

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Penelitian Terdahulu.....	35
Tabel 2 Jadwal Penelitian	37
Tabel 3 Daftar Tipe Kamar.....	42
Tabel 4 Daftar Teknik Pengolahan Bahan.....	48

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok bagi kehidupan manusia. Hanya dengan makanan dan minuman sel-sel dalam tubuh kita akan terbentuk sehingga jasmani kita dapat tumbuh dengan normal. Apabila seseorang kekurangan makanan atau minuman maka badan akan terasa lemah dan mengakibatkan jatuh sakit. Suryana(2009:2)

Perumpamaan makanan dalam agama adalah seperti fondasi pada bangunan. Jika fondasi itu kokoh dan kuat, bangunanpun akan berdiri tegak dan kokoh. Sebaliknya, jika fondasi itu rapuh dan bengkok, bangunan itu pun akan runtuh dan ambruk. (Imam Al-Ghazali, 2007)

Allah SWT memerintahkan kepada manusia, khususnya Muslim untuk memakan makanan dan minuman yang halal lagi *thayyib*, yang kemudian mewujudkan rasa dan sikap syukur dalam kepribadiannya. Dengan kata lain, seorang Muslim yang memakan makanan halal lagi *thayyib* merupakan implementasi rasa syukurnya kepada Allah SWT.(Alaydryus, 2009)

Setiap umat Islam dilarang mengkonsumsi makanan atau minuman yang di haramkan Allah dan rasul-Nya. Jika mengkonsumsi makanan yang di haramkan Allah, manusia akan mendapat kerugian di dunia maupun di akhirat.

Allah Swt. Berfirman,“Makanlah dari makanan yang baik-baik (*thayyibat*), dan kerjakanlah amal shaleh.”(QS. Al-Mu’minun 23:51)

Kata halal berasal dari bahasa Arab yang berakar dari *halla*, artinya lepas atau tidak terikat. Secara etimologi kata tersebut berarti halal yang boleh di lakukan karena bebas atau tidak terikat dengan ketentuan-ketentuan hukum yang melarangnya. Adapun halal pada hal-hal yang berhubungan

dengan makanan adalah makanan yang boleh dikonsumsi dan diproduksi, bahkan boleh juga di komersialkan.

Kata *thayyib* memiliki arti lezat, baik, bersih, dan paling utama. Adapun kaitannya dengan makanan, kata tersebut berarti makanan yang tidak kotor dari segi zatnya atau tidak rusak karena kadaluwarsa. Juga makanan yang tidak tercampur dengan benda-benda najis, sehingga tidak dapat merusak atau tidak membahayakan kondisi fisik serta akal pikiran. Makanan *thayyib* pun dapat diartikan dengan makanan yang proporsional. Jelasnya, makanan yang sesuai dengan kapasitas fisik, kadar gizi, dan waktu saat melakukan kegiatan makan. Alaydryus, (2009:103-104)

“Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi.” (QS. Al-Baqarah : 168).

Allah berfirman :

“Hai orang-orang yang beriman, makanlah di antara rezki yang baik-baik yang Kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar hanya kepada-Nya kamu menyembah. Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah. Tetapi barangsiapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang ia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang..” (QS. Al-Baqarah : 172-173)

Makanan di dalam Islam erat keterkaitannya dengan ibadah, dalam ayat tersebut di jelaskan bahwa cara mendapatkan makanan tersebut juga merupakan syarat halal tidaknya makanan. Dengan kita mengkonsumsi makanan yang halal, hidup kita akan menjadi berkah karena kita menaati perintah Allah. Karena sesungguhnya Allah memberikan peraturan untuk melindungi hambaNya.

Makanan juga dikatakan halal berdasarkan cara pengolahannya. Suatu makanan yang halal harus diolah dengan cara yang halal pula. Yang dimaksud

dengan pengolahannya tidak hanya saat pemasakan saja, tetapi cara penyembelihan hewan juga merupakan faktor halal tidaknya daging hewan tersebut, seperti ayam, bebek, sapi, unta, kambing, burung harus di sembelih menurut ketentuan di Al-Qur'an.

Mengolah makanan adalah suatu proses menangani bahan makanan dari mentah (dasar) menjadi bahan makanan siap saji yang dalam prosesnya bisa terjadi penerapan panas maupun tidak. Tujuan dari memasak beraneka ragam diantaranya membuat bahan makanan lebih mudah dicerna dalam tubuh kita, membuat makanan aman untuk dimakan, meningkatkan rasa dan aroma pada makanan, meningkatkan penampilan dan warna pada makanan tersebut, dan melengkapi/menyeimbangkan kandungan gizi jika dicampur dengan bahan makanan lain. Minantyo, (145:2011).

