

# STANDARISASI PRODUK RUMAH MAKAN KHAS SAMARINDA DI KOTA SAMARINDA

I Wayan Sudarmayasa<sup>1)</sup>, M.Fauzan Noor<sup>2)</sup>, dan Sabalius Uhai<sup>3)</sup>

<sup>1,2,3</sup>Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Samarinda

<sup>1,2,3</sup>Jl. Ciptomangunkusumo Kampus Gunung Lipan Samarinda Seberang, Samarinda, 75131

E-mail : darmapolnes@yahoo.com<sup>1)</sup>, fozan29@gmail.com<sup>2)</sup>, salinstone@gmail.com<sup>3)</sup>

## ABSTRAK

Wisata Kuliner khas di Kota Samarinda yang memiliki nilai historis/sejarah dan simbolis/symbol sangat banyak dan memiliki potensi yang baik serta sangat berpeluang untuk dikembangkan lebih baik lagi di kota Samarinda. Dengan adanya potensi ini diharapkan nantinya akan mendukung keberadaan pariwisata di Kota Samarinda khususnya Wisata Kuliner. Hanya saja, potensi ini apabila tidak didukung oleh standar atau aturan yang melindungi konsumen, maka akan susah berkembang di masa mendatang. Oleh karena itu diperlukanlah akan adanya standarisasi sebuah restoran/rumah makan atau sejenisnya yang memadai dan dapat digunakan oleh wisatawan dalam memilih dan menentukan pilihannya dengan pasti serta para pemilik memberi jaminan akan kualitas makanan maupun minuman yang dijual kepada konsumen. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk lebih memasyarakatkan akan perlunya standarisasi suatu usaha rumah makan ataupun restoran kepada pemiliknya serta untuk menjamin konsumen yang datang tidak ragu atau khawatir ketika menikmati hidangan di rumah makan tersebut. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah purposive sampling yang mana objek yang diteliti sudah ditentukan sebelumnya dan sudah dapat dipastikan, dalam hal ini yang menjadi objek adalah Restoran atau rumah makan dan pemiliknya. Dengan demikian nantinya berkat penelitian ini nantinya semua usaha rumah makan serta pelaku usaha rumah makan menerapkan standarisasi yang sudah ditentukan sehingga masyarakat akan lebih percaya menikmati makan dan minum di Rumah makan tersebut.

**Kata Kunci :** *Standarisasi, Produk, Standar Usaha ,Rumah Makan ,Ciri Khas*

## 1. PENDAHULUAN

Kuliner sekarang menjadi salah satu tujuan wisatawan berkunjung ke suatu negara. Tak dipungkiri bahwa kuliner selain memberikan cita rasa juga memiliki nilai sejarah dan budaya yang menjadi daya tarik bagi wisatawan. Penelitian menunjukkan bahwa wisatawan menghabiskan hampir 40% dari anggaran mereka pada makanan saat bepergian (Aruman, 2014). Selain itu, menurut survei dari The World Tourism Organization (UNWTO) terhadap sejumlah responden menyimpulkan bahwa 87% kuliner merupakan elemen yang penting dalam sektor industri pariwisata di suatu negara. Kuliner dan pariwisata sangat berkaitan erat, Karena pada dasarnya kuliner dan pariwisata memiliki Simbiosis Mutualisme (Anisa, 2018).

Indonesia memiliki kuliner yang beraneka macam yang merupakan cerminan dari keberagaman budaya dan tradisi dari berbagai daerah di Indonesia. Kuliner Indonesia kaya dengan bumbu yang berasal dari rempah – rempah seperti cabai, lengkuas, jahe, kencur, kunyit, kemiri, kelapa dan gula aren. Tiap- tiap daerah memiliki teknik memasak yang berbeda sesuai bahan dan dipengaruhi tradisi adat daerah tersebut.

Dengan melihat potensi kuliner yang dimiliki Indonesia, pemerintah mengembangkan 10 destinasi wisata baru dan 3 diantaranya yakni Bali, Bandung dan Joglosemar (Yogyakarta, Solo, Semarang) ditetapkan sebagai wisata kuliner oleh Kementerian Pariwisata

Indonesia. Tiga daerah ini tidak hanya menyajikan kuliner asal wisatawan tapi juga asli khas daerah tersebut. Penetapan tiga destinasi tersebut berdasarkan produk dan daya tarik utama, pengemasan produk dan even, kelayakan pelayanan, kelayakan lingkungan, kelayakan bisnis serta peranan pemerintah dalam pengembangan destinasi wisata kuliner (Rafikasari, 2018). Hal ini menjadi motivasi bagi daerah lain untuk meningkatkan industri pariwisatanya agar dapat bersaing dengan 10 destinasi tersebut salah satunya adalah kota Samarinda.

