

DAFTAR TABEL

Tabel 3.0 Kondisi Suhu Normal Bahan Makanan.....	20
Tabel 3.1 Kondisi Suhu Tidak Normal Bahan Makanan.....	21
Tabel 3.2. Matriks Analisis SWOT	30
Tabel 3.3. Faktor Internal dan Eksternal	31
Tabel 3.5. Nilai Dukungan (ND) Faktor	32
Tabel 4.1. Pencermatan Lingkungan	39
Tabel 4.2. Faktor Internal dan Eksternal	40
Tabel 4.3. Tabel Komparasi Urgensi Faktor Internal dan Eksternal	41
Tabel 4.4. Nilai Dukungan (ND)	43
Tabel 4.5. Tabel Nilai Relatif Keterkaitan Internal Dan Eksternal	44
Tabel 4.6. Tabel Faktor Kunci Keberhasilan	46

