GOODIEBAKE

Sustainability Report

2024

Laporan Keberlanjutan 2024





GOODIEBAKE

Daftar Isi

Table of Content

01 Sambutan Pemilik — 04
Owner's Statement

02 Tentang Keberlanjutan — 05
Sustainability Approach

Penjelasan Strategi Keberlanjutan — 06
Sustainability Strategy Description

Ikhtisar Kinerja Keberlanjutan — 07
Sustainability Performance Overview

Topik Material — 08
Topics Material

03 Profil Perusahaan — 13
Company Profile

Tentang Kami — 14
About Us

Identitas Usaha — 15
Business Identify

Sejarah Goodiebake — 16
Goodiebake's Milestones

Keanggotaan Asosiasi — 17
Membership of the Association

GOODIEBAKE

Daftar Isi

Table of Content

04 Tata Kelola Keberlanjutan — 18
Sustainability Governance

Pelibatan Pemangkuu Kepentingan — 19
Stakeholder Engagement

Tantangan Keberlanjutan — 20
Sustainability Challenges

Aset Bersih Tahun 2024 — 21
Net Asset Year 2024

Management Karyawan Goodiebake — 22
Goodiebake Employee Management

Komposisi Karyawan — 23
Employee Composition

Remunerasi dan Tunjangan Karyawan — 24
Remuneration and Employee Benefit

05 Kinerja Keberlanjutan — 25
Sustainability Perfomance

Aspek Ekonomi — 26
Economic Aspect

Aspek Sosial — 28
Social Aspect

Aspek Lingkungan — 29
Environtmental Aspect

SDGs — 33
SDGs

ISO 26000 - Isu Konsumen — 34
ISO 26000 - Consumer Issues

Sambutan Pemilik

Owner's Statement



Ade Sri Ishak

Pemilik Bisnis Goodiebake

Owner of Goodiebake

Dengan penuh rasa syukur, saya ingin menyampaikan terima kasih kepada seluruh pelanggan, mitra, dan komunitas yang telah mendukung perjalanan Goodiebake sejak awal berdiri pada tahun 2014. Dukungan yang konsisten dari para pelanggan telah menjadi fondasi utama perkembangan usaha ini.

Sebagai pemilik, saya berkomitmen untuk terus menjaga kualitas, menggunakan bahan lokal yang bertanggung jawab, serta menghadirkan inovasi produk gluten-free yang bermanfaat bagi masyarakat. Ke depannya, saya berharap Goodiebake dapat terus tumbuh dan memberikan kontribusi positif, tidak hanya melalui produk yang kami hasilkan tetapi juga melalui nilai keberlanjutan yang kami junjung.

Sedikit bercerita, Goodiebake itu bermula dari usaha kecil rumahan yang awalnya hanya dijalankan dengan peralatan seadanya dan modal yang sangat terbatas. Tapi dari awal kami sudah belajar bahwa bisnis yang tumbuh tidak cukup hanya fokus pada penjualan. Kami harus memikirkan bagaimana memproduksi secara bertanggung jawab, mengelola bahan baku dengan bijak, mengurangi limbah, dan menjaga hubungan yang sehat dengan para pelanggan maupun mitra. Dari perjalanan itu saya belajar bahwa keberlanjutan bukan konsep besar yang hanya dimiliki perusahaan-perusahaan raksasa. Bisnis kecil pun harus menerapkannya sejak dini.

Dan di sinilah peran akuntansi jadi sangat vital. Angka-angka di balik setiap keputusan bisnis itu harus benar, transparan, dan bisa dipertanggungjawabkan. Keberlanjutan tidak akan berjalan tanpa data yang akurat dan analisis yang jujur.

Sekali lagi, saya mengucapkan terima kasih atas kepercayaan yang telah diberikan. Semoga laporan ini dapat menjadi cerminan komitmen Goodiebake terhadap kualitas, komunitas, dan keberlanjutan.

With sincere gratitude, I would like to extend my appreciation to all customers, partners, and the community who have supported Goodiebake since its establishment in 2014. The consistent trust and encouragement from our customers have been the foundation of this business's growth. As the owner, I remain committed to maintaining quality, using responsibly sourced local ingredients, and continuing to create gluten-free innovations that bring value to society. Looking ahead, I hope Goodiebake will keep growing and contribute positively, not only through the products we deliver but also through the sustainability values we uphold.

A little story about Goodiebake: it began as a small home-based business, initially run with modest equipment and very limited capital. From the very beginning, we learned that growing a business is not only about sales. We must also think about how to produce responsibly, manage raw materials wisely, reduce waste, and maintain healthy relationships with both customers and partners. Through this journey, I realized that sustainability is not a grand concept reserved only for large corporations. Small businesses must also implement it from the start.

This is where the role of accounting becomes vital. The numbers behind every business decision must be accurate, transparent, and accountable. Sustainability cannot be achieved without reliable data and honest analysis.
Once again, I would like to express my gratitude for the trust that has been given. May this report serve as a reflection of Goodiebake's commitment to quality, community, and sustainability.

GOODIEBAKE

Tentang Keberlanjutan

Sustainability Approach



Penjelasan Strategi Keberlanjutan

Sustainability Strategy Description

Untuk memastikan keberlanjutan usaha jangka panjang, Goodiebake menerapkan strategi keberlanjutan yang berfokus pada tiga aspek utama: ekonomi, sosial, dan lingkungan. Strategi ini dirancang berdasarkan kebutuhan para pemangku kepentingan serta komitmen perusahaan untuk beroperasi secara bertanggung jawab.

1. Ekonomi

Goodiebake menjaga stabilitas usaha melalui peningkatan kualitas produk, efisiensi biaya, serta inovasi untuk mendukung pertumbuhan penjualan dan kepuasan pelanggan.

2. Sosial

Kami membangun hubungan baik dengan komunitas melalui penyediaan produk aman bagi konsumen berkebutuhan khusus dan menjaga komunikasi yang transparan dengan pelanggan.

3. Lingkungan

Goodiebake menerapkan praktik ramah lingkungan dengan penggunaan bahan aman, pengurangan limbah, efisiensi energi, dan upaya meminimalkan kemasan sekali pakai.

Melalui strategi keberlanjutan ini, Goodiebake berkomitmen untuk menciptakan nilai jangka panjang bagi seluruh pemangku kepentingan, sekaligus berkontribusi pada praktik bisnis yang lebih bertanggung jawab dan berkelanjutan.

To ensure long-term business continuity, Goodiebake implements a sustainability strategy that focuses on three core pillars: economic, social, and environmental. These strategies are developed based on stakeholder needs and the company's commitment to responsible and sustainable operations.

1. Economy

Goodiebake maintains business stability by improving product quality, optimizing costs, and driving innovation to support sales growth and customer satisfaction.

