

CURRICULUM VITAE

DELIS INDRIANI

Quality Control / Quality Control Analyst / GMP Compliance.

Ciamis, 12 Agustus 2001 (24 Tahun) | Perempuan | Belum Menikah

Domisili: Kecamatan Cikarang Utara, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat 17831 | 0877-7229-2598

Email : delisindriani12@gmail.com | LinkedIn: [linkedin.com/in/delisindriani-293290214](https://www.linkedin.com/in/delisindriani-293290214)



PROFILE

Profesional Quality Control dengan pengalaman lebih dari 4 tahun di industri makanan dan minuman (F&B). Memiliki kompetensi dalam pengendalian kualitas bahan baku, proses produksi, hingga produk jadi sesuai standar mutu dan keamanan pangan.

Berpengalaman melakukan pengujian laboratorium, verifikasi alat ukur, inspeksi proses produksi, serta penerapan sistem keamanan pangan seperti GMP, HACCP, SJH, dan FSSC 22000. Terbiasa menggunakan berbagai instrumen laboratorium, melakukan analisis organoleptik dan proksimat, serta menyusun laporan pengendalian mutu.

Memiliki karakter teliti, disiplin, cepat belajar, komunikatif, dan mampu bekerja secara mandiri maupun dalam tim untuk memastikan kualitas produk tetap terjaga.

KEMAMPUAN DAN KOMPETENSI

- Pengendalian mutu bahan baku, proses produksi, dan produk jadi.
- Verifikasi alat ukur dan instrumen produksi.
- Analisis laboratorium dan pengujian kualitas produk.
- Penerapan GMP (Good Manufacturing Practices).
- Implementasi HACCP dan FSSC 22000.
- Sistem Jaminan Halal (SJH).
- Pengendalian ketidaksesuaian dan pelaporan NCR.
- Teknik sampling dan analisis organoleptik.
- Pengendalian kualitas air proses produksi.
- Pembuatan laporan inspeksi dan dokumentasi mutu.
- Monitoring kebersihan area dan personal hygiene.
- Audit internal dan inspeksi kualitas.

PENGALAMAN KERJA

PT RBFood Manufaktur Indonesia – Industri F&B

QUALITY CONTROL | Cikarang Utara | Juni 2024 – Juni 2026

- Melakukan verifikasi timbangan, termometer, dan metal detector.
- Memastikan kebersihan peralatan serta area produksi sesuai standar sanitasi.
- Melakukan pengujian kualitas air menggunakan pH meter, TDS meter, dan analisis organoleptik.
- Mengontrol kualitas produk mulai dari persiapan bahan baku, proses produksi, hingga produk jadi.
- Melakukan pengambilan sampel dan analisis organoleptik meliputi warna, aroma, dan rasa.
- Melakukan analisis menggunakan moisture balance dan sieve shaker.
- Memastikan implementasi GMP, HACCP, SJH, dan personal hygiene.
- Mengidentifikasi ketidaksesuaian, membuat laporan NCR, dan melaporkannya kepada atasan.
- Menginformasikan status produksi kepada departemen terkait.
- Menyusun laporan harian pengendalian kualitas produk.

Pencapaian:

- Membantu meningkatkan kepatuhan terhadap implementasi GMP, HACCP, dan SJH di area produksi.
- Berperan aktif dalam menurunkan potensi ketidaksesuaian melalui pelaporan dan tindak lanjut NCR secara tepat waktu.
- Mendukung kesiapan perusahaan dalam penerapan standar FSSC 22000 versi 6.0.

PT Kiantaka Rasa (KIE Group) – Industri F&B

QUALITY CONTROL | Cikupa, Tangerang | September 2021 – Februari 2024

- Melakukan verifikasi timbangan sebelum proses produksi.
- Memastikan sanitasi mesin dan peralatan produksi sesuai standar.
- Memverifikasi hasil pengayakan bahan baku.
- Memastikan kesesuaian formula bahan sesuai spesifikasi.
- Memeriksa kondisi fisik dan bobot kemasan sebelum produksi.
- Melakukan pengambilan sampel untuk kebutuhan analisis.
- Mengoperasikan instrumen laboratorium seperti pH meter, moisture balance, dan sieve shaker.
- Melakukan uji bulk density dan particle size.
- Melakukan monitoring dan pengendalian proses produksi.
- Memastikan penerapan GMP, SJH, dan personal hygiene.
- Memverifikasi kesesuaian produk akhir dengan standar mutu.
- Menyusun laporan harian hasil pengendalian kualitas.

