



**I Kadek Windu Dwipayana**  
Program Studi Pendidikan  
Vokasioanl Seni Kuliner  
Universitas Pendidikan Ganesha  
[windu.dwipayana@undiksha.ac.id](mailto:windu.dwipayana@undiksha.ac.id)

**Ni Wayan Sukerti**  
Program Studi Pendidikan  
Vokasional Seni Kuliner  
Universitas Pendidikan Ganesha  
[wayan.sukerti@undiksha.ac.id](mailto:wayan.sukerti@undiksha.ac.id)

**Damiati**  
Program Studi Pendidikan  
Vokasioanl Seni Kuliner  
Universitas Pendidikan Ganesha  
[damiati@undiksha.ac.id](mailto:damiati@undiksha.ac.id)

## **KAJIAN TENTANG VARIASI RASA DAN PENYAJIAN SERTA MAKNA FILOSOFI BABI GULING DALAM TRADISI *GULING SIU* PADA UPACARA *USABA SUMBU* DESA ADAT TIMBRAH KARANGASEM**

## **THE STUDY OF THE VARIATION OF FLAVOR AND PRESENTATION AND THE PHILOSOPHICAL MEANING OF *BABI GULING* IN THE *GULING SIU* TRADITION IN THE *USABA SUMBU* CEREMONY OF TIMBRAH KARANGASEM TRADISIONAL VILLAGE**

### **Abstrak**

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengidentifikasi; 1) variasi rasa dari babi guling dalam tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* Desa Adat Timbrah. 2) penyajian dari babi guling dalam tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* Desa Adat Timbrah, serta 3) makna filosofi babi guling dalam tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* Desa Adat Timbrah, Karangasem. Metode penelitian menggunakan analisis deskriptif kualitatif. Terdapat 4 responden keluarga yang digunakan dari masing-masing perwakilan yaitu dari *Pauman Desa*, *Pauman Lambuan*, *Pauman Anakan Yeh*, dan *Pauman Beji*, dalam menentukan responden keluarga digunakan teknik *Purposive sampling*. Metode pengumpulan data berupa wawancara serta observasi. Instrumen pengumpulan data berupa pedoman wawancara dan pedoman observasi. Data yang telah dikumpulkan akan direduksi dan ditarik kesimpulannya. Hasil penelitian ini adalah 1) adanya variasi rasa babi guling pada upacara *Usaba Sumbu* Desa Adat Timbrah, Karangasem. Penggunaan bumbu yang berbeda-beda menciptakan rasa yang bervariasi tergantung bumbu yang digunakan seperti menggunakan bumbu genep, bumbu pencok, daun mangkuning serta perpaduan daun salam dan mangkuning, bumbu genep memiliki rasa yang kuat, tajam dan gurih, bumbu pencok memiliki rasa yang pedas dan daun mangkuning memiliki rasa sepat. Babi guling dibuat dari jenis babi babi lokal memiliki rasa yang lebih gurih baik dagingnya dan kulitnya. Teknik pengolahan mempengaruhi tingkat kematangan, rasa

asam dengan aroma babi guling yang kurang segar pada daging babi guling dipengaruhi oleh tingkat kematangan babi guling 2) penyajian babi guling pada upacara *Usaba Sumbu* Desa Adat Timbrah, Karangasem dalam bentuk *banten* (sesajen) yaitu *banten pengapit guling / banten pamuja* serta 3) makna filosofi dalam tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* Desa Adat Timbrah, Karangasem adalah bentuk dari ucapan puji syukur masyarakat terhadap hasil bumi dan ternak serta karunia yang telah diberikan oleh *Ida Bhatara Sesuhunan* yang beristana di desa Adat Timbrah yaitu *Ida Bhatara Muter Jagat Dan Bhatara Mayun* untuk di Pura Panti Kaler dan *Bhatara Nini* (Dewi Sri).

