

## **KATEGORI**

Akomodasi dan Pariwisata

## **SUB KATEGORI**

Hotel

## **NAMA INDIKATOR**

Jumlah Warung/Kedai Makan Indian Food

## **TAHUN**

2019

## **KONSEP**

- **Jumlah Warung/Kedai Makan Indian 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 raita, gajar halwa, lassi, kofta, biryani dan lain-lain.
- **Warung/Kedai Makan Indian 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 raita,gajar halwa, lassi, kofta, biryani 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.
- **Indian Food** adalah masakan-masakan yang berasal dari berbagai kawasan di anak benua India.
- **Indian Food** berupa makanan-makanan seperti raita,gajar halwa, lassi, kofta, biryani dan lain-lain.

## **RUJUKAN**

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

## **RUMUS**

Dinas Pariwisata Pemuda dan Olahraga

## **WALI DATA**

Dinas Pariwisata, Pemuda dan Olah Raga

## **UKURAN**

Unit

## **UNIT**

0

## **KEGUNAAN**

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

## **INTERPRETASI**

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

## **KETERANGAN**

- Ciri khas masakan India adalah penggunaan berbagai rempah-rempah khas India dan sayuran yang tumbuh di India, dan beraneka ragam hidangan vegetarian.
- Masakan India juga mencerminkan keanekaragaman iklim, demografi, dan agama.
- Agama dan kebudayaan India berperan besar dalam perkembangan seni kuliner India. Walaupun demikian, interaksi antarbudaya dengan kawasan yang bertetangga seperti Timur Tengah, Asia Tengah, dan Laut Tengah menjadikan masakan India sebagai percampuran unik dari berbagai masakan Asia.

## **SUMBER**

-

## **METODOLOGI**

-

## **KEDALAMAN DATA**

Kecamatan

## **PERIODE**

Tahunan

## **LAG DATA**

H + 1

## **KEWENANGAN**

Dinas Pariwisata, Pemuda dan Olahraga

## **DOKUMEN**

SIPD

