

LAPORAN MAGANG
DI PT. DAIDAN FOOD INDONESIA



Disusun Oleh :

Nama : Rizky Aditya Pratama

NIM : 0022225

POLITEKNIK MANUFAKTUR NEGERI
BANGKA BELITUNG
TAHUN 2024/2025

HALAMAN JUDUL

LAPORAN MAGANG

DI PT. DAIDAN FOOD INDONESIA

Diajukan sebagai salah satu syarat Kelulusan Magang
Politeknik Manufaktur Negeri Bangka Belitung

Disusun Oleh :

Nama	: Rizky Aditya Pratama
NIM/NPM	: 0022225
Kelas	: 3 PCM A
Jurusan	: Teknik Rekayasa Mesin
Program Studi	: D-III Teknik Perancangan Mekanik
Tempat Magang	: PT. Daidan Food Indonesia

POLITEKNIK MANUFAKTUR NEGERI

BANGKA BELITUNG

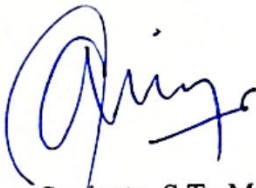
2024/2025

LEMBAR PERSETUJUAN
LAPORAN MAGANG
DI PT. DAIDAN FOOD INDONESIA

Laporan ini telah Disetujui
Sebagai Salah Satu Syarat Kelulusan Magang
Politeknik Manufaktur Negeri Bangka Belitung

Menyetujui,

Dosen Wali,

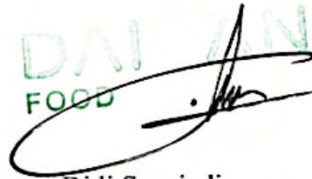


Sugianto, S.T., M.T.
NIP : 197507262014041001



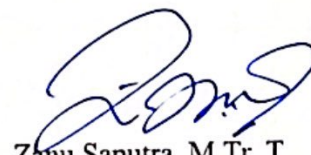
Ka. Prodi
M. Harisah A, S.S.T., M.Eng
NIP : 208410107

Pembimbing Perusahaan,



Didi Supriadi
NIK : 240401007

Komisi Magang



Zanu Saputra, M.Tr. T
NIP : 198311032014041001

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, oleh karena berkat dan rahmat-Nya penulis mampu menyelesaikan magang dan mampu menyusun laporan hasil magang di PT. Daidan Food Indonesia.

Kegiatan magang merupakan salah satu mata kuliah yang wajib dilaksanakan oleh seluruh mahasiswa/i Diploma 3 (D3), dan merupakan syarat untuk mengikuti ujian semester 5 (lima). Selain itu, laporan hasil magang ini juga bertujuan untuk menambah wawasan, pengalaman, dan keterampilan mahasiswa/i dalam dunia Industri. Kegiatan magang telah dilangsungkan, tidak akan terwujud dan terlaksanakan dengan baik tanpa adanya bantuan dan dorongan dari berbagai pihak, sehingga pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang terlibat dan telah membantu, kepada yang terhormat :

1. Tuhan Yang Maha Esa yang selalu membimbing penulis dan melimpahi penulis dengan berkat dan kasih karunia yang melimpah, karena tanpa kasih-Nya penulis tidak akan mampu menyelesaikan laporan magang ini.
2. Kedua orang tua penulis, serta keluarga besar penulis, yang selalu memberikan kasih sayang, doa terbaik, nasihat serta atas dukungannya yang luar biasa dalam setiap langkah hidup penulis.
3. Bapak I Made Andik Setiawan, M.Eng, Ph.D selaku Direktur Politeknik Manufaktur Negeri Bangka Belitung.
4. Bapak Dr. Ilham Ary Wahyudie, S.S.T., M. T., Ketua Jurusan Teknik Rekayasa Mesin
5. Bapak Zanu Saputra, M.Tr.T selaku Komisi Magang Politeknik Manufaktur Negeri Bangka Belitung.
6. Bapak M Haritsah Amrullah, S.S.T., M. Eng. Selaku Kepala Prodi D-III Teknik Perancangan Mekanik Politeknik Manufaktur Negeri Bangka Belitung.
7. Bapak Sugianto, S.T., M.T. selaku Dosen Wali serta Pembimbing Institusi Magang Penulis.

8. Bapak Hendra Adisubrata selaku Presiden Direktur PT. Daidan Food Indonesia yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan kegiatan Magang di perusahaannya.
9. Bapak Didi Supriadi selaku Pembimbing Magang di PT. Daidan Food Indonesia.
10. Seluruh para staff dan karyawan PT. Daidan Food Indonesia yang tidak bisa disebutkan satu persatu.
11. Teman-teman magang yang melakukan kegiatan magang di PT. Daidan Food Indonesia yang telah berjuang, berproses, serta bekerja sama selama proses magang di PT Daidan Food Indonesia.

Akhirnya penulis menyadari bahwa masih jauh dari kata sempurna dalam penulisan laporan hasil magang ini, sehingga penulis sangat mengharapkan kritik dan saran dari pembaca sekalian demi perkembangan penulis pada laporan-laporan berikutnya. Penulis berharap laporan magang ini bermanfaat bagi pembaca sekalian. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih kepada pembaca atas waktu yang telah diberikan untuk membaca laporan ini.

