

AWNI

Rutan Blora, Tempat Mengasah Bakat Kuliner: Hari Keenam Pelatihan Tata Boga Penuh Inspirasi

Dheny Window - BLORA.AWNI.OR.ID

Feb 16, 2024 - 19:12



Blora - Pelatihan tata boga bagi warga binaan di Rumah Tahanan Negara

(Rutan) Kelas IIB Blora, yang bekerja sama dengan Balai Latihan Kerja (BLK) Kabupaten Blora, telah memasuki hari keenam pada Jumat, (16/02/2024).

Sebanyak 16 peserta warga binaan berhasil menghasilkan membuat berbagai macam kue kering, termasuk donat (rasa coklat, keju, strawberry, kacang), dan lumpia sesuai dengan mata pelajaran Pelatihan pada hari ke 6 ini. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada warga binaan dalam mengasah kemampuan di Rutan Blora. Dengan melibatkan praktik langsung, peserta dapat mengaplikasikan teori yang telah mereka pelajari sebelumnya.



Selama sesi praktik, peserta diberi kesempatan untuk mencoba berbagai teknik memasak dan tata sajian yang baik. Mereka juga mendapat arahan mengenai manajemen dapur, kebersihan, dan aspek penting lainnya. Semangat peserta dalam mengikuti pelatihan sangat antusias semakin hari. Pelatihan ini juga menjadi kesempatan bagi para pegawai untuk belajar bersama warga binaan dalam meningkatkan kemampuan dan bakat.



Kepala Rutan Blora, Budi Hardiono, yang didampingi oleh Kasubsi Pembinaan, Tri Murcahyono, saat melakukan peninjauan di aula Hanoman, menjelaskan, "Kegiatan ini dilakukan untuk memberikan bekal kepada warga binaan agar setelah bebas nanti mereka dapat mengembangkan kreativitas. Kegiatan ini sangat baik karena tidak hanya memberikan pembekalan dan kemandirian kepada warga binaan, tetapi juga dapat meningkatkan pendapatan ekonomi mereka setelah bebas."

Beliau menambahkan, "Kualitas hasil produksi kue sudah terjamin dan layak untuk dijual di pasaran. Saya berharap semangat mereka untuk terus belajar dan berkreasi tetap terjaga."



Pelatihan ini merupakan bagian dari upaya Rutan Blora dalam memberikan pembinaan kemandirian untuk meningkatkan keterampilan warga binaan, serta membina kepribadian mereka. "Setelah pelatihan ini selesai, seluruh peserta akan menerima sertifikat kelulusan sebagai bekal untuk masa depan mereka setelah bebas," pungkas Budi.