

Membangun Kemandirian Ekonomi, Bimker Rutan Kudus Produksi Telur Asin

David Fernanda Putra - KUDUS.KEJARINEWS.COM

Oct 30, 2024 - 17:17



Kudus - Kamis (24/10) Warga Binaan Rumah Tahanan Negara (Rutan) Kelas IIB Kudus memperoleh pelatihan dan bimbingan langsung dari petugas Rutan Kudus pembuatan telur asin di Bimker Rutan Kudus.

Kepala Subseksi Pelayanan Tahanan, Abdul Aziis, menjelaskan nantinya para Warga Binaan akan difasilitasi untuk mempraktikkan ilmu yang didapat. Untuk

sementara, Warga Binaan akan diarahkan untuk pembuatan telur asin.

“Ke depannya, Warga Binaan akan kami berikan fasilitas membuat telur asin bekerja sama dengan Dharma Wanita Persatuan Rutan Kudus dalam hal pembelian telur mentah dan pemasarannya,” harapnya.

Sementara itu, Kepala Rutan (Karutan) Kudus, Anda Tuning, meminta Warga Binaan memanfaatkan kegiatan tersebut dengan menyerap ilmu dan mempraktikkan di lapangan.

“Manfaatkan kesempatan ini dengan sebaik-baiknya. Warga Binaan yang bebas juga bisa berkolaborasi membentuk jaringan untuk memudahkan pemasaran hasil produksi,” pesannya.

Pada kesempatan itu, Yusnawaruddin selaku pembina kemandirian Rutan Kudus sekaligus

Pemberi materi kegiatan menjelaskan ada dua cara, yaitu dengan media batu bata dan tanah halus atau ladon.

“Yang kami sarankan dengan media tanah halus karena harganya yang murah dibandingkan dengan batu bata,” tuturnya.

Yusna juga mengajarkan cara memilih telur yang bagus. Menurutnya, telur harus diseleksi jangan sampai ada yang retak. Tampak Warga Binaan serius mengecek telur dengan bimbingan pelatih. Setelah telur dipastikan baik, selanjutnya telur dicelupkan ke dalam adonan tanah halus dan garam dengan perbandingan 3:1 serta ditambahkan air secukupnya. Telur yang siap untuk dimasak membutuhkan waktu sekitar 10-15 hari.