Cikarang, 20 Desember 2024

Rizky Aditya Pratama
0022225

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Identitas dan Profil Perusahaan/Tempat Magang.....	1
1.1.1 Sejarah PT. Daidan Food Indonesia.....	1
1.1.2 Visi dan Misi Perusahaan.....	3
1.1.3 Struktur Organisasi	4
1.1.4 Kebijakan Perusahaan	4
1.1.5 Fasilitas Perusahaan	5
1.2. Produk Yang Dihasilkan/Bidang Usaha.....	6
BAB II URAIAN KEGIATAN.....	8
2.1. Penugasan Kerja	8
2.2. Kegiatan Yang Dilakukan Selama Magang	8
2.2.1 Melakukan Perbaikan dan Perawatan Berkala Mesin Extruder, Poles, Kerucut.....	8
2.2.2 Membuat Part Mesin-Mesin yang Sudah Tidak Terbaca Lagi	10
2.2.3 Mengecat Mesin-Mesin yang Mulai Pudar, Agar Bersih dan Seperti Baru Kembali.....	10

BAB III PENUTUP	12
3.1. Kompetensi Yang Diperlukan	12
3.2. Saran	12
Lampiran	14

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo PT. Daidan Food Indonesia	1
Gambar 1. 2 Alfamart	2
Gambar 1. 3 Shopee	2
Gambar 1. 4 Tokopedia.....	2
Gambar 1. 5 Tiktok Shop	2
Gambar 1. 6 Struktur Organisasi PT. Daidan Food Indonesia.....	4
Gambar 2. 1 Perbaikan Mesin Polanet	9
Gambar 2. 2 Proses Perbaikan Mein Polanet	9
Gambar 2. 3 Pembuatan Pemberat Mesin Molen.....	10
Gambar 2. 4 Proses Pengecatan Mesin Conveyor	11
Gambar 2. 5 Pengecatan Mesin Penggorengan.....	11

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Produk – produk PT. Daidan Food Indonesia.....	6
Tabel 1. 2 Produk – produk PT. Daidan Food Indonesia.....	7
Tabel 2. 1 Jadwal Kerja Shift 1.....	8

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1 Form Surat Izin Orang Tua/Wali.....	14
Lampiran 1. 2 Form Absensi Kehadiran	15
Lampiran 1. 3 Kegiatan Mingguan Magang	16-33
Lampiran 1. 4 Form Penilaian Perusahaan/Pengguna.....	34
Lampiran 1. 5 Sertifikat Magang di PT. Daidan Food Indonesia	35

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Identitas dan Profil Perusahaan/Tempat Magang

1.1.1 Sejarah PT. Daidan Food Indonesia



Gambar 1. 1 Logo PT. Daidan Food Indonesia

PT Daidan Food Indonesia adalah perusahaan yang didirikan untuk menjalankan usaha di bidang produksi dan distribusi makanan dan minuman di Indonesia. Makanan dan minuman, sebagai kebutuhan pokok bagi masyarakat, harus tersedia dalam jumlah yang cukup, terjangkau, dan berkualitas. Dengan tujuan tersebut, perusahaan ini berkomitmen untuk memberikan kontribusi yang signifikan dalam penyediaan produk makanan dan minuman yang tidak hanya memenuhi selera konsumen, tetapi juga mematuhi standar keamanan pangan yang berlaku di Indonesia.

Perusahaan ini berfokus pada pengutamakan kualitas produk serta rasa yang menginspirasi, agar dapat memenuhi kebutuhan pasar yang terus berkembang. PT Daidan Food Indonesia berupaya memastikan produk-produk yang dihasilkan aman dikonsumsi dan dapat diterima oleh berbagai lapisan masyarakat di Indonesia, dengan memperhatikan inovasi dalam rasa dan kemasan yang menarik. Dengan didorong oleh komitmen terhadap kualitas dan keberlanjutan, PT Daidan Food Indonesia terus berinovasi untuk meningkatkan daya saingnya di pasar domestik, serta berkontribusi pada peningkatan kesejahteraan masyarakat Indonesia melalui produk-produk makanan dan minuman yang sehat dan terjangkau.

Berikut merupakan Customer PT. Daidan Food Indonesia :



Gambar 1. 2 Alfamart



Gambar 1. 3 Shopee

<https://id.shp.ee/USQpUP3>



Gambar 1. 4 Tokopedia

<https://tokopedia.link/Y9ydkQoYpPb>



Gambar 1. 5 Tiktok Shop

<https://www.tiktok.com/@daidanfoodofficial? t=8sJClhNz5Ck& r=1>

Berikut adalah profil umum PT. Daidan Food Indonesia :

- Nama Perusahaan : PT Daidan Food Indonesia
- Pendiri Perusahaan : Hendra Adisubrata
- Tanggal Berdiri : 13 maret 2024
- Alamat : **Kantor Pusat** : Autograph Tower 75fl. Thamrin
Nine Complex Jl. M.H. Thamrin no. 10 Jakarta
Pusat, DKI Jakarta 10230
WA : +62 811 9218 168

Instagram : @daidanfood

Email : customerservice@daidanfood.id

Plant 1 : Jl. Raya Imam Bonjol No.Km. 48,
Kalijaya, Kec. Cikarang Bar., Kabupaten
Bekasi, Jawa Barat 17530

- Website : <https://daidanfood.id/ina/>

1.1.2 Visi dan Misi Perusahaan

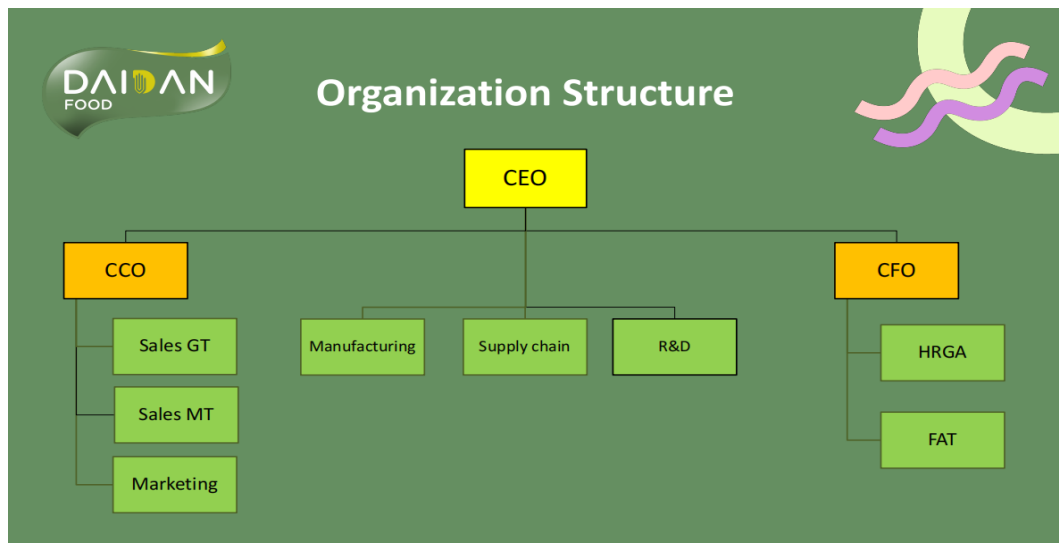
Visi

“Menjadi pemimpin dalam industri makanan dan minuman dengan menawarkan produk-produk berkualitas tinggi dengan rasa yang menginspirasi dan memuaskan selera konsumen di seluruh dunia.”

