

LAPORAN MAGANG
DI PT. DAIDAN FOOD INDONESIA



Disusun Oleh :

Nama : Zulfi Ansori

NIM : 0022260

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	: Zulfi Ansori
NIM/NPM	: 0022260
Kelas	: 3 PCM B
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,

Yang Fitri Arriyani, S.S.T., M.T.
NIP : 207498042

Ka. Prodi

M. Haritsah 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. Yang Fitri Arriyani, S.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

Zulfi Ansori
0022260

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	Error! Bookmark not defined.
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	9
2.2.3 Mengecat Mesin-Mesin yang Mulai Pudar, Agar Bersih dan Seperti Baru Kembali.....	10

BAB III PENUTUP	11
3.1. Kompetensi Yang Diperlukan	11
3.2. Saran	11
Lampiran	13

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

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.....	13
Lampiran 1. 2 Form Absensi Kehadiran	14
Lampiran 1. 3 Kegiatan Mingguan Magang	15-31
Lampiran 1. 4 Form Penilaian Perusahaan/Pengguna.....	32
Lampiran 1. 5 Surat Keterangan Magang di PT. Daidan Food Indonesia	33

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

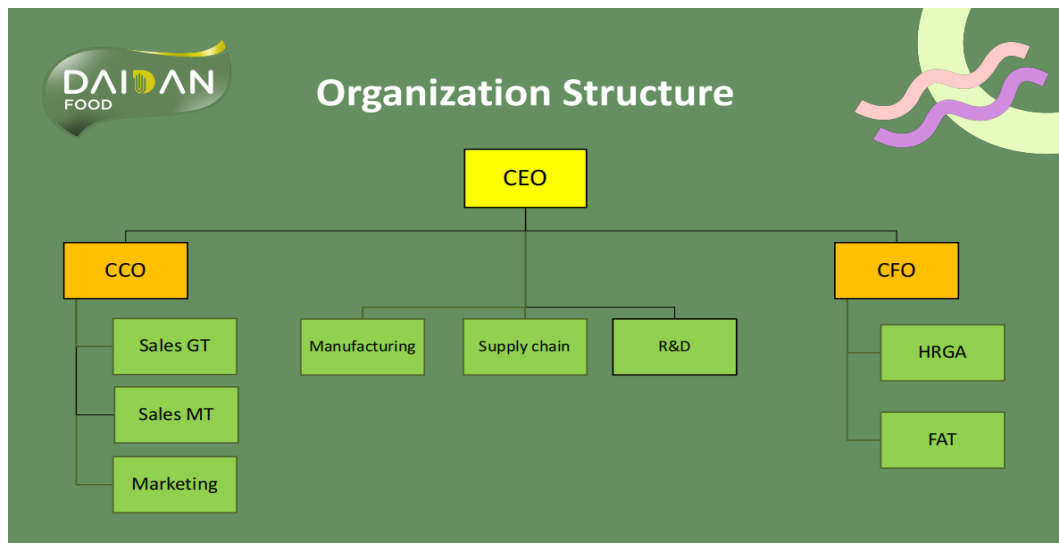
Visi

“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

- **Latar Belakang**

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.



Perbaikan mesin polanet

2.2.2 Melakukan perbaikan pada mesin

Hal ini dilakukan apabila terdapat mesin yang perlu perbaikan, kerusakannya pun bervariasi salah satunya memperbaiki atau menghaluskan bagian-bagian yang aus atau rusak, seperti pada komponen berkarat.



Perbaikan 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.



Pengecatan mesin oven

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.

Lampiran

Lampiran 1. 1 Form Surat Izin Orang Tua/Wali



POLMAN NEGERI BANGKA BELITUNG

SURAT KETERANGAN IZIN ORANG TUA/WALI

Saya yang betandatangani dibawah ini , orang tua/ali dari :

Nama : Zulfi Ansori
Kelas : 2 PcM B
NPM : 0032260
Semester : 4 (EMPAT)
Program Studi : D3 Teknik Perancangan Mekanik

Dengan ini menyatakan :

1. Mengizinkan/tidak mengizinkan * anak saya tersebut diatas untuk melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di dalam Proinsi 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

METRIK TEMPEL
31AJX221201700
(MOCHTAR)

