

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN KOSONG</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN SAMPUL DALAM</b> .....	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>iv</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>v</b>
الملخص .....	<b>vi</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI</b> .....	<b>vii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING</b> .....	<b>viii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	<b>ix</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN PUBLIKASI</b> .....	<b>x</b>
<b>PERSEMBAHAN</b> .....	<b>xi</b>
<b>MOTTO</b> .....	<b>xiii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>xvi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian .....	6
D. Manfaat Penelitian .....	6
E. Metodologi Penelitian.....	7
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	<b>12</b>
A. Review Literatur .....	12
B. Konsep .....	15
1. Kuliner.....	15
2. Kuliner Khas.....	21
3. Eksistensi.....	22
<b>BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>24</b>
A. Sejarah Pecel.....	24
B. Sejarah Sambal Tumpang .....	32

C.	Sejarah Pecel Tumpang di Kediri .....	36
D.	Eksistensi Pecel Tumpang Sebagai Makanan Khas Kediri.....	40
<b>BAB IV</b>	<b>PENUTUP .....</b>	<b>49</b>
A.	Kesimpulan .....	49
B.	Saran .....	50
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>51</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>54</b>
A.	Lampiran 1: Naskah Lama dan Prasasti.....	54
B.	Lampiran 2: Arsip Surat Kabar dan Majalah .....	58
C.	Lampiran 3: Arsip Foto.....	60
D.	Lampiran 4: Dokumentasi Penelitian.....	61
E.	Lampiran 5: Kartu Bimbingan Skripsi .....	65