

PT INDOFOOD SUKSES MAKMUR Tbk

Indofood
THE SYMBOL OF QUALITY FOODS

NAVIGATING GLOBAL CHANGES, GROUNDED IN SUSTAINABILITY

Sustainability Report
Laporan Keberlanjutan **2025**



Navigating Global Changes, Grounded in Sustainability

Bamboo is often used as a symbol of resilience, sincerity, and adaptability. Naturally, bamboo does not grow in isolation but thrives in groves. Its strength lies in the interconnectedness of its roots, much like sustainability, which can only be achieved through the collaboration of all stakeholders. This symbolizes Indofood's commitment to sustainable growth amidst global challenges.

Bambu seringkali digunakan sebagai simbol ketangguhan, ketulusan dan kemampuan beradaptasi. Secara alami, bambu tidak tumbuh sendirian namun tumbuh dalam rumpun. Kekuatannya terletak pada keterhubungan akar-akarnya, sama seperti keberlanjutan yang hanya bisa dicapai melalui kolaborasi seluruh pemangku kepentingan. Hal ini melambangkan komitmen Indofood terhadap pertumbuhan yang berkelanjutan di tengah tantangan global.


TABLE OF CONTENTS

DAFTAR ISI

2	Independent Assurance Statement Verifikasi Tertulis dari Pihak Independen	58	Delivering Products with Improved Nutrition Level Menghadirkan Produk dengan Kandungan Gizi Terbaik	123	Managing GHG Emissions Mengelola Emisi GRK	190	Employee Health & Safety and Well-being Keselamatan & Kesehatan Kerja dan Kesejahteraan Karyawan
3	Indofood at a Glance Sekilas Indofood	64	Research and Development Penelitian dan Pengembangan	135	Managing Energy Mengelola Energi	204	Developing Our Communities Pengembangan Masyarakat
4	About This Sustainability Report Tentang Laporan Keberlanjutan Kami	66	Responsible Marketing and Customer Engagement Pemasaran yang Bertanggung Jawab dan Pelibatan Konsumen	141	Managing Water Mengelola Air	220	Appendix Lampiran
6	Message from the President Director Sambutan Direktur Utama	73	Sustainable and Responsible Sourcing Pengelolaan Pasokan yang Berkelanjutan dan Bertanggung Jawab	150	Waste Management Pengelolaan Limbah	221	Stakeholders Engagement and Association Membership Pelibatan Pemangku Kepentingan dan Keanggotaan dalam Asosiasi
10	Performance Highlights in 2025 Ikhtisar Kinerja Tahun 2025	82	Socio-Economic Inclusion and Indirect Economic Impacts Sosial-Ekonomi Inklusif dan Dampak Ekonomi Tidak Langsung	153	Packaging Waste Management Pengelolaan Sampah Kemasan	225	GRI Content Index Indeks Isi Laporan Berdasarkan GRI
18	Organizational Profile Profil Organisasi	91	Resilience and Innovation Ketangguhan dan Inovasi	162	Biodiversity and Sustainable Plantation Keanekaragaman Hayati dan Perkebunan Berkelanjutan	233	POJK and SEOJK References Referensi POJK dan SEOJK
24	Sustainability Governance and Strategy Tata Kelola dan Strategi Keberlanjutan	98	Environmental Stewardship Perlindungan terhadap Lingkungan	171	Environmental Management System Sistem Manajemen Lingkungan	240	Glossary Daftar Istilah
46	Resilience in Delivering Food for All Tangguh dalam Menghadirkan Produk Pangan untuk Semua	103	Environmental Policy Kebijakan Lingkungan	172	Stronger Together with Our People and Communities Tumbuh Bersama Karyawan dan Masyarakat	243	Feedback Form Lembar Umpan Balik
50	Product Safety, Quality, and Halal Keamanan Pangan, Mutu dan Kehalalan Produk	105	Managing Climate Change Mengelola Perubahan Iklim	174	Our Employee Profile Profil Karyawan Kami		
				178	Labor Practices and People Development Praktik Ketenagakerjaan dan Pengembangan Karyawan		

INDEPENDENT ASSURANCE STATEMENT ^[2-5]

VERIFIKASI TERTULIS DARI PIHAK INDEPENDEN



Independent Assurance Statement
Report No. 0426/BD/0061/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 2025 ('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 2025 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

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

- Interview relevant staff involved in sustainability-related management and reporting.
- Examine data samples at depth from their initial aggregated source.

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 20, 2026



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.


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.

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



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.

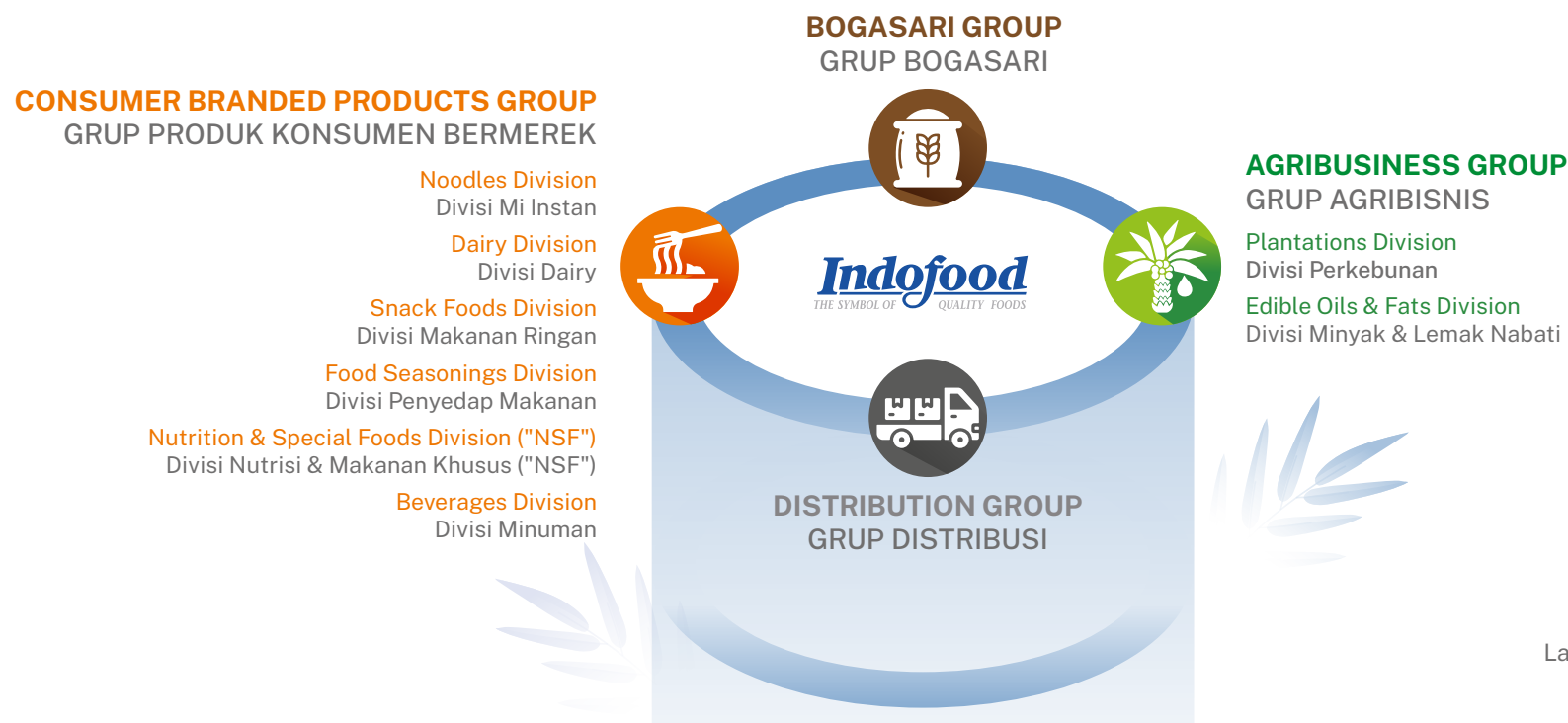
In its business operations, Indofood capitalizes on economies of scale and a resilient business model with four complementary Strategic Business Groups ("Group"), namely: Consumer Branded Products ("CBP"), Bogasari, Agribusiness, and Distribution.

Indofood became a publicly traded company on the Indonesia Stock Exchange ("IDX") 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 perusahaan *Total Food Solutions* dengan kegiatan operasional yang mencakup seluruh tahapan proses produksi makanan, mulai dari produksi dan pengolahan 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 (BEI) 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%.



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

TENTANG LAPORAN KEBERLANJUTAN KAMI

This marks our fifth Sustainability Report which showcases Indofood's sustainability journey, detailing our commitments, strategic initiatives, and diverse approaches, from January 1 to December 31, 2025. The company maintains a steadfast dedication to improving our sustainability practices, aligning these efforts with the United Nations Sustainable Development Goals ("SDGs"). The report also offers insights into our progress toward achieving our established sustainability targets.

This annual Sustainability Report adheres to several key reporting standards and regulations. It is prepared annually and in accordance with the Financial Services Authority Regulation (Peraturan Otoritas Jasa Keuangan or "POJK") No. 51/POJK.03/2017 concerning the Implementation of Sustainable Finance for Financial Services Institutions, Issuers, and Public Companies and in accordance with the criteria in the Circular Letter of the Financial Services Authority (Surat Edaran Otoritas Jasa Keuangan or "SEOJK") No. 16/SEOJK.04/2021 concerning the Form and Contents of the Annual Report of Issuers or Public Companies. Additionally, the report is aligned with Global Reporting Initiatives ("GRI") Universal Standards 2021 and the United Nations' SDGs. We maintain alignment with the Task Force on Climate-related Financial Disclosures ("TCFD") recommendations for our climate-related disclosures. Building on this foundation, we are now progressing towards convergence with the International Financial Reporting Standard ("IFRS") Sustainability Disclosure Standard.

During the reporting period, Indofood experienced no significant alterations in its business activities, material topic boundaries, share ownership, supply chain structure, or business scale.

To ensure the accuracy and reliability of the report, Indofood engaged PT Moores Rowland Indonesia, an independent assurance service provider, to perform verification and limited assurance. PT Moores Rowland Indonesia was not involved in the preparation of this sustainability report and has no declared conflicts of interest. All financial data for 2025 presented in this report is derived from the Indofood 2025 Annual Report.

Laporan ini merupakan Laporan Keberlanjutan kami yang kelima untuk periode 1 Januari hingga 31 Desember 2025, yang menyampaikan komitmen, pendekatan strategi, serta inisiatif Indofood sepanjang perjalanan keberlanjutannya. Indofood senantiasa berkomitmen penuh dalam meningkatkan praktik keberlanjutan, selaras dengan tujuan yang ditetapkan oleh Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (Sustainable Development Goals atau "SDGs") Perserikatan Bangsa-Bangsa. Laporan ini juga menguraikan gambaran atas kemajuan kami dalam mencapai target-target keberlanjutan.

Laporan Keberlanjutan tahunan ini disusun dengan berpedoman pada beberapa standar dan regulasi pelaporan. Laporan ini disusun setiap tahun dan sesuai dengan Peraturan Otoritas Jasa Keuangan ("POJK") No. 51/POJK.03/2017 tentang Penerapan Keuangan Berkelanjutan bagi Lembaga Jasa Keuangan, Emiten dan Perusahaan Publik serta 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. Selain itu, penyusunan laporan ini juga sesuai dengan Global Reporting Initiatives ("GRI") Universal Standards 2021 dan SDGs Perserikatan Bangsa-Bangsa. Kami senantiasa menyelaraskan pengungkapan terkait iklim kami dengan rekomendasi Task Force on Climate-related Financial Disclosures ("TCFD"). Berdasarkan landasan tersebut, saat ini kami sedang melangkah menuju penyelarasan dengan International Financial Reporting Standard ("IFRS") Sustainability Disclosure Standard.

Selama periode pelaporan, Indofood tidak mengalami perubahan signifikan pada kegiatan usaha, batasan topik material, kepemilikan saham, struktur rantai pasok, atau skala bisnis.

Untuk memastikan akurasi dan kredibilitas laporan ini, Indofood menunjuk PT Moores Rowland Indonesia, penyedia jasa *assurance* independen, untuk melakukan verifikasi dan *limited assurance*. PT Moores Rowland Indonesia tidak terlibat dalam penyusunan laporan keberlanjutan ini dan menyatakan tidak memiliki benturan kepentingan. Seluruh informasi keuangan untuk tahun 2025 dalam laporan ini merujuk pada Laporan Tahunan Indofood 2025.

REPORT SCOPE [2-1, 2-2]

Indofood and its subsidiaries comprise 254 operational entities in total, with 26 located outside Indonesia. In Indonesia, there are 228 operational units, which include 106 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 for Indofood and its subsidiaries are consolidated. All other information, unless specifically stated otherwise, is derived from Indofood's operating units within Indonesia, with further details provided in the following notes:

1. Employee-related and social activities data is compiled from 228 operating units.
2. Environmental data in this report covers the following areas:
 - a. Energy performance and performance data are gathered from operating units that collectively account for 80% of Indofood's total energy consumption.
 - b. Greenhouse Gas ("GHG") emissions from energy are sourced from operating units representing 80% of Indofood's total generated GHG emissions.
 - c. Emissions from waste are collected from all 27 palm oil mills ("POMs") within the Agribusiness Group.
 - d. GHG emissions from land use are compiled from 89% of the total Agribusiness Group's estate hectarage that holds Indonesian Sustainable Palm Oil ("ISPO") certification.
 - e. Water, wastewater, and waste profiles and performance are compiled from all 106 manufacturing units.

Much of the sustainability profile and performance data uses 2018 as a base year. This aligns with Indofood's concerted efforts, which began in 2018, to thoroughly catalog and enhance the quality of relevant data.

For further information, suggestions, and inquiries related to this report, please contact:

Untuk informasi, saran dan pertanyaan lebih lanjut terkait laporan ini, harap 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
Email : ism.sustainability@indofood.co.id



CAKUPAN LAPORAN [2-1, 2-2]

Indofood dan anak perusahaannya terdiri dari 254 unit operasional, yang mana 26 di antaranya berada di luar Indonesia. Sebanyak 228 unit operasional berlokasi di Indonesia, meliputi 106 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. Seluruh informasi lainnya, kecuali dinyatakan sebaliknya secara khusus, bersumber dari unit operasional Indofood di Indonesia, dengan rincian penjelasan sebagai berikut:

1. Data yang berkaitan dengan kegiatan karyawan dan kegiatan sosial berasal dari 228 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 secara kolektif mewakili 80% dari total konsumsi energi Indofood.
 - b. Emisi Gas Rumah Kaca ("GRK") dari energi bersumber dari unit-unit operasional yang mewakili 80% dari total emisi GRK yang dihasilkan oleh Indofood.
 - c. Emisi dari sektor limbah berasal dari seluruh 27 pabrik kelapa sawit ("PKS") di Grup Agribisnis.
 - d. Emisi GRK dari sektor penggunaan lahan berasal dari 89% dari total hektare perkebunan Grup Agribisnis yang tersertifikasi Indonesian Sustainable Palm Oil ("ISPO").
 - e. Profil dan kinerja air, air limbah dan limbah berasal dari seluruh 106 unit manufaktur.

Sebagian besar data profil dan kinerja keberlanjutan menggunakan tahun 2018 sebagai tahun acuan. Hal ini sejalan dengan upaya terkoordinasi Indofood yang dimulai pada tahun 2018 untuk secara komprehensif memetakan data yang relevan dan meningkatkan kualitasnya.

MESSAGE FROM THE PRESIDENT DIRECTOR ^[2-22]

SAMBUTAN DIREKTUR UTAMA



Anthoni Salim
President Director & CEO
Direktur Utama & CEO

Dear Valued Stakeholders,

It is with great pride that I present Indofood's fifth annual Sustainability Report, under the theme "Navigating Global Changes, Grounded in Sustainability". As we continue to face intensifying climate events and evolving global uncertainties, this report demonstrates our commitment to sustainability. It underscores how we remain firmly anchored in our environmental, social, and governance ("ESG") priorities, while strengthening resilience and readiness for the future.

We recognize that effectively managing sustainability-related risks and opportunities is integral to our Group strategy, in shaping our risk management framework and guiding core business decisions. In response to these challenges, Indofood has intensified its efforts to adapt, innovate and seize emerging opportunities, ensuring that sustainability remains at the heart of our journey towards long-term value creation.

Our Sustainability Approach

The Indofood Sustainability Framework continues to serve as the compass that guides our strategy across our operations and our value chain. It brings discipline to how we measure, manage and advance our ESG performance, and it ensures that sustainability is interwoven with enterprise strategy and business decisions at every level. The Board of Directors ("BOD") exercises direct stewardship over our sustainability agenda, providing accountability for climate-related matters and broader ESG performance.

Key Achievements in 2025

Against a backdrop of persistent global uncertainty, Indofood has remained committed to its sustainability mission. In 2025, we continued to lead with uncompromising standards of food safety, quality, and Halal. Through our CBP Group, we further expanded our portfolio of "Healthier Choice" products, reinforcing Indofood's role as a trusted partner in Indonesia's journey toward better nutrition and overall wellbeing. Our leadership within the Halal ecosystem was reaffirmed through national recognition of the Corporate Halal Leadership Award 2025 from The Assessment Institute for Foods, Drugs, and Cosmetics of The Indonesian Council of Islamic Scholars (Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia or "LPPOM MUI") in 2025, underscoring Indofood's longstanding commitment to building a sustainable Halal ecosystem nationally and globally.

Para Pemangku Kepentingan yang Terhormat,

Dengan bangga saya menyampaikan Laporan Keberlanjutan Tahunan Indofood yang kelima, dengan tema "*Navigating Global Changes, Grounded in Sustainability*". Di tengah meningkatnya intensitas peristiwa iklim serta dinamika ketidakpastian global yang terus berkembang, laporan ini menunjukkan komitmen kami terhadap keberlanjutan. Laporan ini juga menegaskan bagaimana kami secara konsisten terus mengedepankan prioritas lingkungan, sosial dan tata kelola (*environmental, social, and governance* atau "ESG"), sekaligus memperkuat ketahanan dan kesiapan dalam menghadapi tantangan di masa depan.

Kami menyadari bahwa pengelolaan risiko dan peluang terkait keberlanjutan secara efektif merupakan bagian tak terpisahkan dari strategi Grup dalam membentuk kerangka manajemen risiko, serta pengambilan keputusan terkait bisnis utama. Dalam menghadapi tantangan tersebut, Indofood terus berupaya untuk beradaptasi, berinovasi dan memanfaatkan peluang yang muncul, guna memastikan keberlanjutan tetap menjadi landasan dalam perjalanan kami menciptakan nilai jangka panjang.

Pendekatan Keberlanjutan Kami

Kerangka Kerja Keberlanjutan Indofood terus menjadi pedoman yang menuntun strategi kami di seluruh kegiatan operasional dan rantai nilai. Kerangka ini memberikan konsistensi dalam pengukuran, pengelolaan dan peningkatan kinerja ESG, serta memastikan bahwa keberlanjutan terintegrasi ke dalam strategi perusahaan dan keputusan bisnis di setiap tingkatan. Jajaran Direksi menjalankan pengawasan langsung atas agenda keberlanjutan, serta memberikan akuntabilitas atas isu-isu terkait iklim serta kinerja ESG secara lebih luas.

Pencapaian Utama tahun 2025

Di tengah ketidakpastian global yang terus berlangsung, Indofood tetap berkomitmen menjalankan misi keberlanjutannya. Sepanjang tahun 2025, kami terus menjunjung standar yang ketat dalam keamanan pangan, mutu dan Halal. Melalui Grup CBP, kami semakin memperluas portofolio "Pilihan Lebih Sehat" sekaligus mempertegas peran Indofood sebagai mitra terpercaya dalam mendukung perjalanan Indonesia menuju gizi yang lebih baik dan kesejahteraan yang lebih menyeluruh. Kepemimpinan kami dalam ekosistem Halal ditegaskan kembali melalui penghargaan nasional atas Corporate Halal Leadership Award 2025 dari Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia ("LPPOM MUI") di tahun 2025, yang menegaskan komitmen jangka panjang Indofood dalam membangun ekosistem Halal yang berkelanjutan di tingkat nasional dan global.

Confronting climate change is among the defining strategic imperatives of our time, and we are advancing a decarbonization pathway that runs across our operations and our broader value chain. Through sustained investment in operational efficiency, greater adoption of renewable energy, and the integration of upstream and downstream considerations into our sourcing and distribution, we achieved our target to reduce Scope 1 and 2 GHG emissions intensity. This achievement marks an important milestone on a long-term journey, and it strengthens our resolve to continue reducing the carbon intensity of our business as we move toward a lower-carbon future.

Our Agribusiness Group continues to uphold the principles of our Sustainable Agriculture Policy, no deforestation, no planting on peat, no burning, and respect for human rights, including the rights of Indigenous Peoples. Responsible land stewardship remains inseparable from our long-term strategy and value creation, and we remain on course toward achieving ISPO certification across all our estates and POMs.

Responsible sourcing has become a core part of our strategy. The integrity of our supply chain supports our ability to deliver safe, high-quality products, and we are strengthening our due diligence to address emerging environmental and social risks across our value chain. We also continue to support inclusive growth by working with farmers, smallholders, and small enterprises, and by contributing to community health and nutrition programs.

Our people play a central role in our operations. We uphold human rights, ensure fair work practices, and maintain employee safety and wellbeing. We continue to develop future leaders through mentorship and structured talent development. The recognition received by our operating units at national and international forums, such as the 50th International Convention on Quality Control Circles (“ICQCC”), reflects the capability and commitment of our teams.

Navigating Change Through Opportunities and Challenges

We recognize the ongoing challenges posed by climate change, geopolitical tensions, and supply chain disruptions. However, these challenges also present opportunities for innovation and sustainable growth.

Menghadapi perubahan iklim tetap menjadi salah satu prioritas strategis utama saat ini dan kami tengah mendorong langkah-langkah dekarbonisasi yang mencakup seluruh kegiatan operasional serta rantai nilai yang lebih luas. Melalui investasi berkelanjutan dalam efisiensi operasional, peningkatan pemanfaatan energi terbarukan, serta memasukkan pertimbangan emisi hulu dan hilir dalam proses pengadaan dan distribusi, kami berhasil mencapai target penurunan intensitas emisi GRK *Scope* 1 dan 2. Pencapaian ini menjadi tonggak penting dalam perjalanan jangka panjang dan semakin memperkuat komitmen untuk terus menurunkan intensitas karbon dalam kegiatan usaha seiring dengan langkah menuju masa depan yang lebih rendah karbon.

Grup Agribisnis kami terus menjunjung tinggi prinsip-prinsip Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan, yang mencakup komitmen tidak melakukan deforestasi, tidak melakukan penanaman di lahan gambut, tidak membakar lahan, serta penghormatan terhadap hak asasi manusia, termasuk hak Masyarakat Adat. Pengelolaan lahan yang bertanggung jawab tetap menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari strategi jangka panjang dan penciptaan nilai, serta kami tetap berada pada jalur yang tepat untuk memperoleh sertifikasi ISPO di seluruh perkebunan dan PKS.

Pengelolaan pasokan yang bertanggung jawab telah menjadi bagian penting dari strategi kami. Integritas rantai pasok mendukung kemampuan untuk menghadirkan produk yang aman dan berkualitas tinggi, serta kami terus memperkuat uji tuntas (*due diligence*) guna mengatasi risiko lingkungan dan sosial yang berkembang di sepanjang rantai nilai. Kami juga terus mendukung pertumbuhan yang inklusif melalui kemitraan dengan para petani, petani plasma dan usaha kecil, serta melalui kontribusi pada program kesehatan dan gizi masyarakat.

Karyawan memegang peran penting dalam operasional perusahaan. Kami menjunjung tinggi hak asasi manusia, memastikan praktik ketenagakerjaan yang adil, serta menjaga keselamatan dan kesejahteraan karyawan. Kami melanjutkan program pengembangan bagi calon pemimpin masa depan melalui program *talent mentorship* yang terarah. Penghargaan yang diraih oleh unit-unit operasional kami di forum nasional dan internasional, seperti *the International Convention on Quality Control Circles* (“ICQCC”) ke-50, mencerminkan kemampuan dan komitmen tim kami.

Menghadapi Perubahan Melalui Peluang dan Tantangan

Kami menyadari berbagai tantangan yang terus berkembang, termasuk perubahan iklim, dinamika geopolitik serta gangguan rantai pasok. Namun demikian, tantangan tersebut juga membuka peluang bagi inovasi dan pertumbuhan yang berkelanjutan.

We continue to deepen our Enterprise Risk Management (“ERM”) framework so that climate considerations, both physical and transition, are embedded at every stage of how we plan, invest, and operate. In parallel, we are advancing the maturity of our Scope 3 emissions inventory, recognizing that credible climate leadership requires visibility and action across the entirety of our value chain. These foundations will enable Indofood to engage our suppliers as partners on a shared decarbonization journey, and to chart the course toward a more resilient ecosystem.

Appreciation

Our sustainability achievements are made possible by the dedication and resilience of our employees across all Strategic Business Groups. Their commitment to excellence has been instrumental in steering Indofood through change while keeping us firmly anchored in our sustainability values. I extend my sincere gratitude to our customers, partners, suppliers, and shareholders for their continued trust and support.

Looking ahead, Indofood remains committed to creating enduring value for our business while positively impacting society and the environment. As we navigate global shifts, sustainability will continue to guide our decisions to grow our business responsibly.

Kami terus memperkuat kerangka kerja *Enterprise Risk Management* (“ERM”) agar pertimbangan iklim, baik risiko fisik maupun risiko transisi, terintegrasi dalam setiap tahapan perencanaan, investasi dan operasional. Sejalan dengan itu, kami terus melanjutkan pengembangan inventarisasi emisi *Scope 3*, dengan menyadari bahwa kepemimpinan iklim yang kredibel memerlukan visibilitas dan tindakan nyata di seluruh rantai nilai. Landasan ini akan memungkinkan Indofood untuk melibatkan para pemasok sebagai mitra dalam perjalanan dekarbonisasi bersama, serta tetap berada pada jalur yang tepat menuju ekosistem yang lebih tangguh.

Apresiasi

Pencapaian keberlanjutan kami merupakan hasil dedikasi dan ketangguhan karyawan di seluruh Kelompok Usaha Strategis. Komitmen mereka terhadap keunggulan menjadi pendorong utama bagi Indofood dalam menghadapi dinamika perubahan, sekaligus memastikan kami tetap berpegang teguh pada prinsip dan nilai-nilai keberlanjutan. Saya menyampaikan apresiasi yang tulus kepada para konsumen, mitra usaha, pemasok dan pemegang saham atas kepercayaan dan dukungan yang senantiasa diberikan.

Di masa mendatang, Indofood tetap berkomitmen untuk menciptakan nilai yang berkelanjutan bagi perusahaan sekaligus memberikan dampak positif bagi masyarakat dan lingkungan. Di tengah berbagai dinamika global, prinsip keberlanjutan akan terus menjadi landasan dalam setiap keputusan kami untuk mengembangkan usaha secara bertanggung jawab.

Sincerely,
Hormat Saya,



Anthoni Salim
President Director & CEO
Direktur Utama & CEO

April 2026



PERFORMANCE HIGHLIGHTS IN 2025

IKHTISAR KINERJA TAHUN 2025

ENVIRONMENTAL ASPECT

ASPEK LINGKUNGAN



Environmental & Energy Management System
Sistem Manajemen Lingkungan & Energi

Environmental Management System

Sistem Manajemen Lingkungan

70 Operating units are certified with ISO 14001
Unit operasional tersertifikasi dengan ISO 14001

Energy Management System

Sistem Manajemen Energi

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



Managing Energy
Mengelola Energi

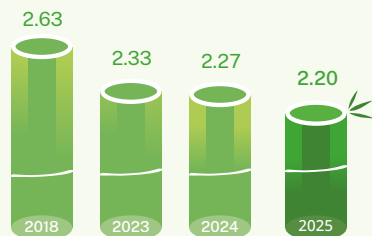
Renewable Energy Utilization

Pemanfaatan Energi Terbarukan

54.9% Energy sources in 2025 come from renewable energy
Sumber energi pada tahun 2025 berasal dari energi terbarukan

Energy Intensity (in GJ/ton of product)

Intensitas Energi (dalam GJ/ton produk)



Energy Intensity Reduction

Penurunan Intensitas Energi

↓ 16.3%
Reduction of energy intensity in 2025 relative to 2018 base year
Penurunan intensitas energi pada tahun 2025 dibandingkan tahun acuan 2018

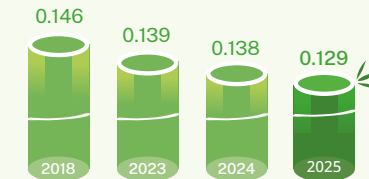


Managing GHG Emissions
Mengelola Emisi GRK

Scope 1 and 2 GHG Emissions Intensity from Energy Consumption

(in ton CO₂-e/ton of product)

Intensitas Emisi GRK *Scope* 1 dan 2 dari Konsumsi Energi (dalam ton CO₂-e/ton produk)



Scope 1 and 2 GHG Emissions Intensity Reduction

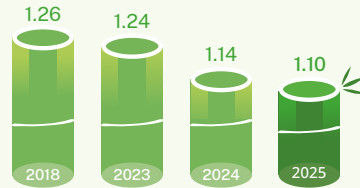
Penurunan Intensitas Emisi GRK *Scope* 1 dan 2

↓ 11.6%
Reduction of Scope 1 and 2 GHG emissions intensity in 2025 relative to 2018 base year
Penurunan intensitas emisi GRK *Scope* 1 dan 2 pada tahun 2025 dibandingkan tahun acuan 2018



Managing Water
Mengelola Air

Water Intensity (in m³/ton of product)
Intensitas Air (dalam m³/ton produk)



Water Intensity Reduction
Penurunan Intensitas Air



↓ 12.7%

Reduction of water intensity in 2025 relative to 2018 base year
Penurunan intensitas air pada tahun 2025 dibandingkan tahun acuan 2018



Managing Waste
Mengelola Limbah

Non Hazardous Solid Waste
Limbah Padat Tidak Berbahaya



100%

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

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

Waste to Energy
Limbah menjadi Sumber Energi



100%

Biomass waste (equal to more than 7,800,000 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 7.800.000 ton) berupa 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



>470,000

Trees and mangroves have been planted along coastal regions and beaches as well as in the mountains and water catchment areas, since 2016, providing up to 15,500 ton CO₂-e of sequestered carbon

Jumlah pohon dan tanaman bakau yang ditanam di sepanjang area pesisir dan pantai serta di daerah pegunungan dan daerah tangkapan air sejak tahun 2016 telah menghasilkan penyerapan karbon hingga 15.500 ton CO₂-e

Protecting Forest and Peatland
Perlindungan Hutan dan Lahan Gambut

24,936



Hectares of HCV areas protected
Hektare area NKT berhasil dilindungi

100%



Oil palm plantations have HCV Management & Rehabilitation Plans
Perkebunan kelapa sawit telah memiliki Manajemen & Rencana Rehabilitasi area NKT

Zero



Primary forest clearance and degradation of HCV areas
Nihil pembukaan hutan primer dan degradasi area NKT

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 since 2007
Nihil pembakaran untuk pembukaan lahan dan penanaman kembali sejak tahun 2007

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”



64

Products awarded "Healthier Choice" logo, indicating that these products have less sugar or fat content in 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:



>13,000

Integrated Health Posts
Posyandu



>710,000

Children 6-24 months old
Anak usia 6-24 bulan



>690,000

Pregnant and lactating mothers
Ibu hamil dan menyusui



Sustainable and Responsible Sourcing

Pengelolaan Pasokan yang Berkelanjutan dan Bertanggung Jawab



100%

Raw materials from suppliers 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

Palm Oil Sourcing

Pengelolaan Pasokan Minyak Sawit



22

Out of 27 POMs are ISPO certified
Dari 27 PKS telah tersertifikasi ISPO



76%

Refined CPO is ISPO certified
CPO yang diolah tersertifikasi ISPO



89%

Our Estates' hectareage is ISPO certified
Perkebunan kami (dalam hektare) telah 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

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



100%

Wheat sourced is verified by international testing and certification agencies for its quality specifications
Gandum yang dipasok telah diverifikasi oleh badan pengujian dan sertifikasi internasional berdasarkan spesifikasi mutunya

¹License Number FSC CoC: FSC-C132805

¹Nomor 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 36% currently being union members of their choice
Karyawan memiliki kebebasan untuk berpartisipasi dalam serikat pekerja, di mana 36% tergabung dalam serikat pekerja pilihan mereka



100%

Employee wages meet the minimum living wage requirement²
Gaji karyawan telah memenuhi persyaratan upah minimum² yang berlaku

People Development

Pengembangan Karyawan



>360,000

Training hours in 2025, equal to more than 45,000 working days
Jam pelatihan telah dilaksanakan pada tahun 2025, setara dengan lebih dari 45.000 hari kerja



Zero

Accident recorded in 143 out of 228 operating units in 2025
Nihil kecelakaan kerja di 143 dari 228 unit operasional pada tahun 2025



↓ 25%

Reduction of recordable work-related accident rate in 2025 relative to 2021 base year
Penurunan tingkat kecelakaan kerja yang dicatat pada tahun 2025 dibandingkan dengan tahun acuan 2021



Community Development
Pengembangan Masyarakat

Integrated Health Posts

Posyandu



>220

Integrated Health Posts supported, with more than 1,400 cadres receiving education
Posyandu yang diberikan dukungan, di mana 1.400 kader menerima edukasi



>1,100

University students received research grants from IRN to help them further their research since 1998
Mahasiswa telah menerima pendanaan riset dari IRN untuk membantu mereka melakukan riset sejak tahun 1998



>123,000

Alumni from Bogasari Baking Center training conducted in 17 cities
Alumni pelatihan Bogasari Baking Center yang diselenggarakan di 17 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

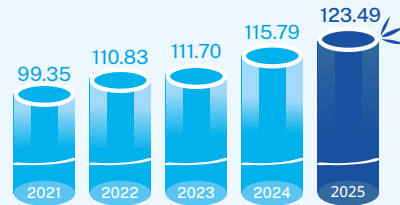
ECONOMIC ASPECT ASPEK EKONOMI

Financial Performance

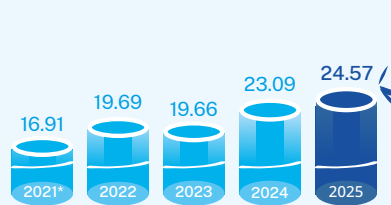
Kinerja Keuangan

(In trillions of Rupiah)
(Dalam triliun Rupiah)

Net Sales
Penjualan Neto

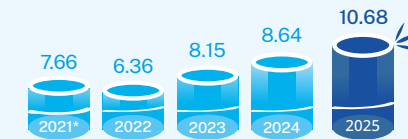


Income from Operations/EBIT
Laba Usaha/EBIT

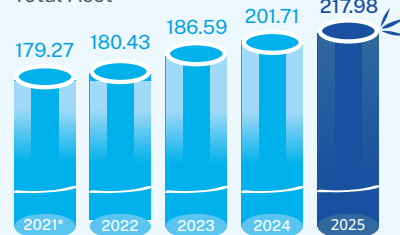


Income for the Year Attributable to Equity Holders of the Parent Entity

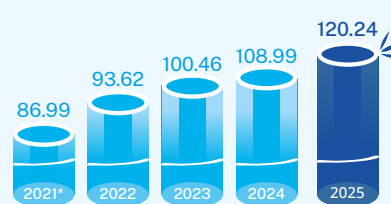
Laba Tahun Berjalan yang Dapat Diatribusikan Kepada Pemilik Entitas Induk



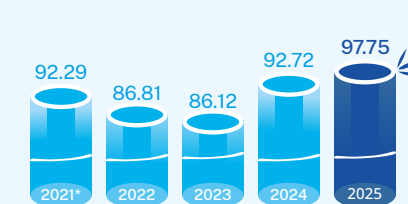
Total Assets
Total Aset



Total Equity **
Total Ekuitas **



Total Liabilities
Total Liabilitas



Environmentally Friendly Products

Produk Ramah Lingkungan



85%

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



>32,000

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



>55,500

Partnerships with flour-based food entrepreneurs in BMC program
Kemitraan dengan pengusaha produk makanan berbasis tepung dalam program BMC



>54,000

Partnerships with plasma smallholders
Kemitraan dengan petani plasma



28,000

Warmindo being monitored periodically
Warmindo yang dimonitor secara periodik

* 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 memperhitungkan Kepentingan Nonpengendali

2025 AWARDS AND RECOGNITIONS

PENGHARGAAN DAN PENGAKUAN TAHUN 2025



CORPORATE KORPORASI

- **SRI KEHATI Index 2025**
PT Indofood Sukses Makmur Tbk as a Constituent of Sustainable and Responsible Investment (SRI), by Indonesian Biodiversity Foundation ("KEHATI") and IDX
- **ESG Quality 45 IDX KEHATI Index 2025**
PT Indofood Sukses Makmur Tbk as a Constituent that indicates Good ESG Performance, by KEHATI and IDX
- **ESG Sector Leaders IDX KEHATI Index 2025**
PT Indofood Sukses Makmur Tbk as a Constituent that Indicates ESG Score Above Sector Average, by KEHATI and IDX
- **IDX LQ45 Low Carbon Leaders Index 2025**
PT Indofood Sukses Makmur Tbk as a Constituent that are leaders in Low-Carbon Practices and ESG Transparency within the LQ45 Universe, by IDX
- **KataData ESG Index Awards 2025**
PT Indofood Sukses Makmur Tbk as Awardee with "Sustainability" Recognition for Fast Moving Consumer Goods, by Katadata
- **Indonesia ESG Leadership Awards 2025**
PT Indofood Sukses Makmur Tbk as Awardee of Leadership A – Advancing ESG Transparency, by Bumi Global Karbon (BGK) Foundation
- **Best Sustainability Report 2025**
PT Indofood Sukses Makmur Tbk as Awardee Sustainability with an A Rating, by the Foundation for International Human Rights Reporting Standards ("FIHRRST")
- **Corporate Halal Leadership Award 2025**
PT Indofood Sukses Makmur Tbk as Awardee for Longstanding Commitment to Building a Sustainable Halal Ecosystem Nationally and Globally, by LPPOM MUI
- **The Best Corporate Social Responsibility Award 2025**
PT Indofood Sukses Makmur Tbk as Best CSR Performer for Fostering Educational Growth and Knowledge Sharing through Strategic CSR Initiatives, by Warta Ekonomi Group

- **Women in SDGs Action Award 2025**
PT Indofood Sukses Makmur Tbk as Awardee for 2025 Women in SDGs Action Award, by Bisnis Indonesia Group
- **Asta Cita Food Summit Award 2025**
PT Indofood Sukses Makmur Tbk as Best Food Company in Empowering Economy and People's Favorite, by CNBC Indonesia
- **Fortune Indonesia 100 Award 2025**
PT Indofood Sukses Makmur Tbk as 11th rank in Indonesia's Biggest Companies, by Fortune Indonesia
- **Tempo – IDN Financials 2025**
PT Indofood Sukses Makmur Tbk as Main Index, High Growth, High Dividend, and High Market Capitalization, by Tempo IDN
- **Indonesia Most Reputable Companies Award 2025**
PT Indofood Sukses Makmur Tbk as 1st Winner in Food and Beverages Category, by SWA



CONSUMER BRANDED PRODUCTS PRODUK KONSUMEN BERMEREK

- **SRI KEHATI Index 2025**
PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk as a Constituent of Sustainable and Responsible Investment (SRI), by KEHATI and IDX
- **ESG Quality 45 IDX KEHATI Index 2025**
PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk as a Constituent that indicates Good ESG Performance, by KEHATI and IDX
- **ESG Sector Leaders IDX KEHATI Index 2025**
PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk as a Constituent that Indicates ESG Score Above Sector Average, by KEHATI and IDX
- **IDX LQ45 Low Carbon Leaders Index 2025**
PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk as a Constituent that are Leaders in Low-Carbon Practices and ESG Transparency within the LQ45 Universe, by IDX

- **CSA Awards 2025**
PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk as The Best Listed Company based on ESG Score, by Indonesian Securities Analysts Association and CSA Community
- **Best Sustainability Reports 2025**
PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk as Awardee Sustainability with an A Rating, by FIHRRST
- **International Convention on Quality Control Circles (ICQCC) 2025**
PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk (Noodles Division) as Awardee of Gold Award, by Association of Pioneer Quality Control Research (PQCRA)
- **Paramakarya Award 2025**
PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk (NSF Division) as Awardee of Productivity Award, by the Ministry of Manpower of the Republic of Indonesia
- **Foster Parent Movement Prevents Stunting 2025**
PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk (NSF Division) as a Company Committed to Significantly Contributing to the Movement to Prevent Stunting, by the Ministry of Population and Family Planning (BKKBN) of the Republic of Indonesia
- **Tempo – IDN Financials 2025**
PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk as Main Index, High Growth, High Dividend, and High Market Capitalization, by Tempo IDN
- **Fortune Indonesia Award**
PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk as a Constituent of the Fortune Indonesia 40 Under 40 – Change The World, by IDN
- **National Convention on Quality and Productivity Award 2025**
PT Indofood CBP Sukses Makmur (NSF Division) as Awardee of Diamond Award, by Wahana Kendali Mutu and Indonesian Association for Quality Management and Productivity
- **Kantar’s Brand Footprint 2025**
Indomie, as the Most Chosen Instant Noodle Brand in the World, by Kantar’s Brand Footprint 2025
Indomie, as among the Top 10 Most Chosen Food Brands in the World, by Kantar’s Brand Footprint 2025
Indomie, as the Most Chosen FMCG Brand in Indonesia, by Kantar’s Brand Footprint 2025
- **Best Factory of The Year Award 2025**
PT Indolakto as the Best Factory of the Year for the Third Consecutive Year, by Tetrapak
- **Canstar Blue Award 2025**
Indomie, as the Instant Noodle Brand with the Most Satisfied Customers, by Canstar Blue



BOGASARI BOGASARI

- **Satya National Health Insurance Program Awards 2025**
PT Indofood Sukses Makmur Tbk (Bogasari Group) entitled as Business Compliant with the National Health Insurance Program by The Coordinating Minister for Social Empowerment and Minister of Manpower
- **National Convention on Quality and Productivity Award 2025**
PT Indofood Sukses Makmur Tbk (Bogasari Group) as Awardee of Diamond Award, by Wahana Kendali Mutu and Indonesian Association for Quality Management and Productivity
- **Foster Parent Program Award 2025**
PT Indofood Sukses Makmur Tbk (Bogasari Group) as Awardee for Mentorship for Micro, Small, Medium Enterprises in Processed Food through the Foster Parent Program for more than 3 years of contribution, by BPOM

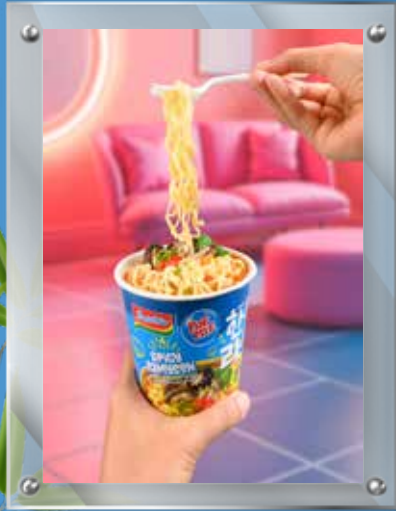


AGRIBUSINESS AGRIBISNIS

- **ESG Sector Leaders IDX KEHATI Index 2025**
PT PP London Sumatra Indonesia Tbk and PT Salim Ivomas Pratama Tbk as Constituents that Indicates ESG Score Above Sector Average, by KEHATI and IDX
- **Katadata ESG Index Awards 2025**
PT PP London Sumatra Indonesia Tbk as Awardee with Particular Recognition in the Governance Pillar, by Katadata
- **Business and Human Rights Award (BHAM) 2025**
PT PP London Sumatra Indonesia Tbk and PT Salim Ivomas Pratama Tbk as Awardees for Improved Human Rights Practices, Strengthened ESG Implementation, and Commitment to Responsible and Sustainable Operations in the Palm Oil Sector, by SETARA Institute
- **Satya National Health Insurance Program Awards 2025**
PT PP London Sumatra Indonesia Tbk as Awardee for Continuous Commitment to Employee Welfare and Ensuring Comprehensive Health Protection for All Workers, by the Indonesia’s Healthcare Social Security Administrative Body (Badan Penyelenggara Jaminan Sosial Kesehatan or “BPJS Kesehatan”)

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



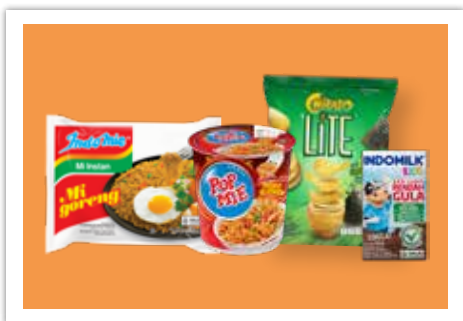
VALUES NILAI-NILAI

“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

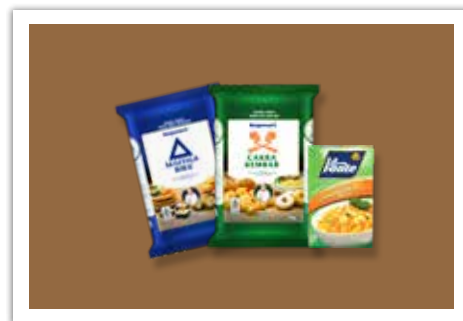
KELOMPOK USAHA STRATEGIS



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.

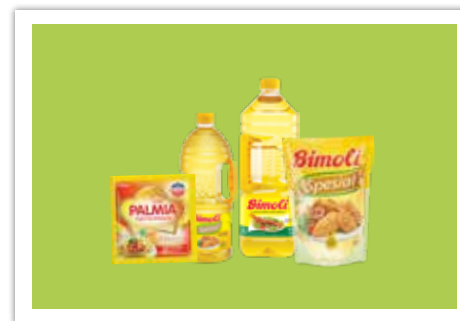
Dengan didukung oleh kekuatan merek-merek produknya, Grup CBP memproduksi beragam produk konsumen bermerek antara lain mi instan, *dairy*, makanan ringan, penyedap makanan, nutrisi dan makanan khusus, serta minuman.



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.



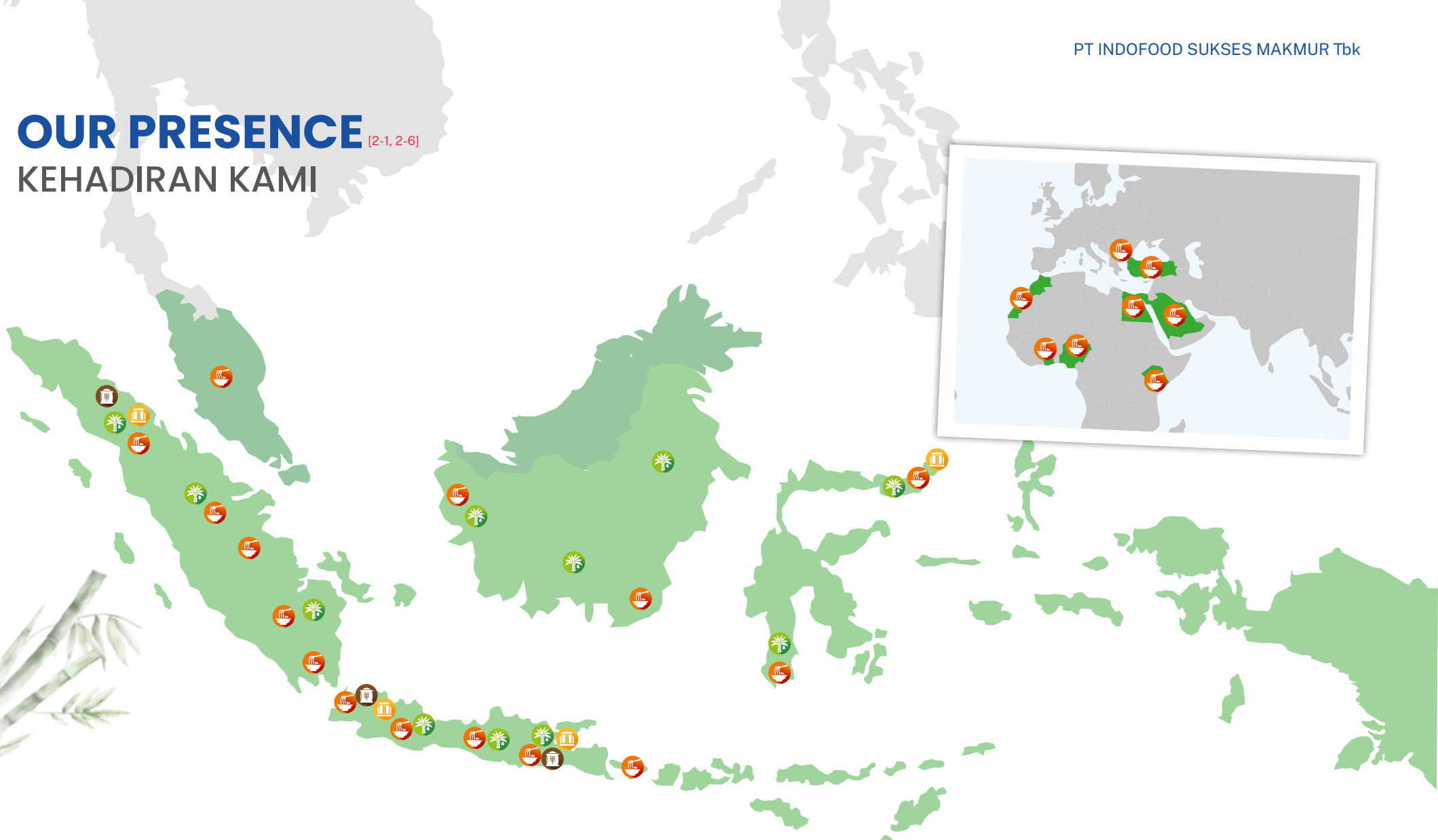
DISTRIBUTION DISTRIBUSI

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

 **Bogasari**

- North Sumatra
- Jabodetabek
- East Java

 **Agribusiness: Plantations**

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

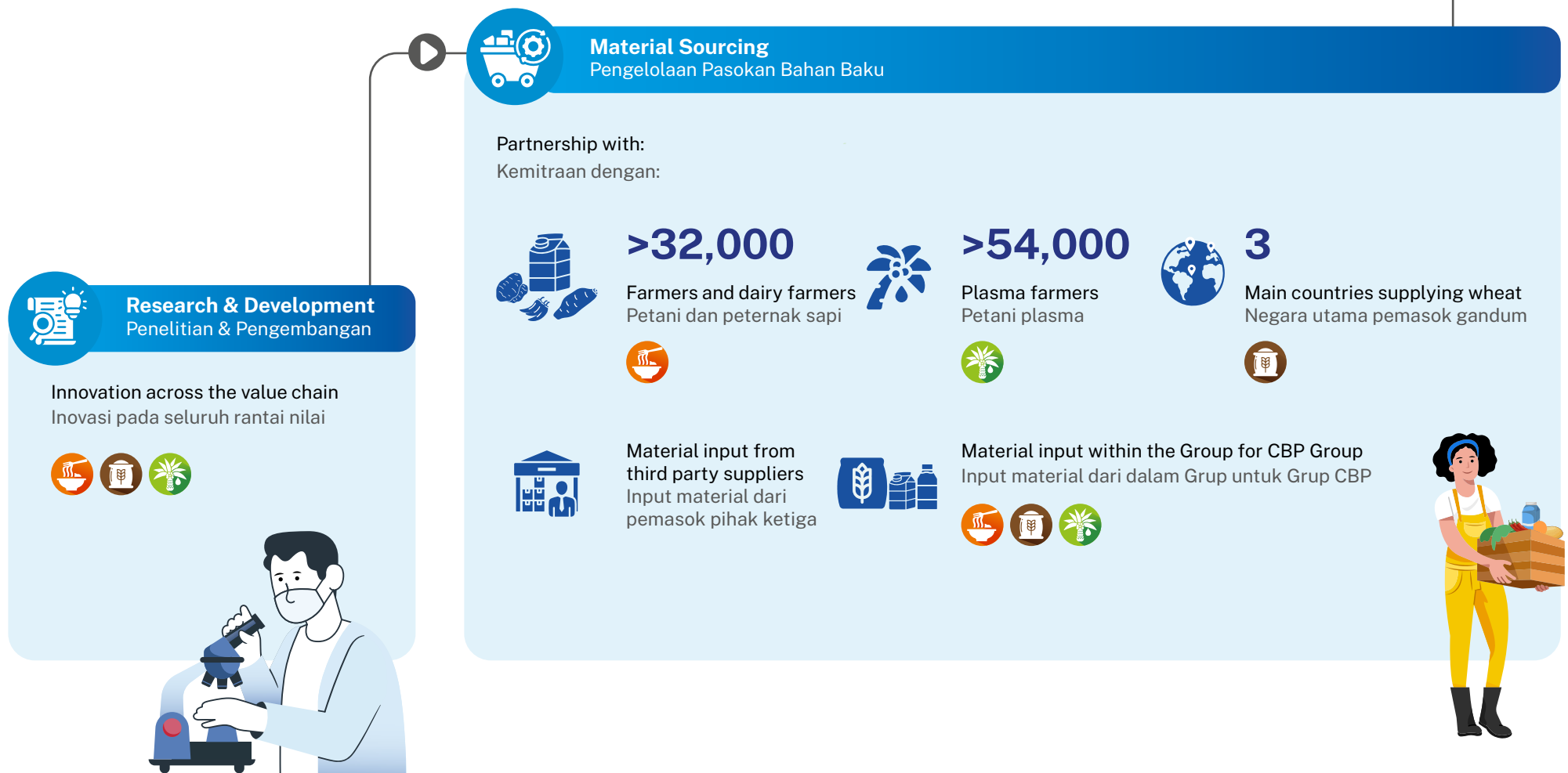
 **Agribusiness: Edible Oils & Fats**

- 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.



Manufacturing Process Proses Manufaktur



>130
Production facilities and mills
Fasilitas produksi dan pengolahan




>98,000
Employees
Karyawan






- 
Consumer goods manufacturing
 Noodles (produced in Indonesia and overseas); dairy, snack foods, food seasoning, 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 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

Distribution Distribusi

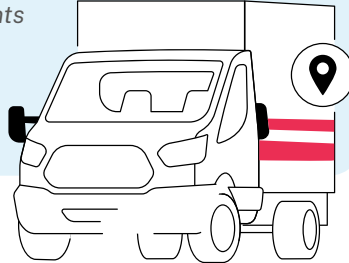


Distribution of finished products to consumers
Distribusi produk akhir ke konsumen

Indofood's Distribution Group
Grup Distribusi Indofood



>1,300
Stock points
Stock points



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

Consumers Konsumen



>100
Countries served by our products
Negara yang dilayani oleh produk-produk kami



77%
Sales contribution from Indonesia
Kontribusi penjualan dari Indonesia




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]

We unify Indofood's sustainability efforts and resources across all groups and divisions with a common sustainability governance framework and structure underpinned by our vision and mission. Our sustainability commitment of "Striving for Sustainable Growth through Innovation and Management Excellence", focusing on three key areas: people, planet, and profit.

This sustainability governance framework 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 initiatives, measuring, and monitoring sustainability performance across the entire Indofood Group.

KERANGKA KERJA TATA KELOLA KEBERLANJUTAN ^[2-23]

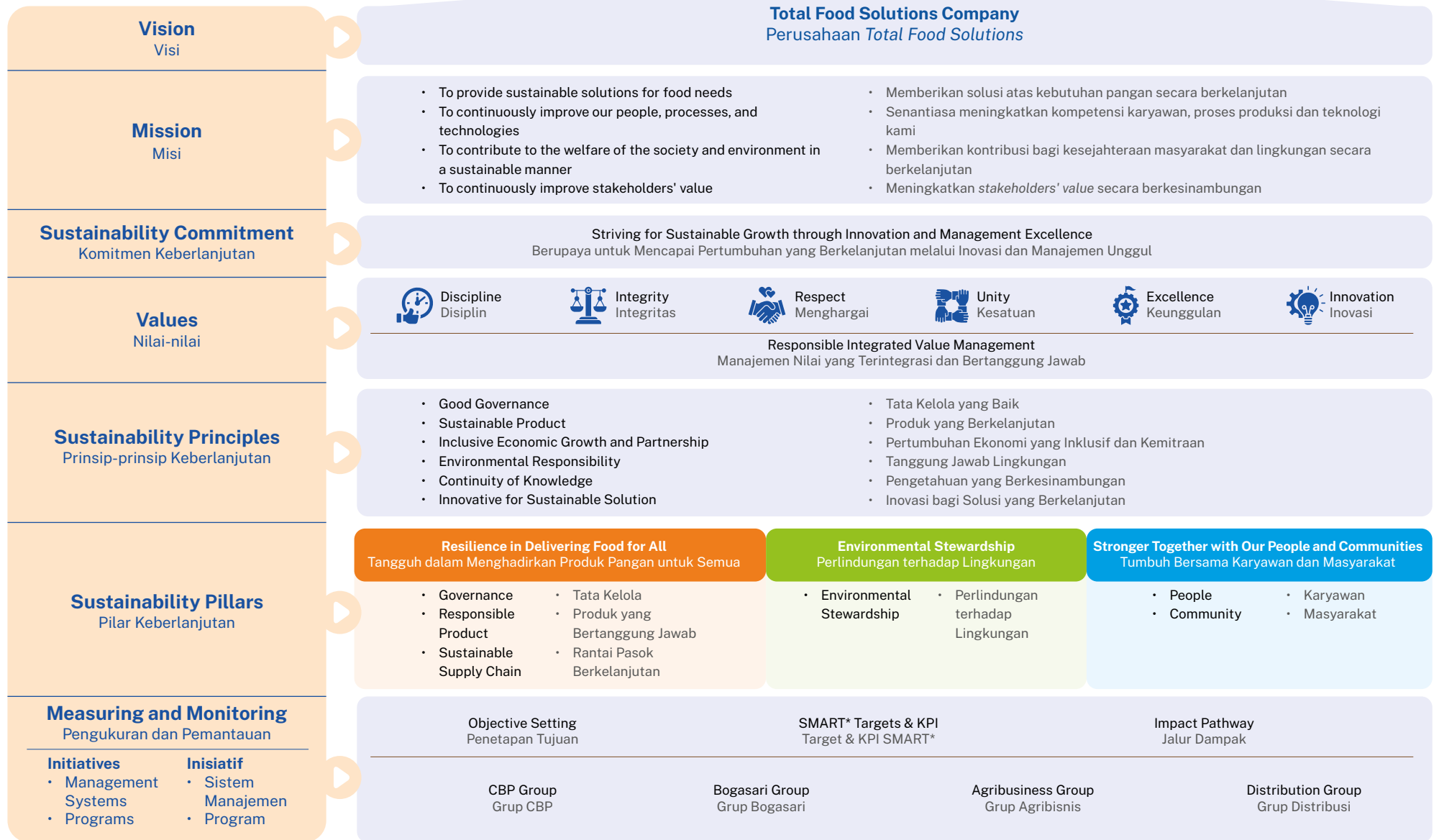
Kami menyatukan berbagai upaya dan sumber daya keberlanjutan Indofood di seluruh grup dan divisi melalui struktur dan kerangka kerja tata kelola keberlanjutan yang sama, yang didasari oleh visi dan misi kami. Komitmen keberlanjutan kami adalah "Berupaya Mencapai Pertumbuhan yang Berkelanjutan melalui Inovasi dan Manajemen Unggul", berfokus pada tiga bidang utama: *people*, *planet* dan *profit*.

Kerangka kerja tata kelola keberlanjutan ini 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 inisiatif, mengukur dan memantau kinerja keberlanjutan di seluruh Grup Indofood.

Indofood Sustainability Framework [2-23]

Kerangka Kerja Keberlanjutan Indofood



*SMART: Specific, Measurable, Achievable, Relevant, and Time-bound

*SMART: Spesifik, Terukur, Bisa Dicapai, Relevan dan Terkait 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

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.

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 dan BOD participated in a capacity building, reinforcing their leadership in driving long-term value and sustainable business
Dewan Komisaris dan Direksi kami mengikuti peningkatan kapasitas, memperkuat kepemimpinan mereka dalam mendorong nilai jangka panjang dan bisnis berkelanjutan

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 recommendations on nomination, development programs and performance evaluation as part of succession planning, as well as remuneration structures and policies of the BOC and BOD. The NRC is led by an Independent Commissioner.

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 rekomendasi mengenai nominasi, program pengembangan dan evaluasi kinerja sebagai bagian dari perencanaan suksesi, serta struktur remunerasi dan kebijakan Dewan Komisaris dan Direksi. Komite Nominasi dan Remunerasi dipimpin oleh seorang Komisaris Independen.

The BOC comprises eight members including the President Commissioner and three independent commissioners. The independent commissioners are not affiliated with the members of the BOC, BOD or the substantial shareholder of the Company. 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 2025 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, carrying 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, including two female 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 and the Directors' profiles, please refer to Indofood's 2025 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. Komisaris independen tidak memiliki afiliasi dengan anggota Dewan Komisaris lainnya, Direksi, atau pemegang saham utama Perseroan. 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 kegiatan Dewan Komisaris, dapat dilihat pada Laporan Tahunan Indofood 2025 yang tersedia di 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 Direktur, termasuk dua orang Direktur perempuan. Anggota Direksi dinominasikan oleh NRC, 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 NRC 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 dan profil masing-masing anggota Direksi, dapat dilihat pada Laporan Tahunan Indofood 2025 yang dapat diunduh melalui situs web www.indofood.com. [2-19, 2-20]



BOARD OF DIRECTORS

DIREKSI



Taufik
Wiraatmadja

Franciscus
Weirang

Anthoni Salim

Axton Salim

Tjhie Tje Fie
(Thomas Tjhie)

Joedianto
Soejonopoetro

Hendra
Widjaja

Moleonoto
(Paulus
Moleonoto)

Alamsyah

Tan Suzi
Indriani

Tan Elly
(Elly Betty)

RISK MANAGEMENT SYSTEM

Indofood has established a systematic risk management framework across its Groups and divisions, managed by the ERM team. Indofood risk management framework consists of both the top-down and bottom-up approach. The top-down approach involves the BOD in evaluating high-level risks, while the bottom-up approach requires subsidiaries and business units to 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]

The Corporate Sustainability team identifies sustainability-related risks and engages with internal and external stakeholders to gather their input and management of the risks. The following map provides an overview of Indofood's most significant ESG issues and their impact across the value chain.

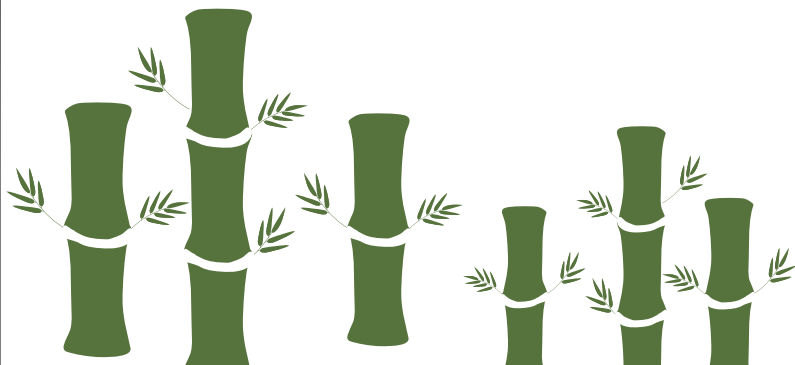
More details on Indofood's risk management are available in Indofood's 2025 Annual Report, which can be downloaded through www.indofood.com.

SISTEM MANAJEMEN RISIKO

Indofood telah menerapkan kerangka kerja manajemen risiko yang sistematis di seluruh Grup dan divisinya, yang dikelola oleh tim ERM. Kerangka kerja manajemen risiko Indofood terdiri dari pendekatan *top-down* dan *bottom-up*. Pendekatan *top-down* melibatkan Direksi dalam mengevaluasi risiko-risiko utama, sementara pendekatan *bottom-up* mewajibkan anak perusahaan dan unit usaha untuk mengkaji risiko-risiko kegiatan operasional. Tim Corporate ERM melakukan analisis secara komprehensif dan mengkonsolidasikan berbagai risiko utama yang teridentifikasi, serta menyampaikan laporan berkala perihal paparan risiko dan tindakan mitigasi yang dilakukan kepada Direksi dan Komite Audit. [2-12]

Tim Corporate Sustainability memetakan berbagai risiko terkait keberlanjutan dan melibatkan pemangku kepentingan baik internal maupun eksternal guna memperoleh masukan mereka serta pengelolaan risiko tersebut. Peta berikut memberikan gambaran 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 2025, yang dapat diunduh melalui situs web www.indofood.com.



Integrating Risk Management into Sustainability

Mengintegrasikan Manajemen Risiko dalam Keberlanjutan

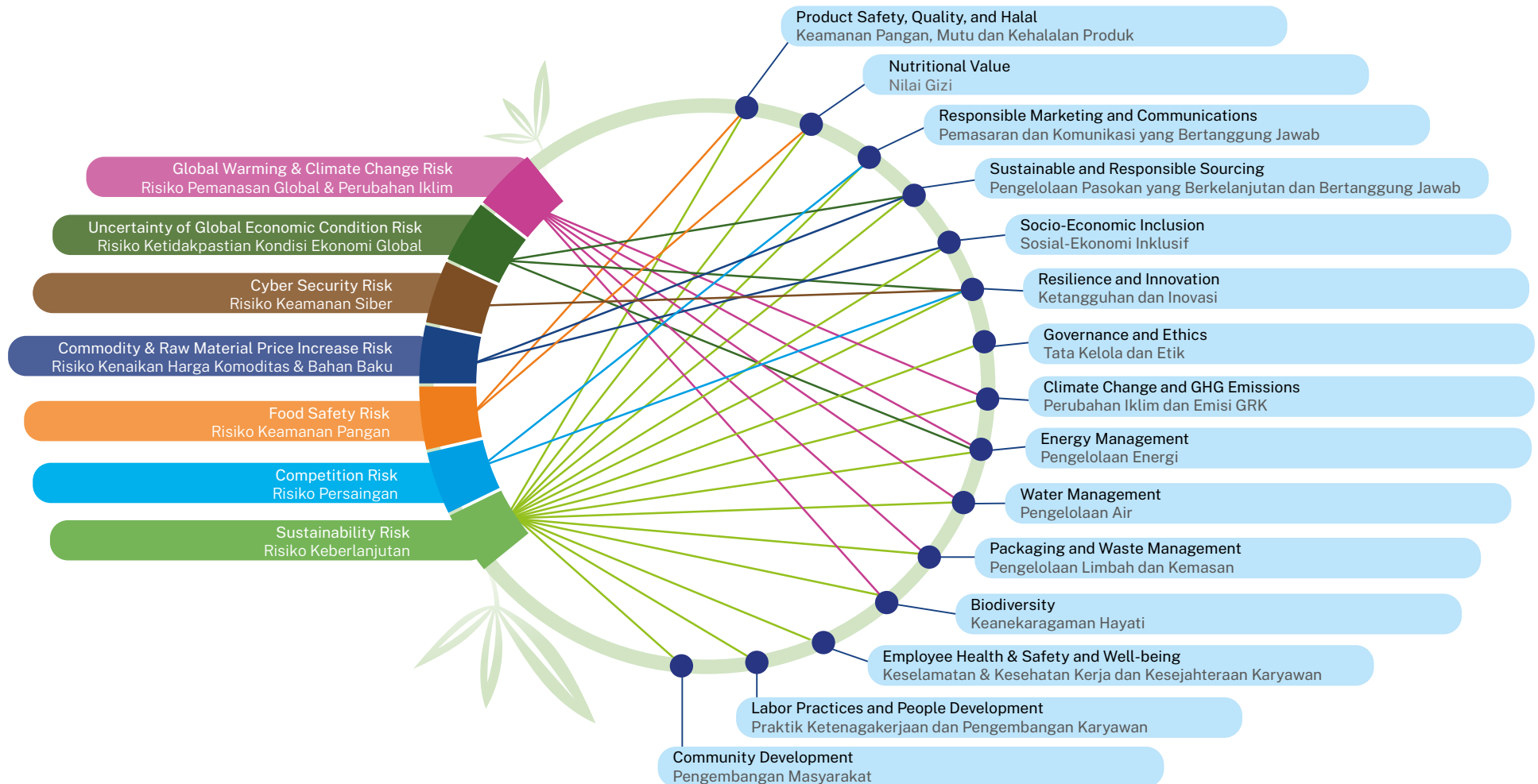
Risk Analysis Process

Proses Analisis Risiko



Materiality Analysis Process

Proses Analisis Materialitas



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 2025 Annual Report, which can be downloaded through www.indofood.com.

INTERNAL AUDIT [2-24]

The Internal Audit Division assists with the Company's GCG practices in evaluating the effectiveness of risk management and internal controls and providing 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 2025 Annual Report available at 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.

Conflict of Interest

Matters concerning of related party transactions and conflict of interest are regulated under the Company's Work Ethics Policy which applies organization-wide including the BOC, BOD and all employees of Indofood.

Anti-Gratification and Anti-Corruption

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

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 kegiatan operasional, 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 2025, yang dapat diunduh melalui situs web www.indofood.com.

AUDIT INTERNAL [2-24]

Divisi Audit Internal membantu praktik GCG Perusahaan dalam 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 penjelasan lebih lanjut, lihat Laporan Tahunan Indofood 2025 yang tersedia pada situs web www.indofood.com.

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.

Benturan Kepentingan

Hal-hal terkait benturan kepentingan dan transaksi dengan pihak terkait diatur dalam Kebijakan Etika Kerja Perseroan yang berlaku di seluruh perusahaan, termasuk bagi Dewan Komisaris, Direksi dan seluruh karyawan Indofood.

Antigratifikasi dan Antikorupsi

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

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 an understanding of the Company's culture, ethics, and practices, all new employees are required to be familiarized with Indofood Code of Conduct, Company Regulations, anti-corruption measures, human rights, and other topics including our no bullying and no harassment policies.

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

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 Perusahaan, seluruh karyawan baru wajib mengikuti program sosialisasi yang mencakup Kode Etik Indofood, Peraturan Perusahaan, langkah-langkah antikorupsi, hak asasi manusia dan topik-topik lainnya termasuk kebijakan antiperundungan dan antipelecehan.

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

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.

Mekanisme Whistleblowing dan Penyampaian Keluhan

[2-16, 2-25, 2-26]

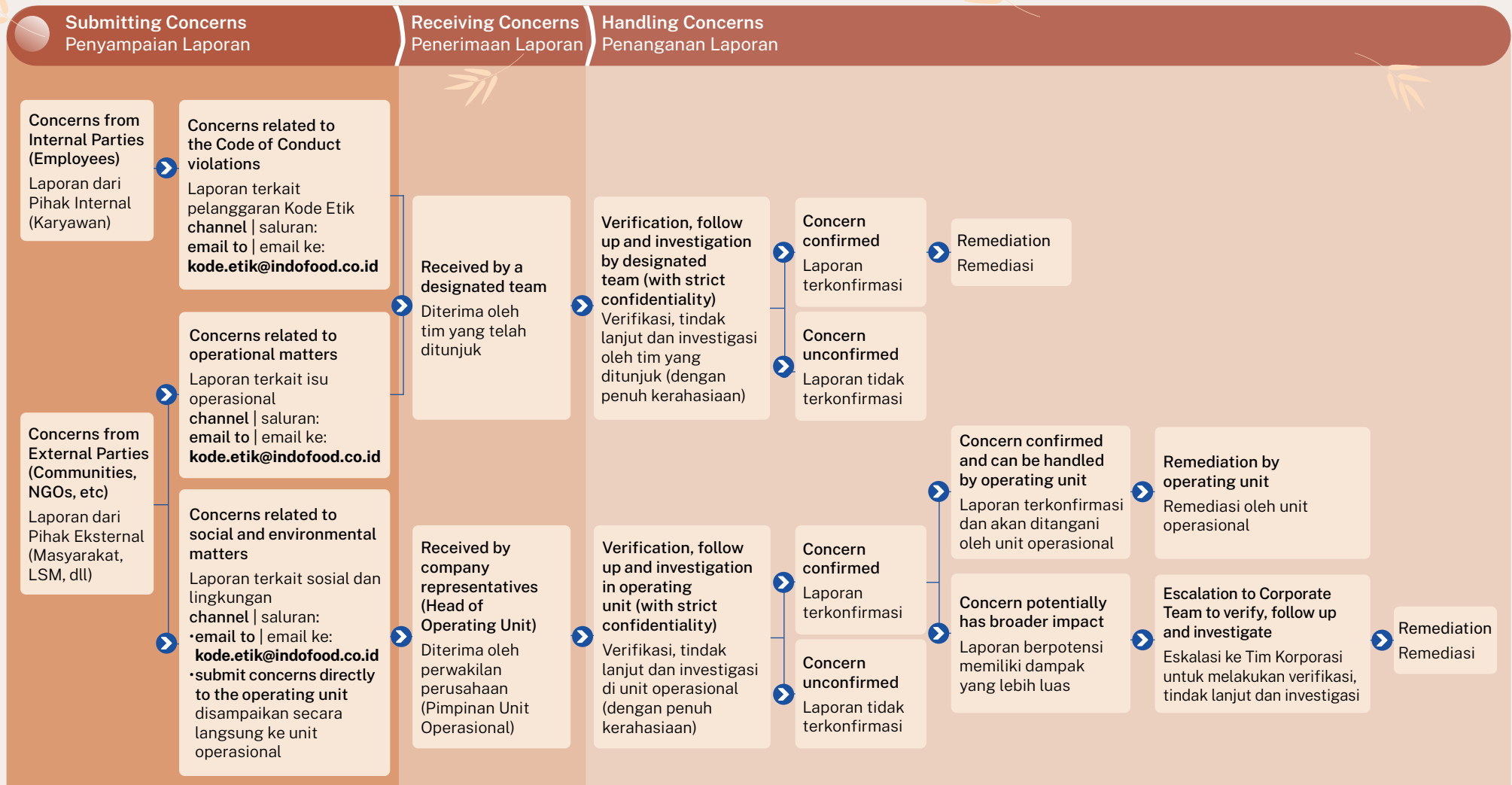
Indofood menyediakan berbagai saluran bagi pihak internal maupun eksternal untuk melaporkan dugaan pelanggaran terhadap Kode Etik Indofood. Setiap dugaan pelanggaran Kode Etik Indofood dapat dilaporkan melalui *email* di kode.etik@indofood.co.id, atau melalui mekanisme yang tersedia di unit-unit operasional.

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 2025, the Company received one notable report, which was deemed valid and being followed up.

Tim yang ditunjuk oleh Perseroan akan ditugaskan untuk menangani setiap laporan. Seluruh informasi akan diperlakukan dengan sangat rahasia untuk melindungi individu yang membuat laporan. Di tahun 2025, 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 integrates internationally recognized human rights standards, such as the UN Guiding Principles on Business and Human Rights and the nine Fundamental Conventions³ of the International Labour Organization (“ILO”) ratified by the Indonesian Government, into its internal regulations and policies. This commitment ensures the Company upholds human rights within its operational scope and responsibilities.

We are committed to upholding human rights across our entire value chain. For employees, this means ensuring fair, safe, and non discriminatory workplaces that respect rights to association and collective bargaining. For customers, we provide safe, nutritious products and educational resources. Furthermore, we actively engage with communities through five development initiatives focusing on health, education, economic empowerment, environmental stewardship, and humanitarian aid.

To reaffirm our commitment to FPIC, all land related transactions within our Agribusiness Group strictly adhere to Indonesian regulations and our company policy. All our ISPO certified units are assessed independently by third parties for risks relating to human rights. Our non ISPO certified units are assessed internally according to similar audit standards and control reviews. In 2025, these audits identified no significant non compliances.

