

LAMPIRAN



LAMPIRAN 01. SURAT PENGANTAR



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

Jalan Udayana Nomor 11 Singaraja Bali

Laman: <http://tk.undiksha.ac.id>

Nomor : 1294/UN48.11.1/KM/2024

Singaraja, 15 Juli 2024

Perihal : Surat Permohonan Data

Yth. Kepala Desa Adat Timbrah, Karangasem
di tempat

Dengan hormat, sehubungan dengan proses penyelesaian Tugas Akhir/Skripsi, maka melalui surat ini kami mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan data yang dibutuhkan. Adapun mahasiswa yang akan melakukan pengambilan data seperti tersebut di bawah ini:

Nama : I Kadek Windu Dwipayana
NIM : 2015081001
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan : Teknologi Industri
Data yang dibutuhkan : Data yang terkait dengan identifikasi babi guling dan makna filosofinya pada Usaba Sumbu Desa Adat Timbrah, Karangasem-Bali
Data Skripsi : Kajian tentang variasi rasa dan penyajian babi guling dalam tradisi Guling Siu pada Usaba Sumbu Desa Adat Timbrah Karangasem dalam perspektif kuliner dan budaya Bali

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya, diucapkan terima kasih.

Wakil Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik,

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



1294

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

Alamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116 Telepon (0362) 25571 Laman <http://fik.undiksha.ac.id>

Nomor : 154/UN48.11.6/DT/2024 Singaraja, 11 Juli 2024
Perihal : Surat Permohonan Pengambilan Data

Yth. Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan
Di Tempat

Dengan hormat,
Schubungan dengan proses penyelesaian Tugas Akhir / Skripsi yang dilaksanakan oleh saudara mahasiswa:

Nama : I Kadek Windu Dwipayana
NIM : 2015081001
Semester : VIII
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan : Teknologi Industri
Fakultas : Teknik dan Kejuruan
Tempat Pengambilan Data : Desa Adat Timbrah
Judul Penelitian : Kajian Tentang Variasi Rasa dan Penyajian Babi Guling Dalam Tradisi Guling Siu Puda Usaba Sumbu Desa Adat Timbrah Karangasem dalam Perspektif Kuliner dan Budaya Bali.
Data yang diperlukan : Untuk mengambil data berupa Identifikasi Babi guling dan makna filosofinya Pada Usaba Sumbu Desa Adat Timbrah, Karangasem, Bali.

Bersama ini kami mohonkan kepada Bapak untuk berkenan memfasilitasi kebutuhan data untuk **Tugas Akhir / Skripsi** mahasiswa yang bersangkutan.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Mengetahui,

Ketua Jurusan Teknologi Industri



Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T.
NIP 197901232010121001

Sekretaris Jurusan Teknologi Industri



Dr. Gede Widayana, S.T., M.T.
NIP 197301102006041002



Catatan :

- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini tertanda ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE
- Surat ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan *qr code* yang telah tersedia

LAMPIRAN 02. SURAT BALASAN





DESA ADAT TIMBRAH

DESA PERTIMA

KECAMATAN KARANGASEM, KABUPATEN KARANGASEM

SURAT KETERANGAN PENELITIAN

NOMOR: 09.010/DAT/VII/2024

Yang bertandatangan di bawah ini saya:

Nama : I Wayan Gunaksa
 Alamat : Pauman Desa, Desa Adat Timbrah, Desa Pertima, Kab. Karangasem
 Jabatan : Keliang Desa Adat Timbrah

Dalam hal ini menyatakan bahwa memang benar Mahasiswa di bawah ini telah melaksanakan pengambilan data penelitian tentang "Identifikasi Babi Guling Dan Makna Filosofinya Pada Usaba Sumbu Di Desa Adat Timbrah, Desa Pertima, Kecamatan Karangasem, Kabupaten Karangasem".

Adapun Mahasiswa tersebut adalah:

Nama : I Kadek Windu Dwipayana
 Tempat/ Tanggal Lahir : Sibetan, 17 Febuari 2001
 NIM : 2015081001
 Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Jurusan : Teknologi Industri
 Fakultas : Teknik dan Kejuruan
 Perguruan Tinggi : Universitas Pendidikan Ganesha

Demikian surat pernyataan ini kami buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Desa Adat Timbrah, 30 Juli 2024

Keliang Desa Adat Timbrah



I Wayan Gunaksa

LAMPIRAN 03. KISI-KISI LEMBAR WAWANCARA



KISI-KISI INSTRUMEN LEMBAR WAWANCARA KAJIAN TENTANG VARIASI RASA DAN PENYAJIAN BABI GULING DALAM TRADISI GULING SIU PADA UPACARA USABA SUMBU DESA ADAT TIMBRAH KARANGASEM DALAM PERSPEKTIF KULINER DAN BUDAYA BALI

