

# Pastikan Fasilitas Layanan Jamaah Haji Lansia, Menag Cek Hotel dan Dapur di Madinah

Category: Nasional

written by Maulya | 10/05/2024



[ORINEWS.ID](https://orinews.id), Madinah – Menteri Agama (Menag), Yaqut Cholil Qoumas pada hari ketiga kunjungan di Arab Saudi mengecek kesiapan layanan hotel dan dapur catering di Madinah. Menag berkunjung ke Emaar Elite di wilayah Syamaliyah (sekitar 50 meter sebelah utara Masjid Nabawi) dan Meez Mary Kitchen For Serve Meals di Wilayah Hatim, Madinah.

Emaar Elite Hotel berkapasitas 1.400 jamaah. Sementara Meez Mary tahun ini melayani 11.000 jamaah haji Indonesia per hari.

Makan yang disajikan makanan bercita rasa nusantara dengan menu antara lain Nasi Kuning, Ayam Goreng Saus Mentega, Telur Orak Arik, Nasi Uduk, Telur Dadar, Opor Ayam, Daging Sapi Masak Habang, Ikan Tuna Cabai Hijau, Ayam Gulai, Ikan Patin Bumbu Balado, Rendang Daging, Semur Daging, Ikan Patin Goreng,

Gepuk Daging Sapi, dan tidak lupa tahu dan tempe. Menu-menu ini dipadu dengan tumisan sayuran serta ditambah buah-buahan dan air mineral.

Dapur katering ini juga akan menyajikan 20% makanan ramah lansia. Makanan disajikan dengan menu yang sama, hanya nasi dan lauknya dimasak agar lebih halus dan lembut. Salah satu pilihannya dalam bentuk Nasi Tim.

Menag dalam kunjungan ini ikut memastikan bahwa layanan yang disiapkan ramah lansia.

“Saya hari ini mengecek kesiapan layanan di Emaar Elite Hotel. Saya lihat hotel untuk jamaah haji Indonesia representatif, bagus dan bersih. Ini sesuai kontrak,” sebut Menag di Madinah, Kamis (9/5/2024).

Ikut mendampingi, Dirjen Penyelenggaraan Haji dan Umrah Hilman Latief, Staf Khusus Menag bidang Media dan Komunikasi Publik Wibowo Prasetyo, Staf Khusus Menag bidang Hukum Abdul Qodir, Konsul Haji KJRI Jeddah Nasrullah Jasam, Kadaker Madinah Ali Mahzumi dan Kabid Katering Sutikno.

“Kamar mandi ada di dalam dan sebagian menggunakan bath up. Saya minta supaya jamaah lansia ditempatkan pada kamar dengan kamar mandi yang menggunakan shower. Jika bath up, harus ada pendamping. Ini untuk kenyamanan jamaah, khususnya lansia,” sambungnya.

Dari seluruh kamar di Emaar Elite Hotel, ada sekitar 100 kamar dengan kamar mandi berupa bath up. Jamaah haji Indonesia akan mulai tiba di Madinah pada 12 Mei. Mereka akan tinggal selama sembilan hari di Kota Nabawi, sebelum berangkat ke Makkah. Petugas Penyelenggara Ibadah Haji (PPIH) Arab Saudi tahun ini sudah menjalin kontrak dengan 106 hotel sebagai akomodasi jamaah di Madinah.

## **Menu Lansia**

Di dapur catering, Menag juga menanyakan hal sama, terkait layanan lansia, selain cek kondisi dan kesiapannya dalam menyiapkan konsumsi jamaah.

“Saya hari ini juga mengecek kesiapan dapur Meez Mary, salah satu pihak yang akan menyediakan layanan konsumsi jamaah haji Indonesia. Saya lihat dapur bersih dan luas” ujar Menag.

“Tahun lalu kinerja dapur ini baik. Saya juga lihat sudah ada alokasi sendiri untuk menu makanan bagi jamaah lansia. Saya harap dapur ini bisa memberikan layanan terbaik bagi jamaah,” paparnya.

Tiba di dapur, Menag disambut pemilik perusahaan catering Meez Mery. Hadir juga Wan Abdurrahman, selaku executive chef yang asli warga Cipanas, Bogor. Menag juga akrab berbincang dengan beberapa chef dan asisten chef yang ada di dapur dan kebanyakan juga dari Indonesia.

Kesempatan itu dimanfaatkan Menag untuk menanyakan banyak hal, mulai dari ketersediaan sayuran dan bumbu nusantara, hingga tempe dan tahu. Menurutnya, orang Indonesia suka dengan tempe dan tahu.

Hal tersebut diiyakan Wan Abdurrahman. Tidak hanya saat operasional haji, menu tempe dan tahu juga disukai jamaah umrah. Dalam sehari, dapurnya bisa menghabiskan hingga ratusan papan tempe dan tahu yang juga diproduksi orang Indonesia.

Menag Yaqut tidak lupa menanyakan kesiapan storage dan ketersediaan bahan makanan. Dijelaskan Wan Abdurrahman, dapur ini memiliki enam storage besar, sembari menunjukkannya satu per satu. Tampak bahan makanan daging sapi, ayam, ikan, dan telur juga sudah tersedia dalam ruangan berpendingin udara.

“Bumbu Indonesia apa saja yang digunakan?” tanya Menag. Dijelaskan Wan Abdurrahman kalau ada cukup banyak jenis, antara lain: sereh, lengkuas, kencur, daun pandan, daun jeruk, salam, santan, ssem, dan kacang tanah.

“Kita terus berupaya menghadirkan yang terbaik buat jamaah. Saya berharap layanan hotel dan konsumsi di Madinah tahun ini lebih baik dan ramah lansia,” tandasnya.