

## DAFTAR TABEL

Tabel III. 1 Definisi Operasional.....	27
Tabel III. 2 Kategori Penilaian Aspek Fasilitas Sanitasi .....	30
Tabel III. 3 Kategori Penilaian Aspek Peralatan .....	31
Tabel III. 4 Kategori Penilaian Aspek Penjamah .....	31
Tabel III. 5 Kategori Penilaian Total Keseluruhan.....	31
Tabel III. 6 Kategori Penilaian Kondisi Higiene Sanitasi .....	32
Tabel III. 5 Jenis Menu Pedagang .....	35
Tabel IV. 1 Hasil Pemeriksaan Angka Kuman pada Alat Makan .....	42
Tabel IV. 2 Hasil Penilaian Proses Pencucian Alat Makan di Lima Gerai .....	43
Tabel IV. 3 Hasil Penilaian Proses Pengeringan Alat Makan di Lima Gerai.....	43
Tabel IV. 4 Hasil Penilaian Proses Penyimpanan Alat Makan di Lima Gerai .....	44
Tabel IV. 5 Rekapitulasi Nilai Personal Higiene Pedagang di Lima Gerai .....	44
Tabel IV. 6 Rekapitulasi Penilaian Fasilitas Sanitasi .....	45
Tabel IV. 7 Distribusi Frekuensi Kondisi Higiene Sanitasi .....	45