

Layaknya Chef, WBP Lapas Permisan Nusakambangan Terampil Buat Kue Higienis

Candra Putra - INDONESIASATU.CO.ID

Oct 30, 2022 - 10:38



Cilacap - Warga Binaan Pemasyarakatan Lapas Kelas IIA Permisan Nusakambangan sangat terampil membuat kue yang lezat dan higienis, layaknya seperti chef yang profesional, Minggu (30/10/2022).

Vermis Bakerry merupakan salah satu bentuk kegiatan kerja Warga Binaan Lapas Kelas IIA Permisan. Kegiatan ini bentuk tindak lanjut kegiatan pelatihan kemandirian yang telah dilaksanakan setahun sebelumnya pada tahun 2021.

Saat ini terdapat 19 warga binaan yang bekerja pada bagian ini. Hasil produksi dari vermis bakerry adalah aneka macam roti, soto betawi, dan nasi rames.

Menu yang dibuat pada kesempatan ini adalah kue donat dan bolu. Layaknya chef, warga binaan berinisial G tampak terampil mengolah tepung dan telur menjadi adonan kue yang nantinya akan dibentuk sesuai selera. Setelahnya adonan yang sudah dibentuk dimasukan kedalam oven untuk dipanggang hingga matang dan mengembang.

"Saya sangat senang dalam mengolah serta memasak aneka kue dan roti, ketrampilan ini saya peroleh setelah mengikuti pelatihan kemandirian di lapas Permisan ini," ujar salah satu wbp inisial G.

Kalapas Permisan Mardi Santoso juga menekankan untuk WBP yang bekerja di dapur vermis bakerry agar selalu menjaga keamanan dan kebersihan dalam proses pengolahan makanan. Salah satunya menjaga bahan makanan yang berkualitas dan juga supaya tercipta masakan yang bersih dan higienis, para warga binaan selalu menggunakan pakaian khusus memasak.

"Kalian memegang dan mengolah makanan, tangan dan juga baju kalian harus selalu terjaga kebersihannya. Untuk itu kalian harus selalu memakai pakaian khusus untuk memasak," terang Mardi Santoso.