan para mitra kami di hulu	• Pengelolaan Pasokan yang Berkelanjutan dan Bertanggung Jawab • Sosial-Ekonomi Inklusif	• Pasokan yang berkelanjutan • Memastikan ketertelusuran • Sosial-ekonomi inklusif melalui kemitraan dengan petani dan petani plasma • Kemitraan dalam PISAgro • Kemitraan dalam Grup Distribusi • Kemitraan dengan UMKM termasuk pengusaha Warmindo dan anggota BMC	
	Company Business Ethics Policy and Work Ethics Policy Provides a framework to guide business and employee interactions and relationships with stakeholders	• Governance and Ethics	• Materiality assessment, stakeholder engagement, and material topics validation • Integrating sustainability into governance • Sustainability governance structure • Implementation of the Company's Code of Conduct	
	Kebijakan Etika Bisnis Perusahaan dan Kebijakan Etika Kerja Memberikan kerangka kerja panduan interaksi bisnis dan karyawan serta hubungan dengan para pemangku kepentingan	• Tata Kelola dan Etik	• Asesmen materialitas, pelibatan pemangku kepentingan dan validasi topik-topik material • Mengintegrasikan aspek keberlanjutan ke dalam tata kelola perusahaan • Struktur tata kelola keberlanjutan • Implementasi Kode Etik Perseroan	

Sustainability Pillars Pilar Keberlanjutan	**Policies** Kebijakan	**Material Topics Managed by the Policies, Programs, Initiatives, and Actions** Topik Material yang Dikelola melalui Kebijakan, Program, Inisiatif dan Tindakan	**Programs, Initiatives, and Actions** Program, Inisiatif dan Tindakan	**Corresponding SDGs** SDGs Terkait
Resilience in Delivering Food for All **Tangguh dalam Menghadirkan Produk Pangan untuk Semua**	**Continuous Improvement System Policy** The philosophical basis for how to achieve the optimal quality standards through systematic and continuous improvement	• Resilience and Innovation	• Product innovation • Manufacturing innovation through Industry 4.0 principles • Technological advancement on palm oil plantations	
	Kebijakan Sistem Perbaikan Secara Terus-menerus Landasan filosofis tentang bagaimana mencapai standar mutu yang optimal melalui perbaikan yang sistematis dan terus-menerus	• Ketangguhan dan Inovasi	• Inovasi produk • Inovasi manufaktur melalui prinsip-prinsip Industri 4.0 • Kemajuan teknologi di perkebunan kelapa sawit	
Environmental Stewardship **Perlindungan terhadap Lingkungan**	**Environmental Policy and Sustainable Agriculture Policy** Outlines key environmental principles to guide business practices and operations	• Climate Change and GHG Emissions • Energy Management	• Assessing and managing climate risk with the TCFD framework • Climate change adaptation and mitigation • Managing GHG emissions across product life cycles • Mangrove conservation and tree planting initiatives • Sustainable plantation, including protection of forest and peatlands, preservation of HCV and HCS areas, fire control, and haze prevention • Energy Management System ISO 50001 implementation and certification • Energy efficiency • Renewable energy utilization sources, such as biomass, solar photovoltaic implementation, and methane capture technology	
	Kebijakan Lingkungan dan Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan Menguraikan prinsip-prinsip lingkungan utama sebagai panduan dalam menjalankan praktik bisnis serta kegiatan operasional	• Perubahan Iklim dan Emisi GRK • Pengelolaan Energi	• Penilaian dan pengelolaan risiko iklim melalui kerangka kerja TCFD • Adaptasi dan mitigasi perubahan iklim • Pengelolaan emisi GRK di setiap tahapan siklus hidup produk • Inisiatif konservasi bakau dan penanaman pohon • Perkebunan berkelanjutan, mencakup perlindungan hutan dan lahan gambut, pelestarian area HCV dan HCS, pengendalian kebakaran dan pencegahan kabut asap • Implementasi dan sertifikasi Sistem Manajemen Energi ISO 50001 • Efisiensi energi • Pemanfaatan energi terbarukan seperti biomassa, implementasi *solar photovoltaic* dan teknologi *methane capture*	
		• Water Management	• Water efficiency • Water conservation • Wastewater management	
		• Pengelolaan Air	• Efisiensi air • Konservasi air • Pengelolaan air limbah	

Sustainability Pillars Pilar Keberlanjutan	**Policies** Kebijakan	**Material Topics Managed by the Policies, Programs, Initiatives, and Actions** Topik Material yang Dikelola melalui Kebijakan, Program, Inisiatif dan Tindakan	**Programs, Initiatives, and Actions** Program, Inisiatif dan Tindakan	**Corresponding SDGs** SDGs Terkait
Environmental Stewardship **Perlindungan terhadap Lingkungan**		• Packaging and Waste Management	• Hazardous and non-hazardous waste management • Post-consumer packaging waste management through Waste Bank, Green Warmindo, and other collaborative programs such as PRAISE, IPRO, and Drop Box	
		• Pengelolaan Limbah dan Kemasan	• Pengelolaan limbah B3 dan limbah padat tidak berbahaya • Pengelolaan sampah kemasan pasca konsumsi melalui Bank Sampah, Green Warmindo dan berbagai program kolaborasi seperti PRAISE, IPRO dan Drop Box	
		• Biodiversity	• Sustainable plantation through forest and peatland protection, preservation of HCV and HCS areas • Mangrove conservation and tree planting initiatives	
		• Keanekaragaman Hayati	• Penerapan perkebunan berkelanjutan melalui perlindungan hutan dan lahan gambut, pelestarian area KBKT dan SKT • Inisiatif konservasi hutan bakau dan penanaman pohon	
		• Environmental Compliance and Management System	• Environmental Management System ISO 14001 implementation and certification • Environmental assessment by Government through PROPER and Green Industry • Sustainable plantation through ISPO certifications	
		• Kepatuhan Terhadap Peraturan dan Sistem Manajemen Lingkungan	• Sertifikasi dan implementasi Sistem Manajemen Lingkungan ISO 14001 • Penilaian kepatuhan lingkungan oleh Pemerintah melalui PROPER dan Industri Hijau • Penerapan perkebunan berkelanjutan melalui sertifikasi ISPO	
Stronger Together with Our People and Communities **Tumbuh Bersama Karyawan dan Masyarakat**	**Labor Practices Policy** Stipulated in Company Regulations and other policies related to labor practices	• Labor Practices and People Development	• Upholding human rights and decent labor practices • Providing decent jobs creation and ensure all employees receive appropriate remuneration • Ensuring employees' freedom of association • Prohibition of child and forced labor practices • Ensuring diversity, equal opportunities, and non-discrimination • Employee training and development	
	Kebijakan terkait Praktik-praktik Ketenagakerjaan Ditetapkan dalam Peraturan Perusahaan dan kebijakan lain yang terkait dengan praktik ketenagakerjaan	• Praktik-praktik Ketenagakerjaan dan Pengembangan Karyawan	• Menjunjung tinggi hak asasi manusia dan praktik ketenagakerjaan yang baik • Menciptakan lapangan kerja serta memastikan karyawan menerima remunerasi yang layak • Memastikan kebebasan berserikat karyawan • Larangan tenaga kerja anak dan praktik kerja paksa • Memastikan keberagaman, kesetaraan peluang dan praktik nondiskriminasi • Pelatihan dan pengembangan karyawan	

Sustainability Pillars Pilar Keberlanjutan	**Policies** Kebijakan	**Material Topics Managed by the Policies, Programs, Initiatives, and Actions** Topik Material yang Dikelola melalui Kebijakan, Program, Inisiatif dan Tindakan	**Programs, Initiatives, and Actions** Program, Inisiatif dan Tindakan	**Corresponding SDGs** SDGs Terkait
Stronger Together with Our People and Communities **Tumbuh Bersama Karyawan dan Masyarakat**	**Occupational Health and Safety Policy** Maintaining a safe and healthy work environment for all employees	• Employee Health & Safety and Well-being	• Occupational Health & Safety Management System implementation and certification • Encouraging employee's healthy lifestyle through Workforce Nutrition program • Providing employee benefits and well-being	
	Kebijakan Keselamatan dan Kesehatan Kerja Menjaga lingkungan kerja yang aman dan sehat bagi seluruh karyawan	• Keselamatan & Kesehatan Kerja dan Kesejahteraan Karyawan	• Implementasi dan sertifikasi Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja • Mendorong penerapan gaya hidup sehat karyawan melalui program Gizi bagi Karyawan • Memberikan tunjangan dan kesejahteraan karyawan	
	Corporate Social Responsibility, stipulated in Company Business Ethics Policy Set a commitment to implement Company's initiatives related to social responsibility	• Community Development	Community programs under five areas • Nutrition for All • Building Human Capital • Strengthening Economic Value • Protecting Environment with the Community • Solidarity and Humanity	
	Tanggung Jawab Sosial Perusahaan, yang Diatur dalam Kebijakan Etika Bisnis Perusahaan Menetapkan komitmen untuk melaksanakan inisiatif Perseroan terkait dengan tanggung jawab sosial	• Pengembangan Masyarakat	Program pengembangan masyarakat melalui lima area • Gizi untuk Semua • Pembangunan Sumber Daya Manusia • Peningkatan Nilai Ekonomi • Perlindungan terhadap Lingkungan bersama Masyarakat • Solidaritas dan Kemanusiaan	

For further details of our programs that are in line with the SDGs, please refer to page 237.

ALIGNMENT TO THE UNITED NATIONS GLOBAL COMPACT PRINCIPLES

We are committed to being an ethical and responsible business, valuing the dignity, liberty, and equality of all individuals we interact with. Our policies, sustainability programs, and their implementation align with the Ten Principles of the UN Global Compact, covering Human Rights, Labor, Environment, and Anti-Corruption. This ensures a comprehensive integration of ethical considerations into our business practices.

Untuk detail lebih lanjut mengenai program kami yang sejalan dengan SDGs, dapat dilihat pada halaman 237.

KESESUAIAN DENGAN PRINSIP-PRINSIP UNITED NATIONS GLOBAL COMPACT

Kami berkomitmen untuk menjalankan bisnis secara etis dan bertanggung jawab, yang menghargai martabat, kebebasan dan kesetaraan setiap orang yang bekerja bersama kami. Kami memastikan bahwa kebijakan, program keberlanjutan dan implementasinya sepenuhnya selaras dengan Sepuluh Prinsip UN Global Compact, yang meliputi Hak Asasi Manusia, Ketenagakerjaan, Lingkungan dan Antikorupsi. Proses ini memastikan integrasi yang komprehensif terhadap pertimbangan-pertimbangan etis ke dalam praktik bisnis kami.

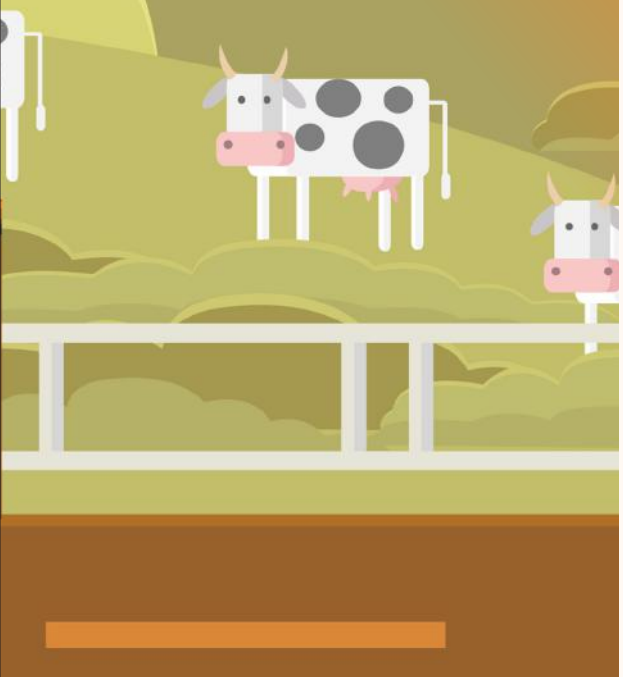


RESILIENCE IN DELIVERING FOOD FOR ALL

TANGGUH DALAM MENGHADIRKAN PRODUK PANGAN UNTUK SEMUA

Material Topics in This Chapter [3-2, 3-3]
- **Product Safety, Quality, and Halal**
- **Nutritional Value**
- **Responsible Marketing and Communications**
- **Sustainable and Responsible Sourcing**
- **Socio-Economic Inclusion**
- **Resilience and Innovation**

Topik Material dalam Bab Ini [3-2, 3-3]
- Keamanan Pangan, Mutu dan Kehalalan Produk
- Nilai Gizi
- Pemasaran dan Komunikasi yang Bertanggung Jawab
- Pengelolaan Pasokan yang Berkelanjutan dan Bertanggung Jawab
- Sosial-Ekonomi Inklusif
- Ketangguhan dan Inovasi



INTRODUCTION [3-3]
PENDAHULUAN

At Indofood, its operations adhere to compliance with food safety regulations including the Food Safety Policy, Quality Pledge, and Halal Commitments. These policies are in line with applicable regulations, food safety standards, and Halal guidelines, approved by the BOD. We ensure that all our manufacturing facilities implement an Integrated Total Quality Control Management to guarantee that our products meet the required nutritional, food safety, and quality standards. We manage our sourcing practices according to Indofood's Sustainable Procurement Policy and ensure responsible marketing of our products. As access to affordable food remains a material social concern, we contribute to strengthening national food security through effective management of our value chain.

We acknowledge the possible adverse environmental and social effects of climate change on our production, supply chain, financial performance, and reputation. To mitigate these risks, we adopt a diversified sourcing strategy that not only minimizes supply chain disruptions and raw material pricing fluctuations but also supports our continuous product innovation efforts. In addition, all our production facilities are 100% certified with an international Food Safety or Quality Management System, ensuring the highest standards of food safety and quality, which in turn guards our brand reputation.

Indofood memastikan kegiatan operasionalnya memenuhi kepatuhan terhadap ketentuan keamanan pangan, termasuk Kebijakan Keamanan Pangan, Maklumat Mutu dan Komitmen Halal. Kebijakan ini selaras dengan peraturan yang berlaku, standar keamanan pangan, serta pedoman Halal yang telah mendapat persetujuan Direksi. Kami memastikan semua fasilitas produksi menerapkan Manajemen Kendali Mutu Terpadu untuk menjamin bahwa produk kami memenuhi standar gizi, keamanan pangan dan mutu. Kami menerapkan praktik pengelolaan pasokan sesuai dengan Kebijakan Pengadaan Berkelanjutan Indofood dan memastikan pemasaran produk dilakukan secara bertanggung jawab. Mengingat akses terhadap pangan yang terjangkau masih menjadi masalah sosial yang utama, kami terus berupaya untuk berkontribusi dalam memperkuat ketahanan pangan nasional melalui pengelolaan rantai nilai yang efektif.

Kami menyadari bahwa perubahan iklim dapat memberikan dampak lingkungan dan sosial yang memengaruhi produksi, rantai pasokan, kinerja keuangan dan reputasi kami. Untuk memitigasi risiko ini, kami menerapkan strategi diversifikasi pasokan guna meminimalkan gangguan rantai pasokan dan fluktuasi harga bahan baku, sekaligus mendukung upaya inovasi produk secara berkelanjutan. Selain itu, 100% fasilitas produksi Indofood telah tersertifikasi Sistem Manajemen Keamanan Pangan atau Mutu internasional, yang memastikan standar keamanan pangan dan mutu tertinggi, serta menjaga reputasi merek produk.

Aligned with SDGs
Sejalan dengan Indikator SDGs



2024 PERFORMANCE AGAINST TARGETS
PROGRES KINERJA TAHUN 2024 TERHADAP TARGET

Target Target	Progress in 2024 Progres Tahun 2024
Product Safety, Quality, and Halal Keamanan Pangan, Mutu dan Kehalalan Produk	
 100% products continuously comply with applicable and relevant food regulations 100% produk selalu memenuhi peraturan pangan yang berlaku dan relevan	Achieved. Full compliance Tercapai. Kepatuhan penuh
 100% production facilities certified with an international Food Safety or Quality Management System 100% fasilitas produksi tersertifikasi Sistem Manajemen Keamanan Pangan atau Mutu internasional	Achieved. 100% production facilities certified with an international Food Safety or Quality Management System of FSSC 22000 or ISO 22000 or ISO 9001 Tercapai. 100% fasilitas produksi kami telah tersertifikasi dengan Sistem Manajemen Keamanan Pangan atau Mutu internasional seperti FSSC 22000 atau ISO 22000 atau ISO 9001
 100% products are continuously Halal certified 100% produk selalu tersertifikasi Halal	Achieved. 100% Indofood products were continuously Halal certified Tercapai. 100% produk Indofood senantiasa tersertifikasi Halal
Sustainable and Responsible Sourcing Pengelolaan Pasokan yang Berkelanjutan dan Bertanggung Jawab	
 100% raw materials from suppliers continuously comply with food safety, quality, and Halal standards 100% bahan baku dari pemasok selalu memenuhi standar keamanan pangan, mutu dan Halal	Achieved. Full compliance Tercapai. Kepatuhan penuh
Palm Oil Sourcing Pengelolaan Pasokan Minyak Kelapa Sawit	
 By 2026: 100% CPO refined from our POMs, are ISPO certified Pada tahun 2026: 100% CPO yang diolah dari PKS kami tersertifikasi ISPO	In progress. 80% CPO we refined are ISPO certified Dalam progres. 80% CPO yang diolah di fasilitas pemurnian kami telah tersertifikasi ISPO
 By end 2026: ISPO certification for all Agribusiness Group's nucleus estates Pada akhir tahun 2026: sertifikasi ISPO untuk semua perkebunan inti Grup Agribisnis	In progress. 89% of targeted hectarage[4] are ISPO certified Dalam progres. 89% dari hektare[4] yang ditargetkan telah tersertifikasi ISPO

[4] Figures cover hectarage or numbers of POMs that are already certified or have completed ISPO first stage audit. The certificate release date is subject to the accreditation period of the certifying body. Hectarage data are based on planted areas on 31 December 2024

[4] Angka-angka tentang luas hektare atau jumlah PKS mencakup yang telah tersertifikasi atau telah menyelesaikan tahap pertama proses audit ISPO. Tanggal rilis sertifikasi tergantung pada periode akreditasi dari badan sertifikasi. Data luasan berdasarkan hektare luasan tertanam per 31 Desember 2024

Target Target	**Progress in 2024** Progres Tahun 2024
By end 2026: ISPO certification for all Agribusiness Group's POMs Pada akhir tahun 2026: sertifikasi ISPO untuk semua PKS Grup Agribisnis	In progress. ISPO certification for 22 out of 27 POMs. Additional three POMs have undergone the first round of audit, and one POM has been subjected to the second round of audit Dalam progres. 22 dari 27 PKS telah tersertifikasi ISPO. Tiga PKS lainnya sedang dalam proses audit tahap pertama dan satu PKS telah menyelesaikan audit tahap kedua
100% CPO processed in our refineries is traceable to POMs 100% CPO yang diproses di fasilitas penyulingan kami dapat ditelusuri hingga ke PKS asalnya	Achieved Tercapai
100% Fresh Fruit Bunch ("FFB") processed in our POMs traceable to estates 100% Tandan Buah Segar ("TBS") yang diolah di PKS dapat ditelusuri hingga ke perkebunan asalnya	Achieved Tercapai
Wheat Sourcing Pengelolaan Pasokan Gandum	
100% wheat material sourced is continuously verified by an international certification body for its quality specifications 100% bahan baku gandum terus diverifikasi oleh badan sertifikasi internasional berdasarkan spesifikasi mutunya	Achieved Tercapai
Carton Material Sourcing Pengelolaan Pasokan Bahan Baku Karton	
100% paper used to produce corrugated packaging are FSC® or PEFC certified 100% kertas yang digunakan untuk memproduksi kemasan karton tersertifikasi FSC® atau PEFC	Achieved Tercapai
100% cartons we produced is made from recycled paper material 100% karton yang kami produksi terbuat dari bahan kertas daur ulang	Achieved Tercapai

PRODUCT SAFETY, QUALITY, AND HALAL [2-23, 2-24, 3-3]

KEAMANAN PANGAN, MUTU DAN KEHALALAN PRODUK

As a prominent food and beverage manufacturing company in Indonesia, we are committed to provide only Halal products which are safe and high quality for all. Indofood's Food Safety Policy, Quality Pledge, and Halal Commitments, which have been approved by the BOD, guarantees that our operations, products, and suppliers comply with the highest food safety and quality standards, including all applicable regulatory requirements.

Our Food Safety Policy includes these key principles that guide business units across the Group:

1. Commitment to produce safe, quality, and Halal products;
2. Commitment to comply with the relevant requirements and regulations;
3. Commitment to ensure the quality, food safety, and Halal of the products through implementation of relevant food management systems such as ISO 9001, ISO 22000, The Global Food Safety Initiative ("GFSI") recognized Food Safety System Certification ("FSSC") 22000, as well as Halal Standard;
4. Obligation to assign key person in each division and operational unit to oversee food safety, quality, and Halal control implementation;
5. Ensure consistency of the management system implementation through conducting periodic internal audits;
6. Provide knowledge and skills related to food safety to the employees, according to the function and position;
7. Actively monitor and respond to consumer feedback;
8. Ensure food safety commitments throughout the supply chain.

INTEGRATED TOTAL QUALITY CONTROL MANAGEMENT

In line with our strong dedication to food safety and quality, we have developed the Integrated Total Quality Control Management. This framework ensures the highest standards across all our products by enforcing strict controls at every stage of production, including research and development, material sourcing, manufacturing, warehousing, distribution, and consumer feedback monitoring. The following flow chart illustrates this approach:

Sebagai perusahaan produk makanan dan minuman yang terkemuka di Indonesia, kami berkomitmen untuk hanya memproduksi produk Halal yang aman dan bermutu tinggi bagi semua konsumen. Kebijakan Keamanan Pangan, Maklumat Mutu dan Komitmen Halal Indofood yang telah mendapat persetujuan Direksi, memastikan bahwa kegiatan operasional, produk dan para pemasok telah memenuhi standar keamanan pangan dan mutu tertinggi, termasuk semua ketentuan peraturan yang berlaku.

Kebijakan Keamanan Pangan kami menetapkan prinsip-prinsip utama yang menjadi pedoman bagi unit-unit usaha di seluruh Grup:

1. Berkomitmen untuk menghasilkan produk-produk pangan yang aman, bermutu dan Halal;
2. Berkomitmen untuk mematuhi berbagai ketentuan dan peraturan yang relevan;
3. Berkomitmen untuk menjamin mutu, keamanan pangan dan kehalalan produk melalui penerapan sistem manajemen pangan yang relevan, termasuk ISO 9001, ISO 22000, Food Safety System Certification ("FSSC") 22000 yang telah diakui oleh The Global Food Safety Initiative ("GFSI"), serta Standar Halal;
4. Berkewajiban untuk menunjuk penanggung jawab di setiap divisi dan unit operasional guna mengoordinasikan penerapan pengendalian keamanan pangan, mutu dan Halal;
5. Memastikan konsistensi penerapan sistem manajemen melalui pelaksanaan audit internal secara berkala;
6. Berbagi pengetahuan dan keterampilan terkait keamanan pangan kepada karyawan sesuai peran dan fungsinya;
7. Memantau dan merespons secara aktif umpan balik dari konsumen;
8. Memastikan komitmen keamanan pangan di seluruh rantai pasokan.

MANAJEMEN KENDALI MUTU TERPADU

Sejalan dengan komitmen kami terhadap keamanan pangan dan mutu, kami mengembangkan Manajemen Kendali Mutu Terpadu. Kerangka kerja ini memastikan standar tertinggi di seluruh produk kami dengan menerapkan pengawasan ketat di setiap tahapan produksi, yang mencakup kegiatan penelitian dan pengembangan, pengelolaan pasokan, manufaktur, pergudangan, distribusi dan pemantauan umpan balik konsumen. Kerangka kerja ini tergambar pada bagan alur berikut:

Indofood Integrated Total Quality Control Management

Manajemen Kendali Mutu Terpadu Indofood



Research & Development
Penelitian & Pengembangan

- **Innovate new products and variants catering to different target markets**
- **Only the following are used:**
  - **Ingredients, technologies and processes that are safe, high quality, and Halal**
  - **Ingredients and food additives permitted under the Government's food regulations**
  - **Appropriate packaging that preserves product safety and quality and meets food safety regulations and standards**

- Inovasi produk dan varian baru guna melayani berbagai target pasar
- Kami hanya menggunakan:
  - Bahan baku, teknologi serta proses pengolahan yang aman, bermutu tinggi serta Halal
  - Bahan baku dan bahan tambahan pangan yang diizinkan berdasarkan peraturan pangan Pemerintah
  - Kemasan yang baik sehingga dapat menjaga keamanan pangan dan mutu produk selama masa simpannya, serta memenuhi peraturan dan standar keamanan pangan



Material Sourcing
Pengelolaan Pasokan

- **All suppliers and partners must meet the highest standards of food safety and quality**
- **Periodic supplier audits are performed in accordance with Good Manufacturing Practices ("GMP"), Halal, and food safety and quality standards**
- **All materials can be traced to their source of origin**

- Semua pemasok dan mitra harus memenuhi standar keamanan pangan dan mutu tertinggi
- Pelaksanaan audit terhadap pemasok secara berkala sesuai dengan Cara Produksi yang Baik (*Good Manufacturing Practices* atau "GMP"), Halal, serta standar keamanan pangan dan mutu
- Semua bahan dapat ditelusuri hingga ke sumber asalnya



Manufacturing Process
Proses Manufaktur

- **Dedicated Quality Assurance and Quality Control teams to ensure food safety of incoming materials, as well as during production and warehousing stages**
- **All our production facilities are certified with relevant Food Safety or Quality Management System and Halal**
- **Regular testing of product safety and quality performed by an experienced laboratory team. Eight of our laboratories are ISO 17025 certified**
- **Annual internal and external audits conducted to ensure compliance with food safety policies and standards**

- Tim khusus Penjaminan Mutu dan Pengendalian Mutu ditunjuk guna memastikan keamanan pangan saat bahan baku diterima, serta selama tahapan proses produksi dan penyimpanan di gudang
- Semua fasilitas produksi telah tersertifikasi dengan Sistem Manajemen Keamanan Pangan atau Mutu yang relevan dan Halal
- Pengujian keamanan pangan dan mutu terhadap produk dilakukan secara berkala oleh tim laboratorium yang berpengalaman. Delapan laboratorium kami telah tersertifikasi ISO 17025
- Pelaksanaan audit internal dan eksternal tahunan guna memastikan kepatuhan terhadap kebijakan dan standar keamanan pangan



Distribution
Distribusi

- **Hazard identification and risk assessments performed for warehousing and logistics operations**
- **100% Indofood Distribution Group branches have been certified with Processed Food Safety Management System in Distribution Facilities (Sistem Manajemen Keamanan Pangan Olahan di Sarana Peredaran or "SMKPO") by BPOM**
- **Stay closer to our customers to ensure product freshness and availability**

- Identifikasi bahaya dan penilaian risiko dilakukan terhadap operasional pergudangan dan distribusi
- 100% cabang dari Grup Distribusi Indofood telah tersertifikasi Sistem Manajemen Keamanan Pangan Olahan di Sarana Peredaran ("SMKPO") oleh BPOM
- Berada dekat dengan permintaan pasar guna menjamin kesegaran dan ketersediaan produk



Consumers
Konsumen

- **Provide everyday food and beverage solutions for consumers of all ages across market segments, including Healthier Choice products**
- **Nutrition Information is provided in the product label**
- **All products are clearly and accurately labeled**
- **Receiving and responding to customer's feedback through our centralized customer service**
- **Various consumer education activities**

- Menyediakan solusi makanan dan minuman sehari-hari bagi konsumen di segala usia dan segmen pasar, termasuk produk-produk dalam kategori Pilihan Lebih Sehat
- Pencantuman Informasi Nilai Gizi pada label produk
- Seluruh produk kami memiliki label yang jelas dan akurat
- Menerima dan menanggapi umpan balik konsumen melalui layanan konsumen kami yang terpusat
- Beragam kegiatan edukasi konsumen

COMPLIANCE WITH FOOD REGULATIONS

Indofood remains deeply committed to adhering to the highest food safety standards. We proactively ensure that our products comply with the relevant regulatory requirements in every market we serve. The Indofood Group Food Regulatory Network keeps abreast of industry regulations and meets regularly to update internal protocols. Our Food Regulatory teams collaborate across divisions through an internal forum, consistently monitoring and evaluating food regulatory developments and best practices for implementation. In 2024, there have been no reported incidents of non-compliance with applicable food safety requirements. [416-2]

Product Recall Procedure

As one of the leading food manufacturing and processing companies serving consumers of all ages, Indofood faces inherent food safety risks related to the production, distribution, and consumption of its products. To address this, we have established a comprehensive product recall procedure. This process includes several stages, starting with the identification and documentation of potential incidents, followed by investigations into the source and product testing before implementing necessary preventive and corrective measures. Internal sharing sessions promote learning and improvements for future processes, while periodic assessments ensure that our emergency response procedures are current.

IMPLEMENTATION OF FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM AND CERTIFICATION

At Indofood, its management approach follows the Integrated Quality Control Management program and GMP principles. We enforce rigorous controls at every stage of the production process for each product. These controls are also applied during product safety risk assessments.

KETAATAN TERHADAP PERATURAN PANGAN

Indofood berkomitmen untuk terus memenuhi berbagai standar keamanan pangan tertinggi. Kami secara proaktif memastikan produk kami telah memenuhi persyaratan peraturan yang berlaku di mana pun produk kami dipasarkan. Tim Regulasi Grup Indofood senantiasa mengikuti perkembangan peraturan industri dan secara berkala menyelenggarakan pertemuan guna membahas implementasinya secara internal. Tim Regulasi kami melakukan diskusi antar divisi dalam forum internal yang secara berkala memantau dan mengevaluasi perkembangan peraturan pangan yang ada, beserta praktik terbaik dalam penerapannya. Di tahun 2024, tidak terdapat insiden ketidaksesuaian terhadap ketentuan dan peraturan keamanan pangan yang berlaku. [416-2]

Prosedur Penarikan Produk

Sebagai salah satu perusahaan makanan terkemuka yang melayani konsumen dari segala usia, Indofood menghadapi risiko keamanan pangan yang terkait dengan kegiatan produksi, distribusi dan konsumsi produknya. Untuk itu, kami menetapkan prosedur penarikan produk yang komprehensif. Proses penarikan ini diawali dari identifikasi dan pencatatan potensi kejadian, dilanjutkan dengan investigasi dengan menelusuri hingga ke sumbernya, serta melakukan pengujian produk sebelum menerapkan tindakan pencegahan dan perbaikan yang diperlukan. Kami menyelenggarakan berbagai sesi internal guna memfasilitasi proses pembelajaran dan upaya penyempurnaan proses kedepannya, sedangkan evaluasi dilakukan secara berkala untuk memastikan bahwa prosedur tanggap darurat terus diperbarui.

IMPLEMENTASI SISTEM MANAJEMEN KEAMANAN PANGAN DAN SERTIFIKASI

Pendekatan manajemen Indofood sejalan dengan program Manajemen Kendali Mutu Terpadu dan prinsip-prinsip GMP. Kami menerapkan pengawasan ketat di setiap tahapan proses produksi untuk setiap produk. Pengendalian ini juga diterapkan selama proses penilaian risiko keamanan produk.

Each manufacturing unit has specialized Quality Assurance and Quality Control teams supervised by the Food Safety Leader, supported by experienced laboratory members. Their main task is to monitor and enforce food safety and quality management standards. This includes conducting regular evaluations of the management system's effectiveness and periodic assessments of emergency response procedures. Additionally, proactive measures, such as developing prevention strategies, are implemented to reduce food safety risks and prevent contamination during production.

The teams undergo regular training to stay abreast of the latest tools and best practices on safe food practices and hygiene standards. This allows Indofood to ensure effective safe food practices and build a culture of continuous improvement.

Annual internal audits and external audits by accredited certification bodies are carried out to maintain consistency in food safety, with all audit findings addressed within agreed timeframes. In 2024, audits were conducted in all operating units and all corrective actions were carried out within a suitable time frame. Eight of our laboratories are certified with the international laboratory competence standard ISO 17025, while 19 of our production facilities are certified with FSSC 22000, a program recognized by the GFSI. [416-1]

Setiap unit manufaktur memiliki tim Penjaminan Mutu dan Pengendalian Mutu, di bawah pengawasan Ketua Keamanan Pangan serta didukung oleh tenaga laboratorium berpengalaman. Tugas utama tim adalah memantau dan memastikan penerapan standar manajemen keamanan pangan dan mutu, yang mencakup pemeriksaan rutin terhadap efektivitas sistem manajemen dan pelaksanaan tinjauan berkala terhadap prosedur tanggap darurat. Selain itu, langkah-langkah proaktif, termasuk pengembangan strategi pencegahan, diterapkan untuk menghindari risiko keamanan pangan dan mencegah terjadinya kontaminasi selama proses produksi.

Tim menjalani pelatihan secara rutin untuk selalu mengikuti perkembangan terbaru dan praktik terbaik terkait keamanan pangan dan standar higiene. Melalui pendekatan ini, Indofood memastikan praktik keamanan pangan yang efektif dan menumbuhkan budaya pengembangan yang berkesinambungan.

Kami melaksanakan audit tahunan yang dilakukan oleh auditor internal dan audit eksternal oleh badan sertifikasi yang telah terakreditasi guna memastikan konsistensi penerapan keamanan pangan, di mana seluruh temuan audit telah ditindaklanjuti dalam jangka waktu yang disepakati. Di tahun 2024, audit telah dilaksanakan di seluruh unit operasional dan seluruh tindakan korektif telah diselesaikan dalam jangka waktu yang ditetapkan. Saat ini, delapan laboratorium kami telah tersertifikasi dengan standar kompetensi laboratorium ISO 17025, sementara 19 fasilitas produksi kami telah tersertifikasi FSSC 22000, sebuah program yang diakui oleh GFSI. [416-1]



Food Safety and Quality Management Systems are integrated throughout Indofood's production process
Sistem Manajemen Keamanan Pangan dan Mutu terintegrasi di seluruh proses produksi Indofood



A Quality Assurance and Quality Control team member oversees the production process, ensuring products meet the highest standards

Tim Penjaminan Mutu dan Pengendalian Mutu terus melakukan pengawasan proses produksi, memastikan produk memenuhi standar mutu tertinggi

Food Safety or Quality Management System
Sistem Manajemen Keamanan Pangan atau Mutu

100%

Production facilities are certified with Food Safety or Quality Management System

Fasilitas produksi telah tersertifikasi dengan Sistem Manajemen Keamanan Pangan atau Mutu

FSSC 22000 | ISO 22000 | ISO 9001

All Indonesian processed food companies abide by BPOM guidelines and certification to maintain overall food safety and quality of products produced in Indonesia. Good Manufacturing Practices for Processed Foods (Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik or "CPPOB") and Risk Management Program (Program Manajemen Risiko or "PMR") are key initiatives by BPOM that serve as guidelines to produce safe and high-quality processed foods. Both certifications are evaluated and granted for production facility of individual product category. Together, these programs provide a comprehensive framework for regulating food production and maintaining consumer safety. In 2024, 100% Indofood production facilities have evaluated and received CPPOB or PMR certification.

Seluruh perusahaan makanan olahan di Indonesia wajib mematuhi pedoman dan sertifikasi yang ditetapkan oleh BPOM untuk memastikan keamanan serta mutu produk yang dihasilkan. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik ("CPPOB") dan Program Manajemen Risiko ("PMR") merupakan dua inisiatif BPOM sebagai panduan dalam memproduksi produk pangan olahan yang aman dan bermutu tinggi. Kedua sertifikasi ini diberikan setelah evaluasi terhadap fasilitas produksi berdasarkan kategori produk masing-masing. Program ini membentuk kerangka kerja yang komprehensif dalam mengatur produksi pangan serta menjaga keamanan konsumen. Di tahun 2024, 100% fasilitas produksi Indofood telah dievaluasi dan memperoleh sertifikasi CPPOB atau PMR.

Within the CBP Group, our dairy factories are certified with the Veterinary Control Number (Nomor Kontrol Veteriner or "NKV") certification. This validates our compliance with hygiene and sanitation requirements for food safety of animal-based food products, aligning with regulations set forth by the Indonesian Ministry of Agriculture.

Another certification, SMKPO is a system designed by BPOM to guarantee the safety and quality of processed food through independent supervision along the food distribution chain. In 2024, all of Indofood Distribution Group branches have been certified with SMKPO.

Indofood adopts the Good Warehouse Practices ("GWP") guidelines relating to product clustering to minimize food contamination risk. To this end, we carry out hazard identification and risk assessment for our warehousing and logistics operations and maintain internal quality assurance with regular audits of food handling procedures at our distribution facilities. We practice First to Expire First Out (FEFO) stock rotation system to ensure we deliver only fresh products to consumers.

Pabrik dairy Grup CBP kami juga telah tersertifikasi Nomor Kontrol Veteriner ("NKV"). Sertifikat ini menunjukkan kepatuhan kami terhadap standar higiene dan sanitasi keamanan produk pangan berbasis hewani sesuai dengan peraturan Kementerian Pertanian Indonesia.

Selain itu, sertifikasi SMKPO merupakan sistem yang dirancang oleh BPOM untuk memastikan keamanan dan mutu produk pangan olahan melalui pengawasan independen di seluruh rantai distribusi. Di tahun 2024, seluruh cabang Grup Distribusi Indofood berhasil memperoleh sertifikasi SMKPO.

Indofood menerapkan Praktik Pengelolaan Sistem Pergudangan yang Baik (*Good Warehouse Practices* atau "GWP") yang mencakup pedoman pengelompokan produk guna meminimalkan risiko kontaminasi pangan. Kami juga melakukan identifikasi bahaya dan penilaian risiko terhadap kegiatan operasional pergudangan dan distribusi serta memastikan jaminan mutu internal melalui audit berkala terhadap prosedur penanganan pangan di fasilitas distribusi kami. Selain itu, kami menerapkan sistem rotasi stok *First to Expire First Out* (FEFO) guna memastikan kami hanya mengirimkan produk segar ke konsumen.



We adopt Good Warehouse Practices in our warehousing and distribution operations

Kami menerapkan Praktik Pengelolaan Sistem Pergudangan yang Baik pada kegiatan operasional pergudangan dan distribusi kami

NO ANIMAL TESTING

None of our products are tested on animals and we do not participate in any animal experimentation, either directly or indirectly. All testing is conducted in laboratories to ensure that the levels of macro and micronutrients in our products comply with Government regulations.

THE INDONESIAN NATIONAL STANDARD [2-27]

The Indonesian National Standard (Standar Nasional Indonesia or "SNI") is a standard set by the Indonesian Government for specific products and services maintain the conformity of product quality for the Indonesian market. Products that comply with SNI will be marked with an SNI label. While application is mostly voluntary, some SNI categories are mandatory by the Government, and for these mandated categories, they will be marked with SNI Mandatory label.

