

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Provinsi Bali adalah pulau dengan bermacam seni dan budaya, selain pariwisata Bali juga terkenal akan kulinernya salah satunya adalah babi guling. Ceraken, (2023) mengungkapkan Babi guling merupakan kuliner tradisional khas Pulau Bali, diolah dari seekor babi utuh dengan proses diguling ini menyebabkan disebut dengan babi guling, diguling-gulingkan di atas bara api. Warna kulit babi guling yang matang ditandai dengan berubah warna dari putih menjadi coklat kemerah-merahan. Babi guling dimaknai sebagai salah satu dari bagian upacara keagamaan yaitu dijadikan sebagai sesaji dalam perayaan adat keagamaan.



Gambar 1.1 Babi Guling
(Sumber: Historia/ Adi Dharmawan)

Ceraken (2023) mengungkapkan babi guling merupakan salah satu bagian dari tradisi yang membantu memperkuat kepercayaan Agama Hindu di Bali, karena itu babi guling dijadikan sesaji dalam perayaan umat Hindu di Bali, persembahan

babi guling biasanya dianggap sebagai simbol permohonan berkah, pembawa kemakmuran, dan cara untuk menunjukkan rasa syukur kepada Tuhan.

Di Kabupaten Karangasem, tepatnya di Desa Pakraman Timbrah terdapat upacara unik yang disebut dengan *Usaba Sumbu*, Upacara yang hanya ada di Desa Adat Timbrah Karangasem Bali. Menurut Silasana (2023) *Usaba Sumbu* dilaksanakan setiap setahun sekali, yaitu setiap *tilem* atau bulan mati *sasih kasa* jika dilihat dari penanggalan *sasih kasa* terletak antara bulan Juli sampai Agustus disetiap tahunnya. *Usaba sumbu* atau *Aci Usaba Sumbu* berasal dari kata *Aci*, *Usaba*, dan *Sumbu*. *Aci* memiliki arti upacara keagamaan, *Usaba* diartikan sebagai pelaksanaan pemujaan atau hari raya dan *Sumbu* yaitu sesajen yang dilambangkan sebagai gunung *Mandara Giri* yang memiliki makna terhadap ajaran *Tri Hita Karana*, jadi *Aci Usaba Sumbu* adalah upacara keagamaan dimana dalam pemujaan kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa atau Tuhan Yang Maha Esa dilaksanakan dengan mempersembahkan upakara (*sesajen*) berbentuk gunung (*sumbu*) yang diartikan sebagai penyebab kemakmuran yang bergantung pada keharmonisan hubungan antara manusia dengan Tuhan, alam, dan satu sama lain. Di Desa Timbrah, ada dua jenis ritual *Aci Usaba Sumbu*: *Aci Usaba Sumbu Kaler* dan *Aci Usaba Sumbu Kelod*. *Aci Usaba Sumbu Kaler* dilakukan di *Pura Panti Kaler* dengan menghaturkan 3 buah *banten Sumbu*. *Aci Usaba Sumbu Kelod* dilakukan di *Pura Bale Agung* dengan menghaturkan 2 buah *banten Sumbu*.

Tradisi *Guling Siu* merupakan salah satu tradisi persembahan babi guling terbesar di Bali yang tidak dapat ditemukan di daerah lainnya. Artikel Disbudpar Karangasem,(2022) menyebutkan tradisi *Guling Siu* adalah rangkaian dari *Usaba Sumbu* yang menjadi tradisi leluhur yang diwariskan secara turun temurun. *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 kepada Tuhan Yang Maha Esa dalam rangkaian *Usaba Sumbu*.



