

**BerAKHLAK** # bangga  
Berorientasi Pelayanan Akuntabel Kompeten  
Harmonis Loyal Adaptif Kolaboratif **melayani**  
bangsa

# LAPORAN

## BOGOR INNOVATION AWARD

### 2025



<https://bapperida.kotabogor.go.id>



**BOGOR INNOVATION AWARD 2025**  
**MEMBANGUN EKOSISTEM INOVASI YANG BERKELANJUTAN DAN INKLUSIF**  
**UNTUK MENINGKATKAN KEMAJUAN KOTA BOGOR**

## Pendahuluan

Penyelenggaraan lomba inovasi di Kota Bogor untuk warga Kota Bogor sudah dimulai sejak Tahun 2019. Saat awal penyelenggaraan sampai dengan Tahun 2021, nama lomba inovasi tersebut adalah Kreativitas Inovasi Urang Bogor (KRIBO). Pada pelaksanaan lomba inovasi Tahun 2022 dilakukan *rebranding* dengan nama Bogor Innovation Award agar dapat lebih mendekati dengan tema Innovative Government Award. Lomba Bogor Innovation Award terbagi menjadi 5 kategori, yaitu Masyarakat, Perguruan Tinggi/Lembaga/Pelaku Usaha, Pelajar SMP/MTS/Sederajat, SMA/MA/SMK/Sederajat dan ASN. Inovasi yang dihasilkan dari warga Kota Bogor diharapkan dapat diangkat ke tingkat kota serta direplikasi dan diadopsi oleh perangkat daerah sebagai bagian dari inovasi yang diajukan oleh Pemerintah Kota Bogor dalam penilaian Indeks Inovasi Daerah.

Undang – undang Nomor 11 Tahun 2019 tentang Sistem Nasional Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) menjadi dasar pelaksanaan ilmu pengetahuan dan teknologi yang penyelenggaraannya dapat dilakukan melalui pendidikan, penelitian, pengembangan, pengkajian dan penerapan. Salah satu penerapan IPTEK adalah inovasi yang merupakan hasil pemikiran, penelitian, pengembangan dan/atau penerapan yang mengandung unsur kebaruan dan telah diterapkan serta memberikan kemanfaatan ekonomi dan/atau sosial. Beberapa tahun terakhir ini, kegiatan pengembangan inovasi sering dilakukan baik di lingkup pemerintahan maupun swasta, baik Pemerintah Pusat maupun Pemerintah Daerah. Inovasi daerah merupakan peluang bagi daerah untuk berkegiatan dan berkarya melahirkan ide dan gagasan dalam rangka menciptakan terobosan baru untuk mendukung peningkatan kinerja Pemerintah Daerah, yang mana pelaku inovasi dapat berasal dari Masyarakat dengan menyandarkan inovasi itu pada pembangunan IPTEK.

Dalam hubungan tersebut diatas, dan mewujudkan misi kedua Kota Bogor sebagai Kota Bogor yang cerdas, maka pada Tahun 2025 Kota Bogor kembali menyelenggarakan Bogor Innovation Award. Kegiatan ini merupakan salah satu penjangkaran inovasi dari warga Kota Bogor dengan tujuan untuk memberikan dorongan kepada para pelaku inovasi (baik individu, kelompok, lembaga atau organisasi) agar dapat terpacu untuk mewujudkan ide – ide kreatif dalam menciptakan nilai tambah baik sebagai individu maupun kelompok melalui kemitraan dan kerjasama antar unsur inovasi yang pada akhirnya dapat meningkatkan daya saing daerah, khususnya Kota Bogor.

Adapun tema Bogor Innovation Tahun 2025 adalah “**Membangun Ekosistem Inovasi yang Berkelanjutan dan Inklusif untuk Meningkatkan Kemajuan Kota Bogor**”, adapun kategori peserta dibagi atas 5 (lima) kategori, yaitu :

1. Kategori Pelajar SMP/MTs/ sederajat
2. Kategori Pelajar SMA/SMK/MA/ sederajat
3. Kategori Perguruan Tinggi/Lembaga/Pelaku Usaha
4. Kategori Masyarakat
5. Kategori ASN Pemerintah Kota Bogor

Sedangkan bidang lomba inovasi yang dapat diikuti oleh masing – masing kategori terbagi atas 10 bidang, yaitu :

1. Energi terbarukan
2. Pangan dan agribisnis
3. Teknologi Informasi dan Komunikasi
4. Air Minum, Kebersihan dan Lingkungan Hidup

5. Transportasi Ramah Lingkungan
6. Pendidikan
7. Kerajinan Rumah Tangga
8. Sosial
9. Ekonomi Hijau
10. Kesehatan dan Obat – obatan.

### **Kriteria Inovasi**

1. Inovasi yang diajukan
  - a. Sudah berjalan, bukan dalam tahap perencanaan/pengerjaan
  - b. Untuk kategori pelajar, dapat berupa gagasan yang telah diwujudkan dalam prototipe, aplikasi, atau simulasi
2. Kategori dan Lokus
  - a. Inovasi dari Perguruan Tinggi/Lembaga/Pelaku Usaha harus berbasis di Kota Bogor
  - b. Karya asli individu/kelompok yang bersifat pembaruan atau pengembangan inovasi/penelitian yang ada
3. Inovasi Perangkat Daerah
  - a. Melibatkan stakeholder/end user (termasuk perangkat daerah lain atau masyarakat)
  - b. Didanai APBD atau sumber sah lainnya
4. Inovasi Masyarakat Umum
  - a. Didanai secara mandiri, pemerintah, atau sumber sah lainnya
5. Ketentuan Tambahan
  - a. Memberikan dampak/manfaat nyata bagi stakeholder/end user
  - b. Tidak menimbulkan pungutan yang melanggar peraturan
  - c. Belum pernah meraih penghargaan di tingkat kota, propinsi atau nasional

### Tim Juri Bogor Innovation Award 2025

Tim Juri Lomba Bogor Innovation Award Tahun 2025 berasal dari pemerintah pusat, pemerintah provinsi, pemerintah kota dan perguruan tinggi dengan susunan Tim Juri tersaji pada Tabel 1 berikut:

Tabel 1. Susunan Tim Juri Lomba Bogor Innovation Award Tahun 2025

NO	NAMA	ASAL INSTANSI
1.	Dr. Drs. Akbar Ali, M.Si	Kepala Pusat Strategi Kebijakan Pengembangan Sumber Daya Manusia, Teknologi Informasi, dan Inovasi Pemerintahan Dalam Negeri BSKDN Kemendagri
2.	Irwan Budhi Iswanto, ST, M.BA	Sub Koordinator Pusat Pemanfaatan dan Inovasi Ilmu Pengetahuan, Dirjen MKI, BRIN
3.	R. Iin Roseptina Maryam, S.E., M.Si	Analisis Kebijakan Ahli Muda, Badan Penelitian dan Pengembangan Propinsi Jawa Barat
4.	Prof. Dr. Tri Prartono, M.Si	Wakil Kepala Bidang Pengembangan Inovasi dan Alih Teknologi, LKST IPB
5.	Hj. Henny Nurliani, S.Pi, MM	Kepala Bagian Organisasi, Sekretariat Daerah Kota Bogor

Sumber : SK Tim Juri Bogor Innovation Award 2025, Bapperida Kota Bogor

### Penilaian Lomba Bogor Innovation Award

Penilaian Lomba Bogor Innovation Award Tahun 2025 dilaksanakan secara luring. Buku panduan Lomba Bogor Innovation Award Tahun 2025 dapat diunduh pada <http://bapperida.kotabogor.go.id/> atau [bit.ly/sosialisasiBIA25](http://bit.ly/sosialisasiBIA25) atau dapat dilihat di aplikasi [bia.kotabogor.go.id](http://bia.kotabogor.go.id). Kriteria penilaian Lomba Bogor Innovation Award Tahun 2025 tersaji pada Tabel 2 berikut ini :

Tabel 2. Kriteria Penilaian Lomba Bogor Innovation Award Tahun 2025

Aspek	No	Kriteria Penilaian	Bobot	Form Pertanyaan
Produk	1	Pendekatan Ilmiah	10 %	1, 2 dan 3
	2	Keunikan dan Originalitas	30 %	4 dan 5
Proses	3	Pengembangan	20 %	6, 7 dan 8
Hasil	4	Dampak Ekonomi	15 %	9
	5	Dampak Sosial	15 %	10
	6	Kolaborasi	10 %	7 dan 11

Sumber : Buku Panduan Bogor Innovation Award 2025, Bapperida Kota Bogor

## Pelaksanaan Kegiatan Lomba Bogor Innovation Award

Rangkaian kegiatan Bogor Innovation Award 2025 dilaksanakan sejak kickoff pada tanggal 21 Maret 2025. Mekanisme Lomba dapat dilihat pada Gambar 1.

Gambar 1. Mekanisme Lomba Bogor Innovation Award Tahun 2025



*Sumber : Buku Panduan Bogor Innovation Award 2025, Bapperida Kota Bogor*

Rangkaian Kegiatan Bogor Innovation Award 2025 adalah sebagai berikut ;

### ***Kick off* Bogor Innovation Award 2025**

Diselenggarakan secara hybrid melalui live youtube @PemerintahKotaBogor dan live instagram @pemkotbogor.go.id pada 21 Maret 2025 di Bogor Creative Center, Jalan Ir. H. Djuanda. Kick off juga dilakukan dialog dinteraktif antara calon peserta dengan perwakilan Tim Juri BIA 2025 dan Juri Lomba Kompetensi Bakat. Pelaksanaan *Kick Off* tersaji pada Gambar 2 berikut :

Gambar 2. *Kick Off* Bogor Innovation Award 2025





Sumber : Dokumentasi Lomba Bogor Innovation Award Tahun 2025, Bapperida Kota Bogor

Rangkaian *Kick off* meliputi :

1. Prosesi opening *kick off* oleh Bapak Walikota Bogor dengan format bincang-bincang dengan Kepala Bapperida dipandu oleh MC
2. Dilakukan dialog interaktif antara calon peserta dengan perwakilan Tim Juri BIA 2025, Juri Lomba Kompetensi Bakat dan Kepala Bidang RIDA dipandu dengan MC yang membahas mengenai :
  - a. **Pembukaan pendaftaran dan mekanisme pendaftaran.** Pendaftaran untuk seluruh partisipan (Pelajar SMP, SMA, Perguruan Tinggi, Masyarakat, dan ASN) resmi dibuka sejak kegiatan *Kick-off* dilaksanakan. Adapun mekanisme pendaftaran tersaji pada Gambar 3 berikut

Gambar 3. Mekanisme Pendaftaran Bogor Innovation Award 2025

	<b>Pelajar SMP/MTs/ Sederajat se-Kota Bogor</b>	<p>Masuk ke tautan <a href="http://bapperida.kotabogor.go.id">bapperida.kotabogor.go.id</a> lalu pilih BIA di dalam portal website Bapperida</p> <p>Pilih login, dan buat akun baru.</p> <p>Masukkan informasi pendaftaran user berupa Nama Lengkap, Email, No. HP, Password (Kombinasi huruf besar, huruf kecil, angka dan simbol)</p> <p>Klik <b>Daftar</b></p>	<p>Masuk ke akun email yang didaftarkan untuk melakukan verifikasi akun.</p> <p>Login menggunakan email dan password yang telah didaftarkan</p>
	<b>Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat se-Kota Bogor</b>		
	<b>Perguruan Tinggi/ Lembaga Penelitian/ Pelaku Usaha di Kota Bogor</b>		
	<b>Masyarakat Kota Bogor</b>		
	<b>ASN Pemerintah Kota Bogor</b> Individu/ unit kerja/ tim kerja/ OPD		

Sumber : Buku Panduan Bogor Innovation Award 2025, Bapperida Kota Bogor

- b. **Mekanisme Lomba.** Mekanisme perlombaan dimulai dari *Kick-off* (Sosialisasi dan Pembukaan Pendaftaran), Seleksi Pendaftaran, Presentasi & Wawancara, Validasi Lapangan, hingga Acara Festival Inovasi
- c. **Tanya jawab dengan calon peserta Bogor Innovation Award 2025 dan calon peserta Kompetisi Bakat 2025.** Salah satu pertanyaan penting yang diajukan adalah

mengenai penggunaan Piagam Juara BIA (Juara 1, 2, dan 3) yang dapat digunakan untuk jalur prestasi masuk SMA Negeri, dengan klasifikasi kategori lomba dan tingkatannya.

### Peserta Lomba Bogor Innovation Award

Pendaftaran peserta dilakukan dengan mengisi form pendaftaran pada aplikasi [bia.kotabogor.go.id](http://bia.kotabogor.go.id) sejak tanggal 21 Maret 2025 sampai dengan 18 Mei 2025. Jumlah peserta yang mengikuti lomba inovasi mengalami peningkatan yang menggembirakan. Hal ini menunjukkan bahwa inovasi yang dihasilkan masyarakat cukup dinamis, Pada Tahun 2020 lomba ditiadakan karena adanya pandemi covid-19. Adapun data perkembangan peserta lomba inovasi Kota Bogor tersaji pada Tabel 3.

Tabel 3. Perkembangan Peserta Lomba Inovasi Kota Bogor 2019-2025

NO	TAHUN	JUMLAH PESERTA	BIDANG LOMBA	KATEGORI LOMBA
1.	2019	42	9	4
2.	2020	Tidak Dilaksanakan Karena Pandemi COVID 19		
3.	2021	86	8	4
4.	2022	93	10	5
5.	2023	134	10	5
6.	2024	209	10	5
7.	2025	230	10	5

*Sumber : Diolah Dari Data Pelaksanaan Lomba Inovasi Bapperida Kota Bogor 2019-2025*

Berdasarkan Tabel 3 mengenai perkembangan peserta Lomba Inovasi Kota Bogor Tahun 2019-2025, diketahui secara keseluruhan, data pada Tabel 3 menunjukkan adanya **peningkatan jumlah peserta yang signifikan dan menggembirakan** dari tahun ke tahun, yang mengindikasikan dinamika dan minat yang tinggi terhadap inovasi di kalangan masyarakat Kota Bogor.

#### 1. Tren Peningkatan Jumlah Peserta

- **Peningkatan Kuat:** Terjadi kenaikan jumlah peserta yang konsisten dan tajam dari 42 peserta pada tahun 2019 hingga mencapai 230 peserta pada tahun 2025.
- **Percepatan Pertumbuhan:** Setelah lomba diadakan kembali pada tahun 2021 (86 peserta) pasca-pandemi, pertumbuhan jumlah peserta terlihat semakin masif, khususnya antara tahun 2023 (134 peserta) dan 2024 (209 peserta), di mana terjadi lonjakan peserta hingga lebih dari 50%.
- **Puncak Tertinggi:** Tahun 2025 mencatatkan jumlah peserta terbanyak dengan total 230 peserta.

#### 2. Dampak Pandemi COVID-19

- **Penangguhan Kegiatan (2020):** Lomba tidak dilaksanakan pada tahun 2020 karena adanya Pandemi COVID-19.

#### 3. Ekspansi Ruang Lingkup Lomba

- **Penambahan Bidang dan Kategori (Mulai 2022):**

- Pada tahun 2019 dan 2021, lomba dilaksanakan dengan 4 kategori peserta.
- Mulai tahun 2022, terjadi penambahan kategori lomba menjadi **5 kategori** dan penambahan bidang lomba menjadi **10 bidang**. Perluasan ini dilakukan untuk memperbesar kontribusi dalam menjaring lebih banyak peserta dari berbagai segmen, sejalan dengan *rebranding* menjadi Bogor Innovation Award pada tahun 2022.

Peningkatan jumlah peserta ini selaras dengan semakin tingginya minat masyarakat pada inovasi, khusus untuk kategori pelajar baik tingkat SMP/MTs/ sederajat maupun SMA/SMK/MA/ sederajat dengan adanya kurikulum merdeka yang mendorong pelajar untuk dapat berfikir kritis dan inovatif dalam pelaksanaan pembelajaran dan mencari alternatif penyelesaian masalah yang ada di masyarakat. Hal ini juga menunjukkan bahwa inovasi yang dihasilkan masyarakat cukup dinamis dan menunjukkan keberhasilan upaya Pemerintah Kota Bogor dalam memberikan dorongan kepada para pelaku inovasi.

Berikut data peserta Lomba *Bogor Innovation Award* Tahun 2025 berdasarkan kategori:

### 1. Kategori Pelajar SMP/MTs Sederajat

1.	Nama Inovasi	ASRIYA LIPBALM
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nikita Alya Chaerunisa</li> <li>2. Christabel Kartika Marsaulina Hasugian</li> <li>3. Salsabila Zahirah Rahmah Kautsar</li> <li>4. Raihana Qurrotul'aini</li> <li>5. Sabia Qanita Wijaya</li> <li>6. Nisa Nisriana Nurfa, S.Pd</li> </ol>
	Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat
	Bidang Lomba	Ekonomi Kreatif
	Keterangan	<p>Kami membuat inovasi lip balm beraroma buah bisbul dengan nama produk "ASRIYA LIPBALM". Nama ASRIYA berasal dari visi sekolah SMPN 19 Bogor yaitu "Sekolah Asri, Unggul, Prestasi", menggabungkan kata "Asri" dengan akhirnya "ya" dalam bahasa Sanskerta yang memberikan kesan kelembutan dan keindahan untuk produk lip balm. Aroma bisbul sebagai pewangi alami pada produk lip balm masih sangat jarang atau bahkan belum umum digunakan. Bisbul umumnya dikenal sebagai bahan makanan, tetapi dalam inovasi ini, bisbul dimanfaatkan untuk menciptakan aroma unik dan khas pada produk kecantikan alami. Manfaat buah bisbul bagi tubuh yaitu kaya akan vitamin C dan senyawa fenolik yang memiliki sifat antioksidan. Antioksidan ini membantu melindungi kulit bibir dari kerusakan akibat radikal bebas, seperti paparan sinar UV dan polusi. Buah bisbul memiliki tekstur yang lembut dan kandungan air yang tinggi. Produk ini menggabungkan keunikan lokal dan kreativitas aroma yang belum</p>

		<p>banyak diadopsi dalam produk lip balm, khususnya di kalangan remaja sekolah. Bisbul memiliki aroma manis lembut yang memberikan kesan nyaman dan tidak menyengat, cocok untuk digunakan oleh siswa. Bisa menjadi ikon atau identitas produk khas sekolah atau daerah jika dikembangkan lebih lanjut. Bisbul secara simbolik dapat memperkenalkan kembali tanaman lokal kepada generasi muda dalam konteks yang modern dan menarik. Selain itu dapat menumbuhkan kebanggaan terhadap produk lokal Bogor berbasis alam. Maksud dari pembuatan inovasi ini adalah untuk memberikan alternatif produk perawatan bibir yang alami, sehat, dan sesuai dengan nilai-nilai sekolah serta membangun kesadaran siswa terhadap pentingnya penggunaan produk ramah lingkungan. Remaja berada pada fase perkembangan yang sensitif, baik secara fisik maupun psikologis. Paparan terhadap produk kosmetik berbahan kimia sejak dini berisiko menimbulkan efek samping yang tidak diinginkan. Selain itu, penggunaan kosmetik secara tidak bijak dapat memengaruhi citra diri dan memicu ketergantungan terhadap standar kecantikan yang tidak realistis. Oleh karena itu, perlu adanya edukasi dan alternatif yang lebih aman, sehat, dan sesuai dengan konteks pendidikan. Di lingkungan SMPN 19 Bogor belum ada sosialisasi terkait penggunaan kosmetik yang memiliki bahan alami digunakan oleh siswa.</p>
	Dokumentasi	
2.	Nama Inovasi	BAKUS (BAkso KULit Semangka)
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kayyisah</li> <li>2. Khansa Talita Zahra</li> <li>3. Muhammad Izza Aulia</li> <li>4. Muhammad Jabbar</li> <li>5. Yoyoh Nurohmawati (Pembimbing)</li> </ol>
	Kategori	SMP/MTs Sederajat

Bidang Lomba	Pangan dan Agribisnis
Keterangan	<p>Inovasi yang kami ajukan adalah pembuatan bakso berbahan dasar kulit putih semangka (Albedo). Ide ini muncul ketika saya memperhatikan bahwa teman-teman saya, hanya mengonsumsi bagian merah dari buah semangka dan membuang bagian kulit putihnya. Padahal, berdasarkan beberapa artikel yang saya baca, kulit putih semangka mengandung berbagai nutrisi yang bermanfaat bagi tubuh.</p> <p>Kulit putih semangka diketahui memiliki nutrisi berupa antioksidan, yaitu vitamin C, Citrulline, Flavonoid dan Fenolik serta mineral, seperti kalsium, kalium, magnesium. Kandungan ini dipercaya mampu memberikan berbagai manfaat kesehatan, antara lain melawan radikal bebas, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, menjaga kesehatan jantung, mengontrol kadar gula darah, serta membantu memperlancar pencernaan.</p> <p>Semangka merupakan buah yang sangat populer di Indonesia. Karena bukan termasuk buah musiman, semangka dapat ditemukan sepanjang tahun. Hal ini membuat konsumsi semangka cukup tinggi, sehingga limbah yang dihasilkan pun cukup banyak, terlebih karena ukuran buah semangka yang besar dan memiliki kulit yang tebal.</p> <p>Dengan memanfaatkan kulit putih semangka menjadi produk makanan seperti bakso, inovasi ini tidak hanya menciptakan makanan sehat dan unik, tetapi juga berkontribusi dalam mengurangi limbah rumah tangga. Dengan begitu, beban Tempat Pembuangan Akhir (TPA) di Indonesia pun dapat sedikit berkurang karena masyarakat mulai memanfaatkan limbah organik secara lebih bijak.</p> <p>Pemilihan bentuk olahan berupa bakso didasari oleh popularitas makanan ini di masyarakat Indonesia. Bakso digemari berbagai kalangan dan mudah diterima sebagai menu sehari-hari. Selain itu, bentuk dan teksturnya yang fleksibel memudahkan proses pencampuran bahan alternatif seperti kulit putih semangka tanpa mengubah karakteristik utamanya.</p> <p>Ke depannya, inovasi ini juga memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai produk makanan sehat berbasis nabati dan bahkan diproses lebih lanjut menjadi produk frozen food yang praktis dan tahan lama. Dengan begitu, produk ini tidak hanya bermanfaat bagi konsumsi pribadi, tetapi juga berpotensi dikomersialisasikan secara luas sebagai makanan sehat ramah lingkungan.</p> <p>Secara keseluruhan, inovasi ini bertujuan untuk memperkenalkan cara baru dalam mengolah limbah organik menjadi produk yang bernilai, sekaligus mendorong pola hidup sehat dan berkelanjutan di kalangan</p>

masyarakat. Dengan langkah kecil seperti ini, kami berharap dapat ikut berkontribusi dalam pengurangan sampah, peningkatan kesadaran lingkungan, serta pemanfaatan sumber daya secara lebih bijak.

Dokumentasi



3.	Nama Inovasi	BanaShield
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Keiko Sayida Salvia</li> <li>2. Kioko Sayida Kania</li> <li>3. Clearesta Ryusef Ramadhani</li> <li>4. Nilla Puspita, <u>S.Si</u></li> <li>5. Siti Samsiah, <u>M.Pd</u></li> <li>6. R. Hully Sturayya, <u>M.Pd</u></li> <li>7. Intan Nelly, S.Pd</li> </ol>
	Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat
	Bidang Lomba	Air Minum, Kebersihan, dan Lingkungan Hidup

Keterangan	<p>Melimpahnya limbah daun pisang dan cepatnya pembusukan buah dapat mendorong bertambahnya limbah organik sebagai penyumbang gas metana dan pemanasan global.</p> <p>Sementara, menurut studi literatur dari penelitian-penelitian sebelumnya, daun pisang memiliki kandungan senyawa antimikroba dan antioksidan yang sangat bermanfaat untuk mencegah pembusukan.</p> <p>Oleh karena itu, kami melakukan penelitian lintas bidang yaitu lingkungan dan pangan guna menciptakan pengawet buah alami yang ramah lingkungan dari limbah daun pisang ( <i>*Musa sp.*</i>),</p> <p>Terdapat dua metode yang kami lakukan.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pertama melalui Distilasi Uap menggunakan panci presto. Metode ini untuk mengambil senyawa antioksidan dalam daun pisang yang umumnya bersifat volatil (mudah terbang). Antioksidan bermanfaat untuk mencegah pencoklatan (browning) pada buah yang menjadi pertanda awal pembusukan.</li> <li>2. Kedua melalui ekstraksi menggunakan teknik pemanasan microwave (<i>*microwave heating*</i>) untuk mengambil senyawa antimikroba dalam daun pisang yang umumnya bersifat non-volatil (tidak mudah terbang). Senyawa antimikroba bermanfaat untuk memperlambat pembusukan oleh mikroorganisme.</li> </ol> <p>Kami telah mengujicoba larutan yang kami hasilkan dari kedua metode tersebut pada beberapa buah dan menunjukkan hasil positif, meskipun masih perlu diujikembangkan lagi agar optimal dan stabil.</p> <p>Inovasi yang kami hasilkan tersebut kami beri nama <i>*BanaShield*</i>, yang mempunyai arti "Tameng dari Daun Pisang".</p> <p>Sesuai manfaatnya, BanaShield kami bagi dua jenis, yaitu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>*BanaShield – Antioksidan*</i>, yang berperan sebagai antioksidan. Antioksidan ini berfungsi untuk <i>*memperlambat pencoklatan*</i> dan <i>*proses pembusukan awal pada buah*</i>.</li> <li>2. <i>*BanaShield – Microwave Heating*</i>, yang berperan sebagai <i>*antimikroba*</i> dan dapat membantu <i>*memperlambat pembusukan buah*</i>.</li> </ol> <p>Kedua jenis BanaShield ini dapat dikembangkan sebagai alternatif pengawet alami yang <i>*aman, berbahan lokal, dan ramah lingkungan*</i>, dengan manfaat yang saling melengkapi dalam menjaga kesegaran buah pascapanen, sehingga dapat mengurangi sampah organik yang memicu pemanasan global.</p>
------------	--

	Dokumentasi	<div data-bbox="549 209 1114 941"> <p style="text-align: center;"><b>Dokumentasi Pembuatan BanaShield</b></p> <p style="text-align: center;">BanaShield — Antimikroba</p> </div> <div data-bbox="549 966 1114 1754"> <p style="text-align: center;"><b>Dokumentasi Pembuatan BanaShield</b></p> <p style="text-align: center;">BanaShield — Antioksidan</p> </div>
4.	Nama Inovasi	Blondonese Berprotein Dari Limbah VCO
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Teti Suherti, <u>S.Pd.</u>,</li> <li>2. Daffa Zhaidan</li> <li>3. Raden Bayu Sabana Putra</li> <li>4. Erini</li> <li>5. Miladia Rachman</li> <li>6. Callysta intan Kairunnisa</li> </ol>
	Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat

Bidang Lomba	Pangan & Agribisnis
Keterangan	<p>Blondonese Berprotein Dari Limbah VCO</p> <p>Sumber inspirasi dari pembuatan Blondonese ini salah satunya diperoleh dari jurnal MKMI volume 6 No 4 oktober 2010 halaman 244-248 yang berjudul Pemanfaatan Limbah Virgin Coconut oil . Sumber tersebut menjelaskan tentang potensi kelapa di Indonesia dengan luasan lahan terluas di dunia. Pembuatan VCO menggunakan bahan dari santan kelapa. VCO dengan fermentasi menghasilkan limbah di antaranya blondo.</p> <p>Perbandingan kandungan karbohidrat, lemak, dan protein yang ada dalam blondo, santan kental, daging kelapa tua, dancow 1+, dan dancow 3+ per 100 gram</p> <p>Blondo kelapa, yang merupakan hasil samping dari pengolahan minyak kelapa murni (VCO), memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan, seperti sumber energi, peningkatan kesehatan jantung, dan membantu proses regenerasi sel tubuh. Selain itu, blondo juga mengandung asam amino yang penting untuk sintesis protein dalam tubuh</p> <p>Rancang bangun pembuatan inovasi yang didaftarkan berlatar belakang dari para remaja menyukai makanan kekinian yang sebagian besar menggunakan pelengkap seperti saos. Berdasarkan uji laboratorium diketahui bahwa Limbah VCO (Blondo) masih mengandung nutrisi yang cukup tinggi. Oleh karena itu membuat sambal dengan bahan blondo diharapkan dapat dimanfaatkan menjadi pelengkap makanan yang lebih bernutrisi. Selain itu blondo jika dicampur coklat menjadi pelengkap choctail buah coklat siram.</p> <p>Adapun yang menjadi permasalahan adalah pada umumnya remaja menyukai makanan kekinian yang biasa menggunakan saos sambal.</p> <p>Inovasi ini bertujuan memanfaatkan limbah fermentasi VCO (blondo) menjadi pelengkap makanan /cemilan yang lebih bergizi sebagai salah satu solusi dengan memanfaatkan limbah VCO (blondo) menjadi saos sambal untuk pelengkap makanan dan saus choctail buah sehingga remaja mengkonsumsi makanan lebih bergizi</p> <p>Pendekatan ilmiah yang digunakan dalam proses inovasi dilakukan dengan melakukan uji coba dan eksperimen inovasi</p> <p>Faktor pembeda dan kebaruan inovasi</p> <p>Blondo sudah dimanfaatkan sebagai bahan cemilan, sambal, bumbu masakan, dll. Tetapi Tim SMPN 13 melakukan inovasi berupa produk sambal blondo untuk pelengkap makanan dengan tambahan bumbu yang menarik untuk remaja kekinian dan saus Choctail buah</p>

	<p>Manfaat sebelum dan sesudah adanya inovasi yang didaftarkan adalah Pemanfaatan blondo selama ini diolah menjadi makanan yang belum familier atau diminati oleh para remaja. Setelah inovasi dibuat menjadi sambal dan saus Choctail buah, harapannya diminati remaja sebagai alternatif pelengkap makanan bergizi</p> <p>Pendekatan yang akan dilakukan untuk mengenalkan inovasi ini adalah ke teman-teman satu sekolah dan orang tua</p> <p>Waktu yang digunakan untuk mengembangkan inovasi dari ide awal sampai menjadi menjadi inovasi kurang lebih 1 bulan</p> <p>Keuntungan dari inovasi ini sebagai berikut :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Buah kelapa untuk menghasilkan blondo murah dan mudah diperoleh</li> <li>b. Lebih ramah lingkungan karena blondo yang dimanfaatkan merupakan limbah VCO yang tidak menggunakan pemanasan lama sehingga hemat bahan bakar fosil.</li> <li>c. Limbah blondo banyak mengandung protein, sehingga dapat diolah menjadi makanan bergizi</li> </ol> <p>Anggaran untuk pembuatan saus limbah blondo cukup terjangkau</p> <p>Pengembangan inovasi rencananya akan melakukan lebih banyak lagi varian olahan dari bahan blondo berupa makanan kekinian yang harapannya diminati sebagai camilan bergizi untuk remaja, contohnya es krim</p>
Dokumentasi	<p style="text-align: center;">Dokumentasi Foto Pembuatan Blondonese Berprotein Dari Limbah VCO</p> 

		
5.	Nama Inovasi	Bougainvillea Aromatherapy
Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mutiara Zajkia M</li> <li>2. Sharla Angia A.W</li> </ol>	
Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat	
Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan	
Keterangan	<p>Lilin Bougainvillea-Cengkeh: Inovasi Sederhana dari Bunga dan Rempah</p> <p>Latar Belakang:</p> <p>Bougainvillea atau bunga kertas merupakan tanaman hias yang banyak tumbuh di lingkungan tropis. Kelopak bunganya yang indah sering kali berguguran dan terbuang sia-sia, padahal bisa dimanfaatkan sebagai elemen dekoratif alami. Di sisi lain, cengkeh adalah rempah khas Indonesia yang memiliki aroma kuat dan menenangkan. Dengan memanfaatkan bahan-bahan sederhana seperti kelopak bunga, cengkeh, minyak zaitun, dan lilin penerangan, kita dapat membuat lilin aromaterapi rumahan yang murah, mudah dibuat, dan ramah lingkungan.</p> <p>Permasalahan:</p> <p>Lilin komersial berbahan parafin berpotensi menghasilkan zat berbahaya saat dibakar, seperti asap dan formaldehida. Selain itu, limbah alami seperti bunga bougainvillea sering tidak dimanfaatkan secara optimal. Maka, membuat lilin dari bahan alami yang mudah</p>	

		<p>didapat seperti lilin penerangan, cengkeh, dan bunga kering dapat menjadi solusi sederhana, murah, dan bermanfaat.</p> <p><b>Bahan-Bahan:</b></p> <p>2-4 batang lilin penerangan (sebagai bahan dasar)</p> <p>Kelopak bunga bougainvillea kering (untuk hiasan dan sentuhan alami)</p> <p>Cengkeh utuh atau bubuk (untuk aroma)</p> <p>1–2 sendok teh minyak zaitun</p> <p>Sumbu lilin (bisa memakai sumbu dari lilin penerangan)</p> <p>Wadah atau cetakan</p> <p>Panci dan sendok pengaduk</p> <p><b>Cara Pembuatan:</b></p> <p>Potong lilin penerangan kecil-kecil, lelehkan dalam panci di atas api kecil. Setelah cair, tambahkan minyak zaitun dan cengkeh, lalu aduk rata. Siapkan wadah dengan sumbu di tengah. Taburkan kelopak bougainvillea dan cengkeh di dalam wadah. Tuangkan lilin cair secara perlahan, dan biarkan hingga mengeras.</p> <p>Lilin bougainvillea-cengkeh ini menjadi solusi kreatif untuk pemanfaatan bahan sederhana, menghasilkan lilin cantik, wangi, dan alami.</p>
	<p>Dokumentasi</p>	 <p>1. Lelehkan lilin di dalam panci</p> <p>2. Masukkan cengkeh ke dalam lilin, lalu aduk hingga wangi</p> <p>3. Tuangkan minyak zaitun secukupnya ke dalam lelehan lilin</p> <p>4. Tuangkan lelehan lilin ke gelas</p> <p>5. Masukkan bunga kertas ke dalam lelehan lilin, lalu tunggu hingga mengeras</p> <p>setelah 40 menit</p>
<p>6.</p>	<p>Nama Inovasi</p>	<p>Dechatea (delapan matcha susu telang)</p>
	<p>Inovator</p>	<p>Guru pembimbing : Linda Lidiawati</p> <p>Peserta:</p> <p>- Dinda Qurrotu Aini</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ghifa batrisyia</li> <li>- Gendhis Medina</li> <li>- Azalea Hummaira Affia</li> <li>- Rafilla Aflah</li> </ul>
Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat
Bidang Lomba	Air Minum, Kebersihan, dan Lingkungan Hidup
Keterangan	<p>Inovasi Dechatea (delapan minuman susu matcha telang) yang kami ajukan, berusaha untuk memadukan manfaat kesehatan bunga telang dengan kenikmatan susu dan matcha. Produk ini diciptakan untuk mengatasi permasalahan remaja yang saat ini mulai jarang meminum susu karena bosan dengan varian yang ada. Untuk itu kami berusaha mengembangkan varian susu dengan cita rasa dari pure matcha dan telang.</p> <p>Minuman Dechatea memanfaatkan susu yang mengandung protein, karbohidrat (laktosa), lemak, kalsium, fosfor, vitamin A,B,D. Kemurnian susu ditambah dengan rasa pure matcha yang kaya akan antioksidan tinggi, mengandung kafein, protein, dan mineral, vitamin B2 dan B6. Hal ini bertujuan agar susu memiliki cita rasa yang lebih unik serta menarik, dengan penambahan teh telang. Fungsi dari teh telang ini mengandung antisionin, flavonoid, vitamin B1 dan B2, vitamin C, antibakteri dan antikanker. Dechatea memiliki rasa yang tidak terlalu manis, karena Dechatea menggunakan bahan-bahan yang rendah gula, seperti susu rendah gula, pure matcha dengan kandungan 0 gram gula, dan bunga telang tanpa tambahan gula. Walau tidak terlalu manis, Dechatea tetap menyajikan rasa minuman yang segar, dengan cita rasa yang kuat dan pekat dari pure matcha serta bunga telang. Dechatea dapat dinikmati dalam berbagai suasana, baik saat santai, belajar, atau sekadar mengisi waktu bersama teman. Dengan rasa yang lezat, tampilan menarik, serta manfaat yang baik dikonsumsi oleh tubuh, minuman ini sangat cocok menjadi salah satu pilihan untuk diminum, terutama dikalangan pecinta minuman sehat yang kekinian dari tampilannya, minuman ini sangat menarik sebab daya tarik estetikanya yang cantik. Karena memadukan gradasi warna putih dari susu yang dapat menetralkan warna minuman dechatea, hijau pekat dari pure matcha, dan warna biru keunguan yang kuat dari bunga telang yang telah dikeringkan Hal ini yang menjadikan daya tarik utama dari minuman Dechatea ini. Dechatea dapat disajikan dingin dengan es batu atau hangat dalam cangkir. Dechatea juga bisa diminum sebagai minuman pendamping saat memakan camilan ketika sedang bersantai.</p>

	Dokumentasi	
7.	Nama Inovasi	DERELABA Relaxing Balm yang terbuat dari bahan alami yang dapat membantu merilekskan tubuh dimanapun dan kapanpun.
	Inovator	Linda Lidiawati ( pembimbing ) Freya Rohadatul Aisy ( Ketua ) Kirana Khairuna ( anggota ) Nabilah Anis Farhana ( anggota )
	Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat
	Bidang Lomba	Ekonomi Kreatif
	Keterangan	<p>Pelajar saat ini menghadapi tekanan yang cukup tinggi, baik dari aktivitas belajar yang padat, tugas sekolah yang menumpuk, sehingga kondisi ruang kelas yang kurang nyaman seperti bau tidak sedap setelah olahraga dan lain sebagainya. Semua hal tersebut dapat memicu stress, pusing, dan menurunnya konsentrasi belajar para siswa di kelas. Oleh karena itu, diperlukan solusi sederhana namun efektif untuk membantu siswa lebih rileks dan nyaman dalam menjalani kegiatan sehari-hari terutama di dalam ruangan.</p> <p>Relaxing balm adalah produk relaxing balm alami yang diformulasikan untuk memberikan efek relaksasi atau ketenangan pada tubuh dan pikiran. Salah satu bahan dasar terbaik untuk membuat relaxing balm adalah Virgin Coconut Oil (VCO). VCO memiliki tekstur lembut, mudah meresap ke kulit, dan kaya akan asam lemak sehat serta antioksidan alami yang dapat melembapkan kulit serta melindunginya dari iritasi ringan. Hal inilah yang menjadi inspirasi dalam pembuatan relaxing balm ini.</p> <p>Dalam formula relaxing balm ini, VCO dikombinasikan dengan minyak essential oil chamomile, bahan aromatherapy yang terkenal akan manfaat relaksasinya. Chamomile essential oil memiliki aroma yang menenangkan, mampu meredakan stress, kecemasan, serta membantu meningkatkan kualitas tidur</p> <p>Chamomile essential oil dikenal sebagai bahan penenang alami yang sangat efektif dan bersifat alami. Aroma chamomile mampu menenangkan sistem syaraf, menjadikan balm ini sangat cocok digunakan sebelum tidur atau saat mengalami stress atau kecemasan</p>

		<p>emosional. Chamomile juga memiliki efek anti-iritasi dan anti-inflamasi, sehingga memberikan efek yang baik untuk kulit sensitif.</p> <p>Penggunaan relaxing balm ini cukup mudah, yaitu dengan mengoleskan sedikit pada pelipis, leher, pergelangan tangan, atau bagian tubuh lain yang diinginkan. Efek hangat dan aroma lembut yang menenangkan dari chamomile akan membantu tubuh dan pikiran menjadi rileks dan lebih tenang. Sehingga fikiran dapat lebih segar.</p> <p>Kombinasi bahan alami dan aroma essential oil yang menenangkan, relaxing balm berbasis VCO ini menjadi solusi dari bahan alami yang efektif untuk meredakan stress ringan dan meningkatkan kualitas berfikir serta kenyamanan hidup secara keseluruhan.</p> <p>Bahan alami yang digunakan oleh essential oil ini, menjadikan produk ini aman digunakan oleh semua kalangan, baik balita maupun lansia. Bentuknya yang kecil, akan sangat mudah dalam penyimpanan dan penggunaannya. Produk ini sangat solutif dan kreatif digunakan untuk gaya hidup orang-orang saat ini.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1rjY_LacDjk5vuevt6FOoDh_uNzRnxx8L">https://drive.google.com/drive/folders/1rjY_LacDjk5vuevt6FOoDh_uNzRnxx8L</a>
8.	Nama Inovasi	Eco-Talas Inovasi Lokal Untuk Lingkungan Global
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Titin Mulianingsih, S.Pd</li> <li>2. Valerie Kirananindya Putri Pradabumi</li> <li>3. Muhammad Dzaky Maulana Idris</li> <li>4. Zaqia Nurul Ulfah</li> <li>5. Muhammad Akano Aristides Dechlan</li> <li>6. Muhammad Rizki Fauzan</li> <li>7. Mauriza Berlian Azka</li> <li>8. Azimah Aulia Leandra</li> <li>9. Khairan Aqilah Qoidy</li> <li>10. Naurah Azkhanza Addisa</li> </ol>
	Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat
	Bidang Lomba	Air Minum, Kebersihan, dan Lingkungan Hidup
	Keterangan	<p>Inovasi ini bersumber dari pemikiran kami sebagai pelajar, yang merasa bahwa sampah plastik setiap harinya semakin mencemari lingkungan. Ide ini juga berawal dari permasalahan penumpukan sampah plastik di pasar-pasar tradisional yang sulit terurai dan mencemari lingkungan. Lokasi sekolah yang berdekatan dengan pasar tradisional, sehingga</p>

	<p>aktivitas pasar juga dapat berdampak langsung terhadap lingkungan sekolah kami.</p> <p>Plastik konvensional tidak dapat terpisahkan dalam kehidupan sehari-hari (Meyrena et al. 2020), sebagian besar plastik merupakan produk sekali pakai (Ristawati et al. 2021). Plastik konvensional yang terbuat dari minyak bumi memiliki sifat sulit diurai, setidaknya kantong plastik dapat diuraikan dalam waktu 500-1.000 tahun, hal ini menjadikan plastik sebagai penyebab utama sampah di dunia dan tentu saja merusak kondisi lingkungan (Melani et al. 2017). Masalah pencemaran lingkungan yang disebabkan oleh limbah plastik konvensional berbahan dasar minyak juga menjadi isu global yang semakin mengkhawatirkan, plastik sintetis memerlukan waktu yang lama hingga ratusan tahun untuk terurai secara alami (Akbar et al. 2013). Penggunaan plastik yang sangat luas mulai dari kemasan makanan hingga produk industri menyebabkan penumpukan limbah plastik yang terus bertambah seiring waktu dan dapat mencemari kondisi alam (Rafi et al. 2023). Laporan dari United Nation Environment Programme (UNEP) menyebutkan bahwa lebih dari satu juta burung laut dan 100 ribu mamalia laut mati setiap tahun akibat polusi plastik (Kompasiana 2024). Oleh karena itu, diperlukan alternatif bahan pengganti plastik konvensional yang bersifat ramah lingkungan dan dapat terurai secara biodegradable (Nandika et al. 2021) Berdasarkan laporan What a Waste 2.0 pada tahun 2050 dunia diperkirakan menghasilkan 3,40 miliar ton sampah setiap tahunnya, meningkat drastis dari 2,01 miliar ton saat ini. Di tengah meningkatnya pencemaran plastik dan krisis lingkungan, kami terdorong untuk mengembangkan solusi melalui "Eco-Talas Inovasi Lokal untuk Lingkungan Global" .</p> <p>Eco-Talas berasal dari umbi talas yang berasal dari produk kearifan lokal Kota Bogor. Bahan pangan lokal yang selama ini hanya dikenal sebagai camilan atau sayur rumahan. Melalui inovasi ini, kami ingin membuktikan bahwa talas bukan lagi sekedar makanan tradisional, tapi bisa menjadi bagian dari gerakan global untuk menyelamatkan masalah pencemaran lingkungan dengan memanfaatkan sari pati umbi talas menjadi bioplastik yang ramah lingkungan. Bioplastik dari eco-talas mampu menjadi solusi masa depan untuk menjadi biomaterial pengganti plastik untuk kebutuhan bahan baku kemasan, kerajinan dan fashion yang ramah lingkungan.</p>
--	---

	Dokumentasi	
9.	Nama Inovasi	Ecolilin
Inovator	Aisyi Hanifia Hady Afiqah Arsyah Noerhakim Thalita Putri Khumaira Viola Nurhasanah Suwanda (Pembimbing : Yoyoh Nurohmawati)	
Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat	
Bidang Lomba	Ekonomi Kreatif	
Keterangan	<p>Limbah minyak jelantah dapat menjadi masalah serius karena pencemaran lingkungan dan bahaya kesehatan. Secara lingkungan, pembuangan sembarangan minyak jelantah mencemari tanah dan air, merusak ekosistem, dan menyebabkan penurunan kualitas air. Dari segi kesehatan, penggunaan minyak jelantah secara berulang dapat meningkatkan risiko penyakit jantung, stroke, dan bahkan kanker. Walaupun minyak jelantah sering dianggap limbah, ternyata memiliki potensi besar untuk dimanfaatkan. Minyak jelantah dapat diolah menjadi bahan bakar alternatif (biodiesel), sabun, lilin, pupuk tanaman, dan bahkan untuk aromaterapi.</p> <p>Sementara itu, nyamuk merupakan penyebab banyak sekali penyakit yang menjadi masalah serius di Indonesia. Penggunaan obat nyamuk, berguna namun memiliki potensi masalah kesehatan dan keselamatan. Asap dari obat nyamuk bakar dapat menyebabkan infeksi saluran pernapasan, iritasi, dan bahkan potensi kanker. Obat nyamuk semprot juga bisa menyebabkan iritasi kulit dan mata, serta efek pada sistem saraf. Selain itu, ada potensi kebakaran akibat obat nyamuk elektrik yang rusak atau tidak terpasang dengan benar.</p> <p>Di sisi lain kelompok kami melihat permasalahan dari dua kondisi tersebut. Jadi untuk menghindari masalah itu, kelompok kami membuat inovasi lilin aromaterapi anti nyamuk dengan bahan baku minyak jelantah atau minyak bekas yang ada hampir di setiap rumah sehingga mudah didapatkan. Karena minyak jelantah merupakan limbah yang</p>	

		<p>kurang dimanfaatkan dengan baik padahal berpotensi memiliki nilai jual. Lilin ini dapat mengusir nyamuk karena ditambahkan essential oil lemongrass (serai) dan citronella (serai wangi) yang mengandung senyawa sitronelal, geraniol dan sitronelol yang dapat mengganggu indra penciuman nyamuk dan mengusir nyamuk pergi menjauh. Produk inovasi ini kami beri nama ecolilin.</p> <p>Aroma serai juga memberikan efek relaksasi dan pereda stress. Lilin ini juga dapat menjadi hiasan cantik yang menambah estetika sehingga menjadi barang yang multifungsi dan serbaguna.</p> <p>Melalui inovasi ini, diharapkan masyarakat dapat mengurangi limbah minyak jelantah dengan memanfaatkan limbah tersebut menjadi lilin aromaterapi pengusir nyamuk yang lebih berguna secara ekonomi, kesehatan, lingkungan dan sosial.</p>
	Dokumentasi	
10.	Nama Inovasi	Formulasi dan Uji Efektivitas Pasta Gigi Berbasis Kalsium Tulang Ikan Lele terhadap Kesehatan Gigi dan Mulut (Pagi Hito)
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Raden Zaskia Ramadhani</li> <li>2. Khansa Putri Nugraha</li> <li>3. Chantika Sari</li> <li>4. Belva Evangeline Rahayu Patu</li> <li>5. (pembimbing : Ibu Nilla Puspita, S.Si, Ibu Siti Samsiah, M.Pd, Ibu R. Hully Sturayya, M.Pd, Ibu Intan Nelly, S.Pd)</li> </ol>
	Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	Inovasi membuat pasta gigi dari tulang ikan lele adalah sebuah upaya untuk mengubah limbah ikan menjadi produk yang bermanfaat. Tulang ikan lele, yang biasanya dibuang sebagai limbah, mengandung kalsium

	<p>yang tinggi, unsur penting yang dapat mendukung kesehatan gigi dan gusi. Pengolahan tulang ikan lele menjadi pasta gigi melibatkan beberapa langkah, mulai dari pemrosesan tulang ikan lele menjadi bubuk halus, yang kemudian dicampurkan dengan bahan lain seperti magnesium carbonate, paper mint, dan bahan pengikat.</p> <p>Proses awal dimulai dengan pembersihan dan pemasakan tulang ikan lele untuk menghilangkan kuman atau bakteri yang mungkin ada. Setelah itu, tulang dihaluskan menjadi bubuk halus, yang menjadi bahan dasar utama dalam pembuatan pasta gigi. Bubuk tulang lele ini kaya akan kalsium, yang diketahui dapat memperkuat enamel gigi dan mencegah kerusakan gigi. Selain itu, kalsium juga berperan dalam menjaga keseimbangan mineral di dalam gigi, yang dapat membantu mencegah gigi berlubang dan keropos.</p> <p>Pasta gigi yang dihasilkan tidak hanya bermanfaat bagi kesehatan gigi, tetapi juga ramah lingkungan. Menggunakan limbah ikan lele yang biasanya dibuang, inovasi ini membantu mengurangi sampah dan memanfaatkan sumber daya yang ada. Selain itu, penggunaan bahan alami seperti minyak esensial memberikan aroma segar pada pasta gigi dan membantu menjaga kebersihan mulut.</p> <p>Keunggulan lainnya adalah keberlanjutan dan nilai ekonomis. Produk ini bisa diproduksi dengan biaya rendah dan dapat memberikan alternatif yang lebih terjangkau dibandingkan pasta gigi komersial lainnya. Dengan memanfaatkan tulang ikan lele, inovasi ini juga berpotensi membuka peluang baru dalam industri daur ulang limbah ikan dan produk perawatan gigi yang lebih alami dan ramah lingkungan.</p> <p>Inovasi pasta gigi dari tulang ikan lele tidak hanya mengurangi limbah, tetapi juga memberikan manfaat kesehatan gigi. Selain kalsium, tulang ikan lele juga mengandung mineral lainnya yang mendukung kekuatan gigi. Inovasi ini mengarah pada pengembangan produk yang lebih alami dan ramah lingkungan, serta membuka peluang untuk meningkatkan pemanfaatan limbah ikan lele dalam berbagai industri, termasuk industri perawatan gigi.</p>
--	---

	Dokumentasi	
11.	Nama Inovasi	Grasshoper Nugget
Inovator	Ibu Yoyoh Nurohmawati (pembimbing) 1. Ammabel Chantiqa Putri 2. Keysha Luna Azalia 3. Verren Alexa Limanarta 4. Nasya Azzalia Irawan 5. Syarifah Latifah Zahra	
Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat	
Bidang Lomba	Pangan & Agribisnis	
Keterangan	<p>Belalang sawah adalah jenis serangga yang merupakan hama tanaman padi. Oleh karena itu, dengan memanfaatkan belalang tersebut, petani akan sangat terbantu dalam mengurangi populasinya dan tentunya mengurangi kerusakan pada tanaman padi. Belalang juga merupakan serangga yang memiliki kandungan protein tinggi, sehingga dapat diolah menjadi makanan yang kaya protein. Oleh karena itu kami berinovasi untuk memanfaatkan belalang sebagai sumber protein, dipadukan dengan talas Bogor sebagai sumber karbohidrat, untuk diolah menjadi makanan yang bergizi dan bernilai ekonomis, yaitu nugget berbahan belalang campur talas Bogor. Nugget belalang ini karena kaya akan gizi, sehingga diharapkan program pemerintah dalam mengatasi bahaya stunting. Populasi belalang yang tinggi dapat menjadi peluang untuk dimanfaatkan dan diolah menjadi makanan sehat dan bergizi. Kami berinovasi mengolah belalang menjadi produk makanan, yaitu nugget belalang, sebagai upaya untuk meningkatkan nilai tambah dari segi bentuk dan cara penyajiannya, karena biasanya olahan belalang</p>	

		<p>hanya di goreng saja. Latar belakang inovasi pembuatan nugget berbahan dasar belalang dan talas Bogor adalah untuk memanfaatkan belalang, yang selama ini dikenal sebagai hama tanaman pertanian yang dapat merugikan petani, sehingga dapat menghasilkan produk berupa makanan yang sehat dan kaya akan protein. Pernah terjadi ledakan populasi belalang, antara lain di Lampung pada tahun 1990-2000 dan di Sumba pada tahun 2023, yang menyebabkan kerusakan tanaman dan mengakibatkan gagal panen. Selain belalang, kami memanfaatkan sumber daya alam lokal yaitu talas Bogor yang merupakan tanaman khas bogor dengan ketersediaan berlimpah.</p> <p>Permasalahan yang kami temukan adalah adanya informasi bahwa belalang merupakan salah satu hama yang dapat merugikan hasil pertanian. Potensi yang kami temukan adalah potensi ekonomi untuk mengolah belalang yang dapat di olah menjadi sumber makanan yang sehat dan bergizi. Maksud dan tujuan inovasi kami ini adalah kami dapat memanfaatkan belalang yang merupakan hama menjadi produk makanan yang sehat dan bergizi sehingga dapat menjadi salah satu solusi untuk membantu program pemerintah tentang ketahanan pangan dan program mengatasi bahaya stanting.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/file/d/1NXcmnqj0pXOZ6F_NiFfYjQJqgVOgA2E7/view?usp=drivesdk">https://drive.google.com/file/d/1NXcmnqj0pXOZ6F_NiFfYjQJqgVOgA2E7/view?usp=drivesdk</a>
12.	Nama Inovasi	GUKUPI(Gula Kulit Pisang)
	Inovator	Muhammad Alferro Ghaney Andrianto, Gabriel Vidic Djong, Machiko Raihan Riswan, Kaila Marseilla Malika, Yoyoh Nurohmawati (Pembimbing), Faliana Alifia (Pembimbing)
	Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat
	Bidang Lomba	Pangan & Agribisnis
	Keterangan	<p>Pisang Uli (<i>Musa x paradisiaca</i> L. AAB) merupakan salah satu buah tropis dari genus <i>Musa</i> yang digemari banyak orang. Pisang uli merupakan jenis pisang raja yang berasal dari Bogor Jawa Barat. Pisang uli tumbuh baik di berbagai wilayah di Indonesia, terutama di Pulau Sumatra, Jawa, Bali dan Sulawesi. Pisang ini pada umumnya tidak dapat dikonsumsi langsung, tetapi diolah menjadi berbagai bentuk makanan seperti keripik, pisang goreng, kue bolu, pisang oven dan lain sebagainya. Hampir seluruh bagian dari pohon pisang dapat dimanfaatkan. Di balik rasanya yang enak, buah pisang uli memiliki kandungan nutrisi yang lengkap seperti karbohidrat, serat, vitamin, mineral dan antioksidan. Salah satu bagian dari buah pisang uli adalah kulitnya. Pemanfaatan kulit pisang masih belum optimal, sehingga kebanyakan orang menganggap sebagai sampah yang akhirnya dibuang</p>

		<p>ke tempat sampah, menumpuk, membusuk dan menjadi salah satu sumber sampah organik yang dapat mencemari lingkungan. Padahal, kandungan nutrisi dalam kulit pisang tidak kalah dengan buah pisang itu sendiri seperti antioksidan, serat, vitamin B6, kalsium, kalium, magnesium dan gula. Kulit pisang mengandung gula sederhana dan gula kompleks, serta pati yang dapat diubah menjadi gula sehat berkalori rendah. Gula alami dengan kalori yang rendah aman untuk penderita diabetes dan dapat menghindari obesitas pada anak dan remaja dalam proses pertumbuhan.</p> <p>Pemanfaatan kulit pisang masih belum optimal. Kebanyakan masih dianggap sampah. Sebagai salah satu upaya mengurangi jumlah sampah organik, kulit pisang dapat diolah menjadi bahan pangan. Dengan cita rasa buah pisang yang manis, kami ingin membuat produk gula dari kulit pisang. Jenis pisang yang kami pilih adalah pisang uli (<i>Musa x paradisiaca L. AAB</i>). Mengapa memilih kulit dari pisang uli ? Karena ketersediaan pisang uli di wilayah Bogor sangat mudah didapat. Pisang uli dapat tumbuh di mana saja, salah satunya di kebun kecil di halaman rumah atau disebut juga kebun rumah tangga. Di daerah Bogor sendiri tepatnya di Karadenan, Cibinong terdapat kampung pisang yang membudidayakan beragam varietas pisang, salah satunya pisang uli. Kampung Pisang yang terletak di Cibinong Kabupaten Bogor ini merupakan bentuk kerifan lokal dalam membudidayakan pisang dengan lahan terbatas atau disebut “urban farming”. Masyarakat melakukan penanaman dan perawatan secara swadaya, hasilnya dapat dijual atau diolah menjadi berbagai produk seperti sale pisang dan selai pisang.</p> <p>Kulit pisang uli kaya akan nutrisi seperti kalium, magnesium, protein, serat, karbohidrat, vitamin B6, vitamin C, antioksidan, dan lemak sehat. Pisang uli memiliki senyawa pektin yang berfungsi untuk kesehatan pencernaan. Pektin pisang bersifat mudah mengental sehingga sangat cocok jika kulit pisang dibuat gula cair.</p> <p>tujuan dari inovasi ini adalah :</p> <p>Menciptakan gula cair dari kulit pisang yang rendah kalori.</p> <p>Meningkatkan kesehatan masyarakat melalui konsumsi gula rendah kalori.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/12jzteLbg6P2VpGOqPPWhf28lBi5xmh8s">https://drive.google.com/drive/folders/12jzteLbg6P2VpGOqPPWhf28lBi5xmh8s</a>
13.	Nama Inovasi	Hand Sanitizer yang diberi nama Dillenia Pura
	Inovator	Nama Pendamping: 1. Eva Ruftini, S.Pd 2. Arieza Dyan Kurnianti, M.Pd

	<p>3. Mellisa Liestanti, M.Pd</p> <p>4. Derila Wiharni, M.Pd</p> <p>5. Heri Hermawan, S.Pd</p> <p>Nama Siswa:</p> <p>1. Azzam Isyabani Tresnawan</p> <p>2. Ahmad Shulthan Shafwan</p> <p>3. Muhammad Bintang Asadel</p> <p>4. Ahmad Zhafran Mirza Ukail</p> <p>5. Deril Putra Ramadhan</p> <p>6. Cairo Rabbani</p>
Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat
Bidang Lomba	Ekonomi Kreatif
Keterangan	<p>Sumber inovasi dari kelompok kami berasal dari ide sendiri dengan membuat hand sanitizer yang berasal/terbuat dari alami dan dari jurnal <a href="https://scholar.google.com/">https://scholar.google.com/</a>. Hand Sanitizer yang dibuat oleh kami berasal dari lidah buaya, daun sirih, daun manga, dan daun sempur disekitar lingkungan sekolah kami yang jarang dimanfaatkan dengan baik. Pendekatan ilmiahnya adalah bahwa daun sempur mengandung senyawa antibakteri seperti flavonoid, tanin, dan saponin yang mampu menghambat pertumbuhan kuman dan mampu melawan kuman dengan efektif. Karena itu, ekstraknya dapat dimanfaatkan sebagai bahan aktif alami dalam hand sanitizer yang efektif, aman, dan ramah lingkungan. Selain fungsi daun sempur, ada daun lain yang mempunyai fungsi bermanfaat, yaitu daun mangga yang kaya akan fenol dan flavonoid, berfungsi sebagai antioksidan dan antibakteri alami. Lalu ada daun sirih yang mengandung eugenol dan tannin yang kuat sebagai antiseptik dan mampu menghambat pertumbuhan bakteri dan virus. Kami pun memakai lidah buaya karena mengandung senyawa antiseptik dan berfungsi sebagai pelembap alami yang menjaga kelembutan dan kelembapan kulit. Selain bahan alami, kami memakai alcohol dengan 70% yang berfungsi membunuh kuman, walaupun memiliki fungsi yang sama yaitu membunuh kuman, tetapi alcohol membunuh kuman dengan cara merusak membrane sel bakteri dan virus secara cepat sehingga berbeda dibandingkan alami. Perbedaan dari inovasi yang kami buat adalah memiliki lidah buaya yang mengandung antibakteri alami. Kandungan senyawa alami dalam daun sempur, seperti flavonoid dan minyak atsiri, memberikan karakter wangi yang earthy, ringan, dan khas tropis. Kami membuat hand sanitizer ini agar bisa terhindar dari kuman dan menyegarkan tangan. Hand sanitizer yang kami buat juga bertujuan sebagai bentuk perawatan diri dan penunjang kepercayaan diri dalam berbagai aktivitas sosial, seperti di lingkungan</p>

		<p>sekolah maupun masyarakat. Pendekatan kita dilakukan dengan cara menawarkan barang/produk kepada warga, guru, siswa, sampai komite. Perkiraan waktu pembuatan hand sanitizer alami ini sekitar 2-3 hari. Tujuan kami membuat hand sanitizer adalah untuk menciptakan hand sanitizer alami berbahan dasar daun sempur yang efektif membunuh kuman, aman digunakan untuk kulit, serta memanfaatkan sumber daya alam lokal yang melimpah. Inovasi ini diharapkan menjadi alternatif ramah lingkungan dari produk berbahan kimia, sekaligus meningkatkan kesadaran akan potensi tanaman tradisional Indonesia. Bahan-bahan yang kami pakai yaitu ekstrak daun sempur sebanyak 35ml, yang kedua ada ekstrak daun mangga sebanyak 35ml sama seperti ekstraknya daun sempur, yang ketiga ada ekstrak daun sirih sebanyak 10ml, yang keempat ada ekstrak batang sereh sebanyak 30ml, yang kelima ada alcohol 70% sebanyak 189ml, yang keenam ada perasan jeruk lemon sebanyak 36ml, dan yang terakhir atau yang ketujuh ada aloe vera yang sudah diblender sebanyak 50ml.</p>
	<p>Dokumentasi</p>	
<p>14.</p>	<p>Nama Inovasi</p>	<p>INOVASI BROWNIES VITKOANG SEBAGAI PEMANFAATAN UMBI BENGKOANG YANG KAYA AKAN SERAT</p>
	<p>Inovator</p>	<p>Linda Lidiawati, S.P, MPd (Pembimbing)  1.Husnul Khotimah (Ketua)  2.Devita Afriani (Anggota)  3.Faika Shamballa Abhilasa (Anggota)  4.Raina Arsyila Diantha (Anggota)  5.Qaleesya Alya Putri Arindri (Anggota)</p>

	6.Syofia Sakura Fajriani (Anggota)
Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat
Bidang Lomba	Ekonomi Kreatif
Keterangan	<p>Vitkoang merupakan makanan inovatif berbahan dasar bengkoang yang diolah menjadi tepung, kemudian dikreasikan menjadi brownies sehat dengan taburan choco chips dan kacang mete untuk menambah cita rasa. Inspirasi untuk membuat inovasi ini berawal dari keinginan untuk mengembangkan sebuah makanan yang tinggi serat, dan disukai masyarakat Bogor seperti Brownies. Serat diperoleh dengan pengurangan penggunaan tepung dan menggantinya dengan ampas bengkoang. Alasan kami untuk membuat inovasi ini sebagai upaya meningkatkan minat anak-anak dalam mengonsumsi makanan sehat dengan membuat bentuk dan rasa yang lebih menarik. Banyak masyarakat terutama remaja di Indonesia yang meremehkan seberapa pentingnya menjaga kadar tepung yang dikonsumsi. Namun, rata-rata dari remaja Indonesia justru menganggapnya tidak penting sehingga banyak dari mereka yang menderita penyakit diabetes, obesitas dan penyakit pencernaan. Hal ini akibat makanan yang kadar tepungnya tinggi. Karena itu kami menawarkan makanan sehat yang praktis untuk mereka yang mengalami ataupun berupaya mencegah timbulnya penyakit pencernaan dalam tubuh, serta banyak manfaat positif lainnya pada makanan tersebut. Beberapa manfaat tersebut yaitu meningkatkan kesehatan imun dan melancarkan pencernaan. Brownies ini juga menghasilkan efek mengenyangkan lebih lama sehingga cocok untuk diet. Berdasarkan riset yang kami lakukan di Bogor, saat ini hanya umbi-umbian tertentu yang dijadikan bahan makanan, sementara manfaat umbi bengkoang belum tergali, sehingga belum ditemukan inovasi tentang brownies yang terbuat dari ampas bengkoang. Oleh karena itu diharapkan inovasi brownies ini dapat diterima di masyarakat luas.</p>

	Dokumentasi	
15.	Nama Inovasi	MallowPuff
Inovator	Pembimbing: Siti Rukoyah, S.Pd Ketua: Archipelagia Keira Lokita Anggota: - Zara Mikaela Rasheed - Mysha Kalifa Dermawan - Khansa Jihan Nabila - Fawwaz Faid Wijanarko	
Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat	
Bidang Lomba	Pangan & Agribisnis	
Keterangan	<p>Mallowpuff merupakan inovasi produk makanan ringan berbentuk marshmallow yang dikembangkan dengan pendekatan kesehatan dan keberagaman konsumsi masyarakat Indonesia. Berbeda dari marshmallow konvensional yang umumnya tinggi kandungan gula dan menggunakan gelatin berbahan dasar babi, Mallowpuff hadir sebagai solusi alternatif yang lebih sehat dan aman dikonsumsi oleh berbagai kalangan, khususnya anak-anak dan masyarakat muslim.</p> <p>Salah satu keunggulan utama Mallowpuff adalah penggunaan stevia sebagai pemanis alami pengganti gula. Stevia tidak hanya rendah kalori, tetapi juga aman dikonsumsi dalam jangka panjang serta memiliki indeks glikemik yang rendah. Dengan demikian, Mallowpuff menjadi pilihan yang tepat untuk mengurangi risiko diabetes pada anak-anak akibat konsumsi gula berlebih. Selain itu, produk ini diformulasikan dengan tepung maizena dalam jumlah minimal, sehingga menghasilkan camilan dengan kadar gluten yang lebih rendah dan lebih ringan dicerna.</p> <p>Keunikan lainnya terletak pada bahan pewarna dan perasa. Kami tidak menggunakan pewarna buatan, melainkan pewarna alami seperti bunga telang, yang memberikan warna biru keunguan yang menarik. Untuk cita rasa, Mallowpuff mengandung sari buah asli seperti buah naga dan</p>	

		<p>mangga, yang tidak hanya memperkaya rasa, tetapi juga menambah nilai gizi. Mallowpuff tidak menggunakan gelatin berbahan dasar hewani yang tidak halal, melainkan menggunakan bahan alternatif seperti agar-agar yang berasal dari tumbuhan. Hal ini menjadikan produk ini lebih inklusif dan sesuai dengan prinsip konsumsi masyarakat mayoritas muslim di Indonesia.</p> <p>Selain memperhatikan aspek bahan baku, Mallowpuff juga dikemas dengan desain ramah lingkungan menggunakan bahan yang dapat didaur ulang. Kami percaya bahwa inovasi makanan ringan harus sejalan dengan gaya hidup berkelanjutan dan tanggung jawab terhadap lingkungan. Dalam proses produksinya, Mallowpuff juga mengikuti standar keamanan pangan dan kebersihan yang ketat, guna memastikan kualitas terbaik bagi konsumen.</p> <p>Dengan mengedepankan aspek kesehatan, kehalalan, keberlanjutan, dan rasa alami, Mallowpuff bertujuan menjadi pelopor marshmallow sehat di Indonesia. Produk ini tidak hanya menawarkan rasa manis yang menyenangkan, tetapi juga nilai gizi yang aman, inovatif, dan ramah bagi anak-anak dan keluarga Indonesia.</p>
	Dokumentasi	
16.	Nama Inovasi	Nutrinola Bites
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ajwa Huwaida</li> <li>2. Arsyila Qhaira Lubis</li> <li>3. Ratu Balqis Cubriadi</li> <li>4. Siti Fatimah Az Zahra</li> <li>5. Noureen Syaquila Gusnindar</li> </ol>

	Guru pembimbing: Yoyoh Nurohmawati S.SI
Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat
Bidang Lomba	Pangan & Agribisnis
Keterangan	<p>Nutrinola Bites berbahan dasar kacang, biji- bijian dan buah alami merupakan inovasi camilan yang diformulasikan dari bahan-bahan lokal bernutrisi tinggi tanpa tambahan gula maupun pengawet. Produk ini dirancang sebagai solusi alternatif camilan sehat di tengah maraknya konsumsi makanan ringan tinggi gula dan rendah serat yang beredar di pasaran. Dengan komposisi utama berupa kacang tanah, kurma, pisang, wortel, bit, dan berbagai biji-bijian seperti chia seed, kenari, almond, mete, dan kuaci. Cookies ini menghadirkan kombinasi rasa yang nikmat serta kandungan gizi yang seimbang.</p> <p>Setiap bahan dalam produk ini dipilih secara teliti untuk memberikan manfaat kesehatan. Kacang tanah sebagai bahan dasar mengandung protein nabati, lemak sehat, dan antioksidan. Kurma dan pisang memberikan rasa manis alami sekaligus sumber energi dan serat serta karbohidrat alami. Sayuran seperti wortel dan bit menambah kandungan vitamin A, C, dan zat besi, menjadikan cookies ini berbeda dari produk serupa yang jarang mengandung sayuran. Sementara itu, tambahan biji-bijian menambah kandungan omega-3, serat, dan mineral penting lainnya.</p> <p>Nutinola Bites ini cocok dikonsumsi oleh semua kalangan, termasuk anak-anak, lansia, dan individu dengan gaya hidup sehat. Selain itu, produk ini juga ramah vegan dan bebas gluten secara alami, karena tidak menggunakan tepung terigu maupun produk hewani. Teksturnya yang renyah di luar dan lembut di dalam membuatnya cocok sebagai teman minum susu, bekal anak, atau camilan kerja.</p> <p>Dengan menggunakan bahan lokal dan proses produksi sederhana, produk ini juga memiliki nilai ekonomi yang tinggi dan berpotensi menjadi usaha rumahan. Nutinola Bites sehat ini tidak hanya menawarkan kelezatan, tetapi juga memberikan kontribusi terhadap gaya hidup sehat masyarakat dan pemanfaatan hasil alam Indonesia secara berkelanjutan. Produk ini juga ikut mendukung pemakaian bahan-bahan dari hasil pertanian lokal, seperti kacang dan buah-buahan yang ditanam di dalam negeri. Dengan begitu, Nutrinola Bites tidak hanya baik untuk kesehatan, tapi juga membantu petani lokal agar hasil panennya bisa lebih bermanfaat. Rasa yang enak dan kandungan gizinya membuat camilan ini jadi pilihan yang pas untuk siapa saja.</p>

	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1DIgha-pvAEG3RpPkQuwStXmatd32BjcU">https://drive.google.com/drive/folders/1DIgha-pvAEG3RpPkQuwStXmatd32BjcU</a>
17.	Nama Inovasi	One Day No Rice with BURISMAKAN (Bubur Instan Manihot esculenta dengan Abon ikan Kembung Rasa Rendang)
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Puspa Wangi Risqita Dewi</li> <li>2. Keva Prayang Dwi Hardian</li> <li>3. Nada Asyifa Hersa</li> <li>4. WIDHARNATI, S.Pd. Bio., M.Pd. (Pembimbing)</li> <li>5. Yeni Yuliani, S.Pd., M.Pd.(Pembimbing)</li> <li>6. Rachmaini Yulastati, S.Pd (Pembimbing)</li> </ol>
	Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat
	Bidang Lomba	Pangan & Agribisnis
	Keterangan	<p>Penelitian yang kami ajukan, adalah bubur instan yang berbahan dasar singkong (Manihot esculenta). Sebagai alternatif pengganti nasi dalam rangka Bogor Innovation Award (BIA) yang di selenggarakan oleh Badan Perencanaan Pembangunan dan Riset Daerah Kota Bogor.</p> <p>Karbohidrat dan serat dalam singkong dapat membantu proses pencernaan dan membuat kenyang lebih lama. Maka hal ini mendorong kami untuk mengembangkan ide tersebut, karena kerap kami temui remaja di sekitar kami kurang dalam mengkonsumsi karbohidrat dan saat ini sawah-sawah sudah tergantikan dengan pemukiman warga. Dampak dalam jangka panjang yang ditimbulkan apabila kekurangan karbohidrat dapat menyebabkan kekurangan nutrisi, kolesterol tinggi, kerusakan pembuluh darah, hingga meningkatkan resiko penyakit jantung, stroke, dan kanker.</p> <p>Mengapa memilih singkong (Manihot esculenta) sebagai bahan dasar bubur instan ini? Selain karena singkong (Manihot esculenta) mengandung karbohidrat dan serat, membantu meningkatkan energi, menjaga kesehatan usus, mengontrol kadar gula dalam darah. Singkong juga mengandung vitamin C yang mampu memperkuat sistem daya tahan tubuh. Singkong mudah didapat dan harganya sangat terjangkau.</p> <p>Maka dari itu kami memilih singkong sebagai bahan utama dari inovasi kami yaitu BURISMAKAN. Pada umumnya dari berbagai kalangan banyak yang menyukai singkong untuk dikonsumsi dengan berbagai cara, tetapi belum ada yang membuat olahan berbahan dasar singkong sebagai bahan makanan yang bisa dimakan dalam jangka waktu yang cukup lama. Itu pula alasan mengapa kami memilih singkong sebagai bahan utama untuk membuat bubur yang kami namakan BURISMAKAN.</p>

		<p>Kami juga membuat abon Ikan kembung (<i>Rastrelliger</i> sp.) dengan inovasi bumbu rendang sebagai topping pada bubur instan tersebut. Kami memilih ikan kembung (<i>Rastrelliger</i> sp.) sebagai topping karena abon ikan kembung jarang dipakai oleh banyak orang di Indonesia, dan banyak juga remaja seusia kami yang tidak menyukai ikan yang dikonsumsi secara langsung karena menurut mereka baunya amis dan banyak duri menyulitkan mereka untuk makan, sedangkan rendang merupakan salah satu jenis makanan yang disukai semua hampir semua kalangan dan banyak terdapat hampir di setiap daerah di Indonesia, bahkan pernah menjadi makanan terenak seluruh dunia, maka dari itu kami membuat olahan ikan tersebut menjadi abon ikan dengan rasa rendang sehingga membuat rasanya lebih enak dan tampilannya menjadi lebih menarik dan rempah rendang menyebabkan bau amis ikan berkurang. Selain itu ikan kembung (<i>Rastrelliger</i>) juga mengandung protein yang cukup tinggi juga lemak sehat, vitamin (B12,D,dll) , dan mineral (kalsium, fosfor, zat besi).</p> <p>Perpaduan antara bubur singkong dengan abon ikan kembung rasa rendang menjadikan kedua jenis olahan tersebut menjadi klop dan sempurna, rasanya sangat nikmat bahkan ketika kami cobakan kepada anak -anak, remaja dan dewasa mereka sangat menikmatinya. Cara menggunakan bubur instan juga sangat cepat dan mudah sehingga cukup praktis jika digunakan sebagai makanan instan yang mudah dibawa dan diolah dimana saja.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/file/d/1m3Mg-c2Yo7ii8N0s37irc_5yRpQv0sRk/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1m3Mg-c2Yo7ii8N0s37irc_5yRpQv0sRk/view?usp=sharing</a>
18.	Nama Inovasi	PALATEA : Minuman Herbal dari Daun Pala
	Inovator	Zaidan Shidqi Fahrezi, Ahmad Mufti Nashrullah, Muhammad Hafiz Ibrahim, Syahid Syaj'an, Triyatmo Adi Nugroho S.Pt., M.Si. (Pembimbing)
	Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	Daun pala sering kali dianggap limbah dan tidak dimanfaatkan secara optimal. Sehingga, kami mencoba mengoptimalkan pemanfaatan daun pala dengan cara membuat olahan teh dari daun pala. Buah pala sudah banyak sekali dijadikan olahan contohnya seperti manisan pala,es pala,selai pala dll. selain makanan buah pala juga kerap kali dijadikan bahan baku kosmetik dengan cara mengekstrak minyak atsiri pala. Namun disini kami menawarkan inovasi baru dalam aneka macam olahan pala, yakni teh dari daun pala. Kandungan yang terdapat dalam

		<p>daun pala sangat melimpah Alkaloid, Triterpenoid, Tanin, Flavonoid. Daun pala juga berpotensi memiliki pengawet alami karena mempunyai minyak atsiri, yang juga memberikan aroma khas.</p> <p>Teh daun pala berpotensi menjadi solusi untuk berbagai macam penyakit contohnya seperti membantu mengatasi insomnia, melancarkan pencernaan, menjaga kesehatan gigi dan mulut serta memiliki sifat antioksidan. Selain itu kandungan yang dimiliki teh daun pala sangat banyak contohnya seperti minyak atsiri, antioksidan, antibakteri dan anti jamur.</p>
	Dokumentasi	
19.	Nama Inovasi	PEKA (Pelet Ikan Sisa Makanan)
	Inovator	Ziva Salama Iskandar Muda, Muhammad Rashya Alfarizqi, Nisrina Husna Rufaidhah, Aesar Taqi Raditya, Nafeeza Atraya Swaraputri, Aryafathi Khayran Ayahbi, Valiant Timo Rahutomo
	Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat
	Bidang Lomba	Air Minum, Kebersihan, dan Lingkungan Hidup
	Keterangan	<p>PEKA (Pelet Ikan Sisa Makanan) pakan ikan organik yang terbuat dari limbah sisa makanan dan menjadi sesuatu yang bisa di berguna dan bermanfaat oleh makhluk hidup yang lain.</p> <p>Permasalahan yang kami ambil adalah limbah sisa makanan yang menumpuk di sekolah. Sampah sisa makanan membutuhkan waktu hanya 2 sampai 12 minggu untuk terurai. Tapi perlu diingat, limbah sisa makanan dapat menyebabkan jamur dengan bau yang sangat menyengat, dan tidak bagus untuk udara. Jika limbah makanan berjamur, maka banyak hewan yang muncul.</p> <p>Maksud dari hasil observasi kami adalah untuk mengurangi limbah makanan yang kami produksi menjadi hal baru dan bermanfaat yaitu pakan untuk makhluk hidup yang lain.</p>

	Dokumentasi	
20.	Nama Inovasi	<p>PEMANFAATAN RIMPANG LEMPUYANG (Zingiber zerumbet) dan LENGKUAS (Alpinia galanga) sebagai BAHAN DASAR PEMBUATAN SHAMPO ALPIZING untuk MENGATASI MASALAH KETOMBE</p>
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rinzani Khanzza Alifa</li> <li>2. Nazwa Qirom</li> <li>3. Azizia Nursyahwal</li> <li>4. Adinda Rosandi</li> <li>5. WIDHARNATI, S.Pd. Bio., M.Pd. (Pembimbing)</li> <li>6. Yeni Yuliani, S.Pd., M.Pd.(Pembimbing)</li> <li>7. Rachmaini Yulastati, S.Pd (Pembimbing)</li> </ol>
	Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	<p>Penelitian yang kami ajukan adalah pengolahan lempuyang (Zingiber zerumbet) dan lengkuas (Alpinia galanga) sebagai penghilang ketombe, pertumbuhan rambut, mengurangi rambut rontok, dan meningkatkan kesehatan kulit kepala dalam rangka Bogor Innovation Awards (BIA) yang diselenggarakan oleh Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kota Bogor. Biasanya Lempuyang jarang diketahui manfaatnya oleh masyarakat atau digunakan sebagai jamu atau bumbu masakan itupun jarang, dari beberapa referensi terutama jurnal yang kami baca ternyata lempuyang mengandung gingerol dan</p>

		<p>zingiberen yang bermanfaat bagi kesehatan rambut. Di era yang maju ini biasanya anak-anak remaja sering mengalami rambut berketombe, rambut rontok, rambut patah dan masalah masalah rambut yang lain. Dampaknya anak-anak remaja sering merasa kurang percaya diri dan malu untuk bergaul. Upaya yang kami lakukan untuk mengatasi hal tersebut yaitu membuat shampoo anti ketombe yang bahan-bahannya alami, dan mudah dijangkau.</p> <p>Sebelum kami mengajukan ide ini, kami mencari tahu tentang shampoo ketombe alami, ternyata ada beberapa shampoo yang menggunakan bahan alami lain. Ternyata belum ada yang menggunakan bahan lempuyang dan lengkuas. Menurut kami, karena kandungan lempuyang dan lengkuas yang bermanfaat bagi kesehatan rambut, kami mengkolaborasikan dua bahan tersebut untuk membuat shampoo.</p> <p>Lempuyang (Zingiber zerumbet) adalah tanaman herbal yang berasal dari famili zingiberaceae, sama dengan jahe dan kunyit. Lempuyang bisa tumbuh di mana saja karena dia adalah tanaman yang tumbuh di daerah tropis atau subtropis. Lempuyang mempunyai banyak manfaat dan biasa digunakan oleh masyarakat sebagai obat tradisional obat herbal bahan masakan atau kosmetik yang bisa menjaga kesehatan kulit dan rambut. Kandungan Lempuyang yang bermanfaat bagi rambut adalah anti inflamasi, anti jamur antibakteri, dan antioksidan. Manfaatnya bisa mengatasi ketombe, mengurangi rambut rontok, meningkatkan kesehatan kulit kepala. Kita juga menggunakan lengkuas (<i>Alpinia galanga</i>) yang memiliki kandungan yang sama dengan lempuyang, yaitu anti inflamasi, anti jamur, anti bakteri dan antioksidan. Maka dari itu kami menggunakan dua bahan tersebut sebagai bahan dasar shampoo alami ALPIZING yang memiliki banyak manfaat dan mudah dijangkau serta mudah digunakan oleh kalangan remaja.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/file/d/1Yb8XrofjzeMJrjxMKQSI7XN_kIPBuCDJ/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1Yb8XrofjzeMJrjxMKQSI7XN_kIPBuCDJ/view?usp=sharing</a>
21.	Nama Inovasi	Pemanfaatan Biji Pepaya untuk Mengobati penyakit Parasit dan Cacing Pada Siswi SMP Bina Insan Mandiri
	Inovator	Peserta : Andi Aisyah Dzaskiya Ramadhani dan Naura Nurrahma Pembimbing : Bu Irna Mariana S.Pd
	Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	<p>Inovasi ini berfokus pada pemanfaatan biji pepaya (<i>Carica papaya L.</i>) sebagai alternatif pengobatan herbal untuk mengatasi infeksi parasit dan cacing yang kerap menyerang kalangan remaja, khususnya siswi SMP Bina Insan Mandiri. Infeksi cacingan masih menjadi masalah kesehatan yang cukup umum di kalangan pelajar, yang dapat mengganggu konsentrasi belajar, menurunkan daya tahan tubuh, serta menyebabkan anemia dan gangguan gizi.</p> <p>Berangkat dari keprihatinan tersebut, inovasi ini bertujuan menciptakan solusi alami yang aman, murah, dan mudah diakses. Biji pepaya yang</p>

