

LAPORAN MAGANG
DI PT. DAIDAN FOOD INDONESIA



Disusun Oleh :

Nama : Wulan Safitri

NIM : 1052130

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 : Wulan Safitri
NIM/NPM : 1052130
Kelas : 4 TE A
Jurusan : Rekayasa Elektro dan Industri Pertanian
Program Studi : D-IV Teknik Elektronika
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,



Indra Dwisaputra, S.ST., M.T.
NIP : 198811102014041002

Ka. Prodi



Aan Febriansyah, S.ST., MT
NIP : 197702092012121002

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 Aan Febriansyah,S.ST.,MT selaku Kepala Program Studi D-IV Teknik Elektronika Politeknik Manufaktur Negeri Bangka Belitung.
6. Bapak Indra Dwisaputra, S.ST., M.T._selaku Dosen Pembimbing Instansi
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.

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

Wulan Safitri
NPM. 1052130

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LAPORAN MAGANG	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
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
BAB II URAIAN KEGIATAN	7
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 papan ID mesin	10
2.2.3. Mengecat/painting mesin yang mulai pudar.....	11
2.2.4. Membantu proses produksi.....	12
BAB III PENUTUP	14
3.1. Kompetensi Yang Diperlukan	14
3.2. Saran	15

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 oven dan kompresor	8
Gambar 2. 2 Perbaikan mesin molen.....	9
Gambar 2. 3 Pembuatan papan id mesin	10
Gambar 2. 4 Proses pengecatan/painting.....	11
Gambar 2. 5 Proses produksi.....	12

DAFTAR TABEL

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

DAFTAR LAMPIRAN

Absensi kehadiran

Form penilaian perusahaan

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 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 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.

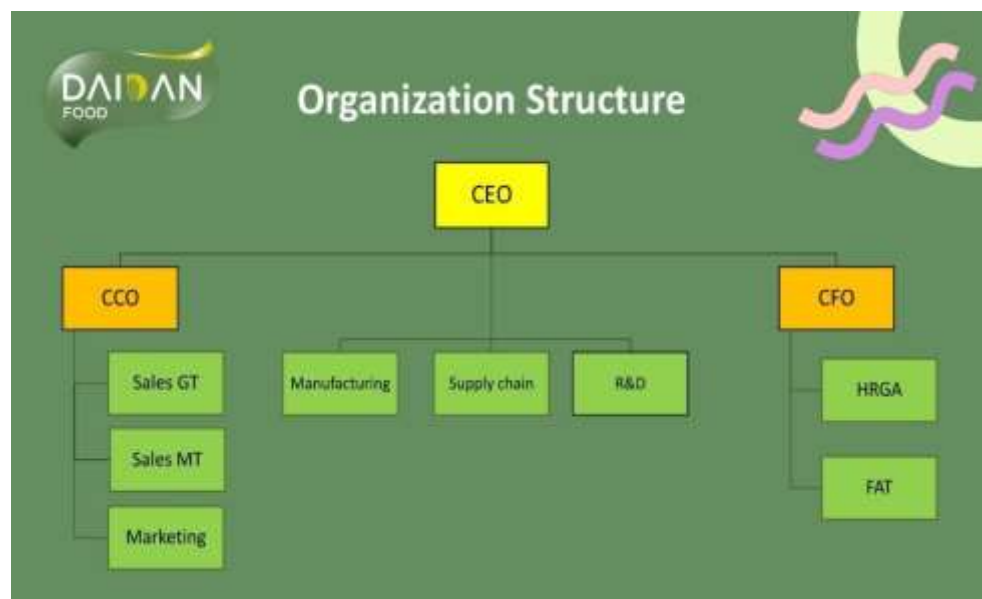
- **KEUNGGULAN KULINER** : Terus berkomitmen pada keunggulan kuliner dengan berfokus pada kualitas, inovasi, dan tanggung jawab lingkungan dalam setiap produk yang kami hasilkan.

