

BUKTI BARU

Dari Dapur Pembinaan, Warga Binaan Lapas Kelas I Tangerang Menjemput Kemandirian

Jawara - TANGERANG.BUKTIBARU.COM

Aug 24, 2026 - 15:00



Tangerang – Aroma roti yang baru matang menjadi bagian dari keseharian pembinaan kemandirian di Lembaga Pemasyarakatan (Lapas) Kelas I Tangerang. Melalui bidang *bakery*, empat warga binaan terlibat langsung dalam produksi roti manis dan roti boy. Setiap hari, sekitar 100 roti diproduksi dan dipasarkan kepada warga binaan serta petugas Lapas Kelas I Tangerang, Senin (24/8).

Kegiatan ini menjadi salah satu dari berbagai program pembinaan kemandirian yang diberikan Lapas Kelas I Tangerang. Pembinaan tidak hanya diarahkan pada satu jenis keterampilan, tetapi disesuaikan dengan minat, kemampuan, serta potensi yang dapat dikembangkan warga binaan sebagai bekal setelah kembali ke masyarakat.

Dalam kegiatan *bakery*, warga binaan terlibat dalam seluruh tahapan produksi, mulai dari menyiapkan bahan, mengolah dan membentuk adonan, memanggang, hingga mengemas produk. Proses tersebut menjadi ruang belajar untuk mengenal keterampilan kerja sekaligus membangun kebiasaan disiplin, menjaga kebersihan, bekerja sama, dan bertanggung jawab terhadap hasil pekerjaan.



Kepala Seksi Bimbingan Kerja Lapas Kelas I Tangerang, Dede Ukmartalaksana, mengatakan pembinaan kemandirian dirancang tidak berhenti pada kemampuan teknis, tetapi juga membentuk sikap kerja yang dapat dibawa warga binaan ketika kembali ke masyarakat.

“Ini salah satu bentuk pembinaan kemandirian yang kami berikan. Yang kami harapkan bukan hanya mereka bisa membuat roti, tetapi juga memahami bagaimana bekerja dengan disiplin, menjaga kualitas, dan bertanggung jawab terhadap hasil. Keterampilan seperti ini yang nantinya bisa mereka bawa untuk

membuka peluang setelah bebas,” ujar Dede.

Menurutnya, keberagaman kegiatan pembinaan menjadi penting karena setiap warga binaan memiliki kemampuan dan ketertarikan yang berbeda. Dengan demikian, pembinaan dapat menjadi ruang bagi mereka untuk menemukan keterampilan yang sesuai dan berpotensi dikembangkan.

Dalam pelaksanaannya, warga binaan mendapatkan pendampingan dari petugas pembina kemandirian. Mereka tidak sekadar diarahkan untuk menyelesaikan target produksi, tetapi juga dibiasakan memahami standar kerja yang diperlukan dalam proses pembuatan makanan. “Kami membiasakan mereka bekerja dengan standar yang jelas. Mulai dari menyiapkan bahan, menjaga kebersihan, mengikuti tahapan produksi, sampai memastikan produk layak dijual. Jadi yang mereka pelajari bukan hanya membuat roti, tetapi bagaimana bertanggung jawab terhadap pekerjaan,” kata Pras.

Bagi warga binaan yang terlibat, pengalaman tersebut memberikan kesempatan untuk mempelajari keterampilan yang dapat dikembangkan lebih lanjut. Dari kegiatan yang dilakukan setiap hari, mereka mulai mengenal bahwa sebuah produk tidak hanya membutuhkan kemampuan membuat, tetapi juga ketelitian dan konsistensi agar dapat diterima konsumen. “Di sini saya belajar bahwa membuat roti bukan hanya soal bisa membuatnya, tetapi bagaimana menjaga kualitas dan bertanggung jawab sampai produk itu siap dijual. Harapannya keterampilan ini bisa menjadi bekal untuk bekerja atau membuka usaha setelah bebas,” tutur Take.

Pembinaan kemandirian tidak hanya diukur dari berapa banyak produk yang dihasilkan, tetapi dari sejauh mana keterampilan dan pengalaman tersebut dapat menjadi bekal ketika warga binaan kembali ke masyarakat. Dari ruang-ruang pembinaan inilah, Lapas Kelas I Tangerang terus mendorong warga binaan untuk membangun kemampuan, kepercayaan diri, dan kesiapan menjalani kehidupan secara lebih mandiri.