**Kata kunci:** Variasi Rasa, Penyajian, Makna Filosofi, Babi Guling, Tradisi *Guling Siu*.

### **Abstract**

*The purpose of this study was to identify; 1) variations in the taste of roast pork in the Guling Siu tradition at the Usaba Sumbu ceremony of the Timbrah Traditional Village. 2) presentation of roast pork in the Guling Siu tradition at the Usaba Sumbu ceremony of the Timbrah Traditional Village, and 3) the philosophical meaning of roast pork in the Guling Siu tradition at the Usaba Sumbu ceremony of the Timbrah Traditional Village, Karangasem. The research method used qualitative descriptive analysis. There were 4 family respondents used from each representative, namely from Pauman Desa, Pauman Lambuan, Pauman Anakan Yeh, and Pauman Beji, in determining family respondents, the Purposive sampling technique was used. Data collection methods were in the form of interviews and observations. Data collection instruments were in the form of interview guidelines and observation guidelines. The data that has been collected will be reduced and conclusions drawn. The results of this study are 1) variations in the taste of roast pork at the Usaba Sumbu ceremony of the Timbrah Traditional Village, Karangasem. The use of different spices creates a variety of flavors depending on the spices used such as using genep spices, pencok spices, mangkuning leaves and a combination of bay leaves and mangkuning, genep spices have a strong, sharp and savory taste, pencok spices have a spicy taste and mangkuning leaves have astringent taste. Babi guling is made from local pigs which have a more savory taste both in terms of meat and skin. The processing technique affects the level of maturity, the sour taste with the aroma of less fresh roast pork in roast pork meat is influenced by the level of maturity of roast pork 2) presentation of roast pork at the Usaba Sumbu ceremony of Timbrah Traditional Village, Karangasem in the form of banten (offerings) namely banten clamping the roast pork / banten pamuja and 3) the philosophical meaning in the Guling Siu tradition at the Usaba Sumbu ceremony of Timbrah Traditional Village, Karangasem is a form of gratitude from the community for the produce and livestock and the gifts that have been given by Ida Bhatara Sesuhunan who resides in Timbrah Traditional Village, namely Ida Bhatara Muter Jagat and Bhatara Mayun for the Panti Kaler Temple and Bhatara Nini (Dewi Sri).*

**Keywords:** Taste Variation, Presentation, Philosophical Meaning, *Babi Guling*, *Guling Siu* tradition.

## **1. PENDAHULUAN**

Pulau Bali merupakan pulau dengan bermacam seni dan budaya, selain pariwisata Bali juga terkenal akan kulinernya salah satunya adalah babi guling. Ceraken, (2023) mengungkapkan Babi guling adalah kuliner tradisional khas Bali, dibuat dari seekor babi utuh proses penggulingan ini menyebabkan disebut dengan

babi guling, diguling-gulingkan di atas bara api. Babi guling dimaknai sebagai salah satu dari bagian upacara keagamaan yaitu dijadikan sebagai sesaji dalam perayaan adat keagamaan Hindu di Bali. Di Kabupaten Karangasem, tepatnya di Desa Pakraman Timbrah terdapat upacara unik yang disebut dengan Usaba Sumbu, dalam rangkaian *Usaba Sumbu* terdapat tradisi *Guling Siu*. Tradisi *Guling Siu* merupakan salah satu tradisi persembahan babi guling terbesar di Bali yang tidak dapat ditemukan di daerah lainnya. *Guling Siu* berasal dari kata *Guling* yang artinya babi guling sedangkan *Siu* berarti seribu, jadi tradisi *Guling Siu* adalah tradisi persembahan babi guling yang mencapai ribuan yang dipersembahkan kepada Tuhan Yang Maha Esa dalam rangkaian *Usaba Sumbu*.

