Ing Pawon

2024
Laporan Keberlanjutan

Sustainability report

"Nourishing Tradition, Sustaining the Future"



DAFTAR ISI
TABLE OF CONTENT

1 **Penjelasan Tema**
Theme Description

2 **Pernyataan**
Disclaimer

3 **Strategi Keberlanjutan**
Sustainability Strategy

7 **Ikhtisar Kinerja Keberlanjutan**
Sustainability Highlights

10 **Tentang Laporan Ini**
About This Report

15 **Tentang Kami**
About Us

16 **Sekilas Perusahaan**
The Company At a Glance

17 **Visi, Misi, dan Nilai Keberlanjutan**
Vision, Mission, and Sustainable Value

19 **Skala Usaha**
Business Scale

20 **Bidang Usaha**
Line of Business

21 **Tantangan Kami**
Our Challenges

22 **Penjelasan Direksi**
Direction Description

25 **Jejak Perjalanan Kami**
Our Milestone

27 **Produk**
Product

29 **Ruang Lingkup Pasar**
Market Scope

30 **Sertifikasi dan Penghargaan**
Certifications and Awards

32 **Kebijakan untuk Mendukung Keberlanjutan**
Policies to Support Sustainability

30 **Penerapan Keuangan Keberlanjutan**
Implementation Of Sustainable Finance

34 **Strategi Pencapaian Target**
Target Achievement Strategy

35 **Tata Kelola Keberlanjutan**
Sustainable Governance

36 **Penanggung Jawab Kinerja Keberlanjutan**
Sustainability Performance Manager

37 **Menjaga Komitmen dan Budaya Keberlanjutan**
Maintaining Sustainability Commitment and Culture

38 **Hubungan dengan Pemangku Kepentingan**
Stakeholders Engagement

40 **Menerapkan Bisnis Ramah Lingkungan**
Running an Environmentally Friendly Business

PENJELASAN TEMA
THEME DESCRIPTION

"Nourishing Tradition, Sustaining the Future"



Tema *"Nourishing Tradition, Sustaining the Future"* mencerminkan komitmen PT Ing Pawon dalam merawat dan menghidupkan kembali tradisi rempah Indonesia dengan cara yang cocok bagi generasi masa kini. Melalui proses produksi yang higienis, penggunaan bahan alami tanpa pengawet maupun pewarna, serta riset dan pengembangan yang terus dilakukan secara teliti, Ing Pawon memastikan bahwa setiap produk tidak hanya mempertahankan cita rasa dan khasiat tradisional, tetapi juga memenuhi standar kualitas modern. Dengan menjaga warisan budaya dan membawa jamu lebih dekat kepada masyarakat luas, Ing Pawon berupaya agar tradisi ini tetap lestari dan dapat dinikmati lintas generasi.

Di saat yang sama, tema ini menegaskan nilai keberlanjutan yang menjadi bagian penting dari operasional perusahaan. Ing Pawon menerapkan prinsip keberlanjutan mulai dari pemilihan bahan baku yang bertanggung jawab, pengurangan limbah melalui pemanfaatan kembali ampas produksi, penggunaan kemasan yang aman dan sesuai standar internasional, hingga pemberdayaan karyawan dan kontribusi kepada komunitas. Melalui langkah-langkah ini, Ing Pawon berusaha tidak hanya membangun bisnis yang kuat, tetapi juga mendukung masa depan yang lebih sehat, adil, dan berkelanjutan bagi lingkungan dan masyarakat.

The theme "Nourishing Tradition, Sustaining the Future" reflects PT Ing Pawon's commitment to preserving and revitalizing Indonesia's rich heritage of traditional herbal wellness. By upholding hygienic production standards, using natural ingredients without preservatives or artificial colorings, and continuously conducting careful research and development, Ing Pawon ensures that every product delivers authentic traditional flavors and benefits while meeting modern quality expectations. Through these efforts, the company not only honors cultural legacy but also makes herbal wellness more accessible and relevant for today's consumers.

At the same time, this theme highlights Ing Pawon's strong dedication to sustainability across its operations. The company integrates responsible material sourcing, waste reduction through the reuse of production by-products, safe and internationally compliant packaging, as well as employee empowerment and community support. These practices demonstrate Ing Pawon's mission to build a resilient business that contributes to a healthier, more equitable, and sustainable future for both the environment and society.

Pernyataan

Laporan Keberlanjutan ini memuat data, informasi, rencana, dan proyeksi yang disusun oleh Ing Pawon berdasarkan kondisi usaha saat ini. Informasi tersebut tidak seluruhnya merupakan fakta historis dan perlu dipahami sebagai pernyataan mengenai harapan serta rencana masa depan sesuai dengan ketentuan hukum yang berlaku.

Tidak ada jaminan bahwa hasil yang diantisipasi atau dinyatakan dalam Laporan Keberlanjutan ini akan tercapai, karena pencapaiannya sangat dipengaruhi oleh berbagai faktor eksternal, termasuk perubahan kondisi pasar, ketersediaan bahan baku, regulasi pangan dan minuman, serta dinamika usaha UMKM.

Istilah “Ing Pawon” dan “Perusahaan” dalam laporan ini merujuk pada UMKM Ing Pawon sebagai produsen minuman rempah. Seluruh data yang ditampilkan dalam grafik atau tabel menggunakan notasi Bahasa Indonesia.



Disclaimer

This Sustainability Report contains data, information, plans, and projections prepared by Ing Pawon based on the Company’s current business conditions. Such information is not entirely historical and should be understood as forward-looking statements made in accordance with applicable laws.

There is no guarantee that the results anticipated or stated in this Sustainability Report will be achieved, as they are influenced by numerous external factors, including market conditions, availability of raw materials, food and beverage regulations, and dynamics affecting small and medium enterprises.

The terms “Ing Pawon” and “the Company” in this report refer to Ing Pawon as a producer of traditional herbal beverages. All figures presented in tables and charts use Indonesian notation.

STRATEGI KEBERLANJUTAN
SUSTAINABILITY STRATEGY



1 SUSTAINING GROWTH



Ekspansi Pasar
Market Expansion

Ing Pawon berkomitmen memperluas jangkauan pasar produk kuliner dan jamu tradisional ke lebih banyak wilayah di Indonesia, termasuk bekerja sama dengan ritel modern, UMKM, marketplace, dan jaringan distribusi lokal. Perusahaan membangun kemitraan yang saling menguntungkan dengan pemasok bahan baku dan mitra produksi untuk memastikan pasokan yang stabil dan berkualitas.

Ing Pawon is committed to expanding the reach of its traditional culinary and herbal products across more regions in Indonesia by collaborating with modern retailers, MSMEs, online marketplaces, and local distribution networks. The company also builds mutually beneficial partnerships with raw-material suppliers, and production partners to ensure a stable and high-quality supply chain.

Inovasi Produk
Product Innovation

Ing Pawon senantiasa mengembangkan produk baru yang memadukan resep tradisional dengan teknologi produksi modern. Inovasi dilakukan melalui riset bahan herbal, peningkatan cita rasa, serta adaptasi pada gaya hidup masyarakat urban.

Ing Pawon continuously develops new products that blend traditional recipes with modern production technology. Innovation is driven by research on herbal ingredients, enhanced flavor profiles, and adaptations that suit the lifestyle needs of today's urban consumers.

Nilai Tambah Produk
Added Product Value

Ing Pawon tidak hanya menjual jamu, tetapi juga nilai budaya, cerita lokal, dan manfaat kesehatan.
Nilai tambah dibangun melalui:
- **Standar kualitas yang konsisten**
- **Penggunaan bahan alami yang terkurasi**
- **Edukasi manfaat jamu dan rempah-rempah**
- **Branding yang menggambarkan warisan tradisional**

Ing Pawon does not only offer herbal drinks, but also the cultural value, local stories, and health benefits behind them.
Its added value is built through:
- Consistent quality standards
- Carefully curated natural ingredients
- Education on the benefits of traditional herbs and spices
- Branding that reflects cultural heritage

2 BUILDING GOOD

Kolaborasi Sosial dan Komunitas
Social and Community Collaboration

Ing Pawon membangun hubungan erat dengan komunitas lokal, kelompok pecinta kuliner tradisional, UMKM, dan pelaku budaya.

Ing Pawon builds strong relationships with local communities, traditional culinary enthusiasts, MSMEs, and cultural practitioners.

Edukasi Budaya
Cultural Education

Ing Pawon percaya bahwa keberlanjutan budaya hanya terjamin bila generasi muda dilibatkan.

Ing Pawon believes that cultural sustainability can only be ensured when the younger generation is involved.

