

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Deskripsi Hasil Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di kota Balikpapan Kalimantan timur. Objek penelitian ini merupakan wisata kuliner yang berada di kota Balikpapan yang di rekomendasikan dari tiga *food blogger* yang bergerak dalam perkembangan kulineran di daerah tersebut. Penelitian ini dimulai dari mencari hasil rekomendasi dari tiga *food blogger* yang dimana masing-masing *food blogger* merekomendasikan wisata kuliner di kota Balikpapan. Penelitian dimulai dengan wawancara terbuka untuk mendapatkan rekomendasi wisata kuliner dari tiga *food blogger* yang dipilih oleh penulis. Setelah wawancara, dilakukan voting melalui kuesioner untuk mendapatkan dua puluh tempat wisata kuliner di kota Balikpapan. Selain wawancara terbuka, penulis juga melakukan wawancara mendalam dilakukan untuk mengetahui sejarah, harga, menu unggulan, dan alamat dari dua puluh wisata kuliner yang dipilih sebagai tempat wisata kuliner di kota Balikpapan.

4.1.1 Wawancara Terbuka dalam mencari rekomendasi wisata kuliner a. Rekomendasi wisata kuliner dari akun kulineran.balickpapan

Tabel 4. 1 Rekomendasi Wisata Kuliner

NO	REKOMENDASI WISATA KULINER
1	Kepiting Dandito
2	Rumah makan haur daging
3	Haji judding (coto makassar)
4	Cafe hitam manis
5	Naraa cafe
6	Ayam ganje
7	Ayam bumbu putri
8	Restaurant bondy
9	Terang bulan asen
10	Warung zam-zam
11	Pisang gapit nenek bahari
12	Ayam bakar boyolali
13	Depot micky

14	Bubur ayam samarinda
15	Rumah makan torani
16	Selaut
17	Nam min
18	Soto banjar kuin abdhi
19	Scako
20	Depot simpang empat

Sumber : Akun kulineran.balikpapan

b. Rekomendasi wisata kuliner dari akun bapak2makan

Tabel 4. 2 Rekomendasi Wisata Kuliner

NO	REKOMENDASI WISATA KULINER
t	Kepiting Dandito
2	Rumah makan haur dading
3	Haji judding (coto makassar)
4	Cafe hitam manis
5	Nasi pecel mas perri
6	Ayam bumbu putri
7	Restaurant bondy
8	Terang bulan asen
9	Warung zam-zam
10	Pisang gapit nenek bahari
11	Ayam bakar bojolali
12	Depot micky
13	Bubur ayam samarinda
14	Rumah makan torani
15	Selaut
16	Nam min
17	Soto banjar kuin abdhi
18	Narra coffe and branch
19	Depot simpang empat
20	Ayam ganje
21	scako
21	Straat mantau

Sumber : Akun bapak2makan

c. Rekomendasi wisata kuliner dari akun wisata.balikpapan

Tabel 4. 3 Rekomendasi Wisata Kuliner

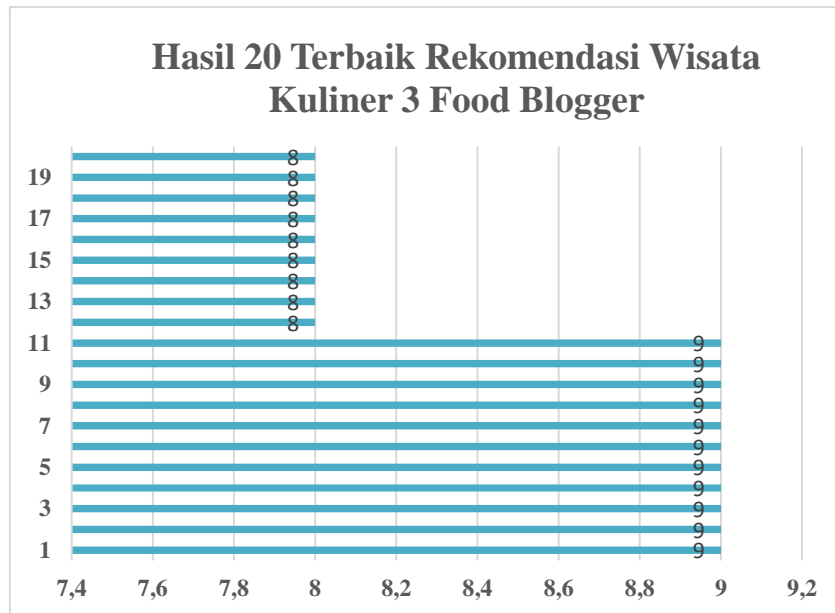
NO	REKOMENDASI WISATA KULINER
1	SNC Coffe
2	Bubur bandung 88
3	A2b.rooftopbpn
4	Barras kitchen
5	Salamo capnoah
6	Hawkers.steakbalikpapan
7	Tatste budsplus
8	Pangerandimsum. bpn
9	Terang bulan asen
10	Terang bulan royal 8
11	The wheat balikpapan
12	Mieto
13	Sushinei balikpapan
14	Bubur ayam samarinda
15	Rumah makan torani
16	Selaut
17	Mr.sumo balikpapan
18	laziz
19	Scako
20	sen.yakitoriramen
21	Pentol patria

Sumber : Akun wisata.balikpapan

4.1.2 Hasil Survei Eksplorasi Rekomendasi Wisata Kuliner Di Balikpapan

Dalam melakukan tahap ini penulis melakukan voting kepada tiga *food blogger* dalam bentuk kuesioner untuk menentukan dua puluh rekomendasi wisata kuliner yang akan dilanjutkan ketahap wawancara mendalam. Kuisisioner ini disusun sesuai data yang didapat dari hasil wawancara terbuka. Pada wawancara terbuka, penulis menemukan enam puluh empat tempat wisata kuliner yang di rekomendasikan dari ketiga *food blogger* yang berbeda. Dari hasil kuisisioner tersebut ditemukan beberapa tempat wisata kuliner memiliki jumlah atau total nilai yang sama. Diagram total nilai hasil survei kepada tiga *food vlogger* ditampilkan pada gambar 4.1. hal tersebut memberikan dampak tidak dapat disusunnya urutan

rekomendasi. Oleh karena itu, penulis mengadakan wawancara mendalam untuk menentukan urutan atau peringkat tempat wisata kuliner.



Gambar 4. 1 Hasil Voting Wisata Kuliner

4.1.3 Wawancara Mendalam Dalam Menentukan Peringkat Terbaik Wisata Kuliner

Wawancara mendalam dilakukan untuk mendapatkan peringkat untuk menentukan tempat wisata kuliner yang paling direkomendasikan mulai dari peringkat 1 – 20. Urutan atau peringkat tersebut dijabarkan dalam tabel 4.4

Tabel 4. 4 Urutan peringkat 1-20 Tempat Wisata Kuliner

HASIL PERINGKAT 20 WISATA KULINER TERPILIH	Peringkat Tertinggi wisata kuliner
Scako	1
Soto Banjar kuin abdhu	2
The wheat	3
Taste budsplus	4
Terang bulan asen	5
Pisang gapit nenek bahari	6
Hawkers steakbalikpapan	7
Cendrawasih	8

Haji judding (coto makassar)	9
Rumah makan torani	10
A2b.rooftopbpn	11
Nasi pecel mas perri	12
Ayam bakar bojolali	13
Depot Micky	14
Nam Min	15
Restaurant laziz	16
sen.yakitoriramen	17
Salome capnoah	18
Kannas kitchen	19
Cafe hitam manis	20

Sumber : *Food Blogger*

4.1.4 Wawancara Mendalam 20 Wisata Kuliner Yang Terpilih

1) Scako

Scako berdiri pada tanggal 12 September 2021, Scako memiliki arti dari secangkir kopi, dengan memiliki konsep nuansa masakan nusantara yang dikembangkan dan diinovasikan secara menarik agar tidak kalah saing dari perkembangan masakan luar. Dalam hal mendirikan sebuah restaurant yang bernuasa klasik semi moderen Scako sendiri memiliki banyak sekali fasilitas yang memadai yang bisa dipakai kapan saja contohnya parkir yang luas, area outdoor yang bisa menikmati menu unggulan yang ada di Scako sambil menikmati pesona alam kota Balikpapan, area indoor yang bisa dipakai untuk acara-acara bersifat privasi, dan yang utama yang jarang di temui di cafe-cafe lain Scako juga menyediakan ruangan rapat yang dapat dipakai oleh pelanggan ruangan *meeting* yang bisa di pakai kapan saja. Dengan dukungan fasilitas-fasilitas tersebut Scako sendiri banyak sekali diminati semua kalangan mulai dari dalam kota Balikpapan sampai luar kota Balikpapan.



Gambar 4. 2 Suasana Outdoor Scako

Salah satu hal yang terpeting scako juga menyediakan beraneka ragam menu yang disediakan mulai dari harga Rp.50.000 sampai Rp.200.000 menu tersebut belum termasuk PPN yang di tetapkan oleh pemerintah di kota Balikpapan menu unggulan yang terdapat di Scako yaitu iga sambal jaong winci iga sapi pilihan diolah dengan bumbu khas dari masakan nusantara lalu dimasak dengan sambal istimewa, yaitu sambal jaong (kecombrang), beserta nasi bakar bunga telang, dilengkapi denga tumis sayur kangkung, dan emping blinjo yang ditata rupa diatas piring sehingga menggugah selera tamu yang mencicipinya.



Gambar 4. 3 Menu Unggulan Scako iga winci

Scako sendiri beralamat di jalan. ARS MUHAMMAD Kec, Kel, RT.27 RW. No 33, Klandasan Ulu, Kecamatan Balikpapan Selatan, Kota Balikpapan, Kalimantan Timur 76113 depan rumah jabatan walikota Balikpapan. Dari hasil diatas sumber-sumber yang didapat penulis melakukan wawancara mendalam tentang sejarah singkat, fasilitas yang ada di scako, dan menu unggulan yang terdapat di scako Balikpapan bersama *executive* chef Hatarian yang sekaligus perintis berdiri nya scako di Balikpapan.



Gambar 4. 4 Wawancara Mendalam bersama chef Hatarian

Chef hatarian memiliki peran penting dalam berdirinya scako di Balikpapan. Banyak menu-menu yang berasal dari dia sendiri yang mengelolanya chef hatarian sendiri yang mampu membangkitkan scako mulai dari sebuah warung tendaan dan sekarang menjadi scako yang terpadang di tengah pesatnya persaingan dunia wisata kuliner di kota Balikpapan saat ini.

2) Soto Banjar Kuin Abdhu

Soto merupakan makanan khas masyarakat di Indonesia. Bahkan, setiap daerah memiliki ciri khas masakan soto sendiri-sendiri. Seperti halnya Soto Banjar yang merupakan makanan khas asal Banjarmasin, Kalimantan Selatan. Salah satu restoran atau warung makan yang menyediakan soto Banjar adalah Soto Banjar Kuin Abdhu, Balikpapan. Soto banjar kuin abdhu sudah berdiri di kota Balikpapan sejak tahun 2003. Kuin abdhu sendiri diambil dari bahasa banjar kuno yang berarti laris manis atau sumber keberkahan dan rezeki.



Gambar 4. 5 Tampak Depan Soto banjar Kuin Abdhu

Rumah makan ini hingga sekarang masih dikelola oleh pemilik dari generasi pertama. Rumah makan ini pada awalnya hanya menyajikan hidangan khas kota Banjar, yaitu soto banjar. Akan tetapi seiring berjalannya waktu, hidangannya saat

ini menjadi lebih beragam dengan tambahan menu sate serta alpukat kocok. Harga yang ditawarkan di soto banjar Kuin Abdhu mulai dari Rp.20.000 satu porsi hidangan soto banjar sampai Rp. 30.000 untuk hidangan menu tambahan sate ayam dan alpukat kocoknya.



