

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	v
BAB I PENDAHULUAN
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Rumusan Masalah	6
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Manfaat Penelitian	7
1.6.1 Manfaat Teoritis	7
1.6.2 Manfaat Praktis.....	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA
2.1 Kajian Pustaka.....	8
2.2 Kerangka Teori.....	10
2.2.1 Konsep Kebudayaan Geertz	10
2.3 Kerangka Konseptual	11
2.3.1 Makanan Adat (tradisional).....	11
2.3.1 Etnis Simalungun	11
2.4 Kerangka Berfikir	12
BAB III METODE PENELITIAN
3.1 Jenis Penelitian	13
3.2 Lokasi Penelitian	13
3.3 Informan	13
3.4 Teknik Pengumpulan Data	14
3.4.1 Observasi	14
3.4.2 Wawancara	14
3.4.3 Dokumentasi.....	15
3.5 Teknik Analisis Data	16
3.5.1 Mengumpulkan Data	17

3.5.2 Menyajikan Data	17
3.5.3 Menarik Kesimpulan	17
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Deskripsi Lokasi Penelitian.....	18
4.2 Etnis Simalungun	19
4.2.1 Sejarah Suku Simalungun	20
4.2.2 Nama Simalungun	20
4.2.3 Karakter Orang Simalungun	21
4.2.4 Sosial Budaya Masyarakat Simalungun.....	22
4.3 Dayok Nabinatur	23
4.3.1 Latar Belakang Penyajian Dayok Nabinatur	25
4.3.2 Acara/ Perayaan Yang Menyajikan Dayok Nabinatur	27
4.3.3 Cara Pembuatan Dayok Nabinatur.....	28
4.3.4 Jenis-Jenis Ayam Yang Dingunakan Untuk Membuat Dayok Nabinatur	29
4.3.5 Keunikan Dayok Nabinatur.....	30
4.3.6 Susunan Bagian-Bagian Tubuh Pada Dayok Nabinatur	31
4.3.7 Dayok Nabinatur Dan Mitosnya	33
4.3.8 Kegunaan Penyajian Dayok Nabinatur	33
4.3.9 Posisi Atau Sikap Tubuh Saat Memberi Dan Menerima Dayok Nabinatur	35
4.3.10 Dayok Nabinatur Pada Dukacita	35
4.3.11 Dayok Nabinatur Pada Sukacita	36
4.3.12 Nahinasumba	39
4.3.13 Manfaat Dan Keunikan Nahinasumba	39
4.3.14 Acara Atau Perayaan Yang Menyajikan Nahinasumba.....	39
4.3.15 Cara Pemilihan Ayam Untuk Nahinasumba	40
4.3.16 Namatah	41
4.3.17 Keunikan Namatah.....	42
4.3.18 Jenis Ayam Yang Dingunakan Untuk Namatah	43
4.3.19 Makna yang Terkandung Dalam Namatah	44

4.3.20 Acara Atau Perayaan Yang Menggunakan Namatah.....	45
4.3.21 Tok-Tok.....	46
4.3.22 Keunikan Tok-Tok.....	46
4.3.23 Jenis Ayam Yang Dingunakan Dalam Pembuatan Tok-Tok.....	47
4.3.24 Makna Dari Tok-Tok.....	48
4.3.25 Acara Atau Perayaan Yang Menggunakan Tok-Tok.....	48
4.3.26 Labar.....	48
4.3.27 Keunikan Labar.....	49
4.3.28 Jenis Ayam Yang Dingunakan Dalam Pembuatan Labar.....	49
4.3.29 Makna Yang Terkandung Pada Labar.....	50
4.3.30 Acara Atau Perayaan Yang Menggunakan Labar.....	50
4.3.31 Pulur-Pulur.....	51
4.3.32 Keunikan Pulur-Pulur.....	51
4.3.33Jenis Ayam Yang Dingunakan Dalam Pembuatan Pulur- Pulur.....	51
4.3.34 Makna Yang Terkandung Dalam Pulur-Pulur.....	52
4.3.35 Acara Atau Perayaan Yang Menggunkan Pulur-Pulur	
4.3.36 Nanibolgang.....	52
4.3.37 Tasak Pitu.....	53

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan.....	57
5.2 Saran.....	61

DAFTAR PUSTAKA LAMPIRAN