Misi

- **Kualitas dan Keandalan** : Menyediakan produk makanan minuman yang berkualitas tinggi dan andal untuk memberikan pengalaman kuliner yang bergizi dan lezat melalui berbagai merek seperti Kokisuka, Hanako, Hotachan, Kurakhaa dan lainnya.
- **Inovasi Rasa** : Menciptakan berbagai rasa yang menarik dan menggugah selera, dari crispy ramen renyah hingga minuman coklat nikmat, yang menawarkan pengalaman kuliner yang menyenangkan.
- **Personalisasi** : Memberikan pilihan bagi konsumen untuk membuat kreasi makanan minuman yang sesuai dengan preferensi pribadi mereka.
- **Keberlanjutan** : Menggunakan metode produksi dan bahan baku yang ramah lingkungan untuk mendukung keberlanjutan dan menjaga keseimbangan alam.
- **Keunggulan Kuliner** : Terus berkomitmen pada keunggulan kuliner dengan berfokus pada kualitas, inovasi, dan tanggung jawab lingkungan dalam setiap produk yang kami hasilkan.

1.1.3 Struktur Organisasi



Gambar 1. 6 Struktur Organisasi PT. Daidan Food Indonesia

1.1.4 Kebijakan Perusahaan

Kebijakan perusahaan yang diterapkan pada PT. Daidan Food Indonesia, yaitu antara lain Kebijakan Halal :

PT DAIDAN FOOD INDONESIA bertekad hanya akan memproduksi dan memasarkan produk halal secara konsisten dalam rangka memenuhi kebutuhan konsumen serta mengutamakan kepuasan pelanggan melalui inovasi.

Kami akan mencapainya melalui penerapan langkah-langkah berikut :

1. Menjamin seluruh produk yang dibuat disertifikasi oleh LPPOM MUI.
2. Menjamin seluruh bahan yang digunakan dalam pembuatan produk-produk kami adalah halal.
3. Menjamin sistem produksi adalah bersih dan bebas dari bahan yang tidak halal dan najis.
4. Melatih, mengembangkan dan melibatkan seluruh *stakeholder* perusahaan guna memahami Sistem Jaminan Halal.
5. Menyediakan sumberdaya yang diperlukan untuk penyusunan, penerapan dan perbaikan berkelanjutan Sistem Jaminan Halal.

6. Melakukan Sosialisasi kebijakan halal ke seluruh pemangku kepentingan (*stake holders*) perusahaan melalui media sosialisasi seperti pelatihan, *briefing*, memo internal, spanduk, poster, atau bentuk sosialisasi lain yang sesuai dengan kebutuhan perusahaan.

1.1.5 Fasilitas Perusahaan

Dalam menunjang kegiatan seluruh karyawan, PT. Daidan Food Indonesia menyediakan fasilitas – fasilitas seperti tempat ibadah, kantin, tempat parkir, dan fasilitas penunjang lainnya. Fasilitas yang disediakan untuk setiap karyawannya adalah :

- **Tempat ibadah**, disini berupa mushola bagi karyawan muslim yang ingin beribadah.
- **Toilet**, Terdapat toilet pria dan wanita pada setiap masing – masing plant produksi.
- **Area parkir mobil dan motor**, yang disediakan oleh PT.Daidan Food Indonesia terdapat di 2 lokasi, yaitu berada di daerah samping mushola dan samping kantin.
- **Mesin Absensi**, merupakan sarana berupa alat seperti jam yang dapat mencetak real-time kedatangan para staff maupun karyawan PT.Daidan Food Indonesia. Mesin Penggunaannya, menggunakan Absensi wajah.

1.2. Produk Yang Dihasilkan/Bidang Usaha

a. Hanako

Hanako Net Aburi Potato 	Hanako Net Umami Seaweed 
Hanako Net Oishii Spicy 	Hanako Crispy Ramen Original Balado Flavour 
Hanako Crispy Ramen Spicy Balado Flavour 	Hanako Corn Puffs Cheese Pillow 
Hanako Puffs Spicy Ring 	Hanako Corn Stick Yum Cheese 
Hanako Corn Stick Roasted Corn 	Hanako Corn Stick Choco Zings 
Hanako Dark Chocolate Drink 	Hanako Green Tea Latte 

Tabel 1. 1 Produk – produk PT. Daidan Food Indonesia

b. Kokisuka

Kokisuka Bihun Jagung 	Kokisuka Macaroni 
Kokisuka Tepung Roti 	Kokisuka Beras Premium: Pulen 

Tabel 1. 2 Produk – produk PT. Daidan Food Indonesia

BAB II

URAIAN KEGIATAN

2.1. Penugasan Kerja

Selama melakukan Magang di PT. Daidan Food Indonesia mulai dari tanggal 20 Agustus 2024 s.d 20 Desember 2024, penulis ditempatkan pada bagian Manufacturing. PT Daidan Food Indonesia menerapkan system kerja menjadi 2 bagian, yaitu system kerja non-shift dan sistem kerja shift. Khusus untuk bagian Teknisi Menerapkan system kerja :

Shift 1		
Hari	Waktu Kerja	Istirahat
Senin s.d Kamis	07.00 s.d 15.00	12.00 s.d 13.00
Jum'at	07.00 s.d 15.00	11.30 s.d 13.00
Sabtu	07.00 s.d 12.00	-

Tabel 2. 1 Jadwal Kerja Shift 1

2.2. Kegiatan Yang Dilakukan Selama Magang

Kegiatan yang sering di lakukan oleh penulis selama melaksanakan praktik magang bagian teknisi PT. Daidan Food Indonesia diantaranya :

2.2.1 Melakukan Perbaikan dan Perawatan Berkala Mesin Extruder, Poles, Kerucut

Mesin-mesin juga membutuhkan pengservisan. Baik mesin extruder, mesin expander, mesin koveyor, mesin oven dan lain sebagainya. Pengservisan pada mesin dilakukan untuk menjaga mesin dari kerusakan.