Variabel	Indikator	Item
Kajian Tentang Variasi Rasa dan Penyajian serta makna filosofi Babi Guling Dalam Tradisi <i>Guling Siu</i> Pada Upacara <i>Usaba Sumbu</i> Desa Adat Timbrah Karangasem	Tahap Persiapan pengolahan babi guling : a. Jenis babi b. Berat babi c. Bumbu yang digunakan d. bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Berapa kilo berat babi yang gunakan untuk membuat babi guling ? 2. Jenis babi apa yang gunakan untuk membuat babi guling ? 3. Bumbu apa yang gunakan dalam membuat babi guling ? 4. Terdiri dari apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam membuat bumbu babi guling? 5. Berapa jumlah ukuran bumbu yang digunakan untuk babi guling dengan berat seperti itu? 6. Apa bahan bara api yang digunakan untuk mengguling babi guling?
	Tahapan pengolahan babi guling a. Teknik pengolahan	<ol style="list-style-type: none"> 1 Apakah ada teknik khusus yang digunakan untuk membuat babi guling? 2 Berapa jarak ketinggian antara bara api dengan babi guling? 3 Berapa kira-kira waktu yang diperlukan untuk memematangkan babi guling? 4 Bagaimana ciri-ciri babi guling yang sudah matang?
	Tahap Penyajian babi guling: a. Alat dan bahan b. Makna dan aturan penyajian	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apa saja bahan yang digunakan untuk menyajikan babi guling pada tradisi <i>Guling Siu</i> pada upacara <i>Usaba Sumbu</i> di Desa Adat Timbrah? 2. Apa saja alat yang digunakan untuk menyajikan babi guling pada tradisi <i>Guling Siu</i> pada upacara <i>Usaba Sumbu</i> di Desa Adat Timbrah? 3. Bagaimana penempatan babi guling dalam penyajian pada tradisi <i>Guling Siu</i> pada upacara <i>Usaba Sumbu</i> di Desa Adat Timbrah apakah ada aturannya? 4. Apakah ada makna dalam penyajian babi guling pada tradisi <i>Guling Siu</i> pada upacara <i>Usaba Sumbu</i> di Desa Adat Timbrah?

	<p>Makna filosofi tradisi <i>Guling Siu</i> pada upacara <i>Usaba Sumbu</i> di Desa Adat Timbrah</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bagaimana sejarah terbentuknya tradisi <i>Guling Siu</i> pada upacara <i>Usaba Sumbu</i> di Desa Adat Timbrah? 2. Apa yang melatar belakangi sehingga babi guling yang menjadi persembahan pada saat upacara <i>Usaba Sumbu</i> di Desa Adat Timbrah? 3. Apa makna dari persembahan babi guling pada upacara <i>Usaba Sumbu</i> di Desa Adat Timbrah ? 4. Kepercayaan apa yang membuat setiap keluarga mempersembahkan babi guling? 5. Misalnya jika ada keluarga yang tidak mempersembahkan babi guling hal apa yang percayai akan terjadi? 6. Apa yang perlu dilakukan agar tradisi <i>Guling Siu</i> pada upacara <i>Usaba Sumbu</i> di Desa Adat Timbrah tetap lestari ?
--	--	--



**PEDOMAN WAWANCARA KAJIAN TENTANG VARIASI RASA DAN
PENYAJIAN BABI GULING DALAM TRADISI *GULING SIU* PADA
UPACARA *USABA SUMBU* DESA ADAT TIMBRAH KARANGASEM
DALAM PERSPEKTIF KULINER DAN BUDAYA BALI**

Identitas Informan

a. Nama Responden :

b. Jenis kelamin :

c. Umur :

d. Alamat :

e. Pekerjaan :

a. Tahap persiapan :

1. Berapa kilo berat babi yang digunakan untuk membuat babi guling ?
2. Jenis babi apa yang digunakan untuk membuat babi guling ?
3. Apa bahan dan alat yang diperlukan dalam membuat babi guling?
4. Bumbu apa yang digunakan dalam membuat babi guling ?
5. Terdiri dari apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam membuat bumbu babi guling?
6. Berapa jumlah ukuran bumbu yang digunakan untuk babi guling dengan berat seperti itu?

b. Tahap pengolahan :

1. Apakah ada teknik khusus yang digunakan untuk membuat babi guling?
2. Berapa jarak ketinggian antara bara api dengan babi guling?
3. Berapa kira-kira waktu yang diperlukan untuk mematangkan babi guling?
4. Bagaimana ciri-ciri babi guling yang sudah matang?

c. Tahap penyajian

- 1 Apa saja bahan yang digunakan untuk menyajikan babi guling pada tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* di Desa Adat Timbrah?
- 2 Apa saja alat yang digunakan untuk menyajikan babi guling pada tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* di Desa Adat Timbrah?
- 3 Bagaimana penempatan babi guling dalam penyajian pada tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* di Desa Adat Timbrah apakah ada aturannya?
- 4 Apakah ada makna dalam penyajian babi guling pada tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* di Desa Adat Timbrah?



**PEDOMAN WAWANCARA MAKNA FILOSOFI BABI GULING DALAM
TRADISI *GULING SIU* PADA UPACARA USABA SUMBU DESA ADAT
TIMBRAH KARANGASEM**

Identitas Informan

- a. Nama Responden :
- b. Jenis kelamin :
- c. Umur :
- d. Alamat :
- e. Jabatan :

Pertanyaan :

1. Bagaimana sejarah terbentuknya tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* di Desa Adat Timbrah?
2. Apa yang melatar belakangi sehingga babi guling yang menjadi persembahan pada saat upacara *Usaba Sumbu* di Desa Adat Timbrah?
3. Menurut Anda apa makna dari persembahan babi guling pada upacara *Usaba Sumbu* di Desa Adat Timbrah ?
4. Menurut Anda kepercayaan apa yang membuat setiap keluarga di Desa Adat Timbrah mempersembahkan babi guling?
5. Misalnya jika ada keluarga yang tidak mempersembahkan babi guling hal apa yang dipercayai akan terjadi?
6. Menurut Anda apa yang perlu dilakukan agar tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* di Desa Adat Timbrah tetap lestari ?