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 also engage 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.

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

Indofood mengintegrasikan standar hak asasi manusia yang diakui secara internasional, seperti UN Guiding Principles mengenai Bisnis dan Hak Asasi Manusia serta sembilan konvensi fundamental³ Organisasi Perburuhan (Internasional International Labour Organization “ILO”) yang telah diratifikasi oleh Pemerintah Indonesia, ke dalam peraturan dan kebijakan internalnya. Komitmen ini memastikan Perseroan menjunjung tinggi hak asasi manusia dalam lingkup kegiatan operasional dan tanggung jawabnya.

Kami berkomitmen untuk menjunjung tinggi hak asasi manusia di seluruh rantai nilai kami. Bagi karyawan, komitmen ini berarti memastikan tempat kerja yang adil, aman, tanpa diskriminasi, serta menghormati hak untuk berserikat dan melakukan perundingan bersama. Bagi konsumen, kami berupaya menghadirkan produk-produk yang aman dan bergizi serta menyediakan berbagai materi edukasi. Selain itu, kami secara aktif terlibat dengan masyarakat melalui lima inisiatif pengembangan yang berfokus pada kesehatan, pendidikan, pemberdayaan ekonomi, pelestarian lingkungan dan bantuan kemanusiaan.

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. Seluruh unit kami yang tersertifikasi ISPO menjalani penilaian secara independen oleh pihak ketiga terkait risiko hak asasi manusia. Sementara itu, unit yang belum tersertifikasi ISPO juga menjalani penilaian secara internal sesuai dengan standar audit dan tinjauan pengendalian yang sama. Pada tahun 2025, audit ini tidak menemukan adanya ketidakpatuhan yang signifikan.

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 juga bekerja sama dengan pemasok minyak sawit mentah (*crude palm oil* atau “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.

³ The nine Fundamental ILO Conventions are (i) Forced Labour 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 Labour 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 Labour Convention, 1999 (No.182); and (ix) Promotional Framework for Occupational Safety and Health Convention, 2006 (No.187)

³ Sembilan Konvensi Fundamental ILO mencakup (i) Konvensi Kerja Paksa, 1930 (No. 29); (ii) Konvensi Kebebasan Berserikat dan Perlindungan Hak untuk Berorganisasi, 1948 (No. 87); (iii) Konvensi Hak untuk 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 Bentuk-Bentuk Pekerjaan Terburuk untuk Anak, 1999 (No. 182); dan (ix) Konvensi Kerangka Kerja Promosi Keselamatan dan Kesehatan Kerja, 2006 (No. 187)

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

STRUKTUR TATA KELOLA KEBERLANJUTAN

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, including the management of climate-related risks and opportunities, 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, while integrating sustainability and climate strategies into business operation. The BOD reviews, assesses, and monitors sustainability matters, including climate-related metrics and targets. It approves all sustainability-related policies and oversees strategy execution and reviews sustainability performance against targets.

Within the BOD, the designated members hold consolidated management oversight of all sustainability initiatives, including the oversight and management of climate-related risks and integration with ERM, sustainability governance, strategy, and performance.

For our 2025 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 2025 Sustainability Report.

The Sustainability Coordinator heads the Sustainability Department, reporting directly to the BOD. This department is staffed with personnel who possess sufficient capability and expertise to effectively carry out sustainability initiatives. In addition to its operational responsibilities, the Sustainability Department submits formal reports and meets with the BOD on a quarterly basis to review progress and ensure alignment on sustainability planning, monitoring, and evaluation. Support is provided to the Sustainability Department by the Strategic Function, as well as Group and division representatives who contribute to the Implementation Function.

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, termasuk manajemen risiko dan peluang terkait iklim, dipimpin secara langsung oleh Direksi, yang bertanggung jawab mengawasi seluruh aspek keberlanjutan. Tanggung jawab tersebut termasuk mengevaluasi dampak kegiatan operasional Indofood terhadap aspek ekonomi, lingkungan dan masyarakat yang terdampak oleh kegiatan operasionalnya, sekaligus mengintegrasikan strategi keberlanjutan dan iklim ke dalam operasional bisnis. Direksi meninjau, menilai dan memantau berbagai aspek keberlanjutan, termasuk metrik dan target terkait iklim. Direksi memberikan persetujuan terhadap kebijakan terkait keberlanjutan, mengawasi pelaksanaan strategi dan meninjau kinerja keberlanjutan terhadap target yang ditetapkan.

Di dalam jajaran Direksi, beberapa anggotanya yang telah ditunjuk untuk memegang pengawasan manajemen terpadu terkait dengan semua inisiatif keberlanjutan, termasuk pengawasan dan manajemen risiko terkait iklim serta integrasinya dengan ERM, tata kelola keberlanjutan, strategi dan kinerja.

Untuk pelaporan tahun 2025, 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 2025.

Koordinator Sustainability memimpin Departemen Sustainability yang melapor secara langsung kepada Direksi. Departemen Sustainability didukung oleh personel yang memiliki kapasitas dan keahlian yang memadai untuk melaksanakan inisiatif keberlanjutan secara efektif. Selain tanggung jawab operasionalnya, Departemen Sustainability menyampaikan laporan resmi dan mengadakan pertemuan dengan Direksi setiap triwulan untuk meninjau kemajuan dan memastikan keselarasan dalam perencanaan, pemantauan dan evaluasi keberlanjutan. Departemen Sustainability didukung oleh Fungsi Strategis, serta perwakilan dari setiap Grup dan divisi yang menjadi bagian dari Fungsi Implementasi.

The Sustainability Department aligns and integrates sustainability initiatives and programs across the operating units as outlined in the Indofood Sustainability Plan. It regularly gathers data and analyzes effectiveness of sustainability strategies 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 and seminars to build capabilities and enhance proficiency in sustainable business practices. In 2025, BOD members attended training programs and seminars, including Sharing Session Pillar Two - Global Minimum Tax, Global & Indonesia Economic Outlook 2026, and Opportunities and Risks for Indonesia and Indofood Over the Next Five to Ten Years.

Other capacity building topics conducted for members involved in sustainability, including Sustainability Department, such as ISO 14064 GHG Lead Verifier and Validator; A Business and Human Rights Approach to Net-Zero and Nature Positive Strategies; Nature-related Financial Disclosure; IFRS S2 Sustainability Disclosure Standard; Implementing ESG in SMEs & Book Launching for ESG Guidance for SMEs; Sustainable Energy Transition in Indonesia; and Value Chain Leadership. [2-17]

Departemen Sustainability mengoordinasikan dan mengintegrasikan berbagai inisiatif dan program keberlanjutan di seluruh unit operasional sesuai dengan Rencana Keberlanjutan Indofood. Secara berkala, Departemen Sustainability mengumpulkan data dan melakukan analisis efektivitas dari setiap strategi keberlanjutan serta menyelenggarakan sesi-sesi peningkatan kapasitas untuk divisi dan unit operasional terkait guna memastikan integrasi dan pelaksanaan program keberlanjutan yang efektif.

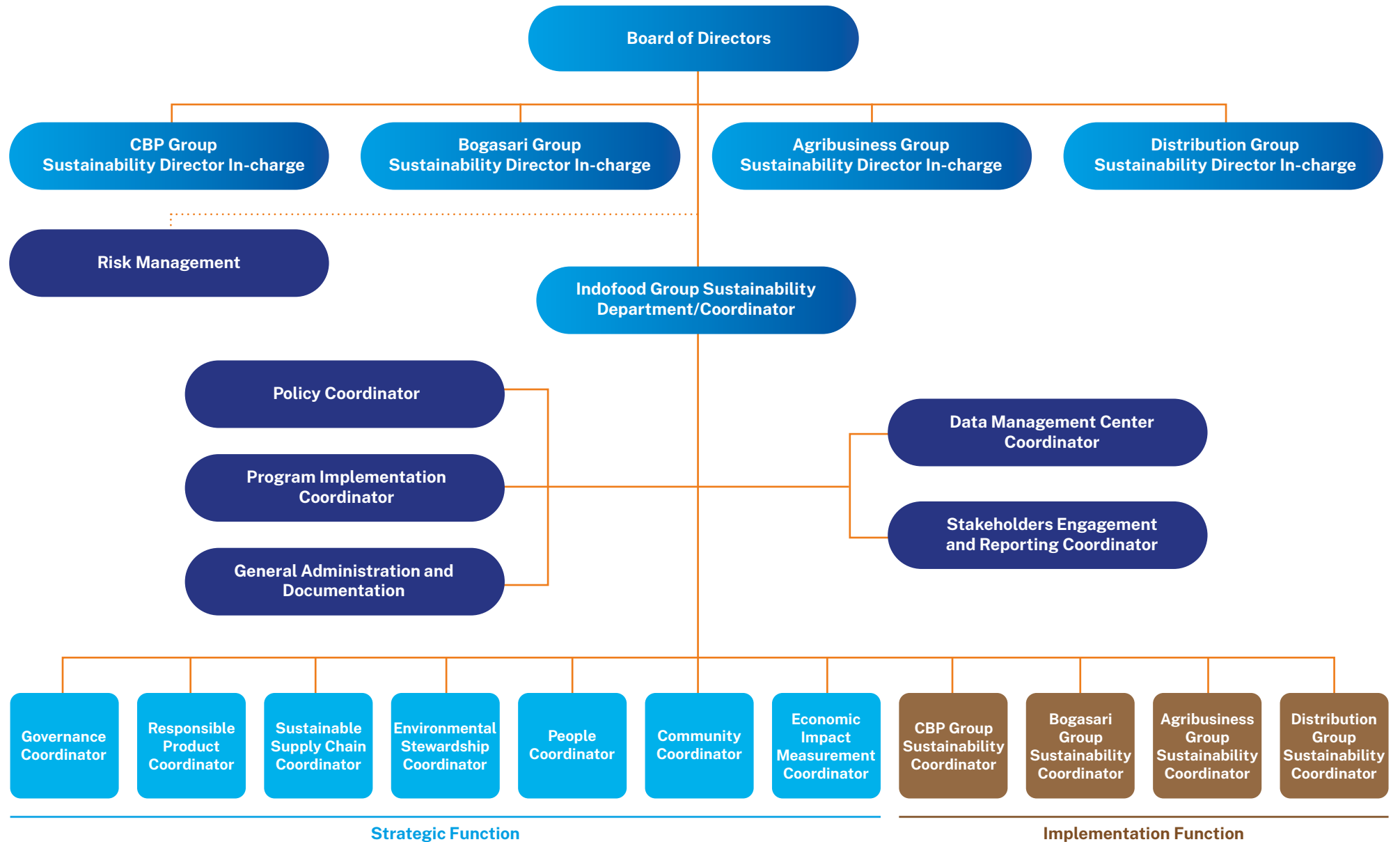
Fungsi Implementasi memastikan kerangka kerja keberlanjutan Indofood dijalankan di seluruh organisasi. Keanggotaan tim ini terdiri dari para koordinator yang mewakili setiap fungsi bisnis dalam divisi kami. Tanggung jawabnya meliputi pelaksanaan program, penyebaran informasi dan pengetahuan, serta mendukung 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 dan seminar tentang keberlanjutan dalam rangka meningkatkan kapasitas dan keahlian terkait praktik bisnis berkelanjutan. Di tahun 2025, anggota Direksi menghadiri program training dan seminar diantaranya Sharing Session Pillar Two - Global Minimum Tax, Global & Indonesia Economic Outlook 2026, serta Opportunities and Risks for Indonesia and Indofood Over the Next Five to Ten Years.

Beberapa topik pengembangan kapasitas lainnya yang diselenggarakan bagi para individu, yang terlibat dalam bidang keberlanjutan, termasuk Departemen Sustainability, mencakup ISO 14064 GHG Lead Verifier and Validator; A Business and Human Rights Approach to Net-Zero and Nature Positive Strategies; Nature-related Financial Disclosure; IFRS S2 Sustainability Disclosure Standard; Implementing ESG in SMEs & Book Launching for ESG Guidance for SMEs; Sustainable Energy Transition in Indonesia; dan Value Chain Leadership. [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: "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 Manajemen Unggul".

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.

Our Steps in Defining Sustainability Programs

Langkah Kami dalam Menetapkan Program-program Keberlanjutan



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

To build our sustainability strategy, we first conducted a thorough assessment of our sustainability context, analyzing economic, environmental, and social topics across our diverse operations. This understanding enables effective stakeholder engagement and the identification of material topics.

Identifying Material Topics

We conducted desktop research and benchmarked our existing material topics against industry standards and emerging ESG trends. We also compared ourselves to peers and considered sector-specific material topics recommended by sustainability standards like the GRI Standards.

Reaching Out to Stakeholders

We engaged with both internal and external stakeholders involved in our value chain and those impacted by our operations. We used formal surveys, interviews, informal discussions, and investor meetings to gather feedback on our ESG initiatives.

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 221. [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 2025 report, the BOD confirmed the continued relevance and validity of the material topics identified in 2022.

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

Untuk menyusun strategi keberlanjutan kami, pertama-tama kami melakukan asesmen menyeluruh atas konteks keberlanjutan, menganalisis topik-topik ekonomi, lingkungan dan sosial di seluruh kegiatan usaha kami yang beragam. Dengan pemahaman ini, kami dapat melibatkan para pemangku kepentingan dan memulai proses identifikasi topik material.

Mengidentifikasi Topik Material

Kami melakukan studi literatur dan *benchmarking* topik-topik material yang ada dengan standar industri serta tren ESG yang muncul. Kami juga membandingkan perusahaan kami dengan perusahaan lain dan mempertimbangkan topik-topik material untuk sektor khusus sesuai dengan rekomendasi standar pelaporan keberlanjutan, seperti Standar GRI.

Melibatkan Pemangku Kepentingan

Kami melibatkan pemangku kepentingan internal dan eksternal yang memiliki pengaruh 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 investor untuk memperoleh masukan atas inisiatif ESG kami.

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 di halaman 221. [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 daftar akhir topik material tersebut. Untuk laporan tahun 2025, Direksi menegaskan bahwa topik-topik material yang diidentifikasi pada tahun 2022 masih relevan dan berlaku.

Process to Determine Material Topics [3-1]

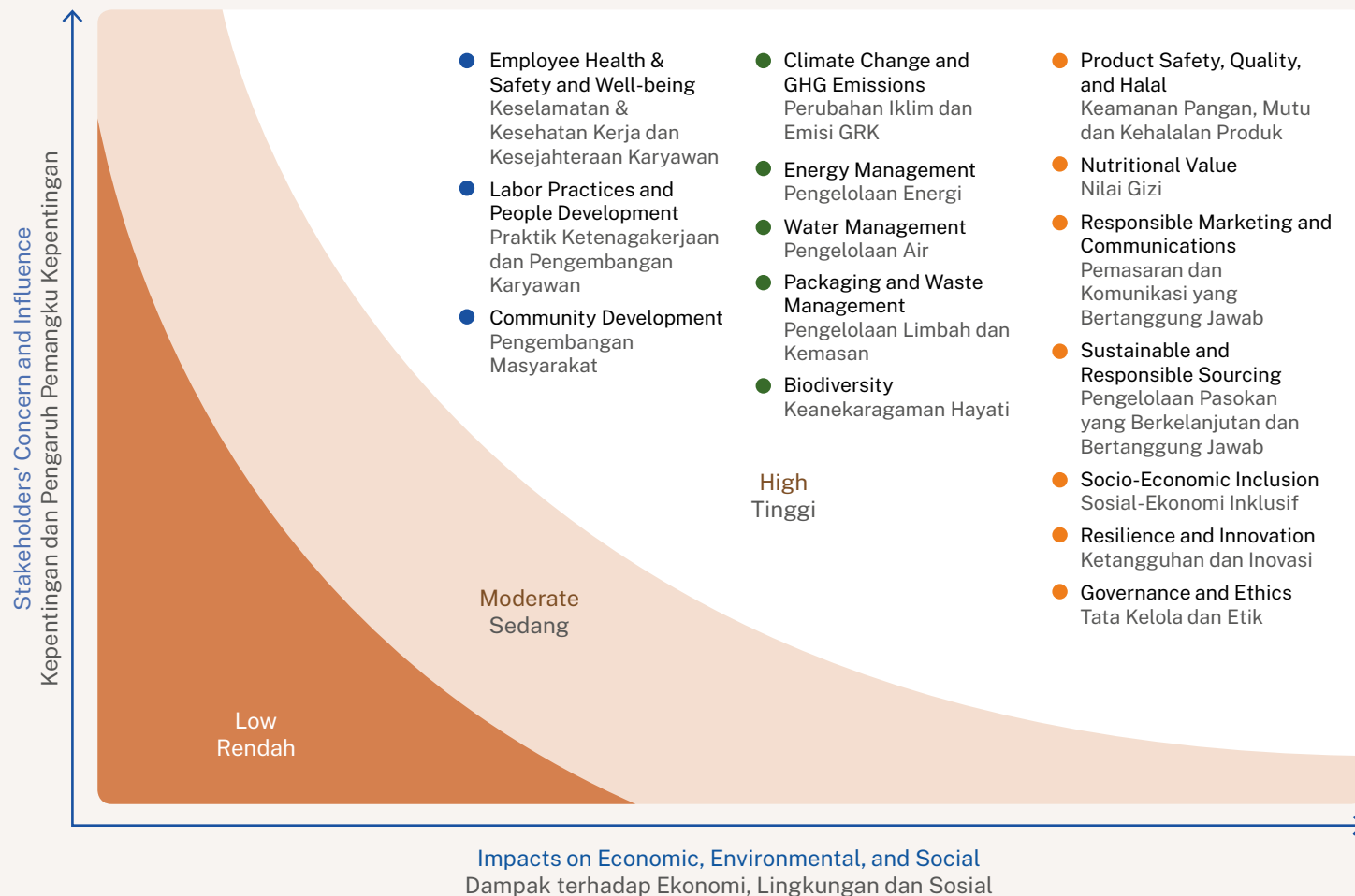
Proses Penetapan Topik Material



Output Hasil

Indofood's Materiality Matrix 2025 [3-2]

Matriks Materialitas Indofood Tahun 2025



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.

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 berikut menjadi kerangka pedoman bagi pelaksanaan program kami.



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

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. Together, we create value for the environment and communities we engage with throughout our value chain.

For details on alignment between our sustainability approach and SDG, please visit our website www.indofood.com.

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 ("UNGC"), covering Human Rights, Labor, Environment, and Anti-Corruption.

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

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 dan mengharapkan para pemasok melakukan hal yang sama untuk mencegah dan memitigasi potensi dampak negatif. Bersama-sama, kami menciptakan nilai bagi lingkungan dan masyarakat di seluruh rantai nilai kami.

Untuk rincian lebih lanjut mengenai keselarasan antara pendekatan keberlanjutan kami dengan SDGs, dapat dilihat pada situs web www.indofood.com.

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. Selain itu, kami juga memastikan bahwa kebijakan, program keberlanjutan dan implementasinya sepenuhnya selaras dengan Sepuluh Prinsip UN Global Compact ("UNGC"), yang meliputi Hak Asasi Manusia, Ketenagakerjaan, Lingkungan dan Antikorupsi.



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, we are committed to complying with food safety regulations and our policies, pledges, and commitments reflect applicable regulations, food safety standards, and Halal guidelines. These have been approved by our BOD. We ensure that all our manufacturing facilities apply an Integrated Total Quality Control Management system so that our products consistently meet nutritional, safety, and quality standards. In addition, all our production facilities are fully certified under international Food Safety or Quality Management Systems, ensuring the highest standards of safety and quality and protecting our brand reputation.

We manage our sourcing practices under our Sustainable Procurement Policy and ensure we market our products responsibly. As we recognize that access to affordable food is a critical social issue, we actively contribute to strengthening national food security by managing our value chain effectively.

We understand the potential environmental and social impacts of climate change on our production, supply chain, financial performance, and reputation. To mitigate these risks, we implement a diversified sourcing strategy that helps reduce supply chain disruptions and raw material price volatility while supporting continuous product innovation.

Di Indofood, kami berkomitmen untuk senantiasa mematuhi peraturan keamanan pangan yang berlaku. Kebijakan, maklumat dan komitmen kami yang telah disetujui oleh Direksi selaras dengan regulasi, standar keamanan pangan dan pedoman Halal yang berlaku. Kami memastikan seluruh unit manufaktur menerapkan sistem Manajemen Kendali Mutu Terpadu sehingga produk kami secara konsisten memenuhi standar gizi, keamanan pangan dan mutu. Selain itu, seluruh fasilitas produksi kami telah tersertifikasi dengan Sistem Manajemen Keamanan Pangan atau Mutu internasional, sebagai wujud komitmen kami dalam menjaga standar keamanan pangan dan mutu tertinggi sekaligus melindungi reputasi merek.

Kami mengelola praktik pengadaan berdasarkan Kebijakan Pengadaan yang Berkelanjutan dan memastikan produk kami dipasarkan secara bertanggung jawab. Kami menyadari bahwa akses terhadap pangan yang terjangkau merupakan isu sosial yang penting, sehingga kami turut berkontribusi dalam memperkuat ketahanan pangan nasional melalui pengelolaan rantai nilai secara efektif.

Kami memahami potensi dampak lingkungan dan sosial dari perubahan iklim terhadap produksi, rantai pasok, kinerja keuangan dan reputasi kami. Untuk memitigasi risiko tersebut, kami menerapkan strategi pengadaan yang terdiversifikasi guna membantu mengurangi gangguan rantai pasok dan volatilitas harga bahan baku sekaligus mendukung inovasi produk yang berkelanjutan.






Aligned with SDGs








Sejalan dengan Indikator SDGs



2025 PERFORMANCE AGAINST TARGET

KINERJA TAHUN 2025 TERHADAP TARGET

	Target Target	Progress in 2025 Progres Tahun 2025
Product Safety, Quality, and Halal Keamanan Pangan, Mutu dan Kehalalan Produk		
	<p>100% products continuously comply with applicable and relevant food regulations</p> <p>100% produk selalu memenuhi peraturan pangan yang berlaku dan relevan</p>	<p>Achieved. Full compliance</p> <p>Tercapai. Kepatuhan penuh</p>
	<p>100% production facilities certified with an international Food Safety or Quality Management System</p> <p>100% fasilitas produksi tersertifikasi Sistem Manajemen Keamanan Pangan atau Mutu internasional</p>	<p>Achieved. 100% production facilities certified with an international Food Safety or Quality Management System of FSSC 22000 or ISO 22000 or ISO 9001</p> <p>Tercapai. 100% fasilitas produksi telah tersertifikasi dengan Sistem Manajemen Keamanan Pangan atau Mutu internasional seperti FSSC 22000 atau ISO 22000 atau ISO 9001</p>
	<p>100% products are continuously Halal certified</p> <p>100% produk selalu tersertifikasi Halal</p>	<p>Achieved. 100% Indofood products were continuously Halal certified</p> <p>Tercapai. 100% produk Indofood senantiasa tersertifikasi Halal</p>
Sustainable and Responsible Sourcing Pengelolaan Pasokan yang Berkelanjutan dan Bertanggung Jawab		
	<p>100% raw materials from suppliers continuously comply with food safety, quality, and Halal standards</p> <p>100% bahan baku dari pemasok selalu memenuhi standar keamanan pangan, mutu dan Halal</p>	<p>Achieved. Full compliance</p> <p>Tercapai. Kepatuhan penuh</p>
Palm Oil Sourcing Pengelolaan Pasokan Minyak Kelapa Sawit		
	<p>100% CPO refined from our POMs, are ISPO certified in alignment with Government regulations</p> <p>100% CPO yang diolah dari PKS kami selaras dengan regulasi Pemerintah</p>	<p>In progress. 76% CPO we refined are ISPO certified</p> <p>Dalam progres. 76% CPO yang diolah di fasilitas penyulingan kami telah tersertifikasi ISPO</p>

	Target Target	Progress in 2025 Progres Tahun 2025
	<p>ISPO certification for all Agribusiness Group's nucleus estates in line with Government regulations Sertifikasi ISPO untuk semua perkebunan inti Grup Agribisnis selaras dengan regulasi Pemerintah</p>	<p>In progress. 89% of targeted hectareage⁴ are ISPO certified Dalam progres. 89% dari hektare⁴ yang ditargetkan telah tersertifikasi ISPO</p>
	<p>ISPO certification for all Agribusiness Group's POMs in line with Government regulations Sertifikasi ISPO untuk semua PKS Grup Agribisnis selaras dengan regulasi Pemerintah</p>	<p>In progress. ISPO certification for 22 out of 27 POMs Dalam progres. 22 dari 27 PKS telah tersertifikasi ISPO</p>
	<p>100% CPO processed in our refineries is traceable to POMs 100% CPO yang diproses di fasilitas penyulingan kami dapat ditelusuri hingga ke PKS asalnya</p>	<p>Achieved Tercapai</p>
	<p>Maintain 100% traceability to plantation for Fresh Fruit Bunches ("FFB") processed at our mills and kernel crushing plants Mempertahankan 100% ketertelusuran hingga ke perkebunan asalnya untuk Tandan Buah Segar ("TBS") yang diolah di PKS dan pabrik pengolahan inti kelapa sawit</p>	<p>Achieved Tercapai</p>
Wheat Sourcing		
Pengelolaan Pasokan Gandum		
	<p>100% wheat material sourced is continuously verified by international testing and certification agencies for its quality specifications 100% bahan baku gandum terus diverifikasi oleh lembaga pengujian dan sertifikasi internasional berdasarkan spesifikasi mutunya</p>	<p>Achieved Tercapai</p>
Carton Material Sourcing		
Pengelolaan Pasokan Bahan Baku Karton		
	<p>100% paper used to produce our corrugated packaging are FSC® or PEFC certified 100% kertas yang digunakan untuk memproduksi kemasan karton tersertifikasi FSC® atau PEFC</p>	<p>Achieved Tercapai</p>
	<p>100% cartons we produced is made from recycled paper material 100% karton yang kami produksi terbuat dari bahan kertas daur ulang</p>	<p>Achieved Tercapai</p>

⁴ Figures cover hectareage 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. Hectareage data are based on planted areas on 31 December 2025

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 2025

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

KEAMANAN PANGAN, MUTU DAN KEHALALAN PRODUK

As one of Indonesia's leading food and beverage manufacturers, Indofood must meet diverse consumer needs while maintaining high standards. All our products are Halal, prepared according to stringent food safety and quality standards.

Our Food Safety Policy, Quality Pledge, and Halal Commitments apply not just to our own operations and products, but also to our suppliers. This reinforces trust and protects consumer well-being.

Our Food Safety Policy commits all business units across the Group to these key principles:

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

Indofood's Integrated Total Quality Control Management framework ensures the highest food safety and quality 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 salah satu produsen makanan dan minuman terkemuka di Indonesia, Indofood senantiasa berupaya untuk memenuhi beragam kebutuhan konsumen dengan tetap mempertahankan standar tertinggi. Semua produk kami Halal, diproduksi sesuai dengan standar keamanan pangan dan mutu yang ketat.

Kebijakan Keamanan Pangan, Maklumat Mutu dan Komitmen Halal kami tidak hanya berlaku untuk kegiatan operasional dan produk kami sendiri, tetapi juga untuk para pemasok sehingga memperkuat kepercayaan dan melindungi kesejahteraan konsumen.

Kebijakan Keamanan Pangan kami mewajibkan seluruh unit usaha di dalam Grup untuk mematuhi prinsip-prinsip utama berikut:

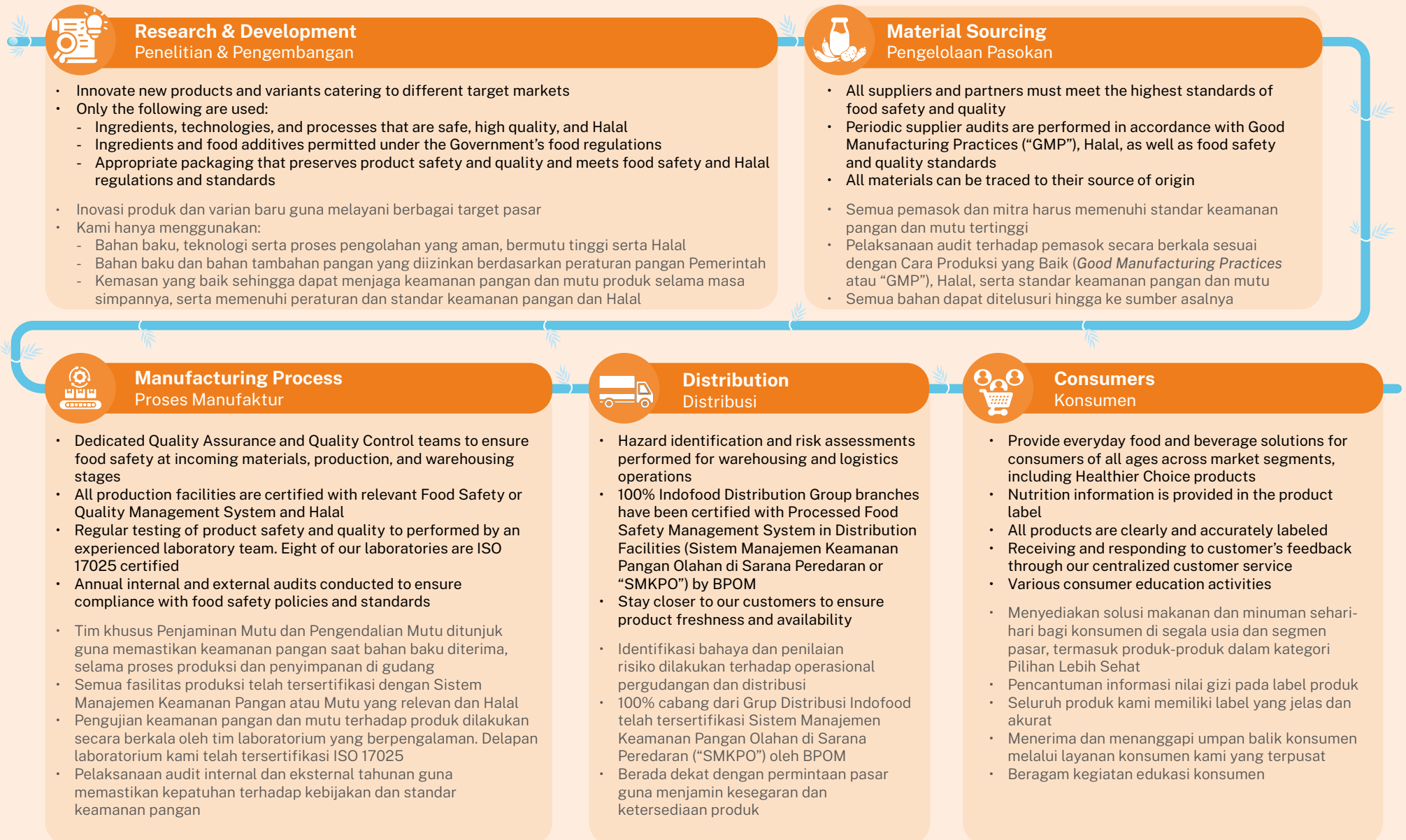
1. Berkomitmen untuk menghasilkan produk-produk pangan yang aman, bermutu dan Halal;
2. Berkomitmen untuk mematuhi berbagai ketentuan dan peraturan yang relevan;
3. Berkomitmen untuk menjamin mutu, keamanan pangan dan kehalalan produk melalui penerapan sistem manajemen pangan yang relevan termasuk ISO 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 mengawasi 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 dengan fungsi dan posisinya;
7. Memantau dan merespon secara aktif umpan balik dari konsumen;
8. Memastikan komitmen keamanan pangan di seluruh rantai pasok.

MANAJEMEN KENDALI MUTU TERPADU

Kerangka kerja Manajemen Kendali Mutu Terpadu Indofood memastikan standar keamanan pangan dan mutu tertinggi di seluruh produk kami dengan menerapkan pengawasan ketat di setiap tahap produksi, yang mencakup penelitian dan pengembangan, pengadaan bahan baku, manufaktur, pergudangan, distribusi dan pemantauan umpan balik konsumen. Bagan alur berikut mengilustrasikan pendekatan ini:

Indofood Integrated Total Quality Control Management

Manajemen Kendali Mutu Terpadu Indofood



COMPLIANCE WITH FOOD REGULATIONS

We proactively ensure that every product meets relevant regulatory requirements and uphold food industry best practices and safety standards across all markets we serve. To achieve this, we maintain a strong internal framework through the Indofood Group Food Regulatory Network, which monitors regulatory changes and regularly updates internal protocols. Our Food Regulatory teams collaborate across divisions via an internal forum, tracking developments and sharing best practices to ensure timely implementation and consistent compliance. [416-2]

Our products are available to more than 100 countries around the world, we strictly follow food safety standards and regulations wherever they are being sold.

We continually enhance our analytical methods to detect contaminants in line with the latest regulations to ensure the safety of our food products. This includes testing for contaminants such as ethylene oxide (EtO) and 2-chloroethanol (2-CE) which ensures that all products meet the food regulatory requirements before being dispatched.

Our Product Recall Procedure

As a leading food manufacturer serving consumers of all ages, Indofood recognizes the inherent food safety risks associated with production, distribution, and consumption. To address risks, we have established a comprehensive product recall procedure that begins with identifying and documenting potential incidents. This is followed by thorough investigations and product testing. Our procedures follow BPOM Guidance for Recall Procedures.

Corrective and preventive measures are implemented promptly to safeguard consumers and maintain trust. Internal sharing sessions ensure lessons learned are applied to future processes. Periodic assessments keep our emergency response procedures current and effective.

KETAATAN TERHADAP PERATURAN PANGAN

Kami secara proaktif memastikan setiap produk memenuhi persyaratan peraturan yang berlaku serta menjunjung tinggi praktik terbaik industri dan standar keamanan pangan di mana pun produk kami dipasarkan. Untuk mendukung hal tersebut, kami mempertahankan kerangka kerja internal yang kuat melalui Jaringan Tim Regulasi Grup Indofood, yang secara aktif memantau perkembangan regulasi dan secara berkala memperbarui protokol internal. Tim Regulasi Pangan kami berkolaborasi lintas divisi melalui forum internal untuk memantau perkembangan dan berbagi praktik terbaik dalam pelaksanaannya untuk memastikan implementasi yang tepat waktu serta kepatuhan yang konsisten. [416-2]

Produk-produk tersedia di lebih dari 100 negara, kami secara ketat mematuhi standar dan peraturan keamanan pangan di mana pun produk dipasarkan.

Kami terus meningkatkan metode analisis untuk mendeteksi kontaminan sesuai dengan regulasi terbaru guna memastikan keamanan produk, termasuk penyempurnaan metode analisis pengujian kontaminan seperti etilena oksida (EtO) dan 2-kloroetanol (2-CE) guna memastikan semua produk memenuhi persyaratan regulasi sebelum dipasarkan.

Prosedur Penarikan Produk

Sebagai produsen makanan terkemuka yang melayani konsumen dari segala usia, Indofood menyadari risiko keamanan pangan yang melekat terkait dengan produksi, distribusi dan konsumsi. Untuk mengatasi risiko tersebut, kami telah menetapkan prosedur penarikan produk yang komprehensif, dimulai dengan mengidentifikasi dan mendokumentasikan potensi insiden, kemudian diikuti dengan investigasi menyeluruh dan pengujian produk. Prosedur kami selaras dengan Pedoman BPOM tentang Penarikan Pangan Olahan.

Tindakan perbaikan dan pencegahan diterapkan dengan segera guna melindungi konsumen dan menjaga kepercayaan. Sesi berbagi internal memastikan implementasi *lessons learned* pada siklus kerja berikutnya. Penilaian berkala menjaga prosedur tanggap darurat kami tetap terkini dan efektif.

IMPLEMENTATION OF FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM AND CERTIFICATION

Indofood's food safety and quality management system follows the Integrated Quality Control Management program and GMP principles. Each manufacturing unit has Quality Assurance and Quality Control teams supervised by a Food Safety Leader, supported by experienced laboratory members. Their main task is to monitor and enforce food safety and quality management standards through conducting regular evaluations of the management system and emergency response procedures, developing prevention strategies against food safety risks and preventing 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.

Annual internal audits conducted by internal auditors as well as external audits conducted by accredited certification bodies are carried out to maintain consistency in food safety, with each audit findings addressed within agreed timeframes. In 2025, 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. Two of our flexible packaging plants have extended their British Retail Consortium Global Standard (BRCGS) Issue 7 for Packaging Materials certification, which is also recognized by the GFSI, achieving the highest AA+ rating. [416-1]

IMPLEMENTASI DAN SERTIFIKASI SISTEM MANAJEMEN KEAMANAN PANGAN

Sistem manajemen keamanan pangan dan mutu Indofood sejalan dengan program Manajemen Kendali Mutu Terpadu dan prinsip-prinsip GMP. Setiap unit manufaktur memiliki tim Penjaminan Mutu dan Pengendalian Mutu yang diawasi oleh Ketua Keamanan Pangan, didukung oleh anggota laboratorium berpengalaman. Tugas utama tim adalah memantau dan memastikan penerapan standar manajemen keamanan pangan dan mutu, melalui pelaksanaan evaluasi berkala terhadap efektivitas sistem manajemen dan prosedur tanggap darurat, pengembangan strategi pencegahan terhadap risiko keamanan pangan, serta pencegahan terjadinya kontaminasi selama proses produksi. Tim tersebut mengikuti pelatihan secara berkala guna memastikan kompetensi tetap selaras dengan perkembangan teknologi terkini dan praktik terbaik dalam keamanan pangan dan standar higiene.

Audit internal tahunan yang dilakukan oleh auditor internal serta audit eksternal yang dilakukan oleh badan sertifikasi terakreditasi dilaksanakan untuk menjaga konsistensi keamanan pangan, dengan setiap temuan audit ditindaklanjuti dalam jangka waktu yang disepakati. Pada tahun 2025, audit telah dilaksanakan di seluruh unit operasional dan semua tindakan perbaikan dilakukan dalam jangka waktu yang ditetapkan. Delapan laboratorium kami tersertifikasi dengan standar kompetensi laboratorium internasional ISO 17025, sedangkan 19 fasilitas produksi kami tersertifikasi FSSC 22000, sebuah program yang diakui oleh GFSI. Dua pabrik kemasan fleksibel kami telah memperpanjang sertifikasi British Retail Consortium Global Standard (BRCGS) Issue 7 untuk Bahan Kemasan, yang juga diakui oleh GFSI, dengan meraih peringkat tertinggi AA+. [416-1]

Food Safety or Quality Management System

Sistem Manajemen Keamanan Pangan atau Mutu

100%

Our production facilities are certified with one or more of these international Food Safety or Quality Management Systems:

Fasilitas produksi kami telah tersertifikasi dengan satu atau lebih Sistem Manajemen Keamanan Pangan atau Mutu internasional berikut:



FSSC 22000



ISO 22000



ISO 9001

100%

Our production facilities are certified under Good Manufacturing Practices for Processed Foods (CPPOB) or Risk Management Program (PMR) by BPOM

Fasilitas produksi kami telah tersertifikasi dengan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) atau Program Manajemen Risiko (PMR) oleh BPOM

8

Our laboratories are certified with the international laboratory competence standard ISO 17025

Laboratorium kami tersertifikasi dengan standar kompetensi laboratorium internasional ISO 17025

In Indonesia, BPOM regulates processed food safety through certifications such as Good Manufacturing Practices for Processed Foods (Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik or “CPPOB”) and the Risk Management Program (Program Manajemen Risiko or “PMR”). As of 2025, 100% of our production facilities were certified under CPPOB or 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.

Another BPOM certification, SMKPO certifies the safety and quality of processed food along the food distribution chain. In 2025, 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. We carry out hazard identification and risk assessment 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.

Di Indonesia, BPOM mengatur keamanan pangan olahan melalui sertifikasi seperti Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (“CPPOB”) dan Program Manajemen Risiko (“PMR”). Hingga tahun 2025, 100% fasilitas produksi kami telah tersertifikasi dengan CPPOB atau PMR.

Di dalam Grup CBP, pabrik *dairy* kami telah tersertifikasi dengan Nomor Kontrol Veteriner (“NKV”). Hal ini menunjukkan kepatuhan kami terhadap persyaratan hygiene dan sanitasi yang ditetapkan untuk keamanan pangan produk pangan hewani.

Sertifikasi BPOM lainnya, SMKPO menjamin keamanan dan mutu pangan olahan di sepanjang rantai distribusi pangan. Pada tahun 2025, seluruh cabang Grup Distribusi Indofood telah tersertifikasi SMKPO.

Indofood menerapkan pedoman Praktik Pergudangan yang Baik (Good Warehouse Practices atau GWP) yang berkaitan dengan pengelompokan produk guna meminimalkan risiko kontaminasi pangan. Kami melakukan identifikasi bahaya dan penilaian risiko serta menjaga jaminan mutu internal dengan audit rutin terhadap prosedur penanganan pangan di fasilitas distribusi. Kami menerapkan sistem rotasi stok First to Expire First Out (FEFO) guna memastikan kami hanya mengirimkan produk segar kepada konsumen.



Routine inspections by our Quality Assurance and Quality Control teams ensure compliance with food safety standards and maintain product quality
Melalui inspeksi rutin, tim Penjaminan Mutu dan Pengendalian Mutu kami memastikan kesesuaian dengan standar keamanan pangan dan mempertahankan mutu produk

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 to maintain 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

Tidak ada produk kami yang diuji coba pada hewan dan kami tidak terlibat dalam eksperimen apa pun yang melibatkan hewan, baik secara langsung maupun tidak langsung. Semua pengujian dilakukan di laboratorium guna memastikan tingkat kandungan gizi makro dan mikro dalam produk kami mematuhi peraturan Pemerintah.

STANDAR NASIONAL INDONESIA ^[2-27]

Standar Nasional Indonesia (“SNI”) adalah standar yang ditetapkan oleh Pemerintah Indonesia untuk produk dan jasa tertentu guna menjaga kesesuaian mutu produk untuk pasar Indonesia. Produk yang memenuhi SNI akan diberi label SNI. Meskipun penerapannya sebagian besar bersifat sukarela, beberapa kategori SNI diwajibkan oleh Pemerintah. Untuk kategori yang diwajibkan ini, produk akan diberi label SNI Wajib.

Indofood telah memenuhi standar SNI untuk produk tepung terigu, minyak goreng dan air minum dalam kemasan yang termasuk dalam kategori SNI Wajib. Untuk mendukung program Pemerintah, kami telah memperoleh sertifikasi SNI secara sukarela untuk produk mi instan.



HALAL COMMITMENT

Indofood has secured Halal certification for all its products and product packaging, including flexible and carton packaging. This requires compliance at every stage - from product development to raw material selection. Our operations are certified under the Halal Assurance System, guaranteeing adherence throughout the value chain.

Oversight is coordinated by the Indofood Halal Secretariat, which convenes a dedicated Halal committee made up of representatives from all manufacturing units. The group employs more than 1,000 internal Halal auditors and 180 certified Halal supervisors, all accredited by the Indonesian Professional Certification Authority.

To maintain standards, Halal supervisors undergo professional recertification every three years. Internal auditors receive SHI's annual refresher training on the Halal Assurance System. This ensures they all remain updated and fully aligned with evolving regulatory requirements and best practices.

KOMITMEN HALAL

Indofood telah memperoleh sertifikasi Halal untuk semua produk dan kemasan produk yang dihasilkannya, termasuk kemasan fleksibel dan karton. Pencapaian ini memerlukan kepatuhan di setiap tahapan, mulai dari pengembangan produk hingga pemilihan bahan baku. Seluruh unit operasional kami tersertifikasi Sistem Jaminan Halal, yang menjamin kepatuhan di sepanjang rantai nilai.

Pengawasan dikoordinasikan oleh Sekretariat Halal Indofood, yang membentuk komite Halal khusus yang terdiri dari perwakilan dari semua unit manufaktur. Komite ini didukung oleh lebih dari 1.000 auditor Halal internal dan 180 penyelia Halal yang tersertifikasi oleh Badan Nasional Sertifikasi Profesi.

Untuk menjaga konsistensi standar, para penyelia Halal menjalani sertifikasi ulang profesi setiap tiga tahun. Auditor internal menerima pelatihan penyegaran tahunan dari SHI mengenai Sistem Jaminan Halal guna memastikan seluruh personel tetap mendapatkan informasi terkini dan sepenuhnya selaras dengan persyaratan regulasi dan praktik terbaik yang terus berkembang.

LPPOM MUI Corporate Halal Leadership Appreciation 2025

Penghargaan Corporate Halal Leadership 2025 dari LPPOM MUI

Indofood received the Corporate Halal Leadership Award 2025 from LPPOM MUI during the LPPOM MUI Excellence Gala themed "Celebrating Synergy, Trust, and Innovation" on September 25, 2025. This award recognizes leaders who play a strategic role in shaping Halal policies of their companies, ensuring sustainability of the Halal Assurance System, innovation, and strengthening consumer confidence in Halal-certified products.

The award assessment criteria included product reputation, consistency in implementing the Halal Assurance System, collaboration with LPPOM MUI, and industry impact. Through the award, LPPOM MUI recognizes Indofood's visionary leadership, long-term commitment to Halal ecosystem, and industry impact at both national and global levels.

Indofood menerima penghargaan Corporate Halal Leadership Award 2025 dari LPPOM MUI dalam gelaran LPPOM MUI Excellence Gala yang bertajuk "Celebrating Synergy, Trust, and Innovation" pada tanggal 25 September 2025. Penghargaan ini mengapresiasi para pemimpin perusahaan yang berperan strategis dalam membentuk kebijakan Halal perusahaan, memastikan keberlanjutan Sistem Jaminan Produk Halal, mendorong inovasi, serta memperkuat kepercayaan konsumen terhadap produk bersertifikat Halal.

Kriteria penilaian penghargaan antara lain meliputi reputasi produk, konsistensi dalam menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal, kolaborasi dengan LPPOM MUI, serta dampak industri. Melalui penghargaan ini, LPPOM MUI mengakui kepemimpinan visioner Indofood, komitmen jangka panjang terhadap ekosistem Halal dan dampak industri baik di tingkat nasional maupun global.



In addition, to maintain the integrity of our Halal system, Indofood conducts regular internal and external audits across all operations. Any findings are followed up with reviews to confirm the status of recommended corrective actions, ensuring full compliance.

We are proud to announce that we received two awards for our Halal activities in 2025:

- In April, Indofood received Gold Award at the Brawijaya University Halal Metric 2025, in recognition of the Company's contributions to Halal-related research and outreach programs that educate and empower local communities in understanding and applying Halal practices;
- In September, Indofood received the Corporate Halal Leadership Award 2025 from LPPOM recognizing its strategic role in shaping company Halal policies, ensuring Halal Assurance System, driving innovation, and strengthening consumer confidence in Halal-certified products.

Selain itu, guna menjaga integritas sistem Halal, Indofood melakukan audit internal dan eksternal secara berkala di seluruh unit operasional. Setiap temuan ditindaklanjuti dengan tinjauan untuk memastikan status tindakan perbaikan yang direkomendasikan, guna menjamin kepatuhan penuh.

Kami bangga berhasil meraih dua penghargaan untuk kegiatan Halal di tahun 2025:

- Di bulan April, Indofood meraih Gold Award pada ajang Halal Metric 2025 yang diselenggarakan oleh Universitas Brawijaya atas kontribusinya dalam penelitian terkait Halal serta pelaksanaan program edukasi dan pemberdayaan masyarakat untuk meningkatkan pemahaman dan penerapan praktik Halal;
- Di bulan September, Indofood meraih Corporate Halal Leadership Award 2025 dari LPPOM MUI atas peran strategis Perseroan dalam merumuskan kebijakan Halal perusahaan, memastikan keberlanjutan Sistem Jaminan Produk Halal, mendorong inovasi, serta memperkuat kepercayaan konsumen terhadap produk bersertifikat Halal.

Universitas Brawijaya Halal Metric Gold Award 2025

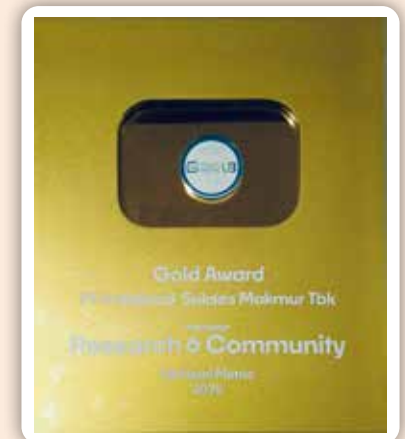
Penghargaan Gold Award Universitas Brawijaya Halal Metric Award 2025

Indofood received the Gold Award in the Research & Community Services dimension of the Brawijaya University Halal Metric 2025, the world's first international Halal-based ranking system launched in January 2024. The Brawijaya University Halal Metric evaluates higher-education institutions, local governments, and industries on their contribution to building a sustainable Halal ecosystem, considering policies, research, environment, training, and community engagement.

The award recognizes Indofood's initiatives in research and community development projects related to Halal topics, including promoting Halal science research, and outreach programs that educate and empower local communities in understanding and applying Halal practices. This achievement underscores Indofood's commitment to integrating Halal and *Tayyib* principles into its business operations.

Indofood menerima Gold Award di bidang Penelitian & Pengabdian Masyarakat dalam acara Halal Metric Universitas Brawijaya 2025, sistem pemeringkatan internasional berbasis Halal pertama di dunia yang diluncurkan pada bulan Januari 2024. Universitas Brawijaya Halal Metric mengevaluasi institusi pendidikan tinggi, pemerintah daerah dan industri atas kontribusinya dalam membangun ekosistem Halal yang berkelanjutan, dengan mempertimbangkan kebijakan, penelitian, lingkungan, pelatihan dan pelibatan masyarakat.

Penghargaan ini mengakui inisiatif Indofood dalam proyek penelitian dan pengembangan masyarakat terkait topik Halal, termasuk mendorong penelitian ilmu Halal, serta program-program pemberdayaan yang mendidik dan memberdayakan masyarakat setempat dalam memahami dan menerapkan praktik Halal. Pencapaian ini menegaskan komitmen Indofood dalam mengintegrasikan prinsip-prinsip Halal dan *Tayyib* ke dalam kegiatan operasionalnya.



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

MENGHADIRKAN PRODUK DENGAN KANDUNGAN GIZI TERBAIK

As a Total Food Solutions company, Indofood is committed to contribute to Indonesia's effort to address the triple burdens of malnutrition: undernutrition, overnutrition, and micronutrient deficiencies. We see it as our responsibility to deliver nutritionally optimal products that go beyond regulatory compliance. We prioritize:

- reducing sugar, salt, and fat ("SSF");
- enhancing nutrient content;
- providing clear labels to empower informed choices; and
- implement portion control measures.

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

We conduct continuous research and innovate to reduce SSF while delivering the taste and texture that delight consumers. Indofood does this both in-house and with our suppliers. Our products consistently meet or exceed the applicable SSF regulatory standards in all markets where they are sold.

Creating Healthier Choice Products

Indofood CBP Group has created 18 additional dairy products that meet Healthier Choice criteria established by BPOM, including a new category Indomilk Kids Yogurt and one ready-to-drink beverage. That brings our total number of dairy products that carry the Healthier Choice logo to 63, representing 80% of our total relevant dairy product categories as defined by BPOM. In addition, our new Tekita Jasmine Tea became our first ready-to-drink tea beverage to earn this logo. It is formulated using reduced sugar content without artificial sweeteners.

Sebagai perusahaan *Total Food Solutions*, Indofood berkomitmen untuk berkontribusi pada upaya Indonesia dalam mengatasi tiga beban masalah gizi, yaitu kekurangan gizi, kelebihan gizi dan kekurangan zat gizi mikro. Kami memandang sebagai tanggung jawab untuk menghadirkan produk dengan gizi yang optimal, lebih dari sekadar kepatuhan terhadap regulasi. Kami memprioritaskan:

- pengurangan kandungan gula, garam dan lemak ("GGL");
- peningkatan kandungan gizi;
- penyediaan label yang jelas untuk mendukung pengambilan keputusan yang tepat; serta
- penerapan pengaturan porsi sajian.

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

Kami terus melakukan riset dan inovasi secara berkelanjutan untuk mengurangi kandungan GGL dengan tetap menjaga cita rasa dan tekstur yang disukai konsumen. Indofood melakukan ini baik secara internal maupun bekerja sama dengan para pemasok. Kami memastikan agar kandungan GGL pada produk, secara konsisten berada di bawah batas maksimal yang ditetapkan oleh regulasi di mana pun produk kami dipasarkan.

Menghadirkan Produk dengan Pilihan Lebih Sehat

Grup CBP Indofood telah menciptakan 18 produk *dairy* tambahan yang memenuhi kriteria Pilihan Lebih Sehat yang ditetapkan oleh BPOM, termasuk kategori baru Indomilk Kids Yogurt dan satu produk minuman siap konsumsi. Hal ini menjadikan total produk *dairy* kami yang menyandang logo Pilihan Lebih Sehat menjadi 63 produk, mewakili 80% dari total kategori produk *dairy* yang relevan dengan kategori yang ditetapkan BPOM. Selain itu, produk baru Tekita Jasmine Tea menjadi minuman teh siap minum pertama kami yang dapat menampilkan logo ini. Produk ini diformulasikan dengan kandungan gula yang lebih rendah tanpa menggunakan pemanis buatan.

64 Products with the Healthier Choice Logo

64 Produk dengan Logo Pilihan Lebih Sehat



35 Liquid milk products with less sugar content
Produk susu cair dengan kandungan gula lebih rendah

20 Ice cream products with less sugar and fat content
Produk es krim dengan kandungan gula dan lemak lebih rendah

4 Powdered milk products have less sugar content and meet or exceed the minimum level of calcium content
Produk susu bubuk dengan kandungan gula lebih rendah dan memenuhi atau melampaui kadar minimum kandungan kalsium

4 Yogurt products with less sugar and fat content, that meet or exceed minimum calcium levels

Produk yogurt dengan kandungan gula dan lemak lebih rendah, yang memenuhi atau melampaui kadar minimum kalsium

1 Ready-to-drink beverage with reduced sugar content
Minuman siap konsumsi dengan kandungan gula yang lebih rendah

Products with Less Sugar and Salt

In addition to Healthier Choice initiatives, we supply other products with reduced sugar and salt content.

Our CBP Group's NSF Division launched several new products for babies under our SUN Cinta Rasa Indonesia series that contain less sugar and salt without compromising on the taste, by using traditional herb and spices. Promina Baby Cereal and Biscuit products now also contain less sugar.

Our CBP Group also introduced Indomilk UHT Good Milk Chocolate and Indomilk Kids Chocolate with 25% less sugar, and Indomilk UHT Good Milk Plain and Indomilk Kids Full Cream with no added sugar.

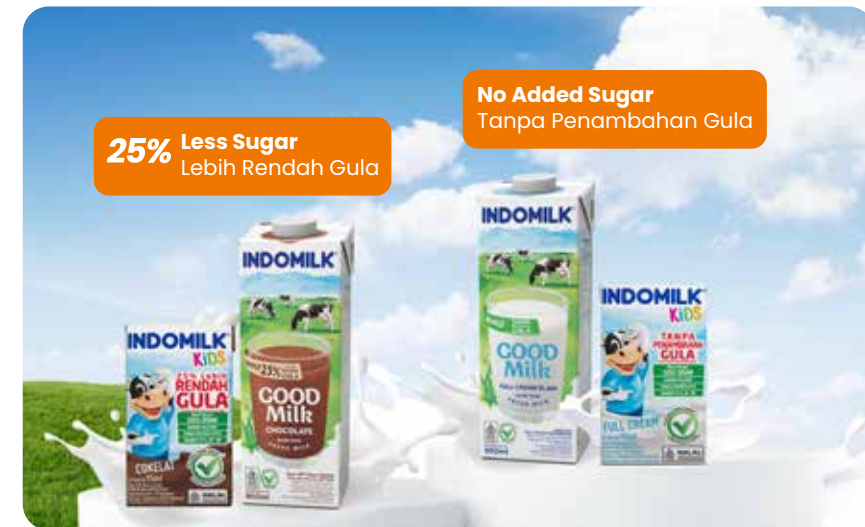


Produk dengan Kandungan Gula dan Garam Lebih Rendah

Selain inisiatif Pilihan Lebih Sehat, kami juga menyediakan produk-produk lain dengan kandungan gula dan garam yang lebih rendah.

Divisi NSF dari Grup CBP meluncurkan produk baru untuk bayi dalam seri SUN Cinta Rasa Indonesia dengan kandungan gula dan garam lebih rendah, dengan tetap menjaga cita rasa melalui penggunaan rempah-rempah tradisional. Produk Promina Baby Cereal dan Biskuit juga kini hadir dengan kandungan gula lebih rendah.

Grup CBP kami juga menghadirkan Indomilk UHT Good Milk Chocolate dan Indomilk Kids Chocolate dengan 25% lebih rendah kandungan gula, serta Indomilk UHT Good Milk Plain dan Indomilk Kids Full Cream tanpa tambahan gula.



Trans Fat-Free Products

Dairy Division of CBP Group made significant strides in expanding trans fat-free offerings across its portfolio. All of CBP Group's dairy products are now trans-fat free. Our CBP Group Dairy Division ensures all raw materials are trans fat-free and maintain this status throughout the production process.

By end 2025, more than 90 products are now labeled trans fat-free, representing 80% of the dairy portfolio. Products that are trans fat-free include popular items like UHT milk, sterilized milk, sweetened condensed creamer, and ice cream. The remainder will follow once their current labels are being renewed. [416-1]

Additionally, our Agribusiness Group continues to strengthen its research and development in interesterified ("IE") oil production. This supports the progressive transition towards the use of IE oils in margarine and shortening products manufactured by the Agribusiness Group.

Produk Bebas Lemak Trans

Divisi Dairy Grup CBP telah mencapai kemajuan signifikan dalam memperluas portofolio produk bebas lemak trans. Seluruh produk *dairy* Grup CBP kini bebas lemak trans. Divisi Dairy Grup CBP memastikan semua bahan baku bebas lemak trans dan tetap mempertahankan status bebas lemak trans di sepanjang proses produksi.

Hingga tahun 2025, lebih dari 90 produk kini dilabeli bebas lemak trans, mewakili 80% dari portofolio produk *dairy*. Produk yang bebas lemak trans mencakup produk populer seperti susu UHT, susu steril, krim kental manis dan es krim. Produk lainnya akan menyusul seiring dengan pembaruan label yang sedang berjalan. [416-1]

Selain itu, Grup Agribisnis kami terus memperkuat riset dan pengembangan produksi minyak teresterifikasi ("IE"), guna mendukung transisi progresif menuju penggunaan minyak IE dalam produk margarin dan *shortening* yang diproduksi oleh Grup Agribisnis.
















NUTRIENT ENHANCEMENT [416-1]

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

PENINGKATAN KANDUNGAN GIZI [416-1]

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

<p>Noodles</p> <p>Mi instan</p>		<p>All our Indomie brand instant noodles products contain added iron, vitamin A and B complex (B1, B6, B12, niacin, folic acid, and pantothenic acid).</p> <p>Semua produk mi instan dengan merek Indomie kami mengandung tambahan zat besi, vitamin A dan B kompleks (B1, B6, B12, niasin, asam folat dan asam pantotenat).</p>
<p>Dairy Products</p> <p>Produk Dairy</p>		<p>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.</p> <p>Sebagian besar produk <i>dairy</i> dengan merek Indomilk dan Milkuat kami telah diberi penambahan zat gizi mikro seperti vitamin A, B kompleks dan D, sementara produk lainnya mengandung vitamin C, E, mineral yodium, <i>zinc</i> dan omega-3.</p>
<p>Yogurt for Kids</p> <p>Yogurt untuk Anak</p>		<p>Indomilk Kids Yogurt is specially designed for children. It meets the Healthier Choice criteria and contains vitamins A, D, B1, B3, B6, and calcium.</p> <p>Indomilk Kids Yogurt dirancang khusus untuk anak-anak. Produk ini memenuhi kriteria Pilihan Lebih Sehat dan mengandung vitamin A, D, B1, B3, B6 dan kalsium.</p>
<p>Yogurt Snack for Children</p> <p>Snack Yogurt untuk Anak</p>		<p>Our latest innovation in children's snack category, we provide Promina Yogurt Melts made from natural yogurt containing probiotics, source of vitamin A, iron, fortified with 7 vitamins and 3 minerals, easily melt in mouth, with taste preferred by children.</p> <p>Inovasi terbaru dalam kategori snack anak adalah Promina Yogurt Melts yang terbuat dari yogurt alami dengan kandungan probiotik, sumber vitamin A, zat besi, serta diperkaya dengan 7 vitamin dan 3 mineral. Produk ini mudah lumer di mulut dengan rasa yang disukai anak-anak.</p>
<p>Baby Cereal 6+ and Follow On Cereal 8+</p> <p>Bubur Bayi Usia 6+ dan Bubur Lanjutan Usia 8+</p>		<p>Promina and SUN have a wide range of nutritious complementary baby feeding products, which are all made with natural ingredients and enriched with essential nutrition, such as omega 3, omega 6, vitamins and minerals that are essential for babies' growth and development.</p> <p>Promina dan SUN memiliki beragam produk makanan pendamping ASI, yang dibuat dari bahan alami dan diperkaya dengan nutrisi penting seperti omega 3, omega 6, vitamin dan mineral yang dibutuhkan untuk pertumbuhan dan perkembangan bayi.</p>
<p>Baby Snacks</p> <p>Makanan Ringan Bayi</p>		<p>Baby snack products under the brand Promina and SUN are available in a variety of forms, flavours and textures, including biscuits, puffs, crunchies, pasta, and pudding. All Promina and SUN baby snacks are made with ingredients that are safe for babies to consume, and are fortified with vitamins and minerals. The various flavours and textures would improve baby sensory and oromotor skills.</p> <p>Makanan ringan bayi dengan merek Promina dan SUN tersedia dalam berbagai bentuk, citarasa dan tekstur seperti biskuit, puff, crunchies, pasta dan pudding. Seluruh produk makanan ringan bayi Promina dan SUN dibuat dari bahan yang aman untuk konsumsi bayi dan difortifikasi dengan vitamin dan mineral. Berbagai citarasa dan tekstur produk membantu perkembangan sensori dan oromotor bayi.</p>
<p>Cereal-based Snack for Children</p> <p>Makanan Ringan Sereal untuk Anak</p>		<p>Govit Sagon Cereal is a healthy cereal-based snack, fortified with 11 vitamins and 4 minerals.</p> <p>Sagon Sereal Govit adalah makanan ringan sereal yang sehat, diperkaya dengan 11 vitamin dan 4 mineral.</p>
<p>Cereal Powdered Drink</p> <p>Minuman Serbuk Sereal</p>		<p>GoWell cereal powdered drink is made from nutritious milk and cereals, and enriched with 11 vitamins and 4 minerals.</p> <p>GoWell minuman serbuk sereal mengandung susu bergizi dan sereal serta diperkaya dengan 11 vitamin dan 4 mineral.</p>

<p>Pregnancy and Lactation Milk Susu untuk Ibu Hamil dan Menyusui</p>		<p>For pregnant and lactating mothers, we provide nutritious milk product under SUN Ibu brand to support them throughout 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 produk susu bergizi dengan merek SUN Ibu guna mendukung kesehatan para ibu dalam perjalanan kehamilan. SUN Ibu diperkaya dengan zat besi, asam folat, serta omega-3 dan 6.</p>
<p>Ice Cream Lollipop Es Krim Lollipop</p>		<p>Our Kul Kul ice cream lollipop is enriched with added vitamin C. Produk es krim Kul Kul lollipop kami diperkaya dengan tambahan vitamin C.</p>
<p>Wheat Flour Tepung Terigu</p>		<p>Bogasari Group's wheat flour has been fortified since 1999, with mandatory vitamins (B1, B2, and folic acid) and minerals (iron and zinc), as required by the SNI. Our one-kg premium packs also contain additional vitamin A, B3, and D3. Sejak tahun 1999, tepung terigu Grup Bogasari telah diperkaya dengan vitamin (B1, B2 dan asam folat) serta mineral (zat besi dan zinc), sesuai dengan persyaratan SNI. Kemasan premium satu kilogram kami juga mengandung tambahan vitamin A, B3 dan D3.</p>
<p>Cooking Oil Minyak Goreng</p>		<p>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 diperkaya dengan vitamin A sesuai persyaratan nasional.</p>
<p>Margarine Margarin</p>		<p>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.</p>

Affordable and Accessible Nutritious Products for Children

Indofood is committed to providing affordable, accessible, and nutritious products tailored to the formative years of children. Through our SUN brands, we offer fortified baby cereals, and biscuits to support healthy growth.

- **SUN Baby Cereal** for babies aged 6 months and above, with smooth texture for weaning. Fortified with 11 vitamins, 6 minerals, high levels of iron and zinc, and essential omega-3 and omega-6 to promote optimal growth and development.

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

Indofood berkomitmen menyediakan produk yang terjangkau, mudah diakses dan bergizi yang disesuaikan dengan kebutuhan pertumbuhan anak. Melalui merek SUN, kami menawarkan bubur bayi dan biskuit yang diperkaya zat gizi untuk mendukung pertumbuhan yang sehat.

- **SUN Bubur Bayi** untuk bayi usia 6 bulan ke atas, dengan tekstur lembut yang sesuai untuk pengenalan makanan pendamping ASI. Diperkaya dengan 11 vitamin, 6 mineral, tinggi zat besi dan zinc, serta omega-3 dan omega-6 esensial untuk mendukung pertumbuhan dan perkembangan yang optimal.



- **SUN MP-ASI Baby Cereal**, also for those 6 months and older, enriched with 10 vitamins and 4 minerals to support physical growth and developmental milestones.
- **SUN MP-ASI Biscuit**, a snack for babies 6 months and above, formulated with protein, calcium, and omega-3 and omega-6 to stimulate baby motoric ability and teeth development.
- **SUN Baby Snack (Puff & Crunchies)** for babies 8 months and older, enriched with vitamins and minerals, high calcium, protein, iron, omega-3, and omega-6.

These are available in small packaging sizes to ensure affordability and accessibility for all consumers.

PORTION CONTROL [416-1]

Serving sizes provide a standardized references to help consumers understand nutritional content, enabling them to adjust calorie and nutrient intake according to the actual amount consumed. All our food product clearly labeled with recommended serving sizes in compliance with applicable regulations.

- **SUN MP-ASI Bubur Bayi**, juga untuk usia 6 bulan ke atas, diperkaya dengan 10 vitamin dan 4 mineral untuk mendukung pertumbuhan fisik dan tahap perkembangan anak.
- **SUN Biskuit MP-ASI**, camilan untuk bayi 6 bulan ke atas, diformulasikan dengan protein, kalsium, serta omega-3 dan omega-6 untuk menstimulasi kemampuan motorik dan pertumbuhan gigi bayi.
- **SUN Baby Snack (Puff & Crunchies)** untuk bayi usia 8 bulan ke atas, diperkaya dengan vitamin dan mineral, tinggi kalsium, protein, zat besi, omega-3 dan omega-6.

Produk-produk ini tersedia dalam kemasan kecil guna memastikan keterjangkauan dan kemudahan akses bagi seluruh konsumen.

PENGATURAN PORSI SAJIAN [416-1]

Takaran saji memberikan acuan yang terstandarisasi untuk membantu konsumen memahami kandungan gizi, sehingga mereka dapat menyesuaikan asupan kalori dan zat gizi sesuai dengan jumlah yang dianjurkan untuk di konsumsi. Seluruh produk makanan kami mencantumkan label takaran saji yang jelas, sesuai dengan peraturan yang berlaku.

RESEARCH AND DEVELOPMENT

PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN

Indofood Research and Development (“R&D”) drives sustainable growth through innovation and competitiveness. Its core functions include:

- **Product Applied Research:** Prioritizing food safety and sustainability, guided by nutrition science and regulatory standards to enable affordable innovation and reformulation.
- **Product Development:** Creating new products, improving existing ones, streamlining processes, and expanding our knowledge base.
- **Quality Assurance:** Ensuring consumer health, satisfaction, and safety by ensuring rigorous standards.
- **Market Research:** Aligning product development with consumer preferences through collaboration with marketing teams.

Penelitian dan Pengembangan (*Research and Development* atau “R&D”) Indofood mendorong perkembangan berkelanjutan melalui inovasi dan daya saing. Fungsi utamanya meliputi:

- **Penelitian Produk Terapan:** Memprioritaskan keamanan pangan dan keberlanjutan, dengan panduan ilmu gizi serta standar peraturan guna memungkinkan inovasi dan reformulasi produk dengan harga terjangkau.
- **Pengembangan Produk:** Menciptakan produk baru, meningkatkan pengembangan produk yang sudah ada, menyederhanakan proses dan pengembangan pengetahuan terkini.
- **Penjaminan Mutu:** Melindungi kesehatan, kepuasan dan keselamatan konsumen dengan menerapkan standar yang ketat.
- **Riset Pasar:** Menyelaraskan pengembangan produk dengan preferensi konsumen melalui kolaborasi dengan tim pemasaran.

Our R&D team is staffed with experienced scientists who partner Government agencies, academic institutions, and global research bodies to advance new technologies both in Indonesia and internationally. Equipped with pilot plant facilities, they support new product development.

Indofood Laboratory is ISO 17025-certified and supports R&D with product development analysis. It is equipped to conduct chemical, nutritional, sensory, physical-chemical, and microbiological analysis. This ensures precision and accelerates research outcomes.

Continuous innovation and expansion of our testing scope help us keep abreast of regulatory development on food safety, global trends, and technology advancement. Doing this also makes us more resilient and relevant in an ever-changing landscape.

Tim R&D kami terdiri dari para ilmuwan berpengalaman yang bermitra dengan lembaga Pemerintah, institusi akademik dan badan penelitian global untuk memajukan teknologi baru baik di Indonesia maupun internasional. R&D kami dilengkapi dengan fasilitas *pilot plant* untuk mendukung pengembangan produk baru.

Laboratorium Indofood telah tersertifikasi ISO 17025 dan berperan penting dalam mendukung R&D melalui analisis pengembangan produk. Laboratorium ini dilengkapi dengan fasilitas untuk melakukan analisis kimia, gizi, sensorik, fisik-kimia dan mikrobiologi, sehingga memastikan akurasi hasil dan mempercepat hasil penelitian.

Melalui inovasi berkelanjutan dan perluasan cakupan pengujian, kami memastikan kesiapan dalam menghadapi perkembangan peraturan terkait keamanan pangan, tren global, serta kemajuan teknologi. Upaya ini memperkuat ketangguhan sekaligus menjaga relevansi kami di tengah lingkungan yang terus berkembang.



Through comprehensive R&D efforts, our experienced scientists consistently innovate and improve our product portfolio
Melalui upaya R&D yang komprehensif, tim peneliti senantiasa berinovasi dan menyempurnakan portofolio produk-produk kami

RESPONSIBLE MARKETING AND CUSTOMER ENGAGEMENT

[3-3]

PEMASARAN YANG BERTANGGUNG JAWAB DAN PELIBATAN KONSUMEN

Indofood is committed to responsible communication and marketing to build trust and enhance customer satisfaction. Through targeted campaigns, we raise brand awareness, showcase product benefits, and drive consumer engagement. We innovate continuously, launching consumer-focused products, and strengthening distribution for greater accessibility.

Every Indofood product complies with all regulations. Our clear labels provide essential details such as composition, expiry date, production location, and customer service contacts. As of 2025, all labels passed BPOM assessments and met full regulatory compliance. [2-27, 417-1]

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

Setiap produk Indofood mematuhi seluruh peraturan yang berlaku. Label kami secara jelas mencantumkan informasi penting seperti komposisi produk, tanggal kedaluwarsa, lokasi produksi dan kontak layanan konsumen. Hingga tahun 2025, seluruh label produk kami telah melalui penilaian BPOM dan sepenuhnya memenuhi peraturan. [2-27, 417-1]

Our Product Label

Label Produk Kami

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

Portion Size

Provides statement of recommended portion size

Takaran Saji

Memberikan informasi tentang porsi sajian yang direkomendasikan

Halal Logo

Indicates our product is Halal certified

Logo Halal

Menunjukkan produk kami telah tersertifikasi Halal



Connect with Us

Provides the contact details of our call center

Terhubung dengan Kami

Menampilkan detail kontak layanan konsumen kami

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

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

Healthier Choice Logo

Helps consumers quickly identify healthier products

Logo Pilihan Lebih Sehat

Membantu konsumen agar dapat lebih cepat mengidentifikasi produk yang lebih sehat

Our labels also provide clear nutritional details, such as carbohydrates, dietary fiber, protein, fat, vitamins, minerals, recommended daily values, serving size, and servings per pack. This helps consumers make informed choices. Allergen information is highlighted for safety awareness.

To make healthier options easy to spot, Healthier Choice logos appear prominently on the front of packaging. As a responsible leading snack brand, we simplify nutrition facts on the front of all snack packs for quick understanding. We show key data on energy, saturated fat, protein, carbohydrates, salt, and sugar.

Before every new product launch, we conduct market research and refine products through an iterative process. We communicate new offerings via ads, brand websites, customer service, and consumer education programs.

RECEIVING AND RESPONDING TO CUSTOMERS' FEEDBACK

Customer feedback is central to our product design and innovation. We make it easy for consumers and the public to reach our centralized Indofood Customer Service via toll-free lines, email, instant messaging, and social media.

In 2025, we received and responded to over 224,000 feedback, of which 94% were inquiries on product details and promotion.

Label kami juga memberikan rincian gizi yang jelas, seperti karbohidrat, serat makanan, protein, lemak, vitamin, mineral, persentase Angka Kecukupan Gizi (AKG), takaran saji dan jumlah sajian per kemasan. Informasi ini membantu konsumen membuat pilihan yang tepat. Informasi alergen ditonjolkan untuk kesadaran keamanan konsumen.

Guna mempermudah identifikasi pilihan yang lebih sehat, logo Pilihan Lebih Sehat tampil menonjol di bagian depan kemasan. Sebagai merek makanan ringan terkemuka yang bertanggung jawab, kami menyajikan informasi gizi yang lebih mudah dibaca di bagian depan seluruh kemasan makanan ringan agar mudah dipahami secara cepat oleh konsumen. Kami menampilkan data utama tentang energi, lemak jenuh, protein, karbohidrat, garam dan gula.

Sebelum setiap peluncuran produk baru, kami melakukan riset pasar dan menyempurnakan produk melalui proses yang dilakukan secara berkala. Kami mengomunikasikan peluncuran produk melalui iklan, situs web merek produk, layanan konsumen dan berbagai program edukasi konsumen.

MENERIMA DAN MENANGGAPI UMPAN BALIK KONSUMEN

Umpun balik konsumen menjadi landasan penting dalam proses perancangan dan inovasi produk kami. Untuk memastikan akses yang mudah bagi konsumen dan masyarakat, kami menyediakan Layanan Konsumen Indofood terpusat yang dapat dihubungi melalui saluran bebas pulsa, email, pesan instan dan media sosial.

Pada tahun 2025, kami menerima dan menanggapi lebih dari 224.000 umpan balik, di mana 94% di antaranya merupakan pertanyaan tentang rincian produk dan promosi.

Indofood Customer Service

Layanan Konsumen Indofood



>17,000

Phone calls
Panggilan telepon



>34,000

Emails
Surat elektronik



>158,000

Social media enquiries
Pertanyaan di media sosial



>15,000

Instant messages
Pesan instan



100%

Inquiries responded
Pertanyaan ditanggapi

CONSUMER EDUCATION

To help consumers better understand our products and consume them appropriately, we run a combination of online and offline consumer education campaigns that focus on nutrition, health, and positive lifestyle habits.