Indofood has achieved compliance with SNI standard for wheat flour, cooking oil, and packaged water products which are classified as SNI Mandatory. To support Government initiatives, we have obtained voluntary SNI certification for our instant noodle products.

TANPA PENGUJIAN PADA HEWAN

Kami tidak melakukan pengujian produk pada hewan dan tidak terlibat dalam kegiatan eksperimen yang melibatkan hewan, baik secara langsung maupun tidak langsung. Seluruh kegiatan pengujian dilakukan di laboratorium guna memastikan bahwa tingkat kandungan gizi makro dan mikro dalam produk kami sesuai dengan peraturan Pemerintah.

STANDAR NASIONAL INDONESIA [2-27]

Standar Nasional Indonesia ("SNI") adalah standar yang ditetapkan oleh Pemerintah Indonesia terhadap sejumlah produk barang dan jasa, yang digunakan untuk menentukan kesesuaian mutu produk dengan kondisi pasar di Indonesia. Produk yang memenuhi SNI akan ditandai dengan label SNI. Meskipun penerapan SNI sebagian besar bersifat sukarela, beberapa kategori SNI diwajibkan oleh Pemerintah dan untuk kategori yang diwajibkan ini, produk akan ditandai dengan label SNI Wajib.

Indofood telah memenuhi standar SNI wajib untuk produk tepung terigu, minyak goreng dan air minum dalam kemasan. Untuk mendukung inisiatif pemerintah, produk mi instan kami telah tersertifikasi SNI secara sukarela.



We ensure that our products meet the highest quality standards, including the SNI
Kami memastikan produk-produk kami memenuhi standar mutu tertinggi, termasuk SNI

HALAL COMMITMENT

All of Indofood's products are Halal certified, a status we continue to maintain since 1994. This certification ensures that every stage of the production process, from product development to raw material selection, complies with Halal standards. Our entire Halal operating system is certified through the Halal Assurance System, guaranteeing adherence to Halal requirements throughout the value chain. To improve coordination, the Indofood Halal Secretariat ("SHI") convenes a Halal committee made up of employee representatives from all manufacturing units, including over 700 internal Halal auditors and 150 certified Halal supervisors, all certified by the Indonesian Professional Certification Authority (Badan Nasional Sertifikasi Profesi or BNSP).

Indofood's Halal supervisors undergo professional recertification every three years while internal Halal auditors attend refreshment training sessions by SHI on the Halal Assurance System each year. This is to ensure that they are familiar with the updated regulatory requirements.

In 2024, Indofood conducted Halal training on:

- Introduction to Halal supervisor and Halal standards;
- Criteria for Halal Product Assurance system for Halal supervisors;
- Preparation of documentation for the implementation of the Halal Product Assurance System;
- Monitoring process for Halal ingredients, processes, and products;
- Handling of Halal products;
- Internal audit process of Halal system and follow-up actions;
- Halal competency test requirements and self-assessment.

Periodic internal and external audits were conducted to ensure the consistent implementation of the Halal system. Follow-up reviews are performed to determine the status of any remediation activities recommended during the audit process.

KOMITMEN HALAL

Semua produk Indofood telah tersertifikasi Halal, di mana hal ini telah kami pertahankan sejak tahun 1994. Sertifikasi ini memastikan bahwa setiap tahapan proses produksi, mulai dari pengembangan produk hingga pemilihan bahan baku, sepenuhnya mematuhi standar Halal. Seluruh sistem operasional Halal telah tersertifikasi dengan Sistem Jaminan Halal, yang menjamin kepatuhan terhadap persyaratan Halal di seluruh rantai nilai. Dalam rangka meningkatkan koordinasi, Sekretariat Halal Indofood ("SHI") telah membentuk komite Halal yang terdiri dari perwakilan karyawan dari seluruh unit produksi, termasuk lebih dari 700 auditor Halal internal dan 150 penyelia Halal yang tersertifikasi. Seluruh penyelia Halal telah mendapatkan sertifikasi dari Badan Nasional Sertifikasi Profesi (BNSP).

Para penyelia Halal Indofood menjalani sertifikasi profesi secara berulang setiap tiga tahun, sedangkan para auditor Halal internal menghadiri sesi-sesi pelatihan penyegaran terkait Sistem Jaminan Halal yang diselenggarakan oleh SHI setiap tahun. Hal ini bertujuan memastikan bahwa mereka telah memahami persyaratan peraturan terkini.

Pada tahun 2024, Indofood menyelenggarakan pelatihan Halal antara lain mengenai:

- Pengantar penyelia Halal dan standar Halal;
- Kriteria sistem Jaminan Produk Halal untuk penyelia Halal;
- Penyusunan dokumen implementasi Sistem Jaminan Produk Halal;
- Proses pemantauan bahan baku, proses dan produk Halal;
- Penanganan produk Halal;
- Proses audit internal sistem Halal dan tindak lanjut;
- Persyaratan uji kompetensi Halal dan penilaian mandiri.

Audit internal dan eksternal dilakukan secara berkala untuk memastikan penerapan sistem Halal yang konsisten. Kajian lanjutan dilakukan untuk memastikan perbaikan telah dilakukan sesuai hasil rekomendasi selama proses audit.

We are proud to announce that we received three prestigious awards for our Halal activities in 2024:

- In January, Indofood received the Brawijaya University (Universitas Brawijaya or "UB") Halal Award 2024 for its contributions in advancing Halal ecosystem in Indonesia.
- In October, Indomie, a brand of CBP Group, was honored the Top Halal Award 2024 in the Global Halal Brand – Instant Noodles category by IHATEC Marketing Research.
- In December, CBP Group was recognized by the Professional Certification Institute of the Indonesian Council of Ulama (LSP MUI) as the company with most competent Halal Supervisors in 2024.

Kami bangga berhasil meraih tiga penghargaan untuk kegiatan Halal kami di tahun 2024:

- Di bulan Januari, Indofood meraih Halal Award 2024 dari Universitas Brawijaya ("UB") atas kontribusinya dalam memajukan ekosistem Halal di Indonesia.
- Pada bulan Oktober, Indomie, salah satu merek produk dari Grup CBP, dianugerahi Top Halal Award 2024 dalam Global Halal brand –kategori Mi Instan oleh IHATEC Marketing Research.
- Di bulan Desember, Grup CBP mendapat pengakuan dari Lembaga Sertifikasi Profesi Majelis Ulama Indonesia (LSP MUI) sebagai perusahaan dengan Penyelia Halal kompeten terbanyak pada tahun 2024.

Indofood Receives UB Halal Award 2024 in The Food and Beverage Industry Category

Indofood Meraih UB Halal Award 2024 pada Kategori Industri Makanan dan Minuman

Brawijaya University plays a key role in promoting the development of the Halal ecosystem in Indonesia, with one of its key initiatives being the UB Halal Award to recognize institutions and individuals who have significantly contributed to advancing the Halal ecosystem in the country.

In January 2024, Indofood was honored with the UB Halal Award. This prestigious award recognized Indofood for its significant contributions to developing the Halal ecosystem within the food and beverage industry in Indonesia and its commitment to maintaining a robust and sustainable Halal Product Assurance System.

Universitas Brawijaya berperan penting dalam mendorong pengembangan ekosistem Halal di Indonesia. Salah satu inisiatif utamanya yaitu UB Halal Award, sebuah penghargaan yang diberikan kepada institusi dan individu yang telah berkontribusi besar dalam memajukan ekosistem Halal di tanah air.

Di bulan Januari 2024, Indofood menerima penghargaan UB Halal Award sebagai bentuk pengakuan atas kontribusi signifikan dalam pengembangan ekosistem Halal di industri makanan dan minuman di Indonesia. Penghargaan ini juga menegaskan komitmen Indofood dalam menerapkan dan menjaga Sistem Jaminan Produk Halal yang kuat dan berkelanjutan.



Indofood receiving UB Halal Award from Brawijaya University
Indofood menerima UB Halal Award dari Universitas Brawijaya

DELIVERING PRODUCTS WITH IMPROVED NUTRITION LEVEL [3-3, 416-1]

MENGHADIRKAN PRODUK DENGAN KANDUNGAN GIZI TERBAIK

As a Total Food Solutions company, Indofood strives to support efforts in addressing Indonesia's triple burden of malnutrition—undernutrition, overnutrition, and micronutrient deficiencies. We believe it is our duty to produce nutritionally optimal products, going beyond mere regulatory compliance by enhancing nutritional quality. Our initiatives focus on reducing sugar, salt, and fat ("SSF"), improving nutrient content, providing clear nutrition labeling to help consumers make informed choices, and implementing portion control measures.

REDUCING SUGAR, SALT, AND FAT IN OUR PRODUCTS [416-1]

We are committed to ongoing research and innovation, both internally and in collaboration with our suppliers, to develop products with reduced SSF content without compromising taste and texture. We ensure that the SSF levels in our products are consistently maintained below the maximum regulatory requirements in the markets where they are sold.

Creating Healthier Choice Products

We aim to mitigate health issues related to high SSF consumption by developing Healthier Choice products for our consumers. As a result of these efforts, our CBP Group has successfully created 45 dairy products that meet the Healthier Choice criteria established by the BPOM SSF guidelines, allowing them to carry the Healthier Choice logo.

Sebagai perusahaan *Total Food Solutions*, Indofood senantiasa berupaya untuk turut berkontribusi dalam mengatasi tiga masalah gizi yang dihadapi Indonesia, yaitu kekurangan gizi, kelebihan gizi dan kekurangan zat gizi mikro. Kami meyakini bahwa tanggung jawab kami tidak hanya sekadar mematuhi peraturan, tetapi juga meningkatkan kualitas gizi dalam setiap produk yang kami hasilkan. Inisiatif kami yaitu pengurangan kadar gula, garam dan lemak ("GGL"), serta peningkatan kandungan gizi, pemberian label gizi yang jelas untuk membantu konsumen dalam menentukan pilihan produk yang tepat, serta melalui pengaturan porsi sajian makanan.

MENGURANGI KADAR GULA, GARAM DAN LEMAK DALAM PRODUK KAMI [416-1]

Kami terus melakukan riset dan inovasi, baik secara internal maupun melalui kemitraan dengan pemasok, untuk mengembangkan produk dengan kandungan GGL yang lebih rendah tanpa memengaruhi rasa dan tekstur produk. Kami memastikan agar kandungan GGL pada produk, berada di bawah batas maksimal yang ditetapkan oleh regulasi di mana pun produk kami dipasarkan.

Menghadirkan Produk dengan Pilihan Lebih Sehat

Kami turut berupaya mengurangi masalah kesehatan yang disebabkan oleh tingginya konsumsi GGL dengan mengembangkan produk Pilihan Lebih Sehat bagi konsumen. Sebagai hasil dari upaya ini, Grup CBP berhasil menghadirkan 45 produk *dairy* yang memenuhi kriteria Pilihan Lebih Sehat berdasarkan pedoman GGL dari BPOM, sehingga produk dapat menampilkan logo Pilihan Lebih Sehat.

45 Dairy Products with the Healthier Choice Logo
45 Produk *Dairy* dengan Logo Pilihan Lebih Sehat





28

Liquid milk products with Healthier Choice logo, with less sugar content in the ready-to-drink category

Produk susu cair berlogo Pilihan Lebih Sehat, dengan kandungan gula lebih rendah dalam kategori produk minuman siap minum (*ready-to-drink*)



2

Powdered milk products with Healthier Choice logo, have less sugar content and meet or exceed the minimum level of calcium content in the powdered milk category (plain and flavored)

Produk susu bubuk berlogo Pilihan Lebih Sehat, dengan kandungan gula lebih rendah dan memenuhi atau melampaui kadar minimum kandungan kalsium pada kategori produk susu bubuk (*plain and flavored*)



15

Ice cream products with Healthier Choice logo, has less sugar and fat content

Produk es krim berlogo Pilihan Lebih Sehat, dengan kandungan gula dan lemak lebih rendah

In 2024, the Dairy Division of CBP Group developed 16 new dairy products that have been classified as Healthier Choice by the BPOM and their product portfolio now boosts 45 Healthier Choice dairy products.

Pada tahun 2024, Divisi Dairy Grup CBP telah menghadirkan tambahan 16 produk *dairy* baru yang termasuk dalam produk Pilihan Lebih Sehat oleh BPOM, sehingga total portofolio produk Pilihan Lebih Sehat kini mencapai 45 produk *dairy*.

Products with Less Sugar

On top of existing Healthier Choice initiatives, we offer products with reduced sugar content. The NSF Division of CBP Group continuously improves product formulas to reduce sugar content, particularly in our range of Promina branded children food products. Our Promina Baby Cereal brown rice, mung bean and banana, and Promina Milky Marie biscuits all contain less sugar. Our Dairy Division of CBP Group has also introduced ultra-high temperature ("UHT") Indomilk Kids Chocolate with 25% less sugar and Indomilk Kids Full Cream with no added Sugar.

Produk dengan Kandungan Gula Lebih Rendah

Selain inisiatif Pilihan Lebih Sehat, kami juga menghadirkan produk dengan kandungan gula lebih rendah. Divisi NSF dari Grup CBP terus mengembangkan formula produk untuk mengurangi kadar gula, terutama dalam kategori makanan bayi merek Promina. Beberapa produk dengan kandungan gula lebih rendah meliputi Promina Bubur Bayi beras merah, kacang hijau dan pisang, serta biskuit bayi Promina Milky Marie. Selain itu, Divisi Dairy dari Grup CBP telah menghadirkan susu *ultra-high temperature* ("UHT") Indomilk Kids Cokelat dengan kandungan gula lebih rendah 25% dan Indomilk Kids Full Cream tanpa penambahan gula.



Trans Fat-Free Products

The Dairy Division of the CBP Group has focused on developing trans fat-free products over the years. This commitment begins with sourcing raw materials that are free from trans fats and continues through the production process to ensure that our products maintain this status.

As of 2024, the Dairy Division has made significant strides in expanding its trans fat-free offerings across its portfolio, which includes sweetened condensed creamer ("SCC"), UHT milk, sterilized milk, and ice cream. More than 60 dairy product now feature trans fat-free labeling and 100% of our SCC products are trans fat-free. [416-1]

Additionally, our Agribusiness Group has eliminated partial hydrogenated fats by substituting them with interesterified ("IE") oils, as the former contains trans-fats. We are actively enhancing our research and development in IE oil production and have successfully removed trans fats from our consumer and industrial products.

Produk Bebas Lemak Trans

Divisi Dairy dari Grup CBP telah mengembangkan produk bebas lemak trans selama bertahun-tahun. Komitmen ini dimulai dengan mencari bahan baku yang bebas lemak trans hingga proses produksi tetap mempertahankan status bebas lemak trans ini.

Hingga tahun 2024, Divisi Dairy telah meraih kemajuan besar dalam memperluas portofolio produk yang bebas lemak trans, di antaranya meliputi produk krimer kental manis (*sweetened condensed creamer* atau "SCC"), susu UHT, susu steril dan produk es krim. Saat ini, lebih dari 60 produk *dairy* telah memiliki label bebas lemak trans dan 100% produk SCC kami telah bebas lemak trans. [416-1]

Selain itu, Grup Agribisnis telah menghilangkan lemak terhidrogenasi parsial dan menggantinya dengan minyak *interesterified* ("IE"), karena lemak terhidrogenasi parsial mengandung lemak trans. Kami terus meningkatkan penelitian dan pengembangan produksi minyak IE dan kami telah berhasil menghilangkan lemak trans dari produk konsumen dan produk industri kami.



NUTRIENT ENHANCEMENT [416-1]

Indofood adds micronutrients, such as vitamins and minerals, into some of its products.

PENINGKATAN KANDUNGAN GIZI [416-1]

Indofood menambahkan kandungan zat gizi mikro, seperti vitamin dan mineral ke dalam beberapa produknya.

	Noodles Mi Instan	All of Indomie brand instant noodles products contain added iron, vitamin A and B complex (B1, B6, B12, niacin, folic acid, and pantothenic acid). Semua produk mi instan dengan merek Indomie mengandung tambahan zat besi, vitamin A dan B kompleks (B1, B6, B12, niasin, asam folat dan asam pantotenat).
	Dairy Products Produk *Dairy*	Most of our Indomilk and Milkuat dairy products have added micronutrients such as vitamin A, B complex, and D, while others contain vitamins C, E, minerals iodine, zinc, and omega-3. Sebagian besar produk *dairy* dengan merek Indomilk dan Milkuat kami telah mengandung berbagai zat gizi mikro, seperti vitamin A, B kompleks dan D, sementara produk lainnya mengandung vitamin C, E, mineral yodium, *zinc*, serta omega-3.
	Baby Cereal 6+, Follow on Cereal 8+, Baby Biscuit, and Baby Snack Bubur Bayi Usia 6+, Bubur Lanjutan Usia 8+, Biskuit Bayi, dan Makanan Ringan Bayi	We provide a wide range of nutritious complementary feeding products under the SUN and Promina brands, enriched with essential nutrition to support babies' optimal growth and development. All SUN and Promina's products are made with natural ingredients (beans, vegetables, meats, and fruits), high in iron, fortified with omega-3, omega-6, vitamins and minerals, without preservatives and artificial ingredients (including flavors, colors, etc). Kami menyediakan berbagai produk makanan pendamping ASI yang bergizi dengan merek SUN dan Promina, yang diperkaya dengan gizi penting yang dibutuhkan untuk mendukung tumbuh kembang optimal bayi. Semua produk SUN dan Promina diproduksi menggunakan bahan alami (kacang-kacangan, sayuran, daging dan buah), kaya zat besi, serta difortifikasi dengan omega-3, omega-6, vitamin dan mineral, tanpa bahan pengawet dan tambahan pangan buatan (termasuk perisa, pewarna, dll).
	Cereal-Based-Snack for Children *Cereal-Based-Snack* untuk Anak	Our GoVit Sagon Cereal is a ready-to-eat, cereal-based snack fortified with 11 vitamins and four minerals. GoVit Sagon Sereal merupakan makanan ringan siap santap, produk *cereal-based snacks* yang diperkaya dengan 11 vitamin dan empat mineral.
	Cereal Powdered Drink *Cereal Powdered Drink*	Our GoWell cereal powdered drink, contains nutritious milk and cereals, fortified with 11 vitamins and four minerals. GoWell *cereal powdered drink* mengandung susu yang bergizi dan sereal serta diperkaya dengan 11 vitamin dan empat mineral.
	Pregnancy and Lactation Milk Susu untuk Ibu Hamil dan Menyusui	For pregnant and lactating mothers, we provide nutritious milk product under SUN Ibu brand to support them through their pregnancy journey. SUN Ibu is enriched with iron, folic acid as well as omega-3 and 6. Untuk ibu hamil dan menyusui, kami menyediakan susu bergizi dengan merek SUN Ibu yang mendukung kesehatan para ibu selama kehamilan. SUN Ibu diperkaya dengan zat besi, asam folat, omega-3 dan 6.
	Wheat Flour Tepung Terigu	Bogasari Group's wheat flour has been fortified since 1999, thus contributing to national nutrition levels. Our wheat flour is fortified with mandatory vitamins (vitamins B1, B2, and folic acid) and minerals (iron and zinc), as required by the SNI. Our one-kilogram premium packs also contain additional vitamin A, B3, and D3. Tepung terigu Grup Bogasari telah difortifikasi sejak tahun 1999, sehingga turut berkontribusi terhadap tingkat gizi nasional. Tepung terigu kami telah diperkaya dengan vitamin-vitamin wajib (vitamin B1, B2 dan asam folat) dan mineral (zat besi dan *zinc*), sesuai dengan yang dipersyaratkan dalam SNI. Kemasan premium satu kilogram kami juga telah mengandung tambahan vitamin A, B3 dan D3.
	Cooking Oil Minyak Goreng	All our consumer packaging cooking oil brands have been fortified with vitamin A in line with national requirements. Semua merek minyak goreng kemasan konsumen kami telah difortifikasi dengan vitamin A sesuai dengan persyaratan nasional.
	Margarine Margarin	Our table margarine products contain vitamin A and D as mandated by regulation. Going beyond compliance, we have added vitamins E, B1, B2, niacin, folic acid, and B12 to improve food nutrition. Produk margarin kami mengandung vitamin A dan D sebagaimana ditetapkan oleh peraturan. Lebih dari sekadar kepatuhan, kami telah menambahkan vitamin E, B1, B2, niasin, asam folat dan B12 untuk meningkatkan kandungan gizi produk.

Affordable and Accessible Nutritious Products for Children

Indofood aims to ensure broad access to affordable and nutritious product for growing children. Our range of cereal and biscuit under the SUN brand and powdered milk under Indomilk brand are fortified with enhanced nutrient to support children's growth. These products are available in economy, sachet, and small packaging sizes, ensuring affordability for all consumers.

- SUN Baby Cereal for babies 6 months and older, which has smooth texture that is suitable as introduction of weaning food and also contains 11 vitamins and 6t minerals, high iron and zinc, as well as omega-3 and 6 to support baby optimal growth and development.
- SUN MP-ASI Baby Cereal for babies 6 months and older, enriched with 10 vitamins and four minerals, to support physical growth and development.
- SUN MP-ASI Biscuit for babies 6 months and older, a baby snack with good texture, enriched with protein, calcium, as well as omega-3 and 6, to stimulate baby motoric ability and teeth development.
- Indomilk powdered milk made from whole cream milk powder with protein and high calcium milk content, with addition of omega-3, vitamins, and minerals.

Produk Bergizi dengan Harga Terjangkau dan Mudah Didapat bagi Anak-Anak

Indofood berupaya untuk menyediakan akses yang luas terhadap produk bergizi dengan harga terjangkau bagi anak-anak yang sedang dalam masa pertumbuhan. Beragam produk bubur bayi dan biskuit SUN serta susu bubuk Indomilk diperkaya dengan gizi tambahan untuk mendukung pertumbuhan anak. Produk-produk ini tersedia dalam ukuran kemasan ekonomis, *sachet* dan kemasan kecil, sehingga harga lebih terjangkau bagi semua konsumen.

- SUN Bubur Bayi untuk bayi usia 6 bulan ke atas, memiliki tekstur lembut yang sesuai untuk pengenalan makanan pendamping ASI, serta mengandung 11 vitamin dan 6 mineral, tinggi zat besi dan *zinc*, serta omega-3 dan 6 guna mendukung pertumbuhan dan perkembangan bayi yang optimal.
- SUN MP-ASI Bubur Bayi, untuk bayi usia 6 bulan ke atas, diperkaya dengan 10 vitamin dan empat mineral, untuk menunjang pertumbuhan dan perkembangan fisik.
- SUN Biskuit MP-ASI, camilan dengan tekstur yang sesuai untuk bayi usia 6 bulan ke atas, mengandung protein, kalsium, serta omega-3 dan 6 untuk mendukung kemampuan motorik anak dan pertumbuhan gigi.
- Susu bubuk Indomilk, terbuat dari susu bubuk *full cream* dengan kandungan protein tinggi kalsium susu, serta dilengkapi omega-3, vitamin dan mineral.



PORTION CONTROL [416-1]

Maintaining a healthy lifestyle requires not only the consumption of nutritious foods but also eating suitable portion sizes. All our food products comply with relevant regulations by clearly indicating serving sizes on their labels, encouraging reasonable daily consumption per person. Furthermore, we provide mini pack options in addition to regular-sized packs to cater to diverse market segments and accommodate varying portion needs.

PENGATURAN PORSI SAJIAN [416-1]

Menjaga gaya hidup sehat tidak hanya sekadar makan makanan bergizi namun juga memastikan ukuran porsi yang tepat. Semua produk makanan kami telah mematuhi peraturan yang berlaku dengan secara jelas mencantumkan informasi takaran saji pada label produk guna mendorong porsi konsumsi yang dianjurkan per orang per hari. Selain itu, kami juga menawarkan produk dalam ukuran mini sebagai alternatif dari ukuran regular, untuk memenuhi kebutuhan berbagai segmen pasar dan beragam kebutuhan porsi.

RESEARCH AND DEVELOPMENT
PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN

Indofood Central Research and Development ("R&D") is instrumental for advancing Indofood's sustainable growth. The goal of R&D is to promote innovation and increase competitiveness. The functional areas of Indofood Central R&D are described as follows:

- Product Applied Research: R&D is responsible for conducting research, planning, and implementing outputs that prioritize food safety and sustainability. We draw insights from nutrition research and align with regulations to drive affordable food innovation and reformulation.
- Product Development: Our R&D activities focus on creating new products, improving existing ones, streamlining processes, and expanding our knowledge base.
- Quality Assurance: R&D ensures product quality assurance to safeguard consumer health and safety while delivering satisfaction.
- Market Research: We collaborate with the marketing unit to conduct market research, following industry best practices and ensuring our product developments align with consumer preferences.

Indofood Central R&D is staffed by experienced scientific researchers who establish partnerships with Government agencies, academic institutions, and other stakeholders to advance new technologies both in Indonesia and internationally. The R&D team collaborates with reputable research institutions and has access to pilot plant facilities to support the production of newly developed products.

Pusat Penelitian dan Pengembangan (*Research and Development* atau "R&D") Indofood berperan penting dalam mendorong pembangunan berkelanjutan Perseroan. Tujuan utama R&D adalah mendorong inovasi dan meningkatkan daya saing. Fungsi dari Pusat R&D Indofood dapat dijelaskan sebagai berikut:

- Penelitian Produk Terapan: R&D bertanggung jawab atas kegiatan penelitian, perencanaan dan penerapan hasil penelitian dengan prioritas pada keamanan pangan dan keberlanjutan produk. Kami memperluas wawasan dari berbagai penelitian terkait gizi dan menyelaraskan dengan peraturan guna mendorong inovasi dan reformulasi produk yang terjangkau.
- Pengembangan Produk: Kegiatan R&D diarahkan pada pengembangan produk-produk baru, meningkatkan pengembangan produk yang sudah ada, menyederhanakan proses, serta pengembangan pengetahuan terkini.
- Penjaminan Mutu: R&D memastikan jaminan mutu produk guna melindungi kesehatan dan keselamatan konsumen serta memenuhi kepuasan konsumen.
- Riset Pasar: R&D bekerja sama dengan unit pemasaran dalam melakukan riset pasar untuk terus mengikuti tren praktik terbaik industri terkini dan memastikan bahwa produk yang akan dikembangkan sesuai dengan selera konsumen.

Pusat R&D Indofood memiliki tenaga-tenaga peneliti ilmiah yang berpengalaman, serta menjalin kerja sama dengan lembaga Pemerintah, institusi akademik dan pemangku kepentingan lainnya guna mengembangkan teknologi baru di Indonesia dan luar negeri. Tim R&D juga menjalin kerja sama dengan berbagai lembaga penelitian ternama serta memiliki fasilitas *pilot plant* untuk mendukung proses produksi dari produk-produk baru yang dikembangkan.

Indofood's Central Laboratory ("Central Lab") supports R&D's activities in product analysis development and is equipped with infrastructure for analyzing requirements in product development. Central Lab is ISO 17025 certified and has the capability to carry out key tests such as chemical analysis, nutritional parameters, sensory analysis, physical-chemical analysis, and microbiology. This in turn gives our laboratory members better control over our research needs and accelerates our research test results.

Laboratorium Pusat Indofood (*Central Laboratory* atau "*Central Lab*") berperan penting dalam mendukung kegiatan R&D, khususnya di bidang pengembangan metode analisis produk dan dilengkapi infrastruktur untuk menganalisis parameter yang diperlukan dalam pengembangan produk. *Central Lab* ini telah tersertifikasi dengan ISO 17025 dan memiliki kemampuan untuk melakukan berbagai pengujian penting, seperti analisis kimia, parameter gizi, analisis sensorik, analisis fisik-kimia dan mikrobiologi. Dengan demikian, para tenaga laboratorium internal dapat memastikan kebutuhan penelitian dengan lebih baik, serta dapat memperoleh hasil pengujiannya dengan lebih cepat.



Our experienced laboratory members conduct analyses on product safety and quality
Tenaga laboratorium kami yang berpengalaman melakukan pengujian untuk keamanan pangan dan mutu produk

RESPONSIBLE MARKETING AND CUSTOMER ENGAGEMENT [3-3]

PEMASARAN YANG BERTANGGUNG JAWAB DAN PELIBATAN KONSUMEN

Indofood is dedicated to responsible communication and marketing to build trust and enhance customer satisfaction. Through targeted marketing campaigns, we aim to raise brand awareness, highlight the benefits of our products, and increase consumer engagement. We continuously innovate by launching new, consumer-focused products, and strengthening our distribution channels for broader accessibility.

All Indofood products adhere to relevant laws and regulations, with clear labeling that includes essential information such as product composition, expiry date, production location, and customer service contacts. As of 2024, all our product labels have successfully passed BPOM's assessments and are fully compliant with regulations. [2-27, 417-1]

Indofood berkomitmen untuk memastikan komunikasi dan pemasaran yang bertanggung jawab guna membangun kepercayaan dan meningkatkan kepuasan konsumen. Melalui pemanfaatan kampanye pemasaran yang terarah, kami berupaya meningkatkan *brand awareness*, mengomunikasikan keunggulan produk, serta meningkatkan keterlibatan konsumen. Kami terus melakukan inovasi dengan menghadirkan produk-produk baru yang sesuai dengan kebutuhan konsumen, serta memperkuat jaringan distribusi kami untuk memperluas jangkauan.

Seluruh produk Indofood telah mematuhi ketentuan dan peraturan yang berlaku, dengan menampilkan label produk yang secara jelas mencantumkan informasi penting seperti komposisi produk, tanggal kedaluwarsa, lokasi produksi dan kontak layanan konsumen. Pada tahun 2024, seluruh label produk kami telah melalui penilaian BPOM dan sepenuhnya telah memenuhi peraturan. [2-27, 417-1]

Our Product Label
Label Produk Kami

Portion Size
Provides statement of recommended portion size
Takaran Saji
Memberikan informasi tentang porsi sajian yang direkomendasikan

Nutrition Information
Indicates nutritional values per portion including calories, carbohydrates, proteins, and SSF
Informasi Nilai Gizi
Menyampaikan informasi nilai gizi per porsi termasuk kandungan kalori, karbohidrat, protein dan GGL

Halal Logo
Indicates our product is Halal certified
Logo Halal
Menunjukkan produk kami telah tersertifikasi Halal



Healthier Choice Logo
Helps consumers quickly identify healthier products
Logo Pilihan Lebih Sehat
Membantu konsumen agar dapat lebih cepat mengidentifikasi produk yang lebih sehat

NKV Logo
Validates compliance with hygiene and sanitation requirements for food safety of the animal-based food products
Logo NKV
Menunjukkan persyaratan higiene dan sanitasi telah terpenuhi sebagai jaminan keamanan produk pangan hewani

QR Code
For product identification related to product legality which shows a distribution permit from BPOM
Kode QR
Untuk identifikasi produk terkait legalitas produk yang menunjukkan izin edar BPOM

Connect with Us
Provides the contact details of our call center
Terhubung dengan Kami
Menampilkan detail kontak layanan konsumen kami

Our product labels include nutritional information such as carbohydrates, dietary fiber, protein, fat, vitamins, and minerals, along with the percentage of recommended dietary allowance, serving size, and the number of servings per package to help educate consumers on appropriate portion sizes. Additionally, nutrition labels highlight allergen notices within the ingredients list for better consumer awareness.

Our Healthier Choice logo on the front of the product packaging stands out easily to identify the product as a healthier alternative.

As the leading snack food brand, we prioritize understanding consumers' snacking habits and provide clear nutritional information about our products. All our snack food items feature simplified nutrition details on the front of the packaging, making it easy for consumers to understand key information about energy, fat, salt, and sugar.

Before every product launch, we conduct market research to gather consumer insights. Through an iterative process, we adapt the product based on the research findings and publicize product launches to consumers via advertisements, product brands' websites, customer service, and consumer education programs.

Label produk kami mencantumkan informasi nilai gizi seperti karbohidrat, serat pangan, protein, lemak, vitamin dan mineral, beserta persentase angka kecukupan gizi yang direkomendasikan, takaran saji dan jumlah sajian per kemasan, dengan tujuan mengedukasi konsumen untuk menyesuaikan ukuran porsi mereka. Selain itu, label nilai gizi juga menampilkan informasi tentang peringatan kandungan alergen dalam daftar komposisi produk guna meningkatkan kesadaran konsumen.

Logo Pilihan Lebih Sehat dicantumkan pada bagian depan kemasan agar lebih mudah terlihat dan dapat membantu dalam mengidentifikasi produk sebagai alternatif pilihan yang lebih sehat.

Sebagai produsen makanan ringan bermerek yang terkemuka, kami mengutamakan pemahaman konsumen terhadap kebiasaan konsumsi makanan ringan, serta memberikan informasi nilai gizi yang jelas. Semua produk makanan ringan kami menyajikan informasi gizi yang dibuat lebih mudah dibaca pada bagian depan kemasan produk, sehingga konsumen dapat dengan mudah memahami jumlah energi, lemak, garam dan gula dalam produk.

Sebelum peluncuran produk, kami melakukan riset pasar guna mendapatkan masukan dari konsumen. Melalui riset pasar yang dilakukan secara berkala, produk disesuaikan berdasarkan temuan hasil riset dan kami juga mengomunikasikan peluncuran produk kami kepada konsumen melalui iklan, situs web merek produk, layanan konsumen, serta berbagai program edukasi konsumen.



Nutritional information on the front of our product packaging
Informasi nilai gizi di bagian depan kemasan produk kami

RECEIVING AND RESPONDING TO CUSTOMERS' FEEDBACK

Customer feedback is essential to our product design and innovation process. Customers and the public can reach the centralized Indofood Customer Service through toll-free phone lines, email, instant messaging, and social media channels.

In 2024, we received and responded to over 240,000 feedback, of which 95% were inquiries on product details and promotion.

MENERIMA DAN MENANGGAPI UMPAN BALIK KONSUMEN

Umpan balik konsumen merupakan masukan yang penting untuk pengembangan produk dan proses inovasi kami. Konsumen dan masyarakat dapat menghubungi pusat Layanan Konsumen Indofood melalui saluran telepon bebas pulsa, surat elektronik, pesan instan, maupun melalui berbagai saluran media sosial.

Di tahun 2024, kami menerima dan menanggapi lebih dari 240.000 umpan balik di mana 95% diantaranya berupa pertanyaan tentang detail produk dan program promosi.

Indofood Customer Service
Layanan Konsumen Indofood

The number of feedback and inquiries received through the following channels:
Jumlah umpan balik dan pertanyaan yang diterima melalui saluran ini:



>23,000
Incoming calls
Panggilan masuk



>36,000
Emails
Surat elektronik



>167,000
Social media
Media sosial



>14,000
Instant messaging platform
Platform pesan instan



100%
Inquiries responded
Pertanyaan ditanggapi

CONSUMER EDUCATION

We engage consumers through online and offline communication channels, to increase product knowledge and awareness of how food consumption impacts health and wellness.

With the widespread use of mobile technology, digital learning and online education have become essential for customer engagement. Our Bogasari and Agribusiness Group websites now offer more interactive features to educate consumers about food consumption choices. Additionally, we continue to conduct online education programs for our Integrated Health Post (Pos Pelayanan Terpadu or "Posyandu") volunteers and cadres.

EDUKASI KONSUMEN

Kami berinteraksi dengan konsumen melalui berbagai saluran komunikasi, baik *online* maupun *offline,* guna meningkatkan pemahaman tentang produk dan kesadaran akan dampak konsumsi makanan terhadap kesehatan dan kebugaran.

Seiring dengan semakin luasnya penggunaan teknologi seluler, format pembelajaran digital dan *online* kini menjadi sarana penting dalam kegiatan pelibatan konsumen. Situs web Grup Bogasari dan Agribisnis kini menampilkan lebih banyak metode yang interaktif untuk mengedukasi konsumen tentang berbagai pilihan konsumsi makanan. Kami juga melanjutkan program edukasi secara *online* bagi para relawan dan kader Pos Pelayanan Terpadu ("Posyandu").

INDOFOOD NUTRITION CARE

The initial 1,000 days of life play a crucial role in establishing a baby's foundation for their healthy growth and development. Since its launch in 2009, the focus of the Indofood Nutrition Care program has centered on educating pregnant and lactating mothers about the importance of proper nutrition during pregnancy and the initial 1,000 days of their child's life. Health workers visit communities with mobile clinics equipped with fetal monitoring equipment (Doppler) to provide free medical check-ups and essential nutritional education to these mothers.

Through the years, we have provided education programs and health services to over 12,000 Posyandu, 450,000 children 6-24 months old, and 630,000 pregnant and lactating mothers. In 2024, the program continued to focus on educating participants on exclusive breastfeeding for children up to two years old, complementing breast milk with other food enriched with vitamins and minerals, and sharing recipes of complementary food that can be prepared using local ingredients to meet children's nutritional needs.



Through Indofood Nutrition Care, we visit communities to provide education and free medical check-up for children, pregnant, and lactating mothers
Melalui Layanan Gizi Indofood, kami mengunjungi masyarakat untuk memberikan edukasi dan pemeriksaan kesehatan gratis untuk anak-anak, ibu hamil dan menyusui

LAYANAN GIZI INDOFOOD

Seribu hari pertama kehidupan berperan penting dalam membangun fondasi pertumbuhan dan perkembangan yang sehat pada anak. Sejak diluncurkan pada tahun 2009, program Layanan Gizi Indofood berfokus pada edukasi ibu hamil dan menyusui akan pentingnya asupan gizi yang tepat mulai dari kehamilan hingga 1.000 hari pertama kehidupan. Tenaga kesehatan mengunjungi masyarakat dengan mobil klinik keliling yang dilengkapi peralatan pemantau janin (*Doppler*) untuk memberikan pemeriksaan kesehatan gratis serta edukasi gizi bagi ibu hamil dan menyusui.

Selama bertahun-tahun, kami telah menyediakan program pendidikan dan layanan kesehatan kepada lebih dari 12.000 Posyandu, 450.000 anak usia 6-24 bulan dan 630.000 ibu hamil dan menyusui. Di tahun 2024, program ini terus berfokus pada edukasi peserta mengenai pemberian ASI eksklusif untuk anak hingga usia dua tahun, pemberian makanan pelengkap ASI yang diperkaya dengan vitamin dan mineral, serta berbagi resep makanan pelengkap yang dapat disiapkan menggunakan bahan-bahan lokal untuk memenuhi kebutuhan gizi anak.

Indofood Nutrition Care
Layanan Gizi Indofood

5 **Units of Indofood Nutrition Care in five provinces**
Unit Layanan Gizi Indofood di lima provinsi

Total service's recipients from 2009 to 2024
Jumlah penerima layanan dari tahun 2009 hingga 2024

>12,000 **Posyandu**
Posyandu

>450,000 **Children 6-24 months old**
Anak usia 6-24 bulan

>630,000 **Pregnant and lactating mothers**
Ibu hamil dan menyusui

Dairy Division of CBP Group Educational Campaign

In 2024, the Dairy Division of CBP Group initiated education campaigns aimed at parents and children. These efforts focused on lowering children's sugar consumption to combat obesity, informing parents about the advantages of milk, and promoting milk products featuring the Healthier Choice logo.