LAMPIRAN 04. KISI-KISI PEDOMAN OBSERVASI



KISI-KISI INSTRUMEN LEMBAR OBSERVASI KAJIAN TENTANG VARIASI RASA DAN PENYAJIAN BABI GULING DALAM TRADISI GULING SIU PADA UPACARA *USABA SUMBU* DESA ADAT TIMBRAH KARANGASEM DALAM PERSPEKTIF KULINER DAN BUDAYA BALI

Variabel	Indikator	Item
Kajian Tentang Variasi Rasa dan Penyajian serta makna filosofi Babi Guling Dalam Tradisi <i>Guling Siu</i> Pada Upacara <i>Usaba Sumbu</i> Desa Adat Timbrah Karangasem	Tahap pengolahan babi guling a. Jenis babi b. Berat babi c. Bumbu yang digunakan d. Teknik pengolahan	1. Persiapan bahan-bahan 2. Teknik yang digunakan saat tahap pengolah
	1. Penilaian babi guling	1. Rasa babi guling
	Tahap Penyajian babi guling: c. Alat dan bahan	1. Persiapan bahan dan alat 2. Teknik yang digunakan saat tahap penyajian

**PEDOMAN OBSERVASI KAJIAN TENTANG VARIASI RASA DAN
PENYAJIAN BABI GULING DALAM TRADISI *GULING SIU* PADA
UPACARA *USABA SUMBU* DESA ADAT TIMBRAH KARANGASEM
DALAM PERSPEKTIF KULINER DAN BUDAYA BALI**

Identitas Informan

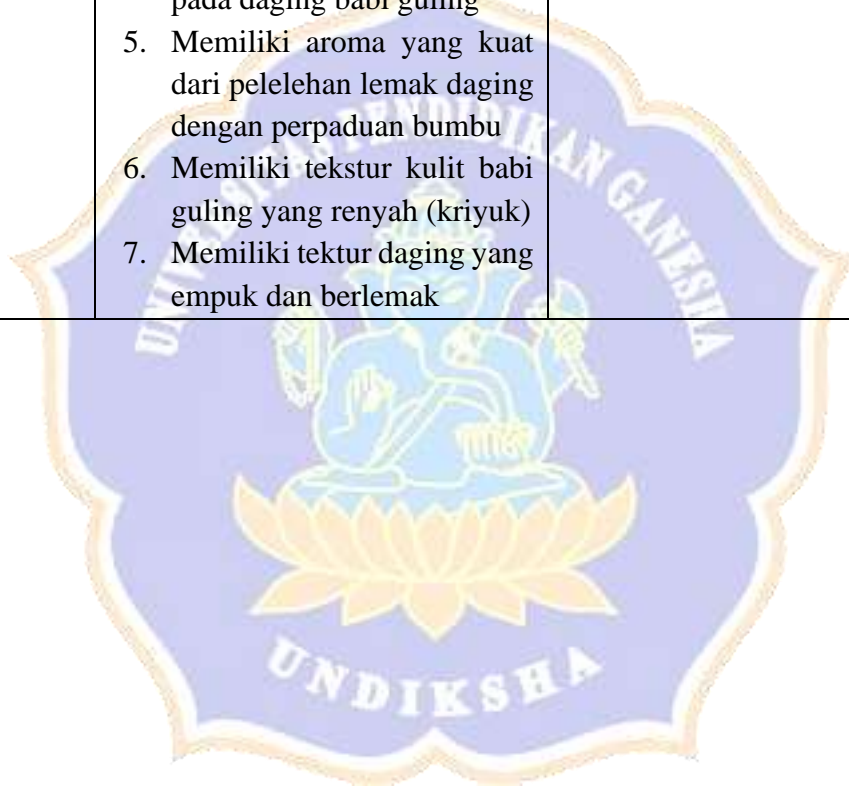
- a. Nama Responden :
- b. Jenis kelamin :
- c. Umur :
- d. Alamat :
- e. Jabatan :

A. Tahap Persiapan, Pengolah dan Penyajian

Item	Tahap persiapan	Tahap pengolahan	Tahap penyajian
Alat			
Bahan			
Teknik pengolahan			

B. Penilaian Rasa Pada Babi Guling

Item	Kreteria	Hasil Penilaian
Rasa babi guling	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memiliki rasa sesuai bumbu yang digunakan 2. Memiliki warna kulit merah kecoklatan dan berkilau 3. Memiliki warna daging yang putih/gelap matang 4. Tidak terdapat warna merah pada daging babi guling 5. Memiliki aroma yang kuat dari pelelehan lemak daging dengan perpaduan bumbu 6. Memiliki tekstur kulit babi guling yang renyah (kriyuk) 7. Memiliki tektur daging yang empuk dan berlemak 	



LAMPIRAN 05. TRANSKRIP WAWACARA

**PEDOMAN WAWANCARA KAJIAN TENTANG VARIASI RASA DAN
PENYAJIAN BABI GULING DALAM TRADISI *GULING SIU* PADA
UPACARA *USABA SUMBU* DESA ADAT TIMBRAH KARANGASEM
DALAM PERSPEKTIF KULINER DAN BUDAYA BALI**

Identitas Informan

- a. Nama Responden : I Wayan Gunaksa
- b. Jenis kelamin : Laki-laki
- c. Umur : 62
- d. Alamat : Pauman Desa
- e. Pekerjaan : Petani

A. Tahap persiapan :

1. Berapa kilo berat babi yang digunakan untuk membuat babi guling

Jawaban: Berat babi yang digunakan yaitu 44 kilo.

