

UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI

ABSENSI KELAS

Nama Dosen : YUSUF MAHLIL, Dr., S.Pt
IDPTK : 096542202

Nama Matakuliah : TEKNOLOGI PENGOLAHAN PAKAN
Program Studi : PETERNAKAN

NO	PERTEMUAN KE	TOPIK	SUBTOPIK	KEHADIRAN	WAKTU
1	1	1 Pendahuluan, kontrak perkuliahan 2 Latar belakang pentingnya ilmu tentang teknologi pengolahan pakan	1 Pendahuluan, kontrak perkuliahan 2 Latar belakang pentingnya ilmu tentang teknologi pengolahan pakan	Peserta Mahasiswa : 12 Hadir : 12 Izin : 0 Sakit : 0 Alpha : 0	Jam Mulai : 2025-02-20 02:55:27 Jam Selesai : 2025-06-12 12:27:35
2	2	1. keterkaitan teknologi pengolahan pakan dengan ilmu lain 2. pengolahan fisik 3. pengolahan mekanik 4. pengolahan kimiawi 5. pengolahan biologi	1. keterkaitan teknologi pengolahan pakan dengan ilmu lain 2. pengolahan fisik 3. pengolahan mekanik 4. pengolahan kimiawi 5. pengolahan biologi	Peserta Mahasiswa : 12 Hadir : 12 Izin : 0 Sakit : 0 Alpha : 0	Jam Mulai : 2025-02-27 02:52:28 Jam Selesai : 2025-06-12 12:28:32
3	3	1. Optimasi Pemanfaatan Bahan Baku Pakan Lokal Untuk Produktivitas Peternakan 2. Bahan Baku Lokal, Masalahnya, Faktor Pembatasnya, Contoh Bahannya, Sifat bahannya, strategi pengolahannya	1. Optimasi Pemanfaatan Bahan Baku Pakan Lokal Untuk Produktivitas Peternakan 2. Bahan Baku Lokal, Masalahnya, Faktor Pembatasnya, Contoh Bahannya, Sifat bahannya, strategi pengolahannya	Peserta Mahasiswa : 12 Hadir : 11 Izin : 0 Sakit : 0 Alpha : 1	Jam Mulai : 2025-03-20 03:41:28 Jam Selesai : 2025-06-12 12:29:24
4	4	1. Klasifikasi Karbohidrat menurut proksimat dan vansoest 2. Evaluasi dan rumus menghitung vansoest: ADF, NDF	1. Klasifikasi Karbohidrat menurut proksimat dan vansoest 2. Evaluasi dan rumus menghitung vansoest: ADF, NDF	Peserta Mahasiswa : 12 Hadir : 11 Izin : 1 Sakit : 0 Alpha : 0	Jam Mulai : 2025-03-20 03:41:51 Jam Selesai : 2025-06-12 12:30:21
5	5	1. Pengolahan Bahan Baku Pakan (Pelleting) 2. Pelleting : Mixing, Conditioning, Extruding, Cooling, crumbleing, Packaging, dan Distribution	1. Pengolahan Bahan Baku Pakan (Pelleting) 2. Pelleting : Mixing, Conditioning, Extruding, Cooling, crumbleing, Packaging, dan Distribution	Peserta Mahasiswa : 12 Hadir : 12 Izin : 0 Sakit : 0 Alpha : 0	Jam Mulai : 2025-03-20 03:42:10 Jam Selesai : 2025-06-12 12:31:45
6	6	1. Perlakuan permukaan bahan pakan 2. Perlakuan merubah bentuk 3. Instrumen alat pengolahan skala industri untuk hijauan dan konsentrat	1. Perlakuan permukaan bahan pakan 2. Perlakuan merubah bentuk 3. Instrumen alat pengolahan skala industri untuk hijauan dan konsentrat	Peserta Mahasiswa : 12 Hadir : 10 Izin : 0 Sakit : 0 Alpha : 2	Jam Mulai : 2025-03-20 03:42:28 Jam Selesai : 2025-06-12 12:32:28
7	7	1. Analisis dan rumus analisa vansoest, analisa energi bahan pakan. 2. Analisa biologi: invivo, invitro, insacco	1. Analisis dan rumus analisa vansoest, analisa energi bahan pakan. 2. Analisa biologi: invivo, invitro, insacco	Peserta Mahasiswa : 12 Hadir : 9 Izin : 0 Sakit : 0 Alpha : 3	Jam Mulai : 2025-04-10 02:45:47 Jam Selesai : 2025-06-12 12:33:04
8	8	UTS	UTS	Peserta Mahasiswa : 12 Hadir : 12 Izin : 0 Sakit : 0 Alpha : 0	Jam Mulai : 2025-04-17 03:47:37 Jam Selesai :
9	9	1. Asam organik 2. Asam kuat 3. Basa kuat 4. Basa lemah	1. Asam organik 2. Asam kuat 3. Basa kuat 4. Basa lemah	Peserta Mahasiswa : 12 Hadir : 12 Izin : 0 Sakit : 0 Alpha : 0	Jam Mulai : 2025-04-17 03:49:00 Jam Selesai : 2025-06-12 12:33:41
10	10	1. Fermentasi 2. Limbah ternak(feses,urin) 3. Silase 4. Amoniasi	1. Fermentasi 2. Limbah ternak(feses,urin) 3. Silase 4. Amoniasi	Peserta Mahasiswa : 12 Hadir : 11 Izin : 1 Sakit : 0 Alpha : 0	Jam Mulai : 2025-04-17 03:49:34 Jam Selesai : 2025-06-12 12:34:20
11	11	TPP menggunakan mikroorganisme (kapang, ragi, agae, bakteri)	TPP menggunakan mikroorganisme (kapang, ragi, agae, bakteri)	Peserta Mahasiswa : 12 Hadir : 10 Izin : 0 Sakit : 0 Alpha : 2	Jam Mulai : 2025-06-12 15:10:19 Jam Selesai : 2025-06-12 15:13:50