Gambar 4. 6 Soto Banjar Kuin Abdhu

Dari segi fasilitas yang kami tawarkan sudah cukup baik, dikarenakan akses buat mencari kuliner soto banjar kuin abdhu sudah sangat mudah untuk di kunjungi. Alamat soto banjar Kuin Abdhu di Jl. Ahmad Yani No.01, RT.049, Gunungsari Ilir, Kec. Balikpapan Tengah, Kota Balikpapan, Kalimantan Timur. Karena perkembangan dan minat beli soto banjar kuin abdhu sangat meningkat pesat kami membuka dua cabang yang di tempatnya di jalan. MT Haryono, Damai, Kec. Balikpapan Kota, Kota Balikpapan dan Perumahan azarya, Guntur Damai No.03, RT.40, Gunungsari Ulu, Kec. Balikpapan Tengah, Kota Balikpapan.



Gambar 4. 7 Wawancara Mendalam bersama acil Marsinah

Acil marsinah merupakan pemilik soto banjar kuin abdhu yang merupakan pemilik pertama dari soto banjar Kuin Abdhu sendiri. Acil marsinah sendiri pun yang menentukan rempah-rempah pilihan untuk dipilih sebagai penunjang kenikmatan soto Banjar Kuin Abdhu agar cita rasa yang dimiliki tidak pernah

berubah. Akibat perkembangan kuliner semakin meningkat soto banjar Kuin abdu yang awalnya hanya menjual soto banjar kini menambahkan menu yaitu sate dan alpukat kocok sebagai menu tambahan di Soto banjar Kuin abdu.

3) The Wheat

The Wheat merupakan rumah makan yang menjualkan menu-menu makanan penutup berdiri pada 12 januari 2021 yang berawal dari pameran UMKM di bssc (Balikpapan *sport and convention center*) dome Balikpapan dikarena banyak penggiat wisata kuliner di kota Balikpapan dan kemungkinan besar tempat wisata kuliner the wheat yang merupakan konsep dari owner nya sendiri yang menyukai tempat-tempat yang unik, dan kami membuat desain the wheat seperti makanan penutup yang harganya cukup terjangkau dan memiliki konsep tempat yang menarik, jadi tamu yang datang bisa terpuasi dengan makanan minuman yang kami sajikan dan tempat the wheat yang menarik buat di dokumentasikan.



Gambar 4. 8 Suasana The Wheat

Menu yang disediakan di the Wheat kini semakin banyak karena meningkatnya penggemar untuk mengunjungi the Wheat. Menu-menu yang ditawarkan mulai dari nasi goreng *seafood*, *gelato*, dan, minuman non beralkohol yang banyak diminati pengunjung. Menu klepon *cake* yang merupakan menu unggulan yang the wheat menu cenderung cepat habis dalam setiap hari operasional penjualan. Hal tersebut membuktikan rasa autentik kue klepon merupakan hasil inovasikan terbaik di The Wheat. Masyarakat setempat turut memberi saran agar the wheat menginovasikan dan mengembangkan kue-kue khas nusantara. Hal tersebut dilatarbelakangi oleh

keinginan masyarakat agar kue-kue nusantara tidak kalah bersaing dengan perkembangan dunia kuliner saat ini.



Gambar 4. 9 Menu Unggulan klepon *cake*

Selain klepon cake, The Wheat juga menawarkan menu lain, seperti nasi goreng seafood, mie goreng dan varian minuman. Menu-menu tersebut ditawarkan kisaran harga Rp.50.000-Rp.85.000. Untuk klepon cake sendiri dijual dengan harga Rp.62.500 sudah bisa menikmati klepon cake yang ditawarkan di the wheat dan di the wheat sendiri memiliki menu yang terbaru yang baru saja di jual ialah varian gelato yang beraneka rasanya. The wheat beralamat di jalan. MT Haryono No.16, Batu Ampar, Kec. Balikpapan Utara, Kota Balikpapan, Kalimantan Timur. The wheat belum memiliki cabang di kota Balikpapan.



Gambar 4. 10 Wawancara Mendalam bang Aziz

Bang aziz mahendra memiliki jabatan di the wheat sebagai supervisor bang aziz bekerja di the Wheat mulai dari berdirinya the wheat. Jadinya bang aziz memiliki banyak pengetahuan tentang sejarah dan perkembangan the wheat di kota Balikpapan. Menu utama yang paling banyak dicari jika berkunjung di the wheat, pastinya tamu yang datang suka dengan kue-kue *slice* yang menarik. Kue slice sendiri menjadi ciri khas dari the wheat terinspirasi nya dari kue-kue jajanan pasar

yang di kembangkan menjadi sebuah cake yang menarik, kualitas rasa nya tidak juga pernah berubah sedikitpun dari kue yang dijual di pasar, tapi di the wheat sendiri kue-kue tersebut dikembangkan menjadi *cake* yang menarik dan memiliki kualitas, rasa, dan penampilan yang menarik

4) Taste budsplus

Tastebuds tempat terbaik untuk menikmati pasta, banyak pilihan yang bahkan tidak ada di Balikpapan, seperti ini housemade pomodoro sauce dengan spaghetti dan *meatballs* yang di *grilled*. Tastebuds berdiri pada 8 Desember 2022 yang memiliki konsep nuansa tempat makan yang klasik modern memiliki tastebudsplus sendiri memiliki pengalaman yang sangat banyak di bidang dan perkembangan wisata kuliner, tastebudsplus sendiri memiliki unsur yang sama dengan restaurant di amsterdam Belanda yang bernuansa seperti makan di atas bukit dan menyatu dengan alam yang terbuka. Pelayanan kami juga yang ditekankan di tastebuds karena kepuasan bukan hanya dari menu yang disajikan tapi kualitas pelayanan yang baik. Di tastebudsplus sendiri memiki fasilitas seperti ruang rapat, ruang *outdoor* dan *indoor*



Gambar 4. 11 Suasana *Outdoor* Tastebuds

Tastebudsplus sendiri selain memiliki tempat yang menarik, ditempat tersebut juga memiliki menu-menu yang beraneka ragam mulai dari *western* sampai nusantara yang disajikan dengan sangat menarik. Menu nusantara paling banyak diminanti di tastebudsplus karena rasa autentiknya dan penampilanya yang menarik hal tersebut mendorong tastebudsplus untuk meningkatkan inovasi makanan nusantara tastebuds sendiri agar tetap menginovasikan masakan nusantara agar

tidak kalah saing dengan masakan luar. Menu unggulan di tastebuds sendiri sop buntut yang dimasak oleh chef memiliki pengetahuan dibidang menu-menu nusantara sop buntut disajikan dengan kuah kaldu khas yang dimasak dengan daging sapi pilihan, buntut sapi pilihan, ditambah dengan bahan-bahan pelengkap lainnya seperti kentang, wortel, tomat, daun sop, nasi, dan tentunya sambal daun jeruk



Gambar 4. 12 Menu Unggulan sop buntut

Menu seperti *meat ball*, nasi bakar ayam, nasi pedas ayam gabut, dan tentunya gelato juga menjadi rekomendasi dari sekian banyaknya menu yang ditawarkan di tastebuds. Kisaran harga yang dijual di tastebuds sendiri mulai dari Rp.45.000- Rp.130.000 harga dari hidangan sop buntut tastebuds sendiri di jual dengan harga Rp.95.000 dan sudah termasuk ppn. Tastebuds sendiri juga memiliki aneka ragam minuman seperti *coktail*, *mocktail*, *milkshake*, dan *coffe*



Gambar 4. 13 Wawancara Mendalam bersama bang Yunus

Tastebudsplus beralamat di jalan. Mayor Pol. Zainal Arifin, Gunungsari Ulu, Kec. Balikpapan Tengah, Kota Balikpapan, Kalimantan Timur. Bang Yunus memiliki jabatan di tastebuds sebagai *HR manager*. dari segi pengalaman bang

Yunus memiliki banyak sekali pengetahuan tentang perkembangan di tastebuds mulai dari awal mula di rencanakan, dibangun, dan menyusun konsep tastebuds baik itu dari segi lokasi, tempat, dan menu-menu yang dijual oleh tastebuds. Hal tersebut banyak didapat mulai dari bekerja dengan perusahaan lain sampai mau membuka memberanikan untuk membuka usaha di kota Balikpapan. Tastebuds sendiri lagi merencanakan kerja sama dengan rumah makan selaut yang bersampingan dengan tastebuds jadi konsep yang dibuat akan semakin berkembang dengan adanya hubungan kerja sama tersebut.

5) Terang bulan asen

Terang bulan asen memiliki ciri khas nya sendiri dalam pemilihan adonan terang bulannya, terang bulan yang memang terinspirasi dari bangka asal kota koh asen dan berjualan sejak 20 Desember tahun 2006 memiliki banyak sekali pembeli yang menetap karena memiliki kualitas rasa yang tidak pernah berubah dari tahun ke tahun. Asal mula koh asen membuka usaha terang bulan karena ingin berjualan bersama istri nya, karena mereka berdua berjanji akan tetap berjualan sampai dimana titik diamana mereka tidak bisa berjualan, terang bulan asen buka pada malam hari saja mulai dari jam 17.00-23.00. kualitas rasa tidak diragukan karena koh Asen dan istri selalu memilih bahan-bahan yang kualitas premium, karena koh asen memiliki prinsip setiap pembeli yang datang harus balik lagi beli kesini makanya itu saya harus mempertahankan rasa dan kualitas terang bulan asen dari tahun ke tahun



Gambar 4. 14 Tampak Depan Asen

Di terang bulan asen memiliki banyak varian rasa mulai dari coklat, keju, wijen, kacang, dan durian. Terang bulan asen memiliki tempat yang cukup mudah diakses pembeli terang bulan memiliki banyak pelanggan yang tetap mulai dari kalangan menengah sampai kalangan atas, dikarenakan koh asen tidak pernah mau membuka cabang dan tidak mau mempekerjakan karyawan dikarenakan koh asen tidak mau rasa dan kualitas nya hilang, makanya koh asen sendiri lah dan istrinya yang berjualan mulai awal buka sampai sekarang. Koh Asen juga menerapkan SOP yang cukup baik karena kebersihan menjadi hal utama dalam mendirikan terang bulan asen. Kualitas bahan nya juga dipertankan, koh asen sendiri lah dan istrinya yang harus turun kepasar membeli kebutuhan dalam pembuatan terang bulan asen mulai dari bahan utama sampai bahan tambahan.



Gambar 4. 15 Terang Bulan Asen Coklat

Rasa varian durian yang menjadi unggulan dari terang bulan asen, harga terang bulan asen mulai dari Rp.35.000-Rp.90.000 tergantung varian rasa apa yang kita pilih harga yang dijual memang terbukti dari segi kualitas rasa dan bahan-bahan yang premium. Rasa terang bulan asen memang sangat menarik dari terang bulan pada umumnya karena terang bulan asen bisa tahan 1x24 jam dan bisa di sajikan secara dingin, itupun sesuai selera saja. Itu membuktikan bahwa bahan-bahan premium yang dipakai di terang bulan membuktikan bahwa ada harga ada kualitas yang dijual oleh terang bulan Asen.



Gambar 4. 16 Wawancara Mendalam bersama koh Asen

Dari sejak awal buka sampai sekarang terang bulan asen, koh asen dan istrinya Cee Mei selalu setia berjualan berdua, nama terang bulan asen diambil dari koh asen nya sendiri yang artinya sumber rezeki atau sumber keberuntungan. Dan untuk harga terang bulan durian di terang bulan asen dijual dengan harga Rp.75.000. terang bulan asen beralamat di Jl. Letjen S. Parman, Gunungsari Ulu, Kec. Balikpapan Tengah, Kota Balikpapan, Kalimantan Timur. Sampai saat ini terang bulan asen belum memiliki cabang dimanapun karena koh asen memang ingin menjaga kualitas terang bulan dengan dia sendiri yang membuatnya dan istrinya.

