

KABAR TERBARU

Sebagai Bekal Hidup Setelah Bebas, Warga Binaan Lapas Tembilahan Dilatih Membuat Tempe

NANDA PRAYOGA - TEMBILAHAN.KABARTERBARU.CO.ID

Jan 12, 2023 - 15:46



Para Petugas Lapas Tembilahan mendampingi pembelajaran pembuatan tempe bagi WBP, Kamis (12/01/2023).

Tembilahan – Kita tidak akan bisa menyiram bunga yang sudah layu dan berharap ia akan mekar kembali, tetapi kita bisa menanam bunga yang baru dengan harapan ia dapat tumbuh semerbak lebih baik dari sebelumnya. Barang kali ini merupakan prinsip yang ditanamkan oleh Kepala Lembaga Pemasyarakatan (Lapas) Kelas IIA Tembilahan, Hari Winarca, terhadap nasib para Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP).

“Lapas dan Rutan bukan tempat untuk menghukum para napi dengan siksaan dan penderitaan, melainkan tempat untuk membina dan memanusiakan kembali orang-orang yang pernah tersesat. Dengan harapan mereka dapat kembali menjadi manusia yang lebih baik lagi setelah selesai menjalani masa

hukumannya,” ungkap Hari.

Dengan dasar itu pulalah Direktorat Jenderal Pemasyarakatan memfasilitasi berbagai pelatihan kemandirian bagi WBP agar dapat dijadikan bekal dalam meningkatkan kemampuan dan dapat bermanfaat sebagai sumber mata pencaharian saat kembali ke masyarakat kelak. Dalam hal ini, Lapas Tembilahan bekerja sama dengan CV. Jasa Indah Mandiri dalam memberikan pelatihan kemandirian Pembuatan Tempe bagi WBP, Kamis (12/01/2023).

“Pelatihan Kemandirian ini diikuti oleh 21 orang WBP yang terdiri dari 11 orang WBP pria dan 10 orang WBP wanita dengan harapan agar dapat meningkatkan keahlian dan kecakapan teknis yang berguna bagi mereka sehingga dapat menjadi bekal saat usai menjalani masa hukuman kelak,” ujar Hari.

Secara resmi pelatihan pembuatan tempe akan dilaksanakan selama dua belas hari dengan program yang telah terjadwal. “Kegiatan ini adalah wujud implementasi pelatihan kemandirian yang telah diberikan kepada Warga Binaan Pemasyarakatan sehingga dapat melakukan penyetoran hasil produksi ke kas negara sebagai Penerimaan Negara Bukan Pajak (PNBP),” tambah Hari.

Kepala Kantor Wilayah Kementerian Hukum dan HAM Riau, Mhd. Jahari Sitepu mengapresiasi langkah yang telah dilakukan oleh jajaran Lapas Tembilahan dan berharap agar kinerja baik ini terus ditingkatkan. “Pilihan pelatihan kemandirian yang sangat bagus, karena selain dapat menambah skil, kegiatan ini juga bisa menumbuhkan jiwa kewirausahaan WBP sehingga ketika bebas nanti mereka dapat memanfaatkan skil yang dimiliki sebagai modal dalam membuka lapangan pekerjaan. Lagipula, tempe merupakan makanan khas masyarakat Indonesia yang sangat digemari. Pasti banyak peminatnya. Saya harap masyarakat juga ikut mendukung dengan cara ikut membeli dan menggunakan produk-produk hasil karya WBP,” kata Jahari.