		<p>selama ini sering dianggap limbah ternyata mengandung senyawa aktif seperti alkaloid, flavonoid, tanin, dan enzim papain yang berfungsi sebagai antiparasit dan antelmintik (anti-cacing). Senyawa-senyawa ini berpotensi melumpuhkan sistem saraf parasit dan menghentikan perkembangbiakan cacing dalam tubuh.</p> <p>Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan kuesioner kepada siswi sebagai subjek responden, serta dilengkapi dengan uji laboratorium berupa pemeriksaan feses sebelum dan sesudah konsumsi biji pepaya. Hasil yang diperoleh menunjukkan adanya penurunan signifikan jumlah telur cacing dalam tubuh responden setelah periode konsumsi biji pepaya.</p> <p>Inovasi ini diharapkan menjadi solusi preventif dan kuratif yang efektif dalam menjaga kesehatan siswa dengan pendekatan herbal. Selain itu, inovasi ini juga mengedukasi masyarakat, khususnya remaja, untuk lebih mengenal dan memanfaatkan kekayaan alam lokal sebagai bagian dari gaya hidup sehat dan mandiri tanpa ketergantungan pada obat kimia.</p>
	Dokumentasi	
22.	Nama Inovasi	Pemanfaatan <i>Carica papaya L.</i> (Daun Pepaya), <i>Psidium guajava</i> (Daun Biji Jambu), <i>Peperomia pellucida</i> (Daun Suruhan), <i>Persea americana</i> (Kulit Alpukat) sebagai Bahan Dasar Masker Kulit Pajalucana
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Danish Putra Rudnie</li> <li>2. Fico Azaria Fritzie</li> <li>3. M. Farhan Alfarisi</li> </ol>

	<p>4.Rachmaini Yuliasati,S.Pd (pembimbing)</p> <p>5.WIDHARNATI, S.Pd. Bio., M.Pd. (Pembimbing)</p> <p>6.Yeni Yuliani, S.Pd., M.Pd.(Pembimbing)</p>
Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat
Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
Keterangan	<p>Penelitian yang kami ajukan adalah masker wajah dari pengolahan Carica Pepaya L (Daun Pepaya), Psidium Guajava L (Daun Sirih Cina), Centella Astiacia (Pegagan/Antanan), Persea Americana (Alpukat) sebagai masker wajah yang mencerahkan kulit, menghilangkan jerawat aktif, dan melembabkan kulit dalam rangka Bogor Inovation Awards (BIA) yang diselenggarakan oleh Badan Perencanaan Pembangunan dan Riset Daerah Kota Bogor. Hal ini mendorong kami untuk mengembangkan ide tersebut karena remaja di sekitar kami masih banyak berjerawat aktif, kulit yang kurang cerah. Dampak yang ditimbulkan apabila berjerawat dan wajah tidak cerah adalah kurangnya percaya diri dan menjadi tidak menarik. Upaya yang kami lakukan untuk mengatasi masalah tersebut yaitu dengan membuat masker kulit Pajalucana yang berbahan dari alam. Sebelum kami mengajukan inovasi ini kami mencari tahu kandungan yang baik untuk mengatasi jerawat dan untuk mencerahkan kulit dan yang kami dapat dari penelusuran yang kami lakukan adalah daun pepaya di mata masyarakat hanya dianggap limbah yang tidak dapat digunakan, namun setelah kami menelusuri ternyata daun pepaya mengandung alkoid dan flavonoid yang dapat menghambat penyusunan peptidoglikan pada sel bakteri dan mengurangi kekebalan kepada organisme sasaran, untuk memudahkan penggunaan pada daun pepaya maka diformulasikan dalam bentuk masker. Selain itu kami menelusuri kandungan yang terdapat pada daun suruhan dapat bersifat sebagai antibakteri karena didalamnya terkandung beberapa senyawa aktif seperti tanin, triterpenoid, flavonoid, saponin yang memiliki efek antimikroba. Lalu kami mencari kandungan yang terdapat pada kulit alpukat, kulit alpukat mempunyai kandungan fenolat yang lebih tinggi dari pada daging buahnya. Kulit alpukat juga mempunyai kemampuan antioksidan yang baik. Ditemukannya senyawa fenolik menunjukkan adanya aktivitas antioksidan in vitro. Dimana alkoid, terpenoid, tanin, saponin, steroid, flavonoid dan glikosida. Pegagan (<i>Centella Asiatica L.</i>) merupakan tanaman yang banyak dimanfaatkan sebagai obat tradisional untuk berbagai penyakit. Pegagan mengandung bahan aktif alkaloid, saponin, tanin, flavonoid, steroid, dan triterpenoid. Daun suruhan atau biasa disebut sirih cina dengan senyawa yang terkandung dalam tumbuhan sirih cina (<i>Peperomia Pellucida L.</i>) berpotensi sebagai</p>

		antibakteri terdiri dari flavanoid dan tanin. Penelitian uji aktivitas ekstrak etanol daun sirih cina dapat menghambat pertumbuhan bakteri penyebab jerawat.
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/file/d/1jv0IHIHXfCJuvQIMjwvd5nKsso8-hGB0/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1jv0IHIHXfCJuvQIMjwvd5nKsso8-hGB0/view?usp=sharing</a>
23.	Nama Inovasi	PEMANFAATAN DAUN SIRIH (Piper betle), DAN DAUN SAGA (Abrus precatorius), SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN ECOSMILE, CAIRAN KUMUR ALAMI
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Anasya Novianti</li> <li>2. Deanji Okta Kurniawan</li> <li>3. Kinanty Gifita Akbarof Lerilova</li> <li>4. Siti Almanisa</li> <li>5. WIDHARNATI, S.Pd. Bio., M.Pd. (Pembimbing)</li> <li>6. Yeni Yuliani, S.Pd., M.Pd. (Pembimbing)</li> <li>7. Rachmaini Yulastati, S.Pd (Pembimbing)</li> </ol>
	Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	<p>Penelitian yang kami ajukan adalah pembuatan EcoSmile berbahan dasar daun sirih (piper betle) daun saga (Arbus precatorius), dan bahan tambahan lainnya yaitu kayu manis (Cinnamomun verum), jeruk nipis (Citrus aurantifolia), biji pala (myristica fragrans), dan cengkeh (Syzygium aromaticum) sebagai obat kumur anti bakteri, mengurangi peradangan gusi, menyegarkan napas, dan mengatasi bau mulut. Dalam rangka keikutsertaan kami pada Bogor Innovation Awards (BIA) yang diselenggarakan oleh Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kota Bogor.</p> <p>Di era yang maju ini ada sebagian orang yang mengalami masalah bau mulut, nafas tidak segar, gusi membengkak, dan masalah mulut yang lainnya. Dampaknya orang-orang sering merasa kurang percaya diri dan malu untuk berbicara. Upaya yang kami lakukan untuk mengatasi hal tersebut yaitu membuat obat kumur anti bakteri yang berbahan alami, dan mudah didapatkan.</p> <p>Biasanya tumbuhan liar seperti daun saga dan daun sirih jarang dilestarikan oleh masyarakat. Ternyata daun sirih mengandung Eugenol, karvakrol, untuk daun saga mengandung Tanin, Glikosida, kayu manis Eugenol, cinnamaldehyde, dan biji pala senyawa fenolik, Eugenol, semua bahan ini memiliki sifat antiseptik, antibakteri, dan antiinflamasi.</p> <p>Daun sirih (Piper betle) dan daun saga (Abrus precatorius) adalah tanaman herbal yang berasal dari famili piperaceae dan fabaceae, yang</p>

		<p>tumbuh di daerah tropis atau subtropis. Daun sirih mempunyai banyak manfaat diantaranya sebagai obat herbal.kandungan daun sirih yang bermanfaat bagi kesehatan mulut adalah antibakteri, antiinflamasi dan antijamur, kedua tanaman tersebut dapat bermanfaat bagi permasalahan mulut,seperti bau mulut, nafas tidak segar, peradangan gusi dan lainnya. Karena banyak manfaat dari bahan tersebut maka digunakanlah bahan tersebut sebagai obat kumur alami yang memiliki banyak manfaat dan mudah dijangkau.</p> <p>Kelebihan obat kumur alami kita dibandingkan dengan obat kumur lain berbahan dasar alami yaitu tanaman daun sirih dan daun saga, sedangkan produk lain mengandung senyawa kimia aktif,dari segi harga lebih terjangkau, dan mudah diproduksi dalam waktu yang cukup lama. Hasil Produk EcoSmile , kemudian kami berikan kepada responde untuk dicoba. Sebagian besar responden menyatakan bahwa EcoSmile Mouthwash dan Mouthspray nyaman, segar dan harum di mulut.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/file/d/1KITM93yhS-Wf9ZA6bw7Aoge3Pc_iiAfY/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1KITM93yhS-Wf9ZA6bw7Aoge3Pc_iiAfY/view?usp=sharing</a>
24.	Nama Inovasi	Pemanfaatan Kulit Jengkol ( <i>Pithecellobium jiringa</i> ) sebagai Alternatif Tinta Spidol Alami (KUJITA)
	Inovator	Daffa Muhammad Aqil
	Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat
	Bidang Lomba	Ekonomi Kreatif
	Keterangan	<p>Indonesia merupakan salah satu negara yang di tahun 2025 ini sedang mengalami suatu peristiwa yang dinamakan “bonus demografi” yaitu kondisi yang terjadi saat sebuah negaramemiliki jumlah penduduk usia produktif yang lebih tinggi dibandingkan penduduk usia non-produktif. Peristiwa ini memiliki potensi besar dalam membantu Indonesia mencapai tujuan generasi emas 2045. Namun dalam mencapai generasi emas 2045, banyak sekali tantangan yang harus dihadapi terlebih dahulu. Diantaranya adalah masalah akses pendidikan diIndonesia.</p> <p>Di lansir dari data Badan Pusat Statistik, pravalensi anak Indonesia yang putus sekolah pada tahun 2023 mencapai 29,1% dari total 30,2 juta jiwa anak di tahun 2023. Dalam data tersebut, ditunjukkan bahwa semakin tinggi tingkat pendidikan, semakin tinggi pula presentase anak yang putus sekolah. Hal ini tentunya dipengaruhi oleh banyak hal, diantaranya adalah faktor ekonomi masyarakat Indonesia. Oleh karena itu pemerintah Indonesia memberikan anggaran pendidikan untuk mengurangi presentase anak Indonesia yang putus sekolah. Namun sayangnya, anggaran pendidikan di Indonesia yang semula Rp.33,545 triliun dipangkas menjadi Rp.8,035 triliun akibat kebijakan efisiensi</p>

		<p>untuk menghemat pengeluaran pemerintah. Hal ini tentunya berdampak pada banyak golongan masyarakat dan anak-anak Indonesia yang sedang menempuh pendidikan. Selain itu, tingginya biaya kebutuhan dalam dunia pendidikan menjadi penghalang lainnya dalam mencapai Indonesia generasi emas 2045. Salah satunya adalah tinta spidol. Tinta spidol merupakan kebutuhan yang sangat krusial dalam dunia pendidikan karena hampir semua sekolah dan perguruan tinggi di Indonesia menggunakan spidol. Namun tinta spidol yang beredar dipasaran masih memiliki harga yang relatif mahal dan masih menggunakan bahan kimia yang berbahaya bagi kesehatan penggunanya. Komponen utama dalam pembuatan tinta spidol adalah unsure karbon dari bahan Volatile Organik Compound (VOC) dari jenis Xylene yang juga dikenal dengan nama dimetilbenzene. Di lansir dari jurnal ‘Toxicological Profile for Xylene, Agency for Toxic Substances and Disease Registry’, Xylene dapat menyebabkan gangguan pernapasan, sakit kepala, pusing, hingga kehilangan memori jangka pendek dalam efek jangka pendeknya, sedangkan efek jangka panjang yang bisa diberikan Xylene adalah kerusakan otak permanen, kerusakan hati, ginjal, dan system saraf pusat. Dampak- dampak tersebut dapat terjadi karena Xylene yang merupakan pelarut dan menciptakan bau yang khas pada tinta spidol dapat masuk secara oral, dermal, ataupun inhalasi.</p> <p>Kami ingin mengatasi permasalahan tersebut dan berkontribusi dalam pengurangan prevalensi tingginya anak Indonesia yang tidak atau putus sekolah dengan menciptakan alternatif tinta spidol yang lebih ekonomis dan pastinya lebih aman disbanding tinta spidol yang berbahan dasar kimia dengan memanfaatkan limbah-limbah yang sering dianggap tidak berguna. Xylene dapat digantikan oleh suatu zat yang bernama Tanin. Zat Tanin dapat ditemukan diberbagai tanaman dan buah buahan dan berfungsi sebagai bahan pewarna dan pengental dalam tinta yang alami. Salah satu tanaman yang mempunyai kandungan tanin yang tinggi adalah kulit jengkol. Kulit jengkol merupakan limbah umum yang dapat ditemui dimana saja karena masyarakat Indonesia sering memanfaatkan jengkol pada hidangan sehari-hari mereka seperti semur jengkol, jengkol balado, sambal jengkol, dan masih banyak lagi. Selain itu, Indonesia merupakan produsen jengkol terbesar di dunia. Hal tersebut juga meningkatkan jumlah limbah jengkol di Indonesia. Belum terdapat data resmi untuk limbah kulit jengkol secara nasional. Namun, beberapa penelitian lokal memberikan indikasi rasio limbah kulit jengkol terhadap berat buah utuh. Dari hasil studi literasi, kami menemukan bahwa Hidayah dkk. (2019) menyatakan bahwa 68% dari berat buah</p>
--	--	---

		jengkol merupakan kulit, yang merupakan bagian yang menjadi limbah. Berdasarkan rasio ini, dapat diperkirakan bahwa limbah kulit jengkol sangatlah besar.
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/open?id=1nOu59l2aKKDnn5eW55DnSCu_f-LRJ3l3">https://drive.google.com/open?id=1nOu59l2aKKDnn5eW55DnSCu_f-LRJ3l3</a>
25.	Nama Inovasi	PEMANFAATAN KULIT KENTANG ( Solanum tuberosum. L ) SEBAGAI ALTERNATIF BODY LOTION ALAMI PENGHILANG JERAWAT (LIKENTION)
	Inovator	Kemilau Bidadari Fathiya(Inovator),Khairunnisa,Desty Widiani,S.Si(Pembimbing)
	Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	<p>Kulit merupakan organ tubuh paling luar serta menutupi semua permukaan luar tubuh. Kulit merupakan organ yang essential dan vital, serta merupakan cerminan kesehatan dan kehidupan. Kulit juga sangat kompleks, elastis dan sensitif.</p> <p>Kulit memiliki beberapa lapisan diantaranya epidermis (lapisan terluar), dermis (lapisan tengah), dan hypodermis (lapisan bawah). Salah satu fungsi dari kulit yaitu sebagai barrier dan invasi mikroorganisme patogen dimana pada jaringan kulit juga terdapat mikroflora normal. Kulit memiliki lubang-lubang alami seperti pori, folikel, rambut, atau kelenjar keringat yang memberikan suatu lingkungan yang sesuai untuk pertumbuhan bakteri. Salah satu penyakit kulit yang paling sering diderita oleh masyarakat akibat bakteri adalah jerawat.</p> <p>Pengobatan jerawat di klinik kulit biasanya menggunakan antibiotik yang dapat menghambat inflamasi dan membunuh bakteri, contohnya tetrasiklin, eritromisin, doksisisiklin, dan klindamisin. Obat-obat tersebut memiliki efek samping dalam penggunaannya sebagai anti jerawat yaitu iritasi dan penggunaan jangka panjang dapat menimbulkan resistensi antibiotik. Alternatif lain dalam mengobati jerawat yaitu dengan menggunakan bahan-bahan dari alam, dengan harapan dapat meminimalkan efek samping yang tidak diinginkan seperti yang terjadi pada pengobatan jerawat dengan antibiotik atau zat-zat aktif lain. Efek samping penggunaan antibiotik dapat dikurangi dengan mengganti bahan aktif obat yang diperoleh dari alam seperti kulit kentang yang sudah banyak diteliti bahwa kulit kentang mampu menghambat pertumbuhan bakteri penyebab jerawat pada kulit dan sudah dijadikan krim wajah anti jerawat.</p> <p>Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk membuat formulasi body lotion dari ekstrak kulit kentang (Solanum tuberosum L.) karena</p>

		<p>peneliti menemukan fakta dilapangan jerawat bisa tumbuh di tubuh terutama punggung. Penelitian ini hanya sebatas meneliti tentang kulit kentang (<i>Solanum tuberosum</i> L.) yang dibentuk dalam sediaan lotion penghilang jerawat. Inovasi ini dapat dikembangkan dengan bekerja sama dengan pihak lain yang ingin memproduksi lebih banyak, karena produk kosmetik kesehatan sekarang ini lebih banyak menggunakan bahan kimia yang dapat berdampak pada kulit, dan masyarakat mulai beralih menggunakan produk alami (Back To Natural Life). Dengan memanfaatkan kulit kentang sebagai body lotion, masyarakat bisa mendapatkan body lotion yang alami, ramah lingkungan, efisien, ekonomis dan tentunya tidak berdampak pada kulit. Limbah kulit kentang sangat melimpah, dapat dimanfaatkan dan tidak lagi menjadi limbah, namun menjadi sesuatu yang bernilai jual tinggi.</p>
	Dokumentasi	<p><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1b29tmeVfvQrS5ZAbdbkelk39T9MqRIrb">https://drive.google.com/drive/folders/1b29tmeVfvQrS5ZAbdbkelk39T9MqRIrb</a></p>
26.	Nama Inovasi	Pemanfaatan Kulit Singkong ( <i>Manihot esculenta</i> ) sebagai Alternatif Beras Analog ( KUSIKUPI)
	Inovator	Muhammad Fathammubina Yazid Khairy (Inovator), Mohammad Arzaki Putranto, Raivata Arjava Hirata Maulana, Desty Widiani S.Si (Pembimbing 1), Kania Diene Apriani M.Pd (Pembimbing 2)
	Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat
	Bidang Lomba	Pangan & Agribisnis
	Keterangan	<p>Sampah merupakan salah satu masalah serius yang dihadapi seluruh negara di dunia. Bahkan masalah ini bukan hanya terjadi di negara-negara berkembang, tetapi juga negara-negara maju. Sampah mengalami peningkatan yang tidak terkendali seiring bertambahnya penduduk dan berkembangnya industri-industri di Indonesia. Apalagi ketika industri-industri kecil tidak bisa mengolah sampah atau limbah dengan baik. Limbah atau sampah akan menumpuk sehingga menimbulkan bau yang tidak sedap dan mengganggu masyarakat. Sehingga limbah atau sampah tersebut dapat menyebabkan lingkungan dan ekosistem disekitar menjadi rusak serta dapat mendatangkan penyakit akibat pencemarannya. Salah satu contohnya yaitu sampah kulit singkong hasil produksi tepung tapioka.</p> <p>Sampah kulit singkong di Indonesia sangat melimpah, karena Indonesia merupakan salah satu negara penghasil singkong terbesar di dunia. Sampah kulit singkong adalah sampah organik yang mudah terurai secara alami. Sampah kulit singkong setelah pengupasan harus segera diolah agar tidak membusuk. Karena kulit singkong</p>

		<p>mengandung air sehingga mikroorganismenya mudah tumbuh dan membuat kulit singkong cepat membusuk. Akan tetapi kulit singkong memiliki kandungan karbohidrat tinggi, yaitu sekitar 72,49%-85,99% sehingga dapat digunakan sebagai bahan tambahan pakan ternak. Selain itu, sampah kulit singkong juga dapat dimanfaatkan sebagai olahan kuliner berupa keripik kulit singkong yang memiliki nilai jual tinggi dan menguntungkan serta menambahkan pendapatan masyarakat. Sehingga dengan pengolahan limbah kulit singkong tersebut dapat mengurangi produksi sampah di Indonesia</p> <p>Sampai saat ini kulit singkong masih belum dimanfaatkan secara optimal. Masyarakat biasanya hanya memanfaatkan kulit singkong untuk pakan ternak atau bahkan hanya dibuang, padahal kulit singkong masih mengandung zat gizi. Dalam 100 gram kulit singkong terkandung 8,11 gram protein; 15,20 gram serat kasar; 0,22 gram pektin; 1,29 gram lemak; 0,63 gram kalsium. Kulit singkong mengandung serat yang cukup tinggi yaitu 15,20 gram per 100 gram kulit singkong. Serat telah lama diketahui sebagai komponen pangan yang menyehatkan pencernaan.</p> <p>Kulit singkong juga mengandung kadar asam sianida atau asam sianida (HCN), kandungan asam sianida (HCN) dalam kulit singkong dapat dikurangi melalui beberapa perlakuan tertentu agar dapat dimanfaatkan dengan baik. Asam sianida mudah hilang selama diproses, sianida hilang dalam perendaman, pengeringan, perebusan, dan fermentasi. Pemanfaatan kulit singkong menjadi produk makanan ini bertujuan untuk memanfaatkan limbah dari singkong dan menambah nilai gizi serat kasar pada hasil produk tersebut.</p> <p>Beras analog adalah produk pangan buatan yang menyerupai bentuk dan fungsi beras dari padi, tetapi berbahan dasar non-padi seperti umbi-umbian, sereal, dan limbah agroindustri. Dengan mengonsumsi beras, masyarakat dapat menghindari dampak-dampak seperti stunting, kerusakan otot, dan mudah lelah karena beras dapat memenuhi kebutuhan zat karbohidrat tubuh. Namun harga beras yang mahal merupakan penghalang utama dalam memenuhi kebutuhan tubuh, selain itu, PHK atau pemutusan hak kerja yang terjadi selama masa covid juga menambah prevalensi masyarakat yang kesusahan untuk membeli beras.</p> <p>Kami ingin membantu masyarakat Indonesia dan mengatasi masalah tersebut dengan menggunakan kulit singkong sebagai bahan beras analog yang lebih sehat, bergizi, dan tentunya lebih murah, selain itu pembuatan beras analog ini untuk mendukung program pemerintah makan sehat bergizi di sekolah-sekolah. Manihor esculenta atau yang</p>
--	--	--

		<p>kerap disebut masyarakat Indonesia sebagai singkong, merupakan tanaman yang memiliki kandungan karbohidrat dan protein yang tinggi. Namun, masih banyak masyarakat yang tidak tahu bahwa kulit singkong memiliki kandungan gizi yang sama tingginya dengan singkong itu sendiri.</p> <p>Penelitian ini hanya sebatas meneliti tentang kulit singkong (<i>Manihot esculenta</i>) yang dibentuk dalam sediaan beras analog. Dalam segi sumber daya alam, inovasi beras analog ini memanfaatkan kulit singkong yang tidak termanfaatkan secara optimal, menjadi sebuah alternatif baru yang dapat bermanfaat bagi masyarakat umum dan menguntungkan dalam kehidupan sehari-hari. Inovasi ini dapat dikembangkan dengan bekerja sama dengan pihak lain yang ingin memproduksi lebih banyak, karena produk beras sekarang ini masih tergolong mahal sehingga mempersulit masyarakat golongan menengah kebawah untuk mendapatkannya.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1TWD3goxarXDTA_XBwb2eDvMRoqXtVqq-">https://drive.google.com/drive/folders/1TWD3goxarXDTA_XBwb2eDvMRoqXtVqq-</a>
27.	Nama Inovasi	POKA (Pupuk Organik Kotoran Aves)
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Putri Shaheera Harsa</li> <li>2. Sausan Labiba</li> <li>3. Sarah Azzahra Kusumaningtyas</li> <li>4. Binar Assyra Kirani Sigid.</li> <li>5. Nama pembimbing: 1. Ibu Nilla Puspita, <u>S.Si</u>, 2. Ibu Siti Samsiah, M.Pd 3. Ibu R. Hully Sturayya, M.Pd 4. Ibu Intan Nelly, S.Pd</li> </ol>
	Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat
	Bidang Lomba	Air Minum, Kebersihan, dan Lingkungan Hidup
	Keterangan	<p>Pupuk Organik Kotoran Aves: Solusi Alami untuk Pertanian Berkelanjutan</p> <p>Pupuk organik kotoran aves merupakan salah satu jenis pupuk alami yang berasal dari kotoran unggas seperti ayam, bebek, burung puyuh, dan jenis unggas lainnya. Pupuk ini semakin populer di kalangan petani karena kandungan nutrisinya yang tinggi dan ramah lingkungan. Dibandingkan dengan pupuk kimia sintetis, pupuk dari kotoran unggas menawarkan berbagai keunggulan yang mendukung pertanian berkelanjutan.</p> <p>Kandungan Nutrisi yang Melimpah :</p> <p>Pupuk kotoran aves mengandung unsur hara makro dan mikro yang esensial bagi tanaman, terutama nitrogen (N) yang lebih tinggi</p>

		<p>dibanding pupuk kandang lainnya. Kandungan nutrisi utamanya meliputi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nitrogen (N) untuk pertumbuhan vegetatif</li> <li>- Fosfor (P) untuk perkembangan akar dan buah</li> <li>- Kalium (K) untuk ketahanan tanaman</li> <li>- Berbagai mineral seperti kalsium dan magnesium</li> <li>- Mikroorganisme menguntungkan yang meningkatkan kesuburan tanah</li> </ul> <p>Proses Pengolahan yang Tepat :</p> <p>Agar optimal dan aman digunakan, kotoran unggas harus melalui proses pengolahan:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fermentasi selama 2-4 minggu</li> <li>2. Penambahan bahan karbon (sekam/jerami)</li> <li>3. Penggunaan aktivator seperti EM4</li> <li>4. Pengeringan dan penyaringan akhir</li> </ol> <p>Manfaat Utama bagi Tanah dan Tanaman :</p> <p>Penggunaan pupuk ini memberikan banyak manfaat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Meningkatkan kandungan bahan organik tanah</li> <li>- Memperbaiki struktur tanah menjadi lebih gembur</li> <li>- Meningkatkan kapasitas tanah menahan air</li> <li>- Menyediakan nutrisi secara bertahap</li> <li>- Mengurangi ketergantungan pada pupuk kimia</li> </ul> <p>Aplikasi Praktis di Lapangan :</p> <p>Pupuk kotoran aves dapat diaplikasikan dengan berbagai cara:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sebagai pupuk dasar sebelum tanam</li> <li>- Pupuk susulan selama masa pertumbuhan</li> <li>- Diolah menjadi pupuk cair</li> <li>- Dikombinasikan dengan pupuk organik lain</li> </ul> <p>Keunggulan Dibanding Pupuk Lain :</p> <p>Meskipun memiliki kandungan nitrogen tinggi, pupuk ini memiliki kadar fosfor dan kalium yang lebih rendah dibanding pupuk dari kotoran sapi atau kambing. Oleh karena itu, seringkali perlu dikombinasikan dengan pupuk lain untuk menyeimbangkan nutrisi.</p> <p>Dengan pengolahan dan aplikasi yang tepat, pupuk organik kotoran aves menjadi pilihan cerdas bagi petani yang mengutamakan kesuburan tanah jangka panjang dan kelestarian lingkungan. Pupuk ini tidak hanya meningkatkan produktivitas tanaman tetapi juga mendukung praktik pertanian yang berkelanjutan dan ramah ekosistem.</p>
--	--	---

	Dokumentasi	
28.	Nama Inovasi	Potensi Kulit Pisang sebagai Bahan Aktif Dalam Pembuatan Semir Sepatu Organik
	Inovator	Derio Bhagawanta, Kenzie Shaquille, Muhammad Zindan Ramadhan Nama pembimbing: 1. Ibu Nilla Puspita, S.Si 2. Ibu Siti Samsiah, M.Pd 3. Ibu R. Hully Sturayya, M.Pd 4. Ibu Intan Nelly, S.Pd
	Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat
	Bidang Lomba	Air Minum, Kebersihan, dan Lingkungan Hidup
	Keterangan	<p>Potensi Kulit Pisang sebagai Bahan Aktif dalam Pembuatan Semir Sepatu Organik (Sepasang) Kulit pisang kepok merupakan bahan buangan atau limbah dari buah Pisang kepok yang cukup banyak jumlahnya. Pada umumnya kulit pisang belum Dimanfaatkan secara nyata, hanya dibuang sebagai limbah organik saja atau Digunakan sebagai makanan ternak seperti kambing, sapi dan kerbau. Jumlah kulit Pisang yang cukup banyak akan memiliki nilai jual apabila bisa dimanfaatkan dengan dijadikan inovasi. Kulit pisang kepok dapat dimanfaatkan dan diolah Menjadi semir sepatu DLL.</p> <p>Kami melihat dari segi lingkungan Kota Bogor dan berbagai media, bahwa kulit pisang banyak yang terbuang menjadi limbah di Kota Bogor, karena itu kami mencari solusi untuk menyelesaikan permasalahan tersebut di Publish or perish yaitu semir dari kulit pisang. Judul kami di ambil dari kata yaitu, Semir sepatu kulit pisang, yang di singkat menjadi (Sepasang).</p> <p>Permasalahan yang ada di kota bogor salah satunya yaitu, banyaknya limbah kulit pisang. Potensi dari semir kulit ini bagi lingkungan adalah, mengurangi limbah organik dan hanya mengurangi unsur berbau</p>

		<p>kimia dalam semir. Maksud dari kulit pisang tidak hanya sekedar sampah, tapi bisa menjadi bahan yang bernilai jika dimanfaatkan dengan tepat. Solunya yaitu mengolah kulit pisang kepok untuk menjadi semir sepatu semi organik. Melakukan pengamatan kulit pisang di pasar dan rumah tangga. Mengumpulkan data kulit pisang di Kota Bogor ada 360.000KG pada tahun 2024, dari sumber pustaka. Melakukan eksperimen dengan cara destruksi kering hingga kulit pisang hitam, di blender, dan mencampurkan bahan bahan lainnya. Dilakukan uji coba langsung pada sepatu kulit. Pembeda kami dari yang lain yaitu, alat lebih mudah dan bahan mudah ditemukan di kota Bogor. Kebaruan kami yaitu, menambahkan lidah buaya ke semir kulit pisang. Kita akan mempromosikan berupa iklan di berbagai media dan juga membagikan berupa brosur.</p> <p>Rencana pengembangan inovasi ini yaitu, uji coba bahan bahan daya tahan dan aroma.</p> <p>Tujuan di percobaan ini adalah Semir sepatu kulit pisang (Sepasang ) Ini dapat mengurangi limbah kulit pisang dan membersihkan sepatu-sepatu yang sudah mulal terlihat rusak dapat terlihat bagus sehingga daya tahan alas kaki nya lebih lama, dapat melindungi sepatu dari kelembapan dan air dan membersihkan atau melapiskan noda dan kotoran dengan semir sepatu kulit pisang kami ini. Sebelum adanya inovasi ini, kulit pisang menjadi limbah, sepatu disemir produk kimia, sesudah adanya inovasi ini, kulit pisang dimanfaatkan untuk mengurangi sampah, dan menyediakan alternatif semir ramah lingkungan.</p> <p>Mula mula kita mengumpulkan bahan baku, memilah, menimbang, dan mengeringkan kulit pisang dengan proses destruksi kering. Setelah di destruksi kering warna kulit pisang menjadi warna hitam, karena ada proses pembakaran.Selanjutnya pengukuran bahan baku dan bahan lainnya menggunakan neraca analitik, mengukur alkohol menggunakan pipet tes, proses selanjutnya memanaskan semua bahan yang telah dicampur kedalam gelas kimia menggunakan hotplate dengan suhu 65°C, diaduk menggunakan batang pengaduk dan magnet stirrer dengan jangka waktu pembuatan selama 30 menit.</p> <p>Manfaat</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Semir ramah lingkungan</li> <li>•Aman di gunakan karena beberapa bahan alam</li> <li>•Mengurangi limbah kulit pisang</li> </ul> <p>Kulit pisang memiliki kulit yang berkilauan dan juga licin, jadi cocok untuk sepatu kulit.</p>
--	--	---

		<p>Karena mengandung senyawa bioaktif seperti polisakarida, flavonoid, dan minyak alami yang berfungsi sebagai pembersih, pelembab, dan juga memberi kilauan untuk sepatu kulit. Semir kulit pisang juga menjadi semir ramah lingkungan dengan berbahan organik, jadi dapat mengurangi limbah kulit pisang kepek. Berbeda halnya juga dengan semir berbahan kimia sintetis. Harapan kami dengan produk ini dapat jadi solusi ramah lingkungan dan berkelanjutan.</p>
	Dokumentasi	
29.	Nama Inovasi	ReSapor Hand Soap
	Inovator	<p>Nama Siswa :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vania Syahda Alinta Putri</li> <li>2. Nadia Tiara Paramitha</li> <li>3. Syarifah Nabila Azra Tawainella</li> </ol> <p>Nama Pembimbing :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eva Ruftini, <u>S.Pd.</u></li> <li>2. Arieza Dyan Kurnianti, <u>M.Pd.</u></li> <li>3. Mellisa Liestianti, <u>M.Pd.</u></li> <li>4. Derila Wiharni, <u>M.Pd.</u></li> <li>5. Heri Hermawan, S.Pd.</li> </ol>
	Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat
	Bidang Lomba	Ekonomi Kreatif
	Keterangan	<p>Kami membuat produk hand soap dengan merek ReSapor, merek ini kami namakan ReSapor karena kami menggabungkan kata 'Recycle' dengan nama Daun Simpur yang menjadi ciri khas dan pembeda produk kami dengan produk sabun lainnya. Daun Simpur merupakan daun dari Pohon Simpur yang ada di daerah sekitar sekolah kami. Disini ada banyak Pohon Simpur, sehingga kami dapat memanfaatkan bagian dari pohon tersebut untuk dijadikan suatu barang/produk yang berguna untuk masyarakat sekitar. Kami juga memanfaatkan minyak jelantah sebagai bahan pembuatan sabun karena sekolah kami merupakan sekolah ADIWIYATA. Sehingga di sekolah kami terdapat banyak</p>

		<p>sekali minyak jelantah yang dapat kami olah menjadi sabun atau produk lain. Selain 2 bahan tersebut kami memanfaatkan Daun Sirih yang manfaatnya tidak jauh berbeda dari Daun Simpur. Daun Sirih ini mudah kami dapatkan, karena sekolah kami menanam Daun Sirih di halaman belakang sekolah. Lalu ada lidah buaya yang kami manfaatkan gel Aloe Vera nya sebagai pelembab, kami juga menambahkan Baby Oil sebagai pelembab tambahan. Lalu kami menambahkan soda api sebagai bahan pendukung pembuatan sabun. Untuk wewangian, kami menambahkan Daun Pandan dan Bunga Kenanga sebagai pewangi alami. Tetapi kami masi mempertahankan wangi asal dari bahan-bahan sebelumnya. Terakhir kami menggunakan air sebagai media pelarut untuk soda api. Tujuan dari produk kami adalah kami ingin memanfaatkan bahan-bahan yang sudah tersedia dari alam, untuk kami olah menjadi suatu produk yang berguna untuk masyarakat sekitar. Jadi kami ingin menggabungkan manfaat dari beberapa bahan menjadi satu kegunaan dalam satu produk. Tidak hanya itu, kami juga memfokuskan pada beberapa manfaat dari hasil produk ReSapor kami. Produk kami memiliki berbagai manfaat yaitu untuk melembabkan dan menghaluskan tangan, membuat tangan menjadi lebih bersih dan terbebas dari kuman yang membandel, juga hasil produk kami dapat digunakan di lingkungan sekolah sebagai sabun khas inovasi cemerlang dari siswa/siswi SMP Negeri 11 Kota Bogor.</p> <p>Untuk takaran bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- minyak jelantah 100 ml</li> <li>- soda api 15 gr</li> <li>- air 35 ml</li> <li>- Daun Pandan 4 lembar</li> <li>- Daun Simpur 4 lembar</li> <li>- Daun Sirih 2 lembar</li> <li>- Lidah Buaya 1 potong ( di bagi 3 )</li> <li>- Baby Oil 6 sdm</li> </ul>
--	--	---

	Dokumentasi	
30.	Nama Inovasi	Sabun Cair Lapis Talas Bogor
Inovator	Zahra Nur Ramadhanti, S.Pd.	
Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat	
Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan	
Keterangan	<p>Sabun Cair Aroma Lapis Talas Bogor</p> <p>Produk ini lahir dari keinginan untuk memperkenalkan kekayaan kuliner dan budaya Bogor dalam bentuk yang lebih dekat dengan keseharian masyarakat, yakni melalui produk perawatan diri. Terinspirasi dari ikon kuliner kota Bogor, yaitu lapis talas, tim inovator menciptakan sabun cair beraroma lapis talas Bogor, sebagai bentuk penghargaan terhadap kearifan lokal dan respons terhadap kebutuhan akan produk perawatan kulit yang alami dan ramah lingkungan.</p> <p>Sabun mandi merupakan kebutuhan dasar dalam menjaga kebersihan dan kesehatan kulit. Namun, banyak sabun komersial mengandung bahan sintesis yang berpotensi merusak lapisan pelindung kulit. Di sisi lain, produk-produk mandi yang menawarkan manfaat ekstra dan pengalaman menyenangkan masih terbatas, baik dari segi aroma maupun fungsi. Sementara itu, masyarakat, terutama generasi muda, menunjukkan ketertarikan terhadap produk berbahan alami dan unik.</p> <p>Sabun cair inovatif ini memadukan essence khas lapis talas Bogor dengan bahan alami berkualitas seperti bubuk talas, aloe vera, olive oil, vitamin E, dan vegetable glycerin. Formula ini dirancang untuk menjaga kelembapan, meningkatkan elastisitas kulit, serta memberikan efek relaksasi melalui aroma lembut dan manis yang khas. Pendekatan "Farm-to-Skin" menjadi dasar pemilihan bahan, dengan mengutamakan hasil pertanian lokal sebagai bentuk keberlanjutan dan pemberdayaan ekonomi daerah.</p> <p>Produk dikembangkan melalui serangkaian uji coba formulasi dengan metode pencampuran dingin (cold blending) untuk menjaga kestabilan</p>	

		<p>kandungannya aktifnya. Hasil akhirnya adalah sabun cair ber-pH asam (pH 4), yg aman untuk semua jenis kulit, termasuk sensitif. Inovasi ini tidak hanya menghadirkan nilai fungsional sebagai pembersih, tetapi juga nilai emosional dan budaya, menjadikan setiap aktivitas mandi sebagai pengalaman yang bermakna dan menyenangkan.</p> <p>Secara ekonomi, produk ini memiliki diferensiasi kuat yang memberi peluang besar untuk mengisi pasar produk lokal dengan sentuhan budaya. Potensinya tak hanya sebagai karya ilmiah sekolah, tetapi juga sebagai produk unggulan daerah yang bisa dikembangkan menjadi oleh-oleh khas Bogor yang bernilai guna tinggi. Dengan semangat inovasi yang berakar pada kearifan lokal, sabun cair aroma lapis talas Bogor menjadi wujud nyata bagaimana tradisi dan kebutuhan modern dapat berpadu harmonis dalam satu produk yang autentik dan berkelanjutan.</p>
	Dokumentasi	 <p><b>Sabun Cair Lapis Talas Bogor</b></p> <p><b>Langkah Pertama</b> Siapkan alat dan bahan. ALAT: 1. Gelas ukur 2. Gelas kimia 3. Corong kaca 4. Kaca arloji 5. Batang pengaduk 6. Spatula logam</p> <p><b>Langkah Kedua</b> Lalu tuang soap base 90 ml, gliserin 5 ml dan 2ml aloe vera serta olive oil.</p> <p><b>Langkah Ketiga</b> Jangan lupa masukkan juga essence talas dan bubuk talas.</p> <p><b>Langkah Keempat</b> Aduk hingga rata agar bahan-bahan tercampur rata.</p> <p><b>Langkah Kelima</b> Tuang sabun ke dalam botol.</p> <p><b>Langkah Keenam</b> Sabun cair lapis talas Bogor siap dipakai.</p> <p>SMP Nuraida Islamic Boarding School Kayana, Shahnaz dan Vanya</p>
31.	Nama Inovasi	SAPPA (Salam Catappa)
	Inovator	Aliya Nurfadhillah, Altan Salvio Ardi, Aldrin Abu Bakar Putra Feydra, Ikraam Zhian Azhari, Kenichi Redo Adib, Muhammad Raihan, Rana Khansa Nabila Budiarto
	Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat
	Bidang Lomba	Air Minum, Kebersihan, dan Lingkungan Hidup

	Keterangan	<p>SAPPA (Sabun Catappa) Merupakan Sabun yang memiliki kandungan 100% Organik. Terbuat dari Lerak, garam krosok, esen (seperti sereh, jeruk nipis, lemon, dll) Daun Ketapang</p> <p>Produk ini kami buat berdasarkan keresahan kami terhadap sampah daun ketapang yang berserakan di area sekolah, tak hanya itu faktanya masih banyak rumah-rumah warga khususnya yang tinggal di pinggir sungai yang masih membuang limbah rumah tangga langsung ke sungai, sehingga sungai yang ada terkontaminasi dengan sabun buangan rumah warga. Tentunya ini sangat tidak aman bagi lingkungan</p> <p>Alasan berikutnya ialah para traveler yang bergiat di alam terbuka biasanya agak kesulitan karena beberapa pengelola alam terbuka melarang penggunaan sabun di alam, dengan adanya SAPPA (Sabun Catappa) ini menjadi solusi bagi traveler alam untuk tetap bersih dalam bergiat karena sabun kami 100% organik sehingga sangat aman dipakai pada kegiatan alam terbuka.</p>
	Dokumentasi	
32.	Nama Inovasi	SaSa Balm
	Inovator	<p>Nama Pembimbing:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yoyoh Nurohmawati</li> <li>2. Faliana Alifia</li> </ol> <p>Nama Inovator:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Chelomyta Azalea Rahill</li> <li>2. Yurifa Aleisya Arinta</li> <li>3. Safia Putri Azarine Lubis</li> <li>4. Yasmin Qotrun Nada</li> <li>5. Shaaziya Alfariza Fadriah</li> </ol>
	Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	Semangka ( <i>Citrullus lanatus</i> ) berasal dari Afrika dan tersebar ke seluruh dunia. Semangka merupakan tanaman semusim yang termasuk dalam

		<p>famili Cucurbitaceae. Saya dan rekan-rekan saya sering melihat sari buah semangka hanya dijadikan jus, es krim, dan olahan makanan lainnya. Jadi, kami memutuskan untuk membuat lip balm dari sari buah semangka, karena manfaat sari buah semangka untuk bibir sangatlah banyak, seperti kandungan air yang tinggi membuat bibir menjadi lembap, kaya akan antioksidan dan vitamin yang membantu menjaga bibir tetap sehat, lembap, dan terlindungi dari radikal bebas, serta mengandung likopen yang bertindak sebagai penghambat UV dan membantu melindungi bibir dari kerusakan akibat sinar matahari. Semangka (<i>Citrullus lanatus</i>) adalah tanaman buah semusim yang berasal dari Afrika, khususnya daerah tropis dan subtropis bagian selatan. Manfaat semangka untuk tubuh dan kulit sangat banyak. Kandungan air nya sangat tinggi yaitu sekitar 91-92 %. Serta nutrisi seperti vitamin A, vitamin C, dan antioksidan. Di SMPN 4 Bogor sekolah kami juga banyak pelajar yang bibirnya kering dan kurang nutrisi, kondisi ini dapat memengaruhi kenyamanan dan rasa percaya diri mereka dalam beraktivitas. Melihat permasalahan ini kami menciptakan inovasi dengan memanfaatkan sari semangka sebagai bahan utama pembuatan lip balm. Maksud dan tujuan kami terhadap inovasi ini agar semakin banyak yang bisa memanfaatkan sari buah semangka selain membuatnya menjadi jus atau olahan makanan lainnya, jadi banyak yang akan mencoba menginovasikan sari buah semangka untuk kosmetik/skincare, karena sari buah semangka juga bagus untuk kulit. Faktor pembeda inovasi kami dengan inovasi yang sudah ada yaitu kami menggunakan sari buah semangka pada pembuatannya, dan lip balm kami juga lebih lembap serta glosy dibandingkan produk yang lainnya.</p> <p>Manfaat setelah inovasi ini didaftarkan adalah harapannya banyak siswi yang tidak lagi memiliki bibir kering karena jika dibiarkan dapat berbahaya. Kami juga membuat lip balm yang dapat melembapkan dan tidak berwarna sehingga para pelajar bebas menggunakannya. Dari percobaan ini kami berharap banyak yang mengetahui manfaat sari buah semangka pada tubuh, apalagi pada bibir. Agar banyak yang membuat skincare/kosmetik dari sari buah semangka karena memiliki manfaat yang bagus dan menggunakan bahan alami. Sumber inspirasi untuk mendaftarkan inovasi ini adalah saya dan rekan-rekan saya melihat banyak sekali remaja yang mengalami permasalahan dengan bibir kering, jadi kami terpikirkan membuat lip balm alami dari ekstrak buah. Kami juga menemukan banyak kandungan bagus untuk bibir yang terdapat pada semangka, selain itu kami juga jarang sekali melihat orang-orang memanfaatkan semangka tanpa menjadikannya makanan</p>
--	--	--

		atau minuman. Oleh karena itu, saya dan rekan saya terinspirasi untuk memanfaatkan ekstrak semangka menjadi lip balm alami.
	Dokumentasi	
33.	Nama Inovasi	Selai Kulit Jeruk
	Inovator	Muhammad Firdhan Al Feeze, Biyan Arka Rafa Nugroho, Muhammad Deva Abimanyu, Cakra Wiguna Artawineto, Hanan Dzulhilmi, Yoyoh Nurohmawati (pembimbing), Faliana Alifia (pembimbing)
	Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat
	Bidang Lomba	Pangan & Agribisnis
	Keterangan	<p>Jeruk dikenal luas karena rasanya yang manis dan segar serta kandungan vitamin C-nya yang tinggi. Namun, bagian kulit jeruk seringkali dibuang begitu saja, padahal mengandung banyak nutrisi seperti antioksidan, serat, folat, kalsium, dan vitamin B6. Melihat potensi ini, kami menciptakan inovasi berupa selai kulit jeruk bernama SAIKURU (Selai Kulit Jeruk). Inovasi ini bertujuan mengurangi limbah kulit jeruk sekaligus mengolahnya menjadi produk bergizi dan bernilai jual.</p> <p>Dalam pengembangannya, kami melakukan berbagai percobaan untuk mengurangi rasa pahit alami kulit jeruk, seperti memisahkan bagian albedo dan menggunakan pemanis alami seperti madu. Hasilnya, kami berhasil membuat selai yang enak, menyehatkan, dan bebas bahan pengawet. Produk ini memiliki nilai gizi tinggi serta potensi pasar yang menjanjikan, terutama di kalangan konsumen yang peduli terhadap kesehatan dan lingkungan.</p> <p><b>SUMBER INSPIRASI</b></p> <p>Ide ini berawal dari keprihatinan melihat kulit jeruk yang dibuang sia-sia. Padahal, limbah kulit jeruk dapat mencemari lingkungan dan menghasilkan gas metana saat membusuk. Di sisi lain, masyarakat semakin membutuhkan produk alami yang sehat dan terjangkau. SAIKURU hadir sebagai solusi pengolahan limbah sekaligus produk pangan sehat.</p> <p><b>LATAR BELAKANG &amp; PERMASALAHAN</b></p> <p>Jeruk adalah buah favorit di berbagai kalangan, namun limbah kulitnya kurang dimanfaatkan. Diperkirakan Indonesia menghasilkan sekitar 85 ton limbah kulit jeruk per tahun. Permasalahan utamanya adalah</p>

		<p>tingginya jumlah limbah dan kurangnya pemanfaatan. Solusinya, kulit jeruk dapat diolah menjadi produk selai yang bermanfaat dan bernilai jual.</p> <p><b>PENDEKATAN ILMIAH &amp; PERCOBAAN</b></p> <p>Kami mengamati kondisi limbah kulit jeruk, melakukan riset, dan mencoba beberapa formulasi. Dari empat percobaan yang dilakukan, kami menyempurnakan takaran gula, mengurangi air, menambahkan madu, dan memisahkan albedo untuk mengurangi rasa pahit. Percobaan keempat dengan madu menunjukkan hasil terbaik meski masih dalam tahap pengembangan rasa dan tekstur.</p> <p><b>FAKTOR PEMBEDA</b></p> <p>Keunikan produk ini adalah pemanfaatan albedo kulit jeruk sebagai sumber vitamin tambahan dan topping, berbeda dari selai biasa yang tidak menggunakan limbah.</p> <p><b>MANFAAT INOVASI</b></p> <p>Produk ini membantu mengurangi limbah kulit jeruk dan kaya akan vitamin C yang bermanfaat untuk meningkatkan daya tahan tubuh, mempercepat penyembuhan luka, dan menjaga kesehatan kulit.</p> <p><b>PENDEKATAN MASYARAKAT</b></p> <p>Kami melakukan edukasi kepada masyarakat tentang manfaat kulit jeruk dan memperkenalkan produk melalui penjualan langsung.</p> <p><b>WAKTU &amp; ANGGARAN</b></p> <p>Proses pengembangan ide memakan waktu sekitar 3 minggu. Biaya produksi per toples sekitar Rp 11.500, meliputi kemasan, gula, dan madu.</p> <p><b>MANFAAT EKONOMI &amp; RENCANA PENGEMBANGAN</b></p> <p>Produk ini mampu menekan biaya produksi dengan memanfaatkan limbah. Ke depan, kami akan mengembangkan rasa yang lebih manis tanpa mengurangi manfaat kulit jeruk.</p>
--	--	--

	Dokumentasi	
34.	Nama Inovasi	Senofin Kopi Sehat Non Kafein Dari Biji Salak
Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Christina Suryaningsih, S.Pd.</li> <li>2. Nisrina Salsabila,</li> <li>3. Siti Nuraini,</li> <li>4. Naurah Arawinda,</li> <li>5. Mochammad Alief,</li> <li>6. Achmad Zaky Faried</li> </ol>	
Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat	
Bidang Lomba	Pangan & Agribisnis	
Keterangan	<p>Senofin Kopi Sehat Non Kafein Dari Biji Salak</p> <p>Inovasi ini terinspirasi dari salah jurnal Virgin, Jilid 1. No 2 Juli 2015 Halaman 123-133, yang berjudul kandungan Gizi pada Kopi Biji Salak (Salacca zalacca) Produk Kelompok Tani Abian Salak Desa Sibetan Yang berpotensi sebagai Produk pangan, Lokal Berantioksidan dan Berdaya Saing. Dan dari fenomena sehari-hari yang sering kita lihat banyaknya salak yang ada dipasaran. Banyak orang yang suka mengkonsumsi salak tetapi selama ini yang kita lihat hanya daging buahnya saja yang di dimanfaatkan, sedangkan kulit dan bijinya menjadi limbah. Kami terinspirasi dan mencoba membuat formula baru sajian minuman dari biji salak dengan bahan lain sehingga menjadi lebih menarik , yang menjangkau semua kalangan usia.</p> <p>Berdasarkan literatur, biji salak mengandung berbagai nutrisi, termasuk serat, antioksidan, dan nutrisi lain yang mendukung kesehatan</p>	

		<p>pencernaan, sistem kekebalan tubuh dan kesehatan jantung. Adapun beberapa manfaat lain biji salak untuk kesehatan antara lain ;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Meningkatkan sistem kekebalan tubuh dimana kandungan antioksidan dalam biji salak membantu melindungi tubuh dari kerusakan sel akibat radikal bebas sehingga memperkuat sistem kekebalan tubuh. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa ekstrak biji salak dapat meningkatkan aktivitas sel imun seperti makro, yang berperan dalam melawan infeksi</li> <li>2. Menjaga kesehatan pencernaan dimana biji salak mengandung serat yang membantu melancarkan proses pencernaan dan mencegah masalah pencernaan seperti sembelit. Serat yang terkandung pada biji salak jugadapat membantu menjaga kesehatan usus dan mencegah penumpukan racun didalam tubuh.</li> <li>3. Mencegah penyakit degeneratif. Antioksidan dalam biji salak membantu mencegah berbagai penyakit degeneratif seperti penyakit jantung, kanker dan penyakit syaraf. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa kandungan flavanoid dalam biji salak dapat membantu menurunkan kadar glukosa darah, yang penting untuk mecegah diabetes.</li> <li>4. Melindungi ginjal dan hati. Biji salak mengandung antioksidan yang dapat melindungi ginjal dan hati dari kerusakan akibat radikal bebas. Serat dalam biji salak juga membantu menjaga kesehatan hati dengan mencegah penumpukan racun dalam tubuh.</li> <li>5. Manfaat lainnya dari biji salak antara lain adalah mengandung mineral dan nutrisi lain yang bermanfaat bagi kesehatan, seperti vitamin A yang penting untuk kesehatan mata. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa biji salak dapat membantu meningkatkan stamina dan massa otot. Kandungan biji salak juga dimanfaatkan untuk membuat berbagai jenis makanan dan minuman, seperti kopi biji salak, teh biji salak, atau kolak biji salak</li> </ol> <p>Sehingga memunculkan ide dan rancangan inovasi yang berawal juga dari adanya fenomena dalam masyarakat, dimana banyak orang yang suka dan mengkonsumsi buah salak, tetapi selama ini yang sering kita lihat hanya daging buahnya saja yang di manfaatkan, sedangkan kulit dan bijinya menjadi limbah.</p> <p>Limbah biji salak yang di buang, kemudian tumbuh secara tidak teratur dilokasi pembuangan biji salak. Untuk mengantisipasi hal tersebut, maka memanfaatkan biji salak sebagai bahan minuman menjadi salah satu solusi. Apalagi diketahui bahwa biji salak kaya manfaat, apalagi setelah dicampur dengan bahan lain yang bermanfaat bagi kesehatan</p>
--	--	---

		<p>tubuh. Memanfaatkan biji salak sebagai kopi kesehatan yang bisa dikonsumsi oleh semua kalangan usia.</p> <p>Pertama inovator melakukan dalam proses inovasi Pendekatan ilmiah yang digunakan dalam proses inovasi dilakukan dengan melakukan uji coba dan eksperimen inovasi</p> <p>Jika sejauh yang inovator ketahui bahwa penelitian yang pernah dilakukan adalah kopi biji salak yang di campur dengan bahan rempah jahe. Tetapi Tim SMPN 13 melakukan inovasi berupa produk minuman sehat non kafein (Senofin) dari biji salak yang disajikan dalam bentuk kopi biji salak, yang bisadi sajikan dengan berbagai variasi antara lain Creamy Oat Latte dan variasi sajian minuman lainnya.</p> <p>Pemanfaatan biji salak sebagai kopi selama ini belum banyak dikenal oleh masyarakat. Setelah inovasi dibuat menjadi kopi sebagai bahan minuman yang kaya manfaat dan berkhasiat untuk kesehatan tubuh. Sebagai salah satu bahan alternatif minuman yang segar dan berkhasiat. Adapun pendekatan yang dilakukan untuk mengenalkan inovasi ke masyarakat. Pendekatan yang akan dilakukan untuk mengenalkan inovasi ini adalah ke teman-teman satu sekolah dan orang tua. Waktu yang digunakan untuk mengembangkan inovasi dari ide awal sampai menjadi menjadi inovasi.</p> <p>ini memerlukan waktu kurang lebih 1 bulan Keuntungan ekonomi dari inovasi yang didaftarkan</p> <p>Keuntungan dari inovasi ini sebagai berikut :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Biji salak yang digunakan relatif mudah di dapat dengan harga yang cukup terjangkau.</li> <li>b. Merupakan salah satu produk ramah lingkungan</li> </ol> <p>Dalam inovasi ini jika perhitungkan dari segi anggaran tidak terlalu mahal dan cukup terjangkau</p> <p>Pengembangan inovasi rencananya akan melakukan lebih banyak lagi varian dan penyajian Kopi Biji Salak berupa aneka minuman kekinian yang harapannya diminati oleh semua kalangan.</p>
--	--	--

	Dokumentasi	
35.	Nama Inovasi	Sweet Escape
	Inovator	Afifa Nur Mufida Imany, Hiromi Qonitalillahi Hanifa Luthfi, Muhammad Danish Hardiansyah, Nailah Alfara Fishah, Nizar Muharrik
	Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	Kami terinspirasi dari anak kecil yang berjualan permen tanpa gula. Kami juga melihat banyak anak- anak hingga dewasa yang mengalami diabetes, gagal ginjal, gigi berlubang dan masih banyak penyakit yang disebabkan oleh gula. Oleh karna itu kami berdiskusi untuk membuat permen tanpa gula. Kami berinisiatif untuk mengembangkan permen sehat tanpa gula dari buah asli. Produk ini bertujuan sebagai alternatif camilan sehat yang aman dikonsumsi oleh anak-anak
	Dokumentasi	
36.	Nama Inovasi	TIKAR: TikTok Augmented Reality dalam Pembelajaran Optik
	Inovator	Fahdarina Mahligawati, Adara Perlita Zahirah, Fathiya Rahma Puspitasari, Khansa Naira Dewi, Taliya Lubbiya Fuada
	Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat

	Bidang Lomba	Pendidikan
	Keterangan	<p>TIKAR (TikTok Augmented Reality dalam Pembelajaran Optik)</p> <p>TIKAR merupakan inovasi pembelajaran yang memadukan media sosial TikTok dengan teknologi Augmented Reality (AR) dalam bentuk kuis interaktif “tebak rumus” pada materi optik mata pelajaran IPA kelas 8 SMP. Inovasi ini dirancang untuk meningkatkan minat dan pemahaman peserta didik terhadap rumus optik yang sering dianggap sulit.</p> <p>Produk inovasi berupa kuis “tebak rumus” yang ditampilkan melalui video TikTok dengan elemen AR, di mana peserta didik diajak menebak dan memahami rumus-rumus penting dalam topik optik, seperti pemantulan, pembiasan, lensa, dan cermin. Melalui format video pendek yang menarik dan familiar, peserta didik dapat belajar secara aktif, kreatif, dan kolaboratif. Mereka juga dapat membuat video kuis versi mereka sendiri, yang mendorong keterlibatan lebih dalam dan menumbuhkan rasa percaya diri dalam berbagi pengetahuan.</p> <p>TIKAR tidak hanya mempermudah pemahaman materi, tetapi juga mengembangkan literasi digital, kemampuan berpikir kritis, dan keterampilan abad ke-21 lainnya. Inovasi ini diharapkan dapat menciptakan pengalaman belajar yang menyenangkan, adaptif terhadap perkembangan teknologi, dan efektif dalam meningkatkan hasil belajar peserta didik.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1YNF11iA2zml4F-8_sZ5jG8wxESwinq?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1YNF11iA2zml4F-8_sZ5jG8wxESwinq?usp=sharing</a>
37.	Nama Inovasi	TKP (Tepung Kulit Pepaya)
	Inovator	<p>Nama guru pembimbing:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ibu Nilla Puspita, S.Si</li> <li>2. Ibu Siti Samsiah, M.Pd</li> <li>3. Ibu R. Hully Sturayya, M.Pd</li> <li>4. Ibu Intan Nelly, S.Pd</li> </ol> <p>Nama anggota kelompok:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Muhamad Sulthan Hadi Firmansah</li> <li>2. Muhammad Raffa Octara</li> <li>3. Hans Merlin Ludwig</li> <li>4. Arzie Syauqi Beik</li> <li>5. Abimanyu Rayhan Lintang Ramadhan</li> </ol>
	Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat
	Bidang Lomba	Pangan & Agribisnis
	Keterangan	Inovasi yang kami ajukan adalah tepung dari kulit pepaya yang bisa menjadi alternatif pengganti tepung terigu. Inovasi ini bertujuan untuk

		<p>mengurangi limbah kulit pepaya yang selama ini terbuang begitu saja, sekaligus memanfaatkannya menjadi produk bernilai ekonomis dan ramah lingkungan. Kulit pepaya sering dianggap sudah tidak berguna dan dibuang begitu saja setelah isi buahnya dikonsumsi. Padahal, kulit pepaya mengandung serat tinggi, vitamin A, vitamin C, enzim papain, dan antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan. Selama ini, kulit pepaya dibuang begitu saja, padahal, kulit pepaya sebenarnya memiliki potensi ekonomi yang belum dimanfaatkan orang lain. Bukannya dimanfaatkan, kulit pepaya malah menjadi sampah.</p> <p>Proses pembuatan tepung kulit pepaya cukup sederhana. Pertama, kulit pepaya dipisahkan dari daging buah pepaya, lalu kulit pepaya dikumpulkan. Setelah dikumpulkan, kulit pepaya dicuci bersih secara menyeluruh hingga benar-benar bersih. Selanjutnya, kulit pepaya direndam dalam air panas untuk mematikan enzim yang bisa merusak kualitas tepung. Setelah itu, kulit pepaya dikeringkan dibawah sinar matahari atau dengan menggunakan oven agar tidak mudah berjamur dan benar-benar kering. Terakhir, kulit pepaya digiling hingga menjadi bubuk halus, lalu di ayak agar teksturnya lebih halus. Keunggulan utama inovasi ini adalah ramah lingkungan karena mengurangi limbah organik, sekaligus ekonomis karena bahan bakunya mudah didapat dan murah. Biaya produksi yang rendah berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakat.</p> <p>Tepung kulit pepaya bebas gluten sehingga aman dikonsumsi oleh orang yang menderita intoleransi gluten. Lalu, tepung ini bisa digunakan dalam pembuatan roti, kue, mie, atau camilan. Tepung kulit pepaya dapat digunakan dalam industri makanan sehat, UMKM, atau rumah tangga. Inovasi ini mendukung prinsip ekonomi sirkular dengan mengubah limbah menjadi sumber daya baru, dan mengurangi limbah organik. Inovasi pemanfaatan limbah kulit pepaya menjadi tepung membuktikan bahwa limbah organik masih bisa diubah menjadi komoditas bernilai lebih tinggi tanpa investasi besar. Dengan peralatan sederhana, bisa memproduksi tepung dari kulit pepaya yang bisa menjadi alternatif tepung terigu yang bebas gluten.</p>
--	--	---

	Dokumentasi	
38.	Nama Inovasi	Velamos
Inovator	Raditya Ahmad Dzaki, Raditya Radeya Sigit, Aqila Althafurrahman, Rafif Akhdan Putra Wibowo, Muhammad Iyazi Athoillah Arrowi, Guru pembimbing Bu Pocut Milkya Muda Cidah	
Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat	
Bidang Lomba	Ekonomi Kreatif	
Keterangan	<p>Velamos: Lilin Antinyamuk dari Minyak Jelantah</p> <p>Velamos adalah lilin aromaterapi pengusir nyamuk berbahan minyak jelantah, terinspirasi dari obat nyamuk bakar dan lilin aromatik. Produk ini menjawab dua masalah di Indonesia: limbah minyak jelantah dan ancaman penyakit dari nyamuk (DBD, chikungunya, Zika). Minyak jelantah yang biasanya dibuang bisa diolah menjadi menjadi lilin, yang dapat mengurangi pencemaran lingkungan.</p> <p>Velamos menggunakan minyak esensial alami (kayu putih, lavender, jeruk, rosemary) sebagai pengusir nyamuk, lebih aman daripada obat nyamuk bakar yang mengandung zat berbahaya (karbon monoksida,</p>	

		<p>sulfur dioksida). Meski efeknya tidak sekuat bahan kimia, aromanya tetap membantu mengusir nyamuk.</p> <p>Keunggulan Velamos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ramah kesehatan: Tidak mengandung zat berbahaya seperti obat nyamuk bakar.</li> <li>2. Efisien dan reusable: Teksturnya lembut seperti clay, bisa dipakai ulang dengan mengganti sumbu katun.</li> <li>3. Eko-friendly: Memanfaatkan limbah minyak jelantah.</li> </ol> <p>Dampak inovasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Meningkatkan kesadaran daur ulang minyak jelantah.</li> <li>- Alternatif antinyamuk alami yang harum dan aman.</li> <li>- Penggunaan mudah dan hemat.</li> </ul> <p>Nama "Velamos" berasal dari bahasa Spanyol vela (lilin) dan Inggris mosquito (nyamuk), simbolisasi harapan melawan kematian akibat nyamuk. Solusi sederhana untuk kesehatan dan lingkungan.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/15tYJ997TBMjIE7yF5s6PnxBuAix-Nos?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/15tYJ997TBMjIE7yF5s6PnxBuAix- Nos?usp=sharing</a>
39.	Nama Inovasi	Vis Alacer
	Inovator	Hannan Ghaisani Mayesa & Rubby Qisti Rabani
	Kategori	Pelajar SMP/MTs Sederajat
	Bidang Lomba	Pangan & Agribisnis
	Keterangan	<p>Vis Alacer hadir sebagai terobosan menarik dalam dunia camilan sehat, menawarkan inovasi rasa dan nutrisi yang unik. Nama Vis Alacer sendiri, yang berarti "kekuatan yang gesit" dalam bahasa Latin, mencerminkan esensi dari produk ini: camilan yang memberikan energi cepat dan berkelanjutan. Snack inovatif ini diracik dari perpaduan bahan-bahan alami berkualitas tinggi: almond, susu, madu, kurma, dan jahe.</p> <p>Perpaduan ini bukan sekadar kebetulan. Almond kaya akan protein dan serat, memberikan rasa kenyang yang tahan lama. Susu menawarkan kalsium dan vitamin esensial, sedangkan madu menjadi sumber energi alami yang mudah dicerna. Tak kalah penting, kurma menyumbang manis alami sekaligus kaya akan mineral dan serat. Sentuhan terakhir adalah jahe, yang tidak hanya memberikan kehangatan dan sedikit rasa pedas yang unik, tetapi juga dikenal akan khasiat anti-inflamasinya.</p> <p>Vis Alacer dirancang untuk menjadi solusi camilan praktis bagi gaya hidup modern yang serba cepat. Baik untuk pengisi energi di sela-sela aktivitas padat, pendamping saat berolahraga, atau sekadar camilan sehat di sore hari. Dengan kombinasi bahan-bahan alaminya, Vis Alacer tidak hanya memanjakan lidah, tetapi juga mendukung kesehatan dan</p>

		vitalitas tubuh. Ini adalah bukti bahwa camilan lezat bisa juga menjadi camilan yang baik untuk Anda.
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1KKpvhm7UcAEuuAuU-xiSnT7SpMh_uHLB">https://drive.google.com/drive/folders/1KKpvhm7UcAEuuAuU-xiSnT7SpMh_uHLB</a>

## 2. Kategori Pelajar SMA/SMK/MA/Sederajat

1.	Nama Inovasi	“ALAM: Automatic Liquid Ajustment Mechanism” INOVASI BERBASIS PEMANENAN AIR HUJAN DAN SMART FILTRATION SEBAGAI PENYEDIA AKUADES UNTUK MENDUKUNG PEMBELAJARAN DI LABORATORIUM KIMIA
	Inovator	Tim Inovator: 1. Muhammad Alfattahillah Anwar 2. Syah Khan Taj'al Arif 3. Nicholas Alexander Rondonuwu Tim Pembimbing: 1. Titik Handayani, S. Si 2. Ujang Perwitasari Utama, S. Si 3. Fitri Nurhayani, S. Kom
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Pendidikan
	Keterangan	Inovasi “(ALAM: Automatic Liquid Adjustment Mechanism)” adalah inovasi yang memanfaatkan air hujan sebagai air baku dengan menggunakan sistem pemanenan air hujan (PAH) dan smart filtration untuk menangani keterbatasan penyediaan aquadest di SMK AK Nusa Bangsa. Kebutuhan akan air aquadest ini mencapai 300 liter setiap minggu dengan harga beli yang cukup tinggi yaitu mencapai sekitar Rp 1.125.000,00 sehingga menyebabkan pengeluaran yang besar setiap tahunnya yang mencapai 22.500.000,00. Sementara itu keterbatasan fasilitas laboratorium menjadi salah satu masalah karena fasilitas pendukung untuk pemurnian aquades masih terbatas serta pemanfaatan air hujan di lingkungan sekitar yang belum optimal. Alat inovasi “ALAM: Automatic Liquid Ajustment Mechanism” dapat dengan mudah diterapkan di berbagai sekolah yang memiliki laboratorium kimia. Inovasi ini menggabungkan empat sistem yaitu sistem penampungan air hujan, sistem reserve osmosis, sistem resin penukar ion, dan mikrokontrol arduino berbasis sensor digital untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi kerja alat. Sistem pemanenan air hujan dilakukan dengan mengumpulkan air hujan yang jatuh di atap atau

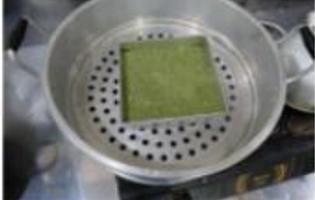
		<p>area tangkapan air, kemudian mengalirkannya melalui saluran menuju tangki penyimpanan. Air hujan yang telah ditampung kemudian disaring menggunakan sistem reverse osmosis untuk menghilangkan kontaminan dan menghasilkan air yang lebih bersih dan murni. Kemudian, air dari bak penampungan, akan dipompa melewati resin kation dan resin anion, yang berfungsi menghilangkan ion-ion bermuatan positif dan negatif yang masih tersisa, sehingga mempertinggi tingkat kemurnian air. Proses sirkulasi ini berlangsung secara terus-menerus, dengan sistem yang dilengkapi sensor pemantau parameter kualitas air seperti pH, tingkat kekeruhan (turbidity), dan kadar zat terlarut (TDS). Apabila ketiga parameter tersebut telah memenuhi standar kualitas air aquadest, sistem akan menghentikan proses penyaringan secara otomatis. Mikrokontroler digunakan untuk mengontrol proses filtrasi secara otomatis berdasarkan data dari sensor-sensor pH, turbiditas, dan TDS (Total Dissolved Solids) yang memantau kualitas air secara real time. Penerapan inovasi ini berpotensi mengefisienkan pengeluaran biaya, dimana hanya diperlukan dana sebesar Rp 2.070.533,00 untuk proses pembuatan alat dan proses regenerasi sistem resin penukar ion cukup dilakukan sekali dalam satu tahun pemakaian. Biaya ini jauh lebih rendah dibandingkan apabila pemenuhan kebutuhan aquadest dilakukan dengan membeli di toko kimia. Sehingga alat inovasi ALAM: Automatic Liquid Ajustment Mechanism” dapat menjadi solusi praktis dalam pemenuhan kebutuhan aquadest dengan harga yang relatif terjangkau.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1nko7eYOjpfqfzXte3NEbAJx2FntG7p9w?usp=drive_link">https://drive.google.com/drive/folders/1nko7eYOjpfqfzXte3NEbAJx2FntG7p9w?usp=drive_link</a>
2.	Nama Inovasi	2W ( Waru wash) Inovasi Pemanfaatan Daun Waru _(Hibiscus tiliaceus)_ Sebagai Sabun Detergen Pencuci Pakaian Ramah Lingkungan
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru pembimbing: Bu Aryati</li> <li>2. peserta: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Afivatul Qana'ah Putri Setiadi</li> <li>• Deuxianne Keysha Zahrani Kamila</li> <li>• Nashuha lavina sari</li> </ul> </li> </ol>
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Air Minum, Kebersihan, dan Lingkungan Hidup

	Keterangan	<p>Detergen merupakan sabun pencuci pakaian yang paling sering digunakan terutama pada rumah tangga. Namun, sisa-sisa air dari detergen sering kali menjadi permasalahan lingkungan karena akan menjadi limbah yang mencemari lingkungan. Saat ini, inovasi detergen ramah lingkungan sedang dilakukan, salah satunya berasal dari ekstrak daun waru. Saponin pada daun waru dapat berperan sebagai agen pembersih alami. Busa yang dihasilkan mengandung Tanin yang memiliki sifat antiseptik dan astringen. Selain itu, kandungan flavonoid berperan sebagai antioksidan dan antibakteri serta Polifenol membuat kombinasi dari senyawa-senyawa itu menjadikan daun waru sebagai kandidat kuat untuk mendukung perkembangan detergen ramah lingkungan.</p> <p>Dengan dilakukannya perkembangan detergen dari ekstrak waru ini dapat dimanfaatkan sebagai alternatif untuk mencuci pakaian tanpa mencemari lingkungan dan dapat ikut berpartisipasi menjaga kelestarian lingkungan. Detergen ramah lingkungan memiliki tingkat membersihkan yang setara dengan detergen kimia. Namun, keunggulan dari detergen ramah lingkungan dapat digunakan apabila ingin menjaga kain pakaian tetap halus dan tidak cepat rusak.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1fisie6w4N0MUKa0IrGaTvJBmzuawf9Fq">https://drive.google.com/drive/folders/1fisie6w4N0MUKa0IrGaTvJBmzuawf9Fq</a>
3.	Nama Inovasi	Agrochain
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yogi Kautsar Alnandeta</li> <li>2. Kafka Arko Ardisya</li> <li>3. Mochamad Dani Ramansyah</li> <li>4. Pembimbing: Iqbal Fajar S</li> </ol>
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Teknologi Informasi dan Komunikasi
	Keterangan	<p>Agrochain Supply adalah sebuah aplikasi berbasis web yang dikembangkan untuk menjawab tantangan rantai pasok pertanian yang selama ini belum terintegrasi secara maksimal. Lewat aplikasi ini, seluruh proses – mulai dari hasil panen di ladang petani, pengemasan, distribusi, sampai ke tahap ekspor – bisa dikelola dan dipantau dalam satu sistem yang saling terhubung.</p> <p>Aplikasi ini memanfaatkan ekosistem pertanian digital yang lebih efisien dan transparan. Sensor IoT dipasang di gudang penyimpanan untuk mengukur suhu dan kelembaban secara real-time, memastikan</p>

		<p>komoditas tetap dalam kondisi optimal. Semua data ini langsung tersinkronisasi ke dalam dashboard yang bisa diakses kapan saja.</p> <p>Fitur lain yang cukup vital adalah modul ekspor-impor. Dengan adanya fitur ini, para pelaku usaha tani bisa mengakses pasar luar negeri dengan lebih mudah karena sistem secara otomatis membantu pembuatan dokumen seperti invoice, packing list, hingga sertifikasi. Hal ini tentu saja membuka peluang lebih besar bagi UMKM dan petani lokal untuk bersaing di pasar global.</p> <p>Tak kalah penting, Agrochain Supply juga menyediakan sistem pelacakan (traceability) yang memudahkan pembeli maupun otoritas terkait untuk mengetahui asal-usul produk secara detail. Dengan begitu, kepercayaan konsumen bisa lebih terjaga.</p> <p>Tujuan akhir dari pengembangan Agrochain Supply adalah menciptakan ekosistem pertanian Indonesia yang lebih tangguh, modern, dan mandiri. Bukan hanya soal teknologi, tapi juga soal bagaimana petani kecil bisa berdiri sejajar dalam rantai distribusi nasional hingga internasional.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/14ew0oz-5IbFU7eQsAJqpkRkho4ExM4aG?usp=sharing">drive.google.com/drive/folders/14ew0oz-5IbFU7eQsAJqpkRkho4ExM4aG?usp=sharing</a>
4.	Nama Inovasi	Alat Pendeteksi Getaran Tanah Longsor
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Andika Rizki Prasendriya</li> <li>2. Anindya Aisyah Fakhira</li> <li>3. Byantara Nadzif Hamdani</li> <li>4. Havillah Nayla Hermanto</li> <li>5. Tadya Makarim Perdana</li> <li>6. Famila Juniarti (pembimbing)</li> </ol>
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Teknologi Informasi dan Komunikasi
	Keterangan	<p>Inovasi ini merupakan sebuah sistem deteksi dini bencana tanah longsor yang dirancang menggunakan teknologi mikrokontroler Arduino Uno R3. Sistem ini bertujuan untuk meningkatkan kesiapsiagaan masyarakat di daerah rawan longsor dengan cara mendeteksi getaran-getaran kecil di tanah yang berpotensi menjadi pemicu longsor. Teknologi ini menggabungkan sensor piezoelektrik, Pin LED, dan buzzer 5V sebagai komponen utama dalam mendeteksi dan memberi peringatan dini kepada masyarakat sekitar.</p>

		<p>Sensor piezoelektrik bekerja dengan mendeteksi perubahan tekanan atau getaran yang terjadi di permukaan tanah. Ketika terjadi pergerakan tanah atau getaran yang tidak biasa, sensor ini akan menghasilkan sinyal listrik yang kemudian diproses oleh Arduino Uno R3. Arduino akan menganalisis sinyal dari sensor berdasarkan ambang batas tertentu yang telah diprogram sebelumnya. Jika getaran yang terdeteksi melebihi ambang batas dan dikategorikan sebagai berbahaya, maka sistem akan secara otomatis mengaktifkan LED indikator dan buzzer 5V untuk memberikan peringatan secara visual dan suara.</p> <p>Kelebihan alat ini adalah kesederhanaan dalam desain serta kemudahan dalam pemasangan dan pemeliharaan, sehingga dapat diterapkan di berbagai lokasi rawan longsor, terutama di daerah pedesaan atau perbukitan yang belum memiliki sistem pemantauan bencana yang memadai. Selain itu, biaya pembuatannya relatif rendah, sehingga sangat memungkinkan untuk direplikasi dan disebarluaskan ke berbagai wilayah.</p> <p>Dengan inovasi ini, masyarakat dapat memperoleh waktu yang lebih cepat untuk mengantisipasi potensi bencana, seperti melakukan evakuasi atau melaporkan ke pihak berwenang. Alat ini juga dapat dikembangkan lebih lanjut dengan integrasi sistem komunikasi nirkabel atau Internet of Things (IoT) agar dapat mengirimkan notifikasi ke perangkat mobile atau pusat pengendalian bencana secara real-time.</p> <p>Secara keseluruhan, inovasi ini tidak hanya berkontribusi terhadap pengurangan risiko bencana, tetapi juga menjadi langkah konkret dalam membangun sistem mitigasi bencana berbasis teknologi sederhana yang efisien, murah, dan mudah diakses oleh masyarakat luas.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1DsKtPeKJbynSgkdHkcxqYxG-AaoGkFjf">https://drive.google.com/drive/folders/1DsKtPeKJbynSgkdHkcxqYxG-AaoGkFjf</a>
5.	Nama Inovasi	Aplikasi Ekonomi Sirkular dalam Inovasi Produk Pangan: Nugget Sayur Crunchmon Berbasis Nasi Sisa
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Naurah Ferasti</li> <li>2. Afifah Humairah</li> <li>3. Dzakiyah Ghaisani Rihadatul 'Aisy</li> <li>4. Haura Aina Mahy</li> <li>5. Naureen Fawza Adam</li> <li>6. Novelin Nayla Inayah</li> <li>7. Rumaisha Haura Puti Nugraha</li> </ol>
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat

Bidang Lomba	Pangan dan Agribisnis
Keterangan	<p>Inovasi ini berangkat dari permasalahan limbah makanan yang banyak terjadi di lingkungan sekitar, khususnya nasi yang sering terbuang dalam jumlah besar setelah waktu makan di Nuraida Islamic Boarding School, sebuah sekolah berasrama di Bogor Utara. Permasalahan ini tidak hanya mencerminkan pemborosan makanan, tetapi juga berdampak pada lingkungan, seperti peningkatan gas rumah kaca akibat pembusukan limbah organik. data Riskesdas 2018 menunjukkan bahwa 96% anak usia sekolah mengonsumsi sayur dan buah dalam jumlah yang sangat rendah, sehingga tidak mencukupi kebutuhan gizi hariannya secara optimal. Hal ini mendorong kami untuk membuat makanan yang disukai anak-anak namun tetap bergizi, yaitu nugget sayur dengan adonan yang menggabungkan berbagai macam sayuran serta tepung darinasi sisa sebagai substitusi sebagian tepung tapioka karena keduanya memiliki karakteristik yang mirip. Melihat kondisi ini, kami menginspirasi inovasi berupa pengolahan nasi sisa menjadi tepung sebagai bahan substitusi parsial untuk tepung tapioka yang digunakan dalam pembuatan nugget karena keduanya memiliki karakteristik yang mirip. Produk ini bernama Crunchmon dan dibuat dengan campuran berbagai macam sayuran agar produk menjadi produk yang tidak hanya disukai anak-anak, namun juga bergizi. Produk ini menggabungkan prinsip ekonomi sirkular dan zero waste, dengan tujuan untuk memanfaatkan limbah nasi sekaligus menyediakan makanan bergizi yang disukai anak-anak sehingga dapat meningkatkan kualitas gizi masyarakat.</p> <p>Setelah adanya inovasi ini, nasi sisa dapat dimanfaatkan kembali menjadi tepung, menyadarkan masyarakat bahwa limbah makanan dapat diolah kembali menjadi sesuatu yang baru dan berguna, bukan hanya sekedar sampah, nugget sayur lebih sehat daripada nugget yang tidak mengandung sayur karena memiliki kandungan serat yang lebih tinggi dan dapat menginspirasi inovasi lain dari bahan pangan yang terbuang.</p> <p>Pengembangan inovasi nugget sayur dari sisa nasi ini akan dilanjutkan untuk menciptakan dampak yang lebih besar dan berkelanjutan. Salah satu cara pengembangan adalah dengan melakukan variasi pada bahan dan rasa agar lebih menarik untuk berbagai kalangan. Selain itu, akan dilakukan pengujian daya tahan produk untuk memastikan nugget dapat disimpan dalam periode tertentu, sehingga memungkinkan untuk dijual secara lebih luas. Dalam jangka panjang, inovasi ini diharapkan mampu mengurangi limbah makanan, sekaligus menciptakan peluang usaha</p>

		yang bernilai ekonomi dan ramah lingkungan, serta dapat meningkatkan kualitas gizi anak-anak.
	Dokumentasi	<p><b>Dokumentasi proses pembuatan inovasi hingga hasil produk akhir dari inovasi</b></p>  <p>Gambar 1. Pengeringan Nasi Sisa</p>  <p>Gambar 2. Penghalusan Nasi Kering</p>  <p>Gambar 3. Pengayakan Nasi</p>  <p>Gambar 4. Tepung Beras dari Nasi Sisa</p>  <p>Gambar 5. Alat Pembuatan Crunchmon</p>  <p>Gambar 6. Bahan Pembuatan Crunchmon</p>  <p>Gambar 7. Pencampuran Adonan Crunchmon</p>  <p>Gambar 8. Pengukusan Adonan Crunchmon</p>  <p>Gambar 9. Pencetakan Adonan Crunchmon</p>  <p>Gambar 10. Pembaluran Crunchmon</p>  <p>Gambar 11. Penggorengan Crunchmon</p>  <p>Gambar 12. Crunchmon</p>
6.	Nama Inovasi	BARAMBUT
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Afida Kaysa Gholi</li> <li>2. Aunalana Zahira Nugroho</li> <li>3. Raihanna Zhafira</li> </ol>

		<p>4. Rania Shafa Asiyah Efendi</p> <p>5. Zahwa Radhifa</p>
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA SederajatSederajat
	Bidang Lomba	Pangan & Agribisnis
	Keterangan	<p>BARAMBUT merupakan bar darurat tinggi serat yang berbahan dasar talas dan umbut pisang sebagai snack bar yang praktis dan mengenyangkan yang cocok di konsumsi ketika kondisi darurat yaitu bencana alam seperti banjir yang akhir-akhir ini melanda wilayah Bogor. Selain berbahan dasar talas dan umbut pisang, BARAMBUT juga memiliki bahan pelengkap lain yang memenuhi gizi seperti kacang tanah untuk sumber lemak dan protein, kelapa parut sangrai sebagai serat tambahan, bubuk daun kelor sebagai sumber gizi tambahan yaitu zat besi serta gula jawa sebagai pemanis dan bubuk coklat untuk sumber rasa coklat. Selain bahan-bahan yang bergizi, kemasan BARAMBUT juga menggunakan kemasan yang ramah lingkungan yaitu bioplastik yang dibuat dengan pelepah pisang dan bahan lain untuk membuat bioplastik lalu kami bungkus lagi dengan daun talas.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1GvZ5b1oPBJ-8UNK0v98SCNPe13vhYZTZ">https://drive.google.com/drive/folders/1GvZ5b1oPBJ-8UNK0v98SCNPe13vhYZTZ</a>
7.	Nama Inovasi	BATIIKHUL CANDY : PERMEN DARI KULIT SEMANGKA
	Inovator	<p>1. NURMAJID AHMAD HASAN (KETUA)</p> <p>2. ABDURRAHMAN</p> <p>3. PEMBIMBING : TRIYATMO ADI NUGROHO, S.Pt., M.Si.</p>
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Pangan & Agribisnis
	Keterangan	<p>rata-rata kulit semangka yang tersebar di masyarakat biasanya banyak dibuang, karena dianggap tidak memiliki manfaat. setelah kami membaca artikel PPB tentang program SDGs ternyata kita bisa mengolah limbah kulit semangka menurut SDGs tujuan no 12 karna sebagai konsumen yang bertanggung jawab kita harus bisa bertanggung jawab atas limbah yang dibuang atau dikeluarkan. maka dengan itu kami mendukung program PBB yaitu SDGs dengan cara mengolah kembali limbah kulit semangka. salah satunya ialah adalah menjadi permen. kulit semangka merupakan limbah makanan yang masih bisa diolah karena memiliki kandungan antioksidan dan lycopene, salah satu olahan dari kulit semangka ialah permen.</p>

