

MUHAMMAD FAISHAL RAHMAN

Quality Control & Assurance | Regulatory and Food Safety

Bogor, Indonesia | +62 896-6436-3463 | ishalf12345@gmail.com | linkedin.com/in/mfaishalr05 | SIM A dan SIM C

RINGKASAN PROFESIONAL

Fresh graduate Nanoteknologi Pangan (D4, IPK 3,62/4,00) dari Politeknik AKA Bogor dengan pengalaman langsung dalam quality control dan quality assurance, meliputi inspeksi bahan baku masuk, in-process quality control, penyusunan kriteria penerimaan, analisis non-conformance, dan dokumentasi mutu. Terampil mengoperasikan instrumen analisis kimia (GC, HPLC, AAS, UV-Vis) serta instrumen karakterisasi material (FTIR, DSC, PSA, UTM, XRD, SEM, TEM, BET, Zeta Potential) secara mandiri untuk mendukung validasi mutu produk. Memahami penerapan GMP, HACCP, ISO 22000, ISO 9001, ISO 17025, dan regulasi keamanan pangan BPOM. Memiliki Sertifikasi Kompetensi BNSP serta pengalaman menyusun SOP dan laporan mutu yang sistematis. Proaktif, teliti, dan terbuka pada peluang di bidang Quality Control, Quality Assurance, serta Regulatory Affairs.

PENGALAMAN PROFESIONAL DAN RISET

R&D Intern | PT Startech Multi Invensi, Bogor

Sep 2025 – Des 2025

- Memformulasikan dan mengoptimalkan produk pembersih cair melalui uji coba laboratorium bertahap, mengevaluasi viskositas, stabilitas, dan performa terhadap spesifikasi mutu.
- Melakukan inspeksi bahan baku masuk (incoming inspection) dan evaluasi kualitas untuk memastikan kesesuaian dengan standar internal.
- Mendukung kegiatan quality control meliputi pengujian produk, identifikasi cacat (defect), dan dokumentasi tindakan korektif.
- Berkoordinasi dengan tim produksi dan pengadaan terkait pengembangan produk dan evaluasi bahan baku.
- Menyusun dokumentasi R&D secara sistematis, termasuk catatan formulasi, log uji coba, dan laporan mutu.

Tugas Akhir: Pengembangan Kemasan Bionanokomposit Berbasis Pati | Politeknik AKA Bogor

Jan 2026 – Apr 2026

- Mengembangkan dan mengoptimalkan film kemasan biodegradable berbasis pati yang diperkuat nanokristal selulosa termodifikasi asam tannat (TA-CNC) menggunakan metode solution casting.
- Melakukan karakterisasi material secara komprehensif menggunakan FTIR (analisis gugus fungsi), DSC (transisi termal), UV-Vis (sifat optik dan UV-blocking), UTM (kekuatan tarik dan elongasi), serta WVTR (performa barrier) pada 5 varian formulasi.
- Melakukan validasi mutu pada setiap tahap formulasi untuk memastikan seluruh parameter memenuhi kriteria penerimaan sebelum lanjut ke uji coba berikutnya.
- Mencapai peningkatan kekuatan tarik sebesar 3 kali lipat dan peningkatan performa barrier (WVTR) sebesar 50% dibandingkan formulasi kontrol.
- Menyusun laporan teknis komprehensif yang mendokumentasikan prosedur eksperimen, analisis data, dan hubungan struktur-properti dalam Bahasa Inggris dan Bahasa Indonesia.

Kolaborator Riset: Sintesis Nanokristal Selulosa dan Studi Kelayakan | Badan Riset dan Inovasi Nasional (BRIN)

Ags 2025 – Des 2025

- Berkolaborasi dengan BRIN dalam sintesis dan karakterisasi nanokristal selulosa melalui hidrolisis asam organik, mencapai yield 30%, diameter fiber 118 nm, dan kristalinitas 85%.
- Berkontribusi dalam penyusunan dokumen studi kelayakan yang mengevaluasi viabilitas teknis dan ekonomis nanoselulosa sebagai material fungsional untuk aplikasi industri.
- Melakukan kontrol mutu material meliputi analisis ukuran partikel (PSA), pengukuran kristalinitas, dan karakterisasi morfologi (TEM).

Ketua Tim, PKM: Membran Biokomposit untuk Pengolahan Limbah Tapioka Berbasis IoT | Politeknik AKA Bogor

Ags 2024 – Des 2024

- Memimpin pengembangan dan validasi mutu membran biokomposit selulosa/nanosilika, menetapkan kriteria penerimaan performa dan memantau konsistensi mutu pada tiga siklus filtrasi.
- Mencapai penurunan kekeruhan sebesar 50,88% dan penyisihan TSS sebesar 68,39%, diverifikasi melalui pengujian mutu sistematis dan analisis data.
- Merancang dan mengintegrasikan sistem monitoring kekeruhan berbasis IoT untuk pengendalian mutu proses secara real-time.
- Mengelola tim lintas fungsi beranggotakan 5 orang, mengoordinasikan dokumentasi, dan mempresentasikan hasil pada kompetisi nasional. Meraih Juara III PKM Teknologi Tepat Guna; dipublikasikan di Warta AKAB (Sinta 4), DOI: 10.55075/wa.v50i1.304.

