2024 Sustainability Report

Dapur Damia



Special

Delicious Food Taste









Tim Penyusun

Drafting Team

023002202003 Novita Sari
023002202015 Siti Nurrohmah
023002202027 Sinta Purnamasari



DAFTAR ISI

Dapur Damia

Daftar Isi *Table of Content*	03
Penjelasan Tema *Theme Explanation*	07
Sambutan dari Pemilik *Letter from the Owner*	08
Tentang Laporan Keberlanjutan *About Sustainability Report*	09
Akses Informasi dan Lokasi terkait Usaha *Information Access and Location related to Business*	11
Ruang Lingkup dan Batasan Pelaporan *Reporting Scope and Boundary*	12
Pedoman dan Standar Laporan *Guideline and Standards of the Report*	13
Penentuan Isi dan Kualitas Laporan *Determination of Report Content and Quality*	14
Penjelasan Strategi Keberlanjutan *Elaboration of Sustainability Strategy*	17
Tentang Kami *About Us*	18

DAFTAR ISI

Informasi Umum Perusahaan *General Company Information*	19
Profil Perusahaan *Company Profile*	20
Sejarah Perusahaan *Company History*	22
Visi dan Misi Perusahaan *Company Vision and Mission*	24
Produk Perusahaan *Company Products*	25
Ruang Lingkup Pasar *Market Scope*	26
Skala Organisasi *Organizational Scale*	27
Tata Kelola Keberlanjutan *Sustainability Governance*	28
Struktur Organisasi *Organizational Structure*	29
Pelibatan Pemangku Kepentingan *Stakeholder Engagement*	30

DAFTAR ISI

Topik Material *Material Topic*	32
Kinerja Ekonomi *Economic Performance*	37
Kinerja Lingkungan *Environmental Performance*	41
Material *Materials*	43
Energi *Energy*	44
Air *Water*	45
Limbah *Waste*	46
Kinerja Sosial *Social Performance*	47
Karyawan *Employee*	49
Keselamatan dan Kesehatan Kerja *Occupational Health and Safety*	50

DAFTAR ISI

Pelatihan dan Pendidikan *Training and Education*	51
Pekerja Anak *Child Labor*	52
Kerja Paksa atau Wajib Kerja *Forced and Compulsatory Labor*	52
Masyarakat Lokal *Local Community*	53
Keselamatan dan Kesehatan Konsumen *Customer Health and Safety*	54
Rantai Nilai *Value Chain*	55
Lembar Umpan Balik *Feedback Form*	62

PENJELASAN TEMA

Theme Explanation

Dapur Damia

"Damia's kitchen brings warmth"

Kami mengangkat tema bakso sehat, aman dan membawa kehangatan karena berawal dari keinginan untuk menciptakan produk bakso yang sehat bagi keluarga, tanpa lemak berlebih, tanpa campuran daging lain, dan murni daging sapi 80% dengan bumbu rempah alami. Slogan kami, "Dapur Damia, Membawa Kehangatan", mencerminkan nilai usaha kami yang ingin menghadirkan kehangatan di tengah keluarga melalui hidangan yang higienis dan aman.





"We chose the theme 'Healthy, Safe, and Comforting Meatballs' because it originated from the desire to create a meatball product that is healthy for the family, without excessive fat, without a mixture of other meats, and purely 80% beef with natural spice seasonings. Our slogan, 'Dapur Damia, Bringing Warmth', reflects our business value of wanting to present warmth within the family through hygienic and safe dishes."

SAMBUTAN DARI PEMILIK

Letter from the owner

[2 - 22]

Dapur Damia



Maripatun Pemilik Dapur Damia
Owners of Dapur Damia

Kepada para pemangku kepentingan Dapur Damia yang terhormat,

Usaha ini bermula dari katering pada tahun 2015, namun pandemi COVID-19 pada tahun 2020 menjadi titik balik kami untuk berinovasi menjadi produk frozen food bakso. Tantangan terbesar kami adalah memenuhi standar perizinan BPOM MD yang ketat, mulai dari renovasi rumah produksi hingga memastikan alur produksi yang steril. Namun, pencapaian terbesar kami adalah berhasil mendapatkan Izin Edar BPOM dan kepercayaan pelanggan. Harapan kami ke depan adalah memperluas pasar hingga ke mancanegara (Amerika) dan terus memberdayakan masyarakat sekitar.

Dear stakeholders of Dapur Damia,

This business started as catering in 2015, but the COVID-19 pandemic in 2020 became a turning point for us to innovate into frozen meatball products. Our biggest challenge was meeting strict BPOM MD licensing standards, from renovating the production house to ensuring a sterile production flow. However, our biggest achievement was successfully obtaining the BPOM Distribution Permit and customer trust. Our hope for the future is to expand the market to foreign countries (America) and continue to empower the surrounding community.

TENTANG LAPORAN KEBERLANJUTAN



About Sustainability Report

Dapur Damia



Bakso Daging Urat Sapi



Tahu Baso Sapi



Bakso Daging Sapi Halus

"Sertifikasi Halal dan verifikasi BPOM adalah 'cermin kejujuran' dalam setiap butir bakso kami. Kami tidak hanya menjual makanan beku, tetapi juga 'ketenangan hati' bagi keluarga. Sebab, bagi Dapur Damia, beroperasi secara bertanggung jawab berarti menanam 'benih kepercayaan' yang akan terus tumbuh."

HALAL INDONESIA



Daging Sapi Premium
Pengambilan langsung dari RPH
(Rumah Pemotongan Hewan)

BADAN POM

TENTANG LAPORAN KEBERLANJUTAN

About Sustainability Report

Dapur Damia

[2-2] [2-3] [2-4] [2-5]
Laporan keberlanjutan 2024 ini merupakan laporan pertama yang disusun oleh Dapur Damia dan diterbitkan tanggal 15 Desember 2025. dengan laporan keberlanjutan ini, kami menyampaikan informasi kepada seluruh pemangku kepentingan kai mengenai kinerja keberlanjutan kami yang mencakup aspek ekonomi, sosial, lingkungan, dan tata kelola. Laporan keberlanjutan ini memuat informasi untuk periode pelaporan 01 Januari 2024 sampai dengan 31 desember 2024



[2-2] [2-3] [2-4] [2-5]
This 2024 sustainability report is the first report compiled by Dapur Damia and published on Desember 15, 2025. With this sustainability report, we convey information to all our stakeholders regarding our sustainability performance which includes economic, social, environmental, and governance aspects. This sustainability report contains information for the reporting period from January 1, 2024 to December 31, 2024.

AKSES INFORMASI & LOKASI TERKAIT USAHA

Information Access of Report and Location related to Business

Laporan keberlanjutan ini terbuka untuk seluruh pemangku kepentingan kami. Untuk informasi lebih lanjut terkait produk kami dapat menghubungi kami pada informasi terlampir. Bila Anda memiliki pertanyaan atau masukan terkait informasi yang tersaji dalam Laporan Keberlanjutan ini, silahkan hubungi kami: [2-1] [2-3]

This sustainability report is open to all of our stakeholders. For further information regarding our products, please contact us at the attached information. If you have any questions or feedback regarding the information presented in this Sustainability Report, please contact us : [2-1] [2-3]

Dapur Damia

- Address: Jl. Jengki Cipinang Asem Kecamatan No.28, RT.13/RW.4, Kb. Pala, Kec. Makasar, Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 13650
- E-mail: dapurdamiaa@gmail.com
- Phone: +62 811-1778-460
- Website: Dapurdamia.com



RUANG LINGKUP & BATASAN PELAPORAN

Reporting Scope and Boundary

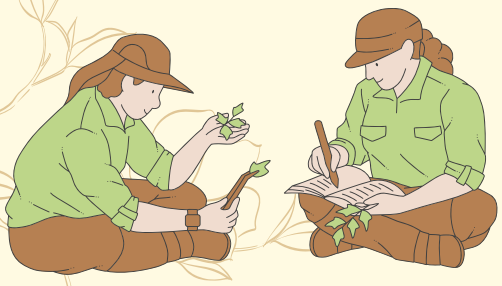
Dapur Damia



Laporan keberlanjutan ini merupakan laporan pertama yang diterbitkan oleh Dapur Damia. Dalam hal ini, kami menyajikan informasi terkait kebijakan, strategi, prosedur, implementasi, dan informasi terkait kinerja ekonomi, sosial, dan lingkungan Dapur Damia mulai 1 Januari hingga 31 Desember 2024. Sebagai tambahan, informasi kinerja ekonomi yang ditampilkan pada laporan ini adalah kinerja keuangan atau ekonomi yang terjadi pada tahun 2021. [2-2] [2-3] [2-4]

This sustainability report is the first report published by dapur Damia. We present information related to policies, strategies, procedures, implementation, and information related to the economic, social and environmental performance of Dapur Damia from January 1 to December 31, 2024. In addition, the economic performance information displayed in this report is the financial or economic performance that occurs in 2021. [2-2] [2-3] [2-4]

"Dengan Tanggung Jawab Sosial, kita tidak hanya hidup, tetapi juga meninggalkan jejak kebaikan."



