

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Definisi Operasional	35
Tabel 3.2 Scoring Pemeriksaan Organoleptik.....	56
Tabel 4.1 Hasil Observasi Lokasi dan Bangunan	63
Tabel 4.2 Hasil Observasi Bangunan dan Fasilitas	64
Tabel 4.3 Hasil Observasi Peralatan Produksi	65
Tabel 4.4 Hasil Observasi Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air	66
Tabel 4.5 Hasil Observasi Fasilitas dan Kegiatan Higiene Sanitasi	67
Tabel 4.6 Hasil Observasi Kesehatan dan Higiene Karyawan.....	68
Tabel 4.7 Hasil Observasi Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi.....	69
Tabel 4.8 Hasil Observasi Penyimpanan	70
Tabel 4.9 Hasil Observasi Pengendalian Proses	71
Tabel 4.10 Hasil Observasi Pelabelan Pangan.....	72
Tabel 4.11 Hasil Observasi Pengawasan Oleh Penanggungjawab	73
Tabel 4.12 Hasil Observasi Penarikan Produk.....	74
Tabel 4.13 Hasil Observasi Pencatatan dan Dokumentasi.....	75
Tabel 4.14 Hasil Observasi Pelatihan Karyawan	76
Tabel 4.15 Hasil Observasi Higiene Sanitasi	77
Tabel 4.16 Hasil Kualitas Fisik.....	78
Tabel 4.17 Hasil Kualitas Kimia.....	79
Tabel 4.18 Hasil Kualitas Bakteriologi.....	80
Tabel 4.19 Kualitas Makanan	81