Menurut Sastrawan (2017), Utami (2021), dan Budaarsa (2012; 2014), babi guling memiliki rasa berbeda yang dapat membedakan rasa pada babi guling adalah dari jenis babi, berat babi dan bumbu yang digunakan dan tingkat kematangan. Jika melihat dari tradisi *Guling Siu* di Desa Adat Timbrah banyaknya jumlah babi guling yang mencapai ribuan dengan jenis dan berat babi yang berbeda akan menciptakan adanya variasi rasa upacara hal ini karena babi guling yang dipersembahkan oleh masyarakat tidak sama baik itu dari berat babinya, jenis babinya, penggunaan bumbunya dan lainnya. Menurut Rahayu, (2023) Variasi rasa yaitu metode untuk memilih makanan dari rasa makanan yang harus dibedakan. Variasi rasa adalah contoh lain dari bagaimana kelima indera manusia - perasa, penciuman, peraba, penglihatan, dan pendengaran yang bekerja sama. Penyajian adalah suatu cara untuk menyuguhkan makanan. Menurut (Saragih, 2020) Makanan tidak sekedar diolah dan disajikan asal-asalan, melainkan perlu mempertimbangkan aspek keindahan salah satunya yaitu penyajian makanan dalam bentuk sesajen. Sesajen merupakan istilah yang dipergunakan untuk makanan yang disajikan dalam sebuah upacara yang memiliki banyak simbol religi atau magis dikaitkan pada makanan. Dalam penyajian babi guling pada upacara *Usaba Sumbu* di Desa Adat Timbrah perlu diidentifikasi lebih lanjut hal ini dimana babi guling tersebut merupakan sebuah sesajen yang dipersembahkan kepada Tuhan oleh masyarakat Desa Adat Timbrah. Rokayah, (2022) mengungkapkan dalam upaya melestarikan suatu budaya diperlukan adanya pengetahuan tentang budaya tersebut oleh generasi penerus. Seiring berjalannya waktu bentuk upaya pelestarian tradisi *Guling Siu* pada *Usaba Sumbu* Desa Adat Timbrah, Karangasem sebagai budaya lokal sangat bergantung pengetahuan generasi penerus, pelaksanaan ini dianggap sudah tidak relevan dengan kehidupan seiring berubahnya pola pikir masyarakat ke arah modernitas. Hal ini menyebabkan mereka hanya sekedar tahu tradisi dan melaksanakannya saja, namun belum mengenal arti sebenarnya dari tradisi tersebut (Hartanto, Wijayanti, & Nurholis. 2022) maka dengan hal tersebut perlu didalami tentang makna filosofi dari tradisi *Guling Siu* pada *Usaba Sumbu* Desa Adat Timbrah, Karangasem agar generasi penerus mengetahui makna tradisi tersebut sehingga tradisi *Guling Siu* pada *Usaba Sumbu* Desa Adat Timbrah tetap lestari.

Lebih lanjut dalam tradisi *Guling Siu* Peneliti sangat tertarik untuk meneliti lebih dalam dari sudut pandang kuliner terkait tradisi tersebut, hal ini dilandasi adanya keunikan dari suatu tradisi yang berkaitan dengan kuliner babi guling karena berdasarkan banyaknya jumlah babi guling yang mencapai ribuan dan merupakan tradisi yang sakral dan persembahan babi guling terbesar dan satu-satunya di Bali yang tidak dapat ditemukan didaerah manapun menciptakan adanya variasi rasa dan bagaimana penyajian babi guling serta ditambah dengan kebermaknaan filosofi dari tradisi *Guling Siu* yang perlu didalami pada upacara *Usaba Sumbu* agar generasi penerus mengetahui makna filosofi dari tradisi *Guling Siu* sehingga mereka tidak hanya sekedar tahu tradisi, namun sangat mengenal arti sebenarnya dari tradisi *Guling Siu* pada *Usaba Sumbu* Desa Adat Timbrah. Fokus pada penelitian ini yaitu pada babi guling untuk mengidentifikasi rasa dan penyajiannya serta makna filosofi

babi guling dalam *yadnya* umat Hindu di Desa Timbrah Karangasem yaitu upacara *Usaba Sumbu*.