PEDOMAN & STANDAR LAPORAN

Guideline and Standards of the Report



Laporan Keberlanjutan 2024 ini kami susun berdasarkan standar Global Reporting Initiative (GRI), Peta Materialitas Sustainability Accounting Standart Board (SASB), dan Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (TPB) yang dikeluarkan oleh Persatuan Bangsa-Bangsa (PBB), sekaligus memenuhi Peraturan Otoritas Jasa Keuangan (POJK) No. 15.POJK.03/2917 tentang Penerapan Keuangan Berkelanjutan bagi Lembaga Jasa Keuangan, Emiten, dan Perusahaan Publik. [2-23] [2-24] 2-26]

We have compiled this 2021 Sustainability Report based on the standards of the Global Reporting Initiative (GRI), the Sustainability Accounting Standards Board (SASB) Materiality Map, and the Sustainable Development Goals (SDGs) issued by the United Nation, as well as complying with the Financial Services Authority Regulation (POJK) No. 51/POJK.03/2017 concerning the Implementation of Sustainable Finance for Service Institutions Finance, Issuers, and Public Companies. [2-23] [2-24] 2-26]

PENENTU ISI DAN KUALITAS LAPORAN.

Determination of Report Content and Quality

Dapur Damia

Laporan keberlanjutan perusahaan mencakup tiga aspek utama berkelanjutan: ekonomi, sosial, dan lingkungan. Topik yang dilaporkan dalam laporan ini konsisten dengan keberlanjutan. Laporan keberlanjutan yang kami buat memiliki struktur sebagai berikut :

The company's sustainability report includes three key aspects of sustainability: economic, social, and environmental. The topics reported in this report are consistent with sustainability. The sustainability report we created has the following structure:

Isi Laporan (Contents of the Report)	Penjelasan (Explanation)
Inklusivitas Pemangku Kepentingan (Stakeholder Inclusive)	Laporan ini berisi semua pemangku kepentingan yang diperlukan untuk membuat keputusan tentang isi laporan. (This report contains all the stakeholders needed to make decisions about the content of the report)
Materialitas (Materiality)	Laporan ini berisi informasi aspek ekonomi, sosial dan lingkungan yang material dan didasarkan pada penilaian dan keputusan pemangku kepentingan. (This report contains information on material economic, social and environmental aspects and is based on stakeholder assessments and decisions.)
Konteks Keberlanjutan (Sustainability Context	Laporan ini menunjukkan kinerja perusahaan dalam hal keberlanjutan. (This report shows the company's performance in terms of sustainability)

PENENTU ISI DAN KUALITAS LAPORAN.

Determination of Report Content and Quality

Dapur Damia

Isi Laporan (Contents of the Report)	Penjelasan (Explanation)
Kelengkapan (Completeness)	Laporan ini mencakup semua aspek penting keberlanjutan: aspek ekonomi, lingkungan, dan sosial. (This report covers all important aspects of sustainability: economic, enviromental, and social aspects.)
Keseimbangan (Balance)	Laporan tersebut mencakup aspek positif dan negatif dari kinerja Dapur Damia (The report includes both positive and negative aspects of Dapur Damia performance)
Akurasi (Accuracy)	Laporan ditampilkan secara akurat dan detail (The report is displayed accurately and in detail)
Tepat Waktu (Timely)	Laporan ini akan dibuat sesuai dengan waktu yang ditentukan (This report will be created according to the specified time)

PENENTU ISI DAN KUALITAS LAPORAN.

Determination of Report Content and Quality

Dapur Damia

Isi Laporan (Contents of the Report)	Penjelasan (Explanation)
Kejelasan (Clarity)	Laporan memberi pengguna informasi yang jelas dan mudah dipahami (Reports provide users with clear and easy-to understand information)
Keandalan (Reliability)	Laporan ini berisi informasi yang andal dan dapat diverifikasi (This report contains reliable and verifiable information)

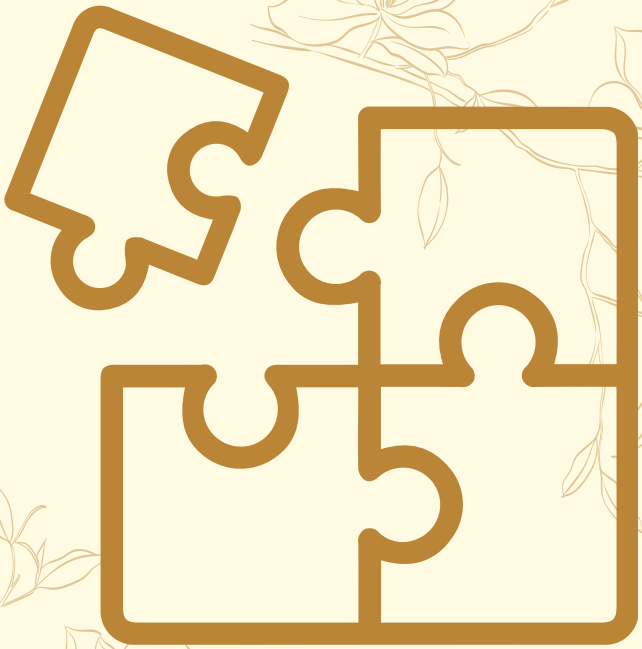
PENJELASAN STRATEGI KEBERLANJUTAN.

Elaboration of Sustainability Strategy

Dapur Damia

Dalam menyikapi isu keberlanjutan, Dapur Damia merancang strategi dan program yang dapat mengimplementasikan dalam jangka panjang. Strategi keberlanjutan kami adalah untuk menciptakan produk dengan bahan berkualitas dengan menggunakan standart BPOM, sehingga menghasilkan produk yang berkualitas, sehat, dan praktis. Ini dicapai dengan melakukan quality control yang sangat ketat, memastikan bahan baku yang dipakai dalam keadaan segar. Kemudian, kami memastikan kesejahteraan pemangku kepentingan dengan melakukan komunikasi rutin untuk mengidentifikasi kebutuhan pemangku kepentingan. Kami percaya bahwa dengan menerapkan konsep keberlanjutan pada proses bisnis, kami dapat mencapai dan misi usaha kami.





To address sustainability issues, Dapur Damia designs strategies and programs that can be implemented in the long term. Our sustainability strategy is to create products with quality ingredients using BPOM standards, resulting in high-quality, healthy, and practical products. This is achieved by implementing very strict quality control, ensuring the raw materials used are fresh. Furthermore, we ensure the well-being of our stakeholders by conducting regular communication to identify stakeholder needs. We believe that by applying sustainability concepts to our business processes, we can achieve our mission and business objectives.

TENTANG KAMI

About Us

Dapur Damia

INFORMASI UMUM PERUSAHAAN

General Company Information

Nama Perusahaan | Company Name	Dapur Damia
Bidang Usaha | Line of Business	Produksi Bakso
Lokasi Perusahaan | Company Location	Jl. Jengki Cipinang Asem Kecamatan No.28, RT.13/RW.4, Kb. Pala, Kec. Makasar, Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 13650
Kontak Perusahaan | Company Contact	Phone 0858-9470-6640 Instagram dapur_damia
Lokasi Operasi | Operation Regions	Jl. Jengki Cipinang Asem Kecamatan No.28, RT.13/RW.4, Kb. Pala, Kec. Makasar, Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 13650
Kepemilikan | Ownership	Perorangan
Tahun Pendirian | Establishment Year	2021
Logo Perusahaan | Company Logo	Dapur Damia

PROFIL PERUSAHAAN.

Company Profile

Dapur Damia adalah sebuah usaha produksi baksi dengan 80% daging sapi dan 20% tepung dengan target market ke rumah tangga, mahasiswa, dan reseller. Produk kami menggunakan bahan terbaik dan berkualitas dengan standar BPOM. Produk terbaik yang kami hasilkan dibuat oleh anggota tim kami yang sudah lulus melewati pemeriksaan kesehatan rutin serta pelatihan untuk menjaga kualitas dari produk kami.

Kami melakukan pengemasan dan pengiriman yang aman sampai ke tangan pelanggan dengan baik untuk wilayah Jabodetabek dengan pengiriman instan ataupun someday. Karena produk kami tidak memakai bahan pengawet yang menjadikan produk kami tidak dapat di suhu ruang lebih dari 24 jam karena akan mengubah kualitas dari produk kami, sehingga kami belum bisa melakukan pengiriman ke luar daerah ataupun luar pulau, tetapi kami akan terus berinovasi agar produk Bakso Dapur Damia dapat di nikmati di berbagai daerah.

