

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel II.1 Penelitian Terdahulu.....	7
Tabel III.1 Definisi Operasional Variabel Dan Kategori Penilaian.....	26
Tabel IV.1 Hasil Uji Deskripsi Mie Ayam.....	40
Tabel IV.2 Hasil Uji Hedonik Mie Ayam.....	42
Tabel IV.3 Hasil Uji Skor Mie Ayam.....	43
Tabel IV.4 Hasil Rekapitulasi Kualitas Fisik Mie Ayam.....	44
Tabel IV.5 Hasil Pemeriksaan Formalin.....	45
Tabel IV.6 Hasil Pemeriksaan Angka Kuman.....	46
Tabel IV.7 Hasil Rekapitulasi Kualitas Fisik, Kimia Dan Mikrobiologi.....	47
Tabel IV.8 Hasil Analisis Observasi Penilaian Hygiene Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan.....	48