Samarinda adalah salah satu kota yang sedang berkembang dalam industri pariwisata. Kota ini menawarkan berbagai daya tarik wisata mulai wisata bahari hingga wisata kuliner. Menurut data Badan Pusat Statistik Samarinda bahwa jumlah restoran atau rumah makan di Samarinda terbanyak kedua setelah Balikpapan di Kalimantan Timur (Sumber BPS Kota Samarinda: 2016). Ini membuktikan kota Samarinda memiliki potensi menjadi salah satu tujuan wisata kuliner. Samarinda merupakan kota yang memiliki aneka ragam suku mulai dari suku Banjar, suku Kutai, suku Bugis, suku Jawa dan suku dari daerah lainnya sehingga secara tak langsung kuliner Samarinda mirip dengan kuliner khas dari daerah suku tersebut.. Hanya saja, ada perbedaan yang terletak dari segi bahan dan bumbu yang digunakan. Oleh karena itu, keunikan tersebut dapat menjadi daya tarik bagi wisatawan yang berkunjung.

Namun, kendala yang dihadapi saat ini adalah para

pelaku usaha restoran khas ini masih banyak yang belum tahu atau awam akan bagaimana sebenarnya standar yang harus diikuti oleh para pengusaha makanan, apakah ada aturannya serta sumbernya dari mana. Hal ini mungkin disebabkan karena kurang referensi atau informasi akan ketentuan tentang restoran atau mungkin karena asik melakukan penjualan semata untuk mencari keuntungan yang sebanyak-banyaknya. Karena hal tersebutlah maka diharapkan nantinya di masa yang akan datang dengan diterapkannya akan standarisasi di berbagai bidang, dipandang perlu kiranya melakukan langkah kongkret bagi pelaku usaha rumah makan untuk mengikuti akan standarisasi usaha rumah makan demi terciptanya akan standar yang baik dan benar.

Para pemilik rumah makan atau pun restoran biasanya akan ciek terhadap hal-hal yang bersifat standar ataupun penyuluhan dari pemerintah ataupun instansi terkait akan standarisasi yang memang diperlukan. Mereka tidak tahu akan manfaatnya melakukan standar, serta mengira hasilnya akan sama saja serta takut usaha rumah makan atau restoran mereka akan ditutup ( Yessi Harnani, dan Tri Utami, 2018)

Standarisasi adalah proses merumuskan, menetapkan, menerapkan revisi standar yang dilaksanakan secara tertib dan bekerjasama dengan semua pihak. Sedangkan standar adalah spesifikasi teknis atau sesuatu yang dibakukan termasuk termasuk tata cara dan metode yang disusun berdasarkan konsensus semua pihak yang terkait dengan memperhatikan syarat-syarat keselamatan, keamanan, kesehatan lingkungan hidup, perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, serta pengalaman, perkembangan masa kini dan masa yang akan datang untuk memperoleh manfaat yang sebesar-besarnya. Sedangkan standar usaha pariwisata merupakan rumusan kualifikasi usaha pariwisata dan/klasifikasi usaha pariwisata yang mencakup aspek produk, pelayanan dan pengelolaan usaha pariwisata ( Rika Aryati, 2018) . UU No 10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan dalam pasal 53 juga disebutkan bahwa setiap usaha jasa Pariwisata harus memiliki standarisasi baik dari segi kompetensi karyawan yang diperkerjakan oleh perusahaan tersebut serta pasal 54 menjelaskan standar dari segi usahanya yaitu produk, pelayanan dan pengelolaan usaha itu sendiri. Untuk itulah maka di masa depan diharapkan semua komponen yang terlibat dalam industri makanan dan minuman harus mengacu kepada peraturan Menteri Pariwisata dan ekonomi Kreatif nomor 12 tahun 2014 tentang standar usaha rumah makan, serta pihak yang terkait harus saling bahu membahu untuk saling mendukung akan keberadaan standar ini dengan sosialisasi ke para pengusaha di segala bidang khususnya usaha Rumah Makan agar berjalan lancar. Unsur-unsur terkait yaitu pemerintah yang berperan sebagai stakeholder harus mendukung kebijakan untuk membantu pengusaha usaha rumah makan untuk menyadari akan perlunya standarisasi. Satu hal yang lebih penting lagi adalah perlunya sebuah lembaga independen agar ada pihak yang melakukan penilaian yang netral.

Ada hal yang patut menjadi perhatian dalam tulisan Riri Febrianti, 2017 bahwa dari unsur penyediaan makanan dan minuman, sebuah restoran atau rumah makan sudah disediakan sebelum tamu datang dan ditempatkan pada sebuah etalase, hal ini akan mempengaruhi dari kualitas makanan dan minuman itu sendiri. Dalam alenia lainnya dijelaskan dari segi kebersihan tempat makanan, masih banyak tempat penyimpanan makanan yang kurang bersih dan tidak terawat., kebersihan Toilet, meja dan kursi, peralatan rumah makan masih banyak yang kurang terawat dan tidak sesuai dengan standar kesehatan rumah makan yang memenuhi standar

