

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Peta wilayah kecamatan Pematang Bandar	68
Gambar 4.2 ayam yang sudah disembelih	78
Gambar 4.3 Holat	78
Gambar 4.4 Sawo muda	79
Gambar 4.5 Bawang merah	80
Gambar 4.6 Kemiri	81
Gambar 4.7 Serai	82
Gambar 4.8 Kelapa	83
Gambar 4.9 Jeruk nipis	84
Gambar 4.10 penyembelihan ayam	85
Gambar 4.11 bahan-bahan pembuatan dayok niura	86
Gambar 4.12 wajan untuk merebus air	87
Gambar 4.13 Ayam di panggang dan dicincang kecil-kecil	87
Gambar 4.14 Ibu Salbiah mengiris serai, kemiri, dan bawang merah dibakar	88
Gambar 4.15 Ayam yang sudah di panggang	89
Gambar 4.16 Bahan/ rempah yang sudah halus disaring ke dalam santan	90
Gambar 4.17 Dayok Niura	90
Gambar 4.18 Langkah-langkah proses pembuatan dayok niura	91
Gambar 4.19 Dayok niura dalam upacara perkawinan	93
Gambar 4.20 acara untuk kebesaran hati	96
Gambar 4.21 upacara kematian (simalum-malumi)	98