		<p>Bahan baku utama kami yang dianggap limbah kami harap dapat membuat produk ini menjadi jajanan yang cenderung sehat dan juga murah jika sudah mendapatkan proses produksi yang lebih efisien. Sehingga dapat menjadi salah satu jajanan alternatif yang menjadi favorit di kalangan anak-anak.</p>
	Dokumentasi	
8.	Nama Inovasi	BATIKU
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ashya Melia Priyatni Warouw</li> <li>2. Daffy Hamdan</li> <li>3. Tsany Khairina Fitria</li> </ol>
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Sosial
	Keterangan	<p>BATIKU (Batik untukku) merupakan program kerja sosial yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan serta keterampilan siswa terhadap batik Nusantara. Program ini dilaksanakan melalui pendekatan berupa sosialisasi mengenai batik nasional, lokakarya membatik, survei mengenai minat peserta didik terhadap busana batik, serta evaluasi yang dilakukan untuk mengukur indikator keberhasilan program. Kegiatan ini tidak hanya bersifat edukatif, tetapi juga mengedepankan pengalaman langsung dalam membatik sebagai upaya pelestarian budaya sejak dini.</p>

		<p>Program ini dilaksanakan melalui kolaborasi dengan kelompok Batik Bumiku yang berlokasi di Kampung Batik Cibuluh. Kolaborasi ini bertujuan untuk menjembatani siswa dengan para pelaku seni batik lokal, sehingga proses belajar tidak hanya berasal dari teori, tetapi juga melalui praktik dan dialog langsung bersama para pengrajin batik. Dengan demikian, siswa diharapkan dapat memahami nilai-nilai budaya yang terkandung dalam proses pembuatan batik, mulai dari filosofi motif hingga teknik pewarnaan alami.</p> <p>Berdasarkan data yang diperoleh, diketahui bahwa minat siswa SMA Negeri 2 Bogor terhadap batik masih tergolong rendah, meskipun terdapat harapan yang tinggi untuk dapat berpartisipasi dalam kegiatan membatik. Hal ini menunjukkan adanya kesenjangan antara ketertarikan terhadap budaya lokal dan kesempatan untuk mendalaminya. Oleh karena itu, program ini dirancang sebagai solusi sosial untuk meningkatkan minat tersebut melalui pendekatan yang menyenangkan, partisipatif, dan kontekstual dengan kehidupan remaja.</p> <p>Selain itu, program BATIKU juga bertujuan untuk mendukung kelompok Batik Bumiku dalam pengembangan ekonomi kreatif dan promosi digital. Dalam prosesnya, siswa juga dilibatkan dalam kegiatan dokumentasi dan publikasi karya, seperti membuat katalog digital, mendesain media promosi, hingga mempresentasikan hasil batik yang telah mereka buat. Kegiatan ini membuka ruang kolaboratif antara pelajar dan pelaku usaha lokal, memperluas wawasan mengenai potensi ekonomi dari warisan budaya, serta meningkatkan kesadaran akan pentingnya menjaga identitas bangsa di era globalisasi.</p> <p>Diharapkan, melalui keterlibatan siswa SMA Negeri 2 Bogor, pengetahuan masyarakat terhadap batik dapat meningkat, sekaligus memperkuat eksistensi batik sebagai warisan budaya Indonesia. BATIKU menjadi bukti bahwa peran generasi muda sangat penting dalam merawat akar budaya, sekaligus menjadi penggerak inovasi sosial yang berakar pada nilai-nilai lokal.</p>
--	--	---

	Dokumentasi	
9.	Nama Inovasi	Bermain Bersama Mikho
	Inovator	Rasyad Abbie Mykhailo
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Sosial
	Keterangan	<p>Bermain Bersama Mikho (BBM) adalah sebuah proyek sederhana yang hadir sebagai alternatif kegiatan positif anak-anak untuk mengurangi ketergantungan terhadap game dan gadget. Proyek ini bertujuan untuk menyediakan wadah bermain yang edukatif melalui beragam permainan luar ruangan yang bisa mendorong belajar bersosialisasi, bekerja sama, serta aktif di luar ruangan. BBM telah melakukan uji coba kegiatan melalui permainan bulu tangkis yang melibatkan anak-anak kelas 5 SD. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan respons yang cukup positif. Selain itu, BBM juga telah memperkenalkan proyeknya melalui kegiatan open booth di acara BMF yang diselenggarakan oleh SMX. Saat ini, Bermain Bersama Mikho tengah berkolaborasi dengan Sekolah Alam Bogor untuk mengembangkan program. BBM berharap dapat menghadirkan lebih banyak aktivitas luar ruangan yang menarik dan bermanfaat bagi anak-anak.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1-1Fk7coZeEybjF_uOeDNQgw2RbvohgBV?usp=drive_link">https://drive.google.com/drive/folders/1-1Fk7coZeEybjF_uOeDNQgw2RbvohgBV?usp=drive_link</a>
10.	Nama Inovasi	BERRY-WOMAN (Raspberry and Woolmade Natural Sunblock) STICK TABIR SURYA BERBAHAN DASAR MINYAK BIJI RASPBERRY (Rubus idaeus) DAN MINYAK BULU DOMBA (Lanolin)
	Inovator	1. Salsabillah Chaerunisa Azzahra

	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Aulia Azzahra</li> <li>3. Hassya Fidztia Aisha</li> <li>4. Salma Sofarinah (pembimbing)</li> </ol>
Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
Keterangan	<p>Indonesia merupakan negara tropis yang mendapatkan sinar matahari melimpah sepanjang tahun. Meskipun bermanfaat, sinar matahari mengandung radiasi ultraviolet (UV) yang dapat menyebabkan dampak merugikan bagi kulit manusia seperti hiperpigmentasi, penuaan dini, hingga kanker kulit. Data dari BMKG menunjukkan bahwa indeks UV di wilayah Jabodetabek, termasuk Kota Bogor, sering berada dalam kategori tinggi hingga sangat tinggi, terutama pada pukul 10.00–13.00 WIB. Sayangnya, kesadaran masyarakat Indonesia terhadap penggunaan tabir surya masih rendah, terutama karena faktor kenyamanan, tekstur yang lengket, bentuk kemasan, serta potensi iritasi akibat kandungan bahan kimia.</p> <p>Oleh karena itu, dikembangkan inovasi BERRY-WOMAN (Raspberry and Woolmade Natural Sunblock) berupa tabir surya berbentuk stick berbahan dasar alami yaitu minyak biji raspberry (<i>Rubus idaeus</i>) dan minyak bulu domba (lanolin). Minyak biji raspberry diketahui memiliki nilai SPF alami tinggi (29–50), sementara lanolin memiliki manfaat sebagai pelembap, pelindung kulit dari iritasi, sekaligus bahan yang ramah lingkungan. Potensi inovasi ini diperkuat dengan data BPS (2023) yang menunjukkan bahwa domba merupakan hewan ternak terbanyak di Kota Bogor dengan populasi 15.447 ekor, sementara limbah bulu domba belum dimanfaatkan secara optimal dan berpotensi menjadi bahan baku kosmetik bernilai ekonomis.</p> <p>Inovasi ini bertujuan menciptakan sunblock stick yang alami, nyaman, dan efektif sebagai solusi praktis dalam meningkatkan kesadaran penggunaan tabir surya sekaligus mendukung pengurangan limbah peternakan. Metode yang digunakan mencakup ekstraksi lanolin, pembuatan tiga formula BERRY-WOMAN, serta pengujian pH, homogenitas, Sun Protective Factor (SPF), kelembapan, iritasi, organoleptik, dan hedonik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk memiliki pH 5,4 yang aman untuk kulit, bersifat homogen, serta nilai SPF antara 2 hingga 7 dengan kadar air mencapai 57-66%. Berdasarkan penilaian dari 30 panelis, 2 diantaranya mengalami reaksi iritasi.</p> <p>Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa BERRY-WOMAN memiliki tekstur yang stabil, berwarna putih kuning, dan memiliki</p>

		<p>aroma yang disukai oleh mayoritas panelis. Adapun, uji hedonik menghasilkan nilai rata-rata 3,2 dari skala 4.</p> <p>Dengan demikian, BERRY-WOMAN Sunblock Stick dinilai cukup efektif sebagai tabir surya alami yang melembapkan kulit, memberikan perlindungan terhadap paparan sinar UV, serta menawarkan solusi praktis sebagai upaya meningkatkan kenyamanan dan kepatuhan penggunaan tabir surya. Selain itu, produk ini memiliki memanfaatkan limbah lokal berupa minyak bulu domba (lanolin) yang sebelumnya belum dimanfaatkan secara optimal, serta mendukung pencapaian tujuan Sustainable Development Goals (SDGs) poin ke-3, yaitu Kehidupan Sehat dan Kesejahteraan.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1W2jlCscSEBjQte4YY8oiwLV_WR78c9da">https://drive.google.com/drive/folders/1W2jlCscSEBjQte4YY8oiwLV_WR78c9da</a>
11.	Nama Inovasi	BOILANG( Bakso Ikan Dengan Substitusi Tepung Belalang) sebagai pangan fungsional
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Faza Raditya Hidayat</li> <li>2. Rafi Aji Putra</li> <li>3. Rama Abira Revanza Sinaga</li> <li>4. Reindra Ario Purnomo</li> </ol>
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Pangan & Agribisnis
	Keterangan	<p>Di zaman sekarang yang dimana zaman sudah modern ini, kita semua tidak lepas dengan yang namanya makanan cepat saji atau yang biasanya kita sebut dengan fast food. Fast food adalah makanan yang dapat disajikan dalam waktu yang singkat atau cepat. Fast food semakin populer di berbagai belahan dunia, termasuk Indonesia. Fast food ini memang memiliki rasa yang lezat dan menghemat waktu pembuatannya. Selain itu fast food juga memiliki dampak yang buruk bagi kesehatan kita, seperti obesitas. Salah satu makanan fast food yang sudah tidak asing bagi kita semua yang rata-rata disukai oleh masyarakat ialah bakso. Pada umumnya bakso berbahan dasar daging, tepung tapioka dan berbagai bumbu lainnya. Kelebihan atau kekurangan gizi dapat menyebabkan masalah serius pada tubuh kita seperti dapat terkena penyakit obesitas.</p> <p>Obesitas adalah salah satu masalah kesehatan berupa kelebihan berat badan akibat penumpukan lemak yang berlebihan. Pada 2023, terdapat 23,4 persen orang dewasa (usia &gt; 18 tahun) mengalami obesitas (Survei</p>

		<p>Kementerian kesehatan 2023). Kebanyakan pengidap obesitas dikarenakan terlalu banyak mengonsumsi makanan berlemak, berminyak dan memiliki kandungan glukosa yang tinggi atau makan dalam jumlah yang banyak. Salah satu pencegahan dari permasalahan obesitas ini adalah dengan melakukan diet.</p> <p>Belalang merupakan salah satu serangga yang banyak tersedia dan sebagian besar spesiesnya dapat dikonsumsi dengan aman. Belalang (<i>Valanga nigricornis</i>) merupakan salah satu spesies belalang yang kita gunakan yang dapat menjadi produk alternatif pangan yang memiliki kandungan gizi yang melimpah. Belalang memiliki banyak kandungan vitamin, seperti vitamin B5 atau asam pantotenat yang bermanfaat untuk metabolisme tubuh, yang juga berperan untuk memecahkan lemak dan mengurangi kadar kolesterol. Zat besi yang terdapat pada belalang merupakan mineral yang berperan penting untuk pembentukan hemoglobin. Hemoglobin adalah protein dalam sel darah merah yang berguna untuk membawa oksigen dari paru-paru ke seluruh tubuh. Kandungan serat kitin pada belalang yang lebih tinggi dibandingkan serangga yang lainnya juga berguna untuk memperlancar sistem ekskresi pada tubuh. Dapat diambil kesimpulan bahwa tepung belalang memiliki protein yang tinggi dan lemak yang rendah, sehingga dapat meningkatkan kualitas produk pangan dan gizinya.</p> <p>Ikan barakuda (<i>Sphyrna jello</i>) atau dikenal dengan nama lokal sebagai ikan alu-alu merupakan ikan pelagis yang berarti dapat ditemukan di daerah permukaan atau dekat permukaan. Ikan ini memiliki kadar protein yang cukup tinggi. Ikan barakuda memiliki komposisi kimia yaitu kadar air sebesar 80,69 %, kadar protein sebesar 14,71 %, kadar abu sebesar 1,30 %, kadar lemak sebesar 0,19 %, dan karbohidrat sebesar 3,12 %. Kandungan pro vitamin A pada ikan barakuda tidak ada sedangkan kandungan serat kasar pada ikan barakuda sangat kecil yaitu 0,558 % sehingga komponen gizi ini merupakan faktor pembatas pada daging ikan barakuda (Pradana, 2013).</p> <p>Selain itu ikan ini memiliki kandungan asam lemak omega-3 yang tinggi, yang sangat penting untuk menjaga kesehatan jantung, otak, dan sistem saraf. Ikan ini juga rendah kalori, hal tersebut membuat ikan alu-alu ini sebagai pilihan yang baik untuk orang yang sedang menjalani diet.</p> <p>Oleh karena itu, kita membuat sebuah inovasi berupa makanan yang kaya akan protein dan rendah lemak yang cocok untuk orang diet yang merupakan kombinasi dari ikan alu-alu dan tepung belalang, sebagaimana kedua bahan pokok tersebut memiliki kandungan yang</p>
--	--	---

		gizi yang sangat tinggi dan rendah yang ramah dikonsumsi oleh orang obesitas.
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1YNNh-CBBc43VmSGX8q0OQIQZ05QM6r6V">https://drive.google.com/drive/folders/1YNNh-CBBc43VmSGX8q0OQIQZ05QM6r6V</a>
12.	Nama Inovasi	BUTTER KULIT SINGKONG-KEDELAI KAYA AKAN LEMAK TAK JENUH DAN ANTIOKSIDAN (P-Day BUTTER)
	Inovator	MAIYANI HARTONO, S. Si AKRIMA, S. Pd 1. Carissa Afditha Zahra 2. Putri Prawiranata Lesmana 3. Almira Syifa Aryana 4. Vanniesha Putri Avrilian Nazar 5. Sandi Irawan 6. Muhamad Fauzan Muzzaki 7. Joyce Rivera Sirait 8. Cinta Zahra Wiranti 9. RA'IHAN SUPARDIANSYAH 10. ALBANY DWI NANDA ARIANTO 11. ALDINO RIZKY SAPUTRA
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Pangan & Agribisnis
	Keterangan	Singkong merupakan salah satu tumbuhan yang berbuah di dalam tanah yang mana daun serta buah singkong dapat diolah menjadi makanan sehari-hari oleh masyarakat. Singkong dapat tumbuh dengan mudah di Indonesia dikarenakan Indonesia merupakan salah satu negara dengan tanah yang cukup subur untuk dijadikan objek pertanian. Dengan adanya kesuburan tanah yang mendukung sehingga singkong dapat memperoleh kandungan karbohidrat yang lebih banyak dibandingkan dengan tanah dengan kesuburan yang lebih sedikit [2]. Selain menjadikan daun singkong dan buah singkong sebagai olahan makanan sehari-hari, kulit singkong yang berasal dari buah singkong juga dapat dimanfaatkan sebagai pupuk organik, keripik dan juga makanan ternak. Singkong yang dapat ditemukan di salah satu kota bogor yang sudah diketahui sebagai penghasil dan pengrajin singkong seperti menjual singkong mentahan bahkan mengolah menjadi olahan makanan lainnya seperti tape singkong dan tepung tapioka yaitu di kampung Tarikolot Kelurahan Ciluar Kota Bogor [3]. Namun masyarakat setempat jarang,

	<p>bahkan tidak mengolah kembali kulit singkong yang melimpah tersebut sehingga mengakibatkan limbah di lingkungan akan semakin bertambah.</p> <p>Padahal dalam kulit singkong juga terkandung banyak senyawa kimia yang baik bagi tubuh seperti protein, pati, lemak, fosfor, pektin dan serat [10], antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas dalam tubuh dan dapat mencegah penyakit [8]. Selain itu, di dalam kulit singkong juga terdapat komponen non-gizi yang mana komponen ini dapat mencegah penyakit kanker kolon pada tubuh manusia [6]. Seperti penelitian yang dilakukan oleh Evanda E, Sakalaty dkk (2021), kulit singkong menunjukkan adanya aktivitas yang dapat menangkal radikal bebas. Kulit singkong yang saat ini sudah dijadikan sebagai limbah oleh masyarakat banyak mengakibatkan volume limbah semakin bertambah dari masa ke masa. Padahal dapat dimanfaatkan kembali sebagai tambahan ekonomi dan pengolahan lain yang memiliki nilai kesehatan dan nilai jual yang cukup membantu.</p> <p>Limbah yang saat ini semakin melunjak, mengakibatkan lingkungan sehat semakin berkurang, air bersih yang semakin berkurang dan oksigen yang juga semakin menjadi tercemar, salah satu faktor yang mengakibatkan tercemarnya lingkungan maupun udara adalah limbah yang diperoleh dari masyarakat itu sendiri. Limbah yang diperoleh dari pengolahan tape singkong dan juga tepung tapioka seperti kulit singkong juga akan menjadi limbah yang semakin banyak dan akan mengganggu kenyamanan lingkungan sekitarnya. Salah satu cara yang diperoleh yaitu dengan menjadikan kulit tersebut sebagai pupuk organik, agar pupuk singkong yang digunakan untuk pupuk tanaman singkong dapat beralih pada pupuk organik dari pada pupuk kimia [3]. Dengan demikian masalah limbah sedikit demi sedikit akan dapat teratasi. Selain limbah mentahan kulit singkong yang diperoleh dari pengrajin dan pengolah singkong, limbah lain yang dapat ditemukan adalah limbah cair yang diperoleh dari Usaha Skala Kecil (USK), kebanyakn USK langsung membuang limbah-limbah tersebut ke dalam sungai sehingga mengakibatkan air sungai menjadi keruh. Limbah tersebut dapat diurai cukup lama dikarenakan porsi Biochemicel oxygen demain (BOD) melampaui baku mutu yaitu lebih dari isyarat BOD 150 mg/L. Besarnya BOD dalam air akan mengakibatkan air menjadi tercemar, sehingga oksigen yang dibutuhkan dalam mengurai limbah tersebut harus lebih banyak. Namun besarnya BOD dalam air sungai oksigen tidak dapat mengurai limbah-limbah tersebut. [5].</p> <p>Butter atau mentega merupakan salah satu makanan yang dapat dikonsumsi sebagai bahan tambahan pembuatan kue ataupun sebagai</p>
--	--

		<p>tambahan dalam mengkonsumsi roti, salad dan makanan serta olahan lainnya. Butter merupakan salah satu pilihan yang biasanya dikonsumsi oleh pecinta makanan yang berasal dari tumbuhan seperti konsumen yang vegetarian atau konsumen yang sedang melakukan diet [1]. Alasan Butter menjadi salah satu pilihan makanan diet adalah lemak yang terdapat dalam butter tidak terlalu banyak seperti pada makanan berlemak dari hewani seperti daging, ayam dan lainnya yang sering sekali kita temukan di lingkungan sehari-hari. Namun, jika mengkonsumsi butter dalam jangka panjang dan dengan porsi yang tidak wajar pada konsumen yang sedang program diet atau tidak dapat mengakibatkan efek negatif bagi tubuh. Dikarenakan pada umumnya butter yang dikonsumsi merupakan butter yang terbuat dari olahan susu sapi yang memiliki kandungan minyak jenuh yang tidak begitu baik jika dikonsumsi terlalu banyak atau sering.</p> <p>Makanan sehat yang saat ini juga selalu menjadi pilihan makanan utama masyarakat umum, namun banyaknya promosi makanan sehat yang nyatanya hanya perbincangan semata dikarenakan makanan sehat yang dimaksud mengandung kandungan berat yang dapat mengurangi kesehatan pada tubuh. Salah satunya yaitu pemilihan dalam mengkonsumsi butter, yang mana butter yang sering digunakan adalah olahan yang mengandung lemak jenuh. Butter yang dapat digunakan sebagai penggantinya adalah butter yang terbuat dari olahan lemak nabati seperti susu kedelai yang berasal dari lemak tumbuhan. Dengan demikian butter yang dikonsumsi sangat cocok dikonsumsi oleh konsumen yang sedang melakukan program diet atau konsumen yang vegetarian sebagai penambah lemak dalam tubuh agar tubuh lebih seimbang karena kandungan lemak dalam tubuh tercukupi. Susu kedelai merupakan susu yang berasal dari kacang kedelai, susu kedelai kaya akan nutrisi, salah satu kandungan yang terdapat dalam nutrisi tersebut adalah protein. Protein salah satu nutrisi yang sangat berperan dalam metabolisme tubuh, protein juga memiliki banyak manfaat seperti memperbaiki dan membangun jaringan otot seperti kulit, rambut dan otot. Selain itu susu kedelai juga memiliki kandungan nutrisi seperti lemak dan juga karbohidrat yang baik bagi tubuh [9].</p> <p>Dengan masalah-masalah lingkungan dan makanan yang dipaparkan di atas penulis mendapatkan inovasi untuk membuat butter nabati yang dimodifikasi dengan kulit singkong yang kaya akan antioksidan dan dapat membantu konsumen dalam menjaga lemak tak jenuh dalam tubuh dengan mengkonsumsi butter yang mana olahannya berasal dari nabati.</p>
--	--	---

	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1R7Xlti_h7tLF0Xx7U6snXNvFIYhcbRT?usp=drive_link">https://drive.google.com/drive/folders/1R7Xlti_h7tLF0Xx7U6snXNvFIYhcbRT?usp=drive_link</a>
13.	Nama Inovasi	DELIBEA: PENGEMBANGAN JELLY DRINK RENDAH KALORI BERBASIS BUAH DELIMA ( <i>Punica granatum L.</i> ) SEBAGAI SUMBER ANTIOKSIDAN
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Balqis Tazkia Abidin S.T.pn (pembimbing)</li> <li>2. Divalya Maryam Maulana,</li> <li>3. Farras Adhwa Ghaziya,</li> <li>4. Rahma Khairunnisa</li> </ol>
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Pangan & Agribisnis
	Keterangan	<p>Penelitian inovasi kami dilatarbelakangi dengan peningkatan penyakit degeneratif diabetes pada anak-anak tercatat hingga tujuh puluh kali lipat menurut IDI (Ikatan Dokter Indonesia) pada Januari 2023. Salah satu faktor utama kejadian ini adalah makanan ringan yang banyak dijumpai di pasaran umumnya mengandung kadar gula yang sangat tinggi. Di sisi lain, obat dari penyakit degeneratif seperti diabetes sering kali memiliki harga yang tinggi, mendorong masyarakat untuk mencari alternatif pengobatan, seperti dengan memanfaatkan vitamin yang terkandung dalam buah-buahan. Oleh sebab itu, peneliti memutuskan untuk melakukan penelitian mengenai makanan ringan yang mengandung banyak vitamin, salah satunya antioksidan dengan menggunakan buah delima. dari hasil penelitian ini, peneliti mengembangkan produk yang bernama DELIBEA, yaitu jelly berbahan dasar buah delima kaya akan antioksidan. Penelitian kami menggunakan metode kuantitatif. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan serta formulasi terbaik jelly DELIBEA, menganalisis kandungan antioksidan dari ekstrak delima dan karakteristik kimia dari produk jelly DELIBEA, serta menganalisis Tingkat kesukaan terhadap produk jelly DELIBEA. Tahapan penelitian diawali dengan proses filtrasi untuk menghasilkan ekstrak buah delima, kemudian membuat tiga formulasi jelly DELIBEA. Pada proses penelitian ini melewati beberapa uji, seperti uji aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH, pengujian kadar air permen jelly menggunakan metode gravimetri, pengujian kadar karbohidrat menggunakan metode Luff-Schoorl dan Titrimetri, pengujian kadar protein menggunakan metode Kjeldahl dan Titrimetri, pengujian kadar lemak menggunakan metode pengujian Sokletasi, dan pengujian</p>

		organoleptis menggunakan metode rating hedonik. Dari hasil pembuatan jelly DELIBEA, diketahui bahwa produk memiliki tingkat kesukaan rata - rata 4 dari 5 pada uji hedonik. Berdasarkan hasil uji proximate, didapatkan kandungan kadar air sebesar 95.37%, karbohidrat sebesar 3.30%, protein sebesar 2.41%, dan lemak sebesar 0.01%. Dan pada hasil uji antioksidan, diketahui produk memiliki kandungan antioksidan 85.46% - 90.33% pada sampel F1 – F3. Jelly yang dibuat dengan campuran sari buah delima, kaya akan antioksidan dan dapat dijadikan alternatif makanan ringan sehat, memperkecil risiko terkena penyakit diabetes.
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1jidJk96vA39WvKv7DSRD1ZbKnevxiFL6">https://drive.google.com/drive/folders/1jidJk96vA39WvKv7DSRD1ZbKnevxiFL6</a>
14.	Nama Inovasi	DETEKTOR ASAP ROKO MENGGUNAKAN LORA HC-12
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Muhjarodin,SST</li> <li>2. Siti Nur Komarilhaz</li> <li>3. Muhammad Fadil Fahrizal</li> </ol>
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Teknologi Informasi dan Komunikasi
	Keterangan	<p>“DETEKTOR ASAP ROKOK MENGGUNAKAN LORA HC-12“</p> <p>Alat “ Detektor Asap Rokok” ini terinspirasi dari kejadian – kejadian disetiap sekolah masih ada siswa yang merokok di lingkungan sekolah secara sembunyi-sembunyi, walaupun peraturan disekolah semua siswa dilarang meroko. Biasanya siswa meroko ditempat yang tidak terlihat oleh guru atau juga siswa, tempat yang nyaman bagi siswa yang meroko biasanya di toilet. Dari peristiwa diatas maka team kami membuat inovasi untuk mendeteksi asap roko kapan dan dimana sumber asap roko itu berada sehingga guru piket bisa mendeteksinya. Sistem alat ini ada 2 yaitu bagian ke 1 Transmitter yang didalamnya ada sensor asap dimana alat ini diletakkan di toilet, setiap kamar toilet diberi sensor serta bagian ke 2 Receiver, dimana alat ini disimpan di ruang piket, sehingga jika</p>

		<p>salah satu atau lebih toilet mendeteksi asap roko maka sinyal berupa lampu led menyala an buzzer berbunyi maka guru piket bisa melihat ditoilet mana sumber asap berada dengan melihat indicator setiap toilet. Aplikasi ini bisa juga digunakan diluar lingkungan selain sekolah, seperti</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Halte atau tempat istirahat, hanya berbeda fungsi, kalau diluar lingkungan sekolah hanya display yang ditampilkan mengenai kadar asap yang ada di lingkungan tersebut apakah mengandung asap roko dengan level bisa dibaca.</li> <li>2. Mendeteksi asap dirumah jika terjadi kebakaran, hanya outputnya berupa sirine.</li> </ol> <p>Latar Belakang</p> <p>Banyak masyarakat mengkonsumsi roko walaupun dari Pemerintah dan dinas kesehatan melarang menghisap roko karena dampaknya akan merusak paru-paru. Salah satu pengguna dizaman sekarang siswa, dimana hal ini terjadi karena kurangnya pemahaman mengenai kesehatan terutama dampak asap bagi paru paru. Untuk itu perlu pejegahan berupa teguran bagi siswa agar tidak terlanjur sampai ketagihan atau menjadi peroko berat. Ada beberapa penyebab kenapa siswa meroko antara lain :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ditawari oleh teman</li> <li>2. Coba-coba</li> <li>3. Melihat orang tua juga meroko</li> </ol> <p>Permasalahan</p> <p>Siswa yang peroko biasanya dampak dari lingkungan, ada yang beranggapan kalau tidak merokok bukan laki-laki. Pemahaman ini tentu salah menurut kami, karena kalau menjadi lelaki tidak selalu harus peroko. Kadang orang tua juga tahu dan di diamkan sehingga anak menjadi lebih berani meroko didepan orang tua. Bagi sekolah tidak boleh siswa meroko karena dalam dunia Pendidikan</p>
--	--	--

		<p>dilarang karena merusak kesehatan, dimana anak sedang tumbuh perlu udara sehat dan tubuh harus sehat. Maksud dan Tujuan</p> <p>Maksud dan tujuan team kami membuat alat “ Detektor Asap Roko” ini adalah memecahkan permasalahan diatas terutama di lingkungan sekolah, sehingga bisa meminimalisir atau sampai nol</p> <p>siswa mejadi peroko. Dan maksud tujuannya team kami mengikuti lomba ini juga agar sekolah lain bisa menerapkan alat ini di sekolah masing – masing.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/file/d/1LUpza5mKIXvKG0uTUXwo_CddaPQqZ8u/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1LUpza5mKIXvKG0uTUXwo_CddaPQqZ8u/view?usp=sharing</a>
15.	Nama Inovasi	DigiLIT: Digitalisasi Literasi Tulisan Berbasis Machine Learning sebagai Upaya Pemulihan Keterampilan Menulis di Era Smartphone
	Inovator	Aryati, S.Pd., M.Pd., Alinne Novianti, S.Pd.
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Pendidikan
	Keterangan	<p>Perkembangan teknologi digital khususnya smartphone, telah mengubah pola interaksi, komunikasi pembelajaran siswa. Seiring dengan meningkatnya penggunaan smartphone, terjadi kecenderungan menurunnya kemampuan dan keterampilan siswa dalam menulis tangan (handwriting). Berdasarkan hasil observasi peneliti sebagai guru pada siswa SMAN 2 Bogor, ditemukan 30% tulisan tangan siswa yang perlu ditingkatkan dari aspek keterbacaan dan konten tulisan. Keterampilan menulis tangan akan mengkonstruksi proses berpikir kritis atau High Order Thinking Skill (HOTS). Keterampilan menulis dapat ditingkatkan antara lain dengan melatih membaca.</p> <p>Melemahnya kemampuan menulis tangan dapat berdampak pada menurunnya prestasi akademik. Berdasarkan studi yang dilakukan oleh Marano dkk (2025) dengan judul The Neuroscience Behind Writing: Handwriting vs. Typing-Who Wins the Battle? mengatakan bahwa menulis tangan mengaktifkan jaringan wilayah otak yang lebih luas dibanding mengetik yang melibatkan sedikit sirkuit saraf sehingga menulis tangan menghasilkan kognitif yang lebih aktif. Maka sekolah perlu mengintegrasikan pembelajaran literasi baca tulis tangan yang</p>

		<p>relevan dengan perkembangan teknologi informasi, dengan memanfaatkan machine learning sebagai teknologi digital bukan dengan menolaknya atau menghindarinya demi mengembalikan kemampuan siswa menulis</p> <p>Kelebihan dari karya ini adalah menggabungkan analisis tulisan tangan manual dengan AI (Hybrid Evaluation) Program DigiLIT menawarkan suatu cara menilai tulisan yang lebih cepat, akurat dan objektif menggunakan AI. Dimana Teachable Machine menilai karakter tulisan fisik dan Chat GPT menilai kualitas konten tulisan seperti pengembangan ide, struktur bahasa, kosakata dan ejaan. Kelebihan lain adalah Pendekatan DigiLIT bersifat praktis, gratis dan bisa direplikasi, bahwa platform Googlee Tachable Machine, Chat GPT, bisa didapatkan dengan mudah. Kelebihan lain adalah pendekatan ini bisa digunakan oleh berbagai guru mata pelajaran pada berbagai jenjang. Berikut ini adalah link Teachable Machine untuk tulisan dengan kategori terbaca dan tidak terbaca buatan peneliti  <a href="https://teachablemachine.withgoogle.com/models/mqo1mQIfq/">https://teachablemachine.withgoogle.com/models/mqo1mQIfq/</a></p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/file/d/1ZwdaPZSfvuueBJ13j5SV4gCUwkjT1FwG/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1ZwdaPZSfvuueBJ13j5SV4gCUwkjT1FwG/view?usp=sharing</a>
16.	Nama Inovasi	Ecofoam : Biofoam Berbasis Pati Kentang
	Inovator	Antami Agrina Argayasa Prameswari, Davin Favian Mahardika, Farry Ilyas Mahesa, M. Rayyan Audya Giffary, Natasha Najwa Maulana
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Ekonomi Kreatif
	Keterangan	Sampah sudah menjadi hal yang menjadi hal yang melekat di kehidupan kita sehari-hari dan selalu ada di sekitar kita. Secara umum, sampah adalah sisa berbentuk padat yang dihasilkan dari kegiatan sehari-hari manusia maupun proses alam (Riswan et al. 2011). Sampah yang dihasilkan dapat dikategorikan menjadi sampah organik, sampah anorganik dan sampah B3. Sisa makanan termasuk ke dalam sampah organik, sampah anorganik merupakan sampah yang tidak berasal dari hewan maupun tumbuhan, serta sampah B3 yang merupakan golongan sampah berbahaya dan beracun seperti sampah medis. Sampah tersebut harus diolah dan dikelola dengan baik karena sampah yang menumpuk dapat menyebabkan pencemaran lingkungan. Penumpukan volume sampah dapat terjadi karena pola konsumsi masyarakat yang sering kali tidak ramah lingkungan dan kurangnya pengetahuan dalam mengelola

		<p>dan memanfaatkan sampah. Salah satu jenis sampah yang tidak ramah lingkungan dan sulit diurai yaitu kemasan makanan seperti styrofoam (Nofiyanto et al. 2023). Kemasan merupakan salah satu bagian penting dalam pengemasan makanan karena digunakan sebagai wadah dan pelindung makanan. Para pedagang sering kali menggunakan kemasan sekali pakai seperti styrofoam karena murah dan mudah didapat. Styrofoam sendiri adalah pengemas makanan murah yang berbahan PE (Polystyrene) yang mengandung bahan kimia bernama Benzena yang sulit terurai. Styrofoam yang sulit terurai seringkali menyebabkan pencemaran lingkungan karena sulit terurai oleh alam (Frisco dan Putro. 2023). Styrofoam memiliki waktu penguraian yang jauh lebih lama dibanding plastik biasa yang hanya butuh sekitar 500 tahun, styrofoam malah tidak dapat terurai sama sekali oleh tanah sehingga akan abadi di dalam tanah, hal ini disebabkan oleh polistirena dan gas CFC (freon) yang ada di dalam styrofoam sangat stabil dan tidak mudah terdegradasi. Karena sulit terurai inilah styrofoam mampu mencemari lingkungan dengan menumpuk di alam hingga dapat menyebabkan banjir jika menyumbat saluran saluran air, CFC yang menjadi salah satu penyusunnya pun buruk untuk lingkungan karena menjadi salah satu faktor utama penyebab efek rumah kaca. Sementara untuk kesehatan sendiri sama buruknya karena kandungan Benzena yang ada di dalamnya mampu memicu penyakit seperti kanker, iritasi kulit, gangguan sistem saraf, dan lain-lain (Alfarisy 2022). Maka dari itu, solusi dari penggunaan Styrofoam harus mulai diterapkan mulai dari mengurangi penggunaannya, mengetahui bahayanya, serta menggantinya dengan versi yang lebih ramah lingkungan seperti ecofoam. Biofoam merupakan versi alternatif dan ramah lingkungan dari styrofoam karena menggunakan bahan baku alami. Dalam pembuatannya ecofoam mengandung sumber pati seperti pati yang berasal dari kentang, singkong, pisang, dll, sumber serat seperti serbuk bonggol jagung, ampas tebu, jerami, dll, dan bahan tambahan seperti ZnO atau PVA dan Mg Stearat/NaOH 10%(Agus et al. 2023). Biofoam yang dihasilkan dapat memiliki kualitas yang berbeda tergantung bahan yang digunakan. Kualitas ecofoam yang baik menurut standar SNI 7323-2008 tentang Plastik - Wadah Makanan Dan Minuman - Polystyrene Foam adalah tahan terhadap suhu sampai 90oC serta memiliki daya serap air tidak lebih dari 26,17%. Biofoam disebut ramah lingkungan karena mampu terurai secara sempurna di alam dalam waktu 6 sampai 9 bulan. Penggunaan ecofoam diharapkan dapat menjadi solusi alternatif dalam penyediaan wadah makanan yang ramah lingkungan.</p>
--	--	---

	Dokumentasi	
17.	Nama Inovasi	FeedBuddy
Inovator	Iqbal Fajar Syahbana - Abdurrahman, Muhammad Faiz Syarahil Affif, Samuel Daerren Sillalahi, Dhia Antar Satir, Muhamad Fachril Alrizky	
Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat	
Bidang Lomba	Teknologi Informasi dan Komunikasi	
Keterangan	<p>Inovasi yang kami kembangkan bernama Feed Buddy, sebuah mesin pakan otomatis yang dirancang khusus untuk membantu pemilik hewan peliharaan dalam memberikan pakan secara terjadwal tanpa memerlukan kehadiran fisik secara langsung. Alat ini hadir sebagai solusi atas permasalahan umum yang sering dihadapi para pemilik hewan, terutama mereka yang memiliki kesibukan tinggi, seperti bekerja sepanjang hari, bersekolah, atau sering bepergian jauh, sehingga kerap lupa atau terlambat dalam memberi makan hewan peliharaan mereka.</p> <p>Feed Buddy bekerja dengan memanfaatkan sistem mekanik sederhana yang dikendalikan oleh timer analog maupun digital, yang terhubung dengan motor servo untuk membuka dan menutup wadah pakan secara otomatis sesuai waktu yang telah ditentukan. Komponen utamanya terdiri dari ESP32-WROOM-32 sebagai mikrokontroler inti, modul waktu nyata RTC DS3231 untuk menjaga akurasi jadwal, buzzer sebagai indikator suara, serta micro servo SG90 sebagai penggerak mekanik utama. Seluruh komponen ini dirancang agar hemat daya, mudah dipasang, dan menggunakan bahan yang mudah didapatkan dengan harga terjangkau di pasaran.</p> <p>Keunggulan utama Feed Buddy terletak pada kesederhanaannya, efisiensi biaya, serta kemudahan instalasi dan penggunaan, yang membedakannya dari produk sejenis yang umumnya berbasis smartphone dan berharga lebih mahal. Feed Buddy cocok digunakan untuk berbagai jenis hewan peliharaan, seperti kucing, anjing, kelinci, ikan, hingga reptil kecil.</p>	

		<p>Pengembangan alat ini dilakukan melalui metode ilmiah: observasi, survei terhadap 20 pemilik hewan, desain prototipe, dan uji coba selama dua minggu. Hasilnya menunjukkan alat bekerja akurat dan konsisten. Ke depannya, Feed Buddy akan dikembangkan lebih lanjut dengan penambahan fitur alarm, integrasi IoT untuk kontrol jarak jauh, dan versi massal untuk skala peternakan kecil, membuka peluang bisnis dan lapangan kerja baru.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1K5qWhbipMi2WHxDIThI7CoGvP3Ps004j">https://drive.google.com/drive/folders/1K5qWhbipMi2WHxDIThI7CoGvP3Ps004j</a>
18.	Nama Inovasi	Focalicious
	Inovator	Muhammad Ghiyast Indrawan
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Pangan & Agribisnis
	Keterangan	<p>Foccalicious adalah sebuah proyek yang lahir dari perpaduan antara passion di bidang kuliner dan kepedulian terhadap masalah kesehatan yang disebabkan oleh pola makan yang kurang baik. Dengan misi menghadirkan alternatif kuliner yang sehat, lezat, dan menarik, Foccalicious berfokus pada produk berbasis sourdough, khususnya roti focaccia yang dipadukan dengan berbagai pilihan sayuran serta sumber protein seperti ayam dan telur. Prototipe produk telah dikembangkan dan diuji melalui beberapa kegiatan booth sale dan pameran proyek, dengan respon yang positif dari pasar. Saat ini, Foccalicious tengah berkolaborasi dengan UMKM Roti Oyan sebagai mitra penyedia utama roti focaccia. Kedepannya, Foccalicious berharap bisa terus berinovasi dan menambah variasi produk berbasis focaccia sebagai pilihan kuliner sehat bagi para pecinta makanan dan gaya hidup sehat.</p>
Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1MbbYpr0Q5Gr_Mly0Ep0b56cycDqMRfLI?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1MbbYpr0Q5Gr_Mly0Ep0b56cycDqMRfLI?usp=sharing</a>	
19.	Nama Inovasi	Health Cycle
	Inovator	Fajrul Falah Maulana Faturachman
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Transportasi Ramah Lingkungan
	Keterangan	<p>Health Cycle adalah proyek kampanye bersepeda yang bertujuan untuk meminimalisir polusi udara di lingkungan sekitar. Proyek ini lahir dari keresahan pribadi terhadap dampak buruk polusi, dan hadir sebagai ajakan kepada masyarakat untuk beralih ke transportasi yang lebih ramah lingkungan. Selain mengedepankan isu kesehatan dan lingkungan, Health Cycle juga memberikan edukasi bahwa sepeda yang digunakan dalam kampanye ini merupakan hasil reparasi dari sepeda</p>

		<p>bekas. Di samping kampanye, Health Cycle juga menawarkan berbagai produk bersepeda seperti jersey, topi, hingga botol minum (bidon) yang mendukung gaya hidup sehat dan aktif. Saat ini, kampanye Health Cycle baru berjalan melalui berbagai kegiatan di lingkungan sekolah, seperti Bogor Makers Fair, Comma Festival, dan booth sale sekolah. Ke depannya, Health Cycle berharap dapat menjalin kolaborasi dengan komunitas-komunitas pesepeda di lingkungan sekitar, serta terus menyebarkan dampak positif yang nyata bagi kesehatan dan kelestarian lingkungan.</p>
	Dokumentasi	<p><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1azc5XgTvUWbbEI-MAbpjN-ismTecy0tO">https://drive.google.com/drive/folders/1azc5XgTvUWbbEI-MAbpjN-ismTecy0tO</a></p>
20.	Nama Inovasi	How's Your Feelings?: Pendeteksi Perasaan Berbasis Halocode
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Khalisha Anggun Febriyanti</li> <li>2. Muhammad Denis Azhar Firdaus</li> <li>3. Dhiyanisa Rahma Afifah</li> <li>4. Shafa' Labibah Nur Rahmah</li> <li>5. Meti Kurnia Sabarini, S.T., M.Sc.</li> </ol>
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Teknologi Informasi dan Komunikasi
	Keterangan	<p>Inovasi "How's Your Feelings?" merupakan sebuah terobosan berbasis kecerdasan buatan (AI) yang dirancang khusus untuk mendukung kesehatan mental siswa/i sekolah. Alat ini memanfaatkan perangkat sederhana yang sudah tersedia di sekolah seperti HaloCode dan webcam komputer untuk menganalisis ekspresi wajah secara real-time. Dengan antarmuka yang user-friendly, sistem ini mampu mengidentifikasi dua kondisi emosi dasar: senang dan sedih, kemudian memberikan umpan balik langsung kepada pengguna berupa kalimat semangat dan kata kata yang memotivasi.</p> <p>Yang membedakan inovasi ini adalah pendekatannya yang sederhana namun efektif. Dibangun menggunakan platform pemrograman visual mBlock yang sesuai dengan kurikulum sekolah, alat ini tidak memerlukan penyimpanan cloud, sehingga menjamin keamanan data dan privasi pengguna.</p> <p>Inovasi ini memiliki beberapa keunggulan utama:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Biaya nol rupiah karena memanfaatkan fasilitas sekolah yang ada</li> <li>2. Integrasi kurikulum sebagai media pembelajaran STEM yang aplikatif</li> <li>3. Privasi terjamin karena tidak menyimpan data apapun</li> <li>4. Skalabilitas mudah untuk dikembangkan lebih lanjut</li> </ol> <p>Manfaat nyata yang dapat dirasakan:</p>

		<p>- Bagi siswa: meningkatkan kesadaran emosional, menyampaikan pentingnya literasi kesehatan mental, dan merupakan alat efektif dan interaktif untuk digunakan siswa/i sekolah karena langsung dibuat oleh siswa/i itu sendiri</p> <p>- Bagi sekolah: memiliki alat screening mandiri tanpa biaya tambahan</p> <p>Dampak jangka panjang yang diharapkan:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menciptakan budaya keterbukaan tentang kesehatan mental di sekolah</li> <li>2. Mengurangi stigma terkait masalah psikologis di kalangan remaja</li> <li>3. Menjadi model untuk pengembangan inovasi edukasi teknologi lainnya</li> </ol> <p>"How's Your Feelings?" bukan sekadar proyek teknologi, tetapi representasi nyata bagaimana sumber daya terbatas bisa dimanfaatkan untuk menciptakan solusi bermakna bagi komunitas sekolah. Inovasi ini telah melalui proses validasi oleh guru TIK SMAKBO, serta siap untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai bagian dari ekosistem pendidikan yang lebih sehat dan berempati.</p> <p>Dengan segala kesederhanaannya, alat ini membuktikan bahwa deteksi dini masalah emosional bisa dilakukan secara mandiri, terjangkau, dan efektif yang dapat membuka jalan bagi terciptanya generasi pelajar yang tidak hanya cerdas secara akademik, tetapi juga sehat secara psikologis.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1bkJC_t01o5PZf_8nH9s4eMPkF5C84V0z?usp=drive_link">https://drive.google.com/drive/folders/1bkJC_t01o5PZf_8nH9s4eMPkF5C84V0z?usp=drive_link</a>
21.	Nama Inovasi	IFROSTY COFFEE LAB
	Inovator	Febrian Satrio Rinanto Pamungkas
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Pangan & Agribisnis
	Keterangan	IFrosty adalah sebuah proyek yang bertujuan untuk membantu para petani kopi, khususnya di daerah-daerah yang kurang dikenal namun memiliki potensi besar. Proyek ini lahir dari keresahan pribadi sebagai seseorang yang memiliki passion di bidang kopi, sekaligus dorongan untuk mengenalkan pentingnya specialty coffee di wilayah Bogor dan sekitarnya. Seringnya mengamati di lapangan, terlihat bahwa hospitality dalam industri F&B, terutama di sektor kopi, masih jarang dimanfaatkan secara maksimal. IFrosty hadir untuk menjembatani hal tersebut, sekaligus mengangkat kualitas kopi lokal ke tingkat yang lebih tinggi. Selain fokus pada pemberdayaan petani, IFrosty juga menawarkan berbagai produk kopi seperti roasted beans, curated green coffee, serta menyediakan edukasi seputar proses pasca panen (farm process) untuk meningkatkan kualitas hasil produksi. Saat ini, IFrosty

		telah berkolaborasi dengan beberapa tokoh penting dalam dunia kopi di Bogor, antara lain Simon Petrus Bane (owner Cascara Coffee Store) dan Kang Adi (owner Paseban Coffee), serta menjalin kemitraan dengan para petani kopi di wilayah Bogor dan sekitarnya.
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/14SAZHK5ipFLIAytuOJuxvS9QmJ365jL2">https://drive.google.com/drive/folders/14SAZHK5ipFLIAytuOJuxvS9QmJ365jL2</a>
22.	Nama Inovasi	Inovasi Patch Antisariawan Berbasis Centella Asiatica dan Kitosan Kulit Udang Windu ( <i>Penaeus monodon</i> )
	Inovator	Radisti Naifa Izzati, Arinta Namira Nafianda, Nisrina Lathifah, Syahidah Asma Amanina (pembimbing)
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	<p>Sariawan atau stomatitis aftosa rekuren merupakan salah satu gangguan kesehatan mulut yang umum dialami masyarakat dan dapat mengganggu aktivitas akibat rasa nyeri saat makan atau berbicara. Obat sariawan yang beredar saat ini sebagian besar berbentuk salep atau obat kumur, namun sering kali kurang efektif karena mudah larut dalam air liur dan memiliki waktu kontak yang singkat dengan luka. Selain itu, penggunaan bahan sintesis pada produk tersebut dapat menimbulkan iritasi pada mukosa mulut.</p> <p>Inovasi ini menawarkan solusi alternatif berupa patch mukoadhesif berbahan dasar alami, yaitu <i>Centella asiatica</i> dan kitosan dari limbah kulit udang windu. <i>Centella asiatica</i> mengandung senyawa aktif seperti flavonoid, saponin, dan triterpenoid yang berperan dalam aktivitas antibakteri, antiinflamasi, serta mempercepat proses penyembuhan luka. Sementara itu, kitosan merupakan polimer alami yang memiliki sifat mukoadhesif dan antibakteri serta ramah lingkungan, sehingga sangat cocok digunakan sebagai bahan pembentuk patch.</p> <p>Proses inovasi diawali dengan ekstraksi bahan aktif, dilanjutkan dengan uji fitokimia untuk memastikan kandungan senyawa bioaktif, kemudian diformulasikan menjadi sediaan patch. Selanjutnya dilakukan uji fisik dan uji antibakteri terhadap <i>Staphylococcus aureus</i> sebagai salah satu bakteri penyebab sariawan. Hasil formulasi menunjukkan bahwa patch memiliki pH yang sesuai dengan kondisi mukosa mulut, sifat elastis yang baik, dan menunjukkan adanya aktivitas antibakteri.</p> <p>Keunggulan inovasi ini terletak pada penggunaan bahan alami lokal yang aman, pemanfaatan limbah yang bernilai guna, serta bentuk sediaan patch yang praktis dan nyaman digunakan. Selain itu, pendekatan ilmiah melalui uji fitokimia memberikan dasar kuat terhadap efektivitas bahan yang digunakan. Inovasi ini diharapkan dapat</p>

		menjadi alternatif pengobatan sariawan yang lebih modern, efektif, dan ramah lingkungan.
	Dokumentasi	<a href="https://docs.google.com/document/d/1e6Wwgi5dnDMXLIUJD_5mZxqRiq_n16x/edit?usp=drive_link&amp;oid=104441743555845376070&amp;rtpof=true&amp;sd=true">https://docs.google.com/document/d/1e6Wwgi5dnDMXLIUJD_5mZxqRiq_n16x/edit?usp=drive_link&amp;oid=104441743555845376070&amp;rtpof=true&amp;sd=true</a>
23.	Nama Inovasi	KARAKTERISTIK STOMATA DAUN UNTUK MENENTUKAN JENIS TUMBUHAN YANG TEPAT UNTUK MENGURANGI POLUSI UDARA DI PERKOTAAN (KATODA BOGOR)
	Inovator	La Ode Muhammad Aldi Rizky Pratama
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Air Minum, Kebersihan, dan Lingkungan Hidup
	Keterangan	<p>Beberapa hal yang menjadi inspirasi inovasi karakteristik stomata daun (KATODA) di Kota Bogor, adalah :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Peningkatan Tingkat Pencemaran Udara di Kawasan Perkotaan.</li> <li>Peran Tumbuhan dalam Menyerap Polutan.</li> <li>Keterbatasan Akses ke Alat Canggih di Sekolah dan Lingkungan Terbatas</li> <li>Konsep Citizen Science dan Edukasi Lingkunga</li> <li>Urgensi Pemilihan Tanaman yang Tepat untuk Ruang Hijau Kota</li> </ol> <p>Tidak semua tanaman memberikan efek yang sama dalam menyerap polutan. Oleh karena itu, diperlukan pendekatan ilmiah sederhana untuk menilai karakteristik stomata beberapa jenis tanaman agar pemerintah daerah dan komunitas urban farming dapat membuat keputusan berbasis data.</p> <p>Stomata, pori-pori kecil yang tersebar di permukaan daun, memegang peran penting dalam kehidupan tumbuhan. Melalui celah-celah ini, tumbuhan "bernapas", menyerap karbon dioksida (CO<sub>2</sub>) dari udara untuk fotosintesis, lalu melepaskan oksigen (O<sub>2</sub>) dan uap air sebagai hasil sampingannya (Zahedi&amp; Zahedi, 2013). Di tengah hiruk-pikuk kota yang penuh emisi kendaraan,tumbuhan jalanan menjadi penyaring alami yang membantu menurunkankadar polutan dan menyerap CO<sub>2</sub> dari atmosfer. Bahkan, menurut laporan Pålsson (2014) dan Fry et al., (2024), bahwa sekitar 40% emisi gas rumah kaca global berasal dari sektor transportasi, sehingga keberadaan vegetasi di wilayah urban bukan hanya soal estetika, tetapi juga tentang menjaga kualitas udara dan kesehatan lingkungan. Di lingkungan perkotaan yang penuh dengan polusi udara, suhu tinggi, dan tekanan lingkungan lainnya, fungsi stomata dapat terganggu. Penelitian terbaru menunjukkan bahwa tumbuhan di wilayah urban mengalami adaptasi morfofisiologis pada</p>

		<p>stomata, seperti penurunan kepadatan stomata atau penutupan stomata yang lebih cepat, sebagai respons terhadap stres lingkungan tersebut. Adaptasi ini bertujuan untuk meminimalkan kerusakan akibat polutan dan menjaga efisiensi fotosintesis. Memahami adaptasi stomata pada tumbuhan perkotaan sangat penting dalam merancang program penghijauan yang efektif dan berkelanjutan. Dengan mengidentifikasi spesies tumbuhan yang memiliki kemampuan adaptasi stomatal yang baik terhadap kondisi perkotaan, kita dapat memilih tanaman yang tidak hanya estetis tetapi juga fungsional dalam menyerap polutan dan CO<sub>2</sub>. Hal ini sejalan dengan upaya mitigasi perubahan iklim dan peningkatan kualitas udara di wilayah urban. Oleh karena itu, penelitian lebih lanjut mengenai respons stomatal berbagai spesies tumbuhan terhadap stres lingkungan perkotaan sangat diperlukan untuk mendukung strategi penghijauan yang berbasis pada data ilmiah dan adaptasi ekologis. Faktor pembedaan dalam proposal ini adalah fokus pada jumlah stomata sebagai indikator kemampuannya dalam menurunkan polusi udara. Penelitian sebelumnya seringkali mengaitkan polusi udara dengan berbagai faktor, tetapi sedikit yang mengeksplorasi secara mendalam bagaimana jumlah stomata pada berbagai jenis tanaman dapat berkontribusi dalam proses penyaringan polutan. Kebaruan inovasi yang diusulkan dalam penelitian ini mencakup pendekatan sistematis untuk mengukur pengaruh jumlah stomata terhadap kemampuan tanaman dalam mengabsorpsi polusi, serta pemilihan tanaman dengan struktur stomata yang berbeda. Selain itu, penelitian ini akan menggunakan teknologi terkini, seperti citra satelit dan analisis data besar, untuk memetakan area dengan konsentrasi stomata tinggi dan membandingkannya dengan level polusi di sekitarnya. Inovasi dibuat dengan menggunakan mikroskop dan kutex dimana hasil yang didapat dibuat dalam bentuk produk inovasi berupa Gambar/Poster Canva yang bisa disebarluaskan di Masyarakat, pengembangan inovasi lebih lanjut dapat bekerjasama dengan BRIN dalam penggunaan mikroskop modern untuk dapat menghasilkan gambar stomata yang lebih baik.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1EDbu_ZY5M9msy_9X-DnUf9JXWWPFFkT?usp=drive_link">https://drive.google.com/drive/folders/1EDbu_ZY5M9msy_9X-DnUf9JXWWPFFkT?usp=drive_link</a>
24.	Nama Inovasi	KOLADA (KOPI KELAPA SMANDA)
	Inovator	Muhammad Irash Rausyan, Ibrena Ozora Pratama Pelawi, Avicenna Bathaala Santikajaya
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Pangan & Agribisnis

	Keterangan	<p>KOLADA COOKIES adalah sebuah inovasi produk makanan berupa kue kering (cookies) yang berbahan dasar dari limbah organik, yaitu ampas kopi dan sisa kelapa parut. Inovasi ini lahir dari kepedulian terhadap lingkungan, khususnya dalam menangani limbah rumah tangga yang selama ini sering dianggap tidak berguna. Padahal, ampas kopi dan sisa kelapa masih memiliki potensi yang besar, baik dari segi aroma, tekstur, hingga kandungan gizi. Melalui proses pengolahan dan kreasi resep, kedua bahan ini disulap menjadi produk cookies yang lezat, unik, serta ramah lingkungan.</p> <p>Ide dasar dari KOLADA COOKIES berangkat dari observasi lingkungan sekitar dan kebiasaan masyarakat yang gemar mengonsumsi kopi dan kelapa, namun sering kali membuang sisa ampasnya. Padahal, berdasarkan berbagai penelitian, ampas kopi mengandung antioksidan alami dan serat yang cukup tinggi. Begitu juga dengan sisa kelapa parut yang masih mengandung lemak sehat dan rasa khas tropis. Dengan pengolahan yang tepat, dua bahan ini tidak hanya dapat dikonsumsi, tetapi juga mampu menghadirkan sensasi rasa baru yang tidak ditemukan di cookies biasa.</p> <p>Proses pembuatannya melibatkan pendekatan ilmiah sederhana, yaitu melalui observasi, eksperimen resep, serta uji coba rasa. Resep akhir dipilih setelah berbagai percobaan menemukan kombinasi bahan terbaik antara limbah kopi dan kelapa dengan bahan pendukung seperti tepung, telur, dan gula kelapa. Produk ini tidak hanya menekankan pada rasa, tetapi juga nilai edukatif bagi masyarakat tentang pentingnya pengurangan limbah melalui inovasi kreatif.</p> <p>Keunikan dari KOLADA COOKIES terletak pada kombinasi aroma kopi dan kelapa yang khas, serta nilai plus sebagai makanan ramah lingkungan. Produk ini berpotensi besar untuk dikembangkan menjadi produk komersial yang mengedukasi masyarakat dan memberi solusi atas permasalahan limbah domestik. Selain itu, biaya produksinya tergolong rendah, sehingga cocok untuk dikembangkan oleh pelajar maupun UMKM sebagai bisnis berkelanjutan.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1uQb6t7xqQfBw6IeWgbCINTmF7M_FW2k4">https://drive.google.com/drive/folders/1uQb6t7xqQfBw6IeWgbCINTmF7M_FW2k4</a>
25.	Nama Inovasi	Kotak Tabungan Digital
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Iqbal Fajar Syahbana ( Guru Pembimbing )</li> <li>2. Riski ( Anggota Kelompok )</li> <li>3. Hengkara Laurenchia Darmawan ( Anggota Kelompok )</li> </ol>
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Teknologi Informasi dan Komunikasi

	Keterangan	Sebuah kotak tabungan digital yang bisa menghitung jumlah pemasukan uang harian secara realtime dengan mendeteksi warna dari uang yang telah di masukan, lalu akan mengirim pesan pemasukan hari ini ke Aplikasi Telegram.
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1KNDDpzfk_mBiq-GivVHojWbSLOXA3Xzz?usp=drive_link">https://drive.google.com/drive/folders/1KNDDpzfk_mBiq-GivVHojWbSLOXA3Xzz?usp=drive_link</a>
26.	Nama Inovasi	KRIM JEL ANTI-AGING SEKALIGUS ANTISEPTIK DARI EKSTRAK LIMBAH ORGANIK AMPAS KELAPA DAN KOL PUTIH (P-Day Cream-Gel)
	Inovator	MAIYANI HARTONO, S. Si., M, Si (pembimbing). AKRIMA, S. Pd (Pembimbing) 1. Muhammad Alif Al Fathir 2. Muhammad Rasya Haikal 3. Nicklaus 4. Muhammad Naufal Alfarizki 5. Arya Krishna Aptaramadewa 6. Vinza Putri Aprilia 7. Annisya Sholihah 8. Zakya Novalisha 9. Dinda Alya Dewi 10. Kirana Davina Putri 11. Muhammad Zaki Santosa
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	Kehidupan sehari-hari manusia tidak luput dari penggunaan produk perawatan wajah dan tubuh. Salah satunya adalah penggunaan krim pelembab wajah dan tubuh. Krim wajah didalamnya mengandung moisturizer yang memberikan efek kulit menjadi tidak terlalu kering atau terlalu berminyak. Selain itu fungsi krim pelembab erat kaitannya dengan pencegahan terhadap akibat yang didapat oleh paparan sinar matahari, perubahan cuaca ekstrim, dan lingkungan yang berpolusi. Bentuk umum pelembab wajah adalah krim, namun tak jarang bentuk gel pun bisa ditemui. Biasanya bentuk gel cocok untuk kulit berminyak dan berjerawat karena tekstur yang cepat meresap. Seiring berkembangnya teknologi, bentuk pelembab tidak hanya tertuju pada krim yang kebanyakan diperuntukkan untuk kulit cenderung kering-normal, tapi transisi bentuk keduanya yaitu krim-jel. Keunggulan pelembab krim-jel ringan, mudah menyerap, memberikan hidrasi dan anti-aging yang baik untuk semua jenis kulit .selain itu krim-jel biasanya berbasis water-based sehingga tidak menyumbat pori-pori.

		<p>Komposisi dalam krim-jel pada saat ini sudah banyak mengasung bahan alami yang aman bagi kulit. Kelompok Karya Ilmiah Remaja (KIR) MIPA SMA PGRI 1 kami menambahkan fomulasi dengan ekstrak kol putih dan ampas kelapa. Kol putih disebut juga kubis putih (<i>Brassica oleracea L.</i>). Menurut Palupi&amp; Martosupono (2009) didapati pada ekstrak kol metanol mengandung antioksidan, anti inflamasi, antihiperqlikemik dan analgesik. Senyawa bioaktif pada kol putih terdapa fenol, flavonoid, alkaloid, tanin (Ogbede 2014), serta saponin dan streroid (Fitri&amp;Andi 2023). Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Ali, dkk (2024). Selain itu pada setiap 100 gram kol putih mengandung vitamin A, B, dan C, serta air (Jin dkk, 2012). Ampas kelapa memiliki senyawa aktif alkaloid, flavonoid, dan saponin yang merupakan antioksidan. Pada ekstrak kol putih juga menunjukkan adanya aktivitas antimikroba yang dapat menghambat atau membunuh mikroorganism seperti bakteri dan jamur (Dewi, dkk 2007). Kol putih juga mengandung glukosionat untuk meningkatkan aktivitas antiinflamasi seperti sulforafan (Willy S, dkk 2023). Kombinasi senyawa aktif dan antioksidan dari ekstrak kol putih dan ampas kelapa yang kami pilih dalam produk krim-jel memberikan manfaat sebagai anti-aging serta aktivitas antiinflamasi dan antibakteri atau mikroorganism yang merugikan kulit memberikan manfaat sebagai anti-septik juga.</p> <p>Adapun ketersediaan bahan baku limbah alami kol putih banyak sekali dan mudah ditemui di Kota Bogor, khususnya pada warung warung sayur dan pasar besar di Bogor seperti pasar Bogor. Limbah alami kol putih umumnya masih bersifat segar karena hanya merupakan potongan luar yang kurang estetik untuk dijual ataupun sayur utuh maupun sebagian yang tidak laku di jual yang sampai saat ini masih banyak dibuang ketimbang tidak dipergunakan atau diolah kembali. Kol putih sendiri memiliki luas panen ke-satu tahun 2021 menurut Badan Pusat Statistik Indonesia, dan pada rentang tahun 2017-2020 menempati urutan ke-tiga . Menurut data sistem informasi pengelolaan sampah nasional (SIPSN) tahun 2023, sampah atau limbah alami sayuran yang berasal dari pasar sebesar 22.9% berada pada urutan kedua setelah sampah rumah tangga. Ampas kelapa banyak ditemui pada banyak padagang kelapa dipasar maupun di warung besar dan kecil yang memiliki penggilingan kelapa dan santan. Berdasarkan informasi yang didapat bahwa ampas tersebut hanya Sebagian kecil yang diminta untuk dijadikan produk lain oleh peternak, sisanya banyak yang masih dibuang begitu saja.</p> <p>Sumber Inspirasi</p>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kelompok Karya Ilmiah Remaja (KIR) SMA PGRI 1 Kota Bogor mendukung gaya hidup Zero Waste, Go Green, Eco-Friendly, dan program 3R (Reduce, Reuse, Recycle). Dukungan diberikan dengan aplikasi nyata dengan inovasi dalam menciptakan dan mengembangkan produk kesehatan maupun kecantikan dari limbah alami, khususnya ampas kelapa dan sayur kol putih.</li> <li>- Pelembab yang tidak lengket sangat dibutuhkan di negara beriklim tropis, seperti di Indonesia dan tentunya di semua kalangan masyarakat.</li> <li>- Memperkenalkan pelembab krim jel (semi jel dan krim) beserta manfaatnya yang masih kurang familiar di Indonesia dan memiliki keunggulan antara krim dan jel yang memiliki spektrum luas seluruh jenis kulit.</li> </ul> <p>Latar Belakang</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Produk pelembab wajah dan tubuh kebanyakan merupakan produk krim dan jel yang memiliki spesifikasi penggunaan untuk jenis kulit tertentu. Bentuk krim-jel merupakan solusi bentuk pelembab wajah dan tubuh yang terbaik untuk semua jenis kulit.</li> <li>- Indonesia merupakan negara tropis yang sangat berpotensi dalam bidang agraria khususnya produksi tanaman kol putih dan kelapa. Melimpahnya kedua tanaman tersebut diimbangi dengan melimpahnya sisa limbahnya yang tidak dikonsumsi baik segar maupun berupa ampas yang tidak terpakai atau diolah lagi secara maksimal.</li> <li>- Kol putih merupakan salah satu sayuran yang mudah didapat, harga terjangkau, serta memiliki kandungan zat aktif bagi tubuh seperti antioksidan fenol, flavonoid, alkaloid, tannin, saponin, steroid, vitamin A,B,dan C. Ampas kelapa sendiri mengandung zat aktif alkaloid dan flavonoid.</li> </ul>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1R6q2g3jp4Kcefbxos9a2h59OK56XJz9F">https://drive.google.com/drive/folders/1R6q2g3jp4Kcefbxos9a2h59OK56XJz9F</a>
27.	Nama Inovasi	LARIS MILK: PENINGKATAN KADAR FOSFOR PADA SARI KEDELAI DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK BUAH ERBIS ( <i>Passiflora quadrangularis</i> )
	Inovator	Camila Chalisa Nayifa, Nur Shafira Az-Zahra, Shalikhha Chairunissa, Illu Astari Trisetyaningtyas S.Si(Pembimbing)
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Pangan & Agribisnis
	Keterangan	Kedelai merupakan salah satu komoditas utama pertanian yang menjadi prioritas utama nasional yang ada di Indonesia. Kedelai memiliki banyak manfaat, seperti sebagai bahan baku sari kedelai dan sebagai

		<p>bahan baku pembuatan tahu dan tempe. Sari kedelai merupakan sari yang sudah dikenal di kalangan masyarakat yang sudah diproduksi oleh perusahaan dan kalangan industri kecil. Sari kedelai memiliki beberapa keunggulan yaitu kandungan proteinnya yang tinggi, serta terdapat fitoestrogen berupa isoflavon yang juga berperan untuk mencegah osteoporosis. Terlebih lagi, sari kedelai sering digunakan sebagai alternatif susu sapi terutama untuk penderita alergi laktosa. Sayangnya, kandungan fosfor dalam sari kedelai cukup rendah, sedangkan asupan fosfor masyarakat Indonesia tergolong rendah, sehingga untuk menggantikan fosfor yang belum tercukupi dalam tubuh, maka asupan akan fosfor perlu dioptimalkan untuk kesehatan tulang dan mengurangi risiko terkena osteoporosis.</p> <p>Untuk mencegah hal itu, kami berinovasi membuat “LaRis Milk” dengan menambahkan ekstrak buah erbis untuk meningkatkan kandungan fosfor dalam sari kedelai. Penelitian ini bertujuan untuk mencari tahu apakah penambahan ekstrak buah erbis efektif meningkatkan kandungan fosfor sari kedelai dan mencari formulasi dengan kadar fosfor tertinggi. Selain itu, inovasi LaRis Milk juga terinspirasi dari poin ketiga Sustainable Development Goals (SDG), yaitu “Good Health And Well Being” yang bertujuan untuk menjamin kehidupan yang sehat dan mendorong kesejahteraan bagi semua usia.</p> <p>Tahapan penelitian dimulai dengan pembuatan sari kedelai, ekstraksi buah erbis dan membuat tiga formulasi antara sari kedelai dan buah erbis dengan perbandingan 1:1, 1:2, dan 2:1, masing-masing dengan penambahan stevia sebagai pemanis alami, lalu pengujian produk.</p> <p>Dari uji organoleptik yang dilakukan, penambahan ekstrak buah erbis pada sari kedelai tidak memengaruhi karakteristik sari kedelai, baik dari warna, aroma, dan rasa. Hasil uji fosfor LaRis Milk menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis menunjukkan adanya peningkatan yang sangat signifikan dengan rata-rata 17,65 mg/100g. Peningkatan tertinggi terjadi pada formulasi sari kedelai dan ekstrak buah erbis dengan perbandingan 2:1 yaitu sebesar 24,28 mg/100g.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1wiwEEZKdFuD-WMd5xzcIxFQFTXWH9ve">https://drive.google.com/drive/folders/1wiwEEZKdFuD-WMd5xzcIxFQFTXWH9ve</a>
28.	Nama Inovasi	Layer Work
	Inovator	Sachi Myaisha
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Ekonomi Kreatif
	Keterangan	Layerwork adalah sebuah proyek kreatif yang menyediakan layanan desain visual khusus untuk UMKM pemula. Fokus utama Layerwork

		adalah membantu pelaku usaha kecil membangun identitas visual yang kuat dan menarik. Selain menawarkan jasa desain seperti pembuatan logo, desain maskot, dan konsultasi visual branding, Layerwork juga aktif dalam kegiatan edukatif. Beberapa inisiatif yang telah dilakukan antara lain adalah workshop desain menggunakan Canva untuk siswa SMP, serta lomba menggambar untuk anak-anak SD dalam acara Bogor Makers Fair. Layerwork telah menjalin kolaborasi dengan beberapa pihak, termasuk proyek internal di SMX dan Jeremias Andriana Soeria, seorang creative director dan spesialis branding. Ke depannya, Layerwork berharap dapat memperluas jangkauan pasar serta mengeksplorasi peluang kolaborasi dan ekspansi yang lebih luas di bidang desain kreatif.
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1zjf2dz0qaEC6K2TGNo3ToW MpjmmmFCs">https://drive.google.com/drive/folders/1zjf2dz0qaEC6K2TGNo3ToW MpjmmmFCs</a>
29.	Nama Inovasi	MIJELAPEL ( Minuman Jeli Apel )
	Inovator	1. Zita Theona Adila ( Ketua Kelompok ) 2. Mysara Jemima Ronauli Hutagaol 3. Caryne Naftali Bacas 4. Theresia Harfa Vidya Prasanthi 5. Olivia Joceline Susanto 6. Silvia Monica ( Guru Pembimbing )
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	Inovasi MIJELAPEL memiliki latar belakang konsumsi minuman manis yang berlebihan yang dapat menyebabkan gagal ginjal kronik pada remaja. Kami mulai merancang inovasi ini dengan mengeksplorasi faktor-faktor penyebab gagal ginjal kronik melalui survei kepada tenaga medis di rumah sakit. Wawancara dilakukan dengan dokter dan perawat untuk memperoleh data akurat mengenai kejadian gagal ginjal dan faktor-faktor yang menyebabkannya. Setelah itu, kami langsung mengeksekusi inovasi tersebut. Inovasi yang kami buat adalah minuman inovatif MIJELAPEL (Minuman Jeli Apel) yang menggunakan apel Manalagi sebagai bahan utama. Dalam inovasi MIJELAPEL, terdapat dua komponen utama. Komponen utama pertama adalah bahan minuman minuman yang menggunakan dua teknik yaitu juicing dan blending. Teknik juicing adalah teknik pencampuran antara ekstrak dengan air. Berbeda dengan teknik blending, dimana teknik blending menggunakan apel Manalagi yang dikupas lalu dipotong-potong kecil kemudian di blender hingga halus. Setelah di blender dengan halus dilakukan proses penyaringan agar ampas pada apel hilang dan yang

		tersisa hanya air dari apelnya saja. Komponen utama kedua ada pada jelly yang berbentuk seperti grass jeli, proses pembuatan jelly dibuat menggunakan ekstrak dari apel Manalagi yang dikeringkan lalu di keluarkan ekstrak nya dengan menggunakan etanol. Hasil dari ekstrak yang di keluarkan akan dikukus sampai mengental baru setelah itu dilanjut dengan pemasakan jelly seperti pada umumnya dengan tambahan stevia. Bubuk jelly yang digunakan adalah bubuk agar-agar plain yang tidak menggunakan gula sama sekali, maka dari itu digunakannya stevia sebagai pemanis. Jeli dibuat dengan bahan yang sehat namun tetap enak dengan bentuk yang lucu. Minuman MIJELAPEL dirancang serupa dengan minuman kemasan yang sering dikonsumsi oleh para remaja terkhususnya pada minuman yang mengandung jelly di supermarket, tetapi dengan menggunakan kadar gula yang lebih rendah dan kandungan antioksidan tinggi. Setelah semua proses selesai, kami melakukan uji sensori terhadap inovasi ini oleh anggota ekstrakurikuler KIR SMA Regina Pacis Bogor sebagai pendekatan secara langsung. Dengan pendekatan ini, diharapkan remaja dapat mengurangi konsumsi gula berlebihan dan tertarik dengan alternatif minuman sehat MIJELAPEL yang berpotensi mengurangi risiko gagal ginjal kronik di kalangan remaja.
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/open?id=1LgH_BtSfJI0FQXKXH91QzohUNVrl9gmd">https://drive.google.com/open?id=1LgH_BtSfJI0FQXKXH91QzohUNVrl9gmd</a>
30.	Nama Inovasi	O-CHIPS (OKRA CHIPS): INOVASI KERIPIK BROWNIES BERBAHAN DASAR OKRA ( <i>Abelmoschus esculentus</i> L. Moench) DAN TEPUNG MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR) SEBAGAI CAMILAN ALTERNATIF BAGI PENDERITA DIABETES MELLITUS
	Inovator	Aisha Aqila, Azimah Rahmah, Shearen Naurah Firmansyah + Farras Hanifah Azizah, S.T.Pn. (Pembimbing)
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	Setelah pandemi COVID-19, pola konsumsi masyarakat Indonesia mengalami perubahan yang cukup signifikan. Salah satu hal yang mencolok adalah meningkatnya konsumsi makanan cepat saji yang tinggi gula dan rendah nilai gizi. Perubahan gaya hidup ini dipengaruhi oleh berbagai faktor, termasuk meningkatnya aktivitas di rumah, kemudahan akses terhadap makanan instan, serta kurangnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya pola makan sehat. Konsumsi gula berlebih dalam jangka panjang dapat meningkatkan risiko berbagai

	<p>penyakit metabolik, terutama diabetes mellitus (DM). Diabetes mellitus adalah gangguan metabolisme kronis yang ditandai dengan meningkatnya kadar glukosa dalam darah (hiperglikemia), yang disebabkan oleh penurunan produksi insulin oleh pankreas atau ketidakmampuan tubuh dalam menggunakan insulin secara efektif. Penyakit ini telah menjadi masalah kesehatan masyarakat global, termasuk di Indonesia, karena prevalensinya yang terus meningkat. Oleh karena itu, diperlukan upaya preventif dalam bentuk penyediaan alternatif pangan fungsional yang tidak hanya memenuhi kebutuhan gizi, tetapi juga berkontribusi terhadap pencegahan penyakit degeneratif seperti diabetes mellitus. Salah satu inovasi yang dikembangkan sebagai solusi pangan sehat adalah produk O-CHIPS (Okra Chips), yaitu camilan sehat yang berbasis bahan alami berupa okra dan tepung MOCAF. Okra dikenal memiliki kandungan nutrisi yang baik, seperti protein, lemak sehat, vitamin, dan mineral. Selain itu, okra juga mengandung senyawa antioksidan (flavonoid) dan serat larut yang bermanfaat dalam membantu mengontrol kadar gula darah. Sementara itu, tepung MOCAF (Modified Cassava Flour) merupakan tepung berbasis singkong yang telah mengalami modifikasi fermentasi, sehingga memiliki kadar serat tinggi dan indeks glikemik rendah. Kombinasi antara okra dan MOCAF diharapkan mampu menciptakan camilan yang tidak hanya lezat, tetapi juga sehat dan berkontribusi dalam upaya pencegahan diabetes mellitus. Inovasi ini bertujuan untuk mengembangkan keripik brownies berbahan dasar okra dan tepung MOCAF sebagai camilan alternatif bagi penderita diabetes mellitus, sekaligus menganalisis karakteristik fisik, kimia, dan sensorik dari produk tersebut. Proses penelitian diawali dengan ekstraksi okra, kemudian dilakukan pembuatan empat formulasi produk O-CHIPS dengan metode pencampuran dan pelelehan bahan hingga diperoleh adonan yang homogen. Produk kemudian dikemas dalam kemasan yang telah disiapkan sebelumnya untuk uji lebih lanjut. Dari keempat formulasi yang diuji, formula F2 terpilih sebagai formula terbaik berdasarkan hasil uji organoleptik yang melibatkan panelis konsumen. O-CHIPS formula F2 mendapatkan skor rata-rata 4 dari 5 pada parameter uji rasa, aroma, tekstur, dan warna. Uji proksimat terhadap formula ini menunjukkan bahwa produk memiliki kadar gula total, kadar abu, kandungan lemak, energi, dan protein yang baik. Namun, kadar air, lemak total, dan karbohidrat masih perlu disempurnakan agar dapat memenuhi standar pangan fungsional yang ideal. Selain itu, kandungan serat pangan dalam O-CHIPS F2 mencapai 8,93%, yang menunjukkan potensi baik sebagai camilan berserat tinggi. Adapun</p>
--	---

		<p>aktivitas antioksidan produk ini mencapai 109.655,03 mg/L, yang dikategorikan sebagai tingkat maksimum. Hal ini menunjukkan bahwa kombinasi antara okra dan tepung MOCAF tidak hanya memengaruhi cita rasa dan tekstur, tetapi juga berdampak signifikan terhadap kualitas gizi dan fungsi antioksidan produk. Pengembangan O-CHIPS sebagai camilan alternatif berbasis bahan lokal dan alami berpotensi besar dalam mendukung gaya hidup sehat masyarakat Indonesia, khususnya dalam upaya pencegahan penyakit diabetes mellitus. Inovasi ini tidak hanya menawarkan nilai gizi tinggi, tetapi juga memberikan opsi pangan yang praktis dan diterima baik oleh konsumen.</p>
	Dokumentasi	<p><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1FqKhYcWVQ_Li2ncqbvQMEUI6MESe5zxj?usp=drive_link">https://drive.google.com/drive/folders/1FqKhYcWVQ_Li2ncqbvQMEUI6MESe5zxj?usp=drive_link</a></p>
31.	Nama Inovasi	PAKANDAYA
	Inovator	Muhamad Hisyam Dhiaurrahman
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Pangan & Agribisnis
	Keterangan	<p>Pakandaya merupakan proyek yang lahir dari keresahan seorang peternak terhadap ketidakseimbangan antara pakan ternak yang diberikan dan pertambahan bobot badan ternak. Permasalahan seperti pakan yang kurang optimal hingga manajemen pemberian pakan yang belum tepat menjadi latar belakang lahirnya inisiatif ini. Pakandaya hadir sebagai solusi alternatif pakan ternak sehat yang diolah dari bahan baku organik, khususnya dengan memanfaatkan limbah dedaunan di sekitar yang selama ini belum dimanfaatkan secara maksimal. Selain berfokus pada kesehatan ternak dan efisiensi pakan, Pakandaya juga berkomitmen untuk berkontribusi pada pemberdayaan masyarakat, khususnya petani musiman, dengan membuka peluang kerja sama dan lapangan kerja baru. Sejauh ini, Pakandaya telah melakukan beberapa tahap prototyping dan uji coba kualitas pakan secara langsung kepada hewan ternak. Namun, pengembangan masih terus berlanjut, termasuk kebutuhan untuk melakukan prototyping lanjutan dan uji laboratorium guna memastikan kualitas dan efektivitas produk. Produk utama Pakandaya saat ini adalah pakan campuran untuk ternak, dan ke depannya berencana memperluas varian produk dengan bahan baku organik lainnya.</p>
	Dokumentasi	<p><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1LJsFtefk0t4w3Y2LmUwKx1oBFIODTVQd?usp=drive_link">https://drive.google.com/drive/folders/1LJsFtefk0t4w3Y2LmUwKx1oBFIODTVQd?usp=drive_link</a></p>
32.	Nama Inovasi	Pandu.Ai   Ai Sales & Customer Service Solution
	Inovator	1. Muhammad Daffa Azkhalifa