6) Pisang gapit nenek bahari

Pisang gapit nenek bahari awal buka mulai dari 1980an yang dimana masih dengan perekonomian yang sangat sulit pada saat itu di kota Balikpapan, nenek Bahari menjadi salah satu saksi bagaimana pertumbuhan perekonomian terkhususnya perkembangan wisata kuliner di kota Balikpapan, mulai dari berjualan dengan gerobak sampai mempunyai kios di kebun sayur yang ada sampai sekarang. Nama pisang gapit sendiri berasal dari bahasa lokal yang berarti pisang jepit. Pembuatan pisang gapit tergolong cukup mudah, yaitu dengan membakar pisang kepok di atas bara api, kemudian menjepit pisang dengan alat khusus. Proses membakar pisang di atas bara tersebut bertujuan agar aroma pisang menjadi lebih harum. Setelah itu, pisang kemudian dilumuri dengan saus karamel. Saus inilah yang menjadikan pisang gapit menjadi istimewa dan setiap penjaja pisang gapit, memiliki resep dan takaran masing-masing. Sesuai dengan namanya, jajanan yang

populer di Provinsi Kalimantan Timur ini dibakar dengan cara digapit atau dijepit. Sebenarnya, “gapit” sendiri berasal dari Bahasa Kutai dan Banjar



Gambar 4. 17 Proses Pembakaran Pisang

Salah satu warung pisang gapit yang cukup melegenda di Kota Balikpapan adalah Pisang gapit nenek bahari. Selain menjual pisang gapit nenek bahari juga sering menyediakan aneka macam gorengan yang di jual dengan harga Rp.2.000 an dan pisang gapit nenek bahari sendiri di jual dengan harga Rp.14.000. sudah bisa menyantap kudapan kuliner pisang gapit nenek bahari. Pisang gapit nenek bahari merupakan salah satu kuliner legenda di kota Balikpapan, banyak yang sudah diraih dalam penghargaan kepada pisang gapit nenek bahari, salah satunya dialah yang paling populer ialah tempat wisata kuliner yang masih konsisten dalam harga penjualan dan kualitas dalam pesatnya pertumbuhan dan persaingan kuliner di kota Balikpapan, banyak pelanggan pisang gapit nenek bahari yang mengakui bahwa pisang gapit nenek bahari makanan wajib saat berkunjung ke kota Balikpapan.



Gambar 4. 18 Pisang Gapit Nenek Bahari

Saus karamel yang tidak terlalu manis dan ditambahkan dengan irisan buah nangka yang manis merupakan perpaduan yang sangat lezat, pada saat menyantap

kudapan kuliner pisang gapit nenek bahari, dengan harga yang ramah di kantong dan rasa yang tidak usah diragukan lagi pisang gapit nenek bahari merupakan salah satu menu favorit dan salah tempat wisata kuliner legenda yang wajib di kunjungi pada saat ke kota Balikpapan.



Gambar 4. 19 Wawancara Mendalam bersama nenek Bahari

Pisang gapit nenek bahari buka dari jam 10.00 dan tutup sampai stok persediaan pisang gapit masih tersedia. Nenek bahari dibantu berjualan dengan anaknya dan menantunya, umur nenek bahari yang sudah tidak muda lagi pastinya membutuhkan bantuan dalam membuka usaha pisang gapit ini. Pisang gapit nenek bahari beralamat di Jl. Marga Sari, Baru Ilir, Kec. Balikpapan Baru, Kebun Sayur, Kota Balikpapan.

7) Hawkers steak Balikpapan

Hawkers steak Balikpapan merupakan makanan steak dengan harga yang cukup terjangkau dengan bahan-bahan daging steak kualitas premium. Awal buka pada 8 Desember 2022 yang berawal dari melihat kondisi ekonomi di kota Balikpapan apakah makanan steak cocok di kota Balikpapan dan bagaimana menjual daging steak dengan harga terjangkau tapi memiliki kualitas dan rasa yang tidak kalah dengan penjual steak yang ada di restaurant bintang lima, pemilik juga terinspirasi dari rumah makan steak di Yogyakarta bagaimana daging steak yang cocok dengan tempat yang menarik untuk menarik kalangan muda untuk makan di hawkers steak Balikpapan dengan lokasi dan tempat yang tidak kalah saing dengan rumah makan steak lainnya



Gambar 4. 20 Suasana Outdoor Hawkers

Tempat yang cukup menarik merupakan daya tarik bagi pemilik hawkers steakbalikpapan untuk semakin percaya diri dan mampu bersaing ditengah ketatnya dunia wisata kuliner di kota Balikpapan. Selain itu pemilik hawkers steakbalikpapan juga menjaga kualitas dari menu-menu yang ditawarkan dengan memilih bahan-bahan yang berkualitas dan daging yang premium agar kualitas rasa dan penampilan tidak pernah berubah pada saat menu yang dipesan sampai ke meja tamu. Banyak fasilitas yang hawkers steakbalikpapan sediakan seperti live musik pada malam minggu, tempat yang pas bagi anak-anak muda yang ingin nyantai sambil melihat senja, dan yang utama bagaimana kebersihan baik itu area kerja dan area tamu di hawkers steakbalikpapan. Tempat nya yang menarik dapat menjadi daya tarik jika berkunjung ke hawkers steakbalikpapan dan lokasi yang dapat diakses dengan mudah bagi pengunjung yang datang.



Gambar 4. 21 Menu Unggulan di hawkers steak

Menu clasic beef chesee steak, chicken steak hawkers sauce menjadi menu unggulan di hawkers steakbalikpapan, dibuat dengan *sauce* yang memang dimiliki oleh pemilik hawkers steakbalikpapan yang membuat pembeda dari rumah makan

steak pada umumnya, sauce kejunya yang melimpah dipadukan dengan daging yang sudah dimarinasi dengan rempah-rempah membuat daging hawkers tidak hanya lembut tetapi juga menimbulkan rasa yang khas dari steak tersebut. Menu-menu di hawkers terinspirasi dari menu sarapan di negara italia namu di hawkers steakbalikpapan di kembangkan lagi dengan menambahkan rasa yang khas dari rempah nusantara, agar pas di lidah orang Indonesia khususnya di kota Balikpapan. Menu-menu di hawkers steakbalikpapan sendiri berkisarar Rp.25.000- Rp.40.000 sudah bisa menyantap menu yang disajikan di hawkers steakbalikpapan.



Gambar 4. 22 Wawancara Mendalam bersama bapak Ismail

Bapak ismail merupakan pemilik dari hawkers steakbalikpapan, bapak ismail merupakan perancang pertama yang meyakinkan konsumen yang mengunjungi agar bagaimana memakan steak dengan harga murah tapi kualitas dan rasa dari ciri khas steak tersebut tidak kalah saing dengan restoran bintang lima. Banyak varian yang bang ismail kembangkan dari segi saus, tambahan dari steak tersebut dan tempat yang cocok agar pengunjung yang datang tidak cepat bosan dengan vasilitas hawkers steakbalikpapan. Hawkers steakbalikpapan beralamat di jalan Waduk Wonorejo No.2, Gn. Samarinda, Kec. Balikpapan Utara, Kota Balikpapan. Hawkers steakbalikpapan belum buka cabang di manapun, tapi hawkers steakbalikpapan sudah buka cabang di kota yogyakarta tepatnya di dekat kampus universitas negeri yogyakarta dan merupakan tempat makan steak favorit disana bagi mahasiswa di sana.

8) Cendrawasih

Depot cendrawasih merupakan salah satu wisata kuliner yang termasuk sangat lama bertahan di kota Balikpapan, buka sejak tahun 1980an sudah menjelaskan bahwa cendrawasih merupakan tempat wisata kuliner legenda yang wajib di kunjungi pada saat berkunjung ke kota Balikpapan. Berawal dari berjualan es campur dengan gerobak pada tahun 1970an pada saat pertumbuhan ekonomi di indonesia masih belum stabil, nyonya asih lian berhasil terus berkembang dalam usaha pertama nya yaitu dengan berjualan es campur dengan mempertahankan kualitas rasa dan kualitas yang di miliki, banyak peminat yang menetap ataupun yang berkunjung ke kota Balikpapan. Dan pada tahun 1980an nyonya asih lian mampu membuka kios tetap dan terus berkembang dari tiap tahunnya, banyak pengunjung yang datang ke kota Balikpapan untuk hanya mencoba kuliner legend ini. Dan sekarang di cendrawasih banyak menjual aneka macam ragam mulai dari soto banjar, kue-kue kering, bolu gulung, dan jajanan pasar dan kualitas rasa tetap di pertahankan oleh cendrawasih agar tetap menarik minat pengunjung untuk datang ke cendrawasih.



Gambar 4. 23 Tampak Depan Cendrawasih

Dari sekian banyak varian menu yang terdapat di cendrawasih es campur nya lah yang mulai dari awal berjualan kaki lima sampai membuka kios yang ada sampai sekarang, menu es campur tetap menjadi menu utama di cendrawasih, karena pemilik dari cendrawasih mulai dari dulu sampai sekarang tetap menjaga bahan-bahan yang berkualitas dan rasa dari es campur tersebut tidak pernah berubah dari tahun ke tahun dan disinilah pelanggan menilai bahwasahnya es campur cendrawasih menjadi menu utama dalam berkunjung ke cendrawasih di

Balikpapan. Es campur dibuat dengan serutan es yang diserut dengan mesin yang masih manual, ditambahkan dengan beraneka ragam topping mulai dari kacang merah, buah nangka, buah alpukat, cendol hijau, kolang kaling, selasih, dan yang utama sirup merah yang dibuat langsung dari nyonya asih lian dari pertama buka sampai sekarang, yang menjadi pembeda dari es campur lainnya ialah sirup merahnya yang di racik langsung dari resep rahasia nyonya asih lian dari turun temurun.



Gambar 4. 24 Menu Unggulan Cendrawasih

Harga yang di tawarkan beragam varian sepertinya kue-kue kering seperti pastel, sous, lumpia, tahu isi, dadar gulung, dan bakpia dijual dengan harga Rp.4.000 per satuan sedangkan soto banjar di jual seharga Rp.28.000 per porsi dan es campur merupakan menu unggulan yang di tawarkan di cendrawasih dijual dengan harga Rp.26.000 per porsi harga-harga tersebut sudah termasuk PPN.



Gambar 4. 25 Wawancara Mendalam bersama asih lian

Cendrawasih sendiri sampai saat ini belum memiliki cabang dimana pun di kota Balikpapan. Rumah makan cendrawasih sendiri beralamat di jalan.Ahmad Yani No.46, RT.21, Karang Rejo, Kec. Balikpapan Tengah, Kota Balikpapan. Rumah makan cendrawasih sangat mudah ditemukan karena terletak di pinggir jalan karang rejo Balikpapan.