Dapur Damia

Dapur Damia is a meatball production business with 80% beef and 20% flour, targeting households, students, and resellers. Our products use the finest ingredients and meet BPOM standards. Our top-quality products are made by our team members who have passed routine health checks and training to maintain product quality.

We securely package and ship our meatballs to our customers within the Greater Jakarta area, with instant or next-day delivery. Because our products do not contain preservatives, they cannot be stored at room temperature for more than 24 hours, as this will affect the quality of our products. Therefore, we cannot yet ship outside the region or other islands. However, we will continue to innovate so that Dapur Damia's meatballs can be enjoyed in various regions.

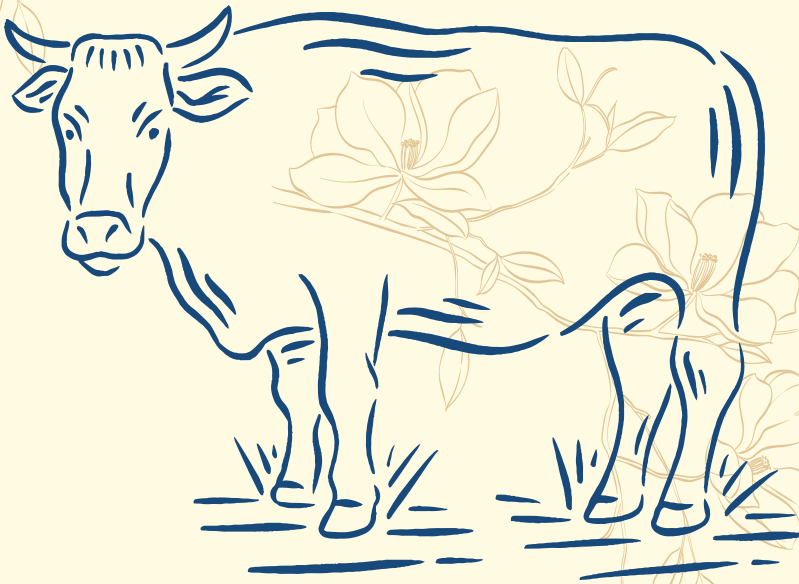
PROFIL PERUSAHAAN.

Company Profile

Dapur Damia

Tujuan kami membuat bakso sapi yang sehat tanpa pengawet, dengan 80% daging sapi 20% tepung sehingga untuk produksi baksi kami sesuai dengan quantity pemesanan, tidak ada stock banyak untuk jangka panjang. Harga tidak menjadi masalah lebih mahal dibandingkan dengan kompetitor bakso frozen lainnya, karena yang kami jual adalah bakso dengan kualitas yang sudah terjamin.

Kami juga aktif mengikuti beberapa event kementrian untuk mengembangkan bisnis kami. Di tahun 2025 ini kami mengikuti event di Walikota, kami pun mengikuti beberapa pelatihan untuk mengembangkan usaha kami menjadi lebih luas





Our goal is to create healthy, preservative-free beef meatballs, made with 80% beef and 20% flour. Our meatball production is based on order quantity, ensuring we don't hold large quantities of stock for long periods. Prices aren't a problem compared to other frozen meatball competitors, as we sell meatballs of guaranteed quality.

We also actively participate in several ministry events to grow our business. In 2025, we participated in an event held by the Mayor's Office and participated in several training programs to expand our business.

SEJARAH PERUSAHAAN

Company History

Dapur Damia

Pada tahun 2015 Dapur Damia adalah usaha yang bergerak di bidang catering, Nama Dapur Damia merupakan merupakan nama dari anak dari pemilik usaha. Pada tahun 2019 berawal dari hobi sekeluarga makan bakso, muncul lah ide untuk membuat bakso produksi sendiri dengan kualitas yang terjamin menggunakan bahan berkualitas, tanpa pengawet dan dengan 80% daging sapi. Berawal dari hobi menjadi usaha yang pengusaha produksi bakso sehat yang sudah di kenal cukup banyak kalangan.

In 2015, Dapur Damia was a catering business. The name Dapur Damia comes from the name of the owner's child. In 2019, the idea arose to create its own meatballs, guaranteed quality, using high-quality ingredients, no preservatives, and 80% beef. What began as a hobby has become a well-known business producing healthy meatballs.

Menggunakan bahan yang berkualitas tentu saja menjadikan produk tersebut memiliki harga yang cukup di atas rata-rata dari harga bakso produksi pasaran lainnya. Tetapi persaingan harga bukan lah menjadi pengahalang bagi Dapur Damia, Dapur Damia percaya dengan menciptakan dan mempertahankan kualitas yang sesuai dengan standar BPOM para konsumen pun pasti paham dengan “ada harga ada kualitas”.

Using quality ingredients naturally results in the product being priced significantly above the average price of other meatballs on the market. However, price competition is not a barrier for Dapur Damia. Dapur Damia believes that by creating and maintaining quality that meets BPOM standards, consumers will understand the principle of "you get what you pay for."

Produksi bakso tanpa pengawet tentu menjadi keterbatasan pengiriman ke luar daerah demi menjaga ketahanan kualitas produk yang mengandalkan pengawet dari suhu dingin -18 derajat selsius.

Producing meatballs without preservatives naturally limits shipping outside the region to maintain the quality of the product, which relies on preservatives to withstand temperatures as low as -18 degrees Celsius.

SEJARAH PERUSAHAAN

Company History

Dapur Damia

Kami telah menempuh perjalanan panjang untuk menyediakan produk bakso berkualitas terbaik dengan harga yang bersaing dan sesuai dengan kualitas. Kami telah menjual lebih dari ribuan produk bakso, seperti bakso sapi halus, bakso sapi urat, dan tahu bakso sapi. Saat ini kami akan terus berkembang dan berinovasi untuk dapat melakukan pengiriman ke berbagai wilayah dengan kualitas yang masih terjaga agar masyarakat dari berbagai wilayah dapat menikmati dakso sehat dari Dapur Damia.

We've come a long way to provide the highest quality meatballs at competitive prices and in line with our quality. We've sold over thousands of meatballs, including smooth beef meatballs, beef tendon meatballs, and beef tofu meatballs. We will continue to grow and innovate to deliver to various regions while maintaining quality, so people from all over the world can enjoy Dapur Damia's healthy meatballs.



VISI MISI PERUSAHAAN.

Company Vision and Mision

Dapur Damia

VISI

Menjadi UMKM yang memberikan produk dengan kualitas terbaik dengan mengikuti standar dan kualitas yang sesuai dengan BPOM sehingga produk yang kami hadirkan memberikan manfaat bagi konsumen

To become an MSME that provides the best quality products by following standards and quality that comply with BPOM so that the products we present provide benefits to consumers.

MISI

1. Membuat produk bakso sehat tanpa pengawet berbahaya
2. Menjadi usaha UMKM yang mampu menginspirasi para UMKM lainnya

1. Creating healthy meatball products without harmful preservatives
2. Becoming an UMKM that can inspire other UMKM

PRODUK.

Products



Bakso daging sapi urat
Beef tendon meatballs



Tahu Bakso Sapi
Beef Meatball Tofu



Bakso daging sapi halus
Fine beef meatballs

RUANG LINGKUP PASAR.

Market Scope

Dapur Damia

JABODETABEK



Segmen pasar untuk produk Dapur Damia adalah wilayah Jabodetabek dengan pengiriman instan.

The market segment for Dapur Damia products is the Jabodetabek area with instant delivery.

SKALA ORGANISASI.

