

## [Info Haji: Pastikan Kualitas, Menag Yaqut Tinjau dan Tes Layanan Jemaah Haji di Makkah](#)

Ditulis oleh Redaksi pada Friday, 20 May 2022



Menteri Agama (Menag) Yaqut Cholil Qoumas kemarin (waktu Indonesia) meninjau kesiapan akomodasi, konsumsi, dan transportasi yang akan diberikan kepada jemaah haji Indonesia. Untuk memastikan kualitas layanan, Menag mencoba sejumlah sarana prasarana yang tersedia di hotel, termasuk mengemudikan salah satu bus antar kota yang akan menjadi sarana transportasi jemaah haji Indonesia.

Ada dua hotel pada wilayah yang berbeda yang ditinjau Menag. Pertama adalah Hotel Al Khulafaa-3 yang berada di daerah Syisyah dengan kapasitas 800 jemaah. Kedua, Hotel Tharawat Al-Rawda di daerah Raudhah 1 dengan kapasitas 499 jemaah.

“Hari ini saya meninjau hotel yang akan digunakan jemaah saat di Makkah. Saya pastikan kapasitas hotel memadai dan fasilitasnya sesuai standar kontrak. Saya lihat hotelnya bagus,” ujar Menag di Makkah, Kamis (19/5/2022).

“Saya coba lift hotel, memastikan berfungsi dengan baik, meski dalam dua tahun jarang dipakai. Kamar mandi, mesin cuci, dan ketersediaan air minum di setiap lantai juga dicek, termasuk fasilitas tempat salat dan tempat makan,” sambungnya.

Kepada pihak hotel, Menag meminta agar senantiasa menjaga kebersihan hotel serta memperhatikan keamanan dan kenyamanan jemaah haji. Apalagi, durasi jemaah haji tinggal pada hotel di Makkah cukup lama, sampai 25 hari.

Selain hotel, Menag meninjau layanan transportasi di Terminal Ajyad. Lokasi terminal ini melayani rute Misfalah – Jiyad. Di sana, Menag mengecek kesiapan bus antar kota dan bus shalawat.

Baca juga: [Semarak Ramadan, PCINU Inggris Raya Gelar Mentoring Beasiswa LPDP](#)

“Saya tadi sempat juga mencoba mengemudikan salah satu bus antar kota. Busnya memang masih sangat bagus. Rata-rata keluaran baru, umur pembuatan kurang dari lima tahun dan tampak terawat dengan baik,” lanjutnya.

“Saya juga minta penyedia layanan transportasi agar memperhatikan AC kendaraan tetap dingin supaya jemaah tidak kepanasan, mengingat musim haji diperkirakan bersamaan dengan musim panas,” sambungnya.

Terakhir, Menag meninjau kesiapan layanan katering. Menag mendatangi Dapur Al Jauhara di wilayah Mekah. Gus Menteri, panggilan akrabnya, fokus memastikan kapasitas dapur, sanitasi, sarana memasak yang digunakan, serta proses penyimpanan bahan makanan.

“Saya menekankan kepada penyedia layanan katering agar menu dan citarasa makanan jemaah Indonesia memiliki citarasa nusantara. Pihak katering juga harus memastikan distribusi makanan tepat waktu, tidak terlambat,” jelasnya.

“Alhamdulillah, secara umum sudah siap dan sesuai dengan standar yang diharapkan. Kami akan terus berusaha untuk bisa memberikan layanan terbaik kepada jemaah haji Indonesia,” tandasnya.