

Laila Chairunisa

lailachairunisa7@gmail.com | +62 857-1404-9621 | Bogor, Jawa Barat

Profil

Lulusan S1 Teknologi Pangan Universitas Djuanda Bogor dengan pengalaman 5 tahun di bidang administrasi manufaktur. Terbiasa mengelola data dan stok, melakukan pengecekan persediaan, menyusun laporan, serta menangani dokumentasi dan koordinasi antar departemen. Memiliki pengetahuan dasar mengenai pengendalian mutu pangan, keamanan pangan, *Good Laboratory Practices* (GLP), SOP, dan analisis mutu pangan. Teliti, bertanggung jawab, memiliki kemampuan analisis data yang baik, serta mampu bekerja secara individu maupun dalam tim.

Pengalaman Kerja

PT Yongjin Javasuka Garment Factory 2 - Admin Stock | 2021 – Sekarang

- Mengelola administrasi dan dokumentasi stok riiek barang jadi secara sistematis.
- Melakukan pencatatan, pembaruan, dan verifikasi data stok menggunakan Microsoft Excel.
- Melakukan stock opname dan rekonsiliasi antara stok fisik dengan data sistem untuk memastikan kesesuaian dan akurasi persediaan.
- Menyusun laporan stok dan aktivitas operasional secara berkala untuk kebutuhan monitoring dan evaluasi.
- Mengelola pencatatan dan monitoring produk QC Hold (Non-Conforming Product) sesuai prosedur perusahaan.
- Melakukan pengecekan dan pencatatan produk reject serta monitoring status produk sesuai prosedur perusahaan.
- Berkoordinasi dengan departemen terkait untuk monitoring status produk dan penyelesaian administrasi inventori.
- Menjaga kelengkapan dan keteraturan dokumen untuk mendukung *traceability* dan proses audit.

PT Tirta Investama Sentul - Magang Laboratorium Fisika Kimia 3 bulan | 2024

- Membantu pengujian parameter fisika-kimia, seperti pH, TDS, dan parameter laboratorium lainnya sesuai prosedur.
 - Melakukan pencatatan dan dokumentasi hasil pengujian secara akurat.
 - Menginput hasil pengujian ke dalam sistem laboratorium sebagai bagian dari pengelolaan data dan pelaporan.
 - Mendukung penerapan Good Laboratory Practices (GLP) selama kegiatan pengujian.
-

Kemampuan Utama

- | | |
|---|--|
| • Pengendalian Mutu Pangan Dasar | • Mampu Bekerja Secara Individu maupun Tim |
| • Pengujian Fisika-Kimia Pangan Dasar | • Pengelolaan Data dan Dokumentasi |
| • <i>Good Laboratory Practices</i> (GLP) | • Teliti dan Detail |
| • Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) | • Komunikasi & Koordinasi |
| • Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) | • Problem Solving |
| • Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint) | • Cepat Beradaptasi |
-

Pendidikan

Universitas Djuanda Bogor | S1 Teknologi Pangan | 2021 – 2026

IPK: 3,33/4,00

Nomor Ijazah Nasional : 041019412212026100004
No. SK BAN-PT : 6460/SK/BAN-PT/Ak/S/V/2025
No. SK Pendirian PT : 083/YPSP/III/1987 jo 759/KPT/I/2018



Tanggal Lulus : 04/02/2026
Kode PT. : 041019
Kode Prodi : 41221

UNIVERSITAS DJUANDA

Program Pendidikan Sarjana

dengan ini menyatakan bahwa :

Laila Chairunisa

lahir di Bogor tanggal 23 April 2003

Nomor Induk Mahasiswa : B.2110378

telah menyelesaikan dengan baik dan memenuhi segala persyaratan pendidikan pada

Program Studi Teknologi Pangan

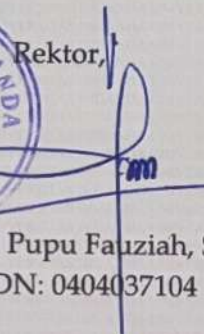
Fakultas Ilmu Pangan Halal

dan oleh karena itu kepadanya diberikan gelar

Sarjana Teknologi Pangan (S.T.P.)

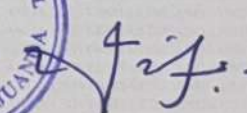
beserta segala hak dan kewajiban yang melekat dengan gelar tersebut

Diberikan di Bogor pada tanggal Sembilan bulan Juni tahun Dua Ribu Dua Puluh Enam


Rektor,

Prof. Dr. Hj. R. Siti Pupu Fauziah, S.Pd.I., M.Pd.I.
NIDN: 0404037104




Plt. Dekan,

Dr. Aji Jumiono, S.TP., M.Si.
NIDN: 0415027405



UNIVERSITAS DJUANDA

JL. TOL CIAWI 1, KOTAK POS CIAWI 35 BOGOR 16720, ☎ (0251) 8240773, FAX. 8240985

No. Transkrip : 412212026530004
No. Ijazah Nasional : 041019412212026100004
Fakultas : Ilmu Pangan Halal
Program Pendidikan : Sarjana (Strata-1)
Program Studi : Teknologi Pangan

DAFTAR PRESTASI AKADEMIK MAHASISWA

Nama Mahasiswa : Laila Chalrunisa
Tempat, Tanggal Lahir : Bogor, 23 April 2003
Nomor Induk Mahasiswa : B.2110378

