

LAMPIRAN 12

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANA MAGANG

<p>LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN MAGANG</p> <p>NAMA PERUSAHAAN: <u>PT. Madu Baru</u></p> <p>Perkembangan Pelaksanaan Magang untuk: periode waktu <u>5/3/2018</u> sampai dengan <u>12/3/2018</u> adalah sebagai berikut:</p> <p>HASIL YANG DICAPAI:</p> <p>Mengetahui seluk beluk di PT Madubaru, mulai dari sejarah, Urai Misi, produk yang dijual dan lain-lain. Mengetahui secara teori yang diberikan oleh pembimbing magang proses pembuatan alkohol dan spiritus serta alat atau jenis-jenis tanki yang digunakan.</p> <p>Mengetahui bahan-bahan pelengkap maupun bahan baku untuk pembuatan alkohol dan spiritus. Mengetahui tempat bahan baku serta ciri-ciri dari bahan baku.</p> <p>Mengetahui bagian-bagian di St. Masakan serta alat yang digunakan di St. Masakan serta mengetahui proses pembuatan di St. Masakan.</p>	<p>HAMBATAN YANG DITEMUI:</p> <p>Hambatan yang saya temui dilapangan adalah belum awalnya saya tidak mengetahui tentang bahasa ilmiah kemudian dengan sabar pembimbing menjelaskan yang berat dan serta pe memandirikan tentang pengetahuan yang salah.</p> <p>CATATAN DARI COUNTERPART:</p> <p>Yogyakarta, 23 Maret 2018</p> <p><i>[Signature]</i> Nama mahasiswa</p> <p>Menyetujui: <i>[Signature]</i> Counterpart/supervisor</p> <p>Mengetahui: <i>[Signature]</i> Dosen Pembimbing</p> <p>Catatan: Laporan secara rinci ditulis/ketik pada kertas A4, untuk dipresentasikan dengan dosen pembimbing sekaligus penulisan laporan akhir.</p>
8 Program Diploma III Fakultas Ekonomi UII	Buku Perkembangan Pelaksanaan Magang (BPPM) 9

<p>LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN MAGANG</p> <p>NAMA PERUSAHAAN: <u>PT. Madu Baru</u></p> <p>Perkembangan Pelaksanaan Magang untuk: periode waktu <u>13/3/2018</u> sampai dengan <u>20/3/2018</u> adalah sebagai berikut:</p> <p>HASIL YANG DICAPAI:</p> <p>Di St. Peragian / Fermentasi saya mengetahui tentang tentang bagaimana proses awal peragian / fermentasi mulai dari pengembalngan bibit / memperbanyak yeast yang akan dicampur dengan adonan dari St. Masakan. Saya mengetahui alat yang digunakan serta tangki-tangki yang digunakan dalam St. Masakan serta mengetahui kegiatan yg di St. Masakan seperti mencatat birtu setiap 2 jam sekali.</p> <p>Di St. Sulingan dan distilasi saya mengetahui alat-alat yang digunakan, serta mengetahui proses kegiatan karyawan yang berada disitu seperti membuat memantau atau ikut dalam mencatat tekanan cep, suhu uap dan lain-lain.</p> <p>Di bagian limbah saya mengetahui tempat pembuangan limbah serta melihat limbah yang masuk ke tempat pembuangan. Disana saya juga melihat alat-alat yang digunakan untuk mengolah limbah seperti pipa, tangki, drum.</p>	<p>HAMBATAN YANG DITEMUI:</p> <p>CATATAN DARI COUNTERPART:</p> <p>Yogyakarta, 23 Maret 2018</p> <p><i>[Signature]</i> Nama mahasiswa</p> <p>Menyetujui: <i>[Signature]</i> Counterpart/supervisor</p> <p>Mengetahui: <i>[Signature]</i> Dosen Pembimbing</p> <p>Catatan: Laporan secara rinci ditulis/ketik pada kertas A4, untuk dipresentasikan dengan dosen pembimbing sekaligus penulisan laporan akhir.</p>
10 Program Diploma III Fakultas Ekonomi UII	Buku Perkembangan Pelaksanaan Magang (BPPM) 11

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN MAGANG

NAMA PERUSAHAAN: PT. Madu Baru
Perkembangan Pelaksanaan Magang untuk:
periode waktu 21/3/2018 sampai dengan 29/3/2018
adalah sebagai berikut:

HASIL YANG DICAPAI:

Di St. Bioethanol Mengetahui alat yang digunakan dalam pembuatan bioethanol.

Mengetahui proses pengambilan alkohol kedalam drum dengan menggunakan alat teler. Sebelum melakukan pengambilan alkohol ada bahan kimia yang harus direkap serta mendapat persetujuan dari pihak Bea Cukai. Saya melihat kapal data tersebut kemudian mengikuti proses pengambilan alkohol kedalam tangki.

Di St. Pemb. Air terdapat bahan pembantu untuk pemb. air dengan menggunakan garam. Di situ saya mengetahui cara pengelaran garam untuk melakukan Proses Pemb. air. Di tempat St. Boiler disitu ada bahan kimia yang digunakan untuk ~~melakukan~~ membantu dalam pemrosesan pembuatan alkohol

HAMBATAN YANG DITEMUI:

CATATAN DARI COUNTERPART:

Yogyakarta 5 April 2018

Wulandari
Nama mahasiswa

Mengetujui
Supriyati
Counterpart/supervisor

Mengetahui
Maisaroh
Dosen Pembimbing

Catatan:
Laporan secara rinci ditulis/ketik pada kertas A4, untuk dipresentasikan dengan dosen pembimbing sekaligus penulisan laporan akhir.

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN MAGANG

NAMA PERUSAHAAN: PT. Madu Baru
Perkembangan Pelaksanaan Magang untuk:
periode waktu 30/3/2018 sampai dengan 5/4/2018
adalah sebagai berikut:

HASIL YANG DICAPAI:

Di gudang alkohol atau yang sering digunakan dalam pembuatan spiritus saya mengikuti pengambilan alkohol untuk dimasukkan kedalam tangki. Setelah itu ada pemrosesan pembuatan spiritus yang sebelum melakukan pembuatan spiritus akan melakukan lapor kepada Bea Cukai kemudian diawasi sampai selesai kemudian melakukan pengisian data atau rekap data. Selanjutnya menunggu dari pihak Bea Cukai setelah datang kemudian melakukan proses pembuatan spiritus. Sebelum Bea Cukai datang saya ikut dalam mengeluarkan bahan-bahan yang digunakan seperti minyak tanah, methanol serta pewarna biru.

HAMBATAN YANG DITEMUI:

CATATAN DARI COUNTERPART:

Yogyakarta 5 April 2018

Wulandari
Nama mahasiswa

Mengetujui
Supriyati
Counterpart/supervisor

Mengetahui
Maisaroh
Dosen Pembimbing

Catatan:
Laporan secara rinci ditulis/ketik pada kertas A4, untuk dipresentasikan dengan dosen pembimbing sekaligus penulisan laporan akhir.