

## **KATEGORI**

Akomodasi dan Pariwisata

## **SUB KATEGORI**

Pariwisata

## **NAMA INDIKATOR**

Jumlah Warung/Kedai Makan Vegetarian Food

## **TAHUN**

2019

## **KONSEP**

- **Jumlah Warung/Kedai Makan Vegetarian 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 yang memenuhi standar vegetarian dengan tidak memasukkan daging dan produk-produk yang berasal dari hewan.
- **Warung/Kedai Makan Vegetarian 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 yang memenuhi standar vegetarian dengan tidak memasukkan daging dan produk-produk yang berasal dari hewan.
- **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.
- **Vegetarian Food** adalah makanan yang memenuhi standar vegetarian dengan tidak memasukkan daging dan produk-produk yang berasal dari hewan.

## **RUJUKAN**

1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataaan.
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 Vegetarian Food di wilayah tersebut.

## **INTERPRETASI**

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

## **KETERANGAN**

- Untuk Vegetarianisme lacto-ovo (jenis paling umum dari vegetarianisme di dunia Barat), telur dan produk-produk susu seperti susu dan keju diperbolehkan.
- Untuk vegetarianisme lacto, jenis vegetarianisme yang paling awal dikenal (tercatat di India), produk-produk susu seperti susu dan keju diperbolehkan.
- Bentuk paling ketat dari vegetarianisme adalah veganisme dan fruitarianisme, seluruh produk hewan tidak dimasukkan, termasuk produk-produk susu serta madu.
- Makanan vegetarian diklasifikasikan ke dalam beberapa jenis yang berbeda : Makanan tradisional yang selalu menjadi vegetarian meliputi sereal, padi-padian, buah-buahan, sayur-sayuran, dan kacang-kacangan, Produk-produk kedelai yang meliputi tahu dan tempe merupakan sumber protein umum, Protein sayur bertekstur, terbuat dari kedelai yang diolah, Daging palsu dan Vegan juga menggunakan produk susu palsu dan telur palsu.

## **SUMBER**

-

## **METODOLOGI**

-

## **KEDALAMAN DATA**

Kecamatan

## **PERIODE**

Tahunan

## **LAG DATA**

H + 1

## **KEWENANGAN**

Dinas Pariwisata, Pemuda dan Olahraga

## **DOKUMEN**

SIPD