2. Jenis babi apa yang digunakan untuk membuat babi guling ?

Jawaban : Jenis babi yaitu *landrace*

3. Apa bahan dan alat yang diperlukan dalam membuat babi guling?

Jawaban: Untuk membuat babi guling diperlukan bahan yaitu : minyak goreng, daun mangkuning, garam, serabut kelapa. Alatnya yaitu: baskom besar, pisau (temutik), tiang penggulingan, jarum, benang, kuas, jarum penusuk dan blower gas.

4. Bumbu apa yang digunakan dalam membuat babi guling ?

Jawaban : Untuk bumbunya cukup sederhana yaitu hanya menggunakan daun mangkuning dan garam saja

5. Terdiri dari apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam membuat bumbu babi guling?

Jawaban: daun mangkuning dan garam.

6. Berapa jumlah ukuran bumbu yang digunakan untuk babi guling dengan berat seperti itu?

Jawaban: daun mangkuning 1 ikat dan garam sekitar 100 gram.

B. Tahap pengolahan :

1. Apakah ada teknik khusus yang digunakan untuk membuat babi guling?

Jawaban: Dalam membuat babi guling secara umum tekniknya seperti memutar babi harus konsisten selain itu pengaturan bara api harus disesuaikan dengan babi yaitu seperti bara api hanya ada dipinggir tempatnya penggulingan saja dan ditengahnya dikosongkan, jadi bara api tidak diratakan. Selain itu, ketika saat proses penggulingan kulit babi di tusuk agar kulit babi tidak pecah dan ketika babi sudah mulai berubah warna kulitnya dibaluri minyak agar tidak gosong dan warna kulit menjadi merata.

2. Berapa jarak ketinggian antara bara api dengan babi guling?

Jawaban: untuk jarak ketinggian yaitu 80 cm dari bara api namun bisa diatur namun lebih baik bara apinya yang diatur.

3. Berapa kira-kira waktu yang diperlukan untuk mematangkan babi guling?

Jawaban: waktu yang diperlukan untuk berat babi ini sekitar 2 jam, namun tergantung panas bara api juga.

4. Bagaimana ciri-ciri babi guling yang sudah matang?

Jawaban : ciri-ciri babi guling sudah matang pertama dilihat dari warna kulit terlebih dahulu jika sudah berwarna merah kecoklatan bearti sudah matang selain ketika kulitnya di pukul-pukul sudah terdengar suara empuk.

C. Tahap penyajiian

1. Apa saja bahan yang digunakan untuk menyajikan babi guling pada tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* di Desa Adat Timbrah?

Jawaban: bahan dalam menyajikan babi guling atau bahan membuat bantennya yaitu buah nanas, buah jeruk, buah pisang, jaje uli, tumpeng nasi *sampian peras, daksina, anteng guling*, nasi.

2. Apa saja alat yang digunakan untuk menyajikan babi guling pada tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* di Desa Adat Timbrah?

Jawaban : *ngiu* dan *aledan*.

3. Bagaimana penempatan babi guling dalam penyajian pada tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* di Desa Adat Timbrah apakah ada aturannya?

Jawaban: banten diletakan di tempat yang sudah disediakan, untuk peletakannya arah ujung pisang mengarah ke utara, selanjutnya babi guling diletakan diatas *banten pamuja/peras guling lalu* leher babi guling dipakaikan *anteng guling* di lubang pangkal ekor bekas lubang alat penggulingan dimasukan nasi yang dikepal dan arah peletakan babi guling yaitu kepala babi guling menghadap ke utara.

4. Apakah ada makna dalam penyajian babi guling pada tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* di Desa Adat Timbrah?

Jawaban : ada, seperti mengapa babi guling menghadap ke utara artinya babi guling langsung diterima oleh Tuhan karena pura ada disebelah utara. *Anteng guling* adalah gelang yang terbuat dari janur janur kelapa yang dibentuk sedemikian rupa yang dipasangkan ke leher babi guling sebagai

simbol perhiasan babi babi guling, banten pamuja diartikan sebagai simbol memuja keagungan Ida Sang Hyang Widhi Wasa.



**PEDOMAN WAWANCARA KAJIAN TENTANG VARIASI RASA DAN
PENYAJIAN BABI GULING DALAM TRADISI *GULING SIU* PADA
UPACARA *USABA SUMBU* DESA ADAT TIMBRAH KARANGASEM
DALAM PERSPEKTIF KULINER DAN BUDAYA BALI**

Identitas Informan

- a. Nama Responden : I Komang Selamat Suyasa
- b. Jenis kelamin : Laki-laki
- c. Umur : 37
- d. Alamat : Pauman Lambuan
- e. Pekerjaan : Pegawai swasta

D. Tahap persiapan :

1. Berapa kilo berat babi yang digunakan untuk membuat babi guling

Jawaban: Berat babi yang digunakan yaitu sekitar 70 kg.

2. Jenis babi apa yang digunakan untuk membuat babi guling ?

Jawaban : Jenis babi yaitu *landrace*

3. Apa bahan dan alat yang diperlukan dalam membuat babi guling?

Jawaban: Untuk membuat babi guling diperlukan bahan yaitu : minyak goreng, daun mangkuning, daun salam, garam, serabut kelapa. Alatnya yaitu: baskom besar, pisau (temutik), tiang penggulingan, jarum, benang, kuas, jarum penusuk dan blower gas.

