

## **KATEGORI**

Akomodasi dan Pariwisata

## **SUB KATEGORI**

Pariwisata

## **NAMA INDIKATOR**

Jumlah Warung/Kedai Makan Thai Food

## **TAHUN**

2019

## **KONSEP**

- **Jumlah Warung/Kedai Makan Thai 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 mango sticky rice, tom yam, serangga goreng dan lain-lain.
- **Warung/Kedai Makan Thai 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 mango sticky rice, tom yam, serangga goreng 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.
- **Thai Food** adalah makanan dan minuman yang berasal dari Thailand.
- **Thai Food** berupa makanan-makanan seperti mango sticky rice, tom yam, serangga goreng 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 Thai Food di wilayah tersebut.

## **INTERPRETASI**

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

## **KETERANGAN**

- Ciri khas masakan Thai adalah rasa pedas dan penuh bumbu, namun dipadu dengan keseimbangan rasa manis, asin, masam, dan pedas.
- Di Thailand terdapat empat jenis masakan daerah yang berasal dari empat daerah utama: Thailand Utara, Thailand Timur Laut (masakan Isan), Thailand Tengah, dan Thailand Selatan.
- Masing-masing masakan daerah mendapat pengaruh dari masakan Cina dan masakan negara-negara tetangga.
- Tidak seperti kari khas Thailand yang menggunakan rempah-rempah segar, kari Thailand Selatan memakai rempah-rempah kering yang digoreng seperti kari India.
- Ciri khas lain masakan Thailand Selatan adalah pemakaian santan dan kunyit segar.
- Mayoritas penduduk Thailand Selatan beragama Islam. Nenek moyang mereka datang dari anak benua India lebih dari dua ribu tahun lampau sehingga masakan Thailand Selatan mirip dengan masakan India.
- Masakan Thailand Timur Laut (Isan) sering memakai perasan limau, dan sangat dipengaruhi oleh masakan Laos.
- Sebagian besar makanan Thai yang dikenal sekarang merupakan adaptasi dari masakan Cina yang diperkenalkan di Thailand oleh orang Tio Ciu yang merupakan mayoritas orang Cina-Thai.
- Masakan yang mulanya berasal dari Cina, misalnya: jok, kwetiau rad na, khao kha moo (moo pa-loh), bamii dan khao mun gai.
- Bumbu dan rempah-rempah dipakai dalam keadaan segar (bukan rempah-rempah kering).
- Di antara bumbu-bumbu yang umum dalam masakan Thai adalah cabai rawit, cabai merah, santan, kecap ikan (nam pla), jahe, bawang putih, bawang merah, daun ketumbar, serai, terasi (kapi), gula jawa, dan asam jawa.

## **SUMBER**

-

## **METODOLOGI**

-

## **KEDALAMAN DATA**

Kecamatan

## **PERIODE**

Tahunan

## **LAG DATA**

H + 1

**KEWENANGAN**

Dinas Pariwisata, Pemuda dan Olahraga

**DOKUMEN**

SIPD

