Analisis Teknik Pengolahan Makanan Halal Di 10 Binjai PNB Perdana Hotel And Suites On The Park, Kuala Lumpur

Analysis Of Processing Halal Food In 10 Binjai Restaurant PNB Perdana Hotel And Suites On The Park, Kuala Lumpur 2017

Bestarika Rizky Angraini Putri¹, Vany Octaviany², Ratu Ratna Mulyati Karsiwi³
Program Studi D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan Universitas Telkom
Corresponding Author: bhesta.rainy@gmail.com

Dengan banyaknya muslim di dunia yang melakukan perjalanan di luar maupun di dalam negeri, dibutuhkan adanya akomodasi yaitu PNB Perdana Hotel And Suites On The Park yang dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan dari pelanggan muslim, salah satunya adalah makanan halal. Makanan dikatakan halal jika sudah memenuhi hukum-hukum syariah. Makanan juga dikatakan halal berdasarkan cara pengolahannya. Suatu makanan yang halal harus diolah dengan cara yang halal pula. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisa bagaimana pengolahan makanan halal di 10 Binjai Restaurant PNB Perdana Hotel And Suites On The Park. Hasil penelitian menyatakan bahwa persiapan dan pengolahan makanan halal harus bersih dan terhindar dari najis atau kotoran. Saat mengolah makanan juga harus berdasarkan *standard recipe* dan dapat membedakan bahan makanan halal dan haram. Mengerti prinsip hukum halal dan haram berdasarkan Al-Quran.

Kata Kunci— *Pengolahan Makanan, Mise en Place, Makanan Halal.*

With so many Muslims around the world traveling outside and within the country, accommodation that is *PNB Perdana Hotel And Suites On The Park* is needed to fulfill needs of Muslim customers, which is one halal food. Food is said to be halal if it meets the laws of sharia. Food is also said to be halal based on the way of processing. A halal food should be processed in a lawful way as well. In this study, the authors analyze how to prepare (*mise en place*) and halal food processing. This study aims to determine and analyze how to processing halal food in 10 binjai Restaurant PNB Perdana Hotel And Suites On The Park. The results stated that the preparation and processing of halal food should be clean and protected from unclean or dirt. When processing the food must also be based on standard recipe and can distinguish halal and haram food. Understand the principle of halal and haram based on Al-Quran.

Keywords— Food Processing, *Mise en Place*, Halal Food.

I. PENDAHULUAN

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok bagi kehidupan manusia. Di dalam Islam, terdapat 2 jenis makanan yaitu makanan halal dan makanan haram. Allah memerintahkan semua umat muslim untuk mengkonsumsi makanan halal lagi *thayyib*. Makanan di dalam Islam erat keterkaitannya dengan ibadah. 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. 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, yaitu PNB Perdana Hotel and Suites On The Park. PNB Perdana Hotel and Suites On The Park terletak di Kuala Lumpur, Malaysia. 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.

¹ Penulis

² Dosen Pembimbing 1

³ Dosen Pembimbing 2

II. METODE X

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan metode penelitian kualitatif dengan teknik pengumpulan data dengan cara:

1. Observasi

Penulis mengobservasi atau mengamati langsung di restoran 10 Binjai PNB Perdana Hotel and Suites On The Park selama 5 bulan. Penulis memperhatikan bagaimana cara kerja di dapur, pada saat mulai awal pengolahan makanan hingga sudah siap saji.

2. Wawancara

Dalam penelitian ini penulis mewawancarai narasumber dengan tujuan mendapatkan data berupa bagaimana penerapan narasumber ketika melakukan pengolahan makanan.

3. Dokumen

Dalam penelitian ini penulis mengumpulkan dan mempelajari foto-foto, dan dokumen tentang pengolahan makanan halal.