9) Haji Judding

Haji judding merupakan rumah makan yang menjual coto Makassar. Sebagian besar wisatawan nusantara di Indonesia familiar dengan Coto Makassar. Setiap wisatawan nusantara datang ke Makassar, salah satu agenda utamanya adalah mencicipi Coto Makassar. Dalam perkembangan wisata kuliner pada saat ini mencicipi hidangan coto makassar tidak perlu jauh-jauh ke pulau sulawesi di pulau kalimantan pun khususnya di kota Balikpapan sendiri sudah banyak yang menjual hidangan coto makassar khususnya di haji judding ini. merupakan salah satu rumah makan yang menawarkan hidangan khusus berupa olahan makanan berkuah khas kota Makassar. Walaupun bukan merupakan makanan khas kota Balikpapan, akan tetapi rumah makan ini sangat digemari oleh banyak orang mulai dari penduduk lokal hingga wisatawan luar kota Balikpapan. Rumah makan ini telah berdiri sejak tahun 2000an dan saat ini memiliki cabang diberbagai wilayah di kota Balikpapan, resep turun temurun dari pemilik usaha ini menjadi kegemaran bagi masyarakat di kota Balikpapan. Rasa coto Makassar nya tidak usah diragukan lagi karena resep dan pembuatnya memang asli orang Makassar. Hal itu menyebabkan banyak pengunjung coto makassar haji judding yang suka dengan ciri khas coto Makassar dari haji judding sendiri.



Gambar 4. 26 Tampak Depan Haji Judding

Haji judding pada saat sekarang sudah menambahkan menu baru nya yaitu paru goreng yang disajikan secara panas dengan kuah kaldu dari coto makassar. Coto makassar di haji judding memiliki rasa yang kaya akan rempah dan daging yang tidak empuk, dan yang paling utama pada saat makan coto makassar di haji judding pengunjung yang makan di tempat dapat makan sepuasnya ketupat yang disajikan

disana dan minum sepuasnya baik itu es teh dan es jeruk. Hal tersebut dapat menarik pengunjung yang ingin datang ke haji judding untuk menyantap coto makassar. Bukan itu saja di haji judding sendiri menerapkan kualitas pelayanan yang baik kepada pengunjung dan kebersihan tempat makan yang menjadi hal terpenting di rumah makan haji judding. Banyak seperti orang yang dari luar Balikpapan datang ke haji judding untuk sekedar singgah menyantap sebagai tujuan wisata kuliner khas kota makassar yaitu coto makassar dan paru goreng disana.



Gambar 4. 27 Coto Makassar Haji Judding

Coto makassar haji judding dijual dengan harga Rp.30.000 per porsi dan sudah termasuk makan ketupat sepuasnya dan minum sepuasnya dan paru goreng di jual dengan harga Rp.30.000 per porsi. Dengan harga segitu sudah termasuk murah dikarenakan dengan kualitas coto makassar yang kaya akan rempah dan daging yang empuk, makan ketupat sepuasnya hal ini merupakan strategi haji judding untuk memuaskan pengunjung yang datang kesana.



Gambar 4. 28 Wawancara Mendalam bapak Rahim

Bapak rahim merupakan pemegang cabang pertama rumah makan khas makassar haji judding. Semenjak haji judding tiada kini bapak rahim lah yang

mengatur semua persediaan coto makassar baik itu tahap pembuatannya sampai ke tahap penjualan bapak rahim lah yang bertanggung jawab dalam hal itu semuanya. Lokasi rumah makan haji judding beralamat di jalan jendral sudirman, pasar klandasan, kota Balikpapan dan memiliki cabang kedua yang beralamat di jalan. Ruhui Rahayu No.12, RT.01, Gn. Bahagia, Kecamatan Balikpapan Selatan, Kota Balikpapan.

10) Rumah Makan Torani

Rumah makan torani merupakan rumah makan yang menjual aneka ragam makanan seafood yang diolah dengan cara yang sangat baik, rumah makan torani terinspirasi dari letak wilaya yang cukup strategis yang dimiliki di kota Balikpapan yang dikelilingi lautan pastinya sumber daya yang ada dilautnya cukup berlimpah dan membantu komoditi nelayan di daerah pesisir kota Balikpapan. Memulai dengan mencoba berjualan bandeng tanpa duri dengan menjual ke berbagai rumah makan tetapi mendapat banyak penolakan. Di tahun 2006 torani mendirikan sebuah tenda bernama torani food dan mengisi salah satu pameran kuliner yang berada di kota Balikpapan yang diadakan di mall fantasy di Balikpapan dengan hanya menjual dua menu yaitu bandeng tanpa duri dan pepes kepiting.



Gambar 4. 29 Suasana Rumah Makan Torani

Di bulan desember hingga maret 2006 rumah makan torani menerima banyak permintaan dari pelanggan untuk menyediakan meja dan kursi. Berhasil menjual menu favorit kami bandeng tanpa duri 60kg-90kg per malam. Pada tanggal 5 april dengan permintaan pelanggan yang tinggi. Torani membuka gerai pertama di jalan. Jendral sudirman, kompleks lembaga permasyarakatan no.73, stall kuda Balikpapan

dan memiliki 12 karyawan pada saat itu. Perkembangan rumah makan torani cukup pesat dan telah memiliki cabang di jalan.juanda Samarinda dan jalan.MT Haryono Balikpapan. Rumah makan torani menjadi pusat kuliner seafood di kota Balikpapan.



Gambar 4. 30 Menu Unggulan Torani

Rumah makan torani menjadi pilihan utama untuk menyantap aneka ragam hidangan seafood, karena kualitas dan rasa yang tetap terjaga mulai dari tahun ke tahun. Hidangan jenis bandeng tanpa duri yang menjadi menu unggulan yang dijual oleh rumah makan torani, harga berkisar Rp.32.500- Rp.72.500 dan memiliki varian ukuran mulai bandeng ukuran kecil sampai yang bandeng berukuran jumbo, bandeng tanpa duri bisa diolah dengan cara dibakar ataupun digoreng sesuai selera dari pelanggan rumah makan torani, di rumah makan torani sendiri menyediakan beraneka ragam jenis sambal dan sayuran, nasi yang bisa diambil sepuasnya jika berkunjung kesana, menu bandeng tanpa duri juga cocok dijadikan oleh-oleh khas kota Balikpapan.

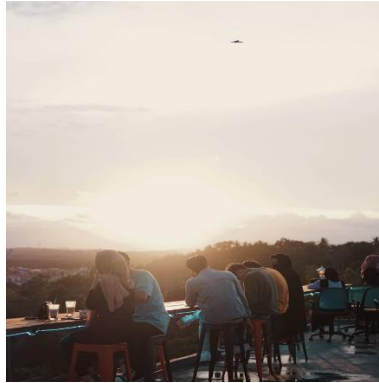


Gambar 4. 31 Wawancara Mendalam bang Adam

Bang adam gilang prakoso merupakan pemilik usaha rumah makan torani di kota Balikpapan banyak perjuangan yang harus dihadapi dengan membangun brand rumah makan torani yang sampai sekarang menjadi rumah makan populer saat berkunjung ke kota Balikpapan dan menjadi tujuan utama apabila ingin menyantap hidangan seafood yang dicari oleh para nelayan kota Balikpapan. Rumah makan torani mendapat kepercayaan dari pemerintah kota Balikpapan dalam menyambut dan melayani menteri dalam negeri dan walikota palu pada saat kunjungan kerja ke kota Balikpapan dan masih banyak lagi prestasi-prestasi yang rumah makan torani dapatkan, hasil tersebut didapatkan karena kualitas dan keunggulan torani yang bisa mengembangkan bisnisnya sampai sekarang.

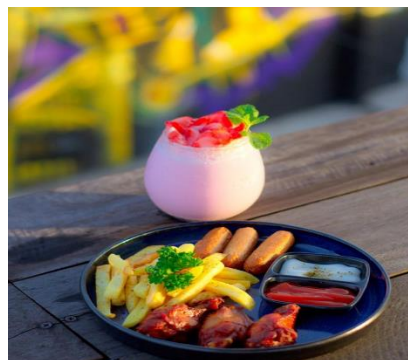
11) A2b.rooftopbpn

Rumah makan kekinian yang pas buat nongkrong dan santai buat kerja yang ada di kota Balikpapan. Memiliki konsep sensasi makan sambil menikmati alam keindahan kota Balikpapan karena di A2b.rooftopbpn memiliki *rooftop* yang langsung menghadap ke sebagian dari kota Balikpapan. Berdiri pada 14 Mei tahun 2021 yang didirikan oleh anak muda Balikpapan yang terinspirasi dari alam keindahan hutan kalimantan dan bagaimana rasanya jika makan dan minum sambil menikmati keindahan alam dan sunset pada saat sore hari, tempat tersebut sangat cocok bagi semua kalangan dikarenakan A2b.rooftopbpn cocok untuk beraneka ragam kegiatan mulai dari nyantai bareng teman, keluarga atau bisa diadakan acara tertutup semua bisa dilakukan di A2b.rooftopbpn, tempat tersebut memiliki tiga lapangan bulutangkis yang membeinya hanya Rp.200.000 ribu perbulan sangat cocok bagi yang mau nyantai sambil berolahraga di A2b.rooftopbpn.



Gambar 4. 32 Suasana Senja A2b.rooftopbpn

Di A2b.rooftopbpn sendiri menyediakan beraneka raga menu yang disediakan disana mulai dari makanan pembuka sampai makanan penutup, bukan hanya makanan bahkan minuman-minuman di A2b.rooftopbpn beraneka macam mulai dari coffe sampai minuman *milkshake*. Menu-menu di A2b.rooftopbpn mulai dari Rp.18.000 sudah bisa mendapatkan minuman berupa coffe yang memiliki kualitas rasa nya sendiri, biji kopi pilihan yang dipesan langsung di tanah Toraja merupakan keunikan yang menjadi ciri khas coffe di A2b.rooftopbpn. lapangan parkir yang luas dan lokasi yang mudah ditemui mempunyai fasilitas-fasilitas seperti *meeting room*, *area non smoking*, dan *rooftop* yang cocok buat menikmati senja di kota Balikpapan.



Gambar 4. 33 Menu Unggulan a2b.rooftopbpn

Menu strawberry smoothies dan A2b *playter* merupakan menu unggulan yang sering dibeli pelanggan pada saat berkunjung ke A2b.rooftopbpn, harga yang menu tersebut Rp.29.500 sudah dapat menikmati strawberry *smoothies* dan A2b *playter*, dengan harga segitu menurut pelanggan yang datang sudah termasuk terjangkau karena sudah bisa menikmati menu yang sederhana tapi fasilitas-fasilitas yang ada

sudah sangat membuat pelanggan puas dan pelayanan yang pelanggan dapatkan sudah sangat baik. Cocok buat nyantai mengerjakan tugas baik itu tugas kantor, atau tugas kuliah bagi kalangan mahasiswa. A2b.rooftopbpn sendiri berlokasi di jalan Buana, Batu Ampar KM.5 samping apotek kimia farma turun kebawah Kec. Balikpapan Utara, Kota Balikpapan.



Gambar 4. 34 Wawancara Mendalam bang Raihan

Pemilik dari A2b.rooftopbpn bang Raihan yang merupakan keturunan dari Korea Selatan, menu-menu seperti *lychee mojito*, *bulgogi spicy rice*, wedang mojito dan lainnya sebagian yang ditawarkan kepada pelanggan merupakan campuran dari Korea dan Indonesia. Hal tersebut menjadi daya tarik sendiri dari bang Raihan untuk memperkenalkan masakan Korea tapi tidak juga melupakan unsur dari Indonesia. Bang Raihan berharap banyak anak muda seperti saya yang berani mengambil langkah dalam membuka usaha yang bersifat modern tapi tidak juga menghilangkan kultur dari bangsa Indonesia sendiri.

