

**LAPORAN MAGANG**  
**DI PT. DAIDAN FOOD INDONESIA**



Disusun Oleh :

Nama : Lioe Kon Phin

NIM : 1042118

**POLITEKNIK MANUFAKTUR NEGERI  
BANGKA BELITUNG  
TAHUN 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 : Lioe Kon Phin

NIM/NPM : 1042118

Kelas : 4 TMM A

Jurusan : Teknik Rekayasa Mesin

Program Studi : D-IV Teknik Teknik Mesin dan Manufaktur

Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia

**POLITEKNIK MANUFAKTUR NEGERI**

**BANGKA BELITUNG**

**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,



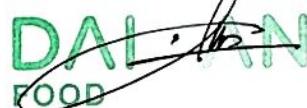
Husman, S.S.T., M.T.  
NIP : 197605292021211004

Ka. Prodi



Boy Rollastin, S.Tr., M.T.  
NIP : 198312302019031005

Pembimbing Perusahaan,

  
**DAI DAN**  
FOOD

Didi Supriadi  
NIK : 240401007

Komisi Magang

  
Zanu Saputra, M.Tr. T  
NIP : 198311032014041001

## **KATA PENGANTAR**

Puji Syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan kegiatan magang serta menyusun laporan akhir ini dengan baik.

Penyusunan laporan ini merupakan salah satu syarat dalam menyelesaikan program magang, sekaligus sebagai bagian dari kewajiban untuk meraih gelar Diploma IV di Politeknik Manufaktur Negeri Bangka Belitung. Laporan ini disusun berdasarkan berbagai kegiatan yang telah penulis laksanakan selama menjalani magang di PT Daidan Food Indonesia.

Penulis menyadari bahwa pelaksanaan magang dan penyusunan laporan ini tidak akan berjalan lancar tanpa dukungan, doa, serta bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa yang melimpahi penulis dengan berkat dan kasih karunia yang melimpah, Sehingga penulis bisa menyelesaikan Program magang ini.
2. Kedua orang tua dan keluarga yang selalu memberikan dukungan dan dorongan selama magang berlangsung.
3. Bapak I Made Andik Setiawan, M.Eng, Ph.D selaku Direktur Politeknik Manufaktur Negeri Bangka Belitung.
4. Bapak Zanu Saputra, M.Tr.T. selaku Ketua Komisi Magang Politeknik Manufaktur Negeri Bangka Belitung.
5. Bapak Dr. Ilham Ary Wahyudie, S.S.T., M.T. selaku Kepala Jurusan Teknik Rekayasa Mesin Politeknik Manufaktur Negeri Bangka Belitung.
6. Bapak Boy Rollastin, S.Tr., M.T. selaku Kepala Program Studi D-IV Teknik Mesin dan Manufaktur Politeknik Manufaktur Negeri Bangka Belitung.
7. Bapak Hendra Adi Subrata selaku CEO PT. Daidan Food Indonesia.

8. Bapak Didi Supriadi selaku Pembimbing Magang Sekaligus Supervisor PT.Daidan Food Indonesia.
9. Bapak Syukur, Bapak Maryanto Sukiyat, Bapak Slamet Widodo dari divisi Mechanical selaku penasihat selama penulis menjalani magang
- 10.Seluruh para staff dan karyawan PT. Daidan Food Indonesia yang senantiasa membantu dan mengajarkan pengalaman kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa laporan hasil magang ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca sebagai bahan evaluasi dan perbaikan untuk penyusunan laporan di masa mendatang. Penulis juga berharap laporan ini dapat memberikan manfaat dan informasi yang berguna bagi para pembaca. Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih atas perhatian dan waktu yang telah diluangkan untuk membaca laporan ini.

Cikarang, 30 Juni 2025

Lioe Kon Phin  
NPM. 1042118

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1.    Identitas dan Profil Perusahaan/Tempat Magang.....	1
1.1.1    Informasi Perusahaan .....	2
1.1.2    Visi, Misi, Dan Motto .....	2
1.1.3    Struktur Organisasi .....	3
1.1.4    Kebijakan Perusahaan .....	3
1.2.    Produk Yang Dihasilkan/Bidang usaha.....	5
<b>BAB II URAIAN KEGIATAN.....</b>	<b>7</b>
2.1.    Penugasan Kerja .....	7
2.2.    Kegiatan Yang Dilakukan Selama Magang .....	7
2.2.1    Melakukan maintenance dan perbaikan pada mesin.....	8
2.2.2    Membuat dudukan pipa pembuangan air hujan .....	9
2.2.3    Pemasangan pipa saluran minyak .....	9
2.2.4    Pemasangan gasket pada saluran boiler .....	10
2.2.5    Pemeriksaan baut pada mesin extruder snack .....	11
2.2.6    Membuat pembatas loyang mesin extruder.....	12
2.2.7    Memasang tutup pada mesin extruder.....	13

2.2.8	Pemasangan Ger Box Mesin Molen.....	13
2.2.9	Pembersihan cetakan extruder.....	14
<b>BAB III PENUTUP .....</b>		<b>15</b>
3.1.	Kompetensi Yang Diperlukan .....	15
3.2.	Saran .....	16

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1. 1 Logo PT. Daidan Food Indonesia .....	1
Gambar 1. 2 Struktur Organisasi PT. Daidan food indonesia.....	3
Gambar 1. 3 Produk – produk PT. Daidan Food Indonesia .....	5
Gambar 2. 1 Pengelasan pada mesin mixer .....	8
Gambar 2. 2 Membuat dudukan pipa pembuangan air hujan .....	9
Gambar 2. 3 Pemasangan pipa saluran minyak .....	10
Gambar 2. 4 Pemasangan gasket pada saluran boiler .....	11
Gambar 2. 5 Pengecekan baut pada mesin extruder snack .....	12
Gambar 2. 6 Membuat pembatas loyang mesin extruder.....	12
Gambar 2. 7 Proses pegeboran.....	13
Gambar 2. 8 Pemasangan Gear Box Mesin Molen .....	14
Gambar 2. 9 Pembersihan cetakan extruder mengunakan blender las.....	14

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1.1 Jenis jenis produk yang dihasilkan.....	6
---	---

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Form absensi kehadiran

Form penilaian perusahaan

Form Kegiatan mingguan magang

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. Identitas dan Profil Perusahaan/Tempat Magang**



Gambar 1. 1 Logo PT. Daidan Food Indonesia

#### **PT. DAIDAN FOOD INDONESIA (DFI)**

PT. Daidan Food Indonesia, merupakan perusahaan bagian dari Daidan Group yang didirikan untuk menjalankan usaha di bidang produksi dan distribusi makanan minuman di Indonesia. Makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok yang harus tersedia dalam jumlah yang cukup dan terjangkau bagi seluruh masyarakat Indonesia, PT Daidan Food Indonesia bertujuan untuk memberikan kontribusi dalam penyediaan makanan minuman berkualitas yang sesuai dengan standar keamanan pangan di Indonesia.

PT. Daidan Food Indonesia diakuisisi pada tanggal 13 maret 2024 sebelum diakuisisi Perusahaan ini dulunya Bernama PT Aloha Snack Unggul. PT. Daidan Food Indonesia setiap harinya memproduksi snack menggunakan mesin yang modern untuk mempertahankan cita rasa yang telah dibuat, mengembangkan produksi dan *packing* untuk kepuasan konsumen. Perusahaan ini berkomitmen dengan inovasi yang konsisten dengan memastikan setiap produk yang dihasilkan memenuhi kriteria konsumen dan memenuhi kebijakan packaging yang layak sehingga menghasilkan produk yang berkualitas.

