

24Jam

Dinkop UMTK Kota Kediri Gencar Beri Pelatihan Tekan Angka Pengganguran

Prijo Atmodjo - KEDIRI.24JAM.CO.ID

Sep 30, 2022 - 18:43



KEDIRI - Pemerintah Kota (Pemkot) Kediri terus gencar berupaya menurunkan angka pengganguran di Kota Kediri. Dikarenakan, selama dua tahun lebih Bangsa ini mengalami pandemi Covid-19 yang berdampak ekonomi menurun dan angka pengganguran bertambah.

Program unggulan Wali Kota Kediri yaitu Prodamas Plus dengan program pemberdayaan masyarakat yang dilakukan Dinas Koperasi Usaha Mikro dan Tenaga Kerja (Dinkop-UMTK) Kota Kediri menggelar berbagai macam pelatihan dengan menggandeng lembaga pelatihan kerja (LPK) yang kompeten di bidangnya.



Hari ini, Jumat Dinkop UMTK Kota Kediri bersama LPK Kusuma Kediri melaksanakan pelatihan Modern Food yang digelar di Cafe Djingkrak Kelurahan Ngronggo, Kota Kediri Jumat (30/9/2022) pagi.



Dihari yang sama dilakukan pelatihan kedua, LPK Bina Sukses Mandiri yang dipimpin langsung oleh Dra.Arlifa Idamana melakukan pelatihan Wedding Make-up di Gedung Serbaguna Kodim Kota Kediri.

Besok Sabtu (1/10/2022) dilakukan pelatihan ketiga, yaitu, pelatihan olahan

minuman yang dilaksanakan di Balai Kelurahan Banjarmati Kecamatan Mojoarjo Kota Kediri.

Kepala Dinkop-UMTK Kota Kediri Bambang Priyambodo melalui Kabid Penempatan Tenaga Kerja (PTK) Basuki menyampaikan, bahwa pelatihan ini diikuti oleh setiap RT di Kota Kediri, masing-masing mengirimkan 2 orang peserta.

"Peserta pelatihan yang diwakili perwakilan setiap RT ini, kita ingin menciptakan lebih banyak lapangan kerja baru," ujarnya saat membuka pelatihan modern food.

Basuki juga menyampaikan jumlah peserta pada setiap pelatihan. Ada pelatihan modern food ada 114 peserta dan pelatihan Wedding Make Up diikuti 78 peserta.

Basuki memastikan bahwa pelatihan tahun ini berbeda dengan pelatihan yang diselenggarakan Dinkop UMTK ditahun-tahun sebelumnya. Di tahun ini, Dinkop UMTK menggunakan pelatihan berbasis kompetensi dengan standar Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI).

Basuki menjelaskan, bahwa di akhir pelatihan para peserta pelatihan akan mendapatkan ujian kompetensi untuk memperoleh sertifikat yang diakui secara nasional. "Saya harap para peserta bisa serius mengikuti pelatihan bisa lulus ujian kompetensi,"ujarnya.

"Sertifikat ini akan membantu peserta pelatihan untuk membuat sebuah usaha baru, misalkan catering, salon atau usaha lain sesuai sertifikatnya," ujar Basuki.

Menurut Basuki jika semua peserta pelatihan memperoleh sertifikat dan bisa membuat usaha, sehingga mereka membuka lapangan pekerjaan baru dan akan mengurangi angka pengangguran di Kota Kediri.

Tak berhenti sampai disitu, Dinkop UMTK juga akan siap membantu peserta pelatihan yang ingin membuka usaha namun terkendala modal dengan Program Kurnia yang memiliki bunga rendah, yaitu 2 persen per tahunnya.

Selain ketiga pelatihan di atas, Basuki menuturkan bahwa akan ada beberapa pelatihan. Dengan dilakukan banyak pelatihan ini diharapkan warga Kota Kediri dengan ilmu dan pendidikan selama pelatihan ini bisa memberikan manfaat bagi peserta.

"Pelatihan keterampilan ini juga sebagai upaya mengurangi angka pengangguran. Diharapkan kedepan mereka bisa membuka lapangan kerja sendiri atau sertifikasinya itu bisa digunakan untuk bekerja di perusahaan sesuai kompetensinya," ungkapny.



Linda Kartika selaku Pimpinan LPK Kusuma Kediri menyampaikan, kegiatan pelatihan modern food memasuki hari ke-10 kita mengadakan ujian kompetensi BNSP untuk para peserta modern food. Peserta yang mengikuti ujian dengan jumlah 114 peserta. Kita do'akan semoga lulus semua ini merupakan salah satu persyaratan dari kegiatan Prodamas Plus 2022.

Modern Food itu adalah makanan kekinian makanan siap saji yang diolah dengan menggunakan alat-alat modern. Masakan kekinian yang digemari semua golongan pada saat ini.

Materi yang diberikan selama pelatihan Modern Food macamnya banyak sekali, salah satunya, street food. Ada tapoki, kimbab, spageti brule, sundu bujige dan ebifurai.

"Dan, banyak sekali makanan yang siap saji yang kita sajikan dengan waktu dan tenaga efisien dan makanan ini sungguh menggoda selera masyarakat yang mengkonsumsinya, " terang Linda.

Linda sangat berharap setelah diberikan pelatihan modern food, kami sebagai pimpinan LPK Kusuma setidaknya mereka bisa mengapresiasi ilmu yang mereka dapat selama 10 hari ini, untuk keluarga dan bisa membuka usaha mandiri sehingga ekonominya berkembang dengan baik.

"Dengan pelatihan ini mereka bisa menciptakan usaha tidak hanya di luar tapi juga bisa bekerja di rumah dengan sistim online. Jadi dengan usaha mandiri ini bisa mengurangi angka pengangguran di Kota Kediri, "tutup Linda yang didampingi Budi Winarto selaku asisten LPK Kusuma.

Sementara itu, Lukman selaku Assesor LPK Pratama Bali menyampaikan, dalam pelaksanaan ujian kompetensi tata boga ini dengan melibatkan 3 assesor agar nanti peserta yang mengikuti ujian negara bisa ter-cover hari ini.

"Pelaksanaan ujian negara yang diikuti peserta mendapatkan sertifikat kompetensi benar-benar real sesuai bidangnya masing-masing. Dari 3 Asessor

yaitu, Lukman, Diah dan Yuli dari LSP Pratama Bali, " ungkap Lukman. (prijo)