Lampiran 1. 2 Form Absensi Kehadiran



POLMAN NEGERI BABEL



FORM ABSENSI KEHADIRAN

Nama : Zulfi Ansori
NPM/NIM : 0022260
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	-	✓	✓	✓	✓	-	<i>B</i>	-
2	26 Agustus s.d 30 Agustus 2024	✓	✓	✓	✓	✓	-	<i>B</i>	-
3	02 September s.d 06 September 2024	✓	✓	✓	✓	✓	-	<i>B</i>	-
4	09 September s.d 13 September 2024	✓	✓	✓	✓	✓	-	<i>B</i>	-
5	16 September s.d 20 September 2024	L	✓	✓	✓	✓	-	<i>B</i>	Libur : Maulid Nabi
6	23 September s.d 27 September 2024	✓	✓	✓	✓	✓	-	<i>B</i>	-
7	30 September s.d 04 Oktober 2024	✓	✓	✓	✓	✓	-	<i>B</i>	-
8	07 Oktober s.d 11 Oktober 2024	✓	✓	✓	✓	✓	-	<i>B</i>	-
9	14 Oktober s.d 18 Oktober 2024	✓	✓	✓	✓	✓	-	<i>B</i>	-
10	21 Oktober s.d 25 Oktober 2024	✓	✓	✓	✓	✓	-	<i>B</i>	-
11	28 Oktober s.d 01 November 2024	✓	✓	✓	✓	✓	-	<i>B</i>	-
12	04 November s.d 08 November 2024	✓	✓	✓	✓	✓	-	<i>B</i>	-
13	11 November s.d 15 November 2024	✓	✓	✓	✓	✓	-	<i>B</i>	-
14	18 November s.d 22 November 2024	✓	✓	✓	✓	✓	-	<i>B</i>	-
15	25 November s.d 29 November 2024	✓	✓	L	✓	✓	-	<i>B</i>	Libur : Pilkada
16	02 Desember s.d 06 Desember 2024	✓	✓	✓	✓	✓	-	<i>B</i>	-
17	09 Desember s.d 13 Desember 2024	✓	✓	✓	✓	✓	-	<i>B</i>	-
18	16 Desember s.d 20 Desember 2024	✓	✓	✓	✓	✓	-	<i>B</i>	-

Dibuat oleh:
Mahasiswa

Zulfi Ansori

Mengetahui,
Pembimbing/Supervisor

Didi Supriadi

Lampiran 1. 3 Kegiatan Mingguan Magang



KEGIATAN MINGGUAN MAGANG

Nama : Zulfi Ansori
 NPM/NIM : 0022260
 Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
 Kegiatan Tanggal : 20 Agustus s/d 23 Agustus 2024

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	-
Selasa	1.) Menyortir karpet konveyor 2.) Bantu service mesin roll pisau extruder No.01 3.) Menyortir V-belt
Rabu	1.) Memasang lampu neon 2.) Bantu menurunkan mesin dari mobil 3.) Membantu menggantikan lampu yang rusak
Kamis	1.) Bantu menggeserkan oven kering 2.) Merapikan kabel di gudang 3.) Bongkar dan menggeserkan mesin mixer
Jum'at	1.) Bantu service mesin extruder No.01 2.) Bantu service kompresor dan dibersihkan 3.) Bantu menyambung sebagian kabel mesin mixer

Dibuat oleh: Mahasiswa  Zulfi Ansori	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor   Didi Supriadi
--	---

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Zulfi Ansori
NPM/NIM : 0022260
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 26 Agustus s/d 30 Agustus 2024

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	1.) Memperbaiki toren yang bocor menggunakan resin dan viber 2.) Bantu service mesin konveyor 3.) Bantu service mesin mixer
Selasa	1.) Mengecat panel 2.) Bantu service mesin roll konveyor 3.) Bantu pemasangan kabel mesin blower
Rabu	1.) Bantu service mesin oven produksi 2.) Bantu service mesin extruder No.01 dan extruder No.07
Kamis	1.) Membersihkan dan mengecat mesin roll konveyor 2.) Memindahkan pipa besi dan plat 3.) Mengecat mesin oven produksi
Jum'at	1.) Bantu service mesin oven produksi 2.) Bantu service mesin oven extruder No.07 3.) Bantu bikin dudukan Panel