2. Social

We build strong community relationships by providing safe products for customers with special dietary needs and maintaining transparent communication with consumers.

3. Environmental

Goodiebake implements eco-friendly practices through safe ingredient use, waste reduction, energy efficiency, and efforts to minimize single-use packaging.

Through these sustainability strategies, Goodiebake is dedicated to creating long-term value for all stakeholders while contributing to more responsible and sustainable business practices.

GOODIEBAKE

Ikhtisar Kinerja Keberlanjutan

Sustainability Performance Overview

 **Aspek Ekonomi** *Economic Aspect*	 **Aspek Sosial** *Social Aspect*	 **Aspek Lingkungan** *Environmental Aspect*
Pada 2024, laba kotor sebesar Rp 175.000.000, dengan laba bersih Rp 87.500.000. *In 2024, the gross profit was Rp 175,000,000 with a net profit of Rp 87,500,000.*	Komitmen karyawan: 1 karyawan tetap dan 2 karyawan tidak tetap. *Employee commitment: 1 permanent employee and 2 freelance employees.*	Konsumsi listrik ± Rp 400.000/bln. *Electricity consumption ± IDR 400,000/month.*
	Fokus pada pemberdayaan perempuan, dan memaksimalkan pihak lokal. *Focus on women's empowerment, and maximizing local stakeholders.*	Perusahaan menerapkan zero waste dengan mengumpulkan dan mendaur ulang kardus bekas, botol kaca, plastik minyak goreng, dan karton aluminium melalui aplikasi Duitin. *The company implements zero waste by collecting and recycling used cardboard, glass bottles, cooking-oil plastic, and aluminum cartons through the Duitin platform.*
		Penggunaan air tanah dibanding PAM. *Groundwater usage over PAM.*

Topik Material

Topics Material

Topik Material *(Topic Material)*	**Respon Goodiebake** *(Goodiebake Response)*
Pengelolaan limbah dan penggunaan kemasan ramah lingkungan. *Waste management and the use of eco-friendly packaging.*	• Ikut program daur ulang Duitin: kumpulkan karton, aluminium, botol plastik (penjemputan tiap 1–2 bulan). • Wadah risol & cookies dapat digunakan ulang; kemasan cookies pakai plastik sealing tanpa selotip. • *Participates in the Duitin recycling program (collecting cardboard, aluminum cans, and plastic bottles; picked up every 1–2 months).* • *Reusable containers for risoles & cookies; cookie packaging uses sealing plastic instead of tape.*
Komitmen terhadap keamanan dan kebersihan produk untuk keselamatan konsumen. *Commitment to product safety and hygiene for consumer protection.*	• Dapur bersih, area masak dan baking dipisah. • Alat baking dipisah dari alat masak untuk cegah kontaminasi. • Tepung disimpan di rak, tidak menyentuh lantai; rutin dilap & dipel. • Tidak menggunakan terigu untuk menjaga produk tetap gluten-free. • Sertifikasi Halal. • Sertifikasi SPP-IRT • *Clean kitchen with separate cooking and baking areas.* • *Baking tools are kept separate from cooking tools to prevent cross-contamination.* • *Flour and dry ingredients stored on shelves (not on the floor); routine cleaning (wiping & mopping).* • *No wheat flour used to ensure products remain fully gluten-free.* • *Halal Sertification.* • *SPP-IRT Sertification.*

Topik Material

Topics Material

Topic Material *(Topik Material)*	**Goodiebake Respons** *(Respon Goodiebake)*
Kesejahteraan & Penghasilan Karyawan *Employee Welfare & Wages.*	• Memberikan upah yang layak dan tepat waktu sesuai dengan kemampuan usaha. • Menciptakan lingkungan kerja yang aman, bersih, dan nyaman. • Pengaturan jam kerja dilakukan secara wajar dan fleksibel. • Perusahaan menjaga komunikasi yang terbuka antara pemilik usaha dan karyawan. • *The company provides fair and timely wages in accordance with its business capacity.* • *The company strives to create a safe, clean, and comfortable working environment for all employees.* • *Working hours are arranged in a reasonable and flexible manner to support employee well-being.* • *The company maintains open and transparent communication between business owners and employees to foster trust and mutual respect.*





Topik Material

Topics Material

Kenapa Itu Penting?

Why is it important?







Pengelolaan Limbah & Penggunaan Kemasan Ramah Lingkungan

Waste Management & The Use Of Eco-Friendly Packaging

Topik material pengelolaan limbah dan penggunaan kemasan ramah lingkungan menjadi sangat penting karena kerusakan lingkungan dapat berdampak langsung pada keberlanjutan rantai pasok bahan baku. Penurunan kualitas lingkungan berpotensi mengganggu produksi bahan baku utama, seperti tepung singkong, sehingga pasokannya menjadi terbatas atau harganya meningkat di tingkat pemasok. Oleh karena itu, penerapan praktik ramah lingkungan tidak hanya berkontribusi pada perlindungan lingkungan, tetapi juga berperan penting dalam menjaga stabilitas biaya, ketersediaan bahan baku, dan keberlanjutan usaha dalam jangka panjang.

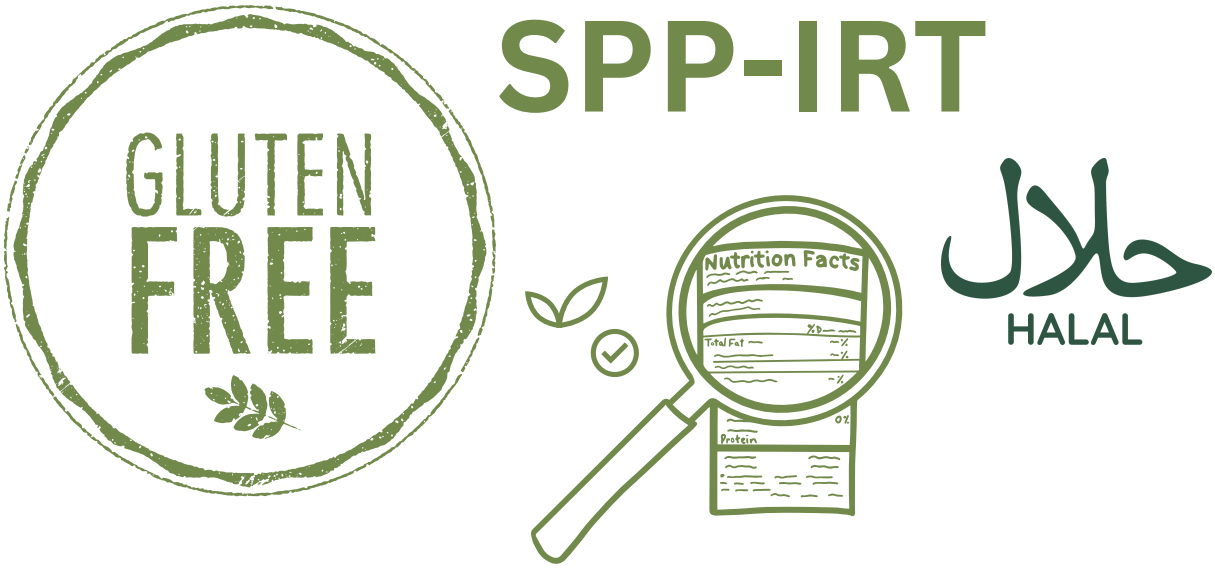
The material topic of waste management and the use of environmentally friendly packaging is considered highly important, as environmental degradation can directly affect the sustainability of raw material supply chains. Environmental damage may disrupt the production of key raw materials, such as cassava flour, making them more difficult to source or more expensive for suppliers. Therefore, implementing environmentally responsible practices not only contributes to environmental protection but also helps maintain cost stability, raw material availability, and long-term business sustainability.