1. Proses Perbaikan Mesin Polanet



Gambar 2. 1 Perbaikan Mesin Polanet



Gambar 2. 2 Proses Perbaikan Mein Polanet

2.2.2 **Membuat Part Mesin-Mesin yang Sudah Tidak Terbaca Lagi**

Hal ini dilakukan apabila terdapat mesin yang kehilangan sparepart. Seperti bila terdapat mesin yang kehilangan cover rantai, maka bagian mechanical yang akan ditugaskan untuk pembuatan cover rantai mesin, yang berguna untuk menjaga keselamatan pekerja saat menggunakan mesin tersebut.



Gambar 2. 3 Pembuatan Pemberat Mesin Molen

2.2.3 **Mengecat Mesin-Mesin yang Mulai Pudar, Agar Bersih dan Seperti Baru Kembali**

Pengecatan pada mesin-mesin dilakukan untuk menjaga mesin dari karat, selain untuk menjaga dari karat. Pengecatan pada mesin juga dapat memperindah tampilan pada mesin.

1) Proses pengecatan Mesin Conveyor



Gambar 2. 4 Proses Pengecatan Mesin Conveyor

2) Pengecatan Mesin Penggorengan



Gambar 2. 5 Pengecatan Mesin Penggorengan

BAB III

PENUTUP

3.1. Kompetensi Yang Diperlukan

Dari pengalaman magang yang dilaksanakan di PT. Daidan Food Indonesia selama kurang lebih 17 Minggu (4 Bulan) terhitung dari tanggal 20 Agustus 2024 sampai dengan tanggal 20 Desember 2024 kompetensi yang diperlukan Departement Manufacturing dalam program magang ini yaitu :

1. **Pengetahuan Proses Produksi:** Memahami alur produksi dan teknik manufaktur.
2. **Keterampilan Teknis:** Mengoperasikan mesin, menggunakan perangkat lunak CAD/CAM, dan dasar pemrograman CNC.
3. **Problem Solving:** Kemampuan menganalisis dan menyelesaikan masalah dalam produksi.
4. **Lean Manufacturing:** Pemahaman tentang prinsip lean dan 5S.
5. **Komunikasi:** Kemampuan bekerja dalam tim dan berkomunikasi dengan jelas.
6. **Manajerial Dasar:** Perencanaan, pengorganisasian, dan manajemen waktu.
7. **Keamanan K3:** Memahami prosedur keselamatan dan penggunaan APD.
8. **Keterampilan Digital:** Penggunaan software manufaktur dan analisis data produksi.

3.2. Saran

Pada kesempatan ini, izinkanlah penulis untuk memberikan beberapa saran mengenai perbaikan pelaksanaan magang, dan untuk mahasiswa pelaksana magang di waktu yang akan datang :

1. **Pelajari Proses Produksi:** Pahami alur produksi dan teknik manufaktur yang digunakan di perusahaan tempat magang. Ini akan membantu Anda beradaptasi lebih cepat.

2. **Tingkatkan Keterampilan Teknis:** Kuasai dasar penggunaan alat dan mesin produksi. Jika memungkinkan, pelajari juga software desain (CAD) atau mesin CNC.
3. **Jaga Keamanan Kerja:** Pastikan Anda selalu mengikuti prosedur keselamatan dan menggunakan alat pelindung diri (APD) yang disediakan.
4. **Bekerja dengan Tim:** Kolaborasi dengan tim di lapangan sangat penting. Tingkatkan kemampuan komunikasi dan kerja sama agar bisa bekerja lebih efektif.
5. **Tanya dan Belajar:** Jangan ragu untuk bertanya jika ada yang belum dipahami. Magang adalah kesempatan belajar, jadi manfaatkan untuk mendapatkan pengalaman sebanyak mungkin.
6. **Tunjukkan Inisiatif:** Cobalah untuk mengambil inisiatif dan berkontribusi pada perbaikan proses atau penghematan biaya jika ada kesempatan.
7. **Catat Pengalaman:** Buat catatan tentang pengalaman dan keterampilan baru yang Anda pelajari selama magang. Ini akan berguna untuk perkembangan karier ke depannya.
8. **Kembangkan Keterampilan Manajerial:** Jika ada kesempatan, belajar tentang perencanaan produksi, pengelolaan waktu, dan pengawasan kualitas.
9. Jangan terlalu terpaku kepada jurusan yang ada di perkuliahan, karna yang dibutuhkan dalam magang di industry biasanya lebih dibutuhkan skill gerinda potong, skill pengelasan, atau terjun langsung kelapangan.



SURAT KETERANGAN IZIN ORANG TUA/WALI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini , orang tua/wali dari :

Nama : Rizky Aditya Pratama
Kelas : 2 PCM A
NPM : 0022225
Semester : 4
Program Studi : D3 Perancangan Mekanik

Dengan ini menyatakan :

1. Mengizinkan/~~tidak mengizinkan~~ * anak saya tersebut diatas untuk melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) diluar Provinsi Kepulauan Bangka Belitung.
2. Segala akibat yang ditimbulkan diluar peraturan akademik POLMAN BABEL dalam pelaksanaan PKL tersebut akan menjadi tanggung jawab saya.

Demikianlah Surat Keterangan ini saya buat dengan penuh tanggung jawab.