Meningkatkan Akses Masyarakat pada Produk Sehat
Improving Public Access to Healthy Products

Ing Pawon menyediakan produk yang terjangkau dan sehat dengan memastikan kualitas, keamanan, dan manfaat tetap terjaga. Upaya ini termasuk:
- **Menyediakan produk dalam berbagai ukuran harga**
- **Memperluas distribusi ke desa dan kota kecil**
- **Menyediakan informasi kesehatan yang transparan**
- **Mengedukasi masyarakat tentang manfaat herbal dan pangan alami**

Ing Pawon provides affordable and healthy products while ensuring consistent quality, safety, and benefits. These efforts include:
- Offering products at various price points
- Expanding distribution to rural areas and small towns
- Providing transparent health information
- Educating the public about the benefits of herbal and natural foods

3 DOING RIGHT

Kepatuhan terhadap Regulasi dan Etika Bisnis
Compliance with Regulations and Business Ethics

Ing Pawon mengutamakan integritas dalam seluruh kegiatan usaha dengan mematuhi peraturan pemerintah terkait pangan, kesehatan, dan usaha mikro, seperti Sertifikasi keamanan pangan (P-IRT, Halal, dll.), Transparansi label dan kandungan bahan.

Ing Pawon prioritizes integrity in all business activities by complying with government regulations related to food, health, and micro enterprises, including food safety certifications (such as P-IRT, Halal, and others), as well as transparent labeling and disclosure of ingredients.

Produksi Aman dan Higienis
Safe and Hygienic Production

Standar higienitas adalah fondasi utama Ing Pawon. Perusahaan menerapkan:
- **Proses produksi sesuai SOP Sanitasi peralatan secara berkala.**
- **Pengawasan kualitas bahan baku**
- **Pelatihan higienitas bagi seluruh karyawan**.

High hygiene standards are a core foundation of Ing Pawon. The company implements production processes that follow established SOPs, conducts regular sanitation of equipment, closely monitors the quality of raw materials, and provides hygiene training for all employees.

Transparansi Informasi Produk
Product Information Transparency

Ing Pawon memberikan informasi yang jelas, jujur, dan mudah dipahami mengenai bahan-bahan yang digunakan, proses pembuatan, dan manfaat produk. Termasuk:
- **Informasi gizi dan kandungan bahan**
- **Storytelling asal-usul bahan (traceability)**
- **Penjelasan manfaat herbal secara ilmiah dan tradisional**

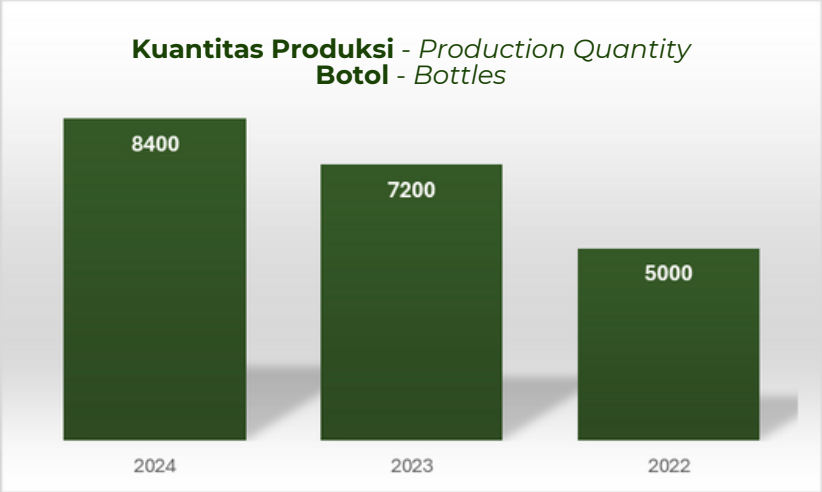
Ing Pawon provides clear, honest, and easy-to-understand information about the ingredients used, the production process, and the benefits of each product.
This includes:
- Nutritional information and ingredient composition
- Storytelling and traceability of ingredient origins
- Explanations of herbal benefits from both scientific and traditional perspectives

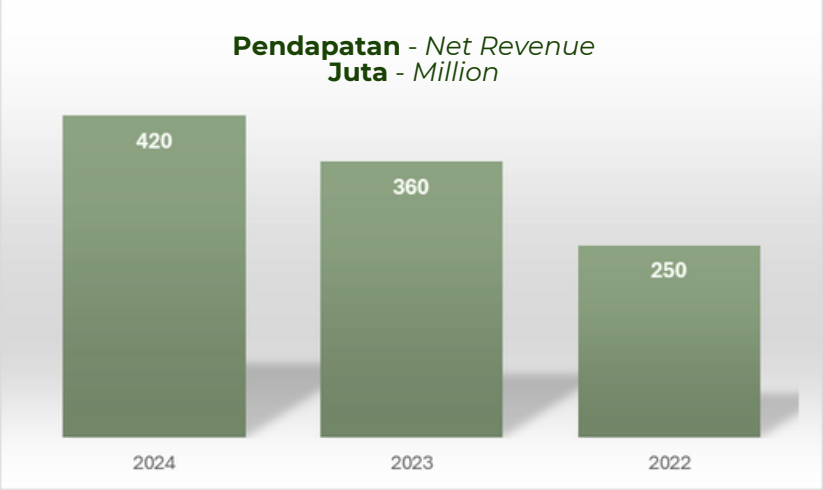
IKHTISAR KINERJA KEBERLANJUTAN

Sustainability Highlights

Aspek Ekonomi | *Economic Aspect*

Uraian Description	Satuan Unit	Periode Pelaporan I *Reporting Period*		
		2024	2023	2022
Kuantitas Produksi Production Quantity	Botol Bottles	8.400	7.200	5.000
Pendapatan Net Revenue	Juta Million	420	360	250





IKHTISAR KINERJA KEBERLANJUTAN

Sustainability Highlights

Aspek Lingkungan Hidup | *Environmental Aspect*

Emisi GRK (CO_2e)	Jumlah Pemakaian	Jumlah Emisi
Cakupan 1: Mesin Bakar Bergerak **Scope 1: Mobile Combustion Engine Dihitung**		
Pembakaran dari kendaraan kurir operasional Combustion from operational vehicles	120 liter bensin/bulan	277,20 kg CO_2e/bulan
	1.440 liter bensin/tahun	3.326,40 kg CO_2e/tahun
Cakupan 2: Pemakaian Listrik Scope 2: **Electricity Consumption Dihitung**		
Listrik PLN PLN electricity	666,7 kWh/bulan	566,70 kg CO_2e/bulan
	8.000 kWh/tahun	6.800,00 kg CO_2e/tahun
Cakupan 3: Emisi Tidak Langsung **Scope 3: Indirect GHG Emissions Dihitung**		
Emisi hulu dari supplier (transportasi bahan baku) Upstream emissions from purchased goods and services	1 pengiriman/bulan (100 kg, 500 km)	9,00 kg CO_2e/bulan
	12 pengiriman/tahun	108,00 kg CO_2e/tahun
TOTAL EMISI OPERASIONAL		**10.234,40 kg CO_2e/tahun**

IKHTISAR KINERJA KEBERLANJUTAN

Sustainability Highlights

Aspek Sosial | *Social Aspect*

Uraian Description	Satuan Unit	Periode Pelaporan I *Reporting Period*		
		2024	2023	2022
Jumlah Karyawan Total Employees	**Orang** People	5	5	5

Karyawan Perempuan (Orang)
Female Employees

2022-2024 **4**

Karyawan Laki - Laki (Orang)
Male Employees

2022-2024 **1**



TENTANG LAPORAN INI

ABOUT THIS REPORT

TENTANG LAPORAN KEBERLANJUTAN ING PAWON

Laporan Keberlanjutan Ing Pawon tahun 2024 merupakan laporan keberlanjutan pertama yang disusun untuk menyajikan komitmen, kinerja, serta perkembangan usaha Ing Pawon dalam aspek ekonomi, sosial, dan lingkungan. Laporan ini menjadi langkah awal perusahaan dalam mengomunikasikan prinsip keberlanjutan yang diterapkan selama 2024, sebagai bagian dari upaya membangun usaha jamu yang bertanggung jawab, aman, dan berdaya saing.

Penyusunan laporan dilakukan secara mandiri dan transparan, dengan menggambarkan bagaimana Ing Pawon menjalankan proses produksi jamu berbahan alami tanpa pengawet maupun pewarna, serta bagaimana perusahaan menjaga kualitas produk, keselamatan proses, kesejahteraan karyawan, dan hubungan baik dengan pelanggan, mitra, serta masyarakat sekitar.

