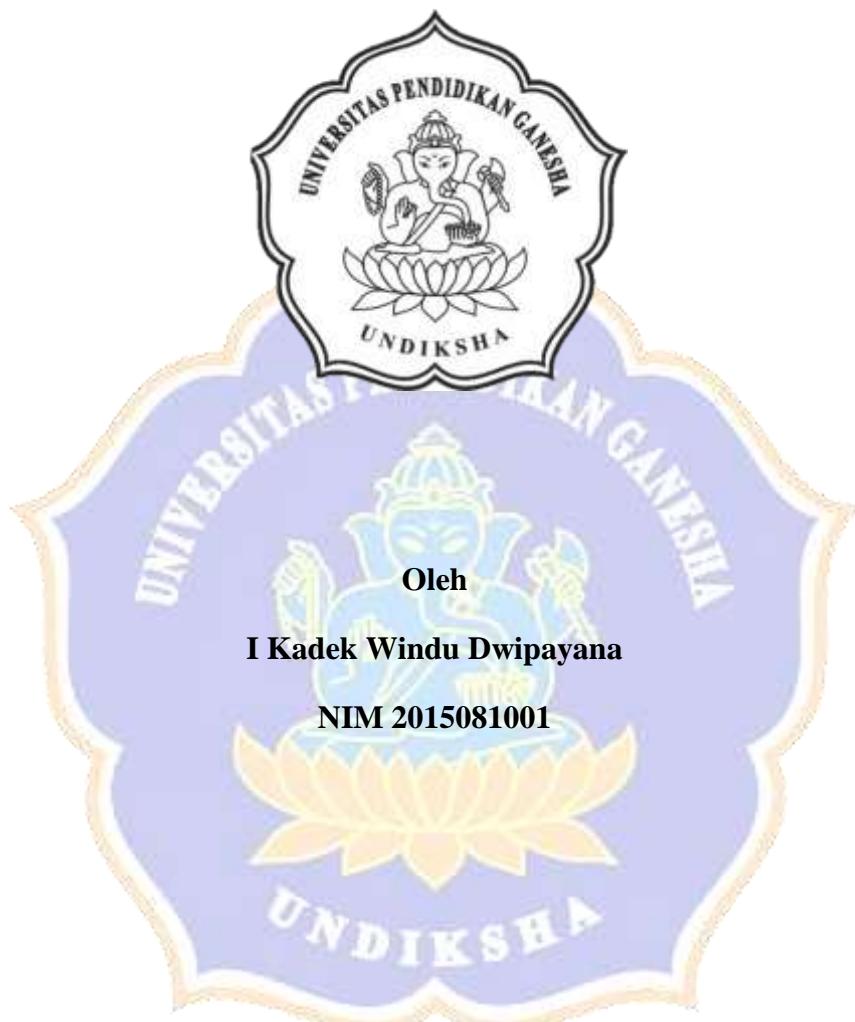


**KAJIAN TENTANG VARIASI RASA PENYAJIAN
SERTA MAKNA FILOSOFI BABI GULING DALAM
TRADISI GULING SIU PADA UPACARA USABA
SUMBU DESA ADAT TIMBRAH KARANGASEM**



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA
2025**



**KAJIAN TENTANG VARIASI RASA
PENDDCS\XYAJIAN SERTA MAKNA FILOSOFI
BABI GULING000 DALAM TRADISI GULING SIU
PADA UPACARA USABA SUMBU DESA ADAT
TIMBRAH KARANGASEM**

SKRIPSI



SKRIPSI

DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS
DAN MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK
MENCAPAI GELAR SARJANA PENDIDIKAN

Menyetujui,

Pembimbing I

Pembimbing II



Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd
NIP. 197107111999032001



Dra. Damiati M.Kes
NIP. 196502191991032001

Lembar Persetujuan Dosen Pengaji Skripsi

Skripsi oleh I Kadek Windu Dwipayana ini
telah dipertahankan di depan dewan pengaji
pada tanggal 21 Januari 2025

Dewan Pengaji

Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197104212002122001

(Ketua)

Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197403162006042001

(Anggota)

Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197107111999032001

(Anggota)

Dra. Damiati, M. Kes.
NIP. 196502191991032001

(Anggota)

Lembar Persetujuan dan Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha

Guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjana pendidikan

Pada:

Hari : selasa

Tanggal :11 FEB 2025



Mengetahui,

Ketua Ujian

Sekretaris Ujian

Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc. Ph.D.
NIP. 198211112008121001

Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd. M.Pd.
NIP. 197309022002122001

Mengesahkan

Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis saya yang berjudul " Kajian Tentang Variasi Rasa dan Penyajian Serta Makna Filosofi Babi Guling Dalam Tradisi Guling Siu Pada Upacara Usaba Sumbu Desa Adat Timbrah Karangasem " beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 6 Februari 2025

Yang membuat pernyataan,



I Kadek Windu Dwipayana

NIM 2015081001

KATA PERSEMBAHAN

“Om Swastyastu, Om Awighnam Astu Namo Sidham”

Puja dan puji syukur penulis haturkan kepada

Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa

Karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini
tepat pada waktunya.

