



Press Release

Untuk Disiarkan Segera

Sekar Bumi akan Bagikan Dividen 2022 Sebesar 20 Persen

Jakarta, 9 Juni 2023 – PT Sekar Bumi Tbk berencana membagikan dividen 2022 sebesar 20 persen. Rencana pembagian dividen sebesar Rp 17,24 miliar atau senilai Rp 9,97 per lembar saham ini diputuskan seiring membaiknya kinerja perusahaan yang bergerak sebagai produsen makanan beku dengan spesialisasi produk udang, ikan, dan makanan olahan beku lainnya ini untuk tahun buku 2022.

Sepanjang tahun 2022, Sekar Bumi mencatat pendapatan usaha sebesar Rp 3.802,30 miliar. Jumlah ini lebih rendah 1,18% dibandingkan pendapatan perseroan tahun sebelumnya yang mencapai Rp 3.847,89 miliar. Meski demikian, perusahaan berhasil membukukan *gross profit* sebesar Rp 613,28 miliar. “Angka ini naik sekitar 15,47% dibandingkan *gross profit* tahun 2021 yang sebesar Rp 531.09 miliar,” kata Direktur PT Sekar Bumi Tbk. Howard Ken Lukmito, di Jakarta, Jumat (9/6).

Sementara itu, EBITDA (pendapatan sebelum bunga, pajak, depresiasi dan amortisasi) Sekar Bumi pada tahun 2022 tercatat sebesar Rp 202,81 miliar. Angka ini naik Rp 70,5 miliar atau 53,28% dibandingkan dengan EBITDA 2021 yang berada diangka Rp 132,31 miliar.

Howard menjelaskan, pendorong pendapatan perusahaan berasal dari penjualan domestik yang tumbuh sebesar 33,83% pada tahun 2022. Sementara itu, meskipun terjadi sedikit penurunan, penjualan produk hasil laut bernilai tambah, seperti udang beku (mentah, matang, dan bernilai tambah) ke Amerika Serikat, Eropa, Australia, Jepang, Korea Selatan, dan negara Asia lainnya masih memberikan kontribusi terbesar terhadap perusahaan.

“Kami terus melakukan inovasi produk, dibarengi dengan pemasaran yang lebih agresif untuk pasar domestik seiring dengan strategi kami beberapa tahun terakhir yaitu pelebaran sayap perusahaan di pasar dalam negeri,” ujarnya.

Di bawah “FINNA” sebagai *Umbrella brand*, dan *brand* individu lainnya seperti Bumifood, Mitraku, dan SKB, Sekar Bumi memproduksi berbagai produk makanan beku, seperti ebi furai, bakso-baksoan, produk dimsum, fish & chips dan lainnya. Melalui Bumifood, Sekar Bumi menghadirkan Mix Bento sebagai produk terbaru yang menghadirkan 3 varian produk dan rasa dalam satu kemasan. Seperti produk lainnya, Mix Bento juga siap disajikan dengan praktis, dan cocok untuk lauk keluarga.



Saat ini, Perseroan memiliki kapasitas produksi lebih dari 40.000 ton per tahun dengan pabrik pengolahan utama berlokasi di Tangerang, Banten dan Jawa Timur. Semua makanan olahan hasil laut itu diproduksi dengan menggunakan teknologi canggih, higienis, dan *cold chain* yang selalu terjaga.

“Semua proses mengacu pada standar kualitas internasional, kami juga menjaga kehalalan produk kami khususnya untuk pasar domestik” kata Howard.

Selain Bumifood, brand Mitraku yang bernaung di bawah perusahaan juga akan hadir dengan *booth* khusus di hall D Pekan Raya Jakarta (PRJ) pada 14 Juni 2023. Kehadiran Mitraku merupakan respons korporasi guna melanjutkan pertumbuhan permintaan konsumen yang terus meningkat dalam beberapa bulan terakhir. Di *booth* tersebut, pengunjung bisa makan sepuasnya produk Bumifood dan Mitraku dengan hanya membayar Rp 35.000. Pengunjung diajak merasakan sensasi makanan siap saji kuah, kukus, goreng dengan beragam saus, sambil menjajal keseruan teknologi *augmented reality* (AR) dan *virtual reality* (VR).

=====Selesai=====

Tentang Sekar Bumi

PT Sekar Bumi Tbk (SKBM) merupakan perusahaan Indonesia yang dikenal sebagai produsen makanan beku dengan spesialisasi produk udang, ikan, dan makanan olahan beku lainnya. SKBM telah berdiri sejak tahun 1973 dengan membawahi beberapa merek ikonik seperti FINNA, SKB, Bumifood, dan Mitraku. Sekar Bumi berpusat di Jakarta dengan fasilitas pemrosesan yang berlokasi di Banten dan Jawa Timur, serta tambak di Nusa Tenggara Barat. Selain pasar domestik, produk dari Sekar Bumi juga telah menjadi pilihan di pasar Ekspor di negara Amerika Serikat, Australia, negara-negara Eropa dan juga Asia. Informasi lebih lanjut: www.sekarbumi.com

Informasi lebih lanjut :

Asti Candramaya

Senior Consultant, Imogen PR

+62877 8233 7840

asti@imogenpr.com