	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Muhammad Azhril Nurmaulidan</li> <li>3. Muhammad Rizal Akbar</li> <li>4. Muhammad Dava Triansyah P.S.</li> <li>5. Ahmad Ramadani</li> <li>6. Alfitria</li> <li>7. Maulana Ramdhan</li> </ol>
Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
Bidang Lomba	Teknologi Informasi dan Komunikasi
Keterangan	<p>PanduAI adalah sebuah inovasi berbasis teknologi kecerdasan buatan (AI) yang bertujuan untuk membantu pelaku usaha, khususnya UMKM, dalam meningkatkan efisiensi penjualan dan layanan pelanggan secara otomatis melalui aplikasi WhatsApp. Latar belakang inovasi ini berangkat dari permasalahan umum yang dihadapi pelaku UMKM, yaitu keterbatasan sumber daya manusia dalam menangani pelanggan, keterlambatan respon, serta kesulitan dalam mengelola proses komunikasi yang berulang setiap hari.</p> <p>Melalui PanduAI, pelaku usaha dapat memiliki asisten virtual pintar yang mampu menjawab pertanyaan pelanggan secara otomatis, menjelaskan produk dan layanan, menerima pesanan, serta memberikan respon cepat 24 jam nonstop. Teknologi ini mampu belajar dari data bisnis yang dimasukkan oleh pemilik usaha, seperti katalog produk, harga, promo, hingga kebijakan toko. Hal ini memungkinkan chatbot untuk merespon secara relevan, natural, dan sesuai konteks.</p> <p>Keunggulan PanduAI terletak pada kemudahannya—tanpa perlu instalasi aplikasi tambahan—karena langsung terintegrasi dengan WhatsApp. Inovasi ini juga fleksibel dan bisa disesuaikan untuk berbagai sektor usaha seperti kuliner, fashion, jasa, edukasi, hingga layanan digital. Penggunaan PanduAI terbukti mampu menurunkan beban operasional, mempercepat proses penjualan, serta meningkatkan tingkat kepuasan pelanggan.</p> <p>Selain itu, PanduAI juga menyediakan sistem training AI berbasis data lokal bisnis untuk memastikan akurasi jawaban yang diberikan. Dalam jangka panjang, inovasi ini memiliki potensi besar untuk mendukung digitalisasi UMKM di Kota Bogor secara inklusif dan berkelanjutan, sehingga sejalan dengan tema Bogor Innovation Award 2025.</p> <p>Dengan manfaat nyata secara ekonomi dan sosial, serta kemudahan akses dan skalabilitasnya, PanduAI diyakini dapat menjadi bagian dari ekosistem inovasi digital Kota Bogor yang mendukung percepatan pertumbuhan usaha lokal di era transformasi digital.</p> <p>Inovasi ini sangat relevan dengan tantangan digitalisasi UMKM di Kota Bogor dan diharapkan mampu menjadi solusi yang inklusif,</p>

		berkelanjutan, serta berdampak sosial dan ekonomi. PanduAI tidak hanya meningkatkan profesionalisme layanan pelanggan, tetapi juga membuka potensi pertumbuhan penjualan bisnis lokal tanpa perlu modal besar atau keahlian teknis tinggi.
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1Y7cafJTYtqp4NdcHSokCGIPiSnN6q1Nc?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1Y7cafJTYtqp4NdcHSokCGIPiSnN6q1Nc?usp=sharing</a>
33.	Nama Inovasi	Pasta Gigi Herbal dari Black Garlic
	Inovator	<p>Pembimbing: Sulaiman, S.T</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Abigail Saulina Ngongopan</li> <li>2. Adisty Tsabitha Shaumi</li> <li>3. Adnan Hafidz Pratama</li> <li>4. Ashilah Mufidah</li> <li>5. Chalisya Bahyra</li> <li>6. Darren Putra Aguseno</li> <li>7. Dede Hafiz Zuhri</li> <li>8. Dhafatri Anugrah</li> <li>9. Edgar Hernando Nanlohy</li> <li>10. Faiz Ariyansyah Sudzatra</li> <li>11. Fiqri Putra Ar Raffi</li> <li>12. Hyman Jarratt Purba</li> <li>13. Ilma Julia Amanda</li> <li>14. Infania Nurul Azisyah</li> <li>15. Nizla Almira Adzna</li> <li>16. Sertina Marbun</li> </ol>
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	<p>Pada masa ini kebanyakan produk pasta gigi yang beredar berbahan kimia yang terdapat di pasaran, maka munculah kebutuhan akan produk perawatan diri yang tidak hanya efektif, tetapi juga berbahan dasar alami dan aman untuk jangka panjang. Salah satu inovasi menarik dalam ranah perawatan mulut adalah penggunaan black garlic atau bawang hitam sebagai bahan utama dalam formulasi pasta gigi herbal.</p> <p>Black garlic merupakan hasil fermentasi bawang putih pada suhu 60–90°C dengan kelembapan terkontrol selama kurang lebih satu minggu. Proses ini menghasilkan reaksi Maillard yang kompleks, mengubah allicin (senyawa iritan bawang putih) menjadi senyawa aktif seperti S-allyl cysteine (SAC), ajoene, dan diallyl disulfide (DADS). Senyawa-senyawa ini diketahui memiliki aktivitas antibakteri, antiinflamasi, dan antioksidan yang sangat tinggi, menjadikan black garlic lebih unggul dibandingkan bawang putih biasa dalam bidang kesehatan mulut.</p>

		<p>Dalam dunia kedokteran gigi, kebersihan mulut tidak hanya bergantung pada kemampuan abrasif pasta gigi, tetapi juga pada kemampuan antimikroba dan perlindungan jaringan lunak dari stres oksidatif. Black garlic menjawab tantangan tersebut. Kandungan SAC-nya mampu menghambat pertumbuhan <i>Streptococcus mutans</i>, bakteri penyebab utama plak dan karies gigi, dengan cara merusak membran sel mikroba dan mencegah pembentukan biofilm. Selain itu, senyawa sulfur organik dalam black garlic bekerja melalui mekanisme denaturasi protein dan gangguan sinyal quorum sensing, sehingga menghentikan penyebaran koloni bakteri di rongga mulut.</p> <p>Tak hanya itu, antioksidan tinggi yang dimiliki black garlic berfungsi melindungi jaringan lunak di mulut dari kerusakan akibat radikal bebas, mempercepat regenerasi sel, serta membantu penyembuhan luka dan peradangan pada gusi. Dengan kata lain, black garlic bukan hanya menjaga kebersihan, tetapi juga turut memulihkan dan memperkuat sistem pertahanan alami mulut.</p> <p>Formulasi pasta gigi herbal ini dibuat dengan menggabungkan bentonite clay sebagai bahan abrasif lembut, soda kue sebagai penyeimbang pH dan pemutih alami, serta peppermint oil untuk memberikan rasa segar. Semua bahan dicampur secara bertahap, dimulai dari pelarutan soda kue dengan air, pencampuran bentonite yang telah dihaluskan, penambahan minyak peppermint, hingga akhirnya ditambahkan tumbukan black garlic yang telah dicampur sedikit air agar mudah larut. Hasil akhirnya adalah pasta gigi alami dengan tekstur lembut, aroma khas herbal, dan manfaat kesehatan yang luar biasa.</p> <p>Penggunaan black garlic dalam pasta gigi juga menjadi jawaban atas keresahan terhadap kandungan kimia dalam produk konvensional seperti fluoride berlebih, microbeads plastik, dan deterjen SLS yang berpotensi mengiritasi dan mencemari lingkungan. Inovasi ini tidak hanya menjaga kesehatan gigi dan gusi, tetapi juga mendukung prinsip zero waste dan keseimbangan ekosistem.</p> <p>Melalui inovasi ini, kami berharap masyarakat dapat beralih ke produk yang lebih alami, aman, efektif, dan berkelanjutan. Pasta gigi herbal black garlic bukan sekadar produk perawatan mulut, melainkan wujud komitmen terhadap hidup yang lebih sehat dan bertanggung jawab. Ini adalah langkah kecil yang membawa dampak besar untuk diri sendiri, dan untuk bumi.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1eIS4-WoRutPLgQsGLVVxdsDZbyCThS3r">https://drive.google.com/drive/folders/1eIS4-WoRutPLgQsGLVVxdsDZbyCThS3r</a>
34.	Nama Inovasi	Peekrec

	Inovator	Melfiana Fatwa Laura
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Kerajinan Industri Rumah Tangga
	Keterangan	Peekrec adalah sebuah proyek yang lahir dari kepedulian terhadap isu lingkungan, khususnya permasalahan sampah botol plastik. Misi utama Peekrec adalah meminimalisir limbah botol plastik dengan mengolahnya menjadi kerajinan rumah tangga yang memiliki nilai guna dan estetika. Proyek ini juga merupakan perpaduan antara kepedulian lingkungan dan passion di bidang kerajinan tangan (crafting). Dari sinilah lahir berbagai produk Peekrec berupa aksesoris unik seperti gelang, strap ponsel, dan mahar, yang menggunakan manik-manik khusus hasil daur ulang dari botol plastik. Peekrec telah melaksanakan beberapa kegiatan sosial, di antaranya adalah workshop pengolahan limbah botol plastik menjadi aksesoris bersama SKIES Sekolah Alam Bogor dan Sekolah Alam Purwakarta. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran akan pentingnya daur ulang sekaligus memberikan keterampilan baru kepada masyarakat. Ke depannya, Peekrec berharap dapat memberdayakan para ibu rumah tangga, sekaligus memperluas dampak lingkungan
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1navxs2WQ5FIMsd8SRYLx9xh_S8NaVHvi">https://drive.google.com/drive/folders/1navxs2WQ5FIMsd8SRYLx9xh_S8NaVHvi</a>
35.	Nama Inovasi	Pemanfaatan Kulit Pisang ( <i>Musa paradisiaca</i> L) menjadi Bioplastik Pembungkus Makanan sebagai Pengawet Alami (BANAPLAST)
	Inovator	1. Daniah Syakirah Hanania (Inovator) 2. Sabrina Maulida (Inovator) 3. Andi Camilla Yusuf (Inovator) 4. Ibu Aryati, M.Pd. (Guru Pembimbing)
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Air Minum, Kebersihan, dan Lingkungan Hidup
	Keterangan	Inovasi BANAPLAST merupakan produk pembungkus makanan serta berfungsi sebagai pengawet alami yang praktis, ekonomis, serta ramah lingkungan. Inovasi ini berawal dari banyaknya jajanan yang menggunakan plastik sintetis di sekolah. Plastik yang digunakan sekali pakai itu kemudian menjadi sampah yang menumpuk di tong sampah. Plastik sintetis tentunya tidak akan terurai dengan cepat dan jika dibiarkan akan berbahaya untuk lingkungan. Kami juga melihat dagangan di sekolah yang berbahan baku buah pisang seperti pisang keju, pisang aroma, pisang nugget, pisang coklat, dan pisang goreng banyak diminati. Karena itu kami melihat kulit pisang yang dibuang begitu saja tanpa dimanfaatkan lebih lanjut, sehingga kami

		<p>mendapatkan ide untuk membuat bioplastik dan memanfaatkan kulit pisang itu untuk menjadi bahan baku bioplastik. Dari situlah ide kami tercetus untuk membuat bioplastik yang lebih kuat, lebih tahan air, dan memiliki PH yang lebih bagus yang kami namakan BANAPLAST (Banana Bioplastik).</p> <p>Keterbaruan inovasi kami adalah bioplastik berbahan dasar ekstrak kulit pisang yang lebih ramah lingkungan dibandingkan plastik konvensional di pasaran. Inovasi ini selain berbahan dasar yang ramah lingkungan, setelah kami melakukan studi literasi terdapat senyawa aktif berupa tanin, flavonoid dan fenol yang memiliki sifat antimikroba sehingga dapat kita manfaatkan pula sebagai pengawet alami. Prinsip yang kami gunakan yaitu Biodegradable. Sehingga, bioplastik yang kita gunakan dapat mudah terurai ketika dikubur dalam tanah. Selain itu kami melakukan uji perbandingan antara bioplastik yang dibuat dengan ekstrak kulit pisang dengan bioplastik yang dibuat hanya dari tepung tapioka saja dan keduanya menggunakan gliserol (C<sub>3</sub>H<sub>8</sub>O<sub>3</sub>), asam asetat (CH<sub>3</sub>COOH), dan etanol (C<sub>2</sub>H<sub>6</sub>O) yang konsentrasinya sama. Kemudian didapatkan hasil bahwa bioplastik yang menggunakan ekstra kulit pisang lebih kuat untuk menahan berat dan lebih tahan air, sedangkan yang hanya dibuat dari tepung tapioka elastis namun tidak memiliki daya renggang dan tidak tahan air.</p> <p>Lama waktu yang dibutuhkan untuk mengembangkan inovasi dari awal hingga menjadi inovasi adalah tiga minggu yaitu sejak mengumpulkan data survei siswa dan siswi perwakilan kelas 10 dan 11 hingga menjadi produk BANAPLAST. Keuntungan ekonomi yang didapat yaitu memberikan peluang usaha berbasis home industry dan menghasilkan nilai ekonomis kepada penghasil limbah kulit pisang, selain itu keuntungan bagi sekolah yaitu berkurangnya sampah plastik konvensional karena dapat mengganti dengan produk kami yakni BANAPLAST yang tentunya lebih ramah lingkungan. Sementara ini kami kami baru bisa memproduksi BANAPLAST sebanyak 24 s.d. 50 bioplastik per hari. Anggaran yang dibutuhkan dari pengumpulan kulit pisang hingga sampai menjadi bioplastik adalah Rp 6.500 untuk 50 lembar bioplastik dalam satu pack.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1SjEN54-zLRPbConOCBtMwtYII4N4XEMG">https://drive.google.com/drive/folders/1SjEN54-zLRPbConOCBtMwtYII4N4XEMG</a>
36.	Nama Inovasi	PEMANFAATAN LIMBAH BANNER (Polyvinyl Chloride) PILKADA BOGOR TAHUN 2024 SEBAGAI BAHAN PENGUAT BATA RINGAN Cellular Lightweight Concrete
	Inovator	1. Malihah Cinta Balqis

	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Alya Azzahra Hernanda</li> <li>3. Raisya Nurjulianti</li> <li>4. Haidar Mohalisi (pembimbing)</li> </ol>
Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
Bidang Lomba	Air Minum, Kebersihan, dan Lingkungan Hidup
Keterangan	<p>Bogor merupakan salah satu daerah yang mengikuti proses Pemilihan Kepala Daerah (Pilkada) serentak pada 27 November tahun 2024. Dalam proses pilkada kampanye merupakan bagian penting dari sebuah komunikasi antara calon pemimpin dan masyarakat setempat. Kampanye politik yang dilakukan seringkali menggunakan media visual seperti banner yang berbahan dasar Polyvynil Chloride (PVC). Banner dipilih karena tahan cuaca panas maupun hujan, murah dan mudah dicetak dalam jumlah banyak. Meski cukup efektif dalam kampanye politik, penggunaan banner dalam skala besar dapat menimbulkan masalah lingkungan yang serius. Kandungan PVC pada banner sulit terurai secara alami dan dapat bertahan di lingkungan hingga ratusan tahun. jika dibakar, limbah banner dengan kandungan PVC dapat menghasilkan emisi berbahaya seperti dioksin dan furan yang membahayakan kesehatan dan merusak kualitas udara.</p> <p>Melihat permasalahan tersebut, kami mengembangkan inovasi pemanfaatan limbah banner Pilkada Bogor sebagai bahan penguat bata ringan Cellular Lightweight Concrete (CLC). Inovasi ini bertujuan untuk memberikan solusi ganda: mengurangi akumulasi limbah banner yang sulit didaur ulang serta meningkatkan kualitas struktur bata ringan, yang umumnya memiliki daya tekan lebih rendah dibanding jenis bata lainnya. Serat dari limbah banner PVC memiliki karakteristik yang kuat, lentur, dan kedap air, sehingga dapat berfungsi sebagai penguat dalam struktur bata ringan.</p> <p>Proses inovasi ini mencakup beberapa tahapan seperti formulasi bahan untuk menentukan berat masing masing bahan bata ringan, pencampuran bahan bahan, pencetakan sampel, hingga pengujian kuat tekan menggunakan Universal Testing Machine (UTM) yang dilakukan di ilab BRIN Cibinong. hasil dari pengujian kuat tekan menunjukkan bahwa komposisi 3% limbah banner menghasilkan kuat tekan tertinggi dibandingkan sampel dengan komposisi 0%, 1%, 2%, dan 4% limbah banner. sehingga komposisi 3% menjadi komposisi optimal dalam formulasi produk</p> <p>Dengan demikian bata ringan CLC dengan penguat limbah banner Pilkada Bogor tahun 2024 tidak hanya memberikan solusi teknis dalam dunia konstruksi bangunan, tetapi memberikan solusi atas limbah visual yang dihasilkan oleh proses kampanye politik di Bogor.</p>

	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1K5VKtSoK4HaU7kgbmGj92NKoo8s9KQqE">https://drive.google.com/drive/folders/1K5VKtSoK4HaU7kgbmGj92NKoo8s9KQqE</a>
37.	Nama Inovasi	Pena Bulan Sabit
	Inovator	Laluna Rienyani Muhammad
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Pendidikan
	Keterangan	Pena Bulan Sabit lahir dari keresahan kurangnya edukasi mitigasi bencana pada anak-anak. Project ini memberikan alternatif belajar mitigasi bencana melalui ilustrasi gambar yang menarik dan mudah dipahami. Dengan passion menggambar ilustrasi, project ini diharapkan dapat membantu anak-anak memahami tindakan yang tepat saat menghadapi bencana. Pena Bulan Sabit sudah melaksanakan beberapa project sosial edukasi mitigasi bencana melalui mewarnai gambar bencana alam untuk anak-anak SD dalam beberapa event, seperti Urban Survival dan Bogor Makers Fair. Pena Bulan Sabit sudah bekerja sama dengan Salam AID, SMX, dan jaringan sekolah alam salah satunya di Banyuwangi. Produk edukasi Pena Bulan Sabit meliputi peta bencana Bogor, poster kantong bencana, stiker peringatan bencana, dan kedepannya berencana membuat buku cerita tentang mitigasi bencana tertentu.
Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1puS7wtmgAhGobAfjWA-qr1Vr415Vebgl">https://drive.google.com/drive/folders/1puS7wtmgAhGobAfjWA-qr1Vr415Vebgl</a>	
38.	Nama Inovasi	PENGAMAN MOTOR BERBASIS RFID DENGAN INDIKATOR SIRINE
	Inovator	Inovator = Akhmad Akhir Anggota: Rozaan Dwi Satrio Franstyas Arya
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Teknologi Informasi dan Komunikasi
	Keterangan	Alat “Pengaman Motor Berbasis RFID dan Sirine” ini terinspirasi dari pelajaran PKK ( Produk Kreatif dan Kewirausahaan ) yang mempelajari tentang RFID ( Radio Frekuensi Identifikation ). Dimana aplikasi penggunaan RFID banyak sekali digunakan karena teknologi yang menggunakan gelombang radio. Aplikasi penggunaan RFID antara lain : 1. Membuka pintu menggunakan RFID 2. ATM

		<p>3. E Money</p> <p>4. Kemanan Kendaraan dll</p> <p>Latar Belakang</p> <p>Di saat ini tingkat kriminalitas terutama aksi pencurian kendaraan baik roda 2 maupun roda 4 masih terjadi di beberapa daerah, terutama kendaraan roda 2 sering terjadi kehilangan akibat dicuri. Tidak semua kendaraan roda 2 ( motor ) baik motor baru maupun motor lama dilengkapi dengan pengaman. Ada beberapa penyebab atau masalah kenapa kendaraan tidak dilengkapi pengaman antara lain :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Orang masih menganggap motornya akan aman jika parkir di suatu tempat.</li> <li>2. Orang enggan memasang pengaman kendaraan karena biaya alat pengaman yang mahal (padahal harga relative tergantung keakuratan alatnya)</li> <li>3. Tidak tahu cara pemasangan atau takut kesetrum memasang alat yang akhirnya kendaraan menjadi tidak berfungsi atau tidak hidup.</li> </ol> <p>Permasalahan Dikalangan masyarakat masih ada orang mencari uang dengan jalan pintas salah satunya mencuri, penyebab orang mencuri salah satunya pengaruh obat-obatan terlarang dan pengangguran. Yang berikutnya masih ada yang mempunyai kendaraan mempunyai sifat masabodo terhadap keamanan motornya.</p> <p>Maksud dan Tujuan</p> <p>Maksud dan tujuan team kami membuat alat “ Pengaman Motor Berbasis RFID dan Sirini adalah memecahkan permasalahan diatas, yaitu membuat suatu alat yang dibutuhkan masyarakat, dimana alat yang kami buat mudah dalam hal pemasangan dan harga bisa terjangkau, yang berikutnya alat yang kami buat tidak bisa ditiru karena menggunakan program untuk mengaktifkannya Dipasaran alat pengaman motor berbasis RFID ada tetapi tidak dilengkapi dengan sirine dan koneksitas atau rilay yang digunakan tidak sesuai dengan beban kelistrikan si motor yang mengakibatkan relay menjadi panas. Sedangkan alat yang kita buat menutupi kekurangan yang ada dipasaran. Sudah jelas alat yang kami buat sangat bermanfaat untuk menyelamatkan motor dari pencuri, kami team pembuat alat mempunyai moto jika motor dicuri “ Biarkan kunci kontak rusak asal motor tidak hilang “. Waktu pembuatan alat ini dari ide sampai memutuskan merakit tidak terlalu lama, sekitar 2 minggu. Keuntungan kami mendaftarkan lomba BIA ini adalah agar produk kami bisa di dengar dan dilihat oleh masyarakat sehingga jika masyarakat ingin memasang alat ini bisa menghubungi team kami, yang akhirnya kami bisa mendapatkan tambahan uang dari hasil penjualan alat ini.</p>
--	--	---

	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/file/d/1ZC-EfzcXaD-NmmkVoDDUiYkw0zD6lhs4/view?usp=drive_link">https://drive.google.com/file/d/1ZC-EfzcXaD-NmmkVoDDUiYkw0zD6lhs4/view?usp=drive_link</a>
39.	Nama Inovasi	PENGARUH PENGGUNAAN BOARD GAME EDUKASI TERHADAP MINAT BELAJAR SISWA PADA MATA PELAJARAN MATEMATIKA KELAS 3 SDN KENCANA 2 BOGOR
	Inovator	Avisa Puteri Mufida, Rafhana Aulia Salsabila, Shafa Mauliddia Putri, Evi Mariyani S.E., M.E.
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Pendidikan
	Keterangan	<p>Inovasi ini merupakan pengembangan media pembelajaran berupa board game edukatif bernama "CHECK MATH" yang dirancang khusus untuk meningkatkan minat belajar matematika pada siswa kelas 3 Sekolah Dasar. Latar belakang dari inovasi ini muncul dari permasalahan rendahnya minat dan antusiasme siswa terhadap mata pelajaran matematika yang sering dianggap sulit, membosankan, dan kurang menarik. Dalam proses pembelajaran yang konvensional, guru umumnya hanya mengandalkan buku teks dan penjelasan verbal tanpa adanya alat bantu yang menyenangkan, sehingga pembelajaran terkesan monoton. Akibatnya, banyak siswa yang kurang fokus, tidak terlibat aktif, dan akhirnya mengalami kesulitan memahami konsep dasar matematika.</p> <p>Melalui inovasi ini, board game tidak hanya berfungsi sebagai alat permainan, tetapi juga sebagai media pembelajaran interaktif yang dapat digunakan oleh guru dan siswa dalam kegiatan belajar di kelas. Desain board game ini disesuaikan dengan kompetensi dasar dan materi matematika kelas 3 SD, seperti operasi hitung sederhana (pertambahan, pengurangan, perkalian, dan pembagian), bilangan cacah 1-1000, dan pengukuran. Permainan ini dirancang agar siswa dapat belajar sambil bermain, memecahkan soal, dan bekerja sama dalam kelompok yang terimplementasi dalam ragam jenis soal. Soal-soal tersebut dikelompokkan menjadi 2, yakni Aktif (individual) dan Interaktif (berkelompok). Dengan suasana belajar yang lebih menyenangkan dan kompetitif, diharapkan siswa menjadi lebih antusias, aktif, dan memiliki pengalaman belajar yang lebih bermakna.</p> <p>Selain berdampak pada aspek pedagogis, inovasi ini juga memiliki nilai ekonomis. Produk board game ini dapat dikembangkan secara lokal menggunakan bahan yang mudah didapat dan dengan biaya produksi yang relatif rendah. Hal ini membuka peluang usaha baru bagi masyarakat, seperti percetakan, pengemasan, hingga distribusi produk</p>

		ke sekolah-sekolah atau instansi pendidikan lainnya. Inovasi ini tidak hanya mendukung peningkatan kualitas pembelajaran, tetapi juga menjadi solusi nyata bagi guru yang membutuhkan media pembelajaran alternatif yang kreatif dan efisien. Dengan pendekatan yang menyenangkan, edukatif, dan terjangkau, inovasi board game ini diharapkan dapat menjadi kontribusi nyata dalam dunia pendidikan dasar di Indonesia.
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1k1ka34_W1Nif5kQvwWnHcTMzfIDZImU8?usp=drive_link">https://drive.google.com/drive/folders/1k1ka34_W1Nif5kQvwWnHcTMzfIDZImU8?usp=drive_link</a>
40.	Nama Inovasi	Pengembangan Lift Barang Otomatis Berbasis IoT untuk Kawasan Industri Bogor
	Inovator	1. Balqis Isma Nadhifa 2. Nashwa Zahiro Al-Hafidzoh 3. Sri Andriani, S.Pd (Pembimbing) 4. Siti Anisa, S.E (Pembimbing) 5. Rahman Kurnia, S.T (Pembimbing)
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Ekonomi Kreatif
	Keterangan	pembuatan lift barang untuk membantu industri di kota bogor dengan monitoring via WhatsApp (IoT).
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/18N22Pnd70tu1I2kI6jZFUOhWl3kou8e9?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/18N22Pnd70tu1I2kI6jZFUOhWl3kou8e9?usp=sharing</a>
41.	Nama Inovasi	PENGOLAHAN EKSTRAK DAUN BABADOTAN ( <i>Ageratum conyzoides</i> L.) DAN LIDAH BUAYA ( <i>Aloe barbadensis</i> M.) SEBAGAI INOVASI PEMBUATAN HYDROGEL UPAYA MENYEMBUHKAN LUKA
	Inovator	Aisyah Khoerunnisa, Mutiara Husna, Aisa Padma Giandra, Hilda Rafika Waty, S.Pi., M.Pd., Gr (pembimbing)
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	Saat ini di kalangan masyarakat, penyakit nyeri akibat luka sayat atau infeksi ringan merupakan masalah kesehatan yang umum terjadi. Penggunaan obat kimia untuk penyembuhan luka sayat memiliki efek samping yang tidak diinginkan, seperti iritasi kulit, reaksi alergi, dan resistensi antibiotik. Inovasi produk yang kami miliki adalah Dovera. Dovera adalah sediaan gel yang terbuat dari daun babadotan dan lidah buaya. sediaan gel Daun babadotan ( <i>Ageratum conyzoides</i> Linn) memiliki kandungan senyawa fitokimia yaitu alkaloid, flavonoid juga memiliki antioksidan serta antibakteri yang dapat membantu

		<p>mengurangi peradangan dan mempercepat proses penyembuhan luka dengan cara alami. Selain daun babadotan produk ini juga menggunakan ekstrak lidah buaya yang mengandung alkaloid, aloesin, glikoprotein, dan polisakarida dalam lidah buaya berperan penting dalam mempercepat proses regenerasi kulit, mengurangi peradangan, serta meningkatkan kelembapan jaringan yang terluka. Produk ini Bertujuan untuk mengembangkan obat gel alami berbahan dasar daun babadotan dan lidah buaya. Kombinasi kedua bahan ini memiliki potensi antiinflamasi yang bermanfaat dalam membantu mengurangi peradangan, serta mengandung sifat antibakteri dan antijamur yang dapat membantu melawan infeksi. Bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan dovera adalah daun babadotan, lidah buaya, etanol 70%, etanol 96%, aquadest, gliserin, propilenglikol, CMC-Na. Analisis pengujian ysng dilakukan adalah uji fitokimia, uji pH, uji homogenitas, uji antiinflamasi, uji organoleptik. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan panelis tertinggi terdapat pada sampel F1 dengan rataaan sebesar 3,86. Hal ini dikarenakan sampel memiliki warna hijau yang tidak terlalu pekat, memiliki tekstur yang mudah menyerap, memiliki aroma yang tidak menyengat, serta memiliki penampakan yang menarik. Uji daya hambat terbesar pada daun babadotan dan lidah buaya pada sampel F4 dengan rata rata diameter zona hambat 1,543 mm. Dovera memiliki pH berkisar 7 hingga 7,5 yang aman bagi kulit sehingga tidak menyebabkan kulit iritasi. Sampel Dovera dapat dikatakan homogen karena tidak terdapat partikel-partikel yang masih menggumpal. Hasil yang didapatkan pada masing-masing sampel bersifat homogen. Daun babadotan dan lidah buaya terbukti efektif sebagai bahan aktif sediaan gel obat luka dan dapat menghambat bakteri <i>Staphylococcus aureus</i> pada perbandingan daun babadotan dan lidah buaya sebanyak 1:1 dengan rata-rata diameter zona hambat 1,354 mm sampai 1,543 mm. Gel yang terbuat dari ekstrak daun babadotan dan lidah buaya mampu mempercepat penyembuhan luka sayat dengan perbandingan 1:1. Terlihat dari perubahan luka pada mencit sampel F4 pada waktu setelah 48 jam. Sampel Dovera mengandung flavonoid dan alkaloid.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/file/d/1mJB4FGwgPJMhuhxP9cwzSkIH_vEvDEYr/view?usp=drivesdk">https://drive.google.com/file/d/1mJB4FGwgPJMhuhxP9cwzSkIH_vEvDEYr/view?usp=drivesdk</a>
42.	Nama Inovasi	Rancang Bangun Alat Perawatan Battery Menggunakan Energi Matahari
	Inovator	Inovator : Ir. H. Mulyana,M.T ; Anggota Tim :

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nurina Hadiati Rachmani,S.Pt.,M.Si,</li> <li>2. Ahmad Rifai,S.Kom ,</li> <li>3. Juwarna,</li> <li>4. Moh. Dafa Nurhidayat,</li> <li>5. Muhammad Bagus Mulani,</li> <li>6. Muhamad Rassya,</li> <li>7. Muhamad Farhan,</li> <li>8. Muhammad Shabriyel,</li> <li>9. Muhammad Pahri</li> </ol>
Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
Bidang Lomba	Energi Terbaru
Keterangan	<p>Sumber inspirasi inovasi ini berawal dari aktifitas kegiatan sekolah pada pelaksanaan praktikum SMK bidang otomotif, yang mana tidak terlepas dari kebutuhan Battery. Terkadang siswa setelah selesai praktikum Battery disimpan begitu saja, yang battery setelah dipergunakan seharusnya dicharge kembali. Bila Battery disimpan dengan waktu cukup lama tanpa dicharge akan mengakibatkan kerusakan pada cel nya. Sedangkan bila dicharge menggunakan Charger yang umum dipakai sangat khawatir bila ditinggalkan. Dari sini terpikir untuk merancang membuat Charger Battery yang aman, dan merupakan tempat penyimpanan Battery sekalian dicharge yang merupakan tujuan Inovasi. Jadi dengan dibuatnya charger Battery dengan energi matahari bertujuan menghindari kerusakan Battery yang merupakan solusi untuk mengurangi pemborosan biaya, yang mana battery akan selalu keadaan baik karena selalu dicharge setelah dipergunakan. Jadi charger Battery dengan energi matahari ini merupakan sarana untuk merawat Battery. Pendekatan ilmiah yang digunakan dalam proses Inovasi rancang bangun charger battery dengan energi matahari ini adalah bagaimana menggunakan atau memanfaatkan energi mata hari yang lebih dikenal dengan istilah Energi Terbarukan. Pemahaman Energi Terbarukan adalah sumber energi murni dari alam, seperti matahari, air, panas bumi, angin, dan sebagainya. Dan energi ini selalu dapat dikembangkan dari waktu ke waktu. Adapun komponen yang dipergunakan untuk merubah cahaya mata hari menjadi energi listrik adalah Photo Voltaic atau yang lebih dikenal dengan Solar Cell ada juga yang menyebutnya Panel Surya. Faktor pembeda dari inovasi yang dibuat yaitu Charger Battery menggunakan energi mata hari tidak ada, karena sampai sa at ini belum ada yang memanfaatkan energi mata hari untuk pengisian Battery atau Battery Charger. Kebanyakan Solar Cell banyak digunakan untuk lampu penerangan, apakah lampu penerangan jalan, lampu taman. Manfaat sesudah dibuat nya Charge Battery menggunakan Solar Cell,</p>

		<p>pihak sekolah belum membeli Battery lagi untuk praktikum otomotif. Pendekatan untuk mengenalkan inovasi ini lebih relevan kepada masyarakat sekolah terutama SMK yang memiliki Prodi Otomotif. Waktu yang dipergunakan untuk untuk mengembangkan inovasi ini dari awal sampai selesai memakan waktu 2 minggu, diawali dengan perencanaan, perakitan serta uji coba. Sampai saat ini peralatan Charger Battrey menggunakan energi mata hari melalui Solar Cell masih bekerja dengan baik. Keuntungan ekonomi dari inovasi ini, Battrey bisa terawat dengan baik, karena alat ini berfungsi untuk merawat Battrey bukan untuk membuat Battrey Full Charge. Tetapi kalau Battrey tersimpan cukup lama dipastikan Battrey akan full charge</p>
	Dokumentasi	<p><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1rLn4f0Ls8frors6Iu40hIsYOfoWLE1kX?usp=drive_link">https://drive.google.com/drive/folders/1rLn4f0Ls8frors6Iu40hIsYOfoWLE1kX?usp=drive_link</a></p>
43.	Nama Inovasi	Robustynate
	Inovator	Sakhi Althafunisa, Mentari Ratu Wijaya, Karina Ananda Akbar, Hafidzia Fairuz Rahardyanto
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Air Minum, Kebersihan, dan Lingkungan Hidup
	Keterangan	<p>Inovasi Larvasida Alami untuk Pengendalian DBD di Kota Bogor (Robustynate) Robustynate merupakan produk larvasida alami yang dikembangkan sebagai solusi inovatif untuk mengatasi kasus Demam Berdarah Dengue (DBD) di Kota Bogor. Kota Bogor yang memiliki curah hujan tinggi mencapai 3.500-4.000 mm per tahun menjadi tantangan tersendiri karena kondisi ini memicu terbentuknya genangan air sebagai habitat ideal bagi jentik nyamuk <i>Aedes aegypti</i>. Produk revolusioner ini hadir sebagai pengganti larvasida kimia seperti abate yang selama ini digunakan namun menimbulkan risiko bagi lingkungan dan kesehatan manusia. Keunggulan utama Robustynate terletak pada komposisi alaminya yang terdiri dari dua komponen utama yang bekerja secara sinergis. Komponen pertama adalah ecoenzyme, hasil fermentasi limbah organik seperti buah dan sayuran yang kaya akan asam organik. Ecoenzyme bekerja dengan mengubah pH air di tempat perkembangbiakan jentik, menciptakan lingkungan yang tidak ideal bagi pertumbuhan larva nyamuk. Komponen kedua adalah kulit kopi robusta yang mengandung kafein dan tanin alami. Senyawa-senyawa ini mengganggu sistem saraf jentik nyamuk, menyebabkan gangguan neurologi pada larva yang berujung pada kematian. Kombinasi kedua bahan alami ini menghasilkan larvasida yang efektif tanpa meninggalkan residu berbahaya bagi lingkungan. Dibandingkan dengan larvasida konvensional, Robustynate menawarkan sejumlah</p>

		<p>keunggulan signifikan. Produk ini menggunakan bahan 100% alami dan ramah lingkungan, sekaligus memanfaatkan limbah organik seperti kulit kopi dan sisa buah atau sayuran yang biasanya terbuang percuma. Efektivitasnya tinggi berkat sinergi antara ecoenzyme dan ekstrak kulit kopi, namun biaya produksinya sangat terjangkau, hanya sekitar Rp40.000 per batch karena menggunakan bahan baku dari sampah organik. Ketersediaan bahan baku yang melimpah dan berkelanjutan mengurangi ketergantungan terhadap bahan kimia, sementara kemasan yang praktis memudahkan penggunaan oleh masyarakat umum. Sebagai nilai tambah, ecoenzyme dalam produk ini juga berfungsi sebagai pembersih alami. Dampak sosial-ekonomi dari inovasi Robustynate sangat luas dan positif. Dari aspek lingkungan, produk ini membantu mengurangi volume sampah organik melalui pemanfaatan limbah yang efektif, sekaligus menghindari pencemaran air akibat residu bahan kimia berbahaya. Secara ekonomi, Robustynate membuka peluang ekonomi baru melalui industri produksi ecoenzyme dan pengolahan kulit kopi, serta dapat menghemat biaya kesehatan masyarakat dengan menekan angka kasus DBD. Tidak kalah penting, produk ini juga berperan dalam edukasi masyarakat dengan meningkatkan kesadaran tentang pengelolaan limbah dan pencegahan DBD melalui kampanye digital yang berkelanjutan. Rencana pengembangan Robustynate ke depan meliputi penyempurnaan formula untuk meningkatkan efektivitas, diversifikasi konsentrasi produk untuk memenuhi kebutuhan yang berbeda-beda, dan upaya memperoleh sertifikasi BPOM agar dapat dipasarkan secara luas. Tim pengembang juga merencanakan perluasan fasilitas produksi dan distribusi ke daerah-daerah lain yang memiliki kasus DBD tinggi, serta menjalin kolaborasi dengan lembaga lingkungan dan kesehatan untuk program edukasi massal yang lebih efektif. Robustynate tidak hanya menjadi solusi pengendalian DBD yang efektif, tetapi juga merepresentasikan model bisnis berkelanjutan yang menggabungkan aspek kesehatan masyarakat, pengelolaan limbah, dan pemberdayaan ekonomi dalam satu kesatuan yang harmonis. Dengan strategi pengembangan dan pemasaran yang tepat, produk inovatif ini berpotensi besar menjadi alternatif larvasida nasional yang terjangkau, efektif, dan ramah lingkungan, memberikan kontribusi nyata bagi kesehatan masyarakat Indonesia sekaligus menjaga kelestarian lingkungan untuk generasi mendatang.</p>
	Dokumentasi	<p><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1_w_d2j4xe9z06mssNFjOz1p0TfyaR-w">https://drive.google.com/drive/folders/1_w_d2j4xe9z06mssNFjOz1p0TfyaR-w</a></p>

44.	Nama Inovasi	SEDUH ACI: PEMANFAATAN EDIBLE FILM BERBASIS SINGKONG (Manihot sp) SEBAGAI KEMASAN RAMAH LINGKUNGAN UNTUK BAKSO ACI INSTAN
	Inovator	Djibril Fadhil Yuda, Hilmy Abiyyu Mustofa Putra, Muhammad Faizal Amri (Pembimbing: Aldia Permana S. Kom)
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Pangan & Agribisnis
	Keterangan	<p>SEDUH ACI adalah inovasi produk bakso aci instan dengan kemasan edible film sebagai kemasan primernya. Kemasan ini yang akan menawarkan solusi terhadap sampah kemasan plastik makanan yang tertimbun dan terbuang di laut, di pinggir jalan, serta di sekitar kita. Kemasan ini didesain untuk lumat saat diseduh dengan air panas, membuatnya tidak meninggalkan sampah plastik sisa kemasan primer seperti produk bakso aci instan lain. Selain itu, kemasan yang lumat pada kuah bakso aci memperkenalkan sensasi baru pada produk tanpa mengubah cita rasanya, membuatnya lebih menonjol daripada produk bakso aci lainnya. SEDUH ACI telah diperkenalkan kepada masyarakat sekolah SMAIT Ummul Quro Bogor pada pameran EXPO yang telah dilaksanakan pada tanggal 14 Februari 2025. Produk ini mendapatkan respons yang sangat positif dari banyak orang. Pengunjung EXPO, baik yang pecinta bakso aci ataupun tidak, tertarik untuk mencoba dan membeli produk SEDUH ACI ini. Edible film yang menjadi kemasan dari produk inovasi ini berbahan dasar pati, membuatnya aman untuk dikonsumsi. Bahan dasar pilihan produk ini juga ekonomis, terbuat dari singkong yang sangat terjangkau dan dapat dijumpai dimana-mana. Singkong adalah bahan pangan dengan kandungan pati yang sangat tinggi. Berdasarkan jurnal yang ditulis oleh Lathifah Zahra Fauziah, dkk, Singkong memiliki kandungan pati yang mencapai 93,46% pada kulitnya. Produk SEDUH ACI telah melalui berbagai macam uji coba. Mulai dari uji perbandingan dengan bahan dasar lain yang menunjukkan bahwa singkong terbukti lebih efisien untuk dijadikan bahan dasar kemasan. Uji persepsi konsumen yang dilakukan oleh 3 orang ahli menghasilkan kepuasan dengan tingkat 82,5% dan memasuki kriteria "sangat layak" untuk digunakan. Uji kadaluarsa yang telah dilalui SEDUH ACI juga menunjukkan tidak ada perubahan rasa ataupun bau pada edible film setelah beberapa minggu di ruangan terbuka. Selain itu, produk SEDUH ACI juga telah melalui Uji kelarutan, Uji kadaluarsa, dan berbagai macam pengujian lainnya yang menunjukkan kualitas baik dari produk. Inovasi produk ini tidak hanya mengatasi permasalahan sampah di Bogor, namun juga mendukung program SDGs terkait konsumsi dan produksi yang bertanggung jawab. Dengan menggunakan</p>

		<p>konsep soluble packaging, produk SEDUH ACI berkontribusi pada pengurangan plastik sekali pakai, yang menjadi salah satu problematika masyarakat saat ini. Sampah plastik yang terbuang sembarangan ataupun tertimbun dapat mengganggu ekosistem laut, darat, dan bahkan keindahan lingkungan. Akhir kata, SEDUH ACI telah dan akan terus berjalan mendukung pembaharuan kemasan pada makanan instan menuju kemasan yang ramah lingkungan, hingga pada akhirnya akan mewujudkan sustainable development goals untuk menunjang stabilitas lingkungan bumi.</p>
	Dokumentasi	
45.	Nama Inovasi	SISTEM JENDELA OTOMATIS BERBASIS INTERNET OF THINGS UNTUK MENGOPTIMALKAN EFISIENSI ENERGI RUMAH TANGGA
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Muhammad Fauzan Harun Prasetyo</li> <li>2. Maliq Alif Nada</li> <li>3. Rosi Ru'yatul Ramadan (Pembimbing)</li> </ol>
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Teknologi Informasi dan Komunikasi
	Keterangan	<p>Penelitian ini adalah sistem jendela otomatis berbasis Internet of Things (IoT) yang dirancang untuk meningkatkan efisiensi energi rumah tangga, khususnya di daerah dengan curah hujan tinggi seperti Kota Bogor. Sistem ini menggunakan sensor hujan, WeMos D1 Mini, dan linear actuator untuk secara otomatis menutup jendela saat hujan turun. Alat dapat dikendalikan dan dipantau dari jarak jauh melalui aplikasi Blynk. Hasil pengujian menunjukkan bahwa alat memiliki waktu respons sekitar 24–25 detik dan konsumsi daya sekitar 12 watt, menjadikannya solusi efektif dan hemat energi untuk rumah pintar.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1YsUj32_OASBPQBrHKWq-4_NbQaDR4D7G?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1YsUj32_OASBPQBrHKWq-4_NbQaDR4D7G?usp=sharing</a>

46.	Nama Inovasi	Sistem Pemantauan Kebocoran Gas LPG Berbasis IoT dengan ESP32 sebagai Solusi Peringatan Dini melalui Pemantauan Real-Time dan Respons Darurat Otomatis
	Inovator	Rahi Rahmani Aufa Alif Al Aris
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Teknologi Informasi dan Komunikasi
	Keterangan	<p>Inovasi ini mengusung sistem deteksi kebocoran gas LPG berbasis Internet of Things (IoT) yang menggabungkan sensor presisi, mitigasi otomatis, dan pemantauan jarak jauh dalam satu solusi terintegrasi. Dibandingkan dengan detektor konvensional yang bersifat pasif, sistem ini menghadirkan pendekatan aktif—mendeteksi, merespons, dan memperingatkan dalam waktu nyata. Kami terinspirasi dari perkembangan teknologi integrasi nirkabel dan ingin mengaplikasikannya untuk menyelesaikan masalah secara konkrit di Indonesia khususnya di kota Bogor. Oleh karena itu, kami akhirnya mengusung tema kebocoran gas LPG karena itu merupakan salah satu masalah yang seringkali terjadi di Indonesia dan masih terjadi yang mengindikasikan belum adanya solusi konkrit serta inklusif bagi masalah tersebut.</p> <p>Secara teknis, perangkat inovasi kami menggunakan sensor MQ-2 yang dikalibrasi khusus untuk mendeteksi LPG pada rentang 0–10.000 ppm, dengan kompensasi otomatis terhadap kelembaban tinggi dan interferensi alkohol. Namun dapat diatasi dengan menjaga alat tetap kering dan kalibrasi sensor. Mikrokontroler ESP32 bertugas sebagai pusat kendali, menghubungkan data ke platform cloud Blynk melalui WiFi.</p> <p>Saat gas terdeteksi melebihi threshold (nilai ambang batas) umum sebesar 200 ppm, sistem dapat langsung berkomunikasi satu sama lain untuk mengaktifkan komponen mitigasi seperti kipas ventilasi maupun motor dinamo untuk membuka jendela. Satu hal lagi, dengan integrasinya dengan internet serta Blynk, sistem dapat secara real time menampilkan data konsentrasi gas LPG di tempat yang dipasangnya ke ponsel pengguna dimanapun kapanpun selama ada internet, hal ini memberi akses pengguna untuk mengawasi keadaan propertinya. Pengguna juga bisa mengontrol komponen mitigasi di tempatnya secara online melalui UI yang terletak di aplikasi Blynk di ponsel pengguna. Hal ini dapat meningkatkan efisiensi waktu, keefektifan produk, kontrol jarak jauh, keuntungan ekonomi yang signifikan, serta memberikan deteksi presisi.</p>

		<p>Performa sistem menunjukkan respons <math>\leq 5</math> detik, jauh lebih cepat dibanding detektor pasif (10–15 detik), dengan akurasi tinggi.</p> <p>Keunggulan utamanya terletak pada efektivitas dan efisiensi: simulasi menunjukkan risiko ledakan berkurang hingga 70% karena sistem tidak bergantung pada kehadiran manusia. Biaya produksi hanya sekitar Rp150.000/unit, sekitar 75% lebih hemat dibanding alat konvensional di industri serupa.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/file/d/1rdUhkhx04ncncyuTffXUAsQ3v8CfB6ss/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1rdUhkhx04ncncyuTffXUAsQ3v8CfB6ss/view?usp=sharing</a>
47.	Nama Inovasi	Sweet Iron: Inovasi Permen Penambah Darah Ramah Diabetes
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nabila Syavina</li> <li>2. Tasya Novelitasari</li> <li>3. Tiara Rizkania I.</li> <li>4. Theresia Stephani</li> <li>5. Rusman, M.Si (Guru Pembimbing)</li> </ol>
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	<p>Sweet Iron Gummy adalah permen penambah darah yang ramah diabetes namun kaya akan vitamin dan manfaat. Permen ini dibuat dengan tujuan menggugah minat remaja putri Indonesia dalam mengonsumsi tablet penambah darah dengan alternatif yang lebih menarik. Sweet Iron Gummy dibuat dengan campuran buah-buahan yang segar juga manis. Sweet Iron Gummy dikatakan ramah diabetes karena tidak menggunakan gula melainkan menggunakan stevia atau Stevia rebaudiana yang memberikan rasa manis dengan 0 kalori. Sweet Iron Gummy dibuat dengan tekstur yang kenyal mirip seperti permen jelly dan dikemas dalam bentuk yang lucu agar menarik perhatian berbagai kalangan khususnya remaja putri Indonesia. Sweet Iron Gummy dibuat berdasarkan survey yang dilakukan di SMK-SMAK Bogor terkait anemia yang sedang marak terjadi pada remaja putri. Permen ini dirancang sedemikian rupa menghasilkan manfaat yang baik untuk mencegah dan mengobati anemia sehingga tercipta penerus bangsa yang sehat dan kuat.</p> <p>Dengan kandungan zat besi yang cukup, permen ini berfungsi sebagai alternatif tablet penambah darah yang sering dihindari karena rasa, bau, dan efek sampingnya. Tidak hanya zat besi, Sweet Iron Gummy juga diperkaya dengan vitamin C yang membantu penyerapan zat besi lebih optimal, serta berbagai nutrisi lain dari ekstrak buah seperti bit, mangga, dan jeruk yang mendukung kesehatan secara menyeluruh.</p>

		<p>Permen ini sangat cocok dikonsumsi oleh remaja putri yang tengah mengalami masa pubertas dan mulai menstruasi, karena pada masa ini kebutuhan zat besi meningkat secara signifikan. Tekstur kenyal dan rasa manis alami dari stevia membuat Sweet Iron Gummy terasa seperti camilan sehat, bukan seperti obat, sehingga tidak menimbulkan rasa enggan atau malu saat mengonsumsinya. Bentuk dan warna yang menarik juga menambah daya tarik produk ini, menjadikannya populer di kalangan remaja.</p> <p>Berdasarkan survei yang dilakukan di SMK-SMAK Bogor, banyak remaja putri mengalami gejala anemia seperti mudah lelah, wajah pucat, dan sulit berkonsentrasi. Hal ini mendorong terciptanya Sweet Iron Gummy sebagai solusi praktis yang tak hanya menyehatkan, tetapi juga menyenangkan.</p> <p>Dengan kemasan yang praktis dan informatif, Sweet Iron Gummy tidak hanya cocok untuk dikonsumsi di rumah, tetapi juga bisa dibawa ke sekolah atau kegiatan sehari-hari lainnya. Inovasi ini diharapkan mampu menumbuhkan kesadaran dan kebiasaan positif di kalangan remaja putri untuk menjaga kesehatan darah, sehingga tercipta generasi muda Indonesia yang sehat, aktif, dan produktif.</p>
Dokumentasi		<p style="text-align: center;"><b>Proses Pembuatan Sweet Iron Gummy</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;">  <p><b>Haluskan buah bit dengan 300 ml air</b></p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>Berikan 2 buah jeruk mandarin sebagai pemanis dan tambakan stevia untuk pemanis bebas diabetes</b></p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>Tambahkan gelatin sekitar 20-30 gram aduk hingga merata</b></p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  <p><b>Lakukan pemanasan hingga suhu kurang lebih 90°C dan lakukan pengadukan tanpa henti</b></p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>Tuang larutan sweet iron ke cetakan dan dinginkan hingga memadat</b></p> </div> </div>
48.	Nama Inovasi	<p><b>TALENAN (TALAS UNTUK DIET DAN ALTERNATIF NASI): POTENSI TALAS SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI BERAS</b></p>

	YANG HELLO (HIGH FIBER, ECO-CONSCIOUS, LOW CALORIE, 100% LOCAL GOODNESS)
Inovator	Siti Ghefira Az-zahra dan Raihanah Zulfa Rasyidah (Penulis dan Peneliti), Hestri Ridhowati S.Si. dan Cicih Yuningsih, M. Pd. (Pembimbing)
Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
Bidang Lomba	Pangan & Agribisnis
Keterangan	<p>Beras talas adalah inovasi pangan lokal yang mengolah talas, komoditas khas Bogor menjadi produk alternatif pengganti beras yang lebih sehat, ekonomis, dan ramah lingkungan. Banyaknya hasil produksi talas yang belum optimal pemanfaatan serta kurang diminati pasar, dan ketergantungan masyarakat yang tinggi terhadap nasi putih sebagai satu-satunya sumber karbohidrat utama menjadi acuan kami membuat penelitian ini.</p> <p>Talas memiliki kandungan gizi yang menjanjikan, seperti serat yang lebih tinggi dan kalori yang lebih rendah dibandingkan beras putih. Kandungan seratnya dapat membantu menjaga kesehatan pencernaan dan memberikan rasa kenyang lebih lama, sedangkan kadar kalornya yang rendah menjadikannya cocok untuk diet atau kebutuhan gizi khusus seperti diabetes. Selain itu, talas juga mengandung kalium dan zat gizi lain yang mendukung fungsi tubuh secara optimal.</p> <p>Inovasi ini dilakukan dengan proses sederhana, dimulai dari pemilihan talas kemudian kulit umbi dibersihkan, dipotong kecil-kecil, perendaman untuk menghilangkan getah dan kalsium oksalat, pengukusan, penghalusan, pencetakan, hingga pengeringan. Produk akhir berupa "beras talas" ini dapat dimasak kembali seperti nasi biasa, tapi metodenya sedikit berbeda pada takaran airnya dan memiliki tekstur yang lebih lembut dan lunak, tetapi tetap mengenyangkan.</p> <p>Keunggulan lainnya adalah daya simpan yang lebih lama dibanding talas kukus biasa, sehingga cocok dijadikan produk kemasan siap jual. Beras talas tidak hanya mendukung program diversifikasi pangan lokal, tetapi juga menjadi solusi fungsional yang bernilai ekonomi. Biaya produksinya relatif rendah karena menggunakan bahan lokal, namun nilai jualnya bisa meningkat hingga 3–4 kali lipat setelah diolah dan dikemas. Dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pangan sehat dan berbasis lokal, beras talas memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk unggulan daerah yang mendukung ketahanan pangan dan pemberdayaan ekonomi masyarakat.</p> <p>Sebagai inovasi yang berbasis potensi lokal, beras talas juga membuka peluang kolaborasi antara petani, pelaku UMKM, dan generasi muda. Dengan pengolahan yang mudah dipelajari, inovasi ini dapat dijadikan</p>

		sebagai alternatif usaha rumahan yang bernilai jual serta berkelanjutan secara sosial dan ekonomi.
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1c7f1h_mkf75-N5V7P8YjBtvbTPh_cuOp?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1c7f1h_mkf75-N5V7P8YjBtvbTPh_cuOp?usp=sharing</a>
49.	Nama Inovasi	TANIPINTAR INOVASI PERTANIAN PINTAR TERINTEGRASI APLIKASI PUBLIK UNTUK KETAHANAN PANGAN BERKELANJUTAN
	Inovator	Inovator = Muhammad Wildan Anggota: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Novandra Aria Budi Raspati</li> <li>2. Mochammad Zidane Abiansyah Putera</li> <li>3. Adrian Anugerah Maulana</li> <li>4. Bayu Setia Bakti</li> <li>5. Tanzil Muhammad Zibril</li> </ol>
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Teknologi Informasi dan Komunikasi
	Keterangan	<p>Deskripsi Produk Inovasi: TaniPintar – Platform Pertanian Cerdas Terintegrasi</p> <p>Perkembangan teknologi informasi telah mendorong transformasi di berbagai sektor, termasuk sektor pertanian yang sebelumnya identik dengan pendekatan tradisional. Di era digital saat ini, konsep smart farming muncul sebagai solusi inovatif yang memadukan teknologi dengan praktik bertani, demi menciptakan sistem pertanian yang lebih efisien, produktif, dan berkelanjutan.</p> <p>TaniPintar adalah sebuah inovasi berbasis teknologi digital yang dikembangkan untuk mendukung sektor pertanian Kota Bogor melalui pendekatan smart farming. Produk ini menggabungkan perangkat keras berupa sensor Internet of Things (IoT), sistem kecerdasan buatan (Artificial Intelligence), serta aplikasi berbasis web dan mobile yang saling terintegrasi.</p> <p>Melalui TaniPintar, petani dapat memantau kondisi lahan mereka secara real-time dengan bantuan sensor yang mendeteksi kelembaban tanah, suhu, dan nilai pH. Data dari sensor ini dikirim ke server dan ditampilkan dalam aplikasi, sehingga petani dapat melihat perkembangan lahan dan pola pertanian dalam bentuk grafik yang mudah dipahami. Berdasarkan data tersebut, sistem memberikan rekomendasi budidaya seperti waktu tanam, kebutuhan air, dan estimasi hasil panen, yang membantu petani mengambil keputusan lebih tepat.</p> <p>TaniPintar juga dilengkapi fitur asisten virtual “Nita”, yaitu chatbot yang bisa menjawab pertanyaan petani dan memberikan tips seputar</p>

		<p>pertanian. Fitur ini mendukung edukasi mandiri dan menjadi pendamping harian petani dalam mengelola lahan.</p> <p>Dari sisi web platform, TaniPintar menyediakan peta sebaran lahan, dashboard informasi, dan halaman edukatif yang bisa diakses oleh pemerintah daerah, masyarakat umum, maupun lembaga edukasi. Pemerintah dapat memanfaatkan data ini untuk merancang kebijakan pangan berbasis data dan memantau kondisi pertanian kota secara makro.</p> <p>Produk ini dikembangkan oleh tim pelajar SMKN 4 Kota Bogor, dengan memperhatikan kondisi lokal, keterbatasan petani, serta kebutuhan teknologi yang mudah diakses. Dengan biaya rendah dan perangkat yang bisa dirakit mandiri, TaniPintar hadir sebagai solusi digital inklusif yang mendekati petani dengan teknologi. Inovasi ini tidak hanya menjawab tantangan pertanian hari ini, tetapi juga membangun fondasi untuk ketahanan pangan yang adaptif dan berkelanjutan di masa depan. Tujuan utama dari pengembangan TaniPintar adalah sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Membangun sistem monitoring pertanian berbasis IoT dan AI yang mampu menampilkan kondisi lahan secara real-time, seperti kelembaban tanah, suhu, dan pH, untuk membantu petani mengambil keputusan yang lebih tepat.</li> <li>2) Mengintegrasikan data publik yang relevan, seperti informasi cuaca dan data spasial yang diperoleh dari sumber open source terpercaya, ke dalam satu platform digital yang komprehensif.</li> <li>3) Memberikan rekomendasi otomatis dan prediktif, seperti waktu tanam yang ideal, potensi hasil panen, hingga estimasi kebutuhan pupuk dan air, berdasarkan analisis data yang tersedia.</li> <li>4) Mendukung pemerintah daerah dalam penyusunan kebijakan berbasis data, dengan menyediakan dashboard untuk pemantauan kondisi pertanian di seluruh wilayah Kota Bogor secara berkala.</li> <li>5) Mendorong literasi digital dan adopsi teknologi oleh petani, serta membuka akses informasi pertanian bagi masyarakat luas guna menciptakan ekosistem pertanian yang terbuka, inklusif, dan partisipatif.</li> </ol>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/file/d/1d3caV2GgNOMEHkAsQ2m9DrwgLy_mZrbUN/view?usp=drive_link">https://drive.google.com/file/d/1d3caV2GgNOMEHkAsQ2m9DrwgLy_mZrbUN/view?usp=drive_link</a>
50.	Nama Inovasi	Tes Buta Warna Berbasis Halocode
	Inovator	<p>Inovator</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aisha Nabila Sani</li> <li>2. Nikko Moreno Harsono</li> <li>3. Nisrina Kayyisah Rahma</li> </ol>

	<p>4. Muhammad Jay Haura' Dary Guru Pembimbing 1. Meti Kurnia Sabarini, S.T., M.Sc.</p>
Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
Keterangan	<p>Inovasi ini merupakan alat tes buta warna digital yang dikembangkan menggunakan Halocode dan platform pemrograman mBlock. Alat ini dirancang untuk menjadi solusi deteksi buta warna yang mudah diakses, ekonomis, dan dapat digunakan secara mandiri oleh masyarakat umum maupun institusi pendidikan. Sistem ini menampilkan simulasi uji buta warna menggunakan metode serupa dengan tes Ishihara serta tes cambridge, kemudian menerima respon dari pengguna melalui tombol atau input interaktif. Jawaban yang diberikan akan diproses secara otomatis untuk menampilkan hasil akhir, tanpa memerlukan pemeriksa profesional. Output yang dihasilkan tidak hanya IYA/TIDAK, tetapi terdapat nilai tingkat keparahan serta jenis buta warna apa yang dialami oleh pengguna alat tes buta warna ini. Inspirasi dari inovasi ini muncul dari kenyataan bahwa banyak orang tidak menyadari bahwa mereka mengalami buta warna hingga terlambat, seperti saat mengikuti seleksi kerja atau pendidikan tertentu. Secara khusus, inovasi ini juga menjawab kebutuhan lokal, yaitu proses seleksi masuk SMK-SMAK Bogor (SMAKBO), di mana calon peserta didik wajib memiliki penglihatan warna yang normal. Tes buta warna sering kali masih dilakukan secara manual dan membutuhkan waktu serta sumber daya tambahan, hal tersebut berimplikasi pada turunnya efisiensi waktu dan sumber daya manusia. Dengan alat ini, proses seleksi bisa menjadi lebih efisien, cepat, dan akurat. Selain untuk seleksi masuk sekolah, alat ini juga dapat dimanfaatkan sebagai alat edukasi dalam pembelajaran tematik berbasis STEAM (Science, Technology, Engineering, Arts, and Math), sehingga siswa tidak hanya memahami teori, tapi juga menciptakan solusi nyata dari permasalahan di sekitar mereka. Dengan biaya produksi yang rendah dan sistem terbuka, inovasi ini memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut menjadi perangkat edukatif atau alat diagnostik mandiri di berbagai lingkungan. Mungkin dalam segi biaya akan terbilang mahal, tetapi inovasi ini bernilai investasi jangka panjang. Melalui inovasi ini, kami berharap dapat mendorong kesadaran akan pentingnya deteksi dini buta warna dan menghadirkan teknologi yang inklusif serta bermanfaat langsung bagi masyarakat.</p>
Dokumentasi	<p><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1PdLLMFrpiORFEIZd50AbU9Kx8Q9oFAOf">https://drive.google.com/drive/folders/1PdLLMFrpiORFEIZd50AbU9Kx8Q9oFAOf</a></p>

51.	Nama Inovasi	Tinta Organik Berbahan Dasar Daun Trembesi
	Inovator	Nafiisah Hamidah & Khansa Nadiatus Syifa (peserta) Hestri Ridhowati & Cicih Yuningsih (pembina)
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Air Minum, Kebersihan, dan Lingkungan Hidup
	Keterangan	<p>Kota Bogor sedang bergulat dengan isu pengelolaan sampah yang kompleks. Tempat Pembuangan Akhir (TPA) Galuga telah menerima sampah sekitar 1100 ton per harinya dari Kota dan Kabupaten Bogor. Timbulan sampah organik, termasuk daun-daunan, menyumbang jumlah yang signifikan dalam keseluruhan volume sampah. Limbah organik berupa daun banyak ditemukan dan pemanfaatannya belum maksimal.</p> <p>Pohon trembesi, dengan kanopinya yang rindang, secara alami menggugurkan daunnya sebagai bagian dari proses kehidupannya, Kami menemukan tumpukan limbah daun trembesi yang belum dimanfaatkan secara optimal di lingkungan sekolah. Bagi sebagian orang, itu hanyalah sampah yang harus disapu dan dibuang. Namun bagi kami, itu adalah potensi yang selama ini terabaikan dan sebuah peluang emas untuk memberdayakan ekonomi masyarakat sekaligus menjawab tantangan lingkungan yang dihadapi Kota Bogor. Limbah daun ini dapat diolah menjadi biochar melalui proses karbonisasi untuk menghasilkan pigmen gelap yang pekat sehingga dapat dijadikan bahan dasar tinta spidol organik. Motivasi kami semakin kuat ketika menyadari dampak negatif tinta spidol konvensional yang memiliki kandungan xylene sebagai pelarut dan berpotensi membahayakan kesehatan dan harganya relatif mahal.</p> <p>Penelitian ini bertujuan untuk mengelola limbah daun serta menguji efektivitas berbagai pelarut dalam menghasilkan tinta organik dari arang daun trembesi. Inovasi ini mendukung program Bogorku Bersih yang berfokus pada pengelolaan limbah dari sumbernya. Produk tinta organik dari limbah daun ini tidak hanya ramah lingkungan dan murah, tetapi juga dapat membuka peluang usaha masyarakat dalam pengolahan limbah menjadi barang bernilai ekonomi. Kami percaya bahwa inovasi sederhana yang berakar pada pemanfaatan sumber daya lokal dan penyelesaian masalah lingkungan secara kreatif memiliki potensi dampak yang besar.</p> <p>Melalui penelitian ini, kami tidak hanya ingin menghasilkan formula tinta organik yang dapat digunakan sehari-hari, tetapi juga ingin menginspirasi masyarakat terkait aktif dalam memanfaatkan limbah menjadi barang yang bernilai ekonomi. Langkah kecil dari pemanfaatan daun trembesi ini diharapkan dapat menjadi bagian dari gerakan yang</p>

		lebih besar menuju masa depan yang lebih hijau dan berdaya. Sehingga inovasi ini dapat dijadikan siklus yang produktif lagi bermanfaat .
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/18_CWx5o4tdaC3gv_SGwp-9qVVFpTShf-?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/18_CWx5o4tdaC3gv_SGwp-9qVVFpTShf-?usp=sharing</a>
52.	Nama Inovasi	TiTriQ: Integrasi IoT dalam Titrator Asam Basa Semi-Otomatis Berbasis Arduino untuk Pemantauan pH sebagai Media Pembelajaran Praktikum Kimia SMA/SMK
	Inovator	Asla Desvira Zalfa, Rega Sevariano Usman, Arsyula Rhasila, Saka Fathanu Faaza Sujanto Putra, Bapak Tubagus Singgih, S.Si
	Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
	Bidang Lomba	Pendidikan
	Keterangan	Pada zaman ini, jaringan internet merupakan salah satu faktor penting dan krusial dalam menunjang lancarnya sebuah pekerjaan salah satunya dalam sektor pendidikan. Di era digitalisasi 4.0, teknologi menggunakan jaringan internet sudah banyak ditemui guna mempermudah pekerjaan manusia. Sektor pendidikan pun melakukan adaptasi dengan banyaknya penggunaan alat berbasis internet untuk kegiatan belajar mengajar. Namun, kurangnya anggaran serta efektifitasnya menjadi pertimbangan utama guna menunjang pembelajaran khususnya pada kegiatan praktikum. TiTriQ: Titrator berbasis Internet of Things (IoT) dapat membantu kegiatan praktikum pembelajaran kimia dengan biaya yang terjangkau dan efektifitas pembelajaran yang sesuai untuk para pelajar. Dengan adanya TiTriQ, diharapkan para pendidik dan pelajar dapat melakukan adaptasi di era digitalisasi 4.0 menjadi lebih mudah dan ekonomis menggunakan satu alat dengan berbagai macam fungsi seperti pH meter, deteksi suhu, penentuan titik ekuivalen, dan titik akhir serta mempelajari reaksi asam dan basa melalui metode titrasi sederhana sehingga tidak menghilangkan peran para pelajar untuk memahami konsep dan cara kerja titrasi.
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1CcSuW1ByCdqKoDwstfFenYgo4xNTGYI7?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1CcSuW1ByCdqKoDwstfFenYgo4xNTGYI7?usp=sharing</a>
53.	Nama Inovasi	TRANSFORMASI IDENTITAS KOTA BOGOR DALAM MERCHANDISE KREATIF DAN FUNGSIONAL SEBAGAI STRATEGI BRANDING DAERAH BERKELANJUTAN KR4BAT Merch: Inovasi Merchandise Berbasis Identitas dan Kelestarian Bogor
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. innovator: Yunita indrasari (Guru pembimbing)</li> <li>2. Dhavina Nur Ardina Putri</li> <li>3. Hasanatun Nadiyyah Syakh</li> </ol>

	<p>4. Metha Rachmawati</p> <p>5. Nazwa Ramadhani Putri</p> <p>6. Zakila Liandra Putri</p>
Kategori	Pelajar SMA/SMK/MA Sederajat
Bidang Lomba	Ekonomi Kreatif
Keterangan	<p>KR4BAT Merch adalah sebuah inovasi produk kreatif yang dikembangkan oleh pelajar SMKN 4 Bogor sebagai bentuk kontribusi nyata dalam memperkenalkan identitas dan budaya lokal Kota Bogor melalui media merchandise. Nama “KR4BAT” merupakan singkatan dari semangat “SMKN 4 Bogor Hebat” yang telah dikenal luas melalui berbagai kegiatan kolaboratif antarjurusan dan partisipasi siswa dalam berbagai ajang inovasi. Inisiatif ini menjadi representasi nyata keterlibatan generasi muda dalam pembangunan citra daerah secara kreatif dan berkelanjutan.</p> <p>KR4BAT Merch hadir dengan beragam produk merchandise eksklusif seperti kaus, tote bag, mug, dan gantungan kunci (keychain) yang seluruhnya didesain secara orisinal oleh siswa. Desain produk ini mengangkat elemen-elemen khas Kota Bogor seperti Tugu Kujang, hujan sebagai ikon cuaca khas Bogor, dan rusa (uncal) dari Istana Bogor, menjadikan setiap item tidak hanya menarik secara visual tetapi juga sarat makna budaya.</p> <p>Selain menawarkan produk yang fungsional dan estetik, KR4BAT Merch juga menjadi platform pembelajaran kewirausahaan berbasis ekonomi kreatif. Siswa tidak hanya belajar secara teori, tetapi juga terjun langsung dalam setiap tahapan proses bisnis—mulai dari riset dan perencanaan desain, produksi, pengemasan, hingga pemasaran digital. Pendekatan ini memberikan pengalaman nyata dan memperkuat kompetensi siswa lintas bidang, seperti desain grafis, digital printing, manajemen usaha, dan komunikasi pemasaran.</p> <p>Lebih dari sekadar proyek sekolah, KR4BAT Merch dikembangkan sebagai unit usaha kreatif yang menasar pasar lokal dan wisatawan, dengan tujuan menjadi oleh-oleh khas Bogor yang memiliki nilai budaya dan edukatif. Dengan konsep yang modern dan pendekatan kolaboratif, KR4BAT Merch diharapkan dapat menjadi ikon produk kreatif pelajar sekaligus media promosi budaya Bogor yang inspiratif dan berdaya saing.</p>
Dokumentasi	<p><a href="https://drive.google.com/file/d/19vRblzwAd7-Pl3f6wAaAUID_QLrWK8pf/view?usp=drive_link">https://drive.google.com/file/d/19vRblzwAd7-Pl3f6wAaAUID_QLrWK8pf/view?usp=drive_link</a></p>

### 3. Kategori Masyarakat

1.	Nama Inovasi	"AI CHATBOT HADIS" : BELAJAR HADIS INTERAKTIF
	Inovator	Arif Rahman Hakim
	Kategori	Masyarakat
	Bidang Lomba	Teknologi Informasi dan Komunikasi
	Keterangan	<p>Hadis menjadi mata pelajaran yang wajib dipelajari dan dihafalkan secara fasih dan lancar oleh siswa SDIT Aliya Bogor sejak kelas 1 SD sampai dengan kelas 6 SD. Di SDIT Aliya Bogor terdapat ujian sertifikasi hadis yang merupakan syarat kelulusan bagi siswa kelas 6 SD. Pada ujian sertifikasi hadis ini terdapat tes materi pelajaran hadis yang diujikan dari kelas 1 SD sampai dengan kelas 6 SD. Proses menghafal pada tahap ujian sertifikasi hadis inilah yang dianggap menjadi salah satu hal yang tersulit yang dijalani para siswa, karena siswa kelas 6 SD harus menghafal hadis secara keseluruhan dalam satu waktu.</p> <p>Oleh karena itu, diperlukan suatu inovasi untuk meningkatkan efektivitas pembelajaran hadis yaitu dengan menggunakan teknologi Artificial Intellegence (AI) atau kecerdasan buatan sederhana dengan sistem tanya jawab melalui chatbot yang berisi tanya jawab mengenai hadis. Pengembangan aplikasi chatbot berbasis Artificial Intellegence (AI) atau kecerdasan buatan inilah yang menjadi salah satu alternatif media pembelajaran yang menarik dan interaktif untuk digunakan oleh siswa.-siswi SDIT Aliya Bogor. Aplikasi android "AI Chatbot Hadis" ini merupakan aplikasi yang dirancang untuk membantu pengguna yaitu siswa-siswi SDIT Aliya Bogor dalam mempelajari, memahami dan menghafal hadis-hadis Nabi Muhammad Shalallahu Alaihi Wassalam. Aplikasi android "AI Chatbot Hadis" ini memudahkan pembelajaran hadis dengan teknologi Artificial Intellegence (AI) atau kecerdasan buatan yang sederhana namun efektif . Siswa SDIT Aliya Bogor dapat mengajukan pertanyaan mengenai materi hadis yang dipelajarinya sejak kelas 1 SD sampai dengan kelas 6SD, dan AI chatbot hadis akan menjawab pertanyaan dengan benar.</p> <p>Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan melakukan percobaan dan pengujian aplikasi kepada 24 siswa-siswi. AI Chatbot Hadis ini dapat meningkatkan kemampuan menghafal siswa, mendapatkan akses yang lebih luas serta dapat menghemat waktu dan biaya. Rencana pengembangan pada AI Chatbot hadis ini diharapkan dapat digunakan secara offline, menambahkan fitur login dan sign up sehingga hanya dapat diakses oeh siswa-siswa SDIT Aliya saja, terdapat materi dan fitur pencarian hadis, dapat menambahkan desain yang menampilkan banyak gambar menarik, dapat menjawab</p>

		lebih banyak pertanyaan user/pengguna, dapat menjawab pertanyaan dengan suara, serta dapat diupload ke dalam playstore.
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1G79BlsMIyZCJY8PTGPMO4iip48l_CTL?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1G79BlsMIyZCJY8PTGPMO4iip48l_CTL?usp=sharing</a>
2.	Nama Inovasi	BAH ART by Saepulloh
	Inovator	SAEPULLOH
	Kategori	Masyarakat
	Bidang Lomba	Ekonomi Kreatif
	Keterangan	<p>- Plastik galon merupakan salah satu jenis sampah plastik keras yang kerap kali terabaikan dalam pengelolaannya. Banyak galon bekas air minum dalam kemasan yang rusak atau tidak layak pakai akhirnya dibuang begitu saja, sehingga menambah beban lingkungan.</p> <p>- Galon bekas memiliki beragam inovasi untuk dimanfaatkan, mulai dari media tanam, wadah penyimpanan, hingga kerajinan tangan dan dekorasi. Inovasi ini bertujuan untuk mengurangi limbah plastik, mendorong gaya hidup ramah lingkungan, dan memberikan nilai tambah dari sampah yang seharusnya dibuang.</p> <p>- Pengelolaan galon bekas dapat dilakukan dengan cara mendaur ulang atau memanfaatkannya untuk berbagai keperluan. Beberapa cara yang bisa dilakukan antara lain adalah dengan membuatnya menjadi pot tanaman, tempat sampah, bangku duduk dan meja.</p> <p>- Berawal dari kepedulian lingkungan untuk dapat mengurangi limbah sampah plastik terutama galon bekas air mineral, lalu terbesit lah inovasi untuk memanfaatkan limbah tersebut untuk menjadi limbah yang lebih bermanfaat dan memiliki nilai jual.</p> <p>- Bahan baku yang digunakan pun sangat mudah dicari, bahan baku pengelolaan galon bekas sebagai berikut :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. sampah galon bekas</li> <li>2. alat potong plastik untuk galon( seperi cutter )</li> <li>3. cat warna</li> <li>4. pola yang diinginkan atau sesuai dengan pesanan</li> <li>5. lem tembak</li> <li>6. aksesoris tambahan untuk mempercantik galon tersebut</li> </ol> <p>- Tujuan utama membuat tempat sampah dari galon bekas adalah untuk mengurangi sampah plastik, memanfaatkan kembali bahan yang sudah tidak terpakai, dan meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya pengelolaan sampah yang baik. Hal ini juga dapat</p>

		<p>membantu dalam menciptakan lingkungan yang lebih bersih dan sehat, serta meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang sampah dan cara hidup bebas sampah.</p> <p>- Dengan adanya pengelolaan sampah galon bekas ini memiliki dampak yang sangat baik, pengurangan sampah plastik, peningkatan kesadaran lingkungan, dan kreativitas. Seperti :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengurangan Sampah Plastik: Galon bekas yang diolah menjadi tempat sampah mengurangi jumlah sampah plastik yang berakhir di tempat pembuangan akhir.</li> <li>2. Peningkatan Kesadaran Lingkungan: Pengelolaan galon bekas dapat meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya daur ulang dan pengelolaan sampah yang baik.</li> <li>3. memiliki nilai jual : dengan adanya usaha pengelolaan sampah galon bekas ini dapat dijadikan usaha bagi masyarakat dengan cara mengelola bahan yang dapat di daur ulang menjadi barang yang memiliki nilai jual dan lebih bermanfaat untuk lingkungan.</li> </ol>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/open?id=1e-lmIxM-yqE6P-AHSoh8oYR2WKFPNIu9">https://drive.google.com/open?id=1e-lmIxM-yqE6P-AHSoh8oYR2WKFPNIu9</a>
3.	Nama Inovasi	BENGKEL EMAK OJOL
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Iif Syarifah Munawaroh</li> <li>2. Ardianingtyas</li> <li>3. Deazy Trisatya</li> <li>4. Lia Dahliantini</li> <li>5. Helmayetti</li> </ol>
	Kategori	Masyarakat
	Bidang Lomba	Sosial
	Keterangan	<p>Emakkantoran memiliki visi mewujudkan komunitas profesional, bermanfaat, dan teladan. Misi kami adalah (1) Memberikan edukasi yang efektif; (2) Memberikan alternatif solusi seputar permasalahan ibu bekerja; (3) Membentuk kepribadian yang berintegritas dan berempati; dan (4) Membangun keselarasan spiritual, emosional, intelektual dan jasmani. Harapannya komunitas emakkantoran memiliki rasa kepedulian terhadap sesama sesuai dengan tagline kami “Berkarya Menebar Manfaat”.</p> <p>Salah satu program kami adalah membidik ibu pekerja yang memiliki frekuensi pekerjaan yang berbeda, di antaranya ibu-ibu yang bekerja sebagai Ojek online (Ojol). Emakkantoran memiliki harapan untuk</p>

	<p>membangun sinergitas dengan Emak Ojol dalam membangun simbiosis komensalisme/mutualisme.</p> <p>Gambaran Project “Bengkel Emak Ojol” merupakan inovasi dari komunitas Emakkantoran yang lahir atas keresahan yang dialami para ibu pengemudi ojek online akan tingginya beban kerja, keterbatasan akses servis kendaraan murah, dan minimnya pendampingan mental maupun sosial. Inovasi ini lahir sebagai wujud kepedulian dari komunitas Emakkantoran untuk terus berkarya menebar manfaat yang diharapkan terbangun sinergitas dengan Emak Ojol serta menjadi wadah yang mampu menjawab keresahan tersebut. Sehingga anggota komunitas emakkantoran termotivasi untuk senantiasa peduli dan terlibat dalam berbagai program charity bagi Emak Ojol.</p> <p>Tujuan dari program “Bengkel Emak Ojol” adalah Membentuk ekosistem pemberdayaan Emak Ojol melalui pendekatan holistik yang menggabungkan bantuan teknis (bengkel motor), dukungan spiritual (bengkel jiwa), dan penguatan sosial ekonomi (bengkel sosial berdaya)</p> <p>Pendekatan inovasi ini berbasis pada riset sosial komunitas, observasi lapangan, dan wawancara langsung dengan Emak Ojol mengenai kebutuhan riil mereka. Kebaruan inovasi dari Program ini adalah Menggabungkan layanan teknis, mental spiritual, dan sosial ekonomi dalam satu konsep layanan yaitu: “Bengkel Emak Ojol”.</p> <p>Sebelum inovasi:</p> <p>Emak Ojol kesulitan memperbaiki motor karena mahal, sehingga risiko keselamatan kerja terkendala. Jarang mengikuti kajian keagamaan atau penguatan jiwa. Tidak ada saluran dukungan sosial dan ekonomi secara langsung.</p> <p>Sesudah inovasi:</p> <p>Mendapatkan fasilitas layanan subsidi bengkel motor untuk keselamatan kerja. Emak Ojol rutin ikut kajian, lebih tenang dan solid serta mendapatkan fasilitas mukena travel untuk dapat digunakan di mana saja dan mendapatkan wakaf quran. Anak-anak Emak Ojol mendapat bantuan dari program orangtua asuh berupa kebutuhan sekolah dan paket lebaran. Emak Ojol mendapatkan pakaian layak pakai berupa berbagai jenis baju, kerudung, pakaian anak, dan lain-lain yang merupakan donasi dari anggota komunitas Emakkantoran Turut serta memberikan kesadaran menjaga limbah dapur menjadi sumber ekonomi baru. Peningkatan rasa percaya diri, jaringan sosial, akses ke bantuan dan program sosial menjadi lebih luas.</p>
Dokumentasi	<p><a href="https://drive.google.com/file/d/1yMLLONSvPD-XuGkWxnU4o1_mb1h4k_GV/view?usp=drive_link">https://drive.google.com/file/d/1yMLLONSvPD-XuGkWxnU4o1_mb1h4k_GV/view?usp=drive_link</a></p>

4.	Nama Inovasi	Bogor Kota Kreatif dan Inovatif
	Inovator	Ronny Samuel Sihombing
	Kategori	Masyarakat
	Bidang Lomba	Pendidikan
	Keterangan	<p>Sumber Inspirasi Inovasi di peroleh dari diskusi dengan pak RW dan warga serta searching di Internet hasil-hasil Inovasi di kota Bogor</p> <p>Rancang bangun Metode Inovasi dengan METODE 8 langkah</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menentukan Tema, Perbandingan jumlah ASN dan masyarakat kota Bogor yang berpartisipasi sebesar 1.45% untuk ASN dan 0.01% untuk usia produktif masyarakat kota Bogor</li> <li>2. Menentukan akar masalah, bahwa publikasi sudah dilakukan dalam mengenalkan lomba Inovasi, namun untuk pelatihan dan pembuatan Formatnya dan digaungkan terus menerus belum dilakukan</li> <li>3. Menentukan faktor Dominan, dengan menggunakan fishbone diagram dalam menentukan faktor faktor penyebab minimnya kepesertaan Inovasi dengan melihat dari Aspek, Man, Material, Metode, Machine dan Environment di temukenali bahwa inovasi di kota Bogor belum memiliki fasilitator yang kompeten dan belum memiliki format yang standar</li> <li>4. Membuat Rencana, merekrut dan melatih fasilitator yang kompeten hingga tingkat kecamatan serta membuat form standar sehingga memudahkan para ASN dan masyarakat melakukan Improvement</li> <li>5. Melaksanakan Perbaikan, membuat format standar yang memenuhi kriteria dalam pembuatan Inovasi dengan metode 8 langkah perbaikan</li> <li>6. Evaluasi Hasil, melakukan evaluasi hasil dari inovasi yang dilakukan dengan daya analisis kepakaran</li> <li>7. Standarisasi, membuat standar sehingga semua hasil hasil inovasi menajadi standar dalam pelaksanaan di kota Bogor yang bersifat administratif dan interaktif</li> <li>8. Menentukan tema selanjutnya, untuk melanjutkan sehingga roda inovasi berputar terus menerus di kota Bogor sehingga tidak berhenti hanya pada saat turnamen/ Lomba saja</li> </ol> <p>Pendekatan Ilmiah yang digunakan dengan Metode</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengumpulan Data ( melakukan grab data berdasarkan masalah, keluhan dll )</li> <li>2. Pareto Diagram ( Pembuatan pareto diagram berfungsi untuk menentukan penyebab faktor dominan )</li> </ol>

		<p>3. Fisbone Diagram ( untuk menentukan akar masalah dari faktor dominan )</p> <p>Bahwa sebelumnya belum memiliki Standar, sekarang memiliki Standar</p> <p>Manfaatnya akan menciptakan budaya inovasi yang terus menerus bagi warga bogor dan para ASN, sehingga menjadi manusia Cerdas yang selalu melakukan improvement</p> <p>Dalam mencapai target 67% adalah dengan melakukan Sosialisasi dan training selama setahun pertama</p> <p>Target di tahun 2026 akan meningkatkan efisiensi 67% pada semua bidang di ASN dan masyarakat Bogor dan menyusunnya pada KPI semua ASN dan Masyarakat Bogor dan inovasi ini membutuhkan kurang lebih biaya sebesar 200 juta selama setahun</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/18WW2e5-ecvOvxxbHaAMfEhI_pm8mPMTb?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/18WW2e5-ecvOvxxbHaAMfEhI_pm8mPMTb?usp=sharing</a>
5.	Nama Inovasi	Bogor Makers Fair
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Astri Anisah Padni</li> <li>2. Chandra Darusma</li> <li>3. Muhamad Hikmat Fildzah F</li> </ol>
	Kategori	Masyarakat
	Bidang Lomba	Ekonomi Kreatif
	Keterangan	<p>Bogor Makers Fair adalah sebuah inisiatif kolaboratif yang bertujuan menciptakan ruang pertemuan antara kreativitas, teknologi, pendidikan, dan kewirausahaan berbasis komunitas di wilayah Bogor. Inovasi ini hadir sebagai wadah inklusif yang mempertemukan para pelajar, pengajar, kreator, wirausaha muda, komunitas maker, dan masyarakat umum untuk saling belajar, berbagi, dan berinovasi.</p> <p>Berbeda dari pameran biasa, Bogor Makers Fair mengusung semangat eksploratif dan partisipatif melalui berbagai program utama, seperti: Makers Talk, Junior Maker Project (JUMP), Pitching &amp; Demo Day, Workshop Tematik, Talents Show, Pop-up Market, serta beragam lomba kreatif untuk siswa SD hingga SMA. Setiap program dirancang untuk mendorong anak muda dan komunitas agar berani bereksperimen, menunjukkan karyanya, dan membangun solusi atas isu-isu nyata di lingkungan mereka.</p> <p>Inovasi ini juga menekankan pentingnya pendekatan STEAM (Science, Technology, Engineering, Arts, and Mathematics), yang dipadukan</p>

