

## Coba Hasil Masakan Dapur Penyedia Katering Jemaah Haji, PPIH: Jaga Cita Rasa Indonesia

Achmad Sarjono - [INDONESIASATU.CO.ID](http://INDONESIASATU.CO.ID)

May 19, 2023 - 23:59



MADINAH - Pembekalan para juru masak dapur penyedia katering di Daerah Kerja (Daker) Madinah dikuatkan dengan praktik memasak menu jemaah haji Indonesia. Hasil masakan itu kemudian dicoba langsung oleh Ketua Panitia Penyelenggara Ibadah Haji (PPIH) Arab Saudi 1444 H/2023 M Subhan Cholid.

"Hari ini saya menyaksikan dan mencoba hasil masakan para juru masak dari 21 Perusahaan yang akan melayani konsumsi jemaah haji Indonesia di Madinah," terang Subhan Cholid di Madinah, Jumat (19/5/2023).

"Secara umum, kualitas masakannya bagus. Saya minta mereka agar menjaga mutu dan cita rasa Indonesia," sambungnya didampingi Kepala Daker Madinah Zaenal Muttaqin

Pelatihan Juru Masak/Chef Perusahaan Penyedia Konsumsi untuk jemaah haji Indonesia di Madinah berlangsung dua hari, 18 - 19 Mei 2023. Dapur katering ini nantinya akan melayani penyediaan makanan bagi jemaah haji Indonesia, baik yang datang ke Madinah pada gelombang pertama maupun kedua.

Pelaksanaan praktik memasak hari ini berlangsung di Dapur Baharr Har. Prosesnya dimulai dari jam 14.00 sampai 16.30 WIB. Setiap dapur diberi waktu 90 menit untuk memasak tiga jenis menu. Setelah proses memasak dan penyajian, dilakukan test terhadap rasa dan tingkat kematangan.

Hal senada disampaikan Kasi Konsumsi Daker Madinah Suviyanto. Dia juga berpesan agar para juru masak menjaga kualitas cita rasa serta memberikan layanan kepada jemaah haji layaknya melayani orang tua sendiri.

"Sehingga betul-betul memberikan yang terbaik dari yang paling baik," sebutnya.

Tim Konsumsi Daker Madinah Irfansyah juga mengingatkan para juru masak agar memperhatikan proses pengolahan bahan baku, tingkat kematangan bumbu, serta standarisasi rasa dari menu yang akan disajikan kepada jemaah haji.

Editor: Moh Khoeron

Fotografer: Istimewa