**Lomba Karya Tulis Pelajar (LKTP)**

**HIMAGHITA**

**Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian**

**Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret**

Jl. Ir. Sutami 36 A Surakarta 57126

**PENYUSUNAN NASKAH**

**LOMBA KARYA TULIS PELAJAR**

**STUDENT’S FOOD CREATIVITY COMPETITION 2012**

 Karya tulis berupa gagasan kreatif maupun hasil penelitian eksperimental yang berorientasi pada produk pangan, yang disusun secara komperhensif berdasar data akurat, dianalisis secara runtut, tajam dan diakhiri dengan kesimpulan yang relevan. Karya tulis berupa karya original dan belum pernah dipublikasikan dalam media manapun. Karya tulis yang terdaftar, merupakan hak sepenuhnya panitia.

A. Tema

 **“INOVASI JAJANAN TRADISIONAL SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN YANG SEHAT DAN AMAN”**

Indonesia memiliki banyak sekali warisan kuliner, salah satunya adalah jajanan tradisional. Jajanan tradisional yang berkembang dimasyarakat sekarang ini banyak yang tidak sesuai dengan standar baku makanan yang diperbolehkan untuk dikonsumsi. Tantangan bagi kita sebagai generasi muda untuk berinovasi mewujudkan jajanan tradisional yang sehat dan aman.

Banyak jajanan tradisional yang di dalamnya mengandung berbagai campuran bahan pangan. Bukan lagi rahasia bila banyak pedagang yang memakai bahan-bahan ilegal dan bukan *food grade*. Bahan ilegal yang banyak ditemukan adalah boraks yang mengandung logam berat boron (dapat membuat bakso menjadi lebih kenyal), formalin (digunakan sebagai pengawet mayat), pewarna tekstil rhodamin B (merah) dan metanil yellow (kuning) yang digunakan pada makanan dan minuman agar terlihat lebih menarik. Pemakaian pewarna ini dapat mengakibatkan gangguan hati sampai kanker hati. Menurut pasal 1 (4) UU no.7/1996 menyatakan bahwa “Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia.”

Jajanan yang kini banyak beredar di masyarakat seperti *snack* and *chips* adalah salah satu jajanan kemasan keluaran pabrik, yang terbuat dari beras, jagung, atau kentang, kemudian ditambahkan bahan perasa (*seasoning*) dan penguat rasa (*monosodium glutamate*). Camilan ini menjadi primadona anak-anak karena rasanya yang gurih. Jika harus membandingkan dengan jajanan tradisional dari pedagang kaki lima, tentunya jajanan pabrik dengan produk yang mencantumkan ijin DinKes (Dinas Kesehatan) dan BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) lebih dipercaya karena sudah terstandarisasi. Oleh karena itu, kita sebagai generasi muda diharapkan dapat merealisasikan ide untuk dapat menginovasi jajanan tradisional tersebut sehingga tidak kalah bersaing dengan jajanan modern dari segi keamanan dan kesehatan.

Beberapa contoh jajanan tradisional yaitu klepon, minuman kunir asem, gethuk, apem, dan lain – lain. Salah satu inovasi jajanan tradisional misalnya klepon, yang biasanya dibuat hanya dengan menggunakan tepung beras dapat diinovasi dengan campuran ubi ungu. Ubi ungu yang ditambahkan dalam inovasi pembuatan klepon bisa sebagai pewarna alami yang menarik (berwarna ungu) pada klepon karena mengandung pigmen antosianin, Pigmen warna ungu pada [ubi ungu bermanfaat](http://anggafirmansyah1.blogspot.com/2012/03/manfaat-dan-kandungan-gizi-ubi-ungu.html) sebagai antioksidan karena dapat menyerap polusi udara, racun, oksidasi dalam tubuh, dan menghambat penggumpalan sel-sel darah. Ubi ungu juga mengandung serat pangan alami yang tinggi, prebiotik, kadar *Glycemic Index* rendah, dan oligosakarida sehingga dapat dijadikan sebagai pangan alternatif yang sehat dan aman.

B. Sasaran

 1. Siswa SMA sederajat di Yogyakarta, Semarang dan Eks karisidenan Surakarta

 2. Satu tim terdiri 2-3 orang

C. Syarat Pendaftaran

 Peserta mendaftarkan diri dengan cara mengisi lembar formulir pendaftaran dan mengumpulkan bersamaan dengan pengumpulan karya tulis. Lembar formulir wajib melampirkan fotokopi kartu pelajar masing-masing peserta yang masih berlaku.

D. Syarat Penulisan

1. Naskah ditulis dengan menggunakan Bahasa Indonesia baku dengan tata bahasa dan ejaan yang disempurnakan, sederhana, jelas, dan merupakan satu kesatuan. Berisi ide/gagasan bersifat inovasi jajanan tradisional tidak harus sesuai dengan bidang keilmuan penulisnya.