Oleh karena itu, Hal ini segera dibenahi agar semua sama sesuai standar agar konsumen tidak dirugikan oleh praktek usaha yang mengenyampingkan kesehatan dan keselamatan konsumen. Dengan adanya tulisan ini nantinya diharapkan semua sektor usaha jasa rumah makan maupun restoran memenuhi kriteria dan standar yang diharapkan oleh pemerintah yaitu standar usaha jasa kepada konsumen dengan baik

## 2 RUANG LINGKUP

Standarisasi adalah proses merumuskan, menetapkan dan menerapkan standar yang dilakukan secara tertib dan bekerja sama dengan semua pihak. Sangatlah penting bagi usaha rumah makan ataupun restoran disertifikasi keberadaannya agar para pelaku usaha menjamin akan mutu serta kualitas hidangan yang disajikan agar tetap sehat, dengan tempat yang nyaman serta ramah bagi semua kalangan

Standarisasi rumah makan atau restoran perlu dilakukan sosialisasi dari semua pemangku kepentingan mulai pihak stakeholder selaku pengambil kebijakan, lembaga independen yang membidangi proses standarisasi serta pelaku usaha sebagai barometer akan tumbuhnya usaha-usaha yang sehat baik secara fisik maupun non fisik

Hasil penelitian ini nantinya diharapkan bisa menjadi acuan dari berbagai pihak yang terlibat, sehingga semua rumah makan ataupun restoran, bukan hanya yang khas menjual hidangan Samarinda tetapi untuk semua pelaku usaha kuliner memenuhi standar yang telah dicetuskan oleh pemerintah yaitu undang-undang

## 3. BAHAN DAN METODE

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif, yang mana hasil dari penelitian ini dipaparkan dengan jelas hasil –hasil yang didapatkan berdasarkan yang ditemui dilapangan serta memakai panduan standar Produk dari Peraturan kementerian pariwisata dan ekonomi kreatif nomor 12 tahun 2014 tentang standar usaha rumah makan

Dalam penelitian ini peneliti mengumpulkan data dengan menggunakan metode purposive sampling yaitu dengan mengumpulkan data dari para pemilik usaha rumah makan ataupun restoran. Dari data yang diperoleh kemudian di paparkan berdasarkan pedoman yang ada.

#### 4. PEMBAHASAN

Berikut adalah hasil dan pembahasan dari penelitian ini

##### 4.1 Produk Restoran

Menurut (Soekresno, 2000) produk yang dihasilkan restoran adalah totalitas dari makanan, minuman, dan seperangkat atribut lainnya, termasuk didalamnya rasa, warna, aroma makanan, harga, nama makanan dan minuman, reputasi restoran, serta jasa pelayanan dengan keramah – tamahan yang diterima guna memuaskan keinginan pelanggan. Secara umum, terdapat tiga komponen produk yang dipasarkan oleh restoran, yaitu:

Makanan dan Minuman, Pelayanan (service) termasuk cara pelayanan, keramah – tamahan karyawan, valet parking, perhatian khusus seperti ulang tahun, hiburan, dan komplimentari foto untuk pelanggan, serta Suasana (ambience) termasuk : tema, *lighting*, seragam, *furniture*, kebersihan, perlengkapan, dekorasi dan penataan meja.

##### 4.2. Standar Usaha Rumah Makan

Menurut peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia nomor 12 tahun 2014 bahwa ada beberapa aspek yang perlu dipenuhi untuk mencapai usaha rumah makan sesuai standar, dijabarkan pada table 1.

**Tabel 1. Standar Usaha Rumah Makan**

NO	ASPEK	UNSUR	NO	SUB UNSUR	
I.	PRODUK	A. Ruang Makan dan Minum	1.	Luas ruangan sesuai dengan rasio kapasitas tempat duduk.	
			B. Penyediaan Makanan dan Minuman	2.	Memiliki sirkulasi udara dan Pencahayaan yang cukup.
				3.	Telah dipersiapkan sebelumnya.
				4.	Penyimpanan makanan dan minuman di tempat yan memenehui persyaratan higiene dan sanitasi sesuai dengan ketentuan perundang - undangan
		C. Fasilitas Penunjang		5.	Toilet yang bersih dan terawat.
			6.	Meja dan kursi serta peralatan makanan yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi.	
			7.	Daftar menu makanan dan minuman disertai harga.	
		D. Kelengkapan Bangunan	8.	Papan nama dengan tulisan yang terbaca dan dipasang pada tempat yang terlihat dengan jelas.	
II.	PELAYANAN		Tata Cara Pelayanan Sederhana	1.	Penyajian makanan dan minuman.
		2.		Pembayaran.	
		3.		Penanganan keluhan tamu.	
III.	PENGELOLAAN	A. Manajemen	1.	Penyimpanan dan penyajian makanan dan minuman yang memenuhi higiene sanitasi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang – undangan.	
			2.	Memiliki sertifikat laik higiene sanitasi restoran sesuai dengan ketentuan peraturan perundang – undangan.	
			3.	Memiliki bahan pembersih untuk pengendalian hama yang baik.	
		B. Sumber Daya Manusia	4.	Memiliki ijazah sekolah umum atau kejuruan.	
			5.	Melaksanakan program peningkatan kompetensi.	
			6.	Karyawan menggunakan pakaian yang bersih dan sopan.	
		C. Sarana dan Prasarana	7.	Area administrasi yang dilengkapi dengan perlengkapan dan peralatan.	
			8.	Instalasi listrik sesuai dengan peraturan perundang – undangan.	
			9.	Instalasi air bersih sesuai dengan peraturan perundang – undangan.	
			10.	Tempat penampungan sampah	