III. TINJAUAN PUSTAKA

3.1 Pengertian Hotel

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 di perlukan 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 penyediaan akomodasi secara harian berupa kamar-kamar di dalam 1 (satu) bangunan, yang dapat di lengkapi dengan jasa pelayanan makanan dan minuman, kegiatan hiburan serta fasilitas lainnya. (I Gusti Bagus Rai, 2016)
3. Menurut Widyarini, 2013 menyebutkan bahwa Hotel syariah merupakan akomodasi yang beroperasi dan menganut prinsip-prinsip pedoman ajaran Islam. Secara operasionalnya, pelayanan yang diberikan di hotel syariah tentunya hampir menyerupai hotel konvensional/non-syariah pada umumnya. Namun konsep hotel ini menyeimbangkan aspek-aspek spiritual Islam yang berlaku didalam pengelolaan dan pengoperasiannya.

3.2 Kitchen

3.2.1 Pengertian Kitchen

Menurut Drs. Bagus Putu Sudiara, BA dalam buku pedoman Pusat pendidikan dan Latihan Pariwisata Dhyana Pura (2001) disebutkan pengertian dapur sebagai berikut : "*Kitchen is a room or other spaces (as a wall area of special building) with facilities for cooking*" dengan singkat dikatakan bahwa sebuah dapur adalah suatu ruangan atau tempat khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengolah makanan. Menurut Soekresno dapur atau kitchen dalam hotel

luas 40% dari restoran. Untuk menanggulangi seluruh kegiatan pengolahan, dapur harus memiliki organisasi yang jelas menyangkut pembagian seksi atau bagian-bagian, fungsi-fungsi, tugas dan tanggung jawab masing-masing orang atau bagian. (2000:155)

Berdasarkan pendapat tersebut dapat disimpulkan bahwa *kitchen* adalah tempat untuk mengolah suatu bahan dasar menjadi makanan yang siap untuk disajikan dengan memberikan penampilan dan rasa makanan yang baik. Dengan begitu *Kitchen* merupakan bagian yang penting.

3.2.2 Fungsi Kitchen

Fungsi *kitchen* menurut Richard Sihite (2000:1), beberapa fungsi *kitchen* hotel adalah sebagai berikut:

1. Sebagai tempat kegiatan memasak di hotel.
2. Sebagai tempat eksperimen untuk menghasilkan resep-resep baru.
3. Alat tolak ukur kualitas hotel melalui pengolahan makanan dan penyajian makanan.

3.3 Memasak

3.3.1 Pengetian memasak

Menurut Bartono & Ruffino (2009:15)"Memasak adalah membuat suatu bahan mentah menjadi matang dengan tujuan agar dapat dimakan sesuai naluri manusia nomor tiga, yaitu yang disebut dengan istilah *voedingsdrang*". Namun demikian, menurut Ceserani Lundberg dan para ahli kuliner dalam Bartono & Ruffino (2009:15) "secara definitif, memasak adalah proses pemberian panas (*application of heat*) sehingga bahan yang dimasak tersebut akan dapat dimakan (*eatable*), lezat dilidah (*palatable*), aman dimakan (*safer to eat*), mudah dicerna (*digestible*), dan berubah penampilannya (*change its appearance*)"

3.3.2 Mise en Place

Menurut Hari Minantyo, (2011:145) sebelum memasak, kita perlu mempersiapkan diri, dan juga menyiapkan bahan bahan yang dibutuhkan (*Mise en Place*). Tahapan ini bisa saja tidak terlewat semua/berhenti pada tahap tertentu. Tahap-tahap persiapan masak meliputi: Penimbangan (*Weighting*), pencucian (*Washing*), pengupasan/penyiangan (*Trimming*), pemotongan (*Cutting*), memeras (*Squeeze*), menyaring (*Siff*), mengocok (*Whisk*), mencampur (*Toss/Mixing*), merendam dengan bumbu (*Marinade*), adonan penggorengan (*Frying Butter*), menggiling (*Grind*), pembumbuan (*Seasoning*)

3.4 Teknik Pengolahan Makanan

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.

