



RAHMAT HAERUL

R&D, PRODUCTION, AND
OPERATIONS

-  0856 5957 1752
-  rahmatch21@gmail.com
-  www.linkedin.com/in/rahmat-chaerul-24359aa7
-  Sukabumi,
Jawa Barat



PENDIDIKAN

(2013–2017)
Universitas Terbuka
Teknologi Pangan

(2002–2005)
SMKN 1 Cibadak
Jurusan Teknologi Hasil
Pertanian



KEMAMPUAN

- Research and Development
- New Product Development
- Project Manager
- Operasional Produksi.
- Perizinan
- COGS
- Microsoft Office



PROFIL

Gelar terakhir yang saya peroleh adalah S1 Teknologi Pangan. Sejak tahun 2006, saya telah bekerja di berbagai industri manufaktur makanan sebagai bagian Pengembangan dan Penelitian, Pengembangan Produk Baru, Operasional Produksi, Pengendalian Kualitas, dan Jaminan Kualitas. Saya telah meniti karier dari posisi staff hingga manajer.



SERTIFIKASI

1. Penyelia Halal dari Jakarta Halal Solutions.
2. Penyuluh Keamanan Pangan dari dinas kesehatan.
3. Sertifikat Penyelia Halal BNSP
4. Sistem Keamanan Pangan/ HACCP dari Mutu Agung Lestari.
5. Finance For Non Finance dari Bisnis Ma'aliyah.ID
6. Sistem Keamanan Pangan dari Bpom.
7. Sertifikat FSSC 22000 Versi 6.0
8. Akreditasi Teknologi pangan dari Lembaga Sertifikasi Profesi.



PENGALAMAN KERJA

Production & Operational Supervisor (Brand Indico)

PT Telkomsel Ekosistem Digital

Oktober 2024. – Sekarang

Tanggung Jawab Utama:

- **Commercial R&D & High-Value Client Acquisition:** Memimpin riset dan pengembangan formulasi produk gula aren spesifik yang berhasil memenangkan kontrak kerja sama dengan klien-klien strategis nasional seperti Torabika (Mayora Group), Kopi Kenangan, dan Kopi Nako.
- **Formula Closing Specialist:** Menjadi kunci keberhasilan bisnis dengan tingkat *closing* hampir 100% pada setiap pengajuan sampel, memastikan formula yang dibuat memenuhi ekspektasi profil rasa, kelarutan, dan stabilitas untuk skala industri serta *retail cafe*.
- **Penyelia Halal Tersertifikasi (BNSP):** Bertanggung jawab sebagai Penyelia Halal resmi yang menjamin seluruh proses produksi, dari hulu ke hilir, memenuhi standar Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) sesuai regulasi pemerintah.
- **Operational & Scalability Management:** Mengelola operasional pabrik dan pengolahan nira secara efisien untuk memenuhi volume permintaan yang tinggi dari klien *corporate*, serta memastikan transisi formula dari lab ke produksi massal tetap konsisten.
- **Quality & Food Safety Assurance:** Mengawasi kontrol kualitas harian untuk memastikan produk bebas kontaminasi dan memenuhi spesifikasi teknis yang disyaratkan oleh mitra besar (Standardisasi Industri).
- Menjadi representatif teknis dalam diskusi dengan klien strategis untuk memberikan solusi formulasi yang *cost-effective* namun tetap berkualitas premium.

Manager R&D

PT.Jejaring Hijau Indonesia (Brand Kecipir)

Agustus 2023 – September 2024

Bertanggung jawab sebagai kepala pengembangan project produk dairy, tanggung jawab meliputi:

- Memimpin seluruh siklus pengembangan produk *dairy* (susu dan turunannya) mulai dari konsep hingga peluncuran pasar, memastikan setiap produk memenuhi standar kualitas tertinggi.
- Visi & Road Map Produk: Merumuskan dan mengeksekusi *Product Master Plan* serta *Road Map* jangka panjang yang selaras dengan visi strategis perusahaan untuk memperkuat posisi pasar di industri *dairy*.
- Optimasi Proses & SOP: Menyusun dan menstandarisasi *Standard Operating Procedure* (SOP) produksi untuk menjamin konsistensi kualitas, efisiensi operasional, dan kepatuhan terhadap regulasi keamanan pangan.
- Inovasi Teknologi & Pengemasan: Melakukan riset dan memberikan rekomendasi strategis terkait pemilihan mesin produksi serta teknologi pengemasan (*packaging*) guna meningkatkan masa simpan (*shelf-life*) dan daya tarik produk.
- Siklus PDCA & Perbaikan Berkelanjutan: Mengawasi proses *Plan-Do-Check-Action*(PDCA) secara ketat terhadap produk yang ada untuk memastikan inovasi berkelanjutan dan penyempurnaan formulasi berdasarkan tren pasar serta masukan konsumen.