## 2. METODE

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif. Sasaran pokok pada penelitian ini yaitu mengidentifikasi variasi rasa dan penyajiannya serta makna filosofi tradisi *Guling Siu* pada *Aci Usaba Sumbu* di Desa Timbrah, Kabupaten Karangasem, Bali. Penelitian ini dilakukan di Desa Adat/Pakraman Timbrah, Kecamatan Karangasem, Kabupaten Karangasem, Bali, dimana penelitian ini dilakukan di rumah keluarga yang menjadi responden dan di pura di Pura Panti Kaler. Subjek penelitian ini adalah empat perwakilan kepala keluarga (KK) Desa Adat Timbrah Karangasem yang tersebar berdasarkan *Pauman* (setara banjar) di wilayah Desa Adat Timbrah yang terbagi menjadi *Pauman Desa*, *Pauman Lambuan*, *Pauman Beji*, *Pauman Manak Yeh* dan Kepala Desa Adat/Prajuru Desa Adat Timbrah, Karangasem. Penentuan keluarga responden ditentukan oleh informan kunci, informan kunci diminta pertimbangannya dalam menentukan informan lainnya. Informan kunci disini yaitu Kepala Adat Desa Timbrah. penentuan jumlah sampel yang akan digunakan pada peneliti ini yaitu menggunakan teknik *Purposive sampling* menurut Sugiyono (2018:138) adalah pengambilan sampel dengan menggunakan beberapa pertimbangan tertentu sesuai dengan kriteria yang diinginkan untuk dapat menentukan jumlah sampel yang akan diteliti. Teknik *Purposive sampling* digunakan pada penelitian ini menimbang keterbatasan peneliti dalam mengambil data hal ini karena jumlah babi guling yang mencapai ribuan dimana proses pengolahan babi guling yang cukup memakan waktu sehingga dalam penelitian ini yang menjadi responden adalah satu wakil keluarga dari masing-masing pauman (setara banjar) sehingga total sampel adalah 4 kepala keluarga variabel yang akan menjadi objek dan fokus pada penelitian ini yaitu variasi rasa babi guling, penyajian babi guling dan makna filosofi babi guling dalam tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* Desa Adat Timbrah, Karangasem. Metode pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan metode wawancara dan observasi. Instrumen penelitian berupa pedoman wawancara dan observasi. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah Teknik analisis kualitatif. Data yang didapatkan berasal dari observasi dan wawancara, dimana data tersebut dipaparkan dalam bentuk narasi atau mendeskripsikannya. Adapun tahapan teknik analisis data kualitatif terdapat tiga tahap yaitu diantaranya reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan (Ardika & Suastika, 2019)

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Variasi Rasa Babi Guling Dalam Tradisi Guling Siu Pada Upacara Usaba Sumbu Di Desa Adat Timbrah Karangasem

Berdasarkan hasil penelitian babi guling dalam Tradisi *Guling Siu* pada Upacara *Usaba Sumbu* Di Desa Adat Timbrah Karangasem dari hasil penelitian terhadap 4 keluarga responden yaitu di *pauman Desa*, (I Wayan Gunaksa) *Pauman Lambuan* (I Komang Slamet Suyasa), *Pauman Anakan Yeh* ( I Gede Wiratma), dan *Pauman Beji* (I Nyoman Sudarta) terdapat hasil yang berbeda-beda. Dari segi bahan mulai dari jenis babi, berat babi, bumbu yang digunakan dan teknik pengolahan mempengaruhi dari rasa babi guling hal ini sejalan Widiadnyana, et al.,(2019) walaupun teknik dalam pembuatan babi guling hampir sama namun hal yang membedakan yaitu dari segi berat babi, jenis babi, tingkat kematangan, dan jenis bumbu yang digunakan.

Berdasarkan dari penggunaan bumbu rasa daging babi guling semua babi guling memiliki ciri khas masing-masing hal ini karena penggunaan bumbu

yang berbeda-beda. *Pauman Desa* (I Wayan Gunaksa) dan *Pauman Lambuan* (Komang Selamat Suyasa) sama-sama menggunakan bumbu dari daun mangkuning dan garam saja bedanya di *Pauman Lambuan* (Komang Selamat Suyasa) ditambahkan daun salam sehingga rasa yang ditimbulkan cenderung hambar dan sedikit sepat. Di *Pauman Anakan Yeh* (I Gede Wiratma) menggunakan bumbu rajang sama dasarnya dengan bumbu genep sehingga rasa babi gulingnya memiliki rasa tajam dan pedas hal ini sejalan Sastrawan, (2020) menyatakan bahwa bumbu yang cocok digunakan untuk babi guling adalah bumbu dasar bali yaitu bumbu genep terdiri dari terdiri atas : lengkuas, jahe, kencur, bawang merah, bawang putih, kunyit, lombok/cabai besar, cabai rawit, kemiri, merica, hitam, dan ketumbar dan *Pauman Beji* (Nyoman Sudarta) menggunakan bumbu pencok yang terdiri dari cabai, terasi dan garam bawang putih, kencur dimana rasa yang dominan adalah rasa pedas.