Additionally, the campaign was also brought offline to primary schools and cafes. The objectives are to educate and build awareness amongst students and café workers about recycling and environmental protection, through encouraging them to collect milk packaging waste. Through partnering with recycling partners, milk packaging waste were collected for upcycling to other valuable products.

Kampanye Edukasi Divisi Dairy Grup CBP

Pada tahun 2024, Divisi Dairy Grup CBP meluncurkan kampanye edukasi yang ditujukan untuk orang tua dan anak-anak. Kampanye ini bertujuan untuk mengurangi konsumsi gula pada anak guna mencegah obesitas, mengedukasi orang tua tentang manfaat susu, serta mengenalkan mereka dengan produk susu yang berlogo Pilihan Lebih Sehat.

Selain itu, kami juga mengadakan kampanye secara *offline* di sekolah dasar dan kafe-kafe, guna mengedukasi dan membangun kesadaran di kalangan siswa dan pekerja kafe mengenai pentingnya kegiatan daur ulang dan perlindungan lingkungan, melalui ajakan untuk mengumpulkan sampah kemasan susu. Melalui kemitraan dengan mitra daur ulang, sampah kemasan susu yang terkumpul kemudian diolah menjadi produk lain yang bernilai.





We educate students about recycling and environmental protection
Kami mengedukasi siswa siswi mengenai pentingnya kegiatan daur ulang dan perlindungan lingkungan

Healthy Breakfast Campaign at School

In promoting children's nutrition, the CBP Group highlighted the importance of a nutritious and balanced breakfast for students. A healthy breakfast combines macronutrients such as carbohydrates, proteins, and healthy fats, along with fruits and vegetables, providing the essential energy and nutrition needed for children's learning, play, and physical activities. In 2024, the Noodles Division of CBP Group distributed over 25,000 breakfast packages to 35 schools in East Java and Central Java.

Indomie Noodle Factory in KidZania Jakarta

As a beloved food product in the community, Indomie is dedicated to enhancing public education. We emphasize that high quality ingredients, such as flour and fresh spices from Indonesian natural resources, when processed properly and hygienically, results in a delicious and unique taste. Since 2010, Indomie has collaborated with KidZania through Noodle Factory, where children learn that quality food ingredients are readily available. This initiative helps children improve their knowledge and skills, train their hand motor skills, and practice good hygiene in in processing food. To date, more than 70,000 children have visited and participated in activities at the Noodle Factory at KidZania Jakarta.

Kampanye Sarapan Sehat di Sekolah

Sebagai bagian dari upaya meningkatkan gizi anak, Grup CBP menekankan pentingnya sarapan yang bergizi dan seimbang bagi para siswa. Sarapan yang sehat mencakup campuran makronutrien seperti karbohidrat, protein dan lemak sehat, serta dilengkapi dengan buah dan sayuran sebagai sumber energi dan gizi penting untuk aktivitas belajar, bermain dan aktivitas fisik anak. Di tahun 2024, Divisi Mi Instan Grup CBP telah mendistribusikan lebih dari 25.000 paket sarapan ke 35 sekolah di Jawa Timur dan Jawa Tengah.

Indomie *Noodle Factory* di KidZania Jakarta

Sebagai produk makanan yang digemari masyarakat, Indomie berkomitmen untuk meningkatkan edukasi publik. Kami menekankan bahwa bahan-bahan bermutu tinggi, seperti tepung dan rempah-rempah segar dari sumber daya alam Indonesia, apabila diolah dengan tepat dan higienis, akan menghasilkan cita rasa yang lezat dan unik. Sejak tahun 2010, Indomie telah bekerja sama dengan KidZania melalui *Noodle Factory*, di mana anak-anak belajar mengenai bahan makanan bermutu yang tersedia. Inisiatif ini membantu anak-anak meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka, melatih kemampuan motorik tangan, serta mempraktikkan kebersihan yang baik dalam mengolah makanan. Hingga saat ini, lebih dari 70.000 anak telah berkunjung dan berpartisipasi dalam kegiatan di *Noodle Factory* KidZania Jakarta.



Noodles Division served nutritious and wholesome breakfast packages to students at school
Divisi Mi Instan menyajikan sarapan sehat bergizi bagi siswa sekolah



Children explore how to make noodle with good hygiene practices in our Noodle Factory in KidZania Jakarta
Anak-anak belajar cara membuat mi dengan praktik higiene yang baik di *Noodle Factory* di KidZania Jakarta

Bogasari Baking Center in KidZania Jakarta

Bogasari is dedicated to educating the public about the nutritional value of flour and its role in promoting a healthy lifestyle. Since 2007, the company has collaborated with KidZania Jakarta to engage children by providing foundational knowledge about baking through the establishment of the Bogasari Baking Center. This initiative allows children to step into the role of bakers, fostering their creativity as they make and design cookies while also learning about nutritional content and practicing good hygiene. In 2024, over 62,000 children have visited the baking center, highlighting its impact on nurturing young bakers, and encouraging healthy habits.

Bogasari Baking Demo

Bogasari is committed to educating the public about the nutritional benefits of flour and its application in a healthy lifestyle. The baking demonstrations target a diverse audience, including housewives in local neighborhoods, customers at cake ingredient stores, and culinary students. These sessions aim to impart updated techniques for handling flour-based ingredients, share the latest recipes and offer tips for enhancing the quality of baked goods. As of 2024, these baking demos have taken place in 152 demo events with over 11,000 participants.

Bogasari *Baking Center* di KidZania Jakarta

Bogasari berkomitmen untuk mengedukasi masyarakat mengenai nilai gizi tepung terigu dan perannya dalam mendukung gaya hidup sehat. Sejak tahun 2007, Bogasari telah bekerja sama dengan KidZania Jakarta untuk memberikan edukasi dasar tentang *baking* melalui Bogasari *Baking Center*. Inisiatif ini memberikan kesempatan kepada anak-anak untuk berperan sebagai pembuat roti, mendorong kreativitas mereka dalam membuat dan merancang kue sambil mempelajari kandungan gizi dan menerapkan praktik higiene yang baik. Di tahun 2024, lebih dari 62.000 anak telah mengunjungi pusat pembuatan roti ini, yang menunjukkan dampaknya dalam membina para pembuat roti muda dan mendorong kebiasaan sehat.

Bogasari Baking Demo

Bogasari berkomitmen untuk mengedukasi masyarakat mengenai manfaat gizi tepung terigu dan aplikasinya dalam gaya hidup sehat. Demonstrasi pembuatan kue menargetkan beragam kelompok, termasuk ibu-ibu rumah tangga di lingkungan sekitar, pelanggan toko bahan kue dan siswa siswi di bidang kuliner. Sesi-sesi ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan mengenai teknik-teknik terbaru dalam penanganan bahan berbasis tepung terigu, berbagi resep-resep terkini dan menawarkan ide untuk meningkatkan kualitas kue hasil panggangan. Hingga tahun 2024, demonstrasi pembuatan kue ini telah dilaksanakan dalam 152 acara dengan lebih dari 11.000 peserta.



We involve children in learning the basics of baking in our Bogasari Baking Center
Kami memberikan edukasi tentang dasar cara membuat kue untuk anak-anak di Bogasari *Baking Center* kami



We conduct baking demonstrations for a wide range of audiences
Kami mengadakan pelatihan membuat kue untuk beragam kelompok masyarakat

SUSTAINABLE AND RESPONSIBLE SOURCING [2-6, 3-3]

PENGELOLAAN PASOKAN YANG BERKELANJUTAN DAN BERTANGGUNG JAWAB

The future of food supply chains relies heavily on sustainable sourcing practices and as a Total Food Solutions company, Indofood is committed to maintaining responsible sourcing throughout its operations. The Group integrates sustainability into every stage of its supply chain by adopting responsible procurement practices and ensuring product traceability.

Indofood acknowledges the various environmental and social risks it faces, such as climate change, deforestation, child labor and community relations, which can disrupt supply chains and affect price stability and production. These risks are addressed by Indofood's procurement policies, which guide its approach to responsible sourcing.

Indofood implements responsible procurement practices throughout the production lifecycle to create positive economic, environmental, and social impacts. To protect the environment, we collaborate with dedicated suppliers to prevent deforestation and burning. We have zero tolerance for forced and child labor within our supply chains and uphold human rights. In addressing climate change risks, Indofood has developed contingency plans and diversified its supply base by working with multiple suppliers across various regions. Additionally, we foster long-term partnerships with farmers and Micro, Small and Medium Enterprises ("MSMEs") to promote socio-economic inclusion and improve livelihoods in the communities where we operate.

SUSTAINABLE AND RESPONSIBLE SOURCING POLICY

[2-23, 2-24]

Indofood plays a proactive role in shaping its interactions and influence within its upstream supply chain. The Group has established a Sustainable Procurement Policy and Responsible Supplier Guidelines ("Guidelines"), which are endorsed by the BOD and communicated to suppliers.

Kelangsungan rantai pasokan pangan bergantung pada praktik pengelolaan pasokan yang berkelanjutan. Sebagai perusahaan *Total Food Solutions*, Indofood berkomitmen untuk menerapkan praktik pengelolaan pasokan yang bertanggung jawab pada seluruh kegiatan operasionalnya. Indofood mengintegrasikan aspek keberlanjutan di setiap tahapan rantai pasokan melalui penerapan praktik pengadaan yang bertanggung jawab dan memastikan ketertelusuran produk.

Indofood menyadari berbagai risiko lingkungan dan sosial yang memengaruhi rantai pasokan, seperti perubahan iklim, deforestasi, tenaga kerja anak dan hubungan dengan masyarakat, yang dapat mengganggu rantai pasokan dan memengaruhi stabilitas harga dan produksi. Untuk mengatasi tantangan ini, Indofood menerapkan kebijakan pengadaan sebagai panduan dalam pengelolaan pasokan yang bertanggung jawab.

Indofood menjalankan praktik pengadaan yang bertanggung jawab di seluruh siklus produksi guna menciptakan dampak ekonomi, lingkungan dan sosial yang positif. Dalam upaya perlindungan lingkungan, kami bekerja sama dengan para pemasok yang berkomitmen untuk menghindari deforestasi dan pembakaran lahan. Indofood juga menerapkan kebijakan nihil toleransi terhadap kerja paksa dan tenaga kerja anak dalam rantai pasokannya serta menegakkan prinsip hak asasi manusia. Sebagai respon terhadap risiko perubahan iklim, Indofood telah menyusun rencana kontingensi dengan menjaga pasokan bahan baku melalui diversifikasi sumber pasokan dan melibatkan banyak pemasok di berbagai wilayah. Selain itu, Indofood membangun kemitraan jangka panjang dengan petani dan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah ("UMKM") guna mendukung sosial-ekonomi inklusif serta meningkatkan penghidupan yang lebih baik bagi masyarakat sekitar di mana kami beroperasi.

KEBIJAKAN PENGELOLAAN PASOKAN YANG BERKELANJUTAN DAN BERTANGGUNG JAWAB [2-23, 2-24]

Indofood berperan aktif dalam berinteraksi dan memberikan dampak bagi rantai pasokan di bagian hulu. Kebijakan Pengadaan Berkelanjutan dan Pedoman Pemasok yang Bertanggung Jawab Indofood ("Pedoman") telah disetujui oleh Direksi dan dikomunikasikan kepada para pemasok.

This initiative encourages suppliers to embrace sustainable business practices by incorporating environmental, social, and human rights considerations into their operations.

The Principles of the Supplier Guidelines are as follows:

- Conduct business responsibly, upholding integrity and transparency;
- Understand and comply with all applicable laws and regulations;
- Conduct fair business relations, without engaging in bribery and corruption;
- Treat employees fairly, including in terms of wages, working hours, and benefits;
- Provide a workplace free from discrimination;
- Prohibit child labor;
- Prohibit all forms of forced labor;
- Respect employees' rights to freedom of association and collective bargaining;
- Provide a safe and healthy workplace;
- Conduct environmental protection actions and comply with all applicable environmental laws and regulations; and
- Provide products and services that meet the prevailing standards of quality and safety.

Our key raw materials are primarily sourced internally and our group of companies abide by Sustainable Procurement Policy. With our key raw material external suppliers, we communicate our Responsible Supplier Guidelines and encourage them to conduct self-assessments based on the Guidelines. More than 67% of our key external suppliers have completed a self-assessment, where more than 87% of them have complied with the Guidelines.

We are now rolling out a program aimed at promoting essential environmental and social principles throughout our supply chain. Following this, we will create an improvement plan and offer capacity-building support to suppliers who have not yet aligned with the Guidelines, encouraging them to adopt sustainable practices in their operations.

As a leading Indonesian food and beverage manufacturing company, Indofood is dedicated to maintaining the highest standards in food safety and quality.

Hal ini mendorong pemasok untuk turut menerapkan praktik bisnis berkelanjutan dengan mengintegrasikan aspek lingkungan, sosial dan hak asasi manusia dalam kegiatan usaha mereka.

Prinsip-prinsip Pedoman Pemasok adalah sebagai berikut:

- Menjalankan bisnis secara bertanggung jawab, menjunjung tinggi integritas dan transparansi;
- Memahami dan mematuhi hukum serta peraturan yang berlaku;
- Menjalin hubungan bisnis yang adil, tanpa terlibat dalam suap dan korupsi;
- Memperlakukan karyawan dengan adil, termasuk dalam hal upah, jam kerja dan tunjangan;
- Menciptakan tempat kerja yang bebas dari diskriminasi;
- Melarang pekerja anak;
- Melarang segala bentuk kerja paksa;
- Menghormati hak pekerja untuk berserikat dan berunding secara kolektif;
- Menyediakan lingkungan kerja yang aman dan sehat;
- Melakukan pelestarian lingkungan serta mematuhi semua hukum dan peraturan lingkungan yang berlaku; dan
- Menyediakan produk dan layanan yang memenuhi standar mutu dan keamanan pangan yang berlaku.

Bahan baku utama Indofood sebagian besar bersumber dari internal Grup Indofood di mana dalam menjalankan kegiatan operasionalnya telah sesuai dengan Kebijakan Pengadaan Berkelanjutan Indofood. Kepada pemasok eksternal bahan baku utama, kami mengomunikasikan Pedoman Pemasok yang Bertanggung Jawab Indofood dan mendorong mereka untuk melakukan penilaian mandiri berdasarkan Pedoman tersebut. Saat ini, lebih dari 67% pemasok eksternal bahan baku utama telah menyelesaikan penilaian mandiri, yang mana lebih dari 87% pemasok tersebut telah mematuhi Pedoman tersebut.

Indofood kini menjalankan program untuk mendorong penerapan prinsip-prinsip lingkungan dan sosial yang penting dalam seluruh rantai pasokan. Selanjutnya, kami akan menyusun rencana perbaikan serta memberikan dukungan pengembangan kapasitas kepada pemasok yang belum sepenuhnya memenuhi Pedoman, guna mendorong mereka untuk mengadopsi praktik berkelanjutan dalam kegiatan usaha mereka.

Sebagai perusahaan produk makanan dan minuman yang terkemuka, Indofood berkomitmen untuk memastikan standar keamanan pangan dan mutu produk tertinggi.

During our audit of external suppliers, we specifically emphasize safety, quality, and Halal compliance. We mandate that all suppliers follow GMP, Good Agricultural Practices ("GAP"), and Halal guidelines. Suppliers failing to meet these standards are required to make necessary improvements. In 2024, all raw materials sourced from suppliers were compliant with Indofood's food safety, quality, and Halal standards.

Sustainable Sourcing for Our Key Raw Materials

Indofood ensures sustainable sourcing of key raw material inputs, including palm oil-related products and flour, by sourcing them from within its four complementary Strategic Business Groups.

Palm Oil Sourcing

The operations of our Agribusiness Group cover essential activities such as research and development, seed breeding, cultivation and milling of oil palm, as well as the manufacturing and marketing of cooking oils, margarine, and shortening. Our Agribusiness Group has implemented a Sustainable Agriculture Policy that aligns with ISPO criteria for palm oil sourcing. This policy promotes accountability, transparency, and equitable opportunities across all agribusiness operations, including nucleus estates, plasma estates, and POMs.

As evidence of Agribusiness Group's commitment to responsible sourcing, 22 of our 27 POMs and 89% of our nucleus estates' hectarage are ISPO certified. We aim to have all our mills and estates certified by 2026. In addition, 80% of the CPO we refined from our POMs has been ISPO certified. Our goal to achieve ISPO certification across the full extent of our operations by 2024 has been postponed due to a revision of Government regulations. We are committed to maintaining our current ISPO certifications and renewing all our existing certificates. We are prioritizing alignment with the new Government regulations while continuing our pursuit of achieving 100% ISPO certification across our operations by the end of 2026.

Selama proses audit pemasok eksternal, kami secara khusus menekankan kepatuhan terhadap standar keamanan pangan, mutu dan Halal. Indofood mewajibkan seluruh pemasok untuk mematuhi GMP, Praktik Pertanian yang Baik (*Good Agricultural Practices* atau "GAP") dan pedoman Halal. Pemasok yang tidak memenuhi standar ini diwajibkan untuk melakukan perbaikan yang diperlukan. Pada tahun 2024, seluruh bahan baku yang diperoleh dari pemasok telah memenuhi standar keamanan pangan, mutu dan Halal Indofood.

Pengelolaan Pasokan Berkelanjutan untuk Bahan Baku Utama Kami

Indofood memastikan pasokan bahan baku utama yang berkelanjutan, termasuk produk berbasis minyak sawit dan turunannya serta tepung terigu, dengan memperolehnya dari empat Kelompok Usaha Strategis kami yang saling melengkapi.

Pengelolaan Pasokan Minyak Sawit

Kegiatan operasional Grup Agribisnis meliputi berbagai kegiatan utama, termasuk penelitian dan pengembangan, pemuliaan bibit, pembudidayaan dan pengolahan kelapa sawit, hingga produksi dan pemasaran minyak goreng, margarin dan *shortening*. Grup Agribisnis telah menerapkan Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan yang selaras dengan kriteria ISPO terkait pasokan minyak sawit. Kebijakan ini mendorong akuntabilitas, transparansi dan kesetaraan peluang berlaku di seluruh rantai pasokan agribisnis, termasuk perkebunan inti, lahan petani plasma dan PKS.

Sebagai wujud komitmen Grup Agribisnis dalam pengelolaan pasokan yang bertanggung jawab, 22 dari 27 PKS serta 89% dari total hektare perkebunan inti telah tersertifikasi ISPO. Kami menargetkan seluruh PKS dan perkebunan kami dapat tersertifikasi ISPO pada tahun 2026. Selain itu, 80% dari CPO yang diolah di fasilitas pemurnian kami telah memperoleh sertifikasi ISPO. Target kami untuk mencapai sertifikasi ISPO di seluruh operasional kami pada tahun 2024 harus ditunda karena adanya revisi peraturan Pemerintah. Namun, kami tetap berkomitmen untuk mempertahankan sertifikasi ISPO yang telah kami miliki dan memperbarui seluruh sertifikat yang ada. Kami fokus untuk memastikan keselarasan dengan peraturan Pemerintah yang terbaru, sambil terus berupaya mencapai 100% sertifikasi ISPO di seluruh operasional kami pada akhir tahun 2026.

As 94% of our refinery CPO supply is from our own POMs, we focus our Policy compliance audits on our internal supply chains, including our nucleus estates, plasma estates and our POMs. In 2024, we conducted 502 visits, workshops, and audits on 100% of our POMs and their supplying estates.Besides compliance with our policy, our assessments also center on:

- Agronomy (GAP, yield, soil health, and crop protection);
- Responsible operations (safety, biodiversity, peatland, fire risk, human rights, FPIC, and community engagement);
- Efficiency of operations (energy and water consumption, GHG emissions, waste production); and
- Compliance with Government regulation and ISPO certifications. [308-1, 414-1]

Sekitar 94% pasokan CPO berasal dari PKS kami sendiri, kebijakan kami berfokus pada audit kepatuhan terhadap rantai pasokan internal, termasuk perkebunan inti, lahan petani plasma dan PKS. Pada tahun 2024, kami telah melaksanakan 502 kunjungan, *workshop* dan audit terhadap 100% PKS termasuk perkebunan-perkebunan para pemasok.Selain kepatuhan terhadap kebijakan, kegiatan penilaian juga difokuskan pada aspek berikut:

- Agronomi (GAP, hasil panen, kesuburan tanah dan perlindungan tanaman);
- Kegiatan operasional yang bertanggung jawab (keamanan, keanekaragaman hayati, lahan gambut, risiko kebakaran, hak asasi manusia, FPIC, serta pelibatan masyarakat);
- Efisiensi operasional (konsumsi energi dan air, emisi GRK, limbah yang dihasilkan); serta
- Kepatuhan terhadap peraturan Pemerintah dan sertifikasi ISPO. [308-1, 414-1]



We conduct ISPO training to drive the implementation of sustainable practices in our plantations

Kami mengadakan pelatihan terkait ISPO untuk mendorong penerapan praktik bisnis berkelanjutan di perkebunan kami

We extend our audit processes to our third-party CPO suppliers to ensure compliance with our policy. To enhance supplier awareness, we collaborate with the Indonesian Palm Oil Association (Gabungan Pengusaha Kelapa Sawit Indonesia or GAPKI) to conduct human rights training. In 2024, no sourcing from suppliers was disrupted due to reasons of non-compliance with our policy or our CPO quality requirements.

Agribusiness Group's human rights assessments align with guidelines outlined by our Sustainable Agriculture Policy, Labor Policy, ISPO certification, Indonesian Government regulations, and the ratified ILO conventions. These assessments and audits are conducted annually by certified internal auditors and any instances of non-conformity are duly reported for subsequent action.

Agribusiness Group's ISPO operating units are subjected to annual external audits by independent bodies. 100% of ISPO certified units have been formally assessed for labor and human rights risk in 2024. The ISPO audits also include criteria for assessing human rights risks for new suppliers. There was no incident of non-compliance identified in these audits [308-1, 414-1]

Wheat Sourcing

All wheat imported and processed by our Bogasari Group adheres to our quality specifications, as verified by an internationally recognized certification body. We employ a diverse sourcing strategy, obtaining wheat from various suppliers across regions and continents, including Australia, Canada, and the USA. This approach ensures a steady stock of raw materials, allowing us to effectively respond to potential supply chain disruptions.

The primary wheat suppliers for Bogasari Group have completed a self-assessment in line with Indofood's Responsible Supplier Guidelines, which encompass principles related to human rights, social responsibility, and environmental criteria.

Bogasari Group's wheat supplies are transported using ships that are evaluated based on the International Maritime Organization's (IMO) Energy Efficiency Existing Ship Index (EEXI) method and adopt low-sulfur fossil fuels to minimize carbon emissions during sea transportation. Additionally, these ships will utilize shore electricity while at berth if it is compatible with ship's electricity requirements, a potential further reduction in carbon footprint.

Pelibatan para pemasok CPO pihak ketiga juga secara berkala dilakukan guna menjamin kepatuhan mereka pada kebijakan kami. Guna meningkatkan kesadaran pemasok, kami bekerja sama dengan Gabungan Pengusaha Kelapa Sawit Indonesia (GAPKI) untuk mengadakan pelatihan hak asasi manusia. Pada tahun 2024, tidak ada pemutusan pasokan dari pemasok yang dikarenakan oleh ketidakpatuhan terhadap kebijakan dan persyaratan CPO kami.

Penilaian hak asasi manusia oleh Grup Agribisnis dilakukan sejalan dengan pedoman dari Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan, Kebijakan Ketenagakerjaan, sertifikasi ISPO, peraturan Pemerintah Indonesia dan konvensi ILO yang telah diratifikasi. Penilaian dan audit ini dilakukan setiap tahun oleh auditor internal yang telah tersertifikasi dan setiap temuan ketidaksesuaian dilaporkan serta ditindaklanjuti.

Unit operasional Grup Agribisnis yang tersertifikasi ISPO harus menjalani audit eksternal tahunan oleh badan independen. Pada tahun 2024, 100% unit yang telah tersertifikasi ISPO telah dinilai secara formal terkait risiko ketenagakerjaan dan hak asasi manusia. Audit ISPO ini mencakup kriteria untuk menilai risiko hak asasi manusia bagi para pemasok baru. Tidak ada pelanggaran kepatuhan yang ditemukan dalam audit ini. [308-1, 414-1]

Pengelolaan Pasokan Gandum

Semua gandum yang diimpor dan diproses oleh Grup Bogasari telah memenuhi spesifikasi mutu yang diverifikasi oleh lembaga sertifikasi resmi internasional. Pasokan gandum kami diperoleh dari sejumlah pemasok di beberapa negara dan benua, termasuk Australia, Kanada dan Amerika Serikat. Diversifikasi ini mendukung upaya mempertahankan stok bahan baku yang mencukupi, sehingga dapat meningkatkan kemampuan kami untuk beradaptasi terhadap potensi gangguan dalam rantai pasokan.

Pemasok gandum utama Grup Bogasari telah menyelesaikan penilaian mandiri berdasarkan Pedoman Pemasok yang Bertanggung Jawab Indofood, yang mencakup prinsip-prinsip terkait hak asasi manusia, sosial dan lingkungan.

Pasokan gandum Grup Bogasari dikirim menggunakan kapal yang dievaluasi berdasarkan metode Energy Efficiency Existing Ship Index (EEXI) dari International Maritime Organization (IMO) dan menggunakan bahan bakar fosil rendah sulfur untuk meminimalkan emisi karbon selama transportasi laut. Kapal-kapal ini akan memanfaatkan listrik dari darat saat berlabuh di dermaga apabila kompatibel dengan kebutuhan listrik kapal sehingga berpotensi pada pengurangan jejak karbon.

The Bogasari Group has been accorded the following:

- Environmental Stewardship Award from KADIN DKI Jakarta for effective environmental management in Jakarta
- Resilience and Sustainable Industry Award from the Ministry of Industry to recognize one of Bogasari Group's factories
- Best Waste Management Award 2024 in Areas and Companies at the Provincial Level of DKI Jakarta by the Governor of DKI Jakarta

These accolades underscore the Group's dedication to ensuring the sustainability of its produced materials.

Grup Bogasari telah meraih penghargaan berikut:

- Penghargaan Pengelolaan Lingkungan Hidup dari KADIN DKI Jakarta atas kontribusinya dalam pengelolaan lingkungan hidup di Jakarta
- Resilience and Sustainable Industry Award dari Kementerian Perindustrian, yang mengapresiasi salah satu pabrik Bogasari
- Best Waste Management Award 2024 untuk kategori Kawasan dan Perusahaan di tingkat Provinsi DKI Jakarta, yang diberikan oleh Gubernur DKI Jakarta

Penghargaan ini menegaskan dedikasi Grup Bogasari dalam memastikan keberlanjutan bahan baku yang diproduksi.



All imported wheat grains are received at our port which awarded as The Green Port
Semua biji gandum impor diterima di pelabuhan kami yang mendapat penghargaan *Green Port*

Carton Packaging Sourcing

Indofood primarily sources its carton packaging from its own corrugated packaging factories, with all cartons produced from recycled paper materials. All our corrugated packaging factories hold Forest Stewardship Council ("FSC®") certification and 100% of our paper sheet suppliers are certified by either FSC® or Programme for the Endorsement of Forest Certification ("PEFC"). This FSC® certification reflects our commitment to preventing deforestation, ensuring full traceability of raw material supplies, and upholding human rights in our labor practices. Additionally, all corrugated packaging factories hold Supplier Ethical Data Exchange (SEDEX) certification for its responsible labor practices.

Other Commodities Sourcing

For other raw material commodities like potatoes, fresh chili, and fresh milk, the Group provides assistance and mentorship to its farmer partners on GAP to ensure their yields meet Indofood's food safety and quality standards. In 2024, our CBP Group shared the Responsible Supplier Guidelines with local group of farmer partners supplying these commodities and supported them in completing the self-assessment, with the help of our Agrofield teams.

ENSURING OUR TRACEABILITY AND TRANSPARENCY

[308-1]

At Indofood, all our finished products can be traced back to their original production line. In our Agribusiness Group, we have committed to build a traceable and transparent supply chain that includes smallholders and third-party suppliers. Each seed is stamped and barcoded as part of the traceability process. Every ton of palm oil can be traced to:

- Name, parent company, address
- GeoCoordinates of plantation and POMs
- Nucleus or plasma cooperatives ("KUD") profile and data
- Refinery dispatch number
- Certification status

Pengelolaan Pasokan Kemasan Karton

Indofood mendapatkan kemasan kartonnya terutama dari pabrik kemasan karton yang dimilikinya sendiri, di mana seluruh karton diproduksi dari bahan kertas daur ulang. Seluruh pabrik kemasan karton kami telah tersertifikasi Forest Stewardship Council ("FSC®") dan 100% pemasok lembaran kertas telah tersertifikasi FSC® atau Programme for the Endorsement of Forest Certification ("PEFC"). Sertifikasi FSC® mencerminkan komitmen kami dalam pencegahan deforestasi, ketertelusuran penuh atas pasokan bahan baku, serta penegakan hak asasi manusia dalam praktik ketenagakerjaan. Selain itu, seluruh pabrik kemasan karton juga memperoleh sertifikasi Supplier Ethical Data Exchange (SEDEX) yang memastikan praktik ketenagakerjaan yang bertanggung jawab.

Pengelolaan Pasokan Komoditas Lainnya

Untuk komoditas bahan baku lainnya, seperti kentang, cabai segar dan susu segar, Perseroan memberikan bantuan dan pendampingan kepada mitra petani melalui penerapan GAP guna memastikan hasil panen mereka memenuhi standar keamanan pangan dan mutu Indofood. Pada tahun 2024, Grup CBP kami telah mengomunikasikan Pedoman Pemasok yang Bertanggung Jawab kepada kelompok petani lokal yang memasok komoditas tersebut serta mendampingi mereka dalam melakukan penilaian mandiri dengan bantuan tim Agrofield kami.

MEMASTIKAN KETERTELUSURAN DAN TRANSPARANSI

[308-1]

Seluruh produk akhir Indofood dapat ditelusuri hingga ke lini produksinya. Pada Grup Agribisnis, kami berkomitmen membangun rantai pasokan yang transparan dan dapat ditelusuri, termasuk petani plasma dan pemasok pihak ketiga. Sebagai bagian dari proses ketertelusuran, setiap bibit kelapa sawit diberi tanda dan *barcode* untuk memastikan jejaknya terdokumentasi dengan baik.Setiap ton minyak sawit dapat ditelusuri hingga ke:

- Nama, perusahaan induk, alamat
- *GeoCoordinates* dari perkebunan dan PKS
- Profil dan data Koperasi Unit Desa ("KUD") inti atau plasma
- Nomor pengiriman fasilitas penyulingan
- Status sertifikasi

In addition, 100% of Indofood FFB processed in POMs are traceable to estates and 100% of CPO processed in refineries are traceable to POMs.

Selain itu, 100% TBS Indofood yang diproses di PKS dapat ditelusuri hingga ke perkebunan dan 100% CPO yang diolah di fasilitas penyulingan dapat ditelusuri ke PKS.



100%

FFBs processed in mills are traceable to estates
TBS yang diolah di PKS dapat ditelusuri hingga ke level perkebunan



100%

CPO processed in refineries is traceable to POMs
CPO yang diproses dalam fasilitas penyulingan dapat ditelusuri hingga ke PKS

All our wheat flour supplies sourced from Indofood Bogasari Group are Free of Genetically Modified Organism ("GMO-free") and come from trusted suppliers who adhere to strict quality control standards.

Our carton products can be traced back to their production line and source. With all our paper sheet suppliers holding FSC® and/or PEFC certification, we can further ensure that our supplies come from partners who have not engaged in deforestation activities.

Commodities like potatoes, fresh chili, and fresh milk can be traced back to the specific groups of farmers or cooperatives that produced them. Through the NKV certification across our dairy factories, our milk products can be traced to our operating units.

To enhance the traceability of our potatoes and fresh chili, our CBP Group has implemented a monitoring system called the Agriculture System (ARES). This system tracks and records various aspects of the planting progress, harvesting and delivery of potatoes and chilies to cooperative partners. Batch codes facilitate the association of seeds with specific cooperative partners and farmer groups. Once the goods are delivered to the factories, we can trace their source through the delivery order.

Seluruh pasokan tepung terigu dari Grup Bogasari Indofood bebas dari *Genetically Modified Organism* ("GMO-free") dan berasal dari pemasok terpercaya yang mematuhi standar pengendalian mutu yang ketat.

Produk kemasan karton kami dapat ditelusuri hingga ke lini produksi dan sumbernya. Dengan diperolehnya sertifikasi FSC® dan/atau PEFC untuk seluruh pemasok lembaran kertas, kami memastikan bahwa pasokan berasal dari mitra yang tidak terlibat dalam kegiatan deforestasi.

Komoditas seperti kentang, cabai segar dan susu segar dapat ditelusuri hingga ke kelompok tani atau koperasi yang memproduksinya. Melalui sertifikasi NKV, produk susu kami dapat ditelusuri hingga ke unit operasional.

Untuk meningkatkan ketertelusuran kentang dan cabai, Grup CBP telah menerapkan sistem pemantauan berbasis teknologi yang disebut Sistem Pemantauan Pertanian (*Agriculture System* atau ARES). Sistem ini melacak dan mencatat berbagai aspek dari proses penanaman, hasil panen, serta pengiriman kentang dan cabai ke mitra koperasi. Kode *batch* memungkinkan kami untuk mencocokkan bibit dengan mitra koperasi dan kelompok petani asalnya. Setelah pengiriman barang ke pabrik, kami dapat menelusuri sumbernya melalui nota pemesanan.

SOCIO-ECONOMIC INCLUSION AND INDIRECT ECONOMIC IMPACTS [203-2, 3-3]

SOSIAL-EKONOMI INKLUSIF DAN DAMPAK EKONOMI TIDAK LANGSUNG

Indofood's ongoing success hinges on attracting, developing, and retaining supply chain partners who share our values and objectives. We actively pursue practical opportunities to enhance community resilience and improve the economic well-being of our supply chain partners. In 2024, 85% of our key raw material were sourced from local suppliers, positively impacting not only our supply chain partners but also their families and the broader community.

Indofood economic impact extends across both upstream and downstream operations. Upstream, we concentrate on building the capacity and resilience of local farmers to promote inclusive growth within our supply chain. Downstream, we foster shared value by collaborating with MSMEs like Warmindo and BMC. These partnerships generate positive indirect economic effects that resonate throughout our value chain, benefiting individuals, their families, and the wider community.

FARMER PARTNERSHIPS

We build strong partnerships with suppliers and smallholder farmers, boosting supply chain resilience. These sustained relationships play a key role in advancing food security efforts in Indonesia. We also collaborate with farmers, industry associations and NGOs to improve commodity quality, resource efficiency, and overall yield.

Partnership with Potato and Chili Farmers

Indofood engages a team of over 40 Agrofield officers through the GAP program to support potato and chili farmers increase their production yield. The officers provide mentorship and training on effective crop management techniques, including irrigation methods, and pest control strategies.

Keberhasilan Indofood terletak pada upaya menarik, mengembangkan dan mempertahankan para mitra dalam rantai pasokan yang memiliki nilai dan tujuan yang sama dengan kami. Secara aktif kami mencari berbagai peluang yang praktis untuk meningkatkan ketahanan masyarakat serta meningkatkan kesejahteraan ekonomi dari para mitra rantai pasokan kami. Pada tahun 2024, 85% bahan baku utama kami diperoleh dari pemasok lokal, memberikan dampak positif tidak hanya bagi mitra rantai pasokan tetapi juga bagi keluarga mereka dan masyarakat yang lebih luas.

Dampak ekonomi Indofood mencakup kegiatan operasional, baik di hulu maupun hilir. Di hulu, kami berfokus pada peningkatan kapasitas dan ketahanan petani lokal guna mendorong pertumbuhan inklusif dalam rantai pasokan kami. Di hilir, kami berbagi manfaat bersama melalui kemitraan dengan UMKM, seperti Warmindo dan BMC. Kemitraan ini menghasilkan dampak ekonomi tidak langsung yang menyebar di seluruh rantai nilai Indofood, memberikan manfaat bagi individu, keluarga, serta masyarakat secara luas.

KEMITRAAN DENGAN PETANI

Kami membangun kemitraan yang kuat dengan pemasok dan petani guna meningkatkan ketahanan rantai pasokan. Hubungan jangka panjang ini berperan penting dalam mendukung ketahanan pangan di Indonesia. Selain itu, kami bekerja sama dengan petani, asosiasi industri dan LSM untuk meningkatkan mutu komoditas, efisiensi sumber daya, serta hasil panen secara keseluruhan.

Kemitraan dengan Petani Kentang dan Cabai

Indofood melibatkan lebih dari 40 petugas Agrofield dalam program GAP guna mendukung petani kentang dan cabai dalam meningkatkan hasil panen mereka. Mereka memberikan pendampingan dan pelatihan terkait teknik pengelolaan tanaman yang efektif, termasuk metode irigasi dan strategi pengendalian hama.

They also conduct terrain risk mapping and climate change assessments to pinpoint potential challenges faced by farmers.

Beyond GAP knowledge, we support our potato and chili farmer partners in the financial aspect, through providing guaranteed price for their produce. Additionally, we also facilitate their loan applications to financial institutions and offer seed loans to potato farmers.

In support of the Indonesian Government's mandate to reduce reliance on imported potatoes, our CBP Group has been implementing an industrial potato seed production program since 2013 in West Java, supplying local potato farmers with domestically cultivated potato seeds. In 2019, we relocated to Humbang Hasundutan, North Sumatra and has produced approximately 75 million seeds for local potato farmers.

We also assist cassava and coconut sugar farmer partners through mentorship programs. Through these programs, we promote knowledge exchange to help our local farmer partners improve product quality and increase productivity. In 2024, we partnered with more than 8,000 local farmers.

Selain itu, mereka juga melakukan pemetaan risiko lahan dan penilaian dampak perubahan iklim untuk mengidentifikasi tantangan yang mungkin dihadapi oleh petani.

Selain berbagi pengetahuan GAP, kami memberikan dukungan finansial bagi mitra petani kentang dan cabai dengan menjamin harga jual hasil panen. Selain itu, kami memfasilitasi pengajuan pinjaman ke lembaga keuangan dan menyediakan pinjaman bibit bagi petani kentang untuk mendukung keberlanjutan produksi mereka.

Sebagai bagian dari upaya mendukung kebijakan Pemerintah Indonesia dalam mengurangi ketergantungan pada impor kentang, sejak 2013 di Jawa Barat, Grup CBP telah menjalankan program produksi bibit kentang industri, yang memasok bibit kentang hasil budidaya lokal kepada petani kentang di Indonesia. Pada tahun 2019, program ini direlokasi ke Humbang Hasundutan, Sumatra Utara dan menghasilkan sekitar 75 juta butir bibit kentang untuk mendukung petani lokal.