##### 4.3 Makanan khas dan usaha Rumah makan Tradisional

Samarinda memiliki beberapa rumah makan yang menjual aneka makanan khas daerah. Di antara rumah makan tersebut, peneliti mengambil beberapa sampel rumah makan yang menjadi andalan di Samarinda sebagai

ikon wisata kuliner khas yang ada di kota samarinda. . Dari hasil observasi maupun wawancara, Berikut beberapa rumah makan tersebut, yaitu :

### 1. Warong Selera “Acil Inun’s”

Rumah makan yang memiliki moto “*pas beneh dengan selera etam*” ini berada di Jl. Kadrie Oening Komp. Erliza No.100 yang didirikan pada tanggal 23 Maret 2002 oleh Ibu Ainun Djariah Asli Amin bersama Yuliatri Lutfia selaku anak menantu nya. Pada tahun 2017, Ibu Ainun meninggal di usia 73 tahun dan rumah makan ini sekarang dikelola oleh menantu nya. Awal berdirinya rumah makan ini karena dulu Ibu Ainun Djariah memiliki hobi memasak dan juga menguasai masakan daerah khususnya daerah Kutai sehingga muncul ide mendirikan rumah makan yang dulunya dinamakan Warong Selera. Seiring berjalan nya waktu, berganti nama menjadi Warong Selera Acil Inun’s yang artinya rumah makan nya Acil Inun yang menyediakan makanan dengan berbagai macam selera. Adapun untuk menu makanannya, rumah makan ini mengangkat tema makanan khas daerah Kalimantan Timur khususnya Kutai. Menu makan yang menjadi andalan antara lain :

#### 1) Nasi Bekepor

Nasi Bekepor merupakan nasi yang dimasak di dalam kualiti kecil dan diletakkan di atas bara api. Asal – usul nasi ini berawal dari zaman kerajaan Kutai Kartanegara, hanya dihidangkan untuk anggota keluarga kerajaan saja. Masyarakat biasa tidak bisa menyantap makanan ini. Namun kini, nasi bekepor tidak terbatas pada siapa saja yang ingin menikmatinya. Sesungguhnya dapat dikatakan selera para keluarga kerajaan tersebut tidak jauh berbeda dengan rakyat biasa, hanya saja cara penyajian atau alat – alat yang digunakan lebih mewah saja. Nasi Bekepor berbahan dasar beras yang dicampur dengan minyak sayur, rempah – rempah dan potongan ikan asin yang dimasak di dalam kualiti kecil/besar. Biasanya dihidangkan bersamaan dengan daging masak bumi hangus yang merupakan daging bumbu kecap, serta sayur gangan asam kukar. Proses memasak nasi bekepor ini membutuhkan waktu

sekitar 30 – 45 menit. Rasa untuk nasi bekepor ini mirip dengan nasi uduk. Hanya saja ketika lama dinikmati, rasa ikan dan rempahnya akan lebih terasa dan tekstur nasi tidak terlalu lembut sehingga tidak akan menimbulkan kesan enek. Harga untuk satu porsi nasi ini senilai Rp 35.000. Nasi Bekepor ini disajikan kepada konsumen bersama kualiti nya yang merupakan salah satu daya tarik yang ditawarkan di rumah makan ini.

#### 2) Gence Haruan

Gence Ruan atau Gence Ikan Haruan adalah nama untuk sambal goreng yang disiramkan di atas ikan bakar dan haruan. Ikan haruan adalah ikan gabus dalam bahasa Banjar. Proses pembuatan Gence Haruan ini dengan cara dibakar lalu ikannya dibelah dua kemudian disajikan diatasnya bumbu yang terbuat dari bawang, tomat, cabai dan beberapa bumbu lain yang memiliki khas tersendiri. Selain itu, rumah makan ini menyajikan gence haruan dari ukuran setengah hingga besar yang memiliki harga senilai Rp.50.000 – Rp. 100.000

#### 3) Sambal Raja rupa – rupa

Sambal Raja merupakan sambal yang dulu disajikan hanya untuk Kerajaan Kutai. Bila ada acara prosesi di kerajaan, sambal ini akan disajikan dalam cobek besar untuk porsi 2 – 4 orang. Karena itulah dinamakan Sambal Raja. Sambal ini terbuat dari bahan – bahan seperti kacang panjang, terong, bawang, ikan gabus yang dicincang, udang, dan beberapa bahan lainnya. Sambal ini ditumis dengan minyak hingga mengkilat dan tanak sehingga rasa yang dihasilkan berupa rasa asam yang tipis, manis, tidak terlalu pedas, dan memiliki tekstur yang halus. Harga yang ditawarkan senilai Rp. 30.000 Adapun standar usaha rumah makan Warong Acil Inun terlihat seperti pada tabel 2.