Gambar 1.2 Tradisi *Guling Siu* pada *Usaba Sumbu* Desa Adat Timbrah Karangasem
(Sumber: Tribun Bali/Istimewa)

Tradisi *Guling Siu* adalah tradisi persembahan dihadapan Tuhan Yang Maha Esa berbentuk sesaji dan babi guling dengan jumlah ribuan oleh penduduk Desa Timbrah. Tradisi ini adalah bentuk rasa syukur masyarakat dihadapan Tuhan yang memberi hasil bumi pada lahan pertanian, perikanan, dan peternakan. Ardika & Suastika (2019 : 2) mengatakan persembahan babi guling diawali dari beberapa warga yang menghaturkan kaul/nazar sering disebut dengan *sesangi* dengan rasa tulus ikhlas yang berbentuk sesajen babi guling pada *Aci Usaba Sumbu*. Dalam kajian Silasana et al.,(2023) Seiring berjalannya waktu tahun demi tahun berkembanglah dan kemudian diikuti oleh keluarga-keluarga lain lalu terbentuk sebuah tradisi dimana ada sampai saat ini, mengakibatkan persembahan babi guling jumlahnya menjadi kurang lebih mencapai ribuan babi guling sehingga terbentuklah tradisi *Guling Siu*.

Berdasarkan hasil obseravasi awal pada tanggal 25 Maret 2024 dengan Kepala Desa Adat Timbrah I Wayan Gunaksa mengungkapkan memang benar di Desa Adat Timbrah dilaksanakan upacara yang disebut dengan *Usaba Sumbu* dengan tradisi *Guling Siu* dimana disetiap keluarga di desa adat timbrah akan mempersembahkan minimal satu ekor guling babi, karena ada dua runtunan upacara yaitu *Aci Usaba Sumbu Kaler* dan *Aci Usaba Sumbu Kelod* maka ada keluarga yang mampu mempersembahkan 2 sampai 3 ekor babi guling disetiap *Aci Usaba Sumbu Kaler* dan *Aci Usaba Sumbu Kelod* dengan hal tersebut maka memungkinkan jika terdapat keluarga yang memiliki *surudan* babi guling mencapai 2 sampai 3 ekor babi guling sehingga pada saat *Aci Usaba Sumbu* akan ada ribuan babi guling. Beliau mengungkapkan babi guling yang dipersembahkan oleh masing-masing keluarga memiliki berat rata-rata 40-80 kg, namun ada juga keluarga yang mempersembahkan lebih dari itu hingga mencapai ratusan kilo dan masyarakat biasanya mengolah babi guling sehari sebelum upacara atau saat pagi hari.

Babi guling memiliki rasa dan tekstur yang berbeda walaupun cara pengolahannya sama yaitu dipanggang dan diputar di atas bara api hingga matang, namun yang dapat membedakan rasa dan tekstur pada babi guling adalah dari segi jenis babi, berat babi dan bumbu yang digunakan dan tingkat kematangan (Sastrawan, 2020). Berdasarkan penelitian dari Utami (2021) mengatakan babi guling yang disukai wisatawan adalah babi guling yang memiliki tekstur kulit yang kriuk (renyah) tekstur daging yang juicy dan rasa otentik bumbu tradisional Bali. Berdasarkan beberapa rangkuman dari berbagai sumber yaitu hasil kajian dari Utami (2021), Budaarsa (2012; 2014), dan Sastrawan (2017) faktor- faktor yang

mempengaruhi cita rasa dan tekstur babi guling yaitu mulai dari jenis babi yang digunakan, berat babi, bumbu, dan tingkat kematangan hal ini juga sejalan dengan Melda et al., (2020) bahwa rasa dalam makanan dapat dipengaruhi oleh bahan makanan, bumbu yang digunakan, teknik pengolahan makanan, aroma makanan dan tingkat kematangan makanan.