		<p>dengan nilai-nilai kolaborasi lintas bidang. Melalui kolaborasi dengan sekolah, komunitas, pelaku industri kreatif, dan pemerintah, Bogor Makers Fair mendorong lahirnya ide-ide segar yang aplikatif dan berdampak sosial.</p> <p>Secara jangka panjang, Bogor Makers Fair diharapkan berkembang menjadi event tahunan berskala kota, bahkan regional, seperti Chiang Mai Design Week di Thailand. Dengan membangun ekosistem kreatif yang kuat dan berkelanjutan, inisiatif ini ingin menjadikan Bogor sebagai kota ramah inovasi, tempat generasi muda dapat tumbuh sebagai problem solver, kreator, dan wirausaha sosial masa depan.</p> <p>Melalui inovasi ini, kami tidak hanya merayakan hasil karya, tetapi juga proses pembelajaran, kolaborasi, dan semangat untuk terus mencoba hal-hal baru demi masa depan yang lebih baik.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/file/d/1W0sURLoh7hvqoAegUIFSUAJgblB/Bbukz/view?usp=drive_link">https://drive.google.com/file/d/1W0sURLoh7hvqoAegUIFSUAJgblB/Bbukz/view?usp=drive_link</a>
6.	Nama Inovasi	Brownis Nila Krispi
	Inovator	Sunarti
	Kategori	Masyarakat
	Bidang Lomba	Pangan & Agribisnis
	Keterangan	<p>Pembuatan Makanan Ringan Brownis Krispi Coklat Berbahan Baku Tambahan Lumatan Ikan Nila</p> <p>Inovasi ini menghadirkan produk makanan ringan berupa brownis krispi coklat yang diperkaya dengan lumatan ikan nila sebagai bahan baku tambahan. Tujuan utama dari inovasi ini adalah menciptakan alternatif camilan yang tidak hanya lezat dan diminati berbagai kalangan, tetapi juga memiliki nilai gizi tinggi, terutama kandungan protein hewani.</p> <p>Pemanfaatan ikan nila sebagai bahan tambahan dalam pembuatan brownis krispi merupakan bentuk diversifikasi pangan lokal yang mendukung ketahanan pangan dan pengembangan potensi perikanan air tawar. Ikan nila dikenal kaya akan protein, omega-3, serta mineral penting seperti fosfor dan selenium, yang sangat baik untuk pertumbuhan, kesehatan tulang, dan daya tahan tubuh. Dengan pengolahan yang tepat, rasa khas ikan dapat disamarkan dan menyatu dengan coklat, sehingga tetap disukai oleh anak-anak maupun orang dewasa.</p>

		<p>Produk ini diolah dengan metode pemanggangan ganda agar menghasilkan tekstur renyah di luar namun tetap lembut di dalam. Proses pengeringan juga dilakukan untuk meningkatkan masa simpan tanpa penggunaan bahan pengawet kimia. Dengan demikian, produk ini lebih aman dikonsumsi dan cocok untuk gaya hidup sehat.</p> <p>Inovasi ini dapat dikembangkan lebih lanjut sebagai usaha mikro yang memberdayakan pelaku UMKM, khususnya di daerah yang memiliki potensi budidaya ikan nila. Penggunaan bahan baku lokal juga mampu menekan biaya produksi dan meningkatkan daya saing produk di pasar.</p> <p>Selain itu, brownis krispi coklat berbahan ikan nila ini memiliki peluang pasar yang luas, baik sebagai camilan sehat untuk anak sekolah, produk oleh-oleh khas daerah, maupun alternatif produk gizi dalam program bantuan pangan bergizi dari pemerintah atau lembaga sosial.</p> <p>Dengan pendekatan nutri-food innovation ini, diharapkan produk tidak hanya menjadi makanan ringan biasa, tetapi juga bagian dari solusi pengentasan masalah gizi, peningkatan pendapatan masyarakat, serta pemanfaatan potensi sumber daya lokal secara optimal.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/file/d/1-tRxPc2bIpjGtCOJu6Ag9q9FxmE7Yamr/view?usp=drive_link">https://drive.google.com/file/d/1-tRxPc2bIpjGtCOJu6Ag9q9FxmE7Yamr/view?usp=drive_link</a>
7.	Nama Inovasi	Budiku Negeri "From Garden To Table"
	Inovator	Felix Rimba
	Kategori	Masyarakat
	Bidang Lomba	Air Minum, Kebersihan, dan Lingkungan Hidup
	Keterangan	<p>Program bernama Budiku Negeri, yang bertujuan untuk mengelola sampah organik rumah tangga secara efektif melalui teknologi komposting portabel. Program ini dirancang untuk mendukung peningkatan produktivitas pekarangan rumah warga Kota Bogor sekaligus mendorong praktik circular economy yang berkelanjutan. Sampah organik rumah tangga, yang selama ini sering dianggap limbah, memiliki potensi besar sebagai sumber bahan baku kompos yang dapat memperbaiki kualitas tanah dan meningkatkan hasil pertanian pekarangan. Dengan mengadopsi komposting portabel, warga dapat mengolah sampah organik secara mandiri dan efisien di lingkungan rumah masing-masing tanpa memerlukan lahan luas.</p> <p>Melalui program ini, diharapkan produktivitas pekarangan meningkat secara signifikan, sehingga menghasilkan pangan lokal yang lebih sehat dan mengurangi ketergantungan pada bahan pangan dari luar. Selain itu,</p>

		<p>pengelolaan sampah organik yang terintegrasi ini juga mendukung prinsip circular economy, yaitu mengurangi limbah dan memaksimalkan penggunaan sumber daya secara berkelanjutan.</p> <p>Budiku Negeri akan melibatkan edukasi, pelatihan, dan pendampingan kepada masyarakat untuk mengoptimalkan penggunaan komposting portabel serta memperkuat kesadaran akan pentingnya pengelolaan sampah dan pemanfaatan pekarangan rumah. Dampak yang diharapkan meliputi peningkatan kesejahteraan warga, pengurangan beban lingkungan, dan terciptanya komunitas yang lebih mandiri dan ramah lingkungan di Kota Bogor.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1BrVgUGnVx6TLVN3KczvgW72lPijTnU7q?usp=drive_link">https://drive.google.com/drive/folders/1BrVgUGnVx6TLVN3KczvgW72lPijTnU7q?usp=drive_link</a>
8.	Nama Inovasi	Lensains.id
	Inovator	Muhammad Alhan Ghazy, Dede Sopiyan Assauri, Astri Anisah Padni
	Kategori	Masyarakat
	Bidang Lomba	Pendidikan
	Keterangan	<p>Lensains.ID adalah inovasi berbasis edukasi yang menggabungkan kekuatan fotografi makro dengan literasi sains untuk memperkenalkan dunia serangga kepada anak-anak Sekolah Dasar secara menyenangkan, visual, dan interaktif. Inovasi ini hadir sebagai solusi dari rendahnya minat baca dan literasi sains anak-anak di Indonesia, terutama di tengah gempuran era digital yang cenderung menyajikan informasi instan namun minim pemahaman mendalam.</p> <p>Berangkat dari minat pada fotografi alam dan keprihatinan terhadap kurangnya bahan belajar yang menarik, Lensains.ID memanfaatkan foto-foto serangga hasil observasi langsung di alam sebagai media belajar utama. Gambar-gambar tersebut dipadukan dengan informasi ilmiah sederhana dalam bentuk infografis, booklet, video edukatif, hingga media berbasis teknologi seperti Virtual Reality (VR) dan Augmented Reality (AR). Dengan pendekatan ini, anak-anak tidak hanya melihat serangga sebagai makhluk yang menakutkan atau kotor, tetapi sebagai bagian penting dari ekosistem yang layak dipahami dan dilestarikan.</p> <p>Inovasi Lensains.ID juga mendorong ekonomi kreatif dengan mengembangkan produk-produk edukatif, seperti buku cerita bergambar, poster, dan merchandise, serta mengadakan lomba kreatif (contohnya lomba poster digital nasional pada Mei 2025). Pendekatan kolaboratif turut dilakukan dengan melibatkan komunitas fotografer, guru, dan institusi konservasi, agar materi edukasi yang dihasilkan semakin kaya dan akurat.</p>

		Dengan memadukan aspek visual, teknologi, dan edukasi, Lensains.ID bertujuan menjadikan literasi sains lebih konkret, kontekstual, dan menyenangkan. Inovasi ini diharapkan dapat menumbuhkan rasa ingin tahu, kemampuan observasi, dan kecintaan anak-anak terhadap alam sekitar sejak dini, sekaligus menjadi kontribusi nyata dalam memperkuat budaya literasi di Indonesia.
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/file/d/1qlunlJlsOn2siDNhydIvY6CvHwllMcOO/view?usp=drive_link">https://drive.google.com/file/d/1qlunlJlsOn2siDNhydIvY6CvHwllMcOO/view?usp=drive_link</a>
9.	Nama Inovasi	FILTERISASI AIRBERSIH SIAP MINUM
	Inovator	Suryanto
	Kategori	Masyarakat
	Bidang Lomba	Air Minum, Kebersihan, dan Lingkungan Hidup
	Keterangan	Pengolahan Air bersih siap minum untuk konsumsi di pesantren sangat membantu kebutuhan air minum santri dipondok pesantren dan dapat membantu pemberdayaan pesantren. Air bersih siap minum adalah air yang melalui proses pengolahan yang memenuhi syarat air bersih siap minum dan kesehatan kebutuhan air minum atau air bersih dapat memenuhi kapasitas total distribusi santri dan masyarakat sekitar pondokpesantren, Unit pengolahan air siap minum, Mengaplikasikan unit tersebut pada Program Air Bersih siap minum untuk masyarakat pondok dan sekitarnya. dengan melalui Proses Unit Penampungan, Unit Pengolahan (Treatment, filterisasi, penyaringan, UV) dan tahap siap diminum dan distribusi.
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/open?id=1lu4rYHjpZjUM70CbKek2WdFcLlj4c57y">https://drive.google.com/open?id=1lu4rYHjpZjUM70CbKek2WdFcLlj4c57y</a>
10.	Nama Inovasi	IPATIKA: Game Edukasi IPA dan Matematika Berbasis Scratch
	Inovator	JIHAN KRISTAL YASMIN
	Kategori	Masyarakat
	Bidang Lomba	Pendidikan
	Keterangan	IPATIKA merupakan game edukasi yang terdiri dari beberapa latihan soal dari mata pelajaran matematika dan IPA kelas 8 SMP. Game edukasi IPATIKA ini dikhususkan untuk materi Persamaan Garis Lurus untuk mata pelajaran matematika dan materi Getaran, Gelombang, dan Cahaya Optik untuk mata pelajaran IPA. Game edukasi ini berawal dari keresahan saya terhadap motivasi peserta didik di bimbingan belajar yang mengalami demotivated akibat kewalahan akibat banyaknya materi pada kedua materi ini yang cukup banyak dan komprehensif. Ditambah para siswa juga merasa bahwa lembar kerja peserta didik cukup konvensional baik di sekolah dan bimbingan belajar, saya

		<p>berinisiatif untuk membuat media belajar yang menarik sehingga para siswa kembali bersemangat dalam kegiatan belajar. Hal ini juga berawal dari pengamatan saya bahwa para siswa saya senang bermain game mobile legend sehingga saya berpikir jika saya buat media belajar yang mampu menarik minat mereka dan membuat mereka tertantang maka akan meningkatkan motivasi belajar mereka. Pengembangan game ini dilakukan menggunakan metode RnD dengan model ADDIE yaitu Assessment/analysis, Design, Development, Implementation dan Evaluation. Pada tahap Assessment/analysis dilakukan beberapa analisa diantaranya: 1) analisa kebutuhan perangkat keras dan perangkat lunak yang dibutuhkan oleh pengembang dan peserta didik; 2) analisa fungsi yang dibutuhkan dalam media pembelajaran; 3) analisa media perangkat keras dan perangkat lunak yang digunakan oleh pengembang yang merupakan game edukasi; dan 4) adalah analisa kurikulum. Pada tahap Design dilakukan proses merancang konsep dari produk pengembangan ini. Konsep game edukasi ini dibuat seefisien mungkin sehingga peserta didik dalam menggunakannya dengan mudah dan efektif. Pada tahap Development dilakukan proses pengembangan media pembelajaran game edukasi ini menggunakan media Scratch. Pada game ini terdapat kurang lebih 10 pertanyaan yang dapat update oleh pengembang sehingga tidak melulu itu saja pertanyaan pada kuisnya. Pada tahap Implementation dilakukan untuk mengetahui penilaian dari pengajar dan peserta didik di bimbingan belajar mengenai game edukasi ini. Dari hasil implementasi ini, penilaian dari pengajar cukup baik karena dengan adanya media ini, para pengajar dapat meminimalisasi jam mengajar untuk pengulangan materi jika ada peserta didik yang masih belum memahami materi ini. Untuk peserta didik sendiri, media ini dinilai baik karena dapat mereka gunakan dengan mudah dan dapat mereka gunakan kapan saja dan di mana saja. Pada tahap Evaluation, pengembang melakukan evaluasi dari hasil penilaian pengajar dan peserta didik. Dari hasil evaluasi ini, media game edukasi ini layak untuk digunakan walau pun secara tampilan menurut peserta didik bisa dibuat lebih banyak fitur. Pembeda game edukasi IPATIKA dengan game edukasi lainnya adalah dapat diakses secara gratis. Media pembelajaran ini juga di khususkan untuk materi bab Persamaan Garis Lurus untuk mata pelajaran Matematika dan bab Getaran, Gelombang dan Cahaya Optik untuk mata Pelajaran IPA di kelas 8. Materi yang disajikan tidak hanya berbentuk pilihan ganda, melainkan dapat dikembangkan berupa esai/isian. Dengan adanya media pembelajaran ini, yang sebelumnya peserta didik merasa kewalahan dalam mempelajari materi bab Persamaan Garis Lurus dan bab Getaran,</p>
--	--	---

		Gelombang dan Cahaya Optik dikarenakan media yang digunakan hanya buku cetak, namun setelah adanya media ini peserta didik merasa lebih mudah dalam mempelajari materi ini.
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/file/d/1gWzTMM5IUebbFQpqpXprnPqzv0CQnVdJ/view?usp=drive_link">https://drive.google.com/file/d/1gWzTMM5IUebbFQpqpXprnPqzv0CQnVdJ/view?usp=drive_link</a>
11.	Nama Inovasi	JUMANZI
	Inovator	Kurniawati Arik Purwani.S.E.,M.Si
	Kategori	Masyarakat
	Bidang Lomba	Sosial
	Keterangan	Inovasi yang diberi nama Jumanzi merupakan bakti sosial yang dilakukan di ruang lingkup kelurahan kedung waringin
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1WDg_s0gFT8tU7yY8ukTCknO0-ydhqIXU">https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1WDg_s0gFT8tU7yY8ukTCknO0-ydhqIXU</a>
12.	Nama Inovasi	KADEWE BERSERI
	Inovator	Kurniawati Arik Purwani,S.E.,M.Si
	Kategori	Masyarakat
	Bidang Lomba	Air Minum, Kebersihan, dan Lingkungan Hidup
	Keterangan	Inovasi KADEWE BERSERI itu merupakan inovasi untuk menjaga lingkungan menjadi lebih indah asri dan bersih
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1YgmnFCGNIYsTAIR1Lv2rpCgO-N6MoKp3">https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1YgmnFCGNIYsTAIR1Lv2rpCgO-N6MoKp3</a>
13.	Nama Inovasi	Kampung Pancasila Kota Bogor
	Inovator	Muhamad Suhendar, andriani, selamat mamik
	Kategori	Masyarakat
	Bidang Lomba	Sosial
	Keterangan	Kampung Pancasila merupakan sebuah inisiatif yang hadir sebagai solusi nyata dalam menghadapi tantangan memudarnya rasa cinta terhadap Negara Kesatuan Republik Indonesia (NKRI) dan semangat bela negara di tengah masyarakat, khususnya generasi muda. Kampung ini dirancang sebagai sarana edukatif dan rekreatif yang berlandaskan pada penguatan nilai-nilai kebangsaan melalui pendekatan yang menyenangkan, inklusif, dan ramah anak.  Di dalam Kampung Pancasila, pengunjung akan dikenalkan secara langsung dengan empat konsensus dasar kehidupan berbangsa dan bernegara, yaitu Pancasila, Undang-Undang Dasar 1945, NKRI, dan Bhineka Tunggal Ika. Nilai-nilai luhur tersebut diintegrasikan dalam berbagai aspek kehidupan kampung, mulai dari penamaan fasilitas, mural edukatif, hingga kegiatan masyarakat sehari-hari. Kampung ini

		<p>dirancang tidak hanya sebagai tempat tinggal, tetapi juga sebagai ruang belajar kebangsaan yang hidup dan dinamis.</p> <p>Salah satu keunikan Kampung Pancasila adalah pengembangan kawasan yang ramah anak, menjadikannya bukan hanya tempat edukasi kebangsaan, tetapi juga lingkungan yang aman, nyaman dan menyenangkan untuk tumbuh kembang anak. Fasilitas seperti taman bermain, posyandu, pusat kegiatan warga, dan photo booth bertema empat pilar kebangsaan menjadi elemen penting dalam menciptakan suasana yang kondusif bagi pembelajaran dan interaksi sosial yang sehat. Anak-anak dapat bermain sambil belajar mengenal simbol-simbol negara, tokoh-tokoh nasional, serta makna dari setiap sila dalam Pancasila melalui media visual yang menarik dan edukatif.</p> <p>Kampung Pancasila bukan sekadar tempat tinggal, melainkan menjadi pusat pembentukan karakter kebangsaan yang hidup dalam keseharian masyarakat. Dengan demikian, keberadaan Kampung Pancasila diharapkan mampu menjadi model percontohan dalam menghidupkan kembali semangat nasionalisme, memperkuat rasa cinta tanah air, serta mewujudkan lingkungan yang harmonis, berbudaya, dan peduli terhadap masa depan bangsa.</p> <p>Kampung Pancasila juga dibuka sebagai sarana kunjungan edukatif yang terbuka bagi berbagai jenjang pendidikan, mulai dari PAUD, TK, SD, SMP, SMA, hingga universitas, serta masyarakat umum. Setiap kunjungan akan menjadi momentum untuk menanamkan kembali semangat cinta tanah air, memperkuat wawasan kebangsaan, serta menumbuhkan rasa bangga menjadi bagian dari bangsa Indonesia yang majemuk.</p> <p>Dengan pendekatan yang humanis dan berbasis komunitas, Kampung Pancasila diharapkan mampu menjadi percontohan nasional dalam menghidupkan kembali nilai-nilai luhur bangsa secara konkret dan berkelanjutan di tengah kehidupan masyarakat.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1a7n9mwmtAvfuXm_ovfd1aVZCSE_koy4?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1a7n9mwmtAvfuXm_ovfd1aVZCSE_koy4?usp=sharing</a>
14.	Nama Inovasi	Keliling Cerdas
	Inovator	Rina Wijayanti
	Kategori	Masyarakat
	Bidang Lomba	Pendidikan
	Keterangan	<p>Keliling Cerdas: Inovasi Pendidikan yang Menjangkau Semua Kalangan</p> <p>Keliling Cerdas adalah sebuah inovasi dalam bidang pendidikan yang mengusung konsep pembelajaran bergerak, di mana seorang guru atau</p>

		<p>pendidik secara aktif berkeliling dari rumah ke rumah untuk memberikan layanan pendidikan secara langsung kepada siswa. Inovasi ini hadir sebagai solusi untuk menjawab berbagai tantangan pendidikan, terutama di daerah yang memiliki keterbatasan akses terhadap sekolah formal, fasilitas teknologi, atau tenaga pengajar yang memadai.</p> <p>Tujuan utama dari Keliling Cerdas adalah memastikan bahwa setiap anak, tanpa memandang latar belakang ekonomi, lokasi geografis, atau kondisi sosialnya, tetap dapat memperoleh haknya untuk belajar dan berkembang. Dalam pelaksanaannya, guru yang tergabung dalam program ini membawa materi ajar, alat peraga, serta perangkat belajar lainnya ke rumah siswa secara bergilir. Mereka mengajarkan berbagai mata pelajaran inti seperti Matematika, Bahasa Indonesia, IPA, dan lain-lain, dengan pendekatan yang menyenangkan, interaktif, dan disesuaikan dengan kebutuhan masing-masing anak.</p> <p>Salah satu keunggulan Keliling Cerdas adalah pendekatan personal yang memungkinkan guru untuk lebih memahami karakter, kemampuan, dan kebutuhan unik setiap siswa. Hal ini sangat bermanfaat terutama bagi anak-anak yang mengalami kesulitan belajar di kelas konvensional atau memiliki hambatan tertentu, seperti disabilitas atau trauma belajar. Dengan adanya interaksi langsung dan intensif, proses belajar menjadi lebih efektif dan bermakna.</p> <p>Selain itu, Keliling Cerdas juga berperan dalam membangun hubungan yang erat antara guru, siswa, dan keluarga. Guru dapat memberikan masukan langsung kepada orang tua tentang perkembangan anak, serta mengajak mereka untuk terlibat aktif dalam proses pendidikan. Hal ini menciptakan sinergi yang positif antara lingkungan rumah dan pendidikan formal.</p> <p>Inovasi ini juga sangat relevan dalam situasi darurat, seperti saat terjadi pandemi, bencana alam, atau konflik sosial, di mana anak-anak tidak dapat bersekolah secara normal. Dengan mobilitas tinggi dan fleksibilitasnya, Keliling Cerdas mampu menjangkau daerah-daerah yang terdampak dan menjaga keberlangsungan pendidikan.</p> <p>Dengan segala kelebihannya, Keliling Cerdas menunjukkan bahwa pendidikan tidak harus selalu terpaku pada ruang kelas. Justru dengan mendekatkan pendidikan ke rumah dan lingkungan anak, kita bisa menciptakan pengalaman belajar yang lebih inklusif, adaptif, dan manusiawi. Inovasi ini membuka mata kita bahwa pendidikan bisa bersifat dinamis dan bergerak, asalkan semangat mengajar dan peduli terhadap masa depan anak-anak tetap menjadi prioritas utama.</p>
Dokumentasi		<p><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1Gfnob24gOI9QUM1fAz-3CORkTRfWPtfK">https://drive.google.com/drive/folders/1Gfnob24gOI9QUM1fAz-3CORkTRfWPtfK</a></p>

15.	Nama Inovasi	KINANTI
	Inovator	Anas Subarnas, Djoko Novianto, Nasirin, Arma Aditya Kartika, Siti Rochmah, Rizki Diyah
	Kategori	Masyarakat
	Bidang Lomba	Energi Terbaru
	Keterangan	<p>Air merupakan sumber daya alam yang memiliki peran penting bagi kehidupan manusia, hewan, maupun tumbuhan. Selain untuk kebutuhan konsumsi, air juga sangat dibutuhkan untuk berbagai aktifitas dalam kehidupan manusia. Ketersediaan sumber air berupa mata air, aliran sungai, danau, dan bendungan memiliki potensi besar untuk dimanfaatkan sebagai Pembangkit Listrik Tenaga Air (PLTA). Dalam skala besar, PLTA dapat menghasilkan listrik yang dapat memenuhi kebutuhan suatu wilayah perkotaan.</p> <p>Inovasi pemanfaatan aliran air sebagai sumber tenaga potensial pembangkit listrik biasanya dilakukan di daerah-daerah pedesaan yang belum ada aliran listrik PLN, dengan sumber air dari aliran sungai yang ada. Akan tetapi, di lingkungan RW 07 Perumahan Pabaton Indah, Kelurahan Tanah Sareal, Kecamatan Tanah Sareal, Kota Bogor, adalah komplek perumahan ditengah Kota Bogor, dimana terdapat banyak sumber mata air, yang akan bermuara ke sungai ciliwung dan belum dimanfaatkan secara optimal. Oleh karena itu muncul ide untuk memanfaatkan sumber mata air yang tersedia di lingkungan Perumahan Pabaton Indah tersebut. Sedangkan kebutuhan air konsumsi di wilayah ini sebagian besar telah terpenuhi dari jaringan PDAM. Dengan adanya potensi yang cukup besar dari sumber mata air dan aliran air yang dihasilkan diperoleh ide untuk mengembangkan Pembangkit Listrik Tenaga Air Sekala Mikro.</p> <p>Inovasi tersebut diharapkan dapat menghasilkan energi listrik yang bermanfaat untuk Fasilitas Umum (Fasum) seperti, Balai RW, Pos Satpam dan Watoni (Warung Pabaton Indah), dimana dalam Fasum tersebut dilakukan berbagai kegiatan sosial masyarakat. Beberapa kegiatan masyarakat yang rutin diadakan di Perumahan Pabaton Indah antara lain, posyandu, posbindu, posyandu remaja, sekolah lansia dan berbagai kegiatan penyuluhan yang diselenggarakan oleh pemerintah Kota Bogor maupun lembaga-lembaga swasta. Kegiatan-kegiatan tersebut tidak dapat terlepas dari kebutuhan energi listrik. Pengembangan inovasi pembangkit listrik tenaga air akan sangat bermanfaat untuk mengurangi beban biaya kebutuhan listrik dari PLN. Pada skala yang lebih luas, listrik yang dihasilkan juga dapat dimanfaatkan untuk penerangan jalan umum di wilayah Perumahan Pabaton Indah.</p>

	Dokumentasi	
16.	Nama Inovasi	Maca Expo: Bergembira dalam Berliterasi Penuh Inspirasi
	Inovator	M Iqbal Maulidi
	Kategori	Masyarakat
	Bidang Lomba	Pendidikan
	Keterangan	<p>Dinamika perkembangan data yang berkaitan dengan literasi di Kota Bogor khususnya dan di Indonesia pada umumnya menunjukkan kualitas sistem pendidikan yang sedang berlangsung. Secara formal, tanggung jawab ini banyak bertumpu pada lembaga sekolah yang berperan sangat penting dalam membangun budaya literasi dari generasi ke generasi. Tantangan zaman dengan berbagai variabel di dalamnya akan terus membayangi dalam usaha membiasakan literasi hingga lintas generasi.</p> <p>Bonus demografi menuju Indonesia Emas 2045 harus cepat dimanfaatkan dengan cara terbaik. Saat ini jumlah penduduk Indonesia sebesar 283,80 Juta jiwa dengan usia produktif sebesar 191 juta (70,72%) menjadi salah satu jumlah terbesar di asia (BPS, Agustus 2023). Begitupula dengan jumlah penduduk Kota Bogor 1,14 juta jiwa</p>

		<p>yang memiliki usia produktif sebesar 753,66 ribu jiwa atau 66.28% pada tahun 2024.</p> <p>Program Maca Expo yang diselenggarakan oleh SMPIT Insantama menjadi inovasi dan terobosan program pendidikan yang menysasar di bidang literasi. Kegiatan literasi yang diklaim terbesar di Kota Bogor ini telah dirintis sejak tahun 2017 dengan tema “Menjadikan Kota Bogor Sebagai Mercusuar Ilmu di Era Kegemilangan Literat” hingga tahun 2024 bertemakan “Kuat Berliterasi, Bijak Berteknologi”.</p> <p>Nama kegiatan Maca Expo yang diawali dari kata ‘Maca’ berasal dari Bahasa Sunda yang artinya membaca. Dan kata ‘Expo’ dari Bahasa Inggris berarti pameran. Maksud penggabungan dari 2 kata ini yaitu kegiatan yang bersifat lokal namun dapat berdampak secara global atau mendunia.</p> <p>Kegiatan awal dilakukan oleh tim inti guru untuk merumuskan arah agenda Maca Expo membutuhkan minimal 3 bulan sebelum pelaksanaan. Perumusan tema membutuhkan pemikiran mendalam berdasarkan berbagai variabel yang berkembang.</p> <p>Siswa mendapatkan pembelajaran literasi dengan desain ‘learning by doing’ karena panitia juga berasal dari seluruh siswa SMPIT Insantama. Panitia Maca Expo melakukan sosialisasi melalui berbagai cara dan media. Beberapa pendekatan yang dilakukan seperti Sosialisasi kepada siswa dan komite sekolah, penyebaran undangan dan poster kepada sekolah-sekolah di Kota Bogor, persentasi di balaikota dan lembaga pemerintahan serta beberapa sekolah di kota bogor, kampanye dan iklan di media sosial, dan ajakan siswa SMPIT Insantama kepada teman-temannya bukan siswa SMPIT Insantama.</p> <p>Kegiatannya berupa: Pameran karya siswa, wahana edukasi, panggung kreasi, lomba-lomba, bazar, reportase live streaming, dan mobil perpustakaan keliling, Jika terfokus dalam anggaran dalam bentuk dana maka tercatat paling tidak Rp 95 juta yang harus tersedia.</p> <p>Kegiatan yang sangat bermanfaat ini perlu terus berkembang agar nilai kemanfaatannya semakin tersebar luas. Terbukti pada nilai capaian kemampuan literasi tahun 2023 sebesar 93.88% meningkat 6,12 poin menjadi 100% pada tahun 2024 di rapor Pendidikan SMPIT Insantama.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/10Ki58Q-V7zeLizwMBt5lNsY25tvaPxBM?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/10Ki58Q-V7zeLizwMBt5lNsY25tvaPxBM?usp=sharing</a>
17.	Nama Inovasi	Meramu lesson plan dari kitab ABY dengan optimalisasi gadget untuk pembelajaran bahasa Arab di kursus online level pemula.
	Inovator	Anita
	Kategori	Masyarakat

Bidang Lomba	Pendidikan
Keterangan	<p>Inspirasi untuk membuat kursus onlie muncul saat covid melanda. Semua orang berdiam di rumah dan melakukan aktivitas dari rumah. Sejak saat itu saya terpikir untuk membuat kursus online dan mulai meramu lesson plan untuk pengajaran bahasa arab Online.</p> <p>Pilihan kitab untuk kursus jatuh pada Al Arobiyah baina Yadaik (ABY) karena kitab ini mencakup empat kemahiran bahasa yaitu mendengar, berbicara, membaca dan menulis.</p> <p>Pada dasarnya inti dari bahasa adalah komunikasi lisan. Bahasa Arab tidak hanya dipakai untuk berkomunikasi dengan sesama manusia tapi juga dengan Allah saat ibadah ritual dan saat sholawat pada Nabi juga untuk membaca kitab Al Quran dan Hadis.</p> <p>Bahasa Arab juga kita butuhkah untuk komunikasi dalam hubungan perdagangan, ekonomi, pariwisata, politik dan sosial budaya dengan negara-negara Arab. Sayangnya sedikit sekali dari penduduk Indonesia yang mampu berkomunikasi dalam bahasa Arab.</p> <p>Bagaimana kita bisa berkomunikasi? Sejarahnya, Nabi Adam dikenalkan Allah nama-nama benda di sekelilingnya ( QS. Al Baqoroh : ayat 31). Nabi Muhammad diajari oleh malaikat Jibril dengan diminta mengulang ayat - ayat ( QS Al Alaq) Dan kita saat bayi belajar berkomunikasi dari ibu dan orang-orang di sekitar kita. Dari sini kita mengambil hikmah bahwa belajar bahasa dimulai dari mendengar, lalu melafalkan apa yang kita dengar.</p> <p>Sedangkan ilmu tulis menulis muncul jauh setelah nabi Adam lahir. Artinya, kita mungkin tidak bisa menulis tapi secara alamiah kita pasti bisa berbicara asalkan kita bisa mendengar. Jika sudah sering mendengar, lalu dipraktikkan berulang maka akan mudah kita berbicara. Setelah itu kemampuan menulis akan mengikuti karena menulis adalah pengejawantahan pembicaraan. Demikian juga membaca, akan mudah paham jika sudah sering mendengar dan melafalkan.</p> <p>Pemahaman ini teraktualisasi pada inovasi lesson plan yang saya ramu dari kitab ABY dengan optimalisasi gadget. Proses pembelajaran menggunakan aplikasi whatsapp ( WA). Lalu materi disimpan di telegram. Link telegram akan di share di grup WA. Beberapa materi akan disisipi link Youtube dan link website lainnya untuk menambah referensi. Pertemuan pekanan tatap muka online diadakan via gmeet/zoom.</p> <p>Hasilnya? Setelah dua bulan belajar, para peserta yang sebagian besarnya belum pernah belajar bahasa Arab, kemampuan empat skil bahasa mereka tumbuh secara signifikan.</p>

		<p>Dari yang awalnya panik saat mendengar audio percakapan orang Arab (native speaker) , lambat laun mereka mulai terbiasa mendengar dan bisa menangkap kata-kata yang didengar terbukti mereka mampu mempraktikkan percakapan dengan baik sesuai intonasi dan pelafalan yang dicontohkan.</p> <p>Mereka juga mampu membaca teks dengan pemahaman, menjawab pertanyaan terkait teks yang dibaca, juga menuliskan dengan khot yang sesuai kaidah sehingga mudah dibaca oleh orang lain. Di akhir pembahasan unit 1 dan 2, peserta yang mengikuti tes, hasil tes mereka sangat memuaskan.</p> <p>Alhamdulillah walaupun jumlah peserta baru sedikit yang bisa saya bimbing, tapi saya bersyukur yang sedikit ini bisa belajar dengan efektif dan optimal. Semoga inovasi ini bisa di duplikasi oleh teman-teman sejawat yang masih ragu atau bingung dalam memulai kursus online. Jika setiap kita bisa berkontribusi sedikit demi sedikit , dengan aksi kolektif insyaAllah kita akan dapat membantu masyarakat Indonesia untuk menguasai bahasa Arab.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/11JBUGegkBSegsEILbIWJcoxPRLOcGq1?usp=drive_link">https://drive.google.com/drive/folders/11JBUGegkBSegsEILbIWJcoxPRLOcGq1?usp=drive_link</a>
18.	Nama Inovasi	RW PESAT ( Pelayanan Satu Atap )
	Inovator	muhamad herlambang
	Kategori	Masyarakat
	Bidang Lomba	Sosial
	Keterangan	<p>Rukun Warga Pelayanan Satu Atap (RW PESAT).</p> <p>Dengan permasalahan yang ditemukan dari kesulitan warga untuk mendapatkan pelayanan seorang ketua RW, yang pada biasanya adalah Ketua RW selalu dirumah menunggu warganya datang, kendala yang dialami warga tidak mengetahui apakah ketua RW berada dirumah atau tidak, ketika ketua RW tidak berada dirumah, maka sia - sialah waktu untuk mendapatkan pelayanan ketua RW.</p> <p>Bagi warga yg jarak rumahnya dekat dapat menunggu dirumahnya sampai RW ada dirumah. Bagi warga yang rumahnya jauh harus menggunakan kendaraan bolak-balik dengan mengeluarkan biaya. Dengan demikian waktu dan biaya transportasi warga akan terbuang percuma sementara pelayanan belum didapatkan oleh warga. Dengan permasalahan yang demikian, maka diciptakan produk inovasi di wilayah RW untuk mempermudah Pelayanan warga, Dengan membuka jam pelayanan tertentu jam 19.00 - 21.00 di sekretariat RW, Dengan adanya jam pelayanan, maka warga akan dapat mengetahui dan terbiasater dengan jam pelayanan tersebut. Mengingat kesibukan</p>

		<p>pengurus RW yang masih aktif dengan pekerjaan rutin keluarga dan waktu yang dirasa leluasa oleh warga maka jam pelayanan dibuka jam tersebut. 22 Pengurus RW akan mengadakan sistem piket disekretariat setiap malam untuk melayani warga.</p> <p>Sekretariat dapat berfungsi sebagai tempat pusat kegiatan pengurus RW dengan warga :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- melayani kebutuhan pelayanan kebutuhan warga.</li> <li>- sebagai tempat diskusi pengurus RW dengan para ketua RT dan warga.</li> <li>- menjadi balai musyawarah dengan warga masyarakat, tentang mengatasi masalah, pembangunan wilayah dan kebutuhan warga lainnya.</li> <li>- mengadakan pelayanan satu atap dengan pihak lain seperti DUKCAPIL, pembayaran PBB, PDAM, PLN, INTERNET, BANK JABAR.</li> <li>- Dengan membuka pelayanan satu atap maka sekretariat dilengkapi dengan : <ul style="list-style-type: none"> <li>- ATK</li> <li>- penerangan</li> <li>- Air</li> <li>- Wifi (internet)</li> </ul> </li> </ul> <p>untuk mempermudah pelayanan.</p> <p>Dengan adanya RW PESAT sekretariat ditunjang pendanaan dari :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- APBD (Kas RW)</li> <li>- Swadaya lembaga wilayah.</li> </ul> <p>Dengan adanya inovasi tersebut diatas maka terjadi efektifitas dari program pemerintah untuk masyarakat di wilayah RW.</p> <p>Terima kasih.</p> <p>Salam RW XI Pesat Tegal Gundil Bogor Utara.</p>
	Dokumentasi	<p><a href="https://drive.google.com/drive/folders/17NYneLuwreh-Shom9IFPe-D3pRG-cDW?usp=drive_link">https://drive.google.com/drive/folders/17NYneLuwreh-Shom9IFPe-D3pRG-cDW?usp=drive_link</a></p>

#### 4. Kategori Perguruan Tinggi/Lembaga/Pelaku Usaha

1.	Nama Inovasi	Aksaraya: Maén Bari Diajar Aksara Sunda" Inovasi Media Pembelajaran Bahasa Sunda Melalui Boardgame Partisipatif Berbasis Kartu
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tedi Septiadi</li> <li>2. Muhamad Firman Sabilul Muhtadin</li> <li>3. Muhammad Fauzi Dwitama</li> <li>4. Aqila Nuriya</li> </ol>
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Pendidikan
	Keterangan	<p>Inovasi ini terinspirasi dari keprihatinan terhadap kurangnya pelestarian budaya lokal, khususnya aksara Sunda dalam dunia pendidikan di Kota Bogor.</p> <p>Aksaraya: Maén Bari Diajar Aksara Sunda merupakan inovasi media pembelajaran Bahasa Sunda dalam bentuk boardgame partisipatif berbasis kartu. Board game ini terdiri atas panduan cara bermain dan empat jenis kartu, yaitu kartu nilai, kartu aksara, kartu rarangken, dan kartu pemenang, di mana setiap kartunya dilengkapi dengan ilustrasi orisinal yang dibuat sendiri. rogram inovasi ini menciptakan media pembelajaran interaktif berbentuk board game yang mengajarkan siswa mengenal aksara Sunda dengan cara yang menyenangkan dan edukatif. terdapat panduan cara bermain dan empat jenis kartu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kartu Nilai Kartu ini sebagai bentuk soal yang berisi informasi mengenai objek-objek budaya yang berasal dari wilayah Bogor, seperti kuliner, senjata tradisional, atau tempat wisata yang terkenal. Setiap kartu dilengkapi dengan gambar dan penjelasan singkat mengenai objek tersebut melalui qr code untuk memperkenalkan siswa pada aspek budaya lokal yang kaya.</li> <li>2. Kartu Aksara Kartu ini berisi 23 suku kata aksara Sunda yang membentuk kata-kata yang terdapat pada kartu nilai. Siswa akan mencocokkan kartu aksara dengan kartu nilai, sehingga mereka tidak hanya belajar aksara Sunda, tetapi juga mendapatkan pengetahuan tentang budaya Sunda yang terkait dengan kata tersebut.</li> <li>3. Kartu Rarangken Kartu ini berisi 13 bentuk rarangkén aksara Sunda, yaitu tanda atau simbol diakritik yang digunakan untuk mengubah bunyi dasar aksara.</li> <li>4. Kartu Pemenang Kartu ini berisikan simbol bintang sebagai kemenangan. Pemain yang berhasil melengkapi kata pada kartu nilai berhak mengambil kartu pemenang dan bisa menjadi penentu kemenangan.</li> </ol> <p>Board game dapat dimainkan minimal 2 orang, maksimal 4 orang (dapat dimainkan secara individu atau dalam tim). Terdapat tujuan dan manfaat dari inovasi board game Aksaraya ini. selain itu, Inovasi media pembelajaran berupa board game kartu aksara Sunda ini memiliki sejumlah keunggulan yang membedakannya dari media pembelajaran sejenis, baik dari segi konsep, pendekatan, maupun potensi pengembangannya.</p>

	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1pRQXekfAHLrOEPiVtC2GPBRVLFIL4IJY?usp=share_link">https://drive.google.com/drive/folders/1pRQXekfAHLrOEPiVtC2GPBRVLFIL4IJY?usp=share_link</a>
2.	Nama Inovasi	Eco Magg Plus
	Inovator	Pembimbing: Dr. Iyep Komala, S.Pt., M.Si. (Dosen IPB) di Institut Pertanian Bogor (IPB), Sri Lestari, Shafety Nurwana, Naila Fadilah
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Pangan & Agribisnis
	Keterangan	<p>Eco-Magg Plus merupakan sebuah bisnis pupuk organik cair yang bergerak di bidang pertanian. Eco-Magg Plus bertujuan membantu petani mengurangi ketergantungan pada pupuk kimia, sekaligus mengelola limbah sampah organik yang mendominasi timbulan sampah nasional khususnya di daerah Jawa Barat. Kehadiran Eco-Magg Plus tidak hanya menawarkan produk ramah lingkungan, tetapi juga solusi konkret untuk menjaga ketahanan pangan dan menciptakan lingkungan yang lebih bersih dan sehat.</p> <p>Eco Magg Plus menggabungkan konsep bisnis wakaf produktif berbasis blockchain dalam pengembangan pupuk organik cair dari sampah organik, maggot BSF, dan kotoran sapi. Proses dimulai dari waqif (individu/kelompok) yang memberikan dana wakaf. Dana tersebut akan dikelola oleh AI Wakil (lembaga wakaf) dan disalurkan ke Nadzir, yaitu tim Eco Magg Plus, untuk menjalankan operasional bisnis. Dana digunakan untuk produksi pupuk, dari mulai distribusi ke pasar atau petani, serta edukasi penggunaan produk. Setelah produk dimanfaatkan, akan dilakukan evaluasi dampak terhadap pertanian dan masyarakat. Keuntungan usaha akan dibagi menjadi tiga, yaitu: 60% untuk pemberdayaan masyarakat (mauquf 'alaih), 10% untuk dana risiko, dan 30% untuk manajemen bisnis. Skema ini menciptakan model ekonomi berkelanjutan yang memberikan manfaat sosial, ekonomi, dan lingkungan secara menyeluruh.</p> <p>Inovasi pupuk organik cair Eco-Magg Plus memanfaatkan sampah organik yang bersumber dari rumah tangga, seperti sayuran dan buah-buahan, maggot BSF, air kelapa, dan kotoran sapi yang sudah difermentasi dengan EM4 (Effective Microorganisms) dan molase. Produk ini dirancang untuk solusi pertanian berkelanjutan dan ramah lingkungan. Proses pembuatannya dimulai dengan mencampurkan kotoran sapi dan magot, lalu menambahkan EM4 untuk mempercepat fermentasi selama dua minggu, menghasilkan pupuk cair berkualitas tinggi.</p> <p>Eco-Magg Plus hadir sebagai solusi relevan di Indonesia khususnya di daerah Jawa Barat yang memanfaatkan sampah organik rumah tangga untuk budidaya maggot BSF untuk mengurai limbah sampahl dengan cepat. Proses ini akan mengurangi tumpukan sampah sekaligus menghasilkan pupuk organik cair. Melalui model bisnis wakaf produktif berbasis blockchain, Eco-Magg Plus akan menghasilkan bentuk pendanaan transparan dan berkelanjutan dari investor maupun wakif, sekaligus memperkuat nilai-nilai ekonomi syariah dalam pengelolaan bisnis. Dengan pendekatan ini, Eco-Magg Plus berkomitmen untuk menjadi pionir dalam pembangunan ekosistem ekonomi hijau berbasis syariah yang mendukung pertanian berkelanjutan, pengelolaan limbah, dan produksi pakan alternatif dari maggot.</p>

	Dokumentasi	<p style="text-align: center;"><i>Dokumentasi Pengolahan Bahan Baku</i></p>  <p style="text-align: center;"><i>Gambar 1. Dokumentasi Proses Pengolahan Bahan Baku</i> Sumber: Diolah Oleh Penulis 2025</p> <p style="text-align: center;"><i>Dokumentasi Bimbingan Komposisi Pupuk Organik Cair Eco-Magg Plus Bersama Dr. Iyep Komala, S.Pt., M.Si. (Dosen IPB) di Institut Pertanian Bogor (IPB)</i></p>  <p style="text-align: center;"><i>Gambar 2. Dokumentasi Bimbingan di IPB</i> Sumber: Diolah Oleh Penulis 2025</p>
3.	Nama Inovasi	BOGOR MAKERS FAIR
Inovator	Astri Anisah Padni, Chandra Darusman, Muhamad Hikmat Fildzah F.	
Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha	
Bidang Lomba	Ekonomi Kreatif	
Keterangan	<p>Bogor Makers Fair adalah sebuah inisiatif kolaboratif yang bertujuan menciptakan ruang pertemuan antara kreativitas, teknologi, pendidikan, dan kewirausahaan berbasis komunitas di wilayah Bogor. Inovasi ini hadir sebagai wadah inklusif yang mempertemukan para pelajar, pengajar, kreator, wirausaha muda, komunitas maker, dan masyarakat umum untuk saling belajar, berbagi, dan berinovasi.</p> <p>Berbeda dari pameran biasa, Bogor Makers Fair mengusung semangat eksploratif dan partisipatif melalui berbagai program utama, seperti: Makers Talk, Junior Maker Project (JUMP), Pitching &amp; Demo Day, Workshop Tematik, Talents Show, Pop-up Market, serta beragam lomba kreatif untuk siswa SD hingga SMA. Setiap program dirancang untuk mendorong anak muda dan komunitas agar berani bereksperimen, menunjukkan karyanya, dan membangun solusi atas isu-isu nyata di lingkungan mereka.</p> <p>Inovasi ini juga menekankan pentingnya pendekatan STEAM (Science, Technology, Engineering, Arts, and Mathematics), yang dipadukan dengan nilai-nilai kolaborasi lintas bidang. Melalui kolaborasi dengan sekolah, komunitas, pelaku industri kreatif, dan pemerintah, Bogor Makers Fair mendorong lahirnya ide-ide segar yang aplikatif dan berdampak sosial.</p>	

		<p>Secara jangka panjang, Bogor Makers Fair diharapkan berkembang menjadi event tahunan berskala kota, bahkan regional, seperti Chiang Mai Design Week di Thailand. Dengan membangun ekosistem kreatif yang kuat dan berkelanjutan, inisiatif ini ingin menjadikan Bogor sebagai kota ramah inovasi, tempat generasi muda dapat tumbuh sebagai problem solver, kreator, dan wirausaha sosial masa depan.</p> <p>Melalui inovasi ini, kami tidak hanya merayakan hasil karya, tetapi juga proses pembelajaran, kolaborasi, dan semangat untuk terus mencoba hal-hal baru demi masa depan yang lebih baik.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/file/d/1W0sURLoh7hvqoAegUIFSUAJgblBBbukz/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1W0sURLoh7hvqoAegUIFSUAJgblBBbukz/view?usp=sharing</a>
4.	Nama Inovasi	FORMULASI DAN EVALUASI TEH FUNGSIONAL BERBASIS NANOKURKUMIN SEBAGAI ANTIOKSIDAN ALAMI
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Anargya Cinta Ismoyo</li> <li>2. Cindy Margery</li> <li>3. Dhyza Aulia Shabirah</li> <li>4. Diyan Theda Mufarrihah</li> <li>5. Dwinta Syafa Salsabilla</li> <li>6. Falah Zikra</li> <li>7. Prof. Dr. Candra Irawan, M.Si (Pembimbing)</li> <li>8. Dr. Achmad Nandang Roziyanto, M.Si (Pembimbing)</li> <li>9. Imas Solihat, S.T., M.Si (Pembimbing)</li> <li>10. Muhammad Luthfan Haziman, S.T., M.T (Pembimbing).</li> </ol>
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Pangan & Agribisnis
	Keterangan	<p>Inovasi yang diajukan adalah pengembangan Teh Herbal Nanokurkumin yang memadukan kearifan lokal berbasis tanaman rempah (kunyit, daun kopi, dan daun kunyit) dengan teknologi nanoenkapsulasi. Melalui proses ekstraksi kurkumin menggunakan metode UAE (Ultrasound-Assisted Extraction), dilanjutkan dengan penghilangan pelarut menggunakan rotary evaporator dan pengeringan bersama maltodekstrin melalui teknik sangrai, dihasilkan serbuk nanokurkumin dengan ukuran partikel skala nano. Serbuk ini kemudian diformulasikan bersama daun kopi dan daun kunyit ke dalam bentuk teh celup. Produk ini tidak hanya menawarkan kemudahan konsumsi dan manfaat antioksidan tinggi, tetapi juga meningkatkan bioavailabilitas kurkumin serta stabilitas senyawa aktif dalam minuman fungsional. Inovasi ini memberikan solusi kesehatan berbasis bahan alami yang aplikatif, terjangkau, dan potensial dikembangkan sebagai produk komersial.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1BDDtQx0473neQLXWIHkYTKvq97xvzbyB">https://drive.google.com/drive/folders/1BDDtQx0473neQLXWIHkYTKvq97xvzbyB</a>
5.	Nama Inovasi	Formulasi dan Uji Aktivitas Antioksidan Sabun Mandi Cair Ekstrak Akar Jotang Kuda ( <i>Synedrella nodiflora</i> (L.) Gaertn) berbasis Nanoemulsi dengan Metode DPPH
	Inovator	<p>Anggota Tim :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Azzahra Sadrina Nadzifa</li> <li>- Ilman Hakim Muhandian</li> <li>- Muhammad Habib Malik Akbar</li> <li>- Wuri Hudiantari</li> <li>- Zahid Nashrulloh Khoerudin</li> </ul> <p>Pembimbing :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prof. Dr. Candra Irawan, M.Si</li> </ul>

		- Dr. Achmad Nandang R, M.Si
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	<p>Inovasi yang dikembangkan oleh tim kami adalah sabun mandi cair berbasis nanoemulsi dengan ekstrak akar jotang kuda. Sabun mandi cair berbasis nanoemulsi ini dirancang untuk meningkatkan penetrasi dan stabilitas bahan aktif yang terkandung dalam inti emulsi, sehingga efektivitasnya pada kulit dapat lebih optimal. Nanoemulsi sendiri merupakan sistem dispersi yang memiliki ukuran partikel di tingkat nanometer, yakni kurang dari 100 nm. Hal ini memungkinkan peningkatan kelarutan, stabilitas, dan penetrasi zat aktif ke dalam lapisan kulit, sebagaimana telah dijelaskan dalam berbagai jurnal ilmiah terkait teknologi nanoemulsi.</p> <p>Pemilihan akar jotang kuda sebagai bahan utama dalam inovasi ini didasarkan pada kandungan senyawa metabolit sekunder yang kaya akan aktivitas biologis, khususnya antioksidan. Senyawa antioksidan ini sangat penting karena mampu menetralkan radikal bebas yang berasal dari paparan lingkungan seperti polusi dan sinar ultraviolet. Meskipun sabun mandi cair umumnya merupakan produk rinse-off yang cenderung tidak lama menempel di kulit, penggunaan teknologi nanoemulsi memastikan bahwa kandungan aktif pada sabun tetap dapat terpenetrasi dengan baik ke dalam lapisan kulit. Hal ini menjadikan sabun mandi cair ekstrak akar jotang kuda tidak hanya berfungsi sebagai pembersih, tetapi juga sebagai pelindung kulit dari kerusakan akibat radikal bebas.</p> <p>Dalam penelitian yang kami lakukan, terbukti bahwa emulsi yang terbentuk pada sabun mandi cair ekstrak akar jotang kuda benar-benar merupakan nanoemulsi, dengan ukuran partikel yang dihasilkan kurang dari 100 nm. Selain itu, berbagai formula sabun diuji untuk mendapatkan performa terbaik. Dari hasil uji aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH, formula 2 menunjukkan aktivitas antioksidan yang lebih unggul dibandingkan formula 1. Selain uji aktivitas antioksidan, sediaan sabun mandi cair yang telah dibuat juga diuji secara fisik dan kimia, meliputi pH, viskositas, kadar asam lemak bebas, serta uji organoleptik yang mengikuti standar SNI 06-4085-1996. Hasil uji tersebut menunjukkan bahwa sediaan sabun mandi cair kami memenuhi syarat keberterimaan sesuai standar nasional tersebut.</p> <p>Inovasi sabun mandi cair berbasis nanoemulsi ekstrak akar jotang kuda ini diharapkan menjadi alternatif produk perawatan kulit yang tidak hanya membersihkan secara efektif, tetapi juga memberikan perlindungan tambahan dari kerusakan kulit akibat radikal bebas. Penggunaan bahan baku dari tanaman lokal seperti jotang kuda juga mendukung keberlanjutan sumber daya alam serta membuka peluang pengembangan produk bernilai ekonomi tinggi. Selain itu, inovasi ini memiliki potensi besar untuk dikembangkan dalam skala industri kecil dan menengah, khususnya UMKM, sehingga dapat memberikan dampak positif baik dari segi ekonomi maupun kesehatan masyarakat.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1cMk9wwzFeaqKX1PLcCgLI3sGgsEwxles">https://drive.google.com/drive/folders/1cMk9wwzFeaqKX1PLcCgLI3sGgsEwxles</a>
6.	Nama Inovasi	G4stiv: ALAT PERAGA PEMBELAJARAN REAKSI KIMIA ORGANIK BERBASIS TEKNOLOGI 4.0
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kartini Afriani</li> <li>2. Dida Septiya Nugraha</li> </ol>

		3. Kahfi Akmal Janitra Bimo Seto
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Pendidikan
	Keterangan	G4stiv merupakan alat peraga pendidikan yang dapat dipergunakan untuk mempelajari reaksi perubahan kimia organik berdasarkan perubahan warna dan pembentukan gas dengan mengintegrasikan pembelajaran teknologi industri 4.0 melalui penggunaan arduino, sensor gas, dan sensor warna. Alat peraga ini dapat mendukung experiential learning pada kegiatan praktik kimia organik serta meningkatkan minat pembelajaran kimia dan teknologi industri 4.0.
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1Y3r74IEOG913ywVAjDQP-sgGYemj17U?usp=drive_link">https://drive.google.com/drive/folders/1Y3r74IEOG913ywVAjDQP-sgGYemj17U?usp=drive_link</a>
7.	Nama Inovasi	GEN-ZERRO: GENERATION ZERO CORRUPTION INVESTASI MORAL DAN NUTRISI SEKOLAH GERAKAN ANTI KORUPSI
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dinar Aura Suryaputri (Ketua Kelompok)</li> <li>2. Yerina Gultom</li> <li>3. Muhammad Arkan Alhisyam Fatih Kanz</li> <li>4. Herli Antoni, S.H.,M.H. (Dosen Pembimbing)</li> </ol>
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Sosial
	Keterangan	<p>GEN-ZERRO: GENERATION ZERO CORRUPTION adalah sebuah inovasi revolusioner dalam dunia pendidikan dan sosial yang menggabungkan investasi moral dan nutrisi demi membentuk generasi muda yang berintegritas tinggi yang dilaksanakan sejak tahun 2019, dan sempat terhenti sejenak dikarenakan pandemi COVID-19 tahun 2020. Program ini lahir dari keprihatinan akan maraknya praktik korupsi di Indonesia yang kerap berakar sejak usia dini, serta kebutuhan mendesak untuk membangun karakter bangsa yang jujur, peduli, dan bertanggung jawab. GEN-ZERRO hadir sebagai gerakan sekolah antikorupsi yang unik, mengusung metode penanaman mindset melalui “Susu Anti Korupsi” yakni sebuah pendekatan simbolik sekaligus praktis untuk menanamkan nilai-nilai antikorupsi secara menyenangkan dan efektif di lingkungan sekolah.</p> <p>Melalui program ini, siswa tidak hanya mendapatkan edukasi tentang bahaya dan dampak korupsi, tetapi juga menerima “Susu Anti Korupsi” sebagai bagian dari kegiatan pembelajaran. Susu ini menjadi media pembelajaran kontekstual yang mengingatkan siswa bahwa seperti tubuh yang membutuhkan nutrisi sehat, karakter dan moral pun memerlukan 9 asupan nilai-nilai antikorupsi. Yakni, BERJUMPA DI KERTAS (berani, jujur, mandiri, peduli, adil, disiplin, kerja keras, tanggung jawab, sederhana). Setiap tegukan susu menjadi momentum refleksi, di mana siswa diajak merenungkan pentingnya menjaga integritas dalam setiap aspek kehidupan, baik di sekolah, rumah, maupun masyarakat luas.</p> <p>Inovasi ini sejalan dengan kebijakan pemerintah, khususnya Peraturan Wali Kota Bogor Nomor 28 Tahun 2019 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Anti Korupsi pada Satuan Pendidikan. Perwali ini menegaskan pentingnya integrasi pendidikan antikorupsi ke dalam seluruh mata pelajaran dan aktivitas sekolah, serta mendorong pembentukan karakter siswa yang berlandaskan 9 nilai-nilai antikorupsi. Implementasi GEN-ZERRO pun menjadi bentuk nyata dari upaya Kota Bogor dalam mewujudkan cita-cita pendidikan nasional yang</p>

		<p>mencerdaskan kehidupan bangsa dan membangun masyarakat yang maju, adil, dan beradab.</p> <p>Selain itu, hadirnya inovasi ini juga didukung oleh Peraturan Gubernur Jawa Barat Nomor 60 Tahun 2019 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Anti Korupsi pada Satuan Pendidikan yang menjadi kewenangan daerah provinsi. Pergub ini memperkuat komitmen pemerintah daerah dalam membina, mengawasi, dan mengendalikan pelaksanaan pendidikan antikorupsi secara sistematis dan berkelanjutan di seluruh satuan pendidikan di Jawa Barat.</p> <p>Serta, gerakan sosial ini pun sesuai dengan Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs), terutama Tujuan 2: Zero Hunger, yang bertujuan untuk mengakhiri kelaparan dan malnutrisi, Tujuan 4: Quality Education, dan Tujuan 16: Peace, Justice, and Strong Institutions, yang menekankan pentingnya keadilan dan institusi yang berintegritas.</p> <p>Keunggulan utama GEN-ZERRO terletak pada pendekatan holistik yang menggabungkan edukasi nilai moral dengan intervensi nutrisi, serta melibatkan aktif seluruh ekosistem pendidikan. Seperti, guru, siswa, orang tua, dan masyarakat. Program ini memfasilitasi pembelajaran aktif, reflektif, dan aplikatif melalui comic-strip di media sosial, diskusi interaktif, serta kegiatan kreatif yang menginternalisasikan nilai antikorupsi dalam kehidupan sehari-hari. Dengan adanya penghargaan bagi sekolah dan siswa yang konsisten menerapkan nilai antikorupsi, semangat kompetisi positif pun tumbuh, memperkuat budaya integritas di lingkungan pendidikan.</p> <p>Sehingga, GEN-ZERRO: GENERATION ZERO CORRUPTION adalah investasi jangka panjang untuk mewujudkan Indonesia yang bebas dari korupsi. Dengan menanamkan mindset antikorupsi sejak dini melalui inovasi “Susu Anti Korupsi”, kita membangun fondasi moral yang kokoh, memastikan generasi penerus bangsa tumbuh sehat, cerdas, dan berintegritas tinggi-siap menjadi agen perubahan menuju Indonesia yang lebih bersih dan berkeadilan.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1O6VObRoq7s7GrOwPfOjcazatOxOhfj00">https://drive.google.com/drive/folders/1O6VObRoq7s7GrOwPfOjcazatOxOhfj00</a>
8.	Nama Inovasi	Inovasi Pemanfaatan Pati Prigelatinasi Talas Sebagai Polimer Sediaan Oral Thin Film Ekstrak Daun Saga Rambat Sebagai Antioksidan
	Inovator	apt. Septia Andini, M.Farm (Dosen Pembimbing) Alyani Nurul Haya Nadiyah Salma Harja
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	<p>Inovasi ini lahir dari potensi kekayaan hayati Kota Bogor yang melimpah namun belum dimanfaatkan secara maksimal dalam bidang farmasi. Talas sebagai tanaman pangan lokal yang banyak dibudidayakan oleh petani di wilayah Bogor selama ini hanya digunakan dalam industri kuliner. Padahal, pati dari umbi talas memiliki potensi tinggi sebagai bahan polimer alami. Melalui proses prigelatinasi, sifat fisik dan kimia pati talas ditingkatkan, sehingga dapat digunakan sebagai bahan pembentuk film dalam sediaan farmasi modern seperti oral thin film (OTF).</p> <p>Di sisi lain, daun saga rambat yang banyak ditemukan di lingkungan sekitar juga kaya akan senyawa antioksidan alami seperti flavonoid dan polifenol. Senyawa ini penting dalam menangkal radikal bebas</p>

		<p>penyebab berbagai penyakit degeneratif. Melalui inovasi ini, ekstrak daun saga rambat dijadikan bahan aktif dalam sediaan OTF, sehingga menjadikannya produk herbal praktis, cepat larut di dalam mulut, dan tidak memerlukan air saat dikonsumsi. OTF ini dapat dijadikan solusi ideal bagi masyarakat modern.</p> <p>Inovasi ini tidak hanya menjawab kebutuhan akan produk farmasi berbahan alami yang efektif dan ramah lingkungan, tetapi juga mendorong penguatan ekonomi lokal. Dengan meningkatkan nilai tambah talas melalui pemanfaatannya sebagai bahan baku farmasi, pendapatan petani Bogor dapat meningkat. Talas yang dulunya hanya dipasarkan sebagai bahan pangan kini memiliki peluang untuk dijual sebagai bahan industri farmasi dan suplemen herbal, membuka akses pasar yang lebih luas di tingkat nasional bahkan ekspor.</p> <p>Pengembangan produk ini juga membuka peluang usaha baru bagi UMKM lokal di Bogor, mulai dari produksi polimer alami, ekstraksi bahan aktif, hingga manufaktur sediaan OTF. Edukasi dan pelatihan juga akan segera dilakukan kepada kelompok tani dan pelaku UMKM agar mereka dapat berpartisipasi aktif dalam rantai pasok inovasi ini.</p> <p>Dengan demikian, inovasi ini bukan hanya solusi kesehatan berbasis bahan alam, tetapi juga instrumen pemberdayaan ekonomi masyarakat Bogor melalui hilirisasi hasil pertanian lokal. Produk ini diharapkan mampu memperluas jangkauan pemasaran talas sebagai komoditas unggulan Bogor, serta memperkuat posisi kota ini sebagai pusat inovasi agrofarmasi di Indonesia.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/16hlwnEyXbksg2_2Sx_XA59HwAov4MFBX?usp=drive_link">https://drive.google.com/drive/folders/16hlwnEyXbksg2_2Sx_XA59HwAov4MFBX?usp=drive_link</a>
9.	Nama Inovasi	Inovasi Sediaan Masker Gel Peel Off Ekstrak Bunga Telang Berbasis Pati Talas Bogor
	Inovator	apt. Mindiya Fatmi, M. Farm Annisa Salsabila Siti Nurohmah Alawiyah
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	<p>Inovasi ini berawal dari potensi umbi talas bogor yang melimpah namun pemanfaatannya masih terbatas umumnya hanya diolah sebagai bahan baku makanan. Nyatanya, pati talas juga berpotensi untuk dikembangkan sebagai bahan kosmetik. Pengembangan inovasi sediaan masker gel peel-off berbasis pati talas Bogor dengan ekstrak bunga telang dilakukan sebagai alternatif pengganti basis sintetis yang kurang ramah lingkungan dan berpotensi menimbulkan iritasi. Dengan memanfaatkan kekayaan hayati lokal Bogor, inovasi ini tidak hanya menawarkan produk farmasi dan kosmetik yang lebih aman dan ramah lingkungan, tetapi juga mendukung pengembangan ekonomi berkelanjutan berbasis sumber daya alam setempat. Inovasi ini dirancang dengan pendekatan ilmiah yang sistematis dan berbasis data. Proses diawali dengan pengamatan potensi lokal umbi talas di Kabupaten Bogor sebagai bahan baku yang melimpah namun belum dimanfaatkan secara maksimal. Dari situ, dilakukan kajian pustaka untuk mengidentifikasi karakteristik pati talas dan potensi pemanfaatannya, khususnya dalam bidang kosmetik. Selanjutnya, dilakukan eksplorasi terhadap bahan aktif alami lain yang dapat dikombinasikan, yaitu bunga telang, yang dikenal kaya akan senyawa</p>

		<p>bioaktif seperti flavonoid dan antosianin. Kebaruan dari inovasi ini terletak pada pemanfaatan kombinasi pati talas lokal dan ekstrak bunga telang sebagai bahan utama dalam formulasi sediaan kosmetik masker gel peel-off. Pati talas dipilih karena kemampuannya dapat membentuk gel halus dan stabil, serta belum banyak dimanfaatkan secara optimal di bidang kosmetik. Ke depannya, inovasi masker gel peel-off berbahan pati talas dan ekstrak bunga telang akan terus dikembangkan melalui beberapa langkah strategis. Mulai dari penelitian lanjutan untuk memperkuat bukti ilmiah mengenai manfaat dan keamanan produk, baik melalui uji aktivitas antioksidan maupun uji toksisitas pada model hewan. Pengembangan juga diarahkan untuk memperluas fungsi produk. Serta, akan dilakukan upaya untuk menjalin kemitraan dengan pelaku UMKM, industri kosmetik, serta lembaga inkubasi bisnis agar produk dapat diproduksi dan dipasarkan secara lebih luas, sehingga mampu menjangkau pasar nasional. Jika semua proses ini dilakukan dengan optimal, bukan tidak mungkin produk ini bisa diproduksi secara massal dan dikomersialisasikan, sehingga memberi nilai tambah bagi komoditas lokal sekaligus mendukung tren kosmetik hijau yang saat ini sedang berkembang.</p>
	Dokumentasi	<p><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1VRhfRod-GPHEYaaCDbiZTCdi0XBjgXiu">https://drive.google.com/drive/folders/1VRhfRod-GPHEYaaCDbiZTCdi0XBjgXiu</a></p>
10.	Nama Inovasi	Inovasi Teknologi Artificial Intelligence dan Visualisasi Data dalam Upaya Pencegahan Stunting di Kota Bogor
	Inovator	Dr. Tjut Awaliyah Zuraiyah M.Kom, Bira Arya Setha S.Kom, Kriti Mauludin S.Kom
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Teknologi Informasi dan Komunikasi
	Keterangan	<p>Stunting masih menjadi tantangan besar dalam pembangunan kesehatan masyarakat di Indonesia, termasuk di Kota Bogor. Stunting didefinisikan sebagai kondisi pertumbuhan yang terhambat akibat kekurangan gizi kronis yang terjadi dalam waktu lama, terutama selama periode 1.000 hari pertama kehidupan, dari masa kehamilan hingga usia dua tahun. Stunting bukan hanya berdampak pada fisik anak, tetapi juga berpengaruh pada perkembangan kognitif, prestasi pendidikan, produktivitas kerja di masa dewasa, hingga peningkatan risiko penyakit degeneratif seperti diabetes dan hipertensi. Menurut data Dinas Kesehatan Kota Bogor tahun 2022–2024, prevalensi stunting di beberapa kecamatan masih berada di atas 20%, angka yang melebihi batas aman yang ditetapkan oleh WHO. Permasalahan mendasar yang dihadapi adalah ketidakmerataan deteksi dini dan intervensi. Deteksi stunting saat ini masih banyak bergantung pada metode manual seperti pengukuran berat badan dan tinggi badan secara berkala di posyandu, puskesmas, atau rumah sakit. Selain lambat, metode ini sangat bergantung pada keahlian petugas lapangan, sehingga menimbulkan variasi hasil yang tinggi dan meningkatkan potensi keterlambatan dalam penanganan.</p> <p>Salah satu tantangan terbesar lainnya adalah keterbatasan dalam memanfaatkan teknologi untuk mempercepat proses analisis data kesehatan anak. Kota Bogor, dengan wilayah administrasi yang cukup luas dan beragam karakteristik masyarakatnya, memerlukan sistem yang mampu mengidentifikasi distribusi stunting secara geografis untuk mempercepat pengambilan keputusan berbasis bukti. Tanpa dukungan</p>

		<p>teknologi canggih, program penurunan angka stunting akan berjalan lambat dan tidak terarah.</p> <p>Oleh sebab itu, muncul kebutuhan mendesak untuk mengembangkan sebuah sistem berbasis kecerdasan buatan (Artificial Intelligence) yang mampu mengolah data secara cepat, akurat, serta menyediakan visualisasi yang mudah dipahami untuk mendukung tindakan intervensi tepat waktu. Inovasi yang diusulkan menggabungkan pendekatan Machine Learning dan Deep Learning dengan teknik visualisasi data berbasis aplikasi Streamlit untuk menghasilkan sistem deteksi dini dan pemetaan zona stunting di Kota Bogor. Pendekatan ini dilakukan melalui beberapa tahap: (1) Pengumpulan dan Pemahaman Data. Data yang digunakan merupakan hasil kerja sama dengan Dinas Kesehatan Kota Bogor, mencakup lebih dari 6.000 entri data anak balita. Data yang tersedia meliputi: Umur saat pengukuran (bulan), Berat badan (kg), Tinggi badan (cm), Jenis kelamin, Z-Score Tinggi Badan per Umur (TB/U) dan Lokasi domisili (kelurahan dan kecamatan). (2). Persiapan Data (Data Preparation). Pembersihan Data: Menghapus entri yang duplikat, menangani nilai hilang (missing values), dan memperbaiki data yang tidak logis, Transformasi Data: Menyesuaikan skala data numerik melalui teknik standarisasi agar mempermudah proses pelatihan model, Feature Engineering: Memilih fitur paling berpengaruh terhadap status gizi anak berdasarkan analisis korelasi, Handling Imbalanced Data: Menggunakan teknik SMOTE (Synthetic Minority Oversampling Technique) untuk memperbanyak data pada kelas minoritas, yaitu anak dengan status "Very Short" (sangat pendek). (3). Pembangunan Model Prediksi. Dua pendekatan utama digunakan: Machine Learning (Decision Tree, Random Forest dan XGBoost. Deep Learning LSTM (Long Short-Term Memory): Memproses data deret waktu untuk menangkap pola pertumbuhan anak dari waktu ke waktu dan BiLSTM (Bidirectional LSTM): Memproses data dalam dua arah (maju dan mundur), memperkuat akurasi prediksi. (4). Model dievaluasi menggunakan metrik meliputi : Confusion Matrix, Accuracy, Precision, Recall, F1-Score. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa BiLSTM dengan data yang telah diolah menggunakan SMOTE mencapai akurasi terbaik sebesar 99,43%. (5). Deployment Aplikasi/ Visualisasi. Mengembangkan aplikasi berbasis web menggunakan Streamlit, yang memiliki dua fitur utama: Klasifikasi Risiko Stunting User dapat memasukkan data tinggi badan, usia, dan jenis kelamin anak, lalu sistem akan memprediksi apakah anak tersebut berisiko stunting dan visualisasi Peta Distribusi Stunting. Menampilkan peta sebaran kasus stunting berdasarkan koordinat lokasi. Ukuran dan warna marker menunjukkan tingkat keparahan stunting di suatu area.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/file/d/1G985EoSsOwN4Jsd-2krmZvAAAdMyNWudQ/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1G985EoSsOwN4Jsd-2krmZvAAAdMyNWudQ/view?usp=sharing</a>
11.	Nama Inovasi	Inovasi Teknologi Motor Induksi 1 Fasa Sebagai Penggerak Alat Penggiling Pati Singkong Untuk Sekala UMKM
	Inovator	Renaldi_054120017 - Ahmad Andreansyah 054120033 - Faizal Muhardiman_054123035 - Pembimbing : Aris Suryadi ST.,MT
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Pangan & Agribisnis
	Keterangan	Tepung tapioka merupakan tepung yang dihasilkan dari pati singkong. Didaerah Bogor tepatnya kp. Pasir kakapa terdapat wilayah yang

		<p>terdapat usaha mikro kecil menengah di bidang pengolahan pembuatan tepung tapioka yang disebut oleh masyarakat sekitar yaitu penggilingan singkong. Pengolahan pembuatan tepung tapioka diwilayah tersebut memiliki kendala pada proses penggilingan atau penghancuran endapan pati, di mana proses penghancurannya masih menggunakan alat manual menggunakan jaring-jaring kawat yang diikat pada kayu lalu dibentuk persegi panjang. Proses penghancuran pati dilakukan dengan menekan dan menggesekkan pati secara manual ke jaring-jaring kawat tersebut hingga pati hancur menjadi butiran kasar. Proses ini sangat bergantung pada tenaga manusia, membutuhkan waktu yang lama, dan menghasilkan pati dengan tingkat kehalusan kurang seragam. Maka dari itu inovator melakukan perancangan Inovasi Teknologi Motor Induksi 1 Fasa Sebagai Penggerak Alat Penggiling Pati Singkong Untuk Sekala UMKM yang bertujuan meningkatkan produktivitas, mengurangi waktu untuk menggiling pati, menghasilkan pati singkong dengan tingkat kehalusan keseragaman yang lebih baik, mengurangi beban kerja manual, menggantikan tenaga manusia dalam proses penggilingan dengan tenaga motor induksi 1 fasa, sehingga mengurangi kelelahan dan risiko cedera pekerja. Metode yang digunakan pada inovasi ini adalah melakukan pengamatan langsung pada lingkungan sekitar dengan bertujuan mendapatkan informasi mengenai kendala pelaku UMKM dan memberikan Solusi yang dapat mengatasi kendala tersebut. Dengan pengujian yang telah dilakukan inovasi alat penggiling pati ini dapat membantu proses penghancuran pati singkong, Dimana ala ini dapat menghancurkan endapan pati seberat 2 Kg hanya dengan waktu 4 detik, 4 Kg pati dengan waktu 21 detik dan 6 Kg pati dengan 24 detik. Alat ini juga menghasilkan butiran kasar yang cukup seragam pada pengujian penghancuran 6 kg endapan pati. Dengan hasil tersebut maka penggunaan Inovasi Teknologi Motor Induksi 1 Fasa Sebagai Penggerak Alat Penggiling Pati Singkong Untuk Sekala UMKM dapat memberikan solusi yang tepat untuk mendapatkan waktu yang lebih efisien dan hasil yang seragam.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/folderview?id=1_kzLy8XEnLKjj_wJkCs0t8B_Bqyx0CkSL">https://drive.google.com/folderview?id=1_kzLy8XEnLKjj_wJkCs0t8B_Bqyx0CkSL</a>
12.	Nama Inovasi	Inovasi yang didaftarkan berupa mie kelor berupa (kemasan/instant ) dan mie basah yang di substitusi menggunakan tepung singkong dan kelor.
	Inovator	ayu kusuma
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Pangan & Agribisnis
	Keterangan	<ol style="list-style-type: none"> <li>Jelaskan sumber inspirasi inovasi yang didaftarkan Inovasi yang didaftarkan berupa mie kelor berupa (kemasan/instant ) dan mie basah yang di substitusi menggunakan tepung singkong dan kelor.</li> <li>Jelaskan rancang bangun pembuatan inovasi yang didaftarkan dalam lomba (Berisi latar belakang, permasalahan atau potensi, maksud, tujuan dan solusi) Latar Belakang Di Indonesia, singkong menempati ranking keempat tanaman pangan terpenting dan produksinya mencapai 24 juta ton pada tahun 2013 (Statistika Indonesia, 2013), menjadikan Indonesia sebagai penghasil ubi kayu terbesar di dunia setelah Nigeria dan Thailand (FAOSTAT, 2013). Di lain fihak, konsumsi singkong menurun signifikan dari 8,4</li> </ol>

		<p>kg/kapita/tahun pada tahun 2005 menjadi 3,6 kg/kapita/tahun pada tahun 2015 dan penurunan diprediksi terus terjadi hingga tahun 2020 hanya sebesar 2,1 kg/kapita/tahun (Kementan, 2016). Hal ini menjadikan neraca ubikayu Indonesia surplus sekitar 4,8 juta ton pada tahun 2016. Surplus produksi dapat menimbulkan masalah serius jika tidak diantisipasi sejak dini karena singkong bersifat sangat mudah rusak. Menurut data World Instant Noodles Association, Indonesia adalah negara dengan konsumsi mi instan terbanyak kedua di dunia pada 2023. Sepanjang tahun lalu angka konsumsi mi instan di Indonesia mencapai 14,54 juta porsi, setara 12% dari total konsumsi global. Penggunaan tepung singkong pada mie merupakan salah satu cara untuk meningkatkan pemanfaatan singkong. Bubuk daun kelor yang ditambahkan pada mie untuk meningkatkan kandungan nutrisi pada mie. Diharapkan dapat menurunkan angka stunting ataupun angka kekurangan gizi khususnya pada masyarakat Indonesia.</p> <p>Permasalahan / Potensi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Konsumsi singkong yang sangat rendah sehingga perlu adanya ide kreatif dalam pemanfaatan singkong.</li> <li>-Tingginya angka stunting , Mie dengan substitusi tepung singkong dan bubuk kelor diharapkan dapat meningkatkan kandungan nutrisi pada mie .</li> </ul> <p>Maksud dan Tujuan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Produksi secara scale up mie kelor baik mie kering/instant ataupun mie kelor basah.</li> <li>- miekelor memenuhi standar implementasi system mutu (GMP, halal,)</li> <li>- Sosialisasi terkait produktifitas bisnis mie kelor.</li> </ul> <p>Solusi</p> <p>Inovasi mie kelor dapat menjadi salah satu solusi dalam menurunkan angka stunting khususnya di Indonesia dan dapat meningkatkan penyerapan tepung singkong</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1dj2VQji-3v3ftvIVwY2FqfzdJ9xh6Sub">https://drive.google.com/drive/folders/1dj2VQji-3v3ftvIVwY2FqfzdJ9xh6Sub</a>
13.	Nama Inovasi	Kain Perca Disabilitas Tunanetra
	Inovator	Agung Pratama
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Kerajinan Industri Rumah Tangga
	Keterangan	<p>Inovasi ini menghadirkan solusi strategis terhadap tiga tantangan utama yang saling berkaitan: peningkatan limbah tekstil, keterbatasan akses pemberdayaan ekonomi bagi komunitas disabilitas (khususnya tuna netra), serta perlunya pengembangan ekonomi kreatif yang berkelanjutan. Melalui pendekatan berbasis lingkungan dan inklusi sosial, limbah kain perca di Kota Bogor dimanfaatkan menjadi produk keset fungsional yang bernilai ekonomi dan memiliki daya saing pasar. Tahap awal pengembangan inovasi dimulai dari pemetaan potensi limbah tekstil, identifikasi jenis kain yang layak pakai, serta analisis kebutuhan dan kemampuan komunitas tuna netra sebagai pelaksana utama. Pelatihan keterampilan berbasis indra peraba diberikan untuk membekali komunitas dengan teknik penyambungan, penjahitan, dan perakitan keset yang sesuai dengan kemampuan sensorik dan adaptif mereka. Desain produk dirancang dengan memperhatikan aspek</p>

		<p>fungsionalitas, estetika, serta kemudahan produksi bagi penyandang disabilitas.</p> <p>Dari sisi ekonomi, produk keset berbasis kain perca memiliki prospek pasar yang menjanjikan, baik secara langsung maupun melalui platform digital, mengingat tren positif terhadap produk ramah lingkungan yang mengandung nilai sosial. Inovasi ini juga membuka peluang kerja sama dengan pelaku usaha lokal dan pemerintah daerah guna memperluas jangkauan pemasaran dan dampaknya. Ke depannya, akan dilakukan pelatihan lanjutan, peningkatan kualitas teknis, serta diversifikasi produk untuk meningkatkan skala usaha komunitas.</p> <p>Secara keseluruhan, inovasi ini mendukung pembangunan inklusif dan berkelanjutan di Kota Bogor, serta sejalan dengan pencapaian Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs) poin 8 (pekerjaan layak), 10 (pengurangan kesenjangan), dan 12 (konsumsi-produksi berkelanjutan). Model ini dapat direplikasi sebagai praktik baik dalam pengelolaan limbah sekaligus pemberdayaan disabilitas.</p>
	Dokumentasi	 <p><b>Proses Pembuatan Keset Kain Perca</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Kain perca dikumpulkan dari limbah industri garmen dan donasi masyarakat</b></li> <li><b>2. Kain dipotong seragam (15–20 cm x 2–3 cm) menggunakan gunting tajam.</b></li> <li><b>3. Siapkan Cetakan kayu dengan paku terpasang rapat sebagai alat bantu pengikatan kain</b></li> <li><b>4. Siapkan Paku untuk menganyam Keset, setelah bahan bahannya sudah tersedia semua</b></li> <li><b>5. Ikat Kain Perca ke Alas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lipat satu potong kain perca menjadi dua.</li> <li>• Masukkan bagian tengah lipatan ke salah satu lubang di cetakan (dari depan ke belakang).</li> <li>• Tarik ujung kain ke depan dan ikat simpul seperti mengikat tali sepatu agar kuat dan tidak mudah lepas.</li> <li>• Ulangi hingga seluruh permukaan alas tertutup.</li> </ul> </li> <li><b>6. Setelah seluruh alas tertutup kain, gunting ujung-ujung yang terlalu panjang agar tampak rapi dan seragam.</b></li> </ol> <p>Keset buatan tangan ini akan terasa lebih tebal dan empuk. Karena hanya menggunakan teknik ikat simpul, tidak diperlukan alat jahit tambahan!</p> <p><b>"Dari Limbah Jadi Harapan, Dari Karya Jadi Kekuatan"</b></p>
14.	<p>Nama Inovasi</p> <p>Inovator</p>	<p>Komik Interaktif Literasi Numerasi Budaya (KELAMBU)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ika Suci Cahyani (Ketua)</li> <li>2. Fitria Cindrakasih</li> <li>3. Ida Komang Putra Swamahardika</li> <li>4. Ilma Amalia Rahman</li> <li>5. Laily Rizky Aulia</li> <li>6. Muhammad Juni Saputra</li> <li>7. Neng Vini Avionita</li> </ol>

		8. Ningrum Sri Indriani 9. Winda Yanthi 10. Santa M.Pd. (Dosen Pembimbing)
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Pendidikan
	Keterangan	KELAMBU (Komik Interaktif Literasi Numerasi Budaya) adalah untuk mengembangkan dan mengimplementasikan media pembelajaran yang menarik, interaktif, dan kontekstual sebagai alternatif solusi dalam meningkatkan kemampuan literasi, numerasi, serta pemahaman budaya lokal pada peserta didik sekolah dasar. Melalui komik sebagai media visual yang disukai oleh peserta didik, inovasi ini dimaksudkan untuk menjawab tantangan rendahnya minat baca, lemahnya kemampuan berhitung, serta menurunnya apresiasi generasi muda terhadap budaya lokal akibat arus globalisasi dan kurangnya integrasi budaya dalam proses pembelajaran. Inovasi ini juga dimaksudkan untuk mendukung pemanfaatan teknologi digital dalam proses pembelajaran dengan menghadirkan komik dalam dua format, yaitu komik digital interaktif dan komik cetak.
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/file/d/14mH7IWA0YjSNHNjibQHwGDJf2R-9r7Pd/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/14mH7IWA0YjSNHNjibQHwGDJf2R-9r7Pd/view?usp=sharing</a>
15.	Nama Inovasi	Komik Maqashid Perencanaan Keuangan Islami Untuk Semua
	Inovator	Muhammad Faiz Allamputra
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Pendidikan
	Keterangan	<p>Kami mengembangkan *komik edukatif singkat* sebagai media literasi keuangan syariah yang inklusif. Komik ini berjudul "Misi Maqashid: Rencana Keuangan Islami untuk Semua". Komik ini mengandung beberapa poin – point kunci sebagai berikut:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengantar sederhana mengenai konsep Maqasid Syariah.</li> <li>- Percakapan mengenai merencanakan keuangan disabilitas yang memenuhi Maqashid</li> </ul> <p>Syariah yang berhubungan dengan kehidupan komunitas disabilitas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ilustrasi yang menarik dan berhubungan dengan kehidupan komunitas disabilitas</li> </ul> <p>Dalam membuat komik ini tentunya membutuhkan beberapa tahapan yaitu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Penentuan tema. Tema ditentukan berdasarkan focus jasa yang dijual oleh Sakinah Finance yaitu edukasi, konsultasi, dan Pelatihan keuangan syariah serta program CSR Sakinah Finance yakni pemberdayaan komunitas disabilitas sehingga, muncullah ide komik yang menghubungkan maqashid syariah sebagai landasan Agama Islam dan Ekonomi Syariah dengan perencanaan keuangan bagi disabilitas</li> <li>- Pembuatan narasi yang dibuat seringkas mungkin</li> <li>- Pembuatan ilustrasi komik</li> <li>- Pembuatan sampul buku, kata pengantar penulis, dan profil penulis</li> <li>- Perekaman suara naskah komik, penyimpanan naskah komik di Google Drive, dan pembuatan barcode.</li> </ul> <p>Sebagai sebuah inovasi, komik ini dilengkapi fitur unggulan seperti barcode audio pada halaman sampul untuk memudahkan para tunanetra mengikuti alur cerita, ilustrasi menarik dan narasi yang sederhana, dan buku dicetak dalam bentuk fisik dan digital.</p>

