

GLOSARI

- Amazake* : Minuman yang terbuat dari air beras yang rasanya cenderung manis
- Bonbori* : Lampion yang diletakan di kanan dan kiri pada *dairi bina*
- Byoubu* : Tirai berwarna keemasan
- Chirashi Sushi* : Hidangan sushi yang tidak digulung, hanya diletakan didalam wadah yang memiliki banyak varian isi didalamnya
- Cindhe (kain)* : Kain yang digunakan ketika seorang anak sudah beranjak dewasa
- Dairi Bina* : Tingkatan pertama pada *Hina Ningyou*
- Empon-empon* : Tanaman yang sering digunakan untuk membuat jamu
- Gonin Bayashi* : Tingkatan ketiga dalam *Hina Ningyou*
- Gundhul* : Bahan makanan yang berisi telur ayam, terasi bakar, bawang merah, cabai merah yang ditusuk dan diletakan diatas tumpeng
- Hina Arare* : Makanan yang terbuat dari tepung beras yang dibuat bulat-bulat
- Hina Jougu* : Tingkatan keenam pada *Hina Ningyou*
- Hina Ningyou* : Boneka yang di pajang pada saat *Hina Matsuri* berlangsung
- Hinagato* : Boneka yang digunakan sebagai pengganti anak perempuan

<i>Hishi Mochi</i>	: Makanan yang wajib ada pada saat perayaan <i>Hina Matsuri</i> yang terbuat dari beras ketan
Ketan Moncowarno	: Ketan macam-macam warna
<i>Kuwaie No Choshi</i>	: Teko yang berisi minuman <i>sake</i>
<i>Matsuru</i>	: Festival yang dilakukan di Jepang
<i>Mebina</i>	: Boneka Permaisuri
<i>Momo No Sekku</i>	: Festival bunga persik
<i>Nagashibina</i>	: Boneka yang dilarung dilaut atau sungai
Ngabekten	: Prosesi yang dilakukan sebagai bentuk bakti terhadap orang yang lebih tua
<i>Noh</i>	: Pertunjukan musik klasik Jepang
<i>Obina</i>	: Boneka Kaisar
Paesan	: Prosesi untuk merias wajah
Pingitan	: Tradisi yang dilakukan dengan cara tidak boleh keluar rumah karena ada acara tertentu dan dilakukan sesuai dengan waktu yang ditentukan
Pinihsepuh	: Orang yang dipertuakan
Polo Gumantung	: Bahan makan yang berasal dari pohon yang buahnya menggantung, yang berisi magga, nagka, durian, dan lain-lain
Polo Kasimpar	: Bahan makan yang berasal dari tumbuhan yang merambat, yang berisi labu, ketimun, semangka, dan lain-lain
Polo Kependhem	: Bahan makanan yang berasal dari tanah, yang berisi

	singkong, tales, atau umbi-umbian
Polowidjo	: Palawija
<i>Sadaijin</i>	: Boneka yang digambarkan sebagai pejabat senior yang diletakan disisi kanan <i>zuijin</i>
<i>Sakazuki</i>	: Wadah untuk dituangkannya <i>sake</i>
<i>Sakura Mochi</i>	: Kue yang dibuat dari beras ketan yang dikukus dan berwarna merah
<i>Sannin Kanjou</i>	: Tingkatan kedua pada <i>Hina Ningyou</i>
<i>Shichou</i>	: Tingkatan kelima pada <i>Hina Ningyou</i>
<i>Shinto</i>	: Sistem kepercayaan masyarakat Jepang
<i>Shiro Zake</i>	: Minuman yang terbuat dari air beras yang difermentasi bersama anggur
Siraman	: Prosesi untuk memandikan
Sungkeman	: Suatu prosesi yang didalamnya bertujuan untuk meminta restu
Tuguran	: Tidak tidur sama sekali
Tumpeng Kencono	: Tumpeng yang bermakna mata panah yang tajam yang menyatukan energi yang memiliki tujuan yang ikhlas dan murni
<i>Udaiji</i>	: Boneka yang digambarkan sebagai pejabat junior yang diletakan disisi kiri <i>zuijin</i>
<i>Ushiojiru</i>	: Sup kerang yang masih memiliki cangkang
<i>Zuijin</i>	: Tingkatan keempat pada <i>Hina Ningyo</i>

LAMPIRAN



Gambar 1 Contoh *Hina Ningyou*



Gambar 2 *Hishi Mochi*



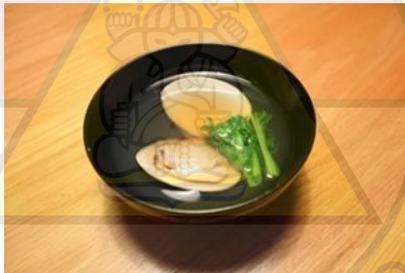
Gambar 3 *Hina Arare*



Gambar 4 *Shiro Zake*



Gambar 5 *Sakura Mochi*



Gambar 6 Sup *Ushiojiru*



Gambar 7 *Chirashi Sushi*



Gambar 8 Anak perempuan yang sedang menjalani prosesi pingitan dan sedang dipakaikan luluran atau parem.



Gambar 9 Prosesi Siraman



Gambar 10 Prosesi sungkeman kepada Sultan



Gambar 11 Cucu Sultan Yogyakarta yang sedang melakukan prosesi siraman.