4. Bumbu apa yang digunakan dalam membuat babi guling ?

Jawaban : tidak memakai bumbu, hanya menggunakan daun mangkuning daun salam dan garam saja jika menggunakan bumbu tidak cocok karena babi yang besar dan bumbu dapat membuat daging cepat berbau. Daun mangkuning dapat menghambat proses pembusukan sehingga daging tidak cepat timbul bau atau sebagai pengawet alami.

5. Terdiri dari apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam membuat bumbu babi guling?

Jawaban: daun mangkuning, daun salam dan garam.

6. Berapa jumlah ukuran bumbu yang digunakan untuk babi guling dengan berat seperti itu?

Jawaban: daun mangkuning 1 ikat, daun salam 6 lembar dan garam sekitar 150 gram.

E. Tahap pengolahan :

1. Apakah ada teknik khusus yang digunakan untuk membuat babi guling?

Jawaban: Dalam membuat babi guling dengan ukuran besar ada teknik khusus yang digunakan yaitu ketika proses mengguling babi peputaran arah putarannya dibolak-balik kekiri lalu ubah lagi kenanan dan seterusnya secara tetap dan sesuaikan dengan bagian mana yang belum matang terutama ketika babi sudah berubah warna, ketika awal mengguling memutarnya dengan satu arah saja. selain itu pengaturan bara api ditengahnya dikosongkan, jadi bara api tidak diratakan. Selain itu, ketika saat proses penggulingan kulit babi di tusuk agar kulit babi tidak pecah apalagi babi dengan ukuran besar ketika kulitnya pecah akan luas dan ketika babi sudah mulai berubah warna kulitnya dibaluri minyak agar tidak gosong dan warna kulit menjadi merata sembari membesihkan babi agar terlihat *glowing*

2. Berapa jarak ketinggian antara bara api dengan babi guling?

Jawaban: untuk jarak ketinggian yaitu kira-kira 80 samapi 100 cm dari bara api agar panas bara api sedang jika terlalu dekat, babi guling hanya akan matang luarnya saja.

3. Berapa kira-kira waktu yang diperlukan untuk mematangkan babi guling?

Jawaban: waktu yang diperlukan untuk berat babi yang ukuran besar sekitar 3 jam lebih agar matang sempurna.

4. Bagaimana ciri-ciri babi guling yang sudah matang?

Jawaban : ciri-ciri babi guling sudah matang pertama dilihat dari warna kulit terlebih dahulu jika sudah berwarna merah kecoklatan berarti sudah matang, untuk matang sempurna berwarna merah kehitaman selain itu ketika kulitnya di pukul-pukul sudah terdengar suara empuk dan dan aroma babi gulingnya kuat.

F. Tahap penyajiian

1. Apa saja bahan yang digunakan untuk menyajikan babi guling pada tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* di Desa Adat Timbrah?

Jawaban: karena penyajiannya berupa banten, banten pengapit namanya untuk bahanya yaitu buah pisang, buah mangga, buah jeruk, buah apel jaje uli, tumpeng nasi, *sampian peras, daksina, anteng guling*, nasi.

2. Apa saja alat yang digunakan untuk menyajikan babi guling pada tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* di Desa Adat Timbrah?

Jawaban : *nare* dan *aledan*.

3. Bagaimana penempatan babi guling dalam penyajian pada tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* di Desa Adat Timbrah apakah ada aturannya?

Jawaban: untuk membuat bantennya peletakan sarana banten disusun dengan rapi, acuannya yaitu buah pisang. Saat sudah di Pura banten diletakan di tempat yang sudah disediakan, selanjutnya babi guling

diletakan diatas *banten pengapit*, leher babi guling dipakaikan *anteng guling*, dilubang bekas tiang penggulingan ditambah nasi yang dikepal dan arah peletakan babi guling yaitu kepala babi guling menghadap ke utara.

4. Apakah ada makna dalam penyajian babi guling pada tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* di Desa Adat Timbrah?

Jawaban : ada, kenapa berisi tumpeng artinya itu simbol gunung, buah-buahan artinya sebagai hasil bumi, *daksina* adalah simbol Ida Sang Hyang Widhi. Ketika dipersembahkan di Pura babi guling menghadap ke palinggih bhatara panti kaler yaitu keutara.



**PEDOMAN WAWANCARA KAJIAN TENTANG VARIASI RASA DAN
PENYAJIAN BABI GULING DALAM TRADISI *GULING SIU* PADA
UPACARA *USABA SUMBU* DESA ADAT TIMBRAH KARANGASEM
DALAM PERSPEKTIF KULINER DAN BUDAYA BALI**

Identitas Informan

- a. Nama Responden : I Gede Wiratma
- b. Jenis kelamin : Laki-laki
- c. Umur : 45
- d. Alamat : Pauman Anakan Yeh
- e. Pekerjaan : Petani

G. Tahap persiapan :

1. Berapa kilo berat babi yang digunakan untuk membuat babi guling

Jawaban: Berat babi yang digunakan yaitu sekitar 25 kg.

2. Jenis babi apa yang digunakan untuk membuat babi guling ?

Jawaban : Jenis babi yaitu babi Bali

3. Apa bahan dan alat yang diperlukan dalam membuat babi guling?

Jawaban: Untuk membuat babi guling diperlukan bahan yaitu : minyak goreng, air kunyit, kayu bakar. Alatnya yaitu: baskom besar, pisau (temutik), tiang penggulingan, jarum, benang, kuas, panci besar.