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 dan penyajian babi guling pada upacara *Usaba Sumbu* hal ini karena babi guling yang dipersembahkan oleh masyarakat tidak sama atau ditentukan baik itu dari berat babinya, jenis babinya dan lainnya. Menurut Rahayu, (2023) memilih makanan yang memiliki rasa yang berbeda disebut variasi rasa. Menurut Melda et al., (2020) Rasa merupakan salah satu cara untuk memilih makanan yang dibedakan dengan rasa dari indra pengecap (manis, asin, pahit, asam) dan beberapa jenis rasa yang lainnya seperti gurih, pedas dan sebagainya yang terdapat pada makanan ataupun minuman serta dapat dibedakan dari bentuk/penampakan, bau, rasa, dan suhu dan juga tekstur. Rasa dalam makanan dapat dipengaruhi oleh bahan makanan, bumbu yang digunakan, teknik pengolahan makanan, aroma makanan dan tingkat kematangan makanan. Selain itu tekstur dalam makanan akan sangat berpengaruh ke makanan hal ini berkaitan dengan tingkat kematangan makanan dimana tekstur dapat disebutkan dengan tekstur renyah, kriuk, *juicy*, kenyal, lembut, dan lainnya, dalam babi guling tekstur terdapat

pada kulit dan daging babi guling. Menurut Utami (2021) penggunaan bumbu akan mempengaruhi rasa dari babi guling.

Penyajian adalah suatu cara untuk menyuguhkan makanan. Menurut (Saragih, 2020) Makanan tidak hanya dimasak dan disajikan sembarangan, namun perlu mempertimbangkan aspek seni dan makna salah satunya yaitu penyajian makanan dalam bentuk sesajen. Sesajen adalah simbol yang digunakan untuk makanan yang disajikan dalam acara upacara yang memiliki banyak simbol religi atau magis dikaitkan dengan makanan. Dalam penyajian babi guling pada upacara *Usaba Sumbu* di Desa Adat Timbrah perlu diidentifikasi lebih lanjut, dimana babi guling tersebut 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 pada pengetahuan generasi penerus, praktik ini dianggap tidak relevan seiring pergeseran perspektif masyarakat menuju modernitas. Ini berarti mereka hanya tahu tentang tradisi dan melaksanakannya, tanpa memahami 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 akan menciptakan adanya variasi rasa dan bagaimana penyajian babi guling jika dilihat dari sudut pandang kuliner serta merupakan tradisi yang sakral dan persembahan babi guling terbesar dan satu-satunya di Bali yang tidak dapat ditemukan didaerah manapun dan tidak hanya itu, 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 sekedar tahu tradisi, tapi sangat mengenal arti sesungguhnya dari tradisi *Guling Siu* pada *Usaba Sumbu* Desa Adat Timbrah. Fokus pada penelitian ini yaitu pada babi guling untuk mengidentifikasi rasa dan penyajiannya serta memahami makna filosofi dalam penggunaan sarana *upakara* dari babi guling sebagai *yadnya* Agama Hindu di Desa Timbrah Karangasem yaitu upacara *Usaba Sumbu*.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian yang dipaparkan dalam latar belakang masalah diatas, maka telah diidentifikasi sejumlah masalah adalah se berikut:

1. Banyaknya jumlah babi guling dengan ukuran yang berbeda-beda menjadi keunikan pada tradisi *Guling Siu* pada Upacara *Usaba Sumbu* Desa Adat Timbrah Karangasem dan merupakan tradisi persembahan babi guling terbesar dan satu-satunya di Bali.
2. Pada 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 dan penyajian babi guling pada upacara *Usaba Sumbu* di Desa Adat Timbrah, Karangasem.

3. Penyajian makanan yang masih dianggap sekedar diolah dan disajikan asal-asalan, melainkan perlu mempertimbangkan aspek keindahan dan arti dari setiap penyajian.
4. Upaya pelestarian tradisi *Guling Siu* pada *Usaba Sumbu* Desa Adat Timbrah, Karangasem sebagai budaya lokal sangat bergantung pengetahuan generasi penerus.
5. Tradisi *Guling Siu* yang dilakukan pada *Usaba Sumbu* Desa Adat Timbrah, Karangasem, dianggap sudah tidak relevan karena masyarakat semakin modern. Masyarakat hanya tahu tentang tradisi dan melaksanakannya, tanpa memahami arti sebenarnya dari tradisi.