Topik Material

Topics Material

Kenapa Itu Penting?

Why is it important?



Komitmen Terhadap Keaman & Kebersihan Produk

Commitment To Product Safety and Hygiene

Topik material komitmen terhadap keamanan dan kebersihan produk sangat penting untuk menjamin keselamatan dan kesehatan konsumen. Sebagai produsen produk gluten-free, Goodiebake memiliki tanggung jawab lebih besar dalam menjaga standar kebersihan dan keamanan proses produksi guna mencegah kontaminasi silang yang dapat membahayakan konsumen dengan kebutuhan diet khusus. Penerapan praktik kebersihan yang konsisten dan pengendalian mutu yang baik tidak hanya melindungi konsumen, tetapi juga menjaga kepercayaan pelanggan serta reputasi usaha dalam jangka panjang.

The material topic of commitment to product safety and hygiene is crucial to ensuring consumer health and safety. As a producer of gluten-free products, Goodiebake carries a greater responsibility to maintain high standards of cleanliness and food safety throughout the production process to prevent cross-contamination that could pose risks to consumers with specific dietary needs. Consistent hygiene practices and strong quality control not only protect consumers but also help maintain customer trust and the company's long-term reputation.

Topik Material

Topics Material

Kenapa Itu Penting?

Why is it important?



Kesejahteraan Dan Penghasilan Karyawan

Employee Welfare And Wages

Topik material kesejahteraan dan penghasilan karyawan penting karena secara langsung memengaruhi motivasi, produktivitas, dan loyalitas karyawan. Pemberian upah yang layak dan tepat waktu, lingkungan kerja yang aman dan nyaman, serta pengaturan jam kerja yang wajar membantu menciptakan kondisi kerja yang sehat dan berkelanjutan. Karyawan yang sejahtera cenderung bekerja lebih optimal, menjaga kualitas produk, dan berkontribusi pada stabilitas operasional usaha, sehingga mendukung keberlanjutan bisnis dalam jangka panjang.

The material topic of employee welfare and wages is important because it directly affects employee motivation, productivity, and retention. Fair and timely wages, a safe and comfortable working environment, and reasonable working hours help create healthy and sustainable working conditions. Employees who feel valued and well-supported are more likely to perform effectively, maintain product quality, and contribute to operational stability, thereby supporting the company's long-term business sustainability.

GOODIEBAKE

Profil Perusahaan

Company Profile



GOODIEBAKE

Tentang Kami

ABOUST US

Goodiebake adalah toko kue rumahan yang menghadirkan berbagai pilihan gluten-free cakery yang dibuat dengan bahan-bahan berkualitas dan proses produksi yang higienis. Kami berkomitmen untuk menyediakan produk yang lezat, aman, dan ramah bagi pelanggan yang memiliki kebutuhan khusus maupun yang sekadar ingin menikmati hidangan manis yang lebih sehat.

Seluruh produk Goodiebake tersedia melalui pemesanan langsung via WhatsApp serta dapat diakses dengan mudah di berbagai platform marketplace seperti GoFood, GrabFood, ShopeeFood, Shopee, dan Tokopedia. Dengan pelayanan yang cepat dan kualitas rasa yang konsisten, Goodiebake terus berupaya menjadi pilihan terpercaya bagi para pecinta kue gluten-free.

Goodiebake is a home-based bakery offering a wide selection of homemade gluten-free cakery made with high-quality ingredients and prepared through a clean and careful production process. We are committed to delivering delicious, safe, and wholesome products for customers with special dietary needs, as well as anyone seeking healthier sweet treats.

All Goodiebake products can be ordered directly via WhatsApp and are also available on various online marketplaces, including GoFood, GrabFood, ShopeeFood, Shopee, and Tokopedia. With fast service and consistently excellent taste, Goodiebake strives to be the trusted choice for gluten-free bakery lovers.



Visi Kami

Menjadi pelopor produk gluten-free dari tepung singkong organik yang memberdayakan produsen lokal dan perempuan di sekitar workshop.

To become a pioneer of gluten-free products made from organic cassava flour, empowering local producers and women around the workshop.

Misi Kami

01 Menghasilkan produk gluten-free berkualitas dari tepung singkong organik lokal.
Produce high-quality gluten-free products using local organic cassava flour.

02 Memberdayakan perempuan sekitar workshop untuk meningkatkan ekonomi keluarga.
Empower women around the workshop to support household economic growth.

03 Membangun rantai pasok yang etis dan berkelanjutan.
Build an ethical and sustainable supply chain.

Profil Usaha

Identitas Usaha
Business Identify

Nama Usaha *Business Name*	**Goodiebake**
Bidang Usaha *Business Sector*	Menjalankan usaha cakery yang berfokus pada kue bebas gluten. *Running a gluten-free cakery business.*
Tahun Didirikan Year Founded	2014
Alamat Usaha *Business address*	Jalan Gorda Gang Veteran Rt 02/07 No 60B. Kel. Lubang Buaya Kec. Cipayung, Jakarta Timur 13810 *Gorda Street, Veteran Alley, RT 02/RW 07 No. 60B, Lubang Buaya Subdistrict, Cipayung District, East Jakarta 13810*
Telepon/*Phone*	+62 88211764492
Surat Elektronik/*Email*	goodiebake@gmail.com
Situs Blog/*Blog Site*	WordPress.com https://goodiebake.wordpress.com
Media Sosial/*Social Media*	Instagram : goodiebake TikTok : Goodiebake Facebook : Glutan Free with Ade Sri YouTube : Goodiebake Glutan Free with Ade Sri
Platform Layanan Pesan-antar *Food Delivery Platform*	Gofood, Grabfood, Shopeefood
Platform Perdagangan Elektronik E-commerce *Platform*	Shopee dan Tokopedia

GOODIEBAKE

Sejarah Goodiebake

Goodiebake's Milestones

Diawali pada tahun 2009 dari sebuah hobi sederhana membuat kue. Saat itu, saya merasa kurang mampu bersaing dengan teman-temannya yang sudah lebih dahulu memiliki usaha bakery. Hal tersebut justru menjadi dorongan bagi saya untuk mencari jalan berbeda. Saya memilih menggunakan tepung singkong organik sebagai bahan utama, sehingga produk yang saya hasilkan menjadi gluten-free dan memiliki identitas yang jelas sekaligus mendukung produsen lokal.

