

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



Disusun Oleh :

Nama : Putra Habib Al Aziz

NIM : 1042123

**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 : Putra Habib Al Aziz  
NIM : 1042123  
Kelas : TMM A  
Jurusan : Teknik Rekayasa Mesin  
Program Studi : D-IV Teknik Mesin dan Manufaktur  
Tempat Magang : PT. Daidan Food Indonesia

**POLITEKNIK MANUFAKTUR NEGERI**  
**BANGKA BELITUNG**

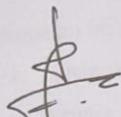
**2025**

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

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

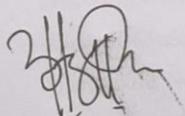
Menyetujui,

Dosen Wali,



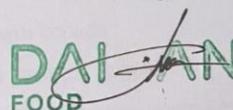
Husman, S.S.T., M.T.  
NIP : 197605292021211004

Ka. Prodi



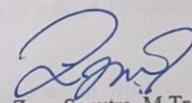
Boy Rollastin, S.Tr., M.T.  
NIP : 198312302019031005

Pembimbing Perusahaan,



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 dapat menyelesaikan magang dan mampu menyusun laporan akhir dengan baik

Pembuatan laporan ini sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pelaksanaan program magang . Selain itu, Pembuatan laporan ini bertujuan sebagai syarat wajib untuk menyelesaikan Pendidikan Diploma IV di Politeknik Manufaktur Negeri Bangka Belitung. Laporan ini dibuat dengan berdasarkan kegiatan yang dilakukan penulis selama magang di PT. Daidan Food Indonesia.

Kegiatan magang tidak akan terwujud dan terlaksanakan dengan baik tanpa adanya dukungan, doa dan bimbingan dari berbagai pihak, sehingga pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih 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 Boy Rollastin, S.Tr., M.T. selaku Kepala Program Studi D-IV Teknik Mesin dan Manufaktur Politeknik Manufaktur Negeri Bangka Belitung.
6. Bapak Hendra Adi Subrata selaku CEO PT. Daidan Food Indonesia.
7. Bapak Didi Supriadi selaku Pembimbing Magang Sekaligus Supervisor PT.Daidan Food Indonesia.
8. Bapak Syukur, Bapak Maryanto Sukiyat, Bapak Slamet Widodo dari divisi Mechanical selaku penasihat selama penulis menjalani magang

9. Seluruh para staff dan karyawan PT. Daidan Food Indonesia yang senantiasa membantu dan mengajarkan pengalaman kepada penulis.

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, 30 Juni 2025

Putra Habib Al Aziz  
NPM. 1042123

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>LAPORAN MAGANG.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1.    Identitas dan Profil Perusahaan/Tempat Magang .....	1
1.1.1    Informasi Perusahaan.....	1
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
2.2.4    Pemasangan pipa saluran minyak .....	11
2.2.5    Pemasangan gasket pada saluran boiler .....	12
2.2.6    Pengecekan baut pada mesin extruder snack .....	12
<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 Maintenance Mesin Packing dan Extruder .....	8
Gambar 2. 2 Perbaikan Screw Mesin Extruder .....	9
Gambar 2. 3 Pengelasan Untuk Dudukan Mesin Mixer.....	10
Gambar 2. 4 Pemasangan Gear Box Mesin Molen .....	10
Gambar 2. 5 Pemasangan Pipa Saluran Minyak .....	11
Gambar 2. 6 Pemasangan Gasket Saluran Boiler .....	12
Gambar 2. 7 Pengecekan Baut Mesin Extruder.....	13
Gambar 2. 8 Membuat Pembatas Loyang Mesin Extruder .....	14

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Jenis jenis produk yang dihasilkan.....	6
--	---

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Form Absensi Kehadiran

Laporan Kegiatan Mingguan Magang

Form Penilaian Perusahaan

# **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 packaging 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 : PUSAT Autograph Tower 75Fl

Thamrin Nine Complex

Jl. MH. Thamrin no. 10

Jakarta Pusat

DKI Jakarta 10230.

