

# ANIYAH AZZAHRA ERHAN

FOOD QUALITY ASSURANCE



+62895-3221-46841 

aniyaherhan13@gmail.com 

Bogor, Jawa Barat 

[linkedin.com/in/aniyahae13/](https://www.linkedin.com/in/aniyahae13/) 

## ABOUT ME

Profesional di bidang Quality Assurance dengan pengalaman di industri makanan dan minuman dalam pengendalian mutu, pengujian laboratorium, dan penerapan sistem manajemen mutu. Aktif dalam pengawasan kualitas harian, validasi CCP, dan dokumentasi sistem mutu berbasis HACCP, ISO, dan GMP. Terbiasa bekerja sama, teliti, dan kolaboratif dalam menjaga standar mutu produk. Passionate di bidang quality assurance dan siap berkontribusi sebagai bagian untuk memastikan mutu makanan terkendali dengan mindset continuous improvement dan kepatuhan pada regulasi pangan.

## EDUCATION

2022 - 2025

Politeknik AKA Bogor

### Associate Degree of Food Industry Quality Assurance

Mempelajari sistem mutu dan keamanan pangan di proses produksi makanan, mencakup pengendalian proses, dokumentasi mutu, audit internal, serta penerapan standar seperti HACCP, GMP, dan ISO 22000/9001. Dan kemampuan praktis dan analitis dalam mengevaluasi kualitas bahan baku, produk antara, hingga produk akhir, serta penanganan klaim mutu dan inspeksi.

## WORK EXPERIENCE

Apr - Juli 2026

PT Indolakto Jakarta  
(Indofood Group -  
Dairy Division)

### Quality Management Analyst

- Melaksanakan pengujian mikrobiologi sesuai metode dan ruang lingkup pengujian yang ditetapkan.
- Melakukan pemantauan, pencatatan, dan pelaporan kondisi peralatan laboratorium melalui form kontrol dan riwayat alat.
- Melakukan studi optimasi efektivitas desinfektan terhadap mikroorganisme target, termasuk *Candida pelliculosa*, *Staphylococcus aureus*, dan spesies *Aspergillus*.
- Melakukan verifikasi dan validasi pada metode mikrobiologi berbagai matriks pangan sesuai ISO.
- Berpartisipasi dalam program Uji Profisiensi (Proficiency Testing) untuk parameter mikrobiologi guna memastikan kompetensi laboratorium dan keakuratan hasil pengujian.
- Melakukan uji identifikasi pada mikroorganisme menggunakan berbagai metode tertentu.
- Mengelola dokumentasi, pencatatan data, dan penyusunan laporan hasil pengujian secara akurat dan terdokumentasi.

Oct 2025 – April 2026  
PT Indomulti Mas Perkasa  
(Sanqua Group)

### Quality Control Analyst

- Melakukan analisa mikrobiologi untuk sample air baku, proses produksi (termasuk di dalamnya bahan baku kemas dari supplier).
- Membuat laporan harian dan bulanan hasil uji air baku, proses sampai produk jadi.
- Menjamin terkendalinya kualitas proses secara mikrobiologi
- Melakukan verifikasi alat uji kimia fisika yaitu pH meter
- Membuat laporan bulanan kebutuhan alat dan bahan laboratorium.
- Melakukan analisa bromat produk jadi

Feb – Dec 2024

PT Indolakto Jakarta  
(Indofood Group – Dairy  
Division)

### Quality Assurance Intern

- Melaksanakan analisis laboratorium dasar: volumetri, uji proksimat, dan mikrobiologi untuk evaluasi mutu bahan pangan.
- Melaksanakan uji mikrobiologi meliputi pembuatan media, analisis produk, perhitungan koloni mikroba, serta pengujian TPC, CPC, Bacillus, Salmonella, dan parameter mikrobiologi lainnya, kemudian melakukan pencatatan serta input data hasil uji.
- Terlibat dalam kegiatan uji sensorik untuk menilai kualitas organoleptik produk.
- Mengawasi mutu pangan mulai dari bahan baku, proses produksi, hingga produk akhir.
- Membantu penyusunan dan pembaruan work instruction (WI) terkait prosedur mutu.
- Melakukan inspeksi sanitasi pada area laboratorium, karyawan dan fasilitas pendukung.
- Mengikuti pelatihan keamanan pangan: HACCP dan HAS 23000, serta memahami implementasinya di industri.

## COMMITTEE EXPERIENCE

---

Jul – Aug 2023

Student Orientation  
and Campus  
Introduction

### Consumption Division

- Merancang dan menyusun rundown kegiatan seperti seminar, lomba, dan talkshow bertema pangan.
- Berkoordinasi dengan pembicara, moderator, dan peserta untuk kelancaran acara.
- Memastikan seluruh kegiatan berjalan sesuai waktu, konsep, dan protokol yang ditentukan.
- Bekerja sama dengan divisi lain untuk memastikan kelancaran teknis dan logistik acara.
- Meningkatkan partisipasi peserta melalui kegiatan interaktif dan edukatif seputar pangan.

Nov 2022 – Jan 2023

AKA Food Festival 6

### Event Division

- Bertanggung jawab atas perencanaan dan distribusi konsumsi harian untuk peserta dan panitia.
- Mengelola logistik makanan dan minuman untuk lebih dari 500 peserta, dengan memperhatikan waktu, gizi, dan kebersihan.
- Berkoordinasi dengan vendor catering dan memastikan kualitas makanan sesuai standar konsumsi massal.
- Menyusun jadwal konsumsi, melakukan pengecekan stok, dan menangani kendala teknis di lapangan.
- Berkontribusi dalam menciptakan kegiatan yang efisien dan nyaman bagi seluruh peserta.

## SKILLS

---

- |                        |                   |                   |
|------------------------|-------------------|-------------------|
| • Microbiology Analyst | • Sensory Analyst | • ISO 14001- 2015 |
| • Chemical Analyst     | • HACCP & GMP     | • ISO 22000       |
| • Instrumen Analyst    | • ISO 9001- 2015  | • HAS 23000       |