Dibuat oleh:
Mahasiswa

Zulfi Ansori

Mengetahui,
Pembimbing/Supervisor

Didi Supriadi

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Zulfi Ansori
NPM/NIM : 0022260
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 02 September s/d 06 September 2024

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	1.) Mengecat pipa besi dan plat 2.) Mengikat net mesin oven kering menggunakan kawat 3.) Mengelas palu
Selasa	1.) Mengecat mesin oven 2.) Memindahkan mesin oven 3.) Menyusun kabel
Rabu	1.) Bantu memindahkan toren 2.) Bantu memindahkan mesin expander 3.) Bantu pemasangan pipa paralon
Kamis	1.) Memindahkan kompresor 2.) Bantu menggeser mesin oven 3.) Memindahkan panel
Jum'at	1.) Bantu memindahkan mesin expander 2.) Bantu instalasi mesin packing 3.) Membuat dudukan lampu menggunakan pipa besi tipis

Dibuat oleh:
Mahasiswa

Zulfi Ansori

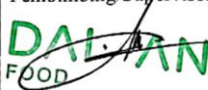
Mengetahui,
Pembimbing/Supervisor

Didi Supriadi

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Zulfi Ansori
NPM/NIM : 0022260
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 09 September s/d 13 September 2024

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	1.) Membuat dudukan panel 2.) Mencopot kabel yang sudah tidak terpakai 3.) Bantu service mesin oven dan dibersihkan
Selasa	1.) Mengebor pipa besi tipis untuk dudukan lampu 2.) Memotong besi siku-siku 3.) Bantu memindahkan mesin blower
Rabu	1.) Bantu service mesin oven 2.) Bantu membuat cooling tower 3.) Bantu memindahkan mesin kompresor
Kamis	1.) Mengecat mesin goreng 2.) Memindahkan mesin oven 3.) Memindahkan plat besi
Jum'at	1.) Bantu menurunkan mesin dari mobil 2.) Bantu service mesin jahit karung 3.) Memindahkan mesin roll conveyor
Sabtu	

Dibuat oleh: Mahasiswa  Zulfi Ansori	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor  DAIDAN FOOD Didi Supriadi
--	--

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Zulfi Ansori
NPM/NIM : 0022260
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 16 September s/d 20 September 2024

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	LIBUR MAULID NABI
Selasa	1.) Memotong besi siku-siku 2.) Mengecat Panel 3.) Membuat dudukan panel
Rabu	1.) Bantu service mesin roll konveyor 2.) Membersihkan mesin mixer 3.) Membongkar dinamo oven
Kamis	1.) Service mesin konveyor 2.) Memindahkan barang-barang yang ada di mobil 3.) Bantu service kompresor
Jum'at	1.) Bongkar sebagian kabel di mesin goreng produksi 2.) Bantu memindahkan mesin bihun 3.) Bantu memindahkan mesin goreng

Dibuat oleh:
Mahasiswa

Zulfi Ansori

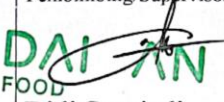
Mengetahui,
Pembimbing/Supervisor

Didi Supriadi

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Zulfi Ansori
NPM/NIM : 0022260
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 23 September s/d 27 September 2024

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	1.) Membersihkan dinamo 2.) Menyusun kabel ke atas pallet 3.) Membersihkan mesin extruder N0.01
Selasa	1.) Memotong pipa besi 2.) Bantu memindahkan mesin oven 3.) Membersihkan dinamo
Rabu	1.) Bantu memindahkan mesin molen 2.) Memindahkan kompresor 3.) Membersihkan mesin mixser
Kamis	1.) Memindahkan plat besi 2.) Memindahkan pallet 3.) Bantu pasang mesin kompresor buat mesin packing
Jum'at	1.) Memindahkan kompresor 2.) Membersihkan mesin packing 3.) Bantu pemasangan kabel panel

Dibuat oleh: Mahasiswa  Zulfi Ansori	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor  DAIDAN FOOD Didi Supriadi
--	--

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Zulfi Ansori
NPM/NIM : 0022260
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 30 September s/d 04 Oktober 2024