 2. Naskah ditulis minimal 15 halaman dan maksimal 30 halaman (tidak termasuk halaman judul, prakata, daftar isi, daftar tabel, abstrak).

 3. Naskah merupakan karya asli dan belum pernah dipublikasikan/diikutsertakan dalam lomba lain.

 4. Naskah diketik rapi pada kertas HVS kuarto dengan jarak 1,5 spasi, font size 12, huruf *Times New Roman*, dengan batas pengetikan : samping kiri 4 cm, samping kanan 3 cm, batas atas 4 cm, batas bawah 3 cm.

 5. Naskah dijilid lem (jilid buku) bersampul biru tua.

E. Sistematika Naskah Karya Tulis Pelajar Student’s Food Creativity Competition

 Sistematika penulisan naskah Karya Tulis sebagai berikut ini :

 1. Halaman judul

 Halaman judul menyajikan: logo sekolah, judul, nama penulis, tujuan LKTP, nama sekolah, kota, bulan dan tahun.

 2. Abstrak

 Abstrak berisi uraian singkat karya tulis ilmiah yang meliputi: latar belakang, tujuan, manfaat, metode penulisan, hasil dan saran yang direkomendasikan. Abstrak ditulis 1 spasi, maksimal 300 kata.

 3. Kata Pengantar

 4. Daftar Isi

 5. Daftar lain (Jika ada. Misal : Daftar Tabel, Daftar Grafik, Daftar Gambar dll)

 6. Bab I Pendahuluan

 Pendahuluan berisi: latar belakang, rumusan masalah, tujuan penulisan, manfaat penulisan.

 7. Bab II Tinjauan Pustaka

 Tinjauan pustaka merupakan kerangka konseptual berisi batasan/konsep/teori yang mendukung penulisan yang dapat diperoleh dari jurnal penelitian, buku, internet atau sumber-sumber lainnya.

 8. Bab III Metode Penulisan

 Metode penulisan menyajikan langkah-langkah/prosedur yang benar yang digunakan dalam penulisan karya ilmiah yang menguraikan secara cermat cara/metode pengumpulan informasi dan atau data, analisis informasi dan atau data, penarikan simpulan, serta merumuskan saran. Metode penulisan dapat meliputi : pendekatan penulisan, sumber penulisan, sasaran penulisan, tahapan penulisan.

 9. Bab IV Pembahasan

 Uraian hasil kajian, temuan, ide pengembangan yang sesuai dengan rumusan masalah dan tujuan.

 10. Bab V Penutup

 Penutup berisi kesimpulan dan saran yang direkomendasikan.

 11. Daftar Pustaka

 Referensi/sumber acuan yang digunakan dalam penulisan karya tulis ilmiah.

 12. Lampiran-lampiran

 Biodata peserta terdiri atas: nama, tempat dan tanggal lahir, NIS, kelas, sekolah, prestasi/penghargaan dalam menulis. Foto kopi kartu tanda pelajar yang masih berlaku. Lampiran lain yang diperlukan.

F. Sampul/Cover depan Naskah Karya Tulis

 Sampul/cover depan naskah Karya Tulis yaitu biru tua yang dibuat sebagai berikut ini :

 LOGO

SEKOLAH

…………..JUDUL KARYA…………..

Diajukan untuk mengikuti LKTP …….. HIMAGHITA

(Tujuan pembuatan karya)

TIM :

……………………

SEKOLAH ……….

2012

G. Halaman Pengesahan LKTP

Halaman pengesahan dibuat sebagai berikut ini :

LEMBAR PENGESAHAN

LOMBA KARYA TULIS PELAJAR

STUDENT’S FOOD CREATIVITY COMPETITION

1. Judul Naskah : …………………………………………
2. Ketua Tim : …………………………………………
	1. Nama Lengkap : …………………………………………
	2. NIS : …………………………………………
	3. Sekolah/kelas : …………………………………………
	4. Alamat Rumah/Telepon/HP : …………………………………………
	5. E-mail / facebook : …………………………………………
3. Anggota Tim : ……………………………….(no.telp.)

 : ……………………………….(no.telp.)

1. Guru Pembimbing : …………………………………………
	1. Nama Lengkap dan Gelar : …………………………………………
	2. NIP : …………………………………………
	3. No. Telepon : …………………………………………

…………, ……………. ……..

Menyetujui :

Guru Pembimbing, Ketua Tim,

…………………………. …………………………..

NIP…………………….. NIS……………………...