### **1.1.1 Informasi Perusahaan**

Nama Perusahaan	: PT Daidan Food Indonesia
Alamat	: <b>PUSAT</b> Autograph Tower 75Fl Thamrin Nine Complex Jl. MH. Thamrin no. 10 Jakarta Pusat DKI Jakarta 10230.
	<b>PLANT 1</b> Jalan Raya Imam Bonjol km. 48, Kalijaya, Kec Cikarang Barat Kabupaten Bekasi, Jawa Barat 17530
Bidang Usaha	: Produksi dan Distribusi Makanan
Telp	: +62 811 9218 168
Email	: <a href="mailto:customerservice@daidanfood.id">customerservice@daidanfood.id</a>
Website	: <a href="https://daidanfood.id">https://daidanfood.id</a>

### **1.1.2 Visi, Misi, Dan Motto**

#### **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 cokelat nikmat, yang menawarkan pengalaman kuliner yang menyenangkan.
- *PERSONALISASI* Memberikan pilihan bagi konsumen untuk membuat kreasi makanan minuman yang sesuai dengan preferensi pribadi mereka.

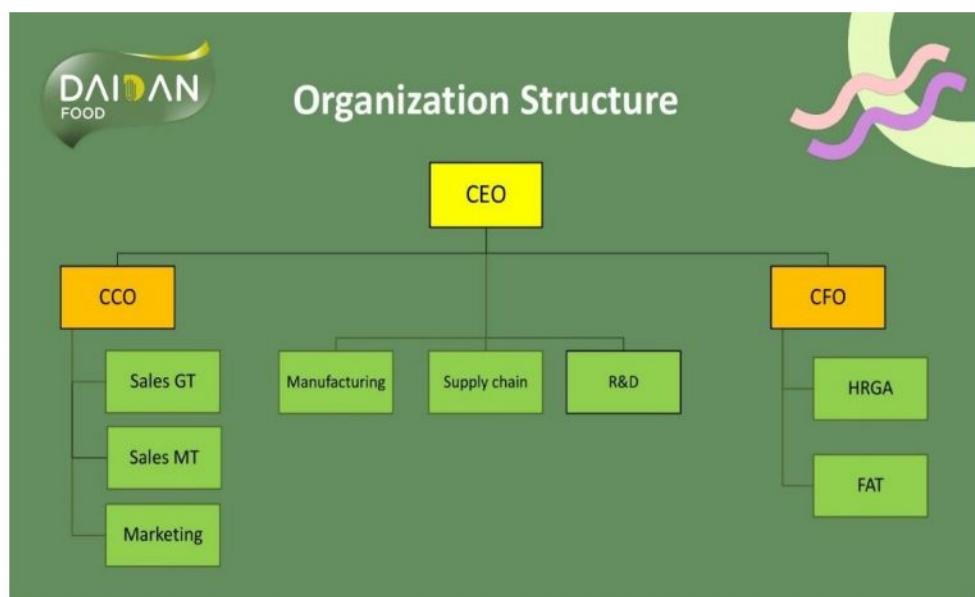
- **KEBERLANJUTAN** : Menggunakan metode produksi dan bahan baku yang ramah lingkungan untuk mendukung keberlanjutan dan menjaga keseimbangan alam.
- **KEUNGGULAN KULINER** : Terus berkomitmen pada keunggulan kuliner dengan berfokus pada kualitas, inovasi, dan tanggung jawab lingkungan dalam setiap produk yang kami hasilkan.

### **MOTTO**

*Quality, Value, Innovation*

Daidan Food terus berfokus pada kualitas, inovasi, keberlanjutan dan kepuasan pelanggan, sesuai dengan komitmen perusahaan untuk menginspirasi dan memuaskan selera konsumen.

#### **1.1.3 Struktur Organisasi**



Gambar 1. 2 Struktur Organisasi PT. Daidan food indonesia

#### **1.1.4 Kebijakan Perusahaan**

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.

PT. Daidan Food Indonesia juga memiliki sistem K3 yang menerapkan kebijakan 5R Yaitu :

- 1) Ringkas: Mengurangi potensi bahaya dengan membuang barang-barang yang tidak diperlukan. Ini mengurangi potensi kecelakaan akibat tersandung, terjatuh, atau tertimpa benda.
- 2) Rapi: Menata dan menyimpan peralatan dan bahan secara teratur. Ini mempermudah akses dan pengambilan, serta mengurangi risiko kecelakaan akibat peralatan yang tidak tertata.
- 3) Resik: Membersihkan area kerja secara rutin. Ini mencegah penumpukan kotoran dan debu yang dapat menyebabkan penyakit pernapasan atau alergi.
- 4) Rawat: Melakukan pemeliharaan rutin pada peralatan dan mesin. Ini memastikan peralatan berfungsi dengan baik dan mengurangi risiko kerusakan atau kecelakaan.
- 5) Rajin: Menerapkan kebiasaan baik dalam bekerja. Ini termasuk mengikuti prosedur keselamatan, menggunakan alat pelindung diri (APD), dan melaporkan kondisi yang membahayakan.

## 1.2. Produk Yang Dihasilkan/Bidang usaha

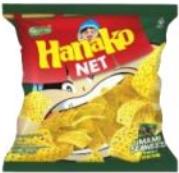
PT. Daidan Food Indonesia memproduksi makanan dan minuman dengan mengutamakan standard dan kualitas yang tinggi, produk yang dihasilkan di PT Daidan Food Indonesia ini ada 4 Brand yaitu Hanako, Kokisuka, Hotachan Dan Kurakhaa.



Gambar 1. 3 Produk – produk PT. Daidan Food Indonesia

- *HANAKO* : Hanako, brand utama makanan minuman untuk segment anak-anak, mulai dari crispy ramen renyah hingga minuman cokelat nikmat, yang dibuat untuk menggugah selera dan memanjakan lidah.
- *KOKISUKA* : Kokisuka, brand yang menghadirkan beragam makanan pokok dan bahan masakan seperti aneka mie bihun, kerupuk, makaroni dan inovatif produk lainnya yang menjadi pilar kualitas dan keandalan di setiap dapur.
- *HOTACHAN* : Hotachan, brand makanan ringan yang menyediakan beragam makanan ringan baik yang siap makan maupun yang dapat diolah sendiri sesuai selera untuk mereka yang menyukai variasi dan rasa eksperimental.

Tabel 1.1 Jenis jenis produk yang dihasilkan

## **BAB II**

### **URAIAN KEGIATAN**

#### **2.1. Penugasan Kerja**

Penulis melaksanakan kegiatan magang di **PT Daidan Food Indonesia** terhitung sejak tanggal **10 Februari 2025 hingga 4 Juli 2025**. Selama masa magang, penulis ditempatkan di Departemen Maintenance, tepatnya pada Divisi Mechanical. Dalam pelaksanaan magang ini, penulis mendapatkan bimbingan langsung dari Bapak Didi Supriadi, selaku pembimbing magang sekaligus Supervisor Divisi Mechanical. Divisi Mechanical memiliki tanggung jawab utama dalam melakukan perawatan (maintenance) dan perbaikan mesin, serta pembuatan komponen (part) yang dibutuhkan untuk mendukung operasional mesin-mesin di PT Daidan Food Indonesia.