Organizational Scale

Uraian (Description)	Satuan (Unit)	Tahun 2024 (Year 2024)
Jumlah karyawan tetap (Number of permanent employees)	Orang (People)	7 Orang (7 People)
Tempat beroperasi (Number of operating area)	Negara (Country)	Jl. Jengki Cipinang Asem Kecamatan No.28, RT.13/RW.4, Kb. Pala, Kec. Makasar, Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 13650
Jumlah pendapatan dalam satu bulan (Total income in one month)	Rp Juta (Million Rupiah)	Rp 10.000.000,- s/d Rp 15.000.000,-
Laba bersih dalam satu bulan (Net profit in one month)	Rp Juta (Million Rupiah)	Rp 6.000.000,-

TATA KELOLA KEBERLANJUTAN

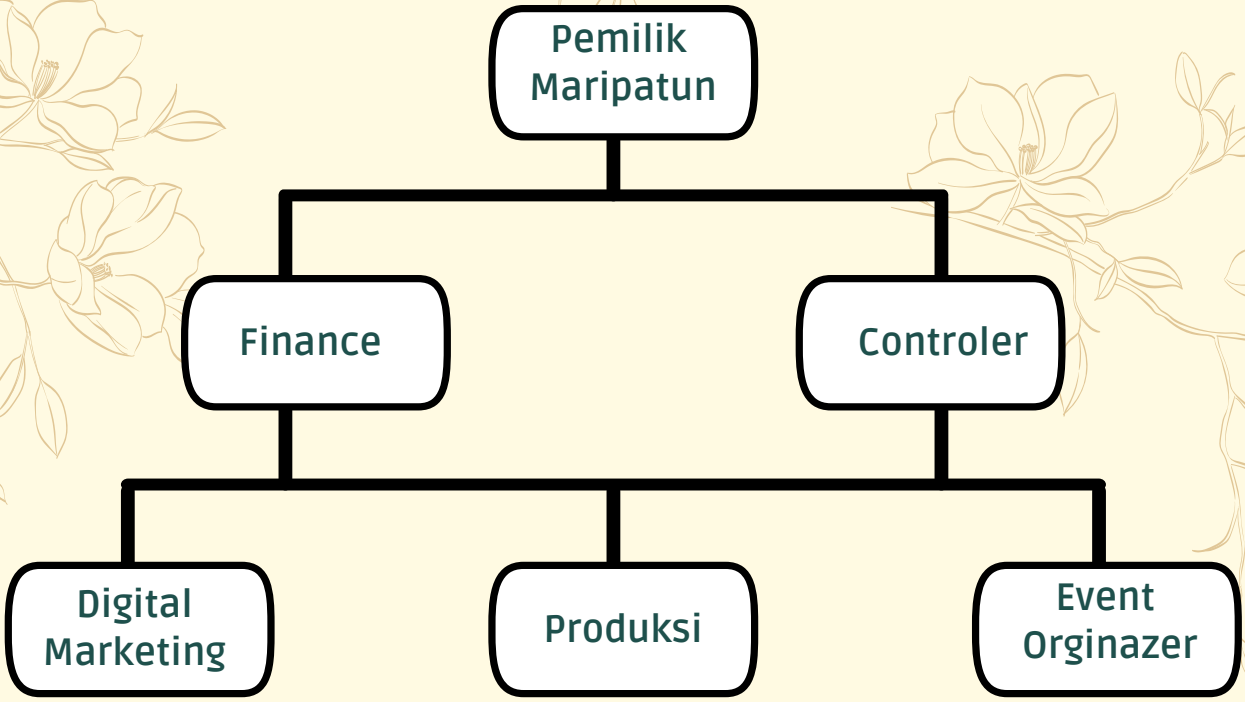
Sustainability Governance

Dapur Damia

STRUKTUR ORGANISASI [2-1]

Organizational Structure

Dapur Damia



Struktur organisasi Dapur Damia terdiri dari 5 divisi. bagian FInance dan Controler membawahi bagian Digital Marketing, Tim Produksi, dan Event Organizer yang memiliki tugas dan tanggung jawab di bidangnya masing-masing

Dapur Damia's organizational structure consists of five divisions. The Finance and Control departments oversee the Digital Marketing, Production Team, and Event Organizer divisions, each with its own duties and responsibilities.

PELIBATAN PEMANGKU KEPENTINGAN [2-29]

Stakeholder Engagement

Dapur Damia

Dalam menghadapi dan mengelola adanya isu keberlanjutan, Dapur Damia mengidentifikasi dan mengklasifikasikan pemangku kepentingannya sebagai berikut :

- Karyawan
- Pemasok
- Pelanggan
- Pemerintah
- Masyarakat

Untuk menjaga hubungan yang bertanggung jawab dan transparan, Dapur Damia melakukan komunikasi secara rutin melalui metode berikut :

- Karyawan : Pengarahan rutin dan pemantauan produksi oleh owner.
- Pemasok : Kunjungan dan koordinasi berkala.
- Pelanggan : Melalui media sosial dan komunikasi langsung untuk menerima pesanan dan masukan.
- Pemerintah : Pengiriman dokumen dan pelaporan.
- Masyarakat : Dialog langsung, melibatkan tetangga dan janda sekitar dalam operasional, serta meminta izin lingkungan sebelum pembangunan.

To address and manage sustainability issues, Dapur Damia identifies and classifies its stakeholders as follows:

- Employees
- Suppliers
- Customers
- Government
- Community

To maintain responsible and transparent relationships, Dapur Damia communicates regularly through the following methods :

- Employees: Regular briefings and production monitoring by the owner.
- Suppliers: Periodic visits and coordination.
- Customers: Through social media and direct communication to receive orders and feedback.
- Government: Document delivery and reporting.
- Community: Direct dialogue, involving neighbors and widows in operations, and requesting environmental permits before construction.

PELIBATAN PEMANGKU KEPENTINGAN [2-29]

Stakeholder Engagement

Dapur Damia

Berikut ini adalah mengapa para pihak yang disebutkan diatas menjadi pemangku kepentingan perusahaan :

- Karyawan : Pihak yang terlibat langsung dalam proses produksi dan operasional sehari-hari sehingga memengaruhi kualitas dan kelancaran usaha.
- Pemasok : Pihak yang menyediakan bahan baku utama yang menentukan kualitas produk dan keberlanjutan rantai pasok.
- Pelanggan : Pihak yang menjadi sumber pendapatan dan menentukan keberlangsungan usaha melalui pembelian, ulasan, dan loyalitas.
- Pemerintah : Pihak yang berperan dalam regulasi, perizinan, dan pembinaan yang memengaruhi kepatuhan usaha dan akses ke program dukungan.
- Masyarakat : Pihak yang menjadi perhatian Dapur Damia karena sebagian warga sekitar turut berperan dalam mendukung operasional, sehingga tercipta hubungan saling membantu antara usaha dan lingkungan sekitar.

The following are reasons why the parties mentioned above are company stakeholders:

- Employees: Those directly involved in the production process and daily operations, thus influencing the quality and smooth running of the business.
- Suppliers: Those who provide the primary raw materials that determine product quality and supply chain sustainability.
- Customers: Those who provide revenue and determine business continuity through purchases, reviews, and loyalty.
- Government: Those who play a role in regulations, permits, and guidance, which influence business compliance and access to support programs.
- Community: Those who receive attention from Dapur Damia because some local residents play a role in supporting operations, thus creating a mutually supportive relationship between the business and the surrounding community.

TOPIK MATERIAL [3-1]

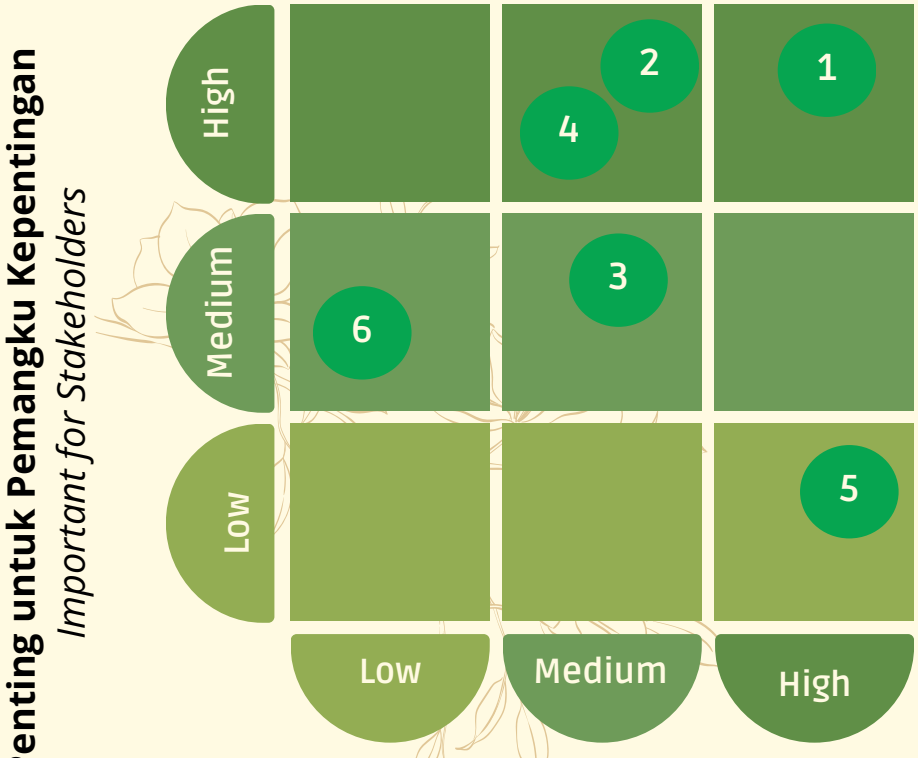
Material Topic

Berdasarkan diskusi secara internal diperoleh topik 6 material yang telah diidentifikasi pengaruhnya terhadap UMKM serta pemangku kepentingan. Enam topik material tersebut diantaranya [3-1] :

