

Lapas Kota Agung Gaet SUPM Negeri Dalam Pembinaan Pengolahan Bahan Baku Ikan

Kota Agung, Detikperu.com- Kembali melakukan pembinaan terhadap para Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP), Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Kota Agung (Lapas Kotaagung) kali ini berikan Pelatihan Pengolahan Bahan Baku Ikan Menjadi Ikan Asap dan Siomay.

Bertempat di Aula Lapas Kota Agung, Selasa (22/02) sebanyak 20 orang WBP diikutsertakan dalam pelatihan Pengolahan Bahan Baku Ikan Menjadi Ikan Asap dan Siomay tersebut.

Kembali menggaet Sekolah Usaha Perikanan Menengah (SUPM) Negeri Kotaagung, Kepala Lapas Kota Agung, Beni Nurrahman langsung turun langsung mendampingi kegiatan ini dibantu oleh Kasi Binadik dan Giatja, Aryo Pratama dan Kasubsi Giatja, Yanuar Rahman. Kegiatan dilaksanakan dalam dua sesi, sesi pertama yaitu pemberian materi dan pelatihan dilanjutkan dengan sesi kedua praktik lapangan.

Kegiatan ini juga dihadiri oleh Kepala SUPM Negeri Kotaagung, Khaerudin HS. Bertindak sebagai pemateri Adam Prayudi dan Bagus Hadiwinata, menyampaikan beberapa materi diantaranya, tujuan pelatihan, tujuan pengasapan ikan, tahapan-tahapannya dan cara pembuatan siomay ikan.

Dalam sambutannya Beni kembali menegaskan, “Saya sangat berharap kepada para Warga Binaan dapat mengikuti kegiatan dengan baik, menyerap dan mengambil ilmu yang diberikan pemateri sehingga kelak mendapatkan keterampilan yang bisa digunakan di lingkungan masyarakat se usai menjalani masa pidana”.

Pengolahan Bahan Baku Ikan Menjadi Ikan Asap dan Siomay

menjadi tajuk pelatihan karena selain sangat bermanfaat kegiatan ini juga dapat menjadi opsi pekerjaan atau usaha bagi para Warga Binaan kelak ketika selesai menjalani masa pidana. Dalam pelatihan ini ikan lele menjadi sampel bahan baku yang diproses menjadi ikan asap. Sementara itu ikan gabus laut dan ikan jolot diolah menjadi siomay ikan.

Dalam kegiatan pelatihan ini seluruh peserta dipastikan tetap menjalankan protokol kesehatan. (HL)