Sebagian besar data dalam laporan ini disampaikan dalam bentuk kualitatif, dilengkapi dengan beberapa data kuantitatif yang tersedia. Mengingat ini merupakan laporan keberlanjutan pertama, penyajian data menggunakan tiga tahun periode pembanding. Laporan disusun mengikuti ketentuan umum keberlanjutan yang relevan dalam POJK terkait Keberlanjutan bagi pelaku usaha.

The 2024 Ing Pawon Sustainability Report is the company's first sustainability report, prepared to present Ing Pawon's commitment, performance, and business developments in the economic, social, and environmental aspects. This report serves as the company's initial step in communicating the sustainability principles implemented throughout 2025, as part of efforts to build a responsible, safe, and competitive herbal medicine business.

The report was prepared independently and transparently, describing how Ing Pawon conducts its herbal medicine production processes using natural ingredients without preservatives or coloring agents, as well as how the company maintains product quality, process safety, employee welfare, and good relationships with customers, partners, and the surrounding community.

Most of the data in this report is presented in qualitative form, supplemented by several available quantitative data points. Considering that this is the first sustainability report, the data is presented using three year comparative period. The report is prepared in accordance with the general sustainability provisions relevant under the applicable OJK regulations on Sustainability for business operators.

TENTANG LAPORAN INI

ABOUT THIS REPORT

TENTANG LAPORAN KEBERLANJUTAN ING PAWON

Untuk menjaga keandalan informasi, laporan ini telah melalui proses verifikasi internal yang dilakukan oleh pemilik usaha dan tim operasional sebagai bagian dari persiapan audit dalam rangka memperoleh sertifikasi internasional HACCP. Pemeriksaan internal ini mengikuti standar yang dipersyaratkan oleh HACCP, termasuk peninjauan catatan produksi harian, pengecekan suhu dan kebersihan, pengawasan kondisi peralatan dan mesin, serta evaluasi penerapan prosedur pengolahan dan sanitasi. Seluruh proses ini memastikan bahwa data yang disajikan akurat, konsisten, dan mencerminkan praktik keamanan pangan yang diterapkan Ing Pawon.

Penyusunan Laporan Keberlanjutan ini dikoordinasikan langsung oleh pemilik Ing Pawon dengan dukungan tim kecil mahasiswi dari Universitas Trisakti. Proses penyusunan dilakukan melalui pengumpulan data operasional, peninjauan dokumen produksi, serta wawancara internal untuk memahami praktik kerja dan kebijakan yang diterapkan selama tahun pelaporan laporan keberlanjutan. Seluruh informasi kemudian dianalisis dan dirangkai menjadi narasi yang merepresentasikan kondisi nyata usaha. Pemilik Ing Pawon bertanggung jawab penuh atas isi laporan ini, termasuk memastikan bahwa setiap data dan penjelasan yang disampaikan akurat, relevan, dan mencerminkan pelaksanaan kegiatan usaha secara faktual.

To maintain the reliability of the information, this report has undergone an internal verification process conducted by the business owner and the operational team as part of the audit preparation to obtain the international HACCP certification. This internal review follows the standards required by HACCP, including the examination of daily production records, temperature and hygiene checks, monitoring of equipment and machinery conditions, and evaluation of the implementation of processing and sanitation procedures. All these processes ensure that the data presented is accurate, consistent, and reflects the food safety practices applied by Ing Pawon.

The preparation of this Sustainability Report was directly coordinated by the owner of Ing Pawon with the support of a small team of female students from Trisakti University. The preparation process was carried out through the collection of operational data, review of production documents, and internal interviews to understand the working practices and policies implemented during the sustainability reporting year. All information was then analyzed and compiled into a narrative that represents the actual condition of the business. The owner of Ing Pawon holds full responsibility for the content of this report, including ensuring that every piece of data and explanation presented is accurate, relevant, and reflects the factual implementation of business activities.

TENTANG LAPORAN INI

ABOUT THIS REPORT

TENTANG LAPORAN KEBERLANJUTAN ING PAWON

Selain itu, sebagai bentuk komitmen terhadap penyempurnaan berkelanjutan, Ing Pawon membuka saluran komunikasi bagi seluruh pemangku kepentingan. Kritik, saran, maupun pertanyaan terkait isi laporan atau praktik keberlanjutan dapat disampaikan melalui:

In addition, as a form of commitment to continuous improvement, Ing Pawon opens communication channels for all stakeholders. Criticism, suggestions, or questions related to the contents of the report or sustainability practices may be submitted through:

0811-8897-62

@ingpawon

Melalui saluran komunikasi tersebut, para pemangku kepentingan dapat memberikan masukan atas Laporan Keberlanjutan yang telah diterbitkan oleh Ing Pawon.

Through these communication channels, stakeholders may provide input on the Sustainability Report published by Ing Pawon.

Ing Pawon percaya bahwa masukan dari berbagai pihak merupakan elemen penting dalam meningkatkan kualitas pelaporan serta mendorong praktik usaha yang semakin bertanggung jawab.

Ing Pawon believes that feedback from various parties is an important element in improving the quality of reporting and encouraging increasingly responsible business practices.

TENTANG LAPORAN INI
ABOUT THIS REPORT

CAKUPAN STANDAR PELAPORAN

Laporan Keberlanjutan ini disusun dengan sesuai dengan pedoman, peraturan dan standar pelaporan keberlanjutan yakni Peraturan Otoritas Jasa Keuangan Nomor 51/ POJK.03/2017 Tentang Penerapan Keuangan Berkelanjutan Bagi Lembaga Jasa Keuangan, Emiten Dan Perusahaan Publik.

REPORTING STANDARDS AND SCOPE

This Sustainability Report is prepared in accordance with sustainability reporting guidelines, regulations, and standards, namely the Financial Services Authority Regulation Number 51/POJK.03/2017 concerning the Implementation of Sustainable Finance for Financial Service Institutions, Issuers, and Public Companies.

TOPIK MATERIAL

Topik Material	Penjelasan	Mengapa Topik ini Material	Dampak pada Pemangku Kepentingan	
			Di dalam perusahaan	Di luar perusahaan
Kualitas Bahan Baku 	Memastikan seluruh bahan baku memenuhi standar keamanan dan mutu untuk menghasilkan produk yang aman dan konsisten.	Kualitas bahan baku sangat menentukan keamanan, kualitas produk. Bahan baku yang tidak berkualitas dapat menimbulkan risiko keselamatan bagi konsumen.	Perusahaan, karyawan	Pemasok, konsumen
Kepuasan Pelanggan 	Pemenuhan kebutuhan dan ekspektasi pelanggan melalui produk dan layanan yang berkualitas.	Karena dapat memengaruhi loyalitas, reputasi merek, dan kinerja penjualan perusahaan. Pelanggan yang puas akan melakukan pembelian ulang dan rekomendasikan produk.	Perusahaan	Konsumen, distributor

TENTANG LAPORAN INI
ABOUT THIS REPORT

Topik Material	Penjelasan	Mengapa Topik ini Material	Dampak pada Pemangku Kepentingan	
			Di dalam perusahaan	Di luar perusahaan
Limbah  	Pengelolaan limbah produksi agar sesuai standar lingkungan dan mengurangi dampak negatif.	Pengelolaan limbah yang buruk dapat menimbulkan pencemaran, sanksi hukum, serta menurunkan kepercayaan publik terhadap perusahaan.	Perusahaan, karyawan	Pemerintah, masyarakat, lingkungan.
Kualitas pengemasan 	Menjamin kemasan aman, menjaga kualitas produk, dan ramah lingkungan.	Pengemasan yang tidak sesuai dapat membahayakan konsumen, merusak produk, dan meningkatkan limbah, sehingga memengaruhi reputasi dan tanggung jawab lingkungan perusahaan.	Perusahaan	Konsumen, distributor, lingkungan



TENTANG KAMI
-
ABOUT US

SEKILAS PERUSAHAAN
THE COMPANY AT A GLANCE



Nama Perusahaan *Company Name*	**PT Ing Pawon Sukses Selaras**
Nama Dagang *Trade Name*	**Ing Pawon**
Bidang Usaha *Line of Business*	**Produksi minuman rempah dan jamu modern**
Lokasi Perusahaan *Company Location*	**Jl. Langgar No.2 6, RT.6/RW.10, Kramat Jati, Kec. Kramat jati, Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 13510**
Kontak Perusahaan *Company Regions*	**Email: info@ingpawon.com** **Phone : 0816-1671-501** **Website: http://www.ingpawon.com** **Instagram: @ingpawon**
Kepemilikan *Ownership*	**Perseroan Terbatas** **Pendiri: Agnes Sukenty Niken Puspitarini**
Tahun Pendirian *Establishment year*	**Dirintis tahun 2017, resmi beroperasi sebagai PT sekitar 2020**
Logo Perusahaan *Company Logo*	Ing Pawon

VISI, MISI, DAN NILAI KEBERLANJUTAN
VISION, MISSION, AND SUSTAINABLE VALUES

VISI
VISION

Menjadi pemimpin dalam makanan, minuman, dan gaya hidup tradisional Indonesia yang sehat, alami, dan berkelanjutan, serta memberikan dampak positif bagi lingkungan dan masyarakat.