1. Konsumen
2. Bahan Baku
3. Karyawan
4. Proses Produksi
5. Kinerja Ekonomi
6. Masyarakat Lokal

Based on internal discussions, six topics were identified for their impact on MSMEs and stakeholders. These six topics include [3-1] :

1. Consumers
2. Raw Materials
3. Employees
4. Production Process
5. Economic Performance
6. Local Communities



TOPIK MATERIAL [3-1]

Material Topic

Daftar Topik Material [3-2]

List of Material Topics

- Konsumen | Consumer
- Bahan Baku | Raw Material
- Karyawan | Employee
- Proses Produksi | Production Process
- Kinerja Ekonomi | Economic Performance
- Masyarakat Lokal | Local People

TOPIK MATERIAL [3-1]

Material Topic

Topik Material Materiality Topic	**Alasan Topik Material** *Material Topics Reasons*	**Batasan /** *Boundary*	
		Di Dalam Dapur Damia / *Inside Dapur Damia*	**Di Luar Damia /** *Outside Dapur Damia*
Konsumen *Consumer*	Berkaitan langsung dengan keamanan, kualitas, dan kepuasan terhadap produk yang dikonsumsi. Kepercayaan konsumen sangat menentukan reputasi dan keberlanjutan usaha Dapur Damia. *Directly related to the safety, quality, and satisfaction with the products consumed, consumer trust is crucial to Dapur Damia's reputation and business sustainability.*	✓	✓
Bahan Baku *Raw Material*	Kualitas dan keamanan bahan yang digunakan sangat menentukan mutu serta keamanan produk akhir. Pengelolaan bahan baku juga berkaitan dengan aspek kehalalan dan risiko kontaminasi. *The quality and safety of the materials used significantly determine the quality and safety of the final product. Raw material management is also related to halal aspects and the risk of contamination.*	✓	✓

TOPIK MATERIAL [3-1]

Material Topic

Topik Material Materiality Topic	**Alasan Topik Material** *Material Topics Reasons*	**Batasan /** *Boundary*	
		Di Dalam Dapur Damia / *Inside Dapur Damia*	**Di Luar Damia /** *Outside Dapur Damia*
Karyawan *Employee*	Karyawan berperan langsung dalam proses produksi dan penerapan kebersihan serta standar kerja. Kesehatan, keterampilan, dan kedisiplinan karyawan sangat memengaruhi kualitas produk. *Employees play a direct role in the production process and in the implementation of hygiene and work standards. Their health, skills, and discipline significantly impact product quality.*	✓	
Proses Produksi *Production Process*	Berkaitan dengan pengendalian mutu, kebersihan fasilitas, dan pencegahan kontaminasi silang. Proses produksi yang tidak terkontrol dapat menimbulkan risiko bagi keamanan pangan dan keberlangsungan usaha. *Related to quality control, facility cleanliness, and preventing cross-contamination. Uncontrolled production processes can pose risks to food safety and business continuity.*	✓	

TOPIK MATERIAL [3-1]

Material Topic

Topik Material Materiality Topic	**Alasan Topik Material** *Material Topics Reasons*	**Batasan /** *Boundary*	
		Di Dalam Dapur Damia / *Inside Dapur Damia*	**Di Luar Damia /** *Outside Dapur Damia*
Kinerja Ekonomi *Economic Performaance*	Mencerminkan kemampuan UMKM dalam mempertahankan keberlanjutan usaha dan menghasilkan pendapatan. Kinerja ekonomi yang stabil juga mendukung peningkatan kualitas operasional dan kesejahteraan karyawan. *It reflects the ability of MSME to maintain business sustainability and generate income. Stable economic performance also supports improvements in operational quality and employee well-being.*	✓	✓
Masyarakat Lokal *Local People*	Aktivitas UMKM berinteraksi langsung dengan lingkungan sosial sekitar. Hubungan yang baik dengan masyarakat mendukung kelancaran operasional dan keberterimaan usaha. *MSME activities interact directly with the surrounding social environment. Good relationships with the community support smooth operations and business acceptance.*	✓	✓

KINERJA EKONOMI

Economic Performance

Dapur Damia

KINERJA EKONOMI [3-3]

Economic Performance [3-3]

Dapur Damia



UMKM Dapur Damia mengalihkan fokus usaha dari katering ke produksi bakso frozen sebagai bentuk adaptasi terhadap perubahan kondisi pasar pascapandemi. Perubahan ini dilakukan untuk menjaga keberlanjutan usaha agar tetap berjalan secara stabil. [3-3]

Pencatatan transaksi penjualan dilakukan secara digital untuk memantau arus kas dan menjadi dasar evaluasi kinerja usaha. Sistem ini membantu pemilik dalam mengambil keputusan operasional secara lebih terarah. [3-3]

Proses produksi yang telah menggunakan mesin otomatis meningkatkan efisiensi, namun juga menimbulkan tantangan berupa kebutuhan listrik dan perawatan mesin. Selain itu, UMKM mulai membuka peluang pengembangan pasar dengan tetap mempertimbangkan kesiapan perizinan dan standar keamanan pangan. [3-3]

Dapur Damia, a small and medium enterprise (SME), shifted its focus from catering to frozen meatball production as an adaptation to changing market conditions post-pandemic. This change was made to ensure business continuity and stability. [3-3]

Sales transactions are recorded digitally to monitor cash flow and serve as a basis for evaluating business performance. This system helps owners make more informed operational decisions. [3-3]

The automated production process increases efficiency, but also presents challenges in terms of electricity requirements and machine maintenance. Furthermore, the SME is beginning to explore market development opportunities while still considering permit readiness and food safety standards. [3-3]



NILAI EKONOMIS LANGSUNG YANG DIHASILKAN DAN DIDISTRIBUSIKAN [3-3]

Direct Economic Value Generated and Distributed

Dapur Damia dalam menyusun laporan keuangan menggunakan metode pelaporan tahunan yang didasarkan pada pencatatan transaksi penjualan dan pengeluaran operasional secara rutin. Data keuangan tersebut digunakan untuk melihat kinerja usaha serta sebagai dasar evaluasi keberlanjutan usaha. [3-3]

Dapur Damia uses an annual reporting method to prepare its financial reports, which is based on routine recording of sales transactions and operational expenses. This financial data is used to assess business performance and as a basis for evaluating business sustainability.

Laporan Keuangan Tahun 2024

2024 Financial Report

Pendapatan *Revenue*	
Deskripsi Description	**Jumlah (Per Bulan)** Amount (Monthly)
Omzet *Earnings*	**Rp. 10.000.000**
Laba Bersih *Net Income*	**Rp. 6.000.000**

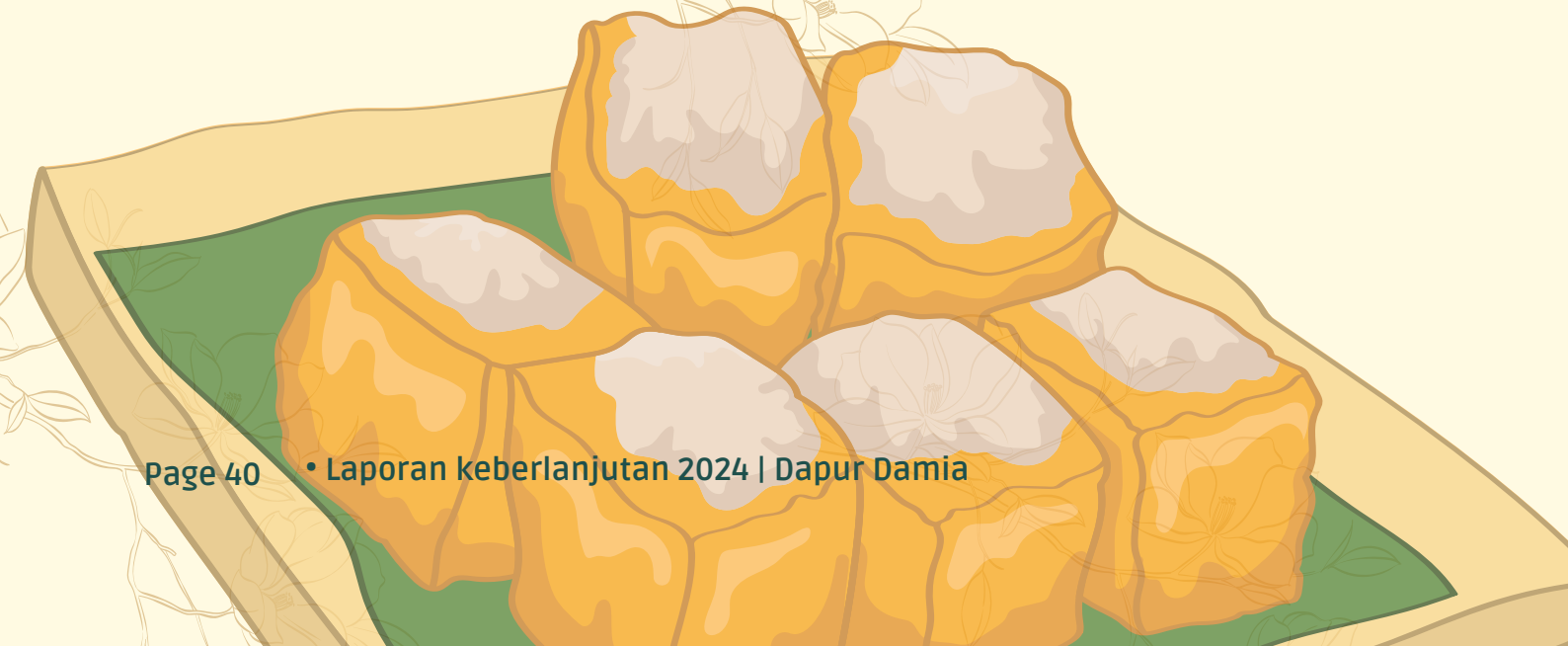
NILAI EKONOMIS LANGSUNG YANG DIHASILKAN DAN DIDISTRIBUSIKAN [3-3]