Langkah awal saya dimulai dengan menulis resep di blog Goodiebake. Dari sana, pesanan mulai berdatangan dan usaha kecil ini perlahan tumbuh. Hingga akhirnya, pada tahun 2014 saya memutuskan untuk mengundurkan diri dari pekerjaan dan fokus sepenuhnya pada bisnis ini.

Produk pertama yang saya jual adalah cupcakes dan cookies. Seiring berjalannya waktu, saya menambahkan variasi produk seperti cake, kue soes, dan risol. Dari semua produk tersebut, kue soes menjadi best seller dan hingga kini tetap menjadi salah satu unggulan Goodiebake.

Perjalanan bisnis ini awalnya hanya melayani pesanan dari teman-teman kantor dan acara internal. Namun, berkat dukungan pelanggan, Goodiebake kini telah menjangkau masyarakat luas dan terus berkembang.

Selain membangun usaha, saya juga memiliki harapan agar Goodiebake dapat memberi manfaat lebih besar bagi komunitas sekitar. Salah satunya adalah dengan memberdayakan perempuan di sekitar workshop, memberikan mereka kesempatan bekerja sehingga dapat membantu menggerakkan perekonomian keluarga dari rumah.

Bagi saya, Goodiebake bukan sekadar bisnis, melainkan sebuah perjalanan yang memadukan kreativitas, inspirasi keluarga, dukungan komunitas, dan komitmen terhadap keberlanjutan.

I started Goodiebake in 2009 from a simple hobby of baking. At that time, I felt I could not compete with friends who already owned bakery businesses. That challenge encouraged me to take a different path. I chose to use organic cassava flour as the main ingredient, so the products I created became gluten-free, with a clear identity while also supporting local producers.

My first step was writing recipes on the Goodiebake blog. From there, orders began to come in and this small business gradually grew. Finally, in 2014, I decided to resign from my job and dedicate myself fully to this business.

The first products I sold were cupcakes and cookies. Over time, I added more varieties such as cakes, choux pastries, and risoles. Among all these products, choux pastries became the best seller and remain one of Goodiebake's signature items to this day.

This business journey initially served only orders from office colleagues and internal events. However, thanks to the support of our customers, GoodieBake has now reached a wider community and continues to grow.

Beyond building the business, I also hope that Goodiebake can bring greater benefits to the surrounding community. One of these efforts is by empowering women around the workshop, providing them with opportunities to work so they can help drive their family's economy from home.

For me, Goodiebake is not merely a business, but a journey that combines creativity, family inspiration, community support, and a commitment to sustainability.

Keanggotaan Asosiasi

Membership of the Association

Goodiebake aktif menjadi anggota berbagai organisasi dan komunitas yang mendukung pengembangan usaha di sektor bakery. Keikutsertaan ini membantu perusahaan memperluas jaringan, meningkatkan kapasitas, serta mengikuti perkembangan industri. Adapun asosiasi yang diikuti Goodiebake meliputi:

Goodiebake actively participates in various organizations and communities that support business development in the bakery sector. These memberships help the company expand its network, enhance capabilities, and stay updated on industry developments. The associations joined by Goodiebake include:

No	Nama Asosiasi *Organization Name*	Status Keanggotaan *Membership Status*
1.	Co-creator & Nasabah Bank SMBC/Jenius *Co-creator & Customer of SMBC/Jenius Bank*	Anggota *Member*
2.	Jakpreneur Jakarta Timur *Jakpreneur East Jakarta*	Anggota *Member*
3.	Sahabat UMKM Jakarta Pusat *Jakpreneur East Jakarta*	Anggota *Member*
4.	Damping Indonesia (Danone) *Sahabat UMKM Central Jakarta*	Anggota *Member*
5.	Sisternet XL Axiata *Sisternet XL Axiata*	Anggota *Member*

GOODIEBAKE

Tata Kelola Keberlanjutan

Sustainability Governance



Pelibatan Pemangku Kepentingan

Stakeholder Engagement

Goodiebake melibatkan sejumlah pemangku kepentingan yang berperan langsung dalam operasional harian dan praktik keberlanjutan usaha. Usaha ini dikelola langsung oleh pemilik, dengan dukungan satu orang staf yang menangani administrasi dan pembukuan. Meskipun tim internal sangat ramping, proses produksi tetap berjalan efisien berkat sistem yang terorganisir dan hubungan yang solid dengan para mitra eksternal.

Aspek Tata Kelola

Goodiebake telah memiliki sertifikat halal dan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), yang berfungsi sebagai pemangku kepentingan institusional. Sertifikasi ini tidak hanya menjamin keamanan dan kehalalan produk, tetapi juga memperkuat transparansi, kepercayaan, dan kepatuhan terhadap regulasi.

Aspek Pemasok

Goodiebake menjalin kerja sama dengan pemasok lokal yang mendukung keberlanjutan dan ketepatan waktu produksi.Kara *Cococnut Oil*,Puratos diperoleh dari Siodarjo dan tepung singkong berasal dari MoccaFine. Selain itu, bahan tambahan lainnya dibeli secara rutin dari toko bahan kue dan pasar tradisional di sekitar lokasi usaha.

Aspek Pelanggan

Goodiebake tumbuh berkat dukungan konsumen yang loyal. Usaha ini berawal dari pesanan rekan-rekan kantor dan kini telah berkembang melayani masyarakat luas. Masukan dari pelanggan menjadi acuan penting dalam pengembangan produk dan peningkatan layanan. Untuk menjangkau konsumen secara lebih luas dan efisien, GoodieBake bekerja sama dengan layanan pengiriman pihak ketiga seperti Gojek dan Grab, yang membantu mendistribusikan produk secara tepat waktu dan aman.

Pelibatan pemangku kepentingan ini mencerminkan nilai-nilai utama GoodieBake: transparansi, kepercayaan, keberlanjutan, dan kontribusi terhadap ekonomi lokal.