Manager R&D & Operasional

PT Global Kuliner Ciptarasa (Brand Omiyago)

Maret 2017 – Agustus 2023

Tanggung Jawab Utama:

- **Kepemimpinan Strategis & Anggaran:** Merancang visi departemen, arsitektur teknologi proses, serta menyusun formulasi dan anggaran tahunan (CAPEX/OPEX) untuk memastikan sinergi antara tim R&D dan operasional produksi.
- **Manajemen Operasional Pabrik:** Mengendalikan penuh seluruh aktivitas operasional serta pengawasan anggaran produksi guna mencapai efisiensi biaya yang optimal dan meminimalkan pemborosan (*waste control*).
- **PPIC & Kontrol Inventaris:** Mengelola perencanaan produksi dan sistem pengendalian persediaan bahan baku serta produk jadi untuk menjamin ketersediaan stok yang akurat sesuai target penjualan.
- **Inovasi Produk & Uji Sensori:** Memimpin pengembangan prototipe produk (Sambal, Kopi, dan Camilan Tradisional) serta mengelola panel uji sensori internal maupun eksternal guna memastikan produk diterima dengan baik oleh pasar.
- **Teknologi & Supply Chain:** Mengidentifikasi dan mengevaluasi pemasok mesin produksi, bahan baku, serta material kemasan, serta menjalin kemitraan strategis dengan vendor untuk mendukung peluncuran produk baru.
- **Aspek Legalitas & Perizinan:** Memastikan kepatuhan regulasi dengan mengelola seluruh proses izin edar produk baru (BPOM/PIRT) guna menjamin legalitas distribusi di pasar nasional.
- **Manajemen SDM & Pengembangan Tim:** Bertanggung jawab dalam pengawasan, pelatihan, dan evaluasi kinerja karyawan lintas departemen untuk meningkatkan produktivitas dan keahlian teknis tim.

Asisten Manajer R&D

PT Bohan Food Group (Brand Suyuke)

Agustus 2013 – Maret 2017

Tanggung Jawab Utama:

- **Manajemen Inovasi Multi-Kategori:** Mengelola ujung-ke-ujung (*end-to-end*) pengembangan produk baru untuk tiga unit bisnis utama: Produk Olahan Susu, Minuman Siap Minum (RTD), dan Makanan Beku (*Frozen Food*).
- **Kolaborasi Lintas Fungsi:** Menjadi jembatan komunikasi antara tim R&D dengan Departemen Produksi, Marketing, Sales, Purchasing, QA/QC, dan Finance untuk memastikan keselarasan visi produk dengan target operasional dan komersial.
- **Analisis Finansial & COGS:** Bertanggung jawab dalam perhitungan dan pengendalian *Cost of Goods Sold* (COGS) produk baru guna mencapai target profitabilitas tanpa mengesampingkan standar kualitas.
- **Kepatuhan Regulasi & BPOM:** Bertindak sebagai penghubung teknis dalam proses registrasi produk ke BPOM dan memastikan seluruh formulasi serta klaim label sesuai dengan regulasi pangan yang berlaku.
- **Sistem Keamanan Pangan:** Berperan aktif sebagai anggota inti Tim Manajemen Keamanan Pangan dalam pengisian dokumen dan implementasi sistem HACCP di seluruh lini produksi baru.
- **Manajemen Rantai Pasok Bahan Baku:** Melakukan *sourcing* dan kualifikasi pemasok Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang inovatif dan kompetitif sesuai dengan kebutuhan spesifik setiap proyek.
- **Kepemimpinan Tim & Integritas Resep:** Memimpin, mengawasi, dan mengembangkan kompetensi anggota tim R&D serta mengelola formulasi *premix* internal untuk menjaga kerahasiaan resep inti perusahaan.