Sungailiat, 20 Juni 2024

Orang Tua/wali



*Coret yang tidak perlu

Form Praktik Kerja Lapangan

**FORM ABSENSI KEHADIRAN**

Nama : Rizky Aditya Pratama
 NPM/NIM : 0022225
 Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia

Minggu Ke	Tanggal	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jum'at	Sabtu	Paraf	Ket
1	20 Agustus s.d 23 Agustus 2024	-	✓	✓	✓	✓	-	Di	-
2	26 Agustus s.d 30 Agustus 2024	✓	✓	✓	✓	✓	-	Di	-
3	02 September s.d 06 September 2024	✓	✓	✓	✓	✓	-	Di	-
4	09 September s.d 13 September 2024	✓	✓	✓	✓	✓	-	Di	-
5	16 September s.d 20 September 2024	L	✓	✓	✓	✓	-	Di	Libur : Maulid Nabi
6	23 September s.d 27 September 2024	✓	✓	S	✓	✓	-	Di	Sakit
7	30 September s.d 04 Oktober 2024	✓	✓	✓	✓	✓	-	Di	-
8	07 Oktober s.d 11 Oktober 2024	S	✓	✓	✓	✓	-	Di	Sakit
9	14 Oktober s.d 18 Oktober 2024	✓	✓	✓	✓	✓	-	Di	-
10	21 Oktober s.d 25 Oktober 2024	✓	✓	✓	S	✓	-	Di	Sakit
11	28 Oktober s.d 01 November 2024	✓	✓	✓	✓	✓	-	Di	-
12	04 November s.d 08 November 2024	✓	✓	✓	✓	✓	-	Di	-
13	11 November s.d 15 November 2024	✓	✓	✓	✓	S	-	Di	Sakit
14	18 November s.d 22 November 2024	✓	✓	✓	✓	✓	-	Di	-
15	25 November s.d 29 November 2024	✓	✓	L	✓	✓	-	Di	Libur : Pilkada
16	02 Desember s.d 06 Desember 2024	✓	✓	✓	✓	✓	-	Di	-
17	09 Desember s.d 13 Desember 2024	✓	✓	✓	✓	✓	-	Di	-
18	16 Desember s.d 20 Desember 2024	✓	S	✓	✓	✓	-	Di	Sakit

Dibuat oleh:
Mahasiswa

Rizky Aditya Pratama

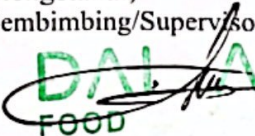
Mengetahui,
Pembimbing/Supervisor

Didi Supriadi

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Rizky Aditya Pratama
NPM/NIM : 0022225
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 20 Agustus s/d 23 Agustus 2024

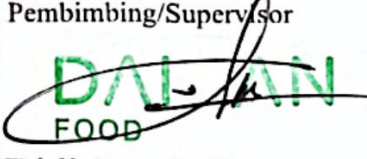
Hari	Uraian Kegiatan
Senin	-
Selasa	1.) Service pulley gearbox mesin E7 2.) Membersihkan mesin kerucut 3.) Service mesin roll besi
Rabu	1.) Mengambil mesin bersama Pak Didi 2.) Menurunkan mesin dari mobil box 3.) Memindahkan mesin oven kering No.03
Kamis	1.) Membongkar dan memindahkan mesin mixer 2.) Memindahkan dan membersihkan mesin pendingin baru 3.) Memindahkan blok mesin No.01 dan dinamo 30 KW
Jum'at	1.) Membantu pengelasan pipa besi 2.) Service dan membersihkan mesin konveyor 3.) Memasang roda mesin konveyor

Dibuat oleh: Mahasiswa  Rizky Aditya Pratama	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor  DAIDAN FOOD Didi Supriadi
--	---

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Rizky Aditya Pratama
NPM/NIM : 0022225
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 26 Agustus s/d 30 Agustus 2024

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	1.) Service mesin extruder No.07 2.) Service mesin konveyor 3.) Membersihkan mesin mixer baru
Selasa	1.) Memasang cover panel 2.) Service mesin oven produksi 3.) Memindahkan besi
Rabu	1.) Membersihkan dan mengecat mesin oven produksi 2.) Membersihkan dan mengecat mesin konveyor dan mesin extruder 3.) Memindahkan pipa besi
Kamis	1.) Service dan mengecat mesin konveyor dan mesin extruder No.01 dan 02 2.) Service mesin extruder No.07 3.) Memasang bearing mesin extruder No.07
Jum'at	1.) Service mesin oven produksi 2.) Service dan mengecat mesin konveyor 3.) Service dan mengecat trolley

Dibuat oleh: Mahasiswa  Rizky Aditya Pratama	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor  DAIDAN FOOD Didi Supriadi
--	---

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Rizky Aditya Pratama
NPM/NIM : 0022225
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 02 September s/d 06 September 2024

Hari	Uraian Kegiatan		
Senin	1.) Mengecat mesin konveyor 2.) Service loyang, blower dan membersihkan mesin extruder No.07 3.) Memindahkan mesin polanet		
Selasa	1.) Pemasangan Pipa Paralon disamping Cooling Tower 2.) Service Mesin Polanet 3.) Memindahkan Kompresor		
Rabu	1.) Memindahkan mesin expander No.01 2.) Memindahkan mesin molen 3.) Memindahkan panel		
Kamis	1.) Memindahkan mesin expander No.02 2.) Memindahkan mesin oven produksi 3.) Service blower mesin extruder		
Jum'at	1.) Membongkar cooling tower No.02 2.) Melepas kabel bekas mesin expander 3.) Service mesin extruder No.07		
<table><tr><td>Dibuat oleh: Mahasiswa  Rizky Aditya Pratama</td><td>Mengetahui, Pembimbing/Supervisor  FOOD Didi Supriadi</td></tr></table>		Dibuat oleh: Mahasiswa  Rizky Aditya Pratama	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor  FOOD Didi Supriadi
Dibuat oleh: Mahasiswa  Rizky Aditya Pratama	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor  FOOD Didi Supriadi		



KEGIATAN MINGGUAN MAGANG

Nama : Rizky Aditya Pratama
NPM/NIM : 0022225
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 09 September s/d 13 September 2024

