

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Nama Rumah Makan dan Jumlah Pengolah Makanan	40
2. Kisi-kisi Angket Persepsi dan Penerapan Pengolah Makanan Tentang Hygiene dan Sanitasi	41
3. Bobot Nilai Angket Persepsi Pengolah Makanan Tentang Hygiene dan Sanitasi Makanan.....	41
4. Bobot Nilai Angket Penerapan Pengolah Makanan Tentang Hygiene dan Sanitasi Makanan	41
5. Distribusi Identitas Tenaga Pengolah Makanan berdasarkan Umur, Jenis Kelamin, dan Pendidikan	43
6. Distribusi Persepsi Responden Pengolah Makanan Hygiene dan Sanitasi Pengolah Makanan	45
7. Distribusi Persepsi Responden Pengolah Makanan Berdasarkan Pemilihan Bahan Makanan	46
8. Distribusi Persepsi Responden Pengolah Makanan Berdasarkan Penyimpanan Bahan Makanan Mentah	46
9. Distribusi Persepsi Responden Pengolah Makanan Berdasarkan Penyimpanan Bahan Makanan Yang Telah Diolah.....	47
10. Distribusi Persepsi Responden Pengolah Makanan Berdasarkan Pengolahan Makanan	47
11. Distribusi Persepsi Responden pengolah makanan Berdasarkan Penyajian Makanan	48
12. Distribusi Persepsi Responden Pengolah Makanan Berdasarkan Keadaan Peralatan Makan.....	49
13. Distribusi Persepsi Pengolah Makanan Berdasarkan Keadaan Fasilitas Sanitasi	50
14. Distribusi Penerapan Responden Pengolah Makanan Tentang Hygiene dan Sanitasi Pengolah Makanan.....	51
15. Distribusi Penerapan Responden Pengolah Makanan Berdasarkan Pemilihan Bahan Makanan	51
16. Distribusi Penerapan Responden Pengolah Makanan Berdasarkan Penyimpanan Bahan Makanan Mentah.....	52
17. Distribusi Penerapan Responden Pengolah Makanan Berdasarkan Penyimpanan Makanan Yang Telah Diolah	52
18. Distribusi Penerapan Responden Pengolah Makanan Berdasarkan Pengolahan Makanan	53
19. Distribusi Penerapan Responden Pengolah Makanan Berdasarkan Penyajian Makanan.....	53
20. Distribusi Penerapan Responden Pengolah Makanan Berdasarkan Keadaan Peralatan Makan.....	54
21. Distribusi Penerapan Pengolah Makanan Berdasarkan Keadaan Fasilitas Sanitasi.....	55