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 coklat 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.

Table 1.1 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 20025 sampai 04 Juli 2025, Penulis ditempatkan pada Departemen Maintenance Bagian Mechanical, Selama kegiatan magang penulis dibimbing dan diarahkan oleh Bapak Didi Supriadi selaku pembimbing 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 devisi mechanical bertanggung jawab untuk maintenance dan juga membuat part untuk mesin yang ada, maka ada beberapa kegiatan perbaikan dan perawatan mesin yang penulis lakukan untuk belajar dan membantu para karyawan mechanical dalam melakukan perbaiakan dan perawatan mesin yang ada di PT. Daidan Food Indonesia. 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 oven dan kompresor

Gambar 2.1 merupakan dokumentasi penulis pada saat melakukan *maintenance* pada mesin oven dan kompresor, mesin oven sendiri digunakan untuk mengeringkan berbagai jenis makanan dalam ruangan tertutup, sedangkan kompresor sendiri merupakan alat mekanik yang berfungsi untuk meningkatkan tekanan zat alir mampu pampat, yaitu gas atau udara. 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.

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 2.2 di bawah ini menunjukkan kegiatan perbaikan yang dilakukan oleh penulis dan team pada mesin mixer yang mengalami gangguan.



Gambar 2. 2 Perbaikan mesin molen

Gambar 2.2 menunjukkan kegiatan perbaikan mesin molen yang dilakukan oleh penulis bersama rekan-rekan. Mesin tersebut telah mengalami kerusakan dan tidak digunakan dalam jangka waktu yang cukup lama. Dalam proses perbaikan ini, langkah pertama yang dilakukan adalah pemasangan ulang kabel pada tombol *push button* serta pada motor penggerak mesin. Selain itu, dilakukan pula penggantian terhadap beberapa komponen yang telah rusak dan dinilai sudah tidak layak untuk digunakan. Setelah seluruh proses pemasangan dan penggantian komponen selesai dilakukan, tahap selanjutnya adalah melakukan uji coba untuk memastikan bahwa mesin dapat beroperasi dengan baik. Fokus utama pada tahap pengujian ini adalah

memastikan arah putaran motor sesuai dengan yang diharapkan. Apabila mesin belum berputar searah, maka dilakukan perbaikan ulang hingga arah putaran seluruh bagian mesin sesuai dan mesin dapat digunakan kembali secara optimal.

2.2.2. Membuat papan ID mesin

Pembuatan papan identifikasi (ID) mesin bertujuan untuk memberikan informasi yang jelas mengenai status operasional suatu mesin. Papan ini berfungsi sebagai penanda bahwa mesin tersebut sedang dalam proses perbaikan atau perawatan. Dengan adanya papan ID, teknisi maupun operator lain dapat dengan mudah mengenali bahwa mesin tersebut tidak boleh dioperasikan hingga proses perbaikan selesai. Hal ini sangat penting untuk menjaga keselamatan kerja, mencegah kesalahan operasional, serta memastikan bahwa proses perawatan berlangsung dengan lancar tanpa gangguan.



Gambar 2. 3 Pembuatan papan id mesin

Gambar 2.3 menampilkan proses pembuatan papan identitas (ID) mesin yang sedang dalam tahap perbaikan. Papan ID ini berfungsi sebagai media informasi untuk memberikan identifikasi secara jelas terhadap mesin yang diperbaiki. Dalam proses pembuatannya, penulis menggunakan beberapa alat dan bahan, antara lain papan aluminium sebagai dasar papan ID, *cutter* untuk pemotongan bahan sesuai ukuran yang dibutuhkan, lem isolasi sebagai perekat, serta label berisi informasi identitas mesin yang akan ditempelkan pada papan tersebut.