Goodiebake engages a focused group of stakeholders who play a direct role in its daily operations and sustainability practices. The business is managed directly by the owner, supported by one staff member responsible for administration and bookkeeping. Although the internal team is lean, operations run efficiently thanks to an organized system and strong relationships with external partners.

Governance Aspect

Goodiebake has obtained both halal certification and the SPP-IRT, which serve as institutional stakeholders. These certifications not only guarantee the safety and halal integrity of the products but also strengthen transparency, trust, and compliance with regulations.

Supplier Aspect

Goodiebake collaborates with local suppliers that support sustainability and ensure timely production. Key ingredients such as Kara Coconut Oil and Puratos products are sourced from Sidoarjo, while cassava flour is supplied by MoccaFine. In addition, other supplementary ingredients are regularly purchased from local baking supply stores and traditional markets near the business location.

Customer Aspect

Customers are at the heart of Goodiebake's growth. The business began with orders from office colleagues and has since expanded to serve a broader community. Customer feedback and loyalty continue to guide product development and service improvements.To reach customers efficiently, Goodiebake partners with third-party delivery services such as Gojek and Grab, ensuring timely and secure distribution.

This stakeholder engagement reflects Goodiebake's core values: transparency, trust, sustainability, and support for the local economy.

Tantangan Keberlanjutan

Sustainability Challenges

Tantangan keberlanjutan yang dihadapi Goodiebake mencakup aspek operasional, sosial, dan tata kelola. Tantangannya adalah menjaga ketersediaan sumber daya manusia yang kompeten untuk mendukung proses produksi gluten-free, karena perusahaan masih mengalami kesulitan dalam menemukan karyawan yang mampu memenuhi standar kebersihan dan kualitas produk. Selain itu, Goodiebake juga menghadapi tantangan operasional berupa ketergantungan terhadap peralatan produksi seperti oven dan mesin baking yang kerap mengalami gangguan dan tidak mudah diperbaiki, sehingga dapat menimbulkan hambatan dalam proses produksi.

The sustainability challenges faced by Goodiebake span operational, social, and governance aspects. One of the key challenges is maintaining a competent workforce capable of supporting gluten-free production processes, as the company continues to face difficulties in finding employees who meet its hygiene and product quality standards. In addition, Goodiebake encounters operational challenges due to its reliance on production equipment such as ovens and baking machines, which frequently experience technical issues and are not always easy to repair, potentially disrupting the production flow.

Dalam aspek lingkungan, tantangannya adalah menerapkan kemasan yang lebih ramah lingkungan. Upaya pengurangan plastik belum dapat dilakukan secara optimal karena penggunaan paper bag tidak efektif saat kondisi hujan dan berisiko merusak produk. Tantangan lain muncul pada pemenuhan administrasi dan perpajakan karena sistem pencatatan keuangan belum sepenuhnya memadai. Pengelolaan limbah serta penggunaan energi juga masih memerlukan perbaikan agar operasional dapat berjalan lebih efisien dan berkelanjutan..

In the environmental aspect, the challenge lies in implementing more eco-friendly packaging. Efforts to reduce plastic use have not been fully optimized, as paper bags are not effective during rainy conditions and may risk damaging the products. Another challenge arises in fulfilling administrative and tax requirements, as the current financial recording system is not yet fully adequate. Waste management and energy usage also require improvement to ensure that operations can run more efficiently and sustainably.

Dari sisi ekonomi, tantangannya adalah terjadinya penurunan profit setelah berakhirnya masa pandemi Covid-19, di mana permintaan produk tidak lagi setinggi periode pandemi. Penurunan ini turut diperberat oleh ketergantungan pada satu supplier utama tepung singkong, yang berpotensi menimbulkan risiko gangguan rantai pasok serta meningkatkan emisi dari proses pengiriman. Berbagai tantangan tersebut menjadi perhatian utama dalam memperkuat tata kelola keberlanjutan Goodiebake agar usaha dapat terus bertahan dan berkembang secara jangka panjang.

From an economic perspective, the challenge is the decline in profit following the end of the Covid-19 pandemic, as product demand is no longer as high as it was during the pandemic period. This situation is compounded by the company's dependence on a single main cassava flour supplier, which increases the risk of supply chain disruptions and contributes to higher emissions from transportation. These challenges collectively serve as key focus areas for strengthening Goodiebake's sustainability governance to ensure the business remains resilient and continues to grow in the long term.

GOODIEBAKE

Aset Bersih Tahun 2024

Net Assets Year 2024

**Angka Estimasi*

**Estimated Number*



Total Asset Bersih

Total Net Assets

645.000.000



Persediaan

Inventory

23.712.176



Aset Tetap

Fixed Assets

13.348.676

Manajemen Karyawan Goodiebake

Goodiebake Employee Management

Perkembangan Jumlah Karyawan (2022–2024)

Employee Development (2022–2024)

Hingga akhir tahun 2024, Goodiebake memiliki 3 karyawan, menurun dari 5 karyawan pada tahun 2022 saat pandemi Covid-19. Penurunan jumlah karyawan ini disebabkan oleh melemahnya penjualan pada tahun 2023–2024.

Goodiebake berkomitmen untuk melibatkan tenaga kerja lokal, khususnya perempuan yang tinggal di sekitar area workshop, sebagai bagian dari upaya pemberdayaan ekonomi dan peningkatan kapasitas masyarakat setempat.

As of the end of 2024, Goodiebake employed 1 worker, a decrease from 5 employees in 2022 during the Covid-19 period. This decline was driven by reduced sales throughout 2023–2024.

Goodiebake remains committed to engaging local workers, particularly women living around the workshop area, as part of its efforts to support community economic empowerment and capacity building.

Komposisi Karyawan

Employee Composition

Komposisi Karyawan Tetap Goodibake 2024
Permanent Employee Composition

Nama Karyawan *Employee Name*	Tugas *Role*	Deskripsi *Description*
Ade Sri	• Pemilik *(Owner)* • Produksi Kue *(Baker)*	Mengelola usaha dan membuat produk. *Manages the business and produces the products.*
Azzahra	• Admin *(Admin)* • Keuangan *(Finance)*	Membalas chat pelanggan, mengelola pesanan, dan mencatat transaksi dasar. *Handles customer messages, manages orders, and records basic transactions.*

Komposisi Karyawan Tidak Tetap Goodiebake 2024
Composition of Goodiebake's Freelance Workforce 2024

Nama Karyawan *Employee Name*	Tugas *Role*	Deskripsi *Description*
Susandy	• Produksi Kue *(Baker)*	Menyiapkan bahan, mengolah adonan, memanggang, dan menjaga kualitas produksi. *Prepares ingredients, mixes dough, bakes, and maintains product quality.*
Eryka	• Produksi Kue *(Baker)*	Menyiapkan bahan, mengolah adonan, memanggang, dan menjaga kualitas produksi. *Prepares ingredients, mixes dough, bakes, and maintains product quality.*

Remunerasi dan Tunjangan Karyawan

Remuneration and Employee Benefits

Goodiebake memberikan remunerasi kepada seluruh karyawan, baik tetap maupun tidak tetap, sesuai dengan haknya. Penetapan remunerasi didasarkan pada tingkat jabatan dan kompetensi, serta tidak dipengaruhi oleh bentuk diskriminasi apa pun.