**PLANT 1** 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 : customerservice@daidanfood.id  
Website : <https://daidanfood.id>

### 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 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.

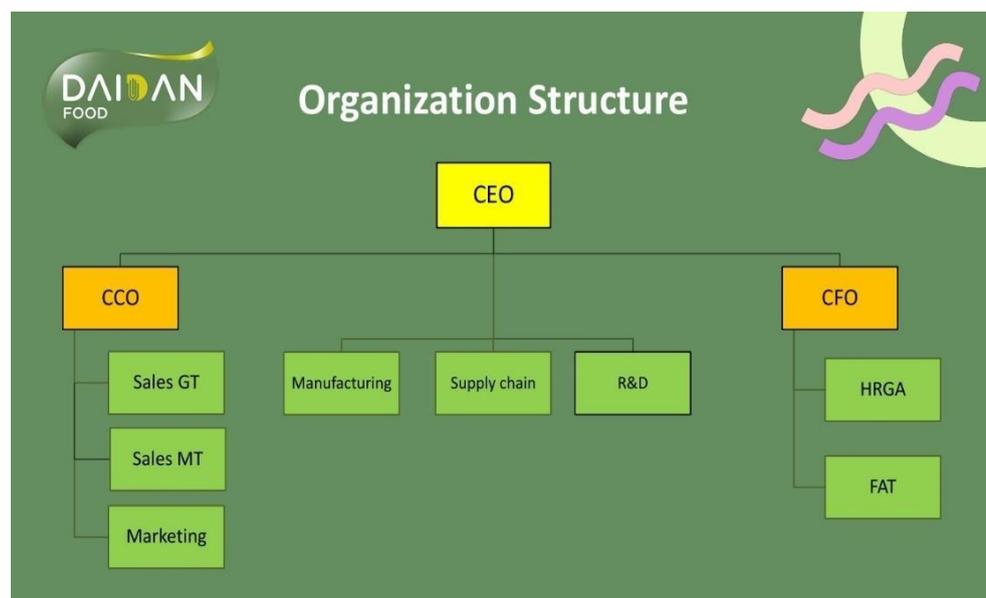
- *KEUNGGULAN KULINER* : Terus berkomitmen pada keunggulan kuliner dengan berfokus pada kualitas, inovasi, dan tanggung jawab lingkungan dalam setiap produk yang kami hasilkan.

## 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.

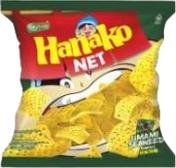


Gambar 1. 3 Produk – produk PT. Daidan Food Indonesia

- *HANA KO* : Hanako, brand utama makanan minuman untuk segment anak-anak, mulai dari crispy ramen renyah hingga minuman coklat nikmat, yang dibuat untuk menggugah selera dan memanjakan lidah.
- *KOKISUKA* : Kokisuka, brand yang menghadirkan beragam makanan pokok dan bahan masakan seperti aneka mie bahun, 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.

*Table 11 Jenis jenis produk yang dihasilkan*

## **BAB II**

### **URAIAN KEGIATAN**

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

Penulis melaksanakan magang di PT. Daidan food Indonesia mulai tanggal 10 Februari 2025 sampai 4 Juli 2025, Penulis ditempatkan pada Departemen Maintenance Bagian Mechanical, Selama kegiatan magang penulis dibimbing dan diarahkan oleh Bapak Didi Supriadi selaku pembimbing magang penulis selama magang dan selaku Supervisor di Divisi Mechanical, Divisi mechanical merupakan divisi yang melakukan perbaikan dan perawatan untuk mesin yang ada di PT. Daidan food Indonesia, divisi ini bertanggung jawab untuk maintenance dan juga membuat part untuk mesin yang ada .

#### Jam Kerja Magang

Jam Kerja magang di PT. Daidan Food Indonesia mengikuti jam kerja karyawan Departemen Maintenance Divisi Mechanical yang telah di tentukan 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 melaksanakan magang keseharian penulis adalah mendampingi para karyawan dari divisi mechanical, dikarenakan perusahaan ini belum lama di akuisisi maka banyak hal yang dirombak di area perusahaan dan juga adanya

beberapa mesin baru yang datang serta mesin lama yang harus diperbarui. Berikut adalah kesimpulan kegiatan yang dilakukan oleh penulis ketika melaksanakan magang di divisi mechanical sebagai berikut :

### 2.2.1. Melakukan Maintenance Dan Perbaikan Pada Mesin.



Gambar 2. 1 Maintenance Mesin Packing dan Extruder

Maintenance dalam permesinan adalah proses pemeliharaan atau perawatan mesin, proses ini bertujuan untuk memastikan pengoperasian bisa digunakan secara efisien dan jangka panjang sehingga mesin tidak cepat rusak. Menerapkan program ini dengan efektif akan memberikan pengaruh terhadap kinerja dan keawetan. Gambar 2.1 menunjukkan penulis sedang melakukan proses perawatan pada mesin *packing* dan juga mesin *extruder*.