Indofood Nutrition Care

Since 2009, the Indofood Nutrition Care program has benefited more than a million mothers and children across five Indonesian provinces, through Community-based Integrated Health Posts (Pos Pelayanan Terpadu or "Posyandu"). This initiative has focused on educating pregnant and lactating mothers about proper nutrition during pregnancy and the critical first 1,000 days of a child's growth and development. As part of this program, health workers visit communities with mobile clinics equipped with Doppler fetal monitors, offering free check-ups, and essential nutrition education.

In 2025, the program continued to encourage mothers to exclusively breastfeed children up to two years old, complementing breast milk with other foods enriched with vitamins and minerals. We shared recipes using local ingredients to meet children's nutritional needs.



Our mobile clinic conducting balanced nutrition education to community
Mobil layanan gizi kami melakukan edukasi gizi seimbang kepada masyarakat

EDUKASI KONSUMEN

Guna membantu konsumen agar lebih memahami produk kami dan mengonsumsinya dengan tepat, kami menjalankan berbagai kombinasi kampanye edukasi konsumen, baik secara *online* maupun *offline*, dengan berfokus pada gizi, kesehatan serta gaya hidup dan kebiasaan positif.

Layanan Gizi Indofood

Sejak tahun 2009, program Layanan Gizi Indofood telah memberikan manfaat kepada lebih dari satu juta ibu dan anak di lima provinsi di Indonesia, melalui Pos Pelayanan Terpadu ("Posyandu"). Inisiatif ini berfokus pada edukasi ibu hamil dan menyusui tentang gizi yang tepat selama kehamilan serta pada periode 1.000 hari pertama kehidupan yang sangat penting bagi pertumbuhan dan perkembangan anak. Sebagai bagian dari program ini, tenaga kesehatan mengunjungi masyarakat dengan mobil layanan gizi yang dilengkapi monitor janin *Doppler*, memberikan pemeriksaan gratis, serta edukasi gizi penting.

Pada tahun 2025, program ini terus mendorong ibu untuk memberikan ASI eksklusif hingga usia dua tahun, melengkapi ASI dengan makanan lain yang diperkaya vitamin dan mineral. Kami juga membagikan resep menggunakan bahan-bahan lokal guna 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 2025

Jumlah penerima layanan dari tahun 2009 hingga 2025



>13,000

Posyandu
Posyandu



>710,000

Children 6-24
months old
Anak usia 6-24
bulan



>690,000

Pregnant and
lactating mothers
Ibu hamil dan
menyusui

Dairy Division of CBP Group Educational Campaign

In 2025, Dairy Division of CBP Group advanced its mission to promote healthier lifestyles through targeted education for parents and children. Our campaigns focused on reducing sugar intake to combat childhood obesity, raising awareness of milk's nutritional benefits, and encouraging the selection of dairy products bearing the Healthier Choice logo.

As part of our commitment to public health, Indomilk Kids Yogurt launched the Healthier Choice Education Program, guiding families toward low-sugar, nutrient-rich options. The program highlighted how Healthier Choice green check mark logos are trusted indicators that empower parents to make informed choices. Through press events, digital and TV campaigns, and community engagement, we reinforced the importance of balanced nutrition and responsible consumption from an early age.



The Dairy Division of CBP Group continues to educate parents and children on healthier dietary habits while encouraging children to stay physically active
Divisi Dairy Grup CBP terus mengedukasi orang tua dan anak-anak tentang kebiasaan pola makan yang lebih sehat sekaligus mendorong mereka untuk tetap aktif

Kampanye Edukasi Divisi Dairy Grup CBP

Pada tahun 2025, Divisi Dairy Grup CBP memperkuat upaya dalam mendorong gaya hidup lebih sehat melalui edukasi yang ditujukan bagi orang tua dan anak. Kampanye ini berfokus pada pengurangan asupan gula sebagai upaya pencegahan obesitas anak, peningkatan pemahaman akan manfaat gizi susu, serta mendorong pemilihan produk *dairy* berlogo Pilihan Lebih Sehat.

Sebagai bagian dari komitmen kami terhadap kesehatan masyarakat, Indomilk Kids Yogurt meluncurkan Program Edukasi Pilihan Lebih Sehat yang dirancang untuk membantu keluarga dalam memahami pentingnya memilih produk rendah gula dan bergizi. Program ini menekankan bagaimana logo centang hijau Pilihan Lebih Sehat merupakan indikator terpercaya dan dapat diandalkan dalam mendukung orang tua untuk memilih secara tepat. Melalui rangkaian kegiatan termasuk konferensi pers, kampanye digital dan televisi, serta pelibatan masyarakat, kami memperkuat pesan akan pentingnya gizi seimbang dan konsumsi bertanggung jawab sejak usia dini.

Healthy Breakfast Campaign at School

We recognize the importance of a balanced breakfast in supporting children's growth and learning. A nutritious start to the day is rich in carbohydrates, proteins, healthy fats, and complemented by fruits and vegetables. This provides the energy children need for study, play, and physical activity.

In 2025, the CBP Group's Noodles Division had delivered over 70,000 breakfast packages to more than 100 schools across six provinces in Indonesia - West Java, Central Java, East Java, North Sumatra, Riau, and South Sulawesi.

Bogasari Baking Demo

We champion flour's role in a healthy lifestyle through baking demos for a wide range of consumers from shoppers to culinary students. Bogasari Group's sessions share updated techniques, new recipes, and tips to elevate flour-based creations.

In 2025, over 4,700 people had joined sessions held in 92 locations. Cumulatively, there had been more than 200 demo events, bringing the total number of participants who have joined these baking demos to over 15,700.

Kampanye Sarapan Sehat di Sekolah

Kami menyadari pentingnya sarapan seimbang dalam mendukung pertumbuhan dan proses belajar anak. Memulai hari dengan makanan bergizi yang kaya akan karbohidrat, protein, lemak sehat dan dilengkapi dengan buah serta sayuran, membantu menyediakan energi yang dibutuhkan anak untuk belajar, bermain dan beraktivitas fisik.

Pada tahun 2025, Divisi Mi Instan Grup CBP telah membagikan lebih dari 70.000 paket sarapan kepada lebih dari 100 sekolah di enam provinsi di Indonesia, yaitu Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Sumatra Utara, Riau dan Sulawesi Selatan.

Bogasari Baking Demo

Kami mengedukasi masyarakat mengenai peran tepung dalam pola hidup sehat melalui demo membuat kue untuk berbagai konsumen, dari pembeli hingga pelajar di bidang kuliner. Dalam setiap sesi, Grup Bogasari menghadirkan teknik *baking* terkini, resep baru dan kiat untuk meningkatkan kreasi berbahan dasar tepung.

Pada tahun 2025, lebih dari 4.700 orang telah mengikuti sesi yang diadakan di 92 lokasi. Secara keseluruhan, lebih dari 200 acara demo telah diselenggarakan, dengan total jumlah peserta yang bergabung dalam *baking demo* ini mencapai lebih dari 15.700 orang.



From healthy breakfast campaign to baking demos, we promote nutrition awareness, creativity, and innovation as part of our consumer education efforts
Dari kampanye sarapan sehat hingga *baking demo*, kami mendorong kesadaran akan gizi, kreativitas dan inovasi sebagai bagian dari upaya edukasi konsumen

Educational and Interactive Activities for Kids at KidZania

To educate the children's understanding of food and nutrition, Indofood aims to do it by providing children with hands-on fun and interactive activities. This commitment was brought to life at KidZania Jakarta by Indomie Noodle Factory and Bogasari Baking Center ("BBC").

At KidZania Jakarta, children get to be noodle makers for the day. Inside the Indomie Noodle Factory, kids get to see how everyday food is made and the ingredients that go into them. This includes flour and fresh spices from Indonesian natural resources. Since 2010, more than 84,000 children have joined this tasty adventure, averaging 300 children per day, improving their knowledge, practicing good hygiene and training their hand motor skills.

Concurrently, our Bogasari Group has partnered with KidZania Jakarta since 2007 to introduce children to the world of baking - designing cookies, learning teamwork, and practising hygiene. They explore baking and nutrition in a fun and creative setting. Since its inception, the Kidzania BBC has welcomed 940,000 young visitors, including another 61,000 as of 2025. The experience sparks creativity and healthy habits at home and school, reflecting Bogasari Group's enduring commitment to hands-on education.



Educational and interactive activities at KidZania Jakarta's Indomie Noodle Factory and Bogasari Baking Center
Aktivitas edukatif dan interaktif di Indomie Noodle Factory dan Bogasari Baking Center KidZania Jakarta

Aktivitas Edukatif dan Interaktif untuk Anak di KidZania

Sebagai upaya untuk meningkatkan pemahaman anak tentang makanan dan gizi, Indofood menghadirkan kegiatan edukatif bagi anak-anak yang dikemas secara menyenangkan dan interaktif. Komitmen ini diwujudkan di KidZania Jakarta melalui Indomie Noodle Factory dan Bogasari Baking Center ("BBC").

Di KidZania Jakarta, anak-anak berkesempatan menjadi pembuat mi dalam sehari. Di dalam Indomie Noodle Factory, anak-anak dapat melihat bagaimana makanan sehari-hari dibuat dan mengenal bahan-bahan yang digunakan, termasuk tepung dan rempah-rempah dari kekayaan alam Indonesia. Sejak tahun 2010, lebih dari 84.000 anak telah mengikuti program ini, setara dengan rata-rata 300 anak per hari. Program ini juga memberikan manfaat berupa peningkatan pengetahuan, belajar penerapan praktik higiene yang baik, serta mendapat pelatihan keterampilan motorik tangan.

Di waktu yang sama, Grup Bogasari kami telah bermitra dengan KidZania Jakarta sejak tahun 2007 untuk memperkenalkan anak-anak pada dunia pembuatan kue, mulai dari mendesain kue, belajar bekerja dalam tim, hingga menerapkan praktik higiene. Anak-anak juga memperoleh pengetahuan tentang pembuatan kue dan gizi dalam suasana yang menyenangkan dan kreatif. Sejak awal berdirinya, Kidzania BBC telah dikunjungi oleh 940.000 anak-anak, termasuk tambahan 61.000 anak di tahun 2025. Pengalaman ini menstimulasi kreativitas dan kebiasaan sehat di rumah dan sekolah, mencerminkan komitmen berkelanjutan Grup Bogasari dalam mendukung edukasi.

Factory Visit

Indofood Factory Visit program, which opens its factories to the public, enables the community to have a better understanding of Indofood. Participants from educational institutions, Government agencies, consumers, and public are welcomed.

During visits, participants get to learn the diverse range of production, observe production processes, and product handling to appreciate Indofood's commitment to quality and food safety. They also learn about ingredient composition and how to read product labels, including nutrition information and recommended serving sizes.

All these efforts promote responsible consumption. In 2025, more than 32,000 participants visited various Indofood factories across Indonesia, reflecting our dedication to transparency, education, and community engagement.



Kunjungan Pabrik

Melalui program Kunjungan Pabrik, Indofood membuka akses bagi masyarakat untuk mengunjungi fasilitas produksinya guna meningkatkan pemahaman publik. Kami menyambut baik pengunjung dari institusi pendidikan, instansi Pemerintah, konsumen maupun masyarakat umum.

Selama kunjungan, peserta dapat mempelajari beragam lini produksi, mengamati proses produksi dan memahami tahapan penanganan produk sebagai wujud komitmen Indofood terhadap mutu dan keamanan pangan. Peserta juga memperoleh edukasi tentang komposisi bahan dan cara membaca label produk, termasuk informasi gizi dan takaran sajian yang direkomendasikan.

Seluruh upaya ini bertujuan untuk mendorong konsumsi yang bertanggung jawab. Pada tahun 2025, lebih dari 32.000 peserta telah mengunjungi berbagai fasilitas produksi Indofood di seluruh Indonesia, yang mencerminkan dedikasi kami terhadap transparansi, edukasi dan pelibatan masyarakat.



As part of our consumer education initiatives, the Indofood Factory Visit program opens our factories to the public, providing greater insight into our operations. Sebagai bagian dari inisiatif edukasi konsumen, program Indofood Factory Visit membuka akses bagi masyarakat untuk mengunjungi pabrik kami, guna memberikan pemahaman akan kegiatan operasional perusahaan.

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

PENGELOLAAN PASOKAN YANG BERKELANJUTAN DAN BERTANGGUNG JAWAB

Sustainable supply chain at Indofood begins with sustainable procurement practices and we are committed to integrating sustainability across our value chain by adopting responsible procurement practices and ensuring product traceability.

We recognize the environmental and social challenges we face, such as climate change, deforestation, child labor, and community relations, which can disrupt supply chains, impact price stability, and affect production. Indofood addresses these risks through comprehensive procurement policies that guide the approach to responsible sourcing.

To protect the environment, we work closely with suppliers to prevent deforestation and burning. We enforce zero tolerance for forced and child labor, and uphold human rights across our supply chain. To mitigate climate-related risks, we have developed contingency plans and diversified our supply base by partnering with multiple suppliers in different regions. Furthermore, we build long-term relationships with farmers and micro, small, and medium enterprises ("MSMEs"), promoting socio-economic inclusion and supporting sustainable 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 all suppliers.

Rantai pasok berkelanjutan di Indofood dimulai dengan praktik pengadaan berkelanjutan dan kami berkomitmen untuk mengintegrasikan aspek keberlanjutan di seluruh rantai nilai dengan menerapkan praktik pengelolaan pasokan pengadaan yang bertanggung jawab dan memastikan ketertelusuran produk.

Kami menyadari berbagai tantangan terkait lingkungan dan sosial yang kami hadapi, seperti perubahan iklim, deforestasi, pekerja anak dan hubungan dengan masyarakat, yang dapat mengganggu rantai pasok dan memengaruhi stabilitas harga dan berdampak pada produksi. Indofood mengatasi risiko-risiko ini melalui kebijakan pengadaan yang komprehensif sebagai panduan dalam menerapkan praktik pengelolaan pasokan yang bertanggung jawab.

Dalam upaya perlindungan lingkungan, kami bekerja sama dengan para pemasok untuk mencegah deforestasi dan pembakaran lahan. Kami menerapkan kebijakan nihil toleransi terhadap tenaga kerja paksa dan tenaga kerja anak, serta menjunjung tinggi hak asasi manusia di seluruh rantai pasok. Untuk memitigasi risiko perubahan iklim, kami telah menyusun rencana kontingensi dan melakukan diversifikasi sumber pasokan dengan bermitra dengan banyak pemasok dari berbagai wilayah. Selain itu, kami membangun kemitraan jangka panjang dengan petani dan usaha mikro, kecil dan menengah ("UMKM") guna mendorong inklusi sosial-ekonomi serta meningkatkan kehidupan berkelanjutan di 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 pasok di bagian hulu. Kebijakan Pengadaan Berkelanjutan dan Pedoman Pemasok yang Bertanggung Jawab Indofood ("Pedoman") telah disetujui oleh Direksi dan dikomunikasikan kepada seluruh 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.

Inisiatif 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 secara adil, tanpa terlibat dalam suap dan korupsi;
- Memperlakukan karyawan dengan adil, termasuk dalam hal upah, jam kerja dan tunjangan;
- Menyediakan tempat kerja yang bebas dari diskriminasi;
- Melarang pekerja anak;
- Melarang segala bentuk kerja paksa;
- Menghormati hak pekerja atas kebebasan 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 keamanan pangan yang berlaku.



We continue to conduct outreach programs for farmers to embed the principles of our Responsible Supplier Guidelines across our value chain
Kami terus mengadakan sosialisasi bagi petani agar menerapkan prinsip-prinsip Pedoman Pemasok yang Bertanggung Jawab di seluruh rantai nilai

The majority of our primary raw materials are sourced from within our own group of companies, where we ensure full alignment with our Sustainable Procurement Policy. For external key suppliers, we share our Responsible Supplier Guidelines and encourage self-assessments.

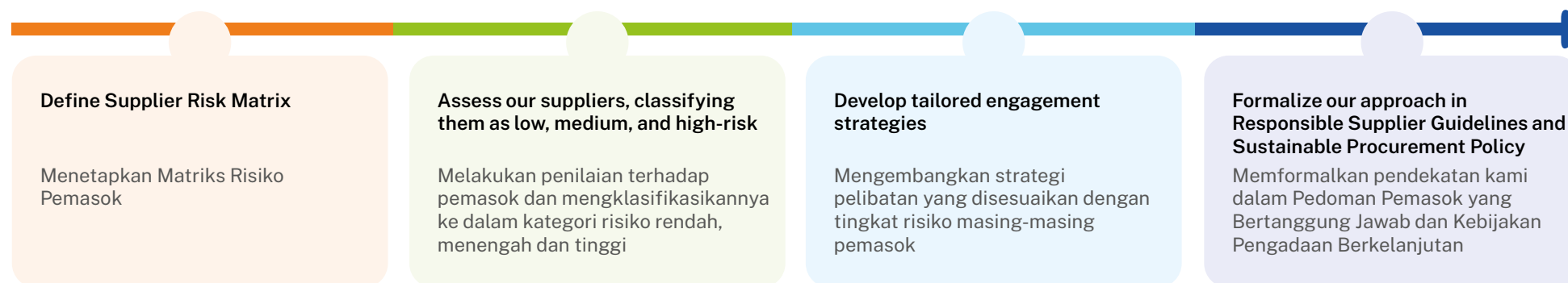
In response to growing regulatory and consumer pressure regarding supply chain risks, we began updating and enhancing our sustainable procurement framework in 2025. We are in the process of rolling out a Supply Chain Due Diligence Program for all of our key suppliers, including both manufacturers, farmers and non manufacturers⁵, to strengthen transparency and resilience across our supplier network in the coming year. This program will introduce a supplier risk matrix that evaluates suppliers against ESG risks and criteria derived from leading regulations and industry standards, adapted specifically to Indofood's operational context. Furthermore, we will implement a targeted approach by prioritizing key risks unique to specific raw materials and commodities. Based on this assessment, suppliers will be categorized into low, medium, and high-risk groups, enabling us to apply tailored engagement strategies that reflect the risk levels. This includes improvement plans and capacity-building support for key suppliers above a risk threshold, helping them adopt sustainable practices and align with our Guidelines. To support our strengthened oversight, we will also revise our core procurement framework, including policies and supplier questionnaire, to align with our updated risk management standards.

Bahan baku utama kami sebagian besar bersumber dari internal Grup Indofood, di mana dalam menjalankan kegiatan operasionalnya telah sesuai dengan Kebijakan Pengadaan Berkelanjutan Indofood. Bagi pemasok bahan baku utama dari eksternal, kami mengomunikasikan Pedoman Pemasok yang Bertanggung Jawab dan mendorong mereka untuk melakukan penilaian mandiri.

Sejalan dengan meningkatnya tekanan regulasi dan konsumen terkait risiko dalam rantai pasok, kami mulai memperbarui dan menyempurnakan kerangka kerja pengadaan berkelanjutan pada tahun 2025. Saat ini kami sedang menjalankan Program Uji Tuntas Rantai Pasok untuk seluruh pemasok utama, termasuk manufaktur, petani dan nonmanufaktur⁵, guna meningkatkan transparansi dan ketahanan di seluruh rantai pasok di tahun mendatang. Program ini akan menetapkan matriks risiko pemasok yang dirancang untuk menilai pemasok berdasarkan risiko ESG serta kriteria yang mengacu pada regulasi dan standar industri, yang telah disesuaikan dengan konteks operasional Indofood. Selain itu, kami akan mengadopsi pendekatan yang lebih terarah dengan memprioritaskan risiko-risiko utama yang spesifik untuk bahan baku dan komoditas tertentu. Berdasarkan hasil penilaian tersebut, pemasok akan diklasifikasikan ke dalam kelompok risiko rendah, menengah dan tinggi, sehingga kami dapat menerapkan strategi pelibatan sesuai dengan tingkat risiko masing-masing. Langkah ini mencakup rencana perbaikan dan dukungan pengembangan kapasitas bagi pemasok utama yang berada di atas ambang batas risiko guna membantu mereka menerapkan praktik berkelanjutan dan memastikan kesesuaian dengan Pedoman kami. Guna menunjang penguatan fungsi pengawasan, kami juga akan merevisi kerangka kerja pengadaan, termasuk kebijakan dan kuesioner pemasok, agar selaras dengan standar manajemen risiko yang telah diperbarui.

Our Approach to Updating and Improving the Sustainable Procurement Framework

Pendekatan Kami dalam Memperbarui dan Menyempurnakan Kerangka Kerja Pengadaan Berkelanjutan



⁵ Manufacturers refer to producers of processed goods and primary products, while non manufacturers refer to traders and distributors in our supply chain

⁵ Produsen merujuk pada penghasil barang olahan dan produk primer, sedangkan nonprodusen merujuk pada pedagang dan distributor dalam rantai pasok kami

Beyond 2026, we will embed essential environmental and social principles across our supply chain through a structured, multi-year program, focusing on continuous improvement and supplier development. We will define clear metrics and targets to measure progress, including completing risk categorization for all suppliers, expanding self-assessment coverage, incorporating environmental and social criteria into supplier requirements, and reducing the proportion of high risk suppliers. By adopting this risk-based management approach, we aim to enhance resilience, mitigate potential ESG risks in our supply chain and foster long-term partnerships grounded in responsible business practices.

As one of the leading Indonesian food and beverage manufacturer, Indofood upholds the highest standards of food safety and quality. Our external audits emphasize safety, quality, and Halal compliance, requiring suppliers to follow GMP, and Halal standards. We require the non compliant suppliers to make improvements to meet our requirements. In 2025, all raw materials sourced met Indofood's food safety, quality, and Halal requirements.

Sustainable Sourcing for Our Key Raw Materials [308-1, 414-1]

Indofood sources its key raw materials sustainably, including palm oil products, wheat, and paper. We do this by leveraging Indofood's four complementary Strategic Business Groups as our primary suppliers. This integrated approach strengthens traceability, while minimizing environmental and social risks across the supply chain.

Palm Oil Sourcing

The operations of Our Agribusiness Group span the entire palm oil value chain - from research and seed breeding to cultivation, milling, and the production and marketing of cooking oils, margarine, and shortening. To ensure responsible practices, we adhere to our Sustainable Agriculture Policy aligned with ISPO criteria a certification system established to ensure oil palm plantation businesses and smallholders comply with national laws and sustainability principles. Our policy outlines key commitments in environmental stewardship, no deforestation, social responsibility, human rights, and ethical supply chain practices, and is applied across all our operations, including company run nucleus estates, smallholder-managed plasma estates, and POMs. 76% of our refinery CPO supply is from our own POMs.

Setelah tahun 2026, kami akan menerapkan prinsip-prinsip lingkungan dan sosial di seluruh rantai pasok melalui program jangka panjang yang terstruktur, dengan fokus pada perbaikan berkelanjutan dan pengembangan pemasok. Kami akan berupaya menetapkan metrik dan target yang jelas untuk mengukur progres, termasuk menetapkan kategorisasi risiko bagi seluruh pemasok, memperluas cakupan penilaian mandiri, mengintegrasikan kriteria lingkungan dan sosial ke dalam persyaratan pemasok; dan mengurangi proporsi pemasok dengan tingkat risiko tinggi. Dengan menerapkan pendekatan manajemen berbasis risiko ini, kami berupaya untuk meningkatkan ketahanan, memitigasi potensi risiko ESG dalam rantai pasok dan membangun kemitraan jangka panjang yang berlandaskan pada praktik bisnis yang bertanggung jawab.

Sebagai salah satu perusahaan produk makanan dan minuman terkemuka di Indonesia, Indofood menjunjung tinggi standar keamanan pangan dan mutu tertinggi. Proses audit eksternal kami menekankan kepatuhan terhadap standar keamanan pangan, mutu dan Halal, serta mewajibkan pemasok untuk mematuhi GMP dan persyaratan Halal. Kami mewajibkan semua pemasok yang tidak memenuhi persyaratan untuk melakukan perbaikan guna memenuhi persyaratan. Pada tahun 2025, seluruh bahan baku yang diperoleh telah memenuhi standar keamanan pangan, mutu dan Halal Indofood.

Pengelolaan Pasokan Berkelanjutan untuk Bahan Baku Utama Kami

[308-1, 414-1]

Indofood memastikan pasokan bahan baku utama yang berkelanjutan, termasuk produk berbasis minyak sawit dan turunannya, gandum dan kertas. Kami mewujudkan hal ini dengan mendapatkan manfaat dari empat Kelompok Usaha Strategis Indofood yang saling melengkapi sebagai pemasok utama. Pendekatan terintegrasi ini memperkuat ketertelusuran, sekaligus meminimalkan risiko lingkungan dan sosial di seluruh rantai pasok.

Pengelolaan Pasokan Minyak Sawit

Kegiatan operasional Grup Agribisnis kami mencakup seluruh rantai nilai kelapa sawit, mulai dari penelitian dan pemuliaan bibit, pembudidayaan dan pengolahan, hingga produksi dan pemasaran minyak goreng, margarin dan *shortening*. Untuk memastikan praktik yang bertanggung jawab, kami berpedoman pada Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan yang selaras dengan kriteria ISPO sebuah sertifikasi yang diterbitkan untuk memastikan usaha perkebunan kelapa sawit dan petani plasma mematuhi peraturan perundang-undangan nasional dan prinsip-prinsip keberlanjutan. Kebijakan kami menegaskan komitmen terhadap perlindungan lingkungan, larangan deforestasi, tanggung jawab sosial, penghormatan hak asasi manusia dan praktik rantai pasok yang etis yang diterapkan di seluruh kegiatan operasional, termasuk perkebunan inti yang dikelola perusahaan, perkebunan plasma yang dikelola petani dan PKS. 76% pasokan CPO berasal dari PKS kami sendiri.

Sustainable Palm Oil from Our Internal Sourcing

Minyak Sawit Berkelanjutan dari Pasokan Internal Kami

Sustainable Agriculture Policy in Place Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan telah Diterapkan

- No deforestation
- Conservation of High Conservation Value (“HCV”) and High Carbon Stock (“HCS”) area
- No planting on peat regardless of depth
- No burning
- Respect for Labour and Human Rights, including Freedom of Association and non discrimination
- Free Prior and Informed Consent (“FPIC”)
- Larangan deforestasi
- Konservasi area Nilai Konservasi Tinggi (“NKT”) dan area dengan Stok Karbon Tinggi (“SKT”)
- Larangan penanaman di lahan gambut dengan kedalaman berapapun
- Larangan pembakaran
- Penghormatan atas hak pekerja dan hak asasi manusia, termasuk kebebasan berserikat dan tanpa diskriminasi
- Persetujuan atas Dasar Informasi Awal Tanpa Paksaan (Free Prior and Informed Consent or “FPIC”)

Sustainable Palm Oil Certification Sertifikasi Minyak Sawit Berkelanjutan

- 89% of all nucleus estates’ hectareage is ISPO certified
- 22 out of 27 mills are ISPO certified
- 85% of nucleus CPO production is ISPO certified
- 76% of CPO refined was ISPO-certified
- 89% dari total hektare perkebunan inti kami telah tersertifikasi ISPO
- 22 dari 27 PKS telah tersertifikasi ISPO
- 85% produksi CPO hasil dari perkebunan inti kami sudah tersertifikasi ISPO
- 76% CPO yang diolah telah tersertifikasi ISPO

No Deforestation Implementation Implementasi Larangan Deforestasi

- Zero clearance of primary forest, degradation of HCV areas, new planting on peat regardless of depth, or burning in 2025
- 24,936 Hectares of HCV areas identified
- We have planted over 201,000 trees since 2016 in over 738 hectares of HCV areas
- 100% of sites have HCV Management and Rehabilitation plans
- Nihil pembukaan hutan primer, degradasi area NKT, penanaman baru di lahan gambut dengan kedalaman berapapun, atau pembakaran pada tahun 2025
- 24.936 Hektare area NKT berhasil diidentifikasi
- Kami telah menanam lebih dari 201.000 pohon di lebih dari 783 hektare area NKT
- 100% lokasi memiliki rencana Pengelolaan & Rehabilitasi area NKT

Upholding Human Rights Principles Menjunjung Tinggi Prinsip-Prinsip Hak Asasi Manusia

- Conduct Human Rights assessment implemented together with ISPO compliance
- ISPO certified units undergo annual external audits by independent bodies, include assessments of human rights risks
- The audits identified no material risks or issues, confirming our compliance with ISPO standards
- Melaksanakan penilaian Hak Asasi Manusia yang diterapkan bersamaan dengan kepatuhan ISPO
- Unit tersertifikasi ISPO menjalani audit eksternal tahunan oleh badan independen, termasuk penilaian risiko hak asasi manusia
- Hasil audit tersebut mengidentifikasi tidak adanya risiko atau isu yang material, yang menegaskan kepatuhan kami terhadap standar ISPO

Food Safety & Quality Achievement Pencapaian Keamanan Pangan & Mutu

- 100% refineries completed annual audits on quality assurance
- 100% refineries are certified with ISO 9001 or FSSC 22000
- 100% products and refineries are Halal certified
- 100% fasilitas penyulingan menyelesaikan audit tahunan penjaminan mutu
- 100% fasilitas penyulingan telah tersertifikasi ISO 9001 atau FSSC 22000
- 100% produk dan fasilitas penyulingan telah tersertifikasi Halal

Wheat Sourcing

All wheat processed by our Bogasari Group meets strict quality standards verified by an internationally recognized certification body. We source from diverse regions, mainly from Australia, Canada, and the US. This is to ensure steady supply and resilience against disruptions. Our primary suppliers are assessed following Indofood's Responsible Supplier Guidelines. This covers human rights, social responsibility, and the environment.

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") criteria. These vessels adopt low-sulfur fossil fuels to minimize carbon emissions during sea transportation and utilize onshore electricity while berthed where compatible, thus reducing their carbon footprint. For more, see the Green Ships section in Environmental Stewardship Chapter page 124.

Pengelolaan Pasokan Gandum

Seluruh gandum yang diproses oleh Grup Bogasari kami memenuhi spesifikasi mutu yang diverifikasi oleh lembaga sertifikasi resmi internasional. Kami memperoleh pasokan dari berbagai negara, terutama dari Australia, Kanada dan Amerika Serikat. Diversifikasi ini memastikan kesinambungan dan ketahanan pasokan terhadap potensi gangguan. Pemasok utama kami melakukan penilaian mandiri berdasarkan Pedoman Pemasok yang Bertanggung Jawab Indofood, yang mencakup hak asasi manusia, tanggung jawab sosial dan lingkungan.

Pasokan gandum Grup Bogasari dikirim menggunakan kapal yang dievaluasi berdasarkan kriteria Energy Efficiency Existing Ship Index ("EEXI") dari International Maritime Organization ("IMO"). Kapal-kapal ini menggunakan bahan bakar fosil rendah sulfur untuk meminimalkan emisi karbon selama proses pengiriman dan memanfaatkan listrik dari darat saat berlabuh, apabila kompatibel, sehingga dapat mengurangi jejak karbonnya. Untuk informasi lebih lanjut, lihat bagian Green Ships di Bab Perlindungan terhadap Lingkungan halaman 124.



Bogasari Group receives all imported wheat grain supplies at its port facilities
Grup Bogasari menerima pasokan gandum impor pada fasilitas pelabuhannya

Carton Packaging Sourcing

Indofood sources most carton packaging from its own CBP Group's corrugated packaging factories, using 100% recycled paper. All our paper sheet suppliers are certified by either FSC® or PEFC.

All of CBP Group's corrugated packaging factories are FSC® certified, along with ISO 14001, 9001, and SEDEX certification. Other certifications obtained by Corrugated Packaging Division include SA 8000, ISO 37001, ISO 27001, ISO 26000, and ISO 45001. The division has also registered with the EcoVadis platform, and report on our performance on Environmental, Labor and Human Rights, Ethics, and Sustainable Procurement pillars.

Our Corrugated Packaging Division of CBP Group conducts supplier audits to monitor sustainability implementation at suppliers and requires them to comply with Indofood's sustainability program. The audits include food safety and quality assessments, environmental areas such as energy and emissions management, and social areas such as labor practices and health and safety.

Pengelolaan Pasokan Kemasan Karton

Sebagian besar kemasan karton Indofood diperoleh dari pabrik kemasan karton milik Grup CBP sendiri, yang menggunakan 100% kertas daur ulang. Seluruh pemasok lembaran kertas kami telah tersertifikasi FSC® atau PEFC.

Seluruh pabrik kemasan karton Grup CBP telah tersertifikasi FSC® dan sertifikasi lainnya yaitu ISO 14001, 9001 dan SEDEX. Sertifikasi lain yang diperoleh Divisi Kemasan Karton mencakup SA 8000, ISO 37001, ISO 27001, ISO 26000 dan ISO 45001. Divisi ini juga telah terdaftar di platform EcoVadis dan melaporkan kinerja terkait pilar Lingkungan, Ketenagakerjaan dan Hak Asasi Manusia, Etika serta Pengadaan Berkelanjutan.

Divisi Kemasan Karton Grup CBP kami melakukan audit terhadap pemasok guna memantau penerapan keberlanjutan pada pemasok dan mewajibkan mereka untuk mematuhi program keberlanjutan Indofood. Audit tersebut mencakup asesmen keamanan pangan dan mutu, kinerja lingkungan seperti manajemen energi dan emisi, serta aspek sosial seperti praktik ketenagakerjaan serta keselamatan dan kesehatan kerja.

No Deforestation in Our Carton Packaging Supply Chain

Larangan Deforestasi dalam Rantai Pasok Kemasan Karton Kami

100% of Corrugated Packaging factories and our paper suppliers are certified by FSC® or PEFC and are verified by authorized body. The FSC® Principles & Criteria includes:

- Comply with all applicable laws;
- Maintain or improve the social and economic well-being of workers and local communities;
- Uphold the rights of Indigenous Peoples;
- Manage products and services in a way that maintains or improves long-term economic viability, social benefits, and environmental benefits;
- Maintain, conserve, and/or restore the ecosystem services and environmental values of managed forests; and also avoid, repair, or mitigate negative environmental impacts;
- Establish a management plan that outlines economic, environmental, and social policies and objectives, safeguarding high conservation values;

Through this certification, we ensure No Deforestation throughout our paper supply chain.

100% Pabrik Kemasan Karton dan pemasok kertas kami telah tersertifikasi FSC® atau PEFC dan terverifikasi oleh lembaga resmi. Prinsip-Prinsip and Kriteria FSC® mencakup:

- Mematuhi semua hukum dan peraturan yang berlaku;
- Memelihara atau meningkatkan kesejahteraan sosial dan ekonomi pekerja dan masyarakat setempat;
- Menjunjung tinggi hak-hak Masyarakat Adat;
- Mengelola produk dan layanan dengan menjaga atau meningkatkan kelangsungan ekonomi jangka panjang, manfaat sosial dan manfaat lingkungan;
- Memelihara, melestarikan dan/atau memulihkan jasa ekosistem dan nilai-nilai lingkungan dari hutan yang dikelola; serta menghindari, memperbaiki atau memitigasi dampak negatif terhadap lingkungan;
- Menetapkan rencana pengelolaan yang menguraikan kebijakan dan tujuan ekonomi, lingkungan dan sosial, dengan melindungi nilai konservasi tinggi;

Melalui sertifikasi ini, kami memastikan Tidak Ada Deforestasi di seluruh rantai pasok kemasan karton kami.

Other Commodities Sourcing

For raw materials like potatoes, fresh chilis, and fresh milk, Indofood supports farmer partners with training in Good Agricultural Practices (“GAP”) to meet food safety and quality standards. In 2025, our CBP Group shared the Responsible Supplier Guidelines with local group of farmer partners supplying these commodities, with the help of our Agrofield teams.

ENSURING OUR TRACEABILITY AND TRANSPARENCY

[308-1]

At Indofood, every finished product is traceable throughout its production process. In our Agribusiness Group, we are committed to building a traceable and transparent supply chain including smallholders and third-party suppliers. Each seed is stamped and barcoded to ensure full traceability. Every ton of palm oil can be traced to show its:

- Name, parent company, and address;
- Geo-coordinate of plantation and POMs;
- Profile and data of nucleus company or plasma cooperatives (Koperasi Unit Desa or “KUD”);
- Refinery dispatch number;
- Certification status.

In addition, 100% of FFB processed in our mills are traceable to their originating estates, and 100% of CPO processed in our refineries is traceable back to POMs. This ensures complete visibility across our palm oil supply chain.

All wheat flour sourced from the Indofood Bogasari Group are free of Genetically Modified Organisms (“GMO-free”), as verified by non GMO certificates issued by independent surveyors. The wheat is traceable to its country of origin and comes from trusted suppliers who follow rigorous quality control standards.

Likewise, our carton products are fully traceable to their production lines and sources. Every paper supplier we work with holds certification from the FSC® and/or PEFC. Each paper roll has a batch identification number, that is linked to the supplier’s delivery note and can be traced back to the source of origin. This ensures that our materials are free from deforestation.

Pengelolaan Pasokan Komoditas Lainnya

Untuk komoditas bahan baku lainnya, seperti kentang, cabai segar dan susu segar, Indofood memberikan pendampingan kepada mitra petani melalui pelatihan penerapan Praktik Pertanian yang Baik (Good Agricultural Practices atau “GAP”) guna memastikan hasil panen mereka memenuhi standar keamanan pangan dan mutu. Pada tahun 2025, Grup CBP mensosialisasikan Pedoman Pemasok yang Bertanggung Jawab kepada kelompok petani lokal yang memasok komoditas, dengan bantuan tim Agrofield kami.

MEMASTIKAN KETERTELUKURAN DAN TRANSPARANSI

[308-1]

Di Indofood, seluruh produk akhir dapat ditelusuri hingga ke lini produksinya. Di Grup Agribisnis, kami berkomitmen membangun rantai pasok yang dapat ditelusuri dan transparan, termasuk petani plasma dan pemasok pihak ketiga. Setiap bibit kelapa sawit diberi tanda dan *barcode* untuk memastikan ketertelusuran penuh. Setiap ton minyak sawit dapat ditelusuri guna menampilkan:

- Nama, perusahaan induk dan alamat;
- *Geo-coordinate* dari perkebunan dan PKS;
- Profil dan data perusahaan inti atau koperasi plasma (Koperasi Unit Desa atau “KUD”);
- Nomor pengiriman fasilitas penyulingan;
- Status sertifikasi.

Selain itu, 100% TBS yang diproses di PKS kami dapat ditelusuri hingga ke perkebunan asalnya dan 100% CPO yang diproses di fasilitas penyulingan kami dapat ditelusuri kembali ke PKS. Ketertelusuran ini memastikan visibilitas menyeluruh di seluruh rantai pasok minyak sawit kami.

Seluruh pasokan tepung terigu yang berasal dari Grup Bogasari Indofood bebas dari Genetically Modified Organisms (“GMO-free”), sebagaimana diverifikasi oleh sertifikat non GMO yang diterbitkan oleh surveyor independen. Pasokan gandum dapat ditelusuri hingga ke negara asalnya dan berasal dari pemasok terpercaya yang mematuhi standar pengendalian mutu yang ketat.

Demikian pula, produk kemasan karton kami dapat ditelusuri sepenuhnya hingga ke lini produksi dan sumbernya. Setiap pemasok kertas yang bekerja sama dengan kami memiliki sertifikasi dari FSC® dan/atau PEFC. Setiap gulungan kertas memiliki nomor identifikasi *batch*, yang terhubung dengan nota pengiriman pemasok dan dapat ditelusuri kembali ke sumber asalnya. Sistem penelusuran ini memastikan bahwa bahan baku kami bebas dari deforestasi.

Through FSCC and NKV certifications at our dairy factories, all milk products can be traced back to our operating units. In alignment with the FSCC requirement that all raw materials must be traceable to suppliers, we extend traceability beyond cooperatives to farmer-level milk collection centers.

Commodities such as potatoes and fresh chilis are traceable to the specific farmer groups or cooperatives. To further strengthen this traceability, Indofood CBP Group has implemented the Agriculture System ("ARES"). This is a digital monitoring platform that tracks planting progress, harvesting and delivery to cooperative partners. Batch codes link seeds to specific cooperative partners and farmer groups. Delivery orders confirm their origin once they reach our factories.

Melalui sertifikasi FSCC dan NKV di pabrik *dairy* kami, seluruh produk susu dapat ditelusuri kembali hingga ke unit operasional kami. Selaras dengan persyaratan FSCC bahwa seluruh bahan baku harus dapat ditelusuri hingga ke pemasok, kami memastikan sistem ketertelusuran dapat dilakukan sampai koperasi hingga ke pusat pengumpulan susu di level peternak.

Komoditas seperti kentang dan cabai segar dapat ditelusuri hingga ke kelompok tani atau koperasi. Untuk lebih memperkuat ketertelusuran ini, Grup CBP Indofood telah menerapkan Sistem Pemantauan Pertanian (*Agriculture System* atau "ARES"). ARES adalah platform pemantauan digital yang dapat menelusuri progres penanaman, pemanenan dan pengiriman ke mitra koperasi. Melalui kode *batch*, kami dapat menelusuri benih ke mitra koperasi dan kelompok tani asalnya. Melalui nota pemesanan, kami dapat menelusuri asal barang setibanya di lokasi pabrik.

Traceability of Our Key Raw Materials

Ketertelusuran Bahan Baku Utama Kami



100%

Cooking oil traceable to palm oil mills
Minyak goreng dapat ditelusuri hingga ke PKS



100%

FFB traceable to palm oil estates
TBS dapat ditelusuri hingga ke level perkebunan



100%

Wheat grains traceable to country of origin
Biji gandum dapat ditelusuri hingga ke negara asalnya



100%

Paper sheets in corrugated packaging traceable to source of origin
Lembaran kertas untuk kemasan karton dapat ditelusuri hingga ke sumber asalnya



On-site documentation of FFB harvest data to ensure traceability throughout sourcing activities
Pencatatan data panen TBS di perkebunan kami untuk memastikan ketertelusuran di seluruh kegiatan pengelolaan pasokan

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

SOSIAL-EKONOMI INKLUSIF DAN DAMPAK EKONOMI TIDAK LANGSUNG

Indofood's continuing success depends on partnering suppliers who share our values. We actively seek ways to strengthen community resilience and improve the economic well-being of those in our supply chain.

Our economic impact spans both upstream and downstream operations. Upstream, we focus on building the capacity and resilience of local farmers to drive inclusive growth. Downstream, we create shared value through collaborations with MSMEs who use our products, such as Indomie Food Stall (Warung Makan Indomie or "Warmindo") food stallholders and Bogasari Mitra Card ("BMC") members. These partnerships generate indirect economic benefits that extend across our value chain, supporting individuals, families, and the wider community.

Keberhasilan Indofood yang berkelanjutan tidak terlepas dari kemitraan dengan para pemasok yang memiliki nilai-nilai yang sejalan dengannya. Kami secara aktif berupaya untuk memperkuat ketahanan masyarakat dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi para mitra dalam rantai pasok.

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. Di hilir, kami berbagi manfaat bersama melalui kemitraan dengan UMKM yang menggunakan produk kami, seperti pemilik Warung Makan Indomie ("Warmindo") dan anggota Bogasari Mitra Card ("BMC"). Kemitraan ini menghasilkan manfaat ekonomi tidak langsung yang tersebar di seluruh rantai nilai Indofood, memberikan manfaat bagi individu, keluarga dan masyarakat secara luas.



We build strong relationships with our farmer partners
Kami membina hubungan yang kuat dengan para mitra petani

FARMER PARTNERSHIPS

We prioritize strong, lasting relationships with suppliers and smallholders to reinforce our supply chain resilience. This provides an essential foundation for food security in Indonesia.

Partnership with Potato and Chili Farmers

Working closely with farmers, we improve the quality of commodities while boosting efficiency and yields. In 2025, we partnered with more than 7,000 local farmers, reinforcing our commitment to inclusive growth.

Farmers Partnership Program

Program Kemitraan dengan Petani

Hands-on Support for Our Local Farmers Dukungan bagi Petani Lokal Kami

With a team of more than 40 agrofield officers under our GAP program, we mentor potato and chili farmers on crop management techniques to help boost yields, including irrigation and pest control. We also support our farmers by anticipating potential challenges by conducting terrain risk mapping and climate assessments.

Dengan melibatkan lebih dari 40 petugas Agrofield dalam program GAP, kami memberikan pendampingan bagi petani kentang dan cabai terkait teknis pengelolaan tanaman untuk meningkatkan hasil panen, termasuk sistem irigasi dan pengendalian hama. Kami juga mendukung petani dengan mengantisipasi potensi masalah melalui pemetaan risiko lahan dan penilaian dampak perubahan iklim.

Price Guarantee for Farmers' Produce Jaminan Harga untuk Hasil Panen Petani

We support our potato and chili farmer partners by guaranteeing prices for their produce and we also offer seed loans to potato farmers to support sustainable production.

Kami mendukung mitra petani kentang dan cabai dengan menjamin harga atas hasil panen mereka. Kami juga menyediakan pinjaman bibit bagi petani kentang untuk mendukung keberlanjutan produksi.

Local Potato Production with Seeding Support Produksi Kentang Lokal dengan Dukungan Bibit

To reduce reliance on imported potatoes, Indofood CBP Group has run an industrial potato seed production program since 2013. To date, it has produced about 75.8 million seeds of Generation 0 (G0) for local farmers.

Guna mengurangi ketergantungan pada kentang impor, Grup CBP Indofood telah menjalankan program produksi bibit kentang industri sejak tahun 2013. Hingga saat ini, program ini telah menghasilkan sekitar 75,8 juta bibit kentang Generasi 0 (G0) untuk petani lokal.

Improving Productivity Through Knowledge Sharing Meningkatkan Produktivitas melalui Berbagi Pengetahuan

Our mentorship programs support cassava and coconut sugar farmers through knowledge sharing to improve quality and productivity.

Program pendampingan kami juga mencakup dukungan kepada petani singkong dan gula kelapa melalui berbagi pengetahuan untuk meningkatkan mutu dan produktivitas.

KEMITRAAN DENGAN PETANI

Kami mengutamakan untuk membangun hubungan yang kuat dan berkelanjutan dengan para pemasok dan petani kecil untuk memperkuat ketahanan rantai pasok. Kemitraan tersebut menjadi fondasi penting bagi ketahanan pangan di Indonesia.

Kemitraan dengan Petani Kentang dan Cabai

Melalui pendampingan kepada para petani, kami meningkatkan mutu komoditas sekaligus mendorong efisiensi produksi dan meningkatkan hasil panen. Pada tahun 2025, kami telah bermitra dengan lebih dari 7.000 petani lokal, yang memperkuat komitmen kami terhadap pertumbuhan inklusif.

Partnership with Dairy Farmers

To support Indonesia's strategy to reduce reliance on imported milk, our CBP Group's Dairy Division works with over 25,000 farmers across 21 cooperatives and four mega-farms to boost local fresh milk production. We provide the following infrastructure and sustainable feed management support:

Good Farming Practices and Handling of Fresh Milk Praktik Budidaya dan Penanganan Susu Segar yang Baik

The Dairy Division of CBP Group trains cooperatives on food safety, quality and hygiene standards, as well as milk handling standards and analysis. We also supply essential equipment such as cooling units and aluminium buckets.

Divisi Dairy Grup CBP memberikan pelatihan bagi koperasi mengenai standar keamanan pangan, mutu dan higiene, serta standar penanganan dan analisis produk susu. Kami juga menyediakan peralatan yang dibutuhkan seperti unit pendingin dan wadah aluminium.

Cow Revolving Scheme Skema Sapi Bergulir

Since 2013, CBP Group's Dairy Division Cow Revolving Scheme in East Java has helped farmers increase income by expanding cow ownership. Farmers commit to passing on two female cows every five years for each one they receive. We started by distributing 300 cows. As of 2025, the dairy cow population has more than quadrupled to over 1,300 cows, leading to increased income and overall economic benefits for the farmers involved.

Sejak tahun 2013, Skema Sapi Bergulir Divisi Dairy Grup CBP di Jawa Timur telah membantu dalam peningkatan pendapatan peternak sapi melalui penambahan jumlah kepemilikan sapi. Peternak sapi berkomitmen untuk menyerahkan dua ekor sapi betina setiap lima tahun untuk setiap satu ekor sapi yang mereka terima. Kami mengawali program ini dengan mendistribusikan 300 ekor sapi. Hingga tahun 2025, populasi sapi perah telah meningkat lebih dari empat kali lipat menjadi lebih dari 1.300 ekor, yang berdampak pada peningkatan pendapatan serta kesejahteraan ekonomi bagi para peternak.

Sustainable Cow Feed Pakan Sapi Berkelanjutan

CBP Group's Dairy Division supports cooperatives in producing affordable feed using wheat pollard, which is a by-product of flour milling by our Bogasari Group. This aligns with circular economy principles. To address limited grazing land, we cultivate Pakchong grass, a high-protein variety (16% crude protein). Our Dairy Division of CBP Group has expanded its cultivation from 14 to 20 hectares to meet growing demand from dairy farmers.

Divisi Dairy Grup CBP mendukung koperasi dalam memproduksi pakan dengan harga yang terjangkau menggunakan dedak gandum, yang merupakan produk samping dari penggilingan tepung Grup Bogasari kami. Kegiatan ini sejalan dengan prinsip ekonomi sirkular. Untuk mengatasi keterbatasan lahan, kami membudidayakan rumput Pakchong, varietas berprotein tinggi (mengandung 16% protein). Divisi Dairy Grup CBP kami telah memperluas lahan penanaman dari 14 hektare menjadi 20 hektare guna memenuhi permintaan pakan peternak sapi perah yang terus meningkat.

Kemitraan dengan Peternak Sapi

Untuk mendukung strategi Indonesia dalam mengurangi ketergantungan pada susu impor, Divisi Dairy Grup CBP bekerja sama dengan lebih dari 25.000 peternak yang tergabung dalam 21 koperasi dan empat peternakan besar untuk meningkatkan produksi susu segar lokal. Kami menyediakan dukungan infrastruktur dan pengelolaan pakan berkelanjutan sebagai berikut:

NKV Certification for Food Safety Guarantee of Animal Origin

Sertifikasi NKV untuk Jaminan Keamanan Pangan Asal Hewan

Since 2020, the Indonesian Ministry of Agriculture has required NKV certification for all animal-product business units to ensure proper hygiene and safe handling. By 2025, 62% of our cooperative partners had achieved certification. This figure increased from 48% in the previous year. To support remaining partners in meeting certification requirements, our Dairy Division of CBP Group has provided 33 milk-cooling units across 12 cooperatives. We continue to provide awareness programs, assist with the application process, and extend interest-free loans to help our farmer partners comply with requirements.

Sejak tahun 2020, Kementerian Pertanian Indonesia mewajibkan sertifikasi NKV untuk semua unit usaha produk hewani guna memastikan higiene dan penanganan yang aman. Pada tahun 2025, 62% mitra koperasi kami telah tersertifikasi NKV. Jumlah ini meningkat dari 48% pada tahun sebelumnya. Untuk mendukung mitra lainnya dalam memenuhi persyaratan sertifikasi, Divisi Dairy Grup CBP kami telah menyediakan 33 unit pendingin susu di 12 koperasi. Kami terus memberikan program sosialisasi, membantu proses pengajuan dan memberikan pinjaman tanpa bunga untuk membantu mitra petani memenuhi persyaratan sertifikasi.



We conduct coaching and site visits to our partner dairy farmers' facilities to ensure the implementation of proper hygiene practices
Kami melakukan pembinaan dan kunjungan pada fasilitas mitra peternak sapi perah guna memastikan penerapan praktik higiene yang baik

Partnership with Tempeh Producers

Tempeh is a key ingredient in our Qtela snack products. We make sure make GMO-free soybeans are used to make our tempeh. We partner with four producers in Semarang and Tangerang, providing training on food safety, Halal certification, GMP, sanitation and hygiene. This collaboration improves production quality and efficiency. Tempeh by-products are repurposed as protein-rich dairy feed. This minimizes waste and promotes sustainable practices.

PARTNERSHIP WITH OIL PALM SMALLHOLDERS

Smallholders manage 40% of Indonesia's plantations, making them vital to our sustainable palm oil production. Our Agribusiness Group supports these farmers through capacity-building programs that help them achieve ISPO certification.

Following the successful ISPO certification of one KUD in 2023, Agribusiness Group now has a total of four ISPO-certified KUD with one additional cooperative part way through the audit process. We are also working with the rest of our smallholders to help them achieve compliance.

Kemitraan dengan Perajin Tempe

Tempe merupakan bahan baku utama dalam produk makanan ringan Qtela. Kami memastikan bahwa kedelai yang digunakan dalam produksi tempe *GMO-free*. Indofood bekerja sama dengan empat perajin tempe di Semarang dan Tangerang, menyediakan pelatihan tentang keamanan pangan, sertifikasi Halal, GMP serta praktik sanitasi dan higienitas. Kolaborasi ini meningkatkan mutu dan efisiensi produksi. Limbah produksi tempe dimanfaatkan kembali sebagai pakan kaya protein untuk sapi perah, sehingga meminimalkan limbah dan mendorong praktik berkelanjutan.

KEMITRAAN DENGAN PETANI PLASMA KELAPA SAWIT

Petani plasma mengelola sekitar 40% perkebunan kelapa sawit di Indonesia sehingga menjadikan mereka memiliki peran penting dalam produksi minyak sawit berkelanjutan. Grup Agribisnis kami mendukung para petani melalui program peningkatan kapasitas yang membantu mereka memperoleh sertifikasi ISPO.

Setelah satu KUD berhasil meraih sertifikasi ISPO di tahun 2023, saat ini Grup Agribisnis telah memiliki total empat KUD tersertifikasi ISPO, sementara satu koperasi lainnya sedang dalam tahap audit. Selain itu, kami senantiasa mendampingi petani plasma lainnya agar dapat memenuhi standar kepatuhan.



Partnerships with plasma smallholders

Kemitraan dengan petani plasma



>54,000

Plasma Smallholders
Petani Plasma

We support our smallholder partners through various training programs to ensure the quality of palm oil supplies
Kami mendampingi mitra petani plasma dengan berbagai kegiatan pelatihan untuk memastikan mutu pasokan minyak sawit

Beyond certification support, Agribusiness Group works closely with smallholders to adapt farming techniques to local conditions, promote best management practices and strengthen environmental stewardship. To stabilize income, we collaborate with Indonesia's Agriculture Department (Dinas Perkebunan) to set fair prices for FFB and provide subsidized, high-quality oil palm seeds. These efforts create shared value for Indofood, smallholders and the communities they support.

PARTNERSHIP FOR INDONESIA SUSTAINABLE AGRICULTURE ("PISAGRO") [2-28]

Established in 2012, PISAgro brings agribusinesses together with Indonesia's Government to strengthen food security and improve farmer livelihoods through sustainable practices.

As a founding member and Chair of the Potato Commodity Working Group, Indofood actively participated in discussions to support sustainable potato farming. These discussions focus on helping farmers adopt GAP, access high-quality industrial seeds, and secure financing and market opportunities. These efforts ensure a reliable, sustainable potato supply for Indonesia while empowering farmers through our commitment to inclusive growth.

In 2025, PISAgro hosted a series of strategic activities related to Food Systems, Climate and Decarbonization, also Youth and Gender Empowerment. For Food Systems, discussions focused on sustainable sourcing, compliance with global trade rules and strengthening traceability systems. For Climate and Decarbonization, the program helps advance low-emission farming practices with technical support from international partners. For Youth and Gender Empowerment, PISAgro prioritizes youth and gender empowerment, delivering training and capacity-building initiatives to increase the participation of women and young people in agriculture.

Selain pendampingan dalam sertifikasi, Grup Agribisnis bekerja sama dengan para petani plasma untuk menyesuaikan teknik pertanian sesuai kondisi setempat, mendorong penerapan praktik manajemen terbaik dan memperkuat tata kelola lingkungan. Untuk menstabilkan pendapatan, kami berkolaborasi dengan Dinas Perkebunan guna menetapkan harga TBS yang adil dan menyediakan subsidi benih kelapa sawit yang bermutu tinggi. Upaya-upaya ini menciptakan manfaat bersama bagi Indofood, petani plasma serta masyarakat di sekitarnya.

PARTNERSHIP FOR INDONESIA SUSTAINABLE AGRICULTURE ("PISAGRO") [2-28]

PISAgro yang didirikan pada tahun 2012, merupakan kolaborasi antara sektor agribisnis dan Pemerintah Indonesia yang bertujuan memperkuat ketahanan pangan serta meningkatkan kesejahteraan petani melalui praktik berkelanjutan.

Sebagai anggota pendiri dan Ketua Kelompok Kerja Komoditas Kentang, Indofood terlibat aktif dalam berbagai diskusi untuk mendukung pertanian kentang berkelanjutan. Diskusi ini berfokus pada membantu petani menerapkan GAP, mendapatkan akses ke benih industri bermutu tinggi, serta memfasilitasi akses pinjaman modal dan peluang pasar. Upaya ini memastikan pasokan kentang yang stabil dan berkelanjutan di Indonesia, sekaligus memberdayakan petani melalui komitmen kami terhadap pertumbuhan inklusif.

Pada tahun 2025, PISAgro menyelenggarakan serangkaian kegiatan strategis terkait Sistem Pangan, Iklim dan Dekarbonisasi, serta Pemberdayaan Pemuda dan Gender. Terkait Sistem Pangan, diskusi difokuskan pada pengadaan berkelanjutan, kepatuhan terhadap aturan perdagangan global dan penguatan sistem ketertelusuran. Terkait Iklim dan Dekarbonisasi, program ini membantu memajukan praktik pertanian rendah emisi dengan dukungan teknis dari mitra internasional. Terkait Pemberdayaan Pemuda dan Gender, PISAgro memprioritaskan pemberdayaan pemuda dan gender, dengan memberikan pelatihan dan inisiatif peningkatan kapasitas untuk meningkatkan partisipasi perempuan dan generasi muda di bidang pertanian.

PARTNERSHIP IN DISTRIBUTION GROUP

Indofood's Distribution Group is central to our vertically integrated operations. It ensures products made by us and our partners are available nationwide through more than 1,300 stocking points and registered outlets.

To improve efficiency, we have advanced our digital transformation with an Enterprise Resource Planning ("ERP") system which streamlines planning, monitoring and processes to boost efficiency. Our customer relationship management (CRM) program, developed with manufacturing units, strengthens loyalty among major retail partners. This operates alongside our sales force automation tool Account Salesman Mandiri, providing sales teams with digital access to customer data and sales history. This helps them make targeted order recommendations.

Responding to the rise of online shopping, we have expanded our e-commerce initiatives and partnered with leading banks to offer secure online payment options. This makes ordering and payments faster and more convenient for our customers.



KEMITRAAN DALAM GRUP DISTRIBUSI

Grup Distribusi merupakan bagian inti dari kegiatan operasional Indofood yang terintegrasi secara vertikal. Grup ini memastikan produk-produk yang diproduksi oleh Perseroan dan mitra kami tersedia di seluruh pelosok negeri melalui lebih dari 1.300 *stock point* dan outlet yang terdaftar.

Untuk meningkatkan efisiensi, kami mengakselerasi transformasi digital dengan sistem *Enterprise Resource Planning* ("ERP") yang menyederhanakan proses perencanaan, pemantauan dan pengoperasian guna meningkatkan efisiensi. Program *Customer Relationship Management* (CRM) kami, yang dikembangkan bersama unit manufaktur, bertujuan memperkuat loyalitas di kalangan mitra ritel berskala besar. Program ini terintegrasi dengan sistem Account Salesman Mandiri, yang memberikan akses digital data konsumen dan riwayat penjualan kepada tim penjualan, sehingga membantu mereka membuat rekomendasi pesanan yang tepat sasaran.

Dalam menghadapi peningkatan tren belanja *online*, Indofood juga memperkuat upaya digitalisasi, termasuk inisiatif *e-commerce* serta kemitraan dengan bank terkemuka untuk menyediakan pilihan pembayaran *online* yang aman, guna menyederhanakan proses pemesanan dan pembayaran agar lebih cepat dan nyaman bagi pelanggannya.



Our Distribution Group partners with registered outlets across the nation to ensure product availability
Grup Distribusi kami bermitra dengan outlet yang terdaftar dan tersebar di seluruh pelosok negeri untuk memastikan ketersediaan produk

PARTNERSHIP WITH MSMEs

Indofood's extensive value chain generates far-reaching economic benefits for many, both upstream and downstream. We support many smaller entrepreneurs, improving the livelihoods of their families and strengthening communities where they live and work.

Partnership with Warmindo ^[413-1]

Warmindo, a program under CBP Group's Noodles Division, helps Indomie stall owners grow their small businesses. The initiative provides training in food hygiene and stall management, while improving menu variety and quality. By focusing on customer comfort and cleanliness, Warmindo helps entrepreneurs provide better dining experiences and build stronger businesses.

As of 2025, 28,000 actively operating Warmindo stalls had been established across Indonesia, with continued monitoring under the program. Each employing on average two workers, highlighting the program's positive impact on job creation.

CBP Group also partnered with Bandung Social Welfare Polytechnic (Politeknik Kesejahteraan Sosial or Poltekesos) to distribute Warmindo carts and provide entrepreneurial training for recipients of the carts. In 2025, an additional 15 fully equipped food carts were distributed to Dayeuh Kolot area and Bandung Regency, bringing a total of 165 carts distributed since 2023, all of which are in active operation.

Indomilk Coffeepreneur Program

The CBP Group's Indomilk Coffeepreneur program empowers young Indonesians to build sustainable coffee businesses. The program, now in its fourth year of implementation, offers free workshops for entrepreneurs, focusing on milk-based coffee, drink preparation, and latte art.

KEMITRAAN DENGAN UMKM

Rantai nilai Indofood yang luas menghasilkan manfaat ekonomi yang berdampak besar bagi banyak pihak, baik di hulu maupun hilir. Kami mendukung banyak pengusaha kecil, meningkatkan kesejahteraan keluarga mereka serta memperkuat komunitas di mana mereka tinggal dan bekerja.

Kemitraan dengan Warmindo ^[413-1]

Warmindo, sebuah program dari Divisi Mi Instan Grup CBP, membantu para pemilik warung makan Indomie untuk mengembangkan usaha mereka. Inisiatif ini memberikan dukungan pelatihan tentang higienitas makanan dan manajemen pengelolaan warung, sekaligus meningkatkan mutu dan variasi menu. Dengan berfokus pada kenyamanan pelanggan dan kebersihan warung, Warmindo membantu para wirausahawan untuk menyajikan pengalaman kuliner yang lebih baik dan membangun bisnis yang lebih kuat.

Hingga tahun 2025, sebanyak 28.000 Warmindo beroperasi secara aktif di seluruh Indonesia dan terus dipantau melalui program ini. Setiap warung mempekerjakan rata-rata dua pekerja, yang mencerminkan kontribusi positif program ini terhadap terciptanya lapangan kerja.

Grup CBP juga bermitra dengan Politeknik Kesejahteraan Sosial (Poltekesos) Bandung untuk mendistribusikan gerobak Warmindo dan memberikan pelatihan kewirausahaan bagi penerima gerobak. Pada tahun 2025, sebanyak 15 gerobak tambahan dengan perlengkapannya telah didistribusikan ke wilayah Dayeuh Kolot dan Kabupaten Bandung, sehingga total gerobak yang didistribusikan sejak tahun 2023 telah mencapai 165 unit, yang semuanya beroperasi secara aktif.

Program Indomilk Coffeepreneur

Program Indomilk Coffeepreneur dari Grup CBP berupaya untuk memberdayakan generasi muda Indonesia untuk membangun bisnis kopi berkelanjutan. Program yang kini memasuki tahun keempat pelaksanaannya ini menawarkan lokakarya gratis bagi para wirausahawan, dengan fokus pada minuman kopi berbasis susu, penyajian minuman serta *latte art*.



Led by experts including a World Coffee Judge and Latte Art Champion, the program supports entrepreneurs at all levels - from budding baristas to seasoned R&D teams.

As of 2025, this program has been implemented for 1,400 baristas in 11 cities across Indonesia.

Partnership with Bogasari Group Business Partners

Bogasari Group has run a loyalty program since 2002, supporting micro and smaller enterprises. Through its BMC initiative, members receive training in Halal certification, culinary training, sales training, product innovation, digitalization, and food photography.

Members benefit from monthly reward points, credit referrals and comprehensive insurance coverage (health, fire, and accident). As of 2025, BMC had more than 55,500 members, spanning diverse small culinary businesses ranging from traditional snacks and fried foods to dumpling wrappers and pastries.

Dipandu oleh pakar industri kopi, termasuk Juri World Coffee dan Juara Latte Art, program ini mendukung para wirausahawan di semua tingkatan mulai dari barista pemula hingga tim R&D yang berpengalaman.

Hingga tahun 2025, program ini telah dilaksanakan bagi 1.400 barista di 11 kota di Indonesia.

Kemitraan dengan Mitra Usaha Grup Bogasari

Grup Bogasari menjalankan program loyalitas sejak tahun 2002 yang mendukung usaha mikro dan kecil. Melalui inisiatif BMC, para anggota menerima pelatihan sertifikasi Halal, pelatihan kuliner, pelatihan pemasaran, inovasi produk, digitalisasi dan fotografi makanan.

Anggota BMC juga memperoleh manfaat berupa poin hadiah bulanan, referensi kredit dan cakupan asuransi yang komprehensif (kesehatan, kebakaran dan kecelakaan). Hingga tahun 2025, BMC telah memiliki lebih dari 55.500 anggota yang berasal dari beragam usaha kuliner kecil, mulai dari jajanan pasar dan gorengan hingga kulit pangsit dan pastri.



BMC program provides training in Halal certification, culinary, sales, digitalization, and food photography
Program BMC menyediakan pelatihan sertifikasi Halal, kuliner, pemasaran, digitalisasi dan fotografi makanan

RESILIENCE AND INNOVATION ^[3-3]

KETANGGUHAN DAN INOVASI

Operational adaptability and innovation are essential for building business resilience and critical for mitigating social and economic risks driven by increasingly volatile global political and economic conditions.

INNOVATION WITHIN OUR OPERATIONS

Innovation drives Indofood's growth, with a strong focus on customer needs. Our R&D teams continually improve products, processes, and technologies to meet evolving demands and strengthen resilience.

We leverage technology to optimize manufacturing and inventory management. Our CBP Group's Dairy Division and Bogasari Group have adopted Industry 4.0 practices, aligned with the Indonesian Government's "Making Indonesia 4.0" initiative to accelerate digitalization in manufacturing. The following sections highlight examples of how these innovations enhance efficiency and sustainability.

Manufacturing Innovation in CBP Group's Dairy Division

In our CBP Group's Dairy Division, targeted automation initiatives are introduced to continuously improve production line efficiency.

One notable innovation is the implementation of an automated sorting system with software-based control technology for dairy products during production machine downtime. By automatically adjusting process speed to avoid sorting bottlenecks and incoming inventory pile up, manual sorting has been reduced by 50%.

Kemampuan beradaptasi dalam kegiatan operasional serta terus berinovasi merupakan faktor esensial dalam membangun ketangguhan bisnis, sekaligus penting dalam memitigasi risiko sosial dan ekonomi yang dipengaruhi oleh ketidakstabilan kondisi politik dan ekonomi global.

INOVASI DALAM KEGIATAN OPERASIONAL KAMI

Inovasi menjadi pendorong pertumbuhan Indofood, dengan fokus utama pada pemenuhan kebutuhan pelanggan. Tim R&D kami terus berupaya meningkatkan mutu produk, proses dan teknologi guna menjawab permintaan yang terus berkembang sekaligus memperkuat ketahanan bisnis.

Kami memanfaatkan teknologi untuk mengoptimalkan proses manufaktur dan manajemen persediaan. Divisi Dairy Grup CBP dan Grup Bogasari telah menerapkan praktik Industri 4.0 yang selaras dengan inisiatif Pemerintah Indonesia "Making Indonesia 4.0" dalam mempercepat digitalisasi di bidang manufaktur. Bagian berikut menguraikan berbagai contoh inovasi yang berkontribusi dalam meningkatkan efisiensi dan keberlanjutan.

Inovasi Manufaktur di Divisi Dairy Grup CBP

Pada Divisi Dairy Grup CBP, berbagai inisiatif otomatisasi yang terarah diterapkan secara berkelanjutan guna meningkatkan efisiensi lini produksi.

Salah satu inovasi utama adalah penerapan sistem penyortiran otomatis yang didukung oleh teknologi kendali berbasis perangkat lunak untuk produk *dairy* selama terjadi *downtime* pada mesin produksi. Melalui penyesuaian kecepatan proses secara otomatis untuk menghindari hambatan penyortiran dan penumpukan input material, proses sortir manual telah berkurang hingga 50%.

To further enhance efficiency, a monitoring dashboard with real-time update of production and equipment parameters was introduced to enable early detection of issues. This prevented downtime and increased production by 20%.

The Dairy Division of CBP Group has also adopted laser coding technology for primary product packaging labelling and artificial intelligence supported inkjet technology for secondary packaging labelling. These efforts enhance labelling quality and product safety while reducing hazardous waste like ink and solvents and lowering labelling-related production costs.

Beyond production processes, the Dairy Division has extended the digital transformation process into warehouse and logistics operations to improve efficiency, accuracy, and traceability across the supply chain. The division implemented Automatic Storage and Retrieval System (AS/RS) in its warehouse and logistics operations along with barcoding system to automate warehouse intake and synchronize with ERP platform. Integrated scanners, label printers, and warehouse management software systems replace manual entries, improving data accuracy, inventory tracking, and streamlining quality checks and storage. Our warehouse activities are further enhanced by automated robotic systems that support high-rack retrieval and loading to outbound vehicles.

Untuk meningkatkan efisiensi operasional, *dashboard* pemantauan dengan pembaruan parameter produksi dan peralatan secara *real-time* diterapkan untuk memfasilitasi deteksi dini terhadap munculnya permasalahan. Langkah ini berhasil mencegah *downtime* dan meningkatkan hasil produksi sebesar 20%.

Divisi Dairy Grup CBP juga telah menerapkan teknologi *laser coding* untuk pelabelan kemasan primer pada produk dan teknologi *inkjet* berbasis kecerdasan buatan untuk pelabelan kemasan sekunder. Upaya ini meningkatkan kualitas pelabelan dan keamanan produk sekaligus mengurangi limbah B3 seperti tinta dan pelarut serta menurunkan biaya produksi terkait pelabelan.

Di luar proses produksi, Divisi Dairy telah memperluas proses transformasi digital ke dalam operasional pergudangan dan logistik guna meningkatkan efisiensi, akurasi dan ketertelusuran di seluruh rantai pasok. Divisi tersebut menerapkan *Automatic Storage and Retrieval System* (AS/RS) dalam kegiatan operasional pergudangan dan logistiknya, serta menerapkan sistem *barcoding* untuk mendukung otomatisasi proses penerimaan barang di gudang dan melakukan sinkronisasi dengan platform ERP. Penggunaan *scanner* terintegrasi, mesin pencetak label dan sistem perangkat lunak manajemen gudang menggantikan pencatatan manual, sehingga meningkatkan akurasi data, pemantauan persediaan, serta menyederhanakan proses pemeriksaan mutu dan penyimpanan. Kegiatan pergudangan juga didukung oleh sistem robotik otomatis yang memfasilitasi pengambilan barang dari rak penyimpanan yang tinggi dan proses pemuatan ke kendaraan distribusi.



Our CBP Group's Dairy Division digitalizing and automating manufacturing and warehouse
Divisi Dairy Grup CBP kami menerapkan teknologi digitalisasi dan otomatisasi pada proses manufaktur dan pergudangan

These operational and initiatives are underpinned by the broader deployment of Industry 4.0 technologies across the Dairy Division's manufacturing footprint. Digitalization and data analytics enable smarter and more integrated operations, enhancing decision-making and performance transparency, including:

- **Smart Performance** to enable real-time monitoring of Overall Equipment Effectiveness, providing performance insights from production floor to management
- **Smart Quality** to enhance product quality through real-time tracking and digital traceability, enabling faster product release and reduced consumer complaints
- **Smart Production** to maximize output, flexibility, and responsiveness in meeting market demand through automation and process optimization.
- **Smart Maintenance** to improve line reliability while optimizing maintenance costs and reducing downtime
- **Smart Eco Factory** to manage energy and water use, and waste generation to reduce expenses

Beyond internal process improvements, our Dairy Division actively collaborates with industry partners in the Indonesian Digital Industry Center (Pusat Industri Digital Indonesia or PIDI) 4.0, to develop an automation and robotics ecosystem. The goal is to innovate and address challenges using advanced Industry 4.0 technologies. The Dairy Division has been recognized as a national role model for implementing Industry 4.0 technology in the food and beverage industry.

Manufacturing Innovation in CBP Group's Noodles Division

Automation plays a critical role in noodle manufacturing to maintain consistent quality and efficiency. The CBP Group's Noodles Division has integrated automation across the production line, from raw material reception to product dispatch.

At the point of raw material reception, automated silos streamline the acceptance of wheat flour handling, improve quality control, boost accuracy, and eliminate packaging waste. During raw material mixing process, auto-mixing systems improve hygiene, and efficiency with automated data recording. In the main production, high-speed machinery increases output while improving energy efficiency. In the packing area, automated carton casers and robotic palletizers further optimize packing and warehousing, strengthening food safety, and workplace safety standards.

Seluruh inisiatif dan pengembangan operasional tersebut didukung oleh penerapan teknologi Industri 4.0 yang lebih luas di seluruh fasilitas manufaktur Divisi Dairy. Digitalisasi dan analisis data memfasilitasi kegiatan operasional yang lebih cerdas, terintegrasi, sekaligus meningkatkan pengambilan keputusan dan transparansi kinerja, antara lain melalui:

- **Smart Performance** untuk memungkinkan pemantauan *Overall Equipment Effectiveness* secara *real-time*, memberikan wawasan kinerja dari bagian produksi hingga tingkat manajemen
- **Smart Quality** untuk meningkatkan kualitas produk melalui pelacakan *real-time* dan ketertelusuran digital, memungkinkan perilisan produk yang lebih cepat dan mengurangi keluhan konsumen
- **Smart Production** untuk memaksimalkan hasil produksi dan fleksibilitas, serta semakin responsif terhadap permintaan pasar melalui otomatisasi dan optimasi proses
- **Smart Maintenance** untuk meningkatkan keandalan lini produksi sekaligus mengoptimalkan biaya pemeliharaan dan mengurangi *downtime*
- **Smart Eco Factory** untuk mengelola penggunaan energi dan air, serta timbulan limbah guna mengurangi biaya

Di samping peningkatan proses internal, Divisi Dairy secara aktif menjalin kolaborasi dengan mitra industri melalui Pusat Industri Digital Indonesia (PIDI) 4.0 dalam mengembangkan ekosistem otomatisasi dan robotika. Kolaborasi ini bertujuan untuk mendorong inovasi serta menjawab berbagai tantangan operasional melalui pemanfaatan teknologi Industri 4.0 yang mutakhir. Atas upaya tersebut, Divisi Dairy diakui sebagai salah satu percontohan nasional dalam penerapan teknologi Industri 4.0 di sektor makanan dan minuman.

Inovasi Manufaktur di Divisi Mi Instan Grup CBP

Otomatisasi memegang peranan penting dalam proses manufaktur mi instan untuk menjaga konsistensi mutu dan efisiensi operasional. Divisi Mi Instan Grup CBP telah mengintegrasikan otomatisasi di sepanjang lini produksi, mulai dari penerimaan bahan baku hingga proses pengiriman produk.

Pada tahap penerimaan bahan baku, penggunaan silo otomatis menyederhanakan proses penerimaan dan penanganan tepung terigu, meningkatkan pengendalian mutu, memperbaiki akurasi, serta mengeliminasi limbah kemasan. Selama proses pencampuran bahan baku, sistem *auto-mixing* memastikan standar higienis tetap terjaga sekaligus meningkatkan efisiensi melalui pencatatan data secara otomatis. Pada tahap proses produksi utama, mesin berkecepatan tinggi mampu memaksimalkan output produksi sekaligus meningkatkan efisiensi energi. Sementara itu, pada area pengemasan, mesin *carton caser* otomatis dan *robotic palletizer* semakin mengoptimalkan proses pengemasan dan pergudangan, serta memperkuat standar keamanan pangan dan keselamatan kerja.