Goodiebake provides remuneration to all employees, both permanent and non-permanent, in accordance with their entitlements. Compensation is determined based on position level and competency, and is not influenced by any form of discrimination.

GOODIEBAKE

Kinerja Keberlanjutan

Sustainability Performance



Kinerja Keberlajutan
Sustainability Performance

Aspek Ekonomi
Economic Aspect

Kuantitas Produk Penjualan
Sales Product Quantity

Dalam tiga tahun terakhir, tingkat penjualan menunjukkan stabilitas yang cukup baik. Setiap minggu, usaha mampu memproduksi sekitar:

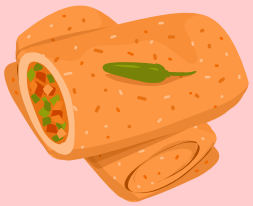
Over the past three years, the business has maintained stable sales performance. Weekly production includes approximately:



4-5 Kue Tart
4-5 Cakes



50–100 Kue Soes
50–100 Cream Puffs



16 kotak Risoles
(1 kotak 5 buah)
16 boxes of Risoles
(5 pieces per box)

Strategi Mempertahankan Profit
Strategy to Maintain Profitability

*Angka Estimasi
*Estimated Number

Uraian *Description*	2024	2023	2022
Laba Kotor Gross Profit	Rp175.000.000	Rp180.000.000	Rp 360.000.000
Laba Bersih Net Profit	Rp87.500.000	Rp90.000.000	Rp180.000.000

Dalam tiga tahun terakhir, Rentang profit berada pada kisaran 40–60% dari laba kotor. Untuk menjaga profit tetap stabil, usaha menerapkan prinsip pengendalian biaya yang ketat. Pembelian bahan baku tidak diperbolehkan melebihi anggaran (*budgeting*).
Selain itu, pergantian bahan hanya diperbolehkan apabila harga dan kualitas masih setara. Jika harga bahan baku mengalami kenaikan signifikan, penyesuaian harga dilakukan dengan menaikkan harga jual sekitar 20% dari harga bahan yang naik.

Over the past three years, the business has maintained a profit margin ranging from 40–60% from gross profit. To keep profitability stable, the business applies strict cost-control principles, ensuring that raw material purchases never exceed the allocated budget. In addition, ingredient substitutions are only allowed when the replacement has a comparable price and quality. If the cost of raw materials increases significantly, the selling price is adjusted accordingly by raising it by about 20% in line with the increase in material costs.

Pelibatan Pihak Lokal
Local Parties Engagement



Perusahaan secara aktif melibatkan pemasok lokal sebagai bagian dari komitmen terhadap praktik pengadaan yang berkelanjutan. Bahan baku utama seperti santan, tepung, dan bahan pembuatan kue lainnya dipasok dari vendor dan pasar lokal yang telah bekerja sama dalam jangka panjang. Dengan memprioritaskan pemasok lokal seperti Kara, Puratos, dan Mocafine, perusahaan turut berkontribusi langsung terhadap ketahanan ekonomi usaha kecil.

Selain itu, perusahaan mengutamakan perekrutan tenaga kerja lokal di sekitar toko Goodiebake, sehingga dapat menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat setempat. Dalam kebijakan ketenagakerjaannya, perusahaan juga memberikan perhatian khusus pada pemberdayaan pekerja perempuan dengan memprioritaskan tenaga kerja perempuan sebagai bagian dari upaya mendukung inklusivitas, kesetaraan gender, dan pembangunan sosial yang berkelanjutan.

The company actively engages local suppliers as part of its commitment to sustainable procurement practices. Key raw materials—such as coconut milk, flour, and other baking ingredients—are sourced from local vendors and markets with long-standing partnerships. By prioritizing local suppliers such as Kara, Puratos, and Mocafine, the company directly contributes to the economic resilience of small local businesses.

In addition, the company prioritizes the recruitment of local workers from the surrounding area of the Goodiebake store, creating employment opportunities within the community. The workforce strategy places strong emphasis on empowering women, with a preference for hiring female employees to support inclusive growth and promote gender equality. This integrated approach to local supplier and workforce engagement reflects the company's sustainability values, focusing on community empowerment, social inclusion, and responsible business practices.

Aspek Sosial
Social Aspect

Goodiebake berkomitmen memberikan dampak sosial yang positif kepada konsumen, pekerja, dan masyarakat. Komitmen ini diwujudkan melalui praktik produksi yang aman, pelayanan yang responsif, serta kontribusi terhadap komunitas sekitar.

Goodiebake is committed to creating positive social impact for customers, workers, and the surrounding community. This commitment is reflected through safe production practices, responsive service, and meaningful community engagement.

1. Kesehatan, Kebersihan, dan Keamanan Produk
- Memisahkan dapur masak dan area pembuatan kue untuk mencegah kontaminasi.
- Menjaga kebersihan dengan rutin mengelap dan mengepel area kerja.
- Menyimpan peralatan dan bahan secara terpisah, termasuk penggunaan rak untuk tepung agar tidak menyentuh lantai.
- Menerapkan prosedur higienis untuk memastikan keamanan pangan.

2. Hubungan dan Kesejahteraan Pekerja
- Memberikan remunerasi sesuai jabatan dan kompetensi tanpa diskriminasi.
- Memberikan lingkungan kerja yang higienis dan aman bagi pekerja.
- Memberdayakan perempuan sekitar workshop untuk menciptakan dampak ekonomi lokal.

3. Kepuasan dan Kepercayaan Pelanggan
- Memantau rating dan ulasan pelanggan melalui platform seperti GoFood dan Shopee.
- Mengumpulkan umpan balik langsung dari pelanggan yang datang, sehingga banyak yang menjadi pelanggan tetap.
- Menggunakan feedback untuk meningkatkan kualitas produk dan layanan.

4. **Keterlibatan Sosial dan Komunitas**
- Memberikan donasi rutin ke UNICEF sebelum dan selama masa pandemi COVID-19.
- Memberikan cookies kepada pengemudi ojek online sebagai bentuk apresiasi dan untuk mencegah pemborosan makanan.
- Mengolah ulang roti tawar menjadi bread crumbs (tepung roti) untuk risoles agar produk tidak terbuang.