12) Nasi pecel mas perri

Rumah makan nasi pecel mas perri merupakan makanan yang menjual makanan yang berupa nasi pecel yang merupakan makanan khas dari Daerah Istimewa Yogyakarta buka dari 15 Desember 2022 di kota Balikpapan dan nasi pecel sendiri yang sudah ada sejak abad ke-9 masehi. Penganan tradisional yang kaya gizi ini sangat populer di Indonesia terutama di Jawa Timur, Jawa Tengah dan Daerah Istimewa Yogyakarta. Nasi pecel atau sega pecel adalah hidangan nasi Indonesia khas Jawa yang disajikan dengan pecel. Pecel dalam hidangan nasi pecel biasanya dibuat dari kangkung, kacang panjang, daun singkong, daun pepaya, atau

bunga turi yang dicampur dengan sambal kacang. hidangan tradisional ini terdiri dari nasi putih yang kemudian ditambah bumbu pecel, aneka sayuran dan sambal tumpang yang merupakan ciri khasnya. Sambal tumpang yang bumbunya komplit ini memiliki citarasa pedas, asin, gurih berpadu dengan sambal pecel yang pedas manis.



Gambar 4. 35 Suasana Nasi Pecel Mas Perri

Nasi pecel mas perri menggunakan konsep tempat makanan dimana tempat tersebut sama dengan tempat makan nya selaku masih membuka warung makan di yogyakarta tempatnya yang asri, jauh dari keramaian, dan bumbu pecel yang langsung di pesan dari yogyakarta merupakan ciri khas atau daya tarik dari nasi pecel mas perri. Menu atau lauk yang ditawarkan beraneka ragam mulai dari sate lilit, usus, paru goreng, ayam goreng, telur puyuh, telur dadar, aneka macam jeroan, dan aneka ragam gorengan yang di tawarkan sebagai pendamping nasi pecel mas perri



Gambar 4. 36 Nasi Pecel Mas Perri

Nasi pecel mas perri memiliki keunikan sendiri dalam menghadirkan sebuah nasi pecelnya dengan menambahkan kembang turi dalam hidangan seporsi nasi pecel nya yang menjadi ciri khas nya disana, sebagai salah satu daya tarik untuk mencoba nasi pecel yang sebagaimana yang dijual di daerah yogyakarta. Dan banyak juga varian minuman yang terinspirasi juga di yogyakarta salah satunya teh hitam yang menjadi minuman favorit disana dipesana langsung teh hitam di yogyakarta agar rasa nya diberubah. Satu gelas teh hitam dijual dengan harga Rp.7.000 per gelas dan lauk-lauk di nasi pecel mas perri di jual dengan harga Rp.3.000 – Rp.16.000 tergantung lauk apa yang diambil sebagai pendamping nasi pecel mas perri. Beralamat di jalan. Jalan abdi praja no 11 rt 27, komp. Damai beriman Jl. Praja Bakti No.61, Sepinggan, Baru (belakang dome bscc)



Gambar 4. 37 Wawancara Mendalam bersama mas Perri

Satu porsi nasi pecel mas perri dijual dengan harga Rp.15.000 sudah bisa menikmati hidangan disana. Dalam satu porsi nasi pecel mas perri sudah dapat nasi, sayur kemangi, bumbu kacang, tempe, kerupuk peye kacang, taughe, dan yang utama kembang turi yang menjadi ciri khas nasi pecel mas perri dibandingkan dengan nasi pecel lainnya. Mas perri sendiri sudah banyak pengalamannya dibidang wisata kuliner di Indonesia, mulai dari berjualan nasi kucing, nasi merah, dan yang paling populer yang masih bertahan sampai sekarang yaitu nasi pecelnya yang mempunyai ciri khas nya sendiri yang ada di kota Balikpapan. Sebagai pengusaha pastinya mas perri terus mengembangkan usaha wisata kuliner mulai dari segi tempat nya yang menarik, sumber daya manusia yang semakin banyak, dan inovasi-inovasi dalam produk unggulannya yang ada di nasi pecel mas perri.

13) Ayam bakar bojolali

Ayam bakar bojolali merupakan menu ayam bakaran yang berawal dari warung tenda di tepian pantai manggar lalu berkembang pesat sampai memiliki empat cabang di kota Balikpapan dan Samarinda. Buka pada 12 juni 2001 memulai dengan mendirikan cabang di kota Balikpapan tepatnya di belakang kantor pos klandasan, dengan mengandalkan ayam bakar khas bojolali yang mempunyai rempah-rempah sendiri dalam proses nya. Dengan menggunakan dua jenis atau varian dalam pengolahan ayam nya dengan cara di bakar dan di panggang, Untuk ayam bakar, langsung dimasak di atas permukaan api. Sedangkan panggang, diolah masih dengan menggunakan perantara alat masak seperti teflon atau oven. Hal-hal tersebut dipertahankan hingga sekarang, membuat ayam bakar bojolali mendapat banyak hal-hal positif dalam menyediakan menu mereka ayam bakar bojolali pada saat itu, dan pemilik dari ayam bakar bojolali sendiri melihat target pasar yang sangat baik apabila dia menjual ayam bakar dan tempat begitu strategis karena terletak yang memang kawasan wisata kuliner di kota Balikpapan.



Gambar 4. 38 Tampak Depan Ayam Bojolali

Ayam bakar bojolali memiliki keunggulan dari segi rasa dan kualitas, hal itu menyebabkan banyaknya pengunjung dari luar kota Balikpapan yang ingin berkunjung dan merasakan ayam bakar bojolali yang memang menjadi salah satu destinasi wisata kuliner di kota Balikpapan yang wajib dikunjungi apabila ingin berkunjung ke kota Balikpapan. Banyak nya permintaan orderan dari masyarakat kota Balikpapan pemilik dari usaha ayam bakar bojolali melakukan pengembangan usaha dan membuka cabang baik itu di kota Balikpapan dan Samarinda hal tersebut

dibuat kerana semakin banyak nya pengunjung baik itu makan langsung ditempat, di bawah pulang untuk dimakan bersama keluarga, dan ayam bakar bojolali juga menerima pesanan baik itu pesanan dalam jumlah besar atau kecil.



Gambar 4. 39 Menu Unggulan Ayam Bakar

Dalam perkembang wisata kuliner di kota Balikpapan membuat pemilik usaha ayam bakar bojolali menambahkan menu-menu di ayam bakar bojolali menu tersebut bernama ikan bakar bojolali, udang bakar, cumi bakar, bandeng tanpa duri, dan ikan pepes patin yang menjadikan varian menu favorit di ayam bakar bojolali menu tersebut di jual dengan harga Rp.20.000 – Rp. 90.000 dan ayam bakar bojolali yang merupakan menu unggulan di jual dengan harga Rp.23.000 udah bisa mendapatkan nasi, sayur sop, lalapan, dan dua macam sambal. Beralamat di jalan Tanjung. Pura No.1, Klandasan Ulu, Kec. Balikpapan Kota, Kota Balikpapan.



Gambar 4. 40 Wawancara Mendalam mba Yani

Dan sekarang ayam bakar bojolali membuka cabang di beberapa daerah kota Balikpapan yang pertama jalan. Kampung timur, Straat 3 dan jalan. Jendral sudirman, batu ampar kota Balikpapan dan di Samarinda berada di jalan. minah Syukur, Karang Mumus, Kec. Samarinda Kota. Dan mba Yani selaku pemilik usaha

ayam bakar bojolali selalu mempertahankan rasa, kualitas, dan pelayanan yang di miliki ayam bakar bojolali.

14) Depot Micky

Depot ini populer sebagai tempat sarapan di Balikpapan. Konsepnya mirip mini *foodcourt* di dalam satu ruko. Ada beberapa lemari *food display* dengan stafnya masing-masing. Ada yang menjual nasi kuning, adayang menjual lontong sayur, ada yang menjual macam-macam kue dan ada yang menjual minuman. Mirip *foodcourt* versi mini. Dan buka pada 12 Desember pada tahun 1989 merupakan salah satu wisata kuliner legend yang wajib dikunjungi pada saat ke kota Balikpapan. Depot Miki seperti ruko lama, yang didalamnya terdapat counter macam-macam makanan, ada nasik kuning, mie ayam, lontong sayur, nasi pecel, dan yang utama adalah bakpia merah yang menjadi ciri khas dari depot micky. Banyak para pejabat negara yang menjadikan depot micky tempat wisata kuliner dalam hal menu sarapan yang cocok apabila berkunjung ataupun urusan pekerjaan, karena di depot micky sendiri selalu mempertahankan kualitas rasa dan pelayanan yang selalu dipertankan oleh depot micky dari awal buka sampai sekarang yang membuat depot micky tetap bertahan di tengah berkembang pesat wisata kuliner di kota Balikpapan.



Gambar 4. 41 Suasana Depot Micky

Depot micky sendiri mempunyai konsep penjualan yang sangat unik dengan memberikan etalase pada tiap menu-menu yang dijual disana, agar para pengunjung dapat menikmati beraneka ragam menu sarapan di depot micky dan yang utama kawasan lokasi depot micky yang mudah diakses dan terdapat di pusat kota

Balikpapan menjadi daya tarik sendiri bagi pengunjung untuk salah satu tempat sarapan yang mudah ditemui. Dari kebersihan depot micky selalu menjaga kualitas pelayanan hal tersebut menjadikan depot micky tetap bertahan sampai sekarang di tengah naiknya wisata kuliner di Balikpapan.



Gambar 4. 42 Menu Unggulan Nasi Kuning

Menu nasi kuning merupakan menu yang paling banyak dicari ketika berkunjung ke depot micky, di depot micky sendiri juga menjualkan seperti bubur ayam, soto banjar, mantau, aneka kue manis, dan bakpia merah. Nasi kuning di jual dengan harga Rp.18.000 per porsi sesuai dengan lauk yang dipilih pelanggan. Menu-menu lainnya dijual dengan harga Rp.15.000 – Rp.30.000 dan kue atau jajanan pasar di jual dengan harga Rp.5.000 per satuan. Di depot micky sendiri memiliki kopi khas yang biji kopi nya sendiri dipesan langsung dari pontianak yang memiliki aroma dan rasa yang khas ketimbang kopi pada umumnya.



Gambar 4. 43 Wawancara Mendalam bersama ibu Mayleen

Ibu mayleen miki merupakan pemilik usaha depot micky di kota Balikpapan, banyak perubahan yang berada di depot micky dengan mengikuti perkembang

wisata kuliner di Balikpapan. Depot micky terletak di Jalan. Jenderal Sudirman, Klandasan Ulu, Kecamatan Balikpapan Selatan, Kota Balikpapan.

15) Nam Min

Didirikan pada tahun 1958, Nam Min merupakan salah satu warung kopi tertua di Balikpapan. Pertama kali dibuka di Pandan Sari. Nam Min sendiri merupakan kedai kopi yang terkenal dengan sajian roti panggangnya yang diproduksi sendiri. Memulai dengan hanya menjual kopi pada masa sulit dimana kota Balikpapan masih belum mempunyai nama, kedai kopi Nam Min menjualnya kepada penduduk masyarakat yang bekerja pada proyek pembangunan kilang pertamina di dekat sumur mathilda dengan dulu dijual dengan harga Rp.50 perak dimana pada saat itu kopi Nam Min menjadi minuman favorit pada saat istirahat berlangsung bagi pekerja proyek pembangunan kilang pertamina. Hal tersebut membuat kedai Nam Min banyak disukai pada kalangan masyarakat sekitar. Dan membuka kios pertamanya di sebuah pasar pandan sari hingga sampai sekarang masi tetap bertahan dan menjadi menu sarapan bagi masyarakat Balikpapan atau pengunjung dari luar kota Balikpapan. Nam Min sekarang mengembangkan menu-menu mereka dengan menambahkan menu sarapan seperti roti bakar sarikaya yang dibakar dengan arang, kue kering, dan jajanan pasar lainnya. Membuat kedai Nam Min menjadi salah satu tempat wisata kuliner di Balikpapan yang wajib dikunjungi.