Perbaikan mesin yang digunakan untuk memproduksi palet atau bahan mentah di PT. Daidan Food Indonesia diantara lain ada mesin extruder, Mesin polanet, Mesin mixer, Mesin oven, Belt conveyer dan lain sebagainya. Perbaikan dilakukan setelah adanya complain kerusakan pada mesin dari operator mesin kepada mekanik. Mekanik bertanggung jawab atas perbaikan mesin tersebut supaya bisa digunakan lagi oleh operator mesin. Seperti yang ditunjukkan pada Gambar 2.2 dibawah dimana penulis sedang melakukan perbaikan pada *skrew* mesin *Extruder* polanet.



*Gambar 2. 2 Perbaikan Screw Mesin Extruder*

### **2.2.2. Las Untuk Membuat Dudukan Mesin Mixer**

Proses pengelasan ini dilakukan sebagai bagian dari pembuatan dudukan mesin mixer yang dibutuhkan untuk menopang dan menstabilkan mesin selama proses kerja. Hal ini dilakukan apabila terdapat part mesin yang tidak tersedia dari pabrikan, rusak, atau hilang, sehingga harus dibuat ulang secara mandiri. Seperti halnya pembuatan cover rantai pada mesin polanet, pembuatan dudukan mesin ini juga bertujuan untuk mendukung fungsi operasional mesin dan meningkatkan keselamatan kerja operator. Pembuatan part mesin diarahkan oleh supervisor perusahaan kepada divisi mechanical, yang bertanggung jawab penuh dalam proses pembuatan dan perbaikan part. Proses ini menggunakan berbagai peralatan bengkel seperti gerinda tangan, mesin las SMAW, dan alat bantu lainnya yang tersedia di fasilitas kerja perusahaan.



*Gambar 2. 3 Pengelasan Untuk Dudukan Mesin Mixer*

### **2.2.3 Pemasangan Ger Box Mesin Molen**

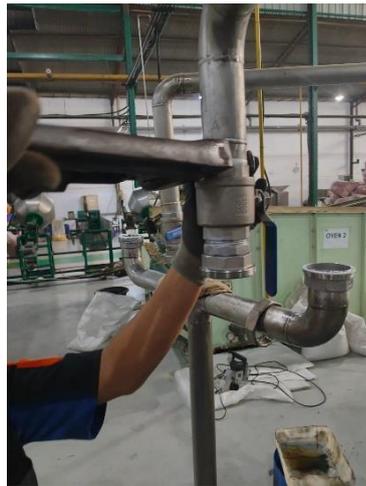
Pemasangan gear box pada mesin molen dilakukan untuk meneruskan putaran dari motor ke drum pencampur dengan kecepatan dan torsi yang sesuai. Gearbox dipasang dengan memperhatikan posisi dan kesejajaran poros agar mesin bekerja optimal. Proses ini menggunakan alat bantu seperti kunci pas dan kunci L, serta mengikuti arahan teknis dari divisi *mechanical* atau pembimbing.



*Gambar 2. 4 Pemasangan Gear Box Mesin Molen*

#### **2.2.4 Pemasangan pipa saluran minyak**

Setelah dilakukan pemeriksaan rutin terhadap mesin, ditemukan adanya kebocoran pada saluran minyak yang berpotensi mengganggu kinerja mesin serta membahayakan lingkungan kerja. Menanggapi temuan tersebut, dilakukan tindakan perbaikan dengan memasang pipa baru pada saluran minyak yang mengalami kebocoran. Proses pemasangan pipa ini bertujuan untuk memastikan aliran minyak kembali berjalan normal tanpa hambatan, serta mencegah terjadinya tumpahan minyak di lantai area kerja. Tumpahan minyak yang tidak segera ditangani dapat menimbulkan risiko kecelakaan kerja, terutama bagi karyawan yang melintasi area tersebut. Dengan dilakukannya perbaikan ini, mesin dapat beroperasi secara optimal kembali dan lingkungan kerja menjadi lebih aman serta tertata dengan baik.



*Gambar 2. 5 Pemasangan Pipa Saluran Minyak*

Gambar 2.5 menunjukkan dokumentasi proses pemasangan pipa pada saluran minyak mesin produksi mie. Pemasangan ini dilakukan sebagai langkah perbaikan setelah ditemukannya kelonggaran pada sambungan antar pipa yang menyebabkan terjadinya kebocoran minyak. Kondisi tersebut berpotensi menurunkan efisiensi kerja mesin dan meningkatkan risiko kecelakaan kerja akibat tumpahan minyak di area produksi. Oleh karena itu, dilakukan penggantian atau penyesuaian ulang pada sambungan pipa untuk memastikan sistem distribusi minyak dapat berfungsi dengan baik.