Kami juga memberikan pendampingan bagi petani singkong dan gula kelapa melalui program *mentorship*. Melalui program ini, kami mendorong program saling berbagi pengetahuan untuk membantu petani meningkatkan mutu produk dan produktivitas hasil panen. Pada tahun 2024, kami bermitra dengan lebih dari 8.000 petani lokal.





Our agrofield team assisting potato and fresh chili farmers
Tim agrofield kami mendampingi petani kentang dan cabai segar

Partnership with Dairy Farmers

As part of Indonesia's national strategy to decrease dependence on imported milk, the CBP Group's Dairy Division collaborates with over 16,000 dairy farmers across 18 cooperatives and four mega-farms to enhance the domestic supply of quality fresh milk. This initiative focuses on providing infrastructure and sustainable feed management support, with the following areas of emphasis:

1. **Good Farming Practices and Handling of Fresh Milk**
   Indofood provides dairy farm cooperatives with essential training in food safety, quality, and hygiene standards, as well as milk handling and analysis. In addition to knowledge sharing, we enhance safety, quality, and hygiene practices by supplying equipment such as cooling refrigerant units and aluminum buckets.

2. **Cow Revolving Scheme**
   Since 2013, our Cow Revolving scheme, which partners with farm cooperatives in East Java, aims to enhance farmers' income by increasing cow ownership. The program began by providing over 300 dairy cows to cooperative members. Participating dairy farmers commit to providing two female cows to other farmers every five years to ensure the program's sustainability. As of 2024, the dairy cow population has quadrupled to more than 1,300 cows, leading to increased income and overall economic benefits for the farmers involved.

3. **Sustainable Cow Feed**
   We assist dairy farm cooperatives in developing cost-effective cow feed by utilizing wheat pollard, a by-product of the Bogasari Group's flour production. This approach aligns with circular economy principles.

   In addition, to address the challenge of limited foraging land, we have initiated the planting of Pakchong grass, a high-yield grass variety that contains 16% crude protein, for all fresh milk dairy farm cooperatives. The Dairy Division has expanded its cultivation from 14 hectares to 20 hectares to meet the increasing feed demands of dairy farmers.

Kemitraan dengan Peternak Sapi

Sebagai bagian dari strategi nasional Indonesia untuk mengurangi ketergantungan pada susu impor, Divisi Dairy Grup CBP bekerja sama dengan lebih dari 16.000 peternak sapi yang tergabung dalam 18 koperasi dan empat peternakan besar untuk meningkatkan pasokan susu segar domestik. Inisiatif ini berfokus pada penyediaan infrastruktur dan pengelolaan pakan berkelanjutan, dengan tiga area utama berikut:

1. **Praktik Budidaya dan Penanganan Susu Segar yang Baik**
   Indofood memberikan pelatihan bagi koperasi peternak sapi perah mengenai keamanan pangan, standar mutu dan higiene, penanganan dan analisis produk susu. Selain berbagi pengetahuan, kami meningkatkan keamanan, mutu dan higiene dengan menyediakan peralatan pendukung, seperti unit pendingin dan wadah aluminium untuk penyimpanan susu.

2. **Skema Sapi Bergulir**
   Sejak tahun 2013, kami menjalankan program skema sapi bergulir yang bermitra dengan koperasi peternak di Jawa Timur, dengan tujuan untuk meningkatkan kepemilikan sapi dan pendapatan peternak. Program ini dimulai dengan menyediakan lebih dari 300 ekor sapi perah kepada anggota koperasi. Dalam skema ini, peternak yang berpartisipasi berkomitmen untuk menyediakan dua ekor sapi betina kepada peternak lain setelah jangka waktu lima tahun guna memastikan keberlanjutan program. Hingga tahun 2024, populasi sapi perah telah meningkat empat kali lipat menjadi lebih dari 1.300 ekor sapi, sehingga meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan ekonomi peternak sapi.

3. **Pakan Sapi Berkelanjutan**
   Indofood membantu koperasi peternak sapi perah dalam mengembangkan pakan sapi yang hemat biaya melalui penyediaan dedak gandum, yang merupakan produk sampingan dari produksi tepung terigu Grup Bogasari. Kegiatan ini menerapkan prinsip ekonomi sirkular dalam kegiatan usaha kami.

   Selain itu, untuk mengatasi keterbatasan lahan, kami telah menginisiasi penanaman rumput varietas Pakchong di koperasi peternak sapi, jenis rumput dengan kandungan protein 16% yang sangat bernutrisi untuk sapi perah. Divisi Dairy telah memperluas lahan penanaman dari 14 hektare menjadi 20 hektare guna memenuhi permintaan pakan yang terus meningkat dari peternak sapi perah.

Veterinary Control Number Certification for Food Safety Guarantee of Animal Origin

Since 2020, the Indonesian Ministry of Agriculture has mandated NKV certification for animal product business units, ensuring that hygiene requirements for animal food safety are met and that animals are handled and processed in a clean manner. As of 2024, 48% of our cooperative partners have achieved NKV certification. For partners not yet certified, we also help these partners obtain NKV certification by raising awareness, assisting with the process, and offering interest-free loans.

Nomor Kontrol Veteriner untuk Jaminan Keamanan Pangan Asal Hewan

Sejak tahun 2020, Kementerian Pertanian Indonesia telah menetapkan peraturan yang mewajibkan sertifikasi NKV bagi unit usaha produk hewani. Sertifikasi ini menunjukkan telah dipenuhinya persyaratan higiene untuk keamanan pangan hewan, memastikan bahwa penanganan dan pengolahan telah dilakukan dengan prosedur yang bersih dan higienis. Hingga tahun 2024, sebanyak 48% mitra koperasi kami telah tersertifikasi NKV. Bagi mitra yang belum tersertifikasi, kami turut mendukung mitra koperasi dalam mendapatkan sertifikasi NKV dengan meningkatkan kesadaran, membantu dalam proses sertifikasi dan menyediakan pinjaman tanpa bunga.



Our dairy farmer partners, driving quality and sustainability
Mitra peternak sapi kami, mendorong mutu dan keberlanjutan

Empowering Dairy Farm Cooperative Partner
Pemberdayaan Mitra Koperasi Peternak Sapi



UD. Tirta Jaya Usaha, a dairy farm cooperative, established in 2013, was created to address local dairy farmers' concerns in Jurangrejo village over uncompetitive milk prices. Under the leadership of Pak Palil, the cooperative began with 21 members and a daily production of 700 liters of fresh milk. Through collaboration with Dairy Division of CBP Group and the Cow Revolving program, the cooperative expanded to 215 members, producing 6,500 liters per day by 2022. Indofood's support in managing milk collection procedures has been crucial in maintaining high operational standards.

The cooperative is now focusing on expanding its cattle population and improving services through the digitalization of the milk collection center, enhancing efficiency and transparency for farmers, cooperatives, and Dairy Division of CBP Group.

UD. Tirta Jaya Usaha, merupakan koperasi peternak sapi yang didirikan pada tahun 2013, yang dibentuk dari keprihatinan peternak sapi perah di Desa Jurangrejo terhadap harga susu segar yang kurang kompetitif. Di bawah kepemimpinan Pak Palil, koperasi ini awalnya beranggotakan 21 peternak dengan produksi harian 700 liter susu segar. Melalui kerja sama dengan Divisi Dairy Grup CBP serta program Sapi Bergulir, koperasi ini berkembang pesat hingga mencapai 215 anggota, dengan produksi harian meningkat menjadi 6.500 liter per hari pada tahun 2022. Dukungan Indofood dalam pengelolaan prosedur pengumpulan susu memainkan peran penting dalam menjaga standar operasional yang tinggi.

Saat ini, koperasi ini tengah berfokus pada peningkatan populasi sapi perah serta peningkatan layanan melalui *digitalisasi milk collection center*, yang akan meningkatkan efisiensi dan transparansi bagi peternak, koperasi dan Divisi Dairy Grup CBP.

Biogas Fuel Generation from Biowaste

Since 2021, the CBP Group's Dairy Division has been revitalizing biogas plants for cooperative dairy farmers to achieve cost savings and GHG emissions reduction. By using Continuous Stirred-Tank Reactor (CSTR) bacteria starter derived from wastewater treatment plant ("WWTP") sludge, we accelerate the decomposition of cow dung, facilitating methane gas production in biogas reactors. This biogas is used by farmer partners for cooking and lighting, while the liquid by-product acts as an organic fertilizer. As of 2024, 20 biogas plants have been reactivated, producing 21,000 m^3 of biogas, and reducing GHG emissions by 300 tons of CO_2-e. [305-5]

Partnership with Tempeh Producers

Tempeh is an essential component of our popular Qtela products. We ensure the soybeans used in our tempeh are GMO-free. Indofood partners with five tempeh producers located in Semarang and Tangerang, providing training on product and process knowledge, Halal certification, GMP, proper sanitation practices, and hygiene procedures.

This partnership enhances the skills of tempeh producers, enabling them to improve production quality and efficiency in accordance with the latest food safety standards. Additionally, these collaborations also repurpose by-products from tempeh production as protein-rich feed for dairy farmers, minimize waste, and promote a more sustainable production process.

Menghasilkan Bahan Bakar Biogas dari *Biowaste*

Sejak 2021, Divisi Dairy dari Grup CBP mengaktifkan kembali instalasi biogas bagi peternak sapi perah koperasi guna menghemat biaya operasional dan mengurangi emisi GRK. Dengan memanfaatkan *starter* bakteri *Continuous Stirred-Tank Reactor* (CSTR) dari *sludge* instalasi pengolahan air limbah ("IPAL"), terjadi percepatan proses dekomposisi kotoran sapi dan pembentukan gas metana dalam reaktor biogas. Biogas ini selanjutnya dapat digunakan sebagai bahan bakar untuk memasak dan penerangan oleh mitra peternak. Sementara itu, limbah cairnya dapat digunakan sebagai pupuk organik yang berguna bagi pertanian. Hingga tahun 2024, Indofood telah mengaktifkan kembali 20 instalasi biogas, menghasilkan 21.000 m^3 biogas dan mengurangi emisi GRK sebesar 300 ton CO_2-e. [305-5]

Kemitraan dengan Perajin Tempe

Tempe merupakan bahan baku utama dalam produk Qtela, salah satu produk makanan ringan populer kami. Kami memastikan bahwa kedelai yang digunakan dalam produksi tempe GMO-*free*. Indofood bekerja sama dengan lima perajin tempe di Semarang dan Tangerang, menyediakan pelatihan tentang pengetahuan produk dan proses, sertifikasi Halal, GMP, praktik sanitasi yang baik dan prosedur untuk higiene.

Kemitraan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan perajin tempe agar dapat meningkatkan mutu dan efisiensi produksi sesuai standar keamanan pangan terkini. Selain itu, kemitraan ini juga mengoptimalkan pemanfaatan limbah tempe sebagai pakan kaya protein untuk peternak sapi perah. Dengan demikian, limbah produksi tempe dapat diminimalkan sehingga menghasilkan proses produksi yang lebih berkelanjutan.



Through partnership, we enhances the skills of tempeh producers
Melalui kemitraan, kami meningkatkan keterampilan perajin tempe

PARTNERSHIP WITH OIL PALM SMALLHOLDERS

About 40% of Indonesia's oil palm plantations are managed by smallholders and are crucial to our sustainable palm oil production efforts.

The Agribusiness Group helps smallholders achieve mandatory certifications, such as ISPO, through capacity-building training. Following the successful ISPO certification of one KUD in 2023, an additional three KUD were certified in 2024 and a further six are undergoing the audit process. We are also working with the rest of our smallholders to help them achieve compliance. It is targeted that all our KUD will undergo audits and achieve ISPO certification by 2026.

IndoAgri also supports smallholder farmers through various initiatives, adapting techniques and processes to local needs. They collaborate with KUDs to promote best management practices and environmental sustainability. To mitigate price volatility of FFB, they work with the Agriculture Department (Dinas Perkebunan) to set fair FFB prices with inputs from smallholders. Additionally, they provide subsidized high-quality oil palm seeds. These efforts have led to new partnerships and improved relations with farmers and KUDs, ultimately benefiting all parties.

KEMITRAAN DENGAN PETANI PLASMA KELAPA SAWIT

Sekitar 40% perkebunan kelapa sawit di Indonesia dikelola oleh petani plasma, yang memiliki peran penting dalam produksi minyak sawit berkelanjutan.

Untuk membantu petani plasma dalam mmeperoleh sertifikasi wajib ISPO, Grup Agribisnis memberikan pelatihan peningkatan kapasitas. Setelah keberhasilan sertifikasi ISPO pada satu KUD pada tahun 2023, tiga KUD tambahan berhasil memperoleh sertifikasi ISPO pada tahun 2024 dan enam lainnya sedang menjalani proses audit. Kami juga terus bekerja sama dengan seluruh petani plasma kami untuk membantu mereka mencapai kepatuhan. Kami menargetkan bahwa seluruh KUD kami akan menjalani audit dan memperoleh sertifikasi ISPO pada tahun 2026.

Indoagri juga mendukung petani skala kecil melalui berbagai upaya, dengan menyesuaikan teknik dan proses sesuai situasi dan kondisi di tingkat lokal. Indoagri bekerja sama dengan KUD untuk mendorong penerapan praktik manajemen terbaik dan sekaligus kelestarian lingkungan. Untuk mengurangi volatilitas harga TBS, Indoagri berkolaborasi dengan Dinas Perkebunan dalam menetapkan harga TBS yang adil dengan melibatkan masukan dari petani swadaya. Selain itu, Indoagri menyediakan benih kelapa sawit berkualitas tinggi dengan harga bersubsidi. Upaya-upaya ini telah menghasilkan kemitraan baru dan meningkatkan kualitas hubungan dengan para petani serta KUD, sehingga memberikan manfaat bagi semua pihak yang terlibat.



We assist smallholder partners through various training programs
Kami mendampingi mitra petani plasma dalam berbagai kegiatan pelatihan





Testimony of Ajusman, Chairman of KUD Teratai Biru

Testimoni dari Ajusman, Ketua KUD Teratai Biru

"For over thirty years, I've had the privilege of partnering with Indofood as a plasma farmer, transforming my life and that of my community. With their support and guidance, we've seen significant improvements in our yields, product quality, and income, leading to greater stability and prosperity for our families. This collaboration has fostered a strong sense of community, shared knowledge, and mutual support, enabling us to adapt to market demands and invest in better equipment. As a result, our harvests have improved, and our quality of life has flourished, with families thriving and children receiving better education. I'm grateful for this partnership and look forward to continuing our successful collaboration."

"Selama lebih dari tiga puluh tahun, saya telah bermitra dengan Indofood sebagai petani plasma yang telah mengubah hidup saya dan komunitas saya. Dengan dukungan dan bimbingan Indofood, kami telah melihat peningkatan yang signifikan dalam hasil panen, kualitas produk dan pendapatan yang membawa stabilitas dan kemakmuran. Kolaborasi ini telah menumbuhkan rasa kebersamaan yang kuat, berbagi pengetahuan dan saling mendukung, yang memungkinkan kami beradaptasi dengan permintaan pasar dan berinvestasi pada peralatan yang lebih baik. Sebagai hasilnya, hasil panen kami meningkat dan kualitas hidup kami berkembang, dengan keluarga-keluarga yang makmur dan anak-anak yang menerima pendidikan yang lebih baik. Saya sangat bersyukur atas kemitraan ini dan berharap dapat melanjutkan kolaborasi sukses kami."

PARTNERSHIP FOR INDONESIA SUSTAINABLE AGRICULTURE [2-28]

The Partnership for Indonesia Sustainable Agriculture ("PISAgro"), established in 2012, is a vital collaboration between the Indonesian Government and agricultural businesses aimed at strengthening national food security and improving the livelihoods of local farmers through sustainable practices.

As a founding member, Indofood leads the Potato Commodity Working Group, focusing on enhancing the capabilities of potato farmers. We promote GAP, produce high-quality industrial potato seeds, and facilitate access to capital and markets for farmers, raw material suppliers and off-takers, ensuring a sustainable potato supply in Indonesia.

In 2024, PISAgro continued its focus on fostering sustainable agricultural practices and empowering smallholder farmers in climate-smart agriculture. Two events organized by PISAgro were Inclusive Closed-loop in January, where work plans and collaboration opportunities were discussed, and the National Focus Group Discussion on Plant Biotechnology in October, which focused on enhancing agricultural productivity through biotechnology.

PARTNERSHIP FOR INDONESIA SUSTAINABLE AGRICULTURE [2-28]

Partnership for Indonesia Sustainable Agriculture ("PISAgro"), yang didirikan pada tahun 2012, merupakan kolaborasi penting antara Pemerintah Indonesia dan sektor agribisnis yang bertujuan memperkuat ketahanan pangan nasional serta meningkatkan kesejahteraan petani lokal melalui praktik berkelanjutan.

Sebagai anggota pendiri dan Ketua Kelompok Kerja Komoditas Kentang, Indofood terlibat aktif dalam peningkatan kapasitas petani kentang. Kami mendorong penerapan GAP, mendorong produksi bibit kentang industri bermutu tinggi dan memfasilitasi akses pinjaman modal dan pasar bagi petani, pemasok bahan dasar pertanian, serta pembeli karena hal ini penting untuk memastikan pasokan kentang yang berkelanjutan di Indonesia.

Pada tahun 2024, PISAgro terus menekankan pertanian berkelanjutan dan pemberdayaan petani plasma melalui praktik pertanian cerdas iklim. Kegiatan penting yang dilaksanakan oleh PISAgro tahun ini meliputi *Inclusive Closed-loop* pada bulan Januari, membahas rencana kerja dan peluang kolaborasi di sektor pertanian, serta *National Focus Group Discussion* on *Plant Biotechnology* pada Oktober yang berfokus pada peningkatan produktivitas pertanian melalui bioteknologi.

PARTNERSHIP IN DISTRIBUTION GROUP

The Distribution Group is a key component of Indofood's vertically integrated operations, responsible for ensuring the widespread availability of Indofood and third-party products across Indonesia. We strive to maintain consistent product availability at our 1,300 stock points and registered outlets nationwide.

Our Enterprise Resource Planning (ERP) system marks a significant advancement in Indofood's digital transformation, improving the planning, monitoring, and optimization of processes while boosting productivity and operational efficiency.

Our Customer Relationship Management (CRM) program, developed in partnership with our manufacturing units, builds customer loyalty, particularly among larger retail outlets. This program works alongside our sales force automation system, Account Salesman Mandiri, which gives sales personnel digital access to customer data and sales history, enabling them to make targeted recommendations.

In response to the growing trend of online shopping, we have intensified our digitalization efforts, including e-commerce initiatives and partnerships with leading banks to offer customers convenient online payment options, streamlining the ordering and payment process.

PARTNERSHIP WITH MSMEs

Through its broad value chain that spans both upstream and downstream operations, Indofood creates significant indirect economic impacts. Across our whole value chain, we benefit not only the entrepreneurs but also uplift their families and the wider communities where they operate.

Partnership with Warmindo [413-1]

Warmindo is a program within the CBP Group's Noodles Division that supports small Indomie stall owners by promoting business growth. This includes providing training in food hygiene and stall management, enhancing the variety, quality and appeal of their dishes and prioritizing customer satisfaction through improved comfort and hygiene at the stalls.

KEMITRAAN DALAM GRUP DISTRIBUSI

Grup Distribusi adalah komponen penting dari kegiatan operasional Indofood yang terintegrasi secara vertikal, yang bertanggung jawab untuk menyediakan kemampuan distribusi yang luas untuk menjamin produk Indofood dan produk pihak ketiga di seluruh Indonesia. Saat ini, kami mengelola 1.300 *stock point* dan *outlet* ritel yang terintegrasi di seluruh Indonesia untuk memastikan ketersediaan produk.

Sebagai bagian dari transformasi digital, Indofood telah mengimplementasikan Enterprise Resource Planning (ERP) guna meningkatkan perencanaan, pemantauan dan optimasi proses kerja, sehingga meningkatkan produktivitas dan efisiensi kegiatan operasional.

Program Customer Relationship Management (CRM) yang dikembangkan bersama unit manufaktur bertujuan membangun loyalitas pelanggan, terutama di kalangan ritel berskala besar. Program ini terintegrasi dengan sistem Account Salesman Mandiri, yang memberikan akses digital ke data konsumen dan riwayat penjualan, sehingga memungkinkan petugas pemasaran kami dapat memberikan rekomendasi yang lebih tepat sasaran.

Menanggapi meningkatnya tren belanja *online*, Indofood juga memperkuat upaya digitalisasi, termasuk inisiatif *e-commerce* serta kemitraan dengan bank terkemuka untuk menyediakan opsi pembayaran *online*, guna menyederhanakan proses pemesanan dan pembayaran.

KEMITRAAN DENGAN UMKM

Melalui rantai nilai yang luas, baik di hulu maupun hilir, Indofood menciptakan dampak ekonomi tidak langsung yang signifikan. Selain memberikan manfaat bagi para pengusaha, kemitraan ini juga meningkatkan kesejahteraan keluarga mereka serta komunitas yang lebih luas.

Kemitraan dengan Warmindo [413-1]

Warmindo merupakan program Divisi Mi Instan Grup CBP yang mendukung pemilik warung makan Indomie untuk meningkatkan pertumbuhan bisnisnya. Program ini mencakup pelatihan higienitas makanan dan manajemen warung, peningkatan variasi menu, mutu dan cita rasa makanan, serta peningkatan kepuasan pelanggan dengan kenyamanan dan kebersihan warung.

As of 2024, over 28,000 Warmindo stalls have been established across Indonesia, each employing an average of at least two workers. This achievement highlights the program's positive impact on job creation and the economic well-being of local communities.

In 2023, the CBP Group also partnered with the Bandung Social Welfare Polytechnic (Poltekesos) and the Ministry of Social Affairs of Indonesia to distribute 100 Warmindo carts across various regions in West Java, including Bandung, Cimahi, West Bandung and Sumedang. Each cart was equipped with essential raw materials, such as Indomie, sauces, and seasonings. In addition to supplying the carts, the initiative included entrepreneurial training for micro-enterprises, focusing on the preparation of nutritious instant noodle dishes by incorporating protein and vegetables. This training significantly improved participants' knowledge of food and cooking skills, fostering healthier eating habits within the community.

Building on the positive outcomes of the initial program, it was expanded in 2024 to include Garut and Tasikmalaya, with an additional 100 Warmindo carts distributed. By the end of 2024, 80% of the carts provided to recipients were successfully operating, creating a stable source of income for the families involved.

Pada tahun 2024, lebih dari 28.000 Warmindo telah beroperasi di seluruh Indonesia, dengan setiap warung mempekerjakan rata-rata dua pekerja, sehingga menciptakan lapangan pekerjaan dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi lokal.

Pada tahun 2023, Grup CBP bekerja sama dengan Politeknik Kesejahteraan Sosial (Poltekesos) Bandung dan Kementerian Sosial Indonesia mendistribusikan 100 gerobak Warmindo ke berbagai daerah di Jawa Barat, termasuk Bandung, Cimahi, Bandung Barat dan Sumedang. Setiap gerobak dilengkapi dengan bahan baku utama, seperti Indomie, saus dan bumbu penyedap. Selain penyediaan gerobak, inisiatif ini juga mencakup pelatihan kewirausahaan bagi UMKM, dengan fokus pada penyajian hidangan mi instan yang lebih bergizi dengan menambahkan protein dan sayuran. Pelatihan ini secara signifikan meningkatkan pengetahuan peserta tentang keterampilan memasak, serta menumbuhkan pola makan yang lebih sehat di masyarakat.

Berdasarkan hasil positif dari program ini, pada tahun 2024, cakupan program diperluas ke kota Garut dan Tasikmalaya, dengan 100 gerobak Warmindo tambahan didistribusikan. Hingga akhir 2024, 80% dari gerobak yang diberikan telah berhasil beroperasi, menciptakan sumber penghasilan yang stabil bagi keluarga penerima manfaat.



Ibu Neulis, Successful Gerobak Warmindo Entrepreneur

Ibu Neulis, Pengusaha Gerobak Warmindo yang Sukses

In Karang Anyar, Astana Anyar, Bandung, West Java, Mrs. Neulis operates a successful Gerobak Warmindo that has garnered significant community interest. Her stall offers a diverse menu of unique Indomie dishes with additional nutrition to improve its nutrition value such as addition of protein, and vegetables. With a monthly net income of around Rp8,000,000 her business supports her family's needs, including her children's education.

Ibu Neulis's success led to an invitation from the Ministry of Social Affairs to share her entrepreneurial journey. With determination and support from Indofood, she continues to grow her business, inspiring her local community while providing for her family.

Di Karang Anyar, Astana Anyar, Bandung, Jawa Barat, Ibu Neulis berhasil mengembangkan Gerobak Warmindo, yang menarik perhatian besar dari komunitas setempat. Warungnya menawarkan beragam menu Indomie unik dengan tambahan gizi lebih baik, seperti protein dan sayuran, untuk meningkatkan nilai nutrisi hidangan yang disajikan. Dengan penghasilan bersih sekitar Rp8.000.000 per bulan, usaha ini membantu memenuhi kebutuhan keluarganya, termasuk pendidikan anak-anaknya.

Kesuksesan Ibu Neulis menarik perhatian Kementerian Sosial, yang kemudian mengundangnya untuk berbagi kisah inspiratif tentang perjalanan wirausahanya. Berkat ketekunan dan dukungan dari Indofood, ia terus mengembangkan bisnisnya, menginspirasi komunitas sekitarnya, sekaligus meningkatkan kesejahteraan keluarganya.

Indomilk Coffeepreneur Program

The CBP Group's Dairy Division launched the Indomilk Coffeepreneur program to encourage young adults in Indonesia to explore coffee entrepreneurship while promoting sustainable practices within the industry. A series of workshops offers training for coffee entrepreneurs at various levels, including R&D teams and baristas, with a special focus on milk-based coffee and creative beverages. The program collaborates with industry experts, the World Certified Coffee Judge and Indonesian Latte Art Champion, providing free workshops on different milk types, drink preparation and latte art techniques. Now in its third year, the Indomilk Coffeepreneur program has successfully trained over 1,000 baristas across 11 cities in Indonesia, fostering continuous innovation in popular milk-based coffee offerings.

Beyond skill enhancement, this year, the program that is organized in Malang emphasizes environmental awareness by advocating for eco-friendly practices in the coffee sector. In 2024 the program has collected more than 750 kg of used beverage carton from 34 cafes; small steps that contribute to building a more sustainable future.

Program Indomilk Coffeepreneur

Divisi Dairy Grup CBP meluncurkan program Indomilk Coffeepreneur guna mendorong generasi muda Indonesia mengeksplorasi peluang bisnis di industri kopi, sekaligus mempromosikan praktik berkelanjutan dalam sektor ini. Program ini menghadirkan serangkaian lokakarya bagi wirausahawan kopi di berbagai tingkat, termasuk tim R&D dan barista, dengan fokus khusus pada kopi dan minuman kreatif berbasis susu. Indofood bekerja sama dengan pakar industri kopi, Juri Kopi Bersertifikat Dunia dan Juara Seni Latte Indonesia. Peserta mendapatkan pelatihan gratis mengenai jenis susu, teknik penyajian minuman dan teknik *latte art*. Memasuki tahun ketiga, program Indomilk Coffeepreneur telah berhasil melatih lebih dari 1.000 barista di 11 kota di Indonesia, dan dapat memperkuat inovasi berkelanjutan dalam kreasi kopi berbasis susu.

Selain peningkatan keterampilan, tahun ini, program kami yang diselenggarakan di Malang juga menekankan kesadaran lingkungan, dengan mendorong praktik ramah lingkungan dalam industri kopi. Pada tahun 2024, program ini telah mengumpulkan lebih dari 750 kg karton minuman bekas dari 34 kafe; langkah kecil yang berkontribusi untuk membangun masa depan yang lebih berkelanjutan.



The World Certified Coffee Judge kicks off the Indomilk Coffepreneur Program
Juri Kopi Bersertifikat Dunia membuka Program Indomilk Coffepreneur

Partnership with Bogasari Group Business Partners

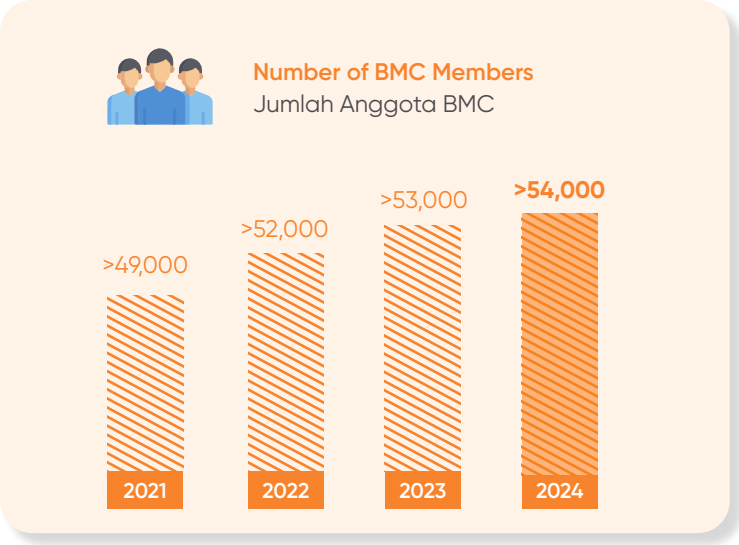
BMC is a loyalty program launched by Bogasari in 2002, specifically designed for MSMEs. This program offers a range of member benefits that enhance the business operations of its participants. Members can earn monthly rewards points, which can be redeemed for various perks. Additionally, the BMC provides culinary and sales training to help SMEs improve their skills and knowledge in the industry. Members also benefit from credit referrals and comprehensive insurance coverage, including health, fire, and accident insurance.

In 2024, Bogasari Group expanded its offerings for BMC members by providing training in essential areas such as Halal food preparation and e-commerce skills. As of end 2024, the BMC boasts over 54,000 members, representing a diverse range of MSMEs. These businesses include market snacks (jajan pasar), fried foods, bread and pastries, noodles and dumpling wrappers, cakes, cookies (biscuits) and crisps (wafer), reflecting the program's commitment to supporting a broad array of culinary ventures in the community.

Kemitraan dengan Mitra Usaha Grup Bogasari

BMC merupakan program loyalitas yang diluncurkan oleh Bogasari pada tahun 2002, yang dirancang khusus untuk UMKM. Anggota yang tergabung dalam program ini memperoleh beragam manfaat, seperti bonus bulanan, yang dapat ditukarkan dengan berbagai keuntungan. Selain itu, BMC juga menyediakan pelatihan kuliner dan pemasaran untuk membantu UMKM meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mereka tentang dunia usaha. Anggota juga mendapatkan manfaat lain yaitu rujukan kredit modal usaha dan perlindungan asuransi kesehatan, kebakaran dan kecelakaan.

Pada tahun 2024, Grup Bogasari memperluas manfaat bagi anggota BMC dengan menyediakan pelatihan tentang persiapan pangan Halal dan keterampilan *e-commerce*. Hingga akhir tahun 2024, BMC memiliki lebih dari 54.000 anggota, yang berasal dari berbagai jenis UMKM kuliner, termasuk jajanan pasar, gorengan, roti dan *pastry*, mi dan kulit pangsit, kue dan biskuit, serta wafer. Program ini mencerminkan komitmen Grup Bogasari dalam mendukung pertumbuhan wirausaha kuliner di komunitas lokal.





Our BMC member, from Cake Salakilo in East Kalimantan
Anggota BMC kami, dari Cake Salakilo di Kalimantan Timur

RESILIENCE AND INNOVATION [3-3]
KETANGGUHAN DAN INOVASI

Operational adaptability and innovation are a key success factor to boost the resilience of our business. This has been particularly crucial for mitigating potential social and economic impacts due to increasingly volatile geopolitical and economic circumstances.

INNOVATION WITHIN OUR OPERATIONS

Innovation is crucial for advancing Indofood's business, with a strong emphasis on customer-centric initiatives. Our R&D continue to improve our products, processes, and technologies to meet the changing needs of our customers. This ongoing innovation is essential for enhancing business resilience and effectively addressing future challenges.

At Indofood, we utilize technology to enhance manufacturing and inventory management. Specifically, our CBP Group's Dairy Division and Bogasari Group have successfully implemented Industry 4.0 practices. This initiative aligns with the Indonesian Government's "Making Indonesia 4.0" program, launched in 2018, which aims to boost digitalization in manufacturing processes. The following sections will detail specific examples of innovation in our operations, demonstrating how we leverage technology for greater efficiency and sustainability.

Manufacturing Innovation in Dairy Division

Industry 4.0 technologies are implemented throughout CBP Group's Dairy Division to increase its operational efficiency and manpower productivity. Using data analytics to create smart operations combining several aspects:

- **Smart performance** to provide real-time of Overall Equipment Effectiveness that enhances transparency of performance from shop floor to top floor
- **Smart quality** to improve quality control systems giving real-time tracking and traceability, speeding up the release time of products to the market and to reduce complaints

Kemampuan beradaptasi dalam kegiatan operasional dan melakukan inovasi merupakan faktor kunci guna meningkatkan ketahanan bisnis Indofood. Hal ini sangat penting untuk mengurangi potensi dampak sosial dan ekonomi akibat tidak menentunya kondisi geopolitik dan ekonomi.

INOVASI DALAM KEGIATAN OPERASIONAL KAMI

Inovasi berperan penting dalam mendorong kemajuan bisnis Indofood, dengan prioritas inisiatif yang berorientasi pada inovasi berbasis pelanggan. Tim R&D kami terus berupaya dalam meningkatkan produk, proses dan teknologi agar selaras dengan kebutuhan pelanggan yang senantiasa berkembang. Inovasi berkelanjutan yang kami lakukan merupakan bagian integral yang memperkuat ketangguhan usaha dalam rangka menghadapi tantangan di masa mendatang secara efektif.

Indofood mendorong pemanfaatan teknologi untuk mendukung peningkatan proses manufaktur dan manajemen inventarisasi. Secara khusus, Divisi Dairy Grup CBP dan Grup Bogasari telah berhasil menerapkan teknologi Industry 4.0, selaras dengan program pemerintah "Making Indonesia 4.0" yang diluncurkan pada tahun 2018. Program ini bertujuan untuk mendorong digitalisasi dalam proses manufaktur. Bagian berikut menguraikan contoh-contoh inovasi dalam kegiatan usaha kami, guna memberikan ilustrasi pemanfaatan teknologi dalam meningkatkan efisiensi secara berkelanjutan.

Inovasi Manufaktur di Divisi *Dairy*

Melalui penerapan teknologi industri 4.0, Divisi Dairy Grup CBP meningkatkan efisiensi operasional dan produktivitas tenaga kerja. Dengan memanfaatkan analisis data, Indofood mengembangkan sistem *smart operation*, mencakup berbagai aspek berikut:

- ***Smart Performance*** memberikan *Overall Equipment Effectiveness* (OEE) secara *real-time dengan* meningkatkan transparansi kinerja dari level operatif hingga level manajemen
- ***Smart Quality*** untuk meningkatkan sistem kendali mutu produk guna menurunkan jumlah keluhan melalui proses penelusuran secara *real-time*, serta mempercepat waktu peluncuran produk ke pasar

- **Smart production** to fine tune the manufacturing process to increase line performance efficiency and throughput and by reducing losses
- **Smart maintenance** to manage maintenance costs effectively and provide better line efficiency
- **Smart eco factory** to manage energy, water, and waste that reduces resources consumption and costs related to steam generation and WWTP

One significant innovation in the Dairy Division is the implementation of an automated sorting process for dairy products during production machine downtime. This system utilizes sensors and programmed logic to streamline sorting, enhancing efficiency and reducing manual sorting by approximately 50%.

Additionally, the division has transitioned from inkjet coding to laser coding technology for product packaging labels. This change eliminates the need for consumable ink and solvents, hence reducing hazardous waste and lowers printing costs. The laser-engraved text also improves label clarity for consumers.

Furthermore, we are actively participating in the Indonesian Digital Industry Center (Pusat Industri Digital Indonesia or PIDI) 4.0, collaborating on an automation and robotics ecosystem for Industry 4.0 challenges. This has resulted in the Dairy Division being recognized as a national role model in the food and beverage sector.

- ***Smart Production*** mengoptimalkan proses manufaktur guna meningkatkan produktivitas melalui peningkatan efisiensi kinerja lini produksi dan penurunan tingkat kerugian
- ***Smart Maintenance*** mengoptimalkan biaya pemeliharaan dan mendorong efisiensi produksi yang lebih baik
- ***Smart Eco Factory*** berfokus pada pengelolaan energi, air dan limbah sehingga dapat mengurangi penggunaan sumber daya dan biaya yang terkait dengan pembangkitan uap dan IPAL

Salah satu inovasi yang signifikan di Divisi Dairy adalah penerapan proses sortir otomatis untuk produk *dairy* selama terjadi *downtime* pada mesin produksi. Sistem ini menggunakan sensor dan logika pemrograman, yang membantu meningkatkan efisiensi dan mengurangi proses sortir secara manual hingga 50%.

Selain itu, Divisi Dairy telah melakukan transisi teknologi dari pencetakan *inkjet coding* ke *laser coding* untuk pelabelan kemasan produk. Peralihan ini menghilangkan penggunaan tinta dan *solvent*, sehingga mengurangi limbah B3 serta menekan biaya pencetakan. Selain itu, penggunaan *laser coding* secara signifikan membentuk hasil cetakan label lebih terbaca oleh konsumen.

Kami aktif terlibat dalam Pusat Industri Digital Indonesia (PIDI) 4.0, bekerja sama dalam mengembangkan ekosistem otomatisasi dan robotika untuk tantangan Industri 4.0. Hal ini telah menjadikan Divisi Dairy diakui sebagai model peran nasional di sektor makanan dan minuman.

