Teknologi Produk Halal dan Ketahanan Pangan Halal

1. **Ruang lingkup yang dapat dikembangkan antara lain:**
   a. Metode deteksi atau autentikasi bahan halal, sistem traceability, digitalisasi jaminan produk halal, dan pengendalian titik kritis;
   b. Pangan inovatif, bahan baku/ingredient, pangan fungsional, alternatif protein, fortifikasi, fermentasi, atau substitusi bahan non halal
   c. Teknologi pengolahan, preservasi, pengemasan aktif/cerdas, distribusi, atau rantai pasok halal

2. **Persyaratan Peserta**
   a. Status Peserta: kelompok 3-5 orang mahasiswa
   b. Orisinalitas: Karya bersifat asli (bukan plagiat) dan belum pernah menjadi juara pertama di ajang lomba sejenis.
   c. Proposal Inovasi: Wajib mengumpulkan proposal sekurangnya menjelaskan latar belakang dan signifikansi judul, konsep teknologi, keunggulan, serta analisis dampak atau kelayakan produk.

3. **Persyaratan Substansi Inovasi**
   a. Bahan Baku Suci & Halal: Seluruh komponen bahan baku, bahan penolong, dan bahan tambahan bebas dari najis serta unsur haram (babi, alkohol non-konsumsi, bangkai, dll.)
   b. Kejelasan Proses (Traceability): Proses produksi atau alur teknologi yang diciptakan transparan, higienis, dan mencegah kontaminasi silang dengan bahan haram.
   c. Nilai Kebaruan (Novelty): Memiliki unsur pembaharuan, efisiensi, atau efektivitas dalam metode produksi, pengemasan, atau penelusuran kehalalan produk.
   d. Dampak Ketahanan Pangan: Solusi teknologi atau produk inovasi yang ditawarkan mampu mendukung ketersediaan, keterjangkauan, dan pemanfaatan pangan halal yang berkelanjutan bagi masyarakat.
   e. Keamanan Pangan (Food Safety): Jika produk pangan, maka produk layak konsumsi, bernilai gizi baik, serta memenuhi standar kesehatan.
   f. Skala Implementasi: Inovasi dapat diterapkan secara nyata (aplikatif) di tingkat UMKM, industri, atau masyarakat luas, bukan sekadar teori di atas kertas.

4. **Luaran Lomba (Deliverables)**
   a. Prototip/Mock-up/Produk ready to eat: Memiliki fisik produk dapat berupa alat/minimum viable product (MVP) yang dapat didemonstrasikan, atau produk pangan yang siap dan aman konsumsi
   b. Presentasi & Pitching: Bagi peserta yang lolos semi final, peserta menyiapkan materi paparan (slide) dan video singkat (1–3 menit) yang

menjelaskan cara kerja serta keunggulan inovasi.

5. **Mekanisme Seleksi**
   a. **Tahap Penyisihan**
      1) Pengiriman karya dilakukan pada 17-20 Oktober 2026
      2) Seleksi babak penyisihan dilaksanakan melalui daring mulai tanggal 21-25 Oktober 2026. Setiap peserta mengirimkan karya dalam bentuk laporan karya tulis ilmiah dan poster digital (Ukuran A1, resolusi tinggi)
   b. **Tahap Final**
      Seleksi tahap final dilaksanakan secara luring dan pelaksanaannya terpusat di UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta sebagai penyelenggara pada tanggal 5 November 2026. Nominee yang memiliki nilai tertinggi dari peringkat 1 sampai 8 pada lomba ditetapkan sebagai peserta final untuk seleksi tingkat nasional.

6. **Mekanisme Lomba**
   a. **Bentuk karya yang dikirimkan:**
      Setiap peserta mengirimkan karya dalam bentuk laporan karya tulis ilmiah dan poster
   b. **Format Penyajian karya Inovasi**
      Tata tulis karya tulis ilmiah sebagai berikut:
      1) Halaman Judul (judul, logo universitas, nama tim, prodi, universitas)
      2) Abstrak
      3) BAB I Pendahuluan
         1.1. Latar belakang (jelaskan latar belakang dari terciptanya karya inovasi (produk) dan kaitannya dengan tema OASE bidang Inovasi)
         1.2 Rumusan masalah
         1.3 Tujuan
         1.4 Luaran/Output
         1.5 Manfaat
      4) BAB II Tinjauan Pustaka/
      5) BAB III Metodologi
      6) BAB IV Pembahasan/hasil
      7) BAB V Penutup (Kesimpulan dan saran)
      8) Daftar Pustaka

