

KATEGORI

Akomodasi dan Pariwisata

SUB KATEGORI

Pariwisata

NAMA INDIKATOR

Jumlah Warung/Kedai Makan Middle Eastern Food

TAHUN

2019

KONSEP

- **Jumlah Warung/Kedai Makan Middle Eastern 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 kebab, nasi biryani, nasi kebuli, roti maryam dan lain-lain.
- **Warung/Kedai Makan Middle Eastern 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 kebab, nasi biryani, nasi kebuli, roti maryam 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.
- **Middle Eastern Food** adalah masakan di negara-negara Timur Tengah.
- **Middle Eastern Food** berupa makanan-makanan seperti kebab, nasi biryani, nasi kebuli, roti maryam dan lain-lain.

RUJUKAN

-

RUMUS

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.

WALI DATA

Dinas Pariwisata, Pemuda dan Olah Raga

UKURAN

Unit

UNIT

0

KEGUNAAN

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

INTERPRETASI

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

KETERANGAN

- Bahan yang biasanya digunakan adalah zaitun dan minyak zaitun, madu, wijen, peterseli, mentha, kacang Arab, dan lain-lain.
- Beberapa makanan yang terkenal adalah kibbeh dan shawarma.
- Minuman yang terkenal adalah arak.

SUMBER

-

METODOLOGI

-

KEDALAMAN DATA

Kecamatan

PERIODE

Tahunan

LAG DATA

H + 1

KEWENANGAN

Dinas Pariwisata, Pemuda dan Olahraga

DOKUMEN

SIPD