Berdasarkan jenis babi yang digunakan dari empat keluarga terdapat satu jenis babi lokal (babi Bali) yaitu *Pauman Anakan Yeh* (I Gede Wiratma) dan tiga keluarga lainnya menggunakan jenis babi *landrice*. Babi guling dari jenis babi lokal (babi Bali) yaitu *Pauman Anakan Yeh* (I Gede Wiratma) memiliki rasa yang paling gurih dari segi daging dan kulitnya, hal ini sejalan dengan Utami, (2021) jenis babi. Responden menyatakan bahwa babi Bali sangat disukai oleh konsumen sebagai babi guling karena memiliki cita rasa yang lebih kuat, enak, dan gurih dibandingkan babi ras dan kulit babi guling yang dihasilkan dari babi Bali lebih empuk dan mampu bertahan dalam jangka waktu yang lebih lama dibandingkan babi ras. Budaarsa (2012; 2014) juga yang menyatakan bahwa babi Bali memiliki citarasa yang lebih gurih, dan sangat cocok dipakai sebagai babi guling, sedangkan jenis babi *landrice* kurang gurih baik itu daging dan kulitnya.

Berdasarkan berat babi masing-masing keluarga terdapat perbedaan yaitu berat babi 44 kg, 70 kg, berat 25 kg dan 50 kg. Berat babi dengan berat 70 kg memiliki rasa daging babi guling yang hambar, beratnya babi guling membuat babi guling tingkat kematangannya belum maksimal sehingga terdapat beberapa bagian dari daging babi seperti daging yang dekat dengan persendian tulang masih berwarna merah sehingga menimbulkan aroma tidak segar dengan rasa cenderung asam. Menurut (Sastrawan, 2020) Rata – rata berat babi yang paling pas digunakan dari berat 20-50 kg karena berat tersebut paling ideal digunakan baik dari kualitas daging dan tingkat kematangan yang sempurna.

Berdasarkan teknik pengolahan babi guling mempengaruhi hasil babi guling dimana babi guling *Pauman Desa* (I Wayan Gunaksa) yang memiliki rasa pahit pada bagian kulit yang berwarna hitam hal ini karena saat proses memutar babi guling kurang konsisten sehingga terdapat bagian babi guling terlalu lama terpapar panas bara api sehingga kulit menjadi hitam. Selain itu, rasa asam dengan aroma babi guling yang kurang segar pada daging selain diakibatkan oleh berat babi guling juga dipengaruhi oleh tingkat kematangan babi guling, tingkat kematangan babi guling dapat dipengaruhi oleh teknik pengolah yang kurang maksimal, hal ini terjadi karena bara api yang panas dengan jarak babi guling yang dekat sehingga babi guling hanya matang terlihat dari sisi kulitnya tidak merata sampai ke dalam daging babi guling dan waktu penggulingan juga perlu lebih lama. Menurut (Sastrawan, 2020) penempatan jarak babi guling di terhadap bara api akan memengaruhi kualitas kulit babi guling yang dihasilkan dan kematangan babi guling secara keseluruhan. Jika babi guling ditempatkan terlalu dekat dengan bara api, kulit babi guling akan menjadi gosong dan daging bagian dalamnya belum matang sepenuhnya, sementara jika babi guling ditempatkan terlalu jauh dari permukaan bara,

proses penggulingan akan berlangsung lebih lama sehingga tidak dapat menghemat waktu namun babi guling tingkat kematangannya akan lebih maksimal.