Direct Economic Value Generated and Distributed

Dapur Damia

Nilai Ekonomi Distribusi
Distributed Economic Value

Biaya bahan baku *Raw material costs*	**Rp. 2.000.000**
Biaya gaji karyawan *Employee Salary Costs*	**Rp. 1.300.000**
Biaya overhead produksi *Production overhead costs*	**Rp. 700.000**



KINERJA LINGKUNGAN

Environmental Performance

Dapur Damia

KINERJA LINGKUNGAN [3-3]

Environmental Performance

Dapur Damia

Dapur Damia berupaya menjaga keberlanjutan lingkungan dengan melakukan efisiensi penggunaan energi dan air dalam seluruh proses produksi bakso. Penggunaan listrik untuk mesin produksi serta gas LPG untuk proses perebusan dikontrol agar tetap efisien dan tidak berlebihan.



Selain itu, Dapur Damia juga mengelola sisa bahan baku dan limbah produksi dengan cara memisahkan dan membuangnya sesuai dengan ketentuan kebersihan lingkungan. Peralatan produksi dibersihkan secara rutin untuk menjaga sanitasi serta mencegah pencemaran lingkungan sekitar.

Ke depan, Dapur Damia berkomitmen untuk terus meningkatkan praktik ramah lingkungan melalui penggunaan peralatan yang lebih hemat energi dan pengelolaan limbah yang lebih optimal. Komitmen ini merupakan bagian dari upaya menjaga keberlanjutan usaha dalam jangka panjang.



Dapur Damia strives to maintain environmental sustainability by efficiently using energy and water throughout the meatball production process. Electricity usage for production machines and LPG for the boiling process are controlled to ensure efficiency and avoid excessive use.

Furthermore, Dapur Damia manages raw material waste and production waste by separating and disposing of them in accordance with environmental hygiene regulations. Production equipment is regularly cleaned to maintain sanitation and prevent environmental pollution.

Going forward, Dapur Damia is committed to continuously improving environmentally friendly practices through the use of more energy-efficient equipment and optimal waste management. This commitment is part of its efforts to maintain long-term business sustainability.

MATERIAL

Materials



Produk bakso yang diproduksi oleh UMKM Dapur Damia menggunakan bahan baku utama berupa daging sapi segar yang diperoleh langsung dari Rumah Pemotongan Hewan (RPH), bukan daging beku. Penggunaan daging segar ini merupakan komitmen usaha dalam menjaga kualitas, keamanan pangan, dan cita rasa produk. Dalam setiap satu siklus produksi, Dapur Damia menggunakan sekitar 30 kg daging sapi, dengan komposisi bahan baku lain seperti tepung dan bumbu yang disesuaikan dengan kapasitas produksi.

Selain bahan utama, Dapur Damia juga berupaya menggunakan bahan tambahan yang aman dikonsumsi serta mengelola sisa bahan baku agar tidak terbuang secara berlebihan. Upaya ini dilakukan untuk meningkatkan efisiensi penggunaan bahan baku sekaligus mendukung praktik produksi yang lebih berkelanjutan.

The meatball products produced by Dapur Damia, a small and medium-sized enterprise, use fresh beef sourced directly from slaughterhouses (RPH), not frozen meat. The use of fresh meat demonstrates the company's commitment to maintaining product quality, food safety, and flavor. In each production cycle, Dapur Damia uses approximately 30 kg of beef, with other ingredients, such as flour and spices, adjusted to production capacity.

In addition to the main ingredients, Dapur Damia also strives to use safe additives and manages waste to prevent excessive waste. These efforts are undertaken to increase the efficiency of raw material use while supporting more sustainable production practices.

ENERGI

Energy



Energi merupakan salah satu kebutuhan utama UMKM Dapur Damia dalam menjalankan kegiatan produksi bakso. Setiap bulan, penggunaan energi terutama berasal dari listrik untuk mengoperasikan mesin produksi serta gas LPG untuk proses perebusan bakso. Kebutuhan listrik cenderung berada pada kondisi normal saat produksi berjalan rutin, namun dapat meningkat pada periode tertentu seperti saat memasuki musim ramai (peak season) Lebaran atau hari raya, karena penggunaan mesin berdaya tinggi dan pendingin ruangan (AC) di area produksi.

Untuk mengendalikan penggunaan energi, Dapur Damia berupaya melakukan efisiensi dengan cara mengoperasikan mesin sesuai kebutuhan produksi, mematikan peralatan listrik yang tidak digunakan, serta mengatur waktu produksi agar lebih terkontrol. Upaya ini dilakukan untuk mengurangi pemborosan energi sekaligus menjaga efisiensi biaya operasional.

Energy is one of Dapur Damia's primary needs for meatball production. Each month, energy consumption comes primarily from electricity to operate production machines and LPG for the meatball boiling process. Electricity needs tend to be normal during regular production, but can increase during certain periods, such as peak seasons such as Eid al-Fitr or holidays, due to the use of high-powered machines and air conditioning (AC) in the production area.



To control energy use, Dapur Damia strives for efficiency by operating machines according to production needs, turning off unused electrical equipment, and scheduling production times for better control. These efforts reduce energy waste while maintaining operational cost efficiency.

AIR

Water

Air digunakan oleh Dapur Damia untuk menunjang proses produksi dan pembersihan. Pada proses produksi, air yang digunakan untuk adonan berasal dari Air Minum Dalam Kemasan (AMDK/galon) guna menjamin keamanan pangan sesuai standar BPOM.

Untuk kegiatan pembersihan, Dapur Damia menggunakan air sumur yang telah melalui uji laboratorium dengan hasil pH aman. Kebutuhan air meningkat saat produksi padat, sehingga diterapkan kebiasaan menggunakan air secara bijak seperti mematikan keran saat tidak digunakan.



Dapur Damia uses water to support production and cleaning processes. During production, the water used for dough mixing comes from bottled drinking water (AMDK/gallon) to ensure food safety in accordance with BPOM standards.

For cleaning activities, Dapur Damia uses well water that has undergone laboratory testing and found a safe pH. Water needs increase during peak production times, so practices like turning off taps when not in use are encouraged.

LIMBAH

Waste

Proses produksi bakso di Dapur Damia menghasilkan limbah utama berupa limbah cair dari air rebusan bakso serta sisa bahan produksi dalam jumlah yang sangat minim. Limbah cair tersebut dibuang melalui saluran pembuangan yang telah dipastikan aman berdasarkan hasil uji laboratorium, sehingga tidak membahayakan lingkungan sekitar.

Sementara itu, limbah padat dari proses produksi tergolong sangat minim karena sebagian besar bahan baku habis digunakan dalam proses pengolahan. Dapur Damia menerapkan konsep zero waste production secara sederhana dengan cara memaksimalkan penggunaan bahan baku dan meminimalkan sisa produksi. Upaya ini dilakukan sebagai bentuk tanggung jawab usaha dalam mengelola limbah secara lebih ramah lingkungan.