4. Bumbu apa yang digunakan dalam membuat babi guling ?

Jawaban : Bumbu rajang

5. Terdiri dari apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam membuat bumbu babi guling?

Jawaban: Lengkuas 200 gr, kunyit 100 gr, kencur 60 gr, jahe 80 gr, bangle 30 gr, bawang putih 60 gr, daun salam 5 lembar, terasi 20 gr, merica 2 sdt, garam secukupnya.

6. Berapa jumlah ukuran bumbu yang digunakan untuk babi guling dengan berat seperti itu?

Jawaban: jika dijumlahkan seluruh bumbunya menjadi 550 gram untuk ukuran berat babi 25 kg.

H. Tahap pengolahan :

1. Apakah ada teknik khusus yang digunakan untuk membuat babi guling?

Jawaban: tidak ada, hanya saja sebelum diguling sebaiknya kulit babi di lumuri dengan air kunyit agar hasil kulitnya menjadi merata agar terlihat *glowing* dan teknik saat memutarnya babi harus konsisten dan tetap jika bara api terasa panas putarannya dipercepat tetapi harus tetap. selain itu pengaturan bara api harus disesuaikan dengan babi yaitu ditengahnya dikosongkan, jadi bara api tidak diratakan, ketika babi sudah mulai berubah warna kulitnya dibaluri minyak agar tidak gosong dan warna kulit menjadi merata.

2. Berapa jarak ketinggian antara bara api dengan babi guling?

Jawaban: untuk jarak ketinggian yaitu kira-kira 60 dari bara api disesuaikan dengan suhu bara api.

3. Berapa kira-kira waktu yang diperlukan untuk mematangkan babi guling?

Jawaban: waktu yang diperlukan untuk berat babi yang ukuran 25 kg hanya 1,5 – 2 jam sudah matang

4. Bagaimana ciri-ciri babi guling yang sudah matang?

Jawaban : ciri-ciri babi guling sudah matang pertama dilihat dari warna kulit terlebih dahulu jika sudah berwarna merah kekuningan berarti sudah matang, ketika kulitnya di pukul-pukul sudah terdengar suara empuk dan

I. Tahap penyajiian

1. Apa saja bahan yang digunakan untuk menyajikan babi guling pada tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* di Desa Adat Timbrah?

Jawaban: untuk bahannya yaitu buah pisang, buah nanas, jeruk, jaje uli tumpeng nasi, *sampian peras*, *daksina*, anteng guling, nasi.

2. Apa saja alat yang digunakan untuk menyajikan babi guling pada tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* di Desa Adat Timbrah?

Jawaban : *ngiu* dan *aledan*.

3. Bagaimana penempatan babi guling dalam penyajian pada tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* di Desa Adat Timbrah apakah ada aturannya?

Jawaban: untuk penyajiannya disajikan dalam bentuk banten peras pamuja/ peras guling membuat bantennya peletakan sarana banten disusun dengan rapi. Untuk buah-buahannya diletakan di depan dan disamping serta untuk tumpengnya mengapit babi guling, Saat sudah di Pura banten diletakan di tempat yang sudah disediakan, selanjutnya babi guling diletakan diatas *banten peras guling*, leher babi guling dipakaikan *anteng guling*, dilubang bekas tiang penggulinggan ditambah nasi yang dikepal dan arah peletakan babi guling yaitu kepala babi guling menghadap ke utara.

4. Apakah ada makna dalam penyajian babi guling pada tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* di Desa Adat Timbrah?

Jawaban : ada, kenapa berisi tumpeng artinya itu simbol gunung, buah-buahan artinya sebagai hasil bumi, *daksina* adalah simbol Ida Sang Hyang

Widhi. Ketika dipersembahkan di Pura babi guling menghadap ke palinggih bhatara panti kaler yaitu keutara.



**PEDOMAN WAWANCARA KAJIAN TENTANG VARIASI RASA DAN
PENYAJIAN BABI GULING DALAM TRADISI *GULING SIU* PADA
UPACARA *USABA SUMBU* DESA ADAT TIMBRAH KARANGASEM
DALAM PERSPEKTIF KULINER DAN BUDAYA BALI**

Identitas Informan

- a. Nama Responden : I Nyoman Sudarta
- b. Jenis kelamin : Laki-laki
- c. Umur : 50
- d. Alamat : Pauman Beji
- e. Pekerjaan : Petani

J. Tahap persiapan :

1. Berapa kilo berat babi yang digunakan untuk membuat babi guling

Jawaban: Berat babi yang digunakan yaitu sekitar 50 kilo.

2. Jenis babi apa yang digunakan untuk membuat babi guling ?

Jawaban : Jenis babi yaitu babi *landrace*

3. Apa bahan dan alat yang diperlukan dalam membuat babi guling?

Jawaban: Untuk membuat babi guling diperlukan bahan yaitu : minyak goreng 250 ml, air kelapa 2 liter, serabaut kelapa bakar. Alatnya yaitu: baskom besar, pisau (temutik), tiang penggulingan, jarum, benang, kuas, dan blower gas.

4. Bumbu apa yang digunakan dalam membuat babi guling ?

Jawaban : Bumbu pencok

5. Terdiri dari apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam membuat bumbu babi guling?

Jawaban: Kunyit 50 gr, Kencur 20 gr, Bawang putih 200 gr, Banggle 15 gr, Daun salam 5 lembar, garam 3 sdm, cabai 100 gram, buah pala, 10 gr, terasi 10 gr, kelapa goreng 20 gr, merica 10 gr.

