



PUTRI PURWANTI

Agroindustri | 081229218761 |
putriprwnti3@gmail.com | LinkedIn: Putri Purwanti

TENTANG SAYA :

Lulusan dari SMK N 1 Temanggung jurusan Agroindustri dengan program belajar 4 tahun. Memiliki pengalaman di bidang Research and Development (R&D), Quality Control (QC), Quality Assurance (QA), Produksi, serta Warehouse. Terampil dalam melakukan uji organoleptik, preparasi sample, uji fisika kimia, pengembangan produk baru serta memahami GMP dan HACCP. Mampu bekerja dalam tim/ individu, disiplin, berpikir kritis dan bertanggung jawab.

PENDIDIKAN :

- Universitas Terbuka-Teknologi Pangan
2025-Sekarang
- SMK N 1 Temanggung-Agroindustri
2020-2024

PENGALAMAN KERJA DAN MAGANG :

CV Nusantara Sehat Mandiri-Cook Helper | Product Development Support Juni 2024-sekarang

- Melakukan trial perbaikan/ pengembangan produk baru skala lab, pilot maupun produksi dan mendokumentasikan untuk bahan evaluasi
- Melakukan preparasi sampel untuk kebutuhan trial dan pengujian
- Melakukan uji organoleptik terhadap produk baru, produk perbaikan, serta alternatif raw material
- Bertanggung jawab terhadap stok raw material dan finish good trial
- Support tim QA dalam dokumentasi perencanaan audit BPOM

CV Nusantara Sehat Mandiri-QC, Produksi, Warehouse Juli-Desember 2023

- Melakukan pengujian fisika-kimia pada produk sesuai dengan prosedur dan standar yang telah ditetapkan
- Memantau proses filling dan melakukan tes kebocoran kemasan
- Melakukan trial pengembangan produk baru skala pilot dan produksi
- Melakukan preparasi sampel raw material untuk kebutuhan trial dan produksi skala besar
- Packing produk release dan produk trial

KETERAMPILAN:

- Analisis (preparasi sampel, uji fisika-kimia, uji organoleptik, pengujian pH, penggunaan refraktometer, pengukuran viscositas, penggunaan timbangan digital, dsb)
- R&D (trial dan pengembangan produk, trial skala lab, pilot, maupun produksi)
- Software (word, excel, canva)
- Food safety & Quality (GMP, HACCP, ISO 22000:2018, FSSC 22000 Version 6.0)

SERTIFIKAT/ LISENSI:

- LSP P1 SMK N 1 TEMANGGUNG (Mei 2024-Mei 2027)
- Good Manufacturing Practices
- Hazard and Analysis Critical Control Point
- ISO 22000:2018
- FSSC 22000 version 6.0