Gambar 4. 44 Suasana Depan Nam Min

Perkembangan pusat kuliner di Balikpapan membuat Nam Min banyak melakukan perubahan bagi tempat mereka hingga mampu bersaing dengan tempat wisata kuliner lainnya. Sampai saat ini Nam Min memiliki enam cabang di Balikpapan yang masing-masing pengelolannya dipegang oleh anak dari pemilik

Nam Min pertama, hal tersebut membuktikan bahwa Nam Min yang awalnya hanya penjual kopi di pinggir jalan dan sampai saat ini mampu mengembangkan usahanya dengan tetap menjaga kualitas dan rasa dari menu Nam Min sendiri.



Gambar 4. 45 Menu Unggulan Roti Sarikaya

Menu unggulan di Nam Min roti bakar sarikaya dan kopi susu nya yang menjadi menu yang paling banyak dipesan pada saat berkunjung ke seluruh kedai Nam Min di jual dengan harga Rp. 18.000 sudah bisa mendapatkan satu porsi roti bakar dan satu gelas kopi susu yang berada di kota Balikpapan. Nam Min juga mempunyai menu seperti roti tawar, pia, bolu ambon, kue kering, dan jajanan pasar lainnya yang beraneka ragam di Nam Min Balikpapan. Cabang pertama Nam Min berada di Pandan Sari Balikpapan kelurahan margasari yang merupakan salah satu kedai kopi tertua di Balikpapan.



Gambar 4. 46 Wawancara Mendalam bersama Cee nam lii

Cee nam lii merupakan pemilik dari Nam Min yang sekarang berkembang di enam cabang kota Balikpapan, cee nam lii selalu menjaga konsistensi kualitas dari menu-menu di Nam Min sendiri agar Nam Min tetap mempertahankan dari kualitas menu yang dihasilkan di tengah pesatnya pertumbuhan kuliner di Balikpapan. Cee

nam lii membagikan hasil dari cabang Nam Min pada tiap anaknya agar kedai kopi Nam Min selalu menjadi pilihan utama sebaga menu sarapan ataupun menjadi buah tangan khas kota Balikpapan.

16) Restaurant laziz

Restaurant laziz hadir ditengah perkembangan wisata kuliner di Balikpapan sebagai suatu makanan khas timur tengah yang menjadi ciri khas restaurant laziz. Hal tersebut dapat kita rasakan pada saat berkunjung ke restaurant laziz mulai dari tempatnya yang bernuansa timur tengah dan menu-menu mereka yang sangat mirip dengan masakan timur tengah. Karena pemilik dari restaurant laziz sendiri memiliki pengalaman di restaurant timur tengah yang dapat dirasakan pada saat berkunjung ke restaurant laziz berdiri pada tanggal 12 mei tahun 2021 menjadikan restaurant laziz menjadi tempat wisata kuliner dengan ciri khas timur tengah yang bisa menjadi refrensi pengunjung untuk dapat berkunjung ke restaurant laziz.



Gambar 4. 47 Tampak Depan Restoran Laziz

Menu di restaurant laziz sendiri mempunyai ciri khas dengan masakan timur tengah dalam menghadirkan menu mereka ke tamu, fasilitas di restaurant laziz sendiri memiliki konsep yang hampir sama dengan rumah makan di timur tengah, rempah-rempah nya pun sebagian dipesan langsung dari timur tengah agar tetap menjaga rasa yang aslinya dari masakan timur tengah itu sendiri. Restaurant laziz juga menekankan kualitas pelayanan yang baik agar pengunjung yang datang dapat merasakan kepuasan saat berkunjung ke restaurant laziz. Fasilitas yang tersedia di restaurant laziz Restoran penuh warna yang menyajikan masakan Timur Tengah

dan hidangan penutup, plus tempat duduk outdoor, Menyediakan tempat duduk di area terbuka · Menawarkan menu untuk anak-anak.



Gambar 4. 48 Menu Unggulan Brasmati Rice

Menu brasmati *rice* dengan daging domba merupakan menu unggulan di restaurant laziz. Karena menu tersebut sangat cocok untuk dimakan dengan bersama keluarga, karena seni dari makanan timur tengah memang diporsikan dengan sangat banyak karena memang dimakan dengan keluarga, kerabat, dan saudara sekitar, maka dari itu restaurant laziz menerapkan yang memang ada di restaurant timur tengah, satu porsi menu brasmati rice dengan nasi domba dijual dengan harga Rp.275.000 dan cocok dimakan dengan jumlah 5 – 6 orang dalam satu porsi. Di restaurant laziz juga menjual makanan seperti roti bakar arab, gelato, kambing guling, dan nasi briyani. Yang dijual dengan harga Rp.38.000 – Rp.125.000 per porsi dengan jenis pilihan lauk apa yang pengunjung pesan.



Gambar 4. 49 Wawancara Mendalam bersama ummi Indah

Restaurant laziz terletak di jalan. mt haryono rt. 38 no. 93 gunung malang kel, Damai, Kec. Balikpapan Kota, Kota Balikpapan. Ummi indah memiliki jabatan

supervisor selalu menerapkan kenyamanan oprasional SDM yang baik, agar pengunjung yang datang dapat menikmati segala fasilitas yang Laziz punya.

17) sen.yakitoriramen

Rumah makan sen.yakitoriramen merupakan rumah makan pertama yang berada di kota Balikpapan dengan mengusut tema dengan masakan jepang tidak hanya masakan nya saja yang menggunakan tema jepang dari fasilitas dan pegawainya menggunakan tema yang berasal dari negara bunga sakura yaitu jepang. Buka pada tanggal 20 Desember tahun 2019 menjadikan sen.yakitoriramen rumah makan jepang pertama di Balikpapan. Menu-menu di sen.yakitoriramen terinspirasi dari menu makan siang di negara Jepang. Ramen merupakan mie kuah Jepang yang berasal dari Jepang dan Tiongkok. Orang Jepang juga menyebut ramen sebagai chuka soba, soba dari Tiongkok) atau shina soba karena soba atau o-soba dalam bahasa Jepang sering juga berarti mie. Ramen makanan yang terbuat dari tepung terigu, minyak nabati, dan rempah-rempah. Jenis rempahnya, yakni lada hitam atau putih, biji wijen, togarashi, yuzu kosho, minyak bawang putih, dan kaldu ayam. Dalam satu porsi ramen memiliki beberapa nutrisi, seperti: Kalori: 188 kilokalori.



Gambar 4. 50 Suasana Sen.yakitoriramen

Rumah makan sen.yakitoriramen memiliki tempat menarik dan kawasan nya cukup strategis untuk diakses tepat ditengah kota Balikpapan, rumah makan sen.yakitoriramen menjadikan salah satu tempat menu-menu masakan jepang yang wajib di kunjungi bagi masyarakat kota Balikpapan ataupun orang yang ingin berkunjung ke kota Balikpapan, dan dapat merasakan nuansa yang hampir mirip pelayanan nya dengan negara jepang baik itu kualitas rasa dari menu-menu

unggulan sen.yakitoriramen sampai kualitas pelayanan yang diberikan dengan baik sesuai tata cara adat di negara jepang.



Gambar 4. 51 Menu Unggulan shio butter milk

Shio butter milk ramen merupakan menu unggulan di sen.yakitoriramen dan merupakan menu yang paling pertama di jual pada saat sen.yakitoriramen masih membuka dengan tendaan seadanya di festifal jajanan Balikpapan. Shio butter milk ramen dijual dengan harga Rp.45.000 per porsi, selain menjual ramen di rumah makan sen.yakitoriramen juga menjual seperti sushi, takoyaki, tempura, ayam merah, dan makanan Jepang lainnya, dan dijual dengan harga mulai dari Rp.15.000 –Rp. 89.000 tergantung jenis menu apa yang dipilih. Sen.yakitoriramen terletak di jalan. D.I Panjaitan No.3, Sumber Rejo, Kec. Balikpapan Tengah, Kota Balikpapan.



Gambar 4. 52 Wawancara Mendalam bersama bu Annti

Bu annti merupakan pemilik usaha dari sen.yakitoriramen yang memang sempat bekerja di rumah makan di jepang, terinspirasi dari kulineran yang khas di jepang, bu annti memperkenalkan kulineran khas jepang dengan masyarakat Balikpapan dengan mengikuti acara pameran festival kulineran, menjual masakan jepang khususnya ramen yang halal dan pas dengan selera orang Indonesia,

sen.yakitoriramen kini menjadi salah satu pilihan kunjungan wisata kuliner khas jepang, apabila ingin berkunjung ke Balikpapan.

18) Salome Capnoah

Salome merupakan makanan yang sangat wajib jika berkunjung ke kota Balikpapan, salome capnoah pun salah satu wisata kuliner yang membuat hal-hal baru dalam menjualkan hidangan salome dengan menginovasikan dengan beberapah jenis salome. Salome terbuat dari olahan daging ayam dicampur sedikit tepung kanji (pentol daging). Bentuk atau rupanya dan proses pembuatannya hampir sama dengan cilok. Namun ada sedikit perbedaan yang mencolok pada rasa dan varian. Selain itu, bentuk dari salome juga cenderung abstrak dan tidak bulat mulus. Sementara cilok memiliki tekstur yang lebih alot ketika digigit sehingga dibandingkan salome. Salome capnoah buka pada tanggal 12 Maret tahun 2012 berawal dari menjajankan dengan menjual dari rumah ke rumah dengan membawa sepeda motor, dikarenakan banyaknya pecinta salome capnoah, kini salome capnoah membuat inovasi dengan banyak membuat varian salome dan membuat tempat makan yang nyaman, jadi apabila pengunjung yang datang bisa menikmati salome capnoah dengan nyaman.



Gambar 4. 53 Aneka Macam Salome Capnoah

Salome capnoah memiliki banyak varian mulai dari salome urat, salome ayam, salome daging, salome telur, dan aneka macam olahan daging sapi. Salome capnoah dijual dengan harga mulai dari Rp.5.000 sampai sesuka pengunjung yang datang ke salome capnoah, pak lek noah sendiri mempertahankan dari segi kualitas salome nya dari rasa, tekstur, kuah kaldu, dan kebersihan tempat kerjanya. Banyak dari

orang luar Balikpapan yang ingin merasakan salome capnoah dan bisa dibuat sebagai buah tangan khas kota Balikpapan pak le noah bisa membuatnya apabila ingin dibuat sebagai oleh-oleh dari Balikpapan.



Gambar 4. 54 Suasana Salome Capnoah

Pak lek noah sendiri buka dari jam 09.00 pagi sampai jam 19.00 dan disalome capnoah sendiri banyak juga varian seperti pendamping memakan salome, seperti bumbu kacang, saus sambal, dan saus kecap yang dipadukan dengan bawang goreng, sawi, dan apabila bisa saja diberikan mie apabila menyantap hidangan salome dengan memmbedakan dari salome lainnya. Di salome capnoah sendiri juga menyediakan minuman dingin yang dijual dengan harga Rp.5.000 per gelas yang bisa jadi pendamping saat memakan salome capnoah. Salome capnoah beralamat di Jalan.Gunung. Samarinda, Kecamatan. Balikpapan Utara, Kota Balikpapan.



Gambar 4. 55 Wawancara Mendalam bersama pakle Noah

Pak lek noah pun sendiri orang asli dari jawa timur yang merantau ke kota Balikpapan dan terinspirasi dari masyarakat kota Balikpapan dengan hidangan salome yang menjadi makanan ciri khas dari Balikpapan, kemudian pak le noah menginovasikan salome jadi beberapa varian dan rasa, dan tidak menghilangkan

ciri khas dari salome tersebut. Dari hasil kerja keras dari pak le noah membangun brand dari salome capnoah, kini salome capnoah menjadi salah satu tujuan utama kuliner di Balikpapan dalam hal membeli salome.