Pencapaian:

- Berhasil menjaga konsistensi kualitas produk melalui pengawasan ketat pada setiap tahapan produksi.
- Membantu memastikan kepatuhan terhadap standar GMP dan Sistem Jaminan Halal.
- Mendukung kelancaran proses produksi dengan verifikasi bahan baku dan formula yang akurat.
- Berkontribusi dalam meminimalkan potensi produk tidak sesuai spesifikasi melalui pengawasan proses yang efektif.

EDUKASI

SMK BINA PUTERA NUSANTARA TASIKMALAYA | Kimia Analis – Program Keahlian Teknik Kimia | 2017 – 2021 | Nilai Akhir: 90,43

PENGALAMAN ORGANISASI

ANGGOTA OSIS | SMK Bina Putera Nusantara Tasikmalaya | 2017 – 2020

- Membantu pelaksanaan kegiatan sekolah.
- Berkoordinasi dengan pengurus dan guru pembina.
- Mendukung kegiatan sosial dan pengembangan siswa.

Pencapaian:

- Berkontribusi dalam penyelenggaraan berbagai kegiatan sekolah secara efektif.
- Mengembangkan kemampuan komunikasi, kerja sama tim, dan kepemimpinan.

SMK Bina Putera Nusantara Tasikmalaya

ANGGOTA KARYA ILMIAH REMAJA (KIR) | 2018 – 2021

- Mengikuti kegiatan penelitian sederhana dan diskusi ilmiah.
- Menyusun laporan hasil observasi dan kajian ilmiah.
- Berpartisipasi dalam kegiatan pengembangan pengetahuan ilmiah.

Pencapaian:

- Meningkatkan kemampuan analisis, observasi, dan pemecahan masalah.
- Mengembangkan keterampilan penyusunan laporan ilmiah dan presentasi.

HARD SKILL

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Pengoperasian pH Meter• Pengoperasian Moisture Balance• Pengoperasian Sieve Shaker• Pengoperasian Spektrofotometer UV-Vis• Pengoperasian Atomic Absorption Spectrophotometer (AAS)• Analisis Proksimat• Analisis Organoleptik• Teknik Sampling• Uji Bulk Density• Uji Particle Size | <ul style="list-style-type: none">• Analisis Kualitas Air• Verifikasi Metal Detector• Verifikasi Timbangan dan Termometer• GMP (Good Manufacturing Practices)• HACCP• FSSC 22000• Sistem Jaminan Halal (SJH)• Penyusunan NCR• Microsoft Word• Microsoft Excel• Microsoft PowerPoint |
|--|---|

SOFT SKILL

- Teliti dan detail-oriented
- Cepat belajar dan adaptif
- Disiplin dan bertanggung jawab
- Komunikatif
- Mampu bekerja dalam tim
- Mampu bekerja secara mandiri
- Problem solving
- Manajemen waktu
- Integritas tinggi
- Proaktif dan tanggap

TRAINING & SERTIFIKASI

Food Safety Management System (FSSC 22000) Version 6.0 | Catalyst Consulting | 2 Oktober 2024

- Memahami implementasi sistem manajemen keamanan pangan berdasarkan standar FSSC 22000 versi 6.0.
- Memahami persyaratan audit, pengendalian risiko, dan peningkatan berkelanjutan.

Integrated Pest Management (IPM) | Pest Control Management Training | 27 Februari 2026

- Memahami konsep pengendalian hama terpadu pada industri pangan.
- Mampu mengidentifikasi risiko kontaminasi dan tindakan pencegahan sesuai standar keamanan pangan.