Riset Akademik: Nanoenkapsulasi Senyawa Bioaktif untuk Aplikasi Pangan | Politeknik AKA Bogor

- Melakukan penelitian nanoenkapsulasi senyawa bioaktif dan antioksidan untuk aplikasi pangan fungsional, mengevaluasi efisiensi enkapsulasi, ukuran partikel (PSA), dan profil pelepasan.

- Melakukan analisis aktivitas antioksidan menggunakan metode standar, termasuk uji DPPH radical scavenging dan penentuan total fenolik.
- Mengoperasikan spektrofotometer UV-Vis untuk analisis kuantitatif konsentrasi senyawa bioaktif dan kapasitas antioksidan.
- Menganalisis komposisi kimia sampel menggunakan GC, HPLC, dan AAS untuk identifikasi dan kuantifikasi senyawa target.

KOMPETENSI TEKNIS

- Analisis Kimia: GC, HPLC, AAS, Spektrofotometer UV-Vis, uji antioksidan (DPPH, ABTS), total fenolik, analisis senyawa kuantitatif.
- Karakterisasi Material: FTIR, UV-Vis, PSA, DSC, UTM, Zeta Potential, WVTR, BET (operasional mandiri); XRD, SEM, TEM (interpretasi data dan preparasi sampel).
- R&D dan Formulasi: Formulasi dan optimasi produk, nanoenkapsulasi, pengembangan metode, preparasi sampel, evaluasi stabilitas, evaluasi material kemasan, studi kelayakan.
- Quality Control dan QA: Inspeksi bahan baku masuk, in-process quality control, penyusunan kriteria penerimaan, sampling plan, analisis non-conformance, tindakan korektif, dokumentasi mutu, penyusunan SOP.
- Regulasi dan Standar: GMP, HACCP, ISO 22000:2018, ISO 9001:2015, ISO 17025:2017, TQM, BPOM (dasar), Pendamping Sertifikasi Halal (BPJPH).
- Perangkat Lunak: Microsoft Excel, Word, PowerPoint, OriginPro, Minitab, Canva, Fritzing.
- Bahasa: Bahasa Indonesia (Native) | Bahasa Inggris (Intermediate, TOEIC 660).

PENDIDIKAN

Sarjana Terapan (D4) Nanoteknologi Pangan 2022 – 2026

Politeknik AKA Bogor, Kementerian Perindustrian RI | IPK: 3,62/4,00 | Lulus 2026

SERTIFIKASI

- Sertifikasi Kompetensi BNSP: Sintesis dan Karakterisasi Nanopolimer - Dinyatakan Kompeten, 2026
- Sertifikasi Kompetensi BNSP: Sintesis dan Karakterisasi Nanologam - Dinyatakan Kompeten, 2026
- Awareness ISO 9001:2015 Sistem Manajemen Mutu - Politeknik AKA Bogor, Agustus 2025
- Awareness ISO 22000:2018 Sistem Manajemen Keamanan Pangan - Politeknik AKA Bogor, Oktober 2025
- Awareness ISO 17025:2017 Pengujian dan Kalibrasi Laboratorium - Politeknik AKA Bogor, Oktober 2025
- Pendamping Sertifikasi Halal - BPJPH, November 2025

PUBLIKASI

- Rahman, M.F., dkk. (2026). Pengembangan Sistem Pengolahan Limbah Industri Tapioka Menggunakan Membran Biokomposit Selulosa/Nanosilika dengan Sensor Kekeruhan Berbasis IoT. Warta AKAB, Vol. 50, No. 1. DOI: 10.55075/wa.v50i1.304 (Sinta 4).

KEPEMIMPINAN DAN PRESTASI

- Ketua dan Koordinator Logistik, SASEKA Politeknik AKA Bogor (2023–2025) - Ketua (2023–2024), Koordinator Logistik (2024–2025). Diakui sebagai Anggota Paling Berorientasi Solusi.
- Juara III, PKM Teknologi Tepat Guna (Kompetisi Nasional).
- Penerima Beasiswa Mahasiswa Berprestasi.

SURAT KETERANGAN LULUS SEMENTARA
NOMOR B/2400/BPSDMI/AKA/PP/VIII/2026

Yang bertanda tangan dibawah ini,

nama : Erna Susilawati
NIP : 198204272003122005
jabatan : Kepala Subbagian Administrasi Akademik,
Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Dengan ini menerangkan bahwa

nama : Muhammad Faishal Rahman
NIM : 2250047
tempat, tanggal lahir : Kuningan, 05 Februari 2004
program studi : Nanoteknologi Pangan
status akreditasi : Baik (4951/SK/BAN-PT/Ak/STr/VII/2024)

telah menyelesaikan dengan baik dan memenuhi segala syarat pendidikan serta dinyatakan Lulus Program Studi Diploma IV Nanoteknologi Pangan Politeknik AKA Bogor dengan IPK : 3.62 predikat Terpuji (Cum Laude)

Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Bogor, 26 Agustus 2026
a.n. Direktur Politeknik AKA Bogor
Kepala Subbagian Administrasi Akademik,
Kemahasiswaan dan Kerja Sama,