To become a leader in healthy, natural, and sustainable Indonesian traditional food, beverages, and lifestyle that create positive impacts for the environment and society.

MISI
MISSION

1. **Menghadirkan minuman tradisional Indonesia yang sehat dan aman melalui bahan rempah pilihan dan proses produksi modern tanpa menghilangkan keaslian rasa.**
   To provide traditional Indonesian beverages that are healthy and safe, using selected spices and modern production processes without compromising authentic flavors.

2. **Meningkatkan kesadaran masyarakat bahwa minuman tradisional dapat menjadi bagian dari gaya hidup sehat dan praktis.**
   To increase public awareness that traditional drinks can be part of a practical and healthy lifestyle.

3. **Mengembangkan produk inovatif dalam bentuk sirup dan bubuk instan yang mampu menghasilkan kreasi minuman turunan yang kreatif dan mudah diterima semua kalangan.**
   To develop innovative products in the form of syrup and instant powder that allow for creative beverage variations and are easily accepted by all consumers.

4. **Memperluas jangkauan pasar domestik dan internasional sekaligus melestarikan warisan kuliner Indonesia, dengan menjaga kualitas, konsistensi, dan standar keamanan pangan di setiap tahap produksi.**
   To expand domestic and international market reach while preserving Indonesia's culinary heritage, ensuring consistent quality and food safety standards at every stage of production.

NILAI KEBERLANJUTAN

SUSTAINABLE VALUES

BUDAYA 5R

1. **Ringkas**
   Memilah barang yang diperlukan dan yang tidak diperlukan
2. **Rapi**
   Menata dan mengatur barang serta peralatan agar mudah ditemukan
3. **Resik**
   Membersihkan tempat dan lingkungan kerja dari kotoran/sampah
4. **Rawat**
   Menjaga dan menerapkan RINGKAS, RAPI, dan RESIK.
5. **Rajin**
   Disiplin melaksanakan RINGKAS, RAPI, RESIK, dan RAWAT.

CULTURE 5R

1. **Sort**
   Separate items that are needed from those that are not needed
2. **Set in Order**
   Organize and arrange items and tools so they are easy to find.
3. **Shine**
   Clean the workplace and surrounding environment from dirt or trash
4. **Standardize**
   Maintain and consistently apply SORT, SET IN ORDER, and SHINE
5. **Sustain**
   Discipline in implementing SORT, SET IN ORDER, SHINE, and STANDARDIZE.

SKALA USAHA

BUSINESS SCALE

Aspek Aspect	**Satuan** Unit	**2024**	**2023**	**2022**
Penjualan / Sales	Juta Million	420	360	250
Jumlah Aset / **Total Assets**	Juta Million	1000	950	900
Jumlah Karyawan / **Total Employee**	Orang People	5	5	5

PERUBAHAN EMITEN ATAU PERUSAHAAN PUBLIK YANG BERSIFAT SIGNIFIKAN

Significant Changes in Issuers or Public Companies

Pada tahun 2024 tidak terdapat perubahan signifikan pada Perseroan.

There were no significant changes in the Company in 2024.

BIDANG USAHA

LINE OF BUSINESS

Perusahaan menjalankan kegiatan usaha di bidang jamu dan rempah dengan produk-produk herbal yang terbagi dalam dua segmen utama, yaitu sirup dan serbuk. Produk sirup Ing Pawon memiliki 7 varian yang dibuat dari racikan rempah pilihan untuk mendukung kesehatan dan stamina. Sementara itu, produk serbuknya terdiri dari 5 varian yang mengedepankan khasiat tradisional khas jamu Nusantara. Seluruh produk Ing Pawon diolah secara higienis dengan komitmen menghadirkan manfaat herbal yang praktis dan berkualitas bagi konsumen.



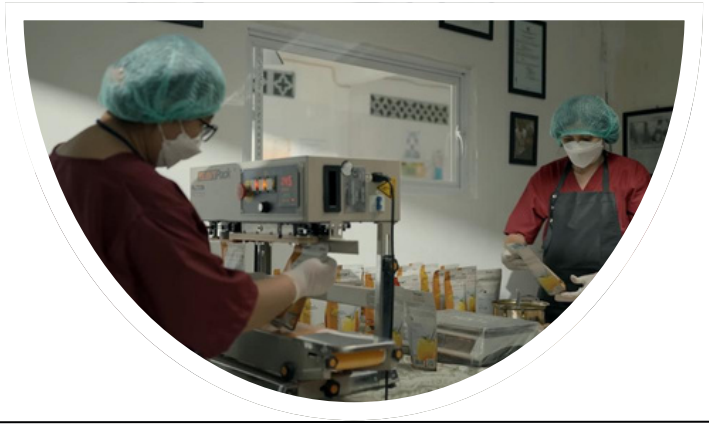


The Company is engaged in the herbal and spice industry, offering a range of herbal products divided into two main segments: syrup and powder. The Ing Pawon syrup segment features 7 variants formulated from selected spices to support health, vitality, and overall well-being. Meanwhile, the powder segment consists of 5 variants that highlight the traditional benefits of Indonesian herbal remedies. All Ing Pawon products are processed hygienically with a commitment to delivering practical, natural, and high-quality herbal benefits to consumers.

Tantangan Kami
Our Challenges

Meskipun telah mengalami perkembangan signifikan sejak berdiri pada tahun 2017, usaha masih menghadapi sejumlah tantangan operasional yang menjadi fokus perbaikan berkelanjutan. Keterbatasan sumber daya manusia tetap menjadi kendala utama, mengingat tim produksi yang kecil membutuhkan ketelitian tinggi dalam pencatatan, pengendalian mutu, dan pemenuhan standar keamanan pangan. Ruang produksi yang masih menyatu dengan area rumah juga menimbulkan keterbatasan kapasitas dan efisiensi, terutama ketika permintaan meningkat atau saat penambahan varian produk.

Di sisi lain, proses transisi menuju standar yang lebih tinggi, seperti sertifikasi HACCP dan persyaratan ekspor, menuntut penyesuaian sistem dokumentasi, audit berkala, serta penguatan manajemen internal. Tantangan teknis seperti potensi kegagalan produksi pada produk bubuk, keterandalan mesin semi-otomatis, dan pengelolaan limbah yang belum sepenuhnya optimal juga menjadi area pembelajaran. Namun, dengan akses pasar yang semakin luas melalui kemitraan ritel, restoran, dan hotel, serta komitmen kuat terhadap kualitas dan konsistensi, tantangan ini dipandang sebagai bagian dari proses menuju usaha yang lebih modern, efisien, dan berdaya saing jangka panjang.



Although the business has experienced significant progress since its establishment in 2017, several operational challenges remain and continue to be the focus of ongoing improvement. Limited human resources are still one of the primary constraints, as a small production team requires high accuracy in record-keeping, quality control, and compliance with food safety standards. The production space, which is still integrated with a residential area, also creates limitations in capacity and efficiency, particularly as demand increases or new product variants are introduced.

At the same time, the transition toward higher standards such as HACCP certification and export requirements demands adjustments in documentation systems, regular audits, and stronger internal management. Technical challenges, including the potential for production failure in powdered products, the reliability of semi-automatic machinery, and waste management processes that are not yet fully optimized, remain areas for further improvement. However, with expanding market access through partnerships with retailers, restaurants, and hotels, and a strong commitment to quality and consistency, these challenges are viewed as part of the journey toward becoming a more modern, efficient, and competitive business in the long term.



SAMBUTAN PEMILIK
MESSAGE FROM THE FOUNDER

SAMBUTAN PEMILIK
MESSAGE FROM THE OWNER

Sebagai seorang dokter, saya belajar bahwa kesehatan adalah perjalanan, bukan tujuan. Kita bisa menjaganya melalui kebiasaan sederhana setiap hari. Dari situlah saya terdorong untuk menunjukkan kepada masyarakat bahwa jamu bukanlah sesuatu yang harus ditakuti, jamu adalah bagian dari identitas kita. Dengan sentuhan modern, rempah-rempah dapat diracik menjadi minuman yang lebih mudah diterima, tanpa kehilangan kebaikannya. Harapan saya, semakin banyak orang menyadari bahwa menjaga tubuh bisa dimulai dari hal kecil, dan bahwa warisan tradisional Indonesia memiliki kekuatan untuk membawa kita hidup lebih sehat dan lebih percaya diri.