#### **Jam Kerja Magang**

Jam Kerja magang di PT. Daidan Food Indonesia mengikuti jam kerja karyawan Departemen Maintenance Divisi Mechanical yang telah ditentukan Perusahaan yaitu :

- Senin – Kamis : 08.00 – 16.00  
Jam Istirahat : 12.00 – 13.00
- Jum’at : 08.00 – 16.00  
Jam Istirahat : 11.30 – 13.00

#### **2.2. Kegiatan Yang Dilakukan Selama Magang**

Selama menjalani masa magang, penulis secara aktif mendampingi para karyawan di Divisi Mechanical. Mengingat divisi ini memiliki tanggung jawab dalam melakukan perawatan (maintenance) serta pembuatan komponen mesin, penulis turut terlibat dalam berbagai kegiatan perbaikan dan perawatan mesin sebagai bagian dari proses pembelajaran sekaligus bentuk kontribusi yang diberikan

dalam mendukung pekerjaan tim mechanical di PT Daidan Food Indonesia. Adapun rangkuman kegiatan yang telah penulis lakukan selama magang di Divisi Mechanical dapat dijelaskan sebagai berikut:

### **2.2.1 Melakukan maintenance dan perbaikan pada mesin.**

PT. Daidan Food Indonesia menggunakan berbagai jenis mesin dalam proses produksi palet maupun bahan mentah, antara lain mesin extruder, mesin polanet, mesin mixer, mesin oven, belt conveyor, dan mesin lainnya. Mesin-mesin tersebut memiliki peran penting dalam kelancaran proses produksi. Oleh karena itu, apabila terjadi kerusakan pada salah satu mesin, maka akan berdampak langsung terhadap efisiensi dan efektivitas proses produksi. Proses perbaikan mesin dilakukan setelah operator melaporkan keluhan atau kerusakan kepada bagian mekanik. Mekanik bertanggung jawab untuk melakukan pemeriksaan, identifikasi masalah, serta melakukan perbaikan agar mesin dapat beroperasi kembali dengan normal. Sebagai contoh, Gambar 2.1 di bawah ini menunjukkan kegiatan perbaikan yang dilakukan oleh penulis dan team pada mesin mixer yang mengalami gangguan.



Gambar 2. 1 Pengelasan pada mesin mixer

Gambar 2.1 di atas menunjukkan proses pengelasan yang dilakukan pada mesin mixer yang baru saja menjalani proses servis. Pengelasan ini bertujuan untuk memperbaiki beberapa bagian mesin yang mengalami kerusakan, khususnya pada sambungan-sambungan yang mulai terlepas akibat penggunaan jangka panjang. Proses pengelasan dilakukan secara hati-hati untuk memastikan setiap komponen

yang diperbaiki dapat kembali berfungsi secara optimal dan tidak membahayakan operasional mesin.

### 2.2.2 Membuat dudukan pipa pembuangan air hujan



Gambar 2. 2 Membuat dudukan pipa pembuangan air hujan

Gambar 2.2 Gambar di atas merupakan proses pemotongan besi yang dilakukan sebagai tahap awal dalam pembuatan dudukan pipa pembuangan air hujan. Pemotongan ini bertujuan untuk memperoleh ukuran dan bentuk material yang sesuai dengan spesifikasi teknis yang telah ditentukan, sehingga dapat mendukung kestabilan dan ketahanan dudukan pipa ketika dipasang pada konstruksi bangunan. Proses ini dilakukan dengan memperhatikan aspek keselamatan kerja serta ketelitian agar hasil potongan presisi dan siap untuk tahap perakitan berikutnya.

### 2.2.3 Pemasangan pipa saluran minyak

Hasil pemeriksaan rutin terhadap mesin mengindikasikan adanya kebocoran pada saluran minyak, yang berpotensi mengganggu kinerja operasional mesin sekaligus membahayakan keselamatan lingkungan kerja. Sebagai tindak lanjut atas temuan tersebut, dilakukan penggantian pipa pada saluran minyak yang mengalami kebocoran. Tujuan dari pemasangan pipa baru ini adalah untuk memastikan

kelancaran aliran minyak, serta mencegah tumpahan yang dapat menyebabkan lantai area kerja menjadi licin dan membahayakan karyawan. Tumpahan minyak yang tidak segera ditangani dapat meningkatkan risiko kecelakaan kerja, terutama bagi personel yang beraktivitas di sekitar area tersebut. Dengan dilaksanakannya perbaikan ini, fungsi mesin dapat kembali optimal, serta lingkungan kerja menjadi lebih aman, bersih, dan tertata.



Gambar 2. 3 Pemasangan pipa saluran minyak

Gambar 2.3 merupakan proses pemasangan pipa pada saluran minyak mesin produksi mie. Pemasangan ini dilakukan sebagai bagian dari tindakan perbaikan setelah ditemukan adanya kelonggaran pada sambungan antar pipa, yang mengakibatkan kebocoran minyak. Kondisi tersebut berpotensi menurunkan efisiensi operasional mesin serta meningkatkan risiko kecelakaan kerja akibat tumpahan minyak di area produksi. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, dilakukan penggantian atau penyesuaian ulang sambungan pipa guna memastikan sistem distribusi minyak dapat beroperasi dengan baik, aman, dan optimal.

#### 2.2.4 Pemasangan gasket pada saluran boiler

Pemasangan gasket baru pada saluran boiler dilakukan sebagai bagian dari kegiatan perawatan dan perbaikan rutin, guna memastikan sistem boiler tetap berfungsi secara optimal. Gasket memiliki peran penting sebagai penyekat pada sambungan pipa, yang berfungsi untuk mencegah terjadinya kebocoran uap atau cairan. Tindakan ini diambil setelah hasil pemeriksaan menunjukkan bahwa gasket

lama telah mengalami keausan dan tidak lagi mampu menahan tekanan dengan baik. Oleh karena itu, penggantian gasket menjadi langkah yang diperlukan untuk mencegah gangguan pada kinerja mesin serta menjaga keselamatan kerja di area sekitar boiler.



Gambar 2. 4 Pemasangan gasket pada saluran boiler

#### 2.2.5 Pemeriksaan baut pada mesin extruder snack

Pemeriksaan baut pada mesin extruder snack dilakukan sebagai bagian dari kegiatan pemeliharaan rutin, dengan tujuan untuk memastikan seluruh komponen mesin terpasang secara aman dan presisi. Proses ini bertujuan untuk mendeteksi adanya baut yang kendur atau longgar, yang umumnya disebabkan oleh getaran mesin selama proses produksi berlangsung. Baut yang tidak terpasang dengan kuat dapat mengakibatkan ketidakstabilan struktur mesin, yang berpotensi menimbulkan kerusakan lanjutan serta mengganggu kelancaran operasional. Oleh karena itu, pengecekan dilakukan secara menyeluruh, dan diikuti dengan pengencangan ulang pada bagian-bagian yang diperlukan. Dengan dilaksanakannya kegiatan ini, diharapkan mesin dapat terus beroperasi secara optimal, stabil, dan aman.

.



Gambar 2. 5 Pengecekan baut pada mesin extruder snack

#### 2.2.6 Membuat pembatas loyang mesin extruder

Pembuatan pembatas loyang pada mesin extruder dilakukan sebagai langkah perbaikan setelah ditemukan kerusakan pada pembatas loyang sebelumnya. Kerusakan tersebut menyebabkan fungsi pembatas tidak bekerja secara optimal, sehingga berisiko mengakibatkan produk makanan hasil produksi tumpah dan tidak tertampung dengan baik. Untuk mengatasi permasalahan ini, dilakukan penggantian dengan pembatas loyang yang baru guna memastikan proses produksi tetap berjalan dengan lancar serta hasil produk tersusun dengan rapi. Pembatas loyang memiliki fungsi yang krusial dalam mengontrol arah keluaran produk dari mesin extruder, agar tetap berada pada jalurnya dan tidak berserakan. Dengan demikian, kualitas dan kebersihan produk dapat tetap terjaga selama proses produksi berlangsung.



