

## 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.
- **Japanese 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) dan Miso (miso).
- Sesuai dengan peraturan sa-shi-su-se-so, gula pasir adalah bumbu yang dimasukkan pertama kali, diikuti garam, cuka, kecap asin, dan miso.

## **SUMBER**

-

## **METODOLOGI**

-

## **KEDALAMAN DATA**

Kecamatan

## **PERIODE**

Tahunan

## **LAG DATA**

H + 1

## **KEWENANGAN**

Dinas Pariwisata, Pemuda dan Olahraga

## **DOKUMEN**

SIPD

