

HENNI PERMATA SULIS

Sarjana Gizi (IPK 3,90/4,00) | Food Service · Quality Control · Keamanan Pangan

Makassar, Sulawesi Selatan, Indonesia | +6282259728886 | hennipermata55@gmail.com

LinkedIn: linkedin.com/in/henni-permata-sulis-b49048445

RINGKASAN PROFESIONAL

Lulusan S1 Ilmu Gizi Universitas Hasanuddin (IPK 3,90) dengan pengalaman langsung di food service dan pengendalian mutu makanan melalui Magang Food Service: mengawasi penyediaan 250 porsi makanan per hari sesuai standar higiene, sanitasi, keamanan pangan, dan SOP dapur, serta memantau kualitas bahan baku, pengemasan, gramasi, dan kesesuaian menu dengan standar gizi. Didukung dasar gizi yang kuat dari praktik dietetik di rumah sakit, pengolahan dan analisis data antropometri–biokimia di laboratorium, serta publikasi jurnal tentang program makanan tambahan dan pencegahan stunting. Teliti, sistematis dalam pendataan dan dokumentasi, komunikatif, serta siap berkontribusi di bidang Food Service & Quality Control maupun Food Industry & Product Development.

PENGALAMAN

Magang Food Service

Okt 2025

Salam Setara by KITA BISA

- Mengawasi penyediaan dan pengolahan 250 porsi makanan per hari dengan memastikan penerapan standar higiene, sanitasi, keamanan pangan, dan SOP dapur.
- Memantau kualitas bahan baku, proses pengemasan, dan gramasi sebagai bagian dari pengendalian mutu produksi makanan.
- Memeriksa kesesuaian menu dengan standar gizi anak sekolah serta ketepatan waktu distribusi makanan ke satu sekolah.
- Mengidentifikasi 15 kendala pelayanan makanan melalui monitoring dan evaluasi sebagai dasar upaya peningkatan kualitas food service.

Fasilitator Bekal Anak Indonesia

Agu 2025 – Nov 2025

Salam Setara by KITA BISA

- Mengases dan memantau kebiasaan makan serta kondisi bekal 238 anak sebagai dasar evaluasi kebutuhan gizi.
- Mengedukasi dan mendampingi anak serta 200+ orang tua dalam menyediakan bekal sehat, bergizi seimbang, dan aman.
- Memonitor dan mengevaluasi pelaksanaan program, lalu merumuskan rekomendasi perbaikan kualitas serta kebiasaan konsumsi bekal anak.

Asisten Laboratorium

Nov 2025 – Des 2025

Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanuddin

- Turut mengumpulkan, mengolah, dan menganalisis data antropometri dan biokimia sebagai dasar penentuan status gizi berdasarkan indikator yang relevan.
- Memfasilitasi praktikum mahasiswa dengan memastikan ketepatan prosedur pengukuran, ketelitian pencatatan hasil, dan pemahaman terhadap prinsip serta metode penilaian status gizi.
- Mendampingi praktikum penilaian status gizi, meliputi pengukuran antropometri serta pemeriksaan dan interpretasi parameter biokimia sesuai prosedur yang berlaku.

Magang Dietetik

Sep 2025 – Okt 2025

Rumah Sakit Pendidikan Universitas Hasanuddin

- Mengkaji status gizi 10 pasien berdasarkan data antropometri, biokimia, klinis, dan asupan makanan.
- Menghitung kebutuhan energi dan zat gizi pasien serta turut menyusun diet sesuai kondisi dan kebutuhan masing-masing pasien.
- Memantau perkembangan status gizi dan asupan pasien, lalu memberikan edukasi gizi sesuai anjuran diet.

Panitia Webinar Nasional Stunting vs Wasting 2025

Mei 2025

Universitas Hasanuddin

- Mengkoordinasikan persiapan, pelaksanaan, dan kebutuhan teknis webinar nasional bertema stunting dan wasting bersama panitia dan 4 narasumber.
- Mengelola administrasi registrasi dan pendataan 1.000+ peserta webinar.
- Menjalankan publikasi dan penyebaran informasi webinar bersama tim panitia.