## **B. Penyajian Babi Guling Pada Tradisi Guling Siu Pada Upacara Usaba Sumbu di Desa Adat Timbrah Karangasem**

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi kepada narasumber di Desa Adat Timbrah penyajian yang digunakan yaitu berupa *banten* (sesajen) penyebutan sesajennya disebut dengan *banten pamuja/ bantem pengapit guling*, sehingga hampir semua penyajian babi guling terlihat sama dilihat dari bahan dan alatnya. Menurut (Saragih, 2020) Makanan tidak sekedar diolah dan disajikan asal-asalan, melainkan perlu mempertimbangkan aspek keindahan salah satunya yaitu penyajian makanan dalam bentuk sesajen. Sesajen merupakan istilah yang dipergunakan untuk makanan yang disajikan dalam sebuah upacara yang memiliki banyak simbol religi atau magis dikaitkan pada makanan. Penyajian babi guling pada Tradisi *Guling Siu* pada *Upacara Usaba Sumbu* Desa Adat Timbrah, Karangasem dalam bentuk *banten* yaitu *banten pamuja/peras guling* dari keempat narasumber hampir sama yaitu terdiri dari buah-buahan seperti buah pisang, nanas, salak, jeruk, apel sedangkan untuk jajanan (*jaje*) terdiri dari *jaje uli*, dan pelengkap lainnya seperti tumpeng nasi dan untuk *sampian* yaitu *sampian peras* dan alatnya terdiri dari *aledan* dan *ngiu* hal ini sesuai dengan pernyataan dari I Dewa, (2020) *Banten* di Bali terdiri dari beberapa macam sarana seperti tumbuhan-tumbuhan, buah-buahan dan hewan. Penggunaan tumbuhan sebagai bagian dari upacara: *rerampen (jejahitan ron busung)* adalah upacara yang dibuat dari daun kelapa dan enau muda yang dijarit; *eteh-eteh banten* adalah upacara yang dibuat dari tumbuhan untuk mengisi *banten* terdiri dari buah-buahan, *jaje* (jajanan) dan untuk sarana hewan biasanya terdapat pada *banten* tertentu, secara umum hewan yang digunakan biasanya adalah ayam, bebek dan babi.

## **C. Makna Filosofi Babi Guling Pada Tradisi Guling Siu Pada Upacara Usaba Sumbu Desa Adat Timbrah, Karangasem dari Perspektif Budaya Bali**

Makna yang dari persembahan babi guling pada *Usaba Sumbu* adalah bentuk dari ucapan puji syukur masyarakat terhadap hasil bumi dan ternak serta karunia yang telah diberikan oleh *Ida Bhatara Sesuhunan* yang beristana di desa Adat Timbrah yaitu *Ida Bhatara Muter Jagat Dan Bhatara Mayun* untuk di Pura *Panti Kaler Dan Bhatara Nini (Dewi Sri)*, selain itu beliau dan masyarakat mempercayai jika membersembahkan babi guling dapat memberikan kelimpahan anugerah dan rezeki. Menurut Tiara, (2023) Makna filosofis adalah upaya yang dilakukan untuk menemukan makna secara mendalam dari sebuah fenomena. Persembahan babi guling bukanlah sebuah kewajiban bagi setiap keluarga di Desa Adat Timbrah, beliau mengungkapkan jika ada keluarga yang tidak mampu untuk mempersembahkan babi guling dapat diganti dengan guling bebek atau sesuai kemampuan. Hal ini menunjukkan keiklasan masyarakat sesuai dengan ungkapan dari Dewa, (2020) menjelaskan kebudayaan Bali sangat erat berkaitan ajarannya berupa *Yadnya*. *Yadnya* adalah persembahan atau pengorbanan yang dilakukan secara tulus ikhlas. Dalam persembahan babi guling besar kecilnya babi guling juga dipengaruhi status ekonomi masyarakat hal ini diungkapkan oleh kelian adat Desa Timbrah, Jika terdapat masyarakat yang keluarganya bekerja di luar desa bahkan di luar negeri *Usaba Sumbu* ini

dijadikan ajang untuk menunjukkan jati dirinya bahwa mereka berhasil dan sukses dengan cara menghaturkan babi guling yang cukup besar sebagai simbol status atau citraan dirinya. Hal ini sejalan dengan pemikiran Baudrillard dapat dipandang sebagai tanda atau simbol individu yang mempersembahkannya. Semakin besar babi guling yang dipersembahkan maka semakin tinggi status atau prestige pribadi yang bersangkutan, besar-kecilnya persembahan babi guling menunjukkan tanda status seseorang (Ardika & Suastika 2019: 54). Secara keseluruhan persembahan babi guling pada Tradisi *Guling Siu* dalam *Upacara Usaba Sumbu Desa Adat Timbrah*, Karangasem merupakan penerapan dari konsep ajaran *Tri Hita Karana* hal ini dikaitkan dengan adanya hubungan baik dengan Tuhan lewat persembahan babi guling, hubungan baik sesama manusia dengan adanya nilai gotong royong hal ini karena masyarakat bergotong royong membawa babi guling ke pura baik perempuan atau laki-laki sehingga terciptanya hubungan baik dengan lingkungan. Donder (2019: 397) Menurutnya konsep *Tri Hita Karana* ini akan menciptakan hubungan yang baik antara manusia dengan Tuhan (*Parahyangan*), manusia dengan manusia (*Pawongan*), dan manusia dengan lingkungan mereka (*Palemahan*)

