



# LAPORAN MISI 2023

**HAPPY FOOD,  
HAPPY SOUL**



YAVA berdiri pada tahun 2012 untuk menyediakan lapangan pekerjaan dan pendapatan bagi karyawan dan petani di Desa Ban, Karangasem, Bali, Indonesia, sebuah wilayah pra-sejahtera dengan ketersediaan pekerjaan formal yang sangat terbatas, tingginya prevalensi masalah kesehatan yang dapat dicegah, dan migrasi keluar desa yang signifikan. Dengan membuka lapangan kerja bagi penduduk desa dan membeli bahan-bahan dari petani lokal dengan harga yang sesuai, YAVA secara langsung berkontribusi dalam meningkatkan pendidikan dan kesehatan, khususnya bagi kaum perempuan, di daerah Bali yang terpencil ini.

YAVA membeli banyak bahan baku dari petani kecil, antara lain: kacang mede dan kelapa; pisang, nanas, pepaya; nektar lontar; beras merah dan sorgum; lalu mengolahnya menjadi bahan siap pakai. Sebagai produsen makanan jadi, YAVA tergolong unik karena banyaknya pengolahan yang dilakukan. YAVA mencungkil kacang mede, mengupas, mengiris dan mengeringkan pisang, serta menyiapkan sorgum.

YAVA mengubah ini dan bahan-bahan sehat lainnya yang diproses secara minimal menjadi sarapan dan makanan ringan untuk pembelian eceran. Di Indonesia, YAVA terutama mendistribusikan sendiri ke pengecer di pasar modern dan swalayan mini. Secara internasional, YAVA menjual ke distributor di lebih dari 20 negara.



# BENJAMIN LIANG

Ketua Dewan Direksi



Hormat kepada Para Pemegang Saham dan Pihak Terkait,

Dengan rasa senang hati saya menyajikan laporan misi tahunan YAVA kepada Anda, yang menunjukkan komitmen kami dalam mengedepankan dampak sosial yang positif, mendorong pertumbuhan, dan terus mengusahakan keberlanjutan.

Khususnya, saya sangat antusias untuk berbagi mengenai kemajuan kami dalam memperoleh jenis pemanis baru untuk produk kami. Selama dua tahun terakhir, kami telah menyiapkan sumber daya, produksi, dan resep-resep kami sehingga dimulai dari awal tahun 2024, makanan kami hampir seluruhnya menggunakan pemanis "juruh" (Gula Lontar). Perkembangan ini tidak hanya mencerminkan dedikasi kami terhadap inovasi tetapi juga menggarisbawahi fokus kami pada kesejahteraan dari konsumen-konsumen kami.

Untuk membuat Gula Lontar, nektar yang dipanen dari pohon Lontar mengalami proses evaporasi untuk menciptakan gula kristal yang belum dirafinasi. Perlu dicatat, Gula Lontar memiliki indeks glikemik rendah (dimana konsumsinya hanya akan menyebabkan peningkatan kecil dalam kadar gula darah), rasa yang netral, dan kaya akan kandungan mineral & antioksidan, semua faktor-faktor tersebut membuatnya menjadi pilihan bahan makanan yang unik yang bisa diformulasikan untuk membuat makanan-makanan yang sehat.

Pembelian Gula Lontar secara langsung dari petani menambahkan sumber pendapatan yang konsisten dan lebih efisien bagi rumah tangga mereka. Dengan berkolaborasi dengan para petani ini, kami tidak hanya meningkatkan kualitas gula kami, tetapi juga meningkatkan tingkat perlindungan dan keamanan bagi para petani saat melakukan proses pemanenan gula. Pendekatan ini memastikan rantai pasokan yang berkelanjutan dan mendorong pemberdayaan ekonomi serta kesejahteraan di lingkungan komunitas dimana kami beroperasi.

