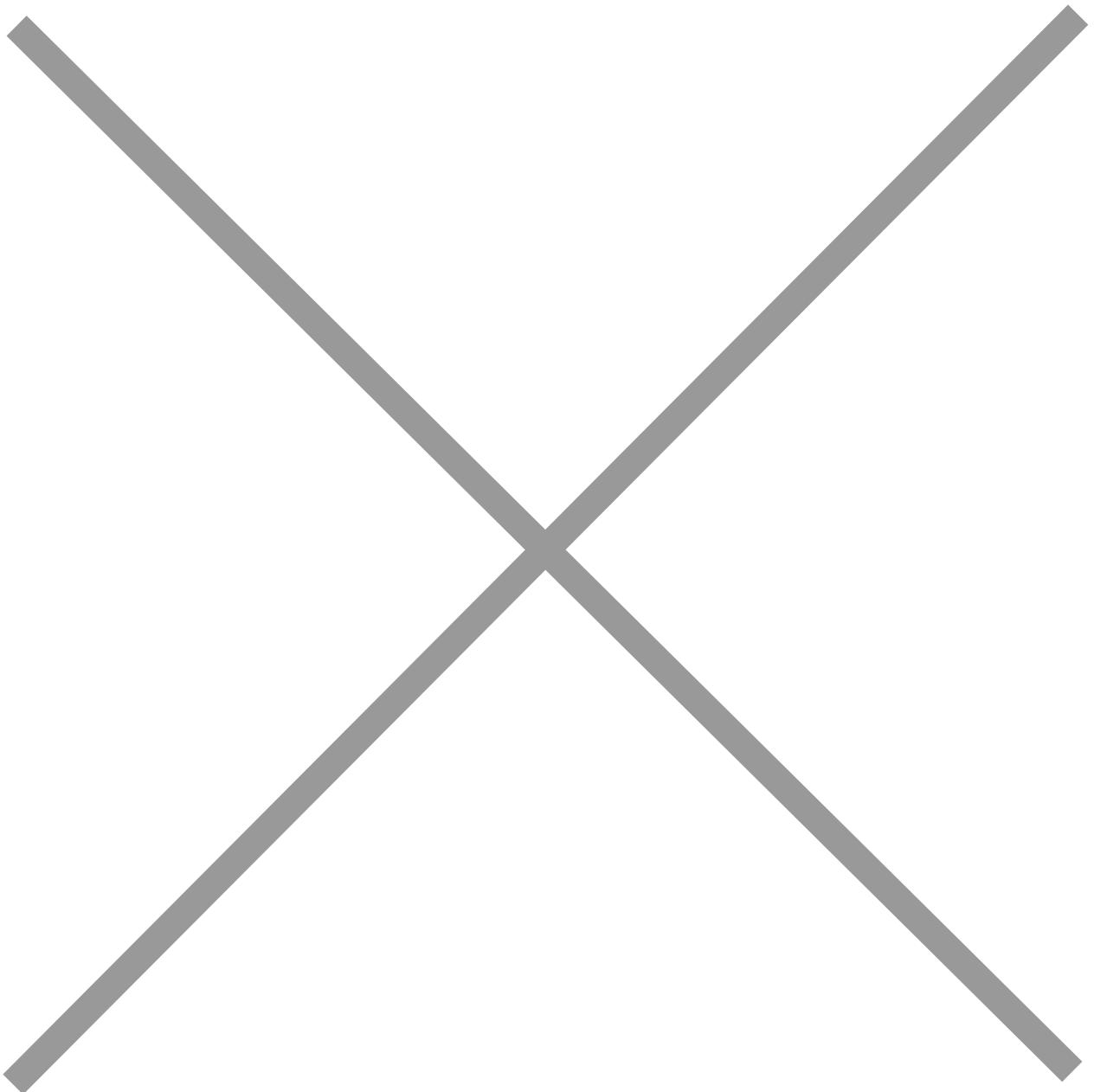


Keren! Warga Binaan Rutan Rembang Bikin Lumpia dan Martabak Telor

Bagss - REMBANG.TELISIKFAKTA.COM

Nov 1, 2025 - 07:42

Image not found or type unknown



Rembang, 30 Oktober 2025 – Rumah Tahanan Negara (Rutan) Kelas IIB Rembang kini dipenuhi aroma harum adonan goreng dan rempah-rempah. Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) sibuk menggulung lumpia dan mencetak martabak telor, menghasilkan camilan lezat yang siap dijual.

Kegiatan ini merupakan bagian dari program pendayagunaan WBP untuk mengembangkan produk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di dalam Rutan.

Menurut Kepala Kesatuan Pengamanan Rutan Rembang, Imam, program ini merupakan ide dan inisiatif dari WBP sendiri.

"Warga binaan belajar dari nol, mulai dari memilih bahan baku hingga teknik penggorengan yang higienis. Kami selaku petugas, tentunya mendukung penuh hal tersebut salah satunya dalam memfasilitasi sarana prasarana yang dibutuhkan seperti bahan baku dan peralatan. ujar Imam.

Lumpia isi sayur serta martabak telor dengan isian telur bebek dan daging cincang menjadi produk unggulan. Setiap hari, WBP mampu menghasilkan hingga 100 porsi lumpia dan martabak. Proses pembuatan dilakukan di Kantin Bebas Rasa Rutan Rembang dilengkapi peralatan standar keamanan pangan, dengan pengawasan ketat petugas rutan.

Yang menarik, semua produk ini dijual langsung di kantin yang hanya melayani sesama warga binaan. Harga terjangkau, Rp5.000 per porsi membuatnya laris manis.

Salah satu warga binaan, yang enggan disebut namanya, mengaku senang dengan hal tersebut.

"Di sini kami belajar skill baru. Setelah bebas nanti, bisa buka usaha sendiri pak" katanya sambil menggoreng martabak.

Program serupa telah berhasil di beberapa rutan lain di Indonesia, dan Rutan Rembang berencana ekspansi ke produk lain seperti keripik atau kue serta akan mengadakan pelatihan tata boga untuk warga binaan dengan menggandeng pihak ketiga seperti BLK (Balai Latihan Kerja).