# DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN ..... ii
LEMBAR PERNYATAAN ..... iii
ABSTRAK ..... iv
*ABSTRACT* ..... v
PERSEMBAHAN ..... vi
KATA PENGANTAR ..... vii
DAFTAR ISI ..... x
DAFTAR TABEL ..... xii
DAFTAR GAMBAR ..... xiii

BAB I PENDAHULUAN ..... 1
I.1. Latar Belakang Penelitian ..... 3
I.2. Perumusan Masalah ..... 8
I.3. Tujuan Penelitian ..... 10
I.4. Manfaat Penelitian ..... 11
I.5. Kerangka Metodologi / Teori Penelitian ..... 13
I.6. Sistematika Penulisan ..... 28

BAB II KAJIAN PUSTAKA ..... 30
II.1. Identifikasi Penelitian Terdahulu dan Relevansi dengan Penelitian yang Sedang Dilakukan ..... 32

BAB III TINJAUAN DATA, KESEJARAHAN DAN PEMAPARAN OBJEK-OBJEK DALAM LINGKUP PENELITIAN ..... 37
III.1. Sekilas Tentang Kota Palembang ..... 40
III.2. Rumah Tradisional Palembang, Rumah Limas ..... 50
III.2.1. Bentuk dan Fungsi Ruang Rumah Limas ..... 54
III.3. Kegiatan Masak “Panggung” ..... 59
III.4. Budaya Makan Manusia ..... 62

III.4.1. Budaya Makan Orang Palembang ..... 63
III.4.2. Budaya Jamuan / Hidangan dalam Pesta Pernikahan Tradisional Palembang : Hidangan Nasi Minyak, Hidangan Kambang dan Perayaan ..... 64
III.5. Makanan Tradisional Palembang Berbahan Dasar Beras ..... 72
III.5.1. Burgo ..... 72
III.5.2. Gandus ..... 80
III.6. Iseran Batu ( Alat Penggilingan Beras dari Batu ) ..... 87

BAB IV METODOLOGI, ANALISA DAN PELAKSANAAN PENELITIAN ..... 100
IV.1. Uraian Analisa Alat Iseran Batu ( Penggilingan Batu ) ..... 102
IV.2. Uraian Analisa Hidangan Kambang pada Pesta Pernikahan Adat Tradisional Palembang ..... 121
IV.3. Uraian Analisa Mengenai Hubungan atau Relevansi dari Filosofi Tatanan Sosial Rumah Tradisional Limas Terhadap Penyajian Jamuan Hidangan pada Pesta Pernikahan Adat Tradisional Palembang ..... 129

BAB V HASIL PENELITIAN ..... 133

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN ..... 141

DAFTAR PUSTAKA ..... 144