		Lebih lanjut, warna sampul komik yang merupakan perpaduan antara kuning dan oranye menggambarkan kehidupan komunitas disabilitas yang cerah dengan perencanaan keuangan sesuai maqashid syariah dan judul berwarna hitam adalah simbol bahwa para disabled layak mendapatkan fondasi kehidupan yang kokoh dengan disertai perencanaan keuangan syariah.
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/file/d/1QsHmCAH74k_g1wcnk3TjFUugK2hGqyhZ/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1QsHmCAH74k_g1wcnk3TjFUugK2hGqyhZ/view?usp=sharing</a>
16.	Nama Inovasi	KOPI-IN
	Inovator	Siti Nurhandayani
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Sosial
	Keterangan	<p>Program KOPIIN (Komunikasi Peduli Penyintas Judi Online dan Pinjaman Online dengan metode Rehabilitasi Mental dan Ekonomi) hadir sebagai respons terhadap fenomena memprihatinkan yang kami temukan di lingkungan sekitar: semakin banyaknya warga yang terjerat dalam lingkaran setan judi online dan pinjaman online.</p> <p>Kami memulai inisiatif berbasis komunitas ini setelah bertemu dengan beberapa korban yang kesulitan mencari tempat berbagi dan pulih. Program sederhana namun bermakna ini dirancang untuk 20 peserta selama 4 bulan, dengan fokus pada pertemuan kelompok dukungan, edukasi keuangan praktis, dan pembentukan sistem dukungan sebaya.</p> <p>Program pemulihan komprehensif masih sangat terbatas, terutama di tingkat komunitas/kelurahan. KOPI-IN hadir mengisi kekosongan ini dengan pendekatan komunitas yang terjangkau namun bermakna. Dalam beberapa tahun terakhir, perkembangan teknologi digital telah memberikan kemudahan akses terhadap berbagai layanan, termasuk perjudian online (online gambling) dan pinjaman daring (online lending). Meskipun kemajuan ini membawa sejumlah manfaat, namun kenyataannya banyak individu yang terjerumus dalam praktik yang merugikan, Perjudian online telah menjadi fenomena yang semakin marak di era digital ini, menawarkan kemudahan akses dan sensasi instan bagi siapa saja yang ingin mencoba peruntungan. Namun, di balik gemerlapnya janji kemenangan dan hadiah besar, tersembunyi risiko yang sangat nyata. Banyak individu yang awalnya hanya sekadar iseng, perlahan-lahan terjerat dalam lingkaran perjudian, hingga tanpa sadar menghabiskan seluruh tabungan mereka. Ketika kekalahan demi kekalahan menumpuk, dorongan untuk terus mencoba menebus kerugian justru semakin kuat, membuat mereka terjebak dalam siklus yang sulit diputus.</p> <p>Sayangnya, banyak dari mereka yang mengalami masalah ini tidak memiliki akses ke dukungan yang memadai untuk keluar dari permasalahan tersebut. Stigma sosial, rasa malu, dan kurangnya fasilitas pemulihan yang terorganisir menyebabkan banyak korban menjalani pemulihan secara sendiri-sendiri dan berisiko kembali terjerumus. Oleh karena itu, dibutuhkan sebuah komunitas yang dapat menjadi tempat pemulihan terpadu, dengan pendekatan yang holistik mencakup aspek keuangan, ekonomi, dan kesehatan mental.</p>
Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1oiIw9yXRY01GXjV7byzYNN_CSD2Y_ZDXT?usp=drive_link">https://drive.google.com/drive/folders/1oiIw9yXRY01GXjV7byzYNN_CSD2Y_ZDXT?usp=drive_link</a>	
17.	Nama Inovasi	Lezzato (Lele Lezat, Lele Lezatto)

	Inovator	Bintang Ramadhani (Peserta) Davina Ridha Mulya (Peserta) dan Suci Siti Latifah, M.Pd (Guru pembimbing)
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Pangan & Agribisnis
	Keterangan	Nugget Lele merupakan produk olahan inovatif berbahan dasar ikan lele yang diolah menjadi nugget praktis, bergizi, dan lezat. Produk ini hadir sebagai solusi atas rendahnya tingkat konsumsi ikan, terutama ikan lele, di kalangan masyarakat urban dan anak-anak. Lele dikenal sebagai sumber protein hewani yang murah, mudah dibudidayakan, dan kaya gizi, seperti omega-3, asam lemak tak jenuh, serta vitamin B kompleks.
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/10zy8DbLGnq2agsKWnUfwDgMPyutGpugi">https://drive.google.com/drive/folders/10zy8DbLGnq2agsKWnUfwDgMPyutGpugi</a>
18.	Nama Inovasi	Maggona: Inovasi Pakan Ikan Lele Ramah Lingkungan Dengan Sumber Protein Hewani Maggot BSF dan Limbah Kepala Udang
	Inovator	Ketua Tim: Adi Surya Panji Gumilang, Anggota 1: Indi Naswa, Anggota 2: Rifli Ramadhan Sabililah Anggota 3: Novena Putrianti Dosen Pendamping: Dr. Abel Gandhy, S.Pi., MM.
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Pangan & Agribisnis
	Keterangan	<p>Maggona: inovasi pakan ikan lele ramah lingkungan dengan sumber protein hewani dari Maggot BSF tercipta karena adanya keresahan akan masalah pengelolaan sampah di Kota Bogor, yang bahkan Presiden Prabowo Subianto menginstruksikan secara khusus kepada Menko Bidang Infrastruktur dan Pembangunan Kewilayahan dan Menteri Pekerjaan Umum. Kota Bogor sendiri setiap harinya menghasilkan 779,81 Ton sampah dengan komposisi terbesar adalah sampah sisa makanan sebesar 40% (SIPSN, 2025) dengan belum optimalnya pengelolaan sampah yang ada karena hanya ada 58,6% saja per tahun ditambah lagi dengan meningkatnya jumlah penduduk membuat masalah sampah menjadi isu besar yang memerlukan penanganan secara khusus. namun disisi lain dengan adanya masalah ini membuka peluang untuk memanfaatkan sampah organik yang tidak memiliki nilai menjadi produk bernilai ekonomis melalui Biokonversi Maggot yang diolah menjadi pelet ikan lele yang ramah lingkungan serta dapat menjadi solusi pengelolaan sampah organik dan pemberdayaan masyarakat melalui kolaborasi secara Pentahelix.</p> <p>Inovasi ini hadir setelah dilakukannya observasi dan wawancara kepada pihak yang mengumpulkan sampah dari Hotel Ibis, Bigland, dan hotel 101 serta kepada kios buah di Kelurahan Bubulak, hasil penelitian dan literatur terkait serta diskusi dengan dosen pembimbing dan proses uji coba. memakan waktu total selama 12 bulan. Inovasi ini juga merupakan pengembangan dari penelitian yang dilakukan dosen pembimbing yakni penelitian mengenai penggunaan maggot untuk pakan ikan. Inovasi ini berbeda dengan pakan biasa, karena menggunakan maggot yang dapat menguraikan 1-3 kg sampah organik per gramnya serta mengandung kandungan nutrisi yang tinggi yakni kandungan protein kasar sebesar 36.6%, asam laurat 49.18% (Hardini &amp; Gandhy, 2021), Selain itu inovasi ini menggunakan limbah kepala udang yang mengandung protein 31,41%, lemak 6,62%, serat kasar 5,59%, energi 3,75Kkal/g, selain itu kepala udang juga memiliki aroma amis yang dapat</p>

		<p>meningkatkan nafsu makan ikan (Wahyudi et al., 2023) sehingga dapat mempercepat pertumbuhan ikan lele dan menekan 25% biaya pakan yang menjadi biaya terbesar dalam produksi (Hardini &amp; Gandhi, 2021). Inovasi ini berada pada skala rumah tangga yang saat ini dapat mereduksi 750 Kg sampah organik dari kios buah di Kelurahan Bubulak dan dari mitra yakni Bumi Farm sebagai pihak yang mengumpulkan sampah dari Hotel, sehingga jika dikembangkan dapat mereduksi sampah lebih besar lagi dengan target dapat menampung sampah organik dari seluruh Hotel, Restoran dan Kantin (HOREKA) yang ada di Kota Bogor. Inovasi ini juga sudah dilakukan uji coba dan berdampak positif bagi lingkungan karena mengurangi penumpukan sampah di sekitar kios buah Kelurahan Bubulak serta pada lele dan hasilnya sangat memuaskan karena dapat mempercepat pertumbuhan ikan lele dan terbukti menekan biaya pakan sebesar 25% dibandingkan pakan konvensional. Pendekatan yang dilakukan untuk memperkenalkan inovasi ini kepada masyarakat adalah dengan pendekatan berbasis komunitas melalui Kolaborasi Pentahelix yang melibatkan Pemerintah, Akademisi, Komunitas, Dunia Usaha dan Media sebagaimana dijelaskan pada tabel bagian pembeda dan kebaruan.</p> <p>Dalam membuat inovasi ini membutuhkan biaya awal sebesar Rp. 7.614.633 dengan kapasitas produksi per bulannya sebesar 300 Kg dengan Harga Pokok Produksi (HPP) per kilogram sebesar Rp. 7.968 dengan harga jual sebesar Rp. 11.000 yang jauh lebih murah dibandingkan pelet konvensional yakni berkisar antara Rp. 13.000 - 15.000 per kilogram. Hasil analisis pendapatan inovasi ini mampu memberikan keuntungan sebesar Rp. 3.300.000 dengan total lama waktu pengembalian (Payback Periode) sebesar 6 Bulan. Hasil analisis kelayakan finansial menunjukkan bahwasanya nilai Net Present Value (NPV) sebesar Rp. 14.712.841,52; persentase Internal Rate of Return (IRR) 182,76%; dan Net Benefit Cost sebesar 2,82 yang mengindikasikan inovasi ini bermanfaat secara finansial karena menguntungkan dan terbukti dapat menciptakan peningkatan nilai produk (Value Added) dari maggot segar. Maggona tidak hanya menawarkan solusi produk, tapi membangun sistem pengelolaan berkelanjutan yang menghubungkan penghasil sampah, pengelola maggot, dan pembudidaya ikan melalui sistem yang terintegrasi dan berbasis kolaborasi pentahelix.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1Mt9boVD-DLPno9BSnmf6jlohletqLzle?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1Mt9boVD-DLPno9BSnmf6jlohletqLzle?usp=sharing</a>
19.	Nama Inovasi	Mangifer lotion (Pemanfaatan limbah kulit buah mangga untuk sediaan body lotion sebagai pelembap)
	Inovator	Dr. apt. Lusi Agus Setiani, M.Farm. (Dosen Pembimbing 1) Asri Wulandari, M.Farm. (Dosen Pembimbing 2) Devali Syawalayah Putri (Ketua) Wafa Novia Syifa Nurlyta
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	Mangifer lotion merupakan inovasi perawatan kulit yang memanfaatkan kulit buah mangga sebagai zat aktif karena kandungan fenolik dan flavonoid yang terdapat pada ekstrak kulit buah mangga dapat menghambat enzim Hyaluronidase (HYALase) yang merupakan enzim

		<p>pemecah asam hialuronat, yang berfungsi untuk mempertahankan kelembapan pada kulit. Sehingga dengan penambahan ekstrak kulit buah mangga, gel body lotion dapat memiliki aktivitas sebagai pelembap kulit. Dipilih kulit buah mangga karena masyarakat Indonesia biasanya memanfaatkan mangga hanya bagian buahnya saja, sedangkan bagian kulit buah mangga umumnya banyak dibuang karena masih belum banyak yang mengetahui manfaatnya. Hal ini yang menyebabkan peningkatan limbah domestik pada lingkungan, peningkatannya mencapai 12-15% yang termasuk limbah organik. Agar kulit buah mangga tersebut tidak hanya menjadi limbah dan mengakibatkan peningkatan limbah domestik, perlu adanya inovasi dengan mengolah kulit buah mangga menjadi ekstrak yang dapat diformulasikan menjadi sediaan gel body lotion. Sehingga dengan dibuatnya sediaan gel body lotion ekstrak kulit buah mangga yang sebelumnya hanya dijadikan limbah kini dapat digunakan oleh masyarakat sebagai produk kosmetik perawatan yang bermanfaat sebagai pelembap kulit. Kandungan fenolik total dan flavonoid pada kulit buah mangga juga lebih besar dibandingkan pada buahnya, hal ini menjadi potensi yang baik ketika kulit buah mangga diformulasikan menjadi gel body lotion. Dengan pemanfaatan kulit buah mangga ini menjadi sebuah nilai ekonomi baru pada material yang tadinya tidak berharga, menjadi suatu peluang ekonomi bagi petani atau industri lokal, maupun masyarakat sekitar. Hasil pengujian inovasi yang dilakukan terhadap panelis menunjukkan bahwa ekstrak kulit buah mangga yang diformulasikan menjadi gel body lotion memang memiliki efektivitas sebagai pelembap kulit dan memiliki stabilitas yang baik sehingga dapat digunakan oleh masyarakat sebagai produk perawatan kulit berbasis bahan alam. Selain itu dikalangan masyarakat penggunaan kosmetik kini meningkat baik perempuan maupun laki-laki dari mulai remaja hingga dewasa. Dari hal tersebut kami melihat adanya peluang untuk memenuhi kebutuhan masyarakat terhadap kebutuhan kosmetik perawatan dengan membuat inovasi ini.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/file/d/1HnjOTBHZ6IhDjDY0yASWM48ZO6u_H6_n/view?usp=drivesdk">https://drive.google.com/file/d/1HnjOTBHZ6IhDjDY0yASWM48ZO6u_H6_n/view?usp=drivesdk</a>
20.	Nama Inovasi	MEKADO AR: MEDIA INOVATIF BERBANTUAN AUGMENTED REALITY UNTUK MENINGKATKAN PENGETAHUAN KONSEPTUAL PESERTA DIDIK TERKAIT STRUKTUR DAN FUNGSI TUBUH TUMBUHAN
	Inovator	Muhamad Alif Pratama (Pendidikan Guru Sekolah Dasar) Azkia Aulia Syafitri, S.Pd (Pendidikan Guru Sekolah Dasar) Suci Siti Latifah, M.Pd.
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Pendidikan
	Keterangan	MEKADO AR adalah sebuah permainan media kartu domino berbasis Augmented Reality (AR) yang dikembangkan untuk meningkatkan pengetahuan konseptual tentang struktur dan fungsi tubuh tumbuhan. Pengembangan MEKADO AR terinspirasi dari pesatnya perkembangan teknologi saat ini. Pada abad-21 ini, teknologi berkembang sangat pesat sehingga memiliki dampak yang besar pula dalam berbagai bidang kehidupan, terutama bidang pendidikan. Dalam bidang pendidikan, perkembangan teknologi dimanfaatkan untuk menciptakan inovasi yang berguna dalam peningkatan kualitas pembelajaran, seperti adanya inovasi media pembelajaran. Pengembangan MEKADO AR juga

		terinspirasi dari rendahnya tingkat pengetahuan peserta didik di sekolah dasar terhadap pengetahuan konseptual tentang struktur dan fungsi tubuh tumbuhan. Oleh karena itu, MEKADO AR hadir sebagai solusi inovatif untuk meningkatkan pengetahuan konseptual struktur dan fungsi tubuh tumbuhan dengan menggunakan Augmented Reality (AR) yang sesuai dengan perkembangan teknologi saat ini.
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1mjT7FP8jLXUc2Vng5nTfVQzf802QHd7V?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1mjT7FP8jLXUc2Vng5nTfVQzf802QHd7V?usp=sharing</a>
21.	Nama Inovasi	Optimalisasi Kinerja Panel Surya Menggunakan Heatsink Dan Blower Sebagai Media Pendinginan
	Inovator	Josua Leonardo Siahaan
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Energi Terbaru
	Keterangan	Panel surya (solar panel) merupakan salah satu teknologi utama dalam pemanfaatan energi matahari. Panel ini bekerja dengan mengubah energi cahaya matahari menjadi energi listrik melalui proses fotovoltaiik. Kota Bogor, meski di kenal dengan curah hujan yang tinggi, memiliki potensi besar dalam pengembangan energi surya, terutama pada musim kemarau atau saat langit cerah. Data meteorolgi menunjukkan bahwa bogor menerima rata-rata radiasi matahari sekitar 4-5kWh/m perhari, cukup untuk mendukung system tenaga surya rumah tangga atau skala kecil.Suhu optimal panel surya umumnya adalah 25°C. Peningkatan suhu di atas ambang ini mengakibatkan penurunan tegangan output dan berujung pada penurunan efisiensi. Untuk itu, sistem pendinginan menjadi solusi penting untuk menjaga performa panel surya tetap stabil, khususnya di daerah tropis seperti Bogor. Pada inovasi ini dilakukan untuk meningkatkan nilai efisiensi panel surya untuk memaksimalkan daya yang diserap oleh panel surya.
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1LP8INf6DHVbNeuZSFcaKIiUbb04cyZ5E?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1LP8INf6DHVbNeuZSFcaKIiUbb04cyZ5E?usp=sharing</a>
22.	Nama Inovasi	OPTIMASI DURASI LAMPU LALU LINTAS KOTA BOGOR MENGGUNAKAN METODE WEBSTER
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alaika Luthfi (ketua)</li> <li>2. Qori Fadilah Widiastuti</li> <li>3. Rike Zahra Farika</li> <li>4. Pilar Kukuh Bintang Rachmadi</li> <li>5. Asep Denih, S.Kom., M.Sc., Ph.D. (Dosen Pembimbing)</li> <li>6. Dr. Hagni Wijayanti, M.Si.(Dosen Pembimbing)</li> </ol>
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Teknologi Informasi dan Komunikasi
	Keterangan	Inovasi ini lahir dari keprihatinan terhadap kemacetan lalu lintas yang sering terjadi di simpang bersinyal Kota Bogor, terutama akibat durasi lampu lalu lintas yang tidak menyesuaikan dengan volume kendaraan yang berubah-ubah. Untuk menjawab permasalahan tersebut, dikembangkanlah sistem optimasi durasi lampu lalu lintas berbasis Metode Webster, sebuah pendekatan matematis yang terbukti efektif dalam menentukan siklus dan waktu sinyal lalu lintas secara optimal. Melalui pengamatan langsung, pengumpulan data real-time dari Bogor Single Windows, dan penerapan uji coba metode Webster, sistem ini dirancang untuk memberikan durasi lampu lalu lintas yang lebih adaptif dan efisien. Inovasi ini juga dilengkapi dengan aplikasi digital yang

		<p>mempermudah perhitungan, sehingga meminimalkan antrean kendaraan dan meningkatkan kelancaran arus lalu lintas.</p> <p>Yang membedakan inovasi ini adalah integrasi antara metode klasik dan teknologi digital berbasis data aktual, menjadikannya solusi yang siap diterapkan di berbagai simpang dengan karakteristik lalu lintas yang dinamis. Setelah implementasi, manfaat langsung yang dirasakan adalah berkurangnya waktu tunggu, antrean kendaraan, serta efisiensi dalam penggunaan bahan bakar.</p> <p>Proyek ini memiliki potensi besar untuk dikembangkan lebih lanjut melalui integrasi IoT serta akses berbasis web dan mobile. Dengan dukungan pemerintah daerah dan sosialisasi aktif ke masyarakat, inovasi ini diharapkan menjadi langkah nyata dalam mengurangi kemacetan di Kota Bogor secara cerdas dan berkelanjutan.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1fycO9k8mIZYIPnRvZwkV1OtFPEdj6KRo">https://drive.google.com/drive/folders/1fycO9k8mIZYIPnRvZwkV1OtFPEdj6KRo</a>
23.	Nama Inovasi	Patch Herbal Modern Inovasi Transdermal EPMC dari Rimpang Kencur Berbasis HPMC "Calmaderm"
	Inovator	apt. Rini Ambarwati, M.Si. (dosen pembimbing), Pedro Prasetyo Atmojo (peserta)
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	<p>"Calmaderm" menghadirkan solusi modern untuk pemanfaatan tanaman obat tradisional Indonesia, kencur (<i>Kaempferia galanga</i> L.), sebagai agen antiinflamasi. Terinspirasi dari penggunaan empiris kencur yang kaya senyawa bioaktif, inovasi ini berfokus pada Ethyl p-Methoxycinnamate (EPMC), senyawa utama dalam rimpang kencur dengan aktivitas antiinflamasi kuat. Selama ini, potensi EPMC belum dimanfaatkan secara optimal dalam sediaan farmasi modern yang praktis dan terkontrol.</p> <p>Pengembangan Calmaderm didasari oleh kebutuhan akan sediaan antiinflamasi topikal yang aman dan nyaman, sebagai alternatif obat antiinflamasi nonsteroid (OAINS) oral yang kerap menimbulkan efek samping lambung. Inovasi ini berupa patch transdermal berbasis Hydroxypropyl Methylcellulose (HPMC) yang mengandung EPMC hasil isolasi. Pendekatan ilmiah yang sistematis diterapkan, mulai dari kajian pustaka, ekstraksi dan isolasi EPMC dengan metode maserasi dan kromatografi kolom, hingga formulasi dan evaluasi fisik patch. Penggunaan EPMC murni, bukan sekadar ekstrak kasar, menjadi faktor pembeda utama, menjanjikan kemurnian zat aktif dan konsistensi efek terapi yang lebih baik.</p> <p>Kebaruan inovasi ini juga terletak pada formulasi patch yang sederhana namun stabil menggunakan HPMC sebagai polimer tunggal. Berbeda dengan sediaan herbal konvensional seperti krim atau salep, Calmaderm menawarkan pelepasan zat aktif yang terkontrol, memperpanjang durasi kerja, meningkatkan bioavailabilitas, dan memberikan kenyamanan penggunaan tanpa aplikasi berulang. Sebelum inovasi ini, penggunaan kencur terbatas pada jamu atau minyak gosok dengan dosis tidak terstandar dan pelepasan zat aktif yang tidak terkontrol. Calmaderm memungkinkan EPMC bekerja lebih efisien dengan dosis tepat, waktu kerja lebih panjang, dan menghindari metabolisme lintas pertama di hati. Secara ekonomi, Calmaderm berpotensi meningkatkan nilai tambah kencur sebagai bahan baku lokal. Biaya produksi yang relatif rendah</p>

		<p>membuka peluang bagi UMKM atau startup di bidang farmasi herbal. Manfaatnya bagi masyarakat adalah ketersediaan alternatif terapi antiinflamasi yang terjangkau, alami, dan praktis.</p> <p>Pengembangan inovasi ini memakan waktu empat bulan, mencakup perencanaan, ekstraksi, isolasi, formulasi, hingga uji mutu fisik. Rencana pengembangan ke depan meliputi uji praklinis untuk konfirmasi efektivitas dan keamanan, uji stabilitas jangka panjang, pengajuan paten dan sertifikasi BPOM, perluasan indikasi, serta penajakan kerjasama untuk komersialisasi. Pendekatan pengenalan kepada masyarakat akan dilakukan melalui pameran ilmiah, publikasi, kerjasama dengan fasilitas kesehatan, serta edukasi melalui berbagai media. Inovasi Calmaderm diharapkan menjadi terobosan dalam pemanfaatan kekayaan hayati Indonesia menjadi produk farmasi modern yang berdaya saing tinggi.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/129rt6HZRTiJ6ibwb2E8bkrke3h0fpqvK?usp=drive_link">https://drive.google.com/drive/folders/129rt6HZRTiJ6ibwb2E8bkrke3h0fpqvK?usp=drive_link</a>
24.	Nama Inovasi	Pemetaan Lokasi Rawan Bencana Longsor di Kota Bogor dengan menggunakan Fuzzy Logic
	Inovator	<p>Dosen pendamping:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Asep Denih, S.Kom., M.Sc., Ph.D.</li> <li>2. Dr. Hagni Wijayanti, M.Si.</li> </ol> <p>Ketua Kelompok: Bhisma Anggada Putra</p> <p>Anggota:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mawar Cahyanindri</li> <li>2. Fijriyah Fitriyani</li> <li>3. Dafa Huda Rifa'i</li> </ol>
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Teknologi Informasi dan Komunikasi
	Keterangan	<p>Inovasi ini bertujuan untuk mengembangkan sistem pendeteksi dini tanah longsor menggunakan metode fuzzy logic, yaitu logika komputasi yang meniru cara berpikir manusia dalam mengambil keputusan berdasarkan informasi yang tidak pasti atau tidak tegas. Sistem ini memanfaatkan beberapa data lingkungan seperti curah hujan, kemiringan lereng, ketinggian tanah, penggunaan lahan dan jenis tanah. Data tersebut kemudian diproses melalui sistem fuzzy untuk menentukan tingkat potensi longsor yang terbagi menjadi 5 level kerawanan longsor. Output sistem ditampilkan dalam bentuk yang mudah dipahami, seperti indikator warna (hijau–kuning–merah) dan notifikasi digital yang bisa diakses oleh masyarakat maupun pihak terkait. Tujuan utama dari inovasi ini adalah untuk memberikan peringatan dini kepada masyarakat yang tinggal di daerah rawan longsor, sehingga mereka dapat melakukan langkah mitigasi lebih awal dan mengurangi potensi korban jiwa maupun kerugian material.</p> <p>Keunggulan dari metode fuzzy logic adalah kemampuannya mengolah data dari berbagai sumber secara fleksibel, meskipun data tidak bersifat pasti. Ini sangat cocok untuk kondisi alam yang dinamis dan tidak dapat diprediksi secara pasti. Implementasi inovasi ini dirancang agar dapat digunakan oleh masyarakat desa secara praktis. Masyarakat dilibatkan dalam pengumpulan data, pemahaman sistem, hingga pelatihan penggunaan peringatan. Inovasi ini dapat mendukung program d, dan bisa dijalankan dengan anggaran terjangkau. Dengan pendekatan</p>

		teknologi sederhana dan partisipasi aktif warga, sistem ini diharapkan mampu menjadi alat penting dalam mitigasi bencana berbasis komunitas.
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/file/d/16ky_MbtZ2kNhVnwcDVT1b65agIVSIMyx/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/16ky_MbtZ2kNhVnwcDVT1b65agIVSIMyx/view?usp=sharing</a>
25.	Nama Inovasi	Penagihan Opsir dengan Aplikasi e-Opsir
	Inovator	Badan Pendapatan Daerah Kota Bogor
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Teknologi Informasi dan Komunikasi
	Keterangan	<p>Dalam upaya mengatasi permasalahan klasik Operasi Sisir Pajak Bumi dan Bangunan Perdesaan dan Perkotaan (PBB-P2), Badan Pendapatan Daerah (Bapenda) Kota Bogor meluncurkan inovasi digital bernama e-Opsir (Elektronik Operasi Sisir). Inovasi ini merupakan solusi modern berbasis aplikasi yang dirancang untuk menjawab tantangan penagihan piutang pajak secara langsung di lapangan dengan pendekatan yang lebih akurat, efisien, dan real-time.</p> <p>Selama ini, pelaksanaan Operasi Sisir masih menggunakan dokumen fisik yang rawan mengalami keterlambatan data (time lag), ketidaksesuaian status pembayaran, serta risiko human error yang tinggi. Petugas kerap mendatangi wajib pajak yang ternyata telah melunasi kewajibannya karena informasi yang dibawa sudah tidak relevan. Selain itu, tantangan seperti sulitnya melacak lokasi objek pajak dan tingginya biaya operasional menambah beban kerja serta menurunkan efektivitas kegiatan.</p> <p>e-Opsir hadir sebagai jawaban konkret atas tantangan tersebut. Aplikasi ini mengintegrasikan data piutang pajak secara langsung dengan sistem informasi perpajakan Kota Bogor, sehingga petugas di lapangan dapat mengakses informasi terkini mengenai status pembayaran wajib pajak secara digital dan mobile-friendly. Dengan fitur pemetaan lokasi berbasis GPS, e-Opsir mempermudah pelacakan alamat objek pajak yang selama ini menjadi kendala teknis terbesar di lapangan. Lebih jauh lagi, aplikasi ini memungkinkan petugas untuk mencatat hasil penagihan secara langsung, memotret bukti pelunasan, hingga memperbarui status kunjungan secara otomatis.</p> <p>Tidak hanya memberikan kemudahan bagi petugas, e-Opsir juga menciptakan dampak positif bagi wajib pajak dan lembaga secara keseluruhan. Inovasi ini mengurangi biaya operasional, menghemat waktu, mempercepat proses pelaporan, dan tentu saja meningkatkan tingkat kepatuhan pajak masyarakat Kota Bogor. Dalam jangka panjang, e-Opsir diharapkan menjadi tonggak transformasi digital layanan perpajakan daerah yang lebih transparan, kolaboratif, dan berkelanjutan. Dengan e-Opsir, Bapenda Kota Bogor bukan hanya memungut pajak, tetapi juga membangun kepercayaan dan membuka jalan menuju sistem perpajakan daerah yang modern dan berpihak pada masyarakat.</p>
Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1SsxSDIGyhTEj7O6rLha7zLLiyiZsv2b8b?usp=drive_link">https://drive.google.com/drive/folders/1SsxSDIGyhTEj7O6rLha7zLLiyiZsv2b8b?usp=drive_link</a>	
26.	Nama Inovasi	PENGEMBANGAN PROGRAM EDUKASI MENYULAM TRADISIONAL
	Inovator	Dosen Pengampu : Resyi A. Ghani, M.pd Kelompok : 1. Aisyah Nur Azizah (037122093) 2. Nurafifah Deas Maharani (037122006)

Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
Bidang Lomba	Pendidikan
Keterangan	<p>Inovasi yang diajukan adalah program edukasi menyulam tradisional yang difokuskan untuk sekolah dasar. Tujuan utamanya adalah melestarikan seni menyulam tradisional Indonesia, sebuah warisan budaya yang terancam punah akibat modernisasi dan globalisasi. Program ini tidak hanya sekedar mengajarkan teknik-teknik menyulam, tetapi juga dirancang untuk menanamkan apresiasi budaya yang mendalam, meningkatkan keterampilan motorik halus, dan merangsang kreativitas siswa.</p> <p>Manfaat yang diharapkan dari program ini jauh melampaui sekedar penguasaan keterampilan menjahit. Program ini bertujuan memberikan manfaat holistik bagi perkembangan anak, mencakup pengembangan keterampilan motorik halus, apresiasi seni dan budaya Indonesia, kreativitas, kemampuan kognitif (termasuk perencanaan dan pemecahan masalah), dan aspek sosial-emosional (seperti pengelolaan stres dan kerja sama). Dengan kata lain, menyulam, dalam konteks program ini, diposisikan sebagai investasi berharga untuk pertumbuhan anak secara menyeluruh.</p> <p>Keunikan inovasi ini terletak pada beberapa aspek kunci. Pertama, fokusnya yang spesifik pada sekolah dasar membedakannya dari penelitian pelestarian menyulam tradisional lainnya yang mungkin lebih luas cakupannya. Integrasi program ke dalam kurikulum sekolah formal juga merupakan langkah signifikan, menandakan upaya sistematis untuk melestarikan budaya melalui jalur pendidikan formal, bukan hanya melalui kegiatan ekstrakurikuler atau pelatihan informal. Struktur program yang terencana dan terukur, serta adanya upaya untuk mengukur efektivitasnya, juga menjadi poin penting. Terakhir, program ini dirancang agar dapat beradaptasi dengan kekhasan lokalitas, dengan fleksibilitas untuk menyesuaikan teknik dan motif menyulam sesuai dengan konteks daerah masing-masing.</p> <p>Program ini secara proaktif berupaya mengatasi beberapa permasalahan krusial yang menghambat pelestarian seni menyulam tradisional. Permasalahan tersebut meliputi: minimnya minat siswa terhadap seni tradisional, kurangnya guru yang terampil dalam mengajarkan teknik menyulam, keterbatasan sarana dan prasarana sekolah, kurangnya dukungan dari orang tua, dan kesulitan mengintegrasikan program ke dalam kurikulum sekolah dasar yang padat. Untuk mengatasi hambatan ini, solusi yang diusulkan meliputi pelatihan khusus bagi guru yang akan terlibat, pengadaan alat dan bahan berkualitas dan memadai, sosialisasi intensif kepada orang tua untuk meningkatkan pemahaman dan dukungan mereka, dan perancangan kurikulum yang terintegrasi dan fleksibel.</p> <p>Secara ringkas, inovasi ini merupakan investasi jangka panjang yang berorientasi pada pembentukan generasi muda yang berkarakter, kreatif, dan memiliki rasa cinta yang mendalam terhadap budaya bangsa. Ini bukan hanya upaya pelestarian budaya semata, melainkan juga pengembangan potensi siswa secara holistik dan menciptakan peluang bagi pengembangan ekonomi kreatif berbasis budaya lokal di masa mendatang. Pendekatan yang terstruktur dan terukur akan memastikan bahwa program ini mencapai tujuannya secara efektif dan berkelanjutan.</p>
Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/file/d/1iB21yO-6OyPnQFdmIQNy36KohE9mTqB2/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1iB21yO-6OyPnQFdmIQNy36KohE9mTqB2/view?usp=sharing</a>

27.	Nama Inovasi	Peramalan Cuaca Menggunakan Rantai Markov di Kota Bogor: Implementasi Software untuk Meramal Pola Cuaca
	Inovator	Bandar Anzari
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Teknologi Informasi dan Komunikasi
	Keterangan	<p><b>PENDAHULUAN</b></p> <p>Kota Bogor memiliki iklim tropis basah dengan curah hujan tinggi dan fluktuasi cuaca signifikan sepanjang tahun. Kondisi ini menuntut adanya sistem peramalan cuaca yang andal untuk mendukung sektor-sektor strategis. Salah satu metode statistik yang sesuai adalah Rantai Markov, yang dapat memodelkan transisi probabilistik antar kondisi cuaca berdasarkan data historis. Penelitian ini bertujuan untuk menerapkan metode tersebut dalam meramalkan cuaca harian di Kota Bogor sebagai pendekatan statistik yang efisien dan aplikatif.</p> <p><b>METODE</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Pengumpulan Data:</b> Data curah hujan harian diperoleh dari Stasiun Klimatologi BMKG Jawa Barat (Kota Bogor), diklasifikasikan berdasarkan intensitas curah hujan (mm/hari).</li> <li><b>Preprocessing Data:</b> Data dikategorikan ke dalam lima kondisi cuaca berdasarkan intensitas: <ul style="list-style-type: none"> <li>o Tidak Hujan (TH)</li> <li>o Hujan Ringan (HR): 0.1 – 19.9 mm</li> <li>o Hujan Sedang (HS): 20.0 – 49.9 mm</li> <li>o Hujan Lebat (HL): 50.0 – 100.0 mm</li> <li>o Hujan Sangat Lebat (HSL): &gt;100.0 mm</li> </ul> </li> <li><b>Pembuatan Model dan Matriks Transisi:</b> Menggunakan metode Rantai Markov, setiap kondisi cuaca diasumsikan sebagai state, dan probabilitas perpindahan antar kondisi dihitung berdasarkan frekuensi perubahan yang terjadi dari data historis. Probabilitas ini kemudian disusun dalam bentuk matriks transisi, yang digunakan untuk memprediksi cuaca ke depan dengan mengalikan vektor distribusi awal dengan pangkat matriks transisi.</li> <li><b>Evaluasi Steady State dan Chapman-Kolmogorov:</b> Dilakukan evaluasi terhadap keadaan tunak (steady state) untuk mengetahui distribusi probabilitas jangka panjang. Prediksi multi-langkah dihitung menggunakan persamaan Chapman-Kolmogorov: <math>P^{(n)}=P^n</math></li> </ol> <p><b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b></p> <p>Model Rantai Markov mampu memprediksi pola transisi cuaca harian di Kota Bogor. Probabilitas tertinggi terdapat pada transisi dari Tidak Hujan ke Hujan Ringan dan dari Hujan Ringan ke Hujan Sedang, menunjukkan fluktuasi alami cuaca di wilayah tropis. Matriks transisi mendekati distribusi tunak pada langkah ke-16, yang berarti kondisi cuaca selanjutnya tidak lagi dipengaruhi oleh kondisi awal.</p> <p>Model ini efektif untuk prediksi jangka pendek dan berpotensi dikembangkan lebih lanjut menggunakan data spasial atau variabel meteorologis lainnya secara real time. Pendekatan berbasis intensitas hujan memudahkan interpretasi oleh masyarakat dan pemangku kebijakan.</p>
Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/file/d/1I411ZT-rLVZR9_HtObTiGA74PGLOjirS/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1I411ZT-rLVZR9_HtObTiGA74PGLOjirS/view?usp=sharing</a>	
28.	Nama Inovasi	Popaismanggis

	Inovator	Hanifah Zahara
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Pendidikan
	Keterangan	Popaismanggis merupakan akronim dari Pop-up Audio Book as a Media of Increasing Positive Dicipline. Hal ini dilakukan agar dapat meningkatkan pemahaman dan kesadaran peserta didik tentang pentingnya disiplin positif, terutama dalam hal berinteraksi secara sopan dengan orang lain melalui penggunaan kata-kata ajaib (maaf, permisi, tolong, terima kasih, dan silakan). Dengan pendekatan yang menarik dan visual, anak-anak diharapkan dapat lebih mudah mengingat dan mengaplikasikan perilaku yang baik dalam kehidupan sehari-hari.
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1YMZsP3jwGJlmJmIaLsT_mpv9Xj68XW_C">https://drive.google.com/drive/folders/1YMZsP3jwGJlmJmIaLsT_mpv9Xj68XW_C</a>
29.	Nama Inovasi	PRODUK MINUMAN JELI BERBASIS DAUN KELOR ( <i>Moringa oleifera</i> ) SEBAGAI INOVASI PANGAN FUNGSIONAL SUMBER NUTRISI
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adelia Almas Nurvani (2220440)</li> <li>2. Anggita Shafira (2120381)</li> <li>3. Aulia Zahra Al-Khawarizmi (2220448)</li> <li>4. Frans Samuel M (2220455)</li> <li>5. Nurul Aulia Rahman (2220479)</li> <li>6. Sari Marito Simarmata (2220486)</li> <li>7. Vannysa Delicia Putri Argun (2220494)</li> <li>8. Winny Iftari (Dosen Pembimbing)</li> </ol>
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Pangan & Agribisnis
	Keterangan	Daun kelor ( <i>Moringa oleifera</i> ) merupakan tanaman lokal yang kaya akan nutrisi dan senyawa bioaktif seperti flavonoid, yang diketahui memiliki aktivitas sebagai antioksidan alami. Kandungan ini menjadikan daun kelor berpotensi sebagai bahan dasar produk pangan fungsional. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk minuman jeli berbasis ekstrak daun kelor yang tidak hanya menyehatkan tetapi juga praktis dan disukai konsumen. Metode yang digunakan adalah eksperimen formulasi, di mana ekstrak daun kelor dikombinasikan dengan tepung konjak sebagai agen pembentuk gel, stevia sebagai pemanis rendah kalori, air perasan jeruk sebagai penambah cita rasa dan sumber vitamin C, essence vanilla untuk menambah aroma, serta asam sitrat sebagai pengatur keasaman. Campuran bahan tersebut kemudian dipanaskan dan dikemas menjadi produk minuman jeli siap konsumsi. Uji mutu yang dilakukan meliputi uji fitokimia untuk identifikasi keberadaan flavonoid, uji aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl), uji sensorik oleh panelis, serta pengukuran kadar gula darah sebelum dan sesudah mengonsumsi produk. Hasil uji menunjukkan bahwa produk jeli positif mengandung flavonoid dan menunjukkan aktivitas antioksidan sedang, yang menandakan adanya potensi sebagai sumber antioksidan alami. Dari hasil uji sensorik, mayoritas panelis memberikan penilaian positif terhadap warna, rasa, tekstur, dan aroma produk. Selain itu, terdapat penurunan kadar gula darah yang signifikan pada panelis setelah mengonsumsi jeli, mengindikasikan potensi produk ini dalam membantu pengelolaan kadar gula darah, terutama untuk penderita pradiabetes atau diabetes ringan. Dengan memanfaatkan bahan lokal

		yang murah dan mudah didapat serta menggunakan kemasan yang praktis, produk ini diharapkan dapat menjadi alternatif camilan sehat yang fungsional dan inovatif. Harapannya, produk ini juga mampu mengubah persepsi masyarakat bahwa makanan sehat tidak selalu hambar dan sulit dikonsumsi, tetapi bisa hadir dalam bentuk camilan yang lezat dan menarik.
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/open?id=1D9HwWGpm_kOASet2gbByG9WDLYYO32t-">https://drive.google.com/open?id=1D9HwWGpm_kOASet2gbByG9WDLYYO32t-</a>
30.	Nama Inovasi	Smart Safety Helmet
	Inovator	Ramadan Aditiya, Renza Rifki Faturrahman, Radithya Arif Ramadhan, Evyta Wismiana, S.T., M.T (Dosen Pendamping)
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Teknologi Informasi dan Komunikasi
	Keterangan	<p>Proposal “Smart Safety Helmet” merupakan inovasi Alat Pelindung Diri (APD) berupa helm keselamatan yang dirancang khusus untuk meningkatkan efisiensi dan keselamatan kerja, khususnya dalam kondisi darurat seperti bencana alam. Inovasi ini terinspirasi dari teknologi helm keselamatan berbasis 4G yang dikembangkan di Tiongkok. Namun, helm ini menggunakan teknologi LoRa (Long Range) yang memiliki jangkauan hingga 20 km dan konsumsi daya rendah, menjadikannya lebih hemat energi dan cocok digunakan di daerah dengan sinyal seluler terbatas.</p> <p>Helm ini dilengkapi dengan beberapa fitur utama: GPS untuk pelacakan lokasi real-time, modul komunikasi radio (HT), sinyal SOS, dan senter LED tahan air. Semua komponen ini terintegrasi dalam satu helm dengan dukungan baterai 10.000 mAh yang mampu bertahan hingga 12 jam penggunaan. Fungsi-fungsi ini memungkinkan pekerja seperti tim BPBD, relawan SAR, dan pekerja tambang untuk tetap terhubung dan mudah dipantau selama bertugas, bahkan di area blank spot atau lokasi terpencil.</p> <p>Smart Safety Helmet juga dirancang dengan mempertimbangkan kenyamanan pengguna, menggunakan material ringan namun kuat. Desain ergonomis memastikan helm tetap nyaman dipakai dalam jangka waktu lama, tanpa mengurangi fungsi perlindungan dan keselamatan, serta memungkinkan mobilitas pengguna tetap optimal selama bekerja di lapangan. Kombinasi ini menjadikan helm tidak hanya aman secara teknis, tetapi juga nyaman untuk penggunaan intensif dalam kondisi kerja yang berat dan penuh risiko.</p> <p>Dalam pengembangannya, helm ini diuji di wilayah Kota Bogor, khususnya Bogor Selatan, yang dikenal rawan longsor, kabut, dan akses komunikasi terbatas. Pengujian meliputi pelacakan GPS, komunikasi dua arah HT, pengiriman sinyal SOS, intensitas senter, dan kestabilan konektivitas dengan perangkat monitoring.</p> <p>Secara ekonomi, helm ini memiliki nilai jual kompetitif, yaitu antara Rp 1.304.251 – Rp 1.504.905, jauh lebih murah dibanding produk sejenis dari China. Proposal ini juga menyertakan rencana pengembangan ke depan, seperti penambahan kamera, sensor gas beracun, dan sistem online berbasis server. Dengan harga terjangkau dan fitur lengkap, helm ini sangat cocok digunakan untuk berbagai keperluan lapangan.</p> <p>Dengan inovasi ini, Smart Safety Helmet diharapkan dapat menjadi solusi praktis dan efisien untuk keselamatan kerja, khususnya di wilayah</p>

		rawan bencana seperti Kota Bogor, serta memiliki potensi untuk diadopsi secara luas secara nasional.
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1fYguiQNWzXCGELBkl6XuluoB5g-hH6cT">https://drive.google.com/drive/folders/1fYguiQNWzXCGELBkl6XuluoB5g-hH6cT</a>
31.	Nama Inovasi	STARBOOKS
	Inovator	Ida Marina Putri Nasution, Mohammad Ammaro Zahid, Syifa Kurnia Wulandiany, Nurulita Liswara
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Ekonomi Kreatif
	Keterangan	<p>Dalam era digital yang ditandai dengan percepatan informasi dan perubahan gaya hidup masyarakat urban, minat baca mengalami penurunan yang cukup signifikan, khususnya di kalangan generasi muda. Menurut berbagai survei literasi, salah satu tantangan utama yang dihadapi bangsa Indonesia adalah rendahnya ketertarikan masyarakat terhadap kegiatan membaca, yang dianggap membosankan, kaku, dan tidak relevan dengan kehidupan sehari-hari. Oleh karena itu, dibutuhkan terobosan inovatif yang mampu menjembatani dunia literasi dengan dinamika kehidupan generasi masa kini.</p> <p>Merespons fenomena tersebut, STARBOOKS hadir sebagai solusi kreatif yang mengintegrasikan dua aspek yang tampak berbeda namun saling melengkapi: kopi sebagai simbol gaya hidup modern dan literasi sebagai fondasi intelektual bangsa. STARBOOKS merupakan sebuah usaha berbasis minuman kopi khas Bogor yang memadukan pengalaman minum kopi berkualitas dengan akses literasi digital melalui fitur Barcode Literasi. Setiap cup STARBOOKS memiliki desain khusus yang menyertakan kode QR yang dapat dipindai oleh pelanggan. Setelah dipindai, barcode tersebut akan menampilkan konten digital edukatif, seperti sinopsis buku-buku terpilih, sejarah Kota Bogor, profil tokoh-tokoh inspiratif, serta kutipan motivasi yang relevan dengan semangat pembelajaran.</p> <p>Salah satu keunggulan STARBOOKS adalah penggunaan bahan baku lokal berupa kopi Liong, yang merupakan kopi legendaris asal Bogor dengan cita rasa khas dan kualitas premium. Dengan mengangkat kopi Liong sebagai produk utama, STARBOOKS tidak hanya mendukung pelestarian kekayaan kuliner lokal, tetapi juga memperkuat identitas geografis usaha ini sebagai bagian dari kebanggaan Kota Bogor. Melalui STARBOOKS, konsumen diajak untuk menikmati kopi yang tidak sekadar memuaskan selera, tetapi juga menyuguhkan pengalaman intelektual yang menyenangkan.</p> <p>Konsep STARBOOKS dirancang agar selaras dengan perilaku konsumen masa kini, khususnya kaum muda dan mahasiswa yang gemar mengakses informasi melalui gawai dan cenderung menyukai hal-hal yang bersifat visual dan instan. Oleh karena itu, konten literasi yang disajikan dalam barcode disusun secara ringkas, komunikatif, dan menarik secara visual. Beberapa konten bahkan disertai ilustrasi, infografik, atau tautan ke media sosial STARBOOKS, sehingga membentuk ekosistem literasi yang interaktif dan terus berkembang.</p> <p>STARBOOKS tidak hanya berfungsi sebagai usaha kuliner semata, tetapi juga sebagai media edukatif yang turut mendorong pertumbuhan budaya baca dalam bentuk yang fleksibel dan tidak menggurui. Dengan konsep “Ngopi sambil membaca”, STARBOOKS berupaya menyisipkan kebiasaan membaca ke dalam aktivitas keseharian</p>

		<p>masyarakat tanpa harus memaksa atau membebani. Budaya literasi dibangun dari ruang-ruang santai, obrolan ringan, dan kebiasaan kecil yang dilakukan secara konsisten.</p> <p>Sasaran utama dari usaha ini adalah generasi muda perkotaan, pelajar, mahasiswa, pekerja kreatif, serta masyarakat umum yang memiliki ketertarikan terhadap gaya hidup produktif dan melek informasi. STARBOOKS juga terbuka untuk menjalin kolaborasi dengan penerbit lokal, komunitas literasi, serta institusi pendidikan dalam memperkaya konten digital yang tersedia di dalam sistem barcode-nya.</p> <p>Dari sisi pengembangan usaha, STARBOOKS memiliki potensi untuk dikembangkan ke dalam bentuk waralaba (franchise) dengan adaptasi konten lokal di masing-masing daerah. Misalnya, di Yogyakarta, STARBOOKS dapat menyajikan sejarah Keraton, tokoh budaya, dan kutipan dari sastra lokal; sementara di Bandung, bisa diangkat sejarah perjuangan mahasiswa atau budaya Sunda. Dengan demikian, konsep barcode literasi ini dapat menjadi media promosi budaya lokal yang fleksibel dan relevan di berbagai daerah di Indonesia.</p> <p>Secara keseluruhan, STARBOOKS merupakan bentuk usaha inovatif yang memadukan sektor ekonomi kreatif, teknologi digital, dan pendidikan dalam satu konsep yang inklusif dan visioner. Di tengah tantangan rendahnya literasi dan tingginya arus digitalisasi, STARBOOKS menjadi jawaban atas kebutuhan masyarakat akan tempat nongkrong yang tidak hanya nyaman, tetapi juga mencerdaskan. Usaha ini merupakan bukti bahwa perubahan budaya bisa dimulai dari hal-hal sederhana, seperti menikmati secangkir kopi yang menyimpan makna dan pengetahuan.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/file/d/1pYpv-NZBSLChPfwrMuQF_EFHT24k8V40/view?usp=drivesdk">https://drive.google.com/file/d/1pYpv-NZBSLChPfwrMuQF_EFHT24k8V40/view?usp=drivesdk</a>
32.	Nama Inovasi	STEAMO: E-MODUL INTERAKTIF BERBASIS STEAM UNTUK MENINGKATKAN PEMAHAMAN PESERTA DIDIK PADA MATERI OPERASI HITUNG PERKALIAN MATEMATIKA
	Inovator	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Muthia Khairunnisa Putri Yusup</li> <li>- Keysha Alifa Arfani</li> <li>- Suci Siti Lathifah, M.Pd.</li> </ul>
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Pendidikan
	Keterangan	<p>Inovasi STEAMO adalah solusi menarik untuk mengajar matematika, terutama operasi hitung perkalian. STEAMO adalah singkatan dari STEAM E-modul yang terdiri dari bidang sains, teknologi, teknik, seni, dan matematika, dan memiliki modul online interaktif. Melalui integrasi teknologi digital dan pendekatan STEAM, inovasi ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman peserta didik.</p> <p>STEAMO menyajikan materi perkalian dalam konteks kehidupan nyata dari disiplin ilmu STEAM. Misalnya, konsep perkalian dapat dijelaskan melalui perhitungan jumlah roda mobil (Sains dan Teknik), pengaturan pola ubin lantai (Seni dan Matematika), atau perhitungan waktu tempuh berdasarkan kecepatan (Teknologi dan Matematika). Pembelajaran menjadi lebih bermakna dan menarik karena integrasi ini membantu peserta didik melihat aplikasi praktis matematika.</p> <p>Sifat interaktif E-Modul adalah keunggulannya yang utama. Peserta didik tidak hanya membaca materi, tetapi juga berpartisipasi secara aktif dalam berbagai fitur. Ini termasuk simulasi, animasi, kuis interaktif, dan</p>

		<p>permainan edukatif tentang perkalian. Dengan fitur-fitur ini, peserta didik dapat bereksperimen, memvisualisasikan ide, dan menguji pemahaman mereka sendiri. Umpan balik cepat yang diberikan setelah setiap interaksi membantu peserta didik menemukan dan memperbaiki kesalahan segera.</p> <p>Selain itu, STEAMO mendukung berbagai gaya belajar. Dikarenakan informasi disajikan dalam berbagai format, seperti teks, gambar, video, dan audio, peserta didik dapat belajar sesuai dengan preferensi mereka. Peserta didik dapat belajar kapan saja dan di mana saja melalui perangkat digital mereka, yang memungkinkan pembelajaran yang lebih personal dan mandiri. Inovasi STEAMO diharapkan dapat meningkatkan minat dan pemahaman peserta didik tentang perkalian matematika dan mengembangkan keterampilan STEAM secara keseluruhan.</p> <p>STEAMO juga dirancang dengan mempertimbangkan aspek pedagogis yang efektif. Struktur modul disusun secara sistematis, mulai dari pengenalan konsep dasar, contoh-contoh aplikasi dalam konteks STEAM, latihan soal dengan tingkat kesulitan yang bervariasi, hingga evaluasi pemahaman. Progres belajar peserta didik dapat dipantau, memungkinkan guru untuk memberikan intervensi yang tepat jika diperlukan.</p> <p>Dalam konteks STEAM, elemen kolaborasi juga dapat dimasukkan melalui forum diskusi atau tugas kelompok berbasis proyek yang memanfaatkan pemahaman tentang perkalian. Misalnya, siswa dapat membuat model bangunan sederhana (Teknik) yang membutuhkan perhitungan perkalian untuk menentukan jumlah material, atau mereka dapat membuat karya seni (Seni) dengan pola berulang yang melibatkan operasi perkalian. Akibatnya, STEAMO tidak hanya meningkatkan pemahaman pribadi peserta didik, tetapi juga membantu mereka belajar keterampilan sosial dan kerja sama dalam memecahkan masalah yang relevan dengan STEAM. Inovasi ini mungkin membuat belajar matematika lebih menyenangkan, menarik, dan efektif bagi peserta didik.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/file/d/1LSd9TX-Ble1iyeVOA-1GlyUDLdUDhTly/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1LSd9TX-Ble1iyeVOA-1GlyUDLdUDhTly/view?usp=sharing</a>
33.	Nama Inovasi	SY.DRA NANO RUB
	Inovator	<p>Nama Peserta :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Muhammad Thoriq Syafaat</li> <li>2. Muhammad Ihya Ulumudin</li> <li>3. Sinta Almaira</li> <li>4. Muthia Ammara Shafira</li> <li>5. Hana Kirei Lintang Miraj</li> </ol> <p>Dosen Pembimbing :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Muhammad Luthfan Haziman, S.T., M.T.P</li> <li>2. Dr. Achmad Nandang R, M.Si</li> </ol>
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	SY.DRA Nano Rub merupakan inovasi obat gosok berbasis bahan alam yang dikembangkan dari ekstrak daun Jotang Kuda ( <i>Synedrella nodiflora</i> ), tanaman herbal yang memiliki potensi sebagai antiinflamasi dan antibakteri alami. Produk ini hadir sebagai solusi topikal modern dengan menggabungkan potensi bioaktif tanaman herbal dan teknologi nanoemulsi untuk meningkatkan efektivitas terapeutik sekaligus

		<p>menjaga stabilitas sediaan. Inovasi ini muncul akibat meningkatnya kebutuhan masyarakat akan produk pereda nyeri otot dan sendi yang aman, alami, dan efektif, serta didorong oleh belum optimalnya pemanfaatan farmakologis dari tanaman daun jatang kuda yang masih jarang dimanfaatkan sebagai bahan aktif dalam sediaan topikal berbasis teknologi. Dalam proses pengolahannya, digunakan pelarut etil asetat yang cukup selektif dalam mengekstrak senyawa-senyawa aktif seperti flavonoid, alkaloid, dan minyak atsiri, yang berperan penting dalam memberikan efek farmakologis. Berbeda dari obat gosok konvensional, SY.DRA Nano Rub diformulasikan menggunakan teknologi nanoemulsi tipe water-in-oil (W/O) yang memungkinkan bahan aktif terserap lebih cepat dan merata ke dalam kulit. Teknologi ini menghasilkan partikel berskala nano yang dapat mempercepat kerja bahan aktif serta memberikan sensasi hangat-dingin yang nyaman, disertai aroma khas herbal yang menenangkan dan menyegarkan. Efek ini memberikan rasa relaksasi secara optimal sehingga sangat cocok digunakan setelah beraktivitas, seperti bekerja, berolahraga, ataupun saat mengalami ketegangan otot akibat kelelahan fisik maupun stres. Formulasi SY.DRA Nano Rub dikembangkan melalui metode homogenisasi spontan yang sederhana namun efektif, dan telah melalui serangkaian pengujian awal untuk menilai stabilitas dan karakteristik fisik seperti viskositas, ukuran partikel, serta pH. Selain mengutamakan efektivitas, produk ini juga dirancang dengan memperhatikan kenyamanan penggunaan: teksturnya ringan, tidak lengket, mudah diserap oleh kulit, dan memiliki aroma alami yang menyenangkan. Kami tidak menambahkan pewarna sintetis maupun bahan kimia keras, sehingga cukup aman untuk penggunaan rutin. Dengan kemasan yang praktis dan modern, SY.DRA Nano Rub diharapkan dapat menjadi solusi topikal alami yang unggul dalam meredakan nyeri otot dan sendi, serta menjadi bentuk kontribusi nyata dalam pengembangan produk herbal modern yang aman, inovatif, dan berdaya saing tinggi.</p>
--	--	--

	Dokumentasi	<p style="text-align: center;"><b>DOKUMENTASI SY.DRA NANO RUB</b></p> 
34.	Nama Inovasi	TALOÉ HYDRATING LOTION: INOVASI BODY LOTION DARI DAUN TALAS, BUNGA TELANG, DAN LAVENDER UNTUK MELEMBAPKAN, MENENANGKAN, DAN MELINDUNGI KULIT DARI PAPARAN UV
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mareta Gangsar Wilistanti</li> <li>2. Ismawati Putri Marlioni</li> <li>3. Nala Ratri Santika</li> <li>4. Zakiyya Najmi Salsabila</li> <li>5. Dr. Abel Gandhy, Spi., MM. (Dosen Pembimbing)</li> </ol>
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Ekonomi Kreatif
	Keterangan	<p>Sumber inspirasi inovasi yang didaftarkan berasal dari kekayaan alam Indonesia, khususnya limbah pertanian daun talas yang melimpah di Kota Bogor. Bahan ini umumnya belum dimanfaatkan secara optimal dalam industri kecantikan. Tingginya kesadaran masyarakat terhadap produk berbahan alami dan gaya hidup berkelanjutan menjadi pemicu utama lahirnya Taloe Hydrating Lotion, sebuah inovasi body lotion berbahan dasar daun talas, bunga telang, dan lavender. Inovasi ini tidak hanya menjawab tantangan lingkungan, tetapi juga membuka peluang ekonomi baru bagi petani lokal. Rancang bangun pembuatan inovasi dimulai dari permasalahan belum optimalnya pemanfaatan bahan lokal dan dominasi produk impor, kemudian dikembangkan menjadi solusi konkret melalui produk perawatan kulit yang efektif, terjangkau, dan ramah lingkungan.</p> <p>Pendekatan ilmiah yang digunakan mencakup observasi potensi lokal, pengumpulan data literatur ilmiah, dan eksperimen langsung berupa</p>

		<p>proses ekstraksi, formulasi lotion emulsi minyak dalam air, serta uji stabilitas, homogenitas, dan efektivitas bahan aktif. Hasil uji menunjukkan bahwa mucilage dari daun talas mampu menjaga kelembapan kulit, antosianin dari bunga telang melindungi dari radikal bebas, dan lavender memberikan efek relaksasi alami. Faktor pembeda dan kebaruan inovasi terletak pada pemanfaatan daun talas yang selama ini dianggap limbah sebagai bahan utama dalam kosmetik, serta penggabungan tiga bahan lokal tersebut dalam satu produk yang memiliki manfaat lengkap untuk kulit, sekaligus mendukung prinsip keberlanjutan (SDG's Goals 12 &amp; 15).</p> <p>Manfaat sebelum dan sesudah adanya inovasi terlihat dari transformasi limbah pertanian menjadi bahan aktif bernilai tinggi, serta hadirnya alternatif produk lokal yang aman dan efektif bagi konsumen. Untuk pendekatan pengenalan inovasi ke masyarakat, strategi pemasaran dilakukan secara digital melalui Shopee dan Instagram, disertai edukasi produk berbasis konten lokal serta kolaborasi dengan komunitas dan influencer mikro. Waktu pengembangan dari ide awal hingga produk siap edar memakan waktu sekitar 4-5 bulan, mencakup riset, pengembangan formula, uji coba, produksi awal, dan peluncuran.</p> <p>Keuntungan ekonomi dari inovasi ditunjukkan melalui analisis keuangan dengan hasil NPV positif sebesar Rp 3.861.991, IRR mencapai 49%, dan Payback Period kurang dari dua tahun. Dengan HPP per unit Rp 21.752 dan harga jual Rp 25.000, produk ini memberikan margin keuntungan yang sehat untuk skala mikro. Anggaran awal yang dibutuhkan untuk pengembangan dan produksi adalah Rp 2.749.938. Rencana pengembangan inovasi ke depan mencakup pembuatan varian produk, sertifikasi BPOM dan Halal, serta peningkatan kapasitas produksi dan branding nasional melalui edukasi publik berbasis komunitas.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1HGf9xM-vLt2ahoc-A6d-2cjVnj8Shfl4?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1HGf9xM-vLt2ahoc-A6d-2cjVnj8Shfl4?usp=sharing</a>
34.	Nama Inovasi	Terivit
	Inovator	Ema Hermawati, M.Farm
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	<p>Terivit : Lebih dari Sekedar Gummy, Investasi Nutrisi Untuk Bogor Bebas Stunting.</p> <p>Guna mewujudkan Indonesia Maju 2045, maka setiap permasalahan yang dihadapi oleh bangsa ini harus dapat diatasi bersama. Salah satu permasalahan yang dihadapi pada saat ini yaitu Stunting. Prevalensi stunting di Kota Bogor mengalami penurunan dari 18,7% menjadi 18,2%, berdasarkan hasil dari Survey Kesehatan Indonesia (SKI) tahun 2024. Meskipun telah mengalami penurunan, upaya pencegahan stunting harus tetap di maksimalkan hingga di bawah 10%. Salah satu penyebab stunting adalah kekurangan asupan nutrisi seperti kalsium, protein dan zat besi.</p> <p>Menurut Kemenkes Republik Indonesia, rekomendasi kalsium harian untuk anak usia 1-3 tahun adalah 650 mg/hari, dan 1000 mg/hari untuk anak usia 4-6 tahun. <i>Stolephorus commersonnii</i> atau dikenal sebagai ikan teri nasi merupakan ikan yang sering digunakan sebagai sumber kalsium tinggi dan protein saat anak MPASI. Ikan ini mempunyai ciri berkepala pendek, bentuk silindris, mayoritas berwarna putih, beraroma</p>

		<p>khas dan bertekstur lunak. Namun Ikan teri basah memiliki aroma dan rasa amis yang kuat sehingga terkadang tidak disukai anak-anak. Karena latar belakang ini, kami tim penelitian yang terdiri dari dosen prodi farmasi Universitas Pakuan dengan bantuan mahasiswa membuat suplemen dalam bentuk gummy candies.</p> <p>Terivit merupakan suplemen tinggi kalsium yang berasal dari ekstrak ikan teri nasi (<i>Stolephorus commersonii</i>). Terivit diformulasikan dalam bentuk gummy candies yang lucu dan memiliki rasa yang enak sehingga disukai anak-anak. Meskipun terivit memiliki rasa yang manis, kandungan gula dalam 1 gummy nya hanya sebesar 0,55 gram.</p> <p>Dalam 1 gelas (250 ml) susu sapi mengandung sekitar 0,3 gram kalsium, sedangkan dalam 1 gummy Terivit (1,5 gram) mengandung 0.41 gram protein, dan 2.24 gram kalsium. Selain itu, terdapat juga komposisi lemak total 0.06 gram dan karbohidrat total 0.07 gram. Untuk hasil optimal, Terivit dapat dikonsumsi 1x sehari (maksimal 1 gummy/ hari). Terivit diharapkan dapat menjadi salah satu solusi pemenuhan gizi balita dan anak-anak agar terhindar dari kekurangan kalsium sehingga dapat terhindar dari ancaman stunting.</p>
	Dokumentasi	<p><a href="https://docs.google.com/document/d/142mIq85qx31zDkj0XT_GlpuxUenVpH/edit?usp=drivesdk&amp;oid=116976442488907600539&amp;rtfpof=true&amp;sd=true">https://docs.google.com/document/d/142mIq85qx31zDkj0XT_GlpuxUenVpH/edit?usp=drivesdk&amp;oid=116976442488907600539&amp;rtfpof=true&amp;sd=true</a></p>
35.	Nama Inovasi	Tinta Keamanan Invisible Ink Berbasis Teknologi Nanomaterial dari Limbah Ampas Kopi dengan Metode Microwave-Assisted Synthesis untuk Autentikasi Dokumen Resmi
	Inovator	Achmad Nandang Roziyanto, Bening Prastiwi, Melynda Oktaviani, Muhammad Ihsan
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Air Minum, Kebersihan, dan Lingkungan Hidup
	Keterangan	<p>Inovasi ini muncul sebagai solusi atas dua permasalahan penting di Kota Bogor, yaitu tantangan dalam memastikan validitas dan autentikasi dokumen resmi seperti ijazah dan sertifikat, serta pengelolaan limbah ampas kopi yang terus meningkat seiring pesatnya pertumbuhan coffee shop dan budaya konsumsi kopi masyarakat. Kota Bogor yang berkembang sebagai destinasi wisata kuliner menumbuhkan gaya hidup kopi yang menjadi bagian penting dalam keseharian masyarakat, terutama kalangan muda dan pekerja kreatif. Akumulasi limbah ampas kopi akibat konsumsi kopi harian yang tinggi memberikan peluang besar untuk dimanfaatkan secara inovatif.</p> <p>Inovasi ini mengolah limbah ampas kopi sebagai bahan baku carbon nanodots melalui metode microwave-assisted synthesis yang cepat dan ramah lingkungan. Proses sintesis menghasilkan partikel nanodots berukuran 60–70 nm yang mengandung gugus organik karbonil dan amina yang bersifat kromofor sehingga mampu menyerap sinar ultraviolet (UV). Carbon nanodots ini kemudian diintegrasikan ke dalam formulasi tinta komersial sebagai bahan aktif yang memberikan sifat invisible ink — tinta yang tidak terlihat pada cahaya biasa namun menunjukkan fluoresensi kuat dan stabil saat disinari UV.</p> <p>Keunggulan utama inovasi ini adalah penggunaan limbah biomassa yang murah dan berlimpah, serta proses produksi yang efisien dan hemat energi dibandingkan metode konvensional. Tinta keamanan ini mampu meningkatkan keaslian dokumen resmi dengan sistem autentikasi yang</p>

		<p>sulit dipalsukan dan mudah diaplikasikan, sekaligus membantu pengelolaan limbah yang bernilai tambah dan ramah lingkungan. Berbagai karakterisasi kimia dan fisika carbon nanodots telah dilakukan, termasuk FTIR, Particle Size Analyzer, dan spektrofotometer UV-Vis. Uji aplikasi tinta pada media kertas menunjukkan performa optimal sebagai tinta invisible ink yang efektif dan tahan lama. Dengan potensi substitusi tinta keamanan berbasis logam berat yang mahal dan toksik, inovasi ini berpeluang menjadi produk unggulan lokal Kota Bogor yang siap dikembangkan secara komersial, termasuk integrasi dengan industri smart packaging melalui kemitraan strategis.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/file/d/1wNc6RTy6kCMYz0JNSJY9H33ywTgcfoBD/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1wNc6RTy6kCMYz0JNSJY9H33ywTgcfoBD/view?usp=sharing</a>
36.	Nama Inovasi	TOT CEPOT (Training of Trainer Cegah Penyalahgunaan Obat Makanan Terlarang)
	Inovator	Jeffeta Pradeko Putra, S.Farm. M.Si.
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	Training of Trainer Cegah Penyalahgunaan Obat Makanan Terlarang (TOT CEPOT) merupakan inovasi yang dibentuk oleh Balai POM di Bogor untuk pemberdayaan masyarakat dalam rangka meningkatkan efektivitas pengawasan Obat dan Makanan, agar dapat memberikan informasi dan edukasi kepada seluruh lapisan masyarakat tentang bahaya dan cara mencegah penyalahgunaan Obat dan Makanan.
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1Jx12JJwPLNcU9hKzchdqXmb sNhHgmOKc?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1Jx12JJwPLNcU9hKzchdqXmb sNhHgmOKc?usp=sharing</a>
36.	Nama Inovasi	Uji Kestabilan Lereng untuk Pembangunan Ekowisata
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Helmi Setia Ritma Pamungkas., S.T. M.Si. (Pembimbing)</li> <li>2. Sutan Faiz</li> <li>3. Rahman Ade Permana</li> <li>4. Rafdi Haqqi</li> <li>5. Khaifa Ayu Faiza</li> <li>6. N Santi Ariyantie</li> </ol>
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Air Minum, Kebersihan, dan Lingkungan Hidup
	Keterangan	<p>Inovasi Analisis Kestabilan Lereng di Desa Cijeruk</p> <p>Inovasi ini muncul karena sering terjadi tanah longsor di Desa Cijeruk, padahal daerah tersebut rencananya akan dijadikan tempat wisata alam untuk keluarga. Agar tempat wisata itu aman, harus dilakukan pengecekan lebih dulu—apakah kuat atau mudah longsor. Itulah yang mendorong tim inovator melakukan analisis kestabilan lereng.</p> <p>Caranya tidak sembarangan. Mereka melakukan tiga jenis pemeriksaan:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pemetaan permukaan – melihat bentuk dan kondisi permukaan tanah langsung di lapangan.</li> <li>2. Geolistrik – menggunakan alat untuk melihat kondisi di bawah tanah tanpa menggali.</li> <li>3. Uji sondir – mengetes kekuatan tanah dengan menekan alat ke dalam tanah.</li> </ol> <p>Setelah data terkumpul, mereka menggunakan komputer dan perangkat lunak (seperti aplikasi ArcGIS dan Res2Dinv) untuk menganalisis</p>

		<p>hasilnya. Tujuannya agar pembangunan dilakukan di tempat yang aman dan tidak berisiko longsor.</p> <p>Yang membuat inovasi ini istimewa adalah penggabungan tiga metode tersebut. Pendekatan ini belum umum dilakukan di desa-desa, apalagi untuk pengembangan wisata. Dengan cara ini, hasil analisis jadi lebih lengkap dan bisa dijadikan dasar untuk merancang pembangunan yang lebih aman.</p> <p>Manfaatnya besar: risiko bencana bisa dikurangi, pembangunan jadi lebih aman, dan masyarakat pun lebih terlindungi. Informasi ini juga bisa membantu menarik investor karena mereka akan lebih percaya dengan data yang akurat.</p> <p>Inovasi ini dibuat dalam waktu berkisar enam bulan dengan biaya sekitar Rp14 juta. Ke depan, tim berencana membuat sistem digital agar informasi tentang kondisi tanah bisa dilihat secara interaktif dan digunakan di desa lain yang juga punya potensi wisata.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1B_Y2tvH-vbGMtO6XNwThx2_yXqGYrMQT">https://drive.google.com/drive/folders/1B_Y2tvH-vbGMtO6XNwThx2_yXqGYrMQT</a>
37.	Nama Inovasi	Video Promosi 360 eye catcher
	Inovator	dipo krishyudi ono, muhammad reza, prameswari handayani
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Ekonomi Kreatif
	Keterangan	<p>Promosi konsep kamera 360 sebagai alat untuk meningkatkan ekonomi kreatif dapat dilihat sebagai langkah strategis dalam memperkenalkan pengalaman interaktif dan immersif yang inovatif. Kamera 360, dengan kemampuannya untuk menangkap gambar dan video dari setiap sudut, membuka peluang bagi para kreator konten untuk menghasilkan tur virtual, dokumentasi acara, dan pengalaman realitas virtual yang menyeluruh. Industri kreatif, seperti film, pariwisata, dan pendidikan, dapat memanfaatkan teknologi ini untuk memperluas jangkauan mereka dan menawarkan sesuatu yang baru dan menarik kepada audiens. Dalam pemasaran dan branding, penggunaan kamera 360 dapat mengubah cara perusahaan menyajikan produk kepada konsumen, menciptakan keterlibatan yang lebih dalam dan meningkatkan daya tarik merek. Selain itu, perkembangan teknologi realitas virtual dan augmented reality semakin memperkuat relevansi kamera 360, memungkinkan kreasi aplikasi baru yang dapat dieksplorasi dan dikembangkan secara komersial. Kerjasama dengan platform sosial media yang mendukung konten 360 juga memberikan jalan untuk monetisasi karya kreatif, sementara pendidikan dan pelatihan mengenai penggunaan teknologi ini membuka pintu untuk peluang bisnis dan pekerjaan baru. Dengan pendekatan yang tepat, promosi kamera 360 dapat berfungsi sebagai katalisator untuk inovasi dan pertumbuhan dalam ekonomi kreatif, menawarkan manfaat signifikan bagi perusahaan, kreator, dan konsumen.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/file/d/10JGdM2eZ-NOdc0R1CgLQ2wVP7c_DJ_jm/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/10JGdM2eZ-NOdc0R1CgLQ2wVP7c_DJ_jm/view?usp=sharing</a>
38.	Nama Inovasi	WALUYA
	Inovator	KTD BHAKTIE WARGHANA, Jaelani saputra (inovator), Anwar riyadi (asisten)
	Kategori	Perguruan Tinggi/Lembaga Penelitian/Pelaku Usaha
	Bidang Lomba	Air Minum, Kebersihan, dan Lingkungan Hidup

Keterangan	<p>Waluya merupakan inovasi penggabungan antara pengolahan sampah dan pertanian terintegrasi skala rumahan.</p> <p>Dengan isu sosial berupa kebutuhan pengolahan sampah, lahan yang sempit keterbatasan SDM serta ketahanan pangan. Kami menciptakan inovasi ini dengan tujuan menarik minat masyarakat agar mau mengolah dan memilah sampahnya secara mandiri di sumber. Manfaat yang secara langsung dapat dirasakan berupa ketersediaan bahan pangan dirumah dapat menjadi penarik minat masyarakat agar mau mengolah dan memilah sampah organik.</p> <p>Sehingga kegiatan menjaga kelestarian lingkungan dapat secara langsung dirasakan manfaatnya oleh masyarakat yang mau mengolah dan memilah sampahnya.</p> <p>Waluya terdiri dari empat susun rak.</p> <p>Rak pertama berfungsi sebagai penyaring air budidaya ikan yang dipompa dari rak keempat, air hasil penyaringan tersebut dimanfaatkan sebagai media akuaponik untuk menanam sayuran berupa kangkung bayam dan lain lain.</p> <p>Rak kedua berfungsi sebagai kandang ayam petelur produktif yang dapat bertelur satu butir per hari.</p> <p>Rak ketiga berfungsi sebagai bioapon budidaya magot BSF, magot BSF dapat menjadi mesin pengolah sampah organik yang sangat efektif dan sebagai penampung kotoran ayam dari rak kedua sehingga dapat mengurangi polusi bau kotoran ayam. Magot bsf dapat digunakan sebagai pakan tambahan untuk ayam dan ikan di rak keempat.</p> <p>Rak keempat berfungsi sebagai tempat budidaya ikan, air dasar kolam ikan dipompa menuju rak pertama untuk di saring dan dimanfaatkan sebagai media tanam akuaponik.</p> <p>Waluya memiliki arti waktunya butuh aya atau ada. Jadi ketika kita butuh untuk mengolah sampah ada, waktunya kita butuh telur untuk sarapan pagi tersedia, waktunya kita ingin makan siang dengan sayur ada, saat malan kita ingin makan ikan sudah ada. Kebutuhan pangan yang selalu tersedia merupakan manfaat langsung yang dirasakan ketika mau memilah dan mengolah sampah organik.</p> <p>Dengan lahan 1,2 meter persegi masyarakat dapat memulai melakukan kegiatan pengolahan sampah yang terintegrasi dengan pertanian dan peternakan. Didalam pembuatan Waluya, kami menggunakan 80% barang barang bekas yang tersedia di lingkungan contohnya kayu kaso bekas , banner bekas dan tong plastik bekas. Dengan demikian masyarakat dapat dengan mudah menduplikasikan Waluya untuk keperluan pengolahan sampah dan ketahanan pangan.</p>
Dokumentasi	<p><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1YJZAKxvx6twWarPdKTbmJ8kpPbUbVHjH">https://drive.google.com/drive/folders/1YJZAKxvx6twWarPdKTbmJ8kpPbUbVHjH</a></p>

## 5. Kategori ASN Pemerintah Kota Bogor

1.	Nama Inovasi	“Jumawa “Jumat Istimewa””: Mewujudkan Generasi Berkarakter dan Peduli Lingkungan”
	Inovator	Endro Sinarjono
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Pendidikan
	Keterangan	<p>A. JUDUL KEGIATAN  “Jumawa “Jumat Istimewa””: Mewujudkan Generasi Berkarakter dan Peduli Lingkungan”</p> <p>B. LATAR BELAKANG  Jumawa “Jumat Istimewa” adalah aktivitas yang dilakukan peserta didik pada hari Jumat di Sekolah Dasar Pabuaran Cilendek. Program ini telah diimplementasikan di sekolah dalam konteks pendidikan. Jumawa “Jumat Istimewa” dalam konteks pendidikan bukan hanya sekedar penyampaian materi, melainkan juga melibatkan pembangunan kebiasaan positif yang dapat berkelanjutan dalam kehidupan sehari-hari.</p> <p>Di era digital saat ini, perhatian siswa terhadap kegiatan spiritual dan kepedulian terhadap lingkungan mulai menurun. Banyak siswa belum terbiasa melaksanakan Salat Dhuha secara rutin, kurang memiliki empati sosial, serta belum memahami pentingnya menjaga lingkungan sejak dini.</p> <p>Beberapa masalah yang diidentifikasi antara lain:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Minimnya pembiasaan ibadah sunah di sekolah.</li> <li>2. Rendahnya kepedulian siswa terhadap sesama, terutama dalam berbagi kepada yang membutuhkan.</li> <li>3. Kurangnya pemanfaatan limbah rumah tangga seperti air cucian beras dan minyak jelantah untuk tujuan yang bermanfaat.</li> <li>4. Tidak adanya kegiatan terpadu yang melatih siswa untuk aktif dalam kegiatan sosial dan lingkungan secara rutin.</li> </ol> <p>C. METODE PEMBAHARUAN (INOVASI KEGIATAN)  Melalui program Jumawa “Jumat Istimewa”, sekolah menghadirkan inovasi yang mengintegrasikan pendidikan karakter, spiritual, sosial, dan lingkungan dalam satu paket kegiatan rutin setiap hari Jumat. Kegiatan ini terdiri atas:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Salat Dhuha Bersama: Melatih kedisiplinan dan spiritualitas siswa. Pelaksanaan program salat dhuha dipimpin di sekolah adalah untuk membangun karakter siswa, meningkatkan kedisiplinan, dan meningkatkan kecerdasan spiritual. Salat dhuha juga diyakini dapat memberikan manfaat spiritual, psikologis, dan meningkatkan konsentrasi dalam kegiatan sehari-hari.</li> <li>2. Program “Jumat Berkah”:</li> </ol> <p>Memberi bantuan kepada peserta didik yang kurang mampu maupun santunan anak yatim. Program Jumat Berkah di Sekolah Dasar Negeri Pabuaran Cilendek yang melibatkan kegiatan bersedekah setiap hari jumat oleh para peserta didik. Bersedekah dalam konteks ini merujuk pada pemberian sukarela</p>

		<p>oleh seorang muslim kepada orang lain tanpa adanya batasan waktu atau jumlah tertentu. Program Jum'at Berkah diimplementasikan setelah para peserta didik menyelesaikan kegiatan salat dhuha terpimpin;</p> <p>Peserta didik diminta untuk mengumpulkan sumbangan uang seikhlasnya sebagai bentuk sedekah. Dana yang terkumpul kemudian dapat diserahkan kepada Guru kelas atau langsung kepada bendahara program. Uang tersebut akan digunakan untuk kegiatan kepedulian sosial, seperti memberikan bantuan kepada peserta didik yang kurang mampu maupun santunan anak yatim.</p> <p>3. Pemanfaatan Air Cucian Beras: Menyiram tanaman dengan air cucian beras dari rumah masing-masing siswa sebagai bentuk kegiatan “hijau”.</p> <p>Program menyiram tanaman dengan air cucian beras di sekolah adalah untuk memanfaatkan limbah rumah tangga yang kaya nutrisi sebagai pupuk alami dan ramah lingkungan. Air cucian beras mengandung berbagai unsur hara seperti vitamin B1, karbohidrat, dan zat-zat mineral lainnya yang dapat meningkatkan pertumbuhan tanaman. Selain itu, program ini juga bertujuan untuk memberikan edukasi kepada siswa tentang pentingnya memanfaatkan limbah dan menjaga keberlanjutan lingkungan.</p> <p>4. Program Minyak Jelantah: Mengumpulkan minyak goreng bekas dari rumah untuk didaur ulang melalui kerja sama dengan lembaga pengelola.</p> <p>Program minyak jelantah di sekolah biasanya adalah adanya pemahaman tentang dampak negatif minyak jelantah yang dibuang sembarangan terhadap lingkungan dan kesehatan. Program ini bertujuan untuk mengubah sikap dan perilaku siswa terhadap pengelolaan sampah minyak jelantah, serta memberikan solusi kreatif dan praktis untuk memanfaatkan minyak jelantah menjadi produk yang berguna.</p> <p><b>D. KEUNGGULAN INOVASI</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Terintegrasi : Program ini menyentuh aspek akhlak, sosial, dan lingkungan sekaligus.</li> <li>2. Berbasis Pembiasaan : Membentuk karakter siswa melalui kegiatan rutin.</li> <li>3. Melibatkan Orang Tua : Kegiatan seperti membawa air cucian beras dan minyak jelantah melibatkan peran keluarga.</li> <li>4. Ramah Lingkungan : Mendorong kepedulian terhadap limbah rumah tangga.</li> <li>5. Mudah Dilaksanakan : Tidak membutuhkan biaya besar dan bisa dilaksanakan secara bertahap sesuai kapasitas sekolah.</li> </ol> <p><b>E. CARA KERJA / ALUR PELAKSANAAN KEGIATAN</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Perencanaan <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sosialisasi program kepada guru, siswa, dan orang tua.</li> <li>• Menyusun jadwal rutin setiap Jumat.</li> </ul> </li> <li>2. Pelaksanaan (Setiap Hari Jumat): Waktu Kegiatan</li> </ol>
--	--	--

		<p>07.00 – 07.30 Salat Dhuha berjamaah di mushola dan lapangan sekolah.  07.30 – 08.00 Tausiyah singkat dan motivasi Jumat Istimewa.  08.00 – 08.30 Pelaksanaa kegiatan bersedekah  08.30 – 09.00 Siswa menyiram tanaman sekolah dengan air cucian beras yang dibawa dari rumah.  09.00 – 09.15 Penyerahan minyak jelantah ke guru pembina untuk dikumpulkan dan disalurkan ke lembaga pengelola limbah.</p> <p>3. Evaluasi dan Pengembangan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Monitoring partisipasi siswa.</li> <li>• Menyusun laporan bulanan untuk melihat dampak kegiatan.</li> <li>• Memberikan penghargaan bagi kelas/siswa yang aktif berpartisipasi.</li> </ul> <p>F. PENUTUP</p> <p>Program Jumawa “Jumat Istimewa” merupakan bentuk pembelajaran bermakna yang menanamkan nilai-nilai karakter kepada siswa sejak dini. Melalui Program Jumawa “Jumat Istimewa” diharapkan dapat memberikan pengaruh positif dalam pembentukan karakter peserta didik. Karakter di sini merujuk pada nilai-nilai yang tertanam dalam diri manusia dan berkembang secara berkelanjutan sepanjang kehidupannya.kegiatan spiritual, sosial, dan kepedulian lingkungan, diharapkan siswa tumbuh menjadi generasi yang religius, berempati, dan cinta lingkungan.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/open?id=1ckQtYZOR7dSjVC1zbwdom1e3RzjF_y2Y">https://drive.google.com/open?id=1ckQtYZOR7dSjVC1zbwdom1e3RzjF_y2Y</a> .
2.	Nama Inovasi	“SAPPA (SISTEM ADMINISTRASI PELAYANAN PELATIHAN)”.
	Inovator	H. AJID KURNIAWAN S.E., M.Si, WAHYU CAHYONO S.Akun., ACHMAD YUSRI S.H., WIDIAR WAHYUDI S.Kom. Asep Permana, DESI LIAWATI ASTUTI S.H., YULIANTO TATO SP, M.Si .
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Teknologi Informasi dan Komunikasi
	Keterangan	inovasi berawal dari pekerjaan sehari-hari dalam proses pelaksanaan administrasi kegiatan perekrutan calon peserta pelatihan di bidang latta Dinas Tenaga Kerja Kota Bogor dilakukan secara manual, Masyarakat Kota Bogor jika ingin mendaftarkan dirinya sebagai calon peserta pelatihan harus datang secara langsung ke Kantor Dinas Tenaga Kerja Kota Bogor, sehingga terjadinya penumpukan banyakannya Masyarakat berduyun-duyun ke Kantor Dinas Tenaga Kerja Kota Bogor, dari kejadian itu saya berinisiatif membuat inovasi bagaimana kalau Masyarakat Kota Bogor jika ingin mendaftarkan dirinya menjadi calon peserta pelatihan dan memonitor pelatihan apa saja yang ada dan akan dilaksanakan oleh bidang latta Dinas Tenaga Kerja Kota Bogor itu bisa langsung mudah dan praktis tanpa datang ke kantor Dinas Tenaga Kerja Kota Bogor, maka saya buat inovasi dengan nama “SISTEM ADMINISTRASI PELAYANAN PELATIHAN (SAPPA)”.