H. Abstrak

Abstrak dibuat sebagai berikut ini (contoh):

INOVASI BAHAN BAKU PEMBUATAN KLEPON DENGAN CAMPURAN UBI UNGU SEBAGAI PEWARNA ALAMI

Ghita, Boni, Jago

Guru Pembimbing: Panguji Supriyatno S.TP.

*Kelas Xxx*, *Sekolah*, *Kota*

Abstrak

Xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Kata Kunci : klepon, ubi ungu, pewarna alami.

I. Kriteria Penilaian

Kriteria penilaian Lomba Karya Tulis Pelajar Student’s Food Creativity Competition yaitu sebagai berikut ini :

1. Penilaian terdiri atas dua aspek : a) Naskah karya tulis dan b) Presentasi karya tulis.
	1. Karya Tulis 60%
2. Alur logika penulisan
3. Keruntunan sistematika
4. Penulisan
5. Originalitas
6. Penyimpulan masalah
	1. Presentasi Finalis 40%
7. Penguasaan materi
8. Performance
9. Teamwork
10. Layout presentasi
11. Penilaian ini dilakukan oleh Tim Juri yang ditetapkan Panitia.
12. Naskah yang diterima sesuai batas waktu yang telah ditentukan akan diseleksi dan ditetapkan untuk dipresentasikan di hadapan Tim Juri.
13. Tim juri akan menetapkan pemenang berdasarkan hasil penilaian naskah dan presentasi karya tulis.

Kriteria penilaian naskah Karya Tulis Student’s Food Creativity Competition mencakupi aspek :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **Kriteria Penilaian** | **Parameter penilaian** |
| 1 | Format Karya Tulis | * Tata tulis : ukuran kertas, kerapian ketikan, tata letak, jumlah halaman
* Penyajian : sistematika tulisan, ragam bahasa ilmiah, ketepatan dan kejelasan ungkapan
 |
| 2 | Kreativitas dan Inovatif Topik/Gagasan | * Relevansi topik dengan tema
* Keunikan dan Keaktualitasan
 |
| 3 | Kebermanfaatan/Kontribusi | * Nilai tambah keilmuwan
* Nilai tambah kerjasama/pragmatis
* Nilai tambah dalam pemecahan masalah pembangunan daerah
 |
| 4 | Data dan Sumber Informasi | * Relevansi data dan informasi yang diacu
* Keakuratan dan integritas data dan informasi
* Kemampuan menghubungkan berbagai data dan informasi
 |
| 5 | Pembahasan, Kesimpulan, serta Transfer Gagasan | * Kemampuan menganalisis dan mensintesis pembahasan serta merumuskan simpulan
* Prediksi transfer gagasan dan proses adopsi
 |

J. Mekanisme pengumpulan

Setiap karya dikirim dalam dua bentuk file (hardfile dan softfile)

1. Pengiriman karya dalam bentuk hardfile dapat melalui :

Dikirim langsung ke :

Panitia LKTP Student’s Food Creativity Competition

Sekretariat Himaghita, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret

Jln. Ir. Sutami 36-A 57126, Surakarta

1. Karya dalam bentuk hardfile dibuat 4 rangkap
2. Karya dalam bentuk softfile di-*burning* dalam cd (softfile karya + presentasi karya dalam bentuk powerpoint)
3. Formulir dan uang pendaftaran sebesar Rp 45.000,- per tim **dikumpulkan bersamaan** dengan pengumpulan karya tulis (jika via pos dapat disertakan didalam amplop) atau uang dapat ditransfer ke nomor rekening BTN 00191-01-61-003650-1 atas nama Amelia Tri Wahyuningtyas
4. **Seluruh karya dikirim pada tanggal 1-5 September 2012**

K. Pembuatan Presentasi

Masing-masing tim **wajib** membuat presentasi dalam bentuk power point. Dapat berupa gambar, penjelasan atau video pembuatan. Format presentasi bebas. File presentasi harap di-*burning* bersamaan dengan cd soft file karya tulis.

L. Pengumuman Hasil Seleksi

Pengumuman hasil seleksi tahap pertama akan diumumkan pada **Kamis, 27 September 2012** melalui grup facebook “LKTP SFCC HIMFEST 2012” dan akan ada pemberitahuan langsung oleh panitia.

M. Penghargaan

i. JUARA 1 : Piagam Penghargaan + Tropi + Uang Pembinaan

ii. JUARA 2 : Piagam Penghargaan + Tropi + Uang Pembinaan

iii. JUARA 3 : Piagam Penghargaan + Tropi + Uang Pembinaan

iv. HARAPAN 1 : Piagam Penghargaan + Tropi

v. HARAPAN 2 : Piagam Penghargaan + Tropi

vi. FAVORIT : Piagam Penghargaan + Tropi

vii. LAIN –LAIN : Piagam Penghargaan + Vendel