

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Syarat suhu penyimpanan makanan jadi	13
Tabel 2.2	Persyaratan Penyimpanan suhu bahan mentah.....	16
Tabel 3.1	Definisi Operasional	47
Tabel 3.2	Klasifikasi dan Koding.....	55
Tabel 4.1	Jumlah Kios dan Pedagang di Pasar Cikurubuk Tahun 2024.....	58
Tabel 4.2	Jenis Dagangan Masing – masing Blok di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya Tahun 2024.....	59
Tabel 4.3	Uraian Pemusatan Data Usia Responden pada Penjamah Warung Nasi di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya Tahun 2024	60
Tabel 4.4	Jenis Kelamin Responden Pedagang Warung Nasi di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya Tahun 2024	61
Tabel 4.5	Tingkat Pendidikan Responden Pedagang Warung Nasi di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya.....	61
Tabel 4.6	Uraian Pemusatan Data Lama Berjualan Responden Pedagang Warung Nasi di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya Tahun 2024.....	62
Tabel 4.7	Distribusi Frekuensi Hasil Observasi Praktik Pengolahan Makanan di Warung Nasi Pasar Cikurubuk	63
Tabel 4.8	Distribusi Frekuensi Kategori Praktik Pengolahan Makanan	66
Tabel 4.9	Distribusi Frekuensi Hasil Observasi Hygiene	66
Tabel 4.10	Distribusi Frekuensi Kategori Hygiene Sanitasi	68
Tabel 4.11	Distribusi Frekuensi Variabel Keberadaan Bakteri <i>Escherichia coli</i> .	69
Tabel 4.12	Hubungan Pratik Pengolahan Makanan dengan Keberadaan Bakteri <i>Escherichia coli</i> pada Warung Nasi di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya.....	69
Tabel 4.13	Hubungan Hygiene Sanitasi dengan Keberadaan Bakteri <i>Escherichia coli</i> pada Warung Nasi di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya.....	70