1. Product Health, Hygiene, and Safety
- *Separating the cooking area from the pastry preparation area to prevent cross-contamination.*
- *Maintaining cleanliness by regularly wiping and mopping work surfaces.*
- *Storing tools and ingredients properly, including placing flour on elevated racks.*
- *Implementing hygienic procedures to ensure food safety.*

2. Worker Relations and Well-Being
- *Providing remuneration based on position and competence without discrimination.*
- *Ensuring a clean and safe working environment.*
- *Empowering women from the surrounding neighborhood to support local economic growth.*

3. Customer Satisfaction and Trust
- *Monitoring ratings and reviews on platforms such as GoFood and Shopee.*
- *Receiving direct feedback from walk-in customers, many of whom become repeat buyers.*
- *Using customer feedback to enhance product quality and service.*

4. Community Engagement
- *Donating regularly to UNICEF before and during the COVID-19 pandemic.*
- *Sharing cookies with online delivery drivers as appreciation and to reduce food waste.*
- *Repurposing unsold bread into bread crumbs for risoles to avoid waste.*

Aspek Lingkungan
Environtmental Aspect

Intensitas Penggunaan Emisi
Emission Intensity of Usage

***Angka Estimasi**
**Estimated Number*

Total Emisi Gas Rumah Kaca Cakupan 2 Langsung Tahun 2024
Total Direct Greenhouse Gas Emissions (Scope 2) in 2024

Jenis Aktivitas *Types of Activities*	Satuan *Unit*	2024
Emisi yang dihasilkan dari pemakain listrik yang berasal dari PLN *Emissions from PLN Electricity Usage*	KgCO2e/KWh	1.133.147,16KgCO2e

Total Emisi Gas Rumah Kaca Cakupan 3 Langsung Tahun 2024
Total Direct Greenhouse Gas Emissions (Scope 3) in 2024

Jenis Aktivitas *Types of Activities*	Satuan *Unit*	2024
Emisi Bahan Bakar Bergerak *Mobile Source Fuel Emissions*	KgCO2e/Liter	4.455,82KgCO2e

Aspek Lingkungan
Environtmental Aspect

Pengelolaan Limbah
Waste Management

Sebagai pelaku usaha di sektor pangan, Goodiebake menyadari bahwa pengelolaan limbah merupakan elemen penting dalam mendukung komitmen keberlanjutan perusahaan. Aktivitas produksi harian menghasilkan berbagai jenis limbah, baik organik maupun anorganik, yang memerlukan penanganan berbeda agar tidak menimbulkan dampak negatif terhadap lingkungan maupun efisiensi operasional. Upaya pengurangan, pemanfaatan kembali, dan daur ulang telah dilakukan sebagai bagian dari pengelolaan limbah yang bertanggung jawab.

As a food industry business, Goodiebake recognizes that waste management is a crucial component of the company's sustainability commitment. Daily production activities generate various types of waste, both organic and inorganic, each requiring different handling measures to prevent negative impacts on the environment and operational efficiency. Efforts such as waste reduction, reuse, and recycling have been implemented as part of responsible waste management practices.

Namun, penerapannya masih belum sepenuhnya optimal karena keterbatasan fasilitas, karakteristik produksi gluten-free yang memerlukan standar kebersihan khusus, serta kebutuhan kemasan yang aman selama proses pengiriman. Oleh karena itu, pengelolaan limbah yang lebih sistematis dan terstruktur menjadi prioritas bagi Goodiebake untuk memastikan kegiatan operasional berjalan lebih efisien, aman, dan berkelanjutan.

However, these efforts are not yet fully optimized due to facility limitations, the specific hygiene requirements of gluten-free production, and the need for secure packaging during delivery. Therefore, developing a more systematic and structured waste management approach remains a priority for Goodiebake to ensure efficient, safe, and sustainable operational practices.

1. Limbah Organik

Limbah organik di goodiebake berasal dari aktivitas produksi dan pengelolaan produk pangan. Untuk mencegah terjadinya limbah makanan, goodiebake menerapkan pemanfaatan kembali produk yang masih layak konsumsi. Produk tepung donat yang mendekati masa kedaluwarsa diolah menjadi donat. donat hasil olahan tersebut dikonsumsi sendiri oleh owner atau dibagikan kepada mitra pengantaran seperti gojek, grabfood, dan shopeefood.

1. Organic Waste

organic waste at goodiebake originates from production activities and food product management. to prevent food waste, goodiebake implements the reuse of products that are still suitable for consumption. donut flour approaching its expiration date is processed into donuts. the processed donuts are either consumed by the owner or distributed to delivery partners such as gojek, grabfood, and shopeefood.



Selain itu, produk cookies yang tidak terjual dipanggang kembali dan dibagikan kepada mitra pengantaran, sedangkan roti tawar yang tidak terjual diolah menjadi bread crumb untuk bahan baku risol. Praktik ini dilakukan untuk mengurangi limbah organik dan memaksimalkan pemanfaatan bahan pangan.

in addition, unsold cookies are reheated and distributed to delivery partners, while unsold bread is processed into bread crumbs for risol products. these practices aim to reduce organic waste and maximize the use of food ingredients.

Pengelolaan Limbah
Waste Management

2. Limbah Anorganik/Kemasan

Limbah anorganik yang dihasilkan goodiebake terutama berasal dari kemasan bahan baku dan kemasan produk, seperti karton, aluminium dari susu dan krim, serta botol plastik minyak goreng. limbah kemasan tersebut dipilah, dikategorikan, dan dikumpulkan secara terpisah.

Goodiebake menyalurkan limbah anorganik tersebut melalui mitra pengelola sampah daur ulang, yaitu aplikasi duitin, dengan sistem penjemputan berkala setiap satu hingga dua bulan. hasil dari proses daur ulang ini memberikan nilai ekonomi tambahan dalam bentuk poin yang dapat dikonversikan menjadi uang.

Dalam penggunaan kemasan produk, goodiebake juga menerapkan prinsip guna ulang, seperti penggunaan wadah risol dan cookies yang dapat digunakan kembali serta penggunaan plastik sealing tanpa selotip agar kemasan tetap layak dipakai ulang.

2. Inorganic/Packaging Waste

Inorganic waste generated by goodiebake mainly comes from raw material and product packaging, such as cardboard, aluminum packaging from milk and cream, and plastic cooking oil bottles. the packaging waste is sorted, categorized, and collected separately.

Goodiebake channels its inorganic waste through a recycling waste management partner, the duitin application, with periodic pick-up every one to two months. the recycling process provides additional economic value in the form of points that can be converted into cash.

Goodiebake also applies reusable packaging practices, such as reusable containers for risol and cookies and the use of plastic sealing without adhesive tape to ensure the packaging remains suitable for reuse.