#### 4. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian terhadap 4 keluarga dari masing-masing perwakilan di Desa Adat Timbrah yaitu *pauman Desa*, *Pauman Lambuan*, *Pauman Anakan Yeh*, dan *Pauman Beji* diperoleh hasil berupa variasi rasa hal ini berdasarkan adanya perbedaan dari masing-masing keluarga dalam proses pengolahan babi guling baik itu dari segi bahan berupa jenis babi, berat babi bumbu yang digunakan dan dari segi teknik pengolahan dimana akan mempengaruhi rasa babi guling. Penggunaan bumbu yang berbeda-beda menciptakan rasa yang bervariasi tergantung bumbu yang digunakan seperti menggunakan bumbu genep, bumbu pencok, daun mangkuning serta perpaduan daun salam dan mangkuning, bumbu genep memiliki rasa yang kuat, tajam dan gurih, bumbu pencok memiliki rasa yang pedas dan daun mangkuning memiliki rasa sepat. Babi guling dibuat dari jenis babi babi lokal memiliki rasa yang lebih gurih baik dagingnya dan kulitnya. Teknik pengolahan mempengaruhi tingkat kematangan, rasa asam dengan aroma babi guling yang kurang segar pada daging babi guling dipengaruhi oleh tingkat kematangan babi guling. Penyajian babi guling pada Tradisi *Guling Siu* pada *Upacara Usaba Sumbu Desa Adat Timbrah*, Karangasem dalam bentuk *banten* yaitu *banten pamuja/banten pengapit guling*. Makna dari persembahan babi guling pada usaba sumbu adalah bentuk dari ucapan puji syukur masyarakat terhadap hasil bumi dan ternak serta karunia yang telah diberikan oleh *Ida Bhatara Sesuhunan* yang beristana di desa Adat Timbrah yaitu *Ida Bhatara Muter Jagat Dan Bhatara Mayun* untuk di Pura *Panti Kaler* dan *Bhatara Nini (Dewi Sri)*, masyarakat mempercayai jika membersembahkan babi guling dapat memberikan kelimpahan anugrah dan rezeki buktinya masyarakat disetiap tahunnya dapat mempersembahkan babi guling tanpa terkendala biaya. Masyarakat juga memaknain sebagai simbol status atau citraan dirinya dengan menunjukkan jati dirinya bahwa mereka berhasil dan sukses dengan menghaturkan babi guling yang cukup besar. Saran dalam penelitian ini adalah tetap menjaga kelestarian Tradisi *Guling Siu* pada *Upacara Usaba Sumbu Desa Adat Timbrah*, Karangasem dengan mempertahankan penggunaan alat dalam pengolahan dan teknik pengolahan yang masih tradisional agar tetap terjaga, Lebih mencermati *hygiene* dan sanitasi pada saat pengolahan babi guling dan tetap mempertahankan penggunaan bahan-bahan lokal seperti buah-buahan lokal dan alat penyajian yang masih menggunakan alat tradisional sebagai alat penyajian pada tradisi *Guling Siu* pada *Upacara Usaba Sumbu Desa Adat Timbrah*, Karangasem selain itu Tradisi

*Guling Siu* pada *Upacara Usaba Sumbu* Desa Adat Timbrah, Karangasem dapat dikembangkan dan dijadikan salah satu Daya Tarik Wisata dan Wisata Kuliner di Desa Timbrah.

