

Antusiasme Tinggi Peserta: Pelatihan Tataboga di Rutan Blora Capai Hari Ke Empat Belas

Dheny Window - BLORA.BNN.CO.ID

Feb 26, 2024 - 23:06



Pelatihan Tataboga di Rutan Blora Capai Hari Ke Empat Belas

Blora - Berinovasi mengembangkan produk di bidang tataboga, Rumah Tahanan Negara (Rutan) Kelas IIB Blora Kemenkumham Jateng memberikan pelatihan

pembuatan kue lapis, kue dahlia dan stik kribo. Kegiatan pembinaan kemandirian ini mendapat antusias dari warga binaan yang tertarik dalam bidang kuliner pada Senin (26/02/2024).



Kue lapis merupakan makanan ringan yang mudah dijumpai. Makanan ini biasanya dimakan sebagai sarapan atau camilan siang hari. Berbahan dasar tepung tapioka, tepung beras, gula pasir dll, sejumlah warga binaan berlatih menghasilkan olahan yang enak dan lezat. Kegiatan tersebut didampingi oleh petugas dan bertempat di aula Hanoman Rutan Blora.



Memasuki hari ke empatbelas, terlihat semangat dan antusiasme para warga binaan dalam mencoba berbagai teknik memasak. Mereka mendapat instruksi langsung dari 2 instruktur Balai Latihan Kerja (BLK) Dewi dan Winda. Kemampuan dari hari ke hari meningkat cukup pesat dan cepat sehingga proses kegiatan berjalan cukup lancar. "Saya sangat mengapresiasi peningkatan skill warga binaan, mereka cukup cepat dalam menjalankan instruksi," ujar instruktur.



Sementara itu Kepala Rutan Blora, Budi Hardiono mengatakan bahwa warga binaan yang mengikuti pelatihan tataboga diharapkan dapat terus meningkatkan kualitas diri dan kemampuan dalam menjalani masa hukuman. "Saya harap

warga binaan terus meningkatkan kemampuan di bidang tata boga. Salah satunya dengan pembuatan makanan kue lapis, kue dahlia dan stik kribu. Harapannya nanti setelah mereka selesai menjalani masa pidananya, mereka sudah memiliki kemampuan dan keterampilan yang mendukung untuk kebutuhan ekonominya di tengah-tengah masyarakat," ujar Budi.