

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah.....	5
1.4 Rumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian.....	6
1.6 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA BERPIKIR DAN HIPOTESIS PENELITIAN.....	7
2.1 Kajian Teoritis	7
2.1.1 Hasil Praktek Olahan Tepung Terigu.....	7
2.1.2 Disiplin Belajar	10
2.1.3 Penggunaan Internet Bidang Kuliner	17
2.2 Penelitian yang Relevan.....	21
2.3 Kerangka Berfikir.....	22
2.4 Hipotesis Penelitian.....	26
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	28
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	28
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	28
3.3 Desain Penelitian	29
3.4 Definisi Operasional	29
3.5 Instrumen Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data.....	29
3.6 Uji coba Instrumen Penelitian.....	32
3.7 Hasil Uji Coba Instrumen	33
3.8 Teknik Analisis Data	34
3.9 Uji Persyaratan Analisis	38
3.10 Pengujian Hipotesis	41

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	45
4.1 Deskripsi Data Hasil Penelitian.....	45
4.2 Tingkat Kecenderungan Variabel Penelitian	47
4.3 Pengujian Persyaratan Analisis	48
4.4 Pengujian Hipotesis	51
4.5 Pembahasan Hasil Penelitian.....	52
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	 63
5.1. Kesimpulan.....	63
5.2. Saran	64
 DAFTAR PUSTAKA.....	 65
LAMPIRAN.....	71