Skripsi ini penulis persembahkan untuk:

KELUARGA TERCINTA

Terima kasih atas segala doa, dukungan, nasehat, semangat dan kasih sayang
yang diberikan oleh orangtua dan saudara kepada penulis sehingga sampai
dititik ini.

TEMAN-TEMAN SEPERJUANGAN

Teman penulis di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner angkatan
2020, terima kasih atas semangat belajar dan kebersamaan selama ini dan
terima kasih atas segala hal yang diberikan kepada penulis.

MOTTO

“HAL YANG PERLU DISYUKURI SETIAP HARI ADALAH MASIH BISA
BANGUN SETIAP ESOK PAGI”



PRAKATA

Puji syukur penulis persembahkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat-Nya-lah penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Kajian Tentang Variasi Rasa Penyajian Serta Makna Filosofi Babi Guling Dalam Tradisi Guling Siu Pada Upacara Usaba Sumbu Desa Adat Timbrah Karangasem”** Skripsi ini disusun untuk memenuhi persyaratan mencapai gelar Sarjana Pendidikan pada Universitas Pendidikan Ganesha, dalam penyelesaian skripsi ini, penulis mendapat uluran bantuan berupa moral dan material dari berbagai pihak, maka dalam kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. I Wayan Lasmawan, M.Pd., selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini.
2. Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini.
3. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc. Ph.D selaku wakil Dekan 1 Fakultas Teknik dan Kejuruan atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini
4. Ketut Udy Ariawan. S.T., M.T. Selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri atas motivasi yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini
5. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd. M.Pd., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.

6. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. selaku Pembingbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
7. Dra. Damiati M.Kes. selaku Pembingbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. selaku Penguji I atas motivasi dan dukungan yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini
9. Dr. Made Diah Angendari, S.Pd, M.Pd. selaku Penguji II atas motivasi dan dukungan yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini
10. I Wayan Gunaksa selaku Kelian adat Desa Adat Timbrah, Karangasem yang telah memberi izin dan data informasi untuk menyelesaikan skripsi ini.
11. Semua masyarakat Desa Adat Timbrah, Karangasem telah memberi dukungan dan data informasi untuk menyelesaikan skripsi ini.
Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis berharap kritik dan saran yang membangun dari semua pihak untuk menyempurnakannya. Penulis berharap skripsi ini akan bermanfaat bagi semua orang, terutama bagi yang terlibat dalam pengembangan budaya, pariwisata dan dunia pendidikan.

Singaraja, 21 Januari 2025

I Kadek Windu Dwipayana

DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK	x
PRAKATA	xii
DAFTAR ISI.....	xiv
DAFTAR TABEL.....	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN	xii
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	7
1.3 Pembatasan Masalah.....	8
1.4 Rumusan Masalah.....	9
1.5 Tujuan Penelitian	9
1.6 Manfaat Penelitian	10
BAB II KAJIAN PUSTAKA	12
2.1 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan.....	12
2.2 Landasan Teori.....	17
2.3 Kerangka Berpikir.....	30
BAB III METODE PENELITIAN.....	33
3.1 Rancangan Penelitian.....	33
3.2 Lokasi Penelitian.....	34
3.3 Subjek Penelitian	35
3.4 Variabel dan Definisi Oprasional Variabel.....	36
3.5 Metode dan Instrumen Pengumpulan Data.....	37
3.6 Metode dan Teknik Analisis Data.....	39
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	40

4.1	Profil Desa	41
4.2	Hasil Penelitian	43
4.2.1	Variasi Rasa Babi Guling Dalam Tradisi <i>Guling Siu</i> Pada Upacara <i>Usaba Sumbu</i> Di Desa Adat Timbrah Karangasem	43
4.2.2	Penyajian Babi Guling Dalam Tradisi <i>Guling Siu</i> Pada Upacara <i>Usaba Sumbu</i> Di Desa Adat Timbrah Karangasem	53
4.2.3	Makna Filosofi Babi Guling Dalam Tradisi <i>Guling Siu</i> Pada Upacara <i>Usaba Sumbu</i> Desa Adat Timbrah, Karangasem.	58
4.3	Pembahasan.....	61
BAB V	PENUTUP.....	67
1.1	Rangkuman	68
1.2	Simpulan	70
1.3	Saran	72
	DAFTAR PUSTAKA	73
	GLOSORIUM	78
	LAMPIRAN	79