Untuk kedepannya bersamaan dengan kemajuan kami, komitmen kami terhadap tanggung jawab sosial, pertumbuhan, dan keberlanjutan akan tetap kami pegang teguh. Kami akan terus mengeksplorasi jalur-jalur inovatif, seperti halnya memperkenalkan Gula Lontar sebagai bahan pemanis untuk meningkatkan rasa dan kesehatan produk-produk YAVA kami. Dengan demikian, kami bertujuan untuk membuat perubahan positif dalam kehidupan konsumen kami, mitra kami, dan lingkungan.

Saya mengucapkan terima kasih yang tulus kepada tim kami yang sangat berdedikasi, para pemangku kepentingan yang kami yang hormai, dan para pemegang saham terhormat kami atas dukungan mereka yang tak tergoyahkan. Bersama-sama, kami akan terus menjelajahi jalan menuju masa depan yang lebih cerah dan berkelanjutan.

Salam hangat,

Benjamin Liang

# SAMUEL WAELTY

Anggota Dewan Direksi dan Pemegang Saham Awal



Peluncuran ulang (re-launch) brand YAVA yang sukses, bersamaan dengan peluncuran varian produk-produk baru dan pelonggaran pembatasan sosial pasca COVID, telah membantu YAVA untuk bisa meningkatkan penjualan dan produksi pada tahun 2023 secara signifikan. Dari peningkatan ini, dampak positif ekonomi yang dihasilkan untuk petani dan tingkat perekrutan penduduk desa yang terjadi juga sangat signifikan dikarenakan lebih dari 75% dari bahan baku dibeli langsung dari petani yang berasal dari Bali dan Indonesia bagian timur, dan hampir semua proses pengolahan dilakukan di Ban (salah satu daerah desa tertinggal di Bali).

YAVA memberikan perhatian khusus pada peningkatan keterampilan dan promosi jabatan untuk perempuan-perempuan di lokasi desa-desa dimana kami beroperasi. Pada tahun 2023, jumlah karyawan YAVA telah melebihi jumlah karyawan yang ada pada saat masa pre-Covid sambil tetap menjaga persentase karyawan perempuan di angka 66% dari karyawan dan meningkatkan proporsi perempuan dalam posisi kepemimpinan menjadi 55%. Dalam kepedulian dan dukungan yang terkoordinasi terhadap perempuan-perempuan ini dan keluarga mereka, taman kanak-kanak Anakardia yang berada di lokasi akan terus bekerja untuk mempersiapkan anak-anak mereka untuk masa depan pendidikan yang lebih baik; dan adanya toko swalayan yang tersedia di lokasi juga memudahkan kegiatan belanja sehari-hari untuk para orang tua, hal ini terbukti dengan data yang menunjukkan bahwa toko tersebut mengalami penjualan terbesar dalam sejarahnya di tahun ini.

YAVA akan terus berusaha untuk berkembang dan bertumbuh kedepannya dengan menyediakan produk-produk yang lezat dan sehat untuk konsumen kami di Indonesia dan luar negeri sambil tetap berfokus kuat pada kontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi di Ban dan kesejahteraan sosial karyawan kami.

*swaelty*  
Samuel Waelty

Untuk setiap kategori tindakan dan metrik berbasis misi kami di halaman berikut, ikon yang relevan sesuai dengan program Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDG) dari PBB (United Nations) akan kami tampilkan. SDGs, juga dikenal sebagai Tujuan Global, diadopsi oleh Perserikatan Bangsa-Bangsa pada tahun 2015 sebagai seruan universal untuk bertindak mengakhiri kemiskinan, melindungi planet ini, dan memastikan bahwa pada tahun 2030 semua orang menikmati perdamaian dan kemakmuran. Kami menggunakannya di sini untuk memberikan konteks dan menyelaraskan dengan upaya penting ini.



# CHRISTOPHER L. BAILEY

Chief Executive Officer



Selama tahun 2023, YAVA terus membuat kemajuan menuju visi kami untuk membuat desa-desa di Indonesia Timur menjadi desa yang bahagia dan sehat. Tentu saja, dampak dari satu perusahaan kami sangat kecil dibandingkan dengan luasnya wilayah dan lingkup kebutuhan yang ada yang juga memerlukan pembangunan-pembangunan yang berkelanjutan. Namun, bagi desa-desa di mana kami bekerja, dan keluarga para petani serta karyawan dengan siapa kami berinteraksi, dampak YAVA terasa sangat signifikan.


