

## DAFTAR ISI

|   | Halaman    |
|---|------------|
| <b>ABSTRAK.....</b>                                   | <b>i</b>   |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                            | <b>ii</b>  |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                                | <b>iv</b>  |
| <b>DAFTAR TABEL.....</b>                              | <b>vi</b>  |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>                           | <b>vii</b> |
| <br>  |            |
| <b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>                        | <b>1</b>   |
| A. Latar Belakang Masalah.....                        | 1          |
| B. Identifikasi Masalah .....                         | 3          |
| C. Pembatasan Masalah .....                           | 4          |
| D. Perumusan Masalah .....                            | 4          |
| E. Tujuan Penelitian .....                            | 5          |
| F. Manfaat Penelitian .....                           | 5          |
| <br>  |            |
| <b>BAB II KAJIAN TEORITIS DAN HIPOTESIS .....</b>     | <b>6</b>   |
| A. Deskripsi Terori .....                             | 6          |
| 1. Manajemen Diri .....                               | 6          |
| 2. Pengetahuan Makanan Indonesia .....                | 9          |
| 3. Minat Membuka Usaha Kuliner .....                  | 13         |
| B. Penelitian Yang Relevan .....                      | 23         |
| C. Kerangka Berpikir .....                            | 24         |
| D. Hipotesis Penelitian.....                          | 27         |
| <br>  |            |
| <b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>                | <b>28</b>  |
| A. Desain Penelitian.....                             | 28         |
| B. Definisi Operasional Dan Variabel Penelitian ..... | 28         |
| C. Populasi dan Sampel Penelitian .....               | 29         |
| D. Instrumen dan Teknik Pengumpulan Data .....        | 30         |
| E. Uji Coba Instrumen Penelitian.....                 | 32         |
| F. Hasil Uji Coba Instrumen.....                      | 36         |
| 1. Angket Manajemen diri.....                         | 36         |
| 2. Tes Pengetahuan Makanan Indonesia .....            | 37         |
| 3. Angket Minat Membuka Usaha Kuliner .....           | 38         |
| G. Teknik Analisis Data.....                          | 38         |
| 1. Deskripsi Data Penelitian .....                    | 38         |
| 2. Uji Kecenderungan.....                             | 40         |
| 3. Uji Persyaratan Analisis .....                     | 41         |
| 4. Pengujian Hipotesis.....                           | 44         |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>           | <b>47</b> |
| A. Deskripsi Data Hasil Penelitian .....           | 47        |
| B. Tingkat Kecenderungan Variabel Penelitian ..... | 49        |
| C. Uji Persyaratan Analisis .....                  | 51        |
| D. Pengujian Hipotesis.....                        | 53        |
| E. Pembahasa Hasil Penelitian .....                | 55        |
| <b>BAB V KESIMPULAN .....</b>                      | <b>61</b> |
| A. Kesimpulan .....                                | 61        |
| B. Saran.....                                      | 62        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>                         | <b>63</b> |
| <b>LAMPIRAN.....</b>                               | <b>65</b> |