Senior Staff R&D & Quality Control

PT Bukit Baros Cempaka (Brand Baros Cheese)

Januari 2009 – Agustus 2013

Tanggung Jawab Utama:

- Pengembangan Produk Keju & Dairy: Memimpin riset dan pengembangan berbagai varian produk *dairy*, mencakup keju keras (*hard cheese*), keju lunak (*soft cheese*), keju olahan (*processed cheese*), serta yogurt, mulai dari formulasi hingga siap dipasarkan.
- Pengendalian Mutu Bahan Baku: Mengawasi standar kualitas harian untuk susu segar (*raw milk*), bahan tambahan pangan (BTP), dan material kemasan guna memastikan semua input memenuhi kualifikasi teknis yang ketat.
- Manajemen Sistem Jaminan Halal (SJH): Bertanggung jawab penuh sebagai personil QC dalam implementasi dan pengawasan sistem jaminan halal, memastikan seluruh rantai produksi sesuai dengan standar LPPOM MUI.
- Pengawasan Produksi Keju: Melakukan kontrol kualitas intensif pada setiap tahapan proses pembuatan keju (seperti pasteurisasi, koagulasi, hingga *aging*) untuk menjamin konsistensi rasa, tekstur, dan keamanan mikrobiologi.
- Standardisasi Produk: Menyusun spesifikasi produk akhir dan memastikan setiap *batch* produksi memenuhi standar kualitas internal sebelum dirilis ke pasar.

Staff R&D

PT Cisarua Mountain Dairy (Brand Cimory)

Agustus 2007 – Januari 2009

Tanggung Jawab Utama:

- **Inovasi & Pengembangan Produk:** Berkontribusi aktif dalam riset dan pengembangan formulasi produk *dairy* baru (seperti yogurt, susu pasteurisasi, dan keju) untuk memperluas portofolio produk perusahaan.
- **Scale-up Production:** Mengelola transisi formula dari skala laboratorium (*bench-top*) ke uji coba pilot, hingga implementasi produksi skala besar pada mesin industri, memastikan profil rasa dan tekstur tetap konsisten.
- **Optimasi Proses Produksi:** Melakukan evaluasi teknis selama proses *trial* di lini produksi untuk mengidentifikasi potensi kendala dan melakukan penyesuaian parameter mesin demi efisiensi proses.
- **Analisis Data & Reporting:** Menyusun laporan komprehensif mengenai hasil *trial*, termasuk analisis perbandingan karakteristik produk, serta memberikan rekomendasi perbaikan (*improvement*) berkelanjutan.
- **Kolaborasi Lintas Departemen:** Bekerja sama dengan tim Produksi dan Quality Control untuk memastikan produk baru yang dikembangkan memenuhi standar keamanan pangan dan efisiensi biaya yang ditargetkan.

Staff Quality Control

**PT Tirta Purbalingga Adijaya (Brand Prim-A)
Januari 2006 – Agustus 2007**

Tanggung Jawab Utama:

- **Analisis Kimia Bahan Baku:** Melakukan pengujian parameter kimia pada air baku (raw water) dan air proses secara berkala untuk memastikan konsistensi kualitas sesuai standar mutu perusahaan dan regulasi kesehatan.
- **Inspeksi Fisik Kemasan:** Melakukan kontrol kualitas ketat terhadap fisik kemasan (botol, cup, dan galon), termasuk pengecekan kebocoran, kebersihan, serta standar dimensi untuk meminimalkan reject di lini produksi.
- **Monitoring Proses Produksi:** Mengawasi titik kendali kritis (CCP) selama proses pengisian (filling) dan penutupan (capping) guna menjamin produk akhir bebas dari kontaminasi fisik maupun kimia.
- **Verifikasi Label & Kode Produksi:** Memastikan keakuratan informasi pada label, termasuk pengecekan tanggal kedaluwarsa (expiry date) dan nomor batch sebelum produk didistribusikan.
- **Dokumentasi Laboratorium:** Menyusun laporan hasil uji harian secara akurat dan sistematis sebagai bagian dari penjaminan mutu dan arsip kepatuhan audit.



1

2

3

4