Erna Susilawati

TRANSKRIP NILAI SEMENTARA

Nama Mahasiswa : MUHAMMAD FAISHAL RAHMAN
Nomor Induk Mahasiswa : 2250047
Tempat / Tgl Lahir : Kuningan, 05 Februari 2004
Program Studi : Nanoteknologi Pangan
Tahun Masuk : 2022

Kode	Mata Kuliah	SKS	Huruf Mutu	Angka Mutu	Nilai Mutu
1	2	3	4	5	6
NP.21.01	Matematika Terapan	2	A	4	8.0
NP.21.02	Fisika Terapan	2	A-	3.7	7.4
NP.21.02.P	Praktik Fisika Terapan	1	A	4	4.0
NP.21.03.P	Praktik Dasar Kerja Laboratorium	2	A-	3.7	7.4
NP.21.04.P	Praktikum Keselamatan, Kesehatan Kerja & Lingkungan	1	B+	3.3	3.3
NP.21.05	Kimia Dasar	2	B-	2.7	5.4
NP.21.06	Kimia Anorganik	2	B-	2.7	5.4
NP.21.07	Kimia Organik	3	C	2	6.0
NP.21.07.P	Praktik Kimia Organik	1	B+	3.3	3.3
NP.21.08	Agama	2	A	4	8.0
NP.21.09.P	Praktikum Bahasa Inggris I	1	B+	3.3	3.3
NP.21.10	Kimia Organik Bahan Alam	1	B+	3.3	3.3
NP.21.10.P	Praktik Kimia Organik Bahan Alam	2	B+	3.3	6.6
NP.21.11	Kimia Bioorganik	1	A	4	4.0
NP.21.11.P	Praktik Kimia Bioorganik	1	C+	2.3	2.3
NP.21.12	Kimia Fisika	2	A-	3.7	7.4
NP.21.12.P	Praktik Kimia Fisika	2	B+	3.3	6.6
NP.21.13	Kimia Polimer Organik	2	A	4	8.0
NP.21.13.P	Praktik Kimia Polimer Organik	1	B	3	3.0
NP.21.14	Kimia Polimer Anorganik	2	A	4	8.0
NP.21.14.P	Praktik Kimia Polimer Anorganik	1	B+	3.3	3.3
NP.21.15	Nanomaterial I	2	A	4	8.0
NP.21.16	Pancasila	2	B+	3.3	6.6
NP.21.17	Kewarganegaraan	2	A	4	8.0
NP.21.18.P	Praktikum Statistik Terapan	1	A	4	4.0
NP.21.19.P	Praktikum Komputasi Data	1	A	4	4.0
NP.21.20.P	Praktik Logika dan Pemrograman Komputer	1	B-	2.7	2.7
NP.21.21	Nanomaterial 2	2	A	4	8.0
NP.21.21.P	Praktik Nanomaterial 2	1	A-	3.7	3.7
NP.21.22	Kimia Pangan	2	B+	3.3	6.6
NP.21.23	Kimia Analisis	1	B+	3.3	3.3
NP.21.23.P	Praktik Kimia Analisis	2	B+	3.3	6.6
NP.21.24.P	Praktikum Aplikasi Nanoteknologi dalam Bidang Pangan	1	A-	3.7	3.7
NP.21.25	Teknik Sintesis Nanomaterial	2	A-	3.7	7.4
NP.21.26.P	Praktik Sintesis Nanomaterial Logam, Karbon dan Polimer	2	A-	3.7	7.4
NP.21.27.P	Praktik Sintesis Nanomaterial Berpori	2	B+	3.3	6.6