7. **Format Penulisan**
   a. Menggunakan ukuran kertas A4, jenis huruf Times New Roman ukuran 12 pt, spasi 1,5 dan batas tepi (margin) 4 cm dari kiri serta 3 cm dari atas, kanan, dan bawah.
   b. Aturan Baku Penulisan Tabel
      1) Nomor dan Judul: Diletakkan di atas tabel

2) Garis Pembatas: Hanya menggunakan garis horizontal (garis atas, bawah, dan pembatas kepala kolom). Garis vertikal dihilangkan.
3) Ukuran Huruf dalam Tabel 10 pt

c. Aturan Baku Penulisan Gambar/Grafik/Foto/Bagan/Skema
   1) Nomor dan Judul: Diletakkan di bawah gambar
   2) Kualitas Visual: Gambar harus memiliki resolusi tinggi, jelas, tidak blur, dan teks di dalam gambar harus terbaca dengan mudah.
d. Tabel dan Gambar adalah karya asli peserta dan bukan berasal dari sumber lain
e. Jumlah Halaman maksimal 12 halaman tidak termasuk halaman Judul dan Daftar Pustaka
f. Referensi dan sitasi menggunakan format APA (American Psychological Association).
g. Kesamaan (similarity) Turnitin dan AI yang diperbolehkan maksimal 20%
h. Karya tulis dikirim dalam bentuk berkas berformat pdf melalui form yang disediakan panitia di website OASE.

8. Struktur dan Isi Poster Digital Sebagai Berikut:

1) Judul (Headline): Nama karya inovasi yang singkat, menarik, dan mudah dipahami dalam sekali lihat.
2) Identitas: Nama peserta dan asal PTKIN
3) Latar Belakang / Masalah: Penjelasan singkat mengenai masalah atau isu nyata yang mendasari pembuatan inovasi tersebut.
4) Solusi / Konsep Inovasi: Penjelasan inti dari karya inovasi yang ditawarkan untuk menyelesaikan masalah.
5) Fitur / Cara Kerja: Alur singkat atau keunggulan utama dari produk/teknologi inovasi.
6) Visual Pendukung: Ilustrasi, diagram, foto produk, atau ikon yang relevan untuk memperkuat pesan tanpa membuat poster terlalu padat
7) Ukuran File: menggunakan layout vertikal (*portrait*) seperti ukuran A4 / setara dalam format PNG (.png) atau JPEG / JPG (.jpg)

9. Kriteria Penilaian

1) Aspek Kehalalan dan Kepatuhan Syariat (Bobot: 30%)
   Fokus penilaian: Ketertelusuran bahan baku (*halal traceability*), kebersihan proses produksi (*thayyiban*), tidak adanya risiko kontaminasi silang, serta kesesuaian nama produk berdasarkan prinsip kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH).
2) Kreativitas dan Orisinalitas Inovasi (Bobot: 25%)
   Fokus penilaian: Unsur kebaruan (*novelty*) dari produk yang diciptakan, ide orisinal dan modifikasi dari yang sudah ada inovasi teknologi tepat guna.
3) Kualitas dan karakteristik Produk (Bobot: 20%)
   Fokus penilaian: produk memenuhi kualitas keamanan pangan dan penggunaan, kelayakan konsumsi/pemakaian, konsistensi *reproducibility*, mutu dan masa simpan.
4) Potensi Pasar & Komersialisasi (Bobot: 15%)
   Fokus penilaian: Kelayakan produk jika manfaatkan/diproduksi secara luas,

meliputi analisis biaya, target pengguna, serta daya saing produk dalam pasar industri halal lokal maupun global Estetika Penyajian dan Presentasi (Bobot: 10%)
Fokus penilaian: Penyajian yang menarik, informatif, penguasaan materi dan korelasi solusi. Poin ini juga mencakup kualitas *pitching* saat mempresentasikan dalam karya tulis, poster atau saat presentasi babak final

