

XPRESS

200 Siswa dan Guru SMK Negeri 7 Malang Belajar Instrumentasi dan Kewirausahaan di ITN Malang

Achmad Sarjono - KOTAMALANG.XPRESS.CO.ID

Oct 10, 2022 - 12:48



Kaprodi Teknik Kimia S-1 ITN Malang, M. Istnaeny Hudha, ST, MT (baju kuning) saat berlatih tentang instrumen kromatografi lapis tipis dengan para siswa SMK Negeri 7 Malang. (Foto: Mita/Humas ITN Malang)

(ITN) Malang kedatangan 200 siswa dan guru SMK Negeri 7 Malang, Rabu (9/5/2022). Siswa kelas 11 dan 12 SMKN 7 Malang ini sedang mengikuti program kegiatan tengah semester (KTS) yang diadakan di sekolah. Mendukung hal tersebut Teknik Kimia ITN Malang menyelenggarakan dua acara sekaligus, yakni Pelatihan dan Workshop Instrumentasi di Ruang Amphi Lt 3 Gedung Elektro, dan Pelatihan Kewirausahaan Pembuatan Sosis di Hall Teknik Kimia, Kampus 2 ITN Malang, Rabu (05/10/2022).

Kaprodi Teknik Kimia S-1 ITN Malang, M. Istnaeny Hudha, ST, MT mengatakan, Teknik Kimia dengan senang hati menerima tamu dari SMKN 7 Malang. Apalagi kegiatannya adalah untuk memberikan penyegaran kepada siswa setelah melewati tiga bulan belajar. Kegiatan ini juga memiliki nilai plus dengan SMK Negeri 7 Malang belajar instrumentasi dan kewirausahaan di ITN Malang.

“Mereka kami kenalkan dengan Prodi Teknik Kimia. Agar mereka utuh menerima gambarnya tentang teknik kimia. Sehingga, ketika (para siswa) akan melanjutkan studi sesuai jurusannya, mereka sudah memiliki bayangan. Selain itu kami juga mengenalkan laboratorium teknik kimia yang memiliki peralatan modern yang dapat membantu mereka dalam penelitian,” jelas Istnaeny saat ditemui di Hall Teknik Kimia.

Ada tiga instrumentasi yang dikenal, yakni gastromatografi, spektrofotometer, dan kromatografi lapis tipis (KLT). Pelatihan dan Workshop Instrumentasi diikuti oleh kelas 12 sebanyak 90 siswa. Sementara, untuk pelatihan kewirausahaan diikuti kelas 11 sebanyak 100 siswa.

“Untuk Kewirausahaan Teknik Kimia ITN Malang juga memiliki laboratorium teknologi bahan makanan. Mereka (SMKN 7 Malang) memiliki bahan baku. Maka, kami ajari membuat produk. Mulai dari menentukan bahan, sampai produksi. Sehingga mereka punya pilihan untuk penanganan pasca panen,” imbuhnya.



Para siswa SMK Negeri 7 Malang asyik membuat sosis jamur tiram ala Teknik Kimia ITN Malang. (Foto: Mita/Humas ITN Malang)

Sambutan hangat dan istimewa yang dirasakan oleh para siswa dan guru SMK Negeri 7 Malang. Hal ini oleh Dra. Diana Amirawatie, Guru Kimia SMK Negeri 7 Malang. Diana berharap kegiatan serupa kedepannya akan terus berlanjut. "Terimakasih disambut dengan luar biasa. Kegiatan dengan Teknik Kimia ITN Malang sudah kami awali beberapa waktu lalu, dan sambutannya sangat baik. Kami mewakili jurusan kedokteran kepada ITN. Semoga program ini bisa berkelanjutan," katanya.

Hal senada disampaikan Inung Setyowati, M.Pd. Guru Kimia Analisis SMK Negeri 7 Malang dalam sambutannya Teknik Kimia ITN Malang yang luar biasa. Pelaksanaan acara terkonsep dan tertata rapi. Bahkan para siswa terlihat antusias mengikuti acara. "Terima kasih yang kami sampaikan. Puas ya, dan luar biasa sambutannya sangat hangat," ujarnya.

Inung dan beberapa guru menjadi pendamping pelatihan kewirausahaan. Mereka memperhatikan dan mendampingi para siswa membuat sosis jamur tiram. Pelatihan ini juga mendukung mata pelajaran produk kreativitas dan kewirausahaan (PKK) di SMK Negeri 7 Malang.

"Di sekolah mereka diajari kimia analisis secara serius, dan juga diajari kewirausahaan. Harapannya kelak kalau tidak melanjutkan studi, mereka bisa berwirausaha sendiri. Lapangan pekerjaan sedikit, persaingan kerja terlalu besar. Harapan kami, kalau bisa anak-anak kelak membuka lapangan kerja bagi diri sendiri, dan orang lain," berharap kegiatan yang sama bisa terus berlanjut tiap tahun. (Mita Erminasari/Humas ITN Malang)