Bisa kita lihat dengan jelas bahwa tekanan persaingan di pasar yang sangat kompetitif sekarang ini merupakan sebuah tantangan besar dalam pertumbuhan setiap perusahaan yang masih muda untuk bisa menjadi sukses. Meluncurkan dan membangun sebuah perusahaan yang juga bertujuan untuk mencapai dampak sosial yang positif di samping mencari keuntungan finansial menambahkan kepada tantangan yang harus dilewati. Namun, YAVA telah berhasil dan akan terus berhasil dengan memfokuskan kinerjanya untuk mengintegrasikan kesuksesan secara keuntungan finansial yang di dapat dan dampak sosial positif yang dihasilkan, dimana masing-masing pihak yang terlibat saling menguntungkan satu sama lain.

Tahun 2023 menjadi saksi langkah-langkah strategis penting yang kami ambil dalam mengintegrasikan misi-misi kami dengan kebutuhan bisnis kami untuk bisa melayani pelanggan kami lebih baik daripada siapapun dengan cara yang tetap menguntungkan:

- Seperti yang dijelaskan oleh Ben di atas, setelah dua tahun pengembangan, pengujian, dan pembelajaran, kami berkomitmen untuk menjadikan Gula Lontar sebagai pemanis utama kami dan menghapuskan penggunaan gula tebu dan gula dengan nilai indeks glikemik (GI) tinggi lainnya.
- Demikian pula, kami mengembangkan kemitraan yang lebih kuat dengan petani-petani di sekitar wilayah kami untuk menanam beras merah dan sorgum, dua bahan penting yang semakin berperan dalam produk YAVA.
- YAVA menghentikan penjualan dari salah satu produknya yaitu teh rosella. Kami melihat bahwa selain menurunnya minat para petani untuk menanam bahan utama dari produk ini, ada juga tantangan biaya; dan jika di lihat kembali, produk tersebut juga kurang sesuai dengan strategi pengkategorian produk kami (namun kami tetap membeli bunga rosella sebagai bahan untuk membuat produk-produk lainnya).

Bersama dengan tim kami yang berada di seluruh wilayah Indonesia, dari Medan di Sumatera Utara hingga Oka di Flores Timur, yang terus fokus dalam menciptakan nilai bagi konsumen kami, desa-desa dimana kami beroperasi, dan untuk para investor, YAVA akan terus meningkatkan dampak positifnya bagi keluarga dan desa-desa di seluruh Indonesia Timur.

Terima kasih atas ketertarikan Anda pada YAVA.



Christopher L. Bailey

# TIM



YAVA mempekerjakan lebih dari 400 orang sebagai karyawan penuh waktu ataupun karyawan kontrak di pabrik kami di Desa Ban, Karangasem, Bali. Para pekerja ini tinggal di sekitar wilayah Desa Ban dan sekitarnya, yang wilayahnya mencakup kurang dari 10.000 orang. Di daerah dengan sedikit perusahaan formal, pekerjaan ini menciptakan dampak ekonomi yang signifikan bagi keluarga dan desa-desa mereka.

YAVA berusaha untuk mengembangkan anggota tim lokal kami agar bertumbuh bersama perusahaan, baik secara teknis maupun sebagai manajer, yang dimana sekarang semakin bertambah jumlahnya. YAVA sepenuhnya mematuhi semua undang-undang ketenagakerjaan.

YAVA memahami bahwa keterlibatan penuh dari dukungan terhadap perempuan sebagai karyawan merupakan komponen yang penting dalam pengembangan komunitas yang sukses.





