

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	i
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	ii
<b>BAB I.....</b>	1
<b>PENDAHULUAN .....</b>	2
1.1 Latar Belakang Masalah .....	2
1.2 Identifikasi Masalah.....	7
1.3 Pembatasan Masalah.....	7
1.4 Rumusan Masalah.....	8
1.5 Tujuan Penelitian .....	8
1.6 Manfaat Penelitian .....	8
<b>BAB II .....</b>	10
<b>KAJIAN PUSTAKA .....</b>	10
2.2 Kerangka Konsep.....	13
2.2.1 Makna .....	13
2.2.2 Fungsi.....	14
2.2.3 Kebudayaan.....	15
2.2.4 Tradisi / Adat .....	16
2.2.5 Kuliner Tradisional .....	19
2.2.6 Sejarah <i>Nitak Gabur</i> Batak Simalungun .....	20
2.2.7 Makna Bahan dan Proses Pembuatan <i>Nitak Gabur</i> .....	22
2.2.7 Fungsi dan Makna <i>Nitak Gabur</i> Simalungun.....	23
2.3 Kerangka Berfikir .....	25
<b>BAB III.....</b>	26
<b>METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	26
3.1 Metode Penelitian .....	26
3.2 Lokasi Penelitian.....	27

3.3 Sumber Data Penelitian.....	27
3.4. Teknik Pengumpulan Data.....	28
3.5 Teknik Analisis Data.....	29
<b>BAB IV .....</b>	<b>33</b>
<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>33</b>
4.1    Deskripsi Lokasi Penelitian.....	33
4.1.1 Gambaran Umum Daerah Penelitian Desa Siboras Kecamatan Pamatang Silimakuta .....	34
4.1.1.1Letak Geografis Desa.....	34
4.1.1.2 Sejarah Desa Nagori Siboras.....	36
4.1.1.3 Kondisi Demografi.....	37
4.1.1.4 Jumlah Penduduk Perdusun .....	38
4.1.1.5Keadaan Sosial.....	39
4.1.1.6 Keadaan Ekonomi .....	41
4.1.1.7 Budaya dan Kuliner adat Simalungun .....	42
4.2 Bahan, Proses dan Makna Nitak Gabur Kuliner Masyarakat Simalungun .....	44
4.2.1 Bahan dan Makna Kuliner Nitak Gabur Simalungun .....	46
4.2.2 Proses dan Makna Kuliner Nitak Gabur Simalungun .....	50
4.3 Penyajian dan makna Nitak Gabur Sebagai Kuliner Adat Masyarakat Simalungun .....	59
4.3.1 Acara adat yang Menyajikan Nitak Gabur.....	66
4.4 Fungsi dan Makna Penyajian Nitak Gabur .....	72
<b>BAB V .....</b>	<b>74</b>
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>74</b>
5.1 Kesimpulan .....	74
5.2 Saran .....	76
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>78</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>81</b>