

## DAFTAR TABEL

	Halaman
1 Populasi Penelitian .....	25
2 Kisi-Kisi Angket pedagang Kaki Lima .....	27
3 Jenis makanan yang dijual Pedagang kaki lima.....	34
4.lokasi/tempat yang strategis .....	35
5 lokasi pengolahan makanan .....	36
6. Tempat pembuangan sisa-sisa makanan.....	36
7.Kualitas bahan makanan.....	37
8.bahan makanan yang diperoleh dari tempat penjualan yang diawasi oleh pemerintah.....	37
9. selalu mencuci tangan sebelum melakukan kegiatan Atau mengolah makanan.....	38
10. tempat khusus untuk menyimpan makanan.....	38
11. mengolah makanan dengan menggunakan Wadah atau tempat yang bersih.....	39
12. membersihkan bahan makanan yang sudah dibeli terlebih dahulu sebelum disimpan.....	39
13. bahan makanan yang dibeli semuanya langsung dipakai.....	40
14. mengolah makanan menggunakan celemek di dalam bekerja.....	41
15.menyajikan makanan menggunakan alat penjepit atau sendok.....	42
16. tempat khusus untuk menyimpan bumbu makanan.....	42
17. saat menderita batuk, pilek, dan diare anda tetap mengolah makanan.....	43

18. Bapak/Ibu sedang sakit.siapa yang membantu anda berjualan.....	43
19. penataan makanan yang disajikan.....	44
20. peralatan makan yang digunakan langsung dicuci.....	44
21.pencucian bahan makanan menggunakan air yang mengalir.....	45
22..berapa banyak membuat makanan jajanan dalam sehari.....	45
23. apa yang dilakukan jika makanan belum habis.....	46
24.perlengkapan alat pengangkutan bahan makanan.....	46
25. Harga makanan yang dijual.....	46
26. rata-rata penghasilan per hari.....	47
27. Modal awal dalam 1 hari.....	47
28. pernah meminjam modal dari pihak lain.....	48
29. waktu yang diperlukan dalam 1 hari.....	48
30. target pendapatan yang harus diperoleh.....	49
31. pernahkah mengalami kegagalan dalam menjalankan usaha.....	49
32. persaingan dengan pedagang sekitar.....	50