

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Peralatan yang terdapat pada gerobak PKL Mie Ayam.....	12
Tabel 2.2 Bahan-bahan pembuatan Mie Ayam.....	25
Tabel 2.3 Standar higienitas sanitasi dalam penyelenggaraan makanan jajanan ..	27
Tabel 2.4 Jenis-jenis kayu yang umum digunakan untuk material gerobak	33
Tabel 2.5 Jenis-jenis logam yang umum digunakan untuk material gerobak	34
Tabel 2.6 Penelitian terdahulu.....	41
Tabel 3.1 Daftar pertanyaan wawancara pedagang Mie Ayam	45
Tabel 3.2 Daftar pertanyaan wawancara pembeli Mie Ayam.....	46
Tabel 4.1 Data Observasi PKL Mie Ayam 1	51
Tabel 4.2 Data Observasi PKL Mie Ayam 2	55
Tabel 4.3 Data Observasi PKL Mie Ayam 3	60
Tabel 4.4 Data Observasi PKL Mie Ayam 4	66
Tabel 4.5 Data Observasi PKL Mie Ayam 5	74
Tabel 4.6 Data Observasi PKL Mie Ayam 6	80
Tabel 4.7 Data Observasi PKL Mie Ayam 7	86
Tabel 4.8 Data Observasi PKL Mie Ayam 8	91
Tabel 4.9 Data Observasi PKL Mie Ayam 9	97
Tabel 4.10 Data Observasi PKL Mie Ayam 10	101
Tabel 4.11 Data wawancara PKL Mie Ayam 2	107
Tabel 4.12 Data wawancara PKL Mie Ayam 3	110
Tabel 4.13 Data wawancara PKL Mie Ayam 4	113
Tabel 4.14 Standar higienitas yang harus terpenuhi dalam operasional PKL Mie Ayam.....	129
Tabel 5.1 Sketsa ide solusi untuk permasalahan peralatan dan wadah Mie Ayam	138
Tabel 5.2 Sketsa ide solusi untuk permasalahan penyimpanan bahan Mie Ayam	139
Tabel 5.3 Sketsa ide solusi untuk permasalahan pengolahan dan penyajian Mie Ayam.....	141

Tabel 5.4 Sketsa ide solusi untuk permasalahan pembuangan dan pengolahan limbah.....	142
Tabel 5.5 Sketsa ide solusi untuk permasalahan material, bentuk, lingkungan, dan area memasak gerobak	145
Tabel 5.6 Sketsa ide solusi untuk permasalahan pedagang dan pembeli Mie Ayam	147

