

## DAFTAR TABEL

|                                                                                                                                  |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel III. 1 Definisi Operasional.....                                                                                           | 18 |
| Tabel IV. 1 Hasil penilaian dan observasi pada kondisi area luar rumah makan.....                                                | 25 |
| Tabel IV. 2 Hasil penilaian dan observasi pada kondisi area pelayanan<br>konsumen rumah makan.....                               | 25 |
| Tabel IV. 3 Hasil penilaian dan observasi pada kondisi area dapur/persiapan pengolahan, dan<br>pemilahan pangan rumah makan..... | 26 |
| Tabel IV. 4 Hasil penilaian dan observasi pada kondisi peralatan rumah makan.....                                                | 27 |
| Tabel IV. 5 Hasil penilaian dan observasi pada cara penyajian makanan yang sudah<br>matang rumah makan.....                      | 28 |
| Tabel IV. 6 Hasil penilaian dan observasi pada cara penyajian makanan yang sudah<br>matang rumah makan.....                      | 28 |
| Tabel IV. 7 Hasil penilaian dan observasi pada kondisi kesehatan<br>lingkungan rumah makan.....                                  | 29 |