**Tabel 2. Aspek Produk Warong “Acil Inun’s”**

NO	ASPEK	UNSUR	NO	SUB UNSUR	Ket
I.	PRODUK	A. Ruang makan dan Minum	1.	Luas ruangan Sesuai dengan rasio tempat duduk.	√
			2.	Memiliki sirkulasi udara dan pencahayaan yang cukup	√
		B. Penyediaan Makanan dan Minuman	3.	Telah dipersiapkan sebelumnya.	≠
			4.	Penyimpanan makanan dan minuman di tempat yang memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi sesuai dengan ketentuan perundang-undangan.	√
		C. Fasilitas Penunjang	5.	Toilet yang bersih dan terawat.	√
			6.	Meja dan Kursi serta peralatan makanan yang memenuhi persyaratan hygiene sanitasi.	√
			7.	Daftar menu makanan dan minuman disertai harga	√
		D. Kelengkapan Bangunan	8.	Papan nama dengan tulisan yang terbaca dan dipasang pada tempat yang terlihat dengan jelas.	√

Dari tabel di atas tersebut menunjukkan bahwa rumah makan Warong Selera Acil Inun's belum memenuhi poin ke-3 yaitu makanan akan dimasak dan disajikan ketika konsumen memesannya sehingga membutuhkan waktu yang cukup lama untuk menunggu makanan itu disajikan sehingga rumah makan ini belum memenuhi standar usaha rumah makan dari segi aspek produk.

## 2. Warung Nasi Kuning Ijay

Nasi Kuning Ijay merupakan rumah makan yang terletak di Jl. Lambung Mangkurat samping Gg. Rahmat Rt. 17. Rumah makan ini dikelola oleh Ibu Hartini selaku pemilik rumah makan dan Nur Hikmah selaku anaknya. Rumah Makan Nasi Kuning Ijay berdiri pada tahun 2008 karena Ibu Hartini melihat peluang besar bila dibuka warung makan yang bertepatan diselenggarakannya Pekan Olahraga Nasional ke-8. Dinamakan Nasi Kuning

Ijay karena pemiliknya mempunyai anak laki – laki bungsu bernama Zainuddin dan dipanggil lah Ijay.

Menu Andalan/ ciri khas di rumah makan ini yang pasti adalah nasi kuning. Nasi kuning ini memiliki ciri khas karena lauk pauknya yaitu Ikan Haruan/Gabus yang berasal dari Hulu Mahakam yang melewati Samarinda. Selain itu nasi kuning Ijay yang menggugah selera, rumah makan ini juga menyediakan menu lauk pauk yang banyak variasinya.

Menu makanan seperti lontong, nasi campur dan pecel juga ada dihidangkan disini. Harga makanan yang dihidangkan berkisar antara Rp. 10.000 – Rp. 35.000. Nasi Kuning Ijay buka dari jam 17.00 – 13.00 esok hari sehingga rumah makan ini tutup 4 jam saja setiap harinya.

Adapun Standar Usaha untuk Rumah Makan Nasi Kuning Ijay pada tabel 3.

**Tabel 3. Aspek Produk Rumah Makan Nasi Kuning Ijay**

NO	ASPEK	UNSUR	NO	SUB UNSUR	Ket
I.	PRODUK	A. Ruang makan dan Minum	1.	Luas ruangan Sesuai dengan rasio tempat duduk.	√
			2.	Memiliki sirkulasi udara dan pencahayaan yang Cukup	√
		B. Penyediaan Makanan dan Minuman	3.	Telah dipersiapkan sebelumnya.	√
			4.	Penyimpanan makanan dan minuman di tempat yang memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi sesuai dengan ketentuan perundang – undangan.	≠
		C. Fasilitas Penunjang	5.	Toilet yang bersih dan terawat.	≠
			6.	Meja dan Kursi serta peralatan makanan yang memenuhi persyaratan hygiene & sanitasi	√
			7.	Daftar menu makanan dan minuman disertai harga	≠
		D. Kelengkapan Bangunan	8.	Papan nama dengan tulisan yang terbaca dan dipasang pada tempat yang terlihat dengan jelas.	√

Berdasarkan dari data tabel 3 menunjukkan bahwa rumah makan Nasi Kuning Ijay belum memenuhi standar usaha rumah makan dari segi aspek produk. Ada 3 poin yang belum dipenuhi. Pertama, poin 4 yaitu rumah makan berada di area terbuka sehingga kotoran dan debu mudah masuk ke area tersebut. Kedua, poin 5 yaitu tidak adanya toilet sehingga harus menumpang toilet di area lain. Ketiga, poin 7 yaitu belum memiliki daftar menu dan minuman disertai harga.

