

NGO

Sinergitas dan Kolaborasi, Lapas Tembilahan Gelar Senam Sehat Bersama BSI Tembilahan

[NANDA PRAYOGA - INDRAGIRIHILIR.NGO.WEB.ID](http://NANDA.PRAYOGA-INDRAGIRIHILIR.NGO.WEB.ID)

Dec 29, 2023 - 10:21



Tembilahan - Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIA Tembilahan menggelar

Senam Kebugaran Jasmani bagi seluruh Pegawai, Jum'at (29/12/2023). Bertempat di Lapangan Bulu Tangkis Lapas Tembilahan, senam kali ini digelar bersama Bank Syariah Indonesia (BSI) Tembilahan. Tampak Kepala Lembaga Pemasarakatan Kelas IIA Tembilahan, Hari Winarca dan Pimpinan Cabang BSI Tembilahan, Alfa Syahrin beserta seluruh jajaran mengikuti gerakan Senam yang dipandu oleh Instruktur dengan penuh semangat.

Kalapas menerangkan bahwasannya olahraga yang dilakukan secara konsisten akan mendatangkan manfaat bagi tubuh sehingga kesehatan dan kebugaran dapat terjaga dengan optimal.

"Kita berupaya untuk selalu konsisten melaksanakan pembinaan jasmani sehingga tubuh dapat benar-benar merasakan manfaatnya yakni selalu dalam kondisi sehat dan prima sehingga dapat dengan maksimal melaksanakan tugas pokok dan fungsi sebagai Petugas Pemasarakatan," ucapnya.

Kalapas Tembilahan menambahkan bahwasannya senam bersama ini merupakan wujud sinergitas dan kolaborasi yang terjalin dengan baik dan harmonis antara Lapas Tembilahan dan BSI Tembilahan.

"Senam sehat bersama BSI Tembilahan yang kita gelar pagi ini merupakan wujud sinergitas dan kolaborasi yang terjalin dengan baik dan harmonis antara Lapas Tembilahan dan BSI Tembilahan," pungkasnya.

Terakhir, Kalapas Tembilahan berharap agar Lapas Tembilahan dan BSI Tembilahan semakin banyak terlibat dalam berbagai macam kegiatan yang positif dan bertumbuh.

"Saya berharap kerjasama dan kolaborasi kita ini dapat semakin baik dengan terlibat bersama diberbagai macam kegiatan yang positif dan bertumbuh kedepannya," tutupnya.

Kegiatan berjalan dengan lancar dan tertib serta diakhiri dengan gerakan pendinginan dan menyantap bersama sarapan yang telah disediakan oleh Panitia kegiatan berupa bubur kacang hijau, telur rebus dan susu panas.