All these automation initiatives use electronic-computerized maintenance tools and open-source software, which allows for flexible customization and scalability. This has created a fully integrated production environment that not only boosts efficiency and product quality but also strengthens food safety and digital traceability across the noodle supply chain.

Manufacturing Innovation in CBP Group's Snack Foods Division

The Snack Division or CBP Group integrated advanced automation and control systems throughout its potato chip production process to ensure consistent quality, efficiency, and food safety. Automated material handling and processing technologies support standardized operations from raw material preparation through slicing, frying, seasoning, and packaging.

The production process is supported by controlled frying systems, quality monitoring mechanisms, and various sensors to meet product safety and quality standards. Digital traceability systems are also implemented to strengthen monitoring across the production chain.

These integrated technologies enhance precision, minimize waste, and reinforce the division's commitment to delivering safe, high-quality products reliably, and sustainably.

Seluruh inisiatif otomatisasi tersebut didukung oleh pemanfaatan perangkat pemeliharaan elektronik terkomputerisasi serta *open-source software*, yang memungkinkan penyesuaian dan skalabilitas yang fleksibel. Pendekatan tersebut menciptakan lingkungan produksi yang terintegrasi secara menyeluruh, yang tidak hanya meningkatkan efisiensi dan mutu produk tetapi juga memperkuat keamanan pangan serta ketertelusuran digital di seluruh rantai pasok mi instan.

Inovasi Manufaktur di Divisi Makanan Ringan Grup CBP

Divisi Makanan Ringan Grup CBP mengintegrasikan sistem otomatisasi dan kendali yang canggih di seluruh proses produksi keripik kentang guna memastikan konsistensi mutu produk, efisiensi operasional dan keamanan pangan. Secara otomatis, sistem penanganan material dan teknologi proses produksi mendukung standarisasi mulai dari tahap persiapan bahan baku hingga proses pengirisan, penggorengan, pemberian bumbu dan pengemasan.

Proses produksi juga didukung oleh sistem penggorengan terkontrol, mekanisme pemantauan kualitas, serta berbagai sensor untuk memastikan terpenuhinya standar keamanan dan mutu produk. Sistem ketertelusuran digital juga diterapkan untuk memperkuat pemantauan di seluruh rantai proses produksi.

Implementasi teknologi yang terintegrasi ini mampu meningkatkan presisi, meminimalkan limbah dan memperkuat komitmen divisi dalam menghadirkan produk yang aman dan berkualitas tinggi secara andal dan berkelanjutan.



Our production process is supported by advanced automation to ensure quality, efficiency, and food safety
Proses produksi kami didukung oleh sistem otomatisasi untuk memastikan mutu, efisiensi dan keamanan pangan

Manufacturing Innovation in CBP Group's Corrugated Packaging Division

Automation has also significantly improved manufacturing of corrugated packaging. We began with an upgraded glue application process. Its auto-mixing system optimizes the composition of raw and auxiliary materials for each batch, replacing manual mixing and enabling precise control.

Advancements to our main corrugator process has made our box production more versatile, ensuring accuracy while meeting customer specifications. The new design equipped with digital monitoring is operator-friendly and easy to maintain.

Artificial intelligence now helps analyze historical operational and maintenance logs to provide predictive insights, reducing downtime and ensuring smooth operations. These automation measures have greatly minimized material waste, particularly carton scrap.

Manufacturing Innovation in the Bogasari Group

As a producer of wheat flour and pasta, Bogasari Group has boosted productivity and improved efficiency across its operations, from port jetties to milling facilities.

Inovasi Manufaktur di Divisi Kemasan Karton Grup CBP

Otomatisasi juga telah secara signifikan meningkatkan proses produksi kemasan karton. Langkah awal dimulai dengan modernisasi mesin aplikasi lem yang dilengkapi dengan sistem *auto-mixing*. Sistem tersebut mengoptimalkan komposisi bahan baku dan bahan penunjang untuk setiap *batch* menggantikan proses pencampuran manual sehingga memungkinkan pengendalian yang lebih presisi.

Pengembangan pada proses *main corrugator* telah meningkatkan fleksibilitas produksi karton sekaligus memastikan tingkat akurasi sesuai dengan spesifikasi pelanggan. Desain baru yang dilengkapi dengan sistem pemantauan digital ini dirancang agar lebih mudah dalam pengoperasian dan pemeliharaan.

Pemanfaatan kecerdasan buatan kini mendukung analisis data historis operasional dan pemeliharaan sehingga menghasilkan kemampuan prediktif ke depan dalam meminimalkan *downtime* dan memastikan kelancaran operasional. Secara keseluruhan, proses otomatisasi ini juga telah secara signifikan mengurangi limbah material (potongan karton).

Inovasi Manufaktur di Grup Bogasari

Sebagai produsen tepung terigu dan pasta, Grup Bogasari terus meningkatkan produktivitas dan memperkuat efisiensi proses di seluruh kegiatan operasional, mulai dari dermaga pelabuhan hingga fasilitas penggilingan.



Process automation in our flour mills to boosted productivity and improved efficiency
Otomatisasi proses di pabrik penggilingan tepung kami untuk meningkatkan produktivitas dan efisiensi

Wheat transfer uses cross belt tower ("CBT") conveyor to move grain from port to silos and production lines. A new de-dusting system installed at the CBT removes dust from the conveyor belts, capturing airborne flour dust, and directing it to a pelletizer plant, where the dust is compressed into pellets for reuse, reducing waste, and lowering water needed for cleaning. This process uses 40% less water.

In pasta production, energy efficiency is a priority. By combining two drying zones and improving insulation, a redesigned pasta drying process cuts energy use by up to 20%. Its conveyor speed can be optimized for drying different pasta shapes. Additional features include modular belt coolers for safe, efficient cooling, electronic dew point monitoring to prevent condensation, and climate-controlled zones for precise drying. Highly insulated materials improve air distribution, and robotic cartoning automates packaging. This all enhances both productivity and sustainability.

Manufacturing Innovation in Our Agribusiness Group

In our Agribusiness Group, we constantly innovate to improve oil palm yields. This not only boosts revenue for both the group and its smallholders but also reduces the need for land expansion. At our ISO 9001-certified Bah Lias and SAIN Research Stations, we develop high-yielding oil palm seeds capable of producing up to 34 tons of FFB per hectare. Some of these seeds are sold externally.

In 2025, our Agribusiness Group advanced multiple initiatives to enhance oil palm resilience and productivity through sustainable practices. Field trials continued on the use of Trichoderma endophytes, natural soil-enhancing fungi that release locked nutrients like phosphate and promote root development, potentially reducing reliance on chemical fertilizers and improving soil health. Trichoderma strains were also tested for protection against Ganoderma Basal Stem Rot, a major oil palm disease. Early nursery trials showed up to 81% disease reduction, and applications have begun in Central Kalimantan and South Sumatra to extend palm lifespan and stabilize yields.

Proses transfer gandum menggunakan *cross belt tower* ("CBT") conveyor untuk memindahkan biji gandum dari pelabuhan ke silo dan lini produksi. Sistem *de-dusting* yang baru dipasang di CBT dapat menyaring debu dari conveyor belt, menangkap dan menyalurkan partikel debu tepung menuju unit pengolahan pelet. Pada fasilitas tersebut, debu dikompresi menjadi pelet, sehingga bermanfaat dalam mengurangi limbah dan penggunaan air hingga sebesar 40%.

Pada lini produksi pasta, efisiensi energi menjadi salah satu prioritas utama. Melalui penggabungan dua zona pengeringan serta peningkatan optimasi insulasi, proses pengeringan pasta yang didesain ulang mampu menurunkan penggunaan energi hingga 20%. Kecepatan conveyor dapat dioptimalkan untuk proses pengeringan berbagai bentuk pasta. Fitur tambahan meliputi modular *belt cooler* untuk proses pendinginan yang aman dan efisien, pemantauan suhu kelembaban secara elektronik guna mencegah kondensasi, serta zona dengan pengendalian suhu independen untuk memastikan tingkat pengeringan yang presisi. Penggunaan material berinsulasi tinggi juga memaksimalkan distribusi udara, sementara sistem pengemasan karton robotik mendukung otomatisasi proses pengemasan. Keseluruhan upaya inovatif ini berkontribusi dalam meningkatkan produktivitas sekaligus mendukung aspek keberlanjutan.

Inovasi Manufaktur di Grup Agribisnis

Grup Agribisnis kami terus melakukan inovasi untuk meningkatkan produktivitas kelapa sawit. Upaya ini tidak hanya mendorong pertumbuhan pendapatan perusahaan dan para petani plasma, tetapi juga berkontribusi dalam mengurangi kebutuhan perluasan lahan. Pada Pusat Penelitian Bah Lias dan SAIN yang tersertifikasi ISO 9001, kami telah mengembangkan bibit kelapa sawit unggul yang mampu menghasilkan hingga 34 ton TBS per hektare. Sebagian dari bibit ini juga dipasarkan ke pihak eksternal.

Pada tahun 2025, Grup Agribisnis kami mengakselerasi berbagai inisiatif untuk meningkatkan ketahanan dan produktivitas kelapa sawit melalui praktik keberlanjutan. Uji coba lapangan terus dilakukan terhadap penggunaan endofit Trichoderma, jamur alami yang melepaskan nutrisi terikat seperti fosfat dan mendorong perkembangan akar, yang berpotensi mengurangi ketergantungan pada pupuk kimia serta meningkatkan kesehatan tanah. Galur Trichoderma juga diuji untuk perlindungan terhadap penyakit Busuk Pangkal Batang akibat jamur Ganoderma, yang merupakan penyakit utama pada pohon kelapa sawit. Uji coba pembibitan awal menunjukkan penurunan tingkat infeksi hingga 81%, dan implementasinya telah dimulai di Kalimantan Tengah dan Sumatra Selatan guna memperpanjang masa hidup pohon kelapa sawit serta menstabilkan hasil panen.

Research progressed on identifying genetic markers for Ganoderma resistance, alongside efforts to monitor pest populations, develop bio-based controls, and explore traits to improve harvesting efficiency. To monitor palm health and nutrient status, we employ Sentinel satellite imagery, using Normalized Difference Vegetation Index (NDVI) and raster band analysis for remote assessments, complemented by unmanned aerial vehicle (UAV) surveys for detailed ground condition monitoring.

Penelitian terus dikembangkan untuk mengidentifikasi penanda genetik ketahanan terhadap Ganoderma, bersamaan dengan upaya pemantauan populasi hama, pengembangan pengendalian hama hayati dan mengeksplorasi sifat-sifat tanaman untuk meningkatkan efisiensi panen. Dalam rangka memantau kesehatan tanaman dan status nutrisi, digunakan citra satelit Sentinel dengan memanfaatkan *Normalized Difference Vegetation Index* (NDVI) dan analisis *raster band* untuk penilaian jarak jauh, yang dilengkapi dengan survei pesawat tanpa awak (*unmanned aerial vehicle* atau UAV) untuk pemantauan kondisi lapangan yang komprehensif.



Drone technology application for plantation field condition surveillance
Penggunaan teknologi *drone* untuk pemantauan kondisi lapangan 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 recognize the interconnected relationship between our business operations and the environment. Following the Indofood Group's Environmental Policy, we maintain alignment with relevant regulations while prioritizing the efficient use of natural resources and energy, pollution prevention and the protection of biodiversity in and around our plantations and facilities.

Our strategic direction is driven by embedding sustainability into our core business activities. We pursue innovation in resource management and waste reduction, exploring new technologies and practices to improve our environmental performance. Through collaborative partnerships with stakeholders, we work to generate shared value through initiatives that serve both our commercial interests and environmental stewardship.

Climate change presents material risks to our business which require careful management. We identify and assess physical and transition risks associated with the global shift toward a low-carbon economy and implement targeted measures to strengthen our resilience. At the same time, we identify opportunities for innovation and for growth through sustainable practices that respond to changing consumer preferences. By aligning our operations to resource efficiency principles, we position ourselves for continued success in an evolving market. [2-23, 2-24]

Kami memahami adanya keterkaitan antara kegiatan operasional bisnis dengan kelestarian lingkungan. Dengan berpedoman pada Kebijakan Lingkungan Grup Indofood, kami senantiasa memastikan kepatuhan terhadap peraturan yang berlaku sekaligus memprioritaskan penggunaan sumber daya alam dan energi secara efisien, pencegahan pencemaran lingkungan serta perlindungan keanekaragaman hayati di perkebunan dan lingkungan sekitar di mana kami beroperasi.

Arah strategis kami didorong oleh integrasi aspek keberlanjutan ke dalam kegiatan bisnis utama. Kami terus mendorong inovasi dalam pengelolaan sumber daya dan pengurangan limbah, melalui eksplorasi teknologi serta praktik penerapan terkini guna meningkatkan kinerja lingkungan kami. Melalui kolaborasi dengan para pemangku kepentingan, kami berupaya untuk menciptakan nilai bersama melalui berbagai inisiatif yang mendukung kepentingan bisnis sekaligus menjaga kelestarian lingkungan.

Perubahan iklim menghadirkan risiko material bagi kegiatan usaha kami sehingga memerlukan pengelolaan yang cermat. Kami mengidentifikasi dan menilai risiko fisik maupun risiko transisi yang terkait dengan pergeseran global menuju ekonomi rendah karbon serta menerapkan langkah-langkah yang terukur untuk memperkuat ketahanan operasional. Pada saat yang bersamaan, kami juga melihat peluang untuk berinovasi dan bertumbuh melalui praktik berkelanjutan yang sejalan dengan perubahan preferensi konsumen. Dengan menyelaraskan operasional kami pada prinsip efisiensi sumber daya, kami memosisikan diri untuk terus meraih keberhasilan di tengah dinamika pasar yang terus berkembang. [2-23, 2-24]






Aligned with SDGs

Sejalan dengan Indikator SDGs



2025 PERFORMANCE AGAINST TARGETS





KINERJA TAHUN 2025 TERHADAP TARGET


	Target Target	Progress in 2025 Progres Tahun 2025
	<p>Reduce 10% in Scope 1 and 2 GHG emissions intensity⁶ by 2030 from the energy consumption (relative to 2018 base year)</p> <p>Penurunan 10% intensitas emisi GRK⁶ Scope 1 dan 2 pada tahun 2030 dari konsumsi energi (dibandingkan tahun acuan 2018)</p>	<p>Achieved. 11.6% reduction in Scope 1 and 2 GHG emissions intensity from the energy consumption relative to 2018 base year</p> <p>Tercapai. 11,6% penurunan intensitas emisi GRK Scope 1 dan 2 dari konsumsi energi dibandingkan tahun acuan 2018</p>
	<p>Reduce 16% in energy intensity⁷ by 2030 (relative to 2018 base year)</p> <p>Penurunan 16% intensitas energi⁷ pada tahun 2030 (dibandingkan tahun acuan 2018)</p>	<p>Achieved. 16.3% reduction in energy intensity relative to 2018 base year</p> <p>Tercapai. 16,3% penurunan intensitas energi dibandingkan tahun acuan 2018</p>
	<p>Reduce 12% in water intensity⁸ by 2030 (relative to 2018 base year)</p> <p>Penurunan 12% intensitas air⁸ pada tahun 2030 (dibandingkan tahun acuan 2018)</p>	<p>Achieved. 12.7% reduction in water intensity relative to 2018 base year</p> <p>Tercapai. 12,7% penurunan intensitas air dibandingkan tahun acuan 2018</p>
	<p>100% food waste from production are continuously recycled</p> <p>100% limbah makanan dari proses produksi didaur ulang secara kontinu</p>	<p>Achieved. 100% reusable food waste (approximately 56,500 tons) resulting from the production process was utilized as animal feed, in collaboration with animal feed producers</p> <p>Tercapai. 100% limbah makanan dari proses produksi yang dapat dimanfaatkan kembali (sekitar 56.500 ton), diolah menjadi pakan ternak melalui kerja sama dengan produsen pakan ternak</p>
	<p>100% carton packaging waste from production are continuously reuse or recycled</p> <p>100% limbah kemasan karton dari proses produksi secara kontinu selalu digunakan kembali atau didaur ulang</p>	<p>Achieved. 100% recyclable carton packaging waste (approximately 34,500 tons) was recycled in collaboration with third parties</p> <p>Tercapai. 100% limbah kemasan karton yang dapat didaur ulang (sekitar 34.500 ton) didaur ulang melalui kerja sama dengan pihak ketiga</p>

⁶ GHG emissions intensity is calculated as tons CO₂-e per ton of product

⁷ Energy intensity is calculated as energy consumption in gigajoules ("GJ") per ton of product

⁸ Water intensity is calculated as water consumption in m³ per ton of product

	Target Target	Progress in 2025 Progres Tahun 2025
	<p>100% plastic waste from production are continuously recycled</p> <p>100% limbah plastik dari proses produksi didaur ulang secara kontinu</p>	<p>Achieved. We recycle 100% recyclable post production plastic waste (approximately 16,100 tons) of which:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 78% of post production plastic waste (approximately 12,500 tons) were collected by waste collectors and delivered to recycling facilities • 22% of post production plastic waste (approximately 3,600 tons) were recycled internally in our flexible packaging factories <p>Tercapai. Kami mendaur ulang 100% limbah plastik pasca produksi yang dapat didaur ulang (sekitar 16.100 ton), di mana:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 78% limbah plastik pasca produksi (sekitar 12.500 ton) dikumpulkan oleh pengepul sampah dan dikirim ke fasilitas daur ulang • 22% limbah plastik pasca produksi (sekitar 3.600 ton) didaur ulang secara internal di pabrik kemasan fleksibel kami
	<p>100% biomass waste from production are continuously utilized as internal energy sources</p> <p>100% limbah biomassa dari proses produksi dimanfaatkan secara kontinu sebagai sumber energi internal</p>	<p>Achieved. 100% biomass waste (approximately 7,800,000 tons) in the form of bagasse, oil palm shell and fiber were reused as waste to renewable energy since 2018 base year. This form of waste-to-energy conversion has been practiced since our POMs and sugar factories were first established.</p> <p>Tercapai. 100% limbah biomassa (sekitar 7.800.000 ton) dalam bentuk serat tebu, cangkang dan serat kelapa sawit dimanfaatkan sebagai energi terbarukan sejak tahun acuan 2018. Upaya konversi limbah menjadi energi ini telah dilakukan sejak PKS dan pabrik gula kami pertama kali beroperasi.</p>
	<p>100% wastewater discharge continuously meet the environmental quality standards</p> <p>100% air limbah yang disalurkan selalu memenuhi standar baku mutu lingkungan</p>	<p>Achieved. 100% wastewater channeled back to the environment have met the quality parameters standards set by the Government</p> <p>Tercapai. 100% air limbah yang disalurkan kembali ke lingkungan telah memenuhi baku mutu yang ditetapkan oleh Pemerintah</p>
	<p>100% continuous compliance with Sustainable Agriculture Policy of no deforestation and zero HCV loss</p> <p>100% kepatuhan terus-menerus terhadap Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan terkait larangan deforestasi serta degradasi di area NKT</p>	<p>Achieved. 100% compliance with our Sustainable Agriculture Policy:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Tercapai. 100% kepatuhan terhadap Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 NKT yang terdegradasi selama penanaman baru dan penanaman kembali

	Target Target	Progress in 2025 Progres Tahun 2025
	<p>Reduce post consumption packaging waste as mandated by Indonesian Government regulations⁹</p> <p>Pengurangan sampah kemasan pasca konsumsi berdasarkan peraturan yang ditetapkan oleh Pemerintah Indonesia⁹</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Exploring the use of environmentally friendly plastic packaging through study and research on more environmentally friendly packaging materials • Managing post consumption packaging waste with community-based circular economy ecosystem: <ul style="list-style-type: none"> - 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 polyethylene terephthalate ("PET") plastic, with targets for expansion to include high density polyethylene ("HDPE"), multilayer plastic packaging, polypropylene ("PP"), and used beverage cartons ("UBC") • Menjajaki penggunaan kemasan plastik ramah lingkungan, melalui studi dan penelitian terkait material kemasan yang lebih ramah lingkungan • Mengelola sampah kemasan pasca konsumsi dengan ekosistem ekonomi sirkular berbasis masyarakat: <ul style="list-style-type: none"> - 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 <i>polyethylene terephthalate</i> ("PET") dengan target selanjutnya mencakup <i>high density polyethylene</i> ("HDPE"), kemasan plastik <i>multilayer</i>, <i>polypropylene</i> ("PP") dan <i>used beverage cartons</i> ("UBC")

⁹Waste reduction is governed by the Regulation of the Minister of Environmental and Forestry No. 75 of 2019 regarding Roadmap on Waste Reduction by Producers

⁹Pengurangan sampah diatur dalam Peraturan Menteri 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. 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. We have a dedicated policy which serves as a comprehensive framework for producing agriculture products that are 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 relevant parties, including employees, smallholders, and external partners.

The Policy, which has been approved and signed by the BOD acts as the cornerstone of all sustainability efforts. The key commitments are as follows:

- 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 untuk menerapkan praktik agrikultur berkelanjutan. Kami memiliki kebijakan khusus sebagai kerangka kerja yang komprehensif untuk menghasilkan produk pertanian yang aman, dapat ditelusuri dan berkelanjutan, serta berlaku di seluruh unit operasional. Menyadari bahwa dampak lingkungan dan sosial tidak hanya terbatas pada kegiatan operasional langsung, kebijakan ini juga berlaku bagi para petani plasma dan seluruh pemasok pihak ketiga lainnya.

Kami memastikan bahwa Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan ini dikomunikasikan secara efektif kepada seluruh pihak terkait, termasuk karyawan, petani plasma dan mitra eksternal.

Kebijakan ini, yang telah disetujui dan ditandatangani oleh Direksi, merupakan landasan utama bagi seluruh upaya keberlanjutan kami dengan komitmen utamanya yang mencakup:

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



We are committed to implementing sustainable agricultural practices across our plantations
Kami berkomitmen untuk menerapkan praktik agrikultur berkelanjutan di seluruh area perkebunan

MANAGING CLIMATE CHANGE [3-3, 305-1, 305-2]

MENGELOLA PERUBAHAN IKLIM

Climate change represents a critical challenge requiring immediate action across our operations. Indofood has integrated climate considerations into our ERM system, enabling us to identify, record and monitor both 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. Climate risk awareness is already embedded at the business unit level, with initial climate mitigation actions in place.

Building on this foundation, the Agribusiness Group conducted a thorough assessment on climate-related risks and opportunities aligned with the TCFD Recommendations in 2022. All our Strategic Business Groups including CBP, Bogasari, and Distribution Group, undertook similar assessments in 2024. These assessments have been consolidated at the Group level, providing an enterprise-wide view of climate impacts on our business.

This TCFD-aligned assessment enables us to implement targeted mitigation measures that will enhance our resilience across the Indofood Group, positioning us to manage climate-related risks while capturing emerging growth opportunities.

We maintain full alignment with TCFD requirements and we are progressively taking steps towards full convergence with the IFRS S2 standard. Though IFRS S2 is relatively new within our industry, we recognize its growing importance in harmonizing global climate reporting. Our proactive adoption reflects strategic intent, as we view IFRS S2 standard not merely as a compliance requirement, but as a foundation for enhancing the credibility, comparability and decision-usefulness of our climate-related disclosures for the primary users of general purpose financial reports.

Looking ahead, Indofood will undertake a quantitative climate risk assessment aligned with IFRS S2 standard to financially quantify our material risks and opportunities and enhance the rigor of our analysis.

Perubahan iklim merupakan tantangan yang memerlukan tindakan segera di seluruh kegiatan operasional kami. Indofood telah mengintegrasikan pertimbangan iklim ke dalam sistem ERM, sehingga dapat mengidentifikasi, mencatat dan memantau risiko fisik akibat perubahan iklim seperti peningkatan frekuensi atau intensitas cuaca ekstrem dan risiko transisi akibat peralihan menuju ekonomi rendah karbon. Kesadaran terhadap risiko iklim telah tertanam di tingkat unit bisnis, dengan beberapa langkah awal mitigasi iklim yang telah diterapkan.

Berlandaskan hal tersebut, Grup Agribisnis melakukan asesmen menyeluruh terhadap risiko dan peluang terkait perubahan iklim yang selaras dengan rekomendasi TCFD pada tahun 2022. Selanjutnya, seluruh Kelompok Usaha Strategis kami termasuk Grup CBP, Bogasari dan Distribusi, melakukan asesmen serupa pada tahun 2024. Hasil asesmen tersebut telah dikonsolidasikan di tingkat Grup, sehingga memberikan wawasan komprehensif mengenai dampak perubahan iklim terhadap bisnis kami.

Asesmen yang selaras dengan TCFD ini mendukung penerapan langkah mitigasi yang terarah guna memperkuat ketahanan usaha Grup Indofood, yang memungkinkan kami untuk mengelola risiko terkait iklim sekaligus menangkap peluang pertumbuhan yang muncul.

Kami memastikan keselarasan penuh dengan persyaratan TCFD dan secara bertahap mengambil langkah menuju konvergensi penuh dengan standar IFRS S2. Meskipun IFRS S2 relatif baru diterapkan dalam industri, kami menyadari semakin pentingnya standar ini dalam menyelaraskan pelaporan iklim secara global. Kami memandang standar ini bukan sekedar persyaratan kepatuhan, dan menerapkannya secara proaktif dengan pertimbangan bahwa standar IFRS S2 dapat menjadi landasan untuk meningkatkan kredibilitas, komparabilitas dan pengambilan keputusan terkait perubahan iklim bagi para pengguna utama laporan keuangan.

Ke depannya, Indofood akan melakukan asesmen risiko iklim secara kuantitatif yang selaras dengan standar IFRS S2 untuk meningkatkan ketajaman analisis serta mengukur dampak finansial dari risiko dan peluang utama akibat perubahan iklim.

GOVERNANCE [2-12, 2-13]

Strong governance is essential for managing climate-related risks and opportunities throughout our operations. Indofood's sustainability governance structure provides comprehensive oversight of these critical issues under the leadership of the BOD.

BOD Oversight

Indofood's BOD is the primary body responsible for overseeing all sustainability related issues. The BOD evaluates Indofood's wide ranging impacts across economic, environmental, and social dimensions through systematic review, assessment and monitoring of sustainability initiatives and strategic programs. During annual sustainability reporting, the BOD examines reports from each operating unit to track progress toward our sustainability goals and targets, including climate related targets such as GHG emissions reduction. Sustainability and climate considerations are embedded in Indofood's business strategy development, with climate related risks and opportunities identified by the BOD as a material business risk.

The BOD has appointed a designated member to lead sustainability initiatives, ensuring direct engagement in planning, strategy formulation, ESG target setting, and monitoring activities. This approach enables rapid consultation and efficient decision making, strengthening our management of climate-related risks and opportunities.

The BOD also engages in events that strengthen organizational capacity on sustainability topics, including participated in the World Economic Forum in Davos, where climate and sustainability featured prominently in the discussions.

Management's Role

Indofood's Corporate Sustainability Department functions as the central body coordinating sustainability efforts, encompassing climate-related issues, with direct reporting line to the BOD. For a comprehensive view of our sustainability governance structure, please refer to the illustration on page 39 of this report.

TATA KELOLA [2-12, 2-13]

Tata kelola yang baik merupakan faktor penting dalam mengelola risiko dan peluang terkait perubahan iklim di seluruh kegiatan operasional kami. Struktur tata kelola keberlanjutan Indofood memastikan adanya pengawasan yang komprehensif terhadap isu-isu penting di bawah kepemimpinan Direksi.

Pengawasan oleh Direksi

Direksi Indofood berperan dalam mengawasi seluruh isu terkait keberlanjutan. Direksi mengevaluasi dampak kegiatan operasional Indofood dari aspek ekonomi, lingkungan dan sosial melalui peninjauan, asesmen dan pemantauan yang sistematis terhadap setiap inisiatif keberlanjutan dan program strategis. Selama pelaporan keberlanjutan tahunan, Direksi meninjau laporan dari setiap unit operasional untuk memantau perkembangan terhadap sasaran dan target keberlanjutan, termasuk target terkait perubahan iklim seperti pengurangan emisi GRK. Pertimbangan terkait keberlanjutan dan iklim telah diintegrasikan ke dalam pengembangan strategi bisnis Indofood, dengan risiko dan peluang terkait perubahan iklim telah diidentifikasi oleh Direksi sebagai risiko bisnis yang utama.

Direksi menunjuk anggota Direksi yang didedikasikan untuk memimpin inisiatif keberlanjutan, memastikan keterlibatan langsung dalam perencanaan, perumusan strategi, penetapan target ESG dan kegiatan pemantauan. Keterlibatan langsung ini memfasilitasi konsultasi yang lebih cepat dan proses pengambilan keputusan yang efisien, yang pada akhirnya memperkuat pengelolaan risiko dan peluang terkait perubahan iklim.

Direksi juga secara aktif berpartisipasi dalam berbagai kegiatan peningkatan kapasitas yang berkaitan dengan topik-topik keberlanjutan, termasuk berpartisipasi dalam World Economic Forum di Davos, di mana isu perubahan iklim dan keberlanjutan menjadi agenda utama dalam berbagai diskusi.

Peran Manajemen

Departemen Corporate Sustainability Indofood berperan dalam mengoordinasikan upaya keberlanjutan, termasuk isu-isu terkait perubahan iklim, dengan jalur pelaporan langsung ke Direksi. Untuk memperoleh gambaran menyeluruh mengenai struktur tata kelola keberlanjutan kami, silakan merujuk pada ilustrasi yang disajikan pada halaman 39 dalam laporan ini.

Climate-related issues fall under the joint stewardship of the Corporate ERM team and the Corporate Sustainability Department. The Corporate Sustainability Department captures climate-related risk data and information through ERM system, which serves to identify, document and monitor risks across Indofood's operations.

The ERM system adopts both top down and bottom up approaches to risk assessment. Corporate level top down evaluation is mandated by the BOD and executed by the Corporate Sustainability Department and Corporate ERM. The bottom up approach entails risk assessment mechanisms carried out by Corporate ERM in each operating unit to examine operational specific risks. The Corporate Sustainability Department subsequently analyzes sustainability related risks specific to each operating unit, formulates climate mitigation and adaptation strategies, develops action plans and reviews implementation outcomes before presenting to the BOD. These findings are communicated annually via a risk assessment report, equipping the BOD with essential intelligence to inform strategic decisions and guide responsive actions.

Process of Sustainability Governance and Management

The Corporate Sustainability Department leads engagement with the designated BOD representative in meetings to report on mitigation and adaptation progress, seek guidance on program planning and monitoring, and propose targets, including climate related objectives. All sustainability targets, particularly those related to climate mitigation and adaptation, require BOD approval. The BOD receives quarterly updates from the Corporate Sustainability Department on mitigation and adaptation initiatives.

With data support from the Corporate ERM team, business units conduct annual reviews of their climate related risk exposure. This coordination ensures targets are achieved and supports future action plans, enabling effective integration of climate risk management across Indofood's Strategic Business Groups and operating units.

STRATEGY

We undertook a qualitative climate scenario analysis in 2024 across our Strategic Business Groups to inform our Group wide climate risk management strategy.

We stress tested our operations under two scenarios SSP1-RCP1.9 and SSP3-RCP7 developed by the Intergovernmental Panel on Climate Change ("IPCC").

Isu-isu terkait perubahan iklim dikelola bersama oleh tim Corporate ERM dan Departemen Corporate Sustainability. Data dan informasi mengenai risiko terkait perubahan iklim diperoleh Departemen Corporate Sustainability melalui sistem ERM, yang digunakan untuk mengidentifikasi, mendokumentasikan dan memantau risiko di seluruh kegiatan operasional Indofood.

Sistem ERM menerapkan pendekatan *top down* dan *bottom up* dalam proses asesmen risiko. Pendekatan *top down* di tingkat korporat ditetapkan oleh Direksi dan dilaksanakan oleh Departemen Corporate Sustainability dan Corporate ERM. Pendekatan *bottom up* dilakukan melalui mekanisme asesmen risiko oleh Corporate ERM di setiap unit operasional untuk mengidentifikasi risiko yang spesifik terhadap konteks operasional. Departemen Corporate Sustainability selanjutnya menganalisis risiko terkait keberlanjutan pada setiap unit operasional, merumuskan strategi mitigasi dan adaptasi iklim, menyusun rencana aksi dan meninjau hasil implementasi sebelum disampaikan kepada Direksi. Temuan tersebut dikomunikasikan setiap tahun melalui laporan asesmen risiko, guna memberikan informasi strategis yang diperlukan dalam pengambilan keputusan dan penetapan langkah tindak lanjut oleh Direksi.

Proses Tata Kelola dan Manajemen Keberlanjutan

Dalam pertemuan rutin, Departemen Corporate Sustainability melaporkan perkembangan mitigasi dan adaptasi kepada perwakilan Direksi yang ditunjuk, sekaligus memperoleh arahan terkait perencanaan dan pemantauan program, serta mengusulkan target yang berkaitan dengan perubahan iklim. Seluruh target keberlanjutan, khususnya yang terkait dengan mitigasi dan adaptasi iklim, memerlukan persetujuan dari Direksi. Selain itu, Direksi juga menerima laporan secara kuartal dari Departemen Corporate Sustainability mengenai berbagai inisiatif mitigasi dan adaptasi.

Dengan dukungan data dari tim Corporate ERM, unit operasional dapat melakukan peninjauan tahunan terhadap paparan risiko terkait perubahan iklim. Koordinasi ini memastikan pencapaian target dan penyusunan rencana aksi ke depan, sehingga memungkinkan integrasi pengelolaan risiko iklim yang efektif di seluruh Kelompok Usaha Strategis dan unit operasional Indofood.

STRATEGI

Kami melakukan analisis skenario iklim secara kualitatif pada tahun 2024 di seluruh Kelompok Usaha Strategis sebagai dasar penyusunan strategi pengelolaan risiko iklim di tingkat Grup. Dalam analisis ini, kami melakukan simulasi risiko terhadap kegiatan operasional berdasarkan dua skenario yang dikembangkan oleh Intergovernmental Panel on Climate Change ("IPCC"), yaitu SSP1-RCP1.9 dan SSP3-RCP7.

The time horizons are defined as short term (now until 2030), medium term (2030–2050), and long term (beyond 2050). These periods align with Indofood’s planning cycles: the short term horizon is addressed through our annual budgets and immediate priority initiatives, ensuring steady progress toward 2030 goals; the medium term horizon is shaped by successive multi year strategic frameworks and capital investment plans, which provide continuity and resilience across decades; and the long term horizon is guided by Indofood’s organizational vision, with a sustained commitment to achieving established sustainability targets and a clear intention to develop a comprehensive sustainability roadmap in the future.

In 2025, Indofood continues to reference our qualitative climate risk assessment findings from 2024, as the underlying climate scenarios, risk drivers, and operational context remain valid. The data inputs used in 2024 are still the most reliable available, the assumptions remain consistent with current practices, and the methodological approach continues to be appropriate. Moreover, the uncertainties identified in 2024 remain relevant today, reinforcing the continued applicability of the 2024 climate risk assessment results.

Jangka waktu yang digunakan adalah jangka pendek (sekarang hingga tahun 2030), jangka menengah (tahun 2030–2050) dan jangka panjang (setelah tahun 2050). Pembagian periode tersebut selaras dengan siklus perencanaan Indofood, di mana pada periode jangka pendek diwujudkan melalui anggaran tahunan serta inisiatif prioritas untuk memastikan kemajuan yang konsisten menuju target tahun 2030; sedangkan pada periode jangka menengah disusun berdasarkan kerangka strategis multi-tahun dan rencana investasi modal yang berkelanjutan guna memperkuat kesinambungan dan ketahanan usaha dalam beberapa dekade; sementara pada periode jangka panjang berpedoman pada visi organisasi Indofood, yang memiliki komitmen kuat dalam pencapaian target keberlanjutan yang telah ditetapkan serta pengembangan peta jalan keberlanjutan yang komprehensif di masa mendatang.

Indofood tetap menggunakan hasil asesmen risiko iklim kualitatif tahun 2024 sebagai referensi pada pelaporan tahun 2025, mengingat skenario iklim, faktor pendorong risiko, serta konteks operasional yang menjadi dasar asesmen tersebut masih relevan. Data yang digunakan dalam asesmen tahun 2024 masih merupakan sumber data yang andal, sementara asumsi yang dipakai tetap konsisten dengan praktik saat ini, sedangkan pendekatan metodologinya juga dinilai masih sesuai. Selain itu, faktor ketidakpastian yang diidentifikasi pada tahun 2024 tetap relevan hingga saat ini, sehingga memperkuat penerapan hasil asesmen risiko iklim di tahun 2024.

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	Characterized 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 requirements 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 penerapan 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

Scenarios Skenario	Scenario Descriptions Deskripsi Skenario	Rationale Behind Selection Dasar Pemilihan	Temperature Outcome Dampak Temperatur
SSP3-RCP7 Regional Rivalry – A Rocky Road	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 – A Rocky Road	Tantangan signifikan untuk transisi menuju ekonomi rendah karbon, dengan aksi iklim terbatas yang menyebabkan emisi GRK berlipat ganda pada tahun 2100, yang 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 sekaligus memastikan kelangsungan bisnis.	2,8°C hingga 4,6°C pada tahun 2100

Risk Identification and Assessment Methodology

We began qualitative risk identification by analyzing material physical and transition risks under both Sustainability-Taking the Green Road and Regional Rivalry–A Rocky Road scenarios while examining opportunities from the low-carbon transition to a low-carbon economy for each Strategic Business Groups.

Drawing on independent climate research and reports, we evaluated plausible acute and chronic physical risks impacting Indonesia. Desktop research informed our assessment of transition risks and opportunities, focusing on emerging trends across the food and beverage manufacturing, logistics and distribution and agricultural sectors. We examined climate initiatives undertaken by industry peers and analyzed external factors influencing our operations.

We engaged with key internal stakeholders across various functions within our Strategic Business Groups and divisions to validate our preliminary findings. For physical risks, each Strategic Business Group evaluated their exposure to climate hazards, assessed potential impact severity and determined their adaptive capacity. Transition risk exposure was then examined based on value chain activities and available resources for mitigation and adaptation.

A risk ranking framework considering both likelihood and potential impact on operations was then applied to each Strategic Business Group. The Indofood Group's overall risk levels were determined based on relative exposure across Strategic Business Groups.

Metodologi Identifikasi dan Asesmen Risiko

Kami memulai identifikasi risiko secara kualitatif dengan menganalisis risiko fisik dan transisi di bawah skenario Keberlanjutan–Menuju *Green Road* dan Persaingan Regional–*A Rocky Road*, serta meninjau peluang dari transisi menuju ekonomi rendah karbon untuk setiap Kelompok Usaha Strategis.

Berdasarkan penelitian dan laporan iklim independen, kami mengevaluasi risiko fisik akut dan kronis yang berpotensi terjadi dan berdampak pada Indonesia. Studi literatur menjadi dasar dalam asesmen kami terhadap risiko transisi dan peluang transisi, dengan fokus pada tren yang berkembang di sektor manufaktur makanan dan minuman, logistik dan distribusi, serta agrikultur. Kami meninjau berbagai inisiatif terkait perubahan iklim yang diterapkan oleh para pelaku industri sejenis serta menganalisis faktor eksternal yang memengaruhi kegiatan operasional.

Kami berkolaborasi dengan pemangku kepentingan internal utama dari berbagai fungsi di dalam Kelompok Usaha Strategis dan divisi untuk memvalidasi temuan awal kami. Dalam asesmen risiko fisik, setiap Kelompok Usaha Strategis mengevaluasi paparan operasionalnya terhadap bahaya iklim, menilai potensi skala dampak dan kemampuan adaptasinya terhadap potensi kerusakan. Selanjutnya, risiko transisi dikaji berdasarkan aktivitas rantai nilai serta ketersediaan sumber daya untuk upaya mitigasi dan adaptasi.

Kerangka skala risiko yang mempertimbangkan kemungkinan terjadinya risiko dan potensi dampaknya terhadap kegiatan operasional kemudian diterapkan pada setiap Kelompok Usaha Strategis. Skala risiko secara keseluruhan Grup Indofood ditentukan berdasarkan paparan relatif dari setiap risiko di setiap Kelompok Usaha Strategis.

Climate-related Risks and Opportunities

The following sections identifies Indofood’s material climate-related physical, transition risks and opportunities. For the short term (up to 2030), most risks are assessed as generally low, taking into account existing for mitigation and adaptation efforts across our Strategic Business Groups. Given the substantial uncertainty associated with long-term assessments (beyond 2050), this risk assessment focuses on the medium-term horizon (2030-2050). We intend to further quantify these risks and determine mitigation and adaptation measures required moving forward.

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

Physical Risk

Risiko Fisik

Physical Risk Risiko Fisik	Risk Drivers Penyebab Risiko	Potential Impacts on 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 Revenue Assets & Liabilities Pengeluaran Pendapatan Aset & Liabilitas

Risiko dan Peluang terkait Perubahan Iklim

Bagian berikut mengidentifikasi risiko fisik, risiko transisi dan peluang transisi terkait perubahan iklim yang bersifat material bagi Indofood. Dalam jangka pendek (hingga tahun 2030), sebagian besar risiko dinilai berada pada tingkat relatif rendah dengan mempertimbangkan upaya mitigasi dan adaptasi yang dilakukan di seluruh Kelompok Usaha Strategis. Mengingat tingkat ketidakpastian yang cukup besar dalam asesmen risiko untuk jangka panjang (setelah tahun 2050), maka asesmen risiko ini lebih berfokus pada rentang jangka menengah (tahun 2030-2050). Kami berencana untuk mengukur risiko ini lebih lanjut dan menentukan langkah mitigasi dan adaptasi yang diperlukan ke depannya.

Asesmen Risiko Fisik

Risiko fisik mengacu pada risiko yang timbul akibat dampak fisik dari iklim dan cuaca sebagai akibat 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 diperkirakan akan meningkat secara frekuensi dan tingkat keparahannya dalam jangka menengah hingga panjang
- **Risiko Kronis:** Risiko yang timbul akibat perubahan pola iklim jangka menengah hingga panjang (misalnya, kenaikan permukaan air laut, peningkatan suhu rata-rata global, dll.) yang diperkirakan akan berdampak lebih besar dalam skenario Persaingan Regional

Physical Risk Risiko Fisik	Risk Drivers Penyebab Risiko	Potential Impacts on 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)	The Group could face higher insurance premiums to insure facilities and operations against severe extreme weather events	Medium	High	Expenditure
	Peningkatan keparahan cuaca ekstrem (seperti banjir)	Peningkatan biaya asuransi untuk fasilitas dan kegiatan operasional akibat cuaca ekstrem	Menengah	Tinggi	Pengeluaran
Chronic Kronis	Change in precipitation patterns and extreme variability in weather patterns	There could be decreased crop yields causing shortages in raw material supply and increase in costs of inputs	Low	High	Expenditure Revenue
		Penurunan hasil panen yang menyebabkan kekurangan pasokan bahan baku dan kenaikan biaya input	Rendah	Tinggi	Pengeluaran Pendapatan
	Perubahan pola curah hujan dan variabilitas cuaca ekstrem	There could be more frequent stop-work orders for on-the-ground staff, causing work disruptions	Low	High	Expenditure Revenue
		Peningkatan frekuensi perintah penghentian kerja bagi staf lapangan yang berpotensi mengganggu kegiatan operasional	Rendah	Tinggi	Pengeluaran Pendapatan
	Rising global mean temperatures	There could be disruptions to supply chains due to raw material shortages	Medium	High	Expenditure Revenue
		Kenaikan suhu rata-rata global	Gangguan pada rantai pasok akibat kekurangan bahan baku	Menengah	Tinggi
There could be increased spoilage and occurrence of foodborne diseases due to rising temperatures at raw material, production, storage, or distribution stages		Medium	High	Expenditure Revenue	
	Peningkatan risiko pembusukan dan penyebaran <i>foodborne diseases</i> akibat kenaikan suhu pada tahap bahan baku, produksi, penyimpanan atau distribusi	Menengah	Tinggi	Pengeluaran Pendapatan	

Physical Risk Risiko Fisik	Risk Drivers Penyebab Risiko	Potential Impacts on 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 global mean temperatures	On-the-ground staff could face increased severity or frequency of heat-related injuries	Low	High	Expenditure
	Kenaikan suhu rata-rata global	Peningkatan kejadian cedera akibat panas ekstrem bagi pekerja lapangan	Rendah	Tinggi	Pengeluaran
	Rising sea levels	Equipment and facilities near the coast become stranded or require costly upgrades to accommodate rising sea levels	Medium	High	Assets & Liabilities Expenditure
	Kenaikan permukaan air laut	Peralatan dan fasilitas di wilayah pesisir menjadi terlantar atau membutuhkan biaya tinggi dalam peningkatan infrastruktur untuk mengakomodasi kenaikan permukaan air laut	Menengah	Tinggi	Aset & Liabilitas Pengeluaran
	Decline in arable land could reduce the Agribusiness Group's ability to cultivate crops like rubber, sugar cane and others	Medium	High	Revenue	
	Penurunan luas dan kualitas lahan subur yang dapat mengurangi kemampuan Grup Agribisnis untuk membudidayakan tanaman seperti karet, tebu dan lainnya	Menengah	Tinggi	Pendapatan	
Extreme water stress	Higher water tariffs due to increased water scarcity could increase in operational costs	Medium	High	Expenditure	
Kelangkaan air yang ekstrem	Tarif air yang lebih tinggi akibat kelangkaan air dapat meningkatkan biaya operasional	Menengah	Tinggi	Pengeluaran	





Mitigating water scarcity risk through utilization of sea water reverse osmosis
Mitigasi risiko kelangkaan air melalui pemanfaatan reverse osmosis air laut

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

Asesmen Risiko Transisi

Risiko transisi muncul sebagai akibat dari peralihan menuju ekonomi rendah karbon.

Berpedoman pada rekomendasi TCFD, kami menganalisis risiko transisi melalui empat dimensi:

- **Teknologi:** Risiko yang muncul dari kemajuan teknologi dalam energi terbarukan, manufaktur produksi makanan dan inovasi agrikultur yang mempercepat transisi menuju ekonomi rendah karbon
- **Regulasi:** Risiko yang muncul akibat perubahan kebijakan untuk melakukan adaptasi dan mitigasi dampak perubahan iklim (seperti penerapan pajak karbon atau kebijakan ketahanan energi)
- **Pasar:** Risiko yang berkaitan dengan perubahan permintaan dan penawaran terhadap produk berbasis nabati dan ramah iklim, seiring dengan pergeseran preferensi konsumen
- **Reputasi:** Risiko yang muncul akibat 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 and 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 penerapan energi terbarukan dapat menghambat upaya dekarbonisasi Indofood dan pencapaian terhadap Nationally Determined Contributions (NDCs) dari Indonesia; Investasi yang tidak mencukupi dalam inovasi agrikultur dan penurunan hasil panen dapat menyebabkan ketidakstabilan pasokan bahan baku	High Tinggi	Low Rendah	Expenditure Pengeluaran
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

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	Escalating geopolitical tensions leading to trade restrictions Meningkatnya ketegangan geopolitik menyebabkan pembatasan perdagangan	As geopolitical tensions escalate, imposition of trade barriers could lead to supply chain disruptions and revenue loss Ketegangan geopolitik yang meningkat dapat menyebabkan pemberlakuan hambatan perdagangan dan berpotensi mengganggu rantai pasok 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 sampah kemasan	Failure to comply with more stringent packaging and waste regulations could result in penalties or fines, damage our reputation and harm customer trust Kegagalan mematuhi regulasi kemasan dan limbah yang lebih ketat dapat 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 the 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

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 Dampak Finansial
Regulatory Regulasi	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
Market Pasar	Consumer preference shift to low-carbon products Pergeseran preferensi konsumen ke produk rendah karbon	Increased 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 pasok 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 praktik rantai pasok 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 Indofood's business resilience for the future. The notable transition opportunities as identified in the 2024 climate risk assessment:

Penilaian Peluang Transisi

Selain mengevaluasi risiko terkait perubahan iklim, kami mengidentifikasi peluang transisi yang dapat meningkatkan ketahanan bisnis Indofood di masa depan. Beberapa peluang transisi utama sebagaimana diidentifikasi dalam asesmen risiko iklim tahun 2024:

Opportunity Type 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
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 upgrades 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 Penerapan 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 impact 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 54.9% of our total energy consumption. We aim to increase this percentage which will help us avoid potential future higher energy expenses. Total energi terbarukan kami saat ini mencapai 54,9% dari total konsumsi energi. Kami berencana untuk terus meningkatkan persentase ini guna membantu kami menghindari potensi kenaikan biaya energi di masa depan

RISK MANAGEMENT

We manage climate-related risks by first identifying and assessing them, conducting thorough evaluation of both physical and transition risks across our Strategic Business Groups: CBP, Bogasari, Agribusiness, and Distribution. By integrating climate risks systematically into our ERM framework, we maintain a holistic view of climate-related risks and position them alongside other business risks, enabling informed decision-making on mitigation and adaptation efforts.

Integration into ERM

Integrating the findings from our 2024 TCFD-aligned climate risk assessment into Indofood's risk management framework is critical for long-term business resilience. Corporate ERM has begun this integration through our continuous improvement framework, ensuring ongoing enhancement of effectiveness and alignment with the Company's risk assessment standard operating procedures. Climate considerations are embedded throughout each risk management stage, from identification and assessment to prioritization and risk monitoring, with the Corporate Sustainability Department responsible for monitoring of mitigation efforts.

We evaluate the identified climate-related risks and opportunities alongside other business risks from the ERM process, assessing their impact on each operating unit. In 2025, we advanced this integration by incorporating risk drivers identified in the 2024 assessment into our ERM framework. This ensures climate risks are consistently assessed and managed across all operating units. During this first cycle, Corporate ERM conducted business unit level assessments to capture localized physical risks, strengthening visibility of unit-specific challenges and improving our understanding of climate impacts at the operating unit level.

Through this integration, in 2025 Corporate ERM conducted regular risk assessment with climate risk considerations embedded into the process. The assessment demonstrates that climate related risk drivers have been incorporated into the broader risk management system, serving as a check on their ongoing relevance and highlighting any changes in climate related risk factors.

MANAJEMEN RISIKO

Kami mengelola risiko terkait perubahan iklim dengan terlebih dahulu mengidentifikasi dan menilai setiap risiko, serta melakukan evaluasi menyeluruh terhadap risiko fisik dan transisi di seluruh Kelompok Usaha Strategis, yaitu Grup CBP, Bogasari, Agribisnis dan Distribusi. Dengan mengintegrasikan risiko iklim secara sistematis kedalam kerangka kerja ERM, kami mempertahankan pandangan holistik terhadap risiko perubahan iklim bersama dengan risiko bisnis lainnya, sehingga memungkinkan pengambilan keputusan yang tepat dalam upaya mitigasi dan adaptasi.

Integrasi ke dalam ERM

Mengintegrasikan temuan dari asesmen risiko iklim tahun 2024 yang selaras dengan TCFD ke dalam kerangka manajemen risiko Indofood merupakan langkah penting untuk memperkuat ketahanan bisnis jangka panjang. Corporate ERM telah memulai proses integrasi ini melalui kerangka kerja perbaikan berkelanjutan, guna memastikan peningkatan efektivitas secara berkesinambungan serta penyelarasan dengan standar operasional prosedur asesmen risiko Perseroan. Pertimbangan terkait perubahan iklim diintegrasikan ke dalam setiap tahapan manajemen risiko, mulai dari identifikasi dan asesmen risiko hingga prioritas dan pemantauan risiko, di mana Departemen Corporate Sustainability memiliki peran dalam pemantauan pelaksanaan upaya mitigasi.

Kami mengevaluasi risiko dan peluang terkait perubahan iklim yang teridentifikasi bersama dengan risiko bisnis lainnya dalam proses ERM, serta menilai dampaknya terhadap setiap unit operasional. Pada tahun 2025, kami meningkatkan integrasi ini dengan memasukkan faktor-faktor pendorong dalam proses identifikasi risiko dalam asesmen tahun 2024 ke dalam kerangka kerja ERM. Hal ini memastikan bahwa risiko iklim dinilai dan dikelola secara konsisten di semua unit operasional. Dalam siklus integrasi awal ini, Corporate ERM melakukan penilaian di tingkat unit operasional untuk mengidentifikasi risiko fisik yang sesuai lokasi secara spesifik, guna memperkuat visibilitas terhadap tantangan di setiap unit serta meningkatkan pemahaman terhadap dampak iklim pada tingkat unit operasional.

Melalui proses integrasi ini, pada tahun 2025 Corporate ERM telah menyertakan aspek risiko iklim dalam asesmen risiko berkala. Hasil asesmen menunjukkan bahwa risiko terkait iklim telah terintegrasi ke dalam sistem manajemen risiko perusahaan, sekaligus sebagai instrumen untuk memvalidasi relevansi risiko secara berkelanjutan serta mengidentifikasi perubahan pada faktor-faktor risiko iklim tersebut.

The assessment is conducted annually and the result provides a short-term outlook on climate-related risks. It serves as a regular review to gauge the potential impacts of climate change on our operations and performance. Based on risk drivers identified by the 2024 assessment, the climate change related risks are classified into physical risk which assessed individually for each business unit and transition risk which assessed at the corporate level.

The risk assessment shows that physical risks across units are generally manageable. Most factors such as extreme rainfall, rising temperatures, and sea level rise are currently rated as low. Water stress is currently being monitored as a growing concern, with potential water usage restrictions and rising operational costs contributing to increased challenges for operations.

On the transition front, evolving regulatory expectations are shaping risk exposure across the operating units. While carbon pricing and workforce availability remain stable, there is an increasing focus on packaging waste management, requirements for transparency in food sourcing, and adoption of renewable energy such as solar power. Other factors such as the slow adoption of low carbon technologies and possible trade barriers related to food security remain at medium level.

Overall, this highlights that regulatory compliance and resource scarcity are the key challenges shaping our journey toward climate resilience.

To support asset level risk mapping, Corporate ERM also provides informational sessions for representatives from division and operating units to explain the objectives of the Global Warming and Climate Change Risk assessment, with specific focus on physical risk drivers. These efforts enhance our ability to map and manage climate risks across the organization, positioning Indofood to respond proactively to future climate challenges.

Asesmen ini dilakukan setiap tahun untuk memberikan prospek jangka pendek atas risiko iklim dan mengevaluasi dampak perubahannya terhadap operasional dan kinerja perusahaan. Berdasarkan faktor pendorong risiko yang diidentifikasi dalam asesmen tahun 2024, risiko terkait perubahan iklim dikategorikan menjadi risiko fisik yang dinilai secara individual pada setiap unit operasional, serta risiko transisi yang dinilai di tingkat korporat.

Hasil asesmen menunjukkan bahwa risiko fisik di seluruh unit operasional secara umum dapat dikelola dengan baik. Sebagian besar faktor, seperti curah hujan ekstrem, kenaikan suhu dan kenaikan permukaan air laut, saat ini masih tergolong rendah. Meskipun demikian, kelangkaan air terus dipantau sebagai progres perusahaan yang positif, mengingat potensi potensi pembatasan konsumsi air dan kenaikan biaya operasional menjadi tantangan yang semakin signifikan bagi operasional perusahaan.

Terkait risiko transisi, perubahan kerangka kerja regulasi mempengaruhi profil risiko di berbagai unit operasional kami. Di tengah stabilnya mekanisme harga karbon dan ketersediaan SDM, kami mencermati peningkatan urgensi terhadap pengelolaan sampah kemasan, transparansi rantai pasok pangan, serta transisi ke energi surya. Beberapa faktor lainnya, seperti lambatnya adopsi teknologi rendah karbon dan hambatan perdagangan terkait ketahanan pangan, masih dinilai pada tingkat menengah.

Secara keseluruhan, kondisi ini menegaskan bahwa kepatuhan terhadap regulasi dan kelangkaan sumber daya menjadi faktor penentu dalam upaya kami membentuk peta jalan menuju ketahanan iklim.

Untuk mendukung pemetaan risiko terhadap aset, Corporate ERM juga menyelenggarakan sesi informatif bagi perwakilan dari divisi dan unit operasional untuk menjelaskan tujuan serta metodologi dari asesmen risiko Pemanasan Global dan Perubahan Iklim, dengan fokus pada faktor pendorong risiko fisik. Upaya tersebut memperkuat kemampuan kami dalam memetakan serta mengelola risiko iklim di seluruh organisasi, sehingga Indofood dapat merespons tantangan perubahan iklim di masa depan secara proaktif.



Our Climate Change Adaptation Efforts

For many years, climate-related risks have been embedded in our strategic and operational decision-making, with the formal climate risk assessment completed in 2024 serving to further strengthen these long-standing efforts. Building on this foundation, Indofood has implemented several adaptive measures to address our identified physical risks, including maintaining adequate inventory of raw materials and diversifying our supplier base. We have also developed contingency plans for foreseeable emergencies, and secured insurance coverage where possible to minimize potential financial losses.

Our Agribusiness Group continues to strengthen forecasting capabilities to better prepare operations for impacts from extreme weather events. We first conducted a climate scenario analysis in 2022 using World Bank projections for Indonesia through 2051 and then updated the analysis in subsequent years on a regular basis. We also integrate forecast data from the Meteorology, Climatology, and Geophysics agencies (Badan Meteorologi, Klimatologi dan Geofisika or BMKG) with contingency planning to build stronger climate resilience.

The scenario assessments highlighted potential impacts on FFB yields and the need for stronger flood controls. In response, we have allocated capital expenditure to reinforce road accessibility and drainage infrastructure in high-risk areas. To further improve fire control and monitoring, an improved hotspot mobile application for our estates was implemented. Risks from water shortages and fire remain manageable under existing measures, which continue to be applied across agribusiness estates.

Our Climate Risk Mitigation Efforts

Indofood continues to mitigate climate risks by reducing GHG emissions across our operations through increased renewable energy adoption and energy efficiency improvements. We also evaluate water risks, pursue water efficiency and conservation opportunities and implement habitat restoration projects. A case in point is the implementation of a seawater reverse osmosis system in our Bogasari Group, through which we have reduced groundwater consumption.

Upaya Adaptasi Perubahan Iklim

Kami telah secara rutin mempertimbangkan risiko terkait iklim dalam pengambilan keputusan strategis dan operasional kami, di mana asesmen risiko iklim formal yang diselesaikan pada tahun 2024 semakin memperkuat upaya yang telah berjalan selama ini. Berlandaskan hal tersebut, Indofood telah menerapkan berbagai langkah adaptasi untuk mengelola risiko fisik yang teridentifikasi, termasuk menjaga ketersediaan bahan baku yang memadai dan melakukan diversifikasi basis pemasok. Kami juga telah menyusun rencana kontingensi untuk keadaan darurat yang dapat diprediksi, serta memastikan perlindungan asuransi, jika memungkinkan, guna meminimalkan potensi kerugian finansial.

Grup Agribisnis kami terus memperkuat kemampuan prakiraan cuaca untuk mempersiapkan kegiatan operasional dengan lebih baik dalam menghadapi dampak fenomena cuaca ekstrem. Kami pertama kali melakukan analisis skenario iklim pada tahun 2022 menggunakan proyeksi World Bank untuk Indonesia hingga tahun 2051, kemudian memperbarui analisis tersebut pada periode tahun berikutnya secara reguler. Selain itu, kami juga mengintegrasikan data prakiraan dari Badan Meteorologi, Klimatologi dan Geofisika (BMKG) ke dalam perencanaan kontingensi untuk membangun ketahanan iklim yang lebih kuat.

Hasil asesmen skenario tersebut menyoroti potensi dampak terhadap hasil TBS serta perlunya pengendalian banjir yang lebih kuat. Menindaklanjuti hasil tersebut, kami telah mengalokasikan belanja modal untuk memperkuat aksesibilitas jalan dan infrastruktur drainase di area dengan tingkat risiko tinggi. Untuk lebih meningkatkan pengendalian dan pemantauan kebakaran, aplikasi *mobile hotspot* semakin diperkuat penerapannya di area perkebunan kami. Sementara itu, risiko yang berkaitan dengan kekurangan air dan kebakaran dinilai masih dapat dikelola melalui langkah-langkah pengendalian yang telah ada dan terus diterapkan secara konsisten di seluruh perkebunan agribisnis.

Upaya Mitigasi Risiko Iklim

Indofood terus berupaya melakukan mitigasi risiko iklim dengan mengurangi emisi GRK di seluruh unit operasional melalui perluasan pemanfaatan energi terbarukan dan peningkatan efisiensi energi. Kami juga melakukan penilaian risiko air, mengidentifikasi peluang efisiensi dan konservasi air, serta melaksanakan proyek restorasi habitat. Sebagai salah satu contoh, adalah penerapan sistem *reverse osmosis* air laut oleh Grup Bogasari, yang dapat mengurangi penggunaan air tanah.

Our climate change mitigation strategy begins with quantifying GHG emissions across our operating units to establish reduction targets and monitor progress. We plan to extend this effort by measuring GHG emissions beyond our direct operational control while engaging local communities on ecosystem rehabilitation and water conservation projects.

Business units bear primary responsibility for risk mitigation and adaptation, supported by the Corporate Sustainability Department. Annual reviews of the risk register ensure it remains current and relevant. This regular review cycle allows us to update risk assessments in response to evolving climate science, regulatory developments, and market conditions. Our established sustainability governance reporting structure facilitates regular communication of climate risk status and management efforts to the BOD.

Strategi mitigasi perubahan iklim kami dimulai dengan penghitungan emisi GRK di seluruh unit operasional guna menyusun target pengurangan emisi serta memantau perkembangannya. Kami berkomitmen untuk memperluas inisiatif ini dengan melanjutkan pengukuran emisi di luar kendali operasional langsung, sekaligus mendorong keterlibatan masyarakat dalam proyek rehabilitasi ekosistem dan konservasi sumber daya air.

Unit bisnis memiliki tanggung jawab utama dalam pelaksanaan mitigasi dan adaptasi risiko, dengan dukungan dari Departemen Corporate Sustainability. Peninjauan tahunan atas *risk register* dilakukan untuk memastikan data yang ada tetap relevan dan terkini. Siklus peninjauan berkala ini memungkinkan pembaruan asesmen risiko seiring dengan perkembangan pengetahuan iklim, persyaratan regulasi dan kondisi pasar. Selain itu, struktur pelaporan tata kelola keberlanjutan yang telah kami bangun memastikan adanya komunikasi rutin mengenai status risiko iklim dan upaya pengelolannya kepada Direksi.



We utilize biomass and solar energy as renewable energy sources

Kami memanfaatkan biomassa dan energi surya sebagai sumber energi terbarukan

METRICS AND TARGETS

Indofood regularly measures and discloses our performance against ESG objectives. After a review in 2024, we enhanced our ESG targets, extending our commitments through 2030. In accordance with TCFD Recommendations and progressively incorporating elements of the IFRS S2 standard, we disclose climate-related metrics and calculate our GHG emissions based on the GHG Protocol.

METRIK DAN TARGET

Indofood secara rutin mengukur dan mengungkapkan kinerja perusahaan terhadap tujuan ESG. Setelah melakukan peninjauan pada tahun 2024, kami menyempurnakan target ESG dan memperpanjang komitmen hingga tahun 2030. Sejalan dengan Rekomendasi TCFD dan secara bertahap mengadopsi elemen standar IFRS S2, kami mengungkapkan metrik terkait perubahan iklim serta menghitung emisi GRK berdasarkan GHG Protocol.

Metrics Metrik	Target by 2030 Target pada Tahun 2030	Progress in 2025 Progres pada Tahun 2025
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)	11.6% reduction in Scope 1 and 2 GHG emissions intensity from the energy consumption relative to 2018 base year 54.9% energy sources from renewable energy 11,6% penurunan intensitas emisi GRK Scope 1 dan 2 dari konsumsi energi dibandingkan tahun acuan 2018 54,9% 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)	16.3% reduction in energy intensity relative to 2018 base year 16,3% 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)	12.7% reduction in water intensity relative to 2018 base year 12,7% 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: GHG MANAGEMENT FROM UPSTREAM TO DOWNSTREAM

Indofood acknowledges the critical importance of addressing climate change through comprehensive emissions management. We maintain our commitment to enterprise-wide emissions reduction programs that involve tracking and managing GHG emissions across all operating units, alongside deploying strategies centered on process optimization, operational efficiency, and renewable energy adoption. While our decarbonization initiatives are initially focused on our operational emissions, we have now broadened our scope to address upstream and downstream emissions through cross-functional collaboration among our Strategic Business Groups. Our decarbonization strategy includes transitioning to cleaner fuels, fine tuning operational processes, enhancing energy efficiency and integrating renewable energy to drive meaningful reductions across our value chain.

DEKARBONISASI DI SELURUH SIKLUS HIDUP PRODUK: PENGELOLAAN GRK DARI HULU KE HILIR

Indofood menyadari pentingnya mengatasi perubahan iklim melalui pengelolaan emisi yang komprehensif. Kami mempertahankan komitmen terhadap program pengurangan emisi di perusahaan dengan melibatkan penelusuran dan pengelolaan emisi GRK di seluruh unit operasional, sejalan dengan strategi yang berfokus pada optimasi proses, efisiensi operasional dan pemanfaatan energi terbarukan. Meskipun inisiatif dekarbonisasi pada awalnya lebih difokuskan pada emisi operasional, saat ini kami telah memperluas cakupan untuk menangani emisi di hulu hingga emisi di hilir melalui kolaborasi lintas fungsi antar Kelompok Usaha Strategis. Adapun strategi dekarbonisasi kami mencakup transisi ke bahan bakar yang lebih bersih, optimasi proses operasional, peningkatan efisiensi energi, serta integrasi energi terbarukan guna mendorong pengurangan emisi yang signifikan di seluruh rantai nilai.



Decarbonization within Upstream Activities

Dekarbonisasi dalam Aktivitas Hulu

Wheat and Palm Oil Sourcing Pengelolaan Pasokan Gandum dan Minyak Sawit

Green Shipping

Pelayaran Ramah Lingkungan



- **Adopt low-sulphur fuels to minimize carbon emissions during sea transportation**
Menggunakan bahan bakar rendah sulfur guna meminimalkan emisi karbon selama transportasi laut
- **Utilize shore electricity while at berth if it is compatible with ship's electricity requirements**
Memanfaatkan pasokan listrik dari darat saat bersandar di pelabuhan, sesuai dengan kompatibilitas spesifikasi listrik kapal
- **Weather route planning to optimize voyage efficiency and reduce unnecessary fuel use**
Perencanaan rute berdasarkan kondisi cuaca guna mengoptimalkan efisiensi perjalanan dan mengurangi penggunaan bahan bakar yang tidak diperlukan
- **Engine power limitation or engine de-rating to reduce fuel consumption and emissions under IMO EEXI requirements**
Pembatasan daya mesin atau *de-rating* mesin untuk mengurangi konsumsi bahan bakar dan emisi berdasarkan persyaratan IMO EEXI

Green Sourcing

Pengelolaan Pasokan yang Ramah Lingkungan



98%

Renewable energy used in producing and sourcing our CPO, spanning both owned and external mills

Energi terbarukan digunakan dalam proses produksi dan pengelolaan pasokan CPO, yang mencakup PKS milik perusahaan maupun mitra eksternal

Decarbonization in Owned Operation

Dekarbonisasi di Unit-unit Operasional Perusahaan

Manufacturing Process Proses Manufaktur

Clean and Renewable Energy

Energi Bersih dan Terbarukan



54.9%

Energy sources coming from renewable energy in 2025
Sumber energi berasal dari energi terbarukan di tahun 2025



Energy Efficiency

Efisiensi Energi

480,000 ton CO₂-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



Solar Energy

Energi Surya

3,300 ton CO₂-e

Reduction of GHG emissions through solar photovoltaic ("solar PV") implementation since 2022
Penurunan emisi GRK melalui pemasangan solar *photovoltaic* ("solar PV") sejak tahun 2022

Manufacturing Process Proses Manufaktur

Aerated Bunker Composter Aerated Bunker Composter



80%

Methane emissions reduction from POME through aerated bunker composter in our POMs

Penurunan emisi metana dari POME melalui pemanfaatan *aerated bunker composter* di PKS



Biomass Energy Energi Biomassa

7,720,000 ton CO₂-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 2018



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

39,500 ton CO₂-e

GHG emissions avoided through the purchase of RECs in 2025
Emisi GRK yang dapat dihindari melalui pembelian RECs pada tahun 2025

Decarbonization within Downstream Activities

Dekarbonisasi dalam Aktivitas Hilir

Outbound Logistic Logistik Keluar

Low-Emissions Warehouse Gudang Rendah Emisi



- Distribution center warehouses of Distribution Group equipped with electric forklifts
Gudang *distribution center* pada Grup Distribusi dilengkapi dengan forklif listrik
- New distribution center warehouses are designed with skylights to avoid emissions generated
Gudang baru *distribution center* dirancang dengan *skylight* untuk menghindari emisi



Logistic Optimization Optimasi Logistik

Efficient distribution plans that optimize delivery routes and schedules within Distribution Group
Perencanaan distribusi yang efisien dengan mengoptimalkan rute dan jadwal pengiriman di Grup Distribusi

Conserving Biodiversity Melestarikan Keanekaragaman Hayati

Mangrove Conservation and Tree Planting Konservasi Hutan Bakau dan Penanaman Pohon



15,500 ton CO₂-e

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

Decarbonization within Our Upstream Activities

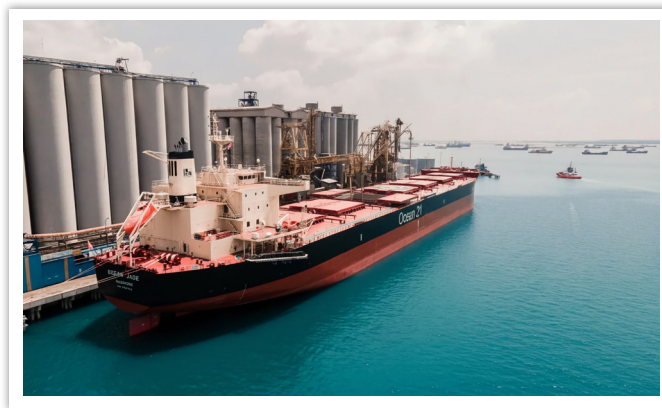
We ensure that key raw materials such as wheat and CPO are processed and distributed within our value chain with the lowest possible emissions. Wheat sourced from global suppliers is transported by vessels operated by our Bogasari Group before being processed at its flour milling facilities. These vessels are classified as Tier 2 and Tier 3 Green Ships under the IMO's EEXI. To minimize emissions during sea transportation, we use low-sulphur fuels and connect our vessels to shore electricity when docked, where compatible with the ship's electrical specifications, rather than running onboard generators. We have further implemented meteorological route optimization to enhance voyage efficiency and reduce unnecessary fuel use. Furthermore, we use catalytic reduction as an exhaust after-treatment, which allows part of the exhaust gas to be recirculated back into the engine. This lowers the combustion temperature and helps reduce both fuel consumption and emissions.

In sourcing CPO, we ensure that 98% of the fuel used in our owned POMs comes from renewable sources, primarily biomass. As CPO is a key raw material for our refineries in producing cooking oil, responsible sourcing is essential to supporting our low-carbon operations. While most of our CPO is sourced internally, we also require third-party suppliers to adopt similar levels of renewable energy utilization.

Dekarbonisasi dalam Kegiatan Hulu

Kami memastikan bahwa bahan baku utama seperti gandum dan CPO diproses dan didistribusikan dalam rantai nilai kami dengan tingkat emisi seminimal mungkin. Gandum yang bersumber dari pemasok global dikirim dengan kapal yang dioperasikan oleh Grup Bogasari sebelum diproses di fasilitas penggilingan tepung terigu. Kapal-kapal ini diklasifikasikan sebagai Tier 2 dan Tier 3 Green Ships berdasarkan EEXI dari IMO. Guna meminimalkan emisi selama transportasi laut, kami memanfaatkan bahan bakar rendah sulfur serta menghubungkan kapal ke pasokan listrik dari darat saat bersandar di pelabuhan, apabila kompatibel dengan spesifikasi kelistrikan kapal, sebagai pengganti penggunaan generator langsung dari atas kapal. Kami juga telah menerapkan optimasi rute berdasarkan kondisi cuaca untuk meningkatkan efisiensi pelayaran dan mengurangi penggunaan bahan bakar yang tidak perlu. Selain itu, kami menggunakan sistem *catalytic reduction* sebagai pengolahan gas buang, di mana sebagian gas buang disirkulasikan kembali ke mesin untuk menurunkan suhu pembakaran dan membantu mengurangi konsumsi bahan bakar serta emisi.

Dalam pengadaan CPO, kami memastikan bahwa 98% bahan bakar yang digunakan di PKS berasal dari sumber terbarukan, terutama biomassa. Karena CPO merupakan bahan baku utama bagi fasilitas penyulingan kami dalam memproduksi minyak goreng, pengelolaan pasokan yang bertanggung jawab sangat penting untuk mendukung kegiatan operasional rendah karbon kami. Meskipun sebagian besar CPO bersumber dari internal perusahaan, kami juga mewajibkan pemasok pihak ketiga untuk menerapkan tingkat pemanfaatan energi terbarukan yang serupa.



Bogasari Group operates ships with low emissions fuels

Grup Bogasari mengoperasikan armada kapal dengan bahan bakar rendah emisi

Decarbonization Within Our Own Operations

Indofood Group's decarbonization efforts within its operations focus on process optimization, technology upgrades and transitioning to renewable energy. Through targeted optimization programs, we balance meaningful reductions with minimal costs and operational risks. This strategic approach allows us to identify and capture most substantial and practical emissions reduction opportunities available to us.

Our initiatives center on operational control measures that maximize efficiency by adjusting conventional parameters and refining production indicator ratios toward more efficient modes. We also focus on accelerating production output by increasing production line speeds to boost output. Additionally, we optimize energy equipment performance by reducing oxygen levels within steam systems to improve combustion efficiency and minimize Scope 1 emissions and managing power demand load to eliminate Scope 2 emissions.

We place strong emphasis on impactful, capital-intensive upgrades that deliver significant emission reductions. Central to our approach is the implementation of Energy Management System ("EnMS"), aligned with ISO 50001 certification as a foundational framework for enhancing energy efficiency across all operations. In addition, 27 operating units have strengthened their energy management practices through achieving the ISO 50001 certification. The deployment of these systems, alongside energy audits detailed on page 135, enables us to achieve substantial reductions in GHG emissions.

At our CBP and Bogasari Group, our key initiatives involve deploying smart technologies such as smart sensors, inverter technologies, control systems and high-efficiency motors to minimize electricity consumption and Scope 2 emissions. We have also transitioned to battery-based forklifts to reduce Scope 1 emissions. Furthermore, in terms of managing the wheat grain from the vessel to the silo, we have upgraded our unloading machines by modifying boom extensions, allowing us to unload wheat more efficiently from Panamax ships, reducing operational time and energy consumption by more than 3%. We also continuously advance our manufacturing processes through automation and digitalization, with additional information on page 91.

Dekarbonisasi dalam Kegiatan Operasional Kami

Upaya dekarbonisasi Grup Indofood dalam kegiatan operasionalnya berfokus pada optimasi proses, peningkatan teknologi dan transisi ke energi terbarukan. Melalui program optimasi yang terukur, kami menyeimbangkan pengurangan emisi yang signifikan dengan biaya dan risiko operasional yang minimal. Pendekatan strategis ini memungkinkan kami untuk mengidentifikasi dan menargetkan peluang penurunan emisi terbesar dan paling layak dilaksanakan. Inisiatif utama meliputi pengendalian operasional yang memaksimalkan efisiensi melalui penyesuaian parameter konvensional dan penyempurnaan indikator rasio produksi ke mode yang lebih efisien. Kami juga berfokus pada akselerasi proses produksi dengan meningkatkan kecepatan lini produksi untuk memaksimalkan hasil produksi. Selain itu, kami melakukan optimasi peralatan pengguna energi dengan menurunkan kadar oksigen dalam sistem uap untuk meningkatkan efisiensi proses pembakaran dan meminimalkan emisi *Scope 1*, serta mengelola *power demand load* guna mengeliminasi emisi *Scope 2*.