AGNES SUKENTY NIKEN PUSPITARINI
FOUNDER PT ING PAWON SUKSES SELARAS

Para Pemangku kepentingan yang terhormat,

Pada tahun 2024, industri minuman berbasis herbal menghadapi dinamika pasar yang berubah, dipengaruhi oleh pergeseran perilaku konsumen pascapandemi, meningkatnya persaingan produk kesehatan modern, serta tuntutan regulasi yang semakin ketat. Sebagai pelaku usaha yang telah berdiri sejak 2017, posisi kami memberi kesempatan untuk mendukung rantai nilai rempah Indonesia secara positif melalui praktik produksi yang aman, transparan, dan berkelanjutan, sekaligus membuka peluang baru melalui kolaborasi dengan mitra ritel, restoran, dan hotel.

Kami tetap berkomitmen pada prinsip usaha yang kami pegang sejak awal konsistensi, kualitas, dan keberlanjutan yang menjadi landasan strategi pertumbuhan kami ke depan.

Dear esteemed stakeholders,

In 2024, the herbal beverage industry faced a shifting market landscape, influenced by changes in consumer behavior after the pandemic, increasing competition from modern health products, and stricter regulatory requirements. As a business that has been operating since 2017, our position provides an opportunity to positively support Indonesia's jamu value chain through safe, transparent, and sustainable production practices, while also opening new opportunities through collaboration with retail partners, restaurants, and hotels.

We remain committed to the core principles that have guided our business from the beginning consistency, quality, and sustainability which serve as the foundation for our future growth strategy.

Pada tahun 2024, langkah peningkatan mutu mulai menunjukkan hasil nyata, termasuk fasilitas produksi yang telah tersertifikasi BPOM dan sedang dalam proses pemenuhan standar HACCP, penerapan audit berkala, penggunaan peralatan stainless steel, serta pengelolaan limbah padat yang dimanfaatkan kembali sebagai pupuk. Selain itu, pengembangan varian sirup dan bubuk dilakukan melalui proses R&D internal untuk menjawab kebutuhan pasar domestik maupun potensi ekspor.

Sebagai usaha yang bergerak di sektor kesehatan tradisional, kami menyadari peran penting yang kami jalankan dalam memberikan edukasi kepada masyarakat, memastikan keamanan pangan, dan menjaga keberlangsungan budaya rempah Indonesia. Dengan dukungan karyawan, mitra, dan pelanggan, kami percaya bahwa perjalanan menuju bisnis jamu yang modern, bertanggung jawab, dan berdaya saing global dapat terus diwujudkan secara berkelanjutan.

In 2024, our quality improvement initiatives began to show tangible results, including production facilities that are now certified by BPOM and are currently in the process of meeting HACCP standards, the implementation of regular audits, the use of stainless-steel equipment, and the management of solid waste that is repurposed as fertilizer. In addition, the development of new syrup and powder variants continues through internal R&D processes to meet domestic market needs as well as potential export opportunities.

As a business operating in the traditional health sector, we recognize the important role we play in educating the public, ensuring food safety, and preserving the continuity of Indonesia's herbal heritage. With the support of our employees, partners, and customers, we believe that the journey toward a modern, responsible, and globally competitive jamu business can continue to be realized sustainably.

Apresiasi

Terlepas dari berbagai dinamika yang kami hadapi, kami tetap berpegang pada komitmen untuk menghadirkan produk yang aman, alami, dan bermanfaat bagi masyarakat. Kami tetap berkomitmen menghadirkan produk yang aman dan alami bagi masyarakat, meskipun berbagai tantangan terus hadir. Kami menyampaikan terima kasih kepada seluruh karyawan, pelanggan, dan mitra yang telah mendukung perjalanan kami. Dukungan Anda menjadi motivasi bagi kami untuk terus berkembang secara berkelanjutan.

Appreciation

Despite the various dynamics we have faced, we remain committed to providing products that are safe, natural, and beneficial for the community. Even as challenges continue to emerge, our dedication to delivering safe and natural products remains unchanged. We extend our gratitude to all employees, customers, and partners who have supported our journey. Your support continues to motivate us to grow sustainably.

Jakarta, November 2025

Agnes Sukenty Niken Puspitarini
Pemilik Usaha
Owner

JEJAK PERJALANAN KAMI
OUR MILESTONE





Ing Pawon didirikan oleh Agnes Sukenty Niken Puspitarini, seorang dokter lulusan Fakultas Kedokteran UPN Veteran Jakarta yang memiliki kedekatan kuat dengan tradisi keluarga dalam mengkonsumsi jamu. Berangkat dari keterbatasan akses terhadap jamu berkualitas di wilayah Kramat Jati, Jakarta Timur, ia mulai memperdalam pengetahuan mengenai jamu pada tahun 2017 melalui studi literatur, observasi pasar tradisional, serta pembelajaran langsung dari para peracik jamu tradisional.

Usaha ini bermula dari produksi rumahan untuk konsumsi pribadi hingga akhirnya mendapatkan respons positif dari lingkungan sekitar. Dorongan tersebut mengarah pada komersialisasi produk dan lahirnya merek Ing Pawon, yang berarti "di dapur" sebuah filosofi yang mencerminkan bahwa kualitas dan cita rasa terbaik lahir dari proses yang autentik, hangat, dan penuh ketelitian.

Ing Pawon was founded by Agnes Sukenty Niken Puspitarini, a medical doctor and graduate of the Faculty of Medicine at UPN Veteran Jakarta, who has a deep-rooted connection to her family's tradition of consuming jamu. Motivated by the limited access to high-quality herbal drinks in the Kramat Jati area of East Jakarta, she began exploring jamu more seriously in 2017 through literature studies, museum visits, traditional market observations, and direct learning from experienced traditional herbal practitioners.

What began as a home-based production for personal consumption gradually gained positive feedback from the surrounding community. This encouragement led to the commercial development of the product and the introduction of the brand Ing Pawon, meaning "in the kitchen" a philosophy that reflects the belief that the best flavors and quality are born from an authentic, warm, and meticulous process.

JEJAK PERJALANAN KAMI
OUR MILESTONE

Sejak 2019, fokus diarahkan pada pengembangan usaha dan berbagai inovasi untuk menghadirkan jamu tradisional dalam format yang lebih modern dan mudah dinikmati oleh masyarakat luas. Produk Ing Pawon kini mencakup sirup jamu dan jamu serbuk, dengan lebih dari 12 varian rasa yang dirancang untuk mempertahankan keaslian jamu sekaligus mengikuti preferensi konsumen masa kini.

Ing Pawon telah memperoleh sertifikasi Halal pada tahun 2021, membentuk badan hukum perseroan terbatas pada tahun 2020, serta mendapatkan izin BPOM pada tahun 2022. Dengan fondasi legal dan operasional yang kuat, Ing Pawon terus berkembang sebagai penyedia produk jamu modern yang mengedepankan kualitas, keamanan, dan kelestarian tradisi herbal Indonesia.

Since 2019, the business has focused on expanding its operations and introducing various innovations to present traditional jamu in more modern, convenient formats that appeal to a broader audience. Ing Pawon's product range now includes herbal syrups, powdered jamu, teabags, and tisanes, offering more than 20 variants designed to maintain the authenticity of traditional jamu while adapting to contemporary consumer preferences.

Ing Pawon obtained Halal certification in 2018, established its legal entity as a limited liability company in 2020, and received BPOM product approval in 2022. With strong legal and operational foundations, Ing Pawon continues to grow as a provider of modern herbal beverages that prioritize quality, safety, and the preservation of Indonesia's herbal traditions.





PRODUK
PRODUCT

Ing Pawon menghadirkan rangkaian produk rempah modern yang dibuat dari bahan alami berkualitas tinggi, dengan tujuan mempertahankan keaslian rasa tradisional sekaligus memenuhi kebutuhan konsumen masa kini.

Ing Pawon offers a range of modern herbal products made from high-quality natural ingredients, designed to preserve traditional flavors while catering to contemporary consumer preferences.

SIRUP JAMU

Rangkaian sirup jamu Ing Pawon diracik dari rempah-rempah pilihan dan dapat dinikmati baik dalam keadaan panas maupun dingin.



HERBAL SYRUP

Ing Pawon's herbal syrup collection is crafted from selected spices and can be served either hot or cold.

