

## Sinergi Bapas Nusakambangan–Bapas Jember, Bekali Klien Keterampilan Produksi Jahe

Rifki Maulana - [CILACAP.TELISIKFAKTA.COM](http://CILACAP.TELISIKFAKTA.COM)

Apr 23, 2026 - 11:26



*PK Bapas Nusakambangan menjadi narasumber di pelatihan kemandirian pembuatan minuman jahe di Bapas Jember*

Jember, 23 April 2026 - Balai Pemasarakatan (Bapas) Nusakambangan bekerja sama dengan Bapas Jember dalam penyelenggaraan pelatihan pembuatan minuman herbal berbahan dasar jahe. Bapas Nusakambangan mengirimkan

Umar Said selaku Pembimbing Kemasyarakatan (PK) Madya dan Rizky Rahayu Setyawan selaku PK Muda sebagai narasumber. Pelatihan ini diadakan di Aula Bapas Jember dan diikuti oleh 30 peserta yang terdiri dari petugas Bapas serta Klien Pemasarakatan, sebagai bagian dari upaya pembinaan kemandirian melalui pengembangan keterampilan produktif.

Kegiatan pelatihan dilaksanakan dalam tiga sesi. Pada sesi pertama, peserta mendapatkan pemaparan materi terkait latar belakang dan pengenalan produk. Umar Said dalam penyampaian menjelaskan, "Pelatihan 'Minuman Herbal Jaheku' ini berawal dari upaya Bapas Nusakambangan dalam menciptakan produk unggulan yang tidak hanya bernilai ekonomi, tetapi juga memberikan keterampilan praktis bagi klien sebagai bekal kemandirian setelah kembali ke masyarakat."

Selanjutnya, Rizky Rahayu Setyawan memaparkan materi mengenai pengenalan bahan baku utama jahe, jenis-jenis jahe beserta manfaatnya, serta proses pengolahan dari bahan mentah hingga menjadi produk siap saji. Ia menyampaikan, "Melalui pelatihan ini, kami ingin memberikan pemahaman menyeluruh mulai dari pemilihan bahan hingga proses produksi, sehingga peserta mampu menghasilkan produk yang berkualitas dan layak dipasarkan." Selain itu, peserta juga dibekali materi mengenai teknik pengemasan yang higienis dan menarik serta strategi distribusi produk.



Pada sesi kedua, kegiatan difokuskan pada praktik langsung proses produksi. Peserta melakukan tahapan mulai dari pemilihan bahan baku, pencucian dan pengolahan jahe, proses pemasakan hingga kristalisasi, sampai dengan pembuatan minuman herbal siap saji. Tidak hanya itu, peserta juga mempraktikkan teknik pengemasan produk agar siap dipasarkan kepada konsumen, sehingga mereka memperoleh pengalaman nyata dalam proses produksi secara menyeluruh.

Sesi ketiga diisi dengan evaluasi hasil praktik peserta, diskusi, serta tanya jawab untuk memperdalam pemahaman. Kegiatan kemudian ditutup dengan harapan agar ilmu yang diperoleh dapat diterapkan secara berkelanjutan. "Pelatihan ini

sangat membantu kami sebagai klien untuk memiliki keterampilan baru. Ilmu yang diberikan mudah dipahami dan bisa langsung dipraktikkan.” jelas salah seorang klien pemasyarakatan.

Adapun hasil yang dicapai dari kegiatan ini antara lain peserta mampu memahami proses produksi minuman herbal berbahan dasar jahe secara teori dan praktik, memiliki keterampilan dasar dalam pembuatan dan pengemasan produk, serta munculnya potensi usaha mandiri bagi Klien Pemasyarakatan. Selain itu, kegiatan ini juga memperkuat sinergi antar instansi dalam mendukung pembinaan kemandirian klien.