

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>v</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....</b>	<b>vi</b>
<b>MOTTO.....</b>	<b>vii</b>
<b>PERSEMBAHAN .....</b>	<b>viii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR TANDA .....</b>	<b>xv</b>
<b>INTISARI.....</b>	<b>xvi</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>xvii</b>
<b>PATHISARI.....</b>	<b>xviii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.5 Tinjauan Pustaka .....	4
1.6 Landasan Teori .....	8
1.7 Metode Penelitian.....	13
1.7.1 Metode Pengumpulan Data.....	13
1.7.2 Metode Analisis Data.....	14
1.7.3 Metode Penyajian Hasil Analisis Data .....	15
1.8 Sistematika Penyajian.....	16
<b>BAB II DESKRIPSI MACAM-MACAM JAJANAN TRADISIONAL DI KOTA MADIUN.....</b>	<b>17</b>
2.1 Pengantar.....	17
2.2 Deskripsi Macam-Macam <i>Jajanan</i> Tradisional .....	18
<b>BAB III ANALISIS KOMPONEN MAKNA NAMA-NAMA JAJANAN TRADISIONAL DI KOTA MADIUN.....</b>	<b>51</b>
3.1 Pengantar.....	51
3.2 Analisis Komponen Makna Berdasarkan Bahan Dasar.....	51
3.3 Analisis Komponen Makna Berdasarkan Cara Membuat,	

Warna, dan Rasa.....	54
3.4 Analisis Komponen Makna <i>Jajanan</i> Tradisional di Kota Madiun .....	56
BAB IV PENUTUP.....	68
4.1.Kesimpulan.....	68
4.2.Saran.....	69
DAFTAR PUSTAKA.....	71
LAMPIRAN .....	73

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 1. Contoh Analisis Komponen Makna .....</b>	<b>11</b>
<b>Tabel 2. Deskripsi Nama-Nama Jajanan Tradisional di Kota Madiun</b>	<b>33</b>
<b>Tabel 3. Komponen Makna Berdasarkan Bahan Dasar .....</b>	<b>52</b>
<b>Tabel 4. Komponen Makna Berdasarkan Cara membuat, Warna, dan Rasa .....</b>	<b>54</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Hubungan antara kata, konsep, dan objek .....	10
Gambar 2. <i>Apem</i> .....	33
Gambar 3. <i>Arem-Arem</i> .....	34
Gambar 4. <i>Brem</i> .....	35
Gambar 5. <i>Cenil</i> .....	35
Gambar 6. <i>Carabikang</i> .....	36
Gambar 7. <i>Dadar Gulung</i> .....	36
Gambar 8. <i>Gathot</i> .....	37
Gambar 9. <i>Gerontol Jagung</i> .....	37
Gambar 10. <i>Gempol</i> .....	38
Gambar 11. <i>Klepon</i> .....	38
Gambar 12. <i>Kue Ku</i> .....	39
Gambar 13. <i>Kue Lapis</i> .....	40
Gambar 14. <i>Kue Mangkok</i> .....	40
Gambar 15. <i>Kue Sus</i> .....	41
Gambar 16. <i>Lemper</i> .....	42
Gambar 17. <i>Lumpur</i> .....	43
Gambar 18. <i>Ondhe-ondhe Mlethek</i> .....	44
Gambar 19. <i>Puli</i> .....	45
Gambar 20. <i>Pethula</i> .....	45
Gambar 21. <i>Puthu Ayu</i> .....	46
Gambar 22. <i>Risoles</i> .....	47
Gambar 23. <i>Roti Kukus</i> .....	48
Gambar 24. <i>Serabi</i> .....	48
Gambar 25. <i>Thiwul</i> .....	49
Gambar 26. <i>Utri</i> .....	49
Gambar 27. <i>Wajik</i> .....	50

## **DAFTAR TANDA DAN SINGKATAN**

<b>USMD</b>	<b>: Upacara Suran Mbah Demang</b>
<b>+</b>	<b>: mempunyai komponen makna</b>
<b>-</b>	<b>: tidak mempunyai komponen makna</b>