6. Berapa jumlah ukuran bumbu yang digunakan untuk babi guling dengan berat seperti itu?

Jawaban: jika dijumlahkan seluruh bumbunya menjadi 600 gram untuk ukuran berat babi 50 kg.

K. Tahap pengolahan :

1. Apakah ada teknik khusus yang digunakan untuk membuat babi guling?

Jawaban: sebelum diguling sebaiknya kulit babi disiram dengan air kelapa agar hasil kulitnya menjadi terlihat *glowing* dan teknik saat memutarnya babi harus konsisten jika bara api terasa besar putarannya dipercepat, selain itu pengaturan bara api harus disesuaikan dengan babi yaitu ditengahnya dikosongkan, jadi bara api tidak diratakan. Tusuk kulit babi dengan jarum yang terlihat jika menggelembung agar kulit babi tidak pecah ketika babi sudah mulai berubah warna kulitnya dibaluri minyak agar tidak gosong dan warna kulit menjadi merata.

2. Berapa jarak ketinggian antara bara api dengan babi guling?

Jawaban: untuk jarak ketinggian yaitu kira-kira 70 cm dari bara api disesuaikan dengan suhu bara api.

3. Berapa kira-kira waktu yang diperlukan untuk mematangkan babi guling?

Jawaban: waktu yang diperlukan untuk berat babi yang ukuran 50 kg antara 2-3 jam sudah matang

4. Bagaimana ciri-ciri babi guling yang sudah matang?

Jawaban : ciri-ciri babi guling sudah matang pertama dilihat dari warna kulit terlebih dahulu jika sudah berwarna merah kekuningan berarti sudah matang, ketika kulitnya di pukul-pukul sudah terdengar suara empuk.

L. Tahap penyajiian

1. Apa saja bahan yang digunakan untuk menyajikan babi guling pada tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* di Desa Adat Timbrah?

Jawaban: buah pisang, buah nanas, jeruk, timun, jaje uli, tumpeng nasi, *sampian peras*, *daksina*, *anteng guling* , nasi.

2. Apa saja alat yang digunakan untuk menyajikan babi guling pada tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* di Desa Adat Timbrah?

Jawaban : *ngiu* dan *aledan*.

3. Bagaimana penempatan babi guling dalam penyajian pada tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* di Desa Adat Timbrah apakah ada aturannya?

Jawaban: untuk penyajiannya disajikan dalam bentuk banten peras pamuja/ peras guling untuk membuat bantennya peletakan sarana banten disusun dengan rapi. Saat sudah di Pura banten diletakan di tempat yang sudah disediakan, selanjutnya babi guling diletakan diatas *banten peras guling*, leher babi guling dipakaikan *anteng guling*, dilubang bekas tiang penggulingan ditambah nasi yang dikepal dan arah peletakan babi guling yaitu kepala babi guling menghadap ke utara.

4. Apakah ada makna dalam penyajian babi guling pada tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* di Desa Adat Timbrah?

Jawaban : ada, banten dari masyarakat yaitu banten pengapit guling ini adalah untuk melengkapi banten utama yaitu *banten palagembal* dan *banten pembangkit* artinya itu simbol bahwa masyarakat memuja memohon keselamatan dan kemakmuran dihadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa, buah-buahan artinya sebagai hasil bumi yang ada di Desa Adat Timbrah.



**PEDOMAN WAWANCARA MAKNA FILOSOFI BABI GULING DALAM
TRADISI *GULING SIU* PADA UPACARA USABA SUMBU DESA ADAT
TIMBRAH KARANGASEM**

Identitas Informan

- a. Nama Responden : I Wayan Gunaksa
- b. Jenis kelamin : Laki-laki
- c. Umur : 62
- d. Alamat : Pauman Desa
- e. Jabatan : Keliang Adat Desa Adat Timbrah

Pertanyaan :

1. Bagaimana sejarah terbentuknya tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* di Desa Adat Timbrah?

Jawaban :

Menurut keyakinan dan penuturan orang zaman dahulu serta mitos yang dipegang oleh masyarakat bahwa terbentuknya usaba sumbu awalnya erat kaitannya dengan awal mulanya terbentuknya Desa Adat Timbrah. Dahulu diceritakan bahwa Desa Adat Timbrah didirikan oleh Hyang I Tuduh. Diceritakan bahwa Hyang I Tuduh menciptakan dengan *Mahayunan Mamuji Céléng*. Jika diartikan, *Mahayunan* berasal dari kata *Ayunan*, yang berarti "kedamaian", dan *Mamuji* berasal dari kata *Muji*, yang berarti "keinginan" dan *Céléng* berasal dari kata *Ling* yang artinya "kata-kata". Jadi Desa Timbrah dibentuk atas dasar dari kata-kata mendamaikan. Diceritakan lagi bahwa Hyang I Tuduh menurunkan empat ekor babi yang bernama I

Tabu, I Tumtum, I Jenek, dan I Sari. Babi-babi ini konon membangun sistem kehidupan di Desa Adat Timbrah, yang disebut *bhuana agung* atau *makrokosmos*. Menurut awig-awig Desa Adat Timbrah, I Sari terdiri dari bayu (tenaga), bayu terdiri dari kahyangan, dan kahyangan terdiri dari Batara. Selanjutnya diceritakan tentang seorang jenek yang bertubuh tegak. Baik Tumtum maupun Tabu memiliki tubuh seperti tuak. Tu berarti "tu", dan "tu" berarti "tuak". Pada tahun 1683 diadakan pertemuan yang dihadiri oleh semua warga desa untuk membicarakan masalah perencanaan pembangunan dan aci-aci upakara sesuai dengan aturan- aturan Cakraning Bhuana menurut warga Surya Sangkala yang terdiri atas. Utara yang diadakan Upacara Aci Ngusaba Sumbu, Madya yang diadakannya Upacara Aci Ngusaba Kapat, Daksina yang diadakannya Upacara Aci Ngusaba Muhu-muhu, Ngusaba Dalem, Tawur Kasanga sesuai dengan panca yadnya. Sejak dilaksanakannya paruman inilah Desa Patimah diganti menjadi Desa Timbrah. Dari kata Patimah berubah menjadi kata Timbrah yang karena perpindahan penduduk disebabkan oleh aliran isi Kawah Tambora Goh Muka atau letusan Gunung Agung.

