

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu.....	9
Tabel 2.2 Parameter Air Untuk Kebutuhan Higiene dan Sanitasi.....	21
Tabel 4.1 Definisi Operasional .....	25
Tabel 4.2 Sampel Piring dan Sendok .....	27
Tabel 4.3 Besar Sampel Piring dan Sendok .....	28
Tabel 4.4 Kategori Penilaian Kualitas Peralatan Makan .....	34
Tabel 4.5 Kategori Penilaian Proses Pencucian Peralatan Makan.....	35
Tabel 4.6 Kategori Penilaian Sarana Pencucian Peralatan Makan .....	37
Tabel 4.7 Kategori Penilaian Personal Hygiene Penjamah Makanan.....	38
Tabel 4.8 Kategori Penilaian Persyaratan Bakteriologis .....	38
Tabel 5.1 Distribusi Proses Pencucian Peralatan Makan Pada Rumah Makan Kaldu Kokot Di Kabupaten Sumenep Tahun 2025.....	41
Tabel 5.2 Distribusi Sarana Pencucian Peralatan Makan Pada Rumah Makan Kaldu Kokot Di Kabupaten Sumenep Tahun 2025.....	41
Tabel 5.3 Distribusi Personal Hygiene Penjamah Makanan Pada Rumah Makan Kaldu Kokot Di Kabupaten Sumenep Tahun 2025.....	42
Tabel 5.4 Hasil Pemeriksaan Laboratorium Air Bersih Parameter E.coli dan MPN Coliform Pada Rumah Makan Kaldu Kokot Di Kabupaten Sumenep Tahun 2025.....	42
Tabel 5.5 Distribusi Pemeriksaan Laboratorium Air Bersih Parameter E.coli Pada Air Pencucian Yang Digunakan Pada Rumah Makan Kaldu Kokot di Kabupaten Sumenep Tahun 2025.....	43
Tabel 5.6 Distribusi Pemeriksaan Laboratorium Air Bersih Parameter MPN Coliform Pada Air Pencucian Yang Digunakan Pada Rumah Makan Kaldu Kokot Di Kabupaten Sumenep Tahun 2025.....	43
Tabel 5.7 Hasil Pemeriksaan Laboratorium Pada Usap Alat Makan Yang Digunakan Pada Rumah Makan Kaldu Kokot di Kabupaten Sumenep Tahun 2025.....	44

Tabel 5.8 Distribusi Pemeriksaan Laboratorium Pada Usap Alat Makan Yang Digunakan Pada Rumah Makan Kaldu Kokot di Kabupaten Sumenep Tahun 2025.....	45
---	----