Nama Mahasiswa : MUHAMMAD FAISHAL RAHMAN
Nomor Induk Mahasiswa : 2250047

Kode	Mata Kuliah	SKS	Huruf Mutu	Angka Mutu	Nilai Mutu
1	2	3	4	5	6
NP.21.28.P	Praktik Pengantar Otomatisasi dan Komunikasi Data	1	B+	3.3	3.3
NP.21.29.P	Praktik Sintesis Nanoherbal	2	A-	3.7	7.4
NP.21.30	Pengemasan Pangan	1	A-	3.7	3.7
NP.21.30.P	Praktik Pengemasan Pangan	1	A	4	4.0
NP.21.31	Analisis Instrumen	2	C	2	4.0
NP.21.31.P	Praktik Analisis Instrumen	2	B	3	6.0
NP.21.32	Teknologi Pangan berbasis Nanomaterial	2	A	4	8.0
NP.21.32.P	Praktik Teknologi Pangan berbasis Nanomaterial	2	A-	3.7	7.4
NP.21.33	Nanomaterial untuk Aditif Pangan	2	A	4	8.0
NP.21.33.P	Praktik Nanomaterial untuk Aditif Pangan	2	A-	3.7	7.4
NP.21.34	Dasar-dasar Industri 4.0	2	B+	3.3	6.6
NP.21.35	Karakterisasi Nanomaterial	2	A	4	8.0
NP.21.35.P	Praktik Karakterisasi Nanomaterial	2	C+	2.3	4.6
NP.21.36.P	Praktikum Standar dan Regulasi Nanoteknologi Pangan	1	B+	3.3	3.3
NP.21.37	Teknologi dan Desain Kemasan	1	A	4	4.0
NP.21.37.P	Praktik Teknologi dan Desain Kemasan	2	A-	3.7	7.4
NP.21.38	Kemasan Fungsional dan Cerdas	1	A	4	4.0
NP.21.38.P	Praktik Kemasan Fungsional dan Cerdas	1	B+	3.3	3.3
NP.21.39.P	Praktik Analisis Mikrobiologi Pangan dan Kemasan	2	A-	3.7	7.4
NP.21.40.P	Praktik Analisis Nanomaterial sebagai Aditif Pangan	2	A	4	8.0
NP.21.41.P	Praktik Analisis Nanomaterial untuk Pengolahan Pangan	2	B+	3.3	6.6
NP.21.42	Nanosensor	2	A-	3.7	7.4
NP.21.42.P	Praktik Nanosensor	2	B+	3.3	6.6
NP.21.43	Bahasa Indonesia dan TPI	2	B+	3.3	6.6
NP.21.44	Transformasi Industri 4.0	1	A	4	4.0
NP.21.44.P	Praktik Transformasi Industri	1	A	4	4.0
NP.21.45.P	Praktik Bahasa Inggris II	1	A	4	4.0
NP.21.46	Nanomaterial untuk Kemasan Pangan	2	A	4	8.0
NP.21.46.P	Praktik Nanomaterial untuk Kemasan Pangan	2	B+	3.3	6.6
NP.21.47.P	Praktik Analisis Kemasan Pangan Berbasis Nanomaterial	2	B+	3.3	6.6
NP.21.48.P	Praktikum Nanotechnology and society	1	A	4	4.0
NP.21.49.P	Praktik Pengolahan Limbah Nanomaterial	2	A-	3.7	7.4
NP.21.50.P	Praktikum Total Quality Management	1	A	4	4.0
NP.21.51.P	Praktikum Kewirausahaan dan E-commerce	1	A-	3.7	3.7
NP.21.52	Etika Profesi	1	A	4	4.0
NP.21.53.P	Praktik Fitonanoteknologi	1	A-	3.7	3.7
NP.21.54.P	Praktik Fungal Nanoteknologi	1	A	4	4.0
NP.21.55.P	Praktik Teknologi Membran berbasis Nanoteknologi	1	A	4	4.0
NP.21.56.P	Praktik Kerja Industri	20	A	4	80.0
NP.21.57.P	Pengabdian Masyarakat	2	A	4	8.0
NP.21.58.P	Tugas Akhir	8	A	4	32.0
Jumlah		147			531.60

Jumlah NxK Kumulatif : 531.60
Jumlah SKS Kumulatif : 147
Indeks Prestasi Kumulatif : 3.62

Nama Mahasiswa : MUHAMMAD FAISHAL RAHMAN
Nomor Induk Mahasiswa : 2250047

Bogor, 26 Agustus 2026
Kepala Subbagian Administrasi Akademik,
Kemahasiswaan dan Kerja Sama



Erna Susilawati, S.E.
NIP. 198204272003122005

* Nano to Application !

“Menjembatani Material Science, Food Technology, dan Applied Chemistry”

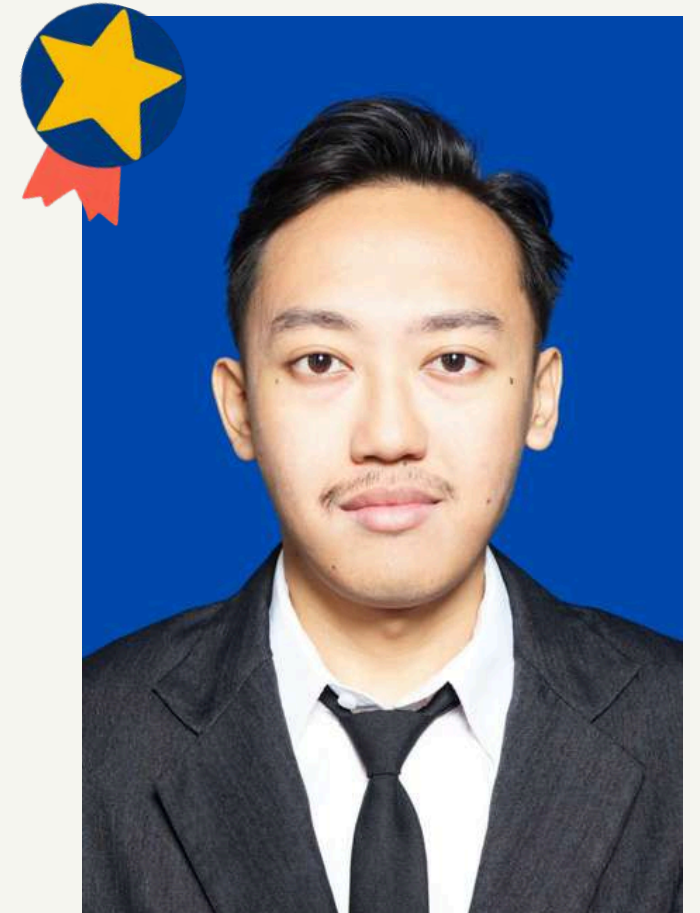
R&D - Quality - Material Innovation

PORTOFOLIO

HUBUNGI SAYA



Muhammad Faishal Rahman
+62 896-6436-3463 | ishalf12345@gmail.com | [linkedin.com/in/mfaishalr05](https://www.linkedin.com/in/mfaishalr05)
Bogor, Indonesia | Open To Work