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	1.) Mengecat mesin oven produksi 2.) Merapikan plat besi 3.) Menurunkan mesin dari mobil box
Selasa	1.) Mengecat mesin penggorengan 2.) Mengecat mesin konveyor 3.) Mengecat mesin mixer
Rabu	1.) Mengecat mesin penggorengan 2.) Memindahkan mesin blower 3.) Service mesin polanet
Kamis	1.) Memindahkan mesin kompresor 2.) Mengecat mesin penggorengan, tangga mesin extruder dan tangga mesin expander 3.) Service mesin oven kering No.05
Jum'at	1.) Mengecat tangga mesin extruder 2.) Membersihkan dan pengecatan mesin oven kering No.05 3.) Mengecat panel utama

Dibuat oleh:
Mahasiswa

Rizky Aditya Pratama

Mengetahui,
Pembimbing/Supervisor

Didi Supriadi

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Rizky Aditya Pratama
NPM/NIM : 0022225
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 16 September s/d 20 September 2024

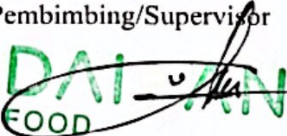
Hari	Uraian Kegiatan
Senin	LIBUR MAULID NABI
Selasa	1.) Membersihkan dan mengecat mesin oven kering No.05 2.) Membantu uji coba mesin mixer baru 3.) Service mesin extruder No.01
Rabu	1.) Service mesin polanet 2.) Service mesin extruder No.05 3.) Ganti v-belt mesin oven kering No.02
Kamis	1.) Service dan membersihkan mesin extruder No.02 2.) Service dan membersihkan mesin extruder No.03 3.) Service mesin kompresor
Jum'at	1.) Memindahkan mesin penggorengan 2.) Memindahkan kabel 3.) Memindahkan mesin yang sudah tidak terpakai

Dibuat oleh: Mahasiswa  Rizky Aditya Pratama	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor  DAIDAN FOOD Didi Supriadi
--	---

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Rizky Aditya Pratama
NPM/NIM : 0022225
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 23 September s/d 27 September 2024

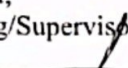
Hari	Uraian Kegiatan
Senin	1.) Memindahkan barang dari mesin extruder ke bengkel 2.) Service mesin extruder No.01 3.) Memindahkan mesin molcn
Selasa	1.) Service mesin extruder No.01 2.) Memindahkan kompresor 3.) Service mesin mixer
Rabu	SAKIT
Kamis	1.) Service mesin packing 2.) Memindahkan pallet produk ke gudang 3.) Memindahkan sampel yang akan digoreng di penggorengan elektrik
Jum'at	1.) Service pipa gas bekas mesin oven kering No.04 dan 05 2.) Memindahkan mesin oven kering No.04 dan 05 3.) Service mesin mixer baru

Dibuat oleh: Mahasiswa  Rizky Aditya Pratama	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor  DAIDAN FOOD Didi Supriadi
--	--

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Rizky Aditya Pratama
NPM/NIM : 0022225
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 30 September s/d 04 Oktober 2024

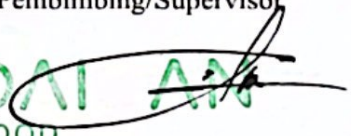
Hari	Uraian Kegiatan
Senin	1.) Service mesin extruder No 05 2.) Service roll potong lurus mesin extruder 3.) Service dan pembersihan mesin extruder No.03
Selasa	1.) Membantu memotong pipa gas yang berada diatas mesin oven produksi 2.) Mengecat panel dan pisau potong 3.) Service mesin mixer lama dan baru
Rabu	1.) Service mesin extruder No.07 2.) Memindahkan barang yang berada di samping bengkel 3.) Memindahkan tangka baja
Kamis	1.) Service dan memindahkan mesin oven kering 2.) Service mesin konveyor 3.) Service mesin extruder No.07
Jum'at	1.) Memindahkan barang 2.) Membersihkan dan mengecat dinamo dan reducer mesin konveyor 3.) Membersihkan Mesin Sedot Minyak

Dibuat oleh: Mahasiswa  Rizky Aditya Pratama	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor   Didi Supriadi
--	---

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Rizky Aditya Pratama
NPM/NIM : 0022225
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 07 Oktober s/d 11 Oktober 2024

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	SAKIT
Selasa	1.) Memindahkan pipa besi dari mobil box ke bengkel 2.) Service mesin extruder No.02 3.) Memindahkan mesin-mesin
Rabu	1.) Memindahkan mesin oven basah 2.) Membersihkan pallet-pallet 3.) Mengecat pipa besi
Kamis	1.) Mengecat pipa besi 2.) Service mesin molen 3.) Memindahkan mesin kompresor
Jum'at	1.) Memasang dinamo mixer baru 2 unit 2.) Membantu memasang pipa besi saluran gas 3.) Memindahkan mesin oven basah

Dibuat oleh: Mahasiswa  Rizky Aditya Pratama	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor  DAIDAN FOOD Didi Supriadi
--	--

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Rizky Aditya Pratama
NPM/NIM : 0022225
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 14 Oktober s/d 18 Oktober 2024

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	1.) Mengerat pipa besi 2.) Membantu menurunkan mesin packing baru dari mobil 3.) Membantu perakitan mesin packing
Selasa	1.) Memindahkan dan merapikan kabel besar yang berada disamping bengkel 2.) Memindahkan toren air 3.) Memindahkan mesin mixer
Rabu	1.) Membersihkan toren air 2.) Memasang pisau polanet mesin extruder No.05 3.) Membantu memasang pipa besi saluran angin
Kamis	1.) Membantu memasang pipa besi saluran angin 2.) Memindahkan besi-besi siku 3.) Membongkar dan membersihkan kran air
Jum'at	1.) Memotong besi-besi siku 2.) Memindahkan besi CNP 3.) Service mesin extruder No.02

Dibuat oleh: Mahasiswa  Rizky Aditya Pratama	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor  DAI FOOD Didi Supriadi
--	--