Gambar 2. 6 Membuat pembatas loyang mesin extruder

### **2.2.7 Memasang tutup pada mesin extruder**

Pemasangan tutup pada mesin extruder dilakukan sebagai salah satu langkah perawatan serta upaya pengamanan terhadap unit mesin. Tujuannya adalah untuk memastikan mesin dapat beroperasi secara optimal dalam jangka panjang, sekaligus melindungi komponen internal dari paparan debu, kotoran, maupun benda asing lainnya yang dapat menyebabkan gangguan kinerja atau kerusakan pada bagian dalam mesin. Selain itu, dengan adanya tutup pelindung, risiko terjadinya kecelakaan kerja akibat kontak langsung dengan bagian bergerak mesin juga dapat diminimalisir.



Gambar 2. 7 Proses pegeboran

Gambar 2.7 Proses ini merupakan kegiatan pengeboran yang dilakukan untuk membuat celah pemasangan baut, yang berfungsi sebagai pengunci penutup mesin pada unit extruder. Kegiatan ini merupakan bagian dari prosedur perawatan rutin yang bertujuan untuk melindungi komponen internal mesin dari debu, kotoran, serta potensi kerusakan yang dapat disebabkan oleh paparan lingkungan sekitar. Selain itu, pemasangan penutup ini juga berperan penting dalam memastikan mesin dapat beroperasi secara optimal dan efisien.

### **2.2.8 Pemasangan Ger Box Mesin Molen**

Pemasangan gearbox pada mesin molen bertujuan untuk mentransmisikan putaran dari motor ke drum pencampur, dengan penyesuaian terhadap kecepatan dan torsi yang dibutuhkan. Dalam proses pemasangan, perhatian khusus diberikan terhadap posisi dan kesejajaran poros guna memastikan kinerja mesin tetap optimal. Kegiatan ini dilakukan dengan menggunakan alat bantu seperti kunci pas dan kunci

L, serta mengacu pada petunjuk teknis yang diberikan oleh Divisi Mechanical atau pembimbing magang.



Gambar 2. 8 Pemasangan Gear Box Mesin Molen

### 2.2.9 Pembersihan cetakan extruder

Dalam industri pengolahan plastik dan makanan, extruder merupakan alat penting yang berfungsi membentuk material melalui proses pencairan dan pendorongan melalui cetakan (die). Seiring waktu, cetakan extruder dapat mengalami penumpukan residu, karbonisasi, atau kontaminasi material, yang dapat mengganggu kualitas produk dan efisiensi produksi. Oleh karena itu, proses pembersihan cetakan menjadi langkah kritis dalam perawatan alat ini. Salah satu metode pembersihan yang digunakan adalah blender las.



Gambar 2. 9 Pembersihan cetakan extruder menggunakan blender las

## **BAB III**

### **PENUTUP**

#### **3.1. Kompetensi Yang Diperlukan**

Berdasarkan pengalaman magang yang telah penulis jalani di PT Daidan Food Indonesia sejak tanggal 10 Februari 2025 hingga 4 Juli 2025, dapat disimpulkan bahwa terdapat sejumlah kompetensi yang dibutuhkan di Divisi Mechanical selama pelaksanaan program magang ini, antara lain:

- Kemampuan Pemecahan Masalah (Problem solving)**

Mampu menganalisis permasalahan yang muncul selama proses kerja serta menentukan solusi yang tepat dan efektif dalam mengatasinya.

- Pemahaman Proses Produksi**

Menguasai teknik dasar penggunaan peralatan bengkel, seperti mesin las SMAW dan gerinda tangan, yang digunakan dalam kegiatan pemeliharaan maupun pembuatan komponen mesin.

- Kemampuan Beradaptasi**

Memiliki fleksibilitas dalam menyesuaikan diri dengan berbagai kondisi kerja dan lingkungan yang dinamis selama proses magang berlangsung.

- Pemahaman Tentang Kesehatan dan Keselamatan kerja (K3)**

Mengetahui dan menerapkan prosedur keselamatan kerja dengan benar, termasuk penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) sesuai standar yang berlaku di lingkungan industri.

- Keterampilan Digital**

Mampu mengoperasikan perangkat lunak pendukung di bidang manufaktur, serta memiliki pengetahuan dasar dalam analisis data produksi.

- Komunikasi yang bagus**

Dapat bekerja sama secara kolaboratif dalam tim, serta menyampaikan informasi secara jelas dan tepat guna menghindari miskomunikasi dalam pelaksanaan tugas.

- **Pengetahuan Dasar Kelistrikan**

Memiliki pemahaman serta keterampilan dasar dalam bidang kelistrikan, yang diperlukan dalam mendukung kegiatan perawatan dan perbaikan mesin.

### **3.2. Saran**

Pada kesempatan ini, penulis menyampaikan beberapa saran yang berkaitan dengan peningkatan pelaksanaan program magang di masa mendatang, antara lain sebagai berikut:

- Jangan terlalu terpaku pada bidang studi di perkuliahan, karena di dunia industri mahasiswa dituntut untuk memiliki fleksibilitas dalam berbagai pekerjaan. Oleh sebab itu, penting untuk mulai mengasah keterampilan sejak dini guna menunjang kesiapan di lapangan.
- Tingkatkan inisiatif dan kontribusi selama magang. Mahasiswa diharapkan tidak hanya menunggu arahan, tetapi juga aktif mencari peluang untuk belajar dan terlibat langsung dalam kegiatan kerja.
- Kemampuan kerja sama tim menjadi hal yang sangat penting di lingkungan industri. Oleh karena itu, komunikasi yang efektif harus terus diasah.
- Manfaatkan masa magang sebagai ajang untuk memperbanyak pengalaman, karena seluruh pembelajaran di lapangan akan menjadi modal berharga saat memasuki dunia kerja yang sesungguhnya.
- Bangun dan perluas jaringan relasi selama magang. Relasi yang baik dapat membuka peluang karier dan menjadi sumber informasi maupun dukungan profesional di masa depan.
- Jangan pernah mengabaikan aspek keselamatan dan kesehatan kerja (K3) yang berlaku di perusahaan. Kepatuhan terhadap prosedur K3 tidak hanya melindungi diri sendiri, tetapi juga mencerminkan profesionalisme dan tanggung jawab di lingkungan kerja.