Tentang Saya 😊

Perkenalkan, saya Muhammad Faishal Rahman, lulusan Sarjana Terapan (D4) Food Nanotechnology dari Politeknik AKA Bogor (IPK 3,62/4,00), program studi yang memadukan material science, food technology, dan applied chemistry.



Perpaduan ini menempa kemampuan saya menganalisis material dari tingkat molekuler hingga aplikasi industri, dari sintesis nanopartikel hingga quality control produk, dengan pengalaman riset kolaboratif bersama BRIN, industrial internship, dan kepemimpinan organisasi. Ke depannya, saya ingin berkembang di bidang **Research & Development, Quality Control/QA, hingga Management Trainee.**

Apa itu Nanoteknologi Pangan?



Persimpangan Tiga Ilmu, Satu Kompetensi

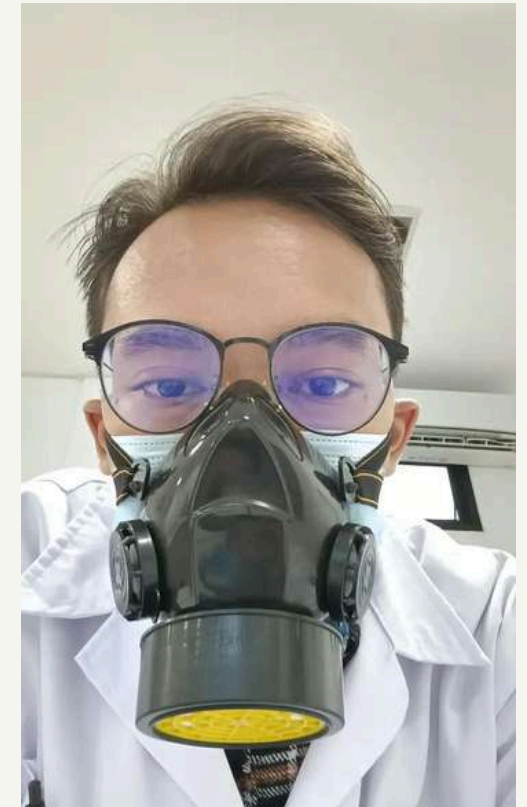


- Material Science = memahami struktur, sifat, dan karakterisasi material (polimer, nanocellulose, komposit) melalui FTIR, DSC, UTM, XRD, TEM, SEM.
- Food Technology = menguasai prinsip food safety, regulasi BPOM, HACCP, dan ISO 22000 dalam konteks produk dan kemasan pangan.
- Applied Chemistry = terampil dalam nanomaterial synthesis, analisis kimia kuantitatif (GC, HPLC, AAS, UV-Vis), dan product formulation.



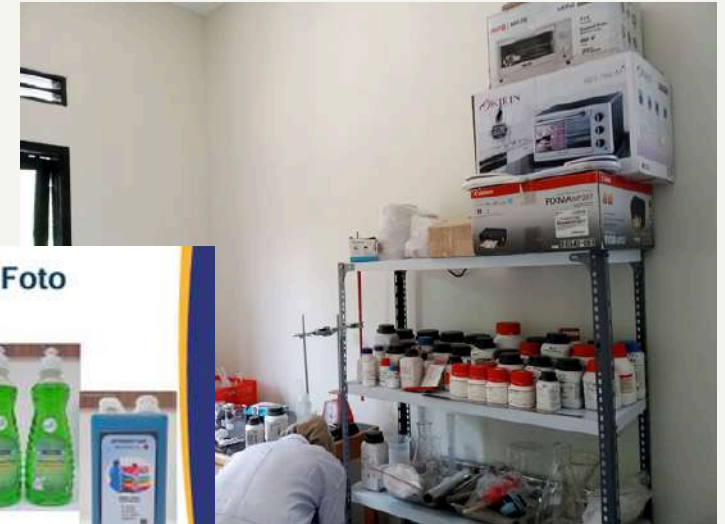
Kompetensi Teknis

- Material characterization: FTIR, DSC, UTM, XRD, SEM, TEM, BET, Zeta Potential, PSA
- Chemical analysis: GC, HPLC, AAS, UV-Vis Spectrophotometer
- Quality control & quality assurance: incoming inspection, in-process control, non-conformance analysis, dokumentasi mutu
- Regulasi dan standar: GMP, HACCP, ISO 9001, ISO 22000, ISO 17025, BPOM, sertifikasi Halal
- Project leadership dan manajemen tim riset
- Bahasa Inggris profesional (TOEIC 660)