Kami memberikan penekanan khusus 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 sebagai kerangka kerja dasar untuk meningkatkan efisiensi energi di seluruh unit operasional. Adapun, terdapat 27 unit operasional yang telah meningkatkan standar praktik manajemen energi melalui perolehan sertifikasi ISO 50001. Penerapan sistem ini, bersama dengan audit energi yang dijelaskan di halaman 135, memungkinkan kami untuk mencapai penurunan emisi GRK secara signifikan.

Di Grup CBP dan Bogasari, inisiatif utama mencakup penggunaan *smart technologies* seperti *smart sensor*, teknologi *inverter*, sistem kontrol, serta motor dengan efisiensi tinggi untuk mengurangi konsumsi listrik dan emisi *Scope 2*. Kami juga telah melakukan transisi ke forklif bertenaga baterai untuk mengurangi emisi *Scope 1*. Lebih lanjut, dalam hal pengelolaan biji gandum dari kapal ke silo, kami telah melakukan peningkatan pada mesin bongkar muat dengan memodifikasi *boom extensions*, yang memungkinkan kami melakukan proses bongkar muat gandum dari kapal Panamax secara lebih efisien, sehingga mengurangi waktu operasional dan konsumsi energi hingga lebih dari 3%. Kami juga terus melakukan inovasi pada proses manufaktur melalui upaya otomatisasi dan digitalisasi, rincian lebih lanjut dapat dilihat di halaman 91.

In our Agribusiness Group, we complement technology investments with sustainable farming policies to safeguard forests, peatlands, and biodiversity, while maintaining robust fire control and haze prevention. A notable initiative involves the installation of three aerated bunker composters at POMs, which achieve up to 80% reduction in methane emissions through aerobic treatment of POME.

Fuel substitution represents another critical lever in our decarbonization strategy. Indofood's GHG emissions reduction strategy includes transitioning from emissions-intensive fossil fuels to biomass and solar energy sources. CBP Group has adopted biomass energy in its boiler operations, replacing coal with palm shells, a shift that results in avoided GHG emissions and a significant reduction in air pollutants while also eliminating hazardous waste disposal costs associated with coal combustion. Bogasari Group has implemented a solar PV system, followed by the purchase of RECs. The Agribusiness Group leverages biomass extensively, using palm shells and fibre for 98% of the fuel in its own POMs while also utilize sugarcane bagasse as an energy source in its sugar factories. For more details on Indofood's renewable energy initiatives, please refer to page 136.

Di 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 inisiatif utama yang dilakukan adalah instalasi tiga *aerated bunker composter* di PKS, yang mampu mengurangi emisi metana hingga 80% melalui pengolahan aerobik pada POME.

Substitusi bahan bakar merupakan faktor penting lain dalam strategi dekarbonisasi kami. Strategi Indofood dalam mengurangi emisi GRK mencakup penggantian bahan bakar fosil yang menghasilkan emisi dengan penggunaan sumber energi biomassa dan surya. Grup CBP menggunakan energi biomassa pada *boiler*, melakukan substitusi batu bara dengan cangkang sawit sebagai bentuk transisi energi yang menghasilkan penurunan emisi GRK dan jumlah polutan udara secara signifikan serta menghilangkan biaya pembuangan limbah B3 yang terkait dengan pembakaran batu bara. Grup Bogasari telah mengimplementasikan sistem solar PV, dilanjutkan dengan pembelian RECs. Grup Agribisnis memanfaatkan energi biomassa dalam skala besar, melalui penggunaan cangkang dan serat kelapa sawit untuk memenuhi 98% kebutuhan bahan bakar di PKS, serta memanfaatkan serat tebu sebagai sumber energi dalam operasional pabrik gula kami. Informasi lebih lanjut mengenai inisiatif energi terbarukan Indofood dapat dilihat di halaman 136.

Credible Use of Renewable Energy Certificates to Reduce Operational Emissions

Penggunaan Sertifikat Energi Terbarukan yang Kredibel untuk Mengurangi Emisi pada Kegiatan Operasional

After implementing operational improvements and energy efficiency improvements across our facilities, Bogasari Group Jakarta Factory utilizes RECs as an additional mechanism to address remaining Scope 2 emissions. We currently purchase 49,800 RECs annually, equivalent to 49,800,000 kWh of hydroelectric power, from the Cirata Hydroelectric Power Plant in West Java. This will reduce Scope 2 emissions by over 39,500 ton CO₂-e annually.

To ensure credibility and transparency, our RECs purchases are tracked through the Tradable Instruments for Global Renewables (TIGR) system. Each certificate carries a unique serial number, allowing independent verification and preventing double-counting.

Setelah menerapkan perbaikan operasional dan peningkatan efisiensi energi di seluruh fasilitas kami, Grup Bogasari Pabrik Jakarta memanfaatkan RECs sebagai mekanisme tambahan untuk mengurangi emisi *Scope 2*. Kami membeli 49.800 unit RECs setiap tahunnya, setara dengan 49.800.000 kWh energi yang bersumber dari Pembangkit Listrik Tenaga Air (PLTA) Cirata di Jawa Barat. Inisiatif ini akan mengurangi emisi *Scope 2* lebih dari 39.500 ton CO₂-e per tahun.

Guna memastikan kredibilitas dan transparansi, kami melakukan pelacakan pembelian RECs melalui sistem Tradable Instruments for Global Renewables (TIGR). Setiap sertifikat memiliki nomor seri khusus, yang memungkinkan verifikasi independen serta mencegah penghitungan ganda.

Decarbonization Within Our Downstream Activities

Within our Distribution Group, we have fully transitioned to electric forklifts across all our warehouses, eliminating emissions from fuel-powered equipment. Our newly constructed warehouses incorporate skylights that maximize natural illumination.

We have also developed efficient distribution strategies that optimize delivery routes and scheduling across our Distribution Group operations, reducing fuel consumption and emissions across our logistics network.

Beyond operational improvements, Indofood has been actively contributing to carbon sequestration through mangrove and tree planting initiatives since 2016. As of 2025, we have planted over 470,000 trees across Java, Sumatra and Kalimantan regions, including mountain and water catchment areas, and have cumulatively sequestered 15,500 ton CO₂-e of carbon emissions.

GHG EMISSIONS

Scope 1 and 2 GHG Emissions [305-3]

Indofood generated 2.25 million ton CO₂-e of GHG emissions in 2025. 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.

A main contributor to Scope 1 emissions in our Agribusiness operations is from peatlands where some of our agribusiness estates are located, which produce naturally occurring low-level methane emissions. Other emissions sources include methane from POME, chemical usage in our mills and plantations and nitrous oxide emissions from the application of fertilizers. [305-1, 305-2]

Dekarbonisasi dalam Kegiatan Hilir

Di dalam Grup Distribusi, kami telah sepenuhnya melakukan transisi energi dengan menggunakan forklif listrik di seluruh fasilitas gudang, sehingga mengeliminasi emisi yang berasal dari forklif berbahan bakar fosil. Gudang kami yang baru dibangun juga dilengkapi dengan *skylight* yang memaksimalkan pencahayaan alami.

Kami juga mengembangkan strategi distribusi yang efisien dengan mengoptimalkan rute pengiriman dan penjadwalan di seluruh operasional Grup Distribusi, sehingga mengurangi konsumsi bahan bakar dan emisi di seluruh jaringan logistik.

Di luar perbaikan operasional tersebut, Indofood juga berkontribusi secara aktif terhadap upaya penyerapan karbon melalui inisiatif penanaman bakau dan berbagai pohon sejak tahun 2016. Hingga tahun 2025, kami telah menanam lebih dari 470.000 pohon di berbagai wilayah, termasuk di sekitar area Jawa, Sumatra dan Kalimantan, serta di wilayah pegunungan dan daerah tangkapan air dan secara kumulatif telah menyerap emisi karbon sebesar 15.500 ton CO₂-e.

EMISI GRK

Emisi GRK Scope 1 dan 2 [305-3]

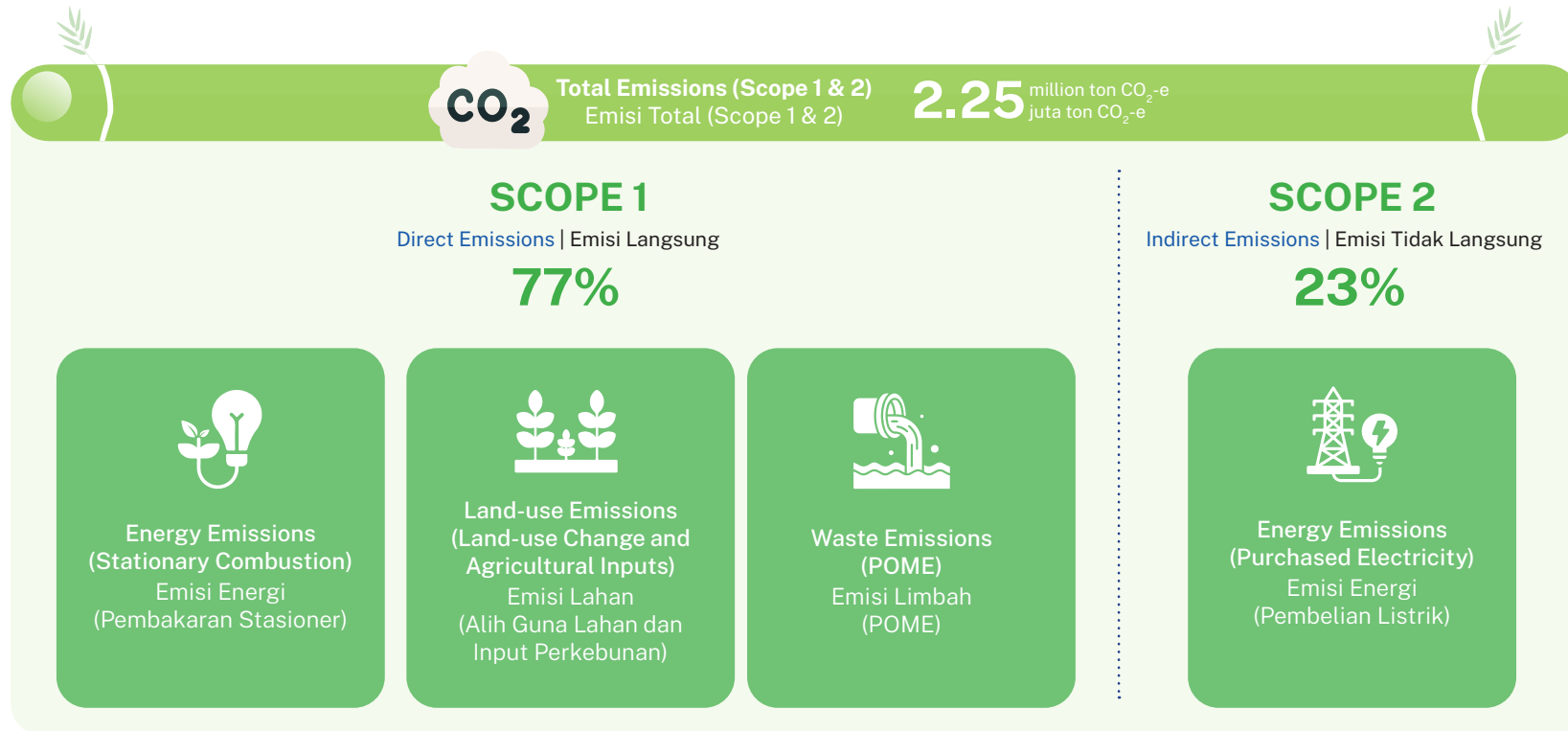
Indofood menghasilkan 2,25 juta ton CO₂-e emisi GRK pada tahun 2025. Tiga sumber utama emisi kami meliputi:

- 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 terutama yang bersumber dari POME.

Kontributor utama emisi Scope 1 dalam operasional Agribisnis berasal dari lahan gambut yang menjadi lokasi perkebunan kami, yang mana lahan tersebut secara alami menghasilkan emisi metana dalam kadar rendah. Sumber emisi lainnya mencakup gas metana dari POME, penggunaan bahan kimia di PKS dan perkebunan, serta emisi dinitrogen oksida dari penggunaan pupuk. [305-1, 305-2]

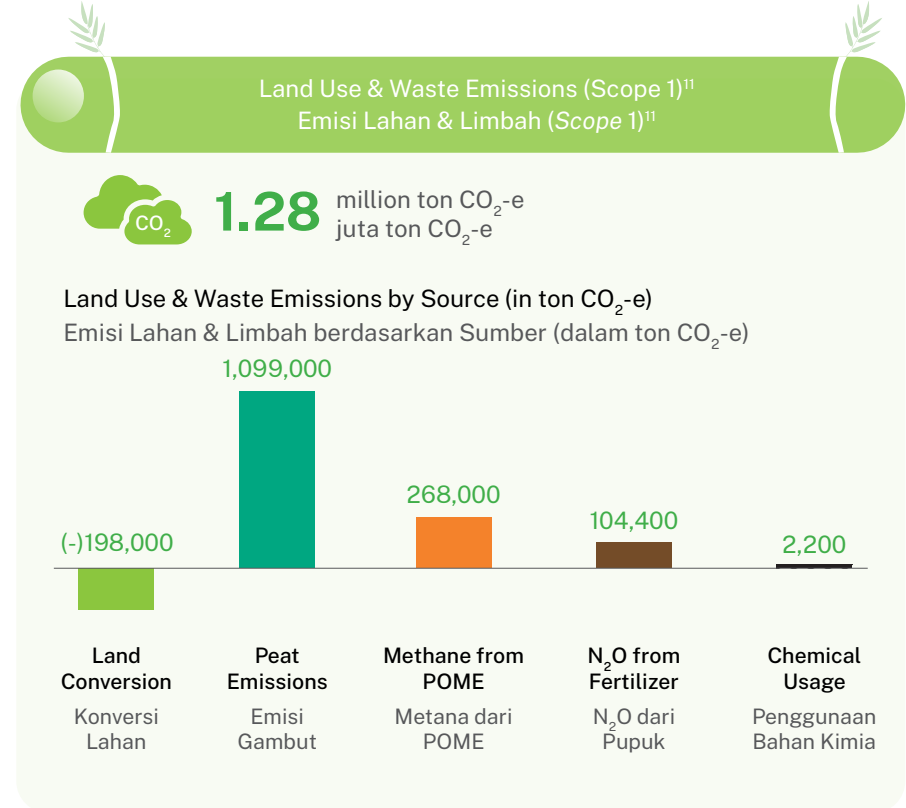
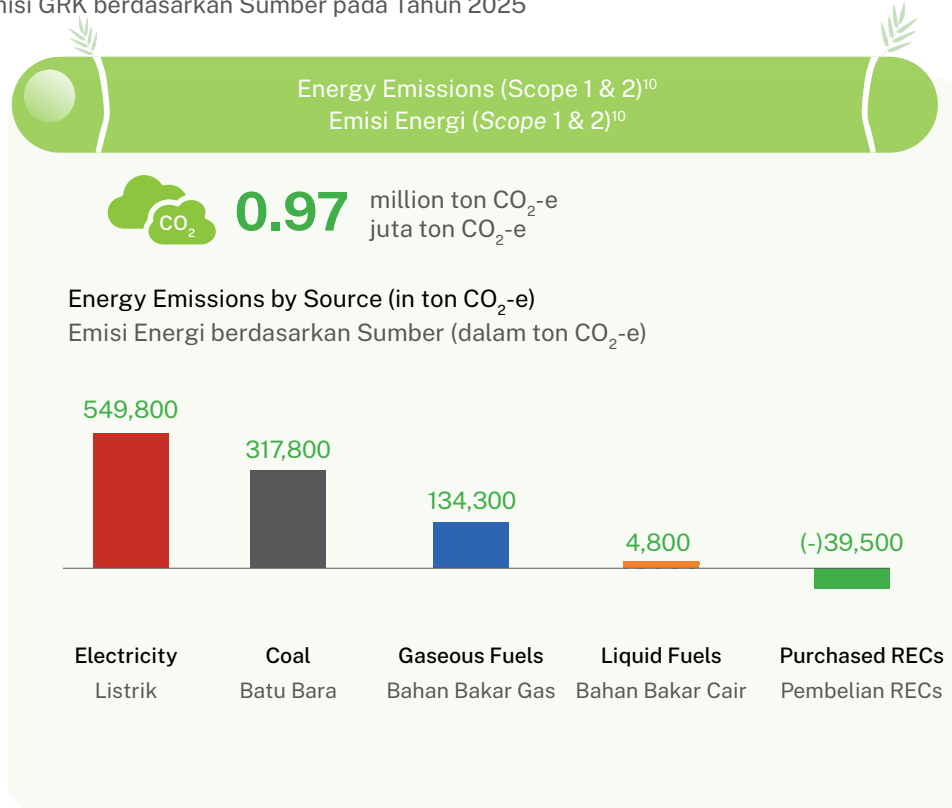
GHG Emissions by Scope in 2025 [305-1, 305-2]

Emisi GRK berdasarkan Scope pada Tahun 2025



GHG Emissions by Source in 2025 [305-1, 305-2]

Emisi GRK berdasarkan Sumber pada Tahun 2025



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 CO₂ 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 CO₂ 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 CO₂ dirujuk dari IPCC Sixth Assessment Report (AR6)

¹¹ Emisi lahan dan limbah diperhitungkan dari PKS dan perkebunan bersertifikat ISPO dari Grup Agribisnis

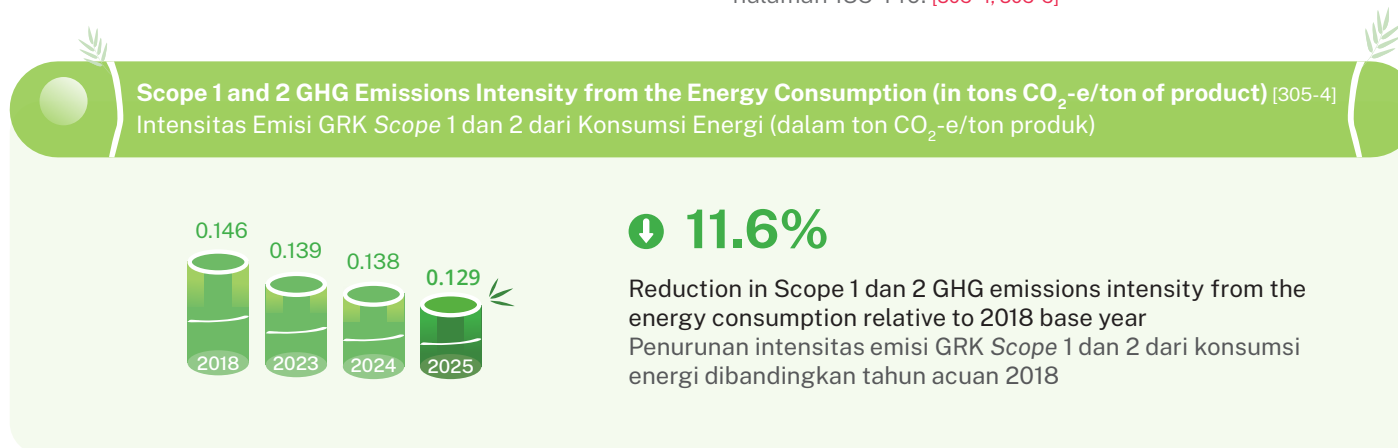
- Gas-gas yang termasuk dalam penghitungan ini adalah karbon dioksida, dinitrogen oksida dan metana
- Penghitungan ini didasarkan pada data spesifik terkait lokasi dan nilai standar yang dipublikasikan (faktor emisi dan GWP) dengan menggunakan metode perhitungan emisi GRK dari ISPO, serta tidak memperhitungkan kredit karbon dan penyerapan karbon
- Emisi dari gambut hanya mencakup emisi CO₂ dan dihitung mengikuti referensi internasional. Perhitungan ini hanya berkaitan dengan lokasi perkebunan dan pabrik yang termasuk dalam kendali operasional dan keuangan kami

Our Distribution Group has accounted for its Scope 1 emissions from transportation and distribution. The Group's emissions are 460 tons CO₂-e, contributing 0.02% to Indofood's total GHG emissions.

In 2025, our Scope 1 and 2 GHG emissions intensity decreased by 11.6% relative to our 2018 baseline, due to our energy efficiency improvements and adoption of renewable energy, as outlined on page 135-140. [305-4, 305-5]

Grup Distribusi kami telah menghitung emisi *Scope* 1 dari transportasi dan distribusi. Emisi Grup tersebut sebesar 460 ton CO₂-e, atau setara hanya 0,02% terhadap total emisi GRK Indofood.

Pada tahun 2025, intensitas emisi GRK *Scope* 1 dan 2 kami mengalami penurunan sebesar 11,6% dibandingkan dengan tahun acuan 2018, sebagai hasil dari peningkatan efisiensi energi dan penerapan energi terbarukan, sebagaimana diuraikan pada halaman 135-140. [305-4, 305-5]



Building our Scope 3 Inventory [305-3]

Indofood is currently building a Scope 3 emissions inventory that adheres to the GHG Protocol Value Chain (Scope 3) Standard. Our process began with evaluating applicable Scope 3 categories against several factors, including the scale of emissions, our degree of operational control, accessible data, stakeholder priorities and industry-specific guidance. This evaluation led us to focus on four categories for data calculations: 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).

Penyusunan Inventarisasi *Scope* 3 [305-3]

Saat ini, Indofood dalam proses penyusunan inventarisasi emisi *Scope* 3 yang komprehensif sesuai dengan Standar GHG Protocol Value Chain (*Scope* 3). Proses inventarisasi ini kami mulai dengan mengevaluasi kategori emisi *Scope* 3 yang relevan berdasarkan sejumlah faktor, seperti skala emisi, tingkat kendali operasional, ketersediaan data, prioritas pemangku kepentingan dan panduan pada industri yang spesifik. Berdasarkan evaluasi tersebut, kami berfokus pada empat kategori utama, yang meliputi: Kategori 1 (Barang dan Jasa yang Dibeli), Kategori 3 (Aktivitas terkait Bahan Bakar dan Energi), Kategori 4 (Transportasi dan Distribusi Hulu) dan Kategori 9 (Transportasi dan Distribusi Hilir).

While we strive to obtain accurate direct data from suppliers and business partners to strengthen inventory accuracy, we encounter ongoing challenges with incomplete information. Where supplier-specific data proves unavailable, we use industry averages and estimations for our calculations. This complexity intensifies when determining lifecycle emissions from raw material extraction through production, particularly for agricultural inputs where our supply chain networks span multiple geographies. These supply chain intricacies make precise emissions quantification demanding.

Initial calculations show that amongst the four prioritized Scope 3 categories, Category 1 accounts for the largest share of Scope 3 emissions at approximately 80% to 85%, followed by Category 9 at 10% to 15%, with Categories 3 and 4 contributing the remaining emissions. Indofood understands that greater visibility into our value chain emissions is essential and remains dedicated to progressively strengthening the reliability and comprehensiveness of our Scope 3 reporting. We intend to disclose the emissions for these four Scope 3 categories publicly when the accuracy of the data is sufficiently validated.

AIR EMISSIONS FROM COMBUSTION

Indofood prioritizes fuel efficiency by ensuring that our systems and equipment operate at optimal performance levels. We perform routine inspections on all boilers and diesel engines in our facilities to ensure safety and efficiency standards. An accredited laboratory conducts these air emissions tests and results are reported to the Government. This verification process ensures that our equipment operates within the emissions limits set by the Government.

Meskipun kami berupaya memperoleh data primer yang akurat secara langsung dari pemasok dan mitra usaha guna meningkatkan keandalan inventarisasi data emisi, kami masih menghadapi tantangan terkait kelengkapan informasi. Dalam kondisi di mana data spesifik dari pemasok tidak tersedia, kami menggunakan data rata-rata industri dan estimasi sebagai dasar perhitungan. Kompleksitas ini semakin meningkat saat menentukan emisi siklus hidup, mulai dari tahap ekstraksi bahan baku hingga proses produksi, khususnya untuk input agrikultur yang melibatkan jaringan rantai pasok lintas wilayah geografis. Kompleksitas rantai pasok ini menjadi tantangan yang signifikan dalam pengukuran emisi.

Perhitungan awal menunjukkan bahwa di antara empat kategori *Scope 3* yang diprioritaskan, Kategori 1 menyumbang porsi emisi terbesar yakni sekitar 80% hingga 85%, diikuti oleh Kategori 9 sebesar 10% hingga 15%, sementara Kategori 3 dan 4 berkontribusi pada sisa emisi lainnya. Indofood menyadari pentingnya peningkatan visibilitas emisi di sepanjang rantai nilai dan berkomitmen untuk terus meningkatkan kualitas, keandalan, serta kelengkapan pelaporan emisi *Scope 3* secara bertahap. Kami berencana untuk mengungkapkan data emisi dari keempat kategori tersebut ketika tingkat akurasi data telah tervalidasi secara memadai.

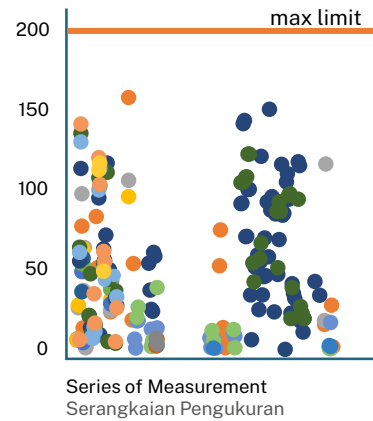
EMISI UDARA DARI PEMBAKARAN

Indofood memprioritaskan efisiensi bahan bakar dengan memastikan sistem dan peralatan kami beroperasi pada kondisi yang optimal. Kami melakukan pemeriksaan berkala pada semua *boiler* dan mesin diesel di fasilitas kami untuk memastikan pemenuhan standar keselamatan dan efisiensi. Pengujian emisi udara dilakukan oleh laboratorium terakreditasi dan hasilnya dilaporkan secara berkala kepada Pemerintah. Proses verifikasi ini memastikan bahwa seluruh peralatan beroperasi sesuai dengan ambang batas emisi yang ditetapkan oleh Pemerintah.

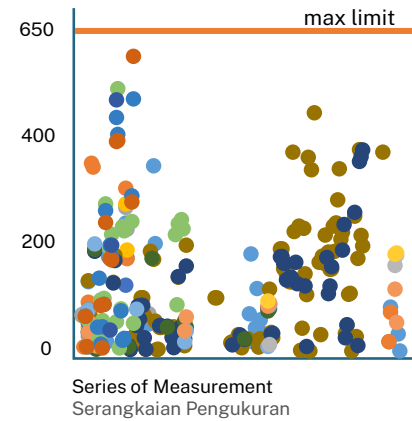
Air Emissions from Stationary Combustion Boiler in 2025 (in mg/m³) [305-7]

Emisi Udara dari Pembakaran Stasioner di Boiler pada Tahun 2025 (dalam mg/m³)

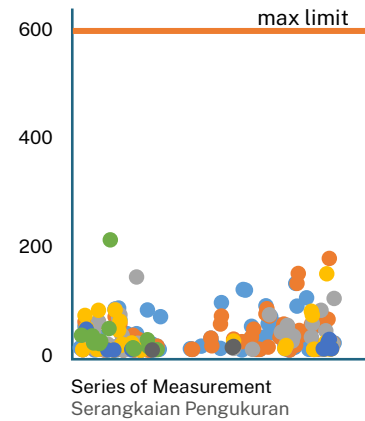
Particulate Matter
Partikulat



Nitrogen Dioxide - NO₂
Nitrogen Dioksida - NO₂



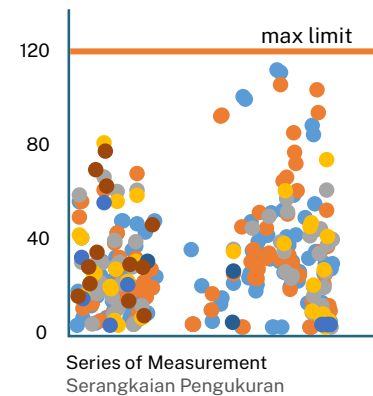
Sulfur Dioxide - SO₂
Sulfur Dioksida - SO₂



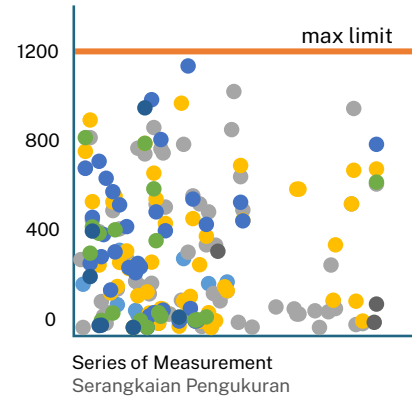
Air Emissions from Stationary Combustion Diesel Engine in 2025 (in mg/m³) [305-7]

Emisi Udara dari Pembakaran Stasioner di Mesin Diesel pada Tahun 2025 (dalam mg/m³)

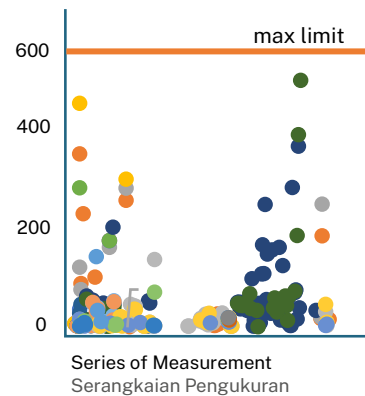
Particulate Matter
Partikulat



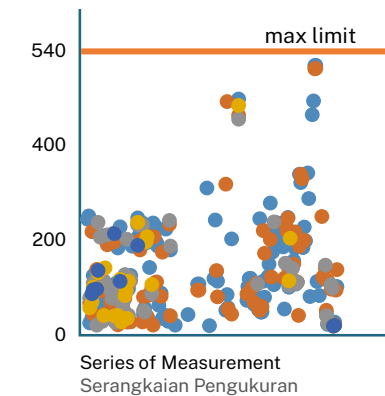
Nitrogen Dioxide - NO₂
Nitrogen Dioksida - NO₂



Sulfur Dioxide - SO₂
Sulfur Dioksida - SO₂



Carbon Monoxide - CO
Karbon Monoksida - CO



MANAGING ENERGY ^[3-3]

MENGELOLA ENERGI

Indofood's strategic commitment to resource optimization in energy management is exemplified through our implementation of energy efficiency programs and expanded use of renewable energy to maximize resource utilization while meeting Government regulations.

ENERGY MANAGEMENT SYSTEM

Our energy management strategy is built around ISO 50001 EnMS, which provides a systematic framework for driving energy efficiency improvements across operations. 27 of our units currently hold ISO 50001 certification, though all facilities apply these principles for processes relating to operational control implementation, monitoring, and energy performance evaluation. This standard offers a structured methodology for continuous improvement in energy management, encompassing data collection, baselining, audits, and the identification of energy-saving opportunities. Adoption of the standard also fosters innovation by facilitating knowledge exchange among energy teams across sites and empowers Energy Managers to assume leadership roles organization-wide.

All operating units under the Noodles and Dairy Division of CBP Group have been certified with ISO 50001, which yields multiple benefits, including energy and cost reductions, lower emissions through enhanced equipment performance, decreased water consumption and minimized hazardous waste from fly ash bottom ash ("FABA").

The Bogasari Group has embedded EnMS throughout its operations, from jetty ports to mill and packaging facilities. The Group has also deployed an automated monitoring system that centralizes data management for water, compressed air, gas, electricity, and steam consumption through a web-based interface. This system is integral to our energy management strategy, enabling real-time performance tracking and assessment. It allows our Energy Managers to quickly identify production inefficiencies and address excessive energy and water usage.

Komitmen strategis Indofood dalam mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya pada pengelolaan energi diwujudkan melalui implementasi program efisiensi energi dan perluasan penggunaan energi terbarukan untuk memaksimalkan pemanfaatan sumber daya sekaligus memastikan kepatuhan terhadap ketentuan dan regulasi Pemerintah.

SISTEM MANAJEMEN ENERGI

Strategi manajemen energi kami disusun berdasarkan EnMS ISO 50001, yang menyediakan kerangka kerja sistematis untuk mendorong peningkatan efisiensi energi di seluruh kegiatan operasional. Saat ini, terdapat 27 unit operasional yang telah memiliki sertifikasi ISO 50001, meskipun pada dasarnya seluruh unit operasional juga telah menerapkan prinsip-prinsip standar ini dalam pengendalian operasional, pemantauan, serta evaluasi kinerja energi. Standar ini menyediakan metodologi terstruktur untuk perbaikan berkelanjutan dalam manajemen energi, yang mencakup pengumpulan data, penentuan *baseline*, audit serta identifikasi peluang penghematan energi. Penerapan standar ini juga mendorong inovasi melalui pertukaran pengetahuan antar tim energi di berbagai unit operasional, sekaligus memperkuat peran Manajer Energi dalam mengambil peran kepemimpinan pada organisasi.

Seluruh unit operasional di bawah Divisi Mi Instan dan Divisi Dairy Grup CBP telah tersertifikasi ISO 50001, yang memberikan berbagai manfaat, termasuk penurunan konsumsi dan biaya energi, penurunan emisi melalui peningkatan kinerja peralatan, penurunan konsumsi air dan pengurangan limbah B3 dari *fly ash bottom ash* ("FABA").

Grup Bogasari telah mengintegrasikan EnMS ke seluruh kegiatan operasionalnya, mulai dari dermaga pelabuhan hingga fasilitas pabrik penggilingan tepung terigu dan pengemasan. Grup Bogasari juga telah menerapkan sistem pemantauan otomatis yang memusatkan manajemen data konsumsi air, udara bertekanan, gas, listrik dan uap melalui *interface* berbasis web. Sistem ini merupakan bagian integral dari strategi manajemen energi, yang memungkinkan penelusuran dan penilaian kinerja secara *real-time*, sehingga memudahkan Manajer Energi untuk mengidentifikasi inefisiensi produksi dengan cepat serta menindaklanjuti penggunaan energi dan air yang berlebihan.

In addition, as part of our upstream decarbonization efforts (detailed from page 123), we focus on reducing emissions within the stages of the supply chain that we directly manage or influence. While we are continuing to assess the extent to which our external suppliers apply energy management and GHG reduction practices, several upstream processes such as the wheat transportation as well as the processing of wheat flour and CPO that are under Indofood's operational control already incorporate low-emission approaches.

RENEWABLE ENERGY

As part of Indofood's climate mitigation strategy, we have adopted comprehensive renewable energy adoption initiatives. In 2025, Indofood's total energy consumption reached 18 million GJ, with 54.9% derived from renewable sources, including oil palm shell and fiber, bagasse and solar energy. Across our business segments, renewable energy integration is a key priority. The CBP Group's Noodles Division has begun shifting from coal to biomass energy, delivering cost reductions while eliminating hazardous waste from FABA. The CBP Group's Dairy Division continues piloting alternative sources such as cocoa shells, wood pellets and wood chips to further diversify its energy mix. Bogasari Group has deployed solar PV systems at its facilities, while our Agribusiness Group relies on biomass as a primary energy source across POMs and sugar factories. Collectively, our biomass programs have avoided over 7.7 million ton CO₂-e emissions since 2018. These initiatives demonstrate our dedication to reducing energy use and lower our carbon emissions. [302-1, 302-4, 305-5]

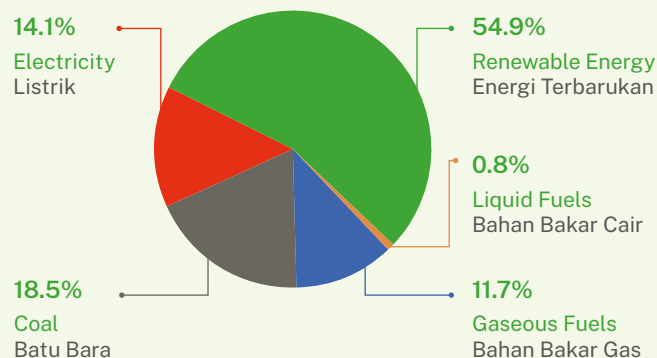
Selain itu, sebagai bagian dari upaya dekarbonisasi pada aktivitas hulu (sebagaimana diuraikan mulai dari halaman 123), kami berfokus pada pengurangan emisi pada setiap tahapan rantai pasok yang secara langsung kami kelola. Meskipun kami masih terus menilai sejauh mana pemasok eksternal menerapkan praktik manajemen energi dan pengurangan emisi GRK, beberapa proses di hulu seperti transportasi gandum serta pemrosesan tepung terigu dan CPO yang berada di bawah kendali operasional Indofood telah menerapkan pendekatan rendah emisi.

ENERGI TERBARUKAN

Sebagai bagian dari strategi mitigasi perubahan iklim, Indofood telah menerapkan inisiatif pemanfaatan energi terbarukan yang komprehensif. Pada tahun 2025, total konsumsi energi Indofood mencapai 18 juta GJ, dengan 54,9% berasal dari sumber energi terbarukan, termasuk cangkang dan serat kelapa sawit, serat tebu dan energi surya. Di seluruh segmen bisnis kami, integrasi energi terbarukan menjadi prioritas utama. Divisi Mi Instan Grup CBP mulai beralih dari batu bara ke energi biomassa, yang menghasilkan efisiensi biaya sekaligus menghilangkan limbah B3 dari FABA. Divisi Dairy Grup CBP terus melakukan uji coba potensi sumber energi alternatif seperti cangkang kakao, pelet kayu dan serpihan kayu untuk memperluas diversifikasi bauran energi. Grup Bogasari telah mengoperasikan sistem solar PV di fasilitas operasionalnya, sementara Grup Agribisnis mengandalkan biomassa sebagai sumber energi utama di seluruh PKS dan pabrik gula. Secara kolektif, program biomassa kami telah menghindari emisi lebih dari 7,7 juta ton CO₂-e sejak tahun 2018. Berbagai inisiatif tersebut menunjukkan komitmen kami dalam mengurangi penggunaan energi dan menurunkan emisi karbon. [302-1, 302-4, 305-5]

Energy Consumption by Source in 2025

Konsumsi Energi Berdasarkan Sumber pada Tahun 2025



Renewable Energy Utilization
Pemanfaatan Energi Terbarukan

54.9%

Energy sources from renewable energy
Sumber energi berasal dari energi terbarukan

Bogasari Group's Solar Energy Utilization to Mitigate GHG Emissions

Pemanfaatan Energi Surya oleh Grup Bogasari untuk Mitigasi Emisi GRK

Building on the success of its 1 MWp¹² solar PV system at Bogasari Group's Cibitung Flour Mill, the Group implemented an additional 1.9 MWp solar PV system at its Jakarta facility in 2025. As of 2025, the combined project has generated over 4,259,000 kWh of electricity and reduced Scope 2 emissions by more than 3,300 ton CO₂-e.

The electricity produced from solar panels powers the plants' production equipment. Real-time performance monitoring via an online dashboard enables Bogasari Group's staff to analyze energy performance and monitor deviations from historical benchmarks and quickly resolve irregularities to optimize solar power production.

Melanjutkan keberhasilan sistem Solar PV 1 MWp¹² di Pabrik Tepung Terigu Cibitung, Grup Bogasari menambahkan implementasi sistem Solar PV sebesar 1,9 MWp di fasilitas Pabrik Tepung Terigu Jakarta pada tahun 2025. Adapun hingga tahun 2025, proyek gabungan ini telah menghasilkan lebih dari 4.259.000 kWh listrik dan mengurangi emisi Scope 2 lebih dari 3.300 ton CO₂-e.

Listrik yang dihasilkan dari panel surya dimanfaatkan untuk mengoperasikan peralatan produksi di pabrik. Pemantauan kinerja secara *real-time* melalui *online dashboard* memungkinkan tim Grup Bogasari untuk mengevaluasi kinerja energi, memantau penyimpangan terhadap data acuan sebelumnya serta memungkinkan penanganan kendala teknis secara cepat untuk menjaga optimasi produksi listrik energi surya.



¹² Megawatt peak (MWp) – the maximum potential output of power

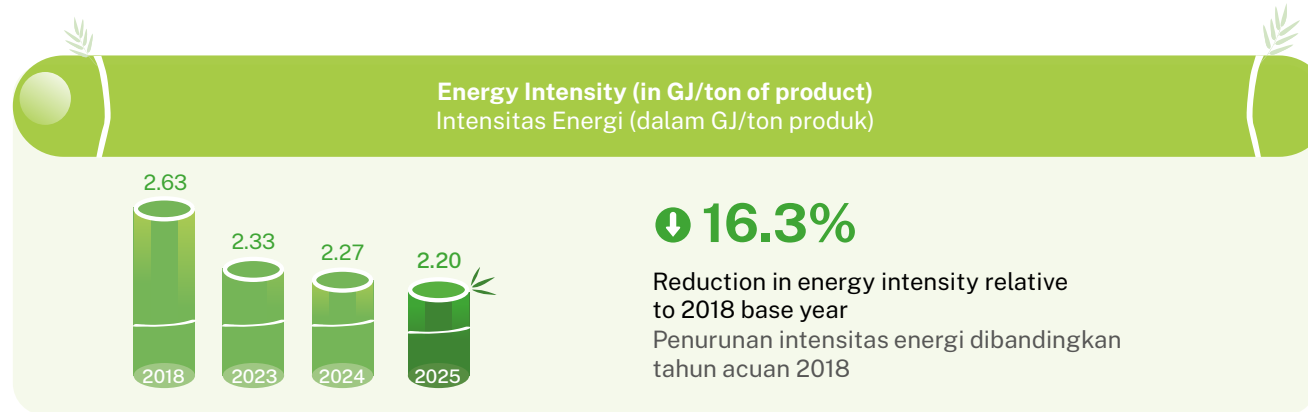
¹² Megawatt peak (MWp) – potensi listrik maksimum yang dapat dihasilkan

ENERGY EFFICIENCY

The sustained implementation of our EnMS and operational efficiencies resulting from ISO 50001 adoption has delivered substantial energy savings, achieving 16.3% reduction in energy intensity¹³ compared to the 2018 baseline. [302-3, 302-4, 302-5]

EFISIENSI ENERGI

Penerapan EnMS yang berkelanjutan dan peningkatan efisiensi operasional sebagai hasil dari adopsi ISO 50001 telah menghasilkan penghematan energi yang signifikan, dengan pencapaian penurunan intensitas energi¹³ sebesar 16,3% dibandingkan tahun acuan 2018. [302-3, 302-4, 302-5]



Indofood prioritizes energy efficiency enhancements across its operations, particularly optimizing steam systems in boilers given that thermal energy accounts for a considerable share of total consumption. We maintain critical parameter controls during boiler combustion and recycle steam condensate, yielding reductions in energy and water use.

We also optimize electrical systems across motor applications to boost efficiency. Standard operating procedures undergo regular review to incorporate more efficient methodologies, while continuous training ensures our workforce remains current on best practices.

Indofood memprioritaskan peningkatan efisiensi energi di seluruh unit operasional, khususnya melalui optimasi sistem uap pada *boiler*, mengingat energi termal merupakan bagian signifikan dari total konsumsi energi. Kami menerapkan pengendalian parameter kritis selama proses pembakaran pada *boiler* dan pemanfaatan kembali kondensat uap, yang menghasilkan pengurangan penggunaan energi dan air.

Kami juga melakukan optimasi sistem kelistrikan pada berbagai aplikasi motor untuk meningkatkan efisiensi. Standar operasional prosedur ditinjau secara berkala guna mengintegrasikan metodologi yang lebih efisien, sementara pelatihan berkelanjutan memastikan tenaga kerja kami tetap dapat mengikuti praktik terbaik.

¹³Energy 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

¹³Metode 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 Group has implemented various energy efficiency initiatives at its facilities. Bogasari Group's upgraded Unloader Boom Extension at its jetty port has streamlined wheat unloading from Panamax vessels, achieving over 3% reduction in energy intensity compared to 2023. Bogasari Group also utilizes 61 electric forklifts to support operation at the mills. To support the operation of these electric forklifts, we have installed 55 charging stations in our warehouse and additional stations in various locations. Furthermore, we installed Automatic Feeders on pellet press machinery, optimizing pressing capacity and output quality. This feeder automatically adjusts raw material ratios based on available steam, resulting in a 4% reduction in electricity intensity per machine across eight pellet press machines.

The CBP Group's Dairy Division and the Bogasari Group are embedding Industry 4.0 technologies to drive boost further efficiency improvements. For more information, please refer to the Resilience and Innovation section on page 91.

Grup Bogasari telah menerapkan berbagai inisiatif efisiensi energi di fasilitas operasionalnya. Peningkatan *Unloader Boom Extension* pada dermaga Grup Bogasari terbukti telah mengoptimalkan proses pembongkaran gandum dari kapal jenis Panamax, sehingga berhasil mencapai penurunan intensitas energi lebih dari 3% dibandingkan tahun 2023. Grup Bogasari juga mengoperasikan 61 forklif listrik untuk menunjang kegiatan operasional di pabrik. Sebagai tambahan, guna mendukung operasional forklif tersebut, kami telah memasang 55 stasiun pengisian daya di gudang serta beberapa stasiun tambahan di berbagai lokasi lainnya. Selain itu, kami juga memasang *Automatic Feeder* pada mesin *press* pembuat pelet guna mengoptimalkan kapasitas dan kualitas produksi. Fitur ini mengatur rasio bahan baku secara otomatis berdasarkan ketersediaan uap, sehingga mampu menurunkan intensitas listrik sebesar 4% per mesin pada delapan unit mesin *press* pembuat pelet.

Divisi Dairy Grup CBP dan Grup Bogasari mengintegrasikan teknologi Industri 4.0 untuk semakin mendorong peningkatan efisiensi. Informasi lebih lanjut dapat dilihat di bagian Ketangguhan dan Inovasi di halaman 91.



Electric forklifts at our factories reducing emissions from fuel use
Forklif listrik pada pabrik kami dapat mengurangi emisi yang berasal dari bahan bakar

Enhancing Energy Efficiency and Production Reliability in Dairy Division of CBP Group

Meningkatkan Efisiensi Energi dan Keandalan Proses Produksi di Divisi Dairy Grup CBP

The CBP Group's Dairy Division pursues energy optimization by integrating automation with precision control approaches that lower energy consumption while strengthening operational performance.

In the production of sweetened condensed creamer, we utilize Liquiverter Predictive Control technology, which had reduced process blockage by over 50%. This stabilizes feeding operations and reduces raw material waste of sugar and chocolate. In the production of sterilized bottled milk, we are continually optimizing existing equipment through precision mechanical tuning and sensor recalibration, specifically relating to leak detection and filling precision, thereby stabilizing production quality, minimizing the product rejection ratio, and increasing throughput.

Within the Utility area, recalibrating chiller set points and refining valve bypass control via an adjustment of Programmable Logic Control (PLC) has reduced average chiller energy intensity by as much as 25%. These coordinated efforts illustrate how intelligent automation and predictive control yield dual benefits of reduced energy consumption and improved production consistency.

Divisi Dairy Grup CBP menerapkan optimasi energi melalui integrasi sistem otomatisasi dengan pendekatan kontrol yang lebih presisi guna menurunkan konsumsi energi sekaligus meningkatkan kinerja operasional secara menyeluruh.

Pada proses produksi krimer kental manis, kami memanfaatkan teknologi Liquiverter Predictive Control, yang dapat mengurangi kendala pada proses hingga lebih dari 50%. Inovasi ini menstabilkan proses pengisian serta mengurangi pemborosan bahan baku, seperti gula dan cokelat. Sementara itu, pada proses produksi susu steril dalam botol, kami terus mengoptimalkan peralatan yang ada melalui pengaturan komponen mekanis secara akurat dan recalibrasi sensor, khususnya terkait deteksi kebocoran dan akurasi pengisian. Langkah ini bertujuan untuk menstabilkan kualitas produksi, meminimalkan rasio produk *reject* dan memaksimalkan hasil produksi.

Pada area *Utility*, melalui pengaturan ulang *set point chiller* dan penyempurnaan kontrol *valve bypass* berbasis Programmable Logic Control (PLC) telah berhasil mengurangi rata-rata intensitas energi *chiller* hingga 25%. Upaya terkoordinasi ini menunjukkan bahwa penerapan otomatisasi cerdas dan kontrol prediktif dapat memberikan manfaat berupa pengurangan konsumsi energi sekaligus peningkatan kualitas produksi.



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

MENGELOLA AIR

Indofood affirms that a clean, safe, and sufficient water supply constitutes a basic human right. The Company is committed to its responsible stewardship, particularly in areas facing water scarcity, recognizing its critical nature for all manufacturing operations. Through joint initiatives with stakeholders, we are devoted to the restoration and safeguarding of freshwater habitats. Our comprehensive water management framework incorporates periodic risk assessments; the findings of these reviews are subsequently scrutinized by our BOD to inform our policies and overarching strategy on water consumption.

Since 2021, we conduct an annual water risk assessment that comprehensively examines all operations using the Worldwide Fund for Nature (“WWF”) International Water Risk Filter. This analysis is refreshed annually to chart water scarcity and related metrics across all operating units. The latest findings indicate that only a minor fraction, specifically less than 7% of our total water consumption, originates from water-stressed regions. We also assessed the impact of our water efficiency initiatives throughout our facilities.

Before any water is drawn, our operating units obtain the necessary government permits that define approved sources and discharge quality standards. The authorities also conduct an impact assessment to evaluate the effect of our operations on the water source prior to permit issuance.

INDOFOOD’S WATER MANAGEMENT ACROSS THE VALUE CHAIN

Indofood adopts an end-to-end approach in our water management efforts, beginning with upstream initiatives with our suppliers to efforts within our operations and downstream initiatives focusing on post production. Below is an overview of our various water management initiatives across Indofood. Details of our water efficiency, water conservation, and wastewater management will be covered in the subsequent sections.

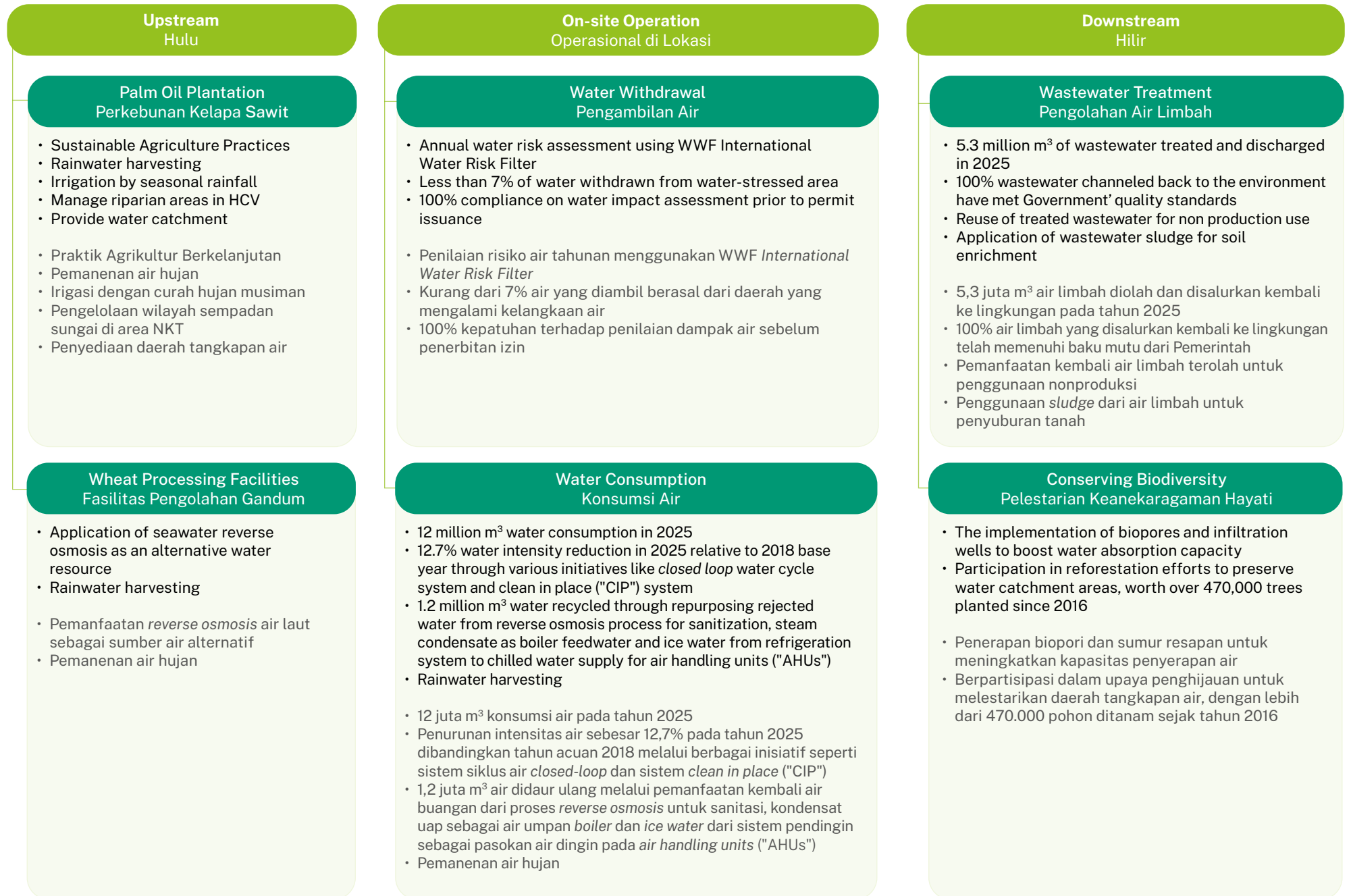
Indofood menegaskan bahwa akses terhadap ketersediaan air yang bersih, aman dan layak merupakan hak asasi manusia yang mendasar. Perseroan berkomitmen untuk mengelola air secara bertanggung jawab, khususnya di wilayah yang mengalami kelangkaan air, mengingat air memiliki peran yang sangat penting bagi seluruh kegiatan operasional. Melalui inisiatif bersama dengan pemangku kepentingan, kami turut berperan aktif dalam upaya pemulihan dan perlindungan habitat air tawar. Kerangka kerja pengelolaan air kami yang komprehensif mencakup penilaian risiko secara berkala, di mana hasilnya ditinjau langsung oleh Direksi sebagai bahan pertimbangan dalam penyusunan kebijakan dan strategi yang menyeluruh terkait penggunaan air.

Sejak tahun 2021, setiap tahun kami melakukan penilaian risiko air secara komprehensif di seluruh unit operasional dengan menggunakan Worldwide Fund for Nature (“WWF”) *International Water Risk Filter*. Penilaian ini diperbarui setiap tahun guna memetakan tingkat kelangkaan air dan indikator terkait lainnya di seluruh unit operasional. Hasil penilaian terbaru menunjukkan bahwa hanya sebagian kecil, yaitu kurang dari 7% konsumsi air kami yang berasal dari wilayah yang mengalami kelangkaan air. Selain itu, kami juga melakukan evaluasi dampak dari inisiatif efisiensi air di seluruh fasilitas operasional.

Sebelum melakukan pengambilan air, seluruh unit operasional kami memperoleh izin pemerintah yang diperlukan, yang menetapkan sumber air yang disetujui serta standar kualitas pembuangan air limbah. Pihak berwenang juga melakukan penilaian dampak untuk mengevaluasi pengaruh kegiatan operasional terhadap sumber air sebelum penerbitan izin.

PENGELOLAAN AIR INDOFOOD DI SEPANJANG RANTAI NILAI

Indofood menerapkan pendekatan menyeluruh secara *end-to-end* dalam upaya pengelolaan air, yang dimulai dari inisiatif hulu bersama para pemasok, upaya optimasi pengelolaan air pada lingkup operasional, hingga inisiatif hilir yang berfokus pada tahapan pasca produksi. Berikut disajikan gambaran umum berbagai inisiatif pengelolaan air yang diterapkan oleh Indofood di sepanjang rantai nilai. Uraian lebih lanjut mengenai efisiensi air, konservasi air dan pengelolaan air limbah akan dibahas pada bagian selanjutnya.



WATER CONSUMPTION [303-3]

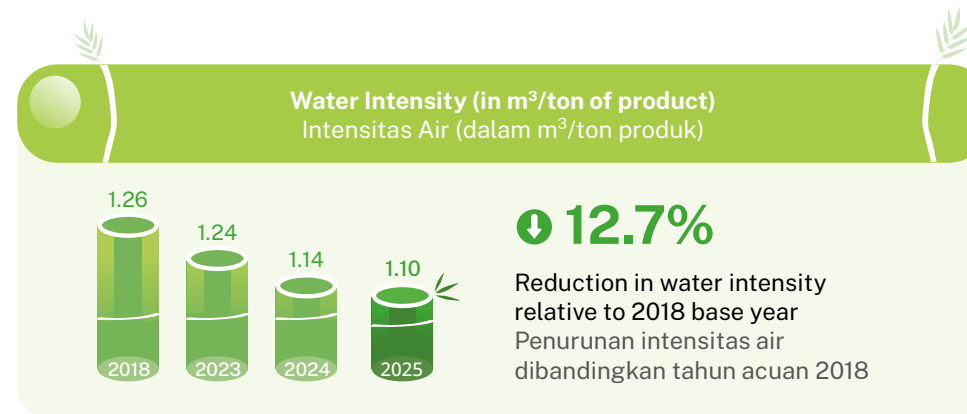
In 2025, about 89% of Indofood's water withdrawal is consumed in our manufacturing processes, including steam generation, cleaning, and cooling, while the remaining portion is used as a primary product input. As such, we focus water resource management primarily on our manufacturing processes.

Our manufacturing processes recorded a total water consumption of 12 million m³. Of this total, 5.8 million m³ was sourced from groundwater, 3.6 million m³ from rivers, 2 million m³ from municipal water, with the remaining drawn from seawater. There was a 12.7% reduction in total water intensity in 2025 as compared to the 2018 baseline year, successfully demonstrating our water conservation efforts irrespective of the source or area from which the water was withdrawn.

KONSUMSI AIR [303-3]

Pada tahun 2025, sekitar 89% dari total pengambilan air Indofood digunakan dalam proses manufaktur, termasuk untuk pembangkitan uap, kegiatan pembersihan dan proses pendinginan, sementara sisanya dimanfaatkan sebagai bahan baku utama produk. Oleh karena itu, kami memfokuskan pengelolaan sumber daya air terutama pada proses manufaktur.

Proses manufaktur kami mencatatkan total konsumsi air sebesar 12 juta m³. Dari jumlah tersebut, sebesar 5,8 juta m³ berasal dari air tanah, 3,6 juta m³ dari air sungai, 2 juta m³ dari jaringan air daerah atau perkotaan, sedangkan sisanya berasal dari air laut. Pada tahun 2025, terjadi penurunan intensitas air sebesar 12,7% dibandingkan dengan tahun acuan 2018, yang menunjukkan keberhasilan upaya konservasi air kami, terlepas dari sumber atau wilayah pengambilan air tersebut.



One of the water risk assessment result underscores that water-stressed regions are predominantly located around Java, putting our Agribusiness plantations located outside the Java region at lower geographical risk. By conducting regular risk assessments, we gain insights into our influence on groundwater sources, informing us of our strategies for efficient water usage.

Salah satu hasil penilaian risiko air menunjukkan bahwa wilayah yang mengalami kelangkaan air sebagian besar berada di sekitar pulau Jawa, sehingga secara geografis, perkebunan Agribisnis kami yang berada di luar pulau Jawa memiliki risiko yang lebih rendah. Melalui penilaian risiko secara berkala, kami juga memperoleh wawasan yang lebih komprehensif mengenai dampak operasional terhadap sumber air tanah, yang selanjutnya menjadi landasan strategi dalam menggunakan air secara lebih efisien.

Flood Resilience System in Bogasari Group Jakarta Flour Mill

Sistem Ketahanan Banjir di Pabrik Tepung Terigu Jakarta Grup Bogasari

Bogasari Group's Jakarta Flour Mill has implemented the Polder Concept, an integrated flood protection system combining a perimeter dam, a retention basin with five collection pits, and a high-capacity pumping system. The design manages up to 36,000 m³ of stormwater per rainfall event and can discharge over 18,000 m³ per hour, ensuring operational continuity and reducing pressure on public drainage. Built for long-term climate resilience, the system addresses sea-level rise, land subsidence, and climate variability while maintaining ground stability at three centimeters per year. The controlled discharge also supports broader flood mitigation for surrounding industrial and residential areas.

Pabrik Tepung Terigu Grup Bogasari di Jakarta menerapkan sistem perlindungan banjir terintegrasi, yang disebut sebagai Polder Concept, sebuah sistem yang menggabungkan perimeter berupa tanggul keliling, kolam retensi dengan lima titik penampungan, dan sistem pompa berkapasitas tinggi. Desain pada sistem ini mampu menahan air hujan hingga 36.000 m³ per kejadian hujan dan dapat mengalirkan lebih dari 18.000 m³ per jam, sehingga menjamin kelangsungan operasional dan mengurangi tekanan pada saluran drainase. Dibangun untuk ketahanan iklim jangka panjang, sistem ini dapat mengantisipasi kenaikan permukaan air laut, penurunan permukaan tanah dan variabilitas iklim lainnya dengan tetap menjaga stabilitas tanah sebesar tiga sentimeter per tahun. Pengaturan pembuangan air yang terkendali juga berkontribusi terhadap upaya mitigasi banjir yang lebih luas untuk kawasan industri dan permukiman di sekitarnya.



Our water management strategy is integrated across the entire value chain, extending from upstream activities to the manufacturing stage and beyond. On the upstream side, the Agribusiness Group incorporates responsible water use as a critical pillar of its sustainable agricultural practices. This is supported through monitoring, regulatory compliance, and site-level environmental impact assessments. For instance, our oil palm and other crops utilize rainwater harvesting systems and are irrigated solely by seasonal rainfall to reduce reliance on groundwater. They also actively manage riparian areas in HCV zones, to maintain water availability in the fields and create additional water catchment areas. Furthermore, the wheat processing facilities utilizing seawater to conserve high-quality freshwater resources.

Strategi pengelolaan air kami terintegrasi di seluruh rantai nilai, mulai dari kegiatan di hulu hingga tahap produksi dan selanjutnya. Pada sisi hulu, penggunaan air yang bertanggung jawab menjadi komponen utama dalam praktik agrikultur berkelanjutan yang diterapkan oleh Grup Agribisnis kami. Hal ini didukung melalui kegiatan pemantauan, kepatuhan terhadap peraturan, serta penilaian dampak lingkungan di tingkat lokasi operasional. Sebagai contoh, perkebunan kelapa sawit dan tanaman komoditas lainnya memanfaatkan sistem pemanenan air hujan serta sepenuhnya mengandalkan curah hujan musiman untuk kebutuhan irigasi sehingga mengurangi ketergantungan terhadap air tanah. Selain itu, Grup Agribisnis juga secara aktif mengelola wilayah sempadan sungai di area NKT, untuk menjaga ketersediaan air di area perkebunan sekaligus menciptakan tambahan daerah tangkapan air. Lebih lanjut, fasilitas pengolahan gandum memanfaatkan air laut sebagai langkah konservasi sumber air baku.

As for our manufacturing processes, we are committed to pursuing effective water-saving initiatives in our production facilities through efficiency upgrades. Furthermore, we implement strict controls on water discharge to ensure that all released water complies with environmental standards prior to release.

WATER EFFICIENCY [303-1]

Indofood is actively working to enhance water management and mitigate water scarcity risks by implementing an integrated water efficiency program. This program aims to expand and replicate successful water-saving and conservation methods across its various operating units.

In 2025, Indofood repurposed and recycled a total of 1.2 million m³ of water through various water-saving initiatives. These efforts include employing CIP systems, reusing steam condensate, repurposing water in cooling systems, installing water valve sensors, recycling wastewater treatment plant ("WWTP") effluent for toilet flushing, and collecting rainwater for domestic use.

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 automated system cleans and sanitizes alkali pipes without requiring operator intervention, ensuring strict hygiene standards, preventing contamination, and extending intervals between cleaning cycles. These improvements not only maintain equipment cleanliness but also maximize production efficiency while reducing cleaning time and conserving water.

In addition, our Dairy Division of CBP Group repurposes ice water from its central refrigeration system to meet cooling requirements for manufacturing processes, with the remaining water utilized in AHUs within filling rooms. These measures, combined with rainwater harvesting initiatives, have significantly reduced overall water footprint. Collectively, these efforts have delivered substantial savings in both water and energy consumption.

The Noodles Division of CBP Group also plays a key role in water efficiency by recycling unused water from the reverse osmosis rejection process for production floor cleaning. Condensate from heat exchangers is collected and reused in operations such as boilers, further minimizing water wastage. These initiatives underscore Indofood's consistent commitment to improving water efficiency across its operations.

Dalam kegiatan proses manufaktur, kami berkomitmen untuk menjalankan inisiatif penghematan air yang efektif di seluruh fasilitas produksi melalui peningkatan efisiensi. Selain itu, kami menerapkan pengendalian yang ketat pada pembuangan air limbah untuk memastikan bahwa seluruh air limbah yang dialirkan menuju badan air telah memenuhi standar lingkungan yang berlaku.

EFISIENSI AIR [303-1]

Indofood secara aktif berupaya meningkatkan pengelolaan air dan memitigasi risiko kelangkaan air melalui penerapan program efisiensi air yang terintegrasi. Program ini bertujuan untuk memperluas serta mereplikasi praktik penghematan dan konservasi air yang telah terbukti efektif di berbagai unit operasional.

Pada tahun 2025, sebanyak 1,2 juta m³ air dimanfaatkan kembali dan didaur ulang melalui berbagai inisiatif penghematan air di Indofood. Upaya ini mencakup penerapan sistem CIP, pemanfaatan kembali kondensat uap, penggunaan kembali air pada sistem pendingin, pemasangan sensor pada katup air, daur ulang air limbah dari instalasi pengolahan air limbah ("IPAL") untuk kebutuhan pembilasan toilet, serta pemanenan air hujan untuk kebutuhan domestik.

Salah satu contoh signifikan dari komitmen kami terhadap efisiensi air di dalam Grup CBP dapat ditemukan pada penerapan strategis sistem CIP di Divisi Dairy Grup CBP. Sistem otomatis ini membersihkan dan mensterilkan pipa alkali tanpa memerlukan intervensi operator, memastikan standar higiene yang ketat, mencegah kontaminasi dan memperpanjang interval antar siklus pembersihan. Penerapan ini tidak hanya menjaga kebersihan peralatan tetapi juga meningkatkan efisiensi produksi sekaligus mengurangi waktu pembersihan dan menghemat konsumsi air.

Selain itu, Divisi Dairy Grup CBP memanfaatkan kembali *ice water* dari sistem pendingin sentral untuk memenuhi kebutuhan pendinginan pada proses produksi, sementara sisa airnya digunakan pada AHUs di *filling rooms*. Langkah-langkah tersebut, yang dikombinasikan dengan inisiatif pemanenan air hujan, secara signifikan mengurangi jejak pengurangan air secara keseluruhan. Berbagai upaya tersebut juga menghasilkan penghematan yang substansial baik dalam konsumsi air dan energi.

Divisi Mi Instan Grup CBP juga berperan penting dalam peningkatan efisiensi air melalui pemanfaatan kembali air yang tidak terpakai dari proses *reverse osmosis* untuk pembersihan lantai area produksi. Selain itu, kondensat dari *heat exchanger* dikumpulkan dan digunakan kembali dalam kegiatan operasional seperti *boiler*, sehingga dapat semakin meminimalkan penggunaan air yang tidak diperlukan. Berbagai inisiatif tersebut menegaskan komitmen Indofood yang konsisten dalam meningkatkan efisiensi air di seluruh kegiatan operasionalnya.

Water Cycle Management from Rain Capture to Process Efficiency in Dairy Division of CBP Group

Pengelolaan Siklus Air dari Pemanenan Hujan hingga Efisiensi Proses di Divisi Dairy Grup CBP

CBP Group's Dairy Division is strengthening its water stewardship through a comprehensive strategy that combines rainwater harvesting with operational and infrastructure upgrades.

The initiative leverages over 10,000 m² of rooftop space, with an estimated annual rainwater capture of 22,000 m³. By the end of 2025, approximately 15,500 m³ of rainwater has been collected and repurposed for non process uses, with continued efforts planned.

Alongside rainwater harvesting, Dairy Division Group CBP measures to optimize water and energy use have been introduced. In the sterilized canned milk processing area, CIP line simplification has streamlined cleaning processes, reducing water, and energy consumption through system reconfiguration and improved controls. Similarly, in the sterilized bottled milk processing area, water losses have been minimized by repairing leaks, replacing faulty pipes, streamlining piping layouts, and standardizing pump pressure. These actions have achieved a significant reduction of over 30% in overall utility water consumption.

Divisi Dairy Grup CBP memperkuat pengelolaan airnya melalui penerapan strategi komprehensif yang mengintegrasikan pemanenan air hujan dengan pembaruan infrastruktur dan operasional.

Inisiatif ini memanfaatkan lebih dari 10.000 m² area atap fasilitas, dengan potensi tangkapan air hujan sebesar 22.000 m³ per tahun. Hingga akhir tahun 2025, sebanyak 15.500 m³ air hujan telah dikumpulkan dan diguna ulang untuk keperluan nonproses, dengan rencana pengembangan yang berkelanjutan.

Di samping pemanenan air hujan, Divisi Dairy Grup CBP juga menerapkan berbagai langkah optimasi penggunaan air dan energi. Pada area produksi susu steril dalam kaleng dilakukan penyederhanaan jalur CIP guna memudahkan proses pembersihan, mengurangi konsumsi air dan energi melalui rekonfigurasi sistem dan peningkatan kontrol. Sementara itu, pada area produksi susu steril dalam botol, kehilangan air telah diminimalkan melalui perbaikan kebocoran, penggantian pipa yang tidak optimal, penyederhanaan tata letak sistem perpipaan, serta standarisasi tekanan pompa. Serangkaian inisiatif tersebut telah berhasil menurunkan konsumsi air utilitas lebih dari 30%.

WATER CONSERVATION [303-1]

Indofood is deeply committed to protecting water resources within and around its operational areas, recognizing the critical importance of water conservation.

We actively engage in reforestation programs across its sites, acknowledging the essential role that trees play in safeguarding water catchment areas.

These initiatives not only help preserve ecosystems but also support local communities by cultivating edible plants and valuable agroforestry species.

Since 2016, Indofood has planted a substantial number of trees, reinforcing its long-standing dedication to environmental sustainability and the protection of water sources for both nature and society.

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.

Perseroan secara aktif berpartisipasi dalam program penanaman pohon di seluruh unit operasional, dengan memahami peran penting pepohonan dalam menjaga fungsi daerah tangkapan air. Inisiatif ini tidak hanya berkontribusi terhadap pelestarian ekosistem, tetapi juga mendukung masyarakat setempat dalam budidaya tanaman pangan dan jenis tanaman agroforestri yang bernilai ekonomi. Sejak tahun 2016, Indofood telah menanam pohon dalam jumlah yang signifikan, mempertegas dedikasi jangka panjang perusahaan terhadap keberlanjutan dan kelestarian lingkungan serta perlindungan sumber air bagi keseimbangan ekosistem dan kesejahteraan masyarakat.

To further strengthen water conservation efforts, Indofood employs a range of techniques, including the installation of biopores and infiltration wells to enhance rainwater absorption, as well as rainwater harvesting systems for domestic use. Within the Bogasari Group, a rainwater harvesting system has been established to collect rainwater from factory rooftops and store it in large tanks with a combined capacity of approximately 3,000 m³. This initiative has delivered significant water savings, reducing domestic water consumption by more than 45,000 m³ since 2018. The harvested rainwater is utilized for various purposes, such as gardening, washing, and lavatory use.

Guna semakin memperkuat upaya konservasi air, Indofood menerapkan berbagai metode, termasuk instalasi biopori dan sumur resapan untuk meningkatkan kapasitas penyerapan air, serta menerapkan sistem penampungan air hujan untuk keperluan domestik. Di Grup Bogasari, sistem penampungan air hujan telah dibangun untuk menampung air hujan dari atap pabrik dan menyimpannya dalam tangki besar dengan kapasitas total sekitar 3.000 m³. Inisiatif ini telah menghasilkan penghematan air yang signifikan, dengan pengurangan konsumsi air domestik lebih dari 45.000 m³ sejak tahun 2018. Air hujan yang ditampung tersebut, selanjutnya dimanfaatkan untuk berbagai keperluan, seperti penyiraman taman, kegiatan pencucian dan penggunaan air untuk toilet.



>470,000

Number of trees planted since 2016

Jumlah pohon yang ditanam sejak tahun 2016



We utilized infiltration wells to conserve water resources

Kami membuat sumur resapan untuk melindungi sumber daya air

WATER MANAGEMENT IN CBP GROUP'S PACKAGED WATER OPERATING UNITS

Our CBP Group's packaged water operating unit, which is part of the Beverages Division, utilizes a substantial volume of water in our operations. Consequently, we ensure complete adherence to all relevant regulatory requirements and uphold a robust commitment to water conservation. Our assessments of water scarcity risk confirm that none of our water withdrawal occurs in water-stressed areas.

PENGELOLAAN AIR DI UNIT OPERASIONAL AIR MINUM DALAM KEMASAN GRUP CBP

Unit operasional air minum dalam kemasan Grup CBP, yang merupakan bagian dari Divisi Minuman, menggunakan air secara signifikan untuk kebutuhan operasionalnya. Untuk itu, kami memastikan kepatuhan penuh terhadap seluruh 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.

The Pandaan packaged water operating unit collaborated with CBP Group's Dairy Division, local communities and farmer groups "Pesanggem" and Pemuda Inspiratif Usaha, to implement a tree planting program. This initiative specifically focuses on tree planting and maintenance along the Arjuna Mountain slope located in Prigen and Sukorejo villages, East Java. The intent is to protect 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, this initiative enhances 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. To date, over 57,000 trees have been planted as a result. [304-3]

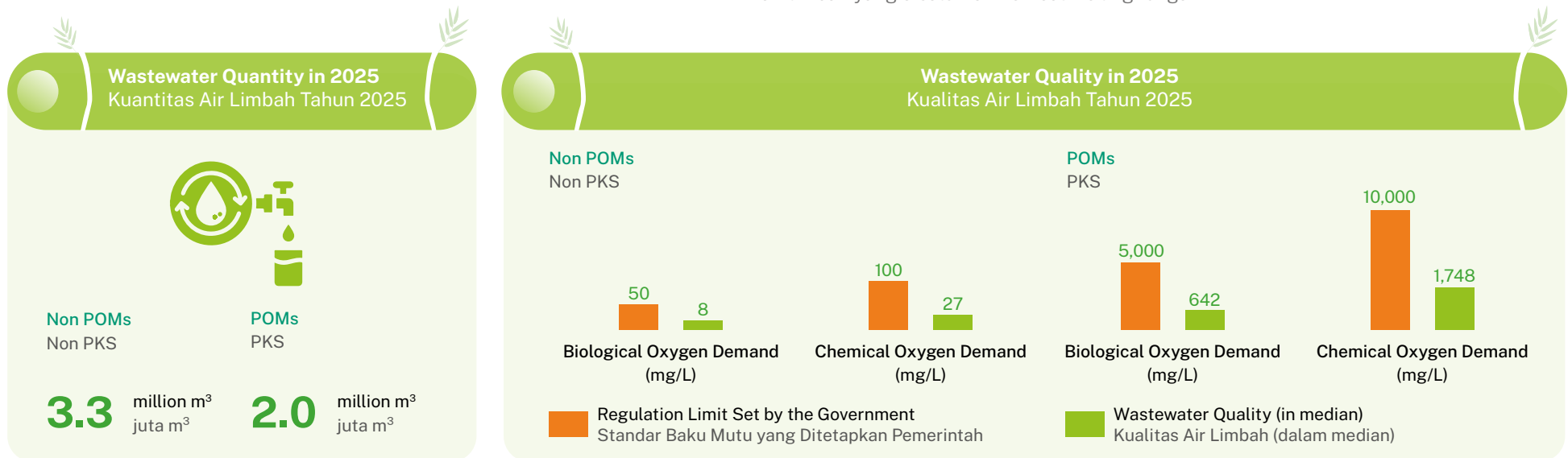
WASTEWATER MANAGEMENT [303-2, 303-4, 306-1]

Indofood adopt a comprehensive approach to wastewater management across all operations. Every operating unit ensures that wastewater is treated at dedicated WWTP prior to discharge. In 2025, the Company treated and discharged 5.3 million m³ of wastewater. To guarantee compliance with Government standards, regular testing is conducted by independent accredited laboratories, focusing on key indicators such as Biological Oxygen Demand and Chemical Oxygen Demand. Indofood maintained its commitment to achieve 100% compliance with discharge quality standards throughout 2025.

