

## **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