1.2 Pembatasan Masalah

Agar penelitian lebih terarah dan menemukan hasil maksimal, diperlukan pembatasan masalah dengan memfokuskan pada beberapa masalah, maka ada pembatasan masalah yaitu hanya mengkaji kuliner babi guling pada tradisi *Guling Siu* pada *Usaba Sumbu* Desa Adat Timbrah, Karangasem yang banyaknya jumlah babi guling yang mencapai ribuan dengan jenis dan berat babi yang berbeda akan menciptakan adanya variasi rasa dan penyajian dari babi guling dengan tambahan makna filosofi tradisi *Guling Siu* pada *Usaba Sumbu* Desa Adat Timbrah, Karangasem agar tidak hanya sekedar tahu tradisi dan melaksanakannya saja, namun perlu memahami arti dan makna sesungguhnya dari tradisi tersebut.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah di atas, maka dapat dirumuskan masalah yaitu berikut ini:

1. Bagaimana variasi rasa dari babi guling dalam tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* di Desa Adat Timbrah, Karangasem ?
2. Bagaimana penyajian dari babi guling dalam tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* di Desa Adat Timbrah, Karangasem?
3. Bagaimana makna filosofi babi guling dalam tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* Desa Adat Timbrah, Karangasem dari perspektif budaya Bali?

1.5 Tujuan Penelitian

Setelah merumuskan masalah yang telah dipaparkan adapun tujuan dari penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi variasi rasa dari babi guling dalam tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* Desa Adat Timbrah, Karangasem.
2. Mengidentifikasi penyajian dari babi guling dalam tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* Desa Adat Timbrah, Karangasem.
3. Mengidentifikasi makna filosofi babi guling dalam tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* Desa Adat Timbrah, Karangasem dari perspektif budaya Bali.

1.6 Manfaat Penelitian

Melalui penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat yang berkaitan dengan topik penelitian. Adapun manfaat penelitian dipilah menjadi manfaat teoritis dan manfaat praktis yaitu sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Melalui penelitian ini diharapkan bahwa akan memberikan ilmu pengetahuan dan kontribusi terhadap materi gastronomi kuliner Bali dan dapat berguna untuk memberikan bahan kajian dan informasi khususnya bagi pihak-pihak yang membutuhkan informasi tentang kuliner babi guling pada tradisi *Guling Siu* yaitu untuk memperkaya ilmu pengetahuan, dan memahami makna filosofi dilaksanakannya jenis upakara tradisi *Guling Siu* dengan kuliner babi guling sebagai salah satu sarana pelengkap, dan juga sebagai referensi tambahan untuk peneliti-peneliti seterusnya agar bisa mengembangkan penelitian yang lebih mendalam.

2. Manfaat Praktis

1) Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat bermanfaat bagi peneliti untuk lebih mengetahui budaya dan tradisi yang terdapat di Desa Adat Timbrah secara khusus dan di Bali secara umum, selain itu peneliti memperoleh pengalaman memperdalam ilmu dari suatu kuliner tradisional yang berkaitan dengan erat akan makna filosofinya. Selama berlangsungnya penelitian, peneliti juga memperoleh pengalaman dalam mengolah babi guling dan meningkatkan keterampilan sosial peneliti dalam kemampuan bersosialisasi dengan masyarakat.

2) Bagi Masyarakat

Memberikan manfaat berupa informasi khususnya kepada generasi penerus di Desa Adat Timbrah agar mereka tahu apa makna dari tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* dan masyarakat pada umumnya tentang budaya masyarakat Desa Adat Timbrah dengan menjadikan *Usaba Sumbu* sebagai tujuan wisata budaya dan kuliner.

3) Bagi Pemerintah

Diharapkan penelitian ini akan membantu pemerintah menjaga warisan budaya dan tradisi Indonesia, khususnya Bali, agar tidak punah karena kemajuan zaman yang modern.