3.5 Makanan Halal

Menurut Habib Syarief Muhammad Alaydrus (2009:103) kata *halal* berasal dari bahasa Arab yang berakar kata *halla*, artinya lepas atau tidak terikat. Secara etimologi kata tersebut berarti halal yang boleh dilakukan 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 dan tidak rusak karena kedaluwarsa. 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.

Menurut Drs.H.A.F Wibisono dalam bukunya yang berjudul *Makanan Halal*, bahwa yang dimaksud dengan *thayyib* pada firman Allah tadi adalah makanan yang mengandung pengertian sebagai berikut :

1. Makanan yang sehat, yaitu makanan yang mengandung gizi seimbang. Seperti dalam beberapa firman Allah pada Al-Qur'an
 - a. Surah Al-Nahl (16) ayat 14 yang menganjurkan kepada umat manusia untuk mengkonsumsi daging ikan yang segar, *Dan Dia yang emnguasai laut, supaya kamu makan daging (ikan) yang lembut (segar).*
 - b. Surah Al-Mu'minin (23) ayat 21 yang menganjurkan umat manusia untuk mengkonsumsi makanan ternak berikut air susunya, *Dan sesungguhnya tentang binatang-binatang menjadi ibrah (pelajaran yang baik) untukmu. Kami beri minum kamu dengan (air susu) yang berada di dalam perutnya dan binatang-binatang ternak itu banyak manfaatnya untukmu dan diantaranya kamu makan (dagingnya).*
 - c. Surah Al-Nahl (16) ayat 69 yang menganjurkan umat manusia untuk mengkonsumsi madu sebagai ikhtiar pengobatan, *kemudian makanlah bermacam-macam buah-buahan dan laluilah jalan Tuhanmu dengan mudah. Keluar dari dalam perutnya minuman (madu) yang berlainan warnanya, untuk menyembuhkan (penyakit) manusia. Sesungguhnya pada demikian itu*

menjadi tanda (atas kekuasaan Allah) bagi kaum yang berpikir.

2. Prporisional, yaitu sesuai dengan konsumen, tidak terlalu berlebihan (tabzir) atau berkekurangan. Seperti firman Allah Swt. Dalam Surah Al-A'raf(7) ayat 31, *Dan makanlah dan minumlah tetapi janganlah kamu berlebih-lebihan. Sesungguhnya Allah tidak senang dengan orang-orang yang berlebih-lebihan.*
3. Aman, artinya makanan tersebut tidak menimbulkan penyakit, yakni makanan aman secara duniawi dan ukhrawi.

IV. PEMBAHASAN

4.1 Persiapan mengolah makanan halal di 10 Binjai PNB Perdana Hotel and Suites On The Park

Sebelum mengolah makanan diperlukan adanya persiapan. Persiapan ini sangat penting untuk mengefisienkan waktu, yakni mempersiapkan bahan-bahan dan alat yang akan digunakan. Kebersihan tempat dan peralatan merupakan hal utama yang perlu diperhatikan. Semua harus terhindar dari najis atau kotoran. Dengan tempat kerja dan peralatan yang bersih, makanan pun akan terbebas dari kuman dan bakteri yang dapat membahayakan tubuh. Sumber bahan makanan yang akan diolah pun juga menjadi salah satu faktor kehalalan makanan. Dengan sumber bahan makanan mentah maupun jadi yang bersih dan telah tersertifikasi halal, akan menghasilkan makanan yang halal pula.

Berdasarkan hasil dokumen *Standart Operational Procedure (SOP) Kitchen* PNB Perdana Hotel and Suites On The Park, dijelaskan beberapa persiapan dalam mengolah makanan halal di 10 Binjai Restaurant. Berikut hasil studi dokumen:

1. Mengecek *Ala carte mise en place*

- 1) Kulkas untuk *Ala carte* harus selalu dicek, standar kualitas bahan yang ada di kulkas harus dalam kondisi yang baik.
- 2) Menulis bahan-bahan yang perlu diganti, mengambil bahan mentah untuk memulai penggunaan *mise-en place*. Hindari adanya pemborosan dan pembusukan dalam persiapan sehari-hari.
- 3) Mengecek daftar *Ala carte* berdasarkan menu, ambil bahan-bahan secukupnya untuk penggunaan sehari.

