

## **92. makanan khas Balikpapan**

Judul: Daftar **Makanan Khas Balikpapan yang Sayang untuk Dilewatkan**

Balikpapan merupakan kota dengan budaya cukup beragam. Balikpapan seringkali disebut sebagai kota pendatang karena berbagai macam suku mendiami kota tersebut.

Selain itu, ia juga dijuluki dengan kota minyak, karena dalam sejarah masa Hindia Belanda banyak melakukan pengeboran di are teluk Balikpapan. Nah, tidak hanya itu, kota ini juga memiliki beberapa makanan tradisional yang tentunya dapat menggoyang lidah. Apa saja itu? berikut ulasan singkatnya.

### **Amplang**

Makanan khas Balikpapan ini merupakan sejenis kerupuk dengan cita rasa dan aroma ikan yang gurih dan lezat. Ikan yang digunakan untuk membuat amplang antara lain ikan tenggiri, gabus, atau belida. Daging ikan tersebut kemudian digiling halus dan dicampuri tepung sagu untuk kemudian dibentuk dan digoreng.

Jajanan satu ini disebut juga dengan nama kuku macan. Saat ini bahan dasar pembuatan amplang sudah banyak mengalami perubahan, dari dulunya menggunakan ikan pipih, kini sudah banyak diganti dengan ikan tenggiri. Meskipun begitu, cita rasa khas kerupuk ini masih saja sama.

Di Balikpapan terdapat cukup banyak produsen amplang yang mana masing-masingnya menghasilkan kekhasan tersendiri. Saat ini amplang bisa ditemui dengan berbagai cita rasa, seperti *barbeque*, ayam bawang, lada hitam, serta masih banyak lagi.

### **Bingka**

Bingka merupakan makanan khas Balikpapan berupa kue tradisional berbentuk mahkota bunga. Bingka memiliki cita rasa manis serta legit. Apabila dilihat sekilas, bingka hampir menyerupai kue lumpur, hanya saja ia memiliki tekstur lebih lembut pada bagian tengahnya.

### **Kepiting**

Aneka olahan kepiting juga merupakan makanan khas Balikpapan yang tidak boleh dilewatkan begitu saja. Berbagai olahan kepiting banyak tersedia di kota minya ini. Setiap wisatawan bisa menikmatinya di berbagai restoran yang terdapat di sana.

## **Mantau**

Mantau merupakan makanan khas Balikpapan dengan cita rasa khas berbeda dengan mantau tiongkok pada umumnya. Roti mantau sebenarnya merupakan makanan khas yang berasal dari Tionghoa yang kemudian mengalami proses akulturasi sehingga menjadi kuliner khas Balikpapan.

Roti mantau mempunyai bentuk menyerupai bakpao. Bedanya, jika bakpao biasa berisikan daging, cokelat, ataupun isian lain, roti mantau tidak berisi apa-apa, melainkan hanya murni roti biasa dari olahan tepung terigu dengan tekstur dan rasa yang lembut.

Mantau semakin populer karena jajanan ini banyak dikonsumsi oleh masyarakat sekitar. Jika sedang berkunjung ke kota minyak dan mencari oleh-oleh praktis serta bisa dibeli dengan mudah, mantau dalam kemasan bisa menjadi pilihan tepat.

## **Onde-Onde Ubi Ungu**

Onde-onde biasanya dikenal dengan bahan dasarnya terbuat dari kacang hijau. Namun, onde-onde khas kota minyak menyuguhkan cita rasa cukup berbeda karena berbahan dasar ubi ungu.

## **Bakpia**

Merupakan makanan khas Balikpapan dengan ukuran kue cukup besar dibandingkan bakpia pada umumnya. Selain itu, kulit bakpia ini juga tidak terlalu manis, melainkan didominasi dengan rasa yang sedikit asin dan gurih. Rasa manis akan terasa saat gigitan pertama isi bakpia. Bakpia ini pun memiliki berbagai varian isi seperti isi kacang hijau, keju, dan cokelat.

## **Peyek Kepiting**

Makanan khas Balikpapan satu ini berbahan dasar kepiting. Balikpapan memang dikenal dengan penghasil kepiting cukup besar. Sehingga tidak mengherankan jika peyek ini sangat cocok untuk kamu jadikan oleh-oleh serta camilan atau tambahan lauk makan.

## **Nasi Bakar Isi Seafood**

Nasi bakar isi seafood merupakan makanan khas Balikpapan yang cukup populer. Olahan nasi satu ini pun sempat menjadi tema lomba Festival Makanan Nusantara yang digelar di Balikpapan. Para juru masak di kota tersebut berupaya untuk memperkenalkan makanan khas yang terkenal hingga ke kota-kota lain di Indonesia.

Nasi bakar yang dihidangkan pun berbeda. Nasi bakar dari kota minyak ini berisikan makanan laut seperti udang, ikan, ataupun kepiting. Nasi bakar isi seafood merupakan hidangan praktis sehingga mudah dibawa kemana-mana.

### **Pisang Gapit**

Pisang gapit adalah makanan khas Balikpapan berjenis camilan terbuat dari bahan baku berupa pisang gepok. Pisang gepok mula-mula dibakar di atas bara api dari arang. Ketika pisang sudah setengah matang berikutnya pisang dijepit dengan alat terbuat dari kayu untuk kemudian dibakar kembali hingga matang sempurna. Pisang yang sudah matang berikutnya disiram menggunakan kuah kecokelatan beraroma nangka terbuat dari paduan gula merah, santan, dan potongan nangka.

### **Abon Kepiting**

Abon kepiting adalah makanan khas Balikpapan dengan bahan dasar berbeda dari rata-rata abon biasa terbuat dari sapi atau ayam. Tentu saja, akibat penggunaan kepiting sebagai bahan baku pembuatannya, abon kepiting mempunyai rasa lebih gurih dan nikmat untuk disajikan bersama nasi putih hangat. Abon kepiting cukup terkenal di kota minyak ini adalah abon kepiting merk 'Bonting'. Abon kepiting mempunyai tekstur yang lebih halus dibanding abon sapi dan warnanya coklat pucat.

### **Bubur Gunting**

Bubur gunting adalah olahan berbahan dasar tepung ketan. Bubur gunting dibuat dari campuran tepung ketan, air kapur sirih, garam, serta air daun suji. Adonan bubur kemudian dibentuk panjang untuk digunting-gunting berbentuk serong. Guntungan adonan tersebut selanjutnya dimasak dalam rebusan santan, garam, serta gula merah. Bubur gunting lebih nikmat disantap ketika hangat, rasanya manis dan gurih.

### **Mie Hijau**

Mie hijau sepinggan adalah makanan berupa mie berwarna hijau. Warna tersebut merupakan akibat dari proses perebusan bersama sawi hijau. Mie hijau biasanya disantap kemudian dihidangkan bersama dua pilihan taburan, yakni kepiting serta ayam khas kota minyak ini.

### **Mie Soba Lada hitam**

Mie soba lada hitam merupakan makanan tradisional dengan mie berukuran besar. Kuliner ini banyak ditemukan sepanjang jalan kota. Selain menjadi menu favorit masyarakat lokal, ternyata mie soba lada hitam juga digemari oleh wisatawan mancanegara.

