

# PELITA

## Hari ke-18 Pelatihan Tata Boga: WBP Rutan Blora Sajikan Roti Sobek dan Pizza Berkualitas

Dheny Window - [BLORA.PELITA.WEB.ID](http://BLORA.PELITA.WEB.ID)

Mar 1, 2024 - 23:16



Blora - Pelatihan tata boga di Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Blora kembali digelar. Memasuki hari ke-delapanbelas, seluruh rangkaian kegiatan pelatihan dimulai pada Jumat (01/03/2024).

Bertempat di aula Hanoman Rutan Blora, pelatihan ini diikuti oleh 16 warga binaan yang telah dipilih dan diseleksi sebelumnya dari warga binaan Rutan Blora. Sebelumnya, Rutan Blora sudah menjalin kerja sama dengan Balai Latihan Kerja (BLK) Kabupaten Blora yang diikat dalam sebuah MOU sehingga instruktur yang dihadirkan dan ditunjuk adalah mereka yang sudah terampil dan sangat handal di bidangnya masing-masing.



Kemampuan warga binaan mulai terlihat setelah instruktur memberikan arahan. Banyak dari mereka yang memiliki dasar memasak sehingga meningkatkan wawasan dalam mengolah makanan. Mereka berhasil membuat makanan seperti Roti Sobek dan Pizza.

Kepala Rumah Tahanan Negara (Karutan) Kelas IIB Blora, Budi Hardiono, saat kegiatan Pembinaan Kemandirian Tata Boga di aula Hanoman, menyatakan kebanggaannya melihat kreativitas yang dimiliki warga binaan sehingga hasil masakan sangat lezat. "Saya sangat menikmati hidangan yang disiapkan oleh warga binaan dan rasanya sungguh enak," ujar Budi.



Kemitraan ini dilakukan agar warga binaan pemasyarakatan, saat bebas dari hukuman, dapat kembali ke masyarakat dan mengembangkan keterampilan serta kemandirian dengan baik. Kegiatan Pembinaan Kemandirian Tata Boga berlangsung selama 25 hari.

Selama mengikuti program pembinaan kemandirian, Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) diberikan keterampilan kerja. Rutan Blora menyediakan fasilitas dan prasarana bagi WBP untuk menyalurkan minat dan bakatnya sehingga meskipun berada di dalam Rutan, mereka dapat meningkatkan kualitas hidup. Setelah kegiatan selesai, peserta diberikan sertifikat pelatihan tata boga.