4. Limbah Energi

Dalam kegiatan operasionalnya, goodiebake menggunakan energi listrik dan air untuk mendukung proses produksi, penyimpanan, dan distribusi produk. Meskipun tidak menghasilkan limbah energi dalam bentuk fisik, goodiebake berupaya meminimalkan dampak lingkungan dari penggunaan energi melalui praktik penghematan.

4. Energy Waste

In its operations, goodiebake uses electricity and water to support production, storage, and product distribution. although energy use does not generate physical waste, goodiebake seeks to minimize its environmental impact through energy-saving practices.

Pengelolaan Limbah
Waste Management

Langkah yang dilakukan antara lain mematikan lampu dan peralatan listrik yang tidak digunakan, memanfaatkan sensor otomatis pada pencahayaan, menggunakan lampu tenaga surya, serta mengoptimalkan penggunaan peralatan pendingin dan showcase untuk penyimpanan bahan. Upaya ini dilakukan untuk mengurangi konsumsi energi dan menekan emisi tidak langsung dari kegiatan operasional.

These measures include turning off unused lights and electrical equipment, utilizing automatic lighting sensors, using solar-powered lighting, and optimizing the use of cooling equipment and showcases for storage. these efforts aim to reduce energy consumption and indirect emissions from operations.

5. Limbah Air

Dalam kegiatan operasionalnya, Goodiebake menggunakan air sebagai bagian dari proses produksi dan pembersihan, terutama untuk mencuci bahan baku, peralatan baking, serta menjaga kebersihan area dapur sesuai dengan standar keamanan pangan. Penggunaan air ini bersifat pendukung operasional dan tidak melibatkan proses industri berskala besar yang menghasilkan limbah cair khusus atau berbahaya.

5. Water Waste

In its daily operations, Goodiebake uses water to support production and cleaning activities, particularly for washing raw materials, baking equipment, and maintaining kitchen hygiene in accordance with food safety standards. This water usage is operational in nature and does not involve large-scale industrial processes that generate hazardous or specialized wastewater.

Hingga saat ini, aktivitas operasional Goodiebake tidak menghasilkan limbah air dalam jumlah signifikan yang memerlukan sistem pengolahan limbah cair tersendiri. Air yang digunakan terutama berasal dari kegiatan pembersihan rutin dan dialirkan melalui saluran air domestik. Meskipun demikian, penggunaan air tetap diperhatikan dengan menerapkan prinsip efisiensi, seperti menggunakan air secukupnya dalam proses pencucian dan menjaga kebersihan peralatan secara teratur untuk menghindari pemborosan.

To date, Goodiebake's operations do not generate significant volumes of water waste that require a dedicated wastewater treatment system. Water used mainly originates from routine cleaning activities and is discharged through domestic drainage systems. Nevertheless, water use is managed with efficiency in mind, such as using water as needed during cleaning processes and maintaining equipment cleanliness to avoid unnecessary water consumption.

Melalui pengelolaan penggunaan air yang sederhana namun terkontrol, Goodiebake berupaya meminimalkan dampak lingkungan dari aktivitas operasional sehari-hari serta mendukung praktik usaha yang bertanggung jawab dan berkelanjutan.

Through simple and controlled water use, Goodiebake seeks to minimize the environmental impact of water waste generated from its daily operations and support responsible and sustainable business practices.

TPB SDGs	Tugas *Role*	Deskripsi *Description*
	**Kesehatan, Kebersihan, dan Keamanan Produk** • Memisahkan dapur masak dan area pembuatan kue untuk mencegah kontaminasi. • Menjaga kebersihan dengan rutin mengelap dan mengepel area kerja. • Menyimpan peralatan dan bahan secara terpisah, termasuk penggunaan rak untuk tepung agar tidak menyentuh lantai. • Menerapkan prosedur higienis untuk memastikan keamanan pangan.	***Product Health, Hygiene, and Safety*** • *Separating the cooking area from the pastry preparation area to prevent cross-contamination.* • *Maintaining cleanliness by regularly wiping and mopping work surfaces.* • *Storing tools and ingredients properly, including placing flour on elevated racks.* • *Implementing hygienic procedures to ensure food safety.*
	**Hubungan dan Kesejahteraan Pekerja** • Memberikan remunerasi sesuai jabatan dan kompetensi tanpa diskriminasi. • Memberikan lingkungan kerja yang higienis dan aman bagi pekerja. • Memberdayakan perempuan sekitar workshop untuk menciptakan dampak ekonomi lokal.	**Worker Relations and Well-Being** • Providing remuneration based on position and competence without discrimination. • Ensuring a clean and safe working environment. • Empowering women from the surrounding neighborhood to support local economic growth.
	**Keterlibatan Sosial dan Komunitas** • Memberikan donasi rutin ke UNICEF sebelum dan selama masa pandemi COVID-19. • Memberikan cookies kepada pengemudi ojek online sebagai bentuk apresiasi dan untuk mencegah pemborosan makanan. • Mengolah ulang roti tawar menjadi bread crumbs (tepung roti) untuk risoles agar produk tidak terbuang.	***Community Engagement*** • *Donating regularly to UNICEF before and during the COVID-19 pandemic.* • *Sharing cookies with online delivery drivers as appreciation and to reduce food waste.* • *Repurposing unsold bread into bread crumbs for risoles to avoid waste.*

GOODIEBAKE

ISO26000-Consumer Issues

ISO26000-Isu Konsumen



Aspek *Aspect*	**Implementasi** *Implementation*
Pemasaran Adil & Informasi Faktual *Fair Marketing & Factual Information*	Informasi produk disampaikan secara transparan melalui penjualan langsung dan platform GoFood/Shopee. *Product information is delivered transparently through direct sales and GoFood/Shopee platforms.*
Kesehatan & Keselamatan Konsumen *Consumers' Health & Safety*	Kualitas produk dijaga dan pengiriman aman melalui Gojek dan Grab. *Product quality is maintained and safely delivered via Gojek and Grab*
Konsumsi Berkelanjutan *Sustainable Consumption*	Produksi berbasis pesanan meningkatkan efisiensi dan mendukung ekonomi lokal. *Order-based production improves efficiency and supports the local economy.*
Layanan & Penanganan Keluhan Konsumen *Consumer Service & Complaint Handling*	Feedback pelanggan digunakan untuk meningkatkan kualitas produk dan layanan. *Customer feedback is used to improve product and service quality.*

GOODIEBAKE

Terima Kasih

Thank You

Arranged by Group 4

Agistha Raissanaya (023002301015)
Fatimah Alia Asoliha (023002301046)
Hilda Mumtazah (023002301064)
Aisyah Huwaida Hilmi (023002301097)