19) Kanas kitchen

Kanas kitchen merupakan perusahaan *food & beverage*, yang memproduksi dan menjual berbagai aneka snack (kue jajan) dan dessert. Berdiri pada tanggal 20 Januari 2019 merupakan awal terbentuknya dari kanas kitchen, berawal dari berjualan dengan membuka lapak di lapangan merdeka Balikpapan, kanas kitchen berkembang menjadi sebuah pusat jajanan aneka kue baik itu asin, gurih, dan manis. Hal tersebut membuat kanas kitchen menjadi sorotan wisata kuliner di kota Balikpapan. Aneka kue di kanas kitchen mencampurkan jajanan pasar dengan jajanan luar yang berkembang di Indonesia, hal tersebut membuat kanas kitchen terus melakukan inovasi pada tiap produk-produk yang mereka miliki agar tidak kalah saing dengan perkembangan kuliner di Balikpapan.



Gambar 4. 56 Suasana Depan Kanas Kitchen

Kanas kitchen sendiri selalu memperhatikan setiap produk yang akan dijual kepada konsumen, kualitas produk kemampuan suatu produk untuk melaksanakan fungsinya, meliputi daya tahan, keandalan, ketepatan, kemudahan operasi dan perbaikan serta atribut bernilai lainnya. Serta syarat agar suatu nilai dari produk memungkinkan untuk bisa memuaskan pelanggan sesuai harapan, adapun dimensi kualitas produk meliputi kinerja, estetika, keistimewaan, kehandalan, dan juga kesesuaian. Karena pemilik dari kanas kitchen sendiri selalu memperhatikan hal-hal tersebut seperti kualitas produk, pelayanan, dan harga yang terjangkau tapi

memiliki bahan yang premium, agar pada saat membeli produk dari Kanas Kitchen pengunjung yang membeli dapat merasakan kepuasan setiap membeli produk-produk dari Kanas Kitchen.



Gambar 4. 57 Menu Unggulan Kanas Kitchen

Tiramisu dessert box merupakan satu menu unggulan yang wajib dibeli pada saat berkunjung ke Kanas Kitchen, dijual dengan harga Rp.55.000 sudah bisa menikmati satu box tiramisu yang memiliki bahan-bahan dari kualitas premium. Produk-produk di Kanas Kitchen yang juga direkomendasikan dari pemilik Kanas Kitchen seperti pastry tuna mentai, samosa, *pastry kacang*, *creamy coux*, sous, dan spaghetti panggang dijual dengan harga mulai dari Rp.5.000 – Rp.15.000 per satuan produk di Kanas Kitchen. Dari tempat Kanas Kitchen juga sangat strategis di Kota Balikpapan mudah ditemui Kanas Kitchen beralamat di Jalan.Gunung.Samarinda, Kecamatan. Balikpapan Utara, Kota Balikpapan, depan rumah sakit Hermina Ruko Wika A1. Buka mulai pukul 08.00 – 19.00.



Gambar 4. 58 Wawancara Mendalam bersama bu Sumayah

Kanas kitchen selalu menjaga citra merek mereka dalam hal-hal tersebut, pemilik dari kanas kitchen bernama ibu Sumayah selalu menekankan *SOP* apa saja yang wajib jika berada ditempat kerja, dari segi kebersihan, kerapian, dan kualitas pelayanan yang kanas kitchen berikan kepada pelanggan yang datang.

20) Cafe Hitam Manis

Cafe hitam manis merupakan tempat yang menjualkan berupa kopi susu mereka yang menjadi unggulan mereka dalam mendirikan sebuah usaha yang sekarang menjadi berkembang pesat di kota Balikpapan sudah hampir dua puluh outlet cafe hitam manis di Balikpapan, namun hanya satu tempat yang selalu ramai pengunjungnya yaitu di Jalan. Bonto Bulaeng, Sumber Rejo, Kecamatan. Balikpapan Tengah, Kota Balikpapan yang menjadi asal mula berkembangnya bisnis kopi hitam manis di kota Balikpapan. Berdiri pada tanggal 4 Mei tahun 2017 menjadikan kopi hitam manis menjadi tempat nonkrong anak muda Balikpapan bagi yang ingin bersantai, ngumpul bareng teman, atau sekedar meminum kopi hitam manis. Berawal dari mengikuti lomba di Samarinda pemilik dari usaha kopi hitam manis bang Denny mendapat banyak dukungan dari teman dan keluarga untuk mendirikan sebuah cafe yang menjualkan beraneka ragam jenis *coffe*, milkshake, dan teh yang menjadi pasar bagi masyarakat kota Balikpapan.



Gambar 4. 59 Suasana Cafe Hitam Manis

Banyak dari masyarakat Balikpapan, petinggi pejabat Balikpapan datang ke cafe hitam manis untuk sekedar nyantai untuk sekedar ngobrol bersama, hal tersebut karena cafe hitam manis bonto bulaeng menjadi tempat favorit dalam hal memilih tempat kopi, karena didukung tempat yang langsung bisa melihat suasana kota di sore hari. Tempat yang nyaman dan didukung dengan persembahan *live* musik yang

langsung dibawakan oleh anak-anak muda kota Balikpapan menjadikan tempat cafe hitam manis menjadi sangat nyaman dan puas bagi pelanggan yang mengunjungi ke cafe hitam manis bonto bulaeng Balikpapan yang menjadi awal mula perkembangan outlet pertama cafe hitam manis di tengah ketatnya persaingan kedai ataupun cafe yang menyusun konsep sebagai tempat coffe bagi anak muda, ataupun semua golongan yang ingin mengunjungi cafe di Balikpapan.



Gambar 4. 60 Coffe Susu Hitman

Menu coffe hitam manis susu gula aren menjadi menu favorit dalam hal angka penjualan dan minat pengunjung pada saat datang ke cafe hitam manis, hampir di semua *outlet* hampir sama dalam angka penjualan tertinggi dan paling banyak dicari untuk coffe hitam manis susu gula aren menjadi unggulan dalam segi penjualan di cafe hitam manis. Coffe hitam manis susu gula aren dijual dengan harga Rp.20.000 per gelas sudah bisa menikmati biji *coffe* premium yang langsung dipesan langsung dari tanah Bogor perpaduan gula aren dan susu fresh milk yang menjadikan *coffe* hitam manis gula aren menjadi populer di cafe hitam manis. Cafe hitam manis selalu menekankan kualitas premium dalam tiap seduhan *coffe* yang mereka buat bagi pengunjung yang datang, hampir semua outlet cafe hitam manis semua bahan-bahan langsung dipesan oleh pemilik hitam manis (bang Denny) agar tidak hilang dari segi rasa dan kualitas yang menjadi dasar berkembangnya cafe hitam manis di Balikpapan.



Gambar 4. 61 Wawancara Mendalam bersama Barista Hitman

Mba Yuni merupakan salah satu supervisor barista di cafe hitam memulai bekerja dari awal buka hitam manis menjadikan mba Yuni mendapatkan kepercayaan oleh bang Denny untuk menjaga kualitas setiap menu-menu minuman yang diakan dijual kepada tamu. Dari mulai awal buka sampai sekarang cafe hitam manis selalu menjaga kualitas dari tiap menu yang akan dijual agar pengunjung yang datang dapat merasakan kepuasan yang didapat baik dari segi pelayanan dan kualitas produk yang dikeluarkan, di cafe hitam manis sendiri sekarang tidak hanya menjual minuman akan tetapi berkembang menjualkan seperti makanan ringan yang cocok didampingi dengan kopi di hitam manis Balikpapan.

4.2 Pembahasan

Penelitian ini telah menemukan jawaban dari rumusan masalah berdasarkan hasil observasi, wawancara, maupun dokumentasi secara langsung terhadap dua puluh tempat wisata kuliner yang di rekomendasikan dari tiga *food blogger*, berikut hasil penjabaran peneliti yang didapat dari penjelasan dua puluh wisata kuliner yang berada di kota Balikpapan.

4.2.1 Alasan Mendasari Diadakan Eksplorasi Wisata Kuliner Di Kota Balikpapan

Di kota Balikpapan Eksplorasi wisata kuliner untuk saat ini memang sangat dibutuhkan karena dampak dari IKN (ibu kota negara), yang di Balikpapan sendiri merupakan salah satu kota penyanggah dari dampaknya di resmikannya ibu kota di daerah Kalimantan timur. Kota Balikpapan memiliki sejumlah alasan yang dapat

menjadi daya tarik bagi wisatawan khususnya dari rekomendasi wisata kuliner yang dampak ekonominya sangat berpengaruh bagi masyarakat yang menjual ataupun yang datang sebagai pengunjung berikut beberapa alasan mengapa perlu diadakan eksplorasi wisata kuliner yang dituangkan dalam tabel 4.5 sebagai berikut di kota Balikpapan. Dengan adanya berbagai alasan ini, eksplorasi wisata kuliner di kota Balikpapan dapat menjadi pengalaman yang memuaskan dan berkesan bagi para pengunjung.

Tabel 4. 5 Hal yang mendasari mencari rekomendasi wisata kuliner

Dampak dari rekomendasi wisata kuliner di Balikpapan yang dilakukan oleh penulis	Hasil yang didapatkan dari rekomendasi wisata kuliner bagi masyarakat sekitar.
Keberagaman Kuliner	Kota Balikpapan, seperti banyak kota di Indonesia, memiliki keberagaman kuliner. Melalui eksplorasi kuliner, wisatawan dapat menikmati berbagai hidangan khas daerah, baik dari masakan tradisional hingga kuliner modern.
Menjaga Budaya Lokal	Makanan seringkali merupakan bagian integral dari budaya lokal. Dengan mencicipi makanan khas daerah, wisatawan dapat lebih memahami dan menghargai warisan budaya masyarakat setempat. Ini juga dapat menjadi cara untuk mendukung usaha kecil dan rumah makan lokal.
	Peningkatan popularitas destinasi kuliner dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan. Kota Balikpapan yang memiliki reputasi

Daya Tarik Wisata	sebagai tempat yang menyajikan kuliner lezat dapat menarik kunjungan wisatawan yang spesifik untuk mengeksplorasi rasa lokal.
Pengembangan Pariwisata	Pemerintah setempat biasanya mendukung pengembangan sektor pariwisata, termasuk wisata kuliner. Eksplorasi kuliner dapat membantu mendukung ekonomi lokal dan mempromosikan Balikpapan sebagai tujuan wisata yang menarik.
Inovasi Kuliner	Beberapa kota di Indonesia, termasuk Balikpapan, terkenal dengan inovasi kuliner mereka. Eksplorasi wisata kuliner dapat membuka kesempatan untuk mencoba hidangan-hidangan unik atau kreatif bagi wisatawan yang akan mengunjungi wisata kuliner.