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	1.) Memindahkan pallet 2.) Membersihkan mesin mixer 3.) Mengelas cover rantai mesin roll pisau
Selasa	1.) Bantu menggeserkan mesin oven 2.) Mencopot pipa besi saluran gas 3.) Bantu service mesin extruder No.05 dan extruder No.03
Rabu	1.) Bantu service mesin roll pisau 2.) Membuat alat pembersihkan mesin mixer menggunakan pipa besi dan plat tipis 3.) Bantu service mesin extruder No.07
Kamis	1.) Bantu service mesin roll pisau 2.) Memindahkan sisa potongan besi siku-siku 3.) Bantu menggantikan dinamo mesin blower
Jum'at	1.) Bantu service mesin oven produksi 2.) Membersihkan dan mengecat mesin konveyor 3.) Bantu service mesin extruder No.07

Dibuat oleh:
Mahasiswa

Zulfi Ansori

Mengetahui,
Pembimbing/Supervisor

Didi Supriadi

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Zulfi Ansori
NPM/NIM : 0022260
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 07 Oktober s/d 11 Oktober 2024

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	1.) Membersihkan dan mengecat panel 2.) Memindahkan loyang 3.) Mengecat mesin mixer
Selasa	1.) Bantu menggeser tangki baja 2.) Memindahkan elbow 3.) Membersihkan dan mengecat dinamo
Rabu	1.) Bantu service mesin roll cutter 2.) Bantu service mesin roll pisau 3.) Bantu memindahkan mesin oven
Kamis	1.) Mengelas cover pisau roll pisau 2.) Memindahkan mesin oven 3.) Bantu service mesin roll pisau
Jum'at	1.) Mengecat pipa besi 2.) Bantu service mesin molen

Dibuat oleh: Mahasiswa  Zulfi Ansori	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor  DAIDAN FOOD Didi Supriadi
--	--

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Zulfi Ansori
NPM/NIM : 0022260
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 14 Oktober s/d 18 Oktober 2024

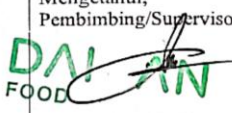
Hari	Uraian Kegiatan
Senin	1.) Memotong besi siku-siku 2.) Bantu memindahkan mesin kompresor 3.) Memindahkan mesin oven
Selasa	1.) Menaikkan pipa besi ke atas mesin oven 2.) Mengecat pipa besi 3.) Bantu menurunkan mesin packing
Rabu	1.) Bantu merakit mesin packing 2.) Memindahkan gulungan kabel besar 3.) Memindahkan mesin packing
Kamis	1.) Memotong besi siku-siku 2.) Bantu pasang pipa besi angin
Jum'at	1.) Membersihkan toren 2.) Service mesin extruder No.05

Dibuat oleh: Mahasiswa  Zulfi Ansori	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor   Didi Supriadi
--	--

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Zulfi Ansori
NPM/NIM : 0022260
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 21 Oktober s/d 25 Oktober 2024

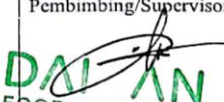
Hari	Uraian Kegiatan
Senin	1.) Bantu pasang pipa besi angin 2.) Membersihkan keran air yang sudah berkerak 3.) Memindahkan besi siku-siku
Selasa	1.) Memotong besi siku-siku 2.) Memindahkan besi baja 3.) Service handlift
Rabu	1.) Memotong besi plat mesin mixer 2.) Bantu memindahkan mesin oven 3.) Bantu service mesin extruder No.02 dan extruder No.05
Kamis	1.) Memasang karpet mesin konveyor 2.) Bantu tarik kabel besar 3.) Bantu geser mesin oven
Jum'at	1.) Bantu pemasangan pipa besi saluran angin mesin kompresor

Dibuat oleh: Mahasiswa  Zulfi Ansori	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor  FOOD AN Didi Supriadi
--	--

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Zulfi Ansori
NPM/NIM : 0022260
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 28 Oktober s/d 01 November 2024

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	1.) Bantu mencopotkan packing kerangka kayu mesin bihun 2.) Bantu pemasangan pipa besi saluran angin 3.) Bantu menaikkan kabel yang akan disambungkan ke panel
Selasa	1.) Service mesin molen 2.) Memindahkan mesin roll pisau
Rabu	1.) Service mesin molen dan di cat
Kamis	1.) Service mesin molen dan di cat
Jum'at	1.) Membuat pemberat mesin molen 2.) Memasang pemberat mesin molen 3.) Mengecat mesin molen