Varian:
- Jahe Rempah
- Bunga Telang
- Wedang Uwuh
- Bir Pletok
- Pala Rempah
- Beras Kencur
- Temu Lawak

Variants:
- Spiced Ginger
- Butterfly Pea
- Wedang Uwuh (Mixed Heritage Spices)
- Bir Pletok (Betawi Spiced Drink)
- Nutmeg Spice Blend
- Rice & Kaempferia Galanga
- Curcuma Xanthorrhiza



PRODUK
PRODUCT

Jamu Serbuk

Jamu serbuk disajikan dalam bentuk instan yang praktis, mudah larut, dan tetap mempertahankan manfaat serta cita rasa rempah tradisional.

Varian:
- Jahe Rempah
- Empon-Empon
- Beras Kencur
- Kunyit Asem
- Bir Pletok

Herbal Powder

The herbal powder series offers instant, easy-to-prepare products while maintaining the authentic taste and benefits of traditional herbs.

Variants:
- Spiced Ginger
- Empon-Empon (Mixed Roots & Spices)
- Rice & Kaempferia Galanga
- Turmeric Tamarind
- Betawi Spiced Drink



RUANG LINGKUP PASAR
MARKET SCOPE

Jakarta



Bali

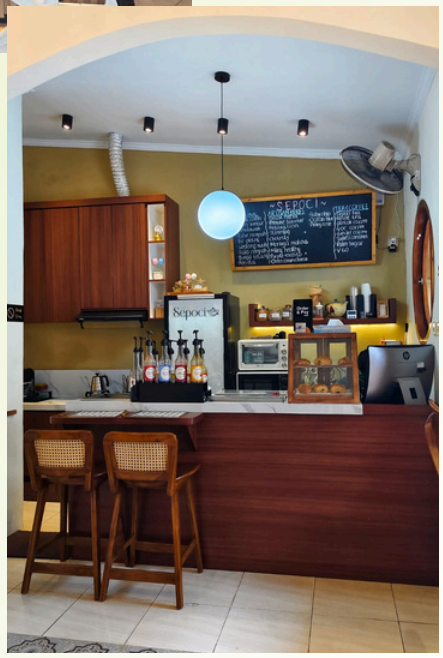


Hotel :
1. Hotel Pullman Jakarta Central Park
2. Hotel Aryaduta Menteng
3. Hotel 25 Hours SCBD

Toko Retail:
1. Foodhall
2. Hero
3. Transmart
4. Hypermart
5. Gelael
6. Total Buah Segar
7. Alun - Alun Grand Indonesia
8. Nirmala Bali
9. Apotikku Bali

Restoran / Kafe:
1. Sepoci
2. Rauto Kedung Rasa
3. Kari Asoy
4. RM Bumi Aki
5. RM Sambel Majikan
6. Brasco Puncak





Sertifikasi dan Penghargaan
Certifications and Awards



REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)
جمهورية إندونيسيا

SERTIFIKAT HALAL
(HALAL CERTIFICATE)
شهادة الحلال

Nomor Sertifikat / *Certificate Number*: ID31110000160640921 — رقم الشهادة

Berdasarkan keputusan penetapan halal produk Majelis Ulama Indonesia nomor :
Based on the decree to stipulating halal products of the Indonesian Council of Ulama :
استنادا على قرار مجلس العلماء الإندونيسي عن تحديد الحلال للمنتجات :
KF-387/DP-P XI/XII/2021 Tanggal 2 Desember 2021

Jenis Produk / *Type of Product*	Minuman dan Bahan Minuman	نوع المنتج
Nama Produk / *Name of Product*	-Terlampir / As Attached-	اسم المنتج
Nama Pelaku Usaha / *Name of Company*	Ing Pawon	اسم الشركة
Alamat Pelaku Usaha / *Company's Address*	Jl. Langgar, No 2, RT 06 RW 10, Kramat Jati, Jakarta Timur, DKI Jakarta, 13510, Indonesia	عنوان الشركة
Diterbitkan di Jakarta pada / *Issued in Jakarta on*	3 Desember 2021	أصدرت الشهادة بجاكرتا في

telah memenuhi ketentuan perundang-undangan
Has complied with the provision of laws and regulations
قد استوفت أحكام التشريع

KEPALA
BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
HEAD OF HALAL PRODUCT ASSURANCE BODY
رئيس وكالة ضمان المنتجات الحلال

Muhammad Aqil Irham



MANUAL

SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL (SJPH) UNTUK SERTIFIKASI HALAL DENGAN PERNYATAAN PELAKU USAHA MIKRO DAN KECIL (SELF DECLARE)

Ing Pawon

PENGESAHAN		
Revisi 1.0		
	11 November 2022	11 November 2022
Disiapkan/Disetujui	Pemilik Usaha	Penanggung Jawab/Penyelia Halal
Tanda Tangan		
Nama	Agnes Sukety Niken Puspitarini	Heru Budiarti

Manual halal ini adalah milik (Ing Pawon) yang memuat kebijakan dan ketentuan yang dilaksanakan dalam rangka pemenuhan persyaratan sertifikasi halal yang ditetapkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. Manual halal ini hanya berlaku apabila telah diisi secara lengkap beserta lampirannya dan ditanda tangani oleh pemilik usaha. Manual halal ini tidak boleh diduplikasi/ diedit tanpa seizin dari pemiliki usaha (Ing Pawon).



Serial Number : 2025024031
Issue Date : 4th November 2025

catalyst consulting

Certificate of Completion

THE CERTIFICATE IS PROUDLY PRESENTED TO

Agnes Sukenty Niken Puspitarini

has followed Classroom Training and Workshop of
Implementing and Internal Auditor
Food Safety Management System HACCP Codex
General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969 Rev.6-2022
Jakarta, 22nd - 23rd September 2025

Jamal Zamrudi
Director

2025024031

"Certificate of Attendance"
is a certificate issued for trainee who attended the training session conducted by Catalyst Consulting
"Certificate of Completion"
is a certificate issued for trainee who completed the training session conducted by Catalyst Consulting

Catalyst Consulting
PT. Mitra Kualitas Abadi, Ruko Golden Karawaci No. 53 Sukabakti, Curug, Binong, Tangerang

Kebijakan untuk Mendukung Keberlanjutan

Policies to Support Sustainability



Penggunaan Bahan Baku Alami
Use of Natural Raw Materials

Mengutamakan bahan baku herbal dan rempah alami yang aman serta ramah lingkungan.

Prioritizing natural herbal and spice-based ingredients that are safe and environmentally friendly

Kebijakan Efisiensi Produksi
Production Efficiency Policy

Menerapkan proses produksi yang meminimalkan pemborosan bahan, energi, dan waktu dengan resep dan takaran tetap, mengatur jadwal produksi, dan pembagian tugas yang jelas dan sistematis.

Implementing a production process that minimizes wastage of materials, energy, and time by using standardized recipes and measurements, organizing production schedules, and ensuring clear and systematic task distribution.

Kebijakan Kebersihan dan Higienitas
Sanitation and Hygiene Policy

Mengumpulkan dan memanfaatkan sebagian limbah ampas sebagai pupuk organik, serta melakukan pemilahan limbah untuk meminimalkan dampak lingkungan.

Collecting and utilizing part of the production waste as organic fertilizer, as well as sorting waste to minimize environmental impact.

Kebijakan Pengelolaan Limbah
Waste Management Policy

Mengumpulkan dan memanfaatkan sebagian limbah ampas sebagai pupuk organik, serta melakukan pemilahan limbah untuk meminimalkan dampak lingkungan.

Collecting and utilizing part of the production waste as organic fertilizer, as well as sorting waste to minimize environmental impact.

Kebijakan Pemberdayaan Tenaga Lokal
Local Workforce Empowerment Policy

Memprioritaskan perekrutan tenaga kerja dari masyarakat sekitar, terutama ibu rumah tangga, untuk mendukung perekonomian lokal.

Prioritizing the recruitment of local workers, especially housewives, to support the local economy.

Penerapan Keuangan Berkelanjutan

Implementation Of Sustainable Finance

Kinerja Ekonomi

Ing Pawon mencatat peningkatan kinerja yang signifikan pada tahun 2024. Omzet tahun 2024 mencapai Rp420 juta, naik sekitar 16,7% dibandingkan tahun 2023 yang sebesar Rp360 juta. Jumlah produksi juga meningkat dengan tren yang sama, dari 7.200 botol pada 2023 menjadi 8.400 botol pada 2024, atau tumbuh sekitar 16,7%. Kenaikan ini mencerminkan penguatan permintaan, peningkatan efisiensi produksi, serta kemampuan usaha dalam mempertahankan daya saing di pasar jamu herbal.