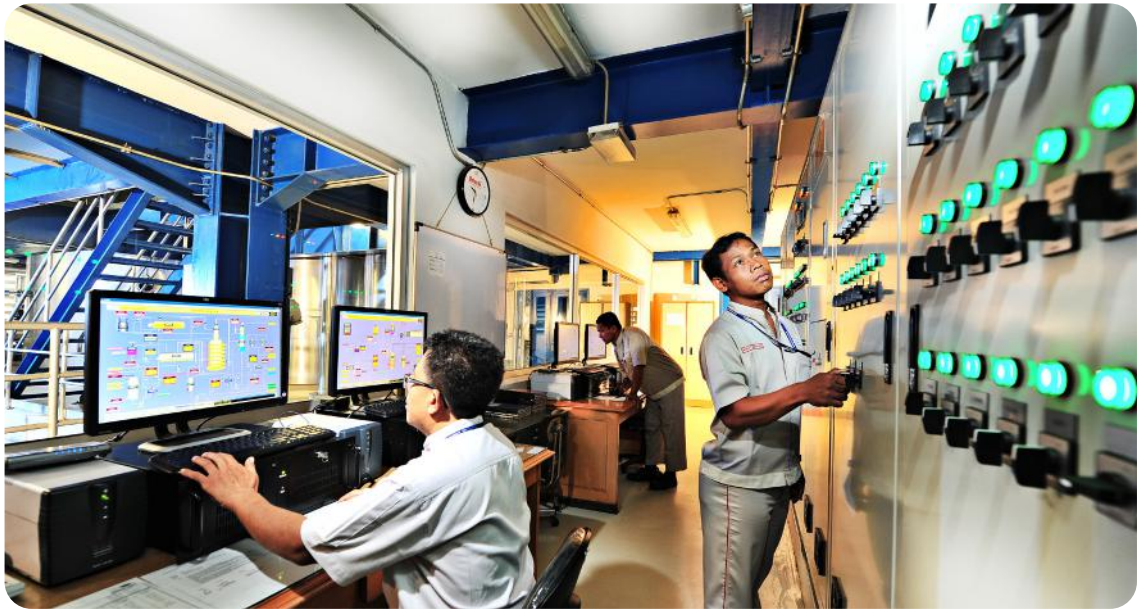


An automation and digitalization program was established in some of our operating units
Program otomatisasi dan digitalisasi diterapkan di beberapa unit operasional kami

Real-time Dashboard for Monitoring and Optimizing the Production Process
Real-time Dashboard **untuk Pemantauan dan Optimasi Proses Produksi**

CBP Group's Dairy Cikarang factory, known for producing high-demand dairy products, has introduced an online real-time monitoring system to track essential production parameters. This system features a dashboard that displays data online efficiency, rejection rate, Clean In Place ("CIP") status, start-stop machine, batch mixing status and electricity consumption. With this monitoring dashboard, the factory can quickly identify production issues and critical equipment parameters, thereby preventing downtime and enhancing production line efficiency. Since the dashboard's implementation, the factory has experienced a 20% increase in production capacity. This achievement highlights the expertise of the engineering team that developed the system in-house, contributing to CBP Group's Dairy Division's recognition within the Industry 4.0 digital transformation program.

Pabrik Dairy Cikarang Grup CBP, yang dikenal sebagai produsen produk *dairy* dengan permintaan tinggi, telah mengimplementasikan sistem monitoring secara *real-time* untuk menelusuri parameter penting dalam proses produksi. Sistem ini dilengkapi dengan *dashboard* pemantauan yang menampilkan data secara online terkait efisiensi operasional, tingkat produk *reject*, status CIP, status start-stop mesin, status *batch mixing*, serta konsumsi listrik. Dengan adanya *dashboard* monitoring ini, unit operasional dapat dengan cepat mengidentifikasi kendala produksi dan parameter kritis pada peralatan, sehingga dapat mencegah *downtime* serta meningkatkan efisiensi pada setiap lini produksi. Sejak implementasi *dashboard* ini, unit operasional telah mengalami peningkatan kapasitas produksi sebesar 20%. Pencapaian ini menunjukkan keahlian tim *engineering*, yang telah mengembangkan sistem ini secara internal, sekaligus memberikan kontribusi kepada Divisi Dairy Grup CBP dalam program transformasi digital Industri 4.0.



We monitor and optimize the production process through real-time dashboard
Kami melakukan pemantauan dan optimasi proses produksi melalui *real-time dashboard*

Manufacturing Innovation in the CBP Group's Noodles Division

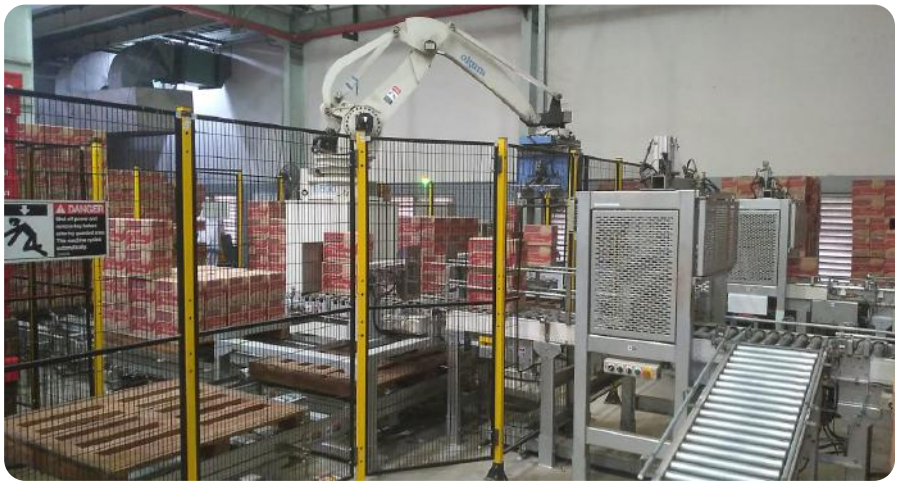
In noodle manufacturing, automation is essential for maintaining the consistency and quality of end products. To enhance the manufacturing process, the CBP Group's Noodles Division has introduced automation initiatives throughout the production line, from the reception of raw materials to the packaging of finished products, ensuring efficiency and quality at every stage.

During the receiving of raw material, the automation silo enhances the acceptance process of wheat flour, preserving wheat flour quality, improving manpower productivity, and eliminating waste from used packaging. In the auto-mixing phase, automation streamlines the input process, maintaining hygiene while increasing processing capacity. In the production phase, high-speed, high-capacity machinery boosts output and improves energy efficiency. For the packing phase, automated carton casers efficiently box individually packaged noodles according to specified quantities, enhancing workplace safety and elevating food safety and quality standards. Finally, robotic palletizers swiftly transfer finished goods from the carton casers to the storage area, ensuring organized warehousing of the final products.

Inovasi Manufaktur di Divisi Mi Instan Grup CBP

Dalam proses produksi mi instan, otomatisasi berperan penting dalam menjaga konsistensi dan kualitas produk akhir. Untuk meningkatkan proses produksi, Divisi Mi Instan Grup CBP telah menerapkan inisiatif otomatisasi di seluruh lini produksi, mulai dari penerimaan bahan baku hingga pengemasan produk jadi, guna memastikan efisiensi dan mutu di setiap tahapan produksi.

Pada tahap penerimaan bahan baku, penggunaan silo otomatis mempercepat proses penerimaan tepung terigu, menjaga kualitas tepung terigu, meningkatkan produktivitas tenaga kerja, serta meniadakan limbah dari kemasan yang digunakan. Pada tahap *auto-mixing*, sistem ini mengoptimalkan proses input bahan baku, memastikan standar higienis tetap terjaga, sekaligus meningkatkan kapasitas pemrosesan. Pada tahap produksi, mesin berkecepatan tinggi dan berkapasitas besar meningkatkan output produksi sekaligus meningkatkan efisiensi energi. Sementara itu, pada tahap pengemasan, penggunaan *carton caser* otomatis memungkinkan pengaturan dan penyusunan karton mi instan secara efisien sesuai dengan jumlah yang ditentukan, sehingga meningkatkan keamanan kerja serta menjaga standar keamanan pangan dan mutu produk. Terakhir, penggunaan *robotic palletizer* mempercepat pemindahan produk-jadi dari *carton caser* ke area penyimpanan serta memastikan penataan produk jadi tersusun lebih efisien di gudang.



We have automation and digitalization programs implemented in some of our operating units
Kami memiliki program otomatisasi dan digitalisasi yang diterapkan di beberapa unit operasional kami

These innovations helped one of the factories from Noodles Division clinch the Gold Award at the International Convention on Quality Control Circle ("ICQCC") in Sri Lanka, attended by over 1,000 working groups from all over Asia.

Manufacturing Innovation in CBP Group's Corrugated Packaging Division

The manufacturing of corrugated packaging has greatly enhanced through automation. The process begins with an upgraded glue-making machine that features an auto-mixing system. This innovation optimizes the composition of raw and auxiliary materials for each mixer batch, replacing manual mixing by operators and streamlining the process with additional settings for precise control.

The next advancement occurs in the main corrugator process, which offers versatility in box production while ensuring accuracy to meet customer specifications. It is designed to be operator-friendly, easy to set up and simple to maintain.

The current operational system incorporates artificial intelligence to analyze historical operational and maintenance logs, allowing for predictive insights that facilitate smooth operations and minimize downtime. Overall, the implementation of this automation process has significantly reduced material waste (carton scrap) since its introduction.

Manufacturing Innovation in the Bogasari Group

As a producer of wheat flour and pasta, Bogasari continuously boosting productivity and improving industrial process efficiencies across its operations, from the jetty port to the mill facilities.

In a wheat transfer process, Bogasari is using Cross Belt Towers (CBT) to manage the movement of wheat from the jetty to the silo and production line. In the CBT area, a de-dusting system is also installed to minimize dust generation by effectively capturing and directing dust particles to the pelletizer plant for processing. This system not only reduces dust dispersion during transfer but also lowers water consumption needed for cleaning dust accumulation.

Inovasi-inovasi ini telah mengantarkan salah satu pabrik Divisi Mi Instan meraih Gold Award dalam International Convention on Quality Control Circles ("ICQCC") di Sri Lanka, sebuah ajang yang dihadiri oleh lebih dari 1.000 kelompok kerja dari seluruh Asia.

Inovasi Manufaktur di Divisi Kemasan Karton Grup CBP

Proses pembuatan kemasan karton telah ditingkatkan secara signifikan melalui otomatisasi. Proses dimulai dengan penggunaan mesin pembuat lem yang telah diperbarui, yang kini dilengkapi dengan sistem pencampuran otomatis. Inovasi ini mengoptimalkan komposisi bahan baku utama dan tambahan untuk setiap *batch* pencampuran, yang menggantikan proses pencampuran manual oleh operator sehingga meningkatkan akurasi melalui pengaturan yang lebih presisi.

Peningkatan berikutnya terjadi pada proses *main corrugator*, yang memiliki fleksibilitas lebih tinggi dalam pembuatan berbagai jenis kemasan, sekaligus menjaga akurasi produksi sesuai spesifikasi pelanggan. Mesin ini dirancang agar ramah pengguna, mudah dikonfigurasi, serta lebih sederhana dalam perawatannya.

Sistem operasional saat ini juga telah mengadopsi teknologi kecerdasan buatan untuk menganalisis data historis operasional dan perawatan, sehingga menghasilkan kemampuan prediktif kedepan yang membantu kelancaran produksi dan meminimalkan *downtime*. Sejak diterapkan, proses otomatisasi yang menyeluruh ini juga telah secara signifikan mengurangi limbah material (potongan karton).

Inovasi Manufaktur di Grup Bogasari

Sebagai produsen tepung terigu dan pasta, Bogasari terus meningkatkan produktivitas dan memperbaiki efisiensi proses industri di seluruh operasinya, mulai dari lokasi dermaga hingga ke fasilitas penggilingan.

Pada proses transfer gandum, Bogasari menggunakan *Cross Belt Towers* (CBT) untuk proses pemindahan gandum dari lokasi dermaga menuju ke silo gandum hingga mencapai lini produksi. Selain itu, guna meminimalkan penyebaran partikulat debu, sistem *de-dusting* telah secara strategis dipasang di area CBT, yang secara efektif menangkap dan menyalurkan partikel debu menuju ke unit pengolahan pelet untuk diproses lebih lanjut. Sistem ini tidak hanya mengurangi penyebaran debu selama proses transfer gandum, tetapi juga menurunkan konsumsi air yang diperlukan untuk pembersihan terutama ketika menangani penumpukan debu.

In a pasta production line, Bogasari features several innovations that focus on energy efficiency and enhanced productivity. By combining two drying zones and improving insulation, the pasta dryer reduces energy consumption by up to 20%. It features independent conveyor belt speed control, allowing for flexibility in drying various pasta shapes and optimizing drying conditions. The modular design of the belt cooler ensures efficient and safe cooling, while electronic dew point monitoring prevents condensation. The drying system includes independent climate zones for precise control and optimal fan operation, utilizing highly insulated materials for effective air distribution. A robotic cartoning machine further automates the packaging process.

Innovation in Our Agribusiness Group

Our Agribusiness Group meets the evolving needs of customers and stakeholders by achieving higher yields, which boost revenue for both the group and its smallholders while reducing land conversion needs. Our ISO 9001-certified Bah Lias and SAIN Research Stations develop high-yielding oil palm seeds, producing up to 34 tonnes of FFB per hectare, some of which are sold externally.

To enhance palm oil yield, factors like tree age, seed quality, soil and weather conditions, and plantation management are crucial. Research focuses on optimized fertilizer application and innovative methods like trunk chipping to mitigate Ganoderma disease.

Another approach involves using selected Trichoderma root-endophytes to boost oil palm seedling growth and nutrient uptake, while also providing protection against Ganoderma infections. The successful nursery experiments led to a field trial in 2024 aimed at enhancing abiotic stress tolerance with a specific Trichoderma endophyte. This dual strategy may improve seedling resilience and overall health in Ganoderma-endemic areas.

The Novel Trait program improved fruit quality and harvesting efficiency in 2024, particularly regarding late fruit abscission duration and long peduncle character. Additionally, Sentinel satellite imagery and Normal Difference Vegetation Index (NDVI) analysis are used to monitor oil palm health, while Unmanned Aerial Vehicles (UAV) help assess ground conditions in estates.

Pada lini produksi pasta, Bogasari juga menerapkan berbagai inovasi untuk meningkatkan efisiensi energi dan produktivitas. Dengan menggabungkan dua zona pengeringan dan meningkatkan insulasi, pengering pasta menjadi lebih efektif dan dapat mengurangi konsumsi energi hingga 20%. Sistem ini dilengkapi dengan pengendalian kecepatan konveyor secara independen, memungkinkan fleksibilitas dalam mengeringkan berbagai bentuk pasta serta mengoptimalkan kondisi pengeringan. Desain modular pada *belt cooler* memastikan proses pendinginan lebih efisien dan aman, selain juga mencegah kondensasi melalui pemantauan titik embun secara elektronik. Sistem pengeringan juga dilengkapi dengan zona iklim independen untuk pengendalian suhu yang lebih presisi, serta pengoperasian kipas yang optimal dengan memanfaatkan material berinsulasi tinggi untuk distribusi udara yang lebih efektif. Lebih lanjut, penggunaan mesin kemasan karton otomatis berbasis robot semakin mengoptimalkan proses pengemasan.

Inovasi dalam Grup Agribisnis Kami

Grup Agribisnis kami memenuhi kebutuhan pelanggan dan pemangku kepentingan yang terus berkembang melalui peningkatan hasil panen guna meningkatkan pendapatan bagi perusahaan dan petani plasma, sekaligus mengurangi kebutuhan konversi lahan. Pusat Penelitian Bah Lias dan SAIN, yang telah tersertifikasi ISO 9001, mengembangkan bibit kelapa sawit unggul dengan potensi produksi hingga 34 ton TBS per hektare, yang sebagian dijual ke pihak eksternal.

Untuk mengoptimalkan hasil panen kelapa sawit, berbagai faktor seperti usia pohon, kualitas benih, kondisi tanah dan cuaca, serta manajemen perkebunan menjadi aspek krusial. Penelitian berfokus pada optimalisasi aplikasi pupuk serta metode inovatif seperti *trunk chipping* guna mengatasi penyakit *Ganoderma*.

Pendekatan lainnya melibatkan pemanfaatan endofit akar Trichoderma terpilih untuk meningkatkan pertumbuhan bibit kelapa sawit dan penyerapan nutrisi, sekaligus memberikan perlindungan terhadap infeksi *Ganoderma*. Keberhasilan uji coba pembibitan mendorong penerapan uji lapangan pada tahun 2024 yang bertujuan meningkatkan toleransi terhadap stres abiotik menggunakan endofit *Trichoderma* khusus. Strategi ganda ini diharapkan dapat meningkatkan ketahanan dan kesehatan bibit kelapa sawit di area yang endemik terhadap Ganoderma.

Program Novel Trait yang dikembangkan pada tahun 2024 telah meningkatkan kualitas buah dan efisiensi panen, terutama dalam memperlambat lepasnya buah pada janjang yang terlambat matang serta memperpanjang karakter tangkai tandan. Selain itu, pemantauan kesehatan kelapa sawit kini dilakukan melalui citra satelit Sentinel dan analisis Normal Difference Vegetation Index (NDVI), sementara Unmanned Aerial Vehicles (UAV) digunakan untuk menilai kondisi lahan secara lebih akurat di perkebunan.



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 [3-3]
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
Reduce 10% in Scope 1 and 2 GHG emissions intensity[5] by 2030 from the energy consumption (relative to 2018 base year) Penurunan 10% intensitas emisi GRK[5] *Scope* 1 dan 2 pada tahun 2030 dari konsumsi energi (dibandingkan tahun acuan 2018)	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
Reduce 16% in energy intensity[6] by 2030 (relative to 2018 base year) Penurunan 16% intensitas energi[6] (dibandingkan tahun acuan 2018)	13.7% reduction in energy intensity relative to 2018 base year 13,7% penurunan intensitas energi dibandingkan tahun acuan 2018
Reduce 12% in water intensity[7] by 2030 (relative to 2018 base year) Penurunan 12% intensitas air[7] (dibandingkan tahun acuan 2018)	9.5% reduction in water intensity relative to 2018 base year 9,5% penurunan intensitas air dibandingkan tahun acuan 2018
100% food waste from production are continuously recycled 100% limbah makanan dari proses produksi didaur ulang secara kontinu	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
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	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

[5] GHG emissions intensity is calculated as tons of CO_2-e per ton of product
[6] Energy intensity is calculated as energy consumption in gigajoules ("GJ") per ton of product
[7] Water intensity is calculated as water consumption (in m^3) per ton of product

[5] Intensitas emisi GRK dihitung sebagai ton CO_2-e per ton produk
[6] Intensitas energi dihitung sebagai konsumsi energi dalam gigajoules ("GJ") per ton produk
[7] Intensitas air dihitung sebagai konsumsi air (dalam m^3) per ton produk

Target Target	**Progress in 2024** Progres Tahun 2024
100% plastic waste from production are continuously recycled 100% limbah plastik dari proses produksi didaur ulang secara kontinu	Achieved. We recycle 100% recyclable post-production plastic waste (approximately 15,300 tons), of which: • 76% of post-production plastic waste (approximately 11,600 tons) were collected by waste collectors and delivered to recycling facilities • 24% of post-production plastic waste (approximately 3,700 tons) were recycled internally in our flexible packaging factories Tercapai. Kami mendaur ulang 100% limbah plastik pasca produksi (sekitar 15.300 ton) yang dapat didaur ulang: • 76% limbah plastik pasca produksi (sekitar 11.600 ton) dikumpulkan melalui kemitraan dengan para pengepul sampah, untuk selanjutnya dikirim ke fasilitas daur ulang • 24% limbah plastik pasca produksi (sekitar 3.700 ton) didaur ulang secara internal oleh pabrik kemasan fleksibel kami
100% biomass waste from production are continuously utilized as internal energy sources 100% limbah biomassa dari proses produksi dimanfaatkan secara kontinu sebagai sumber energi internal	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 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
100% wastewater discharge continuously meet the environmental quality standards 100% air limbah yang disalurkan selalu memenuhi standar baku mutu lingkungan	Achieved. 100% wastewater channeled back to the environment have met the quality parameters standards set by the Government Tercapai. 100% air limbah yang disalurkan kembali ke lingkungan telah memenuhi baku mutu yang ditetapkan oleh Pemerintah
100% continuously comply with Sustainable Agriculture Policy of no deforestation and zero HCV loss 100% kepatuhan terus-menerus terhadap Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan terkait larangan deforestasi serta degradasi di area KBKT	Achieved. 100% compliance with our Sustainable Agriculture Policy: • Since 2013, no new planting on peatlands and water levels maintained in all peatlands under our control • No primary forest or HCV land was affected during new planting and replanting Tercapai. 100% kepatuhan terhadap Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan: • 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 • Tidak ada hutan primer dan area KBKT yang terdegradasi selama penanaman baru dan penanaman kembali

	Target Target	**Progress in 2024** Progres Tahun 2024
	Reduce post consumption packaging waste as mandated by Indonesian Government regulations[8]	• 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
	Pengurangan sampah kemasan pasca konsumsi berdasarkan peraturan yang ditetapkan oleh Pemerintah Indonesia[8]	• 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

[8] 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
[8] 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:

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:



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



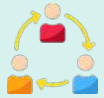
Take preventive measures against pollution (including water, air, and soil pollution) through continuous improvement and assessment of environmental practices, taking into consideration the development of new technologies, regulations, and the need of the Company to obtain optimum results

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

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

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 triwulanan 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 fisik 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:

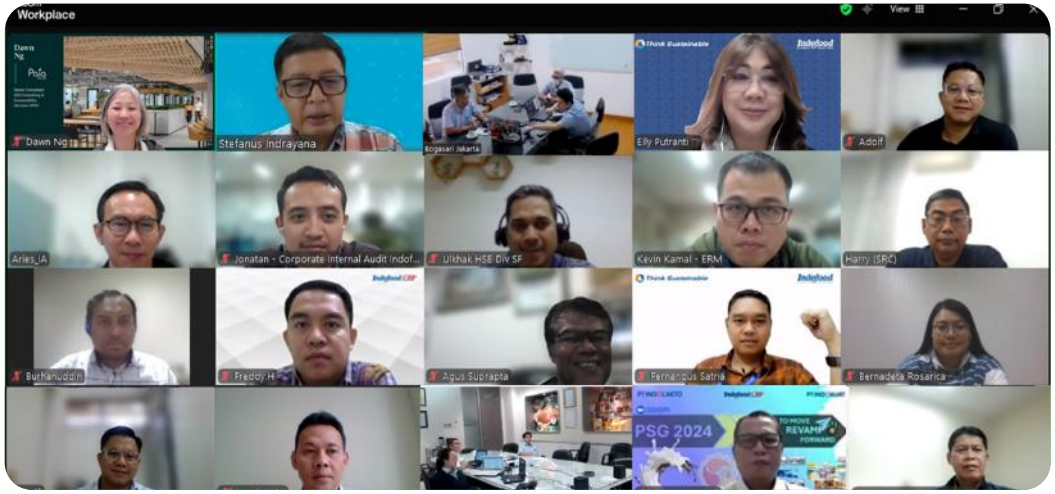
- Risiko Akut: Risiko yang dipicu oleh peristiwa (misalnya, peristiwa cuaca ekstrem seperti banjir) yang diproyeksikan akan meningkat secara frekuensi dan keparahannya dalam jangka menengah hingga panjang
- Risiko Kronis: Risiko yang timbul akibat perubahan pola iklim dalam jangka menengah hingga panjang (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

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
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 Menengah	High Tinggi	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 Menengah	High Tinggi	Expenditure Pengeluaran
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 Rendah	High Tinggi	Expenditure Revenue Pengeluaran Pendapatan
		There could be 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 Rendah	High Tinggi	Expenditure Revenue Pengeluaran Pendapatan
	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 Menengah	High Tinggi	Expenditure Revenue Pengeluaran Pendapatan
		There could be increased spoilage and occurrence of foodborne diseases at raw material, production, storage, or distribution stages Peningkatan risiko pembusukan dan penyebaran *foodborne diseases* pada tahap bahan baku, produksi, penyimpanan, atau distribusi	Medium Menengah	High Tinggi	Expenditure Revenue Pengeluaran Pendapatan
		On-the-ground staff could face increased severity or frequency of heat-related injuries Peningkatan kejadian cedera akibat panas ekstrem bagi pekerja lapangan	Low Rendah	High Tinggi	Expenditure 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 Risiko kekurangan tenaga ahli & keterampilan dalam teknologi hijau	Lack of necessary skills and training to effectively utilize new green technologies could cause operational disruptions Kurangnya keterampilan dan pelatihan dalam pemanfaatan teknologi hijau dapat menyebabkan gangguan operasional	Medium Menengah	Low Rendah	Expenditure 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

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
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 Pergeseran preferensi konsumen ke produk rendah karbon	Increase consumer demand for low-carbon products could lead to loss of revenue or market share of traditional products Peningkatan permintaan konsumen terhadap produk rendah karbon dapat menyebabkan penurunan pendapatan atau pangsa pasar produk tradisional	High Tinggi	Low Rendah	Revenue Pendapatan
Reputation Reputasi	Consumer preference for ethical and sustainable supply chain Preferensi konsumen terhadap rantai pasokan yang etis dan berkelanjutan	Consumer preference for ethical and sustainable supply chain practices could harm Indofood's reputation and market share if upstream suppliers engage in unsustainable practices 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	High Tinggi	Low Rendah	Revenue Capital & Financing 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:

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:

Transition Opportunities
Peluang Transisi

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 Sumber pendapatan hijau dari penyesuaian terhadap preferensi konsumen dan permintaan atas produk rendah karbon	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 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	Increased revenue Peningkatan pendapatan	To capitalize on this opportunity, we invest in research and development of plant-based and climate-friendly foods 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 Penghematan biaya melalui langkah efisiensi energi	By regularly upgrading equipment and automation processes, increase the energy efficiency of production processes Dengan melakukan pembaruan peralatan dan otomatisasi proses secara berkala, efisiensi energi dalam kegiatan operasional dapat ditingkatkan	Reduced expenditure Pengurangan pengeluaran	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 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 Adopsi energi terbarukan untuk mengurangi dampak pajak karbon	Through increasing the mix of biomass and solar energy in our energy consumption, reduce our carbon emissions and potential carbon tax Dengan meningkatkan penggunaan biomassa dan energi surya dalam konsumsi energi, kami dapat mengurangi emisi karbon sekaligus potensi pajak karbon	Reduced expenditure Pengurangan pengeluaran	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 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.

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 diversifkasi 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 kontinjensi yang kuat yang digabungkan dengan penggunaan data prakiraan Badan Meteorologi, Klimatologi dan Geofisika (BMKG).





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

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*.

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

MANAGING GHG EMISSIONS [3-3, 305-1, 305-2, 305-5]
MENGELOLA EMISI GRK

DECARBONIZING ACROSS PRODUCT LIFE CYCLE TWITH 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[9] 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.

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*[9] 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.

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



Energy Efficiency
Efisiensi Energi

333,100 ton CO_2-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

[9] With reference to the Institute of Environmental Management and Assessment (IEMA) GHG Management Hierarchy

[9] 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_2-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_2-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_2-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_2-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_2-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* bertenaga 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 sources
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_2-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_2-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_2-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

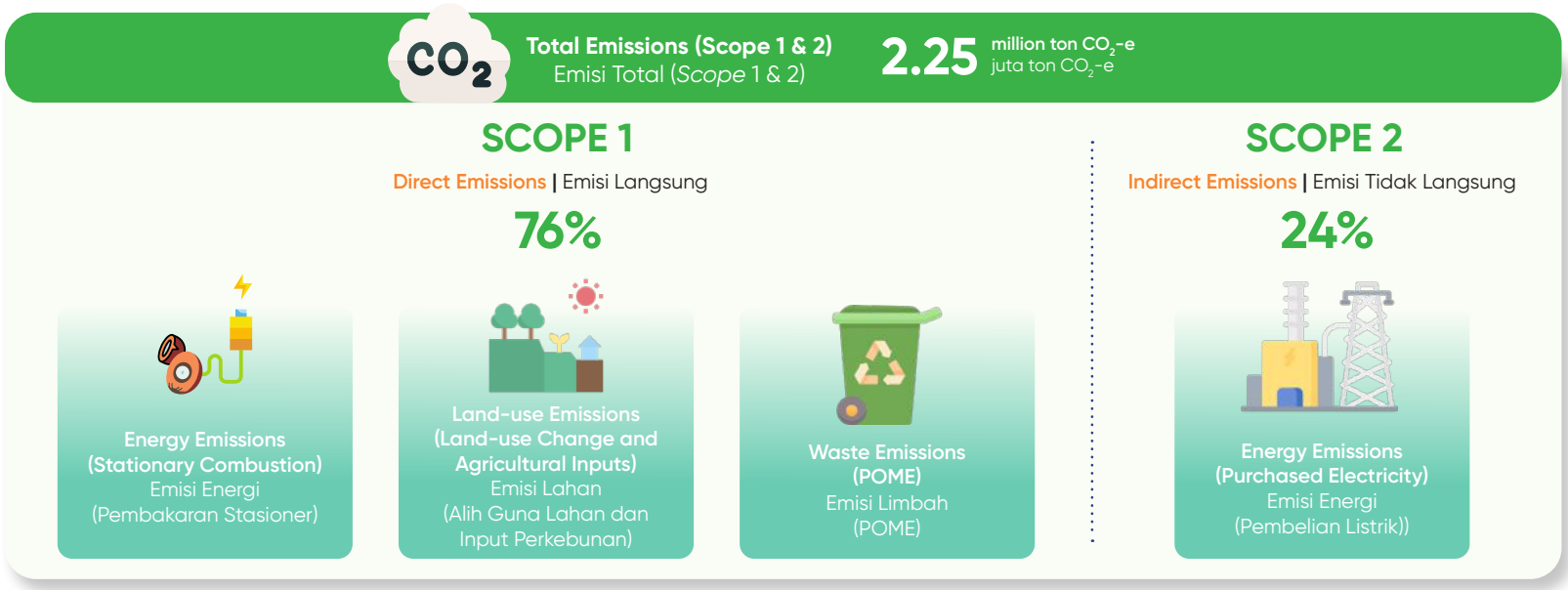
EMISI GRK

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

Pada tahun 2024, kami menghasilkan 2,25 juta ton CO_2-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 Scope in 2024 [305-1, 305-2]
Emisi GRK berdasarkan *Scope* pada Tahun 2024



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

Emisi GRK berdasarkan Sumber pada Tahun 2024

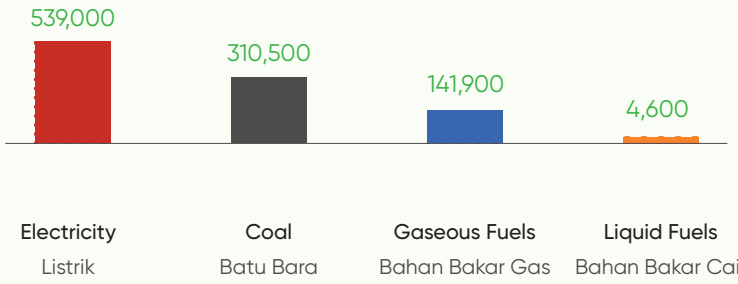
Energy Emissions (Scope 1 & 2)[10]

Emisi Energi (*Scope* 1 & 2)[10]

CO_2 **0.99** million ton CO_2-e
juta ton CO_2-e

Energy Emissions by Source (in ton CO_2-e)

Emisi Energi berdasarkan Sumber (dalam ton CO_2-e)



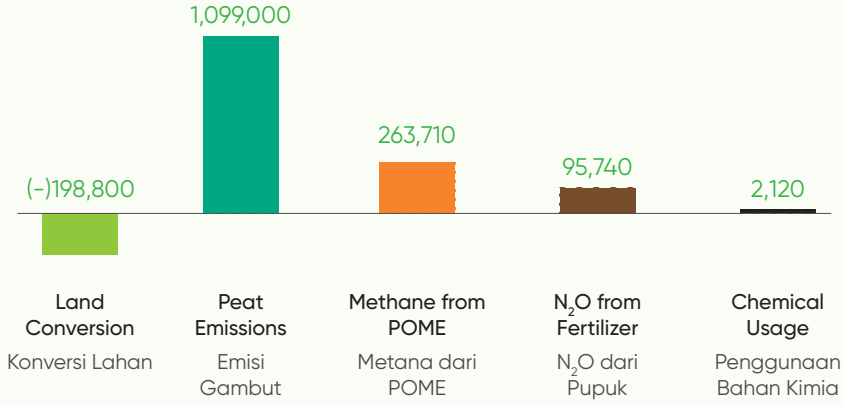
Land Use & Waste Emissions (Scope 1)[11]

Emisi Lahan & Limbah (*Scope* 1)[11]

CO_2 **1.26** million ton CO_2-e
juta ton CO_2-e

Land Use & Waste Emissions by Source (in ton CO_2-e)

Emisi Lahan & Limbah berdasarkan Sumber (dalam ton CO_2-e)



[10] 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_2 is adapted from the IPCC Sixth Assessment Report (AR6)

[11] 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_2 emissions and are calculated following international references. The calculation relates only to estates and POM sites under our operational and financial control

[10] 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_2 dirujuk dari IPCC Sixth Assessment Report (AR6)

[11] Emisi lahan dan limbah diperhitungkan dari PKS dan perkebunan bersertifikat ISPO dari Grup Agribisnis
- Gas-gas yang termasuk dalam penghitungan ini adalah karbon dioksida, dinitrogen 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_2 dan dihitung mengikuti referensi internasional. Perhitungan ini hanya berkaitan dengan lokasi perkebunan dan pabrik yang termasuk dalam kendali operasional dan keuangan kami

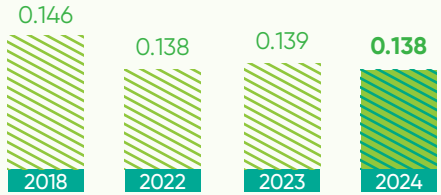
The primary source of our upstream emissions is from peatlands where some of our agribusiness estates are located, which produce naturally occurring low-level methane emissions. Other contributors to our GHG emissions include methane from POME, chemical usage in our mills and plantations and nitrous 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_2-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_2-e atau setara hanya 0,01 % terhadap total emisi GRK Indofood.

Scope 1 and 2 GHG Emissions Intensity* from Energy Consumption (in tons CO_2-e/ton of product) [305-4]
Intensitas Emisi GRK* *Scope* 1 dan 2 dari Konsumsi Energi (dalam ton CO_2-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.

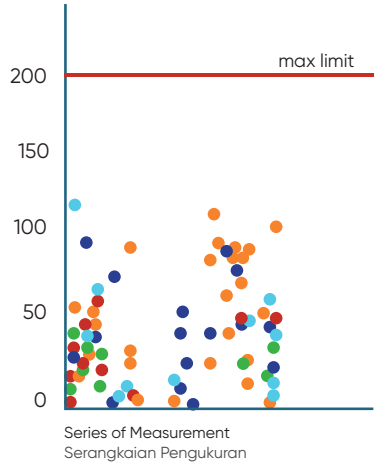
EMISI UDARA DARI PEMBAKARAN

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.

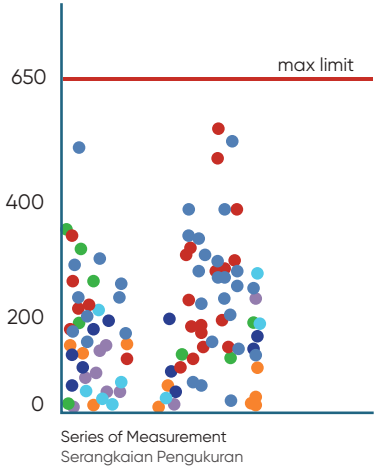
Air Emissions from Stationary Combustion Boilers in 2024 (in mg/m³) [305-7]

Emisi Udara dari Pembakaran Stasioner di *Boiler* pada Tahun 2024 (dalam mg/m³)

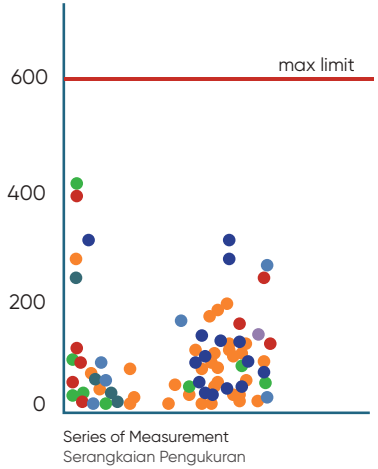
Particulate Matter
Partikulat



Nitrogen Dioxides – NO_2
Nitrogen Dioksida – NO_2



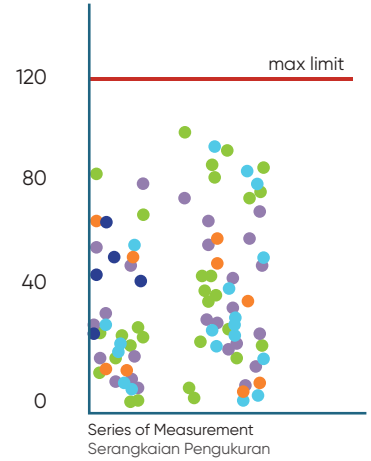
Sulfur Dioxides – SO_2
Sulfur Dioksida – SO_2



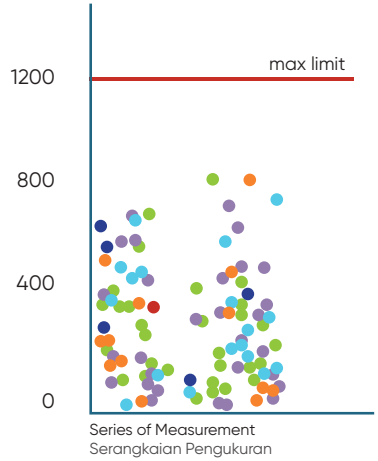
Air Emissions from Stationary Combustion Diesel Engine in 2024 (in mg/m³) [305-7]

Emisi Udara dari Pembakaran Stasioner di Mesin Diesel pada Tahun 2024 (dalam mg/m³)

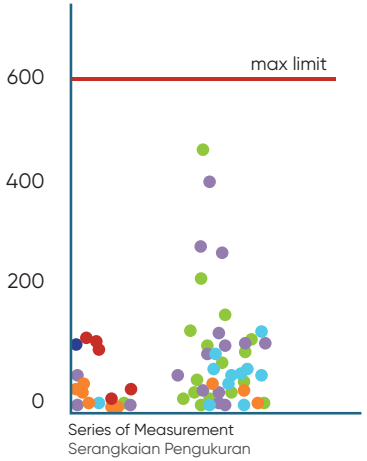
Particulate Matter
Partikulat



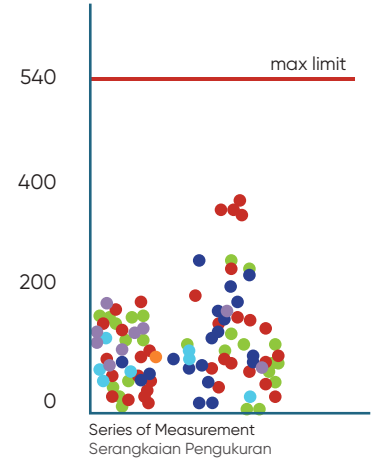
Nitrogen Dioxides – NO_2
Nitrogen Dioksida – NO_2



Sulfur Dioxides – SO_2
Sulfur Dioksida – SO_2



Carbon Monoxide – CO
Karbon Monoksida – CO



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

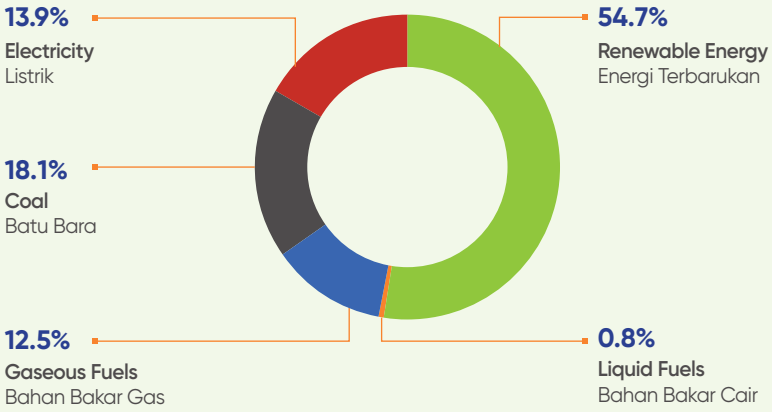
RENEWABLE ENERGY

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 approximatelly 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[12] by Source in 2024 [302-1]
Konsumsi Energi[12] 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_2-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_2-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.