Pembuatan papan ID ini merupakan bagian penting dalam prosedur standar perawatan dan pendataan mesin, guna memudahkan identifikasi, pencatatan, dan pemeliharaan mesin di kemudian hari. Proses ini dilakukan secara teliti untuk memastikan bahwa informasi yang tercantum dapat terbaca dengan jelas dan papan ID dapat menempel dengan kuat serta tahan lama saat digunakan di lingkungan kerja.

2.2.3. Mengecat/*painting* mesin yang mulai pudar.

Proses pengecatan/*painting* bermanfaat untuk membuat mesin yang warnanya sudah terkelupas menjadi terlihat baru, proses ini juga bertujuan menjaga mesin dari karat. *painting* di perusahaan ini biasanya memakai campuran cat murni dengan thinner. Alat bantu untuk *painting* memakai spray gun dan compressor untuk memudahkan dalam proses *painting*. Proses *painting* juga harus memperhatikan cat yang digunakan terlalu encer atau terlalu kental karena cat harus memiliki tekstur yang pas supaya mendapatkan hasil yang maksimal.



*Gambar 2. 4 Proses pengecatan/*painting**

Gambar 2.4 menunjukkan proses pengecatan yang dilakukan oleh penulis pada kipas mesin boiler. Kegiatan ini merupakan bagian dari upaya perawatan preventif terhadap komponen mesin, khususnya pada bagian kipas yang rentan mengalami korosi akibat paparan udara dan kelembapan. Pengecatan dilakukan dengan tujuan utama untuk melindungi permukaan logam kipas dari karat, sehingga dapat memperpanjang umur pakai kipas dan menjaga kinerjanya tetap optimal.

Selain sebagai pelindung dari korosi, pengecatan ini juga bertujuan untuk meningkatkan tampilan visual kipas agar tampak lebih bersih dan terawat. Proses pengecatan dilakukan secara bertahap, dimulai dari pembersihan permukaan kipas dari kotoran dan debu, dilanjutkan dengan pengamplasan ringan jika diperlukan, kemudian dilapisi dengan cat pelindung. Dengan dilakukannya pengecatan ini, diharapkan kipas mesin boiler dapat beroperasi dalam kondisi yang lebih baik serta mendukung efisiensi kerja mesin.

2.2.4. Membantu proses produksi

Selama menjalani masa kerja praktik, penulis tidak hanya ditempatkan di bagian divisi mekanik, tetapi juga menunjukkan fleksibilitas dan kesiapan dalam membantu divisi lain apabila dibutuhkan. Tugas utama penulis memang difokuskan pada kegiatan yang berkaitan dengan perawatan dan perbaikan mesin, namun dalam situasi tertentu, ketika terjadi peningkatan aktivitas produksi atau kekurangan tenaga kerja di bagian produksi makanan, penulis turut dilibatkan untuk membantu proses tersebut. Penulis mendapatkan pengalaman kerja lintas divisi yang memperluas pemahaman tentang alur produksi secara menyeluruh. Di bagian produksi makanan, penulis terlibat dalam mengawasi proses produksi, dan mengepak produk akhir. Meskipun bukan tugas utama, pengalaman ini memberi wawasan baru tentang pentingnya standar kebersihan, ketepatan waktu, dan koordinasi antarbagian dalam industri makanan.



Gambar 2. 5 Proses produksi

Gambar 2.5 memperlihatkan salah satu tahapan dalam proses produksi makanan, yaitu pada bagian packing (pengemasan). Pada tahap ini, penulis turut serta membantu proses pengemasan produk sebagai bentuk partisipasi dalam kegiatan operasional produksi. Keterlibatan penulis dalam proses tersebut didasari oleh kondisi khusus, yakni adanya salah satu karyawan di bagian packing yang sedang berhalangan hadir karena sakit. Pengemasan merupakan tahap penting dalam proses produksi, karena berfungsi untuk melindungi produk dari kontaminasi serta memastikan produk tetap higienis dan layak sampai ke tangan konsumen.

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.