

Ester Amelia Silalahi

esterameliasilalahi1@gmail.com | +628157778572 | Majalengka, Jawa Barat

Quality Control dengan pengalaman di industri pangan dalam mendukung proses pengendalian mutu melalui pengujian mikrobiologi, kimia, dan fisik. Terbiasa bekerja sesuai prosedur, melakukan monitoring kualitas, serta memastikan proses berjalan sesuai standar yang ditetapkan. Memiliki kemampuan koordinasi, ketelitian, dan tanggung jawab dalam menjaga konsistensi kualitas produk di lingkungan produksi.

PENGALAMAN

Quality Control Analyst - PT. Nutribev Sinergy Indonesia (Nabati Group) Maret 2025– Sekarang

- Melaksanakan pengujian mikrobiologi pada bahan baku, produk jadi, air, dan swab area lingkungan produksi menggunakan parameter Total Plate Count (TPC), Coliform, Yeast & Mold, dan Enterobacter spp dengan rata-rata ± 20 –50 sampel/hari
- Melakukan analisa kimia kuantitatif menggunakan metode titrasi pada raw material (± 7 -10 sampel per hari) meliputi parameter Iodine Value (IV), Free Fatty Acid (FFA), Acid Value (AV), Peroxide Value (PV), dan kadar garam, termasuk penentuan titik akhir titrasi (TAT) serta perhitungan dan verifikasi hasil uji untuk memastikan akurasi dan kesesuaian dengan spesifikasi mutu
- Melakukan pengujian kimia dan fisik tambahan pada ± 5 –10 sampel per shift meliputi pH, berat jenis, indeks bias, dan melting point untuk memastikan kesesuaian spesifikasi bahan baku dan produk
- Mengoperasikan peralatan laboratorium untuk pengujian mikrobiologi, kimia, dan fisik sesuai prosedur operasional dan standar keselamatan kerja
- Menindaklanjuti hasil analisa yang tidak sesuai spesifikasi (OOS) melalui investigasi awal dan pengecekan data
- Mencatat, memverifikasi, dan menginterpretasikan data hasil uji serta menyusun laporan analisa secara berkala untuk mendukung traceability data dan kesiapan audit
- Menjalankan proses analisa sesuai metode dan standar yang berlaku dengan menerapkan prinsip Good Laboratory Practices (GLP) dan Good Manufacturing Practices (GMP)

PENDIDIKAN

Universitas Jenderal Soedirman

Agustus 2019 – Mei 2023

- S1 - Biologi
- IPK: 3,39

KETERAMPILAN

- **QC Testing:** Titrasi (FFA, PV, AV, IV, kadar garam), pH, analisa air (Iron, Chlorine, dan Manganese); Total Plate Count, Coliform, Yeast & Mold, Enterobacter; berat jenis, indeks bias, melting point, organoleptik.
- **QC System:** Sampling, Out of Specification (OOS), verifikasi & interpretasi data, dokumentasi, Uji Validasi Media Mikrobiologi, GLP & GMP.
- **Laboratory Equipment:** Autoclave, Laminar Air Flow, Lemari Asam, Inkubator, Colony Counter, Particle Counter, Mikroskop, Vacuum Membrane Filtration, pH Meter, Spectroquant, Buret, Refractometer, Density Meter.
- **Supporting Skills:** Microsoft Excel, kerja tim, teliti, manajemen waktu, koordinasi, komunikasi, inisiatif, tanggung jawab.