

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Batas maksimum cemaran mikroba dalam air kemasan	20
2. Uji Reabilitas.....	35
3. Defenisi Operasional.....	36
3. Cemaran <i>Coliform</i> pada es batu dan air	45
4. Distribusi perilaku <i>personal hygiene</i> penjamah dan cemaran <i>Coliform</i>	46
5. Perilaku <i>personal higiene</i> penjamah dengan cemaran <i>Coliform</i> pada es teh manis.....	47
6. Penerapan HACCP Pembuatan Es Teh Manis	47
7. Jenis Bahaya Pembuatan Es Teh Manis.....	48
8. Analisa Resiko Bahaya Pembuatan Es Teh Manis.....	49