## 3. Warung “Banjar Sari”

Warung Banjar Sari merupakan rumah makan dengan konsep prasmanan yang terletak di Jl, Dr. Suwondo No.28 Voorfo Segiri. Rumah makan ini menjual menu makanan khas Kalimantan khususnya Banjar yang kemudian memiliki rasa khas tersendiri. Rumah makan ini sebelumnya menjual makanan dalam bentuk *catering*. Kemudian di tahun 2009, Bapak Muhammad Ismit selaku pemilik memutuskan ingin berinovasi mengembangkan usaha keluarga ini sehingga menjadi Warung Banjar Sari yang sudah cukup terkenal beberapa tahun belakangan ini.

Adapun menu Andalan/Ciri khas adalah sayur nya, yaitu

### 1) Sayur Asam Tulangan

Sayur ini merupakan sayur yang bahan utamanya adalah tulang iga sapi yang memiliki cita rasa asam namun tetap segar. Bahan - bahan yang digunakan untuk membuat sayur asam ini terdiri dari bawang putih, bawang merah, kemiri, kunyit, laos, dan serai dan tentu saja tulang iga sapi. Sayur asam ini begitu segar karena berpadu dengan empuknya iga sapi. Kuah asam didapat dari belimbing waluh atau belimbing tunjuk. Potongan cabai merah dan hijau besar serta timun menambah cita rasa pada sayur ini.

### 2) Sayur Asam Keladi

Sayur ini merupakan sayur yang ciri khas bahannya adalah keladi atau talas. Bahan – bahan lain seperti kangkong, bawang merah, bawang putih, belimbing asam, dan beberapa rempah – rempah lainnya. Biasanya sayur ini disajikan bersama dengan ikan asin dan sambal belacan (terasi). Karena memiliki konsep prasmanan,

sehingga harga satu porsi makanannya senilai Rp.35.000 – Rp. 40.000. Rumah makan ini buka dari jam 09.30 –

15.30 WITA. Adapun Standar Usaha untuk Rumah Makan Warung Banjar Sari adalah sebagai berikut :

**Tabel 4. Aspek Produk Warung “Banjar Sari”**

NO	ASPEK	UNSUR	NO	SUB UNSUR	Ket
I. PRODUK	A. Ruang makan dan Minum		1.	Luas ruangan Sesuai dengan rasio tempat duduk.	√
			2.	Memiliki sirkulasi udara dan pencahayaan yang Cukup	√
	B. Penyediaan Makanan dan Minuman		3.	Telah dipersiapkan sebelumnya.	√
			4.	Penyimpanan makanan dan minuman di tempat yang memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi sesuai dengan ketentuan perundang – undangan.	√
	C. Fasilitas Penunjang		5.	Toilet yang bersih dan terawat.	√
			6.	Meja dan Kursi serta peralatan makanan yang memenuhi persyaratan higiene & sanitasi	√
			7.	Daftar menu makanan dan minuman disertai harga	√
	D. Kelengkapan Bangunan		8.	Papan nama dengan tulisan yang terbaca dan dipasang pada tempat yang terlihat dengan jelas.	√

Hasil pada tabel 4 menunjukkan bahwa rumah makan Warung Banjar Sari sudah memenuhi standar usaha rumah makan dari segi aspek produk.

#### 4. Bubur Ayam “Budi Banten”

Di Samarinda tempat makan bubur ayam yang cukup terkenal adalah Bubur Ayam “Budi Banten”, di daerah agung salim. Menurut penuturan Ibu Drs. H. Supriyati, rumah makan ini merupakan tempat yang menjual bubur ayam pertama di Samarinda. Rumah makan ini sudah ada sejak tahun 1971 yang pertama kali didirikan oleh Bapak Hj. Djahidi. Sekarang rumah makan ini dikelola Ibu Supriyati selaku cucu generasi ke – 3. Hal yang unik dari rumah makan ini adalah nama rumah makan bukan diambil dari nama Kota Samarinda, melainkan nama kota asal pemiliknya yaitu Banten. Arti nama Budi Banten sendiri yaitu “*Orang Banten yang memiliki sifat baik hati atau berbudi*”.

Bubur ayam ini memiliki ciri yang berbeda dibandingkan dengan bubur ayam dari daerah lain. Buburnya dimasak hingga 2 – 3 jam dengan api kecil. Tekstur buburnya yang tidak cair dan juga tidak terlalu kental dipadu dengan kuah yang terbuat dari bahan – bahan pilihan sehingga rasanya memiliki ciri khas tersendiri. Uniknya, bubur ayam ini disajikan dengan kerupuk emping/belinjo yang menambah cita rasa pada bubur ayam ini.