The meatball production process at Dapur Damia produces primary waste in the form of liquid waste from the meatball cooking water and very minimal amounts of leftover production ingredients. This liquid waste is disposed of through a drainage system that has been certified safe based on laboratory testing, thus not endangering the surrounding environment. [306-1]

Meanwhile, solid waste from the production process is minimal because most of the raw materials are used up during processing. Dapur Damia implements a simple zero-waste production concept by maximizing the use of raw materials and minimizing production waste. This effort demonstrates the company's responsibility to manage waste in a more environmentally friendly manner. [306-2]

KINERJA SOSIAL

Social Performance

Dapur Damia

KINERJA SOSIAL [3-3]

Social Performance [3-3]



Keberlangsungan Dapur Damia tidak terlepas dari peran para pemangku kepentingan, yaitu karyawan, konsumen, dan masyarakat sekitar. Dapur Damia berupaya menjaga hubungan yang baik dengan seluruh pemangku kepentingan sebagai bagian dari keberlanjutan usaha.

Selama periode pelaporan, Dapur Damia menunjukkan kepedulian sosial melalui partisipasi terhadap lingkungan sekitar sesuai kemampuan usaha, serta memastikan karyawan diperlakukan sesuai ketentuan yang berlaku.

Selain itu, Dapur Damia juga secara rutin melakukan quality control produk serta menindaklanjuti keluhan konsumen sebagai bentuk tanggung jawab kepada pelanggan.

Dapur Damia's sustainability is inseparable from the role of its stakeholders, namely employees, consumers, and the surrounding community. Dapur Damia strives to maintain good relationships with all stakeholders as part of its business sustainability.

During the reporting period, Dapur Damia demonstrated social responsibility by participating in the surrounding environment within its capabilities and ensuring that employees are treated in accordance with applicable regulations.

Furthermore, Dapur Damia routinely conducts product quality control and follows up on consumer complaints as a form of responsibility to its customers.

Karyawan [2-7]

Employee [2-7]

Selama periode pelaporan, Dapur Damia mempekerjakan sekitar 7 orang karyawan dan tidak mengalami penambahan maupun pengurangan tenaga kerja. Sistem upah yang diterapkan adalah berdasarkan volume produksi (per net), sehingga pendapatan karyawan dapat meningkat ketika permintaan produksi sedang tinggi.

Sebagai bentuk komitmen terhadap kesejahteraan tenaga kerja, Dapur Damia memberikan perlindungan sosial kepada karyawan melalui kepesertaan BPJS Kesehatan dan BPJS Ketenagakerjaan. Kebijakan ini diterapkan untuk memberikan rasa aman dan perlindungan bagi seluruh karyawan dalam menjalankan aktivitas kerja.



During the reporting period, Dapur Damia employed approximately 7 employees and experienced no increases or decreases in its workforce. The wage system is based on production volume (net), allowing employee income to increase during peak production demand.

As a commitment to employee welfare, Dapur Damia provides social protection to employees through BPJS Kesehatan (Healthcare) and BPJS Ketenagakerjaan (Employment) membership. This policy is implemented to provide a sense of security and protection for all employees in carrying out their work activities.

Keselamatan dan Kesehatan Kerja

Occupational Health and Safety

Dapur Damia menyadari bahwa keberhasilan usaha sangat bergantung pada peran karyawan dalam menjalankan proses produksi. Oleh karena itu, Dapur Damia bertanggung jawab untuk memastikan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) seluruh karyawan selama kegiatan operasional berlangsung. Penerapan K3 dilakukan melalui pemberlakuan SOP kerja yang ketat sebelum karyawan memasuki area produksi.



Dalam pelaksanaannya, seluruh karyawan diwajibkan menggunakan alat pelindung diri (APD) berupa sepatu boots yang tahan terhadap air panas dan risiko listrik, masker, serta pakaian kerja khusus selama proses produksi. Penggunaan APD ini bertujuan untuk meminimalkan risiko kecelakaan kerja, khususnya pada aktivitas yang melibatkan panas dari kompor, perebusan bakso, serta peralatan produksi lainnya.



Dapur Damia recognizes that business success depends heavily on the role of its employees in the production process. Therefore, Dapur Damia is responsible for ensuring the occupational safety and health (OHS) of all employees throughout operations. OHS implementation is carried out through the strict implementation of standard operating procedures (SOPs) before employees enter the production area.



In practice, all employees are required to wear personal protective equipment (PPE), including boots resistant to hot water and electrical hazards, masks, and special work clothing during the production process. The use of this PPE aims to minimize the risk of workplace accidents, particularly in activities involving heat from stoves, meatball boiling, and other production equipment.

Pelatihan dan Pendidikan

Training and Education

Dapur Damia berkomitmen untuk memberikan ruang bagi karyawan agar dapat berkembang seiring dengan peningkatan kualitas usaha. Bentuk pengembangan karyawan dilakukan melalui pelatihan yang disesuaikan dengan kebutuhan operasional produksi, khususnya yang berkaitan dengan keamanan pangan dan kualitas produk.



Pelatihan diberikan secara internal dalam bentuk pendampingan langsung, terutama saat terdapat perubahan atau peningkatan pada proses produksi. Selain itu, karyawan juga mendapatkan pelatihan Hygiene & Sanitasi serta Good Manufacturing Practice (GMP) yang dipimpin langsung oleh pemilik usaha yang telah memiliki sertifikasi BNSP, sehingga materi yang diberikan terjamin valid dan sesuai standar.

Dapur Damia is committed to providing employees with the opportunity to develop alongside improving the quality of the business. Employee development is achieved through training tailored to operational production needs, particularly regarding food safety and product quality.

Training is provided internally through direct mentoring, particularly when changes or improvements are made to the production process. Additionally, employees receive training in Hygiene & Sanitation and Good Manufacturing Practice (GMP), led directly by the business owner, who holds BNSP certification, ensuring the material provided is valid and meets standards.

Pekerja Anak

Child Labor

Dalam seluruh kegiatan operasionalnya, UMKM Dapur Damia tidak mempekerjakan pekerja di bawah umur dan hanya mempekerjakan tenaga kerja yang telah memenuhi batas usia kerja sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku di Indonesia. Hal ini merupakan bentuk komitmen Dapur Damia dalam melindungi hak anak serta menjalankan usaha secara bertanggung jawab.

In all its operational activities, Dapur Damia MSME does not employ underage workers and only employs workers who have met the working age limit in accordance with applicable laws and regulations in Indonesia. This demonstrates Dapur Damia's commitment to protecting children's rights and running its business responsibly.

Kerja Paksa atau Wajib Kerja

Forced and Compulsatory Labor

Dapur Damia tidak menerapkan praktik kerja paksa atau kerja wajib dalam seluruh aktivitas operasionalnya. Seluruh karyawan bekerja secara sukarela dengan kesepakatan bersama, serta memiliki jam kerja yang fleksibel dengan jadwal produksi utama dilakukan pada hari Jumat hingga Minggu, menyesuaikan dengan ketersediaan pekerja harian.

Dapur Damia does not employ forced or compulsory labor in any of its operational activities. All employees work voluntarily by mutual agreement and have flexible working hours, with the main production schedule running from Friday to Sunday, depending on the availability of daily workers.

Masyarakat Lokal

Local Communities

Dapur Damia sebagai usaha yang beroperasi di tengah lingkungan masyarakat menyadari bahwa kegiatan produksi yang dijalankan memiliki keterkaitan langsung dengan masyarakat sekitar. Oleh karena itu, Dapur Damia berkomitmen untuk memberikan kontribusi positif bagi lingkungan sekitar sebagai bentuk tanggung jawab sosial usaha.



Selama periode pelaporan, kontribusi yang diberikan Dapur Damia kepada masyarakat lokal dilakukan dalam berbagai bentuk sesuai dengan kemampuan usaha, seperti partisipasi dalam kegiatan sosial dan bantuan pada momen-momen tertentu. Selain itu, Dapur Damia juga memberdayakan janda dan ibu-ibu di lingkungan sekitar rumah produksi untuk membantu proses pembersihan serta operasional ringan. Upaya ini dilakukan sebagai bentuk dukungan terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat sekitar sekaligus mempererat hubungan antara usaha dan lingkungan sekitar.

Dapur Damia, as a business operating within a community, recognizes that its production activities are directly related to the surrounding community. Therefore, Dapur Damia is committed to making a positive contribution to the surrounding environment as a form of corporate social responsibility.

During the reporting period, Dapur Damia's contributions to the local community took various forms, in accordance with the business's capabilities, such as participation in social activities and assistance at special occasions. In addition, Dapur Damia also empowers widows and mothers in the neighborhood surrounding the production house to help with cleaning and light operations. These efforts are a form of support for improving the welfare of the surrounding community while strengthening the relationship between the business and the surrounding community.