PENGALAMAN ORGANISASI

Anggota

Mei 2025 – Apr 2026

HIPMI PT UNHAS

- Mengikuti kegiatan kewirausahaan, pengembangan bisnis, dan penguatan kapasitas anggota.
- Turut merencanakan dan melaksanakan 5+ seminar, pelatihan, dan kegiatan organisasi.
- Membangun relasi dan berkolaborasi dengan anggota serta 10+ mitra eksternal dalam berbagai kegiatan.

PENDIDIKAN

S1 Ilmu Gizi

2022 – 2026

Universitas Hasanuddin

- IPK: 3,90/4,00
- Skripsi: Hubungan Kebiasaan Sarapan dengan Status Gizi Siswa di Madrasah Ibtidaiyah Swasta (MIS) Ainus Syamsi, Maros
- Mata kuliah relevan: Teknologi dan Keamanan Pangan · Pengolahan dan Pengawetan Makanan · Manajemen Pelayanan Makanan · Magang Food Service · Analisis Bahan Makanan · Mikrobiologi Pangan · Perencanaan Pangan dan Gizi · Sistem Pelayanan Kesehatan

PUBLIKASI

Optimalisasi Gizi Anak melalui Program Makanan Tambahan dan Edukasi Gizi Berbasis Leaflet dalam Pencegahan Stunting: Studi Kasus di Desa Massaile

Henni Permata Sulis, Sulaeha. Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia (JKMI), Vol. 3 No. 2, Desember 2025. DOI: <https://doi.org/10.62017/jkmi.v3i2.6645>

PENGHARGAAN

- Juara 1 Lomba Essai Nasional Fakultas Kedokteran Universitas Hasanuddin (Sep 2024)
- Juara 1 Lomba Essai Nasional Administrasi Publik Competition Vol.2 Universitas Swadaya Gunung Jati (Jan 2024)
- Juara 3 Lomba Menulis Opini Agrofest 6th Universitas Bangka Belitung (Sep 2023)

KEAHLIAN

Food Service & Mutu: Pengawasan higiene, sanitasi & keamanan pangan; kontrol mutu bahan baku, pengemasan, gramasi & kesesuaian standar gizi; SOP dapur; monitoring & evaluasi layanan makanan

Gizi & Analisis Data: Penilaian status gizi; pengukuran antropometri; food recall 24 jam (aplikasi FoodRecalls 24 Hours); pengolahan data di Microsoft Excel

Tools & Administrasi: Administrasi (pendataan, dokumentasi, pengarsipan); Microsoft Word (laporan, surat resmi); Canva (presentasi, materi edukasi); konten media sosial

Soft Skill: Komunikasi, Manajemen Waktu, Problem Solving, Adaptabilitas, Kepemimpinan, Inisiatif

SERTIFIKASI & PELATIHAN

Sertifikat TOEFL (Skor: 523)

2025

Brighten English

Pelatihan Kapsul Vitamin A dan Tablet Obat Cacing

2023

Vitamin Angels

- Memahami pentingnya suplementasi vitamin A dan pemberian obat cacing dalam mendukung kesehatan dan tumbuh kembang anak.
- Mempelajari prinsip dasar pemberian, sasaran, serta pemantauan konsumsi kapsul vitamin A dan tablet obat cacing.
- Meningkatkan pemahaman mengenai edukasi gizi dan pencegahan masalah kesehatan pada kelompok sasaran.

Pelatihan Basic Learning Skills, Character, and Creativity (BALANCE)

2022

Universitas Hasanuddin

- Mengembangkan kemampuan belajar efektif, manajemen waktu, dan pengelolaan diri selama perkuliahan.
- Meningkatkan kemampuan berpikir kreatif, komunikasi, kerja sama tim, dan pemecahan masalah.
- Membentuk karakter profesional, disiplin, adaptif, dan bertanggung jawab dalam lingkungan akademik maupun organisasi.