

Lapas Permisan Gandeng Atrium Premiere Hotel Cilacap Adakan Pelatihan Pembuatan Kue bagi WBP

Candra Putra - INDONESIASATU.CO.ID

Jan 17, 2023 - 13:52



Humas Vermis 1908

CILACAP - Berdirinya kegiatan bakery di Lapas Kelas IIA Permisan membuat Kalapas Permisan menginginkan hasil produksi yang enak, menarik, bagus dan higienis layaknya hidangan pada hotel-hotel ternama. Dengan menggandeng

Atrium Premiere Hotel Cilacap, Mardi Santoso selaku Kalapas Permisian mengadakan pelatihan pembuatan kue bagi WBP untuk meningkatkan kualitas dan cita rasa produk bakery Lapas Permisian, Selasa (17/10).

Kerjasama ini terjalin berawal dari kegiatan Coffee Morning pada bulan Desember 2022 yang diadakan oleh Atrium Premiere Hotel Cilacap di Lapas Permisian. Pihak hotel tertarik dengan adanya kegiatan bakery yang berjalan di Lapas Permisian sehingga Kalapas pun meminta bantuan dari Atrium Hotel Cilacap untuk membantu melatih WBP pada kegiatan bakery.

Pihak hotel menyetujui permintaan bantuan yang diajukan dan pelatihan diadakan pada hari ini dengan membuat tiga menu kue yaitu fla, choux dan brownies. Dengan didampingi oleh Kasi Kegiatan Kerja Lapas Permisian serta General Manager Atrium Premier Hotel Cilacap yaitu Vebby Supriady, kegiatan berjalan lancar dan komunikatif. Para WBP yang diberikan pelatihan tampak antusias menanyakan berbagai pertanyaan mengenai bahan-bahan dan cara pembuatan kepada Chef Sunu agar kualitas kue yang dibuat mempunyai cita rasa layaknya hidangan hotel.

"Kami dapat pengetahuan banyak setelah adanya pelatihan ini, kami tahu kurangnya dimana dan apa yang harus kami lakukan agar kue kami mempunyai rasa yang enak dan lembut, kami pun tak sungkan bertanya agar kedepannya tidak salah langkah dalam pembuatan kue-kue yang kami produksi," Ungkap E salah satu WBP yang bekerja di bakery Lapas Permisian.

Chef Sunu yang merupakan Chef dari hotel Atrium Cilacap mengatakan para WBP sudah mempunyai dasar dan pengetahuan yang baik mengenai pembuatan kue, hanya perlu ditingkatkan dalam proses pengadonan bahan dan penambahan bahan-bahan yang belum tersedia.

"Mereka sebenarnya sudah tahu banyak mengenai pembuatan kue, hanya perlu pemerhatian takaran bahan, pengadonan yang baik dan penambahan bahan-bahan yang kurang saja," pungkas chef dari Hotel Atrium tersebut.