Pengalaman Kerja

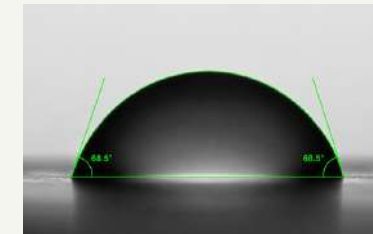
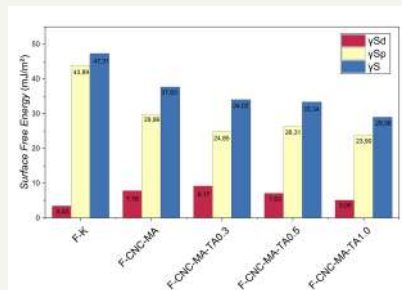
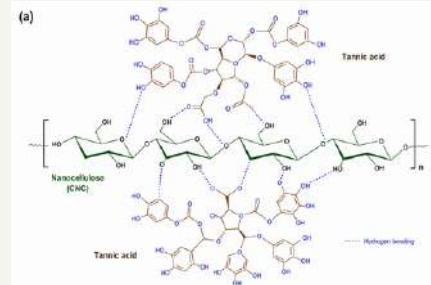
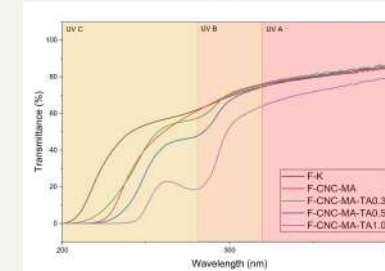
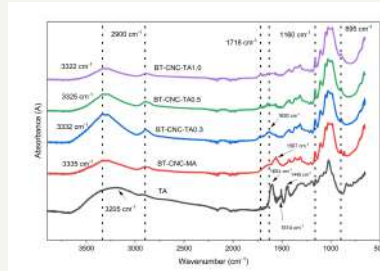
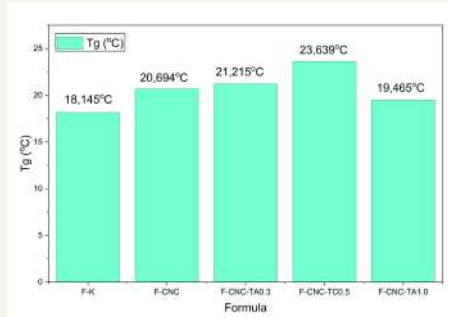
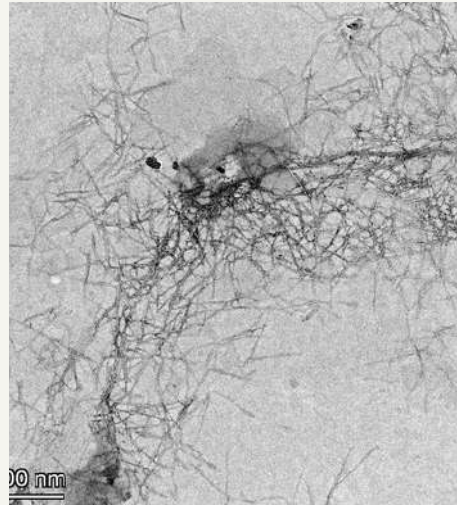
“R&D Intern, PT Startech Multi Invensi”



- Memformulasikan dan mengoptimalkan produk pembersih Lantai dan Pakaian cair
- Melakukan incoming material inspection dan evaluasi kualitas Produk Garam
- Analisis Fisika dan Kimia Garam Yodium/Non
- Dokumentasi mutu dan corrective action; koordinasi lintas fungsi