Menu yang ditawarkan yaitu bubur ayam biasa dan bubur ayam spesial yang hanya ditambah hati ayam. Harga untuk bubur ayam biasa senilai Rp. 20.000 dan bubur ayam spesial senilai Rp.25.000. Rumah makan ini buka dari jam 09.00 – 21.30 WITA. Adapun Standar Usaha Rumah Makan Bubur Ayam Budi Banten dijabarkan pada tabel 5.

**Tabel 5. Aspek Produk Rumah Makan Bubur Ayam Budi Banten**

NO	ASPEK	UNSUR	NO	SUB UNSUR	Ket
I. PRODUK	A. Ruang makan dan Minum		1.	Luas ruangan Sesuai dengan rasio tempat duduk.	√
			2.	Memiliki sirkulasi udara dan pencahayaan yang Cukup	≠
	B. Penyediaan Makanan dan Minuman		3.	Telah dipersiapkan sebelumnya.	√
			4.	Penyimpanan makanan dan minuman di tempat yang memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi sesuai dengan ketentuan perundang – undangan.	√
	C. Fasilitas Penunjang		5.	Toilet yang bersih dan terawat.	√
			6.	Meja dan Kursi serta peralatan makanan yang memenuhi persyaratan higiene & sanitasi	√
			7.	Daftar menu makanan dan minuman disertai harga	√
	D. Kelengkapan Bangunan		8.	Papan nama dengan tulisan yang terbaca dan dipasang pada tempat yang terlihat dengan jelas.	√

Hasil pada tabel di atas menunjukkan bahwa rumah makan Bubur Ayam “Budi Banten” belum memenuhi standar usaha rumah makan dari segi aspek produk yaitu poin 2 dimana rumah makan ini memiliki pencahayaan yang tidak cukup terutama pada saat siang hari rumah makan terlihat agak gelap.

#### 5. Warong “Koetai Hj. Mimi”

Warong Koetai Hj. Mimi merupakan rumah makan yang menyajikan makanan khas Kutai yang berlokasi di Jl. Kadrie Oening No.44c. Latar belakang berdirinya rumah makan ini karena pemilik melihat hanya sedikit yang menjual makanan khas Kutai sehingga tahun 2012, pemilik memutuskan mendirikan Warong Koetai Hj.Mimi. Adapun menu andalan/ciri khas yang

ditawarkan di rumah makan ini adalah sayur dan sambalnya, yaitu : Sayur Singkil

Sayur Singkil merupakan sayur yang bahan utamanya yaitu daun dari pohon singkil dan dicampur dengan bumbu – bumbu rempah lainnya. Sambal Bawang Rambut adalah salah satu menu andalan Sambal yang memiliki bahan utamanya yaitu dari bawang rambut/Gence Ruan

Rumah makan ini buka setiap hari dari jam 10.00 – 17.00 WITA dan memiliki karyawan 2 orang. Harga kisaran satu porsi senilai Rp. 15.000 – Rp.250.000 tergantung menu lauk pauk yang dipilih.

Adapun Standar Usaha untuk Rumah Makan Warong Koetai Hj.Mimi adalah sebagai berikut :

**Tabel 4.6 Aspek Produk Rumah Makan Warong Koetai Hj.Mimi**

NO	ASPEK	UNSUR	NO	SUB UNSUR	Ket
I.	PRODUK	A.Ruang makan dan Minum	1.	Luas ruangan Sesuai dengan rasio tempat duduk.	√
			2.	Memiliki sirkulasi udara dan pencahayaan yang Cukup	√
		B. Penyediaan Makanan dan Minuman	3.	Telah dipersiapkan sebelumnya.	√
			4.	Penyimpanan makanan dan minuman di tempat yang memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi sesuai dengan ketentuan perundang – undangan.	√
		C. Fasilitas Penunjang	5.	Toilet yang bersih dan terawat.	√
			6.	Meja dan Kursi serta peralatan makanan yang memenuhi persyaratan hygiene & sanitasi	√
			7.	Daftar menu makanan dan minuman disertai harga	≠
		D. Kelengkapan Bangunan	8.	Papan nama dengan tulisan yang terbaca dan dipasang pada tempat yang terlihat dengan jelas.	√

Dari hasil tabel di atas menunjukkan bahwa Warong Hj. Mimi belum memenuhi poin 7 yaitu memiliki daftar menu makanan tetapi tidak disertai harga sehingga rumah makan ini belum memenuhi standar usaha rumah makan dari segi aspek produk.

Dari hasil pembahasan diatas, penulis menyimpulkan bahwa Kota Samarinda memiliki beberapa contoh rumah makan yang memiliki nilai sejarah dan merepresentasikan Kota Samarinda. Namun, hanya satu dari lima rumah makan yang memenuhi standar rumah makan dari aspek produk. Empat diantaranya belum memenuhi standar usaha rumah makan seperti pencahayaan yang kurang, tidak ada daftar menu makanan disertai harga, tidak ada toilet, dan penyimpanan makanan yang belum sesuai dengan persyaratan hygiene dan sanitasi.