Sementara pada tahun-tahun sebelumnya (2022–2023), pertumbuhan masih berlangsung secara bertahap, tahun 2024 menunjukkan akselerasi pertumbuhan yang lebih stabil. Meski demikian, Ing Pawon tetap menghadapi tantangan seperti fluktuasi harga bahan baku dan kebutuhan peningkatan kapasitas sumber daya manusia. Secara keseluruhan, pencapaian ekonomi pada tahun 2024 menunjukkan bahwa Ing Pawon berada pada jalur keberlanjutan yang kuat dan terus memperkuat fondasi ekonomi usahanya.

Kinerja Sosial

Ing Pawon menunjukkan kontribusi yang sederhana namun berdampak bagi lingkungan sekitar. Pada tahun 2024, Ing Pawon terus membiayai biaya sekolah anak salah satu karyawan produksinya sebagai bentuk dukungan terhadap kesejahteraan keluarga karyawan. Selain itu, Ing Pawon juga sesekali mendukung kegiatan gereja dengan menyumbangkan produk untuk dijual, di mana seluruh hasil penjualannya diserahkan kepada pihak gereja. Meskipun skalanya kecil, upaya ini mencerminkan komitmen sosial Ing Pawon terhadap komunitas terdekat.

Economic Performance

Ing Pawon recorded a significant improvement in economic performance in 2024. Revenue in 2024 reached IDR 420 million, an increase of approximately 16.7% compared to IDR 360 million in 2023. Production volume also showed a similar trend, rising from 7,200 bottles in 2023 to 8,400 bottles in 2024, or an increase of around 16.7%. This growth reflects stronger market demand, improved production efficiency, and the business's ability to maintain competitiveness in the herbal beverage market.

While growth in previous years (2022–2023) progressed more gradually, 2024 demonstrated a more stable acceleration. However, Ing Pawon continues to face challenges such as fluctuating prices of herbal raw materials and the need to strengthen human resource capacity. Overall, the economic achievements in 2024 indicate that Ing Pawon is on a strong sustainability path and continues to reinforce the economic foundation of its business.

Social Performance

Ing Pawon demonstrates modest yet meaningful contributions to its surrounding community. In 2024, Ing Pawon continued to cover the school fees of a production employee's child as a form of support for the employee's family welfare. In addition, Ing Pawon occasionally supports church activities by donating its products to be sold, with all proceeds given entirely to the church. Although small in scale, these efforts reflect Ing Pawon's social commitment to the local community.

Penerapan Keuangan Berkelanjutan

Implementation Of Sustainable Finance

Kinerja Lingkungan

Ing Pawon berupaya menerapkan praktik operasional yang lebih ramah lingkungan meskipun masih dalam skala UMKM. Pada tahun 2024, Ing Pawon mulai memanfaatkan sebagian limbah ampas hasil produksi sebagai pupuk organik, sehingga dapat mengurangi volume limbah yang dibuang. Namun, pemanfaatan ini belum optimal karena keterbatasan tenaga kerja dan sarana pengolahan, sehingga masih ada sebagian limbah yang belum dapat diolah lebih lanjut. Selain itu, Ing Pawon menerapkan pemilahan limbah serta memastikan proses produksi berjalan dengan standar kebersihan dan efisiensi untuk meminimalkan dampak terhadap lingkungan. Upaya ini menunjukkan komitmen Ing Pawon dalam memperkuat kinerja lingkungan sebagai bagian dari keberlanjutan usaha.

Environmental Performance

Ing Pawon strives to implement more eco-friendly operational practices despite operating as a small-scale business. In 2024, Ing Pawon began utilizing a portion of its production residue as organic fertilizer, helping reduce the amount of waste disposed. However, this initiative is not yet fully optimized due to limited labor capacity and processing facilities, resulting in some waste that cannot yet be further treated. In addition, Ing Pawon carries out basic waste sorting and ensures that its production processes follow hygiene and efficiency standards to minimize environmental impact. These efforts reflect Ing Pawon's commitment to strengthening its environmental performance as part of its overall sustainability efforts.

Strategi Pencapaian Target
Target Achievement Strategy



Ing Pawon berkomitmen mencapai target keberlanjutan melalui kolaborasi dengan berbagai pemangku kepentingan, termasuk karyawan, pemasok, komunitas lokal, dan pelanggan. Prinsip keberlanjutan diintegrasikan ke dalam seluruh tahapan operasional guna menciptakan praktik usaha yang bertanggung jawab dan berkelanjutan.

Untuk mendukung komitmen tersebut, Ing Pawon secara konsisten meningkatkan kapasitas dan kesadaran lingkungan seluruh tim melalui pelatihan internal, pengembangan kompetensi, serta penerapan budaya kerja yang efisien dan ramah lingkungan. Selain itu, perusahaan menjaga komunikasi terbuka dengan masyarakat dan pemasok lokal melalui konsultasi terkait pengelolaan limbah, penggunaan bahan baku alami, serta dampak operasional terhadap lingkungan sekitar.

Dalam rangka memperkuat kinerja keberlanjutan jangka panjang, Ing Pawon menjalin kemitraan strategis dengan petani lokal, pelaku UMKM, lembaga komunitas, dan pihak eksternal terkait. Kerja sama ini difokuskan pada pengadaan yang etis, proses produksi yang efisien, pengelolaan limbah yang bertanggung jawab, pemberdayaan ekonomi masyarakat, serta peningkatan kualitas dan keamanan produk, sehingga memberikan manfaat positif bagi lingkungan dan masyarakat.

Ing Pawon is committed to achieving its sustainability targets through collaboration with various stakeholders, including employees, suppliers, local communities, and customers. Sustainability principles are integrated into every stage of operations to ensure responsible and sustainable business practices.

To support this commitment, Ing Pawon consistently enhances environmental awareness and capacity across its team through internal training, competency development, and the implementation of efficient and environmentally friendly work practices. The company also maintains open communication with local communities and suppliers through consultations on waste management, the use of natural raw materials, and the environmental impact of its operations.

To strengthen long-term sustainability performance, Ing Pawon develops strategic partnerships with local farmers, MSMEs, community organizations, and relevant external parties. These collaborations focus on ethical sourcing, efficient production processes, responsible waste management, community economic empowerment, and the continuous improvement of product quality and safety, contributing positively to both the environment and society



TATA KELOLA BERKELANJUTAN
SUSTAINABLE GOVERNANCE

Penanggung Jawab Kinerja Keberlanjutan

Sustainability Performance Manager

Pengelolaan Ing Pawon berada langsung di bawah Owner/Pemilik Usaha sebagai pengambil keputusan tertinggi. Pemilik usaha mengawasi seluruh aspek operasional dan memastikan setiap keputusan strategis, termasuk dalam kondisi darurat, dapat diambil dengan cepat dan tepat. Pemantauan kinerja dan perkembangan usaha dilakukan melalui evaluasi rutin agar operasional tetap berjalan efektif dan berkelanjutan.

The management of Ing Pawon is directly led by the Owner, who serves as the highest decision-maker. The owner oversees all operational aspects and ensures that every strategic decision, including those needed in emergency situations, can be made quickly and accurately. Performance monitoring and business development are carried out through regular evaluations to ensure that operations remain effective and sustainable.

Manajemen Resiko

Risk Management

Ing Pawon menerapkan prosedur sederhana namun efektif dalam mengidentifikasi, mengukur, memantau, dan mengendalikan risiko terkait aspek ekonomi, sosial, dan lingkungan dalam penerapan Keuangan Berkelanjutan. Pemilik usaha, yang berperan sebagai pengambil keputusan tertinggi, melakukan identifikasi risiko melalui pemantauan rutin terhadap fluktuasi biaya bahan baku, kebutuhan tenaga kerja, serta kemungkinan gangguan dalam proses produksi. Risiko ekonomi diukur melalui evaluasi berkala atas omzet, biaya operasional, dan tren permintaan. Risiko sosial dipantau melalui perhatian terhadap kesejahteraan pekerja dan hubungan dengan komunitas sekitar, sementara risiko lingkungan dikelola dengan memastikan limbah produksi ditangani secara tepat dan tidak mencemari lingkungan.

Ing Pawon implements simple yet effective procedures to identify, measure, monitor, and control risks related to the economic, social, and environmental aspects of Sustainable Finance. The business owner, acting as the highest decision-maker, identifies risks through routine monitoring of fluctuations in raw material costs, labor needs, and potential disruptions in the production process. Economic risks are assessed through regular evaluations of revenue, operating costs, and demand trends. Social risks are monitored by ensuring employee welfare and maintaining good relations with the surrounding community, while environmental risks are managed by ensuring that production waste is handled properly and does not harm the environment.