Keselamatan dan Kesehatan Konsumen

Customer Health and Safety



Dapur Damia berkomitmen untuk memberikan kepuasan terbaik kepada seluruh pemangku kepentingan, khususnya konsumen. Komitmen ini diwujudkan melalui upaya menjaga keselamatan dan kesehatan konsumen dengan memastikan setiap produk bakso yang diproduksi telah melalui proses quality control sebelum didistribusikan kepada pelanggan. Selain itu, Dapur Damia juga menerapkan sistem pencatatan batch produksi sebagai bentuk traceability, sehingga setiap produk dapat ditelusuri dengan baik apabila terjadi keluhan.

Selama periode pelaporan, Dapur Damia pernah menerima keluhan dari konsumen terkait kesalahan dalam cara penyimpanan produk. Keluhan tersebut ditangani dengan baik melalui penggantian produk baru kepada konsumen, sekaligus disertai dengan edukasi mengenai cara penyimpanan bakso yang benar agar kualitas produk tetap terjaga. Upaya ini dilakukan sebagai bentuk tanggung jawab usaha dalam menjaga kepercayaan dan kepuasan konsumen.

Dapur Damia is committed to providing the best possible satisfaction to all stakeholders, especially consumers. This commitment is demonstrated through efforts to maintain consumer safety and health by ensuring that every meatball product it produces undergoes a quality control process before being distributed to customers. Furthermore, Dapur Damia implements a production batch recording system as a form of traceability, so that each product can be properly traced in the event of a complaint.

During the reporting period, Dapur Damia received a consumer complaint regarding incorrect product storage methods. This complaint was handled effectively by replacing the product with a new one and providing education on proper meatball storage methods to maintain product quality. These efforts demonstrate the company's responsibility to maintain consumer trust and satisfaction.

VALUE CHAIN

Dapur Damia

SUPPORT ACTIVITIES

Firm Infrastructure BPOM MD & GMP Standard Production House	**Human Resource Management** Local labor and production wage system	**Technology Development** Own production machines & storage freezers	**Procurement** Fresh beef from slaughterhouse & natural ingredients
Inbound Logistics Raw material selection & sterile flow	**Operations** Hygienic meatball production	**Outbound Logistics** Freezer storage & marketplace distribution	**Marketing & Sales** Instagram, Shopee, Tokopedia

MARGIN

MARGIN

PRIMARY ACTIVITIES

Dapur Damia saat ini berada pada tahap Eco Adaptor, dengan fokus pada penguatan sistem keamanan pangan, higienitas produksi, dan kepatuhan terhadap standar BPOM sebagai fondasi menuju Eco Innovator.

Kami berkomitmen untuk terus meningkatkan aspek :

- ✓ Keamanan Pangan dan Kualitas Produk
- ✓ Penerapan SOP dan Quality Control
- ✓ Pemanfaatan Teknologi Produksi
- ✓ Peningkatan Kapasitas SDM melalui Pelatihan

INDEKS GRI

GRI Index

Dapur Damia

Referensi Silang GRI Standard dan SASB *GRI Standard and SASB Cross Reference*	**Pengungkapan** *Disclosure*	**Halaman** *Page*
GRI 2	**Pengungkapan Umum 2021** *General Disclosure 2021*	
2-1	**Rincian Organisatoris** *Organizational Details*	**11, 20, 21**
2-2	**Entitas yang Dicantumkan Dalam Pelaporan Keberlanjutan Organisasi** *Activities, Brands, Products, & Services*	**10,12**
2-3	**Periode, Frekuensi, dan Titik Kontak Pelaporan** *Reporting Period, Frequency, and Contact Points*	**10,11,12**
2-4	**Penyajian Kembali Informasi** *Restatement of Information*	**10,12**
2-5	**Penjaminan Eksternal** *External Assurance*	**10**
2-6	**Kegiatan, Rantai Nilai dan Hubungan Bisnis Lain** *Activities, Value Chains and Other Business Relationships*	**20, 21**
2-7	**Karyawan** ***Employee***	**49**

INDEKS GRI

GRI Index

Dapur Damia

Referensi Silang GRI Standard dan SASB *GRI Standard and SASB Cross Reference*	**Pengungkapan** *Disclosure*	**Halaman** *Page*
2-22	**Pernyataan Strategi Keberlanjutan** *Sustainability Strategy Statement*	**8, 17**
2-23	**Komitmen Kebijakan** *Policy Commitment*	**13**
2-24	**Proses Remediasi** *Remediation Process*	**13**
2-26	**Mekanisme Konsultasi Etis** *Ethical Consultation Mechanism*	**13**
2-29	**Pendekatan Terhadap Pelibatan Pemangku Kepentingan** *Approaches to Stakeholder Engagement*	**30,31**

INDEKS GRI

GRI Index

Dapur Damia

Referensi Silang GRI Standard dan SASB *GRI Standard and SASB Cross Reference*	**Pengungkapan** *Disclosure*	**Halaman** *Page*
GRI 3	**Topik Material 2021** *2021 Material Topics*	
3-1	**Proses untuk Menentukan Topik Material** *Process for Determining Material Topics*	**14-16, 32-36**
3-2	**Daftar Topik Material** *List of Material Topics*	**33**
3-3	**Manajemen Topik Material** *Material Topic Management*	**38-40,42, 48**

LEMBAR UMPAN BALIK

Feedback Form

Dapur Damia

Terima kasih kepada Bapak/Ibu yang telah membaca Laporan Keberlanjutan Dapur Damia Tahun 2024. Untuk meningkatkan isi dari Laporan Keberlanjutan kami di tahun-tahun mendatang, kami berharap Bapak/Ibu bersedia untuk mengisi Lembar Umpan Balik yang tersedia.

Thank you to those of you who have read the 2024 Dapur Damia Sustainability Report. To improve the content of our Sustainability Report in the years to come, we hope that you are willing to fill out the Feedback Sheet provided.

Nama Lengkap *Full Name* : .....

Pekerjaan *Occupation* : .....

Nama Lembaga/Perusahaan *Institution/Company Name* : .....

Golongan Pemangku Kepentingan
Stakeholders Group

Pilih salah satu,
Please choose one,

- ○ **Karyawan** ***Employee***
- ○ **Pelanggan** ***Customer***
- ○ **Masyarakat** ***Public***
- ○ **Pemasok** ***Supplier***
- ○ **Pemerintah** ***Government***

1. Materi dan data dalam Laporan Keberlanjutan Dapur Damia mudah dimengerti dan dipahami:
   The material and data in Dapur Damia Sustainability Report is easy to understand and understand:

   ○ **Setuju** ***Agree*** ○ **Tidak Setuju** ***Disagree*** ○ **Tidak Tau** ***Do Not Know***

2. Materi dan data dalam Laporan Keberlanjutan Dapur Damia sudah cukup lengkap:
   The material and data in Dapur Damia Sustainability Report are sufficiently complete:

   ○ **Setuju** ***Agree*** ○ **Tidak Setuju** ***Disagree*** ○ **Tidak Tau** ***Do Not Know***

LEMBAR UMPAN BALIK

Feedback Form

Dapur Damia

3. Apakah desain, tata letak, grafis, dan foto-foto dalam Laporan Keberlanjutan ini sudah bagus?
Are the design, layout, graphics and photos in this Sustainability Report good?

- **Setuju** / ***Agree***
- **Tidak Setuju** / ***Disagree***
- **Tidak Tau** / ***Do Not Know***

Mohon memberikan penilaian atas tingkat aspek material yang dinilai penting bagi keberlanjutan Dapur Damia.

(1 = Sangat Tidak Penting ; 6 = Sangat Penting)

Contoh,

6 **Topik Material** / ***Material Topic***

Please provide an asessment of the level of material aspects that are considered important for the sustainability of Dapur Damia.

(1 = Least Important ; 6 = Most Importanst)

Example,

6 **Topik Material** / **Material Topic**

(1 = Sangat Tidak Penting ; 5 = Sangat Penting)

(1 = Least Important ; 5 = Most important)

- **Kinerja Ekonomi** / ***Economic Performance***
- **Konsumen** / ***Consumer***
- **Karyawan** / ***Employee***
- **Bahan Baku** / ***Raw Material***
- **Energi** / ***Energy***
- **Masyarakat Lokal** / ***Local Community***

4. Mohon berikan saran/usul/komentar Anda atas laporan berkelanjutan ini.
Kindly provide your inputs/suggestions/comments output this sustainability report.

.....
.....
.....

Dapur Damia



Special

Delicious Food Taste



Bumbu Serbaguna



Bakso Sapi Halus



Bakso Sapi Urat



Tahu Bakso Sapi

Contact

Dapur Damia
Jl. Jengki Cipinang Asem Kecamatan No.28, RT.13/RW.4, Kb. Pala, Kec. Makasar, Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 13650
E-mail: dapurdamiaa@gmail.com
Phone: +62 811-1778-460
Website: Dapurdamia.com