

Pesilat Kutim Raih Empat Medali di Tapak Suci Jember University 3th Open Championship

Kamis, 24-05-2018

<http://m.suaraindonesia.co.id/read/4376/20180515/175224/pesilat-kutim-raih-empat-medali-di-tapak-suci-jember-university-3th-open-championship/>



KUTAI TIMUR, (suaraindonesia.co.id) - Pesilat kontingen Kutai Timur (Kutim) merebut satu medali dua emas dan dua medali perunggu dalam Tapak Suci Jember University 3th Open Championship yang digelar di Universitas Jember Minggu-Kamis (6-10/5/2018).

Manajer Tim Tapak Suci Kutim, Yakub Fadillah menjelaskan, keempat pesilat tersebut adalah Kholwatia Safitridan M Bareb Khoirul Umam keduanya meraih medali emas. Sedangkan M Fadil Ramadhan dan Bahrul Shukur mendapatkan medali perunggu.

“Untuk Helmatia selain memperoleh medali emas juga menjadi pesilat terbaik putri kategori remaja,” terang Yakub.

Yakub menambahkan jika kontingen Tapak Suci Kutim berangkat dengan 11 atlet. Namun hanya empat yang mendapatkan juara, meskipun sempat terjadi insiden dengan patah lengan kirin saat bertanding menuju final.

“Jadi yang bersangkutan harus puas dengan memperoleh perunggu. Namun disini lain ada kesempatan untuk mendapatkan tiga emas dan ini merupakan kesempatan dalam dua empat tahun mendatang.

Dia berharap, agar para atlet tidak puas apa yang didapat saat ini. Agar para atlet bisa terus mengukir prestasi untuk Kutim.

Sementara itu, Ketua Pimda 223 Tapak Suci Kutim, M. Nur Hadi mengatakan, jika kedepan diharapkan silat tapak suci bisa menjadi bagian dari intra setiap sekolah yang ada di Kutim. Hal tersebut diperuntukan pendidikan dan pengkaderan para atlet di Kutim.

“Kami berharap silat tapak suci bisa menjadi intra di sekolah dari SD hingga SMA,” terang Nur Hadi.

Ia menambahkan, jika jajaran pengurus tapak suci Kutim terus mendidik pesilat tapak suci untuk terus mempersiapkan even-even yang akan datang. Untuk keberangkatan ikut turnamen Jember University 3th Open Championship ia mengatakan jika kontingen Kutim menjadi satu-satunya dari luar Jawa dan Bali.

“Persiapan kami sudah matang dan sudah kami siapkan jauh hari sebelumnya,” terang Nur Hadi.