### **2.2.5 Pemasangan gasket pada saluran boiler**

Pemasangan gasket pada saluran boiler dilakukan sebagai bagian dari perawatan dan perbaikan agar boiler tetap bekerja dengan baik. Gasket berfungsi untuk menyekat sambungan pipa agar tidak terjadi kebocoran uap atau cairan. Hal ini dilakukan setelah dilakukan pemeriksaan menunjukkan bahwa gasket lama sudah aus dan tidak mampu lagi menahan tekanan. Karena itu, penggantian gasket perlu dilakukan untuk mencegah gangguan pada mesin dan menjaga keselamatan kerja di area sekitar boiler.



*Gambar 2. 6 Pemasangan Gasket Saluran Boiler*

### **2.2.6 Pengecekan baut pada mesin extruder snack**

Pengecekan baut pada mesin extruder snack dilakukan sebagai bagian dari kegiatan pemeliharaan rutin untuk memastikan semua komponen mesin terpasang dengan baik dan aman. Pemeriksaan ini bertujuan untuk mengidentifikasi adanya baut yang kendur atau longgar akibat getaran mesin selama proses produksi. Baut yang tidak terpasang dengan kencang dapat menyebabkan ketidakstabilan pada struktur mesin, yang berisiko menimbulkan kerusakan lebih lanjut atau mengganggu kelancaran operasional. Oleh karena itu, pengecekan ini dilakukan secara menyeluruh dan dilanjutkan dengan pengencangan ulang pada baut-baut

yang diperlukan, sehingga diharapkan mesin dapat terus beroperasi dengan optimal dan aman.



*Gambar 2. 7 Pengecekan Baut Mesin Extruder*

### **2.2.7 Membuat pembatas loyang mesin extruder**

Pembuatan pembatas loyang pada mesin extruder dilakukan sebagai tindak lanjut dari ditemukannya kerusakan pada pembatas loyang yang lama. Kerusakan tersebut menyebabkan fungsi pembatas tidak berjalan dengan baik, sehingga berisiko membuat produk makanan hasil produksi tumpah dan tidak tertampung dengan sempurna. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, dilakukan penggantian dengan pembatas loyang yang baru guna memastikan proses produksi tetap berjalan lancar dan hasil produk tetap tertata rapi. Pembatas loyang ini memiliki peran penting dalam menahan produk yang keluar dari mesin extruder agar tetap berada pada jalur yang sesuai dan tidak berserakan, sehingga kualitas dan kebersihan produk dapat terjaga. Dengan adanya pembaruan ini, diharapkan proses produksi menjadi lebih efisien dan minim gangguan.



*Gambar 2. 8 Membuat Pembatas Loyang Mesin Extruder*

## **BAB III**

### **PENUTUP**

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

Dari pengalaman magang yang dilaksanakan penulis di PT. Daidan Food Indonesia yang terhitung sejak tanggal 10 Februari 2025 sampai dengan tanggal 04 Juli 2025 dapat penulis simpulkan bahwa kompetensi yang diperlukan di Divisi Mechanical dalam program magang ini yaitu :

- **Problem solving**  
Memiliki kemampuan menganalisa suatu masalah dan cara mengatasi masalah tersebut.
- **Pengetahuan Proses Produksi**  
Memiliki kemampuan dan mengetahui Teknik untuk menggunakan alat alat bengkel seperti las SMAW dan gerinda tangan.
- **Bisa Beradaptasi dengan cepat.**  
Memiliki Kemampuan bisa beradaptasi di semua kondisi yang ada.
- **Memahami K3**  
Memahami dengan baik prosedur keselamatan kerja serta penggunaan APD yang ada
- **Pengetahuan Keterampilan digital**  
Penggunaan software manufaktur dan analisis data produksi yang ada
- **Komunikasi yang bagus**  
Kemampuan Bekerja sama dalam tim dan komunikasi yang jelas supaya tidak terjadi missskomunikasi
- **Kelistrikan**  
Memahami dan memiliki kemampuan tentang kelistrikan

### **3.2. Saran**

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

- Jangan terlalu terpaku kepada jurusan yang ada di perkuliahan, karna yang dibutuhkan dalam magang di industry biasanya kita dituntut untuk bisa lebih flexible jadi karena itu asah skill yang ada sejak awal.
- Harus lebih inisiatif dan berkontribusi.
- Bekerja sama team sangat penting dilapangan, harus bisa berkomunikasi dengan baik karena dilapangan nanti akan ada banyak unsur yang terlibat
- Perbanyak pengalaman saat magang karena semua itu adalah bekal menuju dunia industri nanti
- Perbanyak relasi
- Jangan mengabaikan keselamatan kerja K3 yang ada di perusahaan.