

DAFTAR TABEL

Tabel II.1 Perbedaan Penelitian Sekarang dengan Terdahulu.....	11
Tabel III.1 Definisi Operasional	66
Tabel IV.1 Menu Makanan Rutan kelas IIB Ponorogo	82
Tabel IV.2 Identifikasi Penjamah Dapur Rutan Kelas IIB Ponorogo	83
Tabel IV.3 Lokasi	83
Tabel IV.4 Bangunan dan Fasilitas	84
Tabel IV.5 Penanganan Pangan.....	85
Tabel IV.6 Fasilitas Karyawan	86
Tabel IV.7 Area Penerimaan Bahan Baku.....	87
Tabel IV.8 Persyaratan Bahan Baku.....	87
Tabel IV.9 Rekapitulasi Area Luar	88
Tabel IV.10 Area Penyimpanan Umum	89
Tabel IV.11 Area Penyimpanan Bahan Pangan.....	91
Tabel IV.12 Area Penyimpanan Kemasan.....	92
Tabel IV.13 Area Penyimpanan Bahan Kimia Non Pangan.....	92
Tabel IV.14 Rekapitulasi Area Penyimpanan.....	93
Tabel IV.15 Area Pencucian	94
Tabel IV.16 Area Persiapan, Pengolahan dan Pengemasan Pangan Umum	95
Tabel IV.17 Fasilitas Hygiene Sanitasi Karyawan.....	97
Tabel IV.18 Peralatan	98
Tabel IV.19 Penyimpanan Pangan Matang	99
Tabel IV.20 Pengemasan Pangan Matang.....	100
Tabel IV.21 Pengangkutan Pangan Matang	101
Tabel IV.22 Rekapitulasi Persiapan, Pengolahan dan Pengemasan Pangan	102
Tabel IV.23 Dokumentasi dan Rekaman Khusus Golongan B	102
Tabel IV.24 Rekaman Personel	103
Tabel IV.25 Rekapitulasi Dokumentasi dan Rekaman.....	104
Tabel IV.26 Keselamatan dan Kesehatann Kerja.....	104
Tabel IV.27 Rekapitulasi Area Dalam.....	105
Tabel IV.28 Penilaian Keseluruhan.....	106

Tabel IV.29 Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi.....	107
---	-----