## Form-MG-02 FORM ABSENSI KEHADIRAN

Form absensi kehadiran dapat menggunakan form lain yang digunakan pada perusahaan/tempat Magang

**FORM ABSENSI KEHADIRAN**

Nama : Lioe Kon Phin  
 NPM/NIM : 1042118  
 Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia

Minggu Ke	Tanggal	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	Paraf	Ket
1	10 Februari s.d 14 Februari 2025	✓	✓	✓	✓	✓			
2	17 Februari s.d 21 Februari 2025	✓	✓	✓	✓	✓			
3	24 Februari s.d 28 Februari 2025	✓	✓	✓	✓	✓			
4	03 Maret s.d 07 Maret 2025	✓	✓	✓	✓	✓			
5	10 Maret s.d 14 Maret 2025	✓	✓	✓	✓	✓			
6	17 Maret s.d 21 Maret 2025	✓	✓	✓	✓	✓			
7	07 April s.d 11 April 2025	✓	✓	✓	✓	✓			
8	14 April s.d 18 April 2025	✓	✓	✓	✓	libur			
9	21 April s.d 25 April 2025	✓	✓	✓	✓	✓			
10	28 April s.d 02 Mei 2025	✓	✓	✓	libur	✓			
11	05 Mei s.d 09 Mei 2025	✓	✓	✓	✓	✓			
12	12 Mei s.d 16 Mei 2025	libur	✓	✓	✓	✓			
13	19 Mei s.d 23 Mei 2025	✓	✓	✓	✓	✓			
14	26 Mei s.d 30 Mei 2025	✓	✓	✓	libur	libur			
15	02 Juni s.d 06 Juni 2025	✓	✓	✓	✓	libur			
16	09 Juni s.d 13 Juni 2025	✓	✓	✗	✓	✓			
17	16 Juni s.d 20 Juni 2025	✓	✓	✓	✓	✓			
18	23 Juni s.d 27 Juni 2025	✓	✓	✓	✓				
19	30 Juni s.d 04 Juli 2025	✓	✓	✓	✓	✓			

Dibuat oleh: Mahasiswa   LIOE KON PHIN	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor   Didi Supriadi
--	---

## Catatan :

- berikan tanda centang untuk absensi harian. Paraf diberikan oleh Pembimbing/Supervisor
- diberikan tanda notasi : S=Sakit, I=Izin, A=Bolos, T=Terlambat
- kolom keterangan digunakan untuk jumlah jam ketidak hadiran mahasiswa
- kartu harus ditanda tangani pembimbing dan di stempel perusahaan



## Form-MG-04 FORM PENILAIAN PERUSAHAAN/PENGGUNA

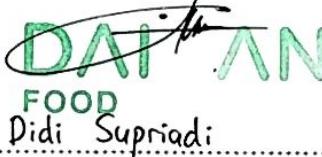
**FORM PENILAIAN PERUSAHAAN/PENGGUNA**

Nama : LIOE KON PHIN .....

NPM/NIM : 104210 .....

Nama Perusahaan : Pt. Daidan Food .....

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

Penilaian secara umum:	<p style="text-align: center;">Cikarang, 4 juli, 2025</p> <p>Pembimbing/Supervisor/Penanggung-Jawab</p>  <p style="text-align: center;"><b>DAIDAN</b> FOOD Didi Supriadi</p>
------------------------	--

## Catatan:

- **A:**Istimewa, **AB:**Sangat Baik, **B:**Baik, **BC:**Cukup Baik, **C:**Cukup, **D:**Kurang
- Contoh Nilai, **A:**85, **AB:**75, **B:**70, **BC:**65, **C:**60, **D:**50
- ditandatangani oleh pembimbing/ Supervisor/ Penanggung-Jawab di perusahaan/ tempat Magang dan distempel
- Jika Unsur Penilaian tidak relevan dengan ada di perusahaan/ tempat Magang, maka tidak perlu centang pada kriteria tersebut.



## Form-MG-03 KEGIATAN MINGGUAN MAGANG

KEGIATAN MINGGUAN MAGANG

Nama : Lioe Kon Phin

NPM/NIM : 1042118

Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia

Kegiatan Tanggal : 10 Februari s/d 14 Februari 2025

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	- Cat rel kabel di Samping bengkel. - Bantu Servis oven krepyak No; 03 EXT.
Selasa	- Kuras air genangan di beberapa Tempat. - Cat besi siku 40 di samping bengkel. - Bawa rel kabel dari EXT ke bengkel.
Rabu	- Cat besi siku 40 dan 30 di samping bengkel dan mengecat Tambler lama - Cat oven No; 01 krepyak EXT
Kamis	- Cat oven krepyak NO; 02 dan cat dudukan mesin mie baru , panel .
Jumat	- Cat mesin oven krepyak No; 01 dan NO; 04. - Bantu naikan Blox / Holsing Set mesin EXT jagung.

Dibuat oleh: Mahasiswa   ..... LIOE KON PHIN	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor   ..... D.I.O.I. Supriadi
---	--

Catatan :

- isi dengan uraian singkat kegiatan yang dilakukan
- form ini diisi setiap satu minggu program Magang, print ulang form untuk kegiatan minggu berikutnya
- ditandatangani oleh mahasiswa dan pembimbing/supervisor di perusahaan/tempat Magang (dan dapat distempel)



## Form-MG-03 KEGIATAN MINGGUAN MAGANG

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Lioe Kon Phin  
NPM/NIM : 1042118  
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia  
Kegiatan Tanggal : 17 Februari s/d 21 Februari 2025

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	- Cat dan bersihkan , Pasang kaver mesin oven krepayah NO;04 - Geser oven loyang EXT , dan buat tutup blower pakai warh mesh
Selasa	- Bongkar pasang sekru mesin EXT Baru - Buat kaver dari warh mesh untuk blower oven loyang EXT.
Rabu	- Buat kaver Body Blower oven EXT loyang pakai Warh mesh - Sortir puli, soproket. Di kasih oli biar tidak karat di samping bengkel - Bersihkan dan cat tumbler di samping bengkel
Kamis	- Bersihkan dan cat tumbler di naikan ke dudukan roda dan Belajar las
Jumat	- Servis mesin tumbler ( Cat , las , gerinda , besi silik yang tidak terpakai )

Dibuat oleh: Mahasiswa  Kunyit. .....LIOE.....KON.....PHIN.....	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor   D.I.O. Syurianti
---	--

Catatan :

- isi dengan uraian singkat kegiatan yang dilakukan
- form ini diisi setiap satu minggu program Magang, print ulang form untuk kegiatan minggu berikutnya
- ditandatangani oleh mahasiswa dan pembimbing/supervisor di perusahaan/tempat Magang (dan dapat distempel)



## Form-MG-03 KEGIATAN MINGGUAN MAGANG

KEGIATAN MINGGUAN MAGANG

Nama : Lioe Kon Phin  
 NPM/NIM : 1042118  
 Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia  
 Kegiatan Tanggal : 24 Februari s/d 28 Februari 2025

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Servis mesin tambler di samping bengkel</li> <li>- Pasang phusbutton, kabel, selongsong kabel, sambung kabel ke phusbutton, pasang reducer ; pasang V-belt, bor lobang jalur kabel, bersihkan dan dicat</li> </ul>
Selasa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bawa coling tower lama bekas dari samping bengkel 2 unit</li> <li>- Servis Tambler di samping bengkel ganti puli, pasang V-belt, Sambung kabel</li> <li>- Gerinda Besi silu buat bilik sapot dan dilas</li> </ul>
Rabu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cat Besi pipa galvanis di bangunan baru</li> <li>- Ganti dinamo di mesin Tambler</li> <li>- Bor las, Dudukan kaki mega mesin Panggang jagung</li> </ul>
Kamis	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cat pipa galvanis di bangunan baru</li> <li>- Pasang tirai plastik di samping bengkel</li> <li>- Servis Rol konveyor mejo mesin ext jagung Bilik dari Pipa, Teplon, las dan paku; mur, behel.</li> </ul>
Jumat	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bawa mesin Tambler dari bengkel ke samping mesin goreng dan ganti roda.</li> <li>- Geser oven loyang basah Di samping oven krepyok.</li> <li>- Servis mesin press bolongan dan bersihkan.</li> <li>- Cat pipa besi galvanis di bangunan baru pakong.</li> </ul>

Dibuat oleh: Mahasiswa   ..... LIOE KON PHIN	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor   ..... DIAZ..Syariah
---	--

Catatan :