MENJAGA KOMITMEN DAN BUDAYA KEBERLANJUTAN

Ing Pawon membangun budaya keberlanjutan di lingkungan internal melalui penerapan prinsip 5R (Ringkas, Rapi, Resik, Rawat, dan Rajin). Dalam aspek Ringkas, Ing Pawon membiasakan pemilahan bahan dan peralatan produksi untuk memastikan hanya barang yang diperlukan yang tetap digunakan, sehingga proses kerja menjadi lebih efisien. Pada tahap Rapi, seluruh perlengkapan dan bahan baku ditata sesuai fungsinya agar mudah ditemukan dan mempercepat proses produksi. Penerapan Resik dilakukan melalui kegiatan rutin membersihkan area kerja dan memastikan lingkungan produksi bebas dari kotoran serta limbah yang dapat mengganggu kualitas produk. Melalui Rawat, Ing Pawon menjaga konsistensi dalam menerapkan tiga prinsip sebelumnya Ringkas, Rapi, dan Resik, sehingga standar kebersihan dan kerapian selalu terjaga. Terakhir, prinsip Rajin diterapkan dengan membangun kedisiplinan karyawan untuk melaksanakan budaya 5R secara berkelanjutan.

Ing Pawon builds a culture of sustainability within its internal operations through the implementation of the 5R principles (Sort, Set in Order, Shine, Standardize, and Sustain). Under the Sort principle, Ing Pawon ensures that materials and tools are separated based on necessity, allowing production activities to run more efficiently. Through Set in Order, all equipment and ingredients are organized according to their functions so they can be accessed easily, improving workflow effectiveness. The Shine principle is applied by routinely cleaning the workspace and maintaining a hygienic production environment to prevent contamination and uphold product quality. With Standardize, Ing Pawon maintains consistency in applying the previous principles Sort, Set in Order, and Shine, ensuring that cleanliness, orderliness, and efficiency remain part of daily operations. Lastly, Sustain is implemented by fostering discipline among workers to continuously practice and maintain the 5R culture.





HUBUNGAN DENGAN PEMANGKU KEPENTINGAN

STAKEHOLDERS ENGAGEMENT



Pemangku Kepentingan	Tujuan Pelibatan	Metode Pelibatan & Frekuensi	Respons dan Tindak Lanjut
Pemerintah	• Komunikasi dan konsultasi	Audit kepatuhan	Perusahaan tunduk dan mematuhi peraturan perundang-undangan yang berlaku.
Pemasok	• Pengaruh atas kualitas produk yang dihasilkan perusahaan • Ketergantungan pada kontinuitas pasokan (dependency)	Seleksi pemasok	• Hubungan yang bertumbuh dan saling menguntungkan. • Penyelesaian pembayaran produk dan jasa yang tepat waktu.

HUBUNGAN DENGAN PEMANGKU KEPENTINGAN

STAKEHOLDERS ENGAGEMENT

Pemangku Kepentingan	Tujuan Pelibatan	Metode Pelibatan & Frekuensi	Respons dan Tindak Lanjut
Karyawan	• Tanggung Jawab	• Terjaminnya keamanan, kesehatan, dan keselamatan kerja • Terjaganya kenyamanan lingkungan kerja • Kejelasan hak dan kewajiban	• Forum dan sarana komunikasi antara pemilik dengan karyawan
Pelanggan	• Pengaruh Ketergantungan (dependency)	• Kualitas produk dan layanan yang terjaga • Penyelesaian keluhan pelanggan yang memuaskan	• Survei kepuasan pelanggan



MENERAPKAN BISNIS RAMAH LINGKUNGAN

-

RUNNING AN ENVIRONMENTALLY FRIENDLY BUSINESS

MENERAPKAN BISNIS RAMAH LINGKUNGAN
RUNNING AN ENVIRONMENTALLY FRIENDLY BUSINESS

PENGADUAN LINGKUNGAN HIDUP

Ing Pawon berkomitmen menjalankan operasional yang ramah lingkungan dan patuh terhadap regulasi produksi pangan. Selama periode pelaporan, tidak terdapat pengaduan atau pelanggaran terkait lingkungan hidup. Proses produksi dilakukan dengan penggunaan peralatan food grade, pengolahan limbah ampas rempah menjadi pupuk, serta pengelolaan kebersihan area produksi secara rutin guna meminimalkan dampak lingkungan.

ENVIRONMENTAL COMPLAINTS

Ing Pawon is committed to conducting environmentally responsible operations and complying with regulations related to food production. During the reporting period, there were no complaints or violations related to environmental issues. Production activities are carried out using food-grade equipment, processing herbal residue waste into fertilizer, and maintaining regular cleanliness of the production area to minimize environmental impact.

KONSUMSI ENERGI

Konsumsi energi di Ing Pawon dikategorikan menjadi satu tujuan utama, yaitu pemenuhan kebutuhan energi untuk proses produksi. Seluruh kebutuhan energi tersebut digunakan untuk mendukung operasional mesin-mesin produksi yang menjadi inti kegiatan manufaktur perusahaan.

Sumber energi yang digunakan Ing Pawon mencakup listrik jaringan dan bahan bakar pendukung lain yang diperlukan untuk pengoperasian peralatan produksi. Pada tahun 2024, intensitas energi tercatat sebesar 5,47 GJ/Ton. Bauran energi Ing Pawon sepenuhnya berasal dari energi konvensional yang digunakan untuk operasional mesin produksi.

ENERGY CONSUMPTION

Energy consumption at Ing Pawon is categorized into a single primary purpose, namely fulfilling energy needs for the production process. All energy consumption is used to support the operation of production machinery, which forms the core of the company's manufacturing activities.

The energy sources used by Ing Pawon include grid electricity and other supporting fuels required for the operation of production equipment. In 2024, the energy intensity was recorded at 6.08 GJ/Ton. Ing Pawon's energy mix is entirely derived from conventional energy sources utilized for operating production machinery

EFISIENSI ENERGI

Ing Pawon menerapkan beberapa inisiatif efisiensi energi yang difokuskan pada optimalisasi penggunaan listrik sebagai satu-satunya sumber energi operasional. Upaya yang dilakukan meliputi peningkatan efisiensi mesin produksi melalui perawatan rutin, pengaturan beban operasi, serta penggantian komponen yang memiliki konsumsi daya lebih rendah. Selain itu, perusahaan telah mengganti lampu konvensional dengan lampu LED di area produksi dan fasilitas pendukung untuk menurunkan kebutuhan daya listrik.

ENERGY EFFICIENCY

Ing Pawon has implemented several energy efficiency initiatives focused on optimizing the use of electricity as the company's sole operational energy source. These efforts include improving the efficiency of production machines through routine maintenance, load management, and the replacement of components with lower energy consumption. In addition, the company has replaced conventional lighting with LED lights in production areas and supporting facilities to reduce electricity demand.

PENGGUNAAN AIR

Air digunakan di Ing Pawon terutama untuk proses pencucian peralatan produksi dan kebutuhan sanitasi. Konsumsi air bersifat mengikuti jumlah pesanan, sehingga tidak terjadi pemborosan. Karena tidak ada proses yang membutuhkan air sebagai bahan baku utama atau untuk sistem utilitas, penggunaan air relatif rendah dan tetap efisien.

WATER CONSUMPTION

Water at Ing Pawon is primarily used for cleaning production equipment and for basic sanitation needs. Water consumption varies according to the volume of orders, ensuring that no excess usage occurs. As water is not required as a main raw material or for utility systems, overall water use remains low and efficient.

ASPEK LIMBAH

Limbah yang dihasilkan Ing Pawon terutama berupa limbah organik yang berasal dari sisa proses produksi. Sebagian limbah organik tersebut dimanfaatkan kembali sebagai bahan pupuk, sehingga dapat mendukung praktik pengelolaan limbah yang lebih berkelanjutan.
Sisa limbah yang tidak dapat dimanfaatkan kemudian dibuang sesuai prosedur yang aman dan memenuhi ketentuan yang berlaku. Mengingat volume produksi yang berskala kecil, jumlah limbah yang dihasilkan relatif terbatas dan dapat dikelola dengan baik.

WASTE ASPECT

The waste generated by Ing Pawon primarily consists of organic residues from the production process. A portion of this organic waste is reused as fertilizer, supporting more sustainable waste management practices.
The remaining waste that cannot be utilized is disposed of safely and in accordance with applicable regulations. Given the company's small-scale production, the volume of waste produced is relatively limited and can be managed effectively.