12	12	1. TPP menggunakan enzim, prebiotik, probiotik 2. Teknologi pengolahan pakan fermentasi	1. TPP menggunakan enzim, prebiotik, probiotik 2. Teknologi pengolahan pakan fermentasi	Peserta Mahasiswa : 12 Hadir : 12 Izin : 0 Sakit : 0 Alpha : 0	Jam Mulai : 2025-06-12 15:10:34 Jam Selesai : 2025-06-12 15:14:25
13	13	1. Sifat fisik (pH, bau, tekstur, warna, BJ) dalam hal TPP 2. Proksimat dalam hal TPP 3. Van-soest dalam hal TPP 4. TQM (Total Quality Manajemen) 5. HACCP Pakan	1. Sifat fisik (pH, bau, tekstur, warna, BJ) dalam hal TPP 2. Proksimat dalam hal TPP 3. Van-soest dalam hal TPP 4. TQM (Total Quality Manajemen) 5. HACCP Pakan	Peserta Mahasiswa : 12 Hadir : 12 Izin : 0 Sakit : 0 Alpha : 0	Jam Mulai : 2025-06-12 15:10:47 Jam Selesai : 2025-06-12 15:15:03
14	14	1. Faktor internal pakan 2. Faktor eksternal 3. Pengemasan 4. Labelling	1. Faktor internal pakan 2. Faktor eksternal 3. Pengemasan 4. Labelling	Peserta Mahasiswa : 12 Hadir : 12 Izin : 0 Sakit : 0 Alpha : 0	Jam Mulai : 2025-06-12 15:11:01 Jam Selesai : 2025-06-12 15:15:26
15	15	1. Pengolahan dan pengawetan limbah pertanian 2. Pemanfaatan sumberdaya alam lokal 3. Telaah jurnal	1. Pengolahan dan pengawetan limbah pertanian 2. Pemanfaatan sumberdaya alam lokal 3. Telaah jurnal	Peserta Mahasiswa : 12 Hadir : 11 Izin : 0 Sakit : 1 Alpha : 0	Jam Mulai : 2025-06-12 15:11:16 Jam Selesai : 2025-06-12 15:15:54
16	16	UAS	UAS	Peserta Mahasiswa : 12 Hadir : 12 Izin : 0 Sakit : 0 Alpha : 0	Jam Mulai : 2025-06-12 15:11:32 Jam Selesai : 2025-06-12 15:16:04

Mengetahui,
Ketua Program Studi



Dr. YUSUF MAHLIL, S.Pt

Bangkinang, 04 Juli 2025
Dosen Pengajar



YUSUF MAHLIL, Dr., S.Pt

CATATAN :

- Jumlah tatap muka / pertemuan mahasiswa tidak boleh kurang dari 80%
- Absensi perkuliahan secara digital, data kehadiran diambil dari sistem secara otomatis
- Pakain untuk mahasiswa : tidak boleh memakai sandal, kaos oblong, sandal, anting, kalung, gelang
- Pakaian untuk mahasiswi : Tidak boleh memakai sandal, kaos ketat dan baju transparan