



Afiq Mifta Naufal

Surakarta, Jawa Tengah, 57154 | +62 895 4131 79907 | afiqmiftanaufal@gmail.com
<https://www.linkedin.com/in/afiq-mifta-naufal-bb5383294>

Tentang Saya

Saya Afiq Mifta Naufal, Ahli Madya Universitas Sebelas Maret Program Studi D3 Teknologi Hasil Pertanian tahun 2023. Aktivitas terakhir saat ini aktif sebagai Front Office di Klinik Epione Dentistry Surakarta. Selama kuliah saya mempelajari ilmu keamanan pangan seperti *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Selama studi dalam menyelesaikan gelar Diploma, saya sering mengerjakan project dalam penelitian yang melibatkan aplikasi pengolahan data seperti SPSS. Saya memiliki minat di bidang administrasi, pengolahan data, Quality Control dan Research and Development Product.

Pengalaman Kerja

Epione Dentistry and Dental Lab

- Front Office (Desember 2023 - Sekarang)

Pendidikan

Universitas Sebelas Maret (2020-2023)

D3 Teknologi Hasil Pertanian - IPK 3,79

- Menguasai Good Manufacturing Practice (GMP)
- Menguasai aplikasi pengolahan data seperti SPSS
- Menguasai Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Mahir dalam menggunakan Microsoft Office (Excel, Word, Power Point)

SMA N 4 Surakarta (2018-2020)

Jurusan IPA

- Menjadi wakil ketua SITC (Smaru Information Technology Community)
- Menjadi panitia pengolahan data pemilihan ketua OSIS
- Menjadi peserta Olimpiade Sains Nasional tingkat kota

Aktivitas & Project Terakhir

Project Analisa Cara Produksi Pangan yang Baik Pada Proses Pembuatan Roti Gulung Selai Nanas di UKM Alfitri Bakery and Cake, Baki, Sukoharjo (Maret 2023)

- Melakukan analisa proses produksi, konsep CPPB, dan mutu produk roti gulung selai nanas di UKM "Alfitri Bakery and Cake" menggunakan Microsoft Office
- Mengetahui proses produksi, membandingkan kesesuaian konsep CPPB dengan mengacu pada Peraturan BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012
- Melakukan pengujian produk secara kimia (kadar air dan kadar abu), biologi (ALT) dan organoleptik roti gulung selai nanas dengan mengacu pada SNI roti manis (SNI 8372:2018).
- Melakukan analisa perhitungan hasil pengujian dengan Microsoft Excel berdasarkan ketentuan SNI 8372:2018 baik dalam rumus maupun batas maksimal parameter pengujian. Hasil pengujian menunjukkan bahwa produk roti gulung telah sesuai dengan standar SNI 8372:2018.

Kemampuan & Kompetensi

- Microsoft Office
 - GMP
 - CPPB
 - HACCP
 - Manajemen Data
 - SPSS
 - Teamwork
 - Detail Oriented
-