2. Mempersiapkan *Ala carte mise en place*

- 1) Membersihkan area kerja. Area tempat bekerja harus bersih sebelum memulai pekerjaan, dan pastikan lantai selalu kering.
- 2) Mengambil bahan mentah yang baik dan berkualitas di kulkas sesuai dengan daftar *Ala carte*.
- 3) Menepatkan peralatan yang akan digunakan untuk memulai pekerjaan.
- 4) Melakukan persiapan *ala carte* berdasarkan menu dan *standard recipe*.

Dari data di atas dapat disimpulkan bahwa persiapan dalam mengolah makanan harus dilakukan sebelum mengolah makanan. Berdasarkan situasi di lapangan, *Standart*

Operational Procedure (SOP) tersebut selalu dilakukan di *kitchen* 10 Binjai Restaurant.

4.2 Teknik pengolahan makanan halal di 10 Binjai Restaurant PNB Perdana Hotel and Suites On The Park

Teknik pengolahan makanan halal di 10 Binjai Restaurant pada dasarnya sama seperti kebanyakan restaurant yang ada. Dalam hal ini untuk menghasilkan makanan yang halal dibutuhkan bahan-bahan mentah yang halal juga. Dan diperlukan adanya *quality control* terhadap kebersihan tempat kerja, peralatan, dan bahan-bahan yang digunakan. *JAKIM (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia)* ikut andil untuk mengontrol dan menyeleksi pengolahan makanan tersebut.

Berdasarkan hasil wawancara dengan salah satu *staff kitchen* bahwa dalam mengolah makanan halal diperlukan adanya kebersihan tempat dan alat, dan pastikan tempat dan alat untuk mengolah makanan terbebas dari najis atau kotoran. Untuk membersihkannya dilakukan setiap hari sebelum memulai dan sesudah bekerja. *Store, freezer, dan chiller* juga harus dicek dan dibersihkan. Setelah itu bahan-bahan yang dipakai untuk memasak harus ada logo halal dan kelulusan dari *JAKIM (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia)*. *JAKIM* datang untuk mengecek hotel secara rutin dilakukan 1 tahun 2 kali. Berdasarkan situasi di lapangan, produk makanan yang digunakan di 10 Binjai masih ada beberapa yang tidak terdapat logo halalnya.

Berdasarkan hasil studi dokumen *Standart Operational Procedure (SOP) Kitchen* PNB Perdana Hotel and Suites On The Park, dijelaskan beberapa teknik pengolahan makanan halal di 10 Binjai Restaurant. Berikut hasil studi dokumen:

1. Memasak *ala carte*:

- 1) Siapkan bahan berdasarkan order, membaca order dan memulai mempersiapkan bahan-bahan yang akan digunakan. Pastikan makanan apa yang akan dimasak.
- 2) Pilih bahan yang tepat untuk membuat *ala carte* berdasarkan *standard recipe*. Ikuti metode yang benar agar menghasilkan produk yang baik.
- 3) Memasak menurut *standard recipe*, keterampilan dan kecepatan diperlukan dalam mempersiapkan makanan.
- 4) Menyajikan makanan, tampilkan makanan dengan cara yang representatif. Kreativitas membuat makanan terlihat baik.

Berdasarkan *Manual Prosedure for Malaysia Halal Certification (Third Revision) 2014*, dijelaskan ketentuan umum untuk sertifikasi halal. Berikut hasil studi dokumen:

2. Persyaratan untuk bahan mentah/komposisi/ pengolahan makanan:

- 1) Pastikan bahan mentah/ komposisi bahan-bahan lainnya halal dan aman untuk dikonsumsi.
- 2) Bahan mentah yang berasal dari hewan harus memiliki sertifikasi halal yang sah.
- 3) Bahan mentah import yang berasal dari hewan harus berdasarkan persetujuan *JAKIM* dan *Department*

Veterinary Service (DVC).