4.2.2 Kualitas Menu, Pelayanan, Harga, dan Daya Tarik Masyarakat Balikpapan Dalam Menentukan Wisata Kuliner

a. Kualitas Menu Bagi Tiap Wisata Kuliner Yang Direkomendasikan

Kualitas menu merupakan faktor krusial dalam mengevaluasi dan merekomendasikan wisata kuliner. Setiap tempat makan memiliki karakteristik unik dan kelebihan masing-masing. Berikut adalah beberapa faktor kualitas menu yang perlu dipertimbangkan. Rasa dan kreativitas dalam konteks kuliner merupakan dua faktor kunci yang secara signifikan mempengaruhi pengalaman makan seseorang. Selain itu, perlu diingat bahwa selera kuliner bersifat subjektif, dan preferensi mungkin berbeda dari satu individu ke individu lainnya. Oleh karena itu, rekomendasi kuliner dapat bervariasi tergantung pada selera pribadi masing-masing orang. 1) Bahan Baku Berkualitas Tinggi. Pastikan bahwa bahan-

bahan yang digunakan dalam menu merupakan bahan berkualitas tinggi. Bahan segar dan berkualitas akan memberikan rasa yang lebih baik pada hidangan, 2) Kreativitas dan keberagaman menu. Tempat kuliner yang direkomendasikan sebaiknya menawarkan menu yang kreatif dan beragam. Hal ini memberikan kesempatan bagi pelanggan untuk mencoba berbagai hidangan dan menciptakan pengalaman yang berbeda setiap kali berkunjung, 3) Presentasi yang Menarik. Presentasi hidangan juga memainkan peran penting. Hidangan yang dihidangkan dengan estetika yang baik dapat meningkatkan selera makan dan memberikan pengalaman kuliner yang lebih menyenangkan, 4) Kebersihan dan Sanitasi. Pastikan tempat wisata kuliner menjaga standar kebersihan dan sanitasi yang tinggi. Ini mencakup kebersihan restoran, peralatan masak, serta kesehatan dan kebersihan para karyawan.

b. Pelayanan Dalam Tiap Tempat Wisata Kuliner Yang Direkomendasi

Pelayanan yang baik dalam sebuah tempat wisata kuliner mencakup berbagai aspek yang secara keseluruhan memberikan pengalaman positif kepada pelanggan. Pelayanan yang baik menciptakan kesan positif pada pelanggan dan dapat menjadi faktor penentu apakah pelanggan akan kembali atau merekomendasikan tempat tersebut kepada orang lain. Oleh karena itu, pelatihan karyawan, pemantauan kualitas pelayanan, dan respons terhadap umpan balik pelanggan sangat penting dalam menjaga dan meningkatkan kualitas pelayanan di tempat wisata kuliner. Diantara tempat wisata kuliner yang direkomendasikan penulis dan tiga *food blogger* di kota Balikpapan mempunyai segi kualitasnya masing-masing, Pelayanan yang baik di tempat wisata kuliner menciptakan pengalaman yang menyenangkan bagi pelanggan, membangun loyalitas, dan meningkatkan kemungkinan pelanggan untuk merekomendasikan tempat tersebut kepada orang lain.

c. Harga Sangat Berpengaruh Terhadap Pemilihan Tempat Wisata Kuliner

Harga memainkan peran penting dalam pemilihan tempat wisata kuliner bagi banyak pelanggan. Faktor harga bisa mempengaruhi keputusan pelanggan secara signifikan. Penting bagi tempat wisata kuliner untuk memiliki strategi harga yang

baik, sejalan dengan nilai dan kualitas yang mereka tawarkan, serta memahami lonjakan permintaan pasar dan preferensi pelanggan di lingkungan mereka. Segmentasi pasar tempat wisata kuliner yang menargetkan segmen pasar tertentu dapat menetapkan harga yang sesuai dengan profil pelanggan mereka. Harga yang sesuai dengan ekspektasi pasar target dapat meningkatkan kualitas tempat tersebut. Diantara dua puluh tempat wisata kuliner yang direkomendasikan pastinya tiap tempat memiliki ulasan dan reputasi dari setiap pengunjung yang datang yang berdampak bagi perkembangan wisata kuliner, pelanggan mungkin lebih bersedia membayar harga yang lebih tinggi jika tempat tersebut memiliki reputasi yang baik dan mendapatkan ulasan positif. Reputasi dapat menciptakan persepsi nilai yang lebih tinggi.

d. Daya Tarik Sebagai Faktor Pemilihan Tempat Wisata Kuliner

Daya tarik menjadi faktor utama yang mempengaruhi pemilihan tempat wisata kuliner oleh para wisatawan. Berikut merupakan beberapa aspek daya tarik yang dapat menjadi pertimbangan penting. 1) Keunikan kuliner, wisatawan sering mencari pengalaman kuliner yang unik dan autentik. tempat yang menawarkan hidangan khas atau varian kuliner yang tidak biasa dapat menjadi daya tarik utama, 2) Suasana dan desain tempat atmosfer yang menyenangkan dan desain interior atau eksterior yang menarik dapat menciptakan pengalaman kuliner yang lebih istimewa lingkungan yang nyaman dan estetika yang menarik dapat meningkatkan daya tarik tempat tersebut, 3) Inovasi kuliner, tempat yang terus melakukan inovasi dalam menyajikan kuliner dapat menarik perhatian wisatawan yang mencari pengalaman kuliner yang segar dan berbeda misalnya, penggunaan teknik masak baru atau kombinasi bahan yang unik, 4) Reputasi kuliner, reputasi tempat wisata kuliner, baik dalam hal kualitas rasa maupun pelayanan, sangat memengaruhi pemilihan wisatawan ulasan positif dari pengunjung sebelumnya atau rekomendasi dari teman dan keluarga dapat menjadi faktor penentu, 5) Aksesibilitas, lokasi yang mudah diakses dan fasilitas parkir yang memadai juga merupakan faktor penting, aksesibilitas yang baik dapat memudahkan wisatawan untuk mencapai tempat tersebut. Dengan memahami dan memperhatikan faktor-

faktor tersebut, tempat wisata kuliner dapat meningkatkan daya tariknya dan menarik lebih banyak wisatawan untuk mengunjungi dan menikmati pengalaman kuliner yang ditawarkan.

4.2.3 Pengelompokan Jenis Wisata Kuliner Yang Direkomendasikan

Terdapat berbagai macam jenis wisata kuliner yang direkomendasikan dari tiga *food blogger* dan penulis, tergantung pada preferensi dan minat masing-masing pengunjung yang akan datang ke tempat wisata kuliner yang direkomendasikan. Rekomendasi wisata kuliner dapat disesuaikan dengan preferensi dan keinginan masing-masing individu, dan sering kali variasi ini menambah kekayaan pengalaman kuliner. Jenis wisata kuliner mencakup berbagai pengalaman yang berkaitan dengan eksplorasi dan nikmati makanan dan minuman, wisata kuliner memberikan peluang untuk tidak hanya mencicipi makanan lokal tetapi juga memahami budaya, sejarah, dan seni kuliner suatu daerah. Jenis-jenis wisata kuliner ini menciptakan pengalaman yang kaya dan berkesan bagi para penikmat makanan. Dari hasil wawancara mendalam terhadap dua puluh tempat wisata kuliner penulis mengelompokan dua puluh tempat wisata kuliner tergantung jenis tempat wisata kuliner tersebut, pengelompokan wisata kuliner yang direkomendasikan dapat mempermudah yang akan membaca agar dapat mengetahui jenis wisata kuliner yang direkomendasikan dan pengelompokan wisata kuliner didukung oleh penelitian relevan yang dilakukan oleh (Rahayu et al., 2022). Berikut pengelompokan jenis wisata kuliner yang direkomendasikan yang terdapat pada tabel 4.6 sebagai berikut.

Tabel 4. 6 Pengelompokan jenis wisata kuliner

Tempat wisata kuliner yang direkomendasikan	Jenis wisata kuliner yang direkomendasikan
Scako	Kuliner fusion
Soto banjar kuin abdhu	Kuliner tradisional
The wheat	Kuliner fusion
Taste budsplus	Kuliner fusion

Terang bulan asen	Kuliner Street Food
Pisang gapit nenek bahari	Kuliner klasik
Hawkers steakbalikpapan	Kuliner street food
Cendrawasih	Legendaris kuliner
Haji judding	Kuliner tradisional
Rumah makan torani	Kuliner eksotis
A2b.rooftopbpn	Kuliner cafe unik
Nasi pecel mas perri	Kuliner tradisional
Ayam bakar bojolali	Kuliner eksotis
Depot micky	Legendaris kuliner
Nam min	Legendaris kuliner
Restaurant laziz	Kuliner timur tengah
Sen.yakitoriramen	Kuliner jepang
Salome capnoah	Kuliner street food
Kannas kitchen	Kuliner fusion
Cafe hitam manis	Kuliner cafe unik

1) Kuliner *fusion*

Menikmati masakan yang menggabungkan elemen dari dua atau lebih budaya atau gaya masakan. Ini menciptakan pengalaman baru dan unik.

2) Kuliner tradisional

Mencoba hidangan-hidangan tradisional yang telah menjadi bagian dari warisan budaya suatu daerah.

3) Kuliner *street food*

Wisata kuliner jalanan sering kali mencakup berbagai jajanan atau makanan yang dijual di tepi jalan. Ini termasuk makanan ringan, makanan tradisional, dan hidangan lokal yang autentik.

4) Kuliner klasik

Tempat yang dianggap sebagai klasik dalam dunia kuliner, menawarkan hidangan-hidangan yang telah menjadi favorit di kalangan masyarakat selama bertahun-tahun.

5) Kuliner legendaris

Tempat yang memiliki reputasi legendaris dalam menyajikan makanan dan minuman, mungkin karena inovasi, kualitas, atau tradisi yang unik.

6) Kuliner eksotis

Mencoba hidangan eksotis atau tidak umum yang mungkin tidak sering ditemui sehari-hari. Ini bisa melibatkan makanan laut langka, serangga yang dimasak, atau hidangan khas suku atau budaya tertentu.

7) Kuliner cafe

Unik Kafe dengan konsep unik, dekorasi menarik, atau menu kopi yang istimewa. Kafe-kafe ini sering menjadi tempat yang nyaman untuk bersantai sambil menikmati makanan ringan atau minuman.

8) Kuliner jepang

Tempat-tempat wisata kuliner yang menyajikan masakan Jepang dinamakan kulineran jepang baik menjualkan seperti sushi, ramen, teppanyaki, udon, dan masakan jepang lain nya

9) Kuliner timur tengah

Tempat-tempat wisata kuliner yang menyajikan masakan Timur Tengah dapat ditemukan di berbagai kota di seluruh dunia. Masakan Timur Tengah memiliki ciri khas sendiri dengan berbagai rempah-rempah, daging, dan hidangan vegetarian yang lezat.

Dalam pengelompokan jenis tempat wisata kuliner di atas yang terdapat pada tabel 4.6 menjelaskan bahwa pengelompokan jenis wisata kuliner mengacu pada tempat-tempat wisata kuliner yang direkomendasikan agar mempermudah bagi pembaca untuk memilih destinasi apa yang akan mereka kunjungi untuk mencoba wisata kuliner di kota Balikpapan, sumber refrensi dari (Rahayu et al., 2022).

4.3 Keterbatasan Penelitian

Dalam melakukan pengumpulan data pada penelitian ini, peneliti menyadari adanya keterbatasan dalam penelitian yang dilakukan, antara lain adalah.

1. Penelitian ini dilakukan dalam waktu singkat karena narasumber dari tiap wisata kuliner yang direkomendasi sulit untuk ditemui dan kesibukan dari tiga *food blogger* membuat sulitnya penulis mendapatkan data dengan cepat, akibatnya informasi yang dikumpulkan kurang maksimal
2. Sebagian dari narasumber pemilik dari wisata kuliner pada saat melakukan wawancara mendalam masih kurang fasih berbahasa Indonesia sehingga peneliti mengalami kesulitan untuk memahami informasi yang diberikan.
3. Sulitnya mencari referensi dikarenakan penelitian jenis eksplorasi kuliner masih jarang untuk ditemukan.
4. Sebagian informasi tentang tempat-tempat kuliner atau makanan tertentu mungkin tidak tersedia atau sulit diakses. Hal ini dapat membatasi ketepatan dan kelengkapan data yang diperoleh selama eksplorasi.
5. keterbatasan jumlah panelis karena hanya melibatkan panelis terlatih yaitu 3 *food blogger* dan pemilik usaha atau karyawan dari dua puluh rekomendasi wisata kuliner akibatnya kurangnya referensi dalam penulisan Tugas Akhir.