

DAFTAR TABEL

Tabel II.1 Penelitian Terdahulu	9
Tabel III.1 Definisi Operasional	54
Tabel IV.1 Batas Wilayah	68
Tabel IV.2 Identifikasi Penjamah	66
Tabel IV.3 Hasil Penilaian Lokasi.....	67
Tabel IV.4 Hasil Penilaian Fasilitas dan Bangunan	68
Tabel IV.5 Hasil Penilaian Penanganan Pangan.....	69
Tabel IV.6 Hasil Penilaian Penerimaan Bahan Baku	70
Tabel IV.7 Hasil Penilaian Persyaratan Bahan Baku	71
Tabel IV.8 Hasil Rekapitulasi Area Luar Catering	72
Tabel IV.9 Hasil Penilaian Area Penyimpanan Umum	73
Tabel IV.10 Hasil Penilaian Area Penyimpanan Bahan	75
Tabel IV.11 Hasil Penilaian Area Penyimpanan Kemasan	76
Tabel IV.12 Hasil Penilaian Area Penyimpanan Bahan Non Kimia Pangan	77
Tabel IV.13 Hasil Penilaian Area Pencucian	78
Tabel IV.14 Hasil Penilaian Area Persiapan, Pengolahan, Dan Pengemasan Pangan Umum	79
Tabel IV.15 Hasil Penilaian Fasilitas Hygiene Sanitasi Personil	83
Tabel IV.16 Hasil Penilaian Peralatan.....	84
Tabel IV.17 Hasil Penilaian Penyimpanan Pangan Matang	85
Tabel IV.18 Hasil Penilaian Pengemasan Pangan Matang.....	86
Tabel IV.19 Hasil Penilaian Pengangkutan Pangan Matang	87
Tabel IV.20 Hasil Rekapitulasi Area Dalam Catering	88
Tabel IV.21 Hasil Penilaian Rekaman Khusus Golongan B	89
Tabel IV.22 Hasil Penilaian Rekaman Personil	90

Tabel IV.23 Hasil Rekapitulasi Dokumentasi dan Rekaman	91
Tabel IV.24 Hasil Penilaian Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lainnya.....	92
Tabel IV.25 Hasil Penilaian Keseluruhan	93
Tabel IV.26 Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi Satu Porsi Makanan.....	94
Tabel IV.27 Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi Jajanan Lemper	95