

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Suhu Penyimpanan Bahan Makanan.....	20
Tabel 2.2	Pengelompokan Bahaya Biologis .....	29
Tabel 2.3	Bahaya Kimia yang dapat mencemari makanan .....	30
Tabel 2.4	Sumber bahaya fisik dan kemungkinan cara pencegahannya.....	31
Tabel 2.5	Batas-batas Kritis .....	32
Tabel 2.6	Penelitian Terkait .....	35
Tabel 3.1	Defenisi Istilah .....	39
Tabel 3.1	Karakteristik Informan .....	40
Tabel 4.1	Batas kritis pada tahap penyimpanan bahan makanan.....	56
Tabel 4.2	Batas kritis pada tahap pengolahan bahan makanan .....	65
Tabel 4.3	Batas-batas kritis ruangan dapur dan peralatan dapur .....	67
Tabel 4.3	Batas kritis pada tahap penyajian makanan .....	76