#### 5. KESIMPULAN

Para pelaku usaha khususnya di bidang restoran atau rumah makan masih banyak yang belum mengetahui akan adanya standar atau aturan yang harus diikuti oleh mereka. Para pelaku usaha tahunya berusaha dan berusaha untuk menjalankan bisnis mereka tanpa adanya keinginan

bahwa standar itu sudah mulai diterapkan. Karena dalam hal menjalankan usaha rumah makan ataupun restoran ini pelaku usaha tidak pernah ada informasi, pengumuman, atau sejenisnya yang mereka dapatkan baik itu dari teman, sesama pelaku usaha ataupun pihak terkait

Para pelaku usaha rumah makan dan/restoran ini pada intinya siap serta antusias akan adanya standar usaha yang sudah diterbitkan dalam undang-undang serta akan mengikuti ketentuan-ketentuan yang ditetapkan pemerintah serta akan membantu usaha mereka menjadi lebih baik lagi di masa depan dan dengan sendirinya usaha yang mereka jalankan akan di kenal di dunia luar khususnya para penggemar kuliner di Kota Samarinda. Dengan demikian sebenarnya pelaku usaha rumah makan atau restoran ini sebenarnya belum tahu akan ada standar dari pemerintah, bukan karena kesengajaan tapi karena kurang informasi

#### 6. SARAN

Keberadaan dari restoran atau rumah makan khususnya restoran atau rumah makan yang menjual makanan khas di Kota Samarinda sekarang ini sebenarnya sudah mendekati ke arah standar usaha yang ditetapkan

oleh pemerintah. Ini di tandai dengan sedikitnya kekurangan yang dimiliki oleh 5 sampel rumah makan atau restoran yang dijadikan sumber data, padahal mayoritas para pelaku usaha yang belum mengetahui akan standar yang harus mereka lakukan.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui akan keberadaan usaha rumah makan ataupun restoran yang ada di Samarinda khususnya yang menjual makanan khas Samarinda. Dengan penelitian ini nantinya diharapkan akan berdampak positif bagi para pelaku usaha rumah makan ataupun restoran semakin sadar akan perlunya standar usaha untuk membuat usaha mereka menjadi semakin maju dan berkembang di masa mendatang

## 7. DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. 2013. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik 15th ED* (15th ED ed.). Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Araujo E.B. 2016. Pengembangan Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata di Dili, Timor Leste. *Jumpa*, 3, 15–27.
- Aryati, R. 2018. Pengaturan dan pelaksanaan standarisasi usaha jasa Pariwisata di Kota Bukittinggi. *Menara Ekonomi*, IV, 78–87.
- Besra, E. 2012. Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata di Kota Padang. *Jurnal Riset Akuntansi Dan Bisnis*, 12, 74–101.
- Erminati Pancaningrum, D. P. S. 2014. Strategi pencapaian standar mutu dan pengaruhnya terhadap hasil penjualan di pasar eropa. *JMK*, 16 no 1, 47–54. <https://doi.org/10.9744/jmk.16.1.47-54>
- Fajri. 2010. *Potensi Wisata Kuliner Dalam Pengembangan Pariwisata di Yogyakarta*. surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Ismayanti. 2010. *Pengantar Pariwisata*. Jakarta: PT Gramedia widiasarana Indonesia.
- Kristiana, Y., Suryadi, M.T., & Sunarya, S. R. 2018. Eksplorasi Potensi Wisata Kuliner untuk Pengembangan Pariwisata di Kota Tangerang. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 9, 2087–0086.
- Meutia, Y. R. (2015). standarisasi produk kecap kedelai manis sebagai produk khas Indonesia. *Jurnal Standardisasi*, 17 no 2, 147–156. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.31153/js.v17i2.314>
- Prasetyo, P. ek. (2017). Standarisasi dan komersialisasi produk industri kreatif dalam mendukung pertumbuhan ekonomi daerah. In *Prosiding seminar nasional multi disiplin ilmu & call for papers Unisbankke-3 (sendi\_U3)* (pp. 657–662).
- Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2014, Pub. L. No. Nomor 12 Tahun 2014 2014. indonesia.
- Riri Febrianti, Waryono, F. F. 2017. Penerapan standar usaha rumah makan di kawasan objek wisata Pantai Gandoriah Pariaman. *E-Jurnal.unp.ac.id FPP Universitas Negeri Padang*, 1–14.
- Sugiarto, E. n.d.. *Pengantar Ekowisata (2nd Ed)* (2nd ed.). Yogyakarta: Khitah Publishing.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009, Pub. L. No. 10 tahun 2009 (2009). Indonesia.
- Yessi Harnani, T. U. 2018. faktor-faktor yang berhubungan dengan higiene dan sanitasi rumah makan di Kelurahan Tanggerang Labuai Kota Pekanbaru. *Collaborative Medical Journal (CMJ)*, 1 no 2 mei, 11–20.