[12] 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

[12] 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 MWp[13] 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_2-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 MWp 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 MWp[13]. 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_2-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 MWp 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.





[13] Megawatt peak (MWp) – the maximum potential output of power

[13] Megawatt peak (MWp) – potensi listrik maksimum yang dapat dihasilkan

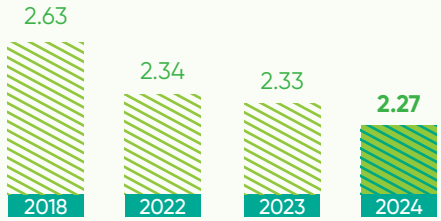
ENERGY EFFICIENCY

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]

Energy Intensity* (in GJ/ton of product) [302-3]
Intensitas Energi* (dalam GJ/ton product)



13.7%

Reduction in energy intensity relative to 2018 base year
Penurunan intensitas energi dibandingkan tahun acuan 2018

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
* 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 [3-3, 303-1, 303-2]
MENGELOLA AIR

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 ma p 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^3 of water. Specifically, 5.9 million m^3 was sourced from groundwater, 3.5 million m^3 from rivers, 1.9 million m^3 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^3. Secara spesifik, sebanyak 5,9 juta m^3 berasal dari air tanah, 3,5 juta m^3 berasal dari air sungai, 1,9 juta m^3 berasal dari jaringan air daerah atau perkotaan, sedangkan sisanya berasal dari air laut.

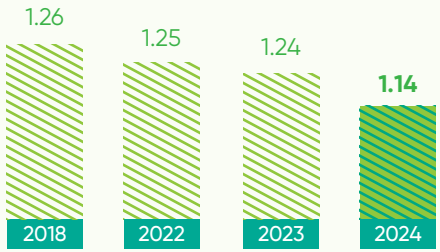
Penilaian risiko air mengungkapkan bahwa wilayah yang mengalami kelangkaan air sebagian besar berada di sekitar Jawa. Oleh karena itu, perkebunan Agribisnis kami yang berada di luar pulau Jawa secara geografis memiliki risiko yang lebih rendah. Penilaian risiko secara rutin memungkinkan kami untuk mengevaluasi 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^3/ton of product)
Intensitas Air* (dalam m^3/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^3 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^3 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 menggunakannya untuk kebutuhan pembersihan lantai area produksi. Pemulihan 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^3 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^3 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^3 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^3 sejak tahun 2018. Air hujan yang tertampung digunakan untuk berbagai keperluan, termasuk penyiraman taman, pencucian dan penggunaan air untuk toilet.



>430,000

Number of trees planted since 2016
Jumlah pohon yang telah ditanam sejak 2016

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^3 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^3. 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^3 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^3 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^3 water daily, the WWTP of Bogasari Group has resulted in an annual recycled water volume of approximately 82,900 m^3 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^3 air per hari, sistem IPAL di Grup Bogasari telah menghasilkan volume air daur ulang tahunan sekitar 82.900 m^3 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



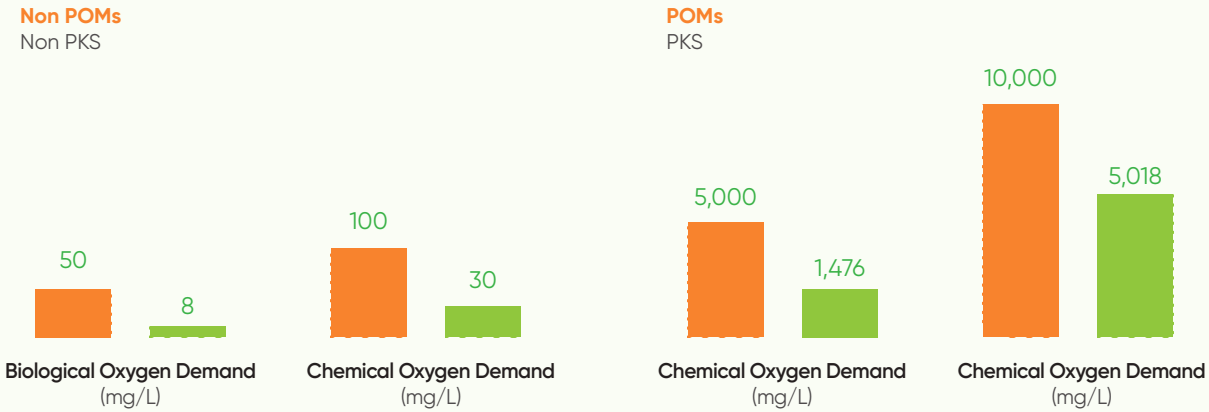
Non POMs
Non PKS

3.3 million m^3
juta m^3

POMs
PKS

1.9 million m^3
juta m^3

Wastewater Quality in 2024
Kualitas Air Limbah pada Tahun 2024



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.

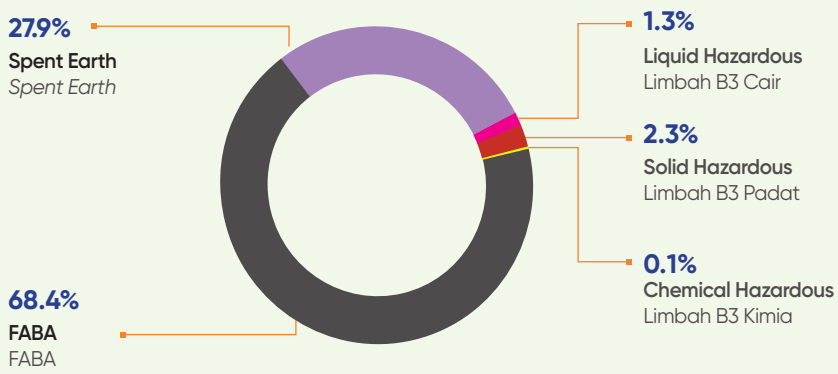


Licensed temporary storage to collect hazardous waste in our operating unit
Tempat penyimpanan sementara yang berizin untuk mengumpulkan limbah B3 di unit operasional kami

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

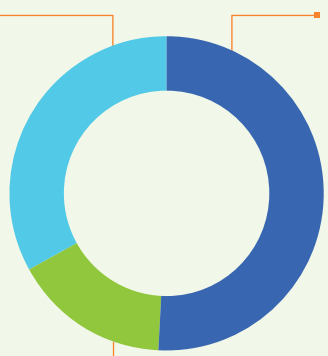
Upaya pengelolaan limbah padat ini memungkinkan kami mencapai target tahunan dalam mendaur ulang 100% limbah padat tidak berbahaya (termasuk limbah makanan, kemasan karton, dan plastik) dari proses produksi, baik secara internal maupun eksternal.

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 organic (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.

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.



We use FFB by-product as biomass for energy sources
Kami menggunakan hasil samping TBS sebagai biomassa untuk sumber energi

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 [3-3, 306-1, 306-2]
PENGELOLAAN SAMPAH KEMASAN

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.

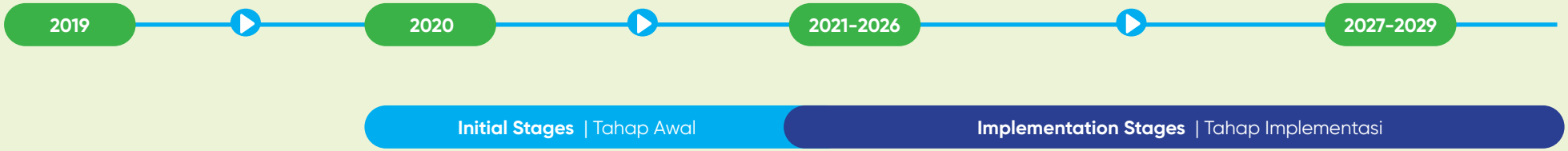
Sebagai salah satu produsen produk konsumen terbesar di Indonesia, Indofood menyadari peran pentingnya dalam mengatasi masalah kompleks terkait pencemaran sampah pasca konsumsi di Indonesia. Kami berkomitmen untuk mengurangi sampah pasca konsumsi di sepanjang rantai nilai, dimulai dari proses desain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



Government published regulation on packaging waste

Pemerintah menerbitkan peraturan terkait sampah kemasan

Mapping and Identification

Based on Indofood's packaging waste types and materials

Setting Target

Reduce our packaging waste as maindated by Indonesian Government regulations

Pemetaan dan Identifikasi

Berdasarkan tipe sampah dan material kemasan Indofood

Penetapan Tujuan

Pengurangan sampah kemasan berdasarkan peraturan yang ditetapkan oleh Pemerintah Indonesia

Exploring, Piloting, and Evaluation

Upstream Initiatives
- Innovation in packaging design
- Innovation in more environmentally friendly packaging material

Downstream Initiatives
- Indofood initiatives
- Collaboration initiatives to establishan integrated ecosystem for post-consumer packaging waste management

Setting Strategy and Derivative Targets
- Determine the most suitable and effective solution
- Develop strategy and program
- Set derivative target for Division

Eksplorasi, Pengembangan Proyek Percontohan dan Evaluasi

Inisiatif Hulu
- Inovasi pada desain kemasan
- Inovasi pada material kemasan yang lebih ramah lingkungan

Inisiatif Hilir
- Inisiatif Indofood
- Inisiatif kolaborasi untuk mengembangkan ekosistem pengelolaan sampah kemasan pasca konsumsi yang terintegrasi

Penetapan Strategi dan Target Turunan
- Menentukan solusi yang paling tepat dan efektif
- Mengembangkan strategi dan program
- Menetapkan target turunan untuk Divisi

Further Implementation

Based on strategy set in 2026

Implementasi Lanjutan

Berdasarkan strategi yang ditentukan pada tahun 2026

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 (Reduce and Recycle)
Inisiatif pada Bagian Hulu (Pengurangan dan Daur Ulang)



Innovation in Packaging Design
Inovasi pada Desain Kemasan

- **Resize packaging to minimize weight**
  Ukuran baru kemasan untuk mengurangi berat



Innovation in Packaging Raw Material
Inovasi pada Bahan Baku Kemasan

- **Study and research on more environmentally friendly packaging materials**
  Studi dan penelitian material kemasan yang lebih ramah lingkungan



Innovation in Manufacturing Process
Inovasi pada Proses Manufaktur

- **Recycle plastic waste & aseptic filling**
  Daur ulang limbah plastik & penerapan teknologi *aseptic filling*

Downstream Initiatives (Recycle)
Inisiatif pada Bagian Hilir (Daur Ulang)

Indofood Initiatives
Inisiatif Indofood



Education
Edukasi

- **Educate community on waste segregation**
  Edukasi pemilahan sampah kepada masyarakat
- **Drop Box program**
  Program Drop Box



Collection
Pengumpulan

- **Waste Banks**
  Bank Sampah
- **Green Warmindo**
  Green Warmindo
- **Waste Collector**
  Pengepul Sampah



Recycling
Proses Daur Ulang

- **Building partnership for pilot project**
  - **Paving block project**
  - **Plastic pallet project**

  Membangun kemitraan untuk proyek percontohan
  - Proyek *paving block*
  - Proyek palet plastik

Collaboration
Kolaborasi

Develop Integrated Ecosystem for Post-Consumer Packaging Waste Management

Mengembangkan Ekosistem Pengelolaan Sampah Kemasan Pasca Konsumsi yang Terintegrasi

PRAISE IPRO

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.

DOWNSTREAM 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 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 menyalurkannya 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).

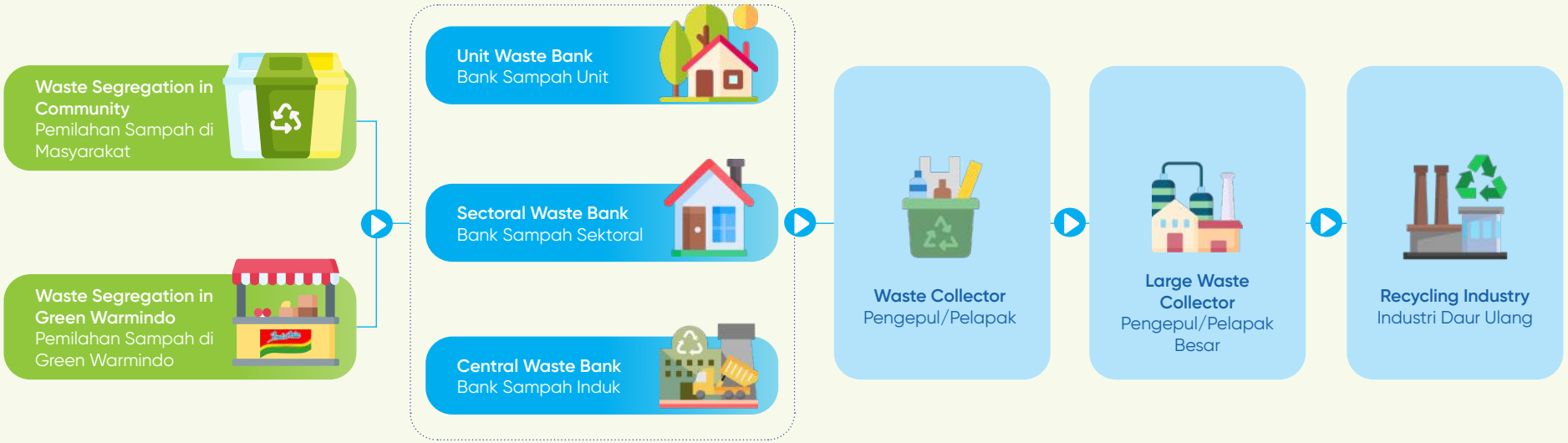
Pada tahun 2024, fokus utama kami adalah meningkatkan kualitas pengumpulan sampah, dengan menitikberatkan pada peningkatan volume dan persentase pemilahan sampah. Upaya sosialisasi dilakukan untuk mengedukasi 250 gerai Warmindo tentang cara pemilahan dan pengumpulan sampah kemasan sehari-hari.



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.

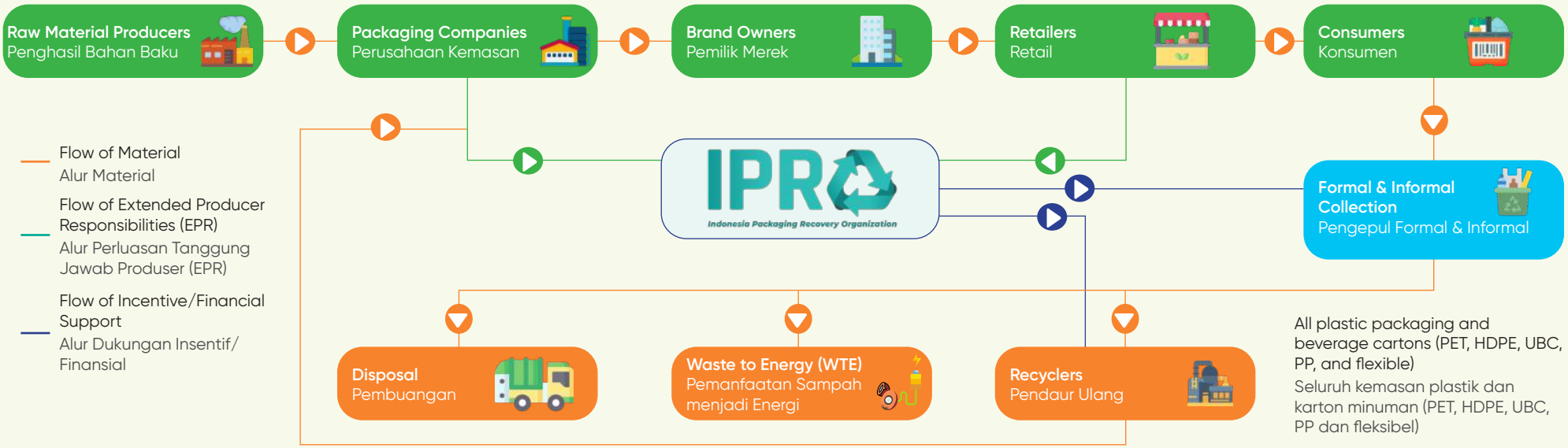
IPRO undergoes regular independent audits of its post-consumer packaging waste collection and recycling volumes to ensure transparency and accountability, further establishing its credibility. Since 2021, through active participation in IPRO, Indofood has successfully collected and recycled approximately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

Sampai dengan tahun 2024, IPRO telah berkembang pesat, dengan keanggotaan 18 perusahaan dan 14 agregator 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 [3-3, 304-1]

KEANEKARAGAMAN HAYATI DAN PERKEBUNAN BERKELANJUTAN

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.

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.

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[14] 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_2-e of sequestered carbon.

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[14] 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_2-e.

[14] 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.

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.





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

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.

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 diakreditasi 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.



Since 2016, we have planted approximately
Sejak tahun 2016, kami telah melakukan penanaman sekitar

197,000 trees / pohon

in over
di lebih dari

783 hectares of HCV areas / hektare 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 / hektare



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[15]. [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[15]. [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

[15] 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 mengikutkan 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[16], 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[16], 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

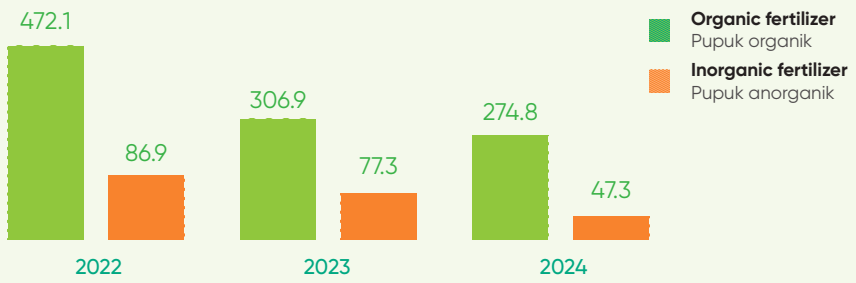
Grup Agribisnis menerapkan strategi Pengendalian Hama Terpadu (PHT) guna mengurangi dampak lingkungan dan kesehatan yang terkait dengan penggunaan pestisida kimia. Dengan memanfaatkan metode pengendalian alami, biologis dan mekanis, kami telah menghasilkan penghematan biaya yang cukup besar, mengurangi 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.

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

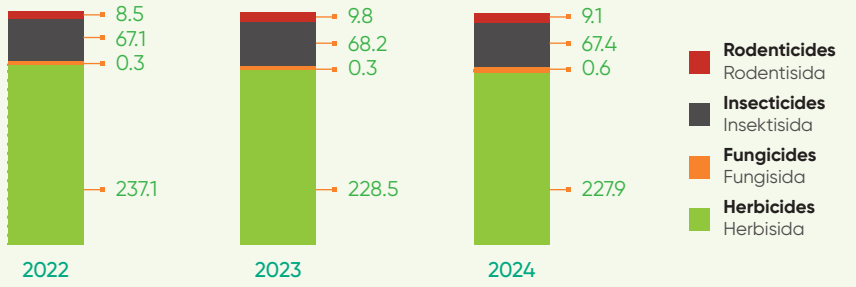
Specifically, Trichoderma is effective in protecting oil palms from Ganoderma disease, while Cordyceps helps control the population of nettle caterpillars. Additionally, we have decreased our reliance on herbicides by implementing a new weed management solution that reduces herbicide usage by up to 50% 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 [2-23, 2-24]

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 hectarage 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 [2-27]
PENILAIAN KEPATUHAN LINGKUNGAN OLEH PEMERINTAH

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 [3-3]
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
Zero fatalities Nihil fatalitas	We recorded two fatalities Kami mencatat dua fatalitas

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%
Total | Total	**79,293**	**82.94%**	**16,313**	**17.06%**

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	**31,052**	**7,076**
Sumatra | Sumatra	25,711	4,121	3,921	630	**29,632**	**4,751**
Kalimantan | Kalimantan	9,821	2,354	599	115	**10,420**	**2,469**
Sulawesi | Sulawesi	1,840	441	249	52	**2,089**	**493**
Others in Indonesia | Wilayah Lainnya di Indonesia	335	50	53	8	**388**	**58**
Overseas | Luar Negeri	5,422	1,342	290	124	**5,712**	**1,466**
Total | Total	**69,340**	**13,567**	**9,953**	**2,746**	**79,293**	**16,313**

New Employee Hires [401-1]
Perekrutan 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	**13,324**	**3,304**
Overseas | Luar Negeri	532	116	737	156	144	69	20	10	2	1	**1,437**	**352**
Total | Total	**6,802**	**1,450**	**5,646**	**1,226**	**1,772**	**740**	**515**	**230**	**25**	**10**	**14,761**	**3,656**



19.67%

Rate of new employee hires
Tingkat perekrutan karyawan baru

Employee Turnover[17] [401-1]
Pergantian Karyawan[17]

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**
Total | Total	**1,255**	**135**	**2,275**	**295**	**916**	**100**	**214**	**48**	**28**	**1**	**4,688**	**579**



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[18] as and when required for seasonal jobs and during peak periods.

Di Grup Agribisnis, kami mempekerjakan 10.450 pekerja kontrak[18] jika diperlukan untuk pekerja musiman dan selama musim puncak.



Male
Pria
6,853



Female
Wanita
3,597

[17] Employee turnover is calculated from the number of employees who leave the organization voluntarily per average number of employees during the reporting periode
[18] All of our employees, including seasonal contract workers, are employed on a full-time basis. We have no part-time employees

[17] Tingkat pergantian karyawan dihitung dari jumlah karyawan yang keluar dari perusahaan secara sukarela dibagi rerata jumlah karyawan selama periode pelaporan
[18] 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 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 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 Haji 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 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	13.72	7.05	3.14
Manager & Above	**Supervisor**	**Staff**	**Operative**
Manajer ke Atas	Supervisor	Staf	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, realistis 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 suksesi 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 suksesi 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;
- O ur 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 orisinalitas, 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 28th 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 waktu 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]

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]



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

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 was 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.

Di tahun 2024, Indofood melakukan audit untuk unit operasional, dengan fokus khusus pada unit yang memiliki tingkat fatalitas atau tingkat kecelakaan kerja tinggi. Audit dilakukan sesuai dengan peraturan K3 Pemerintah, yang mencakup 166 kriteria yang komprehensif. Selanjutnya, rencana tindakan preventif dan korektif dilaksanakan untuk mencegah kecelakaan dan memitigasi risiko kecelakaan di masa yang akan datang.

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

0.015

High-consequence work-related injuries rate
Tingkat kecelakaan kerja dengan konsekuensi tinggi

0.010

Fatality Rate
Tingkat Fatalitas

0.003

Frequency of work-related accidents of total employees
Frekuensi kecelakaan kerja dari total karyawan

0.005%

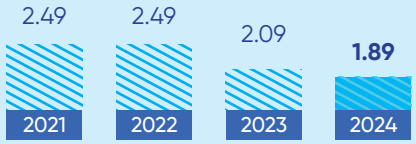
Percentage of work-related accidents resulting in serious and fatal injuries from total employees
Persentase kecelakaan kerja yang berakibat cedera serius dan fatal dari total karyawan

201,356,325

Total working hours in 2024
Total jam kerja di tahun 2024

Recordable Work-Related Injuries Rate[19]
Tingkat Kecelakaan Kerja yang Dapat Dicatat[19]

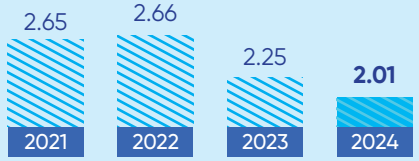
By Year
Berdasarkan Tahun



By Gender
Berdasarkan Gender



Male
Pria





Female
Wanita



[19] 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
[19] 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.

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 kesesuaiannya 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 mengefisienkan pemantauan harian kandungan gizi menu kantin.



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.

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 [3-3, 413-1]

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.

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.





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

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, menyelenggrakan 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 anually 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.



APPENDIX
LAMPIRAN

OUR CONTRIBUTION IN SUPPORTING SDGs
KONTRIBUSI KAMI DALAM MENDUKUNG SDGs

Each of our three Sustainability Pillars contain several programs which represent how we put our sustainability strategy into practice. This section outlines how our programs are linked and aligned to SDGs. Our programs provide the link between our sustainability strategy and the collective impact that the SDGs aspire to achieve.

Masing-masing dari tiga Pilar Keberlanjutan kami memiliki beberapa program yang menunjukkan bagaimana kami menerapkan strategi keberlanjutan. Bagian ini menguraikan bagaimana program kami terkait dan selaras dengan SDGs. Program kami menunjukkan kesesuaian antara strategi keberlanjutan kami dengan dampak kolektif yang ingin dicapai oleh SDGs.

SDGs SDGs	Adapted SDGs Indicators Indikator SDGs yang Terkait	Our Programs Program Kami
	1.2.1 Reducing the percentage of the population living below the poverty line Menurunkan persentase penduduk yang hidup di bawah garis kemiskinan	Sustainable and Responsible Sourcing • Responsibly sourcing our raw materials and strengthening our relationships along the food value chain helps to create positive impacts on the economy and the communities we operate in Pengelolaan Pasokan yang Berkelanjutan dan Bertanggung Jawab • Pengelolaan pasokan bahan baku yang bertanggung jawab dan penguatan kerja sama di sepanjang rantai nilai sehingga dapat menciptakan dampak positif terhadap ekonomi dan masyarakat di mana kami beroperasi Socio-Economic Inclusion • Creating inclusive businesses by partnering with farmers, MSMEs, and suppliers who are part of the value chain, in order to empower the community • Extending shared value in downstream supply chains through partnership with Warmindo and BMC as well as working with Distribution Group retail partners • Actively participate in PISAgro, which aims to support national food security and improve the welfare of local farmers Sosial-Ekonomi Inklusif • Menciptakan bisnis yang inklusif melalui kemitraan dengan para petani, UKM dan pemasok yang merupakan bagian dari rantai nilai, guna mendorong pengembangan masyarakat • Mengembangkan manfaat bersama pada rantai pasokan di hilir melalui kemitraan dengan Warmindo dan BMC serta kerja sama dengan mitra gerai Grup Distribusi • Berpartisipasi secara aktif dalam PISAgro, yang bertujuan untuk mendukung ketahanan pangan nasional dan meningkatkan kesejahteraan petani lokal Labor Practices and People Development • Providing decent jobs creation Praktik Ketenagakerjaan dan Pengembangan Karyawan • Menciptakan lapangan kerja yang layak Community Development – Strengthening Economic Value • Supporting entrepreneurship in local communities through BBC, Santripreneur, KIAT, and Pojok Selera Program Pengembangan Masyarakat – Peningkatan Nilai Ekonomi • Mendukung kewirausahaan masyarakat melalui program BBC, Santripreneur, KIAT dan Pojok Selera

SDGs SDGs	Adapted SDGs Indicators Indikator SDGs yang Terkait	Our Programs Program Kami
	1.3.1 Increase the number of people covered by social protection systems Meningkatkan proporsi penduduk yang menerima program perlindungan sosial	Employee Health & Safety and Well-being • Providing fair wages, benefits and well-being to employees through BPJS Healthcare and Employment Keselamatan & Kesehatan Kerja dan Kesejahteraan Karyawan • Memberikan upah yang adil, tunjangan dan kesejahteraan karyawan melalui BPJS Kesehatan dan Ketenagakerjaan
	1.4 Providing access to basic services, especially in education Memberikan akses terhadap pelayanan dasar, khususnya di bidang pendidikan	Employee Health & Safety and Well-being • Providing scholarships for employee's children and provision of educational and health facilities in our plantation areas Keselamatan & Kesehatan Kerja dan Kesejahteraan Karyawan • Memberikan bantuan beasiswa bagi anak karyawan serta penyediaan fasilitas pendidikan dan kesehatan di area perkebunan kami
	1.5.1-b Providing the basic needs for disaster victims Pemenuhan kebutuhan dasar korban bencana	Community Development – Solidarity and Humanity • Through Indofood Peduli Post, we readily respond to and participate in relief operations to assist people affected by natural disasters and other emergencies Pengembangan Masyarakat – Solidaritas dan Kemanusiaan • Melalui Posko Indofood Peduli, kami mendukung dan berpartisipasi dalam kegiatan kemanusiaan untuk membantu korban bencana alam maupun kejadian darurat lainnya
	2.1 Access to safe, nutritious, and sufficient food for all people all year round Menjamin akses bagi semua orang terhadap makanan yang aman, bergizi dan cukup sepanjang tahun	Product Safety, Quality, and Halal • Producing quality food products that meet food safety standards • Continuous compliance with applicable national food regulations and international Food Safety and Quality Management System implementation & certifications • All products are 100% Halal certified Keamanan Pangan, Mutu dan Kehalalan Produk • Memproduksi produk makanan yang bermutu, sesuai dengan standar keamanan pangan • Selalu mematuhi peraturan pangan nacional yang berlaku serta implementasi dan sertifikasi Sistem Manajemen Keamanan Pangan dan Mutu internasional • Seluruh produk kami 100% tersertifikat Halal
		Nutritional Value • Leveraging our capabilities to provide products with improved nutritional content to consumers • Conducting research and innovation to formulate healthier products with optimal nutrition as well as less sugar, salt or sodium, and fat content. As of 2024, 45 dairy products - obtained "Healthier Choice" logo from BPOM Nilai Gizi • Meningkatkan kemampuan kami untuk memberikan produk dengan kandungan gizi terbaik kepada konsumen • Melakukan riset dan inovasi guna mengembangkan produk yang lebih sehat dengan kandungan gizi optimal serta mengandung gula, garam atau natrium dan lemak yang lebih rendah. Pada tahun 2024, 45 produk *dairy* memperoleh logo "Pilihan Lebih Sehat" dari BPOM
	2.2 Reducing the malnutrition in toddlers, adolescent girls, pregnant, and lactating women Menurunkan angka kekurangan gizi pada balita, remaja perempuan, ibu hamil dan menyusui	Community Development – Nutrition for All • Support the national movement against malnutrition, through various nutrition educational programs Pengembangan Masyarakat – Gizi untuk Semua • Mendukung gerakan nasional pengentasan malnutrisi melalui berbagai program edukasi gizi

SDGs SDGs	Adapted SDGs Indicators Indikator SDGs yang Terkait	Our Programs Program Kami
		Responsible Marketing and Communication • Engage with consumers to increase their awareness of food consumption impacts on balance nutrition, health, and wellness Pemasaran dan Komunikasi yang Bertanggung Jawab • Melibatkan konsumen untuk meningkatkan kesadaran mereka akan pola konsumsi gizi seimbang, kesehatan dan kebugaran
	2.3 Improving agricultural productivity Meningkatkan produktivitas pertanian	Sustainable and Responsible Sourcing • Partnership programs with farmers and provision of mentorship and training on GAP to improve productivity and yield Pengelolaan Pasokan yang Berkelanjutan dan Bertanggung Jawab • Menjalankan program kemitraan dengan para petani serta memberikan pendampingan dan pelatihan GAP guna meningkatkan produktivitas dan hasil panen
		Resilience and Innovation • Produce high-yielding oil palm seed material, free of genetically modified organisms • The development of advanced planting materials exhibiting heightened resilience against Ganoderma disease Ketangguhan dan Inovasi • Menghasilkan bahan benih bibit dengan produktivitas tinggi, yang bebas dari genetically modified organisms • Pengembangan benih terbaru yang tahan terhadap penyakit Ganoderma
	2.4 Ensuring a sustainable food production system Menjamin sistem produksi pangan yang berkelanjutan	Environmental Stewardship • Applying sustainable agricultural practices in oil palm plantations through ISPO certifications, protecting forest and peatland, preservation of HCV and HCS areas, fire control and haze prevention programs, organic fertilizer and pesticide usage Perlindungan Lingkungan • Penerapan praktik pertanian berkelanjutan di perkebunan kelapa sawit melalui sertifikasi ISPO, perlindungan hutan dan lahan gambut, melestarikan area KBKT dan SKT, pengendalian kebakaran dan pencegahan kabut asap serta penggunaan bahan organik untuk pemupukan dan pestisida
	2.5 Maintaining the genetic diversity of seeds Mengelola keragaman genetik benih	Resilience and Innovation • Improve innovation in seed breeding at R&D center in North Sumatra and Pekanbaru to achieve productivity growth of the yields Ketangguhan dan Inovasi • Mendorong Inovasi pemuliaan bibit kelapa sawit yang dilakukan di pusat R&D di Sumatra Utara dan Pekanbaru untuk meningkatkan produktivitas hasil panen
	3.1. Reducing pregnant women mortality rates Mengurangi angka kematian ibu hamil 3.2. Reducing new-borns' mortality rates and children under 5 years of age Mengurangi angka kematian bayi baru lahir dan balita	Responsible Marketing and Communication • Conduct Indofood Nutrition Care program to educate pregnant and lactating mothers on the significance of proper nutritional intake throughout pregnancy and the first 1,000 days of their baby's life Pemasaran dan Komunikasi yang Bertanggung Jawab • Melaksanakan program Layanan Gizi Indofood untuk mengedukasi ibu hamil dan menyusui tentang pentingnya asupan gizi seimbang, mulai dari kehamilan hingga 1.000 hari pertama kehidupan
		Community Development – Nutrition for All • Conduct a Posyandu program focused on monitoring the nutritional adequacy, growth, and development of children, pregnant women, and nursing mothers Pengembangan Masyarakat – Gizi untuk Semua • Melaksanakan program pembinaan Posyandu untuk memantau kecukupan gizi dan tumbuh kembang anak, ibu hamil dan menyusui

SDGs SDGs	Adapted SDGs Indicators Indikator SDGs yang Terkait	Our Programs Program Kami
	3.4 Reducing premature mortality from non-communicable diseases Mengurangi angka kematian dini akibat penyakit tidak menular	Employee Health & Safety and Well-being • The Workforce Nutrition Program aims to encourage a healthy lifestyle through campaigns that increase employee physical activity and provision of annual health check-ups Keselamatan & Kesehatan Kerja dan Kesejahteraan Karyawan • Melaksanakan program Gizi bagi Karyawan yang bertujuan untuk mendorong pola hidup sehat melalui kampanye untuk meningkatkan aktivitas fisik karyawan, serta menyelenggarakan pemeriksaan kesehatan tahunan
	3.8.1 Providing access to quality essential healthcare services Menyediakan pelayanan kesehatan dasar yang baik	Employee Health & Safety and Well-being • Providing medical facilities for employees, clinical facilities in the operating units, and health insurance through the BPJS Healthcare Keselamatan & Kesehatan Kerja dan Kesejahteraan Karyawan • Memberikan fasilitas kesehatan bagi karyawan dan fasilitas klinik di unit operasional, serta memberikan jaminan kesehatan BPJS Kesehatan
	4.1 Ensure all children complete their primary and secondary education Memastikan bahwa semua anak menyelesaikan pendidikan dasar dan menengah	Employee Health & Safety and Well-being • Providing scholarships for employees' children and provision of educational facilities in our plantation areas Keselamatan & Kesehatan Kerja dan Kesejahteraan Karyawan • Memberikan bantuan beasiswa bagi anak karyawan serta penyediaan fasilitas pendidikan di area perkebunan kami
	4.3.1 Ensure access to formal and non-formal education and training Memastikan terbukanya akses terhadap pendidikan formal dan nonformal serta pelatihan	Labor Practices and People Development • Providing employee training and continuous development through the digitalization of courses for our employees, and providing entrepreneurial courses catered towards employees preparing for retirement Praktik Ketenagakerjaan dan Pengembangan Karyawan • Memberikan pelatihan dan pengembangan yang berkelanjutan kepada karyawan melalui digitalisasi pelatihan, serta memberikan pelatihan kewirausahaan kepada karyawan yang akan segera memasuki usia pensiun
		Community Development – Building Human Capital • Supporting vocational program to prepare and equip students with a more practical approach and create work-ready graduates with strong skill competencies • Establishing non-formal education and training facilities Rumah Pintar in our plantation areas Pengembangan Masyarakat – Pembangunan Sumber Daya Manusia • Mendukung program vokasi untuk mempersiapkan dan membekali peserta didik dengan pendekatan yang lebih praktis sehingga menghasilkan lulusan siap kerja dengan kompetensi ketrampilan yang kuat • Menyelenggarakan pendidikan nonformal dan fasilitas pelatihan Rumah Pintar di perkebunan kami
	5.1 Eliminating all forms gender discrimination Menghapuskan segala bentuk diskriminasi gender	Labor Practices and People Development • Ensuring equal opportunities for all employees. Jobs, career opportunities, and remuneration packages are awarded based on competency and experience, regardless of race, religion, gender, or other individual characteristics • Training programs and employee development courses are made accessible to all employees Praktik Ketenagakerjaan dan Pengembangan Karyawan • Menjamin kesetaraan peluang untuk semua karyawan. Pekerjaan, peluang karier dan remunerasi diberikan berdasarkan kompetensi dan pengalaman, tanpa memandang ras, agama, gender atau karakteristik individu lainnya • Program pelatihan dan pengembangan karyawan dapat diakses oleh seluruh karyawan