- 4) Bahan mentah yang tidak ada sertifikasi halal harus disertai dengan spesifikasi yang lengkap (menunjukkan komposisi bahan-bahan, flow chart dan asal bahan mentah)
- 5) Bahan mentah, pengolahan makanan dan produk/ menu harus dituliskan secara rinci di *application form*.
- 6) Bahan mentah/ bahan-bahan lain yang tidak halal tidak boleh disimpan di tempat.

3. Pengolahan:

- 1) Produk yang digunakan harus diproduksi secara konsisten dengan catatan produksi yang baru.
- 2) Selama persiapan, penanganan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan atau pemindahan produk, semua harus sesuai dengan hukum syariah dan tetap bersih sesuai dengan *Good Manufacturing Practices (GMP) / Good Hygienic Practice (GHP)*
- 3) Tidak ada campuran antara bahan mentah/ produk makanan yang tidak halal/ asal bahan yang tidak jelas status halalnya.
- 4) Transportasi yang digunakan hanya untuk produk/bahan makanan yang halal.
- 5) Tidak diperbolehkan menggunakan peralatan/kuas yang terbuat dari rambut binatang.

Dari data diatas dapat disimpulkan bahwa pada saat memproses suatu makanan yang akan dibuat harus berdasarkan *standard recipe*. Dengan pengolahan menurut *Standart Operational Procedure (SOP)* yang baik dan benar akan menghasilkan makanan yang baik, berkualitas, bersih dan halal. Berdasarkan situasi di lapangan penerapan *Standart Operational Procedure (SOP)* di 10 Binjai masih kurang, seperti tidak mencuci tangan yang baik dan benar sebelum memulai pekerjaan. Kebersihan menyeluruh hanya dilakukan jika ada audit.

Tabel 4.2

Teknik Pengolahan Makanan Di 10 Binjai Restaurant

Nama Bahan	Pengolahan
Beef	Grill, Boiling, Sauteing
Lamb	Grill, Stewing, Boiling, Bake, Roasting
Chiken	Grill, Fried, Bake, Roasting
Fish	Grill, Fried
Noodle	Boiling, Blanching
Rice	Sauteing, Boiling
Vegetable	Blanching, Boiling
Egg	Fried, Poacing, Boiling

Potato	Fried, Boiling
--------	----------------

Sumber: PNB Perdana Hotel And Suites On The Park

Selama lima bulan telah dilakukan pengamatan. Beberapa data Observasi yang telah dilakukan oleh penulis. Berikut hasil Observasi:

