

# **ABI GULING DALAM TRADISI *GULING SIU* PADA UPACARA *USABA SUMBU* DESA ADAT TIMBRAH KARANGASEM**

Oleh

**I Kadek Windu Dwipayana, NIM 2015081001**

**Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**

## **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, Babi Guling, Tradisi *Guling Siu*, *Usaba Sumbu*.

***THE STUDY OF THE VARIATION OF FLAVOR PRESENTATION AND THE PHILOSOPHICAL MEANING OF BABI GULING IN THE GULING***

**SIU TRADITION IN THE USABA SUMBU CEREMONY OF TIMBRAH  
KARANGASEM TRADISIONAL VILLAGE**

**By**

**I Kadek Windu Dwipayana, NIM 2015081001**

**Culinary Arts Vocational Education Study Program**

**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,*