

Aplikasikan Pelatihan, WBP Lapas Permisan Produksi Serabi

Candra Putra - CILACAPSELATAN.KINERJA.CO.ID

Feb 26, 2023 - 14:43



Humas Vermis 1908

NUSAKAMBANGAN - Lapas Kelas IIA Permisan Nusakambangan Kanwil kemenkumham Jateng produksi kue serabi lewat vermis bakery yang merupakan wadah dari seksi kegiatan kerja Lapas, Sabtu (25/02).

Serabi adalah kuliner khas dari daerah Jawa Barat yang telah banyak dikenal

oleh masyarakat luas. Olahan yang terbuat dari tepung beras ini banyak disukai sehingga menjadi salah satu jajanan yang banyak kita temui di pedagang-pedagang besar maupun kaki lima.

Melalui Vermis Bakery yaitu kegiatan kemandirian bidang kuliner Lapas Kelas IIA Permisan, seorang warga binaan yang bernama Erlan menunjukkan skillnya dalam membuat kue serabi. Serabi yang dibuat adalah serabi pandan hijau yang sangat menarik.

Berbekal pelatihan yang dia ikuti di Lapas Permisan, Erlan menunjukkan kemahirannya dalam membakar adonan pada tungku tanah liat. Dengan sabar dan telaten menunggu adonan matang, dia juga menyiapkan kuah pelengkapannya.

Bambang sebagai petugas Pengelola Hasil Kerja merasa bangga terhadap warga binaannya karena mampu mengaplikasikan pelatihan yang diselenggarakan ke pembuatan produk yang sukses.

"Ini adalah produk baru dari vermis bakery yang dibuat oleh WBP dengan cita rasa yang sangat sama dengan rasa serabi yang ada di pasaran umumnya, WBP berhasil dalam penyajian pembuatan serabi ini menjadi menarik untuk disantap," Ungkap Bambang.

Kedepannya Bambang berharap produk-produk kuliner baru dapat diciptakan dengan baik serta dapat menjangkau pasar sehingga mampu memberikan profit yang berimbang pada meningkatnya penyeteroran PNBPNP.