Unit operasional air minum dalam kemasan kami di Pandaan telah bekerja sama dengan Divisi Dairy Grup CBP, masyarakat setempat, dan kelompok petani "Pesanggem" serta Pemuda Inspiratif Usaha untuk menjalankan program penanaman pohon. Inisiatif ini secara khusus 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 ekonomis, seperti cengkeh, buah matoa (*Pometia pinnata*), alpukat, kopi, nangka, jeruk dan jambu biji. Lebih dari 57.000 pohon telah ditanam sebagai hasil dari inisiatif ini. [304-3]

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

Indofood menerapkan pendekatan yang komprehensif dalam pengelolaan air limbah di seluruh unit operasional. Seluruh air limbah dari setiap unit operasional diolah di IPAL sebelum disalurkan kembali ke lingkungan. Pada tahun 2025, Perseroan telah mengolah dan melepaskan sekitar 5,3 juta m³ air limbah. Guna memastikan kepatuhan terhadap standar kualitas yang ditetapkan Pemerintah, pengujian rutin dilakukan oleh laboratorium independen yang terakreditasi, dengan berfokus pada indikator utama seperti *Biological Oxygen Demand* dan *Chemical Oxygen Demand*. Sepanjang tahun 2025, Indofood terus mempertahankan komitmennya untuk mencapai 100% kepatuhan terhadap standar kualitas air limbah yang disalurkan kembali ke lingkungan.



Within the Agribusiness Group, POME is generated during the processing of FFB into CPO. POME undergoes on-site treatment under strict regulatory protocols. Notably, three mills have introduced an innovative composting method using aerated bunkers, which helps reduce GHG emissions.

The Bogasari Group maximizes resource efficiency by reusing treated wastewater for domestic purposes in office buildings. The treated water is also utilized for gardening and plant watering following commissioning certification obtained in mid-2024. With a recycling capacity of over 470 m³ per day, Bogasari Group's WWTP achieved an annual recycled water volume of nearly 15,000 m³ in 2025.

CBP Group's Dairy Division implements resource recovery initiatives by developing alternative applications for sludge generated by its WWTP. These efforts include the restoration and optimization of the belt press sludge machine to achieve stable dewatering performance, comprehensive personnel training on safe material handling, and a series of pilot trials that verified the suitability of treated sludge as an effective soil enrichment medium for vegetable cultivation.

Di Grup Agribisnis kami, POME berasal dari proses pengolahan TBS menjadi CPO. POME diolah di lokasi melalui protokol peraturan yang ketat. Secara khusus, tiga PKS kami telah menerapkan metode pengomposan inovatif menggunakan *aerated bunker*, yang juga berkontribusi dalam mengurangi emisi GRK.

Grup Bogasari memaksimalkan efisiensi sumber daya dengan menggunakan kembali air limbah olahan untuk keperluan domestik di gedung kantor. Air olahan ini juga dimanfaatkan untuk pemeliharaan taman dan menyiram tanaman, setelah diterbitkannya sertifikasi kelayakan pada pertengahan tahun 2024. Dengan kapasitas daur ulang lebih dari 470 m³ per hari, sistem IPAL di Grup Bogasari telah menghasilkan volume air daur ulang sebesar 15.000 m³ pada tahun 2025.

Divisi Dairy Grup CBP menerapkan inisiatif pemulihan sumber daya melalui pengembangan aplikasi alternatif untuk *sludge* yang dihasilkan dari IPAL. Upaya ini mencakup restorasi dan optimasi mesin *belt press sludge* untuk mencapai kinerja pengeringan yang stabil, pelatihan komprehensif bagi personel tentang penanganan material yang aman dan serangkaian uji coba percontohan yang memverifikasi kesesuaian *sludge* olahan sebagai media pengayaan tanah yang efektif untuk budidaya sayuran.



We ensures all wastewater in our operating unit is treated at dedicated WWTP prior to discharge
Kami memastikan seluruh air limbah dari setiap unit operasional diolah di IPAL sebelum disalurkan kembali ke lingkungan

WASTE MANAGEMENT ^[3-3]

PENGELOLAAN LIMBAH

Indofood continue to be dedicated to the responsible management of both hazardous and non hazardous waste across its operations. As one of Indonesia's leading consumer goods producers, we recognize the importance of minimizing the environmental and social impacts of waste. Our approach prioritizes compliance with all applicable regulations while actively implementing measures to reduce waste generation and ensure safe, sustainable handling. In 2025, the total post production waste generated approximately 188,000 tons.

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

Indofood adheres strictly to all applicable regulations in managing hazardous waste across its operations. Whenever hazardous waste is generated at any of our operating units, it is securely collected and stored in licensed temporary facilities before being handed over to certified third-party companies for proper disposal.

In 2025, Indofood's operating units generated approximately 80,900 tons of hazardous waste. To reduce this volume, the Group is committed to continuous improvements in energy efficiency, particularly in units that rely on coal. Key initiatives include transitioning from coal to renewable energy sources, adopting wet scrubber technologies, and implementing rigorous preventive maintenance on boilers. These combined efforts are expected to minimize the potential environmental risks and significantly reduce hazardous waste from FABA, which accounts for most of our hazardous waste.

Indofood terus berkomitmen untuk mengelola limbah B3 maupun limbah tidak berbahaya di seluruh kegiatan operasional secara bertanggung jawab. Sebagai salah satu produsen barang-barang konsumsi terkemuka di Indonesia, kami menyadari pentingnya meminimalkan dampak lingkungan dan sosial dari limbah yang dihasilkan. Pendekatan kami mengedepankan kepatuhan terhadap seluruh regulasi yang berlaku, sekaligus secara aktif menerapkan langkah-langkah pengurangan limbah serta memastikan penanganan yang aman dan berkelanjutan. Pada tahun 2025, total limbah pasca produksi yang dihasilkan yaitu sekitar 188.000 ton.

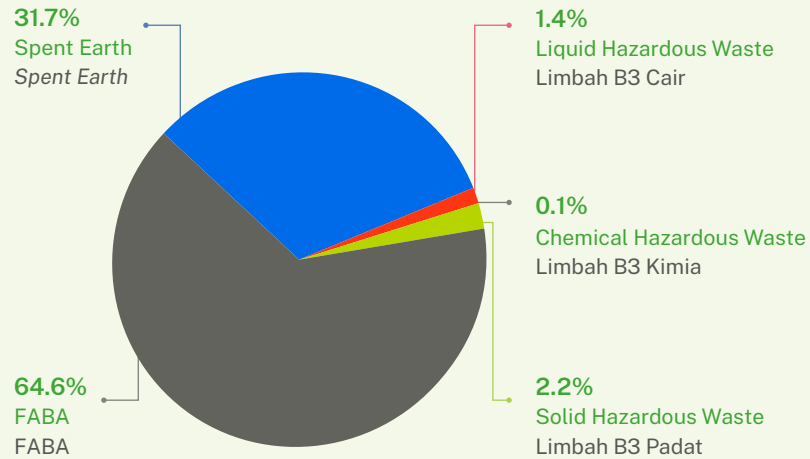
LIMBAH B3 ^[306-2, 306-3, 306-4]

Indofood menjaga kepatuhan secara ketat terhadap seluruh regulasi yang berlaku dalam pengelolaan limbah B3 di seluruh unit operasional. Setiap limbah B3 dari unit operasional dikumpulkan dan disimpan di lokasi penyimpanan sementara yang telah berizin, sebelum diserahkan kepada pihak ketiga yang berizin untuk diproses dengan tepat.

Pada tahun 2025, unit operasional Indofood menghasilkan sekitar 80.900 ton limbah B3. Dalam upaya mengurangi volume tersebut, kami berkomitmen melakukan peningkatan efisiensi energi secara berkelanjutan, terutama pada unit yang masih menggunakan batubara sebagai sumber energi. Inisiatif utama kami meliputi transisi dari penggunaan batu bara ke sumber energi terbarukan, penerapan teknologi *wet scrubber*, serta pelaksanaan pemeliharaan preventif yang ketat pada *boiler*. Seluruh upaya ini diharapkan dapat meminimalkan potensi risiko lingkungan dan secara signifikan mengurangi limbah B3 dari FABA, yang merupakan kontributor utama limbah B3 kami.

Hazardous Waste by Type in 2025

Limbah B3 Berdasarkan Jenis pada Tahun 2025



Hazardous waste is safely managed through licensed temporary storage at our operational sites
Limbah B3 dikelola secara aman melalui fasilitas penyimpanan sementara berizin di lokasi operasional kami

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

The Reduce, Reuse, and Recycle (3R) principle forms the cornerstone of Indofood's solid waste management strategy throughout the production process. Our approach emphasizes systematic waste identification and segregation, enabling reuse, recycling, or processing to create added value. For example, reusable organic food waste is crushed and redirected to animal feed producers for reprocessing, while recyclable paper and carton waste in good condition is recycled in collaboration with trusted third party partners.

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

Prinsip *Reduce, Reuse, and Recycle* (3R) menjadi landasan utama strategi pengelolaan limbah padat di seluruh proses produksi kami. Pendekatan ini menekankan pada identifikasi dan pemilahan limbah secara sistematis untuk memungkinkan upaya penggunaan kembali, daur ulang, atau pemrosesan guna menciptakan nilai tambah. Sebagai contoh, limbah makanan organik yang dapat digunakan kembali akan dihancurkan terlebih dahulu sebelum disalurkan ke produsen pakan ternak untuk diproses ulang, sementara limbah kertas dan karton yang masih dalam kondisi yang layak, didaur ulang melalui kerja sama dengan mitra pihak ketiga yang terpercaya.

Through these efforts, Indofood consistently achieves its annual target of recycling 100% of non hazardous production waste, including food waste, cartons, and plastic packaging, either internally or externally. We also work closely with waste collectors to manage high value post production plastic packaging waste. In addition, several production facilities have partnered with local communities to strengthen waste management practices. Complementing these initiatives, the Flexible Packaging Division within the CBP Group operates internal recycling facilities that convert post production plastic waste into recycled resin, reinforcing our commitment to circular economy principles.

This approach allowed us to manage 100% recyclable post production plastic waste (over 16,100 tons) with:

- 78% of post production plastic waste (over 12,500 tons) were managed in collaboration with waste collectors, to be delivered to recycling industry.
- 22% of post production plastic waste (over 3,600 tons) were recycled internally in our flexible packaging factories.

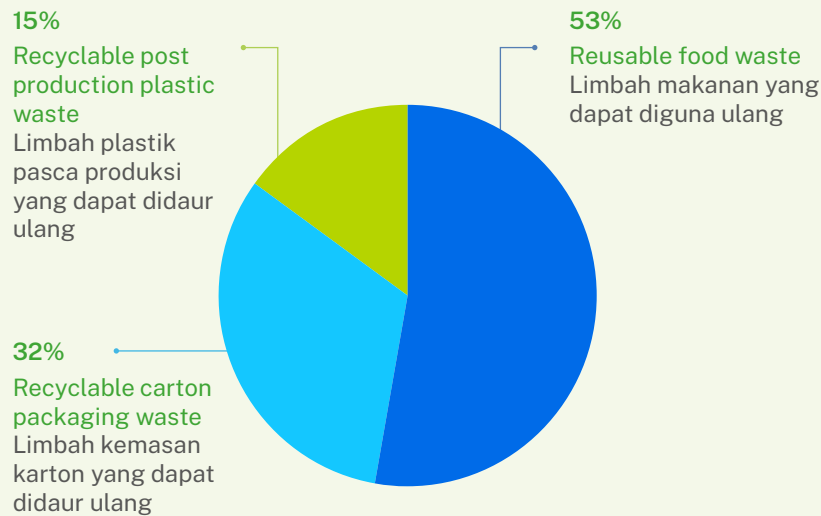
Melalui berbagai upaya tersebut, Indofood secara konsisten mencapai target tahunannya dalam mendaur ulang 100% limbah padat tidak berbahaya, termasuk limbah makanan, karton dan kemasan plastik, baik secara internal maupun eksternal. Kami juga menjalin kerja sama dengan pengepul sampah untuk mengelola sampah kemasan plastik pasca produksi yang bernilai ekonomi tinggi. Selain itu, sejumlah fasilitas produksi kami telah bermitra dengan masyarakat setempat untuk memperkuat praktik pengelolaan sampah. Melengkapi inisiatif ini, Divisi Kemasan Fleksibel dari Grup CBP mengoperasikan fasilitas daur ulang internal yang mengolah sampah plastik pasca produksi menjadi biji plastik daur ulang, yang menegaskan komitmen kami terhadap prinsip ekonomi sirkular.

Pendekatan ini memungkinkan kami untuk mengelola 100% sampah plastik pasca produksi yang dapat didaur ulang (lebih dari 16.100 ton) dengan rincian sebagai berikut:

- 78% sampah plastik pasca produksi (lebih dari 12.500 ton) dikelola melalui kolaborasi dengan para pengepul sampah untuk disalurkan ke industri daur ulang.
- 22% sampah plastik pasca produksi (lebih dari 3.600 ton) didaur ulang secara internal di pabrik kemasan fleksibel kami.

Non Hazardous Solid Waste by Type in 2025

Limbah Padat Tidak Berbahaya Berdasarkan Jenis pada Tahun 2025



In 2025, Indofood managed to divert the following non hazardous solid waste (from production process):

Pada tahun 2025, Indofood dapat mengolah limbah padat tidak berbahaya (dari proses produksi) sebagai berikut:

- 100%** Food waste, approximately 56,500 tons converted into animal feed
Limbah makanan organik, sekitar 56.500 ton diubah menjadi pakan ternak
- 100%** Recyclable carton packaging waste, approximately 34,500 tons recycled by third parties
Limbah kemasan karton yang dapat didaur ulang, sekitar 34.500 ton didaur ulang oleh pihak ketiga
- 100%** Biomass waste (over 7.8 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 7,8 juta ton) dari serat tebu, cangkang dan serat kelapa sawit dimanfaatkan sebagai sumber energi terbarukan sejak tahun acuan 2018

Beyond managing post production waste, the Bogasari Group takes proactive steps to repurpose organic waste, such as sweeping leaves into compost. This generated a total of 109 tons of compost between 2018 and 2025. The resulting material is utilized for internal purposes, donated through our community development program, and made available for purchase by employees.

Additionally, Bogasari Group has successfully diverted waste from landfills by partnering with the cement industry to convert waste into fuel substitutes and alternative raw material inputs. This innovative approach not only reduces landfill disposal but also supports sustainable waste management practices.

Within the Agribusiness Group, organic solid waste, including oil palm empty fruit bunches, is transformed into organic fertilizer. As part of our waste-to-energy initiatives, palm oil shells, fiber from POMs, and bagasse from sugar factories have long been used as boiler fuel.

Selain pengelolaan limbah pasca produksi, Grup Bogasari mengambil langkah proaktif dalam pemanfaatan kembali limbah organik, seperti mengolah sampah daun yang dikumpulkan selama proses pembersihan dan mengubahnya menjadi kompos. Inisiatif ini telah menghasilkan total 109 ton kompos sepanjang periode 2018 hingga 2025. Hasil kompos tersebut dimanfaatkan untuk kebutuhan internal, disumbangkan melalui program pemberdayaan masyarakat, serta tersedia untuk dibeli oleh karyawan.

Lebih lanjut, Grup Bogasari telah berhasil mengalihkan limbahnya dari tempat pembuangan akhir melalui kerja sama dengan industri semen untuk mengubah limbah tersebut menjadi bahan bakar substitusi dan bahan baku alternatif. Pendekatan inovatif ini tidak hanya mengurangi limbah di tempat pembuangan akhir, tetapi juga berkontribusi pada praktik pengelolaan limbah yang berkelanjutan.

Di Grup Agribisnis, limbah padat organik, termasuk tandan kosong kelapa sawit, diolah menjadi pupuk organik. Sebagai bagian dari inisiatif *waste-to-energy*, cangkang dan serat kelapa sawit, serta serat tebu telah lama dimanfaatkan sebagai bahan bakar *boiler* pada PKS dan pabrik gula kami.

PACKAGING WASTE MANAGEMENT [3-3, 306-1, 306-2]

PENGELOLAAN SAMPAH KEMASAN

Indofood recognizes its responsibility as one of the leading consumer goods company in Indonesia to address post consumer waste. We are committed to reducing this impact across our value chain by prioritizing sustainable packaging design, improving manufacturing processes, and implementing effective systems for managing post consumer packaging waste.

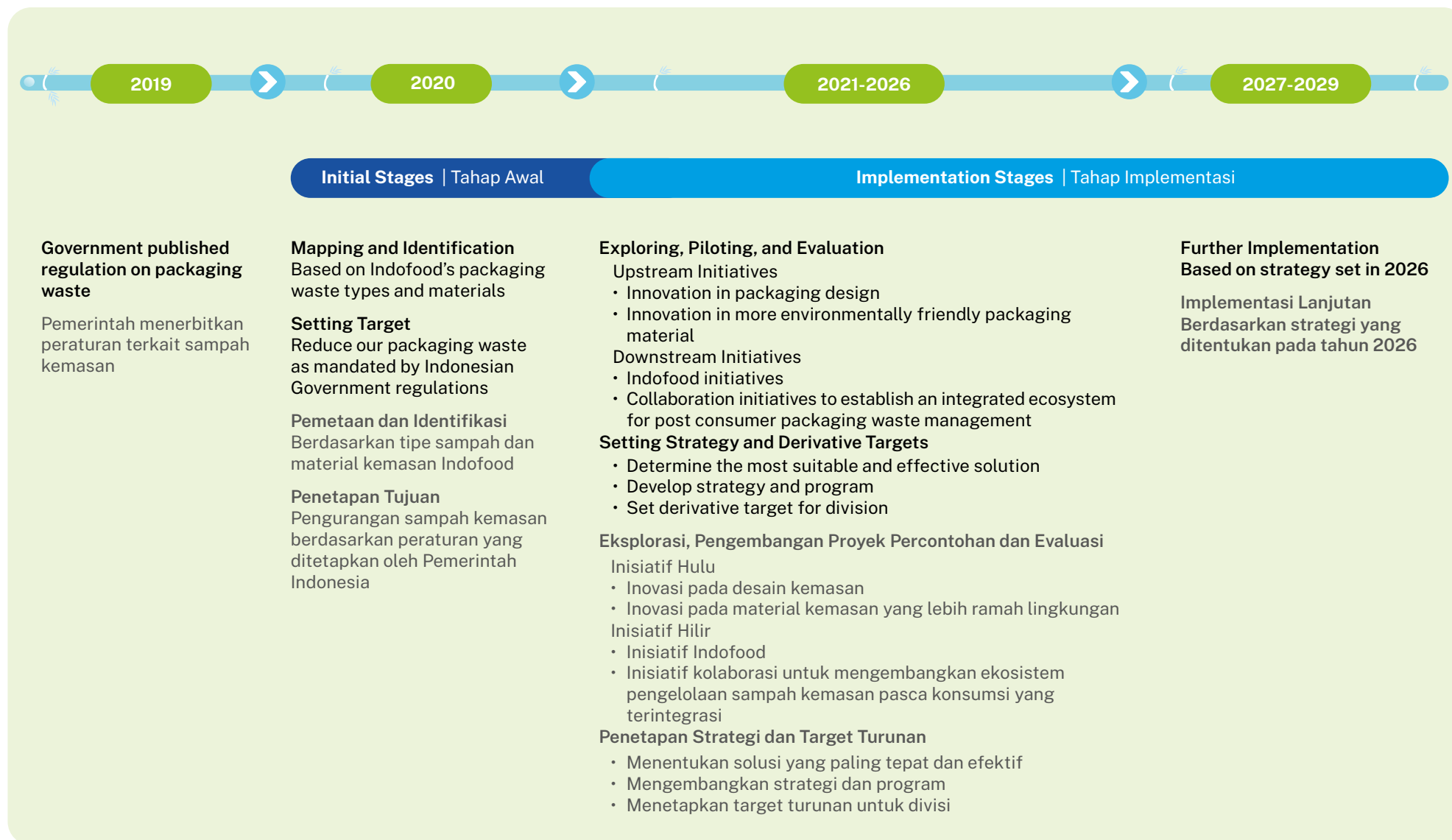
We align with the Indonesian Government's Roadmap for Waste Reduction by Producers and have developed our own Internal Packaging Waste Management Roadmap. Currently, we are piloting and evaluating sustainable solutions to minimize waste, supported by strong internal practices and strategic collaborations with key stakeholders across Indonesia and the industry.

Indofood menyadari tanggung jawabnya sebagai salah satu produsen barang-barang konsumsi terkemuka di Indonesia dalam mengatasi permasalahan sampah pasca konsumsi. Kami berkomitmen untuk mengurangi dampak tersebut di seluruh rantai nilai dengan mengutamakan desain kemasan berkelanjutan, meningkatkan efisiensi proses produksi, serta menerapkan sistem yang efektif untuk mengelola sampah kemasan pasca konsumsi.

Inisiatif kami sejalan dengan Peta Jalan Pengurangan Sampah oleh Produsen yang dicanangkan oleh Pemerintah Indonesia. Sebagai tindak lanjut dari komitmen ini, kami mengembangkan Peta Jalan Pengelolaan Sampah Kemasan internal. Saat ini, kami sedang menjalankan uji coba dan mengevaluasi solusi berkelanjutan untuk meminimalkan sampah, didukung oleh praktik internal yang kuat serta kolaborasi strategis dengan pemangku kepentingan utama di seluruh Indonesia dan di kalangan industri.

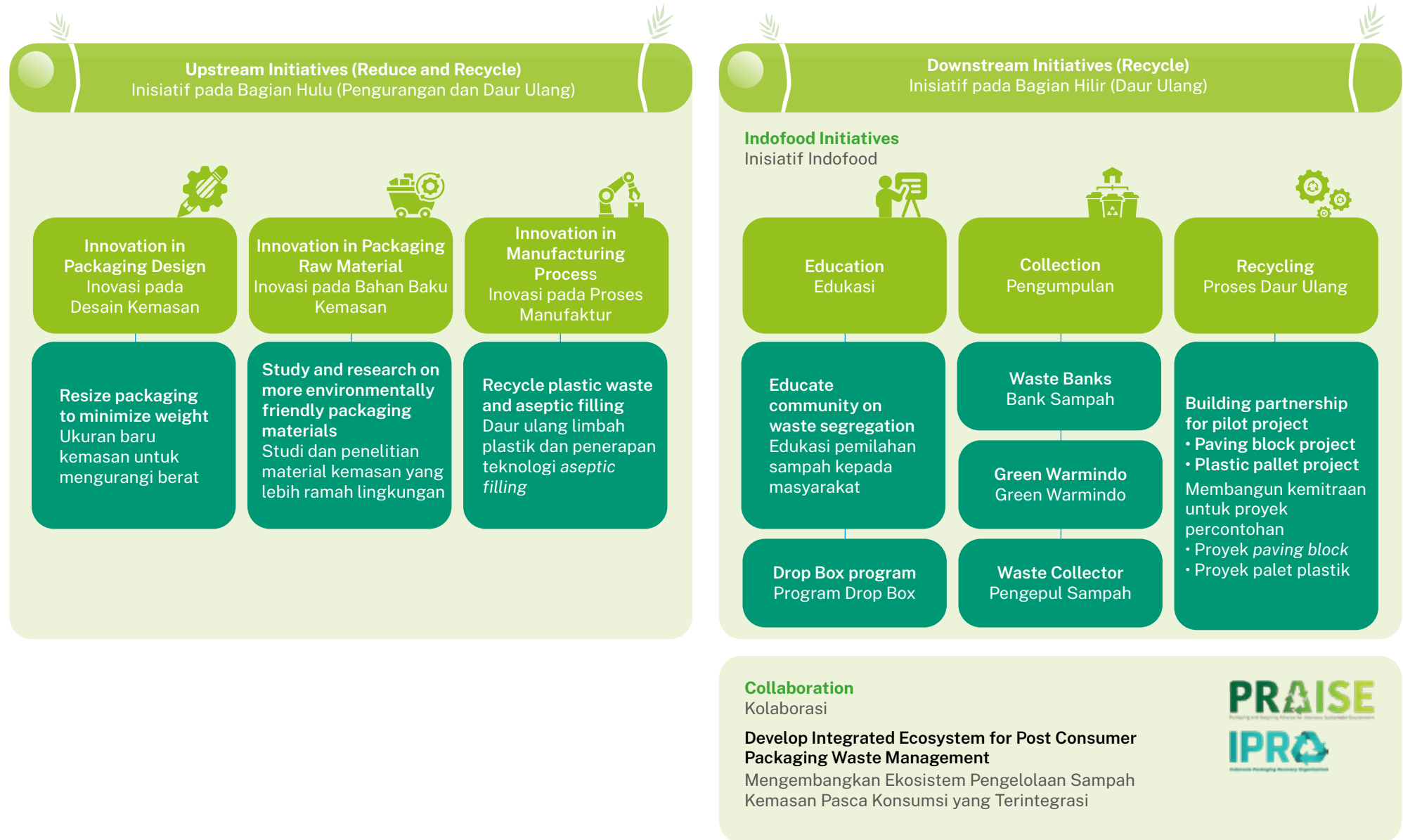
Indofood's Roadmap on Packaging Waste Management

Peta Jalan Indofood dalam Pengelolaan Sampah Kemasan



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

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



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

We minimize packaging waste through continuous design improvements and technology upgrades that reduce packaging size and weight, lowering plastic use and overall waste. Aseptic filling technology at our bottling facilities enables lighter materials and reduces reliance on virgin plastics. Since 2022, we have advanced eco-friendly solutions such as mono-material flexible packaging to simplify recycling and are collaborating with industry partners to develop sustainable alternatives.

The Bogasari Group supports waste reduction by adopting bulk truck deliveries for Business-to-Business customers, effectively eliminating the use of 25 kg polypropylene plastic bags, and achieving more than 7,400 tons reduction in packaging waste. The Bogasari Group also pelletizes wheat bran and pollard by-products for bulk truck and container systems delivery, further eliminating the use of 50 kg plastic bags. Combined, these two initiatives avoided over 7,500 tons of packaging waste since 2020.

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

Managing post consumer packaging waste effectively is a significant challenge in 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.

To address this challenge, we implement independent initiatives and collaborate with industry partners. These 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.

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

Kami meminimalkan sampah kemasan melalui penyempurnaan desain dan peningkatan teknologi secara berkelanjutan guna mengurangi ukuran dan berat kemasan, sehingga mampu menurunkan penggunaan plastik dan volume sampah secara keseluruhan. Penerapan teknologi *aseptic filling* di fasilitas pembuatan botol kami memungkinkan penggunaan bahan kemasan yang lebih ringan dan mengurangi penggunaan bijih plastik. Sejak tahun 2022, kami telah mengembangkan solusi ramah lingkungan seperti kemasan fleksibel *mono-material* untuk mempermudah proses daur ulang, serta berkolaborasi dengan mitra industri dalam mengembangkan alternatif berkelanjutan.

Grup Bogasari mendukung pengurangan sampah dengan menerapkan sistem pengiriman truk curah untuk pelanggan *Business-to-Business*. Langkah ini secara efektif mengeliminasi penggunaan kantong plastik *polypropylene* ukuran 25 kg, serta berhasil mengurangi lebih dari 7.400 ton limbah kemasan. Selain itu, Grup Bogasari juga membuat pelet dari produk sampingan berupa *wheat bran* dan *pollard* untuk didistribusikan melalui sistem truk curah dan kontainer, yang selanjutnya dapat mengeliminasi penggunaan kantong plastik ukuran 50 kg. Secara akumulasi, kedua inisiatif ini telah berhasil menghindari lebih dari 7.500 ton sampah kemasan sejak tahun 2020.

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

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

Sebagai upaya menjawab tantangan tersebut, kami menjalankan berbagai inisiatif mandiri dan berkolaborasi dengan mitra industri. Inisiatif tersebut mencakup 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").

Community-based Waste Bank Program

In partnership with local communities, NGOs, and with Government support, our Waste Bank program is designed to enhance post consumer packaging waste management within our operational areas. The program emphasizes community education and awareness on proper waste segregation and collection practices. We actively track and improve collection performance, focusing on both volume and segregation quality. Since its inception in 2016, the initiative has expanded into a network of 76 Waste Bank partners across 16 provinces, successfully channeling waste to recycling facilities.

Program Bank Sampah Berbasis Masyarakat

Melalui kemitraan dengan masyarakat, LSM, serta dukungan Pemerintah, program Bank Sampah dirancang untuk meningkatkan pengelolaan sampah kemasan pasca konsumsi di wilayah operasional kami. Program ini menitikberatkan pada edukasi dan peningkatan kesadaran masyarakat tentang praktik pemilahan dan pengumpulan sampah yang tepat. Kami secara aktif memantau dan meningkatkan kinerja pengumpulan, dengan fokus pada volume dan kualitas pemilahan. Sejak diluncurkan pada tahun 2016, inisiatif ini telah berkembang menjadi jaringan 76 mitra Bank Sampah yang tersebar di 16 provinsi, yang berhasil menyalurkan sampah ke fasilitas daur ulang.

Scaling Up Community Waste Banks in the Noodles Division of CBP Group

Perluasan Program Bank Sampah Komunitas oleh Divisi Mi Instan Grup CBP

Building on our established Waste Bank network, Indofood, through CBP Group's Noodles Division in Surabaya Factory, launched seven additional Indofood-assisted Waste Banks to strengthen community waste segregation and enhance economic value creation. These new units were equipped with essential tools, including scales and savings books. With this expansion, Surabaya factory now manages 18 Indofood-assisted Waste Banks, including one unit of 3R Waste Management Centers (Tempat Pengelolaan Sampah Reduce, Reuse, Recycle or "TPS3R"). To build capacity of the administrators at each waste bank, training programs are continually carried out, including how to sort and categorize waste, apply suitable collection methods and assess the value of different waste streams.

Untuk mengembangkan jaringan Bank Sampah yang telah ada, Indofood melalui Divisi Mi Instan Grup CBP Pabrik Surabaya, meluncurkan tujuh unit Bank Sampah binaan baru sebagai tambahan dalam memperkuat praktik pemilahan sampah di masyarakat serta meningkatkan penciptaan nilai ekonomi. Unit-unit baru ini dilengkapi dengan peralatan pendukung, termasuk timbangan dan buku tabungan. Dengan perluasan ini, pabrik di Surabaya tersebut kini mengelola 18 Bank Sampah binaan Indofood, termasuk satu unit Tempat Pengelolaan Sampah *Reduce, Reuse, Recycle* ("TPS3R"). Untuk meningkatkan kapasitas pengurus di setiap bank sampah, program pelatihan terus dilaksanakan secara berkesinambungan, mencakup tata cara pemilahan dan mengategorikan sampah, menerapkan metode pengumpulan yang tepat, serta menentukan nilai potensi ekonomi dari berbagai jenis sampah.



Green Warmindo Program

In collaboration with Warmindo MSMEs, we manage their post consumer packaging waste by educating entrepreneurs on effective waste segregation. We then facilitate the collection of their sorted waste for delivery to Waste Banks or waste collector partners. This initiative has been implemented in six cluster areas: Tembalang, Gunung Pati (Semarang), Umbulharjo (Yogyakarta), Bojongsong (Bandung), Ancol (Jakarta), and Multatuli (Medan).

In 2025, our primary focus was to improve collection quality, both in volume and segregation rates. We conducted outreach to 250 Warmindo outlets, providing training on proper sorting practices and ensuring daily collection of packaging waste. In total, we have assisted in the segregation and collection of 13 tons of waste in 2025 and 70 tons since 2018.

Program Green Warmindo

Kami bermitra dengan UMKM Warmindo untuk mengelola sampah kemasan pasca konsumsi yang dihasilkan melalui edukasi tentang pemilahan sampah yang efektif. Kami kemudian memfasilitasi pengumpulan sampah yang telah dipilah dan menyalurkannya ke Bank Sampah atau mitra pengepul sampah. Inisiatif ini telah diterapkan di enam wilayah klaster: Tembalang, Gunung Pati (Semarang), Umbulharjo (Yogyakarta), Bojongsong (Bandung), Ancol (Jakarta) serta Multatuli (Medan).

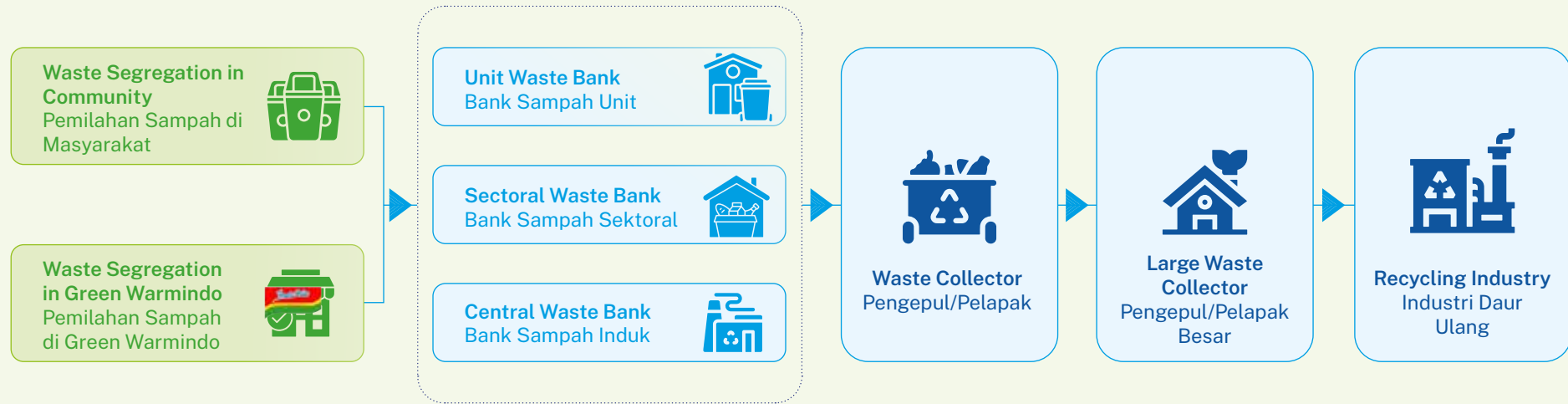
Pada tahun 2025, fokus utama kami adalah meningkatkan kualitas pengumpulan sampah, baik dari segi volume maupun persentase pemilahan. Upaya sosialisasi dilakukan untuk mengedukasi 250 gerai Warmindo tentang cara pemilahan yang tepat dan memastikan pengumpulan sampah kemasan dapat dilakukan setiap hari. Secara keseluruhan, kami telah mendukung proses pemilahan dan pengumpulan sampah sebanyak 13 ton pada tahun 2025 dan total sebanyak 70 ton dihitung sejak tahun 2018.



The Green Warmindo program encourages Warmindo to collect and manage their post consumer plastic waste
Program Green Warmindo mendorong Warmindo untuk mengumpulkan dan mengelola sampah plastik pasca konsumsi mereka

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

We collaborate with companies, retailers, Waste Banks, collection partners, and NGOs through the Drop Box Program to promote proper post consumer packaging waste segregation and recycling. The initiative began with public education campaigns and the installation of 14 Drop Box locations across Jakarta and Solo, guiding communities on correct disposal practices. The collected waste is sorted into three categories: paper packaging (duplex, beverage boxes, paper cups), plastic packaging (bottles, cups, tubes, sachets, wraps), and glass packaging (bottles, jars).

Partnering Waste Banks regularly collect segregated waste from these points. In 2025, the program delivered 650 kg of sorted waste to recycling facilities, contributing to community benefits and supporting a circular economy. During the same year, the program expanded with new partners, additional Drop Box locations, and broader awareness activities to strengthen community engagement.

Edukasi Masyarakat melalui Program Drop Box

Melalui Program Drop Box, Indofood berkolaborasi dengan beberapa perusahaan, peritel, Bank Sampah, mitra pengepul, serta LSM 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 dan pemasangan Drop Box di 14 titik lokasi di wilayah Jakarta dan Solo, memberikan panduan kepada masyarakat tentang tata cara pembuangan sampah yang benar. Sampah yang terkumpul selanjutnya dikelompokkan menjadi tiga kategori: sampah kemasan kertas (*duplex*, kotak minuman, gelas kertas), sampah kemasan plastik (botol, gelas, tabung, *sachet*, bungkus) dan sampah kemasan kaca/gelas (botol, stoples).

Bank Sampah mitra kami secara berkala mengumpulkan sampah yang telah dipilah dari titik-titik tersebut. Pada tahun 2025, program ini telah menyalurkan 650 kg sampah terpilah ke berbagai fasilitas daur ulang, yang memberikan manfaat bagi masyarakat sekaligus mendukung ekonomi sirkular. Di tahun yang sama, program ini diperluas melalui penambahan mitra baru, penambahan titik lokasi Drop Box, serta kegiatan peningkatan pengetahuan dan pemahaman yang lebih luas untuk memperkuat keterlibatan masyarakat.

Collaborative Program through PRAISE and IPRO [2-28]

Indofood, together with five other leading industry players, established PRAISE, a non profit and independently managed organization, to tackle the post consumption waste problem in Indonesia.

PRAISE launched IPRO in 2020, a non profit organization, to advocate for extended stakeholder responsibility by creating an integrated waste management ecosystem that enhances the collection and recycling of post consumer packaging waste. IPRO works with recyclers, aggregators, and TPS3R to strengthen Indonesia's waste management systems and advance a circular economy. Initially launched in East Java, Bali, and Lombok, the program focuses on boosting recycling rates and building recycling chains for various post-consumer packaging waste materials such as PET, HDPE, multilayer plastic packaging, PP, and UBC. IPRO also partners with NGOs to improve waste management center operations and raise community awareness on waste reduction and segregation.

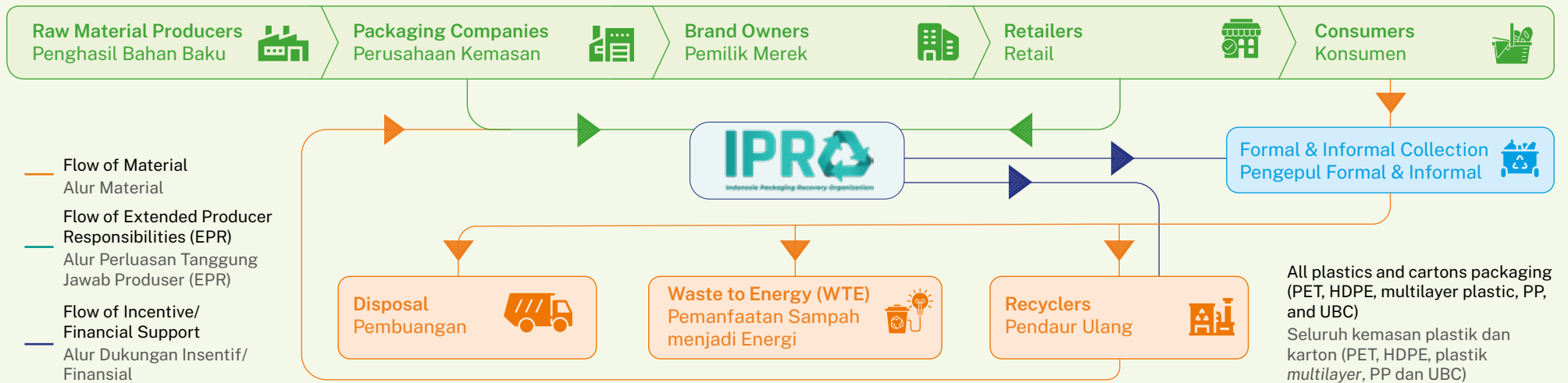
Program Kolaborasi melalui PRAISE dan IPRO [2-28]

Indofood, bekerja sama dengan lima pelaku industri terkemuka lainnya, mendirikan PRAISE, sebuah organisasi nirlaba yang dikelola secara mandiri, untuk membantu mengatasi permasalahan sampah pasca konsumsi di Indonesia.

PRAISE meluncurkan IPRO pada tahun 2020, sebuah organisasi nirlaba, untuk mendorong perluasan tanggung jawab dari para pemangku kepentingan dengan menciptakan ekosistem pengelolaan sampah yang terpadu, guna meningkatkan efektivitas pengumpulan dan daur ulang sampah kemasan pasca konsumsi. IPRO bekerja sama dengan para pendaur ulang, agregator dan TPS3R untuk memperkuat sistem pengelolaan sampah Indonesia dan memajukan ekonomi sirkular. Program ini pertama kali dilaksanakan di Jawa Timur, Bali dan Lombok dengan fokus untuk meningkatkan laju daur ulang dan membangun rantai daur ulang pada berbagai material sampah kemasan pasca konsumsi seperti PET, HDPE, kemasan plastik *multilayer*, PP dan UBC. IPRO juga bermitra dengan LSM untuk mengoptimalkan operasional pusat pengelolaan sampah serta meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai pengurangan dan pemilahan sampah.

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

Pendekatan IPRO dalam Ekosistem Pengelolaan Sampah Kemasan Pasca Konsumsi yang Terintegrasi



As of 2025, IPRO has made notable advancements, boasting 23 member companies along with 15 aggregators and recyclers located across East Java, Bali, Lombok, West Java and Jakarta. IPRO undergoes regular independent audits of its post consumer packaging waste collection and recycling volumes to ensure transparency and accountability. Since 2021, through active participation in IPRO, Indofood has successfully collected and recycled over 2,500 tons of post consumer packaging waste.

Sampai dengan tahun 2025, IPRO telah berkembang signifikan dengan keanggotaan yang mencakup 23 perusahaan dan 15 agregator serta pendaur ulang yang beroperasi di seluruh wilayah Jawa Timur, Bali, Lombok, Jawa Barat dan Jakarta. Guna memastikan transparansi dan akuntabilitas, IPRO secara berkala menjalani proses audit independen terhadap jumlah pengumpulan dan daur ulang sampah kemasan pasca konsumsi. Sejak tahun 2021, melalui keterlibatan aktif di IPRO, Indofood telah melakukan pengumpulan dan pendauran ulang sampah kemasan pasca konsumsi hingga lebih dari 2.500 ton.



We collaborate with multi stakeholders including Government and association in determining Indofood's Roadmap on Packaging Waste Management
Kami berkolaborasi dengan para pemangku kepentingan termasuk Pemerintah dan asosiasi dalam menyusun Peta Jalan Pengurangan Sampah Indofood

BIODIVERSITY AND SUSTAINABLE PLANTATION [3-3, 304-1]

KEANEKARAGAMAN HAYATI DAN PERKEBUNAN BERKELANJUTAN

Indofood actively engages in environmental preservation and biodiversity initiatives through partnerships with community groups to rehabilitate and conserve ecosystems. At the same time, we mitigate our environmental impacts by protecting forests and peatlands, implementing fire prevention measures, and overseeing responsible fertilizer and pesticide use across all Agribusiness Group operations.

MANGROVE CONSERVATION [304-1, 304-3]

Mangroves are highly effective carbon sinks, storing three to five times more carbon than inland tropical forests¹⁴ and serving as a natural solution for climate change mitigation.

Indofood has initiated mangrove tree planting through its operating units, with over 157,000 mangroves planted since 2016. Our ongoing efforts in mangrove conservation and tree planting have led to over 470,000 mangrove and forest trees planted since 2016, contributing to an estimated 15,500 ton CO₂-e of sequestered carbon.

Indofood berperan aktif dalam inisiatif pelestarian lingkungan dan keanekaragaman hayati melalui kemitraan dengan kelompok masyarakat untuk merehabilitasi dan melestarikan ekosistem. Selain itu, kami juga memitigasi dampak lingkungan dengan melindungi hutan dan lahan gambut, menerapkan tindakan pencegahan kebakaran, serta mengawasi penggunaan pupuk dan pestisida yang bertanggung jawab di seluruh kegiatan operasional Grup Agribisnis.

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

Tanaman bakau merupakan penyerap karbon yang sangat efektif, dengan kemampuan penyimpanan karbon tiga hingga lima kali lebih banyak dibanding hutan tropis pedalaman¹⁴, serta merupakan solusi alami untuk mitigasi perubahan iklim.

Indofood telah menginisiasi penanaman pohon bakau melalui unit-unit operasional, dengan lebih dari 157.000 pohon bakau yang telah ditanam sejak tahun 2016. Upaya berkelanjutan kami dalam konservasi bakau dan penanaman pohon telah berhasil menanam lebih dari 470.000 pohon bakau dan pohon hutan tropis sejak tahun 2016, yang berkontribusi terhadap perkiraan penyerapan karbon sebesar 15.500 ton CO₂-e.



We actively support conservation through ongoing mangrove planting activities

Kami secara aktif mendukung upaya konservasi melalui kegiatan penanaman bakau yang berkelanjutan

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

Noodles Division of CBP Group has actively participated in mangrove planting, with major contributions from Pontianak dan Surabaya Factories. The Pontianak Factory team has planted 20,000 mangroves in 2025 in the Pasir Village area, helping create the Mempawah Mangrove Park. Similarly, the ongoing program led by Surabaya Factory at Penunggul Beach, Pasuruan, East Java, has resulted in the planting of 3,750 mangroves in 2025. We also involve local communities in seedling production, planting, monitoring, and maintenance of the mangrove areas, which in turn provides employment and an alternative source of income. These conservation efforts serve to create a vital natural barrier against coastal erosion and preserve the coastal ecosystem, while simultaneously boosting local economies by promoting mangrove tourism as a unique attraction.

Divisi Mi Instan Grup CBP telah berpartisipasi aktif dalam penanaman bakau, dengan kontribusi utama dari Pabrik Pontianak dan Surabaya. Tim dari Pabrik Pontianak telah menanam 20.000 pohon bakau pada tahun 2025 di kawasan Desa Pasir, membantu mewujudkan Taman Bakau Mempawah. Selaras dengan itu, program berkelanjutan yang dipelopori oleh tim dari Pabrik Surabaya telah menanam 3.750 pohon bakau di Pantai Penunggul, Pasuruan, Jawa Timur pada tahun 2025. Inisiatif ini juga melibatkan masyarakat setempat dalam proses pembibitan, penanaman, pemantauan dan pemeliharaan area bakau, yang secara langsung turut mendorong penyerapan tenaga kerja dan penyediaan sumber pendapatan alternatif. Upaya konservasi ini bertujuan menciptakan penghalang alami yang vital terhadap abrasi pantai dan melestarikan ekosistem pesisir, sekaligus meningkatkan perekonomian lokal dan mempromosikan wisata bakau sebagai daya tarik unggulan.

Bogasari Group Mangrove Seedling Cultivation

Budidaya Pembibitan Bakau Grup Bogasari

Mangrove forests are vital for shoreline protection, maintaining water quality and serving as habitats for various wildlife. Since 2018, our Bogasari Group has partnered with community groups to rehabilitate degraded mangrove ecosystems near its jetty, through the Mangrove Rehabilitation Program. The program allows us to carefully manage seedlings, from nursery to planting readiness. As of 2025, our factories in Jakarta and Cibitung have produced more than 10,000 seedlings through direct seeding. Separately along Jakarta's coastal area, we have successfully planted more than 7,700 mangrove trees. Our current nursery holds up to 2,300 prepared seedlings for future planting, with plans to expand the program's scope and impact.

Hutan bakau sangat penting untuk melindungi garis pantai, menjaga kualitas air dan berfungsi sebagai habitat bagi berbagai satwa liar. Sejak tahun 2018, Grup Bogasari telah menjalin kemitraan dengan kelompok masyarakat untuk merehabilitasi ekosistem bakau yang terdegradasi di sekitar dermaga, melalui Program Rehabilitasi Bakau. Inisiatif ini memungkinkan kami mengelola bibit dengan baik, mulai dari proses pembibitan hingga siap tanam. Hingga tahun 2025, pabrik kami di Jakarta dan Cibitung telah menghasilkan lebih dari 10.000 bibit melalui metode tanam langsung. Secara terpisah, di sepanjang kawasan pesisir Jakarta, kami telah berhasil menanam lebih dari 7.700 pohon bakau. Fasilitas pembibitan kami saat ini menampung hingga 2.300 bibit yang siap untuk ditanam di masa mendatang dan selanjutnya kami berencana untuk memperluas cakupan dan dampak program ini.



PROTECTION OF SEA TURTLES

Sea turtles play a significant part in maintaining healthy ocean ecosystems, driving our active participation in conservation initiatives. In Indonesia, sea turtles are legally protected and classified as endangered by the International Union for Conservation of Nature (IUCN). Since 2016, our Noodles Division of CBP Group has supported conservation efforts at Banyuwangi Beach, East Java, releasing 700 hatchlings in 2025 to help preserve species such as green, leatherback, hawksbill, and gray turtles, bringing the total number of turtles released to 2,850. Alongside these activities, we invest in community outreach and education, having reached 640 students and 45 teachers in local elementary schools. [304-1, 304-4]

These efforts align with our environmental policy and are strengthened through collaboration with the Banyuwangi Sea Turtle Foundation, fostering collective action to safeguard these vital species.



PERLINDUNGAN PENYU

Kami menyadari peran penting penyu dalam menjaga kesehatan ekosistem laut, sehingga 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 Grup CBP telah mendukung upaya konservasi di Pantai Banyuwangi, Jawa Timur. Pada tahun 2025 kami melepas 700 anak penyu termasuk Penyu Hijau, Penyu Belimbing, Penyu Sisik dan Penyu Abu-abu, sehingga jumlah total penyu yang dilepas mencapai 2.850 ekor. Selain itu, kami juga berinvestasi dalam sosialisasi dan edukasi masyarakat, yang telah menjangkau 640 siswa dan 45 guru di sekolah dasar setempat. [304-1, 304-4]

Upaya-upaya ini selaras dengan kebijakan lingkungan kami dan diperkuat melalui kolaborasi dengan Banyuwangi Sea Turtle Foundation, yang mendorong aksi kolektif untuk menjaga kelestarian spesies yang memegang peranan penting bagi ekosistem.



We took part in a sea turtle conservation along one of Banyuwangi's coastal beaches
Kami berpartisipasi dalam konservasi penyu disalah 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.



Our employee regularly monitors HCV areas
Karyawan kami secara rutin memantau area NKT

Our Commitment to Zero Deforestation

Since 2016, we have conducted comprehensive HCV and continued HCS assessments prior to any new development. Each estate's HCV Management and Monitoring Plans are accredited by licensed third-party assessors, and all sites maintain HCV Rehabilitation Plans mapped on spatial landscapes. Our trained HCV personnel receive regular updates to ensure best practices in monitoring and rehabilitation.

To protect Indonesia's biodiversity, we enforce a strict zero-tolerance policy against destruction, logging, burning, and hunting of protected species. Warning signs and boundary pits are installed to safeguard HCV areas. Since 2016, we have planted approximately 201,000 trees across 783 hectares of HCV areas and identified 24,936 hectares of HCV zones, all managed under dedicated plans.

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 NKT 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 NKT meliputi kawasan sempadan sungai, tanah masyarakat adat dan habitat bagi spesies yang terancam punah.

Komitmen Kami Melalui Kebijakan Tanpa Deforestasi

Sejak tahun 2016, sebelum dimulainya pengembangan baru, kami melakukan penilaian area NKT dan SKT secara komprehensif dan berkelanjutan. Rencana Pengelolaan dan Pemantauan NKT di setiap perkebunan diakreditasi oleh penilai pihak ketiga yang berlisensi dan seluruh lokasi operasional memiliki Rencana Rehabilitasi area NKT yang dipetakan secara spasial. Personel NKT yang terlatih secara berkala menerima pembaruan kompetensi untuk memastikan penerapan praktik terbaik dalam pemantauan dan rehabilitasi.

Untuk melindungi keanekaragaman hayati Indonesia, kami menerapkan kebijakan tanpa toleransi yang ketat terhadap perusakan, penebangan liar, pembakaran dan perburuan spesies yang dilindungi. Papan peringatan dan parit batas wilayah telah dipasang untuk melindungi area NKT. Sejak tahun 2016, kami telah menanam sekitar 201.000 pohon di lebih dari 783 hektare area NKT dan mengidentifikasi zona NKT seluas 24.936 hektare, yang semuanya dikelola berdasarkan rencana pengelolaan khusus.

Our conservation approach integrates sustainable agriculture to enhance biodiversity while supporting food production. We monitor biodiversity using drones, conduct community interviews, and submit compliance reports to the government conservation agency (Balai Konservasi Sumber Daya Alam or BKSDA).

Pendekatan konservasi kami mengintegrasikan perkebunan berkelanjutan untuk meningkatkan keanekaragaman hayati sekaligus mendukung produksi pangan. Kami memantau keanekaragaman hayati menggunakan *drone* melakukan wawancara dengan masyarakat dan menyerahkan laporan kepatuhan kepada Balai Konservasi Sumber Daya Alam (BKSDA).



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

201,000 trees
pohon

in over
lebih dari

783 hectares of HCV areas
hektare area NKT



To date, we have identified HCV areas across our sites:
Hingga saat ini, kami telah mengidentifikasi NKT di seluruh lokasi 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 NKT untuk memantau setiap gangguan pada area NKT

In 2024 we furthered our commitment by participating in a national inventory exercise in East Java to monitor disruptions to wildlife, organized by the Ministry of Environment and Forestry. 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 website¹⁵. [304-4]

In 2025, we strengthened our biodiversity efforts through targeted initiatives, including restoring native plant species and protecting rare flora within our plantation areas. For example, our Biodiversity Seed Bank Program focuses on cultivating native species such as Jelutung and Meranti in dedicated nurseries within our plantation areas. Seedlings grown in these nurseries are planted in HCV areas to restore natural habitats and support biodiversity. In addition to habitat preservation, the programme also helps maintain water quality in surrounding ecosystems. These conservation efforts underscore our dedication to promoting sustainable growth within the agribusiness sector.

Pada tahun 2024, kami mempertegas komitmen kami dengan berpartisipasi dalam kegiatan inventarisasi nasional di Jawa Timur untuk memantau gangguan terhadap satwa liar, yang diselenggarakan oleh Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan (KLHK). Daftar lengkap spesies yang dilindungi di perkebunan kami dan masuk dalam Daftar Merah IUCN atau daftar konservasi nasional Indonesia dapat dilihat di website Grup Agribisnis¹⁵. [304-4]

Pada tahun 2025, kami semakin memperkuat upaya keanekaragaman hayati melalui berbagai inisiatif terarah, termasuk restorasi spesies tanaman asli dan perlindungan flora langka di area perkebunan. Sebagai contoh, Program Bank Benih Keanekaragaman Hayati kami berfokus pada pembudidayaan spesies asli seperti Jelutung dan Meranti di pembibitan khusus dalam area perkebunan. Bibit yang ditanam di pembibitan ini kemudian ditanam di area NKT untuk memulihkan habitat alami dan mendukung keanekaragaman hayati. Selain menjaga habitat, program ini juga membantu mempertahankan kualitas air pada ekosistem di sekitarnya. Upaya konservasi ini menegaskan komitmen kami untuk mendorong pertumbuhan berkelanjutan dalam sektor agribisnis.

¹⁵ <https://www.indofoodagri.com/>

Our HCV strategy also covers peatlands, which store significant soil carbon. We strictly prohibit development on peat and comply with all government regulations. All nucleus planting programs require BOD approval. For cultivated peatlands, we monitor peatland water levels through peat subsidence checks, Geographic Information System (GIS) remote sensing, and 3D flood-risk modelling, complemented by firebreak installation and canal engineering to regulate water flow during dry periods. Hydrographic and topographic maps of peatland areas have been submitted to the government to ensure transparency. In addition, automatic groundwater loggers are deployed for continuous monitoring, and we regularly consult with the Ministry of Environment and Forestry and the Ministry of Agriculture to ensure compliance with all applicable regulations. For more details on our commitments to peatland protection, please refer to our Sustainable Agriculture Policy on page 104.

Fire Control and Haze Prevention

In accordance with our Sustainable Agriculture Policy, we enforce a strict zero-burning mandate across all internal operations and our entire supply chain. We further instill and share best practices with our smallholders and surrounding 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. Following the successful 2024 deployment of our mobile hotspot mapping system, we integrated fire incident reporting into the platform in 2025. This unified application automates reporting workflows, allowing our teams to respond to fire incidents with greater speed and precision.

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.

Strategi pengelolaan NKT kami juga mencakup area lahan gambut, yang menyimpan cadangan karbon tanah yang signifikan. Kami secara tegas melarang pengembangan baru di lahan gambut dan mematuhi semua peraturan yang ditetapkan oleh pemerintah. Seluruh program penanaman pada perkebunan inti wajib memperoleh persetujuan Direksi. Untuk lahan gambut yang dibudidayakan, kami memantau tingkat muka air gambut melalui pemeriksaan penurunan permukaan gambut, penginderaan jauh berbasis Geographic Information System (GIS), serta pemodelan risiko banjir 3D. Pemantauan ini dilengkapi dengan pemasangan sekat bakar (*firebreak*) dan rekayasa kanal untuk mengatur aliran air selama periode kering. Peta hidrografi dan topografi area gambut juga telah disampaikan kepada pemerintah sebagai bentuk transparansi. Selain itu, alat pencatat muka air tanah otomatis digunakan untuk pemantauan berkelanjutan. Kami juga secara rutin berkonsultasi dengan Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan serta Kementerian Pertanian untuk memastikan kepatuhan terhadap seluruh peraturan yang berlaku. Informasi lebih lanjut tentang komitmen kami terhadap perlindungan lahan gambut, dapat dilihat pada Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan di halaman 104.

Pengendalian Kebakaran dan Pencegahan Kabut Asap

Sesuai dengan Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan, kami menerapkan mandat nihil pembakaran yang ketat di seluruh kegiatan operasional di seluruh rantai pasok. Kami senantiasa menerapkan dan membagikan praktik terbaik dengan para petani plasma dan masyarakat sekitar.

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. Menyusul keberhasilan penerapan sistem pemetaan titik api seluler pada tahun 2024, kami mengintegrasikan pelaporan insiden kebakaran ke dalam platform yang sama pada tahun 2025. Aplikasi terpadu ini mendukung otomatisasi proses alur kerja pelaporan, sehingga memungkinkan tim kami merespons insiden kebakaran dengan cepat dan presisi.

Manajer Perkebunan dan tim tanggap darurat pengendali kebakaran melakukan verifikasi langsung di lapangan untuk deteksi dini dan tindakan cepat terhadap setiap titik api yang muncul. Satuan tugas pemadam kebakaran Grup Agribisnis, bersama dengan tim ERM dan Manajer Perkebunan, menjalin komunikasi yang berkesinambungan untuk menjamin respon cepat jika terjadi ancaman kebakaran. Setiap area perkebunan dilengkapi dengan kendaraan operasional dan perlengkapan pemadam kebakaran yang memadai.

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. In response to the tightening of Indonesian plantation fire prevention regulations in March 2025, we have achieved full compliance by implementing formal management plans, establishing dedicated fire brigades, and integrating modern monitoring technologies across our operations.

We continue to prioritize infrastructure investments, especially in areas historically prone to fires and along borders with neighboring villages. Since 2016, we have launched community engagement programs to strengthen local fire prevention capacity, with our outreach efforts successfully engaging 13 local villages in 2025. We believe that enhancing collective knowledge and promoting a prevention-oriented mindset are crucial for effective frontline defense against fires.

Tim tanggap darurat pengendali kebakaran dan spesialis pemadam kebakaran Grup Agribisnis menerima pelatihan menyeluruh mencakup seluruh elemen program pencegahan dan penanggulangan kebakaran. Tim ini menjalin kerja sama erat dengan Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan, Tentara Nasional Indonesia, Kepolisian dan Pemerintah Daerah. Menanggapi pengetatan peraturan pencegahan kebakaran hutan dan lahan di Indonesia pada bulan Maret 2025, kami telah mencapai kepatuhan penuh dengan menerapkan rencana manajemen formal, membentuk regu pemadam kebakaran khusus dan mengintegrasikan teknologi pemantauan modern ke seluruh lini operasional.

Kami terus memprioritaskan investasi infrastruktur, terutama di area yang secara historis rawan kebakaran dan di sepanjang perbatasan dengan desa-desa sekitar. Sejak tahun 2016, kami telah meluncurkan berbagai program keterlibatan masyarakat guna memperkuat kapasitas pencegahan kebakaran di tingkat lokal, dengan upaya sosialisasi yang berhasil melibatkan 13 desa sekitar pada tahun 2025. Kami meyakini bahwa peningkatan pengetahuan kolektif dan pengembangan pola pikir yang berorientasi pada pencegahan berperan penting sebagai pertahanan garis depan yang efektif menghadapi resiko kebakaran.



Our employees conduct routine fire monitoring and regularly participate in fire extinguishing simulations
Karyawan kami melakukan pemantauan kebakaran secara rutin dan mengikuti simulasi pemadaman kebakaran

FERTILIZERS CONSUMPTION AND INTEGRATED PEST MANAGEMENT

Oil palm is the world's most efficient oilseed crop in terms of oil yield per hectare. At Indofood, we continually seek ways to maximize palm oil productivity while minimizing environmental impact.

PENGUNAAN PUPUK DAN PENGENDALIAN HAMA TERPADU

Kelapa sawit, merupakan tanaman minyak nabati yang paling efisien di dunia dalam hal produksi minyak jika ditinjau dari hasil minyak per hektare lahan. Di Indofood, kami terus berupaya mencari cara untuk memaksimalkan produktivitas minyak kelapa sawit serta meminimalkan dampak lingkungan yang dihasilkan.

Fertilizer Consumption

The Agribusiness Group promotes the use of organic fertilizers to reduce reliance on chemical alternatives. We are exploring controlled-release formulas, palm frond-based fertilizers, and other nature-based solutions, alongside soil and water improvement technologies. Fertilizer application is carefully managed based on soil quality and tree age, and avoided during heavy rainfall to prevent nutrient runoff. Our strategy focuses on enhancing soil fertility and increasing organic fertilizer use.

We plant leguminous cover crops to capture atmospheric nitrogen and enrich the soil, while applying circular economy principles by recycling empty fruit bunches and utilizing POME as soil enhancers and compost materials. In 2025, we launched a new project testing the use of empty fruits bunches biochar as a soil amendment.

We aspire to drive a sustainable increase in average oil palm yields by accelerating our replanting program with high-performance, lab developed materials, and scaling the use of beneficial microbes as natural bio-fertilizers and bio-control agents.

Penggunaan Pupuk

Grup Agribisnis mendorong penggunaan pupuk organik guna mengurangi ketergantungan pada bahan kimia alternatif. Kami sedang menjajaki formulasi pelepasan terkendali, pupuk berbasis pelepah sawit, serta solusi berbasis alam lainnya dan teknologi konservasi lahan. Aplikasi pupuk ke tanaman dilakukan secara cermat dengan mempertimbangkan kondisi tanah dan usia pohon, serta mempertimbangkan periode curah hujan tinggi untuk mengurangi resiko limpasan nutrisi. Strategi kami berfokus pada peningkatan produktivitas lahan melalui peningkatan penggunaan pupuk organik.

Kami memanfaatkan tanaman penutup tanah berupa polong-polongan untuk meningkatkan kadar nitrogen dan kesuburan tanah secara alami, sekaligus menerapkan prinsip ekonomi sirkular dengan mendaur ulang tandan buah kosong serta memanfaatkan POME untuk meningkatkan kualitas tanah dan digunakan sebagai kompos. Pada tahun 2025, kami meluncurkan program baru yang menguji penggunaan *biochar* tandan kosong sawit sebagai bahan peningkat kualitas tanah.

Kami berupaya mendorong peningkatan produktivitas rata-rata kelapa sawit secara berkelanjutan melalui percepatan program peremajaan tanaman dengan menggunakan bibit unggul hasil pengembangan laboratorium serta memperluas penggunaan mikroba bermanfaat sebagai pupuk alami dan pengendali hayati.



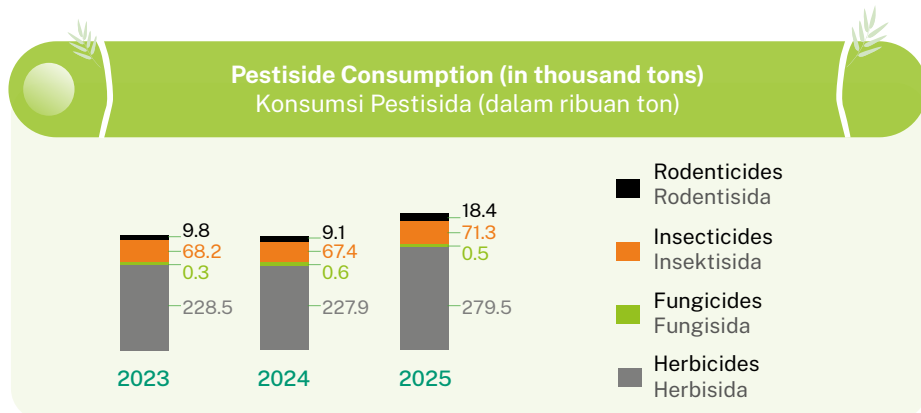
We utilize POME as organic fertilizer in our plantations
Kami memanfaatkan POME sebagai pupuk organik di perkebunan

Integrated Pest Management

The 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 treatment methods have failed. Our integrated approach includes the use of biopesticides such as *Trichoderma* and *Cordyceps* to manage plant diseases and pests.

In line with the UN's Stockholm and Rotterdam Conventions, we avoid using pesticides classified as Class 1A and 1B by the World Health Organisation. Since 2018, we have completely phased out Paraquat, a hazardous chemical pesticide, from all operations.

In 2025, we expanded the use of drone sprayers to control bagworm (*Clania tertia*) infestations in young palms, improving application precision while reducing excessive pesticide use. This has enabled us to better manage labor requirements and operational costs amid increasing pest outbreaks, likely driven by rising temperatures. At the same time, we have also strengthened biological control efforts by releasing over 29,000 natural predators and applying virus-based treatments (*Setothosea asigna virus*) to manage nettle caterpillars, further reducing reliance on chemical insecticides. We will continue to enhance pest monitoring and detection systems to drive further reductions in pesticide use.

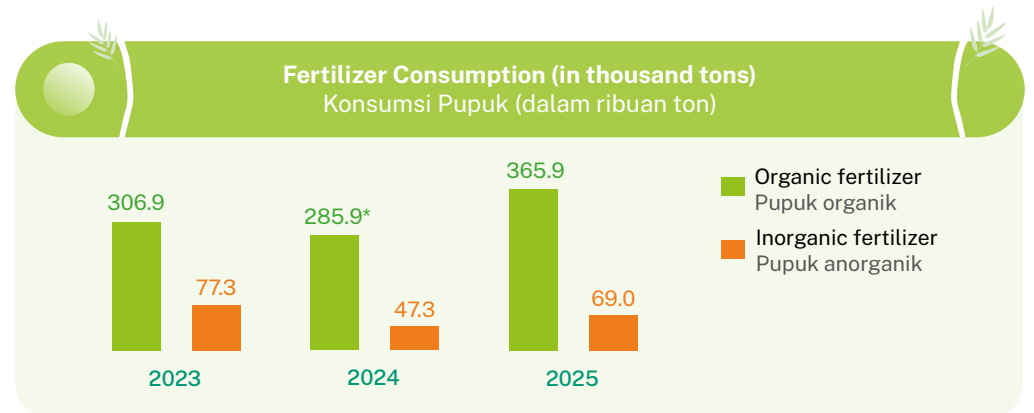


Pengendalian Hama Terpadu

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 signifikan, mengurangi potensi risiko terhadap kesehatan manusia dan memperkaya tingkat keanekaragaman hayati pada ekosistem kami. Pestisida kimia hanya digunakan sebagai upaya terakhir ketika metode penanganan lainnya tidak membuahkan hasil. Pendekatan terpadu kami mencakup penggunaan biopestisida seperti *Trichoderma* dan *Cordyceps* untuk mengelola penyakit tanaman dan hama.

Sejalan dengan Konvensi Stockholm dan Rotterdam PBB, kami menghindari penggunaan pestisida yang diklasifikasikan sebagai Kelas 1A dan 1B oleh Organisasi Kesehatan Dunia (World Health Organisation atau WHO). Sejak tahun 2018, kami telah sepenuhnya menghentikan penggunaan *Paraquat*, sejenis pestisida kimia berbahaya, dari seluruh kegiatan operasional.

Pada tahun 2025, kami memperluas penggunaan *drone sprayer* untuk mengendalikan serangan hama ulat kantong (*Clania tertia*) pada pohon sawit muda, guna meningkatkan presisi aplikasi sekaligus mengurangi penggunaan pestisida yang berlebihan. Upaya ini memungkinkan kami mengelola kebutuhan tenaga kerja dan biaya operasional dengan lebih baik di tengah meningkatnya wabah hama yang dipicu oleh perubahan iklim. Pada saat yang sama, kami juga memperkuat upaya pengendalian hayati dengan melepaskan lebih dari 29.000 predator alami dan menerapkan pengendalian berbasis virus (*Setothosea asigna virus*) untuk mengendalikan hama ulat api (*nettle caterpillar*), sehingga semakin mengurangi ketergantungan pada insektisida kimia. Kami akan terus meningkatkan sistem pemantauan dan deteksi hama untuk mendorong pengurangan penggunaan pestisida di masa mendatang.



*Minor correction of the 2024 consumption figure due to improved calculation methodology

*Perbaikan minor pada angka konsumsi tahun 2024 akibat peningkatan metodologi perhitungan

ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEM [2-23, 2-24]

SISTEM MANAJEMEN LINGKUNGAN

In accordance with its Environmental Policy, all operations at Indofood must comply with relevant laws and regulations related to environmental management, including national environmental management assessment, Performance Rating Assessment Program in Environmental Management ("PROPER"), established by the Government. In 2025, our NSF Division of the CBP Group achieved a Green rating for surpassing compliance requirements set by PROPER. Additionally, 60 operating units received a Blue rating, indicating full adherence to environmental regulations.

Indofood goes beyond regulatory compliance by implementing an ISO 14001-certified Environmental Management System that drives continuous improvement in environmental performance. As of 2025, 70 operating units have achieved ISO 14001 certification for its Environmental Management Systems. This framework covers:

- Identification and assessment of environmental risks from the Company's operational activities;
- Demonstrating management's roles on system implementation including the integration of system requirement into business processes, provide the required resources and ensure that the system achieves its intended best outcome;
- 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, measuring and performance record keeping;
- Regular review by management and continuous efforts to improve the system.

Our Agribusiness Group also holds ISPO certification for 89% of nucleus estate hectare and 22 of 27 mills, with a goal of 100% certification in line with Government regulation. ISPO, mandated by the Indonesian government, promotes sustainable plantation practices, and strengthens the global competitiveness of Indonesian palm oil.

To embed sustainability internally, we launched the Green Office program, encouraging eco-friendly practices such as reducing single-use packaging, optimizing energy use, and promoting waste segregation for recycling.

Sesuai dengan Kebijakan Lingkungan Indofood, seluruh unit operasional wajib mematuhi peraturan dan perundang-undangan yang berlaku terkait pengelolaan lingkungan. termasuk penilaian pengelolaan lingkungan nasional, yaitu Program Penilaian Peringkat Kinerja Perusahaan dalam Pengelolaan Lingkungan Hidup ("PROPER") yang diprakarsai oleh Pemerintah. Di tahun 2025, Divisi NSF dari Grup CBP meraih peringkat Hijau atas kinerjanya yang melampaui persyaratan kepatuhan PROPER. Selain itu, 60 unit operasional menerima peringkat Biru, yang menunjukkan kepatuhan penuh terhadap peraturan lingkungan.

Indofood melampaui kepatuhan terhadap peraturan dengan menerapkan Sistem Manajemen Lingkungan bersertifikasi ISO 14001 yang mendorong perbaikan berkelanjutan dalam kinerja lingkungan. Hingga tahun 2025, sebanyak 70 unit operasional telah meraih sertifikasi Sistem Manajemen Lingkungan ISO 14001. Kerangka kerja ini mencakup:

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

Grup Agribisnis kami juga meraih sertifikasi ISPO untuk 89% luas hektare dan untuk 22 dari 27 PKS, dengan target 100% sertifikasi selaras dengan regulasi Pemerintah. ISPO yang diwajibkan oleh pemerintah Indonesia mendorong praktik perkebunan berkelanjutan serta memperkuat daya saing minyak sawit Indonesia di pasar global.

Untuk mengintegrasikan prinsip keberlanjutan secara internal, kami meluncurkan program *Green Office*, yang mendorong praktik ramah lingkungan seperti mengurangi penggunaan kemasan sekali pakai, mengoptimalkan konsumsi energi, serta mempromosikan pemilahan sampah untuk didaur ulang.

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, the foundation of any successful business is its people and the communities. We are committed to respect human rights, foster fair and safe workplaces, and contribute positively to the broader communities where we operate.

Our Company Regulation on Labor Practices and Collective Labor Agreements (“CLAs”) formally governs our employment practices and people development. We comply with relevant laws and uphold international labor standards, including the ILO’s nine Fundamental Conventions ratified by Indonesia’s Government. Furthermore, we honor indigenous community rights through the principles of FPIC. These commitments guide how we treat our employees and engage with society.

Strong labor practices and community engagement are essential to sustaining productivity, protecting our reputation, and creating shared value. We strive to provide an inclusive work environment, support community development, and promote balanced nutrition to our employees and the public.

Di Indofood, kesuksesan bisnisnya dibangun oleh pilar utama yaitu karyawan dan masyarakat. Kami berkomitmen untuk menghormati hak asasi manusia, menciptakan lingkungan kerja yang adil dan aman, serta memberikan kontribusi positif bagi masyarakat luas di sekitar kami beroperasi.

Peraturan Perusahaan Indofood tentang Praktik Ketenagakerjaan dan Perjanjian Kerja Bersama (“PKB”) secara resmi mengatur praktik ketenagakerjaan serta pengembangan karyawan. Kami mematuhi peraturan perundang-undangan yang berlaku serta menjunjung tinggi standar ketenagakerjaan internasional, termasuk sembilan Konvensi Fundamental ILO yang telah diratifikasi oleh Pemerintah Indonesia. Selain itu, kami menghormati hak-hak masyarakat adat dengan berpegang pada prinsip FPIC. Komitmen ini menjadi pedoman kami dalam menjalin hubungan dengan karyawan dan berinteraksi dengan masyarakat.

Praktik ketenagakerjaan yang kuat dan pelibatan masyarakat sangat penting dalam menjaga produktivitas, melindungi reputasi dan menciptakan nilai bersama. Kami berupaya menyediakan lingkungan kerja yang inklusif, mendukung pengembangan masyarakat serta mempromosikan pola makan bergizi seimbang bagi karyawan dan masyarakat.