Sebelum mengolah makanan, perlu adanya *Mise en Place*. *Mise en Place* berasal dari kata Perancis yang artinya persiapan awal, guna mempermudah atau meg-efisienkan waktu dalam membuat/memproduksi makanan. Sedangkan *Preparation* juga dapat diartikan persiapan awal juga. Perbedaannya dalam *Mise en Place* adalah persiapan awal yang komplit (bisa sampai makanan setengah jadi). (Hendri Syamsul)

Untuk mengolah makanan ada beberapa teknik pengolahan yang dapat dipakai yaitu *Cooking by Moist Heat* (memasak dengan panas basah) berarti bahan tersebut dipengaruhi oleh air, uap air, atau cairan lain yang berupa saus atau kaldu, kuah. Cairan ini yang akan mematangkan bahan dan sebagai konduktor dari sumber panas. Yang termasuk dalam *Cooking by Moist Heat* diantaranya *boiling* (merebus), *simmering* (merebus dibawah titik didih dengan api kecil), *poaching* (merebus dibawah titik didih (80°C-90°C), *stewing* (menggulai), *braising* (merebus dalam cairan sedikit), *steaming* (mengukus), *blanching* (blansir). *Cooking by Dry Heat* (memasak dengan panas kering) dilakukan dengan menggunakan alat di mana panas dapat ditimpakan pada bahan, baik dari atas, bawah, atau dari atas dan bawah dan sekeliling bahan.

Panas inilah yang nantinya akan mematangkan bahan. Yang termasuk dalam *Cooking by Dry Heat* diantaranya *grilling* (memanggang), *baking* (meng-oven), *roasting* (membakar), *frying* (menggoreng). Dan *Cooking by Oil Heat* (memasak dengan panas minyak) berarti bahan dimasukkan dalam cairan minyak panas, baik sedikit ataupun banyak, berupa minyak kelapa, sawit, selada, olive, jagung, mentega atau mentega hewani. Beberapa teknik pengolahan makanan tersebut di gunakan di Hotel bagian F&B Production.

Menurut MasterCard – Crescent Rating Global Muslim Travel Index (GMTI) 2015, Malaysia telah dinamakan menjadi *“The number one destination across the globe in the Muslim travel market”*. Malaysia mengambil posisi teratas dalam daftar, untuk tujuan Organisasi Kerjasama Islam (OKI), sesuai hasil penelitian. Malaysia diikuti oleh Turki, UEA, Arab Saudi dan Qatar. Malaysia mencetak skor indeks 83,8, diikuti oleh Turki di 73,8 dan UEA di 72,1. Sejauh menyangkut destinasi non-OKI, Singapura tampil lebih dulu yang juga melihat Thailand, Inggris, Afrika Selatan dan Prancis membuat lima besar. Dan pada tahun 2017, Malaysia masih pada posisi teratas dalam daftar, diikuti oleh UAE dan Indonesia. Malaysia mencetak skor ideks 82,5 diikuti oleh UAE di 76,9 dan Indonesia di 72,6. Dapat disimpulkan dari data diatas bahwa muslim didunia memilih Malaysia untuk melakukan perjalanan wisata.



Gambar 1 Global Muslim Travel Index

Sumber : www.crescentrating.com

Dengan banyaknya muslim diseluruh dunia yang melakukan perjalanan di luar maupun di dalam negeri, maka diperlukan akomodasi yang dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan dari pelanggan muslim, salah satunya adalah makanan yang halal. Sebagai salah satu destinasi wisata favorit bagi pelancong muslim di dunia. Maka diperlukan menyediakan akomodasi sesuai kebutuhan wisatawan muslim, salah satunya PNB Perdana Hotel and Suites On The Park. PNB Perdana Hotel and Suites On The Park terletak di Kuala Lumpur, Malaysia. Hotel ini telah mendapatkan banyak penghargaan diantaranya ‘Best Hotel Apartment’ *LIBUR Tourism Awards 2009* dan ‘Best Restaurant 2009’ untuk The 39 Restaurant oleh *Malaysia Tatler*. ‘Best Serviced Residences’, ‘Top 3 Best PR / Marcom Personality’ dan ‘Top 10 Best Asian Cuisine Chef’ during *Hospitality Asia Platinum Awards (HAPA) Malaysia Series 2010-2012* pada tahun 2010.