Dibuat oleh: Mahasiswa  Zulfi Ansori	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor  DAIDAN FOOD Didi Supriadi
--	--

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Zulfi Ansori
NPM/NIM : 0022260
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 04 November s/d 08 November 2024

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	1.) Membua pemberat mesin molen 2.) Memasang pemberat mesin molen 3.) Mengecat 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 baru

Dibuat oleh:
Mahasiswa

Zulfi Ansori

Mengetahui,
Pembimbing/Supervisor

Didi Supriadi

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Zulfi Ansori
NPM/NIM : 0022260
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 11 November s/d 15 November 2024

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	1.) Membongkar part mesin packing baru 2.) Membersihkan dan mengecat mesin molen 3.) Membersihkan screw
Selasa	1.) Memotong besi siku-siku 2.) Mengecat mesin molen 3.) Memindahkan mesin molen
Rabu	1.) Memotong besi siku-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	1.) Bantu merakit mesin packing 2.) Bantu service kompresor

Dibuat oleh:
Mahasiswa

Zulfi Ansori

Mengetahui,
Pembimbing/Supervisor

DAIDAN
FOOD

Didi Supriadi

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Zulfi Ansori
NPM/NIM : 0022260
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 18 November s/d 22 November 2024

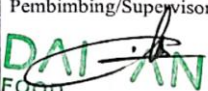
Hari	Uraian Kegiatan
Senin	1.) Membersihkan mesin konveyor 2.) Membersih mesin penyemprot minyak 3.) Memindahkan mesin poles
Selasa	1.) Membersihkan mesin molen 2.) Menyusun dan memindahkan kabel besar 3.) Memindahkan mesin konveyor
Rabu	1.) Membersihkan dan pengecatan panel 2.) Memindahkan panel, dinamo 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.) Bantu memindahkan mesin extruder baru 2.) Pasangan cover mesin extruder No.02 3.) Memindahkan panel
Sabtu	

Dibuat oleh: Mahasiswa  Zulfi Ansori	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor  DAIDAN FOOD Didi Supriadi
--	---

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Zulfi Ansori
NPM/NIM : 0022260
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 25 November s/d 29 November 2024

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	1.) Membongkar dan pembersihan mesin pisau dan dibersihkan 2.) Bantu pemasangan kabel panel
Selasa	1.) Bantu service mesin extruder 2.) Memotong besi siku-siku
Rabu	LIBUR PILKADA
Kamis	1.) Memindahkan mesin extruder No.01 2.) Memindahkan mesin oven basah
Jum'at	1.) Bantu service mesin roll cutter 2.) Membersihkan mesin extruder No.02

Dibuat oleh: Mahasiswa  Zulfi Ansori	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor   Didi Supriadi
--	---

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Zulfi Ansori
NPM/NIM : 00222660
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 02 Desember s/d 06 Desember 2024

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	1.) Membongkar kabel mesin goreng produksi 2.) Membersihkan mesin extruder
Selasa	1.) Memindahkan mesin molen 2.) Membongkar mesin penggoreng
Rabu	1.) Membersihkan mesin gorenga produksi 2.) Membersihkan mesin molen
Kamis	1.) Membersihkan mesin extruder 2.) Membersihkan loyang basah
Jum'at	1.) Memindahkan mesin extruder 2.) Memindahkan panel 3.) Bantu pembongkaran baja ringan

Dibuat oleh: Mahasiswa	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor
 Zulfi Ansori	 DAI FOOD Didi Supriadi

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Zulfi Ansori
NPM/NIM : 0022260
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia
Kegiatan Tanggal : 09 Desember s/d ¹³10 Desember 2024

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

Dibuat oleh:
Mahasiswa

Zulfi Ansori

Mengetahui,
Pembimbing/Supervisor

Didi Supriadi

Lampiran 1. 4 Form Penilaian Perusahaan/Pengguna



FORM PENILAIAN PERUSAHAAN/PENGGUNA

Nama : Zulfi Ansori
 NPM/NIM : 0022260
 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

Lampiran 1. 5 Surat keterangan magang



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

0002/SKM/DFI/XII/2024

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

Nama : ZULFI ANSORI
NPM / NIM : 0022260
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

Kurniawan Sutianto

HC Industrial Relations Senior Staff