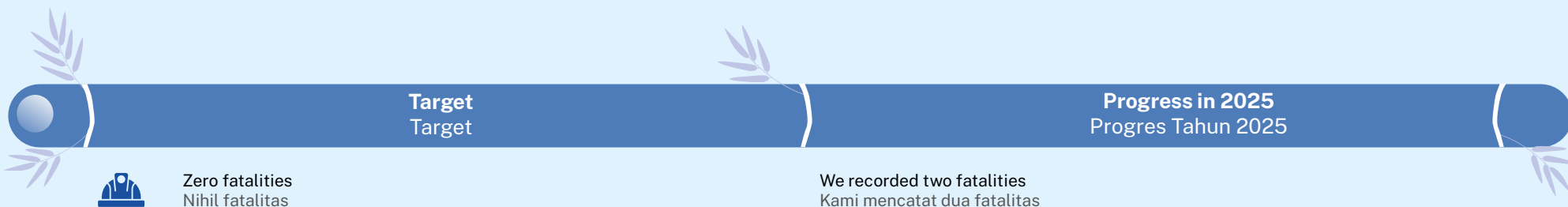
Aligned with SDGs

Sejalan dengan Indikator SDGs



2025 PERFORMANCE AGAINST TARGET

KINERJA TAHUN 2025 TERHADAP TARGET



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

PROFIL KARYAWAN KAMI

As of 31 December 2025, Indofood employed a total of 98,874 employees
Per tanggal 31 Desember 2025, Indofood memiliki 98.874 karyawan

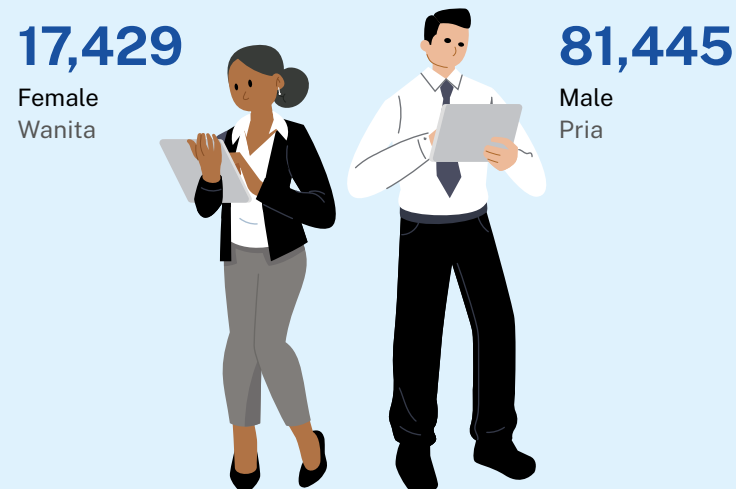
Employee Category by Gender and Management Level

Karyawan Berdasarkan Kategori Gender dan Jenjang Manajemen

Management Level Jenjang Manajemen	Male Pria		Female Wanita	
	Total Total	% %	Total Total	% %
Entry-level Jenjang Awal	76,331	77.20%	16,130	16.31%
Mid-level Jenjang Menengah	3,623	3.66%	925	0.94%
Senior-level Jenjang Senior	1,404	1.42%	354	0.36%
Executive-level Jenjang Eksekutif	87	0.09%	20	0.02%
Total Total	81,445	82.37%	17,429	17.63%

Employee Category by Gender

Karyawan Berdasarkan Kategori Gender



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	10,665	2,581	112	30	2	-	-	-	13,390
25-35 years old tahun	29,298	5,269	987	376	135	30	-	-	36,095
36-45 years old tahun	21,108	4,352	1,447	278	432	122	1	-	27,740
46-55 years old tahun	15,011	3,867	1,042	226	631	150	26	10	20,963
>55 years old tahun	249	61	35	15	204	52	60	10	686
Total Total	76,331	16,130	3,623	925	1,404	354	87	20	98,874

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	1,095	429	5,989	1,697	2,994	776	1,534	453	250	59	11,862	3,414
Diploma Diploma	800	120	2,249	426	1,204	345	510	240	31	17	4,794	1,148
Senior High School Sekolah Menengah Atas	6,819	1,887	16,207	2,400	10,942	1,585	8,600	1,744	141	36	42,709	7,652
Junior High School Sekolah Menengah Pertama	644	56	2,309	498	3,109	622	2,514	629	38	5	8,614	1,810
Up to Primary School Hingga Sekolah Dasar	1,421	119	3,666	654	4,739	1,424	3,552	1,187	88	21	13,466	3,405
Total Total	10,779	2,611	30,420	5,675	22,988	4,752	16,710	4,253	548	138	81,445	17,429

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	25,695	5,133	5,941	2,147	31,636	7,280
Sumatra Sumatra	25,390	4,408	4,279	768	29,669	5,176
Kalimantan Kalimantan	10,176	2,742	689	179	10,865	2,921
Sulawesi Sulawesi	2,148	445	295	75	2,443	520
Others in Indonesia Wilayah Lainnya di Indonesia	342	52	64	9	406	61
Overseas Luar Negeri	5,684	1,333	742	138	6,426	1,471
Total Total	69,435	14,113	12,010	3,316	81,445	17,429

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	6,658	1,650	5,104	1,084	1,122	572	341	191	25	4	13,250	3,501
Overseas Luar Negeri	658	101	869	109	148	59	22	17	7	4	1,704	290
Total Total	7,316	1,751	5,973	1,193	1,270	631	363	208	32	8	14,954	3,791



19.28%

Rate of new employee hires¹⁶

Tingkat perekrutan karyawan baru¹⁶

¹⁶ Rate of new employee hires is calculated from the total number of employee hires per average number of employees during the reporting period

¹⁶ Tingkat perekrutan karyawan baru dihitung dari jumlah karyawan baru dibagi rerata jumlah karyawan selama periode pelaporan

Employee Turnover [401-1]

Pergantian Karyawan

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	1,471	201	2,446	305	931	126	207	64	23	2	5,078	698
Overseas Luar Negeri	29	4	57	12	7	12	3	0	0	0	96	28
Total Total	1,500	205	2,503	317	938	138	210	64	23	2	5,174	726

**6.07%**Rate of employee turnover¹⁷
Tingkat pergantian karyawan¹⁷**Seasonal Contract Workers** [2-8]

Pekerja Kontrak Musiman

In our Agribusiness Group, we hired 10,061 seasonal contract workers¹⁸ as and when required for seasonal jobs and during peak periods.

Di Grup Agribisnis, kami mempekerjakan 10.061 pekerja kontrak¹⁸ jika diperlukan untuk pekerja musiman dan selama musim puncak.

**6,778**Male
Pria**3,283**Female
Wanita

¹⁷ Rate of employee turnover is calculated from the number of employees who leave the organization voluntarily

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

¹⁸ Seluruh 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 the growth of our people and human rights. We strive to create safe, inclusive, and respectful workplaces, free from accidents and harassment, while ensuring compliance with the highest standards. Our focus extends beyond safety to continuous learning and development. Through our e-learning platform and ongoing skills programs, we cultivate a culture that empowers employees and enhances performance.

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

We adhere to all labor laws and are committed to equal treatment of all employees. Our practices follow the ILO's Fundamental Conventions, which has been ratified by the Government of Indonesia and are detailed our Company Regulations on Labor Practices and CLAs. These define rights, responsibilities, and grievance mechanisms. They ensure freedom of association, workplace safety, social security, fair working hours and pay, equal opportunity and remuneration, and the prohibition of child and forced labor.

Our Company Regulations on Labor Practices and CLAs are reviewed every two years and updated in accordance with regulations. These documents are approved by the BOD and ratified by the Local Government. All employees and new hires receive and acknowledge these policies regularly. This ensures transparency and a respectful, compliant work environment.

Indofood mengedepankan hak asasi manusia dan kesejahteraan karyawannya. Kami berkomitmen untuk menciptakan lingkungan kerja yang aman, inklusif dan saling menghormati, bebas dari kecelakaan kerja dan tindakan pelecehan, serta memastikan kepatuhan terhadap standar tertinggi. Fokus kami tidak hanya pada keselamatan kerja, melainkan juga mencakup pembelajaran dan pengembangan berkelanjutan bagi karyawan. Melalui platform *e-learning* dan program pengembangan keterampilan yang berkesinambungan, kami terus berupaya untuk membangun budaya kerja yang mendorong penguatan kapasitas karyawan serta peningkatan kinerja.

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

Kami patuh terhadap peraturan ketenagakerjaan dan berkomitmen untuk memberikan perlakuan yang setara bagi seluruh karyawan. Praktik ketenagakerjaan kami sejalan dengan Konvensi Fundamental ILO, yang telah diratifikasi oleh Pemerintah Indonesia, sebagaimana tercantum dalam Peraturan Perusahaan tentang Praktik Ketenagakerjaan dan PKB. Kebijakan ini mengatur tentang hak, kewajiban dan mekanisme pengaduan, di mana mencakup aspek kebebasan berserikat, keselamatan kerja, jaminan sosial, jam kerja dan upah yang adil, kesempatan dan remunerasi yang setara, serta larangan pekerja anak dan kerja paksa.

Peraturan Perusahaan tentang Praktik Ketenagakerjaan dan PKB kami ditinjau setiap dua tahun dan diperbarui sesuai dengan peraturan yang berlaku. Dokumen tersebut disetujui oleh Direksi dan disahkan oleh Pemerintah Daerah. Seluruh karyawan, termasuk karyawan baru, menerima dan menyatakan pemahaman atas kebijakan ini secara berkala. Hal ini merupakan bentuk transparansi dan menjamin lingkungan kerja yang saling menghormati serta patuh pada peraturan.

Freedom of Association and Collective Labor Agreement

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

Indofood respects and protects freedom of association in line with applicable laws, including the ILO Conventions on Freedom of Association, 1948 (No.87) and Right to Organize and Collective Bargaining, 1949 (No.98). Employees may form unions independently, without interference and each worker can choose whether to join. Unions must register with local labor authorities.

In 2025, all employees had full freedom of association, with 36% union membership and no reported violations. Labor unions collaborate with company representatives to create or renew CLAs governing employment practices in unionized units. To foster harmonious relations, each operating unit has a Bipartite Cooperation Institution comprising company representatives and labor unions. Regular meetings are held to create a forum for communication and consultation, and generate recommendations for continuous improvement of employment practices.

Kebebasan Berserikat dan Perjanjian Kerja Bersama

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

Indofood menghormati dan melindungi kebebasan berserikat sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku, termasuk Konvensi ILO tentang Kebebasan Berserikat, 1948 (No.87) dan Hak Berorganisasi dan Perundingan Bersama, 1949 (No.98). Karyawan dapat membentuk serikat pekerja secara mandiri, tanpa campur tangan perusahaan dan setiap pekerja dapat memilih untuk bergabung atau tidak. Serikat pekerja terdaftar di dinas ketenagakerjaan setempat.

Pada tahun 2025, seluruh karyawan memiliki kebebasan untuk berserikat sesuai pilihan mereka, dengan keanggotaan serikat pekerja sebesar 36% dan tidak terdapat pelanggaran yang dilaporkan. Serikat pekerja berkolaborasi dengan perwakilan perusahaan untuk membuat atau memperbarui PKB yang mengatur praktik ketenagakerjaan di unit tempatnya bekerja. Untuk membina hubungan yang harmonis, setiap unit operasional memiliki Lembaga Kerja Sama Bipartit yang terdiri dari perwakilan perusahaan dan serikat pekerja. Pertemuan rutin diadakan untuk menciptakan forum komunikasi dan konsultasi, serta menghasilkan rekomendasi untuk perbaikan berkelanjutan terkait praktik ketenagakerjaan.



CLA reflects a mutual commitment between management and labor union to create a harmonious work environment
PKB mencerminkan komitmen bersama antara manajemen dan serikat pekerja guna menciptakan lingkungan kerja yang harmonis

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

Indofood provides employees with secure, anonymous, and confidential ways to report concerns without fear of retaliation. Our grievance mechanism covers issues such as policy violations, discrimination, human rights abuses, and labor law breaches. Employees can report incidents via email at kode.etik@indofood.co.id, text messaging groups, grievance boxes or through internal channels in each operating unit.

Work-related complaints begin with a structured escalation process to a direct supervisor, then higher management, and if unresolved, through labor union facilitation. If needed, disputes may be addressed via industrial relations mechanisms in line with applicable laws.

Prohibition of Child and Forced Labor Practices

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

We are committed to upholding human rights and ethical labor practices across both our own operations and our supply chains. This commitment is reflected by our full compliance with relevant labor and human rights international and national standards, including ILO Conventions on the Worst Forms of Child Labor Convention, 1999 (No.182) and the Abolition of Forced Labor, 1957 (No.105). Our Company Regulation and CLAs prohibit employing anyone under 18 years old and our hiring process strictly checks identity and age of applicants. These principles extend to suppliers through our Responsible Supplier Guidelines.

Working hours follow Indonesian Law, limiting work to 40 hours per week. Overtime is managed strictly within legal limits.

To address risks in certain sectors, our Agribusiness Group Labor Policy enforces clauses against child and forced labor in employment contracts, Company Regulation, and CLAs with disciplinary action for non compliance. This is reinforced with educational signage in plantation areas. We redirect children from working in plantations to schools by providing free education and daycare for the children of employees on our estates. In 2025, we operated 132 daycare centers and 120 schools from kindergarten to high school, staffed by over 800 teachers, serving more than 12,000 children. Importantly, there were zero reported cases of child or forced labour in our operations during 2025.

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

Indofood menyediakan mekanisme yang aman, anonim dan rahasia bagi karyawan untuk melaporkan kekhawatiran tanpa takut akan pembalasan. Mekanisme pengaduan kami mencakup isu-isu seperti pelanggaran kebijakan, diskriminasi, pelanggaran hak asasi manusia dan pelanggaran undang-undang ketenagakerjaan. Karyawan dapat melaporkan insiden melalui *email* di kode.etik@indofood.co.id, grup pesan teks, kotak pengaduan atau melalui saluran internal di setiap unit operasional.

Pengaduan terkait pekerjaan dimulai dengan proses eskalasi terstruktur kepada penyelia langsung, kemudian ke manajemen yang lebih tinggi dan jika belum terselesaikan, dapat melibatkan serikat pekerja. Jika masih belum mencapai kesepakatan, pengaduan dapat diselesaikan melalui mekanisme hubungan industrial sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Larangan Praktik Tenaga Kerja Anak dan Kerja Paksa

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

Kami berkomitmen untuk menjunjung tinggi hak asasi manusia dan praktik ketenagakerjaan yang baik di seluruh unit operasional maupun rantai pasok. Komitmen ini tercermin dari kepatuhan kami terhadap standar ketenagakerjaan dan hak asasi manusia internasional dan nasional yang berlaku, termasuk Konvensi ILO tentang Konvensi Bentuk-Bentuk Pekerjaan Terburuk untuk Anak, 1999 (No.182) dan Konvensi Penghapusan Kerja Paksa, 1957 (No.105). Peraturan Perusahaan dan PKB melarang mempekerjakan karyawan di bawah usia 18 tahun dan dalam proses perekrutan kami secara ketat memeriksa identitas dan usia para pelamar kerja. Prinsip-prinsip ini juga berlaku bagi pemasok melalui Pedoman Pemasok yang Bertanggung Jawab kami.

Jam kerja kami mengikuti Undang-Undang Indonesia, yaitu membatasi kerja hingga 40 jam per minggu. Kerja lembur dikelola secara ketat sesuai peraturan.

Untuk mengatasi risiko di sektor khusus, Kebijakan Ketenagakerjaan Grup Agribisnis kami memberlakukan klausul larangan pekerja anak dan kerja paksa dalam kontrak kerja, Peraturan Perusahaan dan PKB khusus tindakan disipliner atas ketidakpatuhan. Hal ini diperkuat dengan pemasangan papan informasi edukatif di area perkebunan. Kami mengalihkan anak-anak dari tempat bekerja di perkebunan ke sekolah dengan menyediakan pendidikan gratis dan fasilitas penitipan anak bagi anak-anak karyawan di perkebunan kami. Pada tahun 2025, kami mengoperasikan 132 pusat penitipan anak dan 120 sekolah mulai dari taman kanak-kanak hingga sekolah menengah atas, yang didukung oleh lebih dari 800 guru, melayani lebih dari 12.000 anak. Selama tahun 2025, tidak terdapat kasus pekerja anak atau kerja paksa yang dilaporkan dalam kegiatan operasional kami.



Warning signs across our plantations state that children are not permitted entering the work area

Tanda peringatan di kawasan perkebunan kami yang menyatakan dengan jelas bahwa anak-anak tidak diperbolehkan masuk ke dalam wilayah kerja

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

We foster equal opportunity and diversity. Job offers, career advancement, and compensation are based solely on competency and experience, regardless of race, religion, gender, or other personal characteristics. This principle is embedded in our Company Regulations and CLAs, aligning with the ILO Discrimination Convention (Employment and Occupation), 1958 (No.111). Our recruitment and talent development programs reflect this approach.

Our Agribusiness Group has established Gender Committees in our units to advocate for women's interests professionally and personally. This includes providing training and support on diversity issues and gender equality. We have zero-tolerance for sexual harassment and conduct regular initiatives to raise awareness and safe channels for employees to voice concerns.

In 2025, there were no reported incidents of discrimination across the Company.

Keragaman, Kesetaraan Peluang dan Nondiskriminasi [406-1]

Kami mengedepankan kesetaraan kesempatan dan keragaman di tempat kerja. Kesempatan kerja, pengembangan karier dan kompensasi diberikan berdasarkan kompetensi dan pengalaman, tanpa memandang ras, agama, gender atau karakteristik pribadi lainnya. Prinsip ini tercantum dalam Peraturan Perusahaan dan PKB kami, selaras dengan Konvensi Diskriminasi ILO (Pekerjaan dan Jabatan), 1958 (No.111). Program rekrutmen dan pengembangan talenta kami mencerminkan pendekatan ini.

Grup Agribisnis kami telah membentuk Komite Gender di unit-unitnya guna mendukung kepentingan perempuan secara profesional dan pribadi. Hal ini mencakup penyediaan pelatihan dan dukungan mengenai isu-isu keragaman dan kesetaraan gender. Kami memiliki kebijakan tanpa toleransi terhadap pelecehan seksual dan melakukan sosialisasi secara berkala untuk meningkatkan kesadaran serta menyediakan saluran yang aman bagi karyawan untuk menyampaikan pengaduan.

Pada tahun 2025, tidak tercatat adanya insiden diskriminasi yang dilaporkan di seluruh Perseroan.

Inclusion in Action: Unlocking Workplace Potential

Inklusi dalam Aksi: Membuka Potensi di Tempat Kerja



Suhendar has been a dedicated production line worker in CBP Group's Corrugated Packaging Division for over 13 years. Living with a physical disability, Suhendar has faced mobility challenges, yet his exceptional work ethic and technical expertise have made him a trusted and respected colleague.

To ensure Suhendar and other employees with disabilities can thrive, the CBP Group's Corrugated Packaging Division tailors its workplaces to meet a wide range of needs. This includes ergonomic workstations, accessible pathways, wheelchair ramps, designated parking, and specialized tools to ease manual tasks. These measures are designed to provide comfort, safety, and dignity at work.

Suhendar's contribution goes beyond production quality. His success reflects our culture of acceptance and diversity, and proves that inclusive hiring and thoughtful support can unlock potential. By valuing the abilities of all employees, we reaffirm our commitment to a fair and equitable workplace for everyone.

Suhendar telah bekerja pada lini produksi Divisi Kemasan Karton Grup CBP selama lebih dari 13 tahun. Sebagai penyandang keterbatasan fisik, ia menghadapi tantangan mobilitas. Namun etos kerja dan keahlian teknisnya yang andal telah menjadikannya sebagai rekan kerja yang terpercaya dan dihormati.

Untuk memastikan Suhendar dan karyawan penyandang disabilitas lainnya dapat berkembang, Divisi Kemasan Karton Grup CBP tersebut melakukan penyesuaian tempat kerja sesuai kebutuhan, termasuk menyediakan sarana kerja yang ergonomis, jalur akses yang ramah disabilitas, jalur landai kursi roda, area parkir khusus serta peralatan pendukung untuk memudahkan pekerjaan. Langkah-langkah ini dirancang untuk memberikan kenyamanan, keselamatan dan menjunjung tinggi martabat karyawan di lingkungan kerja.

Kontribusi Suhendar tidak hanya tercermin dari mutu produksi. Keberhasilannya merefleksikan budaya inklusi dan keberagaman kami, sekaligus membuktikan bahwa praktik rekrutmen yang inklusif dan dukungan yang tepat dapat membuka potensi setiap individu. Dengan menghargai kemampuan seluruh karyawan, kami menegaskan kembali komitmen untuk mewujudkan lingkungan kerja yang adil dan setara bagi semua.

Employee Benefits [401-2]

Indofood prioritizes employee welfare and recognizes hard work with fair rewards. All employees receive compensation that meets or exceeds regional minimum wage standards. Our remuneration policies guarantee equal rights regardless of gender, race, religion, ethnicity, or physical condition. Beyond competitive salaries, we provide benefits such as transportation, meals, religious holiday allowances, health insurance, and employment social security.

Tunjangan Karyawan [401-2]

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

Lowest Monthly Remuneration as Percentage of Minimum Legal Wage¹⁹ [405-2]Persentase Remunerasi Terendah Setiap Bulan Dibandingkan dengan Upah Minimum¹⁹

Region Wilayah	Male Pria	Female Wanita
Java Jawa	100.00%	100.00%
Sumatra Sumatra	100.00%	100.00%
Kalimantan Kalimantan	100.00%	100.00%
Sulawesi Sulawesi	100.00%	100.64%
Others in Indonesia Wilayah Lainnya di Indonesia	102.91%	115.36%

Employees have access to extensive healthcare services, including clinics, nursing, and lactation rooms. We provide health awareness programs, regular check-ups, and insurance via BPJS Kesehatan. We also offer social security coverage via Indonesia's Employment Social Security Administrative Body (Badan Penyelenggara Jaminan Sosial Ketenagakerjaan or "BPJS Ketenagakerjaan"). This includes protection against work-related accidents, death, retirement, old-age security, and unemployment benefits such as income support during retrenchment, career counseling and upskilling opportunities.

In line with Indonesian law, we offer annual leave, special occasion leave (including for bereavements), and paid leave for religious pilgrimages such as the first obligatory Hajj. Male employees receive permission to leave work, and female employees are entitled to three months of paid maternity leave.

During this reporting period. Of these, 540 female and 1,845 male employees took 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, 494 female and 1,743 male employees remained employed 12 months after their return to work.

[401-3]

Karyawan memiliki akses ke layanan kesehatan yang lengkap, termasuk klinik, ruang perawatan dan ruang laktasi. Kami menyediakan program peningkatan kesadaran kesehatan, pemeriksaan kesehatan rutin, serta jaminan kesehatan melalui BPJS Kesehatan. Kami juga memberikan jaminan sosial ketenagakerjaan melalui Badan Penyelenggara Jaminan Sosial Ketenagakerjaan ("BPJS Ketenagakerjaan"), yang mencakup perlindungan terhadap kecelakaan kerja, kematian, 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.

Sesuai dengan peraturan di Indonesia, kami 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, 540 karyawan wanita mengambil cuti melahirkan dan 1.845 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 494 karyawan wanita dan 1.743 karyawan pria tetap bekerja setelah 12 bulan dari akhir masa cuti mereka. [401-3]

¹⁹ The calculation is based on basic salary and excludes other employee monetary benefits

¹⁹ Perhitungan ini didasarkan pada gaji pokok dan tidak mencakup tunjangan lainnya yang diterima karyawan

Excellence in Employee Welfare through the Satya JKN Award

Meraih Keunggulan dalam Kesejahteraan Karyawan: Apresiasi melalui Penghargaan Satya JKN

The Satya National Health Insurance (Jaminan Kesehatan Nasional or "JKN") Award, presented by the Government of Indonesia and BPJS Kesehatan, recognized Bogasari and Agribusiness Group for their strong commitment to employee welfare. The award honors companies that actively support the JKN program by consistently registering all employees and fulfilling contribution obligations, demonstrating compliance, integrity, and a positive contribution to workers' social well-being.



Penghargaan Satya Jaminan Kesehatan Nasional ("JKN"), yang diberikan oleh Pemerintah Indonesia dan BPJS Kesehatan, memberikan apresiasi kepada Grup Bogasari dan Agribusiness atas komitmen tinggi mereka terhadap kesejahteraan karyawan. Penghargaan ini diberikan kepada perusahaan yang secara aktif mendukung program JKN dengan mendaftarkan seluruh karyawan secara konsisten dan memenuhi kewajiban iuran, yang menunjukkan kepatuhan, integritas dan kontribusi positif terhadap kesejahteraan sosial pekerja.



EMPLOYEE TRAINING AND DEVELOPMENT

Employee Competency Development [404-2]

At Indofood, we emphasize the importance of continuous learning and skills development as it is essential to our employees' long-term success. We provide knowledge programs and on-the-job training, as well as job assignments and role enlargement to gain new experience.

PELATIHAN DAN PENGEMBANGAN KARYAWAN

Pengembangan Kompetensi Karyawan [404-2]

Di Indofood, kami menekankan pentingnya pembelajaran berkelanjutan dan pengembangan keterampilan karena hal ini penting bagi kesuksesan jangka panjang karyawan. Kami menyediakan program pembelajaran dan menyelenggarakan praktik langsung di lapangan, serta penugasan dan penambahan cakupan pekerjaan untuk mendapatkan pengalaman baru.

Our technical training programs enhance expertise in specific areas. This may include competency certification. Our non technical training programs build soft skills such as leadership, planning, negotiation, and problem-solving. We tailor training for all levels and job functions. We also offer entrepreneurship and financial management courses for employees nearing retirement.

Since 2019, we have used a Training Management Online (TMO) system to digitize training delivery, submissions, and evaluations. This provides employees with access to materials anytime and helps foster self-directed learning. In 2025, more than 29,000 employees, about 32% of our workforce participated in training, averaging 3.96 hours each and totaling over 360,000 hours.

Program pelatihan teknis kami dirancang untuk meningkatkan keahlian di bidang tertentu, termasuk melalui sertifikasi kompetensi. Sementara itu, program pelatihan nonteknis berfokus pada penguatan *soft skill* seperti kepemimpinan, perencanaan, negosiasi dan pemecahan masalah. Kami menyediakan pelatihan yang disesuaikan untuk semua tingkatan dan fungsi pekerjaan. Kami juga menawarkan kursus kewirausahaan dan manajemen keuangan bagi karyawan yang mendekati masa pensiun.

Sejak 2019, kami menggunakan sistem Training Management Online (TMO) untuk mendigitalkan proses penyampaian, pengajuan dan evaluasi pelatihan. Sistem ini memberikan akses kepada karyawan untuk mempelajari materi pelatihan kapan saja, sekaligus mendorong budaya pembelajaran mandiri. Pada tahun 2025, sebanyak lebih dari 29.000 karyawan, yaitu sekitar 32% dari total karyawan kami, telah mengikuti program pelatihan, dengan mencatatkan rata-rata 3,96 jam per karyawan, dengan total lebih dari 360.000 jam pelatihan.



We promote continuous learning by providing diverse training opportunities

Kami mendorong pembelajaran berkelanjutan dengan menyediakan berbagai kesempatan pelatihan

Employee Training Data in 2025 ^[404-1]

Data Pelatihan Karyawan Tahun 2025

Employee Training Hours Jam Pelatihan Karyawan

>360,000



Training hours in 2025, equal to more than 45,000 working days
Total jam pelatihan pada tahun 2025, setara dengan lebih dari 45.000 hari kerja

Average Training Hours Rata-rata Jam Pelatihan

3.96



Average training hours per employee
Rata-rata jam pelatihan per karyawan

Average Training Hours per Employee Rata-rata Jam Pelatihan per Karyawan

By Management Level

Berdasarkan Jenjang Manajemen

9.16

Manager & Above
Manajer ke Atas

14.87

Supervisor
Supervisor

5.37

Staff
Staf

2.86

Operative
Operatif

By Gender

Berdasarkan Gender



3.77

Male
Pria



4.84

Female
Wanita

Career Development and Performance Appraisal ^[404-3]

Career development is a cornerstone to sustainable growth. To support career advancement and professional growth, we provide opportunities such as role rotations, exposure to senior management, and tailored training programs aligned with both company goals and individuals' needs and aspirations.

Our Performance Management system connects organizational goals with individual targets through a joint goal-setting process between employees and supervisors.

Pengembangan Karier dan Penilaian Kinerja ^[404-3]

Pengembangan karier merupakan landasan bagi pertumbuhan berkelanjutan. Untuk mendukung kemajuan karier dan pertumbuhan profesional, kami menyediakan berbagai peluang seperti rotasi kerja, kesempatan belajar dari manajemen senior dan program pelatihan yang dirancang sesuai dengan tujuan perusahaan serta kebutuhan dan aspirasi karyawan.

Sistem *Performance Management* kami memastikan kesesuaian antara target individu dengan tujuan perusahaan, melalui proses penetapan tujuan bersama antara karyawan dan penyelia.

Our annual performance cycle includes planning, monitoring, and evaluations via an online Performance Management system. This is complemented by mid-year coaching sessions to review progress and make adjustments. The approach fosters constructive dialogue on career development and goals, while identifying strengths and areas for improvement.

Preparing Future Leaders

To identify and develop future leaders for business continuity, Indofood implements a succession planning strategy as part of its talent management framework. Talent preparation is supported through regular employee development initiatives, including training and job rotations, complemented by a structured mentoring process. This mentoring approach aims to strengthen the competencies developed through regular programs and ensures their alignment with organizational needs.

In 2024, we launched the Talent Mentorship Program that pairs selected high-potential employees from each division with experienced mentors for a six-months mentorship. Progress was monitored through a mentoring dashboard that includes action plans, targets, and key performance indicators ("KPI"). In 2025, this program paired 119 mentors and 148 mentees and of these mentees, 74% are male employees, while 26% are female employees.

Siklus penilaian kinerja tahunan kami mencakup tahap perencanaan, pemantauan dan evaluasi melalui sistem *Performance Management online*, yang dilengkapi dengan sesi pembinaan di pertengahan tahun untuk meninjau progres dan melakukan penyesuaian yang diperlukan. Pendekatan ini mendorong diskusi yang membangun mengenai pengembangan karier dan penetapan target, sekaligus mengidentifikasi kekuatan dan area yang perlu ditingkatkan.

Mempersiapkan Pemimpin Masa Depan

Guna memastikan keberlanjutan bisnis di masa depan, Indofood menerapkan strategi perencanaan suksesi sebagai bagian dari kerangka manajemen talenta untuk mengidentifikasi dan menyiapkan calon pemimpin. Pengembangan talenta dilakukan melalui berbagai program pengembangan karyawan secara berkala, seperti pelatihan dan rotasi pekerjaan, yang didukung oleh proses mentoring yang terstruktur. Melalui pendekatan ini, kompetensi yang diperoleh karyawan dari berbagai program pengembangan dapat semakin diperkuat sekaligus diselaraskan dengan kebutuhan organisasi.

Pada tahun 2024, kami meluncurkan *Talent Mentorship Program* yang mempertemukan karyawan berpotensi yang terpilih dari setiap divisi dengan mentor berpengalaman dalam sesi mentoring yang berlangsung selama enam bulan. Progresnya dipantau melalui *dashboard* mentoring yang mencakup rencana aksi, target dan indikator kinerja utama (*key performance indicators* atau "KPI"). Pada tahun 2025, sebanyak 119 mentor dan 148 *mentee* berpartisipasi dalam program ini, dengan 74% diantaranya merupakan karyawan pria dan 26% merupakan karyawan wanita.



Talent Mentorship Program as our succession planning strategy to identify and develop future leaders
Talent Mentorship Program sebagai strategi perencanaan suksesi untuk mengidentifikasi dan menyiapkan calon pemimpin

Continuous Improvement Culture

At Indofood, innovation thrives on collaboration. We encourage employees to share ideas and challenge existing processes, creating a culture where learning and improvement go hand in hand. Division-level brainstorming sessions help identify gaps and generate solutions that enhance productivity, quality, safety, morale, cost efficiency, and environmental performance.

Our annual Indofood Continuous Improvement and Productivity Award ("CIPTA") provides a platform for both knowledge sharing across the Group and recognition for innovative, practical, and cost-effective projects. CIPTA competitions are held at operating units, divisional, and top levels. Employees present ideas at the competitions and CIPTA evaluates improvements based on impact, creativity, teamwork, adaptability, analytical precision, and effective use of tools.

In 2025, teams from across our operations received awards which recognized our commitment towards continuous improvement:

- Noodles Division of CBP Group received Gold Award at the ICQCC 2025 in Taiwan;
- Bogasari Group received three Diamond Awards at the National Convention on Quality and Productivity (Temu Karya Mutu dan Produktivitas Nasional or "TKMPN") 2025;
- NSF Division of CBP Group received a Diamond Award at the TKMPN 2025;
- Dairy Division of CBP Group received a Silver and a Bronze Award at the OPEXCON 2025.

Budaya Perbaikan Berkelanjutan

Di Indofood, inovasi dikembangkan melalui proses kolaborasi. Kami mendorong setiap karyawan untuk menyampaikan ide dan mengembangkan proses yang ada saat ini, sehingga tercipta budaya kerja di mana pembelajaran dan perbaikan berjalan beriringan. Sesi *brainstorming* di tingkat divisi membantu mengidentifikasi area yang perlu diperbaiki dan mengembangkan solusi guna meningkatkan produktivitas, mutu, keselamatan kerja, semangat kerja, efisiensi biaya dan kinerja lingkungan.

Kami menyelenggarakan acara tahunan Indofood Continuous Improvement and Productivity Award ("CIPTA") yang berfungsi sebagai wadah untuk berbagi pengetahuan di seluruh Grup serta pengakuan atas proyek-proyek inovatif, praktis dan hemat biaya. Kompetisi CIPTA diadakan di tingkat unit operasional, divisi dan tingkat tertinggi di korporat. Karyawan mempresentasikan ide-ide mereka dalam kompetisi dan akan dinilai berdasarkan dampak, kreativitas, kerja sama tim, kemampuan beradaptasi, ketepatan analisis dan penggunaan alat yang efektif.

Pada tahun 2025, beberapa tim perwakilan dari unit-unit operasional kami berhasil menerima penghargaan sebagai bentuk pengakuan atas komitmen terhadap perbaikan berkelanjutan:

- Divisi Mi Instan dari Grup CBP meraih Gold Award di ICQCC 2025 di Taiwan;
- Grup Bogasari meraih tiga Diamond Award di Temu Karya Mutu dan Produktivitas Nasional ("TKMPN") 2025;
- Divisi NSF dari Grup CBP meraih Diamond Award di TKMPN 2025;
- Divisi Dairy dari Grup CBP meraih Silver Award dan Bronze Award di OPEXCON 2025.



Participants of CIPTA explaining their innovation
Peserta CIPTA menjelaskan inovasi mereka

Indofood Received Four Diamond Awards at TKMPN 2025

Indofood Raih Empat Diamond Award di TKMPN 2025

TKMPN is an annual event in Indonesia that serves as a platform for companies and government institutions to showcase innovations, improve quality, and share best practices in performance improvement.

Indofood participated in TKMPN XXIX 2025 and was represented by four teams, three from the Bogasari Group and one from NSF Division of CBP Group. All teams received the prestigious Diamond rating.

Bogasari Group's projects focused on sustainability under the theme of Green Innovation, which emphasizes environmentally friendly technologies and processes to reduce GHG emissions, conserve energy, and minimize waste. Specifically, Quality Control Circles (QCC) teams worked on eliminating foreign material complaints in wheat flour products at the Jakarta Factory; reduction of electricity usage in pellet production at the Cibitung Factory; and addressed stacking failure on robotic palletizer to reduce packaging waste and emissions.

CBP Group NSF Division also won a Diamond award with a project that reduced base loss on drum dryers, deriving significant annual cost savings.

These initiatives not only enhance efficiency and cost effectiveness but also showcase Indofood's commitment to sustainability and continuous improvement.

TKMPN adalah acara tahunan di Indonesia yang berfungsi sebagai wadah bagi perusahaan dan institusi pemerintah untuk menampilkan inovasi, meningkatkan mutu dan berbagi praktik terbaik dalam peningkatan kinerja.

Indofood berpartisipasi dalam TKMPN XXIX 2025 yang diwakili oleh empat tim, terdiri dari tiga tim Grup Bogasari dan satu tim Divisi NSF dari Grup CBP. Seluruh tim menerima peringkat Diamond.

Proyek inovasi Grup Bogasari berfokus pada keberlanjutan dengan tema Inovasi Hijau, yang menekankan pada teknologi dan proses ramah lingkungan untuk mengurangi emisi GRK, menghemat energi dan meminimalkan limbah. Secara khusus, tim Quality Control Circles (QCC) berupaya menghilangkan keluhan material asing pada produk tepung terigu di Pabrik Bogasari Jakarta; berhasil mengurangi penggunaan listrik dalam produksi pelet di Pabrik Bogasari Cibitung; dan mengatasi kegagalan penumpukan pada *robotic palletizer* guna mengurangi sampah kemasan dan emisi.

Divisi NSF Grup CBP juga memenangkan Diamond award melalui program yang berhasil mengurangi *base loss* pada *drum dryers*, sehingga menghasilkan penghematan biaya tahunan yang signifikan.

Inisiatif-inisiatif tersebut tidak hanya meningkatkan efisiensi dan efektivitas biaya, tetapi juga menunjukkan komitmen Indofood terhadap keberlanjutan dan perbaikan berkelanjutan.



EMPLOYEE HEALTH & SAFETY AND WELL-BEING ^[2-27, 3-3]

KESELAMATAN & KESEHATAN KERJA DAN KESEJAHTERAAN KARYAWAN

OCCUPATIONAL HEALTH & SAFETY (“OHS”) COMMITMENT, POLICY, AND MANAGEMENT SYSTEM

Workplace health and safety is a top priority for Indofood. We ensure that employees, contractors, and visitors are safe and secure through all our operations. This principle is embedded in our Company Regulations and CLAs. We deliver targeted safety training that equips employees with practical skills. Our approach emphasizes accident prevention, clear reporting of safety issues, and thorough investigations whenever incidents occur. This reinforces a culture of accountability and care.

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 provides clear operating procedures aligned with national regulations to 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;
- Consultation and communication with employees regarding OHS through briefings and awareness programs;
- Regular monitoring, including internal audit and reporting of OHS performance;
- Management reviews to assess system implementation and pursue continuous improvement.

KOMITMEN, KEBIJAKAN DAN SISTEM MANAJEMEN KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA (“K3”)

Keselamatan dan kesehatan kerja merupakan prioritas utama bagi Indofood. Kami memastikan bahwa seluruh karyawan, kontraktor dan pengunjung berada pada fasilitas yang aman di seluruh unit operasional. Prinsip ini tercantum dalam Peraturan Perusahaan dan PKB. Kami membekali karyawan dengan keterampilan teknis melalui pelatihan keselamatan kerja yang terarah, sehingga dapat memastikan pencegahan kecelakaan kerja, pelaporan yang jelas atas masalah keselamatan kerja dan melakukan investigasi menyeluruh setiap kali terjadi insiden. Upaya ini memperkuat budaya akuntabilitas dan kepedulian di lingkungan kerja.

Kebijakan K3 Perseroan selaras 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; dan
- Meningkatkan kesadaran dan kompetensi seluruh karyawan di bidang K3.

Sistem Manajemen K3 kami menetapkan prosedur operasional yang jelas selaras dengan peraturan nasional yang menjadi panduan bagi seluruh unit operasional dan berlaku bagi seluruh karyawan, kontraktor dan pengunjung fasilitas Perseroan, yang mencakup: ^[403-8]

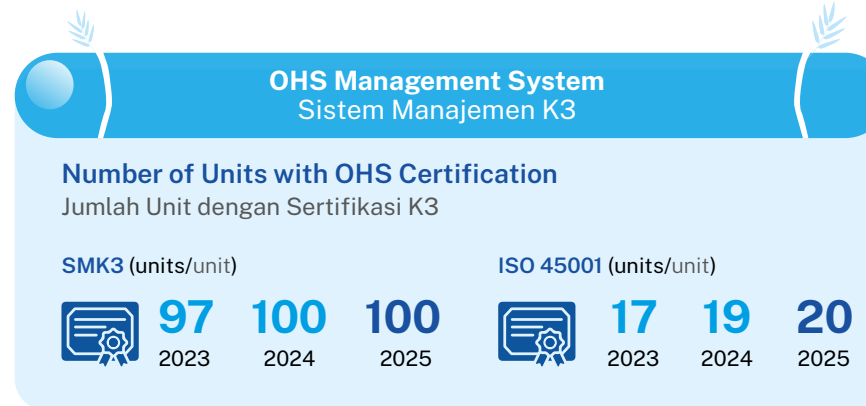
- Identifikasi bahaya dan penilaian risiko yang dilakukan oleh karyawan terlatih;
- Penyusunan tujuan, target dan program yang berfokus pada mitigasi risiko K3;
- Pengendalian operasional yang dilakukan melalui pembuatan prosedur;
- Konsultasi dan komunikasi dengan karyawan mengenai K3 melalui *briefing* dan program sosialisasi;
- Pemantauan secara berkala, termasuk audit internal dan pelaporan kinerja K3;
- Tinjauan manajemen untuk menilai implementasi sistem serta upaya perbaikan sistem secara berkesinambungan.

Currently, 100 Indofood operating units hold Indonesia's national OHS certification, SMK3. Also, 20 units were certified to ISO 45001, the international OHS standard required by certain export markets. They undergo periodic external audits by authorized bodies, and any findings are addressed within agreed timeframes. In 2025, there were zero incidents of non compliance with OHS standards. [403-1, 403-2]

Our commitments extend to suppliers and contractors. Their contractual requirements align with our Responsible Supplier Guidelines. We work closely with smallholders in our Agribusiness Group, supported by dedicated assistants in each region, to ensure they also comply with our policies. [403-7]

Saat ini, sebanyak 100 unit operasional Indofood telah tersertifikasi sistem manajemen K3 nasional yaitu SMK3. Selain itu, 20 unit operasional kami juga telah tersertifikasi ISO 45001, standar K3 internasional yang menjadi persyaratan pasar ekspor tertentu. Unit-unit operasional ini secara berkala diaudit oleh lembaga berwenang dan semua temuan audit ditindaklanjuti sesuai jangka waktu yang disepakati. Pada tahun 2025, tidak ditemukan adanya insiden ketidakpatuhan terhadap standar K3. [403-1, 403-2]

Komitmen kami juga berlaku bagi pemasok dan kontraktor. Persyaratan kontrak mereka selaras dengan Pedoman Pemasok yang Bertanggung Jawab. Kami bekerja sama dengan petani plasma di Grup Agribisnis, yang didampingi oleh pendamping khusus di setiap wilayah, untuk memastikan mereka juga mematuhi kebijakan kami. [403-7]



HEALTH AND SAFETY COMMITTEE

Employee involvement is central to our approach to health and safety at work. Every operational unit has a Health and Safety Committee (Panitia Pembina Keselamatan dan Kesehatan Kerja or "P2K3") registered with the Local Government Manpower Office, comprising management and worker representatives, a secretary that hold General OHS Expert certification, and worker delegates. This structure ensures shared responsibility and effective oversight.

P2K3 committees drive the implementation of OHS management system principles, developing strategic plans to maintain safe workplaces. Their role includes designing OHS programs for both employees and external stakeholders, such as contractors and visitors. They create channels for consultation through safety briefings, monthly meetings, and open discussions. These forums allow workers to provide feedback and suggest improvements in line with our OHS Policy and CLAs.

PANITIA PEMBINA KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA

Keterlibatan karyawan merupakan inti dari pendekatan kami terhadap keselamatan dan kesehatan kerja. Setiap unit operasional memiliki Panitia Pembina Keselamatan dan Kesehatan Kerja ("P2K3") yang terdaftar dan disahkan oleh Dinas Ketenagakerjaan setempat, yang terdiri dari perwakilan manajemen dan pekerja, sekretaris yang memiliki sertifikasi Ahli K3 Umum, serta perwakilan pekerja. Struktur ini menjamin tanggung jawab bersama dan pengawasan yang efektif.

Komite P2K3 mendorong penerapan prinsip-prinsip sistem manajemen K3, serta menyusun rencana strategis untuk menjaga lingkungan kerja yang aman. Tugasnya mencakup perancangan program K3 bagi karyawan maupun pemangku kepentingan eksternal, seperti kontraktor dan pengunjung. Komite P2K3 menyediakan sarana diskusi melalui *briefing* keselamatan, rapat bulanan dan diskusi terbuka lainnya. Forum-forum ini memfasilitasi pekerja dalam memberikan masukan dan usulan perbaikan sesuai dengan Kebijakan K3 dan PKB kami.

The committees conduct routine inspections and take proactive measures to prevent accidents. When incidents occur, trained members lead investigations and audits, submitting detailed reports, and corrective action measures to management.

[403-2, 403-4]

Komite tersebut melakukan inspeksi rutin dan mengambil langkah proaktif untuk mencegah kecelakaan kerja. Apabila terjadi insiden, anggota terlatih memimpin investigasi dan audit, serta menyampaikan laporan terperinci dan langkah-langkah tindakan perbaikan kepada manajemen. [403-2, 403-4]



Leadership Safety Training

Pelatihan Kepemimpinan Keselamatan Kerja

Safety starts at the top. With this in mind, our Noodles Division of CBP Group held safety leadership training at five factories: Jakarta, Bandung, Palembang, Cibitung, and Lampung.

This helped managers better understand the condition of their factories based on risk levels and take action based on recommendations and results from discussion participants. Implementing a strong safety culture both prevents accidents and improves productivity.

Keselamatan dimulai dari jajaran pimpinan. Berangkat dari pemikiran ini, Divisi Mi Instan Grup CBP mengadakan pelatihan kepemimpinan keselamatan kerja di lima pabrik: Jakarta, Bandung, Palembang, Cibitung dan Lampung.

Kegiatan ini membantu para manajer untuk memahami kondisi pabriknya dengan lebih komprehensif berdasarkan tingkat risiko, serta mengambil langkah tindak lanjut sesuai rekomendasi dan hasil dari peserta diskusi. Penerapan budaya keselamatan tidak hanya mencegah kecelakaan kerja, melainkan juga turut mendukung peningkatan produktivitas.



HAZARD IDENTIFICATION AND SAFETY MANAGEMENT

[403-2, 403-7]

We take a systematic approach to workplace safety through regular risk assessments. This is to identify potential hazards such as machinery accidents, electrical risks, working at heights or confined spaces, chemical exposure, ergonomic issues, and road incidents.

Once risks are identified, we put in place structured plans to manage them effectively. Wherever feasible, hazards are removed entirely. We manage risks through the hierarchy of controls, which include elimination, substitution, engineering controls, administrative measures, and use of personal protective equipment (“PPE”). Regular reviews and timely corrective actions ensure our OHS system remains robust and up to date.

Employees working in high-risk environments must wear PPE. Visitors receive safety inductions before entering our facilities. Contractors are required to comply with strict safety standards outlined in their work permits. [403-2, 403-5]

We reinforce individual responsibility through regular training on hazard awareness, risk control, and emergency response. Operators of specialized machinery undergo additional certification from authorized institutions. [403-5]

All operating units maintain emergency preparedness plans, create response teams, and conduct drills regularly. Safety signage, alarms, and hazard lights provide clear reminders and alerts in case of emergencies. [403-5]



The use of PPE is strictly required for all employees working in high-risk areas
Penggunaan APD diwajibkan secara ketat bagi seluruh karyawan yang bekerja di area berisiko tinggi

IDENTIFIKASI BAHAYA DAN MANAJEMEN KESELAMATAN

[403-2, 403-7]

Kami menerapkan pendekatan sistematis terhadap keselamatan kerja melalui penilaian risiko secara berkala untuk mengidentifikasi potensi bahaya seperti kecelakaan kerja akibat mesin, risiko kelistrikan, pekerjaan di ketinggian atau ruang terbatas, paparan bahan kimia, masalah ergonomis dan insiden di jalan.

Setelah risiko teridentifikasi, kami menyusun rencana terstruktur untuk mengelolanya secara efektif. Jika memungkinkan, potensi bahaya akan dihilangkan sepenuhnya. Kami mengelola risiko menggunakan hierarki pengendalian bahaya, yang mencakup eliminasi, substitusi, rekayasa *engineering*, pengendalian administratif serta penggunaan alat pelindung diri (“APD”). Tinjauan rutin dan pelaksanaan tindakan perbaikan yang tepat waktu memastikan sistem K3 kami tetap tangguh dan selalu diperbarui.

Karyawan yang bekerja di lingkungan berisiko tinggi wajib mengenakan APD. Pengunjung menerima pengarahan terkait keselamatan sebelum memasuki fasilitas kami. Kontraktor diwajibkan untuk mematuhi standar keselamatan kerja yang ketat sebagaimana tercantum dalam izin kerja mereka. [403-2, 403-5]

Kami memperkuat tanggung jawab individu melalui pemberian pelatihan secara berkala tentang kesadaran bahaya, pengendalian risiko dan tanggap darurat. Operator mesin khusus menjalani sertifikasi tambahan dari lembaga yang berwenang. [403-5]

Semua unit operasional memiliki rencana kesiapsiagaan darurat, membentuk tim tanggap darurat dan melakukan latihan tanggap darurat secara teratur. Rambu keselamatan, alarm dan lampu bahaya memberikan pengingat dan peringatan yang jelas jika terjadi keadaan darurat. [403-5]

Our Distribution Group applies rigorous safety procedures for its warehouses and logistics, including hazard identification and good warehouse practices to prevent accidents. [403-7]

In our Agribusiness Group, we hire security personnel to safeguard workers and their families living in plantation areas. These officers receive specialized training in handling non criminal cases and basic human rights principles. Training is conducted at dedicated facilities, with support from relevant authorities, to equip personnel with the skills needed to manage sensitive situations responsibly. [403-6]

In 2025, Indofood launched a company-wide initiative to extend reporting of near misses and potential hazards from unit-level to corporate-level. This new approach began with training across all divisions and operating units. Employees are trained to identify hazards through workshops and a bottom-up approach, with safety champions consolidating reports for review by factory managers and P2K3 committees.

Grup Distribusi kami menerapkan prosedur keselamatan yang ketat untuk gudang dan logistiknya, termasuk identifikasi bahaya dan praktik pergudangan yang baik untuk mencegah kecelakaan. [403-7]

Di Grup Agribisnis, kami mempekerjakan petugas keamanan untuk melindungi pekerja dan keluarga mereka yang tinggal di area perkebunan. Para petugas ini menerima pelatihan khusus, termasuk mengenai cara menangani kasus non kriminal dan prinsip-prinsip dasar hak asasi manusia. Pelatihan dilakukan di fasilitas khusus, dengan dukungan dari pihak berwenang terkait, guna membekali personel dengan keterampilan yang diperlukan sehingga dapat menangani situasi sensitif secara bertanggung jawab. [403-6]

Pada tahun 2025, Indofood meluncurkan inisiatif di seluruh perusahaan untuk memperluas pelaporan insiden *near miss* dan potensi bahaya dari tingkat unit operasional ke tingkat korporat. Pendekatan baru ini dimulai dengan pelatihan di seluruh divisi dan unit operasional. Karyawan dilatih untuk mengidentifikasi bahaya melalui *workshop* dan pendekatan *bottom-up*, di mana *safety champion* mengkonsolidasikan laporan untuk ditinjau oleh manajer pabrik dan komite P2K3.



P2K3 conducts regular workplace inspections and safety briefings
P2K3 secara rutin melakukan inspeksi tempat kerja dan *briefing* keselamatan kerja

Bogasari Group's Safety Day

Safety Day Grup Bogasari

In 2025, Bogasari Group held its 22nd Safety Day, continuing a tradition since 2003 to strengthen OHS and safety culture among employees. More than a ceremonial event, Safety Day promotes practical actions to enhance awareness and skills in implementing OHS principles.

Aligned with the National Safety Day theme “Strengthening Human Resource Capacity in Supporting SMK3 Implementation to Improve Productivity”, Bogasari Safety Day organized various competition such as safety poster design, emergency response competition, OHS quizzes, and a “Stop Obesity, Boost Productivity” challenge running from July to December 2025.

Over 80 employees from diverse backgrounds joined these initiatives, aimed at motivating employees to work safely, healthily, and resiliently, fostering a secure and comfortable workplace.

Pada tahun 2025, Grup Bogasari menyelenggarakan Safety Day ke-22, melanjutkan tradisi yang telah berlangsung sejak tahun 2003 guna memperkuat K3 dan budaya keselamatan di kalangan karyawan. Lebih dari sekadar acara seremonial, Safety Day mendorong tindakan praktis guna meningkatkan kesadaran dan keterampilan karyawan dalam menerapkan prinsip-prinsip K3.

Selaras dengan tema Safety Day Nasional "Penguatan Kapasitas Sumber Daya Manusia dalam Mendukung Penerapan SMK3 untuk Peningkatan Produktivitas", Bogasari Safety Day menyelenggarakan berbagai kompetisi seperti lomba desain poster keselamatan, lomba tanggap darurat, kuis K3 dan tantangan "Stop Obesity, Boost Productivity" yang berlangsung dari bulan Juli hingga Desember 2025.

Lebih dari 80 karyawan dengan berbagai latar belakang bergabung dalam inisiatif ini, yang bertujuan untuk memotivasi karyawan agar bekerja dengan aman, sehat dan tangguh, sehingga tercipta tempat kerja yang aman dan nyaman.



OHS PERFORMANCE [403-9]

Our safety initiatives have delivered measurable progress. Recordable work-related injuries rate dropped 25% from 2.49 in 2021 to 1.85 in 2025. Of 228 operating units, 143 achieved zero accidents.

However, we deeply regret two fatalities that occurred during the year. We provided full support to the affected families and launched thorough investigations led by a specialized team. Corrective measures are now in place, including technical improvements and enhanced safety awareness programs. All victims were covered under BPJS Ketenagakerjaan, Indonesia's national social security system for workers.

KINERJA K3 [403-9]

Program keselamatan kerja kami telah menghasilkan progres yang terukur. Tingkat kecelakaan kerja yang dapat dicatat turun 25% dari 2,49 pada tahun 2021 menjadi 1,85 pada tahun 2025. Dari 228 unit operasional, 143 unit berhasil mencapai nihil kecelakaan kerja.

Namun, kami sangat menyesalkan telah terjadi dua kecelakaan kerja yang menyebabkan fatalitas yang terjadi sepanjang tahun ini. Kami memberikan dukungan penuh kepada keluarga korban dan melakukan investigasi menyeluruh yang dipimpin oleh tim khusus. Tindakan korektif kini telah diterapkan, termasuk perbaikan teknis dan peningkatan program kesadaran keselamatan kerja. Seluruh korban ditanggung oleh BPJS Ketenagakerjaan, sistem jaminan sosial nasional untuk pekerja di Indonesia.

OHS Performance in 2025²⁰ [403-9]

Kinerja K3 Tahun 2025²⁰



Zero accidents

Recorded in 143 operating units in 2025
Nihil kecelakaan kerja tercatat di 143 unit operasional pada tahun 2025

0.003

Frequency of work-related accidents of total employees
Frekuensi kecelakaan kerja dari total karyawan

0.009

Fatality rate
Tingkat fatalitas

215,131,735

Total working hours in 2025
Total jam kerja di tahun 2025

0.014

High-consequence work-related injuries rate (excluding fatalities)
Tingkat kecelakaan kerja dengan konsekuensi tinggi (tidak termasuk fatalitas)

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

Recordable Work-Related Injuries Rate²⁰ Tingkat Kecelakaan Kerja yang Dapat Dicatat²⁰

By Year

Berdasarkan Tahun

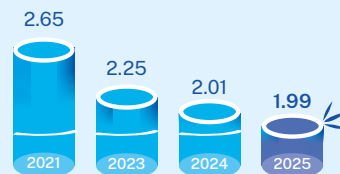


By Gender

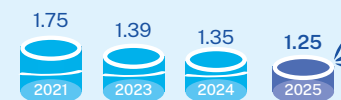
Berdasarkan Gender



Male
Pria



Female
Wanita



²⁰ Recordable work-related injuries rate is calculated as follows: number of recordable work-related injuries multiplied by 1,000,000 and divided by total hours worked. Data recorded for work accidents is based on GRI Standard and national standards in accordance with POJK requirements.

²⁰ Tingkat kecelakaan kerja yang dapat dicatat dihitung sebagai berikut: jumlah kecelakaan kerja yang dapat dicatat dikali dengan 1.000.000 dan dibagi total jam kerja. Data kecelakaan kerja dicatat berdasarkan Standar GRI dan standar nasional sesuai dengan persyaratan POJK.

The health and welfare of our employees is critical. We provide access to on-site clinics at production facilities and plantations, as well as partner healthcare centers. Services are available during all working hours, with access to medical assistance whenever needed. We conduct regular medical check-ups along with health tests specific to employees' roles. These evaluations help us detect work-related illnesses and evaluate the impact of our work environment on employees' health. Health check results are shared so employees can take actions to improve their health status or be assigned to lower-risk interim roles. [403-3, 403-6]

Kesehatan dan kesejahteraan karyawan merupakan hal yang sangat penting. Kami menyediakan akses ke klinik perusahaan yang terletak di fasilitas produksi dan kawasan perkebunan, serta fasilitas kesehatan yang dijalankan oleh mitra kami. Layanan ini tersedia bagi karyawan selama jam kerja, untuk memberikan akses bantuan medis kapan pun dibutuhkan. Kami melakukan pemeriksaan kesehatan karyawan secara rutin setiap tahun dan tes khusus yang sesuai dengan peran pekerjaan mereka. Evaluasi ini membantu kami mendeteksi penyakit akibat kerja dan mengevaluasi dampak lingkungan kerja terhadap kesehatan karyawan. Hasil pemeriksaan kesehatan diberikan kepada karyawan sehingga mereka dapat mengambil tindakan untuk meningkatkan status kesehatan mereka atau ditugaskan sementara ke posisi dengan risiko kerja lebih rendah. [403-3, 403-6]

Fire Risk Assessment in Dairy Division of CBP Group

Penilaian Risiko Kebakaran pada Divisi Dairy Grup CBP

To gain a comprehensive understanding of factory fire risk levels and determine appropriate mitigation measures, the Dairy Division of CBP Group conducted fire risk assessments across its operational units. The assessments included identifying and measuring the potential risks, formulating mitigation measures aligned with applicable standards, carrying out simulations, and collecting data. The output was a comprehensive fire risk profile of the dairy factories along with recommendation of actions that can be taken to mitigate the risks assessed.

In response, the Dairy Division of CBP Group has strengthened fire safety at one of their energy material storage warehouses, an area with elevated fire risks. An automatic Deluge Fire Protection System was installed in accordance with international standards. The system provides rapid, wide-area suppression through simultaneous water discharge triggered by optical flame detectors and is integrated with existing 2,000 Gallons per Minute (GPM) of pumps, a 600 m³ water tank, and the central Master Control Fire Alarm (MCFA) for continuous monitoring. This enhancement improves worker safety, supports operational continuity by reducing equipment damage and downtime risks, and prevents air pollution from potential large-scale fires.

Guna memahami tingkat risiko kebakaran pabrik yang lebih komprehensif dan menentukan langkah-langkah mitigasi risiko yang tepat, Divisi Dairy Grup CBP melakukan penilaian risiko kebakaran di seluruh unit operasionalnya yang mencakup identifikasi dan pengukuran potensi risiko, penyusunan upaya mitigasi risiko yang selaras dengan standar, pelaksanaan simulasi dan pengumpulan data yang diperlukan. Hasilnya adalah profil risiko kebakaran komprehensif dari pabrik-pabrik *dairy* beserta rekomendasi tindakan yang dapat diambil untuk memitigasi risiko yang dinilai.

Guna mengatasi risiko tersebut, Divisi Dairy Grup CBP telah memperkuat sistem proteksi kebakaran di salah satu gudang penyimpanan material bahan baku energi, sebuah area dengan risiko kebakaran tinggi. Sistem Proteksi Kebakaran *Deluge* otomatis dipasang sesuai dengan standar internasional. Sistem ini mampu memadamkan api dengan cepat di area yang luas dengan menyemprotkan air secara bersamaan saat detektor api optik mendeteksi adanya kebakaran. Sistem ini terhubung dengan pompa berkapasitas 2.000 *Gallons per Minute* (GPM), tangki air berkapasitas 600 m³, serta *Master Control Fire Alarm* (MCFA) sehingga proses pemantauan dapat dilakukan secara terus-menerus. Inovasi ini mengoptimalkan aspek keselamatan kerja, mendukung kelangsungan operasional dengan mengurangi risiko kerusakan peralatan dan *downtime*, serta mencegah polusi udara dari potensi kebakaran skala besar.

EMPLOYEES' HEALTH AND WELL-BEING

Employee well-being is also central to our success. We actively promote healthy lifestyles through targeted initiatives. This includes providing better nutrition, sports facilities, and a range of employee care programs.

Workforce Nutrition Program [403-5]

Indofood Workforce Nutrition Program has been running since 2016, advancing healthy living by making balanced nutrition part of everyday work life. We ensure employees have access to nutritious meals and understand dietary guidelines set by the Indonesian government. Beyond providing nutritious food options at the workplace, we provide nutrition education and dedicated support for lactating mothers. This helps employees make informed choices for their own well-being.

Healthy Food at Work

We actively monitor the nutritional quality of meals served in our employee canteens to ensure compliance with the Government's Balanced Nutrition and My Plate guidelines. In 2023, we introduced a digital application that calculates the macronutrient values of menu items, making it easier to evaluate the nutritional value of food served.

By 2025, 39 factories had been trained to use this Canteen Management System, and feedback from both units and employees has been positive. The app simplifies daily monitoring and improves the efficiency of nutritional oversight, reinforcing our commitment to employee health.

Nutrition Education [403-6]

We support employee well-being through ongoing nutrition and health education delivered via accessible digital channels. In 2025, we conducted a series of health webinars focused on practical topics such as detecting early signs of diabetes and adopting a healthy, balanced diet, and heart disease. These initiatives aim to equip employees with the knowledge to make informed lifestyle choices and maintain long-term health.

Across Indofood, we promote healthy habits through ongoing education delivered in creative and accessible ways. In 2025, Bogasari Group organized health webinars to address common health issues such as heart disease, early cancer detection and obesity. Besides webinars, there were podcasts providing healthy tips on reducing obesity and increasing productivity.

KESEHATAN DAN KESEJAHTERAAN KARYAWAN

Kesejahteraan karyawan juga merupakan kunci keberhasilan kami. Kami secara aktif mendorong gaya hidup sehat melalui berbagai inisiatif, termasuk melalui penyediaan gizi yang lebih baik, fasilitas olahraga dan berbagai program kepedulian karyawan.

Program Gizi bagi Karyawan [403-5]

Program Gizi bagi Karyawan Indofood telah berjalan sejak tahun 2016, mendorong karyawan untuk hidup sehat dengan menjadikan gizi seimbang sebagai bagian dari kehidupan kerja sehari-hari. Kami memastikan karyawan memiliki akses terhadap makanan bergizi dan memahami pedoman gizi yang ditetapkan Pemerintah Indonesia. Selain menyediakan pilihan makanan bergizi di tempat kerja, kami memberikan edukasi gizi dan dukungan khusus bagi ibu menyusui. Hal ini membantu karyawan dalam mengambil pilihan yang tepat untuk mendukung kesehatannya.

Makanan Sehat di Tempat Kerja

Kami secara aktif memantau mutu gizi makanan yang disajikan di kantin karyawan untuk memastikan kesesuaian terhadap pedoman Gizi Seimbang dan Isi Piringku dari Pemerintah. Pada tahun 2023, kami menghadirkan aplikasi digital yang menghitung nilai gizi makro dari setiap menu makanan, sehingga memudahkan evaluasi nilai gizi makanan yang disajikan.

Pada tahun 2025, 39 pabrik telah dilatih menggunakan Sistem Manajemen Kantin ini, dan umpan balik dari unit operasional maupun karyawan sangat positif. Aplikasi ini menyederhanakan pemantauan harian dan meningkatkan efisiensi pengawasan gizi, memperkuat komitmen kami terhadap kesehatan karyawan.

Edukasi Gizi [403-6]

Kami mendukung kesejahteraan karyawan melalui edukasi gizi dan kesehatan berkelanjutan yang disampaikan melalui saluran digital yang mudah diakses. Pada tahun 2025, kami menyelenggarakan serangkaian webinar kesehatan yang berfokus pada topik-topik praktis seperti deteksi dini tanda-tanda diabetes, penerapan pola makan sehat dan seimbang, serta penyakit jantung. Inisiatif ini bertujuan membekali karyawan dengan pengetahuan untuk membuat pilihan gaya hidup berdasarkan informasi dan menjaga kesehatan jangka panjang.

Di seluruh Indofood, kami mempromosikan kebiasaan sehat melalui edukasi berkelanjutan yang disampaikan dengan cara kreatif dan mudah diakses. Pada tahun 2025, Grup Bogasari menyelenggarakan webinar kesehatan untuk mengatasi masalah kesehatan umum seperti penyakit jantung, deteksi dini kanker dan obesitas. Selain webinar, terdapat pula *podcast* yang memberikan kiat sehat untuk mengurangi obesitas dan meningkatkan produktivitas.

CBP Group Noodles Division implemented an obesity reduction program for its employees which includes nutritionist support, exercise routines, weight monitoring, and reward system to motivate participants to lose weight. Out of 207 participants, 92 employees successfully lost three kg or more through this program.

Breastfeeding Support

Indofood supports working mothers by providing designated lactation rooms facilities for lactating mothers across all operating units. Our formal policy ensures these spaces meet consistent standards for hygiene and comfort. Each room is equipped with essential amenities and stocked with educational resources on infant care and nutrition, creating a safe, and supportive environment for employees.

In 2025, we surveyed our lactation rooms to ensure they met standards. We also conducted seminars about parenting and child development.

Divisi Mi Instan Grup CBP menyelenggarakan program pengendalian obesitas bagi karyawan yang mencakup pendampingan ahli gizi, kegiatan olahraga rutin, pemantauan berat badan, serta sistem penghargaan untuk memotivasi peserta menurunkan berat badan. Dari 207 peserta, 92 karyawan berhasil menurunkan berat badan tiga kg atau lebih melalui program ini.

Dukungan untuk Ibu Menyusui

Indofood mendukung ibu bekerja dengan menyediakan ruang laktasi bagi ibu menyusui di seluruh unit operasional. Kebijakan formal kami memastikan ruang-ruang ini memenuhi standar kebersihan dan kenyamanan yang konsisten. Setiap ruangan dilengkapi dengan fasilitas penunjang dan dilengkapi dengan materi edukasi tentang perawatan bayi dan gizi, menciptakan lingkungan yang aman dan mendukung bagi karyawan.

Pada tahun 2025, kami melakukan survei terhadap ruang laktasi untuk memastikan ruangan tersebut memenuhi standar. Kami juga mengadakan beberapa seminar tentang pengasuhan anak dan tumbuh kembang anak.



We organized a series of health and parenting webinars to support employees and their families
Kami menyelenggarakan serangkaian webinar tentang kesehatan dan pengasuhan anak untuk mendukung karyawan serta keluarga mereka

Bogasari Group Workforce Nutrition Program

Program Gizi bagi Karyawan Grup Bogasari

Bogasari Group participated in the Workplace Nutrition Ambassador program under the Workforce Nutrition (WFN) Pilot Project 2025, led by Global Alliance for Improved Nutrition (“GAIN”) and Sustainable Blue Initiatives Foundation (Yayasan Inisiatif Indonesia Biru Lestari or “WAIBI”), in collaboration with Government institutions. The program encompasses masterclass training, worksite assessments, technical assistance, and monitored implementation.

The program focuses on four key pillars: healthy food at work, nutrition education, nutrition related health check-ups, and breastfeeding support.

After receiving technical assistance and introducing initiatives such as the Healthy Canteen (Kantin Sehat or KASET) and Goodbye Lemak program, the Bogasari Group improved significantly, achieving gold status with 96 points. This progress demonstrates stronger integration of nutrition practices, increased employee awareness, and healthier food choices, contributing to a more productive and sustainable workplace.

Bogasari Group’s efforts were further recognized through active participation in the Multi Stakeholder Dialogue (MSD), where it received an award from WAIBI and GAIN for its commitment to advancing workforce nutrition.

Grup Bogasari berpartisipasi dalam program *Workplace Nutrition Ambassador* sebagai bagian dari Program Percontohan *Workforce Nutrition (WFN) 2025*, yang diprakarsai oleh Global Alliance for Improved Nutrition (“GAIN”) dan Yayasan Inisiatif Indonesia Biru Lestari (“WAIBI”) bekerja sama dengan institusi Pemerintah. Program ini mencakup pelatihan *masterclass*, penilaian tempat kerja, pendampingan teknis dan pemantauan implementasi.

Program ini berfokus pada empat pilar utama yaitu makanan sehat di tempat kerja, edukasi gizi, pemeriksaan kesehatan terkait gizi dan dukungan untuk ibu menyusui.

Setelah menerima pendampingan teknis dan mengimplementasikan inisiatif seperti program Kantin Sehat (KASET) dan *Goodbye Lemak*, Grup Bogasari mencatat peningkatan signifikan hingga meraih status *gold* dengan skor 96 poin. Pencapaian ini mencerminkan semakin kuatnya integrasi praktik gizi, peningkatan kesadaran karyawan, serta tersedianya pilihan makanan yang lebih sehat, sehingga dapat mendukung terciptanya lingkungan kerja yang lebih produktif dan berkelanjutan.

Upaya Grup Bogasari semakin diakui melalui partisipasi aktif dalam *Multi Stakeholder Dialogue (MSD)*, di mana Grup Bogasari menerima penghargaan dari WAIBI dan GAIN atas komitmennya dalam memajukan gizi karyawan.



Empowering Employee Health Through Sports Activities

A healthy workforce drives productivity. We incorporate stretching into daily routines. To promote active lifestyles, Indofood encourages employees to engage in regular physical activity outside of work. Our operating units are equipped with sports facilities, and we organize team sports to foster health and teamwork.

In 2025, Indofood conducted "Be Healthy, Be You!" Bootcamp. The program featured a range of health-focused activities, including group exercise sessions, body composition assessments, mini medical check-ups, physiotherapy services, nutrition education, and personalized nutrition consultations. This initiative aims to enhance employees' awareness of their fitness condition, encourage healthier lifestyle choices, and support a balanced approach to both physical and mental well-being.

Bogasari Group hosts an annual event, Bogasari Sports and Art Week (*Pekan Olahraga dan Seni Bogasari* or "PORSARI"), bringing together employees from across the organization for individual and team competitions in a variety of sports. PORSARI promotes employee health and well-being through regular activities such as gymnastics, yoga, futsal, badminton, basketball, and Satria Nusantara training. These programs encourage cross-departmental participation, teamwork, and a healthy lifestyle.

Collectively, various sport initiatives contribute to a healthier and more engaged workforce, reflecting Indofood's commitment to employee wellness and productivity.

Meningkatkan Kesehatan Karyawan Melalui Kegiatan Olahraga

Karyawan yang sehat mendorong produktivitas. Kami mengintegrasikan sesi peregangan ke dalam rutinitas kerja harian untuk menjaga kebugaran. Untuk mendorong gaya hidup aktif, Indofood mengajak karyawan berpartisipasi dalam aktivitas fisik rutin di luar jam kerja. Unit operasional kami dilengkapi dengan fasilitas olahraga dan kami mengadakan olahraga bersama untuk meningkatkan kesehatan dan kerja sama tim.

Pada tahun 2025, Indofood menyelenggarakan "*Be Healthy, Be You!*" Bootcamp. Program ini menampilkan berbagai kegiatan berfokus kesehatan, termasuk sesi olahraga kelompok, penilaian komposisi tubuh, pemeriksaan kesehatan dasar, layanan fisioterapi, edukasi gizi dan konsultasi gizi personal. Inisiatif ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran karyawan akan kondisi kebugaran mereka, mendorong pilihan gaya hidup yang lebih sehat dan mendukung pendekatan seimbang terhadap kesejahteraan fisik dan mental.

Grup Bogasari menyelenggarakan acara tahunan, Pekan Olahraga dan Seni Bogasari ("PORSARI"), yang mempertemukan karyawan dari seluruh unit operasionalnya untuk berkompetisi secara individu dan tim dalam berbagai cabang olahraga. PORSARI mempromosikan kesehatan dan kesejahteraan karyawan melalui kegiatan rutin seperti senam, yoga, futsal, bulu tangkis, bola basket dan latihan Satria Nusantara. Program-program ini mendorong partisipasi lintas departemen, kerja sama tim dan gaya hidup sehat.

Secara keseluruhan, berbagai inisiatif kegiatan olahraga yang dilakukan berkontribusi pada tenaga kerja yang lebih sehat dan aktif, mencerminkan komitmen Indofood terhadap kesejahteraan dan produktivitas karyawan.



We encourage employees to stay active through regular physical exercise
Kami mendorong karyawan untuk terus aktif melakukan berbagai aktivitas fisik secara rutin

Employee Care and Wellness

Wellness Facilities and Programs

Indofood offers a range of facilities and programs to support employee well-being. These include recreational activities, places of worship, employee cooperatives, and scholarship programs for academically gifted children of our employees. As of 2025, more than 6,000 employees' children have received scholarships from us.

We also organize various religious events and other activities to encourage informal interactions between employees and management.

Facilities in Our Plantations ^[203-1]

Our Agribusiness Group provides a comprehensive Work and Estate Living program for employees and their families residing on our estates. This includes free housing, sports facilities, places of worship, schools, and medical services. This creates safe and supportive living environments.

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	47	42	22	26	2	1	140
Central Clinic Klinik Utama	-	10	12	5	-	2	29
Ambulances Ambulans	1	11	10	6	1	-	29
Doctors Dokter	1	1	3	6	-	-	11
Visiting Doctors Dokter yang Berkunjung	14	16	6	5	1	-	42
Midwife/Nurses Bidan/Perawat	49	56	42	63	2	2	214
Posyandu Posyandu	54	36	18	43	14	2	167

Kesejahteraan dan Kepedulian terhadap Karyawan

Fasilitas dan Program Kesejahteraan

Indofood menyediakan beragam fasilitas dan program untuk mendukung kesejahteraan karyawan, termasuk kegiatan rekreasi, tempat ibadah, koperasi karyawan dan program beasiswa bagi anak-anak karyawan yang berprestasi. Hingga tahun 2025, lebih dari 6.000 anak karyawan telah menerima beasiswa dari kami.

Kami juga menyelenggarakan berbagai acara keagamaan dan kegiatan lainnya untuk mendorong interaksi informal antara karyawan dan manajemen.

Fasilitas di Perkebunan Kami ^[203-1]

Grup Agribisnis kami menyediakan program *Work and Estate Living* yang lengkap bagi karyawan dan keluarganya yang tinggal di perkebunan, termasuk perumahan gratis, sarana olahraga, tempat ibadah, sekolah dan layanan kesehatan guna menciptakan lingkungan hidup yang aman dan mendukung.

Education Facilities in Our Plantations

Fasilitas Pendidikan di Perkebunan Kami

Education Facilities Fasilitas Pendidikan	North Sumatra Sumatra Utara	South Sumatra Sumatra Selatan	Kalimantan Kalimantan	Riau Riau	Java Jawa	Sulawesi Sulawesi	Total Total
Day Care Centers Tempat Penitipan Anak	1	29	59	42	1	-	132
Kindergarten Taman Kanak-Kanak	21	25	7	17	4	1	75
Primary Schools Sekolah Dasar	-	17	1	14	3	-	35
Secondary Schools Sekolah Menengah Pertama	1	2	-	4	-	-	7
High Schools Sekolah Menengah Atas	-	-	-	3	-	-	3
Teachers Guru	242	166	34	366	23	5	836
Rumah Pintar Rumah Pintar	4	6	4	4	-	1	19



We provide healthcare and educational facilities, as well as school transportation, for employees in plantation areas
Kami menyediakan fasilitas kesehatan dan pendidikan, termasuk penjemputan anak sekolah, bagi karyawan di area perkebunan

DEVELOPING OUR COMMUNITIES [3-3, 413-1]

PENGEMBANGAN MASYARAKAT

Our business activities directly and indirectly impact local communities where we operate. We invest in initiatives designed to deliver lasting benefits and shared long-term prosperity. This supports healthy and resilient communities, local employment and stable supply chains. Indofood's programs are developed in partnership with local stakeholders and monitored regularly to ensure impact and continuous improvement.