Pengalaman Penelitian

Tugas Akhir = Bionanocomposite Packaging Berbasis Pati



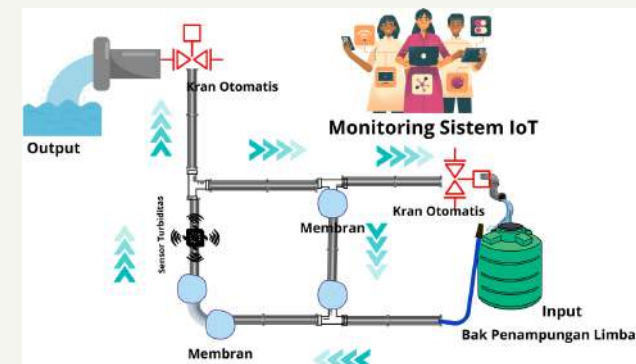
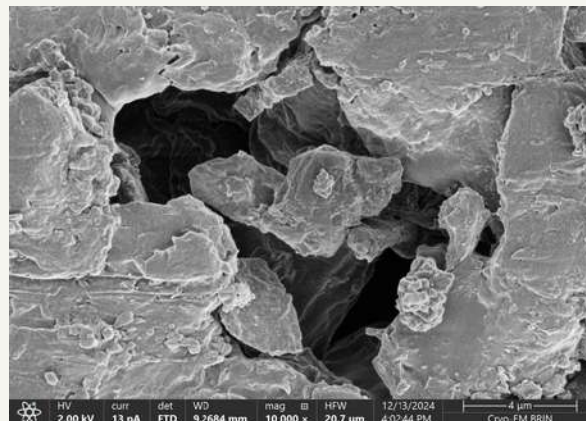
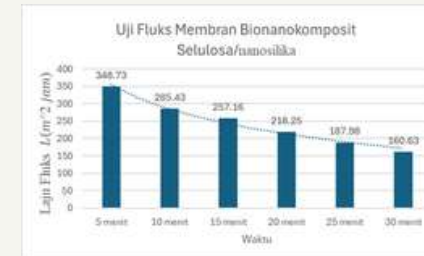
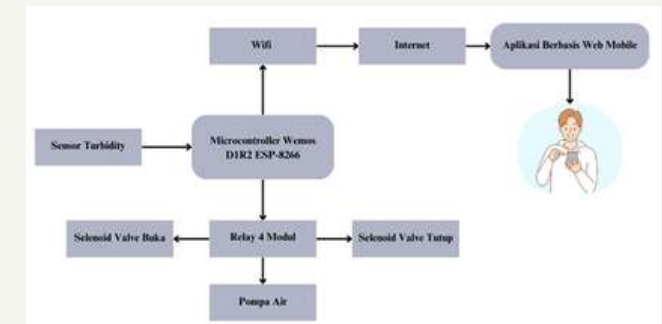
- Latar Belakang: Mengembangkan film biokomposit berbasis pati dan TA-CNC untuk kemasan ramah lingkungan
- Tujuan: Meningkatkan kekuatan mekanik, thermal, sifat barrier (WVTR ↓), dan UV-blocking
- Metode: solution casting; karakterisasi FTIR, DSC, UV-Vis, UTM
- Hasil: Tensile Strength meningkat hingga 3x, Sifat barrier meningkat hingga 50%, serta sifat fungsionalitas UV-Blocking meningkat



Ketua Tim Riset PKM

“Biocomposite Membrane Berbasis IoT”

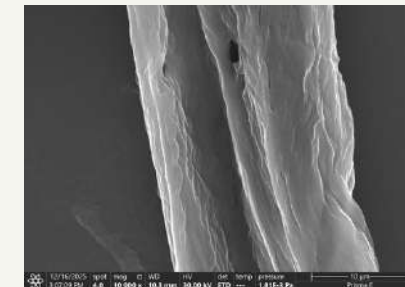
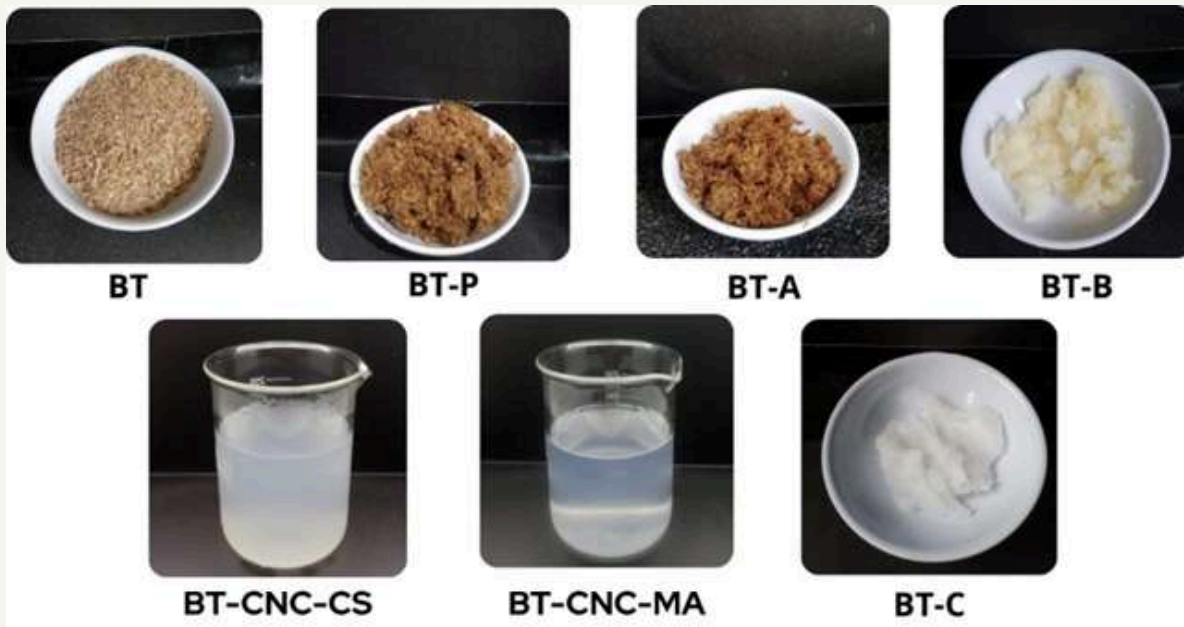
- Memimpin pengembangan membran biokomposit selulosa/nanosilika
- Mengintegrasikan sistem monitoring kekeruhan berbasis IoT
- Hasil: penurunan kekeruhan 50,88%, penyisihan TSS 68,39%
- Juara III PKM Teknologi Tepat Guna ; publikasi Sinta 4