SDGs SDGs	Adapted SDGs Indicators Indikator SDGs yang Terkait	Our Programs Program Kami
	6.3.1 Ensure wastewater is safely treated Memastikan pengolahan limbah cair dilakukan secara aman	Water Management • Wastewater generated from the production process is treated in the WWTP, in order to ensure the wastewater discharges meets the Government's quality standards • In our Agribusiness Group, POME is treated on site and we ensure it is managed in compliance with regulatory controls Pengelolaan Air • Air limbah yang dihasilkan dari proses produksi diolah di IPAL guna memastikan efluen air limbah telah memenuhi baku mutu sesuai standar yang telah ditetapkan Pemerintah • Di Grup Agribisnis kami, POME diolah di tempat dan kami memastikan bahwa pengolahannya memenuhi berbagai peraturan
	6.4.1 Ensure water-use efficiency Memastikan efisiensi penggunaan air	Water Management • Water saving initiatives are implemented in our production facilities Pengelolaan Air • Melakukan inisiatif penghematan air pada fasilitas produksi kami
	7.2 Increasing renewable energy utilization Meningkatkan penggunaan energi terbarukan	Energy Management • Utilization of biomass from oil palm shell as a renewable energy source in our production facilities such as biomass, solar photovoltaic implementation and methane capture technology Pengelolaan Energi • Pemanfaatan biomassa dari cangkang kelapa sawit sebagai salah satu sumber energi terbarukan di fasilitas produksi kami, serta penggunaan biomassa, *solar photovoltaic* dan teknologi *methane capture*
	7.3 Improving energy efficiency application Peningkatan program efisiensi energi	Energy Management • Energy efficiency initiatives in our production facilities and implementation of EnMS based on ISO 50001 Pengelolaan Energi • Melakukan berbagai inisiatif efisiensi energi di fasilitas produksi kami, serta penerapan EnMS berdasarkan ISO 50001
	8.3 Promoting inclusive and sustainable economic growth Mendorong pertumbuhan ekonomi yang inklusif dan berkelanjutan	Socio-Economic Inclusion • Creating inclusive businesses by partnering with farmers, MSMEs, and suppliers who are part of the value chain, in order to empower the community • Extending shared value in downstream supply chain through partnership with Warmindo and BMC as well as working with Distribution Group retail partners Sosial- Ekonomi Inklusif • Menciptakan bisnis yang inklusif melalui kemitraan dengan para petani, UMKM dan pemasok yang merupakan bagian dari rantai nilai, guna mendorong pengembangan masyarakat • Mengembangkan manfaat bersama pada rantai pasokan di hilir melalui kemitraan dengan Warmindo dan BMC serta kerjasama dengan mitra ritel Grup Distribusi
	8.5.1 Achieve full and productive employment and decent work and equal pay for work of equal value Mewujudkan kondisi ketenagakerjaan yang produktif dan pemberian pekerjaan yang layak serta pemberian upah yang sesuai dengan pekerjaan	Labor Practices and People Development • Providing full and productive employment, and ensuring all employees receive the appropriate remuneration for their work. We also strictly comply with minimum wage regulations Praktik Ketenagakerjaan dan Pengembangan Karyawan • Membangun kondisi ketenagakerjaan yang produktif dan memastikan bahwa semua karyawan menerima remunerasi yang layak. Kami juga patuh terhadap peraturan upah minimum yang berlaku

SDGs SDGs	Adapted SDGs Indicators Indikator SDGs yang Terkait	Our Programs Program Kami
	8.7 Take immediate and effective measures to eradicate forced labor and elimination of child labor Mengambil tindakan yang cepat dan efektif dalam menghapuskan kerja paksa dan pekerja anak	Labor Practices and People Development • The Company strictly prohibits hiring employees and casual labor below the minimum working age of 18 years, as well as prohibiting all forms of forced labor Praktik Ketenagakerjaan dan Pengembangan Karyawan • Perseroan dengan keras melarang perekrutan karyawan dan tenaga kerja lepas di bawah usia kerja minimum 18 tahun, serta melarang seluruh bentuk kerja paksa
	8.8 Protect labor rights and promote safe working environments for all workers Mendorong lingkungan kerja yang aman dan terjamin untuk semua karyawan	Labor Practices and People Development • Respecting employees' rights aligned with the nine Fundamental Conventions of the ILO which have been ratified by the Indonesian Government Praktik Ketenagakerjaan dan Pengembangan Karyawan • Menghormati hak-hak karyawan yang sejalan dengan sembilan Konvensi Fundamental ILO yang telah diratifikasi oleh Pemerintah Indonesia
		Employee Health & Safety and Well-being • Implementation of OHS Management System based on regulations and the ISO 45001 international standards Keselamatan & Kesehatan Kerja dan Kesejahteraan Karyawan • Pelaksanaan SMK3 berdasarkan peraturan dan standar internasional ISO 45001
	9.2.2 Manufacturing employment as a proportion of total employment Proporsi tenaga kerja pada sektor industri manufaktur	Labor Practices and People Development • Providing decent jobs creation Praktik Ketenagakerjaan dan Pengembangan Karyawan • Membantu menciptakan lapangan kerja yang layak
	9.4.1 Reducing the ratio of GHG emmisions Menurunkan rasio emisi GRK	Climate Change and GHG Emissions • Initiatives on GHG emissions reduction follow the GHG Management Hierarchy, which includes industrial process optimization, implementation of energy efficiency program, the utilization of biomass, solar photovoltaic implementation and methane capture technology as energy sources, mangrove conservation, tree planting, and responsible plantation management, such as protection of peatlands and preservation of HCV and HCS areas Perubahan Iklim dan Emisi GRK • Inisiatif terkait pengurangan emisi GRK mengacu pada *GHG Management Hierarchy*, yang meliputi optimasi proses industrial, penerapan program efisiensi energi, pemanfaatan biomassa, implementasi *solar photovoltaic* dan teknologi *methane capture* sebagai sumber energi, konservasi hutan bakau, penanaman pohon dan pengelolaan perkebunan yang bertanggung jawab, termasuk perlindungan lahan gambut serta pelestarian area KBKT dan SKT
	9.5 Enhance scientific research, upgrade the technological capabilities of industrial sectors Memperkuat riset ilmiah, meningkatkan kapabilitas teknologi sektor industri	Resilience and Innovation • Harnessing technology to digitalize our supply chain under innovation initiatives through Industry 4.0, technological advancement on oil palm plantation through the use of drones and other remote sensing devices Ketangguhan dan Inovasi • Memanfaatkan teknologi untuk digitalisasi rantai pasokan kami melalui inisiatif inovasi Industri 4.0, pemanfaatan kemajuan teknologi di perkebunan kelapa sawit melalui penggunaan *drone* dan alat penginderaan jauh lainnya

SDGs SDGs	Adapted SDGs Indicators Indikator SDGs yang Terkait	Our Programs Program Kami
	10.2 Empower and promote the social and economic inclusion, irrespective of age, sex, disability, race, ethnicity, origin, religion or economic or other status Meningkatkan inklusi sosial dan ekonomi terlepas dari usia, jenis kelamin, disabilitas, ras, suku, asal, agama atau kemampuan ekonomi atau status lainnya	Labor Practices and People Development • Ensuring diversity, employee access to equal opportunities, and non-discrimination in our workplace environment • All employees are adequately compensated for their work Praktik Ketenagakerjaan dan Pengembangan Karyawan • Menjamin keragaman, membuka akses karyawan terhadap kesetaraan peluang dan nondiskriminasi di lingkungan kerja • Semua karyawan memperoleh kompensasi yang sesuai untuk pekerjaan mereka
	11.6.1 Improving urban solid waste management Meningkatkan pengelolaan limbah padat perkotaan	Packaging and Waste Management • Implementation of post-consumer waste management through the community-based Waste Bank and Green Warmindo program, as well as collaborative programs with other companies such as PRAISE, IPRO, and Drop Box Pengelolaan Limbah dan Kemasan • Implementasi pengelolaan sampah kemasan pasca konsumsi melalui program Bank Sampah berbasis masyarakat dan Green Warmindo, serta dengan berkolaborasi bersama perusahaan lain melalui inisiatif PRAISE, IPRO dan Drop Box
	12.3 Reducing food waste Mengurangi limbah pangan	Packaging and Waste Management • All of reusable food waste generated from the production process is processed into animal feed by animal feed producers Pengelolaan Limbah dan Kemasan • Semua limbah makanan dari proses produksi yang dapat dimanfaatkan kembali, diolah menjadi pakan ternak melalui kerja sama dengan produsen pakan ternak
	12.4.1-a Achieving PROPER with a minimum of Blue rating Pencapaian PROPER minimal peringkat Biru	Environmental Stewardship • Fulfilling environmental compliance PROPER in each operating unit; NSF Division received Green rating and 64 other operating units received Blue rating Perlindungan terhadap Lingkungan • Upaya pemenuhan terhadap peraturan lingkungan PROPER di masing-masing unit operasional. Divisi NSF meraih peringkat PROPER Hijau dan 64 unit operasional mendapatkan peringkat PROPER Biru
	12.4.2 Ensure the management of hazardous waste is in accordance with the regulations Memastikan pengelolaan limbah B3 sesuai dengan perundangan	Packaging and Waste Management • Provision of licensed hazardous waste management facilities in operating units and collaborating with licensed third-parties for its transportation and treatment Pengelolaan Limbah dan Kemasan • Penyediaan fasilitas penyimpanan sementara limbah B3 yang berizin di unit-unit operasional serta bekerja sama dengan pihak ketiga yang berizin untuk pengangkutan dan pengelolaanya
	12.5 Reducing waste generation through prevention, reduction, recycling and reuse Mengurangi produksi limbah melalui pencegahan, pengurangan, daur ulang dan penggunaan kembali	Packaging and Waste Management • All recyclable paper and carton waste from production with decent condition is recycled in cooperation with third-parties • Recyclable post-production plastic waste was managed internally as well as in collaboration with waste collectors Pengelolaan Limbah dan Kemasan • Semua limbah kertas dan karton dari proses produksi yang kondisinya masih baik didaur ulang melalui kerja sama dengan pihak ketiga • Limbah plastik pasca produksi yang dapat didaur ulang, dikelola secara internal serta dikelola bersama pengepul sampah

SDGs SDGs	Adapted SDGs Indicators Indikator SDGs yang Terkait	Our Programs Program Kami
	12.6 Adopting sustainable practices and integrating sustainability information into report Mengadopsi praktik-praktik berkelanjutan dan mengintegrasikan informasi keberlanjutan dalam siklus pelaporan	Governance and Ethics • Embedding strong sustainability strategy and governance through materiality matrix, sustainability program, integrating sustainability into governance, sustainability governance structure development, and implementation of Code of Conduct • Indofood's Sustainability Report which contains the details of its commitments, strategies, initiatives, and developments in our sustainability performance is published annually Tata Kelola dan Etik • Menanamkan strategi dan tata kelola keberlanjutan yang kuat melalui matriks materialitas, program keberlanjutan, mengintegrasikan keberlanjutan ke dalam tata kelola, penyusunan struktur tata kelola keberlanjutan dan penerapan Kode Etik • Laporan Keberlanjutan Indofood yang mencakup komitmen, strategi, inisiatif dan perkembangan kinerja keberlanjutannya dipublikasikan setiap tahun
	12.6.1-a Increasing the number of company with ISO 14001 certification Peningkatan jumlah perusahaan yang menerapkan ISO 14001	Environmental Stewardship • We adopt environmental management system ISO 14001 principles and strive for certification in our operating units. 64 operating units have attained ISO 14001 certification. Perlindungan terhadap Lingkungan • Kami menerapkan prinsip-prinsip sistem manajemen lingkungan berdasarkan ISO 14001 dan berupaya melanjutkan hingga sertifikasi di unit operasional. Sebanyak 64 unit operasional kami telah tersertifikasi ISO 14001
	12.7 Promote public procurement practices that are sustainable, in accordance with national policies and priorities Mempromosikan praktik pengadaan publik yang berkelanjutan, sesuai dengan kebijakan dan prioritas nasional	Sustainable and Responsible Sourcing • We strive to embed sustainability into our supply chain, through responsible procurement practices and ensuring our product traceability • Indofood's Sustainable Procurement Policy and Responsible Supplier Guideline encourages its suppliers to implement sustainable business practices Pengelolaan Pasokan yang Berkelanjutan dan Bertanggung Jawab • Kami berupaya untuk memastikan praktik keberlanjutan dalam rantai pasokan melalui praktik pengadaan yang bertanggung jawab, serta memastikan ketertelusuran produk • Kebijakan Pengadaan Berkelanjutan serta Pedoman Pemasok yang Bertanggung Jawab Indofood mendorong pemasok untuk turut menerapkan praktik bisnis berkelanjutan
	13.2 Integrate climate change measures Mengintegrasikan kegiatan penanganan perubahan iklim	Climate Change and GHG Emissions • Initiatives on GHG emissions reduction involves assessing and managing climate risk with the TCFD framework and follows the GHG Management Hierarchy, which includes industrial process optimization, implementation of energy efficiency program, the utilization of biomass, solar photovoltaic implementation and methane capture technology as energy sources, mangrove conservation, tree planting, and responsible plantation management, such as protection of peatlands and preservation of HCV and HCS areas, fire control and haze prevention Perubahan Iklim dan Emisi GRK • Inisiatif terkait pengurangan emisi GRK mencakup penilaian dan pengelolaan risiko perubahan iklim dengan kerangka kerja TCFD dan mengacu pada *GHG Management Hierarchy*, yang meliputi optimasi proses industrial, penerapan program efisiensi energi, pemanfaatan biomassa, implementasi *solar photovoltaic* dan teknologi *methane capture* sebagai sumber energi, konservasi hutan bakau, penanaman pohon dan pengelolaan perkebunan yang bertanggung jawab, termasuk perlindungan lahan gambut dan pelestarian area KBKT dan SKT, serta pengendalian kebakaran dan kabut asap

SDGs SDGs	Adapted SDGs Indicators Indikator SDGs yang Terkait	Our Programs Program Kami
	14.1.1 Reducing the floating plastic debris density Mengurangi kepadatan sampah plastik yang terapung	Packaging and Waste Management • Implementation of post-consumer waste management through the community-based Waste Bank and Green Warmindo program, as well as collaborative programs with other companies such as PRAISE, IPRO, Drop Box Pengelolaan Limbah dan Kemasan • Implementasi pengelolaan sampah kemasan pasca konsumsi melalui program Bank Sampah berbasis masyarakat dan Green Warmindo, serta dengan berkolaborasi bersama perusahaan lain melalui inisiatif PRAISE, IPRO, Drop Box
	15.1 Ensure the conservation of terrestrial ecosystems, halt the loss of biodiversity, and prevent the extinction of threatened species Memastikan terlaksananya konservasi ekosistem daratan, menahan laju pengurangan keanekaragaman hayati serta mencegah kepunahan hewan-hewan yang terancam punah	Biodiversity • Implementation of HCV and HCS areas preservation as well as no new planting on peatlands • Protect species on our estates which are on the IUCN Red List or Indonesia's national conservation list • Conducting mangrove conservation programs and tree planting initiatives Keanekaragaman Hayati • Melakukan pelestarian area KBKT dan SKT serta tidak melakukan penanaman di lahan gambut • Melindungi spesies dalam perkebunan kami yang terdapat pada Daftar Merah IUCN atau daftar konservasi nasional • Melaksanakan program restorasi hutan bakau dan inisiatif penanaman pohon
	15.1.1 Size of HCV Luas KBKT	Biodiversity • To date, we have identified HCV areas of 24,936 hectares across our sites Keanekaragaman Hayati • Hingga saat ini, kami telah mengidentifikasi KBKT seluas 24.936 hektare di seluruh lokasi kami
	16.3 Promote the rule of law at the national and international levels to ensure equal access to justice for all Mempromosikan supremasi hukum di tingkat nasional dan internasional dan menjamin akses yang sama terhadap keadilan bagi semua	Community Development - Solidarity and Humanity • Our commitment to the principles of FPIC and rights of communities and indigenous people, where every land transaction complies with Indonesia law, the UN Universal Declaration on Human Rights and the ILO Conventions ratified by Indonesia • Our grievance mechanism provides a channel where issues concerning FPIC violation can be raised Pengembangan Masyarakat – Solidaritas dan Kemanusiaan • Komitmen kami terhadap prinsip-prinsip Free Prior and Informed Consent ("FPIC") dan hak-hak komunitas serta masyarakat adat, di mana setiap transaksi terkait lahan mematuhi hukum yang berlaku di Indonesia, Dekalarasi Universal PBB tentang Hak Asasi Manusia dan Konvensi ILO yang diratifikasi oleh Indonesia • Mekanisme penyampaian keluhan kami memberikan sebuah saluran di mana isu-isu terkait pelanggaran FPIC dapat dilaporkan
	16.7 Ensure responsive, inclusive, participatory and representative decision-making at all levels Memastikan pengambilan keputusan yang responsif, inklusif, partisipatif dan representatif di semua tingkatan	Employee Health & Safety and Well-being • Our employees are readily involved in the implementation and management of OHS with a P2K3 established in each operating unit. The P2K3 facilitates worker participation and consultation on OHS matters through various channels. Keselamatan & Kesehatan Kerja dan Kesejahteraan Karyawan • Karyawan kami terlibat secara aktif dalam penerapan dan pengelolaan K3 dengan P2K3 yang dibentuk di setiap unit operasional. P2K3 memfasilitasi partisipasi dan konsultasi pekerja terkait K3 melalui berbagai saluran

SDGs SDGs	Adapted SDGs Indicators Indikator SDGs yang Terkait	Our Programs Program Kami
	16.b Promote and enforce non-discriminatory laws and policies for sustainable development Mempromosikan dan menegakkan hukum dan kebijakan yang nondiskriminatif untuk pembangunan berkelanjutan	Labor Practices and People Development • Our non-discrimination policy as stated in Company Regulation and CLAs is aligned with the ILO's Discrimination (Employment and Occupation) Convention, 1958 (No. 111) • We uphold workplace diversity and equal opportunities in our hiring and recruitment processes, as well as our talent management and people development programs. Career opportunities are awarded based on competency and experience, regardless of race, religion, gender or other individual characteristics • Training programs and employee development courses are accessible to all employees Praktik Ketenagakerjaan dan Pengembangan Karyawan • Kebijakan nondiskriminasi yang tercantum dalam Peraturan Perusahaan dan PKB sejalan dengan Konvensi ILO tentang Diskriminasi (Pekerjaan dan Jabatan), 1958 (No. 111) • Kami menjunjung tinggi keberagaman dan kesetaraan peluang pada proses penerimaan karyawan dan rekrutmen, serta dalam *talent management* dan program pengembangan karyawan. Peluang karier diberikan berdasarkan kompetensi dan pengalaman, tanpa memandang ras, agama, gender ataupun karakteristik individu lainnya • Program pelatihan dan pengembangan karyawan dapat diakses oleh seluruh karyawan
	17.6 Enhance cooperation to provide access on science, technology and innovation, and enhance knowledge-sharing Meningkatkan kerja sama guna memberikan akses terhadap sains, teknologi dan inovasi dan meningkatkan berbagi pengetahuan	Governance and Ethics • Stakeholder engagement and partnerships with Government, suppliers and NGOs in implementing sustainability programs such as PRAISE, IPRO initiatives, PISAgro, SBN, and more Tata Kelola dan Etik • Pelibatan pemangku kepentingan dan membangun kemitraan dengan Pemerintah, pemasok dan LSM dalam melaksanakan program keberlanjutan seperti PRAISE, inisiatif IPRO, SBN dan lain-lain

STAKEHOLDER ENGAGEMENT AND ASSOCIATION MEMBERSHIP
PELIBATAN PEMANGKU KEPENTINGAN DAN KEANGGOTAAN DALAM ASOSIASI

STAKEHOLDER ENGAGEMENT [2-29]

With the complex and multifaceted issues, we face in our business, it is crucial for us to listen to our stakeholders and develop a deep understanding of their needs, that we may address their concerns and incorporate their considerations into our business strategy and operations.

Our stakeholders are those who are directly or indirectly impacted by, or have an impact on, our products, services and business operations across our value chain.

We believe in the power of collaboration to create holistic, effective solutions. We engage regularly with our stakeholders in identifying, exploring and reviewing relevant issues to be managed strategically. Stakeholder engagement is carried out via various communication channels, including regular dialogues, meetings, published reports, press releases, forums, and communications with fellow industry players in various associations.

A summary of our stakeholder engagement is displayed in the table below:

PELIBATAN PEMANGKU KEPENTINGAN [2-29]

Dengan semakin kompleks dan beragamnya isu yang dihadapi dalam menjalankan kegiatan usaha, penting bagi kami untuk mendengar dan memahami apa yang menjadi kebutuhan para pemangku kepentingan, sehingga kami dapat menjawab kekhawatiran mereka serta memasukkan pertimbangan mereka ke dalam strategi dan operasional bisnis.

Para pemangku kepentingan kami adalah kepada mereka yang secara langsung atau tidak langsung terdampak oleh atau memberi dampak terhadap produk, layanan dan operasional bisnis kami di sepanjang rantai nilai.

Kami meyakini pentingnya berkolaborasi guna menciptakan solusi yang menyeluruh dan efektif. Kami secara rutin melibatkan para pemangku kepentingan dalam melakukan identifikasi, memeriksa dan meninjau isu-isu relevan yang perlu dikelola secara strategis. Pelibatan pemangku kepentingan dilakukan melalui berbagai jalur komunikasi, termasuk melalui dialog, pertemuan, laporan, siaran pers, forum maupun komunikasi dengan sesama pelaku industri dalam berbagai asosiasi.

Ringkasan pelibatan pemangku kepentingan yang kami lakukan disajikan dalam tabel berikut:

Stakeholders Engagement and Relevant Issues [2-29]
Pelibatan Pemangku Kepentingan dan Isu yang Relevan

Stakeholders Pemangku Kepentingan	**Significant Issues and Concern for Stakeholders** Topik Kunci dan Kepentingan Pemangku Kepentingan	**Engagement Method** Metode Pelibatan	**Frequency** Frekuensi
Customers and Consumers	• Product safety, quality and nutrition content • Product knowledge	• Provision of certification and nutrition information on product labels and company websites • Customer call center • Company websites • Social media pages	• Any time on all product labels and company websites • Accessible at any time • Updated as necessary • Updated as necessary
Pelanggan dan Konsumen	• Keamanan pangan, mutu dan kandungan gizi produk • Pemahaman mengenai produk	• Menyediakan informasi mengenai sertifikasi dan gizi melalui label produk dan situs web perusahaan • Layanan konsumen • Situs web perusahaan • Media sosial	• Setiap saat pada label produk dan situs web perusahaan • Dapat diakses setiap saat • Terus diperbarui sesuai kebutuhan • Terus diperbarui sesuai kebutuhan

Stakeholders Pemangku Kepentingan	**Significant Issues and Concern for Stakeholders** Topik Kunci dan Kepentingan Pemangku Kepentingan	**Engagement Method** Metode Pelibatan	**Frequency** Frekuensi
Employees	• Employee development • Labor practices • OHS	• Employee coaching • Employee training • Grievance procedures • Dialogue with labor union • OHS training, socializations, and campaigns	• Periodically, at least twice a year • According to employees' needs • According to employees' needs • Periodically, at least once a year • Periodically
Karyawan	• Pengembangan karyawan • Praktik-praktik ketenagakerjaan • K3	• Pembinaan karyawan • Pelatihan karyawan • Prosedur penyampaian keluhan • Dialog dengan serikat pekerja • Pelatihan, sosialisasi dan kampanye K3	• Secara berkala minimal dua kali setahun • Sesuai kebutuhan karyawan • Sesuai kebutuhan karyawan • Secara berkala minimal sekali setahun • Secara berkala
Investors and Shareholders	Transparency and disclosure of financial, environmental, and social performance information	• Meetings • Press releases • Investor forums • GMS • Annual Reports • Financial Statements • Public Expose • Sustainability Report	• According to schedule • Periodically • Periodically • Periodically, at least once a year • Reported annually • Reported quarterly • Periodically, at least once a year • Reported annually
Investor dan Pemegang Saham	Transparansi dan keterbukaan informasi mengenai kinerja keuangan, lingkungan dan sosial	• Pertemuan • Siaran pers • Forum investor • RUPS • Laporan Tahunan • Laporan Keuangan • *Public Expose* • Laporan Keberlanjutan	• Sesuai jadwal • Secara berkala • Secara berkala • Secara berkala minimal sekali setahun • Laporan setiap tahun • Laporan setiap kuartal • Secara berkala minimal sekali setahun • Laporan setiap tahun
Bankers	Transparency and disclosure of financial information	• Annual Reports • Financial Statements • Meetings	• Reported annually • Reported quarterly • According to schedule
Bankir	Transparansi dan keterbukaan informasi mengenai kinerja keuangan	• Laporan Tahunan • Laporan Keuangan • Pertemuan	• Laporan setiap tahun • Laporan setiap kuartal • Sesuai jadwal
Government and Regulators	National, regional, and local regulations relevant to sustainability issues	• Public forums • Meetings	• According to schedule • According to schedule
Pemerintah dan Pembuat Kebijakan	Undang-undang dan peraturan mengenai isu-isu keberlanjutan yang berlaku di tingkat nasional, regional maupun daerah	• Forum publik • Pertemuan	• Sesuai jadwal • Sesuai jadwal

Stakeholders Pemangku Kepentingan	**Significant Issues and Concern for Stakeholders** Topik Kunci dan Kepentingan Pemangku Kepentingan	**Engagement Method** Metode Pelibatan	**Frequency** Frekuensi
Suppliers	• Business opportunities • Supplier guidelines	• Supplier selection and evaluation process • Meetings • Socializations • Supplier audits • Supplier training	• Periodically • According to schedule • According to schedule • According to schedule • According to schedule
Pemasok	• Peluang bisnis • Pedoman bagi pemasok	• Proses seleksi dan evaluasi pemasok • Pertemuan • Sosialisasi • Audit pemasok • Pelatihan pemasok	• Secara berkala • Sesuai jadwal • Sesuai jadwal • Sesuai jadwal • Sesuai jadwal
Oil Palm Plasma Smallholders and Partner Farmers	• Business opportunities • Sustainable agricultural practices	• Selection and evaluation process • Meetings • Mentoring and training	• Periodically • According to schedule • Periodically
Petani Plasma Kelapa Sawit dan Mitra Petani	• Peluang bisnis • Praktik pertanian berkelanjutan	• Proses seleksi dan evaluasi • Pertemuan • Pembinaan dan pelatihan	• Secara berkala • Sesuai jadwal • Secara berkala
Local Communities	Environmental impact management, community empowerment, and community land right	• Community dialogue • Grievance mechanism • Other ad-hoc engagements	• Periodically • According to community's needs • According to community's needs
Masyarakat Setempat	Pengelolaan dampak lingkungan, pemberdayaan masyarakat dan hak masyarakat atas lahan	• Dialog dengan masyarakat • Prosedur penyampaian keluhan • Program *ad-hoc* lainnya	• Secara berkala • Sesuai kebutuhan masyarakat • Sesuai kebutuhan masyarakat
NGOs	Governance and transparency: adoption of sustainability best practices	• Meetings • Research projects • Civil society forums • Specific projects and partnership with NGOs • Company website	• Periodically • According to needs • According to schedule • According to needs • Updated as necessary
LSM	Tata kelola dan transparansi: penerapan praktik-praktik berkelanjutan terbaik	• Pertemuan • Proyek penelitian • Forum diskusi masyarakat • Proyek khusus dan kemitraan dengan LSM • Situs perusahaan	• Secara berkala • Sesuai kebutuhan • Sesuai jadwal • Sesuai kebutuhan • Terus diperbarui sesuai kebutuhan

INDOFOOD'S ASSOCIATION MEMBERSHIPS [2-29]

KEANGGOTAAN INDOFOOD DALAM ASOSIASI

Association Asosiasi	**Role** Peran	**Scope** *Scope*
Indonesian Chamber of Commerce and Industry (KADIN) Kamar Dagang dan Industri Indonesia (KADIN)	Member Anggota	National Nasional
Indonesian Food and Beverage Association (GAPMMI) Gabungan Produsen Makanan dan Minuman Indonesia (GAPMMI)	Secretary General Sekretaris Jenderal	National Nasional
Indonesian Listed Companies Association (AEI) Asosiasi Emiten Indonesia (AEI)	Member Anggota	National Nasional
Partnership for Indonesia Sustainable Agriculture (PISAgro) Partnership for Indonesia Sustainable Agriculture (PISAgro)	• Co-Founder • Chair of the Potato Working Group • Salah Satu Pendiri • Ketua Kelompok Kerja Kentang	National Nasional
Mother and Infant Nutrition Industries Association (APPNIA) Asosiasi Perusahaan Produk Bernutrisi untuk Ibu dan Anak (APPNIA)	Member Anggota	National Nasional
Indonesian Flexible Packaging Industries Association (ROTOKEMAS) Asosiasi Industri Kemasan Fleksibel Indonesia (ROTOKEMAS)	Member Anggota	National Nasional
Indonesian Flour Mills Association (APTINDO) Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO)	• Founder • Chair • Pendiri • Ketua	National Nasional
Packaging and Recycling Association for Indonesia Sustainable Environment (PRAISE) Packaging and Recycling Association for Indonesia Sustainable Environment (PRAISE)	Co-founder Salah Satu Pendiri	National Nasional
Indonesia Packaging Recovery Organization (IPRO) Indonesia Packaging Recovery Organization (IPRO)	Co-founder Salah Satu Pendiri	National Nasional
Indonesia National Plastic Action Partnership (NPAP) Indonesia National Plastic Action Partnership (NPAP)	Steering Committee Komite Pengarah	National Nasional
Indonesian Palm Oil Association (IPOA) Gabungan Pengusaha Kelapa Sawit Indonesia (GAPKI)	Member Anggota	National Nasional
Scaling Up Nutrition Business Network (SBN) Global Advisory Group Scaling Up Nutrition Business Network (SBN) Global Advisory Group	Co-Chair Salah Satu Ketua	International Internasional
World Instant Noodles Association (WINA) Asosiasi Mi Instan Dunia (WINA)	• Governor • Gubernur	International Internasional

GRI CONTENT INDEX
INDEKS ISI LAPORAN BERDASARKAN GRI

GRI Standard Standar GRI	**Disclosure Number and Title** Nomor Pengungkapan dan Judul		**Page Number, Direct Responses, Reasons for Omission as Applicable** Halaman, Respon Langsung, Alasan Tidak Dilakukannya Pengungkapan Jika Ada
GENERAL DISCLOSURES PENGUNGKAPAN UMUM			
The Organization and Its Reporting Practices Organisasi dan Praktik Pelaporan			
GRI 2: General Disclosures 2021 Pengungkapan Umum 2021	2-1	Organizational details Rincian organisasi	3, 5, 23
	2-2	Entities included in the organization's sustainability reporting Entitas yang dimasukkan dalam pelaporan keberlanjutan organisasi	5
	2-3	Reporting period, frequency and contact point Periode, frekuensi dan kontak pelaporan	4
	2-4	Restatements of information Penyajian kembali informasi	Energy consumption data, GHG emissions data, and the corresponding intensities for 2018–2023 have been restated to reflect a revised scope covering 80% of Indofood's total energy consumption and GHG emissions. Similarly, water intensity for 2018–2023 has been restated as a result of data recalibration Terdapat penyajian kembali data dan intensitas energi serta emisi GRK untuk tahun 2018 hingga 2023 untuk mencerminkan perubahan cakupan data yang mewakili 80% dari total konsumsi energi dan emisi GRK Indofood. Selain itu, terdapat juga penyajian kembali intensitas air untuk tahun 2018 hingga 2023 sebagai bagian dari proses rekalibrasi data
	2-5	External assurance Penjaminan eksternal	2, 4

GRI Standard Standar GRI	Disclosure Number and Title Nomor Pengungkapan dan Judul		Page Number, Direct Responses, Reasons for Omission as Applicable Halaman, Respon Langsung, Alasan Tidak Dilakukannya Pengungkapan Jika Ada
Activities and Workers Aktivitas dan Pekerja			
GRI 2: General Disclosures 2021 Pengungkapan Umum 2021	2-6	Activities, value chain, and other business relationships Aktivitas, rantai nilai dan hubungan bisnis lainnya	3, 4, 23, 82
	2-7	Employees Tenaga Kerja	184
	2-8	Workers who are not employees Pekerja yang bukan pekerja langsung	187
Governance and Ethics Tata Kelola dan Etik			
GRI 2: General Disclosures 2021 Pengungkapan Umum 2021	2-9	Governance structure and composition Struktur dan komposisi tata kelola	29, 40
	2-10	Nomination and selection of the highest governance body Pencalonan dan pemilihan badan tata kelola tertinggi	29, 30, 40
	2-11	Chair of the highest governance body Ketua badan tata kelola tertinggi	29, 31
	2-12	Role of the highest governance body in overseeing the management of impacts Peran badan tata kelola tertinggi dalam mengawasi manajemen dampak	33, 40
	2-13	Delegation of responsibility for managing impacts Delegasi tanggung jawab untuk mengelola dampak	40
	2-14	Role of the highest governance body in sustainability reporting Peran badan tata kelola tertinggi dalam pelaporan keberlanjutan	40
	2-15	Conflicts of interest Konflik kepentingan	29, 36
	2-16	Communications of critical concerns Komunikasi masalah penting	37, 191
	2-17	Collective knowledge of the highest governance body Pengetahuan kolektif badan tata kelola tertinggi	40, 41
	2-18	Evaluation of the performance of the highest governance body Evaluasi kinerja badan tata kelola tertinggi	29, 31
	2-19	Remuneration policies Kebijakan remunerasi	29, 31 For more information please refer to Indofood 2024 Annual Report Untuk informasi lebih lanjut dapat dilihat pada Laporan Tahunan Indofood 2024
	2-20	Process to determine remuneration Proses untuk menentukan remunerasi	29, 31 For more information please refer to Indofood 2024 Annual Report Untuk informasi lebih lanjut dapat dilihat pada Laporan Tahunan Indofood 2024

GRI Standard Standar GRI	Disclosure Number and Title Nomor Pengungkapan dan Judul		Page Number, Direct Responses, Reasons for Omission as Applicable Halaman, Respon Langsung, Alasan Tidak Dilakukannya Pengungkapan Jika Ada
	2-21	Annual total compensation ratio Rasio kompensasi total tahunan	This information is confidential in nature Informasi ini bersifat rahasia
GRI 2: General Disclosures 2021 Pengungkapan Umum 2021	2-22	Statement on sustainable development strategy Pernyataan tentang strategi pembangunan keberlanjutan	6-11
	2-23	Policy commitments Komitmen kebijakan	27, 28, 36, 38, 49, 58, 82, 109, 113, 114, 179, 188, 192, 202
	2-24	Embedding policy commitments Menanamkan komitmen kebijakan	35, 36, 38, 49, 58, 82, 109, 113, 114, 179, 188, 192, 202
	2-25	Processes to remediate negative impacts Proses untuk memperbaiki dampak negatif	37, 191
	2-26	Mechanisms for seeking advice and raising concerns Mekanisme untuk mencari nasihat dan mengemukakan masalah	37, 191
	2-27	Compliance with laws and regulations Kepatuhan terhadap hukum dan peraturan	29, 64, 75, 180, 188, 189, 192, 202
	2-28	Membership associations Asosiasi keanggotaan	45, 97, 166, 250
Stakeholder Engagement Pelibatan Pemangku Kepentingan			
GRI 2: General Disclosures 2021 Pengungkapan Umum 2021	2-29	Approach to stakeholder engagement Pendekatan untuk keterlibatan pemangku kepentingan	44, 45, 247
	2-30	Collective bargaining agreements Perjanjian perundingan kolektif	189
Material Topics Topik Material			
GRI 3: Material Topics 2021 Topik Material 2021	3-1	Process to determine material topics Proses untuk menentukan topik material	43, 44, 46
	3-2	List of material topics Daftar topik material	27, 43, 44, 47, 48, 55, 109, 183
	3-3	Management of material topics Manajemen topik material	27, 55, 75, 102, 109, 140, 155, 183, 188
TOPIC SPECIFIC DISCLOSURES: ECONOMICS PENGUNGKAPAN TOPIK KHUSUS: EKONOMI			
Socio-Economic Inclusion and Indirect Economic Impacts Sosial-Ekonomi Inklusif dan Dampak Ekonomi Tidak Langsung			
GRI 3: Material Topics 2021 Topik Material 2021	3-3	Management of material topics Manajemen topik material	55, 90

GRI Standard Standar GRI	Disclosure Number and Title Nomor Pengungkapan dan Judul		Page Number, Direct Responses, Reasons for Omission as Applicable Halaman, Respon Langsung, Alasan Tidak Dilakukannya Pengungkapan Jika Ada
GRI 203: Indirect Economic Impacts 2016 Dampak Ekonomi Tidak Langsung 2016	203-1	Infrastructure investments and services supported Investasi infrastruktur dan dukungan layanan	212
	203-2	Significant indirect economic impacts Dampak ekonomi tidak langsung yang signifikan	90
TOPIC SPECIFIC DISCLOSURES: ENVIRONMENTAL PENGUNGKAPAN TOPIK KHUSUS: LINGKUNGAN			
Climate Change and GHG Emissions Perubahan Iklim dan Emisi GRK			
GRI 3: Material Topics 2021 Topik Material 2021	3-3	Management of material topics Manajemen topik material	115, 129
GRI 305: Emissions 2016 Emisi 2016	305-1	Direct (Scope 1) GHG emissions Emisi GRK (*Scope* 1) langsung	115, 129, 135, 136, 137
	305-2	Energy indirect (Scope 2) GHG emissions Emisi energi GRK (*Scope* 2) tidak langsung	115, 129, 135, 136, 137
	305-3	Other indirect (Scope 3) GHG emissions Emisi GRK (*Scope* 3) tidak langsung lainnya	135, 138
	305-4	GHG emissions intensity Intensitas emisi GRK	137
	305-5	Reduction of GHG emissions Pengurangan emisi GRK	129, 141
	305-7	Nitrogen oxides (NO_x), sulfur oxides (SO_x), and other significant air emissions Nitrogen oksida (NO_x), belerang oksida (SO_x) dan emisi udara signifikan lainnya	139
Managing Energy Mengelola Energi			
GRI 3: Material Topics 2021 Topik Material 2021	3-3	Management of material topics Manajemen topik material	140
GRI 302: Energy 2016 Energi 2016	302-1	Energy consumption within the organization Konsumsi energi dalam organisasi	141, 142
	302-3	Energy intensity Intensitas energi	144
	302-4	Reduction of energy consumption Pengurangan konsumsi energi	141, 144
	302-5	Reductions in energy requirements of products and services Pengurangan pada energi yang dibutuhkan untuk produk dan jasa	144

GRI Standard Standar GRI	**Disclosure Number and Title** Nomor Pengungkapan dan Judul		**Page Number, Direct Responses, Reasons for Omission as Applicable** Halaman, Respon Langsung, Alasan Tidak Dilakukannya Pengungkapan Jika Ada
Managing Water Mengelola Air			
GRI 3: Material Topics 2021 Topik Material 2021	3-3	Management of material topics Manajemen topik material	146
GRI 303: Water and Effluents 2018 Air dan Air Limbah 2018	303-1	Interactions with water as a shared resource Interaksi terhadap air sebagai sumber daya bersama	146, 149, 150
	303-2	Management of water discharge-related impacts Manajemen dampak yang berkaitan dengan pembuangan air	146, 151
	303-3	Water withdrawal Pengambilan air	148
	303-4	Water discharge Pembuangan air	151
Biodiversity Keanekaragaman Hayati			
GRI 3: Material Topics 2021 Topik Material 2021	3-3	Management of material topics Manajemen topik material	168
GRI 304: Biodiversity 2016 Keanekaragaman Hayati 2016	304-1	Operational sites owned, leased, managed in, or adjacent to, protected areas and areas of high biodiversity value outside protected areas Lokasi operasi yang dimiliki, disewa, dikelola, atau berdekatan dengan kawasan lindung dan kawasan dengan nilai keanekaragaman hayati tinggi di luar kawasan lindung	168
	304-3	Habitats protected or restored Habitat yang dilindungi atau direstorasi	146, 170
	304-4	IUCN Red List species and national conservation list species with habitats in areas, affected by operations Spesies Daftar Merah IUCN dan spesies daftar konservasi nasional dengan habitat dalam wilayah yang terkena efek operasional	170, 173
Packaging and Waste Management Pengelolaan Kemasan dan Limbah			
GRI 3: Material Topics 2021 Topik Material 2021	3-3	Management of material topics Manajemen topik material	155, 159, 162

