

DAFTAR TABEL

Tabel I.1 Menu Makanan Pondok Pesantren.....	2
Tabel II.1 Perbedaan Penelitian Sekarang dengan Terdahulu	8
BAB III.1 Definisi Operasional	53
Tabel IV.1 Identifikasi penjamah.....	75
Tabel IV.2 Lokasi	75
Tabel IV.3 Bangunan dan fasilitas	76
Tabel IV.4 Penanganan Pangan.....	78
Tabel IV.5 Fasilitas Karyawan.....	79
Tabel IV.6 Area Penerimaan Bahan Baku	80
Tabel IV.7 Persyaratan Bahan Baku	81
Tabel IV.8 Rekapitulasi Area Luar.....	82
Tabel IV.9 Area Penyimpanan Umum	83
Tabel IV.10 Area Penyimpanan Bahan Pangan.....	85
Tabel IV.11 Area Penyimpanan Kemasan	86
Tabel IV.12 Area Penyimpanan Bahan Kimia Non Pangan	87
Tabel IV.13 Rekapitulasi Area Penyimpanan.....	88
Tabel IV.14 Area Pencucian	89
Tabel IV.15 Area Persiapan, Pengolahan dan Pengemasan Pangan Umum.....	90
Tabel IV.16 Fasilitas Hygiene Sanitasi Karyawan	94
Tabel IV.17 Peralatan	95
Tabel IV.18 Penyimpanan Pangan Matang	96
Tabel IV.19 Pengemasan Pangan Matang	97
Tabel IV.20 Pengangkutan Pangan Matang	98
Tabel IV.21 Rekapitulasi area persiapan, pengolahan, dan pengemasan	99
Tabel IV.22 Dokumentasi dan Rekaman Khusus Golongan B	100
Tabel IV.23 Rekaman Personel.....	101
Tabel IV.24 Rekapitulasi Dokumentasi dan Rekaman Khusus Golongan B.....	102
Tabel IV.25 Keselamatan dan Kesehatan Kerja	103
Tabel IV.26 Rekapitulasi area dalam	104
Tabel IV.27 Penilaian kesiapan	105
Tabel IV.28 Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi.....	107