Riset Kolaboratif dengan BRIN

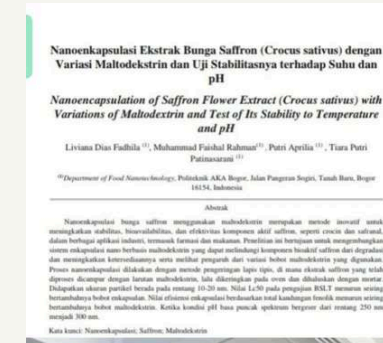
“Nanocrystalline Cellulose Synthesis From Tobacco Stem”

- Sintesis nanocrystalline cellulose melalui organic acid hydrolysis
- Hasil: yield 30%, diameter fiber 118 nm, kristalinitas 85%
- Menyusun feasibility study untuk evaluasi scale-up ke skala industri



Proyek Tim Riset Akademik Lainnya

- Nanoencapsulation senyawa bioaktif dan antioksidan pangan fungsional
- Nanokomposit kitosan/MgO/Ag
- Nanopartikel Ekstrak daun urang aring
- Proyek aplikasi LapAKABogor sebagai e-commerce pertama di kampus



Pengalaman Organisasi

“SASEKA Politeknik AKA Bogor”



- Menjabat sebagai Ketua umum (2023–2024) dan Koordinator Logistik (2024–2025) organisasi mahasiswa, memimpin koordinasi kegiatan dan pengelolaan tim.
- Diakui sebagai Most Solution-Oriented Member atas kontribusi dalam penyelesaian masalah organisasi.



Sertifikasi

- BNSP - Synthesis and Characterization of Polymer Nanoparticles (2026)
- BNSP - Synthesis and Characterization of Metal Nanoparticles (2026)
- Awareness ISO 9001:2015, ISO 22000:2018, ISO 17025:2017
- Halal Certification Facilitator (BPJPH)

REPUBLIC OF INDONESIA
(REPUBLIK INDONESIA)
جمهورية إندونيسيا
LAMPIRAN SERTIFIKAT HALAL
(THE ATTACHMENT OF HALAL CERTIFICATE)
مرققة لشهادة الحلال

Nomor Sertifikat / Certificate Number: ID32410034539591125 رقم الشهادة

Nama Pelaku Usaha / Name of Company: RESTI NOKERAND DWIARIE اسم الشركة

Jenis Produk / Type Product: Serupa dan produk serupa yang merupakan produk turunan dari biji nenas, akar dan umbi, kacang-kacangan dan ampul dengan pengalihan dan peramplahan bahan tambahan pangan. نوع المنتج

Alamat Pabrik / Factory's Address: PERUMK SEDEKAT, RTN TANAH BARU JALAN WILAYA KUSUMA BLOK B.2/12, RT 003/0000, TAWAN BINTI, BOGOR UTARA, KOTA BOGOR, Jawa Barat, 16136, Indonesia. عنوان المصنع

No	Nama Produk / Product Name
1	Sample

Hal 1 / Total Produk: 1

Diterbitkan di Jakarta pada / Issued in Jakarta on: 20 November 2025 أصدرت الشهادة في جاكرتا في

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

Ahmad Halkal Hassan

REPUBLIC OF INDONESIA
(REPUBLIK INDONESIA)
جمهورية إندونيسيا
SERTIFIKAT HALAL
(HALAL CERTIFICATE)
شهادة الحلال

Nomor Sertifikat / Certificate Number: ID32410034539591125 رقم الشهادة

Berdasarkan keputusan komite fatwa produk halal nomor :
Based on the decision of stipulating halal products of fatwa committee :
على قرار مجلس الفتوى لوزارة الشؤون الدينية لجمهورية اندونيسيا.
KP-SD-202511024180 Tanggal: 19 November 2025

Jenis Produk / Type of Product: Serupa dan produk serupa yang merupakan produk turunan dari biji nenas, akar dan umbi, kacang-kacangan dan ampul dengan pengalihan dan peramplahan bahan tambahan pangan. نوع المنتج

Nama Produk / Name of Product: Terlampir / As Attached اسم المنتج

Nama Pelaku Usaha / Name of Company: RESTI NOKERAND DWIARIE اسم الشركة

Alamat Pelaku Usaha / Company's Address: RTN TANAH BARU JALAN WILAYA KUSUMA BLOK B.2/12, KOTA BOGOR, Jawa Barat, عنوان الشركة

Diterbitkan di Jakarta pada / Issued in Jakarta on: 20 November 2025 أصدرت الشهادة في جاكرتا 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

Ahmad Halkal Hassan

Terbuka untuk Berkontribusi di Berbagai Peran

Dengan latar belakang lintas disiplin dalam material, pangan, dan kimia terapan, serta pengalaman memahami proses riset dari skala laboratorium hingga feasibility study untuk scale-up industri, saya terbuka untuk berkontribusi pada posisi:

- **Research & Development / Product Development**
- **Quality Control / Quality Assurance / Quality Management**
- **Management Trainee**
- **Supply Chain dan Operasional**

Muhammad Faishal Rahman
+62 896-6436-3463 | ishalf12345@gmail.com |
[linkedin.com/in/mfaishalr05](https://www.linkedin.com/in/mfaishalr05)
Bogor, Indonesia | Open to Work

