

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Tiga orang pria sedang mencuci piring .....	30
Gambar 3. 2 Ukiran Desa Na Ualu di dinding rumah informan .....	38
Gambar 3. 3 Raga-raga Najagar tergantung di atas rumah .....	38
Gambar 3. 4 Sikkop .....	39
Gambar 4. 1 Peta Kecamatan Pangururan.....	45
Gambar 4. 2 Makanan <i>Sipitudai</i> Yang Disajikan Diatas Piring <i>Tano</i> (Tanah).....	51
Gambar 4. 3 Daging Yang Sudah Dicinang Halus.....	57
Gambar 4. 4 Darah Hewan Yang Sudah Dicampur Dengan Sedikit Air .....	58
Gambar 4. 5 Beras Yang Dihaluskan Jadi Tepung ( <i>Itak</i> ) .....	59
Gambar 4. 6 <i>Monis</i> (pecahan beras).....	59
Gambar 4. 7 <i>Aek</i> (air) .....	60
Gambar 4. 8 <i>sabe narara</i> (cabai merah) .....	61
Gambar 4. 9 <i>sabe narata</i> (cabai Hijau).....	61
Gambar 4. 10 Andaliman .....	62
Gambar 4. 11 Bawang Merah .....	62
Gambar 4. 12 Bawang Putih .....	63
Gambar 4. 13 <i>Gambiri</i> (Kemiri) .....	64
Gambar 4. 14 <i>Sangge-Sangge</i> (Sereh) .....	64
Gambar 4. 15 <i>Pege</i> (Jahe) .....	65
Gambar 4. 16 <i>Halas</i> (Lengkuas) .....	66
Gambar 4. 17 <i>Hunik</i> (Kunyit) .....	66
Gambar 4. 18 Lada Hitam.....	67
Gambar 4. 19 Merica Putih .....	67
Gambar 4. 20 Ketumbar.....	68
Gambar 4. 21 Bumbu yang sudah dihaluskan.....	68
Gambar 4. 22 Beberapa Pria Sedang Menguliti Hewan Yang Sudah Disembelih 70	
Gambar 4. 23 Salah Satu <i>boru</i> dari dalam rumah meminta bagian-bagian untuk <i>Sipitudai</i> dari <i>boru</i> yang ada diatas <i>passa</i> .....	70
Gambar 4. 24 <i>Boru</i> sedang membersihkan kepala hewan .....	71
Gambar 4. 25 Bagian-bagian lainnya untuk bahan dasar pembuatan <i>sipitudai</i> ....	71
Gambar 4. 26 Pihak <i>boru</i> yang sedang mencincang bahan <i>sipitudai</i> .....	72
Gambar 4. 27 Pihak <i>boru</i> sedang mengupas bumbu <i>sipitudai</i> .....	72
Gambar 4. 28 Kualii besar diatas tungku .....	73
Gambar 4. 29 <i>Boru</i> sedang memasukkan daging dan air ke dalam kualii .....	74
Gambar 4. 30 Bumbu dimasukkan ke dalam kualii .....	74
Gambar 4. 31 Seorang <i>boru</i> mengaduk tepung beras dengan air menggunakan tangan.....	75
Gambar 4. 32 <i>Itak</i> dimasukkan ke dalam kualii.....	75

Gambar 4. 33 Menambahkan garam dan mengaduk <i>sipitudai</i> .....	76
Gambar 4. 34 <i>Sipitudai</i> yang matang dipindahkan ke dalam ember.....	77
Gambar 4. 35 Memanaskan minyak goreng .....	77
Gambar 4. 36 Bumbu ditumis .....	78
Gambar 4. 37 Seorang <i>boru</i> memasukkan daging yang sudah dicincang.....	78
Gambar 4. 38 Memasukkan campuran tepung beras dan air .....	79
Gambar 4. 39 Menambahkan air panas.....	79
Gambar 4. 40 Memasukkan <i>gota</i> (darah hewan) .....	80
Gambar 4. 41 Pengadukan <i>sipitudai</i> yang sudah dimasukkan <i>gota</i> .....	80
Gambar 4. 42 <i>Sipitudai namargota</i> .....	81
Gambar 4. 43 <i>Sipitudai naso margota</i> .....	81
Gambar 4. 44 <i>Sipitudai</i> disajikan diatas piring kepada tamu undangan .....	83
Gambar 4. 45 <i>Sipitudai</i> disajikan Bersama nasi dan dibagikan kepada tamu undangan .....	84
Gambar 4. 46 <i>Sipitudai</i> disajikan kepada leluhur .....	85
Gambar 4. 47 Kepala kuda.....	87
Gambar 4. 48 Ate-ate (hati) .....	88
Gambar 4. 49 <i>Pusu-pusu</i> (jantung) .....	88
Gambar 4. 50 <i>Rak</i> (paru-paru) .....	90
Gambar 4. 51 <i>Butuha Raja</i> (usus halus).....	91
Gambar 4. 52 <i>Tabo-tabo</i> (lemak daging).....	91
Gambar 4. 53 <i>Gota</i> (darah) .....	92
Gambar 4. 54 Para Tamu undangan dan <i>suhut</i> duduk Bersama .....	94
Gambar 4. 55 Pembagian <i>Jambar</i> .....	95
Gambar 4. 56 Pembagian dan makan Bersama <i>sipitudai</i> .....	96
Gambar 4. 57 <i>suhut</i> mengucapkan Terima kasih .....	99
Gambar 4. 58 Pihak <i>hula-hula</i> mengucapkan Terima kasih .....	100
Gambar 4. 59 Tamu undangan berjabat tangan dengan pihak <i>suhut</i> .....	100
Gambar 4. 60 <i>Ulos Sibolang</i> .....	102