

## KATEGORI

Akomodasi dan Pariwisata

## SUB KATEGORI

Hotel

## NAMA INDIKATOR

Jumlah Warung/Kedai Makan Italian Food

## TAHUN

2019

## KONSEP

- **Jumlah Warung/Kedai Makan Italian 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 pizza, spaghetti, ravioli, lasagna, Parmigiano-Reggiano, dan minestrone.
- **Warung/Kedai Makan Italian 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 pizza, spaghetti, ravioli, lasagna, Parmigiano-Reggiano, dan minestrone.
- **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.
- **Italian Food** adalah jenis kuliner yang berkembang di Italia.
- **Italian Food** berupa makanan-makanan seperti adalah pizza, spaghetti, ravioli, lasagna, Parmigiano-Reggiano, dan minestrone.

## 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 Italian Food di wilayah tersebut.

## **INTERPRETASI**

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

## **KETERANGAN**

- Variasi masakan Italia beragam berdasarkan daerahnya masing-masing, yang membentang mulai dari bagian Pegunungan Alpen sampai kawasan Mediterania yang beriklim subtropis.
- Ciri khas masakan Italia adalah sederhana dan hemat. Sedikit bahan sudah bisa membuat masakan yang bervariasi.
- Makanan pokok adalah nasi, roti dan pasta yang biasa dihidangkan dengan lauk pauk sederhana.
- Daging jarang dipanggang dengan porsi besar malahan dimasak dalam potongan kecil dan tipis yang dinamakan scallopine, khususnya daging sapi muda.
- Masakan rumahan yang umum dijumpai antara lain fritata (omelet telur isi sayur-sayuran), pizza (adonan yang dipanggang bersama daging, sayuran, keju dan herba), dan pasta.
- Di Italia selatan makaroni atau spaghetti umumnya disajikan dengan minyak zaitun, bawang putih dan ikan sementara di utara keju lebih banyak digunakan.
- Kuliner Italia dikenal menghargai cita rasa yang alami dan harmoni masakan sehingga hanya menggunakan bahan yang paling segar yang bebas dari bahan pengawet dan tanpa pembekuan di lemari es. Hasilnya, bahan-bahan makanan di pasar umumnya dijual satu kali bahkan dua kali sehari terutama untuk produk roti, sayur-sayuran, dan buah-buahan.
- Dalam penyajian suatu masakan, bahan-bahan ditimbang dengan cermat untuk menghindari pemborosan.
- Tahap awal persiapan contohnya dalam membuat saus atau lauk memang membutuhkan waktu cukup lama, tetapi setelah itu mereka mulai memasak dengan lebih cepat.
- Keuntungan memasak orang Italia yang cepat, walaupun dengan teknik merebus, mendidihkan, menggoreng, atau memanggang, dapat mempertahankan rasa, tekstur dan warna bahan makanan.
  
- Walau begitu, ada juga sedikit jenis masakan yang harus dimasak dengan perlahan seperti minestrone, sup rebusan dengan isi sayur-sayuran, kacang putih, dan daging babi asap.
- Orang Italia sangat memperhatikan kualitas tekstur dan warna bahan makanan.
- Sebisa mungkin bahan-bahan sayuran, daging dan pasta yang dimasak seperti artichoke, brokoli, zucchini, tomat, prosciutto (ham yang diiris tipis) tetap memiliki tekstur dan warna aslinya setelah dimasak.
- Masakan Italia sarat akan bumbu rempah-rempah dan herba.
- Herba penting antara lain peterseli italia berdaun tipis, basil, rosemary, thyme, sage, dan marjoram.
- Rempah penting antara lain cengkih, kayu manis, pala dan saffron.
- Penggunaan bawang putih membuat sebagian besar masakan Italia berbau tajam.
- Perasan lemon dan kulit buah digunakan untuk menambah rasa pada masakan daging dan sayuran.

**SUMBER**

-

**METODOLOGI**

-

**KEDALAMAN DATA**

Kecamatan

**PERIODE**

Tahunan

**LAG DATA**

H + 1

**KEWENANGAN**

Dinas Pariwisata, Pemuda dan Olahraga

**DOKUMEN**

SIPD