	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/12qMiVf723ZnOQXCbBiPOB8C7-dS04U4v">https://drive.google.com/drive/folders/12qMiVf723ZnOQXCbBiPOB8C7-dS04U4v</a>
3.	Nama Inovasi	AKSI GEULIS (Akselerasi Gerakan Eliminasi Tuberkulosis)
	Inovator	dr. Sri Nowo Retno, M.A.R.S
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	<p>Inovasi AKSI GEULIS merupakan langkah terobosan Dinas Kesehatan Kota Bogor dalam mengatasi permasalahan mendasar penanggulangan Tuberkulosis (TBC), yaitu rendahnya kesadaran masyarakat terhadap status kesehatannya. Salah satu tantangan utama yang dihadapi adalah banyaknya individu yang tidak menyadari bahwa dirinya telah tertular TBC, terutama mereka yang tinggal serumah dengan pasien. Minimnya gejala awal serta stigma sosial menyebabkan kontak erat seringkali tidak terjaring dalam pemeriksaan, yang berdampak pada pelaksanaan investigasi kontak dan pemberian Terapi Pencegahan Tuberkulosis (TPT) yang belum maksimal. Banyak orang yang hidup serumah dengan pasien TBC tidak menjalani pemeriksaan karena kurangnya informasi, stigma sosial, dan tidak adanya sistem pelacakan yang menyeluruh. Akibatnya, TBC laten yang tidak terdeteksi dapat berkembang menjadi TBC aktif dan terus menularkan penyakit di komunitas.</p> <p>Menjawab tantangan tersebut, Dinas Kesehatan Kota Bogor mengembangkan inovasi AKSI GEULIS yang mulai diimplementasikan secara resmi pada bulan Mei 2023. Sebelumnya, inovasi ini melalui tahap uji coba selama satu bulan, di mana Dinas Kesehatan menggunakan data simulasi dari Sistem Informasi Tuberkulosis (SITB) untuk menguji fungsionalitas aplikasi SI GEULIS yang merupakan inovasi strategis yang digagas dalam upaya percepatan eliminasi Tuberkulosis (TBC) di wilayahnya. Terinspirasi dari keberhasilan penanganan pandemi COVID-19, inovasi ini mengadopsi pendekatan kolaboratif lintas sektor, pelibatan aktif masyarakat, serta pemanfaatan teknologi informasi dalam pengendalian penyakit menular. Dengan dasar tersebut, lahirlah sistem terpadu bernama SI GEULIS, sebuah aplikasi digital berbasis spasial yang mempermudah pelaporan, pemetaan, serta pemantauan kasus TBC dan kontak eratnya secara real-time.</p> <p>Pendekatan ilmiah yang digunakan meliputi observasi lapangan, pengumpulan data dari Sistem Informasi Tuberkulosis (SITB), wawancara mendalam, hingga uji coba penggunaan aplikasi SI GEULIS. Aplikasi ini menjadi keunggulan utama yang membedakan inovasi AKSI GEULIS dari program sejenis, dengan dashboard interaktif yang dapat diakses oleh berbagai pemangku kepentingan lintas level.</p> <p>Pembaruan penting dalam inovasi ini adalah pengembangan pendekatan teknis bernama SIKASEP TPT (Strategi Integrasi Investigasi Kontak dan Ekspansi TPT). Melalui pendekatan ini, setiap pasien TBC yang terkonfirmasi wajib menjalani investigasi kontak secara sistematis, dan setiap kontak erat yang ditemukan diarahkan untuk melakukan skrining serta, bila memenuhi syarat, mendapatkan</p>

		<p>TPT. Pemantauan terhadap pemberian TPT dilakukan tidak hanya oleh petugas kesehatan, tetapi juga melibatkan kader, RT/RW, dan perangkat kelurahan. SIKASEP TPT juga mendorong pelaksanaan skrining aktif melalui kegiatan sweeping langsung ke rumah pasien jika diperlukan, memastikan tidak ada kontak erat yang luput dari perhatian.</p> <p>Hasil penerapan inovasi ini terbukti signifikan. Pada tahun 2024, Kota Bogor berhasil mencapai cakupan penemuan kasus hingga 111% dari target, peningkatan investigasi kontak lebih dari dua kali lipat dibanding tahun sebelumnya, serta cakupan TPT tertinggi di tingkat Provinsi Jawa Barat. Efisiensi ekonomi turut dirasakan, dengan potensi penghematan anggaran negara hingga ratusan miliar rupiah dari pencegahan penularan dan pengobatan kasus TBC baru.</p> <p>Dengan integrasi pendekatan komunitas, teknologi digital, serta strategi teknis berbasis data seperti SIKASEP TPT, AKSI GEULIS bukan hanya inovasi lokal, namun berpotensi menjadi model nasional dalam upaya eliminasi TBC yang berkelanjutan dan berbasis masyarakat.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1bFeHynahNrnxyg3UD092n2yX9sa5cGVq?usp=drive_link">https://drive.google.com/drive/folders/1bFeHynahNrnxyg3UD092n2yX9sa5cGVq?usp=drive_link</a>
4.	Nama Inovasi	Bogor Smart Health (BSH)
	Inovator	dr. Erna Nuraena
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	Bogor Smart Health – Satu Data Kesehatan tidak terlepas dari perkembangan nasional mengenai transformasi digital di sektor kesehatan dan implementasi kebijakan Satu Data Indonesia. Salah satu inspirasi utama datang dari Peraturan Presiden Nomor 39 Tahun 2019 tentang Satu Data Indonesia, yang menekankan pentingnya keterpaduan dan konsistensi data lintas sektor sebagai dasar perumusan kebijakan publik yang efektif. Beberapa pengalaman dan kebijakan di Indonesia telah menjadi sumber inspirasi, baik dari regulasi nasional maupun praktik baik di berbagai daerah
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1Xvac9gNzRAXUXmJfKgEIDPrKnhKVEyw6?usp=drive_link">https://drive.google.com/drive/folders/1Xvac9gNzRAXUXmJfKgEIDPrKnhKVEyw6?usp=drive_link</a>
5.	Nama Inovasi	BUTIK HALIFA
	Inovator	Nurma Mulya
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	Penanganan secara holistik digambarkan sebagai sebuah tindakan yang memperhatikan keseluruhan aspek yang terdapat pada individu yaitu aspek fisik, mental, spiritual dan sosial. Tindakan holistik dilakukan melalui berbagai pendekatan baik secara medis, edukasi kesehatan, komunikasi suportif, dukungan, dan juga terapi komplementer. Aspek holistik memperhatikan pengaruh terapeutik tindakan yang telah

		<p>dilakukan terhadap pasien, keluarga dan masyarakat. (Zamanzadeh. et al, 2015; Jasemi. et al, 2017).</p> <p>Pelayanan KIA di UPTD Puskesmas Bogor Utara sudah menggunakan pendekatan holistik maternal yang terinspirasi oleh tokoh muslim di bidang kesehatan yaitu Ibnu Sina yang dikenal sebagai Avicenna (Bapa kedokteran Modern). Pelayanan Ante Natal Care (ANC) ibu hamil diberikan buku Cikal Pintar Dunia Akhirat (CPDA) sebagai tuntunan kerohanian yang berisi tabel checklist kegiatan membaca surat pendek, sholat wajib, sholat sunah. Proses Intra Natal Care (INC) RB Pelita sudah menyediakan persalinan diiringi dengan murotal. Pelayanan Post Natal Care (PNC) pada ibu nifas yang beragama muslim diberikan Al-Quran. Pemberian Buku CPDA pada saat pelayanan ANC ditemukan kendala yaitu kebanyakan ibu hamil tidak konsisten dalam pengisian buku tersebut, karena Buku CPDA memberikan tanggung jawab kepada ibu hamil untuk mengisi tabel checklist secara rutin selama kehamilannya.</p> <p>Menyikapi hal tersebut untuk meningkatkan pengetahuan ibu hamil secara holistik meliputi aspek fisik, mental, spiritual dan sosial, maka dibuatlah buku yang lebih menarik. Hal ini juga dilakukan agar tidak memberatkan ibu hamil dan menjadikan ibu hamil pintar, sehat jasmani dan rohani. Buku Pengganti CPDA diberi nama Buku Tuntunan Holistik Ibu Hamil Bersalin dan Nifas (Butik Halifa) yang lebih informatif dan mudah dimengerti, yang terdiri dari informasi tentang kehamilan, persalinan, dan nifas meliputi 4 aspek sosial, fisik, mental, spiritual.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1qDUMzo7VjQyJ9TjNSPjP5EZZW1w5d-Ka">https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1qDUMzo7VjQyJ9TjNSPjP5EZZW1w5d-Ka</a>
6.	Nama Inovasi	DAMKAR COLLABS
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mochamad Ade Nugraha, SP, ME (ketua);</li> <li>2. Arti Pitriana, SP, MA (anggota);</li> <li>3. David Indra (anggota)</li> </ol>
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Sosial
	Keterangan	<p>DAMKAR COLLABS merupakan salah satu inovasi pada Dinas Pemadam kebakaran dan penyelamatan Kota bogor yang merupakan implementasi dari proses kolaborasi dan sinergi antara DPKP Kota bogor dengan dinas, lembaga dan pihak terkait sebagai upaya mengoptimalkan tugas pelayanan pemadam kebakaran dan penyelamatan yang diemban DPKP Kota Bogor.</p> <p>Ide munculnya inovasi ini berawal dari kondisi keterbatasan jumlah petugas serta personil dinas pemadam kebakaran serta keterbatasan anggaran terkait pelaksanaan pemadaman kebakaran dan penyelamatan, pengembangan kapasitas personil dan kebutuhan penyuluhan kepada masyarakat mengenai peran serta masyarakat dalam pencegahan, pelaksanaan pemadam kebakaran serta penyelamatan.</p> <p>Selain itu DPKP Kota Bogor dalam menjalankan tugas dan fungsinya yang cakupannya meliputi pelaksanaan pemadaman dan pengendalian kebakaran, penyelamatan dan evakuasi korban kebakaran, respon time, penyelamatan dan evakuasi, pemberdayaan masyarakat/ relawan</p>

		<p>kebakaran serta pendataan inspeksi dan investigasi pasca kebakaran, diperlukan sumberdaya manusia dan sarana prasarana yang memadai . Kondisi eksisting saat ini belum semua sarpras terpenuhi dan jumlah petugas yang seharusnya dibutuhkan sesuai yang dipersyaratkan peraturan Menteri Dalam Negeri nomor 114 tahun 2018 tentang Standar Teknis Pelayanan Dasar pada Pelayanan minimal sub urusan kebakaran daerah kabupaten/ kota.</p> <p>Damkar Collabs ini sebagai upaya DPKP mengoptimalkan berbagai potensi dalam memaksimalkan layanan dengan mengefektifkan Kolaborasi dan SInergi; Beberapa upaya yang sudah dilakukan DPKP dalam kegiatan Damkar Collabs ini antara lain: berkerjasama dengan TV swasta dalam memberikan edukasi dan penyuluhan kepada masyarakat tentang seluk beluk pemadaman kebakaran dan upaya pencegahannya, serta menampilkan profil damkar. Diharapkan agar masyarakat ikut berperan serta pada saat pelaksanaan pemadaman dengan memberi jalan pada saat mobil bersirine pemadam melintas, menyediakan jalur lintasan selang pemadam pada tempat tempat yg sulit dilalui, serta melakukan tindakan pencegahan. Selain itu degan bekerjasama dengan DPKP Kabupaten dalam rangka updating skill petugas pemadam serta mengadakan kerjasama pada saat pelaksanaan pada titik titiuk dan area yang radiusnya berdekatan ataupun pada kondisi mendesak tertentu</p>
	Dokumentasi	<a href="https://bit.ly/435ZWFN">https://bit.ly/435ZWFN</a>
7.	Nama Inovasi	Damkar Go To School
	Inovator	Hendro Waskito
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Pendidikan
	Keterangan	Memberikan edukasi mengenai pencegahan kebakaran serta pengenalan pemadam kebakaran kepada Siswa siswi di sekolah, dan memberikan simulasi penanganan api kecil kepada warga sekolah baik murid, guru dan tenaga administrasi sekolah
	Dokumentasi	
8.	Nama Inovasi	DigiLIT: Digitalisasi Literasi Tulisan Berbasis Machine Learning sebagai Upaya Pemulihan Keterampilan Menulis di Era Smartphone

	Inovator	Aryati, S.Pd., M.Pd., Alinne Novianti, S.Pd.
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Pendidikan
	Keterangan	<p>Perkembangan teknologi digital khususnya smartphone, telah mengubah pola interaksi, komunikasi pembelajaran siswa. Seiring dengan meningkatnya penggunaan smartphone, terjadi kecenderungan menurunnya kemampuan dan keterampilan siswa dalam menulis tangan (handwriting). Berdasarkan hasil observasi peneliti sebagai guru pada siswa SMAN 2 Bogor, ditemukan 30% tulisan tangan siswa yang perlu ditingkatkan dari aspek keterbacaan dan konten tulisan. Keterampilan menulis tangan akan mengkonstruksi proses berpikir kritis atau High Order Thinking Skill (HOTS). Keterampilan menulis dapat ditingkatkan antara lain dengan melatih membaca. Melemahnya kemampuan menulis tangan dapat berdampak pada menurunnya prestasi akademik.</p> <p>Berdasarkan studi yang dilakukan oleh Marano dkk (2025) dengan judul <i>The Neuroscience Behind Writing: Handwriting vs. Typing-Who Wins the Battle?</i> mengatakan bahwa menulis tangan mengaktifkan jaringan wilayah otak yang lebih luas dibanding mengetik yang melibatkan sedikit sirkuit saraf sehingga menulis menghasilkan kognitif yang lebih aktif. Maka sekolah perlu mengintegrasikan pembelajaran literasi baca tulis tangan yang relevan dengan perkembangan teknologi informasi, dengan memanfaatkan machine learning sebagai teknologi digital bukan dengan menolaknya atau menghindarinya demi mengembalikan kemampuan siswa menulis.</p> <p>Solusi yang kami kembangkan dalam mengatasi permasalahan tersebut adalah menggunakan pendekatan yang mengintegrasikan teknologi digital AI (Artificial Intelligence) berupa ChatGPT dan machine learning dengan pembelajaran menulis konvensional. Pendekatan tersebut dinamakan “DigiLIT (Digitalisasi Literasi Tulisan). Tujuan DigiLIT adalah menstimulasi kebiasaan menulis siswa, memberikan feedback kepada siswa secara instan dan obyektif melalui sistem digital dan mengukur perkembangan kemampuan menulis secara terstruktur dan terukur..</p> <p>Kelebihan dari karya ini adalah menggabungkan Analisis Tulisan Tangan Manual dengan AI (Hybrid Evaluation) Program DigiLIT menawarkan suatu cara menilai tulisan yang lebih cepat, akurat dan objektif menggunakan AI. Dimana Teachable Machine menilai karakter tulisan fisik dan Chat GPT menilai kualitas konten tulisan seperti pengembangan ide, struktur bahasa, kosakata dan ejaan. Kelebihan lain adalah Pendekatan DigiLIT bersifat praktis, gratis dan bisa direplikasi, bahwa platform Googlee Tachable Machine, Chat GPT, bisa didapatkan dengan mudah. Kelebihan lain adalah pendekatan ini bisa digunakan oleh berbagai guru mata pelajaran pada berbagai jenjang. Berikut ini adalah link Teachable machine untuk tulisan dengan kategori terbaca dan tidak terbaca <a href="https://teachablemachine.withgoogle.com/models/mqo1mQIfq/">https://teachablemachine.withgoogle.com/models/mqo1mQIfq/</a></p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/file/d/1ZwdaPZSfvuueBJl3j5SV4gCUwkjT1FwG/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1ZwdaPZSfvuueBJl3j5SV4gCUwkjT1FwG/view?usp=sharing</a>
9.	Nama Inovasi	Exambro - Exam Browser
	Inovator	Deki Kurnia Hadi Permana
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Teknologi Informasi dan Komunikasi

	Keterangan	<p>Exambro: Exam Browser Android yang Ringan dan Aman</p> <p>Exambro adalah aplikasi exam browser berbasis Android yang ringan, sederhana, dan dirancang khusus untuk mendukung pelaksanaan Computer Based Test (CBT). Aplikasi ini menawarkan berbagai fitur proteksi untuk memastikan ujian berlangsung dengan aman, minim kecurangan, dan peserta tetap fokus pada soal-soal ujian.</p> <p>Dengan antarmuka yang simpel dan performa yang ringan, Exambro menjadi solusi ideal bagi lembaga pendidikan, sekolah, atau institusi yang membutuhkan platform CBT praktis di perangkat Android. Exambro dirancang untuk berjalan stabil di berbagai jenis perangkat, termasuk smartphone dan tablet dengan spesifikasi menengah ke bawah.</p> <p>Fitur-fitur unggulan Exambro mencakup:</p> <p>Disable Screenshot – Mencegah peserta mengambil tangkapan layar soal.</p> <p>Disable Split Screen – Memblokir mode layar terbagi untuk menghindari membuka aplikasi lain.</p> <p>Deteksi Floating Window – Mendeteksi aplikasi dengan jendela mengambang yang dapat mengganggu konsentrasi ujian.</p> <p>Blokir Notifikasi – Menghalangi notifikasi masuk dari aplikasi seperti chatting, sosial media, dan lainnya.</p> <p>Alarm Peringatan – Mengaktifkan alarm apabila peserta mencoba keluar dari mode ujian atau pinned mode.</p> <p>Navigasi Mudah – Dilengkapi tombol Back dan Forward untuk memudahkan berpindah halaman saat ujian.</p> <p>Deteksi Headset/Earphone – Mendeteksi penggunaan headset yang berpotensi digunakan untuk berkomunikasi selama ujian.</p> <p>Dengan berbagai fitur keamanan ini, Exambro membantu menjaga integritas ujian sekaligus memberikan pengalaman ujian yang nyaman dan efektif bagi peserta. Exambro tentu dapat menjadi pilihan terpercaya dalam mendukung transformasi digital dunia pendidikan melalui sistem ujian berbasis Android yang aman dan efisien</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1oyhAnkH7DWs7UD0xbUczqL-x8UjeybW?usp=drive_link">https://drive.google.com/drive/folders/1oyhAnkH7DWs7UD0xbUczqL-x8UjeybW?usp=drive_link</a>
10.	Nama Inovasi	GERAH KIPAS
	Inovator	Siti Nurhasanah, AMd Keb
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	Berdasarkan Peraturan Presiden Nomor 87 Tahun 2014, Keluarga Berencana (KB) adalah upaya mengatur kelahiran anak, jarak dan usia ideal melahirkan, mengatur kehamilan, melalui promosi, perlindungan,

		<p>dan bantuan sesuai dengan hak reproduksi untuk mewujudkan keluarga yang berkualitas. Perwujudan aturan KB juga tercantum dalam Undang-undang Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2023 tentang Kesehatan pada pasal 63. Merujuk pada dokumen Sustainable Development Goals (SDGs) dalam tujuan ke tiga disebutkan bahwa pembangunan ditujukan untuk “Menjamin Kehidupan yang Sehat dan Meningkatkan Kesejahteraan Seluruh Penduduk Semua Usia” pada tahun 2030. Program dan kegiatan yang akan dilaksanakan untuk mencapai tujuan dilakukan dengan cara pelayanan KB bagi perempuan usia reproduksi. Program KB dapat dikatakan berhasil apabila beberapa indikator dapat tercapai yaitu 1) proporsi peserta KB baru menurut metode kontrasepsi; 2) presentase cakupan peserta KB aktif terhadap Pasangan Usia Subur (PUS); 3) dan persentase peserta KB baru metode kontrasepsi jangka panjang (MKJP). Menurut BKKBN, keberhasilan indikator yang mudah untuk dijangkau yaitu presentase cakupan peserta KB aktif terhadap PUS. Berdasarkan data Dinas Pengendalian Penduduk Kota Bogor jumlah peserta KB aktif pada tahun 2021 sebanyak 117.552 pasangan aktif. Berdasarkan data dari register persalinan Puskesmas Bogor Utara bulan Januari sebanyak 9 ibu bersalin dan yang ber-KB pasca 42 hari sebanyak 1 orang, bulan Februari sebanyak 1 ibu bersalin dan yang ber-KB pasca 42 hari tidak ada, bulan Maret sebanyak 4 ibu bersalin dan yang ber-KB pasca 42 hari tidak ada, bulan April sebanyak 12 ibu bersalin dan yang ber-KB pasca 42 hari 1 orang, bulan Mei sebanyak 8 ibu bersalin dan yang ber-KB pasca 42 hari tidak ada, dan di bulan Juni sebanyak 8 ibu bersalin dan yang ber-KB pasca 42 hari tidak ada. Berdasarkan data puskesmas di atas dapat di simpulkan adanya ketidakesesuaian data antara jumlah ibu yang bersalin dengan jumlah anak lebih dari dua dengan jumlah kunjungan KB pasca nifas sampai dengan 42 hari di Puskesmas Bogor Utara. Menyikapi hal tersebut maka perlu dibuatkan program kegiatan yang dapat dilakukan untuk meningkatkan pencapaian jumlah peserta aktif terutama bagi ibu nifas setelah 42 hari masa nifas, seperti: memberikan informasi awal tentang jadwal kunjungan KB melalui stiker, melakukan penyuntikan kb di 6 jam postpartum. Hal ini merupakan serangkaian kegiatan yang dapat di rangkum dalam satu gerakan rancangan inovasi yang berjudul GERAH KIPAS (Gerakan Cegah Hamil dengan ber-KB Pasca Nifas).</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1QSYLGV0Y6Zwwjk6gBe3hVq0f52Siz5TD">https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1QSYLGV0Y6Zwwjk6gBe3hVq0f52Siz5TD</a>
11.	Nama Inovasi	Jaringan Aplikasi Anti Putus Sekolah ( JAPATI )
	Inovator	BAMBANG HERU PRASETYO, S.Kom., M.M
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Pendidikan
	Keterangan	Jaringan Aplikasi Anti Putus Sekolah ( JAPATI ) merupakan aplikasi yang dibuat untuk mendata anak-anak usia sekolah yang tidak melanjutkan sekolah ke jenjang pendidikan berikutnya, dimana dari hasil monev diwilayah, anak tersebut dapat diarahkan ke sekolah-sekolah Non Formal terdekat dari tempat tinggal untuk mendapatkan pendidikan gratis yang dibiayai oleh APBD Kota Bogor.
	Dokumentasi	<a href="https://docs.google.com/document/d/1hAHpvdm-N1VCagUleIwhYoK6YgmzoExA/edit?usp=sharing&amp;oid=113218339547548007309&amp;rtpof=true&amp;sd=true">https://docs.google.com/document/d/1hAHpvdm-N1VCagUleIwhYoK6YgmzoExA/edit?usp=sharing&amp;oid=113218339547548007309&amp;rtpof=true&amp;sd=true</a>
12.	Nama Inovasi	Ernawati

	Inovator	Jumba Bondes ( Jum'at Sehat berssma warga Kebon Pedes )
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Sosial
	Keterangan	<p>Kegiatan Jumba Bondes adalah salah satu Inovasi yang di prakasai oleh sy sendiri sebagai Seklur di Kelurahan Kebon Pedes adapun kegiatan ini mengingat masih banyak warga yang belum kenal dengan Lurah dan Staf nya, Jumba Bondes adalah kegiatan karyawan kelurahan Kebon Pedes bersama warga di hari Jum'at dengan melaksanakan senam bareng ataw gerak jalan setelah itu kumpul ngariung dialog mendengarkan permasalahan yg ada di wilayah sehingga bisa bermusyawarah untuk memecahkan masalah bersama, adapun kegiatan Jumba Bondes ini setelah kegiatan olah raga dan dialog di lanjutkan dengan bersih-bersih lingkungan dan pembuatan lubang biopori.</p> <p>Dengan adanya kegiatan Jumba Bondes di harapkan warga masyarakat Kelurahan Kebon Pedes Kecamatan Tanah Sareal meningkat dalam segi kesehatan Jasmaninya dan meningkat jalin siraturahminya sesama warga dan juga aparat Kelurahan.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/open?id=1Iiw5p1TUv3wWptbV5ICfB_4s3aPOJRFt">https://drive.google.com/open?id=1Iiw5p1TUv3wWptbV5ICfB_4s3aPOJRFt</a>
13.	Nama Inovasi	LAPAK BOGOTA (pendidikan dan peLATihan sePAK bola swadaya BOGOr uTAra)
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Taufik, S.H</li> <li>2. Rike Ratina Ayuningsih, S.E., M.M.</li> <li>3. Sultodi Mahbub, S.T.</li> <li>4. Yessi Kalair, S.T., M.M.</li> <li>5. Syarifudin, S.Pd.</li> <li>6. Suhendar, S.H.</li> <li>7. Bosse Anugrah Jusran, S.T.</li> </ol>
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Pendidikan
	Keterangan	<p>LAPAK BOGOTA (pendidikan dan peLATihan sePAK bola swadaya BOGOr uTAra) merupakan wadah pengembangan bakat dan karakter generasi muda melalui olahraga, dengan pendekatan swadaya masyarakat yang di inisiasi oleh Dinas Pemuda dan Olahraga Kota Bogor. Inovasi ini mulai diimplementasikan pada bulan Juli 2023. Sejak diresmikan pada bulan Desember tahun 2023 sampai dengan saat ini jumlah peserta dari program LAPAK BOGOTA telah mencapai kurang lebih 80 (delapan puluh) peserta dengan rentang usia 6-18 tahun. Melalui pelatihan ini, diharapkan tercipta sistem pembinaan sepak bola akar rumput yang mandiri, berkelanjutan, dan berdaya guna bagi komunitas lokal.</p> <p>Pendidikan dan Pelatihan Sepak Bola Swadaya Bogor Utara ini merupakan program pembinaan sepak bola yang dikelola secara mandiri oleh Dinas Pemuda dan Olahraga Kota Bogor yang berkolaborasi dengan komunitas, para orang tua, serta pelatih lokal setempat. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan kesempatan kepada anak-anak dan remaja yang ingin mengembangkan bakat mereka tanpa harus bergantung pada fasilitas mahal atau akademi sepak bola berbayar. Dengan sistem berbasis swadaya, program ini akan berupaya menciptakan lingkungan pembinaan yang lebih inklusif, di mana setiap anak memiliki kesempatan yang sama untuk belajar dan berkembang.</p>

		<p>Sumber Inovasi Pendidikan dan Pelatihan Sepak Bola Swadaya Bogor Utara (LAPAK BOGOTA) berasal dari berbagai hal, di antaranya:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Kebutuhan Masyarakat Lokal</b> Keterbatasan fasilitas atau biaya untuk mengikuti pelatihan sepak bola formal mendorong lahirnya pelatihan alternatif yang bersifat swadaya.</li> <li>2. <b>Pengamatan Lapangan</b> Melihat potensi anak-anak di lingkungan sekitar yang belum tergalai karena kurangnya akses terhadap pelatihan.</li> </ol> <p>Tujuan Kegiatan Pendidikan dan Pelatihan Swadaya Sepak Bola Bogor Utara ini adalah:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Mengembangkan Potensi Anak dan Remaja di Bidang Sepak bola</b>, dengan menyediakan pelatihan teknik dasar dan lanjutan secara rutin serta membentuk tim-tim usia dini dari berbagai kelompok umur.</li> <li>2. <b>Meningkatkan Kemandirian dan Kepedulian Sosial Komunitas</b> dengan mendorong partisipasi warga dalam mendukung dan mengelola kegiatan olahraga secara gotong royong. Dan menumbuhkan rasa memiliki terhadap kegiatan dan fasilitas bersama.</li> <li>3. <b>Menanamkan Nilai-nilai Positif</b> melalui sepak bola, yaitu dengan melatih kedisiplinan, kerja sama, sportivitas, tanggung jawab, dan mengarahkan energi remaja ke aktivitas yang positif dan produktif.</li> <li>4. <b>Membuka Peluang Ekonomi dan Kreativitas Lokal</b>, dengan mengembangkan unit usaha mikro seperti warung komunitas, merchandise, dan sponsor lokal.</li> <li>5. <b>Mendorong pemuda</b> untuk aktif di bidang wirausaha berbasis olahraga.</li> <li>6. <b>Menjadi Sarana Pembinaan dan Jaringan Talenta Lokal</b> dengan menyiapkan pemain muda berbakat untuk mengikuti seleksi ke tingkat sekolah olahraga, klub lokal, atau akademi profesional. Kemudian membangun jejaring dengan pelatih, klub, atau pihak eksternal untuk dukungan lebih lanjut.</li> </ol> <p>Pembeda Dan Kebaruan Inovasi Lapak Bogota adalah :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Pendidikan dan Pelatihan Sepak Bola Bogor Utara Berbasis Swadaya</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pembinaan usia dini (6-18 tahun) dengan kurikulum berbasis standar nasional.</li> <li>- Pelatihan dilakukan oleh pelatih lokal dengan sistem volunteer dan pelatih bersertifikasi.</li> </ul> </li> <li>2. <b>Kompetisi Mini Antar-Kecamatan/SSB</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Turnamen swadaya sebagai ajang uji coba dan peningkatan pengalaman bertanding.</li> </ul> </li> </ol>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistem sponsorship dan crowdfunding untuk mendukung penyelenggaraan kompetisi.</li> <li>3. Kemitraan dengan Klub &amp; Akademi Sepak Bola <ul style="list-style-type: none"> <li>- Program talent scouting untuk menjembatani pemain berbakat ke klub profesional.</li> </ul> </li> <li>4. Pendanaan Berbasis Swadaya &amp; Sponsorship <ul style="list-style-type: none"> <li>- Iuran sukarela dari peserta dan orang tua untuk operasional minimal.</li> <li>- Pendanaan dari sponsor lokal atau CSR perusahaan untuk pengadaan peralatan dan kompetisi.</li> </ul> </li> </ul>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1TXuiDp05DpkzOvdNz8E5xVq11Z-Tk39E">https://drive.google.com/drive/folders/1TXuiDp05DpkzOvdNz8E5xVq11Z-Tk39E</a>
14.	Nama Inovasi	Layanan Administrasi Publik Informasi Bogor Barat (Lapis Bobar)
	Inovator	CITRA WIDYA LESTARI, S.P.,MM
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Teknologi Informasi dan Komunikasi
	Keterangan	<p>Perkembangan teknologi informasi berjalan sangat cepat dewasa ini. Apalagi setelah Pandemi covid 19 menuntut segala hal untuk dapat menyesuaikan dengan kondisi dan situasi yang serba terbatas. karena keterbatasan-keterbatasan tersebut maka muncul inovasi untuk dapat memberikan solusi atas keterbatasan-keterbatasan yang dialami.</p> <p>Solusi yang ditawarkan adalah melakukan digitalisasi pada setiap unsur kehidupan manusia. Mudahnya akses informasi melalui perkembangan teknologi dalam hal ini adalah internet dimanfaatkan oleh semua sektor dan bidang kehidupan, teknologi IoT (Internet Of Things) di era teknologi digital 4.0 saat ini memudahkan masyarakat dalam mengakses layanan dengan menggunakan internet hanya dengan sentuhan menggunakan perangkat gawai masing-masing.</p> <p>Sesuai Instruksi Presiden Nomor 3 Tahun 2003 tentang Kebijakan dan Strategi Nasional Pengembangan E-Government di Indonesia. E-Government adalah penggunaan teknologi informasi dalam dunia pemerintahan. Dalam penerapannya pemanfaatan inovasi data yang dapat membantu, meningkatkan, dan menghubungkan antara pemerintah dan mitra yang berbeda. Hal tersebut dapat digunakan untuk memaksimalkan peran dan fungsi pemerintah dalam pelayanan publik.</p> <p>Implementasi smart city memerlukan inovasi-inovasi yang terkait dengan penerapan teknologi informasi dalam menjalankan dunia pemerintahan agar poin-poin utama smart city dapat diterapkan pada Kota Bogor untuk mencapai tata kelola pemerintahan yang efektif dan efisien terutama dalam bidang pelayanan publik.</p> <p>Salah satu ciri teknologi 4.0 lainnya adalah berkembangnya pemanfaatan teknologi Artificial Intellegent (AI) atau kecerdasan buatan, pemanfaatan teknologi AI menjadi salah satu inovasi bidang teknologi informasi yang dapat digunakan Pemerintah dalam era layanan digital saat ini, misalnya melalui aplikasi Chatbot. Chatbot adalah sebuah program komputer yang bertujuan untuk mensimulasikan sebuah kecerdasan buatan untuk dapat melakukan sebuah percakapan dengan manusia (Shawar &amp; Atwell, 2002). Chabot adalah implementasi dari sebuah ilmu bahasa komputer yang digunakan untuk menstimulasikan sebuah percakapan secara otomatis menggunakan kecerdasan buatan atau artifical intelegence dengan menangkap pola</p>

		<p>percakapan dan dapat memunculkan percakapan berdasarkan dengan interaksi antar manusia. Sebuah chatbot mampu memberikan respon yang sesuai dengan yang diinginkan oleh pengguna dengan cara memberikan sebuah permintaan secara lisan oleh para pengguna sehingga chatbot bereaksi dan memberikan informasi yang diinginkan oleh pengguna seperti memberikan layanan atau informasi sesuai dengan permintaan oleh pengguna.</p> <p>Berdasarkan latar belakang diatas, maka innovator untuk mengembangkan prototype chatbot dari platform WhatsApp dalam rangka melaksanakan pelayanan publik pada tingkat kapanewon untuk menunjang otomatisasi dan efektivitas pelayanan publik. Dengan nama “Lapis Bobar (layanan administrasi public informasi Bogor Barat) “ yang merupakan layanan berbasis WhatsApp auto Responder yang memberikan informasi mengenai persyaratan layanan pengaduan Masyarakat, serta berbagai informasi terkait Kecamatan Bogor Barat. Layanan ini memudahkan warga dalam mengakses informasi kelurahan dan kecamatan, menyampaikan permasalahan serta berpartisipasi dalam survey kepuasan masyarakat</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1Tff2sCs34sIeyvv7QImz-SNkAXLiTdk?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1Tff2sCs34sIeyvv7QImz-SNkAXLiTdk?usp=sharing</a>
15.	Nama Inovasi	PEMKOT PENTING LUR ( Pemerintah Kota Bogor Peduli Stunting Melalui Telor )
	Inovator	Drs.Anas S.Rasmana,M.M.
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	PEMKOT PENTING-LUR (Pemerintah Kota Bogor peduli stunting melalui telur) ,dengan melibatkan seluruh ASN Kota Bogor untuk dapat menyumbangkan telur per bulan selama 6 bulan untuk diberikan kepada Balita Stunting dan Keluarga Risiko Stunting (KRS)
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1oeFrV7VYic2ztjDHktaPUARW7RscfMo?usp=drive_link">https://drive.google.com/drive/folders/1oeFrV7VYic2ztjDHktaPUARW7RscfMo?usp=drive_link</a>
16.	Nama Inovasi	Pengembangan Sosial Integrasi Data (Solid) Akuntabilitas dan Transparansi serta Kecepatan Tanggap Darurat Pemerintah Dalam Memberikan Bantuan Sosial Logistic dan Bencana
	Inovator	Ir, Irfan Zacky Faizal
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Sosial
	Keterangan	Aplikasi Solid dengan menu Bantuan Pasca Bencana adalah alat kerja Pemerintah khususnya petugas kelurahan untuk mengajukan permohonan bantuan sosial pasca bencana sekaligus memanggil taruna siaga bencana secara otomatis yang langsung bereaksi untuk cepat melakukan pertolongan pertama pasca bencana, aplikasi ini juga bersifat transparan petugas kelurahan dan masyarakat dapat melihat stok cadangan pangan logistik yang ada di Lumbung Sosial Dinas Sosial Kota Bogor sehingga dengan cepat dapat menentukan bantuan yang dibutuhkan, aplikasi ini berdampak kepada keterbukaan terhadap pemeriksaan BPK dan KPK karena barang yang masuk dan keluar sudah terkalkulasi oleh Sistem, sehingga dapat merekapitulasi laporan kegiatan dan keuangan

	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/file/d/1Kc4jGOhv_Srx-27xQTC-aEZApfh6nWfK/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1Kc4jGOhv_Srx-27xQTC-aEZApfh6nWfK/view?usp=sharing</a>
17.	Nama Inovasi	PKL Delivery (Pelayanan Kesehatan Lansia Delivery)
	Inovator	Widia Mujtiawati
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	<p>Peningkatan jumlah lansia di Indonesia, yang diproyeksikan mencapai 14,61% pada 2050, menghadirkan tantangan besar dalam pelayanan kesehatan. Tingginya prevalensi Penyakit Tidak Menular (PTM) seperti diabetes dan hipertensi, dengan banyak lansia yang tidak mendapatkan perawatan layak, menunjukkan perlunya perhatian serius. Inovasi "PKL Delivery (Pelayanan Kesehatan Lansia Delivery)" menawarkan layanan kesehatan terintegrasi yang menjangkau rumah lansia dengan keterbatasan fisik. Dengan kemitraan bersama fasilitas kesehatan dan dukungan dari Dinas Kesehatan Kota Bogor, kami berkomitmen meningkatkan kesehatan lansia tanpa biaya tambahan, mendukung mereka untuk tetap sehat, mandiri, dan produktif dalam masyarakat.</p> <p>Inovasi PKL Delivery (Pelayanan Kesehatan Delivery) yang kami tawarkan hadir dengan faktor pembeda dan kebaruan yang mencolok, menjadikannya unggul dibandingkan layanan sejenis yang telah ada. Berikut adalah beberapa keunggulan yang membedakan PKL Delivery:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pelayanan Kesehatan Home Service Tanpa Biaya: Nikmati kemudahan layanan kesehatan yang datang langsung ke rumah Anda, tanpa perlu mengeluarkan sepeser pun. Kami menghadirkan tenaga kesehatan profesional untuk memenuhi kebutuhan Anda.</li> <li>- Rujukan Kesehatan yang Mudah dan Cepat: Dapatkan rujukan kesehatan tanpa harus mengunjungi fasilitas kesehatan pertama, bahkan dalam kondisi tertentu. Kami memudahkan akses Anda ke perawatan yang tepat.</li> <li>- Integrasi dengan PSC 119: Dengan layanan terintegrasi ini, Anda dapat dengan mudah mendapatkan rujukan darurat dan akses ambulans jika diperlukan.</li> <li>- Konsultasi Kesehatan Melalui Teknologi: Manfaatkan teknologi terkini untuk melakukan konsultasi dengan tenaga kesehatan profesional, memberikan Anda akses ke informasi dan saran medis yang akurat dari kenyamanan rumah Anda.</li> <li>- Inovasi Tanpa Biaya: Semua layanan ini disediakan secara gratis, berkat dukungan dari Anggaran Pendapatan dan Belanja Negara (APBN). Kesehatan Anda adalah prioritas kami, tanpa beban biaya.</li> <li>- Memangkas Birokrasi: Kami menghilangkan proses birokrasi yang panjang dalam pembuatan rujukan, sehingga Anda dapat menghemat waktu, biaya, dan tenaga.</li> </ul> <p>Dengan inovasi ini, PKL Delivery tidak hanya memberikan kemudahan, tetapi juga menjamin aksesibilitas dan kualitas layanan kesehatan yang lebih baik untuk semua.</p>
Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1Klcfn1d29n2u3Cja0UvdBGZ_Yy4TWqaBt?usp=drive_link">https://drive.google.com/drive/folders/1Klcfn1d29n2u3Cja0UvdBGZ_Yy4TWqaBt?usp=drive_link</a>	
18.	Nama Inovasi	PROGRAM NGOPI PAGI (Ngobrol Penuh Inspirasi Tanpa Galau Lagi)

	Inovator	Dewi Sukma Permanasari, S.Psi
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Sosial
	Keterangan	<p>Program NGOPI PAGI (Ngobrol Penuh Inspirasi Tanpa Galau Lagi) merupakan sebuah program edukasi bagi masyarakat terkait kesehatan mental keluarga, psikososial keluarga, ketahanan keluarga, dan kesejahteraan keluarga. Inovasi ini berupa program kegiatan edukasi dan diskusi permasalahan psikososial keluarga sekaligus promosi layanan LK3 (Lembaga Konsultasi Kesejahteraan Keluarga) yang berada di bawah binaan Dinas Sosial, untuk dapat lebih dekat bermanfaat bagi masyarakat dengan permasalahan psikososial keluarga khususnya masyarakat prasejahtera yang memiliki keterbatasan akses layanan kesehatan mental seperti layanan konseling dengan psikolog, terapi psikososial, dan permasalahan psikososial keluarga lainnya yang memerlukan biaya tersendiri dan biasanya cukup mahal. Program NGOPI PAGI diharapkan menjadi sebuah inovasi yang mendukung inklusivitas, yang dapat membersamai masyarakat kota bogor khususnya masyarakat pra sejahtera dalam permasalahan psikososial. Program NGOPI PAGI dilaksanakan untuk menjangkau masyarakat dengan lebih dekat, untuk meningkatkan kepedulian terkait kesehatan mental, khususnya kesehatan mental keluarga dalam upaya memebrikan edukasi sebagai langkah preventif penyelesaian permasalahan keluarga untuk mencapai ketahanan keluarga dan kesejahteraan keluarga yang tentu saja berimbas kepada kesejahteraan sosial tingkat kota nantinya. Mengapa demikian ? karena keluarga merupakan unit terkecil dan pondasi akan kemajuan suatu daerah. Daerah yang maju dan sejahtera memerlukan kualitas SDM yang unggul, dalam hal ini untuk melahirkan generasi dan SDM unggul maka perlu adanya edukasi bagi keluarga. Pentingnya ketahanan keluarga ini diakrenakan setiap manusia terlahir dalam sebuah keluarga yang secara tidak langsung akan membentuk karakternya masing - masing. keluarga yang sejahtera diharapkan dapat melahirkan SDM unggul yang fit dalam keluarga sebagai miniatur sosial untuk kemudian dapat fit dengan lingkungan sekitar hingga dapat ikut serta menjadi SDM unggul yang membangun wilayah. Jika akses edukasi kesehatan mental dan psikososial keluarga belum optimal, belum dapat dirasakan bagi semua masyarakat tanpa terkecuali maka ketahanan dan kesejahteraan keluarga akan sulit tercapai. Inovasi ini mencoba memberikan kesempatan yang sama bagi masyarakat prasejahtera untuk mendapatkan akses layanan kesehatan mental dan psikososial keluarga tanpa terkecuali.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1MYxBMBc4I1r3HjNSImTN1-oQpVGA6mwT?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1MYxBMBc4I1r3HjNSImTN1-oQpVGA6mwT?usp=sharing</a>
19.	Nama Inovasi	ROSI (Roda Literasi)
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hida Wahida Chusen</li> <li>2. Fena Kholifa</li> <li>3. Rifki Anugrah</li> <li>4. Raden Iis Paryati</li> <li>5. Septiyani Wijayanti</li> <li>6. Ana Terestuti Pangestu</li> <li>7. Abdul Rojak</li> </ol>
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Pendidikan

	Keterangan	<p>ROSI merupakan singkatan dari Roda Literasi. ROSI adalah inovasi sebuah alat untuk meningkatkan minat dan bakat peserta didik dalam bidang literasi. ROSI sebagai upaya guru untuk dapat terus membimbing peserta didik dalam kegiatan membaca, menulis, berbicara, bercerita, dan menonton video literasi. ROSI tidak berbentuk digital, tetapi benda konkret yang dapat dilihat dan diputar oleh peserta didik secara bergantian. Bentuknya lingkaran seperti jam dinding yang memiliki jarum yang dapat menunjuk ke arah kegiatan yang akan dilakukan dalam kelas, saat kegiatan literasi dimulai. ROSI pertama kali diinisiasi oleh Kepala Sekolah setelah membedah rapor pendidikan tahun 2024. Aspek literasi pada Rapor Pendidikan 2024 SDN Kaumsari turun pada angka 60 %. Maka atas bimbingan pengawas sekolah dan diskusi bersama guru-guru terbentuklah ide membuat sebuah alat untuk membantu meningkatkan minat peserta didik dalam hal literasi. Guru kelas 5 mencari referensi dari berbagai media, kemudian guru kelas 1 memberikan nama yang menarik dan menyenangkan. ROSI dilaksanakan seminggu sekali yang melibatkan guru lainnya (Guru Kelas 2, 3, 4, dan 6) dalam penjadwalan dan kegiatan. Setiap kelas memiliki ROSI yang juga dibantu pembuatannya oleh orangtua peserta didik dengan pendampingan guru kelas masing-masing. Jadwal kegiatan rutin menggunakan ROSI dilaksanakan selain kelas yang diampu. Misalnya Guru Kelas 1 membimbing peserta didik kelas 3, dan seterusnya sesuai urutan. Ujicoba dan eksperimen kegiatan ROSI dilakukan pada awal tahun 2024. Peserta didik mulai tertarik dalam kegiatan literasi di kelas masing-masing. Hingga akhirnya pada tahun 2025 Rapor Pendidikan SDN Kaumsari dalam bidang literasi meningkat menjadi 90 %. Faktor pembeda yang ada dalam inovasi ROSI (Roda Literasi) adalah alat sederhana berwarna warni yang memiliki berbagai pilihan kegiatan literasi, dan dapat digunakan berkali-kali sepanjang tahun, bahkan sampai bertahun-tahun. Apabila dulu terfokus literasi hanya pada perpustakaan saja, maka ROSI dapat dijadikan referensi untuk menjadikan kegiatan literasi lebih menyenangkan. Kebaruan inovasi dalam hal literasi sangat terasa dibanding program literasi lain dengan alat yang digunakan untuk berliterasi. ROSI diciptakan dengan keterbatasan fasilitas tetapi mendapatkan hasil yang maksimal.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://docs.google.com/document/d/1IqYcum8iAF5FgKIv3HkWJWcR2FtBTCpkVgZJIdjNTPo/edit?usp=sharing">https://docs.google.com/document/d/1IqYcum8iAF5FgKIv3HkWJWcR2FtBTCpkVgZJIdjNTPo/edit?usp=sharing</a>
20.	Nama Inovasi	Rumah Keadilan Restoratif (Bale Badami)
	Inovator	Alma Wiranta, S.H., M.Si (Han), Yulia Anita Indrianingrum, S.H., M.Sc, Roni Ismail, S.H., M.H.
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Sosial
	Keterangan	<p>Bahwa semakin banyaknya urbanisasi ke Kota Bogor untuk mencari peluang ekonomi dan kualitas hidup yang lebih baik, ternyata membawa dampak terhadap tingkat kriminalitas yang berujung pada proses pemidanaan. Berdasarkan laporan Kepolisian Resort Bogor Kota sepanjang tahun 2022 menerima 1.470 laporan tindak pidana, tercatat 1.054 kasus di antaranya diungkap atau diselesaikan, seperti kejahatan jalanan, narkoba, serta penipuan yang mengalami peningkatan dan pada tahun 2025 ini Pengadilan Negeri Kota Bogor juga menangani 131 Kasus Pidana. Sebelum adanya inovasi ini, Masyarakat yang menghadapi persoalan pidana dengan hukuman ringan dibawah dua juta</p>

		<p>langsung diproses pelaporan dan berujung pemidanaan. Jika persoalan ini tidak diatasi, maka jumlah narapidana di rumah tahanan menjadi menumpuk. Dengan adanya Inovasi ini, terdapat pemikiran yang mengedepankan pemulihan hak Pelaku dan Korban dengan prinsip Keadilan Restoratif bukan pembalasan yang memperhatikan nilai-nilai kemanusiaan, hukum yang berlaku secara keadilan yang berkembang di masyarakat Kota Bogor. Pada pelaksanaannya masih ada kesulitan karena keterbatasan anggaran, sumber daya manusia, tidak banyaknya layanan, dan pemangku kebijakan yang belum memahami keadilan restoratif. Inovasi Rumah Restoratif Justice mulai dilaksanakan pada tahun 2022 bertepatan dengan ditetapkannya Peraturan Wali Kota Bogor Nomor 18 Tahun 2022 tentang Optimalisasi Penyelenggaraan Keadilan Restorative di Wilayah Kota Bogor pada tanggal 8 Maret 2022.</p> <p>Tujuan Rumah Restoratif Justice (Bale Badami)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. memberikan perlindungan bagi korban yang mengedepankan rasa keadilan dan kemanfaatan dalam kehidupan masyarakat</li> <li>b. tempat penyelesaian perkara yang menghasilkan keputusan yang diterima semua pihak dengan mengembalikan pada kondisi semula, tanpa menimbulkan stigma negatif dan pembalasan.</li> </ol> <p>Dampak (outcome) yang diperoleh diharapkan:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Pelaku dan Korban mencapai perdamaian. Berdasarkan sumber data dari Pidum Kejaksaan Negeri Kota Bogor telah menangani kasus di Tahun 2022 terselesaikan 2 kasus, Tahun 2023 terselesaikan 4 kasus, Tahun 2024 terselesaikan sebanyak 4 dan di Tahun 2025 ini telah terselesaikan 1 kasus.</li> <li>b. Kondisi wilayah Kota Bogor menjadi aman,damai, dan kondusif.</li> <li>c. Kepercayaan kepada Pemerintah Daerah Kota Bogor dan Instansi Vertikal menjadi lebih besar.</li> </ol> <p>Sedangkan hasil (output) adalah</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Layanan Rumah Restoratif Justice (bale badami) yang semakin meningkat dengan target layanan 100 %</li> <li>b. Peningkatan Peran serta Pemerintah, Masyarakat (Tokoh masyarakat, NGO, LSM) menjadi pihak yang ikut terlibat dalam penyelesaian kasus 100%</li> </ol>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1YJMJ0aC8U1RKBYvppn0b0n6UT16PadY3?usp=drive_link">https://drive.google.com/drive/folders/1YJMJ0aC8U1RKBYvppn0b0n6UT16PadY3?usp=drive_link</a>
21.	Nama Inovasi	SCREENING DAN EDUKASI PENYAKIT DIDUGA AKIBAT PEKERJAAN (RINDU PEKERJA)
	Inovator	dr. Wa Ode Dewi Astati Pameri, MKK
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan

Keterangan	<p>Penyakit TB sampai saat ini masih belum teratasi secara baik, banyak usaha yang telah dilakukan untuk mengatasi kasus ini salah satunya upaya untuk melakukan screening dan edukasi penyakit ini terkhusus pada pasien pekerja formal dan informal melalui form screening berdasarkan 7 langkah diagnosa Okupasi, diharapkan dengan mengetahui pemicu penyakit ini di lingkungan kerja dapat dilakukan pencegahan untuk beberapa pekerja lainnya.</p> <p>Form screening ini juga dapat dipakai untuk banyak penyakit lainnya seperti dermatitis, low back pain juga batuk kronis lainnya.</p> <p>Penyakit Akibat Kerja adalah penyakit yang disebabkan oleh pekerjaan, alat kerja, bahan, proses maupun lingkungan kerja. Dengan demikian Penyakit Akibat Kerja merupakan penyakit yang artifisial atau man made disease.</p> <p>Penyakit Akibat Kerja menurut OSHA (Occupational Safety &amp; Health Association) adalah beberapa kondisi atau gangguan abnormal dikarenakan oleh pekerjaan yang disebabkan pajanan pada faktor lingkungan tempat kerja yang berhubungan dengan pekerja.</p> <p>Pengendalian penyakit dan penyehatan lingkungan termasuk lingkungan kerja merupakan salah satu isu strategis dalam bidang Kesehatan.</p> <p>Berbagai macam penyakit, contoh penyakit TB dan dermatitis kronis sangat banyak terjadi di lingkungan kerja akibat paparan hazard dan penularan dari teman kerja. Penyakit yang timbul akibat pekerjaan bisa berdampak pada penurunan produktivitas para pekerja dan berdampak pada perekonomian negara. Oleh karena itu perlu adanya kajian dan identifikasi secara menyeluruh sesuai dasar aturan yang berlaku tentang penyakit yang dialami para pekerja serta menetapkan apakah penyakit tersebut berkaitan dengan pekerjaan atau tidak sehingga dapat dilakukan penatalaksanaan sesuai hasil pemeriksaan yang telah dilakukan, dimana hal ini sejalan dengan fungsi Puskesmas sebagai layanan preventif dalam bidang kesehatan.</p> <p>Dari latar belakang yang ada, maka ditetapkan rumusan masalah yaitu “Bagaimana melaksanakan inovasi ini mulai dari identifikasi dan pengumpulan data pasien, analisa 7 langkah penetapan penyakit diduga akibat kerja yang melibatkan berbagai pihak, memberi kesimpulan, melakukan penatalaksanaan medis dan okupasi, membuat pencatatan dan pelaporan ke dinas kesehatan , serta membuat rekomendasi ke pihak terkait”</p> <p>Metode yang dilakukan berupa eksperimen dimana pasien yang berobat dilakukan wawancara berdasarkan form screening yang telah dibuat dan dilakukan kesimpulan akhir apakah penyakitnya diduga akibat pekerjaan atau bukan penyakit diduga akibat pekerjaan, dari kesimpulan maka dibuatlah tatalaksana medis yang biasa digunakan di puskesmas dan tatalaksana non medis berupa edukasi ke pasien menyangkut hal-hal</p>
------------	---

		<p>yang perlu dilakukan atau dihindari selama bekerja juga penggunaan APD dengan baik untuk meminimalisir masalah penyakit yang timbul selama bekerja.</p> <p>Dari ujicoba yang dilakukan temukan hasil yang signifikan antara penyakit dan pekerjaan pasien, oleh karenanya ujicoba ini dibuat menjadi Inovasi yang diajukan saat ini yaitu:</p> <p>“Screening DAN eduKasi PEnyakit diduga aKibat pekERJAan (SIDAK PEKERJA).</p> <p>Untuk produk inovasi dibuat dalam bentuk Form Screening dan edukasi yang di upload di link drive dokumentasi inovasi.</p> <p>Manfaat inovasi ini adalah untuk meningkatkan produktivitas pekerja dengan meminimalisir perkembangan penyakitnya, anggaran yang dibutuhkan pun sangat minimal dan inovasi ini dapat diterapkan ke semua pelayanan kesehatan seperti Puskesmas, Klinik, Dokter praktek dan pelayanan kesehatan lainnya. Adapun manfaat lainnya adalah adanya pencatatan dan pelaporan yang akan dibuat oleh Dinas Kesehatan berdasarkan hasil screening ini serta adanya rekomendasi/saran ke tempat kerja dengan dasar hasil screening ini.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1bF08ZFdbZb6uCOZ8krNvepSsaojXwbGL?usp=drive_link">https://drive.google.com/drive/folders/1bF08ZFdbZb6uCOZ8krNvepSsaojXwbGL?usp=drive_link</a>
22.	Nama Inovasi	SELBRASI (SELasa BeRdiferensiAsi dengan literaSI)
	Inovator	Febriyawan,S.Pd
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Pendidikan
	Keterangan	SELBRASI merupakan inovasi pengembangan kegiatan literasi dengan mengkolaborasikan pemahaman mengenai pembelajaran berdiferensiasi yang memungkinkan setiap kebutuhan pendidikan murid yang berbeda-beda dapat terpenuhi dan dikembangkan baik sesuai dengan perkembangan zaman. selian itu, SELBRASI memungkinkan murid untuk mengembangkan potensinya dalam literasi sesuai dengan konten literasi pilihannya masing-masing baik berupa konten cuplikan video, rekaman suara atau pun bacaan yang menarik minat mereka.
Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/open?id=1XQarQDwkytRdkQ5DybtacCHFd1tBSzwM">https://drive.google.com/open?id=1XQarQDwkytRdkQ5DybtacCHFd1tBSzwM</a>	
23.	Nama Inovasi	SI KASAI (Sistem Input Bank Sampah Berbasis Aplikasi)
	Inovator	Anisa Fadhillah Widyani
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Air Minum, Kebersihan, dan Lingkungan Hidup
	Keterangan	SI KASAI ( Sistem Input Bank Sampah Berbasis Aplikasi) merupakan hasil inovasi yang bersumber pada tuntutan kebutuhan peningkatan pendataan dan pelaporan data pengelolaan sampah anorganik yang berada di Bank Sampah Induk Kota Bogor. Latar belakang dibuatnya aplikasi SI KASAI ini adalah Belum Optimalnya Pencatatan Dan Pelaporan Data Sampah Anorganik Di Bank Sampah Induk Kota Bogor karena berdampak pada input laporan data SIPSN (Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional) setiap tahun ke Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan.

		<p>Sebelum adanya SI KASAI bentuk pelaporan dan pencatatan sampah anorganik di Bank Sampah Induk masih banyak kesalahan dalam penamaan jenis sampah dikarenakan pengetikan input dilaksanakan manual dan belum ada format pelaporan yang formal dan rutin dilaporkan. Sehingga tujuan dibuatnya SI KASAI adalah untuk mewujudkan optimalisasi pencatatan data sampah anorganik harian serta untuk mengetahui keaktifan dari Bank Sampah Unit terlayani di Kota Bogor. Manfaat dari SI KASAI adalah dihasilkan sebuah inovasi untuk membantu mengoptimalkan sistem pencatatan dan pelaporan data sampah Anorganik di Bank Sampah Induk Kota Bogor, sehingga dapat diperoleh data yang akuntabel untuk pelaporan ke SIPSN-KLHK.</p> <p>Dibutuhkan waktu sekitar 2 bulan untuk membuat aplikasi. Proses yang dilakukan dalam pembuatan aplikasi SI KASAI ini terdiri dari beberapa tahapan yaitu melakukan koordinasi dengan kepala bidang pengelolaan persampahan dan tim Bank Sampah Induk terkait data jenis sampah anorganik yang akan diinput pada aplikasi, termasuk harga pada masing-masing jenis. Dilanjutkan dengan pembuatan coding, desain interface aplikasi. Kemudian dilaksanakan penerapan aplikasi SI KASAI di Bank Sampah Induk, terdiri dari penyusunan panduan aplikasi, sosialisasi penggunaan aplikasi dan pendampingan dalam penerapan aplikasi kepada tim teknis operator input Bank Sampah Induk. Selama proses penerapan aplikasi dilaksanakan secara paralel proses evaluasi-monitoring dan agar diketahui oleh atasan dibuatlah laporan hasil monitoring dan evaluasi. Output dari aplikasi ini adalah laporan bulanan pengelolaan sampah anorganik yang sudah terintegrasi dengan sistem aplikasi SI KASAI, sehingga dapat diserahkan oleh Bank Sampah Induk kepada Dinas Lingkungan Hidup dan kemudahan tim operator teknis Bank Sampah Induk dalam pencatatan harian transaksi. Aplikasi SI KASAI merupakan aplikasi sederhana berbasis VBA Excel, yang dimana ini dapat diaplikasikan dengan mudah pada perangkat laptop/computer yang sudah memiliki Microsoft di Bank Sampah Induk. Proses maintenance terkait perubahan harga dapat dilakukan langsung dengan mudah oleh operator pada Aplikasi SI KASAI. Harapannya aplikasi ini dapat digunakan tidak hanya oleh Bank Sampah Induk tetapi pada seluruh Bank Sampah Unit yang aktif di Kota Bogor. Keuntungan ekonomi yang dapat diperoleh dengan penerapan Aplikasi SI KASAI adalah Bank Sampah Induk dapat mengetahui circular ekonomi harian dan bulanan pada transaksi yang dilakukan dengan nasabah baik perorangan dan Bank Sampah Unit. Aplikasi ini tidak mengeluarkan anggaran karena dibuat secara mandiri oleh ASN Dinas Lingkungan Hidup Kota Bogor, sebagai salah satu bentuk penerapan dan aktualisasi nilai-nilai dasar ASN Ber-AKHLAK.</p> <p>Rencana pengembangan Aplikasi SI KASAI adalah melakukan koordinasi dengan Dinas Komunikasi dan Informasi agar aplikasi SI KASAI dapat dikembangkan menjadi bentuk online sehingga dapat diunduh secara mudah oleh Bank Sampah Unit yang baru terbentuk serta agar security data dapat terjaga dengan baik. Melihat bahwa jika diubah menjadi aplikasi online dibutuhkan cyber security data yang terintegrasi dengan data Pemerintah Kota Bogor.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/file/d/1b34j1RUo-XF_BRVLkIWiehDZCixPkC2o/view">https://drive.google.com/file/d/1b34j1RUo-XF_BRVLkIWiehDZCixPkC2o/view</a>
24.	Nama Inovasi	SI MATA BUBA
	Inovator	Fia Annfrista, A.Md.Keb

	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	<p>Sampai saat ini, Angka Kematian Ibu (AKI) dan Angka Kematian Bayi (AKB) masih jauh dari target yang diharapkan. Salah satu target SDGs (Sustainable Development Goals) pada tahun 2030 yaitu mengurangi angka kematian ibu menjadi kurang dari 70 per 100.000 kelahiran hidup dan angka kematian bayi kurang dari 25 per 1.000 kelahiran hidup masih jauh dari kondisi saat ini. Target AKI tahun 2024 adalah 183 per 100.000 kelahiran hidup, sedangkan target Bayi AKB adalah 16 per 1.000 kelahiran hidup.</p> <p>Berdasarkan data Sensus Penduduk 2020, AKI mencapai 189 per 100.000 kelahiran hidup dan AKB mencapai 16,85 per 1.000 kelahiran hidup. Tahun 2023, terdapat 12 kasus AKB dan 0 AKI di wilayah kerja Puskesmas Bogor Utara. Tahun 2024, terdapat 11 kasus AKB dan 5 AKI di wilayah kerja Puskesmas Bogor Utara. Pemerintah telah melakukan beberapa intervensi untuk menurunkan AKB, salah satunya adalah melalui pemeriksaan kehamilan yang berkualitas. Pelayanan kesehatan ibu hamil atau Antenatal Care (ANC) harus memenuhi standar frekuensi minimal 6 kali pemeriksaan kehamilan dengan 2 kali pemeriksaan USG oleh dokter. Pemeriksaan kesehatan ibu hamil dilakukan minimal 1 kali pada trimester ke-1 (0-12 minggu), 2 kali pada trimester ke-2 (&gt;12 minggu-24 minggu), dan 3 kali pada trimester ke-3 (&gt;24 minggu sampai kelahirannya) serta minimal 2 kali diperiksa oleh dokter saat kunjungan pertama di trimester 1 dan saat kunjungan kelima di trimester 3. Standar waktu pelayanan tersebut dianjurkan untuk menjamin perlindungan terhadap ibu hamil dan janin berupa deteksi dini faktor risiko, pencegahan, dan penanganan dini komplikasi pada kehamilan.</p> <p>Dalam upaya penurunan AKI dan AKB, Puskesmas Bogor Utara membuat sebuah inovasi yang mencakup kegiatan pelayanan kesehatan kepada ibu dan bayi secara menyeluruh dan berkesinambungan melalui pemantauan kepada ibu hamil, bersalin, nifas, dan bayi baru lahir di wilayah kerja Puskesmas Bogor Utara. Inovasi ini bernama SI MATA BUBA (Sistem Pemantauan Terpadu Kesehatan Ibu Bayi dan Anak).</p>
	Dokumentasi	<a href="https://docs.google.com/document/d/1I1r5rhK0mTvLhEZgsDdeMb7eAKEMymBc/edit">https://docs.google.com/document/d/1I1r5rhK0mTvLhEZgsDdeMb7eAKEMymBc/edit</a>
25.	Nama Inovasi	Si-Antik (Sistem Informasi Juru Pemantau Jentik)
	Inovator	Listya Noor Fitria Dali,AMKL , Sita Yuanita,Amd.Keb, Hana Jauharotun Nafisah,S.Tr.Kes, Nyi Hayati,A.md.Kep
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	<p>SI-ANTIK merupakan inovasi digital pelayanan publik di bidang kesehatan yang dikembangkan oleh UPTD Puskesmas Belong, Kota Bogor, sebagai respons terhadap tingginya angka kasus DBD di Kota Bogor memiliki curah hujan dan kelembapan tinggi seperti Kota Bogor sehingga beresiko menjadi tempat perkembangbiakan nyamuk Aedes Aegypti. Inovasi ini dirancang untuk mendukung program G1R1J (Gerakan 1 Rumah 1 Jumantik) melalui sistem pelaporan pemantauan jentik yang dilakukan oleh kader jumantik di tingkat rumah tangga.</p> <p>Permasalahan yang melatarbelakangi lahirnya inovasi ini antara lain tingginya angka kasus DBD, rendahnya kesadaran masyarakat dalam melakukan Pemberantasan Sarang Nyamuk (PSN) secara mandiri, masih bergantungnya masyarakat kepada petugas kesehatan, dan</p>

		<p>minimnya data real-time mengenai angka bebas jentik di lingkungan warga. Sebelum penerapan SI-ANTIK, hanya 1.018 rumah yang diperiksa jentik selama tahun 2023. Namun setelah implementasi sistem ini, pemeriksaan meningkat drastis hingga 6.948 rumah dalam kurun waktu Januari–Desember 2024.</p> <p>SI-ANTIK mengintegrasikan penggunaan teknologi informasi berbasis Google Form sebagai media pelaporan. Kader jumantik cukup memindai barcode atau mengakses link pelaporan yang sudah ditempel di rumah masing-masing, kemudian melaporkan hasil pemantauan melalui formulir digital. Data yang masuk secara real-time kemudian diolah oleh petugas puskesmas untuk mendapatkan nilai Angka Bebas Jentik (ABJ) secara akurat.</p> <p>Google form ini selain difungsikan sebagai media pelaporan juga difungsikan sebagai panduan untuk melaksanakan pemberantasan sarang nyamuk sehingga pelaksanaannya tepat sasaran. Dan juga sebagai upaya untuk melatih masyarakat sehingga PSN menjadi kegiatan rutin dilaksanakan. Sebagaimana dalam Teori SOR (Stimulus, Organism, Response) merupakan proses komunikasi yang menimbulkan reaksi khusus, sehingga seseorang dapat mengharapkan dan memperkirakan kesesuaian antara pesan dan reaksi komunikasi.</p> <p>Hasil inovasi ini sangat signifikan. Dalam lima bulan sebelum penerapan, tercatat 15 kasus DBD di wilayah kerja Puskesmas Belong. Namun dalam lima bulan setelah inovasi berjalan, angka kasus menurun menjadi 0. Selain mendorong partisipasi aktif masyarakat dan meningkatkan kesadaran terhadap pentingnya PSN, SI-ANTIK juga memperkuat sistem surveilans penyakit berbasis lingkungan. Kedepannya, sistem ini berpotensi dikembangkan untuk pelaporan dini suspect kasus DBD, sehingga dapat mempercepat deteksi dan penanganan.</p> <p>Melalui pendekatan partisipatif, berbasis data, dan digital, SI-ANTIK membuktikan bahwa teknologi dapat digunakan secara efektif untuk menyelesaikan masalah kesehatan masyarakat secara preventif, cepat, dan efisien.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/open?id=1qsBdv1Cqkv90m3_2bM928uuMa3ypVLp_">https://drive.google.com/open?id=1qsBdv1Cqkv90m3_2bM928uuMa3ypVLp_</a>
26.	Nama Inovasi	SIAPIK RT Bebas Sampah
	Inovator	Setiawati, S.Hut.,M.Si., Dhini Lestari, SKM, MISbah, Dame Natalia, SKL., Novi Eka Mulya
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Air Minum, Kebersihan, dan Lingkungan Hidup
	Keterangan	<p>1. Sumber Inspirasi inovasi :</p> <p>Berawal dari masalah timbulan sampah yang cukup besar dari sumber rumah tangga yaitu sampah organik yang mencapai 60% dari total sampah rumah tangga, sehingga DLH Kota Bogor merancang untuk mengurangi timbulan sampah dari sumber dengan cara memilah sampah menjadi 3 bagian, yaitu organik, an organik dan residu serta dikelola yang baik dan bernilai ekonomis. Usaha mengelola sampah rumah tangga ini menjadi inspirasi inovasi dengan nama SIAPIK RT Bebas Sampah, singkatan dari Siap Pilah Ikut Kelola di RT Bebas Sampah.</p>

		<p>Sampah organik yang dikumpulkan diolah menjadi pupuk organik, ecoenzyme, atau pakan magot yang hasil penjualannya kemudian dikembalikan kepada masyarakat</p> <p>2. RANCANG BANGUN INOVASI SIAPIK RT BEBAS SAMPAH</p> <p>A. DATA UMUM</p> <p>1) NAMA INOVASI : SIAPIK (Siap Pilah Ikut Kelola) RT Bebas Sampah</p> <p>2) TAHAPAN : Penerapan</p> <p>3) INISIATOR : Dinas Lingkungan Hidup Kota Bogor</p> <p>4) JENIS INOVASI : Non Digital</p> <p>5) BENTUK INOVASI : Inovasi Pelayanan Publik</p> <p>6) URUSAN : Pengelolaan Lingkungan Hidup</p> <p>7) WAKTU UJICoba : 31/08/2023</p> <p>8) WAKTU PENERAPAN : 30/09/2023</p> <p>B. RANCANG BANGUN</p> <p>1. DASAR HUKUM</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Undang-Undang No. 18 Tahun 2008 tentang Pengelolaan Sampah</li> <li>• Peraturan Pemerintah Nomor 81 Tahun 2012 tentang Pengelolaan Sampah Rumah Tangga dan Sampah Sejenis Sampah Rumah Tangga</li> <li>• Peraturan Presiden Nomor 97 Tahun 2017 tentang Kebijakan dan Startegi Nasional Pengelolaan Sampah Rumah Tangga dan Sampah Sejenis Sampah Rumah Tangga {Jakstranas}</li> <li>• Peraturan Menteri Lingkungan Hidup dan Kehutanan Nomor P.75/Menlhk/Setjen/Kum.1/10/2019 Tentang Peta Jalan Pengurangan Sampah Oleh Produsen</li> <li>• Peraturan Menteri Lingkungan Hidup dan Kehutanan Nomor P.26/Menlhk/Setjen/Kum.1/7/2021 Mengatur Pengelolaan Sampah Berbasis Sumber Melalui Bank Sampah</li> <li>• Perda Kota Bogor Nomor 9 Tahun 2012 tentang Pengelolaan Sampah</li> <li>• Perwali Kota Bogor Nomor 114 Tahun 2020 tentang Kebijakan dan Strategi (Jakstrada) Kota Bogor dalam Pengelolaan Sampah Rumah Tangga dan Sampah Sejenis Sampah Rumah Tangga</li> </ul> <p>2. PERMASALAHAN</p> <p>a. Makro</p> <p>Adapun permasalahan makro yang terjadi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pencemaran lingkungan diakibatkan oleh sampah yang tidak dikelola dengan baik</li> <li>• Timbulan sampah yang besar dan terus meningkat seiring pertumbuhan penduduk</li> <li>• Meningkatnya gangguan kesehatan karena sampah yang tidak terkelola dengan baik</li> <li>• Kurangnya kesadaran masyarakat tentang pentingnya pengelolaan sampah yang baik</li> <li>• Belum digunakan teknologi pengelolaan sampah yang efektif dan efisien</li> </ul> <p>b. Mikro</p> <p>Adapun permasalahan mikro yang terjadi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistem manajemen pengelolaan sampah yang belum optimal</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keterbatasan dana untuk membiayai pengelolaan sampah yang tinggi</li> <li>• Banyak masyarakat yang masih membuang sampah dari rumah tanpa pemilahan</li> <li>• Meningkatnya timbulan sampah di TPA Galuga Kota Bogor</li> </ul> <p>3. ISU STRATEGIS</p> <p>a. Global SDGs 3 – Kehidupan Sehat dan Sejahtera SDGs 6 – Air Bersih dan Sanitasi SDGs 11 – Kota dan Permukiman Berkelanjutan</p> <p>b. Nasional</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Target Indonesia Bersih Sampah 2025 melalui pengurangan sampah sebesar 30 persen dan penanganan sampah sebesar 70 persen pada Tahun 2025</li> <li>• Pengelolaan sampah yang belum optimal</li> <li>• Timbulan sampah yang besar mencapai 33.6 juta per ton per tahun</li> <li>• Pengelolaan sampah berkelanjutan yang fokus pada pengurangan dan daur ulang sampah, serta penggunaan teknologi yang efektif</li> </ul> <p>c. Lokal Belum adanya sistem pengelolaan sampah berbasis masyarakat dengan mengurangi sampah dari hulu atau dari sumber seperti rumah tangga</p> <p>4. METODE PEMBAHARUAN</p> <p>a. Sebelum penerapan inovasi Sebelum adanya SIAPIK RT Bebas Sampah, pengelolaan sampah masih menggunakan cara lama yaitu membuang sampah rumah tangga yang diangkut oleh petugas dari Dinas Lingkungan Hidup, dan langsung dibawa untuk dibuang ke TPAS Galuga tanpa ada pemilahan atau pelaksanaan 3R (reuse, recycle dan reduce). Pengelolaan tersebut mengakibatkan terus bertambahnya timbulan sampah di Tempat Pembuangan Akhir Sampah (TPAS) di Galuga.</p> <p>b. Sesudah penerapan inovasi Setelah adanya SIAPIK RT Bebas Sampah, pengelolaan sampah Dinas Lingkungan Hidup Kota Bogor sudah tersistem melingkupi seluruh bisnis proses pengelolaan sampah berkelanjutan dengan fokus pada pengurangan sampah, daur ulang dan penggunaan teknologi yang efektif. Pengelolaan sampah ini bisa mendorong partisipasi masyarakat dalam pengelolaan sampah dari sumber penghasil sampah yaitu rumah tangga, melalui pendekatan sirkular ekonomi dan prinsip 3R, dimana sampah yang ada di rumah tangga sebelum dibuang ke TPAS Galuga dipilah terlebih dahulu berdasarkan jenis sampah yaitu organik, an organik dan residu, sehingga yang dibuang atau diangkut ke TPAS Galuga hanya residunya saja. Inovasi SIAPIK RT Bebas Sampah dapat mengurangi biaya pengelolaan sampah yang tinggi serta mengurangi timbulan sampah di TPAS Galuga Kota Bogor. Penerapan inovasi daerah ini memberikan beberapa perubahan seperti adanya percepatan pengelolaan sampah di sumber oleh masyarakat sendiri di tingkat rumah tangga sebagai penghasil sampah dalam skala lembaga kemasyarakatan terkecil yaitu RT (rukun tetangga). Ketua RT dan warganya berkomitmen dalam surat keputusan (SK) untuk bersama-</p>
--	--	--

		<p>sama mengelol sampah dari rumah masing-masing dengan cara SIAPIK RT Bebas Sampah. Saat ini ada 6 RT yang sudah berkomitmen ikut dalam inovasi SIAPIK RT Bebas Sampah ada 27 RT, 13 Kelurahan yang sudah diberikan sosialisasi SIAPIK RT Bebas Sampah.</p> <p>5. KEUNGGULAN/KEBAHARUAN</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya mengelola sampah dengan baik dan membudayakan ramah lingkungan</li> <li>2. Mengurangi volume sampah yang dibuang ke tempat pembuangan akhir</li> <li>3. Mengurangi kebutuhan lahan baru untuk tempat pembuangan akhir</li> <li>4. Menghemat biaya pengelolaan sampah yang tinggi</li> <li>5. Mengelola sampah dari sumber dapat menciptakan peluang ekonomi baru seperti penjualan produk daur ulang dan biaya pengeluaran rumah tangga untuk iuran sampah.</li> <li>6. Menghasilkan produk bernilai seperti pupuk kompos, pakan ternak, kerajinan tangan dan barang reusable</li> <li>7. Mengurangi polusi udara, air dan tanah sehingga membantu mencegah pemanasan global dan menjaga kesehatan manusia serta lingkungannya</li> <li>8. Mencegah banjir dengan mengurangi penyumbatan sampah yang dibuang sembarang ke sungai</li> <li>9. Menghemat sumber daya alam dengan memanfaatkan kembali sampah sehingga mengurangi kebutuhan akan bahan baku baru</li> </ol> <p>6. CARA KERJA INOVASI</p> <p>Cara kerja inovasi tergantung pada modul yang dibuka meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Perencanaan       <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Inventarisasi RT yang mempunyai masalah sampah di tempatnya dan bersedia berpartisipasi</li> <li>b. Menyusun SK Penetapan Tim Inovasi SIAPIK RT Bebas Sampah</li> <li>c. Membuat tim dan tugas kerja masing-masing</li> <li>d. Mencari Narahubung untuk sosialisasi inovasi</li> </ol> </li> <li>2. Prasarana sosialisasi SIAPIK       <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Alat tulis dan infokus portable</li> <li>b. Microphone dan sound system</li> <li>c. Kantong pilah an organik</li> <li>d. Ember organik kecil dan besar</li> <li>e. Buku tabungan bank sampah</li> <li>f. Kartu catatan sampah organik</li> <li>g. Alat peraga jenis sampah</li> <li>h. Sarung tangan</li> <li>i. Mobil pick up pengangkut residu sampah dari RT Bebas Sampah</li> </ol> </li> <li>3. Fasilitas untuk RT yang sudah berkomitmen       <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Kantong pilah an organik</li> <li>b. Buku tabungan bank sampah</li> <li>c. Kartu catatan sampah organik</li> <li>d. Timbangan Digital</li> <li>e. Ember organik kecil dan besar</li> <li>f. Biopond dan kandang lalat (bila ada kegiatan peternakan magot)</li> </ol> </li> </ol>
--	--	---

		<p>g. Alat biopori manual</p> <p>4. Standar Kerja SIAPIK RT Bebas Sampah</p> <p>a. DLH input usulan standar harga beserta dokumen pendukung</p> <p>b. Semua KK berkomitmen untuk melaksanakan Inovasi SIAPIK RT Bebas Sampah yang dituangkan dalam SK Rukun Tetangga</p> <p>c. Ketua RT mengajukan permintaan untuk pelatihan pengelolaan sampah skala rumah tangga</p> <p>d. Ketua RT membentuk Tim SIAPIK Bebas Sampah yang akan mengelola sampah di wilayahnya</p> <p>e. Ketua RT membuat Surat Keputusan (SK) SIAPIK RT Bebas Sampah</p> <p>f. Warga RT mengidentifikasi timbulan sampah yang ada di wilayah baik sampah rumah tangga berupa organik dari sisa memasak, sisa makanan, organik dari halaman rumah dan sampah an organik</p> <p>g. Warga RT menetapkan kesepakatan metode/model pengelolaan sampah yang akan diterapkan (organik dengan biopori, komunal organik, komposter ember, an organik dengan bank sampah)</p> <p>h. Pelatihan teknis pengelolaan sampah skala rumah tangga akan diberikan paling sedikit sebanyak 2 kali atau dapat disesuaikan berdasarkan kebutuhan masyarakat</p> <p>i. Pelatihan teknis membuat lubang biopori, membuat kompos, pupuk cair, mengelolan peternakan magot, membuat bio gas ataupun pakan ternak</p> <p>j. Warga RT yang sudah berkomitmen akan diberikan 1 kantong pilah, 1 ember organik kecil, buku bank sampah, kartu catatan sampah organik</p> <p>k. Pengelolaan sampah dilaksanakan setiap 10 rumah berdasarkan dasa wisma yaitu sampah organik dari 10 rumah dari ember organik kecil tiap rumah untuk ditimbang dan kemudian dipindahkan pada ember organik besar yang diberikan 1 buah per dasa wisma</p> <p>l. Pemilahan sampah organik dan an organik wajib dilakukan dari rumah dan dibawa ke Tim SIAPIK RT Bebas Sampah. Sampah an organik akan ditimbang oleh pengurus SIAPIK RT Bebas Sampah pada hari yang sudah dijadwalkan, jumlah besaran kilogram sampah akan dihargai sesuai harga yang berlaku pada saat itu sesuai harga masing-masing jenis sampah an organik</p> <p>m. Sampah organik dari masyarakat akan ditimbang setiap hari oleh masing-masing dasa wisma untuk dipindahkan ke ember organik besar dan dikelola bersama menjadi komposter/pupuk, makanan magot, pakan ternak, pupuk cair.</p> <p>n. Sampah organik masyarakat juga bisa diolah sendiri di rumah untuk pakan ternak, dimasukkan dalam lubang biopori atau dibuat pupuk cair</p> <p>o. Sampah an organik yang sudah terkumpul akan diambil oleh tim pengangkut khusus kegiatan Inovasi SIAPIK Bebas Sampah atau bisa bekerja sama dengan bank sampah terdekat dari wilayah RT</p> <p>5. Susunan Kelembagaan</p> <p>a. Ketua Tim SIAPIK RT Bebas Sampah</p> <p>b. Sekretaris</p> <p>c. Bendahara</p> <p>d. Ketua dasa wisma</p>
--	--	--