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Rizky Aditya Pratama
NPM/NIM : 0022225
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 21 Oktober s/d 25 Oktober 2024

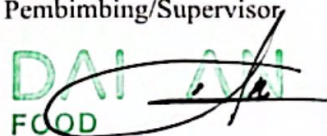
Hari	Uraian Kegiatan
Senin	1.) Memindahkan mesin-mesin 2.) Memotong besi plat mesin mixer No.02 3.) Mengebor saluran air mesin mixer No.01
Selasa	1.) Memindahkan mesin-mesin 2.) Service mesin extruder No.05 3.) Service mesin oven kering No.04
Rabu	1.) Membantu memasang kabel besar 2.) Memindahkan mesin oven basah, pallet dan mesin konveyor 3.) Mengecat pipa besi
Kamis	SAKIT
Jum'at	1.) Memindahkan pipa besi 2.) Membantu memasang kabel panel baru 3.) Membantu memasang pipa besi

Dibuat oleh: Mahasiswa  Rizky Aditya Pratama	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor  DAIDAN FOOD Didi Supriadi
--	--

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Rizky Aditya Pratama
NPM/NIM : 0022225
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 28 Oktober s/d 01 November 2024

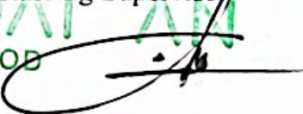
Hari	Uraian Kegiatan
Senin	1.) Membersihkan mesin extruder 2.) Service mesin molen 3.) Memindahkan mesin pisau
Selasa	1.) Service mesin molen
Rabu	1.) Service mesin molen
Kamis	1.) Service mesin molen 2.) Membantu pengelasan kaki meja 3.) Mengecat tiang penyangga lampu
Jum'at	1.) Membuat pemberat mesin molen 2.) Memasang pemberat mesin molen 3.) Mengecat mesin molen

Dibuat oleh: Mahasiswa  Rizky Aditya Pratama	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor  DAIDAN FOOD Didi Supriadi
--	--

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Rizky Aditya Pratama
NPM/NIM : 0022225
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 04 November s/d 08 November 2024

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	1.) Membuat pemberat mesin molen 2.) Memasang pemberat mesin molen 3.) Mengecatan mesin molen
Selasa	1.) Membuat pemberat mesin molen 2.) Memasang pemberat mesin molen 3.) Mengecat mesin molen
Rabu	1.) Memindahkan mesin molen 2.) Mengecat tangki baja 3.) Mengecat mesin molen
Kamis	1.) Membersihkan mesin molen 2.) Memindahkan dinamo bekas 3.) Mengecat pipa besi saluran gas yang berada di ruang packing
Jum'at	1.) Mengecat mesin molen 2.) Memindahkan mesin oven 3.) Memindahkan mesin extruder

Dibuat oleh: Mahasiswa  Rizky Aditya Pratama	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor  FOOD Didi Supriadi
--	---

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Rizky Aditya Pratama
NPM/NIM : 0022225
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 11 November s/d 15 November 2024

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	1.) Membongkar Part Mesin Packing hari 2.) Membersihkan dan pengecatan mesin molen
Selasa	1.) Memotong besi-besi siku 2.) Mengecat mesin molen 3.) Memindahkan mesin-mesin
Rabu	1.) Memotong besi-besi siku 2.) Service mesin extruder No.05
Kamis	1.) Service dinamo mesin molen 2.) Membongkar part mesin packing lama 3.) Memindahkan mesin packing yang sudah di bongkar
Jum'at	SAKIT

Dibuat oleh:
Mahasiswa

Rizky Aditya Pratama

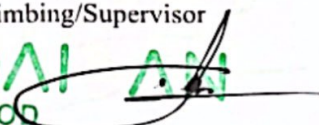
Mengetahui,
Pembimbing/Supervisor

Didi Supriadi

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Rizky Aditya Pratama
NPM/NIM : 0022225
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 18 November s/d 22 November 2024

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	1.) Membersihkan mesin konveyor 2.) Membersihkan mesin penyemprot minyak 3.) Memindahkan mesin poles
Selasa	1.) Membersihkan mesin molen 2.) Menyusun dan memindahkan kabel besar 3.) Memindahkan mesin konveyor
Rabu	1.) Membersihkan dan pengecatan panel 2.) Memindahkan panel, dinamo dan kabel 3.) Service mesin extruder No.04
Kamis	1.) Mengecat mesin molen 2.) Service mesin extruder No.07 3.) Memindahkan mesin pisau
Jum'at	1.) Memindahkan mesin extruder baru 2.) Memasang cover mesin extruder No.02 3.) Memindahkan panel

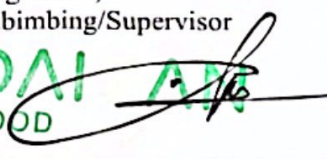
Dibuat oleh: Mahasiswa  Rizky Aditya Pratama	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor  DAIDAN FOOD Didi Supriadi
--	--



KEGIATAN MINGGUAN MAGANG

Nama : Rizky Aditya Pratama
NPM/NIM : 0022225
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 25 November s/d 29 November 2024

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	1.) Memhonger dan pemersihan mesin pisan 2.) Membantu pemasangan kabel panel
Selasa	1.) Service mesin extruder 2.) Memotong besi siku untuk perkakian mesin
Rabu	LIBUR PILKADA
Kamis	1.) Memindahkan mesin extruder No.01 2.) Memindahkan mesin oven basah
Jum'at	1.) Service mesin roll cutter 2.) Membersihan mesin extruder No.02

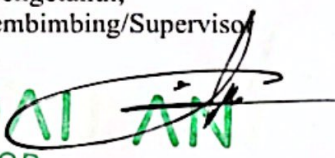
Dibuat oleh: Mahasiswa  Rizky Aditya Pratama	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor  DAI FOOD Didi Supriadi
--	---



KEGIATAN MINGGUAN MAGANG

Nama : Rizky Aditya Pratama
NPM/NIM : 0022225
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 02 Desember s/d 06 Desember 2024