1. Sebelum memproses makanan, semua peralatan yang digunakan dicuci dan dikeringkan sehingga terbebas dari kotoran atau najis.
2. Setiap produk makanan mentah maupun yang sudah jadi terdapat logo halal. Tetapi ada beberapa produk yang masih belum ada logo halal.
3. Terdapat poster logo-logo halal diseluruh dunia yang selalu ditempel di *kitchen* 10 Binjai.
4. Adanya inspeksi (*Internal Audit*) di 10 Binjai untuk meneliti, mengevaluasi dan menganalisis pelaksanaan kinerja di *kitchen* sudah memenuhi syariah.
5. Tidak ada sabun atau *antiseptic cleaner* untuk mencuci tangan, sehingga pada saat mulai mengolah makanan semua staff hanya mencuci tangan dengan air saja.
6. *Cooking method* yang digunakan di 10 Binjai dalam mengolah makanan, di antaranya :
 1. *Cooking by Dry Heat* yaitu memasak dengan menggunakan panas yang kering: *Baking* adalah memasak menggunakan panas kering dalam *oven*, *Roasting* adalah Memanggang, *grilling* yaitu pemasakan di atas rak. Sumber api bisa berasal dari bawah maupun atas.
 2. *Cooking by Moist Heat* yaitu memasak menggunakan panas basah: *Simmering* yaitu merebus dengan perlahan / api kecil dengan *liquid* atau tidak dengan memakai tutup, *boiling* yaitu memasak dengan air panas sampai mendidih dengan jumlah air yang sangat besar dengan bahan yang direbus, *blanching* yaitu merubus dengan air sampai titik didih yang di sebut *Blanching* dengan air dingin ataupun air panas, *Poaching* yaitu memasak dengan menggunakan air panas.
 3. *Cooking With Fat / Oil* yaitu memasak menggunakan minyak panas: *Sauteing* yaitu memasak dengan menggunakan sedikit minyak, *deep fat frying* yaitu memasak dengan menggunakan minyak yang banyak. Bahan yang akan dimasak harus temperature ruang dan kering.
7. Sebelum mengolah makanan, diharuskan mengecek bahan-bahan yang akan digunakan. Jika ada bahan yang akan digunakan tidak ada, maka bertanya kepada supervisor (*chef*) akan diganti dengan bahan lain atau tidak.
8. *General Cleaning* dilakukan jika ada audit, atau kehendak chef.

V. KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Setelah menggunakan metode observasi, wawancara, dan studi dokumen untuk penelitian ini, maka didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Sebelum mengolah makanan di 10 Binjai diperlukan adanya persiapan, persiapan ini sangat penting dilakukan

karena dengan melakukan persiapan yang baik dan efisien, pengolahan makanan pun akan lancar dan cepat. Di 10 Binjai hal utama yang perlu dilakukan dalam persiapan adalah mempersiapkan alat, mengambil dan mengganti bahan-bahan yang akan digunakan berdasarkan *standard recipe*, memotong, dan meletakkan bahan ke tempat-tempat yang telah disediakan.

2. Untuk mengolah makanan di 10 Binjai harus berdasarkan *standard recipe* yang telah dibuat. Perlu diperhatikan pada saat mengolah makanan produk yang digunakan bersih, sehat, dan terdapat logo halal resmi yang di keluarkan oleh *JAKIM (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia)*. Produk atau Menu makanan juga harus di ajukan di *JAKIM (Jabatan Kemajuan Malaysia)* untuk data makanan yang halal. Produk atau Menu makanan harus diproduksi secara konsisten dan jika ada produksi makanan baru atau menu baru harus di registrasikan dahulu di *JAKIM (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia)*. Saat mengolah makanan harus dapat membedakan bahan makanan halal dan haram. Bagi orang yang mengolah makanan pun harus paham dan mengerti prinsip hukum halal dan haram berdasarkan Al-Qur'an.

5.2 Saran

1. Melihat situasi di lapangan, kebersihan yang ada di 10 Binjai kurang. Seperti jika hanya ada audit baru diadakan kebersihan menyeluruh. Kebersihan menyeluruh (*General celaning*) seharusnya dilakukan setidaknya seminggu sekali. Dan perlu diperhatikan juga kebersihan anggota staff. Harusnya di dapur disediakan sabun cuci tangan atau *hand sinitizer*. Sebelum memulai pekerjaan Melihat situasi di lapangan, kebersihan yang ada di 10 Binjai kurang. Seperti jika hanya ada audit baru diadakan kebersihan menyeluruh. Kebersihan menyeluruh (*General celaning*) seharusnya dilakukan setidaknya seminggu sekali. Dan perlu diperhatikan juga kebersihan anggota staff. Harusnya di dapur disediakan sabun cuci tangan atau *hand sinitizer*. Sebelum memulai pekerjaan diwajibkan untuk mencuci tangan dengan baik dan benar.
2. Ada beberapa produk makanan yang digunakan di 10 Binjai Restaurant yang tidak terdapat logo halalnya. Sebaiknya yang tidak ada logo halalnya dapat diganti dengan produk yang terdapat logo halalnya. *Standart Operational Procedure (SOP)* pun sebaiknya harus lebih lengkap dan jelas. Seperti yang sudah diketahui bahwa PNB Perdana Hotel And Suites On The Park merupakan hotel syariah, maka dari itu *Standart Operational Procedure (SOP)* harus menjelaskan langkah-langkah yang telah disyariatkan dalam Islam.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Abd. Rahman Arief.(2005).*Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha ilmu

