

Warga Binaan Lapas Purwokerto Ikuti Pelatihan Pembuatan Es Krim Mocaf Hari Kedua

Narsono Son - PURWOKERTO.WARTAWAN.ORG

Mar 11, 2026 - 10:11



Warga Binaan Lapas Purwokerto Ikuti Pelatihan Pembuatan Es Krim Mocaf Hari Kedua

PURWOKERTO — Lembaga Pemasyarakatan (Lapas) Kelas IIA Purwokerto kembali melanjutkan kegiatan pelatihan pembuatan es krim berbahan dasar mocaf bagi warga binaan pada Rabu (11/3/2026).

Kegiatan yang dilaksanakan di Giatja Lapas Purwokerto ini merupakan bagian dari program pembinaan kemandirian di bidang pengolahan pangan, dengan tujuan membekali warga binaan keterampilan yang bernilai ekonomis sebagai persiapan kembali ke masyarakat.



Pada hari kedua pelatihan, warga binaan melanjutkan proses pembuatan es krim dengan mengaduk kembali adonan yang sebelumnya telah disimpan dalam freezer.



Proses ini dilakukan untuk menghasilkan tekstur es krim yang lebih lembut dan merata. Setelah itu, peserta pelatihan menambahkan berbagai varian perasa (flavor) pada adonan es krim sesuai dengan jenis produk yang akan dibuat.

Selanjutnya, kegiatan dilanjutkan dengan tahap pengemasan es krim mocaf sehingga produk siap disimpan maupun dipasarkan sebagai hasil karya pembinaan warga binaan.



Seluruh rangkaian proses pembuatan dilakukan secara langsung oleh warga binaan dengan pendampingan dari petugas Lapas Kelas IIA Purwokerto guna memastikan kegiatan berjalan dengan aman, tertib, dan sesuai prosedur.

Kepala Lapas Kelas IIA Purwokerto, Aliandra Harahap, menyampaikan bahwa pelatihan ini merupakan bagian dari komitmen pemasyarakatan dalam memberikan keterampilan produktif kepada warga binaan.

“Melalui kegiatan ini kami berharap warga binaan memiliki bekal keterampilan yang dapat dimanfaatkan setelah kembali ke masyarakat. Produk seperti es krim mocaf memiliki potensi nilai ekonomi yang baik apabila dikembangkan secara serius,” ujarnya. Ia juga menambahkan bahwa kegiatan pembinaan akan terus dikembangkan agar mampu memberikan manfaat nyata bagi warga binaan.

(Humas Lapas Purwokerto)