		<p>6. Materi Pelatihan/Penyuluhan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. DLH mencari dan melihat data sesuai kebutuhan dari warga RT akan melakukan kegiatan SIAPIK RT Bebas Sampah dalam bentuk pengelolaan yang disepakati Bersama</li> <li>b. Materi belajar mengenal dan memilah sampah domestik RT menurut jenisnya</li> <li>c. Materi teknis Bank Sampah</li> <li>d. Materi teknis pembuatan komposter dan biopori</li> <li>e. Materi teknis beternak magot</li> </ol> <p>C. HASIL INOVASI</p> <p>Sebuah sistem pengelolaan sampah yang memuat inovasi SIAPIK RT Bebas Sampah dan manfaatnya dalam proses bisnis berupa:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pemetaan wilayah yang telah melakukan pengelolaan sampah skala wilayah RT</li> <li>2. Terkelolanya sampah secara mandiri oleh warga di wilayah RT dengan model pengelolaan sampah yang sesuai sumber daya dan kapasitas kemampuan warga</li> <li>3. Adanya perhitungan dan pencatatan timbulan sampah yang dikelola dengan akurat</li> <li>4. Pemanfaatan hasil olahan sampah, baik untuk kepentingan warga secara pribadi maupun dimanfaatkan oleh warga di luar wilayah (adanya transaksi jual beli dari hasil olahan sampah=ekonomi sirkular)</li> <li>5. Hasil olahan sampah organik berupa: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Pupuk Organik (kompos)</li> <li>b. Magot</li> <li>c. Ecoenzyme</li> <li>d. Sabun dan/atau lilin dari minyak jelantah</li> </ol> </li> <li>6. Sampah an organik selain di tabung di bank sampah, untuk botol-botol plastik ukuran besar maupun plastik selopon dijadikan wadah pengganti polybag untuk berkebun di halaman rumah</li> <li>7. Memanfaatkan halaman rumah dengan membuat lubang resapan biopori untuk menjaga ketersediaan air tanah, sekaligus sebagai sarana pengelolaan sampah organik</li> </ol> <p>D. TUJUAN INOVASI</p> <p>Tujuan dari inovasi SIAPIK RT Bebas Sampah adalah untuk antara lain:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengurangi jumlah sampah yang dihasilkan dari sumbernya</li> <li>2. Mengurangi beban pada sistem pengelolaan sampah secara menyeluruh</li> <li>3. Meningkatkan efisiensi dalam pengelolaan sampah karena sampah sudah dipilah berdasarkan jenisnya</li> <li>4. Pengelolaan sampah dari sumber dapat mengurangi biaya pengelolaan sampah</li> <li>5. Meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya pengelolaan sampah yang baik dan benar dengan memilah sampah dari sumber</li> <li>6. Mengurangi dampak lingkungan yang negatif seperti polusi udara, air dan tanah</li> </ol> <p>Dengan mencapai tujuan-tujuan ini, Dinas Lingkungan Hidup Kota Bogor dapat membantu mengurangi sampah dari sumber sehingga dapat menciptakan lingkungan yang lebih bersih, sehat dan berkelanjutan.</p>
--	--	---

		<p>E. MANFAAT INOVASI</p> <p>Siap Pilah Ikut Kelola (SIAPIK) RT Bebas Sampah memberikan berbagai manfaat bagi pengelolaan sampah di Kota Bogor. Berikut adalah beberapa manfaat utama dari penerapan SIAPIK RT Bebas Sampah:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tercipta lingkungan yang lebih bersih dan sehat Rumah tangga yang bebas dari sampah dapat menciptakan lingkungan yang lebih bersih dan sehat bagi penghuninya</li> <li>2. Mengurangi risiko penyakit Sampah yang tidak dikeloladengan baik dapat menjadi sumber penyakit, sehingga bebas sampah dapat mengurangi risiko penyakit</li> <li>3. Menghemat biaya Dengan mengelola sampah dari sumber dengan memilah dan 3R dapat mengurangi jumlah timbulan sampah serta biaya pengelolaan sampah dapat berkurang</li> <li>4. Meningkatkan kesadaran lingkungan SIAPIK RT Bebas Sampah di rumah tangga dapat meningkatkan kesadaran lingkungan dan mempromosikan perilaku yang lebih ramah lingkungan</li> <li>5. Mengurangi dampak lingkungan Bebas sampah di rumah tangga dapat mengurangi dampak lingkungan yang negatif seperti polusi udara, air dan tanah</li> <li>6. Meningkatkan kualitas hidup Rumah tangga yang bebas sampah dapat meningkatkan kualitas hidup penghuninya dengan menciptakan lingkungan yang lebih sehat dan nyaman</li> </ol> <p>F. DAMPAK INOVASI</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lingkungan yang lebih bersih SIAPIK RT Bebas Sampah dapat menciptakan lingkungan yang lebih bersih dan sehat bagi penghuninya</li> <li>2. Meningkatkan kesadaran lingkungan Program Inovasi SIAPIK RT Bebas Sampah dapat meningkatkan kesadaran lingkungan dan mempromosikan perilaku yang lebih ramah lingkungan</li> <li>3. Mengurangi dampak lingkungan yang negatif seperti polusi udara, air dan tanah</li> <li>4. Meningkatkan kualitas hidup penghuni rumah tangga menjadi lebih sehat dan nyaman</li> <li>5. Mengurangi biaya pengelolaan sampah dengan mengurangi jumlah timbulan sampah, biaya pengangkutan dan pengolahan sampah</li> <li>6. Meningkatkan partisipasi masyarakat dalam pengelolaan lingkungan dan sampah</li> </ol> <p>3. Pendekatan Ilmiah dalam proses Inovasi SIAPIK RT Bebas Sampah:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Kajian ilmiah, berbasis dari hasil kajian ilmiah yang sudah ada sebelumnya tentang jenis sampah, jumlah sampah dan dampak lingkungan yang dihasilkan</li> <li>b. Analisis data, data tentang timbulan sampah organik dan anorganik dan identifikasi area Rukun Tetangga yang bermasalah dengan sampah</li> </ol>
--	--	--

		<p>c. Pengembangan metode, memilih metode yang sesuai dengan masalah utama pada rumah tangga sehingga efektif dan efisien seperti 3R (reuse, reduce atau recycle)</p> <p>d. Penggunaan teknologi yang tepat untuk pengelolaan sampah</p> <p>e. Pemantauan dan evaluasi terhadap program SIAPIK RT Bebas Sampah untuk memastikan inovasi tercapai dan ada pengurangan timbulan sampah</p> <p>f. Pendidikan kesadaran masyarakat tentang pentingnya sampah dipilah, dikelola dengan baik dan benar serta mempromosikan perilaku ramah lingkungan</p> <p>g. Membangun kerjasama dengan berbagai pihak secara pentahelik</p> <p>4. Faktor Pembeda Inovasi SIAPIK RT Bebas Sampah dengan inovasi lainnya sebelumnya :</p> <p>Inovasi Si Botaks adalah Bogor Tanpa Kantong Plastik adalah inisiatif Pemerintah Kota bogor untuk mengurangi penggunaan kantong plastik dan mengurangi timbulan sampah plastik yang masuk dalam jenis sampah residu.</p> <p>Inovasi RT Bebas Sampah adalah inovasi yang dirancang untuk mengatasi masalah sampah organik yang mencapai 60% dari total sampah rumah tangga dan mengelola sampah an organik menjadi sampah yang bernilai ekonomis.</p> <p>5. Pendekatan yang dilakukan untuk mengenalkan inovasi ke masyarakat</p> <p>a. Sosialisasi dan edukasi</p> <p>b. Pelatihan dan workshop</p> <p>c. Kampanye kesadaran lingkungan</p> <p>d. Partisipasi masyarakat dengan mengajak masyarakat untuk aktif dalam program inovasi SIAPIK RT Bebas Sampah</p> <p>e. Kerjasama dengan komunitas penggiat lingkungan</p> <p>f. Penggunaan media sosial untuk mempromosikan inovasi</p> <p>g. Penghargaan dan insentif melalui Bogorku Bersih</p> <p>6. Lama waktu yang digunakan untuk mengembangkan inovasi dari awal sampai jadi inovasi:</p> <p>Sebenarnya inovasi ini sudah diinisiasi dari akhir tahun 2021 tetapi tidak aktif berjalan kemudian di akhir 2023 kembali diuji coba untuk dilaksanakan, ternyata mendapatkan respon positif dari masyarakat dan perangkat daerah.</p> <p>7. Keuntungan ekonomi dari inovasi SIAPIK RT Bebas Sampah</p> <p>a. Pengelolaan sampah dari sumber dapat mengurangi biaya pengelolaan sampah,</p> <p>b. Pemanfaatan hasil olahan sampah, baik untuk kepentingan warga secara pribadi maupun dimanfaatkan oleh warga di luar wilayah (adanya transaksi jual beli dari hasil olahan sampah=ekonomi sirkular)</p> <p>c. Hasil olahan sampah organik berupa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pupuk Organik (kompos)</li> <li>• Magot</li> <li>• Ecoenzyme</li> <li>• Sabun dan/atau lilin dari minyak jelantah</li> </ul> <p>d. Masyarakat mendapatkan nilai ekonomi berupa uang dalam bentuk Tabungan.</p> <p>Sampah an organik selain di tabung di bank sampah, untuk botol-botol plastik ukuran besar maupun plastik selopan dijadikan wadah pengganti polybag untuk berkebun di halaman rumah</p>
--	--	---

		<p>8. Anggaran yang dibutuhkan untuk pembuatan inovasi:  Anggaran yang diperlukan adalah untuk biaya pembelian sarana pendukung Inovasi SIAPIK RT Bebas Sampah seperti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Belanja ATK</li> <li>• Belanja Pembuatan Buku Tabungan sebanyak 800 buku, Rp.14.000.000,-</li> <li>• Kartu Timbulan Sampah</li> <li>• Belanja kantong pilah sampah, sebanyak 1200 buah, Rp.69.940.000,-</li> <li>• Ember slang dan tempat air lainnya sebanyak 150 buah, Rp. 11.340.000,-</li> <li>• Ember plastik kecil sebanyak 450 buah, Rp. 17.280.000,-</li> <li>• Timbangan digital</li> <li>• Biaya transportasi sosialisasi/penyuluhan ke lokasi RT, Non ASN Rp.105.000,-</li> <li>• Biaya Narasumber Pegiat Lingkungan pada pelatihan teknis pengelolaan sampah, Non ASN Rp.500.000,-, ASN Rp. 900.000,-</li> </ul> <p>9. Rencana Pengembangan Inovasi SIAPIK RT Bebas Sampah adalah :</p> <p>Rencana pengembangannya meliputi strategi dan kegiatan, antara lain:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Pengembangan SIAPIK RT Bebas Sampah pada RT yang sudah aktif berjalan 1-2 Tahun untuk menjadi Bank Sampah</li> <li>2) Pemerintah Kota Bogor memberikan penghargaan dan reward kepada RT-RT yang ikut dalam program Inovasi SIAPIK RT Bebas Sampah yang berhasil dalam pengelolaan sampah rumah tangga dalam Lomba Bogorku Bersih</li> <li>3) RT yang sudah berhasil menjalankan program Inovasi Siapik RT Bebas Sampah bisa mengajak RT sebelahnya untuk ikut serta dalam inovasi program sehingga bisa memberikan efek domino dan naik kelas menjadi RW Bebas Sampah di masa yang akan datang</li> <li>4) Mengembangkan Inovasi SIAPIK pada lingkungan Mesjid/Mushola Bebas Sampah, Sekolah Bebas Sampah, Kantor Pemerintah Kota Bogor Bebas Sampah atau Kantor Swasta lainnya, RW Bebas Sampah, Kelurahan Bebas Sampah.</li> </ol>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1fAwOoE6AakPDnB_E61ANT7KExat2ERW6?hl=ID">https://drive.google.com/drive/folders/1fAwOoE6AakPDnB_E61ANT7KExat2ERW6?hl=ID</a>
27.	Nama Inovasi	Sicepon Mantu Bumil (Sistem Cepat Respon Pemantauan Ibu Hamil)
	Inovator	Melani Gustina
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	<p>Inovasi Sicepon Mantu Bumil (Sistem Cepat Respon Pemantauan Ibu Hamil) terinspirasi dari tantangan nyata di lapangan dalam upaya menurunkan angka kematian ibu dan bayi, dimana kurang efektif sistem pemantauan terintegrasi yang memanfaatkan teknologi dan minimnya komunikasi yang efektif antara petugas dan ibu hamil.</p> <p>Angka Kematian Ibu dan Neonatal di Wilayah Kerja Puskesmas Bogor Timur yang fluktuasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Angka Kematian Ibu: Tercatat 1 kematian ibu pada tahun 2021 dan 2022, dan tidak ada pada tahun 2023.</li> </ol>

		<p>2) Angka Kematian Neonatal: Pada tahun 2021 terdapat 1 kematian neonatal, tidak ada pada tahun 2022, namun 5 kematian neonatal tercatat pada tahun 2023</p> <p>Keunggulan dari Sicepon mantu bumil adalah :</p> <p>a. Memiliki fitur pengingat otomatis yang dikirimkan melalui aplikasi WhatsApp kepada ibu hamil. Fungsi utama dari fitur ini adalah:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Ibu hamil dapat dengan mudah mengakses berbagai informasi penting terkait kehamilan, persalinan dan pasca persalinan dalam bentuk pesan edukatif</li> <li>2) Mengingatkan Jadwal Pemeriksaan</li> <li>3) Langkah-langkah yang perlu disiapkan menjelang hari perkiraan lahir.</li> <li>4) Peringatan Risiko, jika ibu terdeteksi memiliki risiko tinggi</li> </ol> <p>b. Memberikan kemudahan signifikan bagi petugas kesehatan dalam memantau kondisi ibu hamil secara lebih efisien dan tepat waktu.</p> <p>Proses inovasi Sicepon Mantu Bumil dimulai pada tanggal 24 Mei 2024, diawali dengan pengamatan, perancangan sistem, dan uji coba terbatas. Setelah melalui tahapan evaluasi dan penyempurnaan, inovasi ini mulai diterapkan secara resmi pada tanggal 10 Juli 2024 ( 2 Bulan).</p> <p>Setelah diterapkannya inovasi Sicepon Mantu Bumil, sejumlah perubahan positif mulai terlihat di wilayah kerja Puskesmas Bogor Timur :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Penurunan angka kematian ibu (Tahun 2024 hingga April 2025 tidak ada kematian ibu dan stabilnya angka kematian neonatal yaitu 5 kasus pada tahun 2024.</li> <li>b. Meningkatkan kepatuhan ibu hamil dalam pemeriksaan</li> <li>c. Mempermudah pemantauan ibu hamil</li> <li>d. Akses informasi kesehatan yang lebih baik untuk ibu hamil, mulai dari hasil pemeriksaan hingga informasi kesehatan ibu.</li> <li>e. Terbangunnya hubungan yang lebih baik dan kepercayaan antara ibu hamil dan petugas</li> </ol>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/file/d/1vDSqLVfxiFRxFsqpiH4E08HLBeIF_hGB/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1vDSqLVfxiFRxFsqpiH4E08HLBeIF_hGB/view?usp=sharing</a>
28.	Nama Inovasi	Sigapadimas (Siap Jaga Persalinan di Puskesmas)
	Inovator	Melani Gustina
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	Inovasi SIGAPADIMAS (Siap Jaga Persalinan di Puskesmas ) lahir karena belum optimalnya layanan persalinan 24 jam di Puskesmas, rendahnya persalinan di Fasilitas Kesehatan Wilayah Puskesmas Bogor Timur (Tahun 2021 89,4%). rendahnya persalinan di Puskesmas Bogor Timur (tahun 2021 0-8,33%) dan masih tingginya angka kematian ibu dan bayi (Tahun 2021 dan 2021 tercatat masing-masing 1 kematian ibu dan tahun 2021 tercatat 1 kematian bayi) . Sebelum inovasi ini, pemantauan ibu hamil belum berbasis digital, komunikasi dengan pasien tidak terstruktur, serta belum tersedia layanan tambahan yang mendukung kenyamanan dan administrasi pasca-persalinan.

		<p>SIGAPADIMAS menghadirkan inovasi layanan ibu hamil dan persalinan yang lebih optimal yang mulai diterapkan pada 25 September 2022 hingga sekarang. Setelah diterapkannya SIGAPADIMAS, layanan persalinan 24 jam lebih maksimal, selain itu inovasi ini tidak hanya fokus pada pelayanan kesehatan, tetapi juga memberikan akses administratif yang penting bagi ibu dan bayi, menjamin hak kesehatan dan kependudukan mereka secara menyeluruh. Dengan SIGAPADIMAS :</p> <p>a. Pemanfaatan teknologi untuk pemantauan ibu hamil menggunakan google earth untuk menentukan lokasi ibu hamil, memungkinkan pemantauan lebih efisien dan responsif.</p> <p>b. Pendekatan kolaboratif antara petugas, kader, dan masyarakat</p> <p>c. Peningkatan aksesibilitas melalui komunikasi digital menggunakan Whatsapp</p> <p>d. Edukasi berbasis media sosial dan promosi aktif</p> <p>e. Membuka akses lebih mudah bagi ibu hamil melalui DISDUKCAPIL dan BPJS untuk memastikan data bayi terdaftar langsung segera setelah lahir.</p> <p>f. Layanan gratis dan berkualitas: Menyediakan layanan tambahan gratis berupa souvenir, foto bayi baru lahir, pembersihan karang gigi dan konsultasi gizi.</p> <p>Manfaat dan dampak dari inovasi SIGAPADIMAS menunjukkan peningkatan signifikan dalam cakupan layanan persalinan di fasilitas kesehatan dan khususnya di Puskesmas Bogor Timur, yaitu Pada tahun 2024 persalinan di fasilitas kesehatan meningkat menjadi 100%, cakupan persalinan di Puskesmas Bogor Timur meningkat menjadi 35 %, pemantauan ibu hamil dan peran kader dalam proses pemantauan lebih optimal. Selain itu juga terdapat :</p> <p>a) Penurunan AKI: Tahun 2022 terdapat 1 kasus kematian ibu. Tahun 2023 dan 2024 tidak ada kasus.</p> <p>b) Angka kematian neonatal: Tahun 2022 tidak ada kasus, namun terjadi 5 kasus pada tahun 2023 dan 2024, menjadi fokus evaluasi dan perbaikan lanjutan.</p> <p>c)Peningkatan kepuasan layanan: Berdasarkan survei internal, kepuasan pengguna meningkat dari 78% (2022) menjadi 98% (2024).</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/file/d/1S5KtxM-xuS3s69EVO3f_qFuLP9aiVxHi/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1S5KtxM-xuS3s69EVO3f_qFuLP9aiVxHi/view?usp=sharing</a>
29.	Nama Inovasi	SiPeti (stiler pengendali resti)
	Inovator	Firda Amalia Budi Utami
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	Si peti adalah stiker pengendali resti. Stiker tersebut ditempelkan dibagian buku depan KIA pada ibu hamil yang mengalami risiko tinggi. Setelah dilakukan penandaan dengan stiker kader kesehatan atau tenaga kesehatan yang ada di wilayah dapat mengetahui bahwa ibu hamil tersebut hamil dengan beresiko. Adanya stiker ini bertujuan untuk memudahkan tenaga kesehatan dan kader kesehatan dalam melakukan pemantauan ibu hamil risiko tinggi yang ada di wilayah.
	Dokumentasi	<a href="https://docs.google.com/document/d/1nYwK51ByS9tCFg-AqufQPYa9PNXfBcnE/edit">https://docs.google.com/document/d/1nYwK51ByS9tCFg-AqufQPYa9PNXfBcnE/edit</a>

30.	Nama Inovasi	SIPUBERTUA (SISTEM INFORMASI PELAYANAN TUBERKULOSIS TERPADU DAN AKTIF)
	Inovator	Fahmi Chaerudin
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	<p>Dasar Hukum:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063);</li> <li>2.Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 67 Tahun 2016 tentang Penanggulangan Tuberkulosis (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 122);</li> <li>3.Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 43 Tahun 2019 tentang Pusat Kesehatan Masyarakat (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 1335);</li> <li>4.Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 21 Tahun 2020 tentang Rencana Strategis Kementerian Kesehatan Tahun 2020-2024 (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 914) sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 13 Tahun 2022 tentang Perubahan atas Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 21 Tahun 2020 tentang Rencana Strategis Kementerian Kesehatan Tahun 2020-2024 (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2022 Nomor 461);</li> <li>5.Peraturan Presiden Nomor 67 Tahun 2021 tentang Penanggulangan Tuberkulosis (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 166);</li> </ol> <p>Permasalahan Makro:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Pencarian Kasus Terduga TB</li> <li>2.Pelayanan Kasus TB</li> <li>3.Pengetahuan Tentang TB</li> </ol> <p>Permasalahan Mikro:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Penemuan terduga sering hilang tanpa terdata karena sibt yg eror</li> <li>2. Pasien dan petugas lupa kapan mengakhiri fase pengobatan dan fase follow up</li> <li>3.Kurang pemahaman tentang TB karena berita TB banya dan tersebar tidak terfokus</li> </ol> <p>Isu Strategis Global</p> <p>SDG's poin 3 yaitu Belum dapat Menjamin Kehidupan yang Sehat dan Meningkatkan Kesejahteraan Seluruh Penduduk Semua Usia Target 3.3 Pada tahun 2030, mengakhiri epidemi AIDS, tuberkulosis, malaria, dan penyakit tropis yang terabaikan, dan memerangi hepatitis, penyakit bersumber air, serta penyakit menular lainnya</p> <p>Isu Strategis Nasional</p> <p>Belum dilakukan optimalisasi upaya promosi dan pencegahan TBC, pengobatan TBC dan pengendalian infeksi, kemudian pemanfaatan hasil riset dan teknologi</p> <p>Keunggulan/Kebaharuan:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Tidak usah Instal aplikasi pada smartphone khusus</li> <li>2. Mudah di akses di semua perangkat</li> </ol>

		<p>3. Dapat mendeteksi titik lokasi penginput</p> <p>4. Notifikasi langsung terkirim ke email admin</p> <p>5. Memudahkan pasien/petugas sebagai patokan pengobatan (pengobatan tahan intensif, lanjutan, follow up serta akhir pengobatan)</p> <p>6. Memberikan Feedback dari hasil screening via media sosial WhatsApp</p> <p>Cara Kerja Inovasi :</p> <p>1. Pengumpulan ide berdasarkan dengan masalah yang terjadi di lapangan</p> <p>2. Pembuatan Blue print ide dan aplikasi</p> <p>3. Build Up aplikasi</p> <p>4. Ujicoba, Trial dan Error</p> <p>5. Sosialisasi Terhadap lintas program dan lintas sektor</p> <p>6. Penggunaan aplikasi</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/174ehkJLh30sv0_fbjGGr5nL1BqsynkeT?usp=drive_link">https://drive.google.com/drive/folders/174ehkJLh30sv0_fbjGGr5nL1BqsynkeT?usp=drive_link</a>
31.	Nama Inovasi	Sistem Informasi E-Metrologi (SI-EMET)
	Inovator	Dinas Koperasi Usaha Kecil dan Menengah Perdagangan dan Perindustrian Kota Bogor
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Teknologi Informasi dan Komunikasi
	Keterangan	Memperhatikan proses layanan tera/tera ulang UTTP pada tahun 2021 yang masih dilakukan secara manual mulai dari pendaftaran, penerimaan retribusi pelayanan tera dan tera UTTP, dan jumlah pegawai UPTD Metrologi Legal pada saat itu terbatas dengan jumlah penera 3 orang, kepala UPTD, Kasubag TU dan 1 orang tenaga pengadministrasi serta 1 orang bendahara. Oleh sebab itu, untuk mengoptimalkan layanan tera dan tera ulang ke Masyarakat, maka disusunlah satu alat kerja yang dapat memudahkan untuk pemberian layanan ke Masyarakat dan Masyarakat juga mampu mengakses layanan tera dan tera ulang UTTP tersebut.
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1lcbZo_O0FoD75qHFyVyxhMBSPD6xaW14?usp=drive_link">https://drive.google.com/drive/folders/1lcbZo_O0FoD75qHFyVyxhMBSPD6xaW14?usp=drive_link</a>
32.	Nama Inovasi	Sistem Informasi Manajemen Aset Daerah (SIMASDA)
	Inovator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. DHERI WIRIADIRAMA, S.STP.</li> <li>2. AGIH PRIBADI KUSUMAH, S.E., <u>M.Si</u></li> <li>3. MEGA CITRA ARIFANI, <u>S.IP.</u>, M.Tr.I.P</li> <li>4. HOTLAN JHON MEITI, S.T.</li> <li>5. FARHAN ERSANDY, A.Md.M.</li> </ol>
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Teknologi Informasi dan Komunikasi
	Keterangan	<p>Sistem Informasi Manajemen Aset Daerah (SIMASDA) adalah sebuah inovasi digital yang dikembangkan oleh Badan Keuangan dan Aset Daerah (BKAD) Kota Bogor untuk mendukung pengelolaan Barang Milik Daerah (BMD) secara efisien, akurat, dan transparan. SIMASDA hadir sebagai solusi terintegrasi yang membantu pencatatan, pengendalian, pengawasan, dan pelaporan aset milik pemerintah daerah secara menyeluruh dan berbasis data.</p> <p>Tujuan utama SIMASDA adalah meningkatkan efisiensi, efektivitas, dan akuntabilitas dalam pengelolaan aset daerah. Melalui sistem ini,</p>

		<p>pemerintah daerah dapat melakukan pencatatan aset secara akurat, memantau lokasi maupun kondisi aset, serta memastikan bahwa proses pengadaan dan pemeliharaan terencana dengan baik. SIMASDA juga memungkinkan optimalisasi penggunaan dan pemanfaatan aset, sehingga aset yang dimiliki pemerintah daerah dapat digunakan secara maksimal dan tidak terbengkalai.</p> <p>SIMASDA memiliki berbagai modul utama, antara lain:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Modul Aset: memuat informasi aset, perolehan, kartu inventaris barang (KIB), mutasi, pemeliharaan, koreksi, penghapusan, penilaian, hingga pelaporan.</li> <li>2. Modul Info: menyediakan menu pencarian aset seperti tanah dan kendaraan.</li> <li>3. Modul Sewa: mengelola aset yang disewakan untuk optimalisasi pemanfaatan.</li> <li>4. Modul Maps: menampilkan peta digital sebaran aset di seluruh wilayah Kota Bogor.</li> <li>5. Modul Persediaan: mencatat barang persediaan operasional kantor.</li> <li>6. Modul Monitoring: memantau aset secara menyeluruh antar SKPD.</li> <li>7. Modul RKBMD: berisi standar kebutuhan barang dan rencana kebutuhan barang milik daerah.</li> <li>8. Modul Standar Harga: menampilkan referensi harga standar barang/jasa (dulu SSH, HSPK, ASB).</li> <li>9. Modul Dashboard: menyajikan ringkasan informasi umum aset secara visual dan interaktif.</li> <li>10. Modul Penghapusan Aset: mencatat proses penghapusan aset melalui penjualan atau pembongkaran.</li> </ol> <p>Setiap aset yang tercatat dalam SIMASDA dilengkapi dengan barcode unik yang dapat dipindai untuk menampilkan informasi detail seperti jenis aset, merek, kapasitas, nilai perolehan, hingga kondisi fisik aset tersebut. Fitur barcode ini memudahkan proses validasi dan verifikasi oleh Perangkat Daerah secara cepat dan akurat, sehingga memperlancar inventarisasi serta mendukung penyusunan laporan keuangan pemerintah daerah.</p> <p>Selain itu, SIMASDA terintegrasi dengan sistem keuangan daerah lainnya, seperti Sistem Informasi Perencanaan, Penganggaran dan Pelaporan Keuangan Daerah (SIMRAL). Integrasi ini memastikan konsistensi dan sinkronisasi data antar sistem sehingga pengelolaan aset dan pelaporan keuangan dapat berjalan secara harmonis dan transparan. Lebih dari sekadar alat pencatatan, SIMASDA meningkatkan pengawasan dan transparansi pengelolaan aset melalui modul monitoring dan peta digital, memungkinkan pengambilan keputusan strategis dalam optimalisasi aset dan penghapusan aset tidak produktif. Dengan data terkini dan akurat, perencanaan pengadaan dan pemeliharaan aset dapat dilakukan secara lebih terstruktur, memperpanjang umur aset dan memaksimalkan penggunaannya.</p> <p>Secara keseluruhan, SIMASDA menjadi alat penting dalam mengoptimalkan pengelolaan aset daerah, meningkatkan efisiensi penggunaan sumber daya, dan memberikan pelayanan publik yang lebih baik dan berkelanjutan. Inovasi ini selaras dengan upaya pemerintah Kota Bogor untuk menerapkan digitalisasi dan tata kelola pemerintahan yang modern dan akuntabel.</p>
--	--	--

	Dokumentasi	
33.	Nama Inovasi	SKUTER
Inovator		Agustian Syah
Kategori		ASN Pemerintah Kota Bogor
Bidang Lomba		Sosial
Keterangan		<p>SKUTER adalah “SEKOLAHKU TERTIB” yaitu Sekolah yang memiliki Komitmen untuk melaksanakan Program Sekolah Tertib melalui penanganan Tawuran, Minuman Beralkohol, Narkoba dan Seks Bebas.</p> <p>Ketentuan Umum</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gangguan Ketertiban Umum yang selanjutnya disebut Gangguan Ketertiban adalah semua kondisi yang disebabkan oleh perilaku tidak tertib yang mengakibatkan atau berpotensi mengakibatkan terganggunya kepentingan umum.</li> <li>2. Minuman beralkohol yang selanjutnya disingkat Minol adalah minuman yang mengandung etil alkohol atau etanol (C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>OH) yang</li> </ol>

		<p>diproses dari bahan hasil pertanian yang mengandung karbohidrat dengan cara fermentasi dan destilasi atau fermentasi tanpa destilasi.</p> <p>3. Tawuran peserta didik adalah suatu perkelahian atau tindak kekerasan yang dilakukan oleh sekelompok peserta didik yang dilatarbelakangi oleh suatu hal tertentu yang berbeda kepentingan antar kelompok peserta didik.</p> <p>4. Narkotika merupakan zat buatan atau pun yang berasal dari tanaman yang memberikan efek halusinasi, menurunya kesadaran, serta menyebabkan kecanduan.</p> <p>5. Sekolahku Tertib yang selanjutnya disebut SKUTER adalah program yang mendorong sekolah untuk memiliki komitmen dalam pencegahan dan penanganan tawuran, Minol, Narkotika, dan seks bebas.</p> <p>SKUTER dilaksanakan secara kolaborasi dengan pemangku kepentingan Internal dan Pemangku Kepentingan Eksternal sesuai kewenangan masing-masing. Kolaborasi dalam SKUTER dilaksanakan melalui pembentukan tim yang ditetapkan melalui Keputusan Wali Kota. Keterlibatan Pemangku Kepentingan meliputi :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pemangku Kepentingan Internal dan Pemangku Kepentingan Eksternal dilibatkan dalam proses perencanaan, pelaksanaan, monitoring, dan evaluasi.</li> <li>2. Keterlibatan Pemangku Kepentingan Eksternal dalam SKUTER sesuai dengan kompetensi masing-masing.</li> <li>3. Pemangku Kepentingan Eksternal dilibatkan berdasarkan perjanjian dengan Pemerintah Daerah.</li> </ol> <p>Tahapan pelaksanaan SKUTER meliputi :</p> <p><b>TAHAP PERSIAPAN</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Identifikasi masalah gangguan ketenteraman dan ketertiban umum yang terjadi di lingkungan sekolah maupun yang melibatkan pelajar; dan/atau</li> <li>b. Aduan masyarakat terkait gangguan ketenteraman dan ketertiban umum yang terjadi di lingkungan sekolah maupun yang melibatkan pelajar.</li> </ol> <p><b>TAHAP PERENCANAAN</b></p> <p>Tahap perencanaan dilaksanakan melalui menyusun perencanaan program dan kegiatan bersama dengan Pemangku Kepentingan Internal dan Pemangku Kepentingan Eksternal.</p> <p><b>TAHAP IMPLEMENTASI</b></p> <p>Tahap implementasi dilaksanakan melalui 6 Buku Panduan SKUTER</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Deteksi dini adalah segala usaha, pekerjaan dan kegiatan yang dilakukan oleh personil Satpol PP baik secara langsung maupun tidak langsung dalam rangka mendapatkan informasi melalui pengawasan, pengamatan, pencarian, dan pengumpulan bahan keterangan tentang suatu persoalan gangguan ketertiban umum dan ketenteraman masyarakat sehingga apabila persoalan tersebut muncul di permukaan sudah diketahui terlebih dahulu.</li> <li>b. Cegah dini adalah segala usaha pekerjaan dan kegiatan yang dilakukan oleh anggota Satpol PP baik secara langsung maupun tidak langsung dalam rangka mencegah permasalahan tersebut muncul di permukaan dan mencegah jangan sampai mempengaruhi sistem yang sudah ada.</li> </ol>
--	--	--

		<p>c. Pembinaan adalah segala usaha dan kegiatan membimbing, mendorong, mengarahkan, dan menggerakkan termasuk kegiatan koordinasi dan bimbingan teknis untuk pelaksanaan sesuatu dengan baik, teratur, rapi, dan seksama menurut rencana/program pelaksanaan dengan ketentuan, petunjuk, norma, sistem, dan metode secara efektif dan efisien untuk mencapai tujuan dengan hasil yang diharapkan secara maksimal. 7 Buku Panduan SKUTER</p> <p>d. Penyuluhan adalah suatu kegiatan Pol PP dalam rangka melaksanakan penyampaian informasi tentang program Pemerintah, Peraturan Perundang-undangan, Peraturan Daerah, Peraturan Wali Kota, dan produk hukum lainnya yang berlaku kepada seluruh masyarakat, aparatur atau badan hukum dengan harapan dapat meningkatkan pengetahuan, wawasan, kesadaran, dan kepatuhan masyarakat, aparatur atau badan hukum terhadap peraturan yang berlaku, sehingga proses pembangunan dapat berjalan dengan lancar.</p> <p>e. Patroli adalah kegiatan sebagai usaha mencegah terjadinya gangguan ketertiban umum dan ketenteraman masyarakat, dengan cara mendatangi, menjelajahi, mengamati, mengawasi, memperhatikan dan melakukan tindakan preventif atas situasi dan/atau kondisi yang diperkirakan akan menimbulkan gangguan nyata.</p> <p>f. Penertiban adalah tindakan penegakan Peraturan Daerah yang bersifat tindakan represif non yustisial yang dilakukan Satpol PP terhadap anggota masyarakat yang melanggar ketentuan Peraturan Daerah.</p> <p>g. monitoring dan evaluasi Tahap evaluasi dan monitoring dilaksanakan oleh para pemangku kepentingan melalui:</p> <p>a. Montoring dan evaluasi program dan kegiatan penanganan gangguan ketenteraman dan ketertiban umum berbasis sekolah.</p> <p>b. Penyusunan rencana monitoring dan evaluasi yang berkaitan dengan tujuan program kolaborasi.</p> <p>c. dan penyusunan instrumen monitoring dan evaluasi program kolaborasi.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1ZXi2bd474bFGclRwddPAXiUkAeZJJucQ?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1ZXi2bd474bFGclRwddPAXiUkAeZJJucQ?usp=sharing</a>
34.	Nama Inovasi	Strategi Kolaborasi Akselerasi Peningkatan Kualitas Permukiman Kumuh Melalui "Gerobak Sae Pisan" (Gerakan Bogor Bebas Kumuh Strategi Akselerasi Permukiman Indah, Sehat, Aman dan Nyaman)
	Inovator	Rr. Juniarti Estiningsih, SE., MM.
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Sosial
	Keterangan	Salah satu isu utama yang dihadapi oleh Kota Bogor adalah masih banyaknya kawasan permukiman kumuh, sesuai dengan Surat Keputusan Wali Kota Bogor nomor : 653.45-282 Tahun 2019 tentang Penetapan Lokasi Penanganan Permukiman Kumuh seluas 511,84 hektar dengan lokasi yang terdapat di 61 kelurahan tersebar di Kota Bogor. Tidak tercapainya target penanganan kumuh salah satu penyebabnya adalah belum adanya kolaborasi antar stakeholder, sehingga penanganan kumuh tidak tuntas di tujuh indikatornya yaitu bangunan gedung, jalan lingkungan, drainase, persampahan, air bersih, air minum serta proteksi kebakaran.

		<p>Alternatif solusinya Peningkatan Kualitas Permukiman Kumuh melalui Gerakan Bogor Bebas Kumuh Strategi Akselerasi Permukiman Indah, Sehat, Aman dan Nyaman "Gerobak Sae Pisan".</p> <p>Inovasi "Gerobak Sae Pisan" ini dimaksudkan untuk meningkatkan percepatan kolaborasi dan sinergi antara para pemangku kepentingan baik pihak internal Pemerintah Kota Bogor maupun pihak eksternal, serta adanya penanganan kumuh yang tuntas.</p> <p>Manfaat program "Gerobak Sae Pisan" adalah terciptanya sistem kolaborasi penanganan permukiman kumuh menjadi permukiman yang indah, sehat, aman dan nyaman menuju Kota Bogor Zero Kumuh (BOZKU).</p> <p>Pada tahun 2020 sampai dengan tahun 2023 upaya penanganan permukiman hanya melalui pembangunan secara jalan dan drainase saja, tanpa adanya kolaborasi antar pemangku kepentingan, sampai pada akhirnya pada tahun 2024, inovasi "Gerobak Sae Pisan" menjadi pilot project dan pertama kali diterapkan di RW. 02 Kelurahan Panaragan Kecamatan Bogor Tengah dimana yang di intervensi tidak hanya fisik namun juga pada sosial, ekonomi, kesehatan dan lingkungan dengan berkolaborasi dengan stakeholder eksternal maupun internal sehingga tuntas penanganan kawasan kumuhnya. Luasan kawasan permukiman kumuh di Kota Bogor mengalami penurunan sesuai dengan Surat Keputusan Wali Kota Bogor nomor : 600.2.1/KEP.216-DISPERUMKIM/2024 Tahun 2024 tentang Penetapan Lokasi Perumahan Kumuh dan Permukiman Kumuh menjadi seluas 345,72 hektar.</p> <p>Hasil dari inovasi "Gerobak Sae Pisan" yaitu :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pembentukan tim efektif</li> <li>2. Peraturan Wali Kota tentang Kolaborasi Peningkatan Kualitas Permukiman Kumuh</li> <li>3. Surat Keputusan Wali Kota tentang Tim Kolaborasi Peningkatan Kualitas Permukiman Kumuh</li> <li>4. Pedoman Pelaksanaan Inovasi "Gerobak Sae Pisan"</li> <li>5. Pengembangan aplikasi Sistem Informasi Prasarana Sarana Utilitas (SiPranata)</li> <li>6. Implementasi pekerjaan fisik (perbaikan drainase lingkungan, perbaikan jalan lingkungan, perbaikan Rumah Tidak Layak Huni (RTLH), pemasangan sambungan.</li> <li>7. Pemberian sosialisasi dan pelatihan dari dinas terkait</li> <li>8. Pemberian CSR dari dunia usaha, BAZNAS, dan perbankan</li> <li>9. Peningkatan sosial ekonomi keluarga</li> <li>10. Terbentuknya kelembagaan koperasi warga</li> <li>11. Peningkatan sosial pemberdayaan masyarakat</li> </ol>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/17ihVSal5NZUJRf_jhWlv_vgtDwqSNM">https://drive.google.com/drive/folders/17ihVSal5NZUJRf_jhWlv_vgtDwqSNM</a>
35.	Nama Inovasi	Strategi Kolaborasi Penanganan Kemiskinan Ekstrem Bersama Filantropi
	Inovator	RUDY MASHUDI, ST., MP. Ara Wiraswara, S.E Yeyen Esva Respati, S.E., M.Ec.Dev Naufal Isaeni, S.Si., MT

		<p>Azhar Ginandjar A.S, S.T., S.Sos., M.M  ApoH Ibrahim Saragih, S.E., M.S.E  Muhammad Azzam A.M  Agnes Andriani Kartika Sari, S.Hut, MT, M.Sc  Muhammad Syahal Setiawan, S.T  Muhamad Idham, S.Kom  Maya Ilsanti Asikin, S.Stat</p>
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Sosial
	Keterangan	<p>Inovasi ini lahir dari pengamatan terhadap potensi besar lembaga-lembaga filantropi yang telah beroperasi secara aktif di Kota Bogor. Selama ini, lembaga-lembaga tersebut telah memberikan kontribusi signifikan dalam berbagai bidang seperti sosial, pendidikan, kesehatan, hingga pemberdayaan ekonomi masyarakat. Dengan dukungan sistem yang terintegrasi dan berbasis data, lembaga filantropi memiliki peluang besar untuk menjadi mitra strategis Pemerintah Kota Bogor dalam mengakselerasi penanganan kemiskinan ekstrem.</p> <p>Pemerintah Kota Bogor sendiri telah menetapkan intervensi terarah kepada rumah tangga sasaran berdasarkan Perwali No. 100 Tahun 2023 tentang Penetapan Data Pensasaran Percepatan Penghapusan Kemiskinan Ekstrem Kota Bogor, terdapat 13.755 rumah tangga dan 66.319 individu yang ditetapkan sebagai target sasaran program penghapusan kemiskinan ekstrem.</p> <p>Kelurahan Mulyaharja di Kecamatan Bogor Selatan menjadi wilayah dengan jumlah penduduk miskin terbanyak, sehingga dipilih sebagai lokus uji coba inovasi, tepatnya di Kampung Pabuaran RT 02 RW 06. Uji coba ini menjadi langkah awal untuk mengembangkan model kolaboratif yang dapat direplikasi di wilayah lain.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1jjzRmUB9chLarr-VwgKzK0u17qo43MEo?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1jjzRmUB9chLarr-VwgKzK0u17qo43MEo?usp=sharing</a>
36.	Nama Inovasi	TEMAN KITA
	Inovator	Sally Ista Mustika, S.Ak., M.M, Raden Kodarisman, S.Kom., M.Eng, dan Tosan Wiar Ramdhani, S.Kom., M.TI
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Teknologi Informasi dan Komunikasi
	Keterangan	<p>TEMAN KITA (sisTEM layanAN Kepegawaian TerintegrAsi) yaitu sebuah inovasi yang dibuat untuk memudahkan pengguna dalam hal ini PNS Kota Bogor dalam melakukan layanan kepegawaian. yang dapat diakses dengan perangkat berbasis Android maupun IOS pada aplikasi SIMPEG Kota Bogor dengan metode Single Sign On (SSO). Tranformasi digital ini mampu menciptakan competitiveness bagi organisasi BKPSDM Kota Bogor. Informasi layanan kepegawaian yang dibutuhkan mengacu pada konsep pertanyaan 5W+1 H yaitu What, When, Where, Who, Why, dan How. Jenis layanan mencakup 34 jenis layanan kepegawaian yang tersedia, dengan mengajukan pertanyaan/masukan terkait jenis layanan yang dipilih untuk memperoleh informasi kepegawaian. Kemudian dalam kurun waktu dari 15 menit (kecuali hari sabtu dan minggu), pengguna layanan akan menerima respon atau jawaban dari PIC yang bertanggung jawab pada masing-masing layanan kepegawaian. Tujuan layanan ini adalah sebagai respon positif terhadap pelayanan publik khususnya layanan kepegawaian, pemanfaatan teknologi informasi menuju birokrasi yang</p>

		lincah (agile), dan optimalisasi e-government dalam menciptakan inovasi layanan publik. Manfaat dari inovasi ini adalah menciptakan nilai tambah terhadap layanan kepegawaian yaitu responsiveness berdasarkan service level agreement atau respon time yang ditentukan, sehingga dapat meningkatkan competitiveness organisasi, dan memfasilitasi layanan kepegawaian yang terintegrasi secara lebih efektif dan efisien yang dapat diakses oleh user dimana saja (anywhere) dan kapan saja (anytime). Pembuatan inovasi tidak menggunakan APBD Pemerintah Daerah Kota Bogor. Namun ide dan gagasan serta realisasi menggunakan resources dan SDM di Bidang IT yang ada pada BKPSDM Kota Bogor. Secara umum inovasi ini bukan hanya memenuhi kebutuhan akan efisiensi dalam operasional kepegawaian, tetapi juga mendukung penciptaan ekosistem kerja yang lebih transparan, berkelanjutan, dan berbasis data yang dapat dipercaya untuk pengambilan keputusan yang lebih tepat.
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/file/d/1GCa0Sd4c5UxQMptE5x1QUcOzeCgEO4Ga/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1GCa0Sd4c5UxQMptE5x1QUcOzeCgEO4Ga/view?usp=sharing</a>
37.	Nama Inovasi	Test Kit Untuk Deteksi Merkuri dan Hidrokuinon pada Produk Kosmetik
	Inovator	Sri Purwanti
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	Penggunaan merkuri dan hidrokuinon dalam produk kosmetik, yaitu krim pemutih dapat menimbulkan risiko kesehatan yang signifikan. merkuri dan hidrokuinon sering digunakan karena sifatnya yang dapat mencerahkan kulit dengan menghambat produksi melanin. Keduanya telah dilarang penggunaannya dalam produk krim pemutih yang diatur dalam berdasarkan SNI 16-4954-1998 dan peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) Nomor 23 tahun 2019. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan test kit yang praktis dan efisien untuk mendeteksi merkuri dan hidrokuinon dalam produk krim pemutih dengan memanfaatkan pereaksi pendeteksi yaitu NaOH dan Ditizon. Metode penelitian mencakup uji selektivitas, sensitivitas, dan efektivitas kit melalui pengamatan visual. Uji konfirmasi dilakukan dengan Analisis kuantitatif menggunakan metode HPLC untuk analisis kadar hidrokuinon dengan metode AAS untuk analisis kadar merkuri. Hasil penelitian menunjukkan bahwa analisis kuantitatif untuk merkuri dengan metode AAS sebesar 1,5750 mg/kg dan hasil analisis kuantitatif untuk hidrokuinon dengan metode HPLC didapatkan hasil sebesar 1,08%, dimana hal tersebut sudah sesuai dan berbanding lurus dengan hasil uji yang dilakukan. Hal ini menunjukkan bahwa test kit dapat menjadi alat yang efektif untuk pendeteksian awal merkuri dan hidrokuinon dalam krim pemutih sebelum menggunakan peralatan laboratorium yang rumit. Selain itu test kit ini juga hemat biaya dan ramah penggunaan.

	Dokumentasi	  
38.	Nama Inovasi	TIMUN SURI
	Inovator	Titin Patimah
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	Masalah kesehatan jiwa secara sekilas memang tampak tidak menyebabkan kematian secara langsung, tetapi masalah itu akan mengakibatkan penderitaan yang berkepanjangan, baik bagi penderita, keluarga dan masyarakat. Pada saat ini orang dengan gangguan jiwa masih merupakan kondisi yang membawa banyak stigma negatif walaupun pada dasarnya gangguan kejiwaan seperti penyakit lainnya dapat ditangani, salah satunya dengan menggunakan obat-obatan.

	Dokumentasi	<p style="text-align: center;"><b>DOKUMENTASI</b></p>  <p style="text-align: center;"><b>Intervensi dengan dokter</b></p>  <p style="text-align: center;"><b>Intervensi &amp; kolaborasi lintas program</b></p>  <p style="text-align: center;"><b>Pharmacy Home Visite</b></p>
39.	Nama Inovasi	TRAX PBJ
	Inovator	BENNI RAMADHAN
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Teknologi Informasi dan Komunikasi
	Keterangan	<p>TRAXPBJ adalah inovasi aplikasi digital yang dikembangkan untuk mendukung sistem pengadaan barang/jasa di lingkungan Pemerintah Kota Bogor secara terintegrasi dan efisien. Aplikasi ini berbasis AppSheet dengan dukungan data dari Google Sheets, Integrasi Sistem Berbagi (ISB) LKPP, serta penarikan API otomatis terjadwal menggunakan GitHub Script yang menyimpan data terkini ke dalam Google Drive setiap harinya. Hal ini menjadikan TRAXPBJ sebagai solusi yang selalu real-time dan minim input manual.</p> <p>TRAXPBJ terdiri dari berbagai menu strategis. Menu MONEV RUP memantau kesesuaian antara pengumuman pagu pengadaan oleh OPD di SiRUP dan komitmen input paket oleh PPK. Menu INAPROC ID mencatat status pendaftaran akun e-Katalog oleh OPD. Notifikasi PBJ</p>

		<p>mengirimkan pengingat otomatis ke email PPK berdasarkan tanggal awal pemilihan, mencegah keterlambatan proses.</p> <p>Akses SIRUP memantau permohonan dan batas waktu pembukaan akses. AMEL dan Automation AMEL menampilkan data realisasi pengadaan dari LPSE secara otomatis. Menu unggulan e-Katalog Tracker memantau status pengadaan katalog secara rinci, mulai dari satuan kerja, kode RUP, nama paket, PPK, pagu, hingga tanggal pembuatan, dan dapat diekspor ke Excel.</p> <p>Fitur lainnya seperti LAB (prediksi metode pengadaan), Pagu Pengadaan, PDN-NON PDN, Perencanaan PBJ, Report Penyedia, Pegawai Bersertifikat, dan Schedule PBJ membentuk sistem pengawasan lengkap dari tahap perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi penyedia.</p> <p>Karena menggunakan Google Sheets sebagai sumber data / database, maka memudahkan Perangkat Daerah untuk menginput data dan diolah kembali, juga dapat memudahkan digunakan sebagai bukti kerja (evidence) dalam pengisian e-Kinerja ASN, khususnya bagi ASN yang terlibat dalam proses pengadaan barang/jasa. Ini membantu meningkatkan akuntabilitas, transparansi, serta mendukung transformasi digital birokrasi.</p> <p>TRAXPBJ hadir sebagai solusi internal tanpa biaya tambahan, dikembangkan langsung oleh ASN, dan siap direplikasi untuk diterapkan di daerah lain sebagai praktik baik inovasi daerah.</p>
	Dokumentasi	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1bUHLr6ffVWvBItpk7iLMIUMs4T5lsv?usp=drive_link">https://drive.google.com/drive/folders/1bUHLr6ffVWvBItpk7iLMIUMs4T5lsv?usp=drive_link</a>
40.	Nama Inovasi	SmartPosyandu
	Inovator	Dinas Pemberdayaan Perempuan dan Perlindungan Anak Kota Bogor
	Kategori	ASN Pemerintah Kota Bogor
	Bidang Lomba	Kesehatan dan Obat-obatan
	Keterangan	<p>Smart Posyandu adalah sebuah aplikasi berbasis web yang dikembangkan oleh Pemerintah Kota Bogor untuk mendukung digitalisasi layanan kesehatan masyarakat, khususnya dalam kegiatan Pos Pelayanan Terpadu (Posyandu) yang melibatkan pemantauan kesehatan ibu hamil, balita, dan anak. Aplikasi ini pertama kali dibuat oleh Dinas Komunikasi dan Informatika (Diskominfo) Kota Bogor pada tahun 2018 sebagai bagian dari transformasi digital sektor pelayanan publik. Kemudian, pada tahun 2021, pengelolaan aplikasi Smart Posyandu resmi dialihkan kepada Dinas Pemberdayaan Perempuan dan Perlindungan Anak (DP3A) Kota Bogor agar lebih terfokus pada konteks layanan teknis dan operasional Posyandu yang menjadi tanggung jawab DP3A. Smart Posyandu dirancang untuk menggantikan sistem pencatatan manual yang sebelumnya dilakukan oleh kader posyandu menggunakan buku register. Melalui aplikasi ini, seluruh data balita, ibu hamil, imunisasi, pertumbuhan anak, serta catatan gizi dapat dicatat secara digital, sehingga mengurangi risiko kesalahan data, tumpang tindih informasi, dan duplikasi pencatatan. Selain itu, aplikasi ini juga mempermudah pencarian data historis dan rekapitulasi laporan secara otomatis, yang sebelumnya memakan waktu dan tenaga cukup besar. Dampak dari pemanfaatan Smart Posyandu sangat signifikan, baik bagi kader posyandu maupun masyarakat luas. Kader kini dapat menjalankan tugas dengan lebih efisien dan cepat, sedangkan masyarakat, khususnya orang tua, bisa mendapatkan informasi</p>

		<p>kesehatan anak dan jadwal kegiatan posyandu dengan lebih mudah dan transparan. Dalam perkembangannya, aplikasi ini terus disempurnakan, salah satunya dengan penambahan fitur dashboard monitoring pada tahun-tahun berikutnya. Dashboard ini memungkinkan pihak DP3A dan perangkat daerah lainnya untuk melakukan pemantauan secara real-time terhadap indikator layanan posyandu, seperti cakupan imunisasi, status gizi anak, tingkat keaktifan posyandu per kelurahan, serta progres pelayanan di setiap wilayah. Visualisasi data yang disajikan secara interaktif dalam dashboard tersebut memberikan dukungan kuat dalam proses evaluasi dan pengambilan keputusan berbasis data (data-driven decision making). Dengan Smart Posyandu, Kota Bogor tidak hanya meningkatkan kualitas pelayanan kesehatan dasar, tetapi juga memperkuat prinsip keterbukaan informasi publik sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Nomor 14 Tahun 2008 tentang Keterbukaan Informasi Publik, menjadikannya sebagai salah satu contoh inovasi digital yang relevan, adaptif, dan berpihak pada masyarakat.</p>
Dokumentasi		<p><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1FIm6h5GZfQz11ZcNE3wefMkd0Sa6HzYI?usp=drive_link">https://drive.google.com/drive/folders/1FIm6h5GZfQz11ZcNE3wefMkd0Sa6HzYI?usp=drive_link</a></p>

Selanjutnya dilakukan validasi lapangan dengan mengunjungi peserta yang terbagi atas 4 tim validasi, berikut dokumentasi kegiatan validasi untuk menapis peserta yang akan lolos pada tahap selanjutnya :

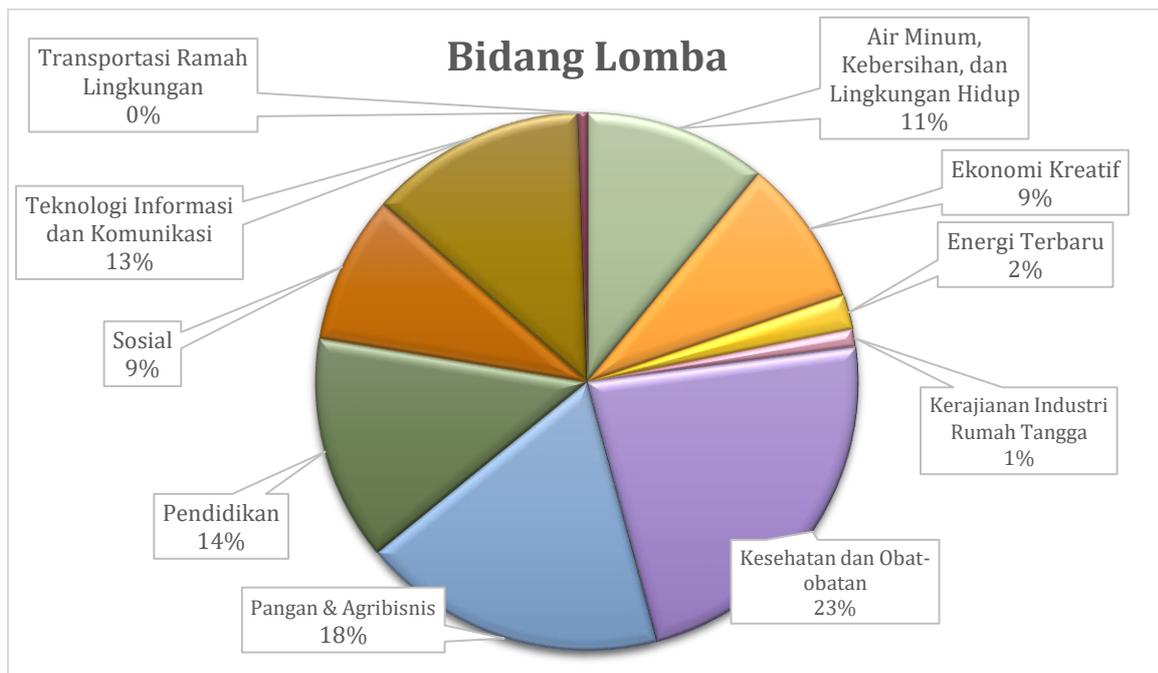
Gambar 4. Dokumentasi Validasi Lapangan Bogor Innovation Award Tahun 2025



Sumber : Dokumentasi Lomba Bogor Innovation Award Tahun 2025, Bapperida Kota Bogor

Adapun sebaran bidang lomba Bogor Innovation Award Tahun 2025 tersaji pada Gambar 5 berikut ini.

Gambar 5. Grafik Sebaran Bidang Lomba Bogor Innovation Award Tahun 2025

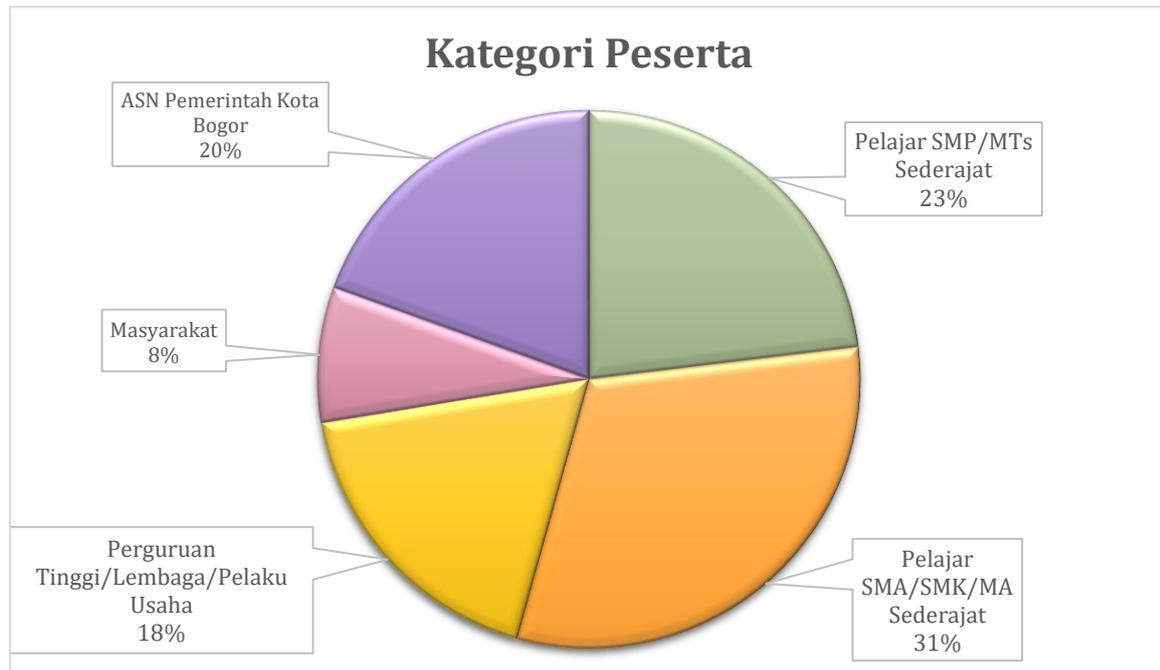


Sumber : Rekapitulasi Data Peserta Lomba Bogor Innovation Award Tahun 2025

Gambar 5 menunjukkan bidang lomba paling diminati peserta Bogor Innovation Award 2025. Pertama Kesehatan dan Obat-obatan, kedua Pangan & Agribisnis, dan ketiga Pendidikan. Tingginya minat pada bidang kesehatan menunjukkan besarnya kebutuhan masyarakat akan peningkatan layanan dan digitalisasi sistem kesehatan. Bidang pangan dan agribisnis juga banyak diminati karena isu ketahanan pangan masih menjadi prioritas di Kota Bogor. Sementara itu, minat yang signifikan pada bidang pendidikan mencerminkan perhatian terhadap kualitas pembelajaran, inovasi metode belajar, serta adaptasi teknologi di lingkungan sekolah. Ketiganya menggambarkan fokus inovator pada sektor-sektor yang memiliki dampak langsung dan luas bagi masyarakat.

Dari data peserta yang masuk juga dapat diketahui sebaran kategori peserta yang mengikuti Lomba Bogor Innovation Award Tahun 2025 tersaji pada Gambar 6 berikut ini :

Gambar 6. Sebaran Kategori Peserta Lomba Bogor Innovation Award Tahun 2025 Berdasarkan Kategori

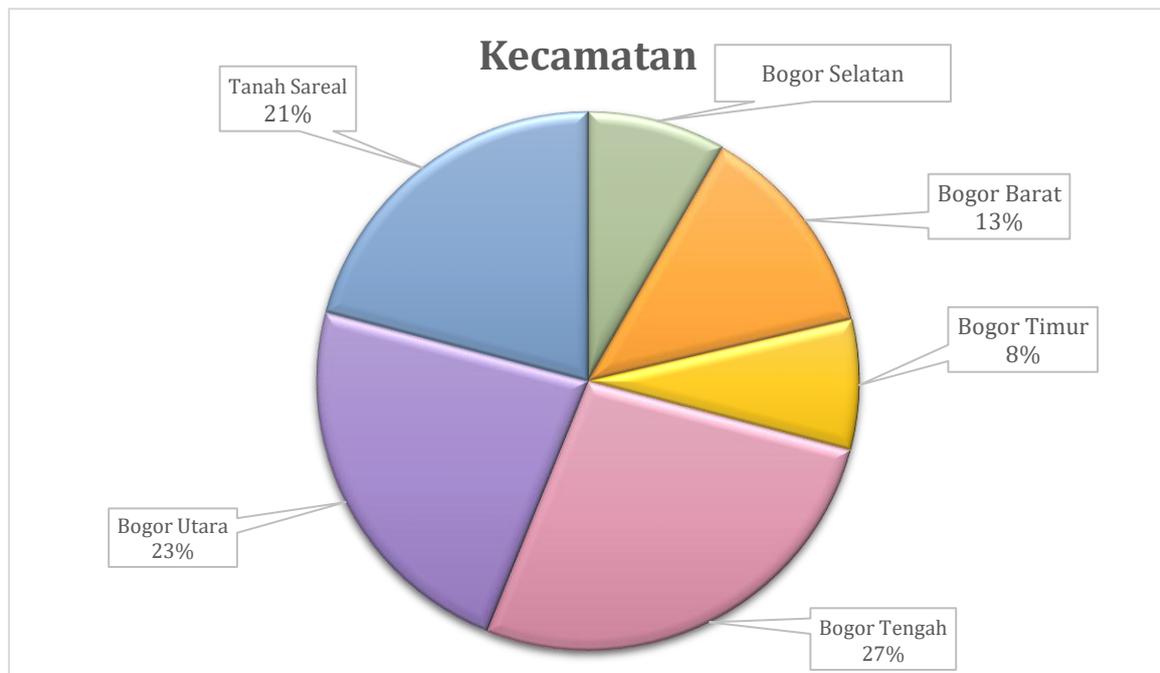


Sumber : Rekapitulasi Data Peserta Lomba Bogor Innovation Award Tahun 2025

Gambar 6 menunjukkan pelajar SMA/SMK/MA sederajat menjadi peserta terbanyak pada BIA 2025. Hal ini menunjukkan antusiasme tinggi dari generasi muda tingkat menengah atas dalam berinovasi. Besarnya minat ini selaras dengan tren kreativitas dan kompetisi berbasis proyek di sekolah, serta kecenderungan pelajar SMA/SMK untuk lebih aktif mengikuti perlombaan yang berorientasi pada teknologi, kewirausahaan, dan penelitian. Posisi kedua ditempati Pelajar SMP/MTS Sederajat, mengindikasikan bahwa budaya inovasi telah mulai tumbuh sejak usia dini. Tinggi partisipasi pelajar SMP menunjukkan keberhasilan upaya pembinaan kreativitas dan inovasi di jenjang pendidikan dasar, sekaligus menjadi potensi besar untuk keberlanjutan inovasi di masa depan. Kategori terbanyak selanjutnya adalah ASN Pemerintah Kota Bogor. Hal ini menandakan bahwa ekosistem inovasi di Perangkat Daerah mulai matang dan kompetisi ini dipandang sebagai sarana strategis untuk meningkatkan kualitas layanan publik. Angka ini juga mencerminkan komitmen kuat OPD dalam mendorong setiap unit menghasilkan minimal satu inovasi sebagai bagian dari target kinerja.

Dari data sebaran domisili kecamatan peserta lomba BIA, diberikan gambaran pemerataan partisipasi inovasi di seluruh wilayah Kota Bogor. Hal ini menunjukkan sejauh mana program pembinaan dan sosialisasi inovasi telah menjangkau tiap kecamatan, serta mengidentifikasi wilayah yang sudah aktif maupun yang masih perlu didorong partisipasinya. Selain itu, data sebaran domisili dapat menjadi rujukan dalam perencanaan strategi penguatan ekosistem inovasi berbasis wilayah, penentuan lokasi prioritas pendampingan, serta pengembangan kebijakan yang lebih inklusif dan merata sesuai karakteristik dan potensi masing-masing kecamatan. Adapun data sebaran tempat tinggal tersaji pada Gambar 7 berikut ini:

Gambar 7. Sebaran Kategori Peserta Lomba Bogor Innovation Award Tahun 2025 berdasarkan Domisili



Sumber : Rekapitulasi Data Peserta Lomba Bogor Innovation Award Tahun 2025

### **Pelaksanaan Festival Inovasi BIA 2025**

Festival Inovasi BIA Kota Bogor merupakan ajang tahunan yang diselenggarakan sebagai salah satu sarana kolaborasi lintas sektor antara pemerintah, akademisi, pendidikan, pelaku usaha, komunitas, dan masyarakat umum, sekaligus memperkuat ekosistem inovasi di Kota Bogor. Festival Inovasi BIA 2025 merupakan penyelenggaraan tahun ketiga yang diinisiasi oleh Pemerintah Kota Bogor.

Festival Inovasi BIA 2025 diselenggarakan sebagai upaya mendorong pengembangan ide-ide kreatif, inovatif, dan solutif dari masyarakat Kota Bogor dalam berbagai bidang seperti teknologi, pendidikan, lingkungan, UMKM, serta pelayanan publik. Disamping itu, Festival Inovasi BIA dimaksudkan untuk memberikan ruang dan membangun ekosistem bagi para pengusaha kreatif untuk mendapatkan pengakuan, mencari relasi dan dapat memberikan kontribusi dalam peningkatan perekonomian Kota Bogor. Harapan lain diselenggarakannya Festival Inovasi BIA 2025 “Kota Bogor dapat menjadi salah satu pusat pertumbuhan *creativepreneur*” yang dapat menginspirasi berbagai sektor kreatif melalui konsep yang inovatif menuju : Indonesia Emas 2045”.

### **Tujuan Kegiatan**

1. Meningkatkan semangat inovasi masyarakat Kota Bogor.
2. Menjadi ajang apresiasi atas karya-karya inovatif warga.
3. Mendorong terciptanya solusi nyata terhadap permasalahan perkotaan.
4. Memperkuat kolaborasi antar-stakeholder dalam pengembangan inovasi.
5. Mempromosikan Bogor sebagai kota kreatif dan inovatif.

### **Bentuk Kegiatan**

1. Pameran Inovasi: Menampilkan 58 booth inovasi dari Pelajar SMP, Pelajar SMA, Perguruan Tinggi/Pelaku Usaha/Lembaga, Masyarakat, dan ASN dengan total jumlah peserta 175 orang.

3. Talkshow : 3 sesi dengan tema pendidikan dan generasi muda Bersama Ruang Guru, inovasi Videography Bersama creator Mobile Videography, dan entrepreneurship bersama Sila Artisan Tea.
4. Kompetisi Bakat 2025: 4 kompetisi ; menyanyi, tari tradisional, tari modern dan cosplay dengan total jumlah peserta 72 orang
5. Pertunjukan Seni & Kuliner Inovatif: Hiburan dan bazar makanan UMKM berbasis inovasi lokal.

### Waktu dan Tempat Pelaksanaan

1. Tanggal: 25 – 26 September 2025
2. Tempat: Lembaga Kawasan Sains dan Teknologi (LKST) STP IPB, Bogor

### Peserta dan Pengunjung

1. Total peserta aktif (pengisi acara & competitor) : ± 250 orang
2. Total peserta lomba inovasi: 230 tim (kategori Pelajar SMP, Pelajar SMA, Perguruan Tinggi/Pelaku
3. Usaha/Lembaga, Masyarakat, dan ASN).
4. Jumlah pengunjung selama 2 hari : ±1.500 orang.
5. Asal pengunjung : Kota Bogor dan beberapa tamu dari wilayah Kabupaten Bogor, Jakarta, Tangerang, Kota Bekasi, Kabupaten Bekasi, Kota Tangerang, Kabupaten Tangerang, Kota Tangerang Selatan, Kota Serang, Kabupaten Serang, Karawang, Kota Bandung, Kab. Bandung, Kab. Bandung Barat, Kabupaten Kerinci.

### Sponsor Kegiatan

Festival Inovasi BIA 2025 disponsori oleh :



Sumber : Data Penyelenggaraan Festival Inovasi BIA 2025

## Hasil Kegiatan

Juara Lomba Bogor Innovation Award 2025 Kategori ASN Pemerintah Kota Bogor

Juara	Nama Inovasi	Instansi	Inovator
Juara 1	Sistem Informasi Manajemen Aset Daerah (SIMASDA)	Badan Keuangan dan Aset Daerah Kota Bogor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AGIH PRIBADI KUSUMAH, S.E., M.Si</li> <li>• MEGA CITRA ARIFANI, S.IP.,M.Tr.I.P</li> <li>• FARHAN ERSANDY, A.Md.M</li> <li>• DHERI WIRIADIRAMA, S.STP.</li> <li>• HOTLAN JHON MEITI, S.T.</li> </ul>
Juara 2	PKL Delivery (Pelayanan Kesehatan Lansia Delivery)	UPTD Puskesmas Gang Aut	Widia Mujiawati
Juara 3	Penagihan Opsir dengan Aplikasi e-Opsir	Badan Pendapatan Daerah Kota Bogor	Badan Pendapatan Daerah Kota Bogor
Juara Harapan 1	SIPUBERTUA (SISTEM INFORMASI PELAYANAN TUBERKULOSIS TERPADU DAN AKTIF	UPTD Puskesmas Pancasan	Fahmi Chaerudin
Juara Harapan 2	DigiLIT: Digitalisasi Literasi Tulisan Berbasis Machine Learning sebagai Upaya Pemulihan Keterampilan Menulis di Era Smartphone	SMAN 2 Kota Bogor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aryati, S.Pd., M.Pd.</li> <li>• Alinne Novianti, S.Pd.</li> </ul>
Juara Harapan 3	Exambro - Exam Browser	Dinas Koperasi Usaha Kecil Menengah, Perindustrian dan Perdagangan Kota Bogor	Deki Kurnia Hadi Permana

Sumber : Hasil Penilaian Tim Juri BIA 2025

Juara Bogor Innovation Award 2025 Kategori Masyarakat

Juara	Nama Inovasi	Instansi	Inovator
Juara 1	BENGKEL EMAK OJOL	Emakkantoran	<ul style="list-style-type: none"> <li>Iif Syarifah Munawaroh</li> <li>Ardianingtyas</li> <li>Deazy Trisatya</li> <li>Lia Dahliantini</li> </ul>
Juara 2	Bogor Makers Fair	SMX School of Makers	<ul style="list-style-type: none"> <li>Astri Anisah Padni, S.P</li> <li>Candra Darusman, S.E</li> <li>Muhamad Hikmat Fildzah F., S.E</li> </ul>
Juara 3	Maca Expo: Bergembira dalam Berliterasi Penuh Inspirasi	SMP IT Insantama	M Iqbal Maulidi
Juara Harapan 1	BAH ART by Saepulloh	Masyarakat	Saepulloh
Juara Harapan 2	Meramu lesson plan dari kitab ABY dengan optimalisasi gadget untuk pembelajaran bahasa Arab di kursus online level pemula	Masyarakat	Anita
Juara Harapan 3	Kampung Pancasila Kota Bogor	KPWK (Kader Penyuluh Wawasan Kebangsaan) Kota Bogor	<ul style="list-style-type: none"> <li>Muhamad Suhendar</li> <li>Andriani</li> <li>Selamet Mamik</li> </ul>

Sumber : Hasil Penilaian Tim Juri BIA 2025

Juara Bogor Innovation Award 2025 Kategori Perguruan Tinggi/Lembaga/Pelaku Usaha

Juara	Nama Inovasi	Instansi	Inovator
Juara 1	Smart Safety Helmet	Universitas Pakuan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ramadan Aditiya</li> <li>Renza Rifki Faturrahman</li> <li>Radithya Arif Ramadhan,</li> <li>Evyta Wismiana, S.T., M.T (Dosen Pendamping)</li> </ul>
Juara 2	WALUYA	KTD Bhaktie Warghana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jaelani Saputra</li> <li>Anwar Riyadi</li> </ul>
Juara 3	Kain Perca Disabilitas Tunanetra	Sakinah Finance	Agung Pratama
Juara Harapan 1	Maggon: Inovasi Pakan Ikan Lele Ramah Lingkungan Dengan Sumber Protein Hewani Maggot BSF dan Limbah Kepala Udang	Universitas Pakuan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adi Surya panji Gumilang</li> <li>Indi Naswa</li> <li>Rifli Ramadhan Sabililah</li> </ul>

Juara	Nama Inovasi	Instansi	Inovator
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Novena Putrianti</li> <li>• Dr. Abel Gandhy, S.Pi. MM (Dosen Pembimbing)</li> </ul>
Juara Harapan 2	Inovasi Teknologi Motor Induksi 1 Fasa Sebagai Penggerak Alat Penggiling Pati Singkong Untuk Sekala UMKM	Fakultas Teknik Universitas Pakuan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Renaldi</li> <li>• Ahmad Andreansyah</li> <li>• Faizal Muhardiman</li> <li>• Aris Suryadi ST.,MT (Dosen Pembimbing)</li> </ul>
Juara Harapan 3	Inovasi Teknologi Artificial Intelligence dan Visualisasi Data dalam Upaya Pencegahan Stunting di Kota Bogor	Universitas Pakuan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dr. Tjut Awaliyah Zuraiyah M.Kom</li> <li>• Bira Arya Setha S.Kom</li> <li>• Kriti Mauludin S.Kom</li> </ul>

Sumber : Hasil Penilaian Tim Juri BIA 2025

Juara Bogor Innovation Award 2025 Kategori Pelajar SMA/SMK/MA/ sederajat

Juara	Nama Inovasi	Instansi	Inovator
Juara 1	“ALAM: Automatic Liquid Ajustment Mechanism” INOVASI BERBASIS PEMANENAN AIR HUJAN DAN SMART FILTRATION SEBAGAI PENYEDIA AKUADES UNTUK Mendukung Pembelajaran di Laboratorium Kimia	SMK AK Nusa Bangsa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Muhammad Alfattahillah</li> <li>• Syah Khan Taj'al Arif</li> <li>• Nicholas Alexander Rondonuwu</li> <li>• Titik Handayani, S. Si</li> <li>• Ujang Perwitasari Utama, S. Si</li> <li>• Pitriani Nurhayati, S. Kom</li> </ul>
Juara 2	Alat Pendeteksi Getaran Tanah Longsor	SMA YPHB Kota Bogor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Andika Prasendriya Rizki</li> <li>• Anindya Aisyah Fakhira</li> <li>• Byantara Nadzif Hamdani</li> <li>• Havillah Nayla Hermanto</li> <li>• Tadya Makarim Perdana</li> </ul>
Juara 3	TANIPINTAR INOVASI PERTANIAN PINTAR TERINTEGRASI APLIKASI PUBLIK UNTUK	SMKN 4 Kota Bogor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Muhammad Wildan (Pembimbing)</li> <li>• Novandra Aria Budi Raspati</li> </ul>

Juara	Nama Inovasi	Instansi	Inovator
	KETAHANAN PANGAN BERKELANJUTAN		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mochammad Zidane Abiansyah</li> <li>• Adrian Anugerah Maulana</li> <li>• Bayu Setia Bakti</li> <li>• Tanzil Muhammad Zibril</li> </ul>
Juara Harapan 1	Pemanfaatan Kulit Pisang ( <i>Musa paradisiaca</i> L) menjadi Bioplastik Pembungkus Makanan sebagai Pengawet Alami (BANAPLAST)	SMAN 2 Kota Bogor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Daniah Syakirah Hanania</li> <li>• Sabrina Maulida</li> <li>• Andi Camilia Yusuf</li> <li>• Aryati, M.Pd (Pembimbing)</li> </ul>
Juara Harapan 2	BUTTER KULIT SINGKONG-KEDELAI KAYA AKAN LEMAK TAKJENUH DAN ANTIOKSIDAN	SMA PGRI 1 Bogor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carissa Afditha Zahra</li> <li>• Putri Prawiranata Lesmana</li> <li>• Almira Syifa Aryana</li> <li>• Vanniesha Putri Avrilian Nazar</li> <li>• Sandi Irawan</li> <li>• Muhamad Fauzan Muzzaki</li> <li>• Joyce Rivera Sirait</li> <li>• Cinta Zahra Wiranti</li> <li>• Ra'ihan Supardiansyah</li> <li>• Albany Dwi Nanda Arianto</li> <li>• Aldino Rizky Saputra</li> <li>• Maiyani Hartono, S.Si, M.Si (Pembimbing)</li> <li>• Akrima, S.Pd (Pembimbing)</li> </ul>
Juara Harapan 3	How's Your Feelings?: Pendeteksi Perasaan Berbasis Halocode	SMK SMAK Bogor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Khalisha Anggun Febriyanti</li> <li>• Muhammad Denis Azhar Firdaus</li> <li>• Dhiyanisa Rahma Afifah</li> <li>• Shafa' Labibah Nur Rahmah</li> </ul>

Juara	Nama Inovasi	Instansi	Inovator
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meti Kurnia Sabarini, S.T., M.Sc. (Pembimbing)</li> </ul>

Sumber : Hasil Penilaian Tim Juri BIA 2025

Juara Bogor Innovation Award 2025 Kategori Pelajar SMP/MTs/ sederajat

Juara	Nama Inovasi	Instansi	Inovator
Juara 1	GUKUPI(Gula Kulit Pisang)	SMPN 4 BOGOR	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Muhammad Alferro</li> <li>• Ghaney Andrianto</li> <li>• Gabriel Vidic Djong</li> <li>• Machiko Raihan Riswan</li> <li>• Kaila Marseilla Malika</li> <li>• Yoyoh Nurohmawati (Pembimbing)</li> </ul>
Juara 2	SaSa Balm	SMPN 4 Bogor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chelomyta Azalea Rahill</li> <li>• Yurifa Aleisya Arinta</li> <li>• Safia Putri Azarine Lubis</li> <li>• Yasmin Qottrun Nada</li> <li>• Shaaziya Alfariza Fadriah</li> <li>• Yoyoh Nurohmawati (Pembimbing)</li> <li>• Faliana Alifia (Pembimbing)</li> </ul>
Juara 3	Eco-Talas Inovasi Lokal Untuk Lingkungan Global	SMPN 2 Kota Bogor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Titin Mulianingsih, S.Pd</li> <li>• Valerie Kirananindya Putri Pradabumi</li> <li>• Muhammad Dzaky Maulana Idris</li> <li>• Zaqia Nurul Ulfah</li> <li>• Muhammad Akano Aristides Dechlan</li> <li>• Muhammad Rizki Fauzan</li> <li>• Mauriza Berlian Azka</li> <li>• Azimah Aulia Leandra</li> <li>• Khairan Aqilah Qoidy</li> <li>• Naurah Azkhanza Addisa</li> </ul>

<b>Juara</b>	<b>Nama Inovasi</b>	<b>Instansi</b>	<b>Inovator</b>
Juara Harapan 1	Nutrinola Bites	SMPN 4 Bogor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajwa Huwaida</li> <li>• Arsyila Qhaira Lubis</li> <li>• Ratu Balqis Cubriadi</li> <li>• Siti Fatimah Az Zahra</li> <li>• Noureen Syaquila Gusnindar</li> <li>• Yoyoh Nurohmawati, S.Si (Pembimbing)</li> </ul>
Juara Harapan 2	TKP (Tepung Kulit Pepaya)	SMP Negeri 1 Bogor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Muhamad Sulthan Hadi Firmansah</li> <li>• Muhammad Raffa Octara</li> <li>• Hans Merlin Ludwig</li> <li>• Arzie Syauqi Beik</li> <li>• Abimanyu Rayhan Lintang Ramadhan</li> <li>• Nilla Puspita, S.Si (Pembimbing)</li> <li>• Siti Samsiah, M.Pd (Pembimbing)</li> <li>• R. Hully Sturayya, M.Pd (Pembimbing)</li> <li>• Intan Nelly, S.Pd (Pembimbing)</li> </ul>
Juara Harapan 3	One Day No Rice with BURISMAKAN (Bubur Instan Manihot esculenta dengan Abon ikan Kembang Rasa Rendang)	SMP NEGERI 10 BOGOR	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puspa Wangi Risqita Dewi</li> <li>• Keva Prayang Dwi Hardian</li> <li>• Nada Asyifa Hersa</li> <li>• Widharnati, S.Pd.Bio., M.Pd (Pembimbing)</li> <li>• Yeni Yuliani, S.Pd, M.Pd (Pembimbing)</li> <li>• Rachmaini Yulastati, S.Pd (Pembimbing)</li> </ul>

*Sumber : Hasil Penilaian Tim Juri BIA 2025*

Pemenang Kompetisi Bakat

KOMPETISI BAKAT	NAMA	PEMENANG
Cosplay	Arsyalula Mandahira Lovata	Juara 1
	Cut Frizka & Namira Alifah	Juara 2
	Afifah Novadh Azzahra	Juara 3
Tari Modern	Jasmin Alfathiya	Juara 1
	ODD Spice	Juara 2
	Abigail Grizelda	Juara 3
Tari Tradisional	DTD	Juara 1
	Duo Srikandi	Juara 2
	STARPAT	Juara 2
Menyanyi	Nazla Amira Pratista	Juara 1
	Neysa Aurellia Mugiyana	Juara 2
	Naura Latrisha	Juara 3

*Sumber : Penilaian Juri Kompetis Bakat Festival Inovasi BIA 2025*

**Dampak Kegiatan**

1. Meningkatnya minat warga terhadap inovasi.
2. Sebagai salah satu calendar of event Kota Bogor untuk mendatangkan tamu.
3. Peluang inkubasi bisnis bagi peserta Bogor Innovation Award.
4. Dukungan dari Pemkot Bogor untuk tindaklanjut inovasi.
5. Peluang sponsor untuk mempromosikan produknya mengingat peserta dan pengunjung dari berbagai kalangan masyarakat dalam dan luar Kota Bogor.
6. Terselenggaranya festival yang mempertemukan berbagai pemangku kepentingan dalam bidang inovasi

## Dokumentasi Lomba Bogor Innovation Award Tahun 2025

Berikut dokumentasi penyelenggaraan Festival Inovasi Kota Bogor sebagai rangkaian akhir penyelenggaraan Lomba Bogor Innovation Award Tahun 2025 :



*Sumber : Dokumentasi Lomba Bogor Innovation Award Tahun 2025, Bapperida Kota Bogor*

### Penutup

Dengan diselenggarakannya lomba inovasi bagi warga Kota Bogor, diharapkan dapat meningkatkan ekosistem inovasi di Kota Bogor serta mendorong warga Kota Bogor, khususnya Pemerintah Kota Bogor dapat berkolaborasi dan bersinergi menyelesaikan permasalahan – permasalahan dengan inovasi sebagai bagian dari *pentahelix collaboration*.

# BOGOR INNOVATION AWARD 2025