Total Lapangan Pekerjaan (Setara Penuh Waktu):

2022 441

2023 471



Persentase Kepala Departemen dan Koordinator yang merupakan penduduk setempat:

2022 82,6%

2023 85,7%



Rata-rata jam pelatihan per tahun, per orang:

2022 3,6

2023 8,5



Persentase pekerja perempuan:

2022 68,4%

2023 65,6%



Persentase Kepala Departemen dan Koordinator Perempuan:

2022 44,4%

2023 53,7%



# PENGEMBANGAN ANAK



Masa depan kita bergantung sebagian besar pada investasi yang kita tanamkan pada anak-anak kita. Melalui Yayasan Keluarga Mente (nirlaba), YAVA menyediakan pendidikan dini untuk anak-anak berusia 2-5 tahun di sebuah taman kanak-kanak yang berlokasi di kompleks pabrik kami, Anakardia Kids (nama yang bersumber dari bahasa latin yang artinya kacang mede!). YAVA menyumbang lebih dari 50% dan biaya operasional yang diperlukan, sementara uang sekolah dari siswa/i digunakan untuk membayar sebagian lain nya.

Saat ini kurang lebih 50% dari anak didik adalah anak-anak dari karyawan kami dan sisanya adalah anak-anak dari keluarga non-karyawan yang berada di desa sekitar.

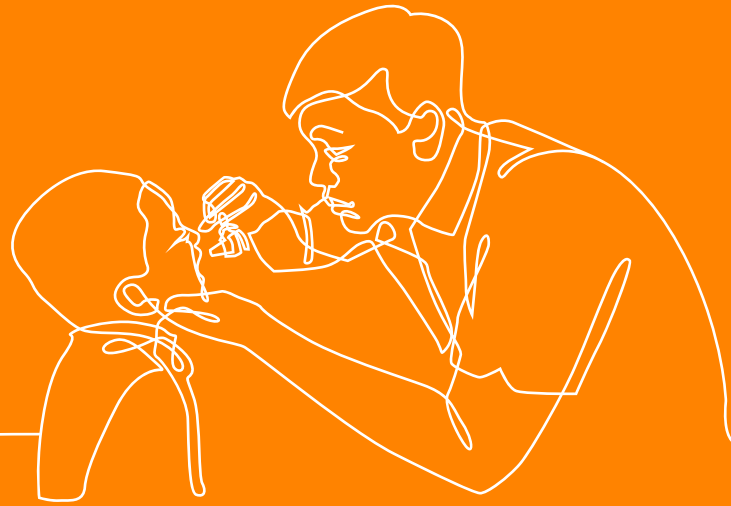


Jumlah anak yang terdaftar:

2022 62

2023 53

# PENGEMBANGAN KESEHATAN



YAVA berusaha untuk menjaga dan meningkatkan tingkat kesehatan para karyawannya dan warga di desa-desa terpencil di sekitar wilayah operasionalnya. Di Desa Ban, YAVA menghadirkan perawat dan dokter yang berjaga di lokasi untuk menangani situasi akut, perawatan kehamilan dasar, dan memberikan rujukan untuk kondisi kronis.

Dari sini, tim kesehatan kecil kami kemudian memperoleh pemahaman yang mendalam mengenai pentingnya membentuk perilaku untuk menjaga kesehatan dan berdasarkan hal tersebut membuat materi edukasi serta kelas pendidikan untuk menciptakan dan mendorong perilaku yang mendukung kesehatan.



Kunjungan Pasien Di Luar Kunjungan Terkait Pekerjaan:

2022 582

2023 838



Jumlah Jam Peserta Pendidikan Kesehatan:

2022 1.089

2023 1.688

# PEMBELIAN



YAVA membeli berbagai macam bahan baku dari petani lokal, mulai dari jeruk nipis hingga kelapa dan juru (gula kelapa dari pohon lontar), serta dari sorgum hingga kacang mede. Kami mengolah tanaman-tanaman ini menjadi bahan baku siap pakai sebelum mengkombinasikannya menjadi makanan siap jadi.



Berton-ton bahan baku dibeli dari Indonesia Timur:

2022 1.936 Metrik Ton.

2023 2.138 Metrik Ton.

Porsi terbesar berasal dari kacang mede yang dibeli dari petani di dalam dan sekitar Desa Ban.