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	1.) Membongkar kabel di PT. Daidan 2 2.) Membersihkan mesin extruder di PT. Daidan 2
Selasa	1.) Memindahkan mesin molen di PT. Daidan 2
Rabu	1.) Membersihkan mesin penggorengan di PT. Daidan 2
Kamis	1.) Membersihkan mesin extruder di PT. Daidan 2
Jum'at	1.) Memindahkan mesin extruder di PT. Daidan 2 2.) Memindahkan panel di PT. Daidan 2 3.) Membantu pembongkaran baja ringan di PT. Daidan 2

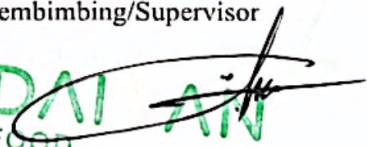
Dibuat oleh: Mahasiswa  Rizky Aditya Pratama	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor  DAIDAN FOOD Didi Supriadi
--	--



KEGIATAN MINGGUAN MAGANG

Nama : Rizky Aditya Pratama
NPM/NIM : 0022225
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 09 Desember s/d 10 Desember 2024

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	1.) Mengerjakan laporan magang di PT. Daidan Food Indonesia
Selasa	1.) Mengerjakan laporan magang di PT. Daidan Food Indonesia 2.) Membuat desain nozzle teflon
Rabu	1.) Mengerjakan laporan magang di PT. Daidan Food Indonesia
Kamis	1.) Mengerjakan laporan magang di PT. Daidan Food Indonesia
Jum'at	1.) Mengerjakan laporan magang di PT. Daidan Food Indonesia

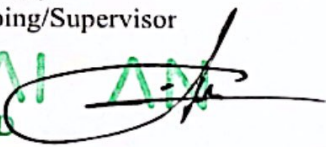
Dibuat oleh: Mahasiswa  Rizky Aditya Pratama	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor   Didi Supriadi
--	---



KEGIATAN MINGGUAN MAGANG

Nama : Rizky Aditya Pratama
NPM/NIM : 0022225
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 16 Desember s/d 20 Desember 2024

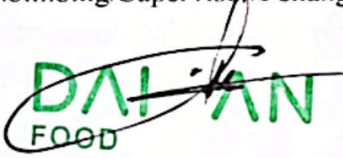
Hari	Uraian Kegiatan
Senin	1.) Mengerjakan laporan magang di PT. Daidan Food Indonesia
Selasa	SAKIT
Rabu	1.) Mengerjakan laporan magang di PT. Daidan Food Indonesia 2.) Membuat desain flank KRC
Kamis	1.) Mengerjakan laporan magang di PT. Daidan Food Indonesia
Jum'at	1.) Mengerjakan laporan magang di PT. Daidan Food Indonesia

Dibuat oleh: Mahasiswa  Rizky Aditya Pratama	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor  DAI FOOD Didi Supriadi
--	---

**FORM PENILAIAN PERUSAHAAN/PENGGUNA**

Nama : Rizky Aditya Pratama
NPM/NIM : 0022225
Nama Perusahaan : PT. Daidan Food Indonesia

No	Unsur Penilaian	Nilai (<i>centang yang sesuai</i>)					
		A	AB	B	BC	C	D
1	Etika dan Integritas	☒	☐	☐	☐	☐	☐
2	Kemampuan/keahlian pada bidangnya	☒	☐	☐	☐	☐	☐
3	Kemampuan Berbahasa Asing	☐	☒	☐	☐	☐	☐
4	Kemampuan penggunaan teknologi informasi dan komunikasi	☒	☐	☐	☐	☐	☐
5	Kemampuan berkomunikasi	☒	☐	☐	☐	☐	☐
6	Kemampuan bekerjasama dalam tim	☒	☐	☐	☐	☐	☐
7	Kemampuan mengembangkan/ beradaptasi diri terhadap peralatan/ lingkungan yang baru	☒	☐	☐	☐	☐	☐
8	Keselamatan kerja	☐	☒	☐	☐	☐	☐
9	Tanggung-jawab terhadap tugas dan kewajiban	☒	☐	☐	☐	☐	☐
10	Kedisiplinan dan ketaatan pada peraturan	☒	☐	☐	☐	☐	☐

Penilaian secara umum:	Cikarang, 20 Desember 2024 Pembimbing/Supervisor/Penanggung-Jawab  DAIDAN FOOD Didi Supriadi
------------------------	---



PT Daidan Food Indonesia
Autograph Tower 75fl Thamrin Nine Complex
Jl. M.H. Thamrin no. 10 Jakarta Pusat 10230
Email customerservice@daidanfood.id
Website www.daidanfood.id

SURAT KETERANGAN MAGANG

0004/SKM/DFI/XII/2024

Yang bertanda tangan di bawah ini adalah Human Capital PT. Daidan Food Indonesia
Menerangkan bahwa :

Nama : RIZKY ADITYA PRATAMA
NPM / NIM : 0022225
Jurusan : D3 TEHNIK PERANCANGAN MEKANIK
Universitas : POLITEHNIK MANUFAKTUR NEGERI BANGKA
BELITUNG

Telah melakukan Magang Kerja di PT. Daidan Food Indonesia pada tanggal 20 Agustus 2024 s/d 20 Desember 2024.

Selama Magang Kerja / PKL di PT. Daidan Food Indonesia yang bersangkutan telah membantu di Dept Maintenance, Div Mechanical yaitu :

1. Melakukan perbaikan dan perawatan berkala mesin extruder, Poles, Kerucut.
2. Membuat part mesin mesin yang sudah mulai tidak terbaca lagi.
3. Membuat laporan hasil perbaikan mesin.
4. Mengecat mesin mesin yang mulai pudar, agar bersih dan seperti baru kembali.

Yang bersangkutan telah memenuhi tugas dan tanggung jawab dengan baik

Demikian Surat Keterangan Magang Kerja ini kami buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Cikarang, 23 Desember 2024

Human Capital Department

PT. Daidan Food Indonesia

DAIDAN
FOOD

Kurniawan Sutianto

HC Industrial Relations Senior Staff