- [2] Agus Sulastyono.(2011). Manajemen Penyelenggaraan Hotel. Seri manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi. Bandung: Alfabeta
- [3] Al-Qur'an dan Terjemah. (2012).Bandung: Quranidea
- [4] Bagus Putu Sudiara, (2001). Pedoman Pusat Pendidikan dan Pelatihan Pariwisata, Dhyana Pura. Bali
- [5] Bartono & Ruffino. (2010). *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: CV Andi Offset
- [6] Bartono & Ruffino.(2006).*Dasar-Dasar Food Product*. Yogyakarta: CV Andi Offset
- [7] Bartono dan Ruffino.(2005).*Food Product Management di Hotel dan Restaurant*. Yogyakarta: ANDI
- [8] Bartono dan Ruffino.(2010).*Tata Boga Industri*. Yogyakarta: ANDI
- [9] Bartono dan Ruffino.(2009). *Dasar-Dasar Food Product*. Yogyakarta: ANDI
- [10] Bartono.(2005).*Food Product Management* . Yogyakarta : Andi
- [11] Cindartaty Lubis.(2013). *Boga Dasar*. Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- [12] Habib Syarief Muhammad Alaydrus.(2009). Agar Hidup Selalu Berkah: Meraih Ketentraman Hati Dengan Hidup Penuh Berkah.Bandung: PT Mizan Pustaka
- [13] Hari Minantyo.(2011). *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan*.Yogyakarta: Graha Ilmu
- [14] I Gusti Bagus Rai.(2016). *Pengantar Industri Pariwisata*. Yogyakarta: Deepublish, Februari
- [15] Imam Al-Ghazali.(2007).Rahasia Halal- Haram: Hakikat Batin Perintah Dan Larangan Allah. Bandung :PT Mizan Pustaka
- [16] Sihite, Richard.(2000).*Hotel Management*. Surabaya : SIC
- [17] Soekresno dan Pendit (1998). *Pramusaji Food & Beverage Service*. Jakarta : PT.Gramedia Pustaka Utama
- [18] Sugiyono.(2014).Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung : Alfabeta
- [19] Sulastiyono.(2008) *Menejemen Penyelenggaraa Hotel*.Jakarta: Alfabeta
- [20] Suryana.(2009). *Makanan yang halal dan haram*. PT Mitra Aksara Panaitan
- [21] Udin Wahyudin dann kawan-kawan.(2008).*Fiqih untuk kelas V MI*. Bandung: PT Grafindo Media
- [22] Widyarini.(2013). *Pengelola Hotel Syariah di Yogyakarta*. EKBSI,Vol.VII, No.1.

Sumber Web:

- [1] <http://e-journal.uajy.ac.id/165/3/2TA12941.pdf> akses pada tanggal 20 Mei 2017
- [2] <http://pdf.nscpolteksby.ac.id/4-metode%20memasak-20141022.pdf> akses pada tanggal 5 Mei 2017
- [3] <http://www.halal.gov.my/v4/images/pdf/MPPHM2014BI.pdf> Akses pada tanggal 5 Mei 2017
- [4] <http://www.pnbperdanaonthepark.com> Akses Pada tanggal 30 April 2017
- [5] <https://www.crescentrating.com/reports/mastercard-crescentrating-global-muslim-travel-index-gmti-2017.html> Akses pada tanggal 20 Juni 2017
- [6] <http://www.hendrisyamsul.com> Akses pada tanggal 5 Mei 2017