NO	MATA KULIAH	SANDI MATA KULIAH	PRESTASI				NO	MATA KULIAH	SANDI MATA KULIAH	PRESTASI			
			NK	HM	AM	NM				NK	HM	AM	NM
MATA KULIAH SEMESTER GANJIL							MATA KULIAH SEMESTER GENAP						
1	Biologi	IPH110	2	B	3	6	31	Statistika	IPH223	3	C	2	6
2	Ilmu dan Teknologi Pertanian	IPH111	2	A	4	8	32	Sistem Manajemen Halal	IPH367	3	B	3	9
3	Matematika	IPH120	3	C	2	6	33	Fisika	TIP130	3	A	4	12
4	Ekonomi Umum	IPH150	3	B	3	9	34	Manajemen Dasar	TIP161	2	C	2	4
5	Kewirausahaan	IPH160	2	A	4	8	35	Aplikasi Komputer	TIP170	3	C	2	6
6	Kalkulus	IPH221	3	C	2	6	36	Kimia Analitik	TPG112	3	C	2	6
7	Metode Penyajian Ilmiah	IPH263	2	B	3	6	37	Prinsip Teknik Pangan	TPG232	3	C	2	6
8	Riset Pemasaran	TIP265	2	A	4	8	38	Teknologi Sereal dan Bakery	TPG233	3	C	2	6
9	Mesin dan Peralatan Industri	TIP331	2	A	4	8	39	Biokimia Pangan	TPG241	3	B	3	9
10	Ekonomi Teknik	TIP351	2	A	4	8	40	Bahan Tambahan Pangan	TPG251	2	A	4	8
11	Kimia	TPG111	3	B	3	9	41	Hukum Pangan dan Industri	TPG252	2	A	4	8
12	Kimia Pangan	TPG213	3	B	3	9	42	Hazard Analytical Critical Control Point (HACCP)	TPG324	3	A	4	12
13	Mikrobiologi Pangan	TPG221	2	B	3	6	43	Teknologi Pengolahan Pangan Hewani	TPG337	3	C	2	6
14	Praktikum Mikrobiologi Pangan	TPG222	2	A	4	8	44	Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan	TPG338	3	B	3	9
15	Pengetahuan Bahan Pangan	TPG231	3	A	4	12	45	Evaluasi Nilai Gizi	TPG344	3	B	3	9
16	Analisis Pangan	TPG315	3	A	4	12	46	Dietetika	TPG345	3	B	3	9
17	Kimia Fisika Koloid	TPG316	3	A	4	12	47	Pengawasan Mutu Pangan	TPG353	3	A	4	12
18	Sanitasi dan Keamanan Pangan	TPG323	2	A	4	8	48	Rancangan Percobaan	TPG354	3	A	4	12
19	Teknologi Pengolahan Pangan Nabati	TPG334	3	A	4	12	49	Desain Produk Pangan	TPG355	3	A	4	12
20	Teknologi Minyak dan Lemak Pangan	TPG336	3	C	2	6	50	Kolokium	TPG462	1	A	4	4
21	Pangan Fungsional	TPG342	2	A	4	8	51	Seminar	TPG463	1	A	4	4
22	Ilmu Gizi	TPG343	3	A	4	12	52	Skripsi	TPG464	6	A	4	24
23	Kuliah Kerja Nyata (KKN)	TPG361	3	A	4	12	53	Syariah Islamiyah	UND101	2	A	4	8
24	Teknologi Fermentasi	TPG425	2	B	3	6	54	Pendidikan Kewarganegaraan	UND111	2	B	3	6
25	Evaluasi Sensor	TPG456	3	B	3	9	55	Bahasa Indonesia	UND120	2	B	3	6
26	Praktikum Terpadu Pengolahan Pangan	TPG457	3	A	4	12	56	Bahasa Inggris	UND133	3	A	4	12
27	Kuliah Kerja Lapangan (KKL)	TPG461	3	A	4	12							
28	Pendidikan Agama Islam	UND100	2	A	4	8							
29	Pendidikan Pancasila	UND110	2	B	3	6							
30	Pendidikan Kampus Bertauhid	UND200	3	A	4	12							
Sub Jumlah			76	-	-	264	Sub Jumlah			71	-	-	225
Jumlah							Jumlah						
Indeks Prestasi Akademik			3,33				Predikat Kelulusan			Sangat Memuaskan			
Jumlah Kredit Kumulatif			147				Tanggal Kelulusan			04 Februari 2026			
Judul Skripsi			Karakteristik Fisikokimia Roti Tawar dengan Penambahan Tepung Kulit Buah Naga Merah (<i>Hylocereus polyrhizus</i>)										

Keterangan :
HM : Huruf Mutu
AM : Angka Mutu
NK : Nilai Kredit
NM : Nilai Mutu

A : Amat Baik
B : Baik
C : Cukup
D : Kurang

Universitas Djuanda
Rektor

Prof. Dr. Hj. R. Siti Pupu Fauziah, S.Pd.I., M.Pd.I.
NIDN. 0404037104



Bogor, 09 Juni 2026
Fakultas Ilmu Pangan Halal
Plt. Dekan

Dr. Aji Jumiono, S.TP, M.Si
NIDN. 0415027405