DAFTAR TABEL

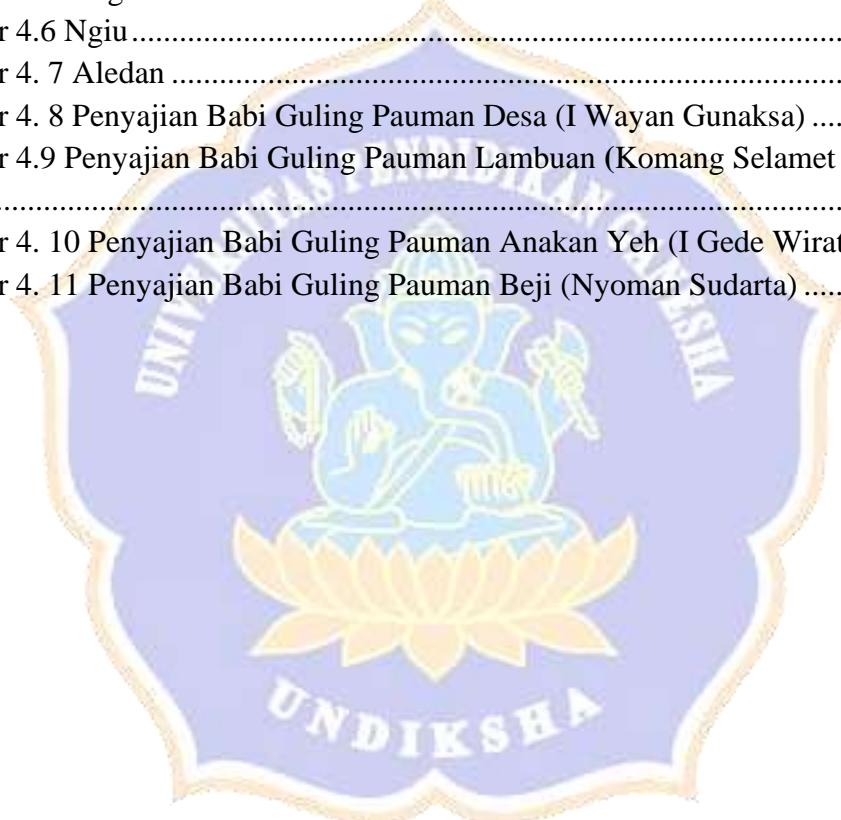
	Halaman
Tabel 3. 1 Kisi-Kisi Instrumen Penelitian.....	39
Tabel 4. 1 Bahan-Bahan Babi Guling	43
Tabel 4. 3 Teknik Pengolahan Babi Guling	45
Tabel 4. 4 Penilaian Rasa Babi Guling Dimasing-Masing Pauman.....	49
Tabel 4. 8 Bahan-Bahan Penyajian Babi Guling	55



DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1.1 Babi Guling	1
Gambar 1.2 Tradisi <i>Guling Siu</i> pada <i>Usaba Sumbu</i> Desa Adat Timbrah Karangasem	3
Gambar 2. 1 Empat <i>Sumbu</i> pada <i>Ngusaba Kaja</i>	26
Gambar 2. 2 Kerangka Berpikir	32
Gambar 4. 1 Logo Desa Adat Timbrah.....	41
Gambar 4.6 Ngiu.....	54
Gambar 4. 7 Aledan	55
Gambar 4. 8 Penyajian Babi Guling Pauman Desa (I Wayan Gunaksa)	57
Gambar 4.9 Penyajian Babi Guling Pauman Lambuan (Komang Selamet Suyasa)	57
Gambar 4. 10 Penyajian Babi Guling Pauman Anakan Yeh (I Gede Wiratma) ...	57
Gambar 4. 11 Penyajian Babi Guling Pauman Beji (Nyoman Sudarta)	57



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 01. Surat Pengantar.....	79
Lampiran 02. Surat Balasan.....	83
Lampiran 03. Kisi-Kisi Lembar Wawancara.....	84
Lampiran 04. Kisi-Kisi Lembar Observasi.....	88
Lampiran 05. Transkrip Wawancara.....	101
Lampiran 06. Transkrip Observasi	110
Lampiran 07. Dokumentasi Pengambilan Data.....	126

