

Menristekdikti Sempatkan Kunjungi Museum Jenang di Kudus

written by Harakatuna

Harakatuna.com. Kudus - Sabtu (2/6/2018), Menteri Riset Teknologi dan Pendidikan Tinggi (Menristekdikti), Prof. H. Mohamad Nasir Ph.D. Ak., melakukan kunjungan ke sejumlah tempat di Kabupaten Kudus.

Menteri mengunjungi PT. Pura Group serta tiga sekolah yang mendapatkan dukungan Djarum Foundation untuk pengembangan beberapa jurusan, yakni SMK Raden Umar Said (Animasi dan Game Development), SMK NU Banat (Bidang Fashion Desain) dan SMK PGRI 1 Kudus (Beauty & SPA).

Namun di sela-sela itu, Menristekdikti menyempatkan diri berkunjung ke Museum Jenang. Hadir di Museum Jenang, Menristekdikti disambut Direktur Utama PT. Mubarokfood Cipta Delicia, H. M. Hilmy SE beserta jajaran direksi dan karyawan salah satu perusahaan jenang ternama di Kabupaten Kudus tersebut.

Ikut hadir pada kesempatan itu, antara lain Prof. Dr. DYP. Sugiharto M.Pd. Kons (Koordinator Kopertis Wilayah VI Jawa Tengah), Dr. Suparno SH. MS. (Rektor Universitas Muria Kudus/ UMK) beserta beberapa dosen, yakni Dr. Subarkah, Dr. Iskandar Wibawa dan Dr. Moh Edris.

Nampak pula pada kesempatan itu Hasan Aoni Aziz (tokoh masyarakat), Hj. Hindun Anisah MA. (aktivis perempuan Jepara), KH. Nuruddin Amin (tokoh agama Jepara), KH. Sofiyhan Hadi (pengasuh Pondok Pesantren Entrepreneur Al-Mawaddah) dan Noor Said MA. (ketua LTN NU Kabupaten Kudus).

Di Museum Jenang, menteri didampingi Direktur Utama PT. Mubarokfood dan para tamu lain, melihat-lihat berbagai koleksi yang ada. Di antaranya melihat gerai batik, diorama sejarah jenang Kudus, rumah adat Kudus, juga potret Kudus tempo dulu.

Usai melihat-lihat koleksi Museum Jenang, Menristekdikti berpesan agar dari sisi *packaging*, PT. Mubarok senantiasa meningkatkan agar memenuhi standard

produk makanan dunia. "Standardisasi produk ini penting, untuk bisa masuk (pasar) dunia," ujarnya.

Dia mengemukakan, pihaknya senantiasa mengapresiasi perusahaan-perusahaan (kalangan industri) baik negeri maupun swasta (agar semakin maju dan bisa masuk pasar dunia-Red). "Jenang Kudus ini sangat potensial. Maka ke depan harus dipikirkan, agar durasinya tidak hanya enam bulan, misalnya, tetapi bisa bertahan sampai satu hingga dua tahun. Jadi kalau diekspor, dibuka beberapa bulan kemudian masih tetap fresh," tuturnya. (*)