- Isi dengan urutan singkat kegiatan yang dilakukan
- form ini diisi setiap satu minggu program Magang, print ulang form untuk kegiatan minggu berikutnya
- ditandatangani oleh mahasiswa dan pembimbing/supervisor di perusahaan/tempat Magang (dan dapat distempel)



## Form-MG-03 KEGIATAN MINGGUAN MAGANG

KEGIATAN MINGGUAN MAGANG

Nama : Lioe Kon Phin  
NPM/NIM : 1042118  
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia  
Kegiatan Tanggal : 03 Maret s/d 07 Maret 2025

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	- Cat pipa Galvanis di samping Mesin peeling bangunan baru. - Bersih - bersih di area, tumbler, Oven krepuk panggang jogung
Selasa	- Cat besi silik pipa galvanis di gedung baru Samping Mesin Peeling - Instalasi listrik penerangan di bangunan baru .
Rabu	- Melanjutkan Pemasangan instalasi listrik di gedung baru - Membersihkan mesin pencetak jogung. - Membersihkan mesin press packing di samping bengkel
Kamis	- Cat pipa galvanis di bangunan baru samping mesin peeling. - Servis rol konveyor untuk oven panggangan . - Pasang rantai ke as warok meski oven panggang .
Jumat	- Servis mesin oven Panggang ( Naliran warok meski ). - Bersihkan area oven krepuk, oven Pg, Bolongan , jalanan arah ke gedung , Samping mesin peeling , area Tumbler - Servis mesin ext baru bersihkan dalamnya keluarkan seluruh dan bersihkan .

Dibuat oleh: Mahasiswa   .....LIOE KON PHIN.....	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor   ...D.D.I....Supervisor.....
--	---

Catatan :

- isi dengan urutan singkat kegiatan yang dilakukan
- form ini diisi setiap satu minggu program Magang, print ulang form untuk kegiatan minggu berikutnya
- ditandatangani oleh mahasiswa dan pembimbing/supervisor di perusahaan/tempat Magang (dan dapat distempel)



## Form-MG-03 KEGIATAN MINGGUAN MAGANG

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Lioe Kon Phin  
 NPM/NIM : 1042118  
 Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia  
 Kegiatan Tanggal : 10 maret s/d 14 Maret 2025

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Servis mesin oven krepayak No:03 Gerenda sproket as</li> <li>Buat tali untuk mengikat work mesh dari sisa label</li> <li>- Lap, Bersihkan mesin mie baru dan cek kelistrikan.</li> </ul>
Selasa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Servis mesin oven krepayak NO ; 03 sambung as ke rantai, Pasang Kaver .</li> <li>- Bersihkan mesin mie baru bekas produksi Trey .</li> </ul>
Rabu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cat oven loyang Di samping mesin oven krepayak No : 01</li> <li>- Bersihkan mesin mie baru .</li> <li>- susun karbon di mesin peeling .</li> </ul>
Kamis	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Servis oven baru las corong Di depan</li> <li>- Servis panel Box kecil Bongkar, MCB, kontaktor</li> <li>- Ganti phussbutton Di mesin tamblen samping mesin goreng.</li> <li>- Bor bubang baut dudukan AC</li> </ul>
Jumat	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cat pipa Argon Nitrogen pipa gas Di samping mesin peeling bangunan baru.</li> <li>- Servis mesin Ayakan lama punya mesin TEXT</li> <li>- pindahin Dinamo Reduser Blower dari mesin boiler ke galon arah ke bengkel</li> <li>- servis lori ganti roda dan bersihkan filter di samping bengkel EXT No:01</li> </ul>

Dibuat oleh: Mahasiswa  <i>Kurniawati</i> .....LIOE...KON...PHIN.....	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor  <i>DAIDAN FOOD</i> Dr.DI....Syurianti:.....
---	--

Catatan :

- isi dengan uraian singkat kegiatan yang dilakukan
- form ini diisi setiap satu minggu program Magang, print ulang form untuk kegiatan minggu berikutnya
- ditandatangani oleh mahasiswa dan pembimbing/supervisor di perusahaan/tempat Magang (dan dapat distempel)



## Form-MG-03 KEGIATAN MINGGUAN MAGANG

KEGIATAN MINGGUAN MAGANG

Nama : Lioe Kon Phin  
 NPM/NIM : 1042118  
 Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia  
 Kegiatan Tanggal : 17 maret s/d 21 Maret 2025

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bongkar mesin paking dari mobil luar bawa ke dalam. Samping mesin goreng dan bawa lagi ke gudang baku.</li> <li>- Bersihkan mesin roll konveyor EXT.</li> </ul>
Selasa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gerenda / Potong Siku² di rapikan.</li> <li>- Bungkus mesin press, mesin ayakan, mesin rol konveyor karpet.</li> </ul>
Rabu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasang Instalasi listrik di samping mesin paking bangunan baru.</li> <li>- Potongin besi plat, wark meski, mur, baut kawat bekas oven Panggang</li> <li>- Bersihkan kompresor dorong di samping bengkel.</li> </ul>
Kamis	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Servis mesin mie baru bongkar pipa minyalah di water mur teplon.</li> <li>- Bersihkan mesin mie baru, mesin paking bangunan baru, Nasel mesin EXT baru.</li> </ul>
Jumat	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bantu pasang kabel di Samping mesin paking bangunan baru.</li> <li>- Servis pipa mesin mie baru.</li> <li>- Bersihkan mesin mie baru.</li> </ul>

Dibuat oleh: Mahasiswa  Kunyit .....LIOE KON PHIN.....	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor  <b>DAIDAN</b> FOOD .....DIDI Syarifidhi.....
--	--

Catatan :

- isi dengan uraian singkat kegiatan yang dilakukan
- form ini diisi setiap satu minggu program Magang, print ulang form untuk kegiatan minggu berikutnya
- ditandatangani oleh mahasiswa dan pembimbing/supervisor di perusahaan/tempat Magang (dan dapat distempel)



## Form-MG-03 KEGIATAN MINGGUAN MAGANG

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Lioe Kon Phin  
NPM/NIM : 1042118  
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia  
Kegiatan Tanggal : 7 April s/d 11 April 2025

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	- Bersihkan Area mesin packing , oven krepayak , mesin mie, Jalonan arah ke bengkel
Selasa	- kupas kabel buat ikot as ke warung meski oven krepayak - Bersihkan area mesin bahan
Rabu	- Bersihkan mesin goreng lama dan cuci covernya - kupas kabel buat warung meski oven krepayak
Kamis	- Bersih - bersih jalonan ext dan arah ke bengkel - servis pintu mesin packing
Jumat	- Bantu pasang pipa besi gas di oven basah mesin extruder - Membuat tutup dari almunium untuk lubang blower di oven basah mesin extruder

Dibuat oleh: Mahasiswa   LIOE KON PHIN	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor   DAI FOOD DAI Syuraidi
--	---

Catatan :

- isi dengan uraian singkat kegiatan yang dilakukan
- form ini diisi setiap satu minggu program Magang, print ulang form untuk kegiatan minggu berikutnya
- ditandatangani oleh mahasiswa dan pembimbing/supervisor di perusahaan/tempat Magang (dan dapat distempel)



## Form-MG-03 KEGIATAN MINGGUAN MAGANG

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Lioe Kon Phin  
 NPM/NIM : 1042118  
 Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia  
 Kegiatan Tanggal : 14 April s/d 18 April 2025

