

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	3
C. Pembatasan Masalah .....	3
D. Rumusan Masalah .....	3
E. Tujuan Penelitian .....	4
F. Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II KERANGKA TEORITIS, KERANGKA BERFIKIR DAN PENGAJUAN HIPOTESIS</b> .....	5
A. Kerangka Teoritis.....	5
a. Bubur Pedas .....	5
b. Khasiat Bahan Bubur Pedas .....	11
c. Warisan Kuliner .....	90
B. Kerangka Berpikir .....	92
C. Pertanyaan Penelitian .....	93
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	94
a. Jenis Penelitian .....	94
b. Lokasi dan Waktu.....	94
c. Populasi dan Sampel.....	94
1. Populasi .....	94
2. Sampel .....	95
d. Metode Penelitian .....	96
e. Defenisi Operasional .....	96
f. Pengumpulan Data.....	97
1. Pengamatan .....	97
2. Observasi .....	98
3. Dokumentasi.....	98
g. Teknik Analisis Data .....	98
h. Subjek Penelitian .....	99
i. Indikator Pertanyaan.....	99
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	100
A. Hasil .....	100

1. Gambaran Narasumber .....	100
2. Perbedaan Bahan Bubur Pedas .....	100
a. Umbi-umbian .....	100
b. Kacang-kacangan .....	101
c. Buah .....	101
d. Rempah-rempah .....	102
e. Bumbu Basah .....	102
f. Perencah .....	103
g. Daun-daunan .....	103
B. Pembahasan .....	104
C. Temuan Penelitian .....	116
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>120</b>
A. Kesimpulan .....	120
B. Saran .....	121
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>122</b>

