

## **KATEGORI**

Akomodasi dan Pariwisata

## **SUB KATEGORI**

Pariwisata

## **NAMA INDIKATOR**

Jumlah Warung/Kedai Makan Sea Food

## **TAHUN**

2019

## **KONSEP**

- **Jumlah Warung/Kedai Makan Sea 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 cumi-cumi, kerang, gurita, kepiting, udang dan lain-lain.
- **Warung/Kedai Makan Sea 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 cumi-cumi, kerang, gurita, kepiting, udang 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.
- **Sea Food** adalah sebutan untuk makanan berupa hewan dan tumbuhan laut yang ditangkap, dipancing, diambil dari laut maupun hasil budidaya.
- **Sea Food** berupa makanan-makanan seperti cumi-cumi, kerang, gurita, kepiting, udang 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 Sea Food di wilayah tersebut.

## **INTERPRETASI**

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

## **KETERANGAN**

- Di beberapa negara, istilah "makanan laut" juga mencakup mamalia laut, ikan dan kerang yang ditangkap atau dikumpulkan nelayan dari air tawar (danau dan sungai). Makanan laut merupakan sumber protein, lemak, vitamin, dan mineral (seng, zat besi, selenium, magnesium, dan iodium).
- Jenis-jenis makanan laut antara lain : Ikan, Moluska: cumi-cumi, kerang, tiram, gurita, Crustacea: udang (rebon, udang windu, udang putih, udang karang), kepiting, Echinodermata: teripang, bulu babi, Ubur-ubur, Rumput laut.
- Pengolahan makanan laut : Pematangan dengan cara direbus, digoreng, dibakar, ditumis, dikukus, atau dipepes menjadi berbagai masakan dan makanan olahan: kerang rebus, udang bakar, kepiting rebus, ikan goreng, ikan pepes, kerupuk, atau bakso dan Pengeringan dan penggaraman, misalnya udang kering, ikan asin, cumi asin.

## **SUMBER**

-

## **METODOLOGI**

-

## **KEDALAMAN DATA**

Kecamatan

## **PERIODE**

Tahunan

## **LAG DATA**

H + 1

## **KEWENANGAN**

Dinas Pariwisata, Pemuda dan Olahraga

## **DOKUMEN**

SIPD

