

KATEGORI

Akomodasi dan Pariwisata

SUB KATEGORI

Pariwisata

NAMA INDIKATOR

Jumlah Warung/Kedai Makan Japanese Food

TAHUN

2019

KONSEP

- **Jumlah Warung/Kedai Makan Japanese 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 sushi, tempura, shabu-shabu, sukiyaki dan lain-lain.
- **Warung/Kedai Makan Japanese 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 sushi, tempura, shabu-shabu, sukiyaki 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.
- **apanese Food** adalah makanan yang dimasak dengan cara memasak yang berkembang secara unik di Jepang dan menggunakan bahan makanan yang diambil dari wilayah Jepang dan sekitarnya.
- **Japanese Food** berupa makanan-makanan seperti sushi, tempura, shabu-shabu, sukiyaki 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 Japanese Food di wilayah tersebut.

INTERPRETASI

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

KETERANGAN

Masakan Jepang mengenal 5 bumbu utama yang harus dimasukkan secara berturutan sesuai urutan sa-shi-su-se-so yang merupakan singkatan dari : Gula pasir (sat?), Garam (shio), Cuka (su), Sh?yu (seuyu: ejaan zaman dulu untuk sh?yu), Miso (miso).

SUMBER

-

METODOLOGI

=

KEDALAMAN DATA

Kecamatan

PERIODE

Tahunan

LAG DATA

H + 1

KEWENANGAN

Dinas Pariwisata, Pemuda dan Olahraga

DOKUMEN

SIDP

