

KATEGORI

Akomodasi dan Pariwisata

SUB KATEGORI

Hotel

NAMA INDIKATOR

Jumlah Warung/Kedai Makan Chinese Food

TAHUN

2019

KONSEP

- **Jumlah Warung/Kedai Makan Chinese Food** adalah banyaknya usaha penyediaan makanan dan minuman yang dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian, di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah serta menjual makanan seperti capcay, fuyunghai, dimsum, kwetiau, bakpao dan lain-lain.
- **Warung/Kedai Makan Chinese Food** adalah usaha penyediaan makanan dan minuman yang dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian, di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah serta menjual makanan seperti capcay, fuyunghai, dimsum, kwetiau, bakpao dan lain-lain.
- **Warung** adalah usaha kecil milik keluarga yang berbentuk kedai, kios, toko, atau restoran sederhana.
- **Warung** adalah tempat untuk menjual makanan dan minuman.
- **Kedai** adalah sebuah tempat tertutup yang di dalamnya terjadi kegiatan perdagangan dengan jenis benda atau barang yang khusus.
- **Makanan** adalah bahan yang berasal dari hewan atau tumbuhan yang dimakan oleh makhluk hidup untuk mendapatkan tenaga dan nutrisi.
- **Chinese Food** adalah kuliner yang dihasilkan oleh orang Tionghoa, baik yang ada di Tiongkok, maupun yang ada di perantauan.
- **Chinese Food** berupa makanan-makanan seperti capcay, fuyunghai, dimsum, kwetiau, bakpao dan lain-lain.

RUJUKAN

1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata.
2. Peraturan Menteri Kebudayaan dan Pariwisata Republik Indonesia Nomor PM86/HK.501/MKP/2010 tentang Tata Cara Pendaftaran Usaha Penyediaan Akomodasi.
3. Peraturan Menteri Pariwisata Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2016 tentang Pendaftaran Usaha Pariwisata.

RUMUS

-

WALI DATA

Dinas Pariwisata, Pemuda dan Olah Raga

UKURAN

Unit

UNIT

0

KEGUNAAN

Untuk mengetahui banyaknya usaha warung/kedai makan Chinese Food di wilayah tersebut.

INTERPRETASI

Semakin banyak warung/kedai makan Chinese Food di suatu wilayah maka akan mendukung pembangunan dan meningkatkan pendapatan pada sektor industri pariwisata dan UMKM di wilayah tersebut.

KETERANGAN

- Masakan Tionghoa yang diperkenalkan kepada banyak bangsa di dunia mayoritas merupakan masakan etnis Han.
- Pengaruh masakan etnis Han ada di setiap kuliner negara-negara timur dan menyebar di luar komunitas-komunitasnya di seluruh dunia.
- Penyiapan masakan Tionghoa untuk sehari-hari dapat singkat dan mudah, tetapi untuk acara formal bisa menjadi hidangan yang beragam dan meriah.
- Filosofi masakan Tionghoa adalah makanan harus memuaskan selera dan melengkapi rasa, betapapun sederhana bahan-bahannya.
- Terdapat metode memasak yang sejak lama distandarkan di seluruh daerah antara lain merebus dengan kuah, rebus kering, rebus dengan api sedang, goreng, panggang, bakar, memasak dengan panci ganda dan kukusan.
- Pemotongan dan penyajian bahan makanan yang benar, dimasak cepat di atas suhu panas tinggi dan ketepatan waktu adalah elemen-elemen utama dalam keahlian memasak masakan Tionghoa.
- Orang Tionghoa pada khususnya, menciptakan metode chao, memasak cepat dengan sedikit minyak di atas panas tinggi, terus mengoseng serta membakarnya dengan api untuk mempertahankan rasa, kesegaran, dan kelembutan masakan. Sayur yang dimasak chao rasanya garing dan warnanya jadi lebih menarik.
- Bumbu-bumbu dan saus yang umum digunakan antara lain: monosodium glutamat, gula, garam, bumbu kari, minyak sayur, gula, madu, arak, moster, kecap, pasta wijen dan sebagainya.
- empah-rempah yang digunakan antara lain: andaliman, bunga lawang, kulit manis, cengkih, jahe, daun bawang, cabai, bawang putih, bawang perai dan sebagainya

SUMBER

-

METODOLOGI

-

KEDALAMAN DATA

Kecamatan

PERIODE

Tahunan

LAG DATA

H + 1

KEWENANGAN

Dinas Pariwisata, Pemuda dan Olahraga

DOKUMEN

SIPD

