

## DAFTAR TABEL

		hlm.
Tabel 2.1	Bahaya Potensial Biologis Yang Terdapat Pada Makanan	18
Tabel 2.2	Material Utama Yang Menyebabkan Bahaya Fisik	19
Tabel 2.3	Temperatur Minimal Internal Produk Pangan	23
Tabel 2.4	Lembar Data HACCP Dari Pemasakan Nasi Dengan Rice Cooker	26
Tabel 2.5	Lembar Data HACCP Dari Pemasakan Nasi Tim	29
Tabel 5.1	Hasil Uji Mikrobiologi Untuk Bubur Wortel Tempe	57
Tabel 5.2	Hasil Uji Mikrobiologi Untuk Telur Dadar	58
Tabel 5.3	Hasil Uji Mikrobiologi Untuk Bening Bayam	59
Tabel 5.4	Lembar Data HACCP Dari Pemasakan Nasi Tim	72
Tabel 5.5	Lembar Data HACCP Dari Pemasakan Sayur Sop	74
Tabel 5.6	Lembar Data HACCP Dari Pemasakan Sayur Bening	76
Tabel 5.7	Lembar Data HACCP Dari Pemasakan Ayam Goreng Tepung	78
Tabel 5.8	Lembar Data HACCP Dari Pemasakan Soto Ayam	80