Our key focus areas are:

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

NUTRITION FOR ALL

Malnutrition remains a serious health challenge in Indonesia: undernutrition, overnutrition, and deficiencies in essential micronutrients. As a key participant in the food industry, Indofood applies a three-pronged approach to drive progress on this issue:

- Delivering products with improved nutritional levels
- Preventing malnutrition through education
- Driving interventions and partnerships with stakeholders

Delivering Products with Improved Nutritional Levels

We help tackle malnutrition by continuously improving the nutritional quality of our products. We do this by reducing sugar, salt, and fat. We also enhance nutrient content and provide clear labeling to help consumers make informed choices. For more details, see page 58 in the section Delivering Products with Improved Nutrition Levels.

Kegiatan bisnis kami memberikan dampak langsung maupun tidak langsung terhadap masyarakat sekitar di mana kami beroperasi. Oleh karena itu, kami berinvestasi dalam berbagai inisiatif yang bertujuan memberikan manfaat jangka panjang serta kesejahteraan bersama. Hal ini mendukung terciptanya masyarakat yang sehat dan tangguh, membuka kesempatan kerja bagi masyarakat lokal, serta menjaga kestabilan rantai pasok. Program-program kami dijalankan bersama dengan para pemangku kepentingan di tingkat lokal, serta dipantau secara rutin untuk memastikan dampak yang optimal dan berkelanjutan.

Fokus utama kami meliputi:

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

GIZI UNTUK SEMUA

Malnutrisi masih menjadi salah satu tantangan kesehatan utama di Indonesia yang mencakup masalah kekurangan gizi, kelebihan gizi dan kekurangan zat gizi mikro. Sebagai salah satu pelaku utama dalam industri pangan, Indofood menerapkan tiga pendekatan strategis untuk mendorong kemajuan dalam menghadapi masalah ini:

- Menghadirkan produk dengan peningkatan kandungan gizi
- Mencegah malnutrisi melalui edukasi
- Mendorong intervensi dan kolaborasi dengan para pemangku kepentingan

Menghadirkan Produk dengan Peningkatan Kandungan Gizi

Indofood turut berupaya dalam penanganan malnutrisi melalui produk-produk yang ditingkatkan nilai gizinya. Upaya ini dilakukan dengan mengurangi kandungan gula, garam dan lemak, meningkatkan kandungan gizi produk serta menyediakan pelabelan yang jelas untuk membantu konsumen menentukan pilihan makanan yang tepat. Untuk informasi lebih lanjut, dapat dilihat pada halaman 58 di bagian Menghadirkan Produk dengan Kandungan Gizi Terbaik.

Preventing Malnutrition Through Education

To strengthen nutritional awareness in the community, we conduct a variety of health and nutrition programs, with a special focus on women. Our initiatives provide essential knowledge to help families make informed choices during the first 1,000 days of life. By using digital platforms, we can expand our reach and engagement to make the programs more effective.

Posyandu

Posyandu is a community-based healthcare initiative led by women cadres to impart knowledge, initiate health programs, form social network and empower women in the community to make informed health related decisions for their families. Posyandu plays a vital role in improving maternal and child health in Indonesia. Its health posts provide monthly check-ups, immunizations, nutritional supplements, and counseling for infants, toddlers, also pregnant and lactating mothers. By supporting Posyandu, Indofood engages women within the community and strengthens preventive healthcare and nutrition at the grassroots level.

Across the Agribusiness Group, Bogasari Group, and NSF Division of CBP Group, we have supported more than 220 Posyandu across DKI Jakarta, West Java, East Java, Riau, South Sumatra, North Sumatra, West Kalimantan, Central Kalimantan, East Kalimantan, and South Sulawesi, helping to reduce:

- Malnutrition among children under five years old;
- Chronic energy deficiency in pregnant mothers; and
- Incidences of low birth weight among newborns.

Mencegah Malnutrisi Melalui Edukasi

Untuk meningkatkan kesadaran gizi di kalangan masyarakat, kami menyelenggarakan berbagai macam program edukasi kesehatan dan gizi khususnya bagi perempuan. Program ini membekali keluarga dengan pengetahuan penting dalam pengambilan keputusan terkait kesehatan pada periode 1.000 hari pertama kehidupan. Dengan memanfaatkan platform digital, kami memperluas jangkauan dan partisipasi masyarakat guna meningkatkan efektivitas program.

Posyandu

Posyandu merupakan layanan kesehatan berbasis masyarakat yang dikelola oleh kader perempuan untuk memberikan pengetahuan, membentuk jaringan sosial dan memberdayakan perempuan di kalangan masyarakat agar mampu mengambil keputusan yang tepat terkait kesehatan keluarga. Posyandu berperan penting dalam meningkatkan kesehatan ibu dan anak di Indonesia melalui pemeriksaan bulanan, imunisasi, pemberian suplemen gizi, konseling bagi bayi, balita, serta ibu hamil dan menyusui. Dengan mendukung Posyandu, Indofood melibatkan perempuan sekaligus memperkuat layanan kesehatan dan gizi preventif di masyarakat.

Melalui Grup Agribisnis, Grup Bogasari dan Divisi NSF Grup CBP, Indofood telah mendukung lebih dari 220 Posyandu yang berada di berbagai wilayah di DKI Jakarta, Jawa Barat, Jawa Timur, Riau, Sumatra Selatan, Sumatra Utara, Kalimantan Barat, Kalimantan Tengah, Kalimantan Timur dan Sulawesi Selatan guna berkontribusi dalam upaya penurunan:

- Angka malnutrisi pada anak di bawah usia lima tahun;
- Prevalensi kekurangan energi kronis pada ibu hamil; dan
- Kasus bayi lahir dengan berat badan rendah.

In 2025, Indofood provided healthcare services and imparted health and nutrition education to:


Pada tahun 2025, Indofood telah memberikan layanan kesehatan serta edukasi kesehatan dan gizi kepada:

 **>220**
Posyandu
Posyandu

 **>1,400**
Cadres
Kader

 **>14,800**
Children under five years
Anak usia di bawah
lima tahun

 **>2,400**
Pregnant mothers
Ibu hamil

 **>4,400**
Lactating mothers
Ibu menyusui

As part of this effort, Bogasari Group implemented an integrated community empowerment program for Posyandu cadres in Kalibaru and Lagoa sub-districts, where capacity building was conducted to improve service quality and strengthen household food security for the local communities. The program featured Service Excellence training for 40 cadres and 5 facilitators from each sub-district, regular engagement with local authorities, and monitoring of hydroponic facilities to promote fresh vegetable consumption while deepening nutritional awareness and supporting communities in growing their own Produce. Additionally, Bogasari Group provided fish-based food processing training to 52 cadres in these two sub-districts, enhancing nutritional awareness and household food availability.

Sebagai bagian dari upaya tersebut, Grup Bogasari melaksanakan program pemberdayaan masyarakat yang terpadu bagi kader Posyandu di Kecamatan Kalibaru dan Lagoa, guna meningkatkan kualitas layanan sekaligus memperkuat ketahanan pangan rumah tangga masyarakat setempat. Program ini mencakup pelatihan Pelayanan Prima bagi 40 kader dan 5 fasilitator dari masing-masing kecamatan, koordinasi rutin dengan Pemerintah setempat, serta pendampingan fasilitas hidroponik untuk mendorong konsumsi sayuran segar, memperdalam pemahaman gizi dan mendukung masyarakat untuk membudidayakan tanaman pangan secara mandiri. Selain itu, Grup Bogasari juga memberikan pelatihan pengolahan pangan berbasis ikan kepada 52 kader di kedua kecamatan tersebut. Di samping untuk meningkatkan kesadaran gizi, juga mendorong masyarakat dalam menjaga ketersediaan pangan rumah tangga.



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

Health and Nutrition Education

Indofood has hosted nutrition and health seminars for senior high school students since 2021. These sessions cover topics such as The Importance of the First 1,000 Days of Life, Anemia, Guidelines for Balanced Nutrition and a Healthy Diet, also Sanitation and Hygiene. They equip students with the knowledge to make informed health choices.

Edukasi Kesehatan dan Gizi

Sejak tahun 2021, Indofood telah menyelenggarakan seminar gizi dan kesehatan bagi siswa sekolah menengah atas. Topik yang disampaikan meliputi Pentingnya 1.000 Hari Pertama Kehidupan, Anemia, Pedoman Gizi Seimbang dan Pola Makan Sehat, serta Sanitasi dan Higienitas. Program ini membekali siswa-siswi dengan pengetahuan untuk menentukan pilihan pola hidup sehat yang tepat.

In 2025 Indofood engaged around 200 santri and santriwati (male and female students) in Islamic Boarding Schools (Pondok Pesantren). Cumulatively as of end 2025, more than 9,300 students participated, and over 5,300 booklets were distributed to increase awareness.

Pada tahun 2025, Indofood menjangkau sebanyak 200 santri dan santriwati di Pondok Pesantren. Secara kumulatif pada akhir tahun 2025, lebih dari 9.300 santri dan santriwati telah berpartisipasi dan lebih dari 5.300 buklet telah didistribusikan untuk menambah wawasan mereka.



Our health and nutrition education program for senior high school students
Program edukasi kesehatan dan gizi bagi siswa-siswi sekolah menengah atas

Learning Platform for Health Workers and Posyandu Cadres

To support Government efforts to reduce stunting in Indonesia, Indofood partners with the Faculty of Public Health at Universitas Indonesia to strengthen its Learning Center Platform. We developed self-paced modules for health workers and Posyandu cadres on topics such as stunting, anemia in pregnant women, and infant and child feeding practices. The platform includes video lessons, followed by live interactive sessions with experts. Participants receive a certificate upon completion.

As of 2025, Indofood contributed educational content with 53 videos on the platform, more than 1,600 Health workers and Posyandu cadres near Indofood operations have been supported.

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 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 menampilkan video pembelajaran, dilanjutkan dengan sesi interaktif bersama para ahli, serta pemberian sertifikat bagi peserta yang telah menyelesaikan program.

Hingga tahun 2025, Indofood telah menyediakan 53 video konten edukatif dan lebih dari 1.600 tenaga kesehatan serta kader Posyandu di sekitar wilayah operasional telah mendapat dukungan.

Driving intervention and Collaboration with Stakeholders

Inclusive Collaboration of Entrepreneurs to Overcome Stunting

Indofood supports the Indonesian Employers Association (Asosiasi Pengusaha Indonesia or APINDO) to support the Healthy Children Movement Gerakan Anak Sehat (GAS) - Kolaborasi Inklusif Pengusaha Atasi Stunting (KIPAS Stunting) program. The initiative focuses on reducing stunting during the critical first 1,000 days of life. We target pregnant and lactating mothers and toddlers under two years old by providing nutritious snacks, while hosting weekly educational sessions at Posyandu, and monitoring mothers and children's health.

In 2025, the program reached more than 490 participants at 9 Posyandu in Bogor City, accelerating stunting prevention and providing nutritious food according to Ministry of Health guidelines.

Global Contribution in Eradicating Malnutrition

We participate in the Scaling Up Nutrition ("SUN") Movement, a global initiative launched by the UN Secretary-General to end all forms of malnutrition by 2030.

In Indonesia, Indofood played a key role in establishing SBN Indonesia, focusing on three areas: maternal, child and adolescent nutrition, the promotion of healthy diets, and improvements in sanitation and hygiene. To achieve its goals, SBN Indonesia, comprising 19 companies and four associations conducts annual assessments, organizes collaborative sessions, and supports the SUN Indonesia Annual Meeting to showcase initiatives and best practices.

Mendorong Intervensi dan Kolaborasi dengan Pemangku Kepentingan

Kolaborasi Inklusif Pengusaha Atasi Stunting

Indofood berkolaborasi dengan Asosiasi Pengusaha Indonesia (APINDO) dalam program Gerakan Anak Sehat (GAS) - Kolaborasi Inklusif Pengusaha Atasi Stunting (KIPAS Stunting). Program ini berfokus pada penurunan angka *stunting* selama periode 1.000 hari pertama kehidupan dengan menasar ibu hamil dan menyusui serta balita di bawah usia dua tahun melalui pemberian makanan bergizi, sesi edukasi mingguan di Posyandu, serta pemantauan kesehatan ibu dan anak.

Pada tahun 2025, program ini telah menjangkau lebih dari 490 peserta di 9 Posyandu di Kota Bogor, yang mempercepat pencegahan *stunting* dan memastikan anak-anak mendapatkan makanan bergizi sesuai pedoman Kementerian Kesehatan.

Kontribusi Global dalam Upaya Mengatasi Malnutrisi

Indofood berpartisipasi dalam gerakan Scaling Up Nutrition ("SUN"), sebuah inisiatif global yang diprakarsai oleh Sekretaris Jenderal PBB untuk menuntaskan semua bentuk malnutrisi pada tahun 2030.

Di Indonesia, Indofood berperan penting dalam pendirian SBN Indonesia yang berfokus pada tiga hal yaitu: gizi ibu, anak dan remaja, promosi pola makan sehat, serta peningkatan sanitasi dan higienitas. Untuk mencapai tujuannya, SBN Indonesia yang terdiri dari 19 perusahaan dan empat asosiasi, melakukan penilaian tahunan, menyelenggarakan sesi kolaboratif, serta menyelenggarakan Pertemuan Tahunan SUN Indonesia yang membahas berbagai inisiatif dan berbagi praktik terbaik.



The SUN annual meeting in 2025 was held with the theme 'Strengthening an Inclusive and Sustainable Nutrition Ecosystem' Pertemuan tahunan SUN 2025 diselenggarakan dengan tema 'Memperkuat Ekosistem Gizi yang Inklusif dan Berkelanjutan'

BUILDING HUMAN CAPITAL

Talent and knowledge are key to advancing Indonesia's food security. Indofood is committed to developing not just its own human capital but also to building strong partnerships between academia and industry.

We fund research to strengthen food security through our flagship grant program, Indofood Riset Nugraha ("IRN"). We actively support the Government's Vocational Link and Match Program and continue to enhance our industry-focused training curriculum in collaboration with polytechnics.

Indofood Riset Nugraha

IRN supports university students with their thesis research into improving national food security. Our program provides training, mentorship and grants, including support for research and scientific writing. Each year, students from across Indonesia submit food-related research proposals which IRN's experts rigorously evaluate. They cover fields such as agriculture and fisheries technology, animal husbandry, nutrition and molecular biotechnology.

In 2025, over 730 submissions from 145 universities were received. Of these, 96 university students ultimately received research grants. Since the program began in 1998, more than 1,100 students have benefited from IRN grants, having been chosen from more than 19,700 proposals.

PEMBANGUNAN SUMBER DAYA MANUSIA

Talenta dan pengetahuan merupakan faktor penting dalam memperkuat ketahanan pangan Indonesia. Indofood berkomitmen untuk tidak hanya mengembangkan kapasitas sumber daya karyawannya sendiri, tetapi juga membangun kemitraan yang kuat antara dunia akademisi dan industri.

Kami mendanai riset untuk memperkuat ketahanan pangan melalui program unggulan kami, Indofood Riset Nugraha ("IRN"). Kami juga secara aktif mendukung Program Vokasi Link and Match Pemerintah serta terus menyempurnakan kurikulum pelatihan berbasis industri melalui kerja sama dengan berbagai politeknik.

Indofood Riset Nugraha

IRN memberikan dukungan bagi mahasiswa dalam melakukan riset tugas akhir yang berfokus pada peningkatan ketahanan pangan nasional. Program ini memberikan pelatihan, pendampingan serta dukungan dana untuk penelitian ilmiah. Setiap tahun, mahasiswa dari seluruh Indonesia dapat mengajukan proposal penelitian terkait pangan, yang kemudian dievaluasi secara ketat oleh tim pakar IRN dengan cakupan bidang teknologi pertanian, perikanan, peternakan, gizi dan bioteknologi molekuler.

Pada tahun 2025, lebih dari 730 proposal riset dari 145 universitas diterima dengan 96 mahasiswa berhasil menerima dana riset. Sejak program ini diluncurkan pada tahun 1998, lebih dari 1.100 mahasiswa telah menerima pendanaan IRN yang diseleksi dari lebih dari 19.700 proposal yang diajukan.



>730

Proposal submissions from 145 universities are received and 96 university students passing the IRN selection process

Proposal riset dari 145 universitas diterima dan 96 mahasiswa berhasil lolos seleksi IRN pada tahun 2025



>1,100

University students have benefited from IRN grants since 1998
Mahasiswa telah menerima dana riset IRN sejak tahun 1998



Four outstanding IRN researchers contributing to strengthening food security
Empat peneliti terbaik IRN yang berperan dalam meningkatkan ketahanan pangan

Vocational Programs

Vocational Program in Flexible Packaging Division of CBP Group

We believe in building future skilled talent through industry-education partnerships that drive innovation and competitiveness in the food sector. Four years ago, CBP Group's Flexible Packaging Division partnered a Jakarta polytechnic to launch a vocational program that equips graduates with specialized skills aligned with industry needs.

Revamped in 2021, the program combines classroom learning with a semester-long internship, giving students both theoretical knowledge and practical experience.

In 2025, we continued our Teaching Factory ("TEFA") program, that simulate real industry environments. The program offers industrial classes, seminars, factory visits, and practicums led by experienced employees. As of 2025, more than 200 students participated, with 50 interning at our Flexible Packaging Division of CBP Group. By year-end, about 60% of these interns have been employed within the division. TEFA's dedicated team and expert instructors prepare students for real-world industry demands.

Vocational Program by Entrepreneurs Consortium

Since 2021, Indofood has joined forces with several companies to run a bold initiative for Vocational Schools (Sekolah Menengah Kejuruan or "SMK") across Indonesia. This program has a clear purpose: to give graduating students the confidence and skills to step into the industrial workforce and thrive. By aligning education with industry needs, it transforms traditional learning into a pathway for real-world success.

The program focuses on three pillars: standardizing curriculum, upgrading learning facilities, and creating TEFA. Activities include curriculum alignment, teacher and student training, internships, competency certification, and infrastructure improvement such as modern classrooms and practical equipment.

In 2025, the initiative had helped six schools, benefited more than 3,400 students and certified more than 120 teachers.

Program Vokasi

Program Vokasi di Divisi Kemasan Fleksibel Grup CBP

Indofood menyadari pentingnya membangun sumber daya manusia yang kompeten di masa mendatang melalui kemitraan antara industri dan institusi pendidikan guna mendorong inovasi serta daya saing di sektor pangan. Sejak empat tahun lalu, Divisi Kemasan Fleksibel Grup CBP melakukan kerja sama dengan salah satu politeknik di Jakarta untuk menginisiasi program vokasi yang membekali lulusannya dengan keahlian khusus sesuai kebutuhan industri.

Program ini diperbarui pada tahun 2021 dengan menggabungkan pembelajaran di kelas dan program magang selama satu semester, sehingga mahasiswa mendapatkan teori sekaligus pengalaman kerja lapangan secara langsung.

Pada tahun 2025, kami melanjutkan program *Teaching Factory* ("TEFA"), yang dirancang menyerupai kondisi dan proses kerja seperti di industri. Program ini menyediakan kelas industri, seminar, kunjungan ke fasilitas produksi dan praktikum yang dibimbing secara langsung oleh karyawan berpengalaman. Hingga tahun 2025, lebih dari 200 siswa telah berpartisipasi dengan 50 di antaranya mendapat kesempatan magang di Divisi Kemasan Fleksibel Grup CBP. Pada akhir tahun, sebanyak 60% dari peserta magang ini telah menjadi karyawan di divisi tersebut. Tim TEFA serta para pengajar berpengalaman mempersiapkan siswa-siswi untuk menghadapi tuntutan industri yang sesungguhnya.

Program Vokasi oleh Konsorsium Pengusaha

Sejak tahun 2021, Indofood berkolaborasi dengan sejumlah perusahaan untuk mengadakan program vokasi bagi Sekolah Menengah Kejuruan ("SMK") di seluruh Indonesia. Program ini bertujuan untuk membekali lulusan SMK agar siap dalam memasuki dunia kerja dan mampu berkembang. Dengan penyesuaian kurikulum pendidikan dengan kebutuhan industri, program ini mengubah pembelajaran tradisional menjadi bekal untuk meraih kesuksesan di dunia kerja.

Program ini berfokus pada tiga pilar utama: standarisasi kurikulum, peningkatan fasilitas pembelajaran dan pengembangan TEFA. Kegiatannya meliputi penyesuaian kurikulum, pelatihan guru dan siswa, program magang, sertifikasi kompetensi serta peningkatan infrastruktur seperti ruang kelas dan peralatan praktik yang lebih modern.

Pada tahun 2025, program ini telah membantu enam sekolah, menjangkau lebih dari 3.400 siswa dan mensertifikasi lebih dari 120 guru.

Bogasari Teaching Program ("*Bogasari Mengajar*")

For over two decades, Bogasari Group has remained committed to improving access to quality education and workforce readiness, for students from senior high schools (SMA/SMK) and higher education institutions. Through internships, on-the-job training and hands-on learning, Bogasari Group supports students' transition from education to employment, especially for Culinary Vocational (SMK Kuliner) students. Before entering Small and Medium Enterprises ("SMEs"), participating students receive specialized technical and soft-skill training at Bogasari Group's facilities. The training includes practical exposure to processing and selling wheat-based food products.

In 2025, *Bogasari Mengajar* launched "*Praktisi Bogasari Mengajar*" in SMK Lagoa and Kalibaru, targeting vocational students in two urban villages surrounding the Bogasari Factory. Starting in August 2025, practitioner-led classes were held at the factory for students from six vocational schools across disciplines such as Mechanical Engineering, Logistics Engineering, Logistics Management, Visual Communication Design (DKV), and Accounting.

Through the program, 230 grade 12th students and 20 teachers gained direct exposure to real-world industry practices. Together with Bogasari Group's nationwide internship program which provides 900 internship placements each year and educational observation programs, *Bogasari Mengajar* reached 1,200 participants in 2025. Participants came from Java and Sumatra (Lampung, North Sumatra, and Aceh). In the same year, Bogasari Group further strengthened vocational education access by partnering with an Public Vocational School (SMK Negeri) in Kediri to develop a TEFA for culinary studies through training at BBC and internship opportunities at Bogasari Group and SMEs.

Bogasari Mengajar

Selama lebih dari dua dekade, Grup Bogasari berkomitmen untuk meningkatkan akses terhadap pendidikan berkualitas dan kesiapan untuk bekerja bagi siswa dari Sekolah Menengah Atas (SMA/ SMK) maupun perguruan tinggi. Melalui program magang, praktik kerja lapangan dan pembelajaran berbasis praktik, Grup Bogasari mendukung kesiapan siswa dari dunia pendidikan ke dunia kerja, terutama bagi siswa SMK Kuliner. Sebelum memasuki Usaha Kecil dan Menengah ("UKM"), para peserta memperoleh pelatihan teknis dan pengembangan *soft skill* secara khusus di fasilitas Grup Bogasari. Pelatihan ini mencakup praktik pengolahan dan pemasaran produk makanan berbahan dasar tepung terigu.

Pada tahun 2025, Bogasari Mengajar meluncurkan "*Praktisi Bogasari Mengajar*" di SMK Lagoa dan Kalibaru yang ditujukan bagi siswa-siswi vokasi di dua kelurahan sekitar Pabrik Bogasari yang telah beroperasi di wilayah tersebut. Dimulai pada Agustus 2025, sesi kelas bersama para praktisi diselenggarakan di pabrik bagi siswa dari enam SMK yang mencakup berbagai bidang seperti Teknik Mesin, Teknik Logistik, Manajemen Logistik, Desain Komunikasi Visual (DKV) dan Akuntansi.

Melalui program ini, sebanyak 230 siswa kelas 12 dan 20 guru memperoleh pengalaman langsung dalam praktik industri nyata. Melalui program magang nasional Grup Bogasari telah menyediakan 900 penempatan magang setiap tahun serta program kunjungan edukasi. Pada tahun 2025, Bogasari Mengajar telah menjangkau sekitar 1.200 peserta yang berasal dari Jawa dan Sumatra (Lampung, Sumatra Utara dan Aceh). Pada tahun yang sama, Grup Bogasari semakin memperkuat akses pendidikan vokasi dengan bermitra dengan SMK Negeri di Kediri untuk mengembangkan TEFA bidang tata boga melalui pelatihan di BBC dan kesempatan magang di Grup Bogasari serta UKM.



Bogasari Mengajar program strengthens educational access and equips students for career readiness
Program Bogasari Mengajar memberikan akses terhadap pendidikan berkualitas dan kesiapan untuk bekerja

Rumah Pintar

To support education and community development in communities surrounding our plantations, our Agribusiness Group established Smart Houses (*Rumah Pintar* or “RUMPIN”). These facilities provide access to learning resources, academic assistance, and digital tools to enhance students’ learning outcomes. Beyond education, RUMPIN also promotes local economic empowerment by enabling artisans to market their products and offers creative activities that support children’s holistic development.

In 2025, 19 RUMPIN facilities served more than 31,000 visitors, supported by 21 tutors.

STRENGTHENING ECONOMIC VALUE

Nurturing local entrepreneurship is a cornerstone of community development. It not only drives inclusive economic growth but also equips individuals with practical knowledge and skills, fostering self-reliance and improving overall community well-being.

The Bogasari Baking Center

As part of Indofood’s commitment to support local SMEs, BBC equips individuals with skills to create flour-based foods and start their own businesses. Since its first training in 1981, BBC has trained more than 123,000 participants in 17 cities, comprising 85% women and 15% men. Many BBC alumni now run thriving food ventures, reflecting our commitment to inclusive growth and women’s entrepreneurship. In 2025, more than 10,000 people participated in a total over 600 training activities.

Bogasari Home Baking Showcase (*Sajian Bersama Bogasari*)

Bogasari Group believes hobbies can become a pathway to opportunities and entrepreneurship. Through the *Sajian Bersama Bogasari* initiative, we educate housewives on proper techniques for processing flour-based ingredients using everyday simple equipment.

The goal is to inspire participants to start small home-based businesses, helping to improve family incomes while promoting nutritious food. As of 2025, the program expanded to 50 locations with more than 5,000 participants. This growing reach is testament to our commitment to improving local livelihoods, promoting economic inclusion and supporting community empowerment.

Rumah Pintar

Untuk mendukung pendidikan dan pengembangan masyarakat di sekitar perkebunan, Grup Agribisnis mendirikan Rumah Pintar (“RUMPIN”). Rumpin menyediakan akses pembelajaran, pendampingan akademik serta sarana digital guna meningkatkan hasil belajar siswa. Selain bidang pendidikan, RUMPIN juga mendorong pemberdayaan ekonomi lokal dengan membantu perajin memasarkan produknya serta menghadirkan berbagai kegiatan kreatif yang mendukung perkembangan anak.

Pada tahun 2025, sebanyak 19 RUMPIN melayani lebih dari 31.000 pengunjung dengan dukungan 21 tutor.

PENINGKATAN NILAI EKONOMI

Membina kewirausahaan lokal merupakan salah satu elemen kunci pengembangan masyarakat. Upaya ini tidak hanya mendorong pertumbuhan ekonomi yang inklusif tetapi juga membekali individu dengan pengetahuan dan keterampilan praktis, sehingga memperkuat kemandirian serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Bogasari Baking Center

Sebagai bagian dari komitmen Indofood untuk mendukung UKM lokal, BBC membekali individu dengan keterampilan untuk mengolah makanan berbahan dasar tepung terigu dan memulai usaha mereka sendiri. Sejak pelatihan pertamanya pada tahun 1981, BBC telah melatih lebih dari 123.000 peserta di 17 kota, yang terdiri dari 85% perempuan dan 15% laki-laki. Mayoritas alumni BBC kini menjalankan usaha makanan yang berkembang, mencerminkan komitmen Indofood terhadap pertumbuhan inklusif dan pemberdayaan perempuan dalam berwirausaha. Pada tahun 2025, lebih dari 10.000 orang berpartisipasi pada lebih dari 600 kegiatan pelatihan.

Sajian Bersama Bogasari

Grup Bogasari meyakini bahwa hobi dapat menjadi peluang berwirausaha. Melalui inisiatif *Sajian Bersama Bogasari*, Bogasari mengedukasi ibu rumah tangga dengan keterampilan mengolah bahan dasar tepung menggunakan peralatan sederhana sehari-hari.

Program ini menginspirasi peserta untuk memulai usaha kecil dari rumah, sekaligus meningkatkan pendapatan dan mendorong konsumsi makanan bergizi. Hingga tahun 2025, program ini menjangkau 50 lokasi dengan lebih dari 5.000 peserta. Perluasan program ini menjadi bukti komitmen kami untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat, mendorong inklusi ekonomi dan mendukung pemberdayaan masyarakat.

The Santripreneur Program

This program helps create food entrepreneurs by supporting teachers, staff and students at Islamic Boarding Schools ("Pondok Pesantren"). Bogasari Group collaborates with Indonesia's Coordinating Ministry of Economic Affairs and other private sector partners to equip participants with skills to start and manage their own businesses.

We provide training, technical support, equipment and guidance in business management and digital marketing to help ensure their success. Since the program's initial launch in 2008, a total of 59 *Pondok Pesantren* have been engaged, reflecting Bogasari Group's sustained engagement with the schools as centers for entrepreneurship development. In 2025, *Santripreneur* trained more than 120 participants, comprising 81% women and 19% men, in basic bread and noodle making, covering theory, practice, business analysis and marketing. As of 2025, 33 *Pondok Pesantren* were actively operating bakery businesses, demonstrating the program's contribution to local economic development.

Program Santripreneur

Program ini membantu lahirnya wirausahawan kuliner dengan melibatkan guru, staf dan santri di Pondok Pesantren. Grup Bogasari berkolaborasi dengan Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Indonesia serta mitra swasta lainnya untuk membekali peserta dengan keterampilan memulai dan mengelola usaha mereka sendiri.

Indofood memberikan pelatihan, pendampingan teknis, peralatan serta bimbingan manajemen bisnis dan pemasaran digital untuk memastikan keberhasilan para peserta. Sejak awal diluncurkan pada tahun 2008, sebanyak 59 Pondok Pesantren telah terlibat, mencerminkan komitmen Grup Bogasari yang berkelanjutan dalam menjadikan Pondok Pesantren sebagai pusat pengembangan kewirausahaan. Pada tahun 2025, program *Santripreneur* melatih lebih dari 120 peserta yang terdiri dari 81% perempuan dan 19% laki-laki, dalam pembuatan roti dan mi, mencakup teori, praktik, analisis usaha serta pemasaran. Hingga 2025, sebanyak 33 Pondok Pesantren telah mengoperasikan usaha *bakery* secara aktif, yang menunjukkan kontribusi program terhadap pengembangan ekonomi lokal.



Santripreneur training at an Islamic Boarding School (*Pondok Pesantren*)
Pelatihan Santripreneur di Pondok Pesantren

Estje Bakery: From Training to Success

Estje Bakery: Dari Pelatihan menuju Kesuksesan

Ibu Sujatmi's entrepreneurial journey began with Indofood's *Pojok Selera* training in 2015, where she gained advanced bakery skills and practical business knowledge to launch Estje Bakery. Through continued skills development with Indofood's training, product diversification and market expansion, Estje Bakery has since grown into a stable small enterprise.

Starting with modest consignment sales and a monthly turnover of Rp3 million, the business now earns Rp15 million. The broader impact of Indofood's support is reflected through the SROI metric, with every Rp1 invested by Indofood generating Rp5.05 in social and economic impact, underscoring Indofood's strong commitment to MSMEs growth, and showcasing a strong return on investment.

Perjalanan kewirausahaan Ibu Sujatmi dimulai dengan pelatihan *Pojok Selera* di tahun 2015, yang membekalinya dengan keterampilan pembuatan roti secara profesional serta pengetahuan terkait praktik bisnis untuk mendirikan Estje Bakery. Melalui pengembangan keterampilan bersama Indofood, diversifikasi produk dan perluasan pasar, Estje Bakery kini berkembang menjadi usaha kecil yang stabil.

Berawal dari penjualan titipan dengan omset Rp3 juta per bulan, Estje Bakery kini menghasilkan Rp15 juta per bulan. Dukungan Indofood juga tercermin melalui metrik SROI, di mana setiap Rp1 yang diinvestasikan Indofood menghasilkan Rp5,05 dampak sosial dan ekonomi, yang menunjukkan komitmen kuat Indofood terhadap pertumbuhan UMKM serta menunjukkan tingkat pengembalian investasi yang baik.

Empowering Food Entrepreneurs Through *Pojok Selera*

Our *Pojok Selera* program empowers communities and MSMEs, particularly women through capacity-building initiatives. We invite aspiring food entrepreneurs near our operations to join training program that covers key business topics such as wheat flour-based food production, Halal certification, and guidance on obtaining necessary business licenses. Beyond business topics, the program also covers soft-skill training such as business planning, financial management, and digital branding and marketing. In 2025, a total of 221 participants, 88% of which are women, participated in this program. As of end 2025, nearly 2,250 participants have been trained.

Pemberdayaan Wirausahawan Makanan melalui *Pojok Selera*

Program *Pojok Selera* memberdayakan masyarakat serta UMKM, khususnya perempuan, melalui inisiatif peningkatan kapasitas. Calon wirausahawan makanan di sekitar unit operasional diundang untuk mengikuti program pelatihan yang mencakup topik bisnis seperti produksi makanan berbahan dasar tepung terigu, sertifikasi Halal serta panduan memperoleh izin usaha yang diperlukan. Selain materi bisnis, program ini juga meliputi pelatihan keterampilan nonteknis, antara lain perencanaan bisnis, manajemen keuangan, branding dan pemasaran digital. Pada 2025, sebanyak 221 peserta yang 88% di antaranya adalah perempuan berpartisipasi dalam program ini. Hingga akhir tahun 2025, sekitar 2.250 peserta telah mengikuti pelatihan.



Pojok Selera training to support women, communities, and MSMEs
Pelatihan *Pojok Selera* untuk mendukung perempuan, masyarakat serta UMKM

Kunci Informasi dan Teknologi ("KIAT")

KIAT is an educational initiative that helps drive innovation and growth in the wheat-based culinary sector by sharing information and technology on trending themes. The program equips MSMEs with resources and knowledge to thrive in a rapidly evolving market.

Bogasari Group supports the program by providing resources and expertise to facilitate seminars and baking demos, on topics like leveraging Artificial Intelligence (AI) for branding trends, business analysis, taxation, and digital content creation. These sessions go beyond technical skills, helping participants to think differently about their businesses and explore new growth opportunities.

In 2025, KIAT focused on food photography, recognizing the growing importance of strong visual content in attracting customers and building online brand presence. Through hands-on training, Bogasari Group supported MSMEs learned how effective food photography and digital storytelling can enhance product visibility. Over the year, the program reached more than 1,350 MSMEs across six cities, Bukittinggi, Garut, Lampung, Kediri, Manado, and Balikpapan.

MSMEs Acceleration Program

Launched in 2024, Bogasari Group's MSMEs Acceleration Program is designed to help MSMEs grow and compete in Indonesia's dynamic food industry. The program combines intensive technical training in bakery and cake production with soft skills and financial management, ensuring participants gain both practical expertise and business acumen.

Each session is limited to 25 participants for focused learning. Training covers product development, marketing strategies and financial literacy. This enables MSMEs to improve product quality, expand market reach and manage resources effectively. The program accelerated in 2025, expanding its reach to 38 cities with 950 MSMEs participants nationwide.

Kunci Informasi dan Teknologi ("KIAT")

KIAT merupakan program edukasi yang mendorong inovasi dan pertumbuhan di sektor kuliner berbasis tepung terigu dengan menghadirkan informasi dan teknologi mengenai tren industri terkini. Program ini membekali UMKM dengan sumber daya dan pengetahuan untuk dapat terus tumbuh di pasar yang berkembang pesat.

Grup Bogasari mendukung KIAT dengan menyediakan narasumber dan fasilitas untuk seminar dan demo pembuatan roti, dengan topik beragam mulai dari pemanfaatan Kecerdasan Buatan (*Artificial Intelligence* atau AI) untuk tren branding, analisis bisnis, perpajakan dan pembuatan konten digital. Sesi-sesi ini tidak hanya memperkuat keterampilan teknis, tetapi juga membantu peserta melihat usahanya dari perspektif baru serta menjajaki peluang pertumbuhan yang lebih luas.

Pada tahun 2025, KIAT berfokus pada fotografi makanan, seiring meningkatnya konten visual yang kuat dalam menarik pelanggan dan membangun kehadiran merek secara *online*. Melalui pelatihan langsung, UMKM binaan Grup Bogasari mempelajari bagaimana fotografi makanan dan *storytelling* digital yang efektif dapat meningkatkan eksposur produk. Sepanjang tahun, program ini menjangkau lebih dari 1.350 UMKM di enam kota, yaitu Bukittinggi, Garut, Lampung, Kediri, Manado dan Balikpapan.

Program Akselerasi UMKM

Diluncurkan pada tahun 2024, Program Akselerasi UMKM Grup Bogasari dirancang untuk membantu UMKM berkembang dan bersaing di industri makanan Indonesia yang dinamis. Program ini memadukan pelatihan teknis intensif dalam produksi roti dan kue dengan penguatan *soft skill* serta manajemen keuangan, sehingga peserta memperoleh keahlian praktis dan sekaligus pemahaman bisnis yang lebih mendalam.

Setiap sesi dibatasi untuk 25 peserta agar pembelajaran dapat berjalan lebih fokus. Pelatihan mencakup pengembangan produk, strategi pemasaran dan literasi keuangan. Melalui program ini, UMKM didorong untuk meningkatkan kualitas produk, memperluas jangkauan pemasaran dan mengelola sumber daya secara efektif. Pada tahun 2025, program diperluas dengan menjangkau 38 kota dengan 950 UMKM di seluruh Indonesia.

Indofood Wins BPOM Award for Consistent Support of Food SMEs

Indofood Raih Penghargaan BPOM atas Dukungan Konsisten terhadap UKM Pangan



Indofood through Bogasari Group was recognized by BPOM in July, 2025, for its ongoing commitment to empowering SMEs in the processed food sector.

The recognition highlights Indofood's consistent contribution to BPOM's Foster Parent Program launched in 2021, aimed at equipping food SMEs with capital, raw material, equipment, market access, and production capacity upgrades via closed loop or one way systems.

Since 2021, Bogasari Group has actively mentored SMEs through webinar trainings on baking and manufacturing and donating production tools. These efforts improved SMEs production capacity, license access and market competitiveness.

Indofood melalui Grup Bogasari menerima penghargaan dari BPOM pada bulan Juli 2025 atas komitmen berkelanjutannya dalam memberdayakan UKM di sektor pangan olahan.

Penghargaan ini menyoroti kontribusi Indofood yang selalu konsisten dalam Program Orang Tua Angkat BPOM yang diluncurkan pada tahun 2021, yang bertujuan untuk membekali UKM pangan dengan modal, bahan baku, peralatan, akses pasar serta peningkatan kapasitas produksi melalui sistem *closed loop* atau *one way*.

Sejak tahun 2021, Grup Bogasari secara aktif membina UKM melalui pelatihan webinar tentang pembuatan roti dan proses produksi serta menyumbangkan alat produksi. Upaya ini meningkatkan kapasitas produksi UKM, akses perizinan dan daya saing pasar.

PROTECTING ENVIRONMENT WITH THE COMMUNITY

The Clean Ciliwung Movement

Indofood actively supports the Clean Ciliwung Movement (*Gerakan Ciliwung Bersih* or "GCB"). This is a multi-stakeholder initiative involving government, academia, corporations and community groups to protect the Ciliwung River Basin, which stretches 120 kilometers from the river's source in the highlands near Bogor through major cities in Java to its mouth in Jakarta Bay.

Strategies include:

- Raising public awareness about river preservation;
- Promoting ecotourism and education;
- Implementing waste recycling and innovative technologies;
- Encouraging urban farming through hydroponic cultivation.

During the annual Ciliwung Day event, stakeholders collaborate on activities such as river clean-up day, tree planting, and vertical hydroponics. In 2025, around 200 participants joined these efforts. A key innovation is the River Waste Processing Site (*Tempat Olah Sampah Sungai* or "TOSS"), which advances circular economy practices by converting river waste into energy. By 2025, TOSS transformed over 34 tons of waste into briquettes and pellets, which were then used as alternative fuel by the State Electricity Company.



PERLINDUNGAN TERHADAP LINGKUNGAN BERSAMA MASYARAKAT

Gerakan Ciliwung Bersih

Indofood secara aktif mendukung Gerakan Ciliwung Bersih ("GCB"), sebuah gerakan kolaboratif pemerintah, akademisi, perusahaan serta kelompok masyarakat untuk melindungi Daerah Aliran Sungai Ciliwung yang membentang sepanjang 120 kilometer dari hulu sungai di dataran tinggi sekitar Bogor, melintasi sejumlah kota di Pulau Jawa, hingga muaranya di Teluk Jakarta.

Strateginya meliputi:

- Meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pelestarian sungai;
- Mendorong ekowisata dan edukasi;
- Menerapkan daur ulang sampah berbasis teknologi inovatif;
- Mendorong pertanian perkotaan melalui budidaya hidroponik.

Pada acara Hari Ciliwung tahunan, para pemangku kepentingan berkolaborasi dalam berbagai kegiatan seperti aksi bersih sungai, penanaman pohon serta instalasi hidroponik vertikal. Pada tahun 2025, sebanyak 200 peserta berpartisipasi dalam kegiatan. Salah satu inovasi utama adalah Tempat Olah Sampah Sungai ("TOSS"), yang mendorong praktik ekonomi sirkular dengan mengolah sampah sungai menjadi energi. Hingga tahun 2025, TOSS telah mengubah lebih dari 34 ton sampah menjadi briket dan pelet, yang kemudian digunakan sebagai bahan bakar alternatif oleh Perusahaan Listrik Negara (PLN).



GCB members during a river clean-up day along the Ciliwung River
Anggota GCB dalam aksi bersih Sungai Ciliwung

Beyond GCB, Indofood partners with government agencies, NGOs and local communities on broader environmental initiatives such as the Waste Bank, Green Warmindo, and Mangrove Conservation program detailed in page 153 and 162.

SOLIDARITY AND HUMANITY

Indofood Peduli Post

We leverage our nationwide network to deliver swift, comprehensive relief to communities impacted by natural disasters across the Indonesian archipelago. Indofood *Peduli* Post primarily provides food assistance, ensuring affected families receive swift help when it matters most.

In 2025, we promptly responded to several natural disaster events with food supplies such as instant noodles, milk, cereal, baby foods, and biscuits, extending relief support to over 16,500 evacuees affected by the flood in Manado City, North Sulawesi, floods and landslides in Aceh, North and West Sumatra provinces.

Blood Donation Program

Indofood partners with the Indonesian Red Cross (PMI) to conduct blood donation that engage employees and surrounding communities. This collaboration helps maintain adequate blood reserves to support emergency response, surgical procedures, and patients with chronic illnesses. In 2025, the program has contributed more than 8,200 bags of blood.

Selain GCB, Indofood juga bermitra dengan pemerintah, LSM dan masyarakat setempat dalam berbagai pelestarian lingkungan yang lebih luas seperti program Bank Sampah, Green Warmindo dan Konservasi Hutan Bakau yang dapat dilihat pada halaman 153 dan 162.

SOLIDARITAS DAN KEMANUSIAAN

Posko Indofood Peduli

Indofood memanfaatkan jaringan nasional yang dimilikinya untuk memberikan bantuan cepat dan menyeluruh kepada masyarakat yang terdampak bencana alam di berbagai wilayah Indonesia. Posko Indofood Peduli menyediakan bantuan makanan dan memastikan keluarga terdampak menerima bantuan tepat waktu.

Pada tahun 2025, Indofood merespons sejumlah peristiwa bencana alam dengan menyalurkan bantuan makanan seperti mi instan, susu, sereal, makanan bayi dan biskuit, kepada lebih dari 16.500 warga yang terdampak banjir di Kota Manado, Sulawesi Utara, serta banjir dan tanah longsor di Provinsi Aceh, Sumatra Utara dan Sumatra Barat.

Program Donor Darah

Indofood bermitra dengan Palang Merah Indonesia (PMI) untuk mengadakan kegiatan donor darah bagi karyawan dan masyarakat sekitar. Kegiatan ini membantu menjaga ketersediaan stok darah guna mendukung kebutuhan tanggap darurat, operasi serta pasien dengan penyakit kronis. Pada tahun 2025, program ini telah berhasil mengumpulkan lebih dari 8.200 kantong darah.



Indofood Peduli Post and Blood Donation program as part of our solidarity and humanity action
Posko Indofood Peduli dan program Donor Darah sebagai aksi solidaritas dan kemanusiaan kami

UPHOLDING COMMUNITY RIGHTS [413-1]

Indofood upholds the principle of FPIC, which ensures that indigenous peoples and local communities have the right to approve or reject projects affecting their land before development begins. All land transactions by our Agribusiness Group comply with local law, as well as the UN Universal Declaration of Human Rights and ILO conventions ratified by Indonesia.

Before any estate development, we conduct Environmental Impact Assessments (AMDAL) and Social Impact Assessments to understand baseline conditions and potential impacts. Results and development plans are shared transparently with local governments and communities for their input and approval. Land compensation follows strict verification to ensure rightful ownership, with village heads witnessing transactions. Communities can raise concerns through our grievance mechanism or directly with Government authorities.

In 2025, there were no reported FPIC violations, indigenous rights breaches, or significant land disputes involving our Agribusiness Group. Our policies promote transparent negotiations, inclusive decision-making, and clear agreements on land tenure. Complaints related to FPIC or other social and environmental issues can be addressed through structured grievance processes or via community engagement events, such as stakeholder meetings.

MENJUNJUNG TINGGI HAK MASYARAKAT [413-1]

Indofood menjunjung tinggi prinsip-prinsip FPIC, yang menekankan bahwa masyarakat adat dan setempat memiliki hak untuk memberikan atau tidak memberikan persetujuan atas program yang berdampak pada lahan mereka sebelum pembangunan dimulai. Seluruh perolehan lahan oleh Grup Agribisnis dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan yang berlaku, serta mengacu pada Deklarasi Universal PBB tentang Hak Asasi Manusia dan Konvensi ILO yang diratifikasi oleh Indonesia.

Sebelum membuka area perkebunan, kami melakukan Analisis Dampak Lingkungan (AMDAL) dan Analisis Dampak Sosial (SIA) untuk mengidentifikasi kondisi awal dan mengantisipasi potensi dampak sosial. Selanjutnya, hasil kajian dan rencana pengembangan tersebut dibagikan secara transparan kepada Pemerintah Daerah dan masyarakat setempat untuk mendapatkan masukan serta persetujuan. Ganti rugi lahan dilakukan melalui verifikasi ketat untuk memastikan kepemilikan yang sah, dengan disaksikan oleh kepala desa setempat. Masyarakat juga dapat menyampaikan masukan atau pengaduan melalui mekanisme pengaduan yang disediakan maupun melalui instansi Pemerintah terkait.

Pada tahun 2025, tidak terdapat pelanggaran FPIC, pelanggaran hak masyarakat adat maupun sengketa lahan signifikan yang melibatkan Grup Agribisnis kami. Kebijakan yang diterapkan mendorong negosiasi yang transparan, pengambilan keputusan yang inklusif serta perjanjian yang jelas terkait status dan hak atas lahan. Pengaduan terkait FPIC maupun isu sosial dan lingkungan lainnya dapat disampaikan melalui mekanisme pengaduan yang terstruktur atau melalui berbagai kegiatan yang melibatkan masyarakat, seperti pertemuan pemangku kepentingan.



APPENDIX LAMPIRAN

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:

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	<ul style="list-style-type: none"> Product safety, quality and nutrition content Product knowledge 	<ul style="list-style-type: none"> Provision of certification and nutrition information on product labels and company websites Customer call center Company websites Social media pages 	<ul style="list-style-type: none"> Any time on all product labels and company websites Accessible at any time Updated as necessary Updated as necessary
Pelanggan dan Konsumen	<ul style="list-style-type: none"> Keamanan pangan, mutu dan kandungan gizi produk Pemahaman mengenai produk 	<ul style="list-style-type: none"> Menyediakan informasi mengenai sertifikasi dan gizi melalui label produk dan situs web perusahaan Layanan konsumen Situs web perusahaan Media sosial 	<ul style="list-style-type: none"> Setiap saat pada label produk dan situs web perusahaan Dapat diakses setiap saat Terus diperbarui sesuai kebutuhan Terus diperbarui sesuai kebutuhan

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 Pemangku Kepentingan	Significant Issues and Concern for Stakeholders Topik Kunci dan Kepentingan Pemangku Kepentingan	Engagement Method Metode Pelibatan	Frequency Frekuensi
Employees	<ul style="list-style-type: none"> Employee development Labor practices OHS 	<ul style="list-style-type: none"> Employee coaching Employee training Grievance procedures Dialogue with labor union OHS training, socializations, and campaigns 	<ul style="list-style-type: none"> Periodically, at least twice a year According to employees' needs According to employees' needs Periodically, at least once a year Periodically
Karyawan	<ul style="list-style-type: none"> Pengembangan karyawan Praktik-praktik ketenagakerjaan K3 	<ul style="list-style-type: none"> Pembinaan karyawan Pelatihan karyawan Prosedur penyampaian keluhan Dialog dengan serikat pekerja Pelatihan, sosialisasi dan kampanye K3 	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> Meetings Press releases Investor forums GMS Annual Reports Financial Statements Public Disclosure Sustainability Report 	<ul style="list-style-type: none"> According to schedule Periodically Periodically Periodically, at least once a year Reported annually Reported quarterly According to schedule Reported annually
Investor dan Pemegang Saham	Transparansi dan keterbukaan informasi mengenai kinerja keuangan, lingkungan dan sosial	<ul style="list-style-type: none"> Pertemuan Siaran pers Forum investor RUPS Laporan Tahunan Laporan Keuangan Keterbukaan Informasi Laporan Keberlanjutan 	<ul style="list-style-type: none"> Sesuai jadwal Secara berkala Secara berkala Secara berkala minimal sekali setahun Laporan setiap tahun Laporan setiap kuartal Sesuai jadwal Laporan setiap tahun
Bankers	Transparency and disclosure of financial information	<ul style="list-style-type: none"> Annual Reports Financial Statements Meetings 	<ul style="list-style-type: none"> Reported annually Reported quarterly According to schedule
Bankir	Transparansi dan keterbukaan informasi mengenai kinerja keuangan	<ul style="list-style-type: none"> Laporan Tahunan Laporan Keuangan Pertemuan 	<ul style="list-style-type: none"> Laporan setiap tahun Laporan setiap kuartal Sesuai jadwal
Government and Regulators	National, regional, and local regulations relevant to sustainability issues	<ul style="list-style-type: none"> Public forums Meetings 	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> Forum publik Pertemuan 	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> • Business opportunities • Supplier guidelines 	<ul style="list-style-type: none"> • Supplier selection and evaluation process • Meetings • Socializations • Supplier audits • Supplier training 	<ul style="list-style-type: none"> • Periodically • According to schedule • According to schedule • According to schedule • According to schedule
Pemasok	<ul style="list-style-type: none"> • Peluang bisnis • Pedoman bagi pemasok 	<ul style="list-style-type: none"> • Proses seleksi dan evaluasi pemasok • Pertemuan • Sosialisasi • Audit pemasok • Pelatihan pemasok 	<ul style="list-style-type: none"> • Secara berkala • Sesuai jadwal • Sesuai jadwal • Sesuai jadwal • Sesuai jadwal
Oil Palm Plasma Smallholders and Partner Farmers	<ul style="list-style-type: none"> • Business opportunities • Sustainable agricultural practices 	<ul style="list-style-type: none"> • Selection and evaluation process • Meetings • Mentoring and training 	<ul style="list-style-type: none"> • Periodically • According to schedule • Periodically
Petani Plasma Kelapa Sawit dan Mitra Petani	<ul style="list-style-type: none"> • Peluang bisnis • Praktik pertanian berkelanjutan 	<ul style="list-style-type: none"> • Proses seleksi dan evaluasi • Pertemuan • Pembinaan dan pelatihan 	<ul style="list-style-type: none"> • Secara berkala • Sesuai jadwal • Secara berkala
Local Communities	Environmental impact management, community empowerment, and community land right	<ul style="list-style-type: none"> • Community dialogue • Grievance mechanism • Other ad-hoc engagements 	<ul style="list-style-type: none"> • Periodically • According to community's needs • According to community's needs
Masyarakat Setempat	Pengelolaan dampak lingkungan, pemberdayaan masyarakat dan hak masyarakat atas lahan	<ul style="list-style-type: none"> • Dialog dengan masyarakat • Prosedur penyampaian keluhan • Program <i>ad-hoc</i> lainnya 	<ul style="list-style-type: none"> • Secara berkala • Sesuai kebutuhan masyarakat • Sesuai kebutuhan masyarakat
NGOs	Governance and transparency: adoption of sustainability best practices	<ul style="list-style-type: none"> • Meetings • Research projects • Civil society forums • Specific projects and partnership with NGOs • Company website 	<ul style="list-style-type: none"> • Periodically • According to needs • According to schedule • According to needs • Updated as necessary
LSM	Tata kelola dan transparansi: penerapan praktik-praktik berkelanjutan terbaik	<ul style="list-style-type: none"> • Pertemuan • Proyek penelitian • Forum diskusi masyarakat • Proyek khusus dan kemitraan dengan LSM • Situs perusahaan 	<ul style="list-style-type: none"> • Secara berkala • Sesuai kebutuhan • Sesuai jadwal • Sesuai kebutuhan • Terus diperbarui sesuai kebutuhan

INDOFOOD'S ASSOCIATION MEMBERSHIPS [2-29]

KEANGGOTAAN INDOFOOD DALAM ASOSIASI [2-29]

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)	<ul style="list-style-type: none"> • Co-Founder • Advisory Board Member • Chair of the Potato Working Group 	National
Partnership for Indonesia Sustainable Agriculture (PISAgro)	<ul style="list-style-type: none"> • Salah Satu Pendiri • Anggota Dewan Penasihat • Ketua Kelompok Kerja Kentang 	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)	<ul style="list-style-type: none"> • Founder • Chair 	National
Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO)	<ul style="list-style-type: none"> • Pendiri • Ketua 	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
Employer's Association of Indonesia (APINDO) Asosiasi Pengusaha Indonesia (APINDO)	Head of Sustainable Development Ketua Bidang Pembangunan Keberlanjutan	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)	<ul style="list-style-type: none"> • Director General • Governor 	International
Asosiasi Mi Instan Dunia (WINA)	<ul style="list-style-type: none"> • Direktur Jenderal • Gubernur 	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, 21
	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	170
	2-5	External assurance Penjaminan eksternal	2, 4
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, 21, 22, 73
	2-7	Employees Tenaga Kerja	174
	2-8	Workers who are not employees Pekerja yang bukan pekerja langsung	177
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	27, 37
	2-10	Nomination and selection of the highest governance body Pencalonan dan pemilihan badan tata kelola tertinggi	27, 28, 37

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
	2-11 Chair of the highest governance body Ketua badan tata kelola tertinggi	27, 29
	2-12 Role of the highest governance body in overseeing the management of impacts Peran badan tata kelola tertinggi dalam mengawasi manajemen dampak	31, 37, 106
	2-13 Delegation of responsibility for managing impacts Delegasi tanggung jawab untuk mengelola dampak	37, 106
	2-14 Role of the highest governance body in sustainability reporting Peran badan tata kelola tertinggi dalam pelaporan keberlanjutan	37
	2-15 Conflicts of interest Konflik kepentingan	27, 33
	2-16 Communications of critical concerns Komunikasi masalah penting	34, 180
	2-17 Collective knowledge of the highest governance body Pengetahuan kolektif badan tata kelola tertinggi	37, 38
	2-18 Evaluation of the performance of the highest governance body Evaluasi kinerja badan tata kelola tertinggi	27, 29
	2-19 Remuneration policies Kebijakan remunerasi	27, 29 For more information please refer to Indofood 2025 Annual Report Untuk informasi lebih lanjut dapat dilihat pada Laporan Tahunan Indofood 2025
	2-20 Process to determine remuneration Proses untuk menentukan remunerasi	27, 29 For more information please refer to Indofood 2025 Annual Report Untuk informasi lebih lanjut dapat dilihat pada Laporan Tahunan Indofood 2025
	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
	2-23 Policy commitments Komitmen kebijakan	25, 26, 33, 36, 45, 50, 73, 99, 103, 104, 171, 178, 180, 190
	2-24 Embedding policy commitments Menanamkan komitmen kebijakan	33, 36, 45, 50, 73, 99, 103, 104, 171, 178, 180, 190
	2-25 Processes to remediate negative impacts Proses untuk memperbaiki dampak negatif	34, 180
	2-26 Mechanisms for seeking advice and raising concerns Mekanisme untuk mencari nasihat dan mengemukakan masalah	34, 180
	2-27 Compliance with laws and regulations Kepatuhan terhadap hukum dan peraturan	27, 55, 66, 178, 179, 180, 190
	2-28 Membership associations Asosiasi keanggotaan	41, 87, 160

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
Stakeholder Engagement Pelibatan Pemangku Kepentingan		
GRI 2: General Disclosures 2021 Pengungkapan Umum 2021	2-29 Approach to stakeholder engagement Pendekatan untuk keterlibatan pemangku kepentingan	41, 221, 224
	2-30 Collective bargaining agreements Perjanjian perundingan kolektif	179
Material Topics Topik Material		
GRI 3: Material Topics 2021 Topik Material 2021	3-1 Process to determine material topics Proses untuk menentukan topik material	40, 41, 42
	3-2 List of material topics Daftar topik material	25, 40, 41, 44, 47, 82, 99, 173
	3-3 Management of material topics Manajemen topik material	25, 45, 47, 50, 58, 66, 73, 83, 91, 99, 105, 123, 135, 141, 150, 153, 156, 162, 173, 178, 190, 204
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	73, 84
GRI 203: Indirect Economic Impacts 2016 Dampak Ekonomi Tidak Langsung 2016	203-1 Infrastructure investments and services supported Investasi infrastruktur dan dukungan layanan	202
	203-2 Significant indirect economic impacts Dampak ekonomi tidak langsung yang signifikan	82
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	105, 123

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 305: Emissions 2016 Emisi 2016	305-1 Direct (Scope 1) GHG emissions Emisi GRK (Scope 1) langsung	105, 123, 129, 130, 131
	305-2 Energy indirect (Scope 2) GHG emissions Emisi energi GRK (Scope 2) tidak langsung	105, 123, 129, 130, 131
	305-3 Other indirect (Scope 3) GHG emissions Emisi GRK (Scope 3) tidak langsung lainnya	129, 132
	305-4 GHG emissions intensity Intensitas emisi GRK	132
	305-5 Reduction of GHG emissions Pengurangan emisi GRK	123, 132, 136
	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	134
Managing Energy Mengelola Energi		
GRI 3: Material Topics 2021 Topik Material 2021	3-3 Management of material topics Manajemen topik material	135
GRI 302: Energy 2016 Energi 2016	302-1 Energy consumption within the organization Konsumsi energi dalam organisasi	136
	302-3 Energy intensity Intensitas energi	138
	302-4 Reduction of energy consumption Pengurangan konsumsi energi	136, 138
	302-5 Reductions in energy requirements of products and services Pengurangan pada energi yang dibutuhkan untuk produk dan jasa	138
Managing Water Mengelola Air		
GRI 3: Material Topics 2021 Topik Material 2021	3-3 Management of material topics Manajemen topik material	141
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	141, 145, 146
	303-2 Management of water discharge-related impacts Manajemen dampak yang berkaitan dengan pembuangan air	141, 148
	303-3 Water withdrawal Pengambilan air	143
	303-4 Water discharge Pembuangan air	148

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
Biodiversity Keanekaragaman Hayati		
GRI 3: Material Topics 2021 Topik Material 2021	3-3 Management of material topics Manajemen topik material	162
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	162, 164
	304-3 Habitats protected or restored Habitat yang dilindungi atau direstorasi	148, 162
	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	164, 166
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	150, 153, 156
GRI 306: Waste 2020 Limbah 2020	306-1 Waste generation and significant waste-related impacts Timbulan limbah dan dampak signifikan terkait limbah	148, 153
	306-2 Management of significant waste-related impacts Manajemen dampak signifikan terkait limbah	150, 151, 153, 156
	306-3 Waste generated Timbulan limbah	150, 151
	306-4 Waste diverted from disposal Limbah yang dialihkan dari pembuangan akhir	150, 151, 156
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	73

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 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	76, 80
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	76
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	173, 178
GRI 401: Employment 2016 Ketenagakerjaan 2016	401-1 New employee hires and employee turnover Perekrutan karyawan baru dan pergantian karyawan	176, 177
	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	182
	401-3 Parental leave Cuti melahirkan	183
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	186
	404-2 Programs for upgrading employee skills and transition assistance programs Program untuk meningkatkan keterampilan karyawan dan program bantuan peralihan	184
	404-3 Percentage of employees receiving regular performance and career development reviews Persentase karyawan yang menerima tinjauan rutin terhadap kinerja dan pengembangan karier	186
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	174
	405-2 Ratio of basic salary and remuneration of women to men Rasio gaji pokok dan remunerasi perempuan dibandingkan laki-laki	183
GRI 406: Non discrimination 2016 Non diskriminasi 2016	406-1 Incidents of discrimination and corrective actions taken Insiden diskriminasi dan tindakan perbaikan yang dilakukan	181

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 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	179
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 signifikan terhadap insiden pekerja anak	180
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	180
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	190
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	191
	403-2 Hazard identification, risk assessment, and incident investigation Pengidentifikasian bahaya, penilaian risiko dan investigasi insiden	191, 192, 193
	403-3 Occupational health services Layanan kesehatan kerja	197
	403-4 Worker participation, consultation, and communication on occupational health and safety Partisipasi, konsultasi dan komunikasi karyawan tentang keselamatan dan kesehatan kerja	192
	403-5 Worker training on occupational health and safety Pelatihan pekerja mengenai keselamatan dan kesehatan kerja	193, 198
	403-6 Promotion of worker health Peningkatan kualitas kesehatan karyawan	194, 197, 198
	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	190, 191, 193, 194
	403-8 Workers covered by an occupational health and safety management system Pekerja yang tercakup dalam sistem manajemen keselamatan dan kesehatan kerja	190
	403-9 Work-related injuries Kecelakaan kerja	196

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
Community Development Pengembangan Masyarakat			
GRI 3: Material Topics 2021 Topik Material 2021	3-3	Management of material topics Manajemen topik material	204
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	89, 204, 219
Product Safety, Quality, and Halal & Nutritional Value Keamanan Pangan, Mutu dan Kealifan Produk & Nilai Gizi			
GRI 3: Material Topics 2021 Topik Material 2021	3-3	Management of material topics Manajemen topik material	47
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	53, 58, 61, 62, 64
	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	52
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	66
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	66
Resilience and Innovation Ketangguhan dan Inovasi			
GRI 3: Material Topics 2021 Topik Material 2021	3-3	Management of material topics Manajemen topik material	91

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		6-9, 24-45
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		15, 23
b. Revenue or Sales Pendapatan atau Penjualan		15
c. Net Profit or Loss Laba atau Rugi Bersih		15
d. Environmentally Friendly Products Produk Ramah Lingkungan		15
e. Engagement of Local Stakeholders Concerning the Sustainable Finance Business Process Pelibatan Pihak Lokal yang Berkaitan dengan Proses Bisnis Keuangan Berkelanjutan		15, 40-43, 86, 90
B.2. Environmental Aspects, covering at least: Aspek Lingkungan Hidup, paling sedikit memuat:		
a. Energy Consumption Penggunaan Energi		10, 100
b. Emissions Reduction Achieved Pengurangan Emisi yang Dihasilkan		10, 100
c. Reduction of Waste and Effluent Pengurangan Limbah dan Efluen		11, 100-102
d. Biodiversity Conservation Pelestarian Keanekaragaman Hayati		11, 101, 162-166
B.3. Social Aspect Aspek Sosial		

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
C. Company Profile Profil Perusahaan		
C.1.	Vision, Mission, and Sustainability Values Visi, Misi dan Nilai Keberlanjutan	26
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	12
b.	Number of Employees by Gender, Position, Educational Age, and Employment Status Jumlah Karyawan menurut Jenis Kelamin, Jabatan, Usia Pendidikan dan Status Ketenagakerjaan	174-177
c.	Name of Shareholders and Shareholding Percentage Nama Pemegang Saham dan Persentase Kepemilikan Saham	3
d.	Operational Area Wilayah Operasional	21
C.4.	Products, Services, and Business Activities Produk, Layanan dan Kegiatan Usaha yang Dijalankan	20, 22-23
C.5.	Membership of Associations Keanggotaan pada Asosiasi	224
C.6.	Significant Changes within the Issuers and the Public Companies Perubahan Emiten dan Perusahaan Publik yang Bersifat Signifikan	4
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	
1.	Sustainability values embedded to the Issuers and the Public Companies Nilai keberlanjutan yang dimiliki oleh Emiten dan Perusahaan Publik	6-9
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	6-9
3.	Directors' commitment in implementing Sustainable Finance Komitmen pimpinan dalam menerapkan Keuangan Berkelanjutan	6-9
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	6-9
5.	Challenges in implementing Sustainable Finance Tantangan dalam menerapkan Keuangan Berkelanjutan	6-9

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. Application of Sustainable Finance Penerapan Keuangan Berkelanjutan		
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	6-9
2.	Accolades and challenges, including important events during the reporting period Prestasi dan tantangan termasuk peristiwa penting selama periode pelaporan	6-9
c. Target Achievement Strategy Strategi Pencapaian Target		
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	6-9
2.	Seizing opportunities and business prospect Pemanfaatan peluang dan prospek usaha	6-9
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	6-9
E. Sustainability Governance Tata Kelola Keberlanjutan		
E.1.	Person Responsible for the Application of Sustainable Finance Penanggung Jawab Penerapan Keuangan Berkelanjutan	27-30, 37-39, 105-107
E.2.	Competency Development on Sustainable Finance Pengembangan Kompetensi terkait Keuangan Berkelanjutan	29, 38
E.3.	Risk Assessment of Sustainable Finance Penilaian Risiko atas Penerapan Keuangan Berkelanjutan	
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	31-35
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	31-35

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.4. Relationship with Stakeholders Hubungan dengan Pemangku Kepentingan		
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	40-45, 221-224
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	40-45, 221-224
E.5. Problems on the Application of Sustainable Finance Permasalahan terhadap Penerapan Keuangan Berkelanjutan		6-9, 31-32, 40-41
F. Sustainability Performance Kinerja Keberlanjutan		
F.1. Activities to Nurture Sustainability Cultures Kegiatan Membangun Budaya Keberlanjutan		25-26, 31-32, 47, 68-72, 99, 173, 188
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		15
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
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		15, 76-80

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
Energy Aspect Aspek Energi		
F.6.	Amount and Intensity of the Energy Consumed Jumlah dan Intensitas Energi yang Digunakan	10, 100, 136, 138
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	135-140
Water Aspect Aspek Air		
F.8.	Water Consumption Penggunaan Air	141-147
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	162-166
F.10.	Biodiversity Conservation Efforts Usaha Konservasi Keanekaragaman Hayati	162-166
Emissions Aspect Aspek Emisi		
F.11.	Amount and Intensity of Emissions Generated by Type Jumlah dan Intensitas Emisi yang Dihasilkan Berdasarkan Jenisnya	129-132
F.12.	Efforts and Achievements Made in Emissions Reduction Upaya dan Pencapaian Pengurangan Emisi yang Dilakukan	123-132
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	148-161
F.14.	Waste and Effluent Management Mechanism Mekanisme Pengelolaan Limbah dan Efluen	148-161
F.15.	Spill That Occurs (If Any) Tumpahan yang Terjadi (Jika Ada)	No spill recorded in 2025 Tidak ada tumpahan yang terjadi pada tahun 2025
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 complaint received in 2025 Tidak ada pengaduan lingkungan hidup di tahun 2025

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
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	50-64
Employment Aspect Aspek Ketenagakerjaan	
F.18. Equality of Employment Kesetaraan Kesempatan Bekerja	181-187
F.19. Child Labor and Forced Labor Tenaga Kerja Anak dan Tenaga Kerja Paksa	180
F.20. Regional Minimum Wage Upah Minimum Regional	14, 183
F.21. Decent and Safe Work Environment Lingkungan Bekerja yang Layak dan Aman	190-203
F.22. Training and Capabilities Development for Employees Pelatihan dan Pengembangan Kemampuan Pegawai	184-189
Community Aspect Aspek Masyarakat	
F.23. Operation Impacts on Local Communities Dampak Operasi terhadap Masyarakat Sekitar	82-90, 204-209
F.24. Community Complaint Pengaduan Masyarakat	35
F.25. Social and Environmental Responsibility Activities Kegiatan Tanggung Jawab Sosial Lingkungan (TJSL)	204-219
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	58-65, 91-97
F.27. Products/Services that have been Undergone Safety Test for Customers Produk/Jasa yang Sudah Dievaluasi Keamanannya bagi Pelanggan	50-57
F.28. Impact of Products/Services Dampak Produk/Jasa	50-57
F.29. Number of Products Recalled Jumlah Produk yang Ditarik Kembali	52
F.30. Customer Satisfaction Survey on Sustainable Finance Product and/or Services Survei Kepuasan Pelanggan terhadap Produk dan/atau Jasa Keuangan Berkelanjutan	67

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
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	243-244
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	233-239

GLOSSARY

DAFTAR ISTILAH

<p>Carbon Dioxide (CO₂) Equivalent A measurement used to compare the emissions from various types of GHG based on their global warming potential.</p>	<p>Setara Karbon Dioksida (CO₂) Pengukuran yang digunakan untuk membandingkan emisi dari beberapa jenis GRK berdasarkan pada potensi pemanasan globalnya.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>Crude Palm Oil (CPO) Oil produced from oil palm fruits in the milling process.</p>	<p>Minyak Sawit Mentah (CPO) Minyak yang dihasilkan dari buah kelapa sawit melalui proses pengolahan di pabrik kelapa sawit.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>Forced Labor A person who is coerced to work under the threat of violence, intimidation or undue stress of penalty.</p>	<p>Kerja Paksa Orang yang dipaksa bekerja dengan ancaman kekerasan, intimidasi atau tekanan yang berlebihan karena sanksi.</p>
<p>Fresh Fruit Bunches (FFB) The fruit bunches harvested from oil palm trees.</p>	<p>Tandan Buah Segar (TBS) Tandan buah yang dipanen dari tanaman kelapa sawit.</p>
<p>Gigajoules (GJ) Joules is the unit of energy used by the International System of Units (SI). The Gigajoules is equal to one billion Joules.</p>	<p>Gigajoules (GJ) Joules merupakan satuan energi dalam Sistem Satuan Internasional. Gigajoules setara dengan satu miliar Joules.</p>
<p>GHG - Greenhouse Gas Gasses, such as carbon dioxide, methane and nitrous oxide, which trap solar radiation and contribute to climate change and ozone destruction.</p>	<p>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.</p>
<p>GHG Emissions Scope Classification of the operational boundaries where GHG emissions occur.</p>	<p>Scope Emisi GRK Klasifikasi batasan operasional di tempat emisi GRK terjadi.</p>
<p>GHG Emissions Scope 1 – Direct GHG emissions from sources that are owned or controlled by an organization.</p>	<p>Emisi GRK Scope 1 - Langsung Emisi GRK dari sumber-sumber yang dimiliki atau dikendalikan oleh sebuah organisasi.</p>
<p>GHG Emissions Scope 2 – Indirect GHG emissions that result from the generation of purchased or acquired electricity from electricity provider company.</p>	<p>Emisi GRK Scope 2 - Tidak Langsung Emisi GRK yang timbul dari listrik yang dibeli atau didapatkan dari perusahaan penyedia listrik.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>

<p>Global Reporting Initiative (GRI) A non profit organization that promotes economic sustainability and develops an international standard for sustainability reporting.</p>	<p>Global Reporting Initiative (GRI) Lembaga swadaya yang mempromosikan keberlanjutan ekonomi dan mengembangkan standar internasional dalam pelaporan keberlanjutan.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>High Carbon Stock (HCS) An area of land with large amounts of carbon stocks and high biodiversity value.</p>	<p>Stok Karbon Tinggi (SKT) Suatu area yang mempunyai cadangan karbon tinggi dan nilai keanekaragaman tinggi.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>Nilai Konservasi Tinggi (NKT) Area NKT terdiri dari atribut ekologi yang kritis dan sosiokultural tertentu. Hal utama dari pengelolaan area NKT 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.</p>
<p>International Financial Reporting Standards (IFRS) S2 Climate-Related Disclosures IFRS S2 is the climate-related disclosures standard issued by the International Sustainability Standards Board (ISSB). It sets out requirements for companies to disclose climate-related risks and opportunities that could reasonably be expected to affect their cash flows, access to finance, or cost of capital over the short, medium, and long term.</p>	<p>International Financial Reporting Standards (IFRS) S2 Pengungkapan Terkait Iklim IFRS S2 adalah standar pengungkapan terkait iklim yang diterbitkan oleh International Sustainability Standards Board (ISSB). Standar ini mewajibkan perusahaan untuk mengungkapkan risiko dan peluang terkait iklim yang secara wajar dapat diperkirakan memengaruhi arus kas, akses pendanaan, atau biaya modal perusahaan dalam jangka pendek, menengah dan panjang.</p>
<p>Indonesian Sustainable Palm Oil (ISPO) A government effort led by the Ministry of Agriculture to support sustainable palm oil agriculture in Indonesia.</p>	<p>Indonesian Sustainable Palm Oil (ISPO) Suatu upaya Pemerintah yang dipimpin oleh Kementerian Pertanian untuk mendukung pertanian minyak kelapa sawit berkelanjutan di Indonesia.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>No Deforestation No new development on HCV areas within Agribusiness Group's operations and no primary forest clearance.</p>	<p>Tanpa Deforestasi Tidak ada pengembangan baru di area NKT dalam operasional Grup Agribisnis dan tidak ada pembukaan hutan primer.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>Occupational Health and Safety Management System (SMK3) Occupational Health and Safety Management system according to Indonesia's Government Regulation</p>	<p>Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja (SMK3) Sistem Keselamatan dan Kesehatan Kerja berdasarkan Peraturan Pemerintah Indonesia.</p>
<p>Palm Oil Mill Effluent (POME) Liquid waste or sewage generated from the palm oil milling or refining process.</p>	<p>Limbah Cair Pabrik Kelapa Sawit (POME) Limbah cair yang dihasilkan dari proses pengolahan di pabrik kelapa sawit atau fasilitas penyulingan minyak sawit.</p>

<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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 significant 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 first aid, or loss of consciousness.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>Penilaian Dampak Sosial (SIA) Metodologi untuk menganalisis, memantau dan mengelola konsekuensi sosial dari intervensi terencana dan proses perubahan sosial yang terjadi karena intervensi tersebut.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>Koperasi Unit Desa (KUD) Koperasi unit desa, umumnya untuk kegiatan pertanian, yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi dan sosial petani serta masyarakat pedesaan.</p>

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 pembangunan berkelanjutan						
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.
.....
.....

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

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Stakeholders/Investor Pemegang Saham/Investor | <input type="checkbox"/> Community Masyarakat |
| <input type="checkbox"/> Business Partner Mitra Bisnis | <input type="checkbox"/> Media Media |
| <input type="checkbox"/> Government Pemerintah | <input type="checkbox"/> NGO LSM |
| <input type="checkbox"/> Industry Industri | <input type="checkbox"/> 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
Email : ism.sustainability@indofood.co.id



PT INDOFOOD SUKSES MAKMUR Tbk

Sudirman Plaza, Indofood Tower, 27th Floor
Jl. Jend. Sudirman Kav. 76-78
Jakarta 12910
Indonesia

 (+62 21) 5795 8822

 corporate.secretary@indofood.co.id

 www.indofood.com