# PENGEMBANGAN PETANI



YAVA berusaha untuk meningkatkan hasil bagi para petani yang menanam bahan baku yang kami beli dengan menciptakan pasar baru atau mengembangkan pasar yang sudah ada dan juga dengan membantu petani meningkatkan kualitas dan kuantitas dari hasil panen mereka. Proyek-proyek pengembangan ini dilakukan disaat ada kesempatan yang muncul berdasarkan kasus yang ada.




- Selama tahun 2023, YAVA terus bekerja sama dengan petani lokal yang mengumpulkan nira (nektar dari Pohon Lontar) untuk melakukan penelitian mengenai efektivitas dari pembersih sanitasi bertaraf food-grade yang kami gunakan dan korelasi nya dengan lama masa penyimpanan juruh (nektar dari Pohon Lontar yang sudah diproses) yang dihasilkan. Selain itu, YAVA memperkenalkan dan mendanai alat perlindungan dan keselamatan untuk yang setaraf dengan yang digunakan oleh pekerja saluran listrik, guna mencegah resiko mereka jatuh dari pohon-pohon Lontar yang dapat mencapai ketinggian 30 meter.
- Di Buleleng, salah satu kabupaten terdekat yang pernah memiliki sejarah pertanian sorgum, YAVA memulai inisiatif untuk menyediakan sumber sorgum dan beras merah yang berkelanjutan dengan mengembangkan kerjasama dengan kelompok-kelompok petani lokal dan akademisi untuk menghidupkan kembali produksi sorgum.
- Di Oka, Flores, YAVA mulai bekerja langsung dengan petani untuk membeli pepaya, kelapa, pisang, dan nanas, serta mendistribusikan benih pepaya untuk beberapa desa di Flores Timur sebagai bagian dari upaya untuk membangun kemitraan jangka panjang untuk mereka bisa memasok buah-buahan tersebut untuk YAVA.

# PROYEK DUKUNGAN MASYARAKAT



YAVA memberikan bantuan rutin untuk pemeliharaan jalan di Desa Ban dan kebutuhan desa lainnya, dan sering juga menangani kebutuhan masyarakat tertentu yang mendukung fokus kami dalam peningkatan standar kesehatan masyarakat, pembangunan ekonomi, dan pendidikan.



 Selama tahun 2023, YAVA mendanai beberapa proyek perbaikan jalan, selain memberikan dukungan umum untuk desa Ban.

# INTEGRASI OPERASIONAL DENGAN OKA



Pada tahun 2023, Yava secara resmi mengintegrasikan kegiatan operasional pengolahan buah-buahan berskala kecil di Oka, yang berlokasi di sisi timur Pulau Flores (Indonesia bagian timur) menjadi di bawah manajemen Yava. Staf produksi YAVA bekerja dengan karyawan lokal untuk meningkatkan operasi, memperbaharui peralatan, dan meningkatkan produksi hingga 6 kali lipat.

Tingkat pengembangan dan perbaikan seperti ini berkontribusi banyak untuk meningkatkan ketrampilan dan kapasitas kerja karyawan dalam membangun pemahaman tentang cara meningkatkan hasil output dan efektivitas dengan cara mengatur pekerjaan dengan baik dan juga menggunakan alat-alat yang tepat melalui keterlibatan secara langsung dalam pengerjaan nya.

Dengan membangun operasi ini menjadi unit yang berjalan dengan baik, YAVA telah meningkatkan keberlanjutan lapangan pekerjaan dan pembelian hasil panen di Oka.



11 KOTA DAN  
PEMUKIMAN YANG  
BERKELANJUTAN







[yavabali.com](http://yavabali.com)



YAVA Bali



yavabali



@yavabali



YAVA BALI

KANTOR PUSAT:

Jl. Padang Galak No. 20A Kesiman Petilan-Denpasar, Bali-Indonesia 80237. Telepon: (+62) 361-4721486  
Pertanyaan dan Komentar? Silahkan email: [info@yavabali.com](mailto:info@yavabali.com)