GRI Standard Standar GRI	Disclosure Number and Title Nomor Pengungkapan dan Judul		Page Number, Direct Responses, Reasons for Omission as Applicable Halaman, Respon Langsung, Alasan Tidak Dilakukannya Pengungkapan Jika Ada
GRI 306: Waste 2020 Limbah 2020	306-1	Waste generation and significant waste-related impacts Timbulan limbah dan dampak signifikan terkait limbah	151, 159
	306-2	Management of significant waste-related impacts Manajemen dampak signifikan terkait limbah	155, 156, 159, 162
	306-3	Waste generated Timbulan limbah	155, 156
	306-4	Waste diverted from disposal Limbah yang dialihkan dari pembuangan akhir	155, 156, 162
TOPIC SPECIFIC DISCLOSURES: SOCIAL PENGUNGKAPAN TOPIK KHUSUS: SOSIAL			
Sustainable and Responsible Sourcing Pengelolaan Pasokan yang Berkelanjutan dan Bertanggung Jawab			
GRI 3: Material Topics 2021 Topik Material 2021	3-3	Management of material topics Manajemen topik material	82
GRI 308: Supplier Environmental Assessment 2016 Penilaian Lingkungan Pemasok 2016	308-1	New suppliers that were screened using environmental criteria Seleksi pemasok baru dengan menggunakan kriteria lingkungan	85, 86, 88
GRI 414: Supplier Social Assessment 2016 Penilaian Sosial Pemasok 2016	414-1	New suppliers that were screened using social criteria Seleksi pemasok baru dengan menggunakan kriteria sosial	85, 86
Labor Practices and People Development Praktik Ketenagakerjaan dan Pengembangan Karyawan			
GRI 3: Material Topics 2021 Topik Material 2021	3-3	Management of material topics Manajemen topik material	183
GRI 401: Employment 2016 Ketenagakerjaan 2016	401-1	New employee hires and employee turnover Perekrutan karyawan baru dan pergantian karyawan	186, 187
	401-2	Benefits provided to full-time employees that are not provided to temporary or part-time employees Tunjangan yang diberikan kepada karyawan purnawaktu yang tidak diberikan kepada karyawan pada kurun waktu tertentu atau paruh waktu	194
	401-3	Parental leave Cuti melahirkan	195

GRI Standard Standar GRI	Disclosure Number and Title Nomor Pengungkapan dan Judul		Page Number, Direct Responses, Reasons for Omission as Applicable Halaman, Respon Langsung, Alasan Tidak Dilakukannya Pengungkapan Jika Ada
GRI 404: Training and Education 2016 Pelatihan dan Edukasi 2016	404-1	Average hours of training per year per employee Rata-rata jam pelatihan per tahun per karyawan	196
	404-2	Programs for upgrading employee skills and transition assistance programs Program untuk meningkatkan keterampilan karyawan dan program bantuan peralihan	195
	404-3	Percentage of employees receiving regular performance and career development reviews Persentase karyawan yang menerima tinjauan rutin terhadap kinerja dan pengembangan karier	197
GRI 405: Diversity and Equal Opportunity 2016 Keanekaragamandan Kesempatan Setara 2016	405-1	Diversity of governance bodies and employees Keanekaragaman badan tata kelola dan karyawan	184
	405-2	Ratio of basic salary and renumeration of women to men Rasio gaji pokok dan remunerasi perempuan dibandingkan laki-laki	194
GRI 406: Non-discrimination 2016 Non diskriminasi 2016	406-1	Incidents of discrimination and corrective actions taken Insiden diskriminasi dan tindakan perbaikan yang dilakukan	193
GRI 407: Freedom of Association and Collective Bargaining 2016 Kebebasan Berserikat dan Perundingan Kolektif 2016	407-1	Operations and suppliers in which the right to freedom of association and collective bargaining may be at risk Operasi dan pemasok di mana hak atas kebebasan berserikat dan perundingan kolektif mungkin berisiko	189
GRI 408: Child Labor 2016 Pekerjaan Anak 2016	408-1	Operations and suppliers at significant risk for incidents of child labor Operasi dan pemasok yang berisiko signikan terhadap insiden pekerja anak	192
GRI 409: Forced or Compulsory Labor 2016 Kerja Paksa atau Wajib Kerja 2016	409-1	Operations and suppliers at significant risk for incidents of forced or compulsory labor Operasi dan pemasok yang berisiko signifikan terhadap insiden kerja paksa atau wajib kerja	192
Employee Health & Safety and Well-being Keselamatan & Kesehatan Kerja dan Kesejahteraan Karyawan			
GRI 3: Material Topics 2021 Topik Material 2021	3-3	Management of material topics Manajemen topik material	183, 202

GRI Standard Standar GRI	Disclosure Number and Title Nomor Pengungkapan dan Judul		Page Number, Direct Responses, Reasons for Omission as Applicable Halaman, Respon Langsung, Alasan Tidak Dilakukannya Pengungkapan Jika Ada
GRI 403: Occupational Health and Safety 2018 Keselamatan dan Kesehatan Kerja 2018	403-1	Occupational health and safety management system Sistem manajemen keselamatan dan kesehatan kerja	203
	403-2	Hazard identification, risk assessment, and incident investigation Pengidentifikasian bahaya, penilaian risiko dan investigasi insiden	203
	403-3	Occupational health services Layanan kesehatan kerja	208
	403-4	Worker participation, consultation,and communication on occupational health and safety Partisipasi, konsultasi dan komunikasi karyawan tentang keselamatan dan kesehatan kerja	204
	403-5	Worker training on occupational health and safety Pelatihan pekerja mengenai keselamatan dan kesehatan kerja	205, 206
	403-6	Promotion of worker health Peningkatan kualitas kesehatan karyawan	206, 208, 210
	403-7	Prevention and mitigation of occupational health and safety impacts directly linked by business relationships Pencegahan dan mitigasi dampak keselamatan dan kesehatan kerja yang secara langsung terkait hubungan bisnis	202, 206
	403-8	Workers covered by an occupational health and safety management system Pekerja yang tercakup dalam sistem manajemen keselamatan dan kesehatan kerja	202
	403-9	Work-related injuries Kecelakaan kerja	206, 207
Community Development Pengembangan Masyarakat			
GRI 3: Material Topics 2021 Topik Material 2021	3-3	Management of material topics Manajemen topik material	215
GRI 413: Local Communities 2016 Masyarakat Lokal 2016	413-1	Operations with local community engagement, impact assessments, and development programs Operasi dengan keterlibatan masyarakat setempat, penilaian dampak dan program pengembangan	98, 215, 235

GRI Standard Standar GRI	**Disclosure Number and Title** Nomor Pengungkapan dan Judul		**Page Number, Direct Responses, Reasons for Omission as Applicable** Halaman, Respon Langsung, Alasan Tidak Dilakukannya Pengungkapan Jika Ada
Product Safety, Quality, and Halal & Nutritional Value Keamanan Pangan, Mutu dan Kehalalan Produk & Nilai Gizi			
GRI 3: Material Topics 2021 Topik Material 2021	3-3	Management of material topics Manajemen topik material	55, 58, 67
GRI 416: Customer Health and Safety 2016 Kesehatan dan Keselamatan Pelanggan 2016	416-1	Assessment of the health and safety impacts of product and service categories Penilaian dampak kesehatan dan keselamatan dari berbagai kategori produk dan jasa	61, 67, 70, 71, 72,
	416-2	Incidents of non-compliance concerning the health and safety impacts of products and services Insiden ketidakpatuhan sehubungan dengan dampak kesehatan dan keselamatan dari produk dan jasa	60
Responsible Marketing and Communication Pemasaran dan Komunikasi yang Bertanggung Jawab			
GRI 3: Material Topics 2021 Topik Material 2021	3-3	Management of material topics Manajemen topik material	75
GRI 417: Marketing and Labeling 2016 Pemasaran dan Pelabelan 2016	417-1	Requirements for product and service information and labeling Persyaratan untuk pelabelan dan informasi produk dan jasa	75
Resilience and Innovation Ketangguhan dan Inovasi			
GRI 3: Material Topics 2021 Topik Material 2021	3-3	Management of material topics Manajemen topik material	102

POJK AND SEOJK REFERENCES
REFERENSI POJK DAN SEOJK

POJK No. 51/OJK.03/2017 Index and SEOJK No.16/SEOJK.04/2021 Indeks POJK No. 51/OJK.03/2017 dan SEOJK No.16/SEOJK.04/2021			Page Halaman
The Sustainability Report contains information about: Laporan Keberlanjutan memuat informasi mengenai:			
A.	Sustainability Strategy Strategi Keberlanjutan		
	A.1.	Elaboration of Sustainability Strategy Penjelasan Strategi Keberlanjutan	6-11, 27-53
B.	Performance Highlights on Sustainability Aspects Ikhtisar Kinerja Aspek Keberlanjutan		
	B.1.	Economic Aspects, covering at least: Aspek Ekonomi, paling sedikit memuat:	
		a. Quantity of Products or Services Sold Kuantitas Produksi atau Jasa yang Dijual	17, 25
		b. Revenue or Sales Pendapatan atau Penjualan	17
		c. Net Profit or Loss Laba atau Rugi Bersih	17
		d. Environmentally Friendly Products Produk Ramah Lingkungan	17
		e. Engagement of Local Stakeholders Concerning the Sustainable Finance Business Process Pelibatan Pihak Lokal yang Berkaitan dengan Proses Bisnis Keuangan Berkelanjutan	17, 96, 101
	B.2.	Environmental Aspects, covering at least: Aspek Lingkungan Hidup, paling sedikit memuat:	
		a. Energy Consumption Penggunaan Energi	12, 110

POJK No. 51/OJK.03/2017 Index and SEOJK No.16/SEOJK.04/2021 Indeks POJK No. 51/OJK.03/2017 dan SEOJK No.16/SEOJK.04/2021			Page Halaman
		b. Emissions Reduction Achieved Pengurangan Emisi yang Dihasilkan	12, 110
		c. Reduction of Waste and Effluent Pengurangan Limbah dan Efluen	13, 110-112
		d. Biodiversity Conservation Pelestarian Keanekaragaman Hayati	13, 111
	B.3.	Social Aspect Aspek Sosial	14-15, 184
C.	Company Profile Profil Perusahaan		
	C.1.	Vision, Mission, and Sustainability Values Visi, Misi dan Nilai Keberlanjutan	21, 28
	C.2.	Company Address Alamat Perusahaan	5
	C.3.	Business Scale, covering at least: Skala Usaha, paling sedikit meliputi:	
		a. Total Assets or Assets Capitalization, and Total Liabilities Total Aset atau Kapitalisasi Aset dan Total Kewajiban	17
		b. Number of Employees by Gender, Position, Educational Age, and Employment Status Jumlah Karyawan menurut Jenis Kelamin, Jabatan, Usia Pendidikan dan Status Ketenagakerjaan	184-187
		c. Name of Shareholders and Shareholding Percentage Nama Pemegang Saham dan Persentase Kepemilikan Saham	3
		d. Operational Area Wilayah Operasional	23
	C.4.	Products, Services, and Business Activities Produk, Layanan dan Kegiatan Usaha yang Dijalankan	
	C.5.	Membership of Associations Keanggotaan pada Asosiasi	250
	C.6.	Significant Changes within the Issuers and the Public Companies Perubahan Emiten dan Perusahaan Publik yang Bersifat Signifikan	4

POJK No. 51/OJK.03/2017 Index and SEOJK No.16/SEOJK.04/2021 Indeks POJK No. 51/OJK.03/2017 dan SEOJK No.16/SEOJK.04/2021	Page Halaman
D. Elaboration of Board of Directors Penjelasan Direksi	
D.1. Elaboration of Board of Directors Penjelasan Direksi	
a. Policy for Responding to Challenges in Fulfilling the Sustainability Strategy Kebijakan untuk Merespons Tantangan dalam Pemenuhan Strategi Keberlanjutan	6-11
1. Sustainability values embedded to the Issuers and the Public Companies Nilai keberlanjutan yang dimiliki oleh Emiten dan Perusahaan Publik	6-11
2. The response of the Issuers and the Public Companies to the issues related to Sustainable Finance Respon Emiten dan Perusahaan Publik terhadap isu-isu yang terkait Keuangan Berkelanjutan	6-11
3. Directors' commitment in implementing Sustainable Finance Komitmen pimpinan dalam menerapkan Keuangan Berkelanjutan	6-11
4. Performance output contains a brief description on the sustainability performance outputs of the Issuers and the Public Companies Pencapaian kinerja, memuat penjelasan singkat mengenai capaian kinerja keberlanjutan Emiten dan Perusahaan Publik	6-11
5. Challenges in implementing Sustainable Finance Tantangan dalam menerapkan Keuangan Berkelanjutan	6-11
b. Application of Sustainable Finance Penerapan Keuangan Berkelanjutan	6-11
1. Achievements of sustainability implementation (economy, environment, and social) compared to the targets Pencapaian kinerja penerapan keberlanjutan (ekonomi, lingkungan hidup dan sosial) dibandingkan dengan target	6-11
2. Accolades and challenges, including important events during the reporting period Prestasi dan tantangan termasuk peristiwa penting selama periode pelaporan	6-11
c. Target Achievement Strategy Strategi Pencapaian Target	6-11
1. Information on risk management in implementing Sustainable Finance related to economic, environmental, and social aspects which potentially affects the Issuers' and the Public Companies' sustainability Informasi pengelolaan risiko atas penerapan Keuangan Berkelanjutan terkait aspek ekonomi, lingkungan hidup dan sosial yang berpotensi mempengaruhi keberlanjutan Emiten dan Perusahaan Publik	6-11
2. Seizing opportunities and business prospect Pemanfaatan peluang dan prospek usaha	6-11
3. Description of external situations related to economy, environment, and social aspects which potentially affect the sustainability of the Issuers and the Public Companies Penjelasan situasi eksternal ekonomi, lingkungan hidup dan sosial yang berpotensi memengaruhi keberlanjutan Emiten dan Perusahaan Publik	6-11

POJK No. 51/OJK.03/2017 Index and SEOJK No.16/SEOJK.04/2021 Indeks POJK No. 51/OJK.03/2017 dan SEOJK No.16/SEOJK.04/2021			**Page** Halaman
E.	Sustainability Governance Tata Kelola Keberlanjutan		
	E.1.	Person Responsible for the Application of Sustainable Finance Penanggung Jawab Penerapan Keuangan Berkelanjutan	29-32, 40-42
	E.2.	Competency Development on Sustainable Finance Pengembangan Kompetensi terkait Keuangan Berkelanjutan	29
	E.3.	Risk Assessment of Sustainable Finance Penilaian Risiko atas Penerapan Keuangan Berkelanjutan	33-35
		a. Information on procedures on identifying, measuring, monitoring, and managing the risks of implementing sustainability business related to economic, environmental, and social aspects Penjelasan mengenai prosedur dalam mengidentifikasi, mengukur, memantau dan mengendalikan risiko atas penerapan usaha keberlanjutan terkait aspek ekonomi, lingkungan hidup dan sosial	33-35
		b. Description on the roles of the Board of Directors and the Commissioners in managing, reviewing, and assessing the efficacy of risk management process performed by the Issuers and the Public Companies Penjelasan peran anggota Direksi dan anggota Dewan Komisaris dalam mengelola, melakukan telaah berkala, dan meninjau efektivitas proses manajemen risiko yang dijalankan oleh Emiten dan Perusahaan Publik	33-35
	E.4.	Relationship with Stakeholders Hubungan dengan Pemangku Kepentingan	44-45, 247-250
		a. Stakeholders' engagement based on the management assessment result, Shareholders General Meeting Keterlibatan pemangku kepentingan berdasarkan hasil penilaian (asesmen) manajemen, Rapat Umum Pemegang Saham, surat keputusan atau lainnya	44-45, 247-250
		b. Approach used by the Issuers and the Public Companies to engage stakeholders in implementing Sustainable Finance Pendekatan yang digunakan Emiten dan Perusahaan Publik dalam melibatkan pemangku kepentingan dalam penerapan Keuangan Berkelanjutan	44-45, 247-250
	E.5.	Problems on the Application of Sustainable Finance Permasalahan terhadap Penerapan Keuangan Berkelanjutan	10, 33-35, 43-53
F.	Sustainability Performance Kinerja Keberlanjutan		
	F.1.	Activities to Nurture Sustainability Cultures Kegiatan Membangun Budaya Keberlanjutan	27-28, 33-35, 55, 75-81, 109, 113, 183, 202-214
	Economic Performance Kinerja Ekonomi		
	F.2.	Comparison of Target and Performance of Production, Portfolio, Financing Targets, or Investment, Income, and Profit or Loss Perbandingan Target dan Kinerja Produksi, Portofolio, Target Pembiayaan, atau Investasi, Pendapatan dan Laba Rugi	17
	F.3.	Comparison of Target and Performance of Portfolio, Financing Target, or Investments in Financial Instruments, or Projects in Line with The Sustainable Finance Perbandingan Target dan Kinerja Portofolio, Target Pembiayaan, atau Investasi pada Instrumen Keuangan atau Proyek yang Sejalan dengan Keuangan Berkelanjutan	Information not reported Informasi tidak dilaporkan

POJK No. 51/OJK.03/2017 Index and SEOJK No.16/SEOJK.04/2021 Indeks POJK No. 51/OJK.03/2017 dan SEOJK No.16/SEOJK.04/2021		Page Halaman
Environmental Performance Kinerja Lingkungan Hidup		
General Aspect Aspek Umum		
F.4.	Environmental Costs Biaya Lingkungan Hidup	Not reported separately in the Sustainability Report as it has already been included as part of operational expenses Tidak dilaporkan secara tersendiri dalam Laporan Keberlanjutan karena telah dicatat sebagai bagian dari biaya operasional
Material Aspect Aspek Material		
F.5.	Environmentally Friendly Material Consumption Penggunaan Material yang Ramah Lingkungan	84, 88, 129-130
Energy Aspect Aspek Energi		
F.6.	Amount and Intensity of the Energy Consumed Jumlah dan Intensitas Energi yang Digunakan	141-144
F.7.	Efforts and Achievement Made for Energy Efficiency Including the Use of Renewable Energy Sources Upaya dan Pencapaian Efisiensi Energi dan Penggunaan Energi Terbarukan	140-145
Water Aspect Aspek Air		
F.8.	Water Consumption Penggunaaan Air	146-150
Biodiversity Aspect Aspek Keanekaragaman Hayati		
F.9.	Impacts from Operational Areas Close to or Situated in Areas of Conservation or Otherwise Those That Contain Biodiversity Dampak dari Wilayah Operasional yang Dekat atau Berada di Daerah Konservasi atau Memiliki Keanekaragaman Hayati	150-151, 168-174
F.10.	Biodiversity Conservation Efforts Usaha Konservasi Keanekaragaman Hayati	168-174
Emissions Aspect Aspek Emisi		
F.11.	Amount and Intensity of Emissions Generated by Type Jumlah dan Intensitas Emisi yang Dihasilkan Berdasarkan Jenisnya	135-139

POJK No. 51/OJK.03/2017 Index and SEOJK No.16/SEOJK.04/2021 Indeks POJK No. 51/OJK.03/2017 dan SEOJK No.16/SEOJK.04/2021	**Page** Halaman
F.12. Efforts and Achievements Made in Emissions Reduction Upaya dan Pencapaian Pengurangan Emisi yang Dilakukan	115-139
Waste and Effluent Aspect Aspek Limbah dan Efluen	
F.13. Amount of Waste and Effluent Generated by Type Jumlah Limbah dan Efluen yang Dihasilkan Berdasarkan Jenisnya	151-158
F.14. Waste and Effluent Management Mechanism Mekanisme Pengelolaan Limbah dan Efluen	151-167
F.15. Spill That Occurs (If Any) Tumpahan yang Terjadi (Jika Ada)	No spill recorded in 2024 Tidak ada tumpahan yang terjadi pada tahun 2024
Environmental Complaint Aspect Aspek Pengaduan Terkait Lingkungan Hidup	
F.16. Number and Subject of Environmental Complaint Received and Resolved Jumlah dan Materi Pengaduan Lingkungan Hidup yang Diterima dan Diselesaikan	No environmental complaints received in 2024 Tidak ada pengaduan lingkungan hidup di tahun 2024
Social Performance Kinerja Sosial	
F.17. Commitment to Provide Services for the Equal Product and/or Services to Customers Komitmen untuk Memberikan Layanan atas Produk dan/atau Jasa yang Setara kepada Konsumen	58-66
Employment Aspect Aspek Ketenagakerjaan	
F.18. Equality of Employment Kesetaraan Kesempatan Bekerja	193-194
F.19. Child Labor and Forced Labor Tenaga Kerja Anak dan Tenaga Kerja Paksa	192-193
F.20. Regional Minimum Wage Upah Minimum Regional	194
F.21. Decent and Safe Work Environment Lingkungan Bekerja yang Layak dan Aman	202-214
F.22. Training and Capabilities Development for Employees Pelatihan dan Pengembangan Kemampuan Pegawai	195-196

POJK No. 51/OJK.03/2017 Index and SEOJK No.16/SEOJK.04/2021 Indeks POJK No. 51/OJK.03/2017 dan SEOJK No.16/SEOJK.04/2021			Page Halaman
	Community Aspect Aspek Masyarakat		
	F.23.	Operation Impacts on Local Communities Dampak Operasi terhadap Masyarakat Sekitar	90-101, 215-235
	F.24.	Community Complaint Pengaduan Masyarakat	37
	F.25.	Social and Environmental Responsibility Activities Kegiatan Tanggung Jawab Sosial Lingkungan (TJSL)	215-235
	Responsibility for Sustainable Products/ Services Tanggung Jawab Pengembangan Produk/Jasa Berkelanjutan		
	F.26.	Innovation and Development of Sustainable Finance Products/Services Inovasi dan Pengembangan Produk/Jasa Keuangan Berkelanjutan	64, 67-72, 102-107
	F.27.	Products/Services that have been Undergone Safety Test for Customers Produk/Jasa yang Sudah Dievaluasi Keamanannya bagi Pelanggan	58-66
	F.28.	Impact of Products/Services Dampak Produk/Jasa	58-66
	F.29.	Number of Products Recalled Jumlah Produk yang Ditarik Kembali	60
	F.30.	Customer Satisfaction Survey on Sustainable Finance Product and/or Services Survei Kepuasan Pelanggan terhadap Produk dan/atau Jasa Keuangan Berkelanjutan	77
G.	Others Lain-lain		
	G.1.	Written Independent Verification (If Any) Verifikasi Tertulis dari Pihak Independen (Jika Ada)	2
	G.2.	Feedback Sheets Lembar Umpan Balik	270-271
	G.3.	Response on Feedback of Previous Year Sustainability Report Tanggapan terhadap Umpan Balik Laporan Keberlanjutan Tahun Sebelumnya	No feedback Tidak ada umpan balik
	G.4.	List of Disclosures According to Financial Services Authority Regulation Number 51/ POJK.03/2017 concerning The Implementation Sustainable Finance for Financial Services Institutions, Issuers and Public Company Daftar Pengungkapan Sesuai Peraturan Otoritas Jasa Keuangan Nomor 51/POJK.03/2017 tentang Penerapan Keuangan Berkelanjutan Bagi Lembaga Jasa Keuangan, Emiten dan Perusahaan Publik	260-266

GLOSSARY
DAFTAR ISTILAH

Carbon Dioxide (CO_2) Equivalent A measurement used to compare the emissions from various types of GHG based on their global warming potential.	**Setara Karbon Dioksida (CO_2)** Pengukuran yang digunakan untuk membandingkan emisi dari beberapa jenis GRK berdasarkan pada potensi pemanasan globalnya.
Child Labor A person under 18 years of age, according to Indonesian law, who is engaged in work that is mentally, physically, socially or morally dangerous and harmful and that interferes with that person's schooling.	**Pekerja Anak** Seseorang di bawah usia 18 tahun, yang menurut peraturan perundangan Indonesia terlibat dalam suatu pekerjaan yang sifatnya berbahaya dan merugikan secara mental, fisik, sosial atau moral dan mengganggu kegiatan sekolah anak tersebut.
Crude Palm Oil (CPO) Oil produced from oil palm fruits in the milling process.	**Minyak Sawit Mentah (CPO)** Minyak yang dihasilkan dari buah kelapa sawit melalui proses pengolahan di pabrik kelapa sawit.
Environmental Impact Assessment (AMDAL) An environmental impact assessment which companies are required by law to undertake when starting a business or activity that will have an impact on the environment in Indonesia.	**Analisis Dampak Lingkungan (AMDAL)** Suatu penilaian dampak lingkungan yang diwajibkan secara hukum bagi perusahaan saat memulai usaha atau kegiatan yang akan menghasilkan dampak terhadap lingkungan di Indonesia.
Forced Labor A person who is coerced to work under the threat of violence, intimidation or undue stress of penalty.	**Kerja Paksa** Orang yang dipaksa bekerja dengan ancaman kekerasan, intimidasi atau tekanan yang berlebihan karena sanksi.
Fresh Fruit Bunch (FFB) The fruit bunch harvested from oil palm trees.	**Tandan Buah Segar (TBS)** Tandan buah yang dipanen dari tanaman kelapa sawit.
Gigajoules (GJ) Joules is the unit of energy used by the International System of Units (SI). The Gigajoules is equal to one billion Joules.	**Gigajoules (GJ)** Joules merupakan satuan energi dalam Sistem Satuan Internasional. Gigajoules setara dengan satu miliar Joules.
GHG - Greenhouse Gas Gasses, such as carbon dioxide, methane and nitrous oxide, which trap solar radiation and contribute to climate change and ozone destruction.	**GRK - Gas Rumah Kaca** Gas-gas, seperti karbon dioksida, metana dan nitrogen oksida, yang menangkap radiasi matahari dan berkontribusi terhadap perubahan iklim dan perusakan lapisan ozon.
GHG Emissions Scope Classification of the operational boundaries where GHG emissions occur.	**Scope Emisi GRK** Klasifikasi batasan operasional di tempat emisi GRK terjadi.
GHG Emissions Scope 1 – Direct GHG emissions from sources that are owned or controlled by an organization.	**Emisi GRK *Scope* 1 - Langsung** Emisi GRK dari sumber-sumber yang dimiliki atau dikendalikan oleh sebuah organisasi.
GHG Emissions Scope 2 – Indirect GHG emissions that result from the generation of purchased or acquired electricity from electricity provider company.	**Emisi GRK *Scope* 2 - Tidak Langsung** Emisi GRK yang timbul dari listrik yang dibeli atau didapatkan dari perusahaan penyedia listrik.
GHG Emissions Scope 3 – Other Indirect Indirect GHG emissions not included in energy indirect (Scope 2) GHG emissions that occur outside of the organization, including both upstream and downstream emissions	**Emisi GRK *Scope* 3 - Tidak Langsung Lainnya** Emisi GRK tidak langsung yang tidak tercakup dalam emisi energi GRK (Scope 2) tidak langsung yang terjadi di luar organisasi, termasuk emisi hulu dan hilir.

Global Reporting Initiative (GRI) A non-profit organization that promotes economic sustainability and develops an international standard for sustainability reporting.	**Global Reporting Initiative (GRI)** Lembaga swadaya yang mempromosikan keberlanjutan ekonomi dan mengembangkan standar internasional dalam pelaporan keberlanjutan.
Health and Safety Committee (P2K3) Committee composed of management and worker representatives, whose function is integrated into an organizational structure, which operates according to agreed written policies, procedures, rules and helps facilitate worker participation and consultation on matters of occupational health and safety.	**Panitia Pembina Keselamatan dan Kesehatan Kerja (P2K3)** Komite Keselamatan dan Kesehatan Kerja yang terdiri dari perwakilan manajemen dan pekerja, di mana fungsinya terintegrasi dalam struktur organisasi, yang bertanggung jawab dalam memantau ketaatan terkait implementasi keselamatan dan kesehatan kerja sesuai dengan kebijakan, prosedur serta aturan tertulis yang telah disepakati.
High Carbon Stock (HCS) An area of land with large amounts of carbon stocks and high biodiversity value.	**Stok Karbon Tinggi (SKT)** Suatu area yang mempunyai cadangan karbon tinggi dan nilai keanekaragaman tinggi.
High-Consequence Work-Related Injury Work-related injury that results in a fatality or in an injury from which the worker cannot, does not, or is not expected to recover fully to pre-injury health status within 6 months.	**Kecelakaan Kerja dengan Konsekuensi Tinggi** Kecelakaan kerja yang menyebabkan fatalitas atau kecelakaan kerja yang membuat pekerja tidak dapat atau diduga tidak dapat pulih sepenuhnya ke status kesehatan sebelum terjadinya kecelakaan kerja dalam waktu 6 bulan.
High Conservation Value (HCV) Area HCV land comprises certain critical ecological or sociocultural attributes. A key part of HCV management is ensuring activity in forests does not have a negative impact on the critical ecological and sociocultural attributes, a process that aligns with ISPO's requirements.	**Kawasan Bernilai Konservasi Tinggi (KBKT)** Area KBKT terdiri dari atribut ekologi yang kritis dan sosiokultural tertentu. Hal utama dari pengelolaan area KBKT adalah memastikan aktivitas di hutan tidak mempunyai dampak negatif terhadap area dengan ekologi yang kritis dan atribut sosiokultural, suatu proses yang sejalan dengan persyaratan ISPO.
Indonesian Sustainable Palm Oil (ISPO) A government effort led by the Ministry of Agriculture to support sustainable palm oil agriculture in Indonesia.	**Indonesian Sustainable Palm Oil (ISPO)** Suatu upaya Pemerintah yang dipimpin oleh Kementerian Pertanian untuk mendukung pertanian minyak kelapa sawit berkelanjutan di Indonesia.
Integrated Pest Management (IPM) The use of natural pest control techniques to reduce pest populations and replace pesticides and other harmful intervention to minimize risks to human health and the ecosystem.	**Pengelolaan Hama Terpadu** Penggunaan teknik pengendalian hama alami untuk menurunkan populasi hama dan menggantikan pestisida serta intervensi berbahaya lainnya untuk mengurangi risiko terhadap kesehatan manusia dan ekosistem.
No Deforestation No new development on HCV areas within Agribusiness Group's operations and no primary forest clearance.	**Tanpa Deforestasi** Tidak ada pengembangan baru di area KBKT dalam operasional Grup Agribisnis dan tidak ada pembukaan hutan primer.
Nucleus A system developed by the Indonesian Government for estates (nucleus) owned by plantation companies to develop oil palm plots (plasma) near their own plantation for smallholders.	**Inti** Suatu sistem yang dikembangkan Pemerintah Indonesia untuk perkebunan (inti) yang dimiliki perusahaan perkebunan untuk membangun plot-plot kelapa sawit (plasma) dekat perkebunannya untuk petani.
Occupational Health and Safety Management System (SMK3) Occupational Health and Safety Management system according to Indonesia's Government Regulation	**Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja (SMK3)** Sistem Keselamatan dan Kesehatan Kerja berdasarkan Peraturan Pemerintah Indonesia.
Palm Oil Mill Effluent (POME) Liquid waste or sewage generated from the palm oil milling or refining process	**Limbah Cair Pabrik Kelapa Sawit (POME)** Limbah cair yang dihasilkan dari proses pengolahan di pabrik kelapa sawit atau fasilitas penyulingan minyak sawit.

Plasma or Schemed Smallholder Plasma smallholders are farmers who participated in the Plasma Transmigration Program (Perkebunan Inti Rakyat, also known as PIR Trans), organized by the Indonesian Government in 1987. Under the scheme, villagers from rural parts of Indonesia were relocated to oil palm growing areas and allocated with two hectares of farming land. The plasma farmers were partnered with local companies for initial financing of development and land preparation, planting materials and technical knowledge. In return for this assistance, smallholders are committed to selling their crops to the company at a price set by the Government.	**Skema Petani Plasma** Petani plasma adalah petani yang berpartisipasi dalam Program Transmigrasi Plasma (Perkebunan Inti Rakyat, juga dikenal sebagai PIR Trans), yang diselenggarakan oleh Pemerintah Indonesia pada tahun 1987. Di bawah skema ini, penduduk desa dari daerah pedesaan Indonesia dipindahkan ke daerah penanaman kelapa sawit dan dialokasikan dengan dua hektare lahan pertanian. Para petani plasma bermitra dengan perusahaan lokal untuk pembiayaan awal pengembangan dan persiapan lahan, bahan tanam dan pengetahuan teknis. Sebagai imbalan atas bantuan ini, petani berkomitmen untuk menjual hasil panen mereka kepada perusahaan dengan harga yang ditentukan oleh Pemerintah.
Recordable Work-Related Injury Work-related injury that results in any of the following: death, days away from work, restricted work or transfer to another job, medical treatment beyond first aid, or loss of consciousness; or signifcant injury diagnosed by a physician or other licensed healthcare professional, even if it does not result in death, days away from work, restricted work or job transfer, medical treatment beyond frst aid, or loss of consciousness.	**Kecelakaan Kerja Terkait Pekerjaan yang dapat Dicatat** Kecelakaan kerja yang menyebabkan hal-hal berikut ini: kematian, hari tidak bisa bekerja, pekerjaan yang terbatas atau pemindahan ke pekerjaan lain, perawatan medis melampaui pertolongan pertama, atau kehilangan kesadaran; atau kecelakaan kerja signifikan yang diagnosis oleh dokter atau profesional medis berlisensi lainnya, sekalipun tidak menyebabkan kematian, hari tidak bisa bekerja, pekerjaan yang terbatas atau pemindahan ke pekerjaan lain, perawatan medis melampaui pertolongan pertama, atau kehilangan kesadaran.
Social Impact Assessment (SIA) A methodology for analyzing, monitoring, and managing the social consequences of planned interventions and the social change processes arising from these interventions.	**Penilaian Dampak Sosial (SIA)** Metodologi untuk menganalisis, memantau dan mengelola konsekuensi sosial dari intervensi terencana dan proses perubahan sosial yang terjadi karena intervensi tersebut.
Social Security Administrative Body (BPJS) A public legal entity established by the Indonesian Government to administer the social security program. BPJS includes BPJS Health and BPJS Employment.	**Badan Penyelenggara Jaminan Sosial (BPJS)** Suatu badan hukum yang dibentuk Pemerintah Indonesia untuk menyelenggarakan program jaminan sosial. BPJS terdiri dari BPJS Kesehatan dan BPJS Ketenagakerjaan.
Village Unit Cooperatives (KUD) Village unit cooperatives, mostly for agricultural activities, aim to improve the economic and social well-being of individual farmers and collective rural communities.	**Koperasi Unit Desa (KUD)** Koperasi unit desa, umumnya untuk kegiatan pertanian, yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi dan sosial petani serta masyarakat pedesaan.

FEEDBACK FORM
LEMBAR UMPAN BALIK

Thank you for your attention and appreciation on our Sustainability Report. To improve our next report, please share with us your thoughts about the report by filling the questionnaire below, and return this feedback form to us. Your views and inputs are very much appreciated.

Terima kasih atas perhatian dan apresiasi Bapak/Ibu terhadap Laporan Keberlanjutan kami. Guna meningkatkan Laporan Keberlanjutan kami selanjutnya, mohon Bapak/Ibu bersedia untuk mengisi kuesioner berikut dan mengirimkannya kembali kepada kami. Seluruh saran dan masukan dari Bapak/Ibu sangat berharga bagi kami.

No.	Statement Pernyataan	Strongly Agree Sangat Setuju	Agree Setuju	Somewhat Ragu-ragu	Disagree Tidak Setuju	Strongly Disagree Sangat Tidak Setuju	Comment Alasan
1.	This report contains useful information on Indofood's sustainability development, commitment, implementation, and policy Laporan ini berisi informasi yang bermanfaat mengenai pengembangan, komitmen, implementasi serta kebijakan keberlanjutan dari Indofood						
2.	This report provides a good overview on Indofood's performance in its efforts to reach sustainable development Laporan ini memberikan gambaran yang baik tentang kinerja Indofood yang sejalan dengan berbagai usaha untuk mencapai sustainable development						
3.	Information/disclosures in this report are easy to understand Informasi/pengungkapan dalam laporan ini mudah dipahami						
4.	The report provides detailed and thorough information Informasi pada laporan ini cukup lengkap dan detail						
5.	This report is credible Laporan ini dapat dipertanggungjawabkan						

Most interesting information in this report is/are:
Informasi yang paling menarik dalam laporan ini adalah:

a. .....
.....
b. .....
.....
c. .....
.....

Least interesting information is/are:
Informasi yang kurang menarik adalah:

a. .....
.....
b. .....
.....
c. .....
.....

FEEDBACK FORM
LEMBAR UMPAN BALIK

Name (Optional)
Nama (Tidak Wajib) :

Gender and Age (Obligatory)
Gender dan Umur (Wajib) :

Institution or Company (Optional)
Institusi atau Perusahaan (Tidak Wajib) :

Stakeholder Profile
Profil Pemangku Kepentingan

- ☐ Stakeholders/Investor | Pemegang Saham/Investor
- ☐ Business Partner | Mitra Bisnis
- ☐ Government | Pemerintah
- ☐ Industry | Industri
- ☐ Community | Masyarakat
- ☐ Media | Media
- ☐ NGO | LSM
- ☐ Others | Lain-lain

Thank you for your time in providing us with this feedback, and please send this back to us to the following address:
Terima kasih atas kesediaan Bapak/Ibu untuk meluangkan waktu dan mengisi lembar umpan balik ini. Mohon agar formulir dapat dikirimkan kepada kami melalui alamat berikut:

Sustainability Department
PT INDOFOOD SUKSES MAKMUR Tbk

Sudirman Plaza, Indofood Tower, 9th Floor
Jl. Jend. Sudirman Kav. 76-78 Jakarta 12910
Phone : (+62 21) 5795 8822
Fax : (+62 21) 5793 7466
Email : ism.sustainability@indofood.co.id



Indofood
THE SYMBOL OF QUALITY FOODS

PT INDOFOOD SUKSES MAKMUR Tbk

Sudirman Plaza, Indofood Tower, 27th Floor
Jl. Jend. Sudirman Kav. 76-78
Jakarta 12910
Indonesia

(+62 21) 5795 8822
(+62 21) 5793 5960
corporate.secretary@indofood.co.id
www.indofood.com