## DAFTAR RUJUKAN

- Ardika, I Wayan & I Made Suastika. (2019). *Melestarikan Tradisi dan Mengungkap Makna Aci Usaba Sumbu Di Desa Pakraman Timbrah, Karangasem, Bali*. Denpasar: Swasta Nulus.
- Budaarsa, K, & budiasa, K. M. (2019). Jenis hewan upakara bagi umat Hindu di Bali dan upaya pelestariannya. *Udayana Mengabdi*, 14(2), 119–125. [http ps://repositori.unud.ac.id/protected/storage/upload/repositori/790ddbf0700ec9a378f87aacd95fd9d1.pdf](http://ps://repositori.unud.ac.id/protected/storage/upload/repositori/790ddbf0700ec9a378f87aacd95fd9d1.pdf)
- Budaarsa, Komang. (2012). *Babi Guling Bali, dari Beternak, Kuliner Hingga Sesaji. Buku Arti*.
- Hafid, A. (2022). 12. Ibdurrahman \_ Hafid 2022\_Cita Rasa, Harga, Kemasan. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 1(2), 1–9.
- Heryana, A. (2020). Informan dan Pemilihan Informan dalam Penelitian Kualitatif. *Universitas Esa Unggul, December*, 1–14.
- I Dewa, P. D. (2020). Upacara Agama Hindu Di Bali Dalam Perspektif Pendidikan Konservasi Tumbuhan. ( Suatu Kajian Pustaka). *Program Studi Agrobisnis Perikanan Jurusan Sosial Ekonomi Perikanan Dan Kelautan Fakultas Perikanan Karangasem, D. (n.d.). Usaba Sumbu (Guling Siu)*. <https://tourism.karangasemkab.go.id/data/usaba-sumbu-guling-siu/>
- Melda, M., Arini, E., & Yulinda, A. T. (2020). Pengaruh Keragaman Produk, Cita Rasa Dan Citra Merek Terhadap Keputusan Pembelian. (*JEMS*) *Jurnal Entrepreneur Dan Manajemen Sains*, 1(2), 143–149. <https://doi.org/10/jems.v1i2.918>
- Pujaastawa, G. (2014). *Kebudayaan Bali Hotel Klapa Bali Pecatu Resort 22 Agustus 2014 Makalah*.
- Rahayu, R. S. (2023). Pengaruh Varian Rasa, Word Of Mouth Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Produk Bubur Bayi Merek Promina (Studi Kasus Pada Masyarakat Di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru). *Nucl. Phys.*, 13(1), 104–116.
- Rokayah, T. (2022). Makna Filosofi Tradisi Malam Berinai Pada Masyarakat Melayu di Kelurahan Kampung Dalam Kabupaten Siak. *Skripsi*. <http://repositori.uin-suska.ac.id/63100/>
- Sastrawan. (2020). Proses Pembuatan Babi Guling Dan Analisis Finansial Dengan Bahan Baku Babi Bali. *Journal of Tropical Animal Science*, 5(2), 283–298.
- Silasana, I. P. A., Budiaprilliana, L., & Mudana, I. W. (2023). *Interpretasi Aci Usaba Sumbu dalam Karya Seni Lukis*. 3(1), 25–35.
- Sudiastra, I. W., & Budaarsa, K. (2021). Eksistensi Babi Bali Melalui Usaba Sumbu Di Desa Adat Timbrah Kabupaten. *Unud.Ac.Id*, 24(1), 42–49.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D* (Sugiyono (ed.); 22nd, Agustus ed.). Bandung: Alfabeta.
- Sulistiyawati, A. (2023). The History Of Babi Guling In The Tradition Of Banten To Become A Typical Balinese Culinary. *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 6(1), 11–24. <https://doi.org/10.46837/journey.v6i1.154>
- Sumardani, N. L. G. (2020). Eksistensi Kuliner Babi Guling di Pulau Bali Pada Masa Pandemi COVID-19. *Prosiding Seminar Teknologi Agribisnis Peternakan (Stap) Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman*, 7, 155–160. <http://jnp.fapet.unsoed.ac.id/index.php/psv/article/view/473>
- Utami, N. K. A. T. (2021). *Daya Terima Wisatawan Terhadap Makanan Tradisional*



*Bali Babi Guling Dan Turunannya.* <http://repository.poltekkes-d.ac.id/ide/eprint/8349>

Widiadnyana, I, G, N, P., N.L.P. Sriyani, & I P.A. Astawa. (2019). Studi Kualitas Organoleptik Daging Babi Guling Dari Babi Bali Dan Babi Landrace. *Journal of Tropical Animal Science*, 215–226.