

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK.....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Identifikasi Masalah.....	5
1.3. Rumusan Masalah.....	5
1.4. Tujuan Penulisan.....	6
1.5. Manfaat Penelitian.....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2. Kerangka Konsep.....	8
2.1. Tanaman <i>Rempah Tuba</i> (andaliman) Bagian Dari Studi Etnobotani.....	8
2.2. Penelitian <i>Rempah Tuba</i> (Andaliman) Terdahulu.....	11
2.2.1. Analisis Usaha Tani Andaliman Dan Sumbangannya Terhadap Pendapatan Keluarga.....	11
2.2.2. Kajian Mekanisme Antibakteri Ekstrak Andaliman (Zanthoxylum Acanthopodium) terhadap bakteri patogen pangan.....	12
2.2.3. Deskripsi Dan perkecambahan andalimanDi Kabupaten Dairi, Sumatera Utara.....	13

2.3. Masyarakat.....	13
2.4. Kerangka Teori.....	14
2.4.1. Etnik.....	14
2.4.2. Upacara Adat.....	14
2.4.3. Makanan Adat.....	15
2.4.4. Pengertian Dusun.....	16
2.5. Etnik Batak Simalungun.....	17
2.5.1. Sistem Kekerabatan.....	18
2.5.2. Bahasa.....	18
2.5.3. Sitem Mata Pencaharian.....	19
2.5.4. Sistem Kepercayaan (Religi).....	19
2.5.5. Kerangka Berpikir.....	20

### **BAB III METODE PENELITIAN**

3. PENELITIAN LAPANGAN.....	22
3.1. Lokasi Penelitian.....	22
3.2. Populasi Dan Sampel.....	22
3.3. Tehnik Pengumpulan Data.....	23
3.3.1. Metode Etnografi.....	23
3.4. Metode Penelitian.....	24
3.4.1. Observasi Partisipan.....	24
3.4.2. Analisis Data.....	25

### **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

4. Deskripsi Lokasi Penelitian.....	26
4.1. Keadaan Geografis Kabupaten Simalungun.....	26

4.2. Peta Kabupaten Simalungun.....	27
4.3. Kecamatan Raya.....	28
4.4. Kondisi Topografi.....	30
4.4.1. Jumlah Desa Kecamatan Raya.....	31
4.4.2. Pendidikan.....	32
4.4.3. Perekonomian.....	33
4.4.4. Jumlah Penduduk.....	34
4.4.5. Pertanian.....	34
4.5. Sarana.....	35
4.5.1. Rumah Sakit GKPS Kecamatan Raya.....	35
4.5.2. Puskesmas.....	35
4.5.3. Sarana Transportasi Dan Komunikasi.....	35
4.5.4. Bandara Kecamatan Raya.....	36
4.5.5. Radio Lokal.....	36
4.5.6. Jaringan Listrik Dan Air Minum.....	36
4.5.7. Objek Wisata.....	37
4.6. Dusun Gotting Di Desa Raya Hulu.....	37
4.6.1. Kondisi Sosial Ekonomi Penduduk.....	38
4.6.2. Sarana Dan Prasarana.....	39
4.6.3. Sejarah Terbentuknya Dusun Gotting.....	40
4.6.4. Harga <i>Rempah Tuba</i> Di pasar Tradisional.....	41
4.7. Peneliti Di Ladang <i>Rempah Tuba</i> .....	42
4.7.1. <i>Rempah Tuba</i> Tumbuh Di Tengah Tanaman Jagung.....	43
4.7.2. Jenis-jenis Rempah Tuba.....	44

4.7.3. <i>Tuba Merah</i> .....	44
4.7.4. <i>Tuba Hijau</i> .....	45
4.8. Bentuk Dan Ciri-ciri <i>Rempah Tuba</i> .....	46
4.8.1. Batang <i>Rempah Tuba</i> .....	47
4.8.2. Daun <i>Rempah Tuba</i> .....	48
4.8.3. Bunga <i>Rempah Tuba</i> .....	49
4.8.4. Biji <i>Rempah Tuba</i> .....	50
4.8.5. Buah <i>Rempah Tuba</i> .....	51
4.9. Manfaat <i>Rempah Tuba</i> (Andaliman) Sebagai Obat Herbal Tradisional	
Etnik Batak Simalungun.....	52
4.9.1. Obat Luka.....	52
4.9.2. Obat Herbal Penambah Nafsu Makan.....	54
4.9.3. Daun <i>Rempah Tuba</i> Sebagai Obat Gatal-gatal.....	56
4.9.4. Mengurangi Lemak Pada Ikan Dan Daging.....	57
4.9.5. Mengurangi Aroma Amis pada Ikan Dan Daging.....	59
4.9.6. <i>Rempah Tuba</i> Sebagai Pengawet Alami Pada Makanan.....	60
4.9.7. <i>Rempah Tuba</i> Dipercaya Dapat Memperpanjang Usia.....	61
4.10. Penanaman <i>Rempah Tuba</i> (Andaliman) Secara Tradisional	
Etnik Batak Simalungun.....	62

4.10.1. Penanaman <i>Rempah Tuba</i> .....	62
4.10.2. Mencari Tunas <i>Rempah Tuba</i> .....	62
4.10.3. Pembibitan (Persemaian).....	65
4.10.4. Persiapan Lahan <i>Rempah Tuba</i> .....	66
4.10.5. Pemupukan.....	68
4.10.6. Pemeliharaan.....	68
4.10.7. Pemanenan <i>Rempah Tuba</i> .....	72
4.11. Pengolahan <i>Rempah Tuba</i> (Andaliman) Sebagai Bumbu Masakan Adat Pada Upacara (Ritual) Kepercayaan Etnik Batak Simalungun Di Dusun Gotting.....	73
4.11.1. Upacara <i>Mamokkot Jabu</i> .....	74
4.11.2. <i>Dayok Binatur</i> .....	76
4.11.3. Pengolahan Dayok Binatur.....	78
4.11.4. Hinasumba.....	81
4.11.5. Masakan Daging Babi Dengan <i>Rempah Tuba</i> .....	83
4.11.6. Pelaksanaan Upacara Mamokkot Jabu.....	84
4.11.7. Ikan Arsik.....	87
4.11.8. Sambal Tinuktuk Rempah Tuba.....	90
4.11.9. Mie Gomak Rempah Tuba.....	93

## **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

5.1. Kesimpulan..... 96

5.2. Saran..... 97

**DAFTAR PUSTAKA..... 98**

**LAMPIRAN..... 101**

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.3. Kecamatan Raya	29
Tabel 4.3.1. Data Penduduk Kelurahan Raya Huluan	30
Tabel 4.4.1. Jumlah Desa	31

*THE  
Character Building  
UNIVERSITY*