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bersihkan area mesin Ext baru</li> <li>- Bersihkan mesin kompresor duduk</li> <li>- Bersihkan mesin press karton paling mesin</li> <li>- Potong besi C buat dudukan tengki air</li> </ul>
Selasa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Servis mesin kompresor dorong 2 unit.</li> <li>- lobangin cerobong mesin boiler karena nampung air</li> <li>- Servis mesin Ext NO ; 04</li> </ul>
Rabu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bongting Cerobong mesin boiler. biar air rembesan Tidak nampung Di samping bengkel</li> <li>- Bersihkan puli, sproket dan taroh dalam oli di samping bengkel</li> <li>- Pindah mesin paling</li> </ul>
Kamis	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Servis rol konveyor karpet ganti dinamo dan bersihkan</li> <li>- Servis mesin gilingan dan bersihkan 2 unit</li> <li>- Pindah mesin dan dinamo belas samping bengkel</li> <li>- Pindah kompresor duduk dari depan ke bengkel</li> </ul>
Jumat	Libur Wafat Isa Almasih

Dibuat oleh: Mahasiswa  <i>Kunyayf</i> .....LIOE KON PHIN.....	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor  <i>DAIDAN</i> D.I.D. Supriadi.....
--	---

Catatan :

- isi dengan uraian singkat kegiatan yang dilakukan
- form ini diisi setiap satu minggu program Magang, print ulang form untuk kegiatan minggu berikutnya
- ditandatangani oleh mahasiswa dan pembimbing/supervisor di perusahaan/tempat Magang (dan dapat distempel)



## Form-MG-03 KEGIATAN MINGGUAN MAGANG

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Lioe Kon Phin

NPM/NIM : 1042118

Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia

Kegiatan Tanggal : 21 April s/d 25 April 2025

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Servis gilingan dan cat</li> <li>- Pasang atau Sambung Pralon di dekat mesin oven kepujuk NO; 01</li> </ul>
Selasa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Servis / Pasang Pipa Pralon di atas mesin jagung</li> <li>- Bantu pasang selatan di belakang antara mesin bihun</li> <li>- Bikin gunungan kunci loker</li> <li>- Servis mesin gilingan dan cat cover dinamo</li> </ul>
Rabu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bersihkan Area mesin bihun , oven kering krepayak</li> <li>- Bersihkan mesin kompresor lama</li> <li>- Bantu pasang seng di selatan mesin bihun</li> <li>- Bantu ganti peso mesin NO:01</li> </ul>
Kamis	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bantu servis mesin Ext NO: 04 Pasang inverter</li> <li>- Servis mesin Ext NO; 11 Dan bersihkan</li> <li>- Bersihkan mesin rol deso besi rol konveyor waruh meski dan kurpet dan pisau potong lurus</li> </ul>
Jumat	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bersihkan nosel mesin Ext</li> <li>- Pasang infenter mesin Ext NO:09</li> <li>- Pasang temperatur di mesin goring</li> </ul>

Dibuat oleh: Mahasiswa  Kunyip .....LIOE...KON...PHIN.....	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor  DAIDAN FOOD D.I.O.R...Supervisor:.....
--	--

Catatan :

- isi dengan uraian singkat kegiatan yang dilakukan
- form ini diisi setiap satu minggu program Magang, print ulang form untuk kegiatan minggu berikutnya
- ditandatangani oleh mahasiswa dan pembimbing/supervisor di perusahaan/tempat Magang (dan dapat distempel)



## Form-MG-03 KEGIATAN MINGGUAN MAGANG

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Lioe Kon Phin  
NPM/NIM : 1042118  
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia  
Kegiatan Tanggal : 28 April s/d 2 Mei 2025

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	- Buat pisau dari koper untuk mesin ext, potong pendek - Servis rol konveyor mesin EXT - Servis mesin kompresor duduk
Selasa	- Bersihkan mesin bahan di atas dan bawah - Bantu Try mesin mie
Rabu	- Bersihkan hololding dan cat - Buat nomor dan bahan APC buat mesin - mesin
Kamis	Libur hari buruh
Jumat	- Bersihkan Area mesin bahan - Bikin papan nomor untuk mesin - mesin - Servis mesin ext No; 04 dan bersihkan screw - tempatnya

Dibuat oleh: Mahasiswa   .....LIOE.....KON.....PHIN.....	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor   .....Dr. Syuraidi.....
--	--

Catatan :

- isi dengan uraian singkat kegiatan yang dilakukan
- form ini diisi setiap satu minggu program Magang, print ulang form untuk kegiatan minggu berikutnya
- ditandatangani oleh mahasiswa dan pembimbing/supervisor di perusahaan/tempat Magang (dan dapat distempel)



## Form-MG-03 KEGIATAN MINGGUAN MAGANG

KEGIATAN MINGGUAN MAGANG

Nama : Lioe Kon Phin  
NPM/NIM : 1042118  
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia  
Kegiatan Tanggal : 5 mei s/d 9 mei 2025

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	- Bersihkan area mesin bahan - taliin papan nama buat mesin mesin - cat lopolding
Selasa	- Pasang papan dopper di mesin-mesin - Cuci kerangka blower dan potongan karpet. - Sekrop buat peso potong donat
Rabu	- Servis mesin ext No:04 pasang infenter di rol konveyor dan cover - Cat besi lopolding - Bengkar besi di gudang
Kamis	- Pasang besi holo di atas mesin ext No 07 - 06 dan bawa lopolding - Bersihkan alat cuci tangan dan sanitaser - tes beberapa infenter belas masih ada yang hidup / tidak
Jumat	- Pasang wormesh dan seng di atas mesin ext No 01 - 06.

Dibuat oleh: Mahasiswa  Kunif .....LIOE KON PHIN.....	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor  DAIDAN FOOD - DAI DAN RYAN
---	--

Catatan :

- isi dengan uraian singkat kegiatan yang dilakukan
- form ini diisi setiap satu minggu program Magang, print ulang form untuk kegiatan minggu berikutnya
- ditandatangani oleh mahasiswa dan pembimbing/supervisor di perusahaan/tempat Magang (dan dapat distempel)



## Form-MG-03 KEGIATAN MINGGUAN MAGANG

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Lioe Kon Phin

NPM/NIM : 1042118

Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia

Kegiatan Tanggal : 12 mei s/d 16 mei 2025

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	Libur hari waisak
Selasa	- Bersihkan area mesin bihun - Bikin papan nama
Rabu	- Bersihkan mesin mie dan bihun. - Menempel Papan nama di setiap mesin dan tempatnya
Kamis	- Pasang kabel lampu dan mixer campur bumbu dan cat - Pasang papan nama di mesin - mesin
Jumat	- Bersih - bersih mesin bihun - Mengelas dan mengeringkan untuk membuat kala mesin -

Dibuat oleh: Mahasiswa   .....LIOE....KON....PHIN.....	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor   .....D.I.D.I..Supriadi...
--	---

Catatan :

- isi dengan uraian singkat kegiatan yang dilakukan
- form ini diisi setiap satu minggu program Magang, print ulang form untuk kegiatan minggu berikutnya
- ditandatangani oleh mahasiswa dan pembimbing/supervisor di perusahaan/tempat Magang (dan dapat distempel)



## Form-MG-03 KEGIATAN MINGGUAN MAGANG

KEGIATAN MINGGUAN MAGANG

Nama : Lioe Kon Phin

NPM/NIM : 1042118

Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia

Kegiatan Tanggal : 19 Mei s/d 23 Mei 2025

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	- Bersihkan mesin bihun - Buat sendokan mesin ext dari pipa besi dan plat bekas.
Selasa	- Bersihkan mesin oven baru - Bersihkan dan gerinda bersih u buat rel kabel
Rabu	- Servis mesin ayakan dan pasang dinamo - Buat sendokan dari pipa pralon buat mesin EXT - Bersihkan mesin bihun
Kamis	- Servis mesin EXT no : 04 posong Infektor dan ganti pisau - Bersihkan oven mesin bihun. - Bikin colokan buat mesin ext
Jumat	- Bikin colokan buat mesin EXT - Copotin cover mesin oven baru

Dibuat oleh:  
Mahasiswa

.....LIOE KON PHIN.....

