

Tugas di Daerah Rawan Pedalaman Papua, Prajurit Pandawa Kostrad Berinovasi Produksi Tempe Penuhi Protein

Agung widodo - NDUGA.INDONESIASATU.ID

Aug 9, 2023 - 16:28



Prajurit Pandawa Kostrad Berinovasi Produksi Tempe Penuhi Protein .

NDUGA- Prajurit Pandawa Kostrad tak hanya jago perang tapi juga handal dalam mempertahankan diri di kerasnya medan tugas di pedalaman Papua.

Semangat dan jiwa pantang menyerah para Ksatria Pandawa di pertunjukkan oleh anggota Pos Paro pimpinan Kapten Inf Asep Saepudin alias “Bapak Kunta” yang berada di Distrik Paro, Kabupaten Nduga, Provinsi Papua Pegunungan, Rabu (9/8/2023).



Dalam kesempatan itu, Dansatgas Mobile Yonif Mekanis Raider 411/Pandawa Kostrad Letkol Inf Subandi, S.E.,M.I.P alias "Bang Alex" mengungkapkan, pihaknya cara pertahanan pangan untuk mengantisipasi keterlambatan dukungan logistik karena akses yang sulit dan hanya bisa ditempuh melalui jalur udara.

“Saya apresiasi ide kreatif kalian, nanti kita siapkan lagi kedelai untuk stok di Pos Paro untuk antisipasi keterlambatan logistik, kalau kita bisa produksi sendiri, ngapain kita harus beli,” ujar Bang Alex Komandan Pasukan Pandawa kepada Bapak Kunta.

Bang Alex mengungkapkan medan yang sulit bukan menjadi penghalang bagi para Ksatria Pandawa untuk mengeluh, akses yang sulit bukan jadi alasan untuk menyerah dan berpasrah diri dengan keadaan. Tapi pembakar semangat untuk lebih mandiri melawan segala keterbatasan.



"Apalagi Pos Paro adalah tempat di mana Pilot Pesawat Susi Air disandera oleh kebiadaban Kelompok Separatis Teroris Papua (KSTP) menambah was-was bagi siapapun yang ingin memasuki wilayah tersebut," ungkapnya.

Komandan Pos (Danpos) Paro, Kapten Inf Asep alias bapak Kunta menjelaskan, ide kreatif tersebut berawal dari keterlambatan logistik bulan lalu, karna cuaca dan teror gerombolan para KSTP yang masih gencar di wilayah Paro, maka Hely pengangkut logistik gagal mengudara.

Bang Alex juga menjelaskan karena ketersediaan logistik yang menipis, cuma ada beras dan kedelai. Akhirnya pihaknya "putar otak" bagaimana bisa makan enak dengan bahan yang tersedia di pos.



"Saya dan anggota mencoba untuk menyulap kedelai tersebut menjadi olahan tempe untuk lauk sehari-hari sambil menunggu logistik datang," terang Bapak Kunta Komandan Pos Paro.

Serda Yuli Pur, salah satu penggagas pembuatan tempe menerangkan, cuma bermodal nekat tanpa ada pengalaman sebelumnya uji coba pertama kami gagal. Berbekal dari belajar cara pengolahan kedelai menjadi olahan tempe di Youtube akhirnya percobaan kedua kami berhasil.

"Gagal bukan akhir dari segalanya, tapi awal dari proses keberhasilan. Walaupun dukungan logistik terlambat itu bukan lagi kendala bagi pos kami, tempe "made in Paro" siap menjadi berbagai menu masakan andalan pos," tutup Serda Yuli.

Editor : JIS Agung

Sumber : Penkostrad