PNB Perdana Hotel and Suites On The Park merupakan hotel syariah yang telah tersertifikasi ISO 9001:2000 pada tahun 2006. Dan pada tahun 2008 telah menerima sertifikasi MS1900:2005 *Quality Management Systems-Requirements (QMS) from Islamic Perspectives*. Dengan begitu, *The 39 Restaurant* dan *10 Binjai Restaurant* telah tersertifikasi halal oleh *JAKIM (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia)*. Dengan adanya sertifikasi halal di PNB Perdana Hotel and Suites On The Park Kuala Lumpur Malaysia tersebut, menarik penulis untuk menganalisa bagaimana teknik pengolahan makanan di Resoran 10 Binjai, hingga dikatakan menjadi makanan yang halal. Maka penulis membuat proyek akhir yang berjudul ANALISIS TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN HALAL DI 10 BINJAI PNB PERDANA HOTEL AND SUITES ON THE PARK , KUALA LUMPUR.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas, rumusan masalah yang akan diuraikan yaitu :

1. Bagaimana persiapan mengolah makanan halal di 10 Binjai PNB Perdana Hotel and Suites On The Park?
2. Bagaimana teknik pengolahan makanan halal di 10 Binjai PNB Perdana Hotel and Suites On The Park?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan berisi :

1. Untuk mengetahui dan menganalisis persiapan apa saja sebelum mengolah makanan halal di 10 Binjai PNB Perdana Hotel and Suites On The Park.
2. Untuk mengetahui dan menganalisis teknik pengolahan makanan halal di PNB Perdana Hotel and Suites On The Park

1.4 Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian jika tercapai, hasil penelitian akan memiliki manfaat praktis dan teoritis.

1.4.1 Manfaat Teoritis

1. Bagi Jurusan Perhotelan
Penelitian ini digunakan referensi Program Studi Perhotelan tentang mengolah makanan halal.
2. Bagi Penulis
Penelitian ini untuk menambah wawasan serta pengetahuan bagi penulis dalam pengolahan makanan halal di PNB Perdana Hotel and Suites On The Park.
3. Bagi Penelitian Lebih Lanjut

Penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk peneliti lain yang sejenis atau berkaitan dengan isi dari penelitian.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan referensi bagi Hotel-hotel syariah dalam pengolahan makanan halal dan untuk mendapatkan sertifikasi halal.
2. Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan referensi bagi PNB Perdana Hotel and Suites On The Park untuk melengkapi *SOP (Standard Operational Procedure)* tentang pengolahan makanan halal.
2. Sebagai salah satu strategi untuk meningkatkan jumlah tamu terutama tamu muslim untuk menginap di Hotel PNB Perdana Hotel and Suites On The Park.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

2.1 Hotel

Secara harfiah, kata Hotel dulunya berasal dari kata *HOSPITIUM* (bahasa Latin), artinya ruang tamu. Dalam jangka waktu lama kata *hospitium* mengalami proses perubahan pengertian dan untuk membedakan antara *Guest House* dengan *Mansion House* (rumah besar) yang berkembang pada saat itu, maka rumah-rumah besar disebut *Hostel*. Rumah-rumah besar atau *hostel* ini disewakan kepada masyarakat umum untuk menginap dan beristirahat sementara waktu, yang selama menginap, para penginap dikoordinir oleh seorang *host*, dan semua tamu-tamu yang selama menginap harus menaati peraturan yang dibuat atau ditentukan oleh *host* (*Host Hotel*). Sesuai dengan perkembangan dan tuntutan orang-orang yang ingin mendapat kepuasan, tidak suka dengan aturan dan peraturan yang terlalu banyak sebagaimana dalam *hostel*, dan kata *hostel* lambat laun mengalami perubahan. Huruf "s" pada kata *hostel* tersebut menghilang atau dihilangkan orang, sehingga kemudian kata *hostel* berubah menjadi *Hotel* seperti apa yang kita kenal sekarang. (<http://e-journal.uajy.ac.id/165/3/2TA12941.pdf>)

Hotel memiliki beberapa pengertian dari sumber yang berbeda, diantaranya:

1. Menurut Rumekso (2001:9) Hotel adalah bangunan yang menyediakan kamar untuk tempat menginap para tamu, makanan dan minuman, serta fasilitas-fasilitas lain yang diperlukan untuk mendapat keuntungan.
2. Menurut Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia, Nomor: PM.106/PW.006/MPEK/2011/2011, tentang Sistem Manajemen Pengamanan Hotel menyatakan bahwa Hotel adalah