Mengetahui,  
Pembimbing/Supervisor

.....D.I.O. Sugardati.....

Catatan :

- isi dengan urutan singkat kegiatan yang dilakukan
- form ini diisi setiap satu minggu program Magang, print ulang form untuk kegiatan minggu berikutnya
- ditandatangani oleh mahasiswa dan pembimbing/supervisor di perusahaan/tempat Magang (dan dapat distempel)



## Form-MG-03 KEGIATAN MINGGUAN MAGANG

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Lioe Kon Phin

NPM/NIM : 1042118

Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia

Kegiatan Tanggal : 26 Mei s/d 30 Mei 2025

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	- Servis mesin ext no; 09 bongkar seluruh geser, holding, buka pipa air - Potong besi pagar di samping kontor dptn - Bersihkan area mesin bahan
Selasa	- melanjutkan pemotongan besi pagar - bersihkan mesin bahan
Rabu	- bantu teknisi mesin oven baru pasang kenthalpot
Kamis	Libur kerapkan isa AL masih
Jumat	Libur kerapkan isa AL masih

Dibuat oleh: Mahasiswa   ..... LIOE KON PHIN	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor   ..... Dr. Qi Supervisori..... 
---	--

Catatan :

- isi dengan uraian singkat kegiatan yang dilakukan
- form ini diisi setiap satu minggu program Magang, print ulang form untuk kegiatan minggu berikutnya
- ditandatangani oleh mahasiswa dan pembimbing/supervisor di perusahaan/tempat Magang (dan dapat distempel)



## Form-MG-03 KEGIATAN MINGGUAN MAGANG

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Lioe Kon Phin  
 NPM/NIM : 1042118  
 Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia  
 Kegiatan Tanggal : 2 jun: s/d 6 juni 2025

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bantu trial mesin bihun dan susun produk bihun di nampan</li> <li>- Servis blower loyang di mesin EXT</li> </ul>
Selasa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sortir bihun hasil trial mesh</li> <li>- Servis mesin EXT no: 01 bongkar fleng dan gerinda</li> <li>- Servis mesin EXT no: 06 ambil baut aus</li> <li>- las fleng baut dudukannya dan las rel konveyor mesin EXT</li> </ul>
Rabu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- bongkar besi silu, besi C dan loyang di atas mesin bihun</li> <li>- bersihkan area galanen dari bengkel ke EXT</li> <li>- Bersihkan area mesin bihun dan copot plastik di atas mesin mixer bihun</li> </ul>
Kamis	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasang work mask disela angin-angin atas mesin bihun</li> <li>- las mesin EXT no: 01 fleng dudukannya</li> <li>- bersihkan area mesin bihun</li> <li>- Pindahin besi-besi yang tidak terpakai lagi</li> </ul>
Jumat	Libur Idul Adha

Dibuat oleh: Mahasiswa   .....LIOE KON PHIN.....	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor   DAIDAN FOOD .....Supervisor:.....
--	--

Catatan :

- isi dengan uraian singkat kegiatan yang dilakukan
- form ini diisi setiap minggu program Magang, print ulang form untuk kegiatan minggu berikutnya
- ditandatangani oleh mahasiswa dan pembimbing/supervisor di perusahaan/tempat Magang (dan dapat distempel)



## Form-MG-03 KEGIATAN MINGGUAN MAGANG

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Lioe Kon Phin  
NPM/NIM : 1042118  
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia  
Kegiatan Tanggal : 9 juni 2025 s/d 13 Juni 2025

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	
Selasa	- Service dan tutup PVC di atas mesin bijiun dilobong pipa gos - bersihkan mesin boiler - Servis mixer panggang Jagung
Rabu	- ganti seng dan kaya di atas mesin bijiun - bersihkan sisa besi dan besi disamping bengkel
Kamis	- Pasang seng dan uber di atas mesin bijiun - Pilihkan besi jelek dan bagus disamping bengkel - Bongkar mesin EXT no:08 bearing unit prider gant belt B-77 dan tambah oli
Jumat	- service mesin oven krepyah no;01 Zahit warh mesk - Pasang pipa paralon pembuangan air disamping bengkel - bersihkan mesin bijiun

Dibuat oleh: Mahasiswa   LIOE KON PHIN	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor   DAI DAN FOOD DIAI....Supriadi.....
--	---

## Catatan :

- isi dengan uraian singkat kegiatan yang dilakukan
- form ini diisi setiap satu minggu program Magang, print ulang form untuk kegiatan minggu berikutnya
- ditandatangani oleh mahasiswa dan pembimbing/supervisor di perusahaan/tempat Magang (dan dapat distempel)



## Form-MG-03 KEGIATAN MINGGUAN MAGANG

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Lioe Kon Phin

NPM/NIM : 1042118

Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia

Kegiatan Tanggal : 16 Juni s/d 20 Juni 2025

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	- Bantu trial mesin bihun -
Selasa	- Bikin dudukan mega untuk mesin bihun - bersihkan body blower dan cat
Rabu	- Tambal seng di atas bangunan cerobong oven boru - Cat body blower dan bersihkan - bersihkan mesin bihun - Bikin kerangka ayakan
Kamis	- melanjutkan bikin kerangka ayakan - Bersihkan dan cat body blower
Jumat	- Bikin kerangka blower untuk mesin EXT - Cat body Blower dan baling-baling - Tombol pakai silikon tumpungan air sisa di mesin bihun

Dibuat oleh: Mahasiswa  <i>Kunif</i> .....LIOE KON PHIN.....	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor  <i>DAIDAN</i> .....DFOOD Syurjianti.....
--	---

Catatan :

- isi dengan uraian singkat kegiatan yang dilakukan
- form ini diisi setiap satu minggu program Magang, print ulang form untuk kegiatan minggu berikutnya
- ditandatangani oleh mahasiswa dan pembimbing/supervisor di perusahaan/tempat Magang (dan dapat distempel)



## Form-MG-03 KEGIATAN MINGGUAN MAGANG

**KEGIATAN MINGGUAN MAGANG**

Nama : Lioe Kon Phin  
NPM/NIM : 1042118  
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia  
Kegiatan Tanggal : 23 juni s/d 27 juni 2025

Hari	Uraian Kegiatan
Senin	- Memasang lampu jebakan nyamuk di dekat pintu masuk area produksi, disambungkan ke ncB Panel - Cat tempat lipos oven panggang - Membersihkan mesin bihun
Selasa	- Bikin kerangka ayakan - bantu trial mesin bihun
Rabu	- Bikin kerangka blower untuk mesin EXt - bantu trial mesin bihun
Kamis	- Bikin kerangka blower untuk mesin EXt - Bantu trial mesin bihun
Jumat	

Dibuat oleh: Mahasiswa   LIOE KON PHIN	Mengetahui, Pembimbing/Supervisor   DAI DAN FOOD Syonirach
--	--

Catatan :

- isi dengan urutan singkat kegiatan yang dilakukan
- form ini diisi setiap satu minggu program Magang, print ulang form untuk kegiatan minggu berikutnya
- ditandatangani oleh mahasiswa dan pembimbing/supervisor di perusahaan/tempat Magang (dan dapat distempel)