

MUSTIKA RAHMANIAH

mustikarahmaniah@gmail.com | +62 858-6154-8719 | www.linkedin.com/in/mustika-rahmaniah

Lulusan S1 Teknologi Pangan dengan pengalaman lebih dari dua tahun di industri manufaktur serta didukung oleh berbagai pengalaman magang di industri pangan dan pengalaman dibidang F&B. Memiliki kompetensi di bidang *Quality Assurance*, meliputi pengelolaan dan pengendalian dokumentasi mutu, penerapan GMP, SOP, HACCP, dan sistem jaminan halal, serta dukungan terhadap audit internal dan eksternal. Didukung oleh pengalaman *Quality Control* dalam pengujian fisika, kimia, dan mikrobiologi pangan pada bahan baku, produk antara, dan produk akhir sebagai dasar evaluasi dan pemastian mutu. Berpengalaman sebagai Pendamping Proses Produk Halal (PPH) dalam pengurusan NIB dan sertifikasi halal *Self-Declare* bagi UMKM. Terbiasa bekerja secara teliti, sistematis, dan kolaboratif, serta siap berkontribusi dalam menjaga kepatuhan, keamanan, dan peningkatan kualitas mutu produk.

PENGALAMAN KERJA



ARKA GROUP (Sinar Mas Land Food & Beverage)

2026

Posisi : Staff Quality Control

- Monitoring kualitas harian meliputi suhu, kebersihan, dan pest control serta pencatatan data ke sistem.
- Penerimaan bahan baku dengan memastikan kesesuaian jumlah, kondisi, dan standar kualitas.
- Monitoring pengecekan di area produksi untuk memastikan kesesuaian produk dengan standar kualitas.
- Melakukan proses investigasi dalam proses penelusuran ketidaksesuaian (*issue tracing*) produk.
- Membuat dokumen standar *Final Inspection Standard (FIS)*, *Product Specification* dan *Material Specification*.



PT SIMBA INDOSNACK MAKMUR

2025 - 2026

Posisi : Quality Assurance (Internship) - Kemnaker

- Membantu melengkapi dokumen GAP Analysis standar mutu, termasuk parameter kualitas, *Work Instruction (WI/IK)*, serta mempelajari cara kerja dengan sistem SAP.
- Menyusun, menata, dan melakukan pengeditan dokumen mutu seperti *Certificate of Analysis (COA)*, form pengajuan, dan laporan QA agar terdokumentasi secara sistematis sesuai unit dan periode terkait.
- Mendukung pelaksanaan uji stabilitas produk dengan mempersiapkan sampel untuk pengujian organoleptik secara berkala sebagai bagian dari evaluasi mutu.
- Berperan aktif dalam proses penelusuran ketidaksesuaian (*issue tracing*) melalui pemeriksaan retain sample dan pendataan hasil temuan.
- Melakukan rekapitulasi data pelatihan (*training*) karyawan dan analisis data hasil uji organoleptik stability untuk mendukung evaluasi dan peningkatan kualitas produk.
- Menyusun laporan data packing dengan mencocokkan tanggal produksi guna memastikan ketertelusuran (*traceability*) produk.
- Mengunggah serta mengelola surat jalan kedatangan barang melalui sistem SAP untuk mendukung kontrol distribusi dan dokumentasi mutu.
- Mengkategorikan CAPA (*Corrective and Preventive Action*) berdasarkan hasil temuan ketidaksesuaian, uji stabilitas, dan evaluasi mutu produk.



PT SARI ALAM SUKABUMI

2024

Posisi : Quality Control & Quality Assurance (Internship)

- Melakukan pemeriksaan mutu bahan baku dan produk jadi sesuai standar Farmakope yang berlaku.
- Mendukung tim *Quality Assurance* dalam penerapan SOP dan *Good Manufacturing Practice*.
- Mengembangkan proyek perancangan sistem monitoring *real-time* pada proses pengolahan air *Reverse Osmosis (RO)*.
- Membantu tim *Research and Development (R&D)* dalam *trial* ekstraksi bahan alam menggunakan berbagai jenis pelarut.

*Posisi : Asisten Praktikum (Teknologi Sereal dan Bakery)*

- Membimbing mahasiswa dalam proses pembuatan produk pangan berbasis sereal dan bakery sesuai prosedur praktikum.
- Menjelaskan proses pengolahan, formulasi produk, serta evaluasi mutu pangan kepada mahasiswa.
- Melakukan penilaian dan evaluasi laporan praktikum mahasiswa secara objektif dan terstruktur.

Posisi : Asisten Praktikum – Mikrobiologi Pangan

- Membimbing mahasiswa dalam praktikum mikrobiologi pangan sesuai dengan prosedur laboratorium.
- Menjelaskan prosedur kerja laboratorium, prinsip pengujian mikrobiologi, membimbing pembuatan produk pangan fermentasi dan membimbing mahasiswa dalam analisa mikrobiologi.
- Melakukan penilaian dan evaluasi laporan praktikum mahasiswa secara sistematis.

Posisi : Asisten Dosen Responsi – Bahasa Inggris

- Membantu dosen dalam penyampaian materi tambahan dan latihan soal Bahasa Inggris.
- Mendampingi mahasiswa dalam pemahaman grammar dan vocabulary.
- Mendukung proses evaluasi pembelajaran mahasiswa melalui penilaian tugas dan latihan.

**PT CALBEE WINGS FOOD****2019 – 2021***Posisi : Quality Control (Analisis Laboratorium)*

- Melakukan analisis kimia, mikrobiologi, dan fisika pada bahan baku, produk antara, hingga produk akhir sesuai standar mutu.
- Melaksanakan analisis kimia pada retain sample sebagai bagian dari pengendalian kualitas dan ketertelusuran produk.
- Menyusun dan melaporkan hasil analisis laboratorium per shift secara akurat dan terdokumentasi.
- Melakukan swab test pada mesin produksi, area proses (udara), serta higiene karyawan untuk memastikan penerapan sanitasi dan keamanan pangan.
- Melakukan sampling dan pengujian air proses pada setiap tahapan produksi guna menjamin kesesuaian dengan standar mutu.

PENDIDIKAN**UNIVERSITAS DJUANDA (2021-2025)**S1 - Teknologi Pangan - IPK : 3,73/4,00 (*Cumlaude*)

Pemahaman komprehensif mengenai pengolahan pangan, pengendalian mutu, keamanan pangan, dan analisis laboratorium. Memiliki kemampuan dalam pengujian kimia, mikrobiologi, dan fisika pangan, evaluasi mutu produk, serta penerapan GMP, SOP, HACCP, dan sistem jaminan halal. Kompetensi ini relevan dengan kebutuhan industri pangan dan FMCG, khususnya dalam bidang *Quality Control* dan *Quality Assurance*, dokumentasi mutu, inspeksi proses produksi, *traceability*, serta penerapan K3 laboratorium dan industri.

SERTIFIKAT DAN LISENSI**MAKIN AHLI (2025)**

- Pelatihan *Good Manufacturing Practices* (GMP)
- Pelatihan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP)
- Pelatihan ISO 22000:2018
- Pelatihan FFSC 22000
- Pelatihan Regulasi Halal, SNI dan BPOM
- Pelatihan QA dan QC in *Food Industry*

UNIVERSITAS DJUANDA (2025)

- Menjadi *trainer* dalam kegiatan pelatihan *bakery*

DDSAZ E-LEARNING ACADEMY (2024)

- Pelatihan *Good Laboratory Practice* (GLP)

PUSAT HALAL SALMAN ITB (2023)

- Pelatihan Pendamping PPH (Proses Produk Halal)