2. Apa yang melatar belakangi sehingga babi guling yang menjadi persembahan pada saat upacara *Usaba Sumbu* di Desa Adat Timbrah?

Jawaban:

Ya kembali lagi ke sejarah Desa Adat Timbrah disana diceritakan adanya Hyang I Tuduh menurunkan empat ekor babi yang bernama I Tabu, I Tumtum, I Jenek, dan I Sari inilah salah satu latar belakangnya dimana babi. Di Desa Adat Timbrah terdapat juga awig-awig yang isinya dimana orang-

orang di Desa Adat Timbrah menganggap babi sebagai sesuatu yang sangat disukai oleh Tuhan (*sesuhunan*) mereka, dan mereka menganggap babi sebagai salah satu persembahan yang dapat membuat Tuhan senang dan memberikan banyak berkah bagi orang-orang di desa.

Dahulu persembahan hanya dilakukan oleh sebagian kecil masyarakat atau hanya perangkat desa saja namun seiring berjalanya waktu terus bertambah Tradisi *Guling Siu* awalnya berasal dari beberapa penduduk lokal yang mengatur *sesangi* atau kaul yang terdiri dari babi guling pada upacara *Aci Usaba Sumbu*. Orang yang menghaturkan babi guling karena ada rasa kemanusiaan maka ketika babi guling sudah selesai dihaturkan maka orang tersebut akan membagikan babi gulingnya ke saudara atau tetangga (*ngejot*) namun seiring berjalannya waktu timbulah rasa ketidakpuasan (*jengah*) dari keluarga yang mendapat *ejotan* ini sehingga ketika *Usaba Sumbu* berikutnya keluarga lain ikut menghaturkan babi guling sehingga jumlah babi guling meningkat, kebiasaan terus berkembang dan akhirnya diikuti oleh keluarga lain dan setiap tahunnya rutin mempersembahkan babi guling sehingga jumlahnya mencapai ribuan.

3. Menurut Anda apa makna dari persembahan babi guling pada upacara *Usaba Sumbu* di Desa Adat Timbrah ?

Jawaban:

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)*..

4. Menurut Anda kepercayaan apa yang membuat setiap keluarga di Desa Adat Timbrah mempersembahkan babi guling?

Jawaban:

masyarakat mempercayai jika membersembahkan babi guling dapat memberikan kelimpahan anugrah dan rezeki buktinya masyarakat di setiap tahunnya dapat mempersembahkan babi guling tanpa terkendala biaya, apalagi ada keluarga yang bekerja di luar desa bahkan di luar negeri ingin menunjukkan jati dirinya bahwa mereka berhasil dan sukses dengan menghaturkan babi guling yang cukup besar sebagai simbol status atau citraan dirinya.

5. Misalnya jika ada keluarga yang tidak mempersembahkan babi guling hal apa yang dipercayai akan terjadi?

Jawaban :

Sampai saat ini tidak ada kepercayaan apapun jika setiap keluarga yang tidak menghaturkan babi guling akan terjadi sesuatu dan persembahan babi guling juga bukan sebuah kewajiban bagi setiap keluarga di Desa Adat Timbrah, jika ada keluarga yang tidak mampu untuk mempersembahkan babi guling dapat diganti dengan guling bebek atau sesuai kemampuan, namun untuk prajuru desa adat (prangkat desa) diwajibkan untuk mempersembahkan babi guling karena ada runtutan banten yang harus diisi babi guling.

6. Menurut Anda apa yang perlu dilakukan agar tradisi *Guling Siu* pada upacara *Usaba Sumbu* di Desa Adat Timbrah tetap lestari ?

Jawaban:

Dalam menjaga sebuah tradisi agar tetap lestari khususnya tradisi *Guling Siu* diperlukan peran dari generasi muda sebagai penerus budaya dan diperlukan diberinya pemahaman dari masing-masing keluarga agar kepercayaan terhadap Tuhan dan leluhur dapat ditingkatkan sehingga kedepannya generasi muda ini akan terus melaksanakan tradisi tersebut dengan ikhlas dilandasi rasa kepercayaan yang kuat.





LAMPIRAN 06. TRANSKRIP OBSERVASI

**PEDOMAN OBSERVASI KAJIAN TENTANG VARIASI RASA DAN
PENYAJIAN BABI GULING DALAM TRADISI *GULING SIU* PADA
UPACARA *USABA SUMBU* DESA ADAT TIMBRAH KARANGASEM
DALAM PERSPEKTIF KULINER DAN BUDAYA BALI**

Identitas Informan

- a. Nama Responden : I Wayan Gunaksa
- b. Jenis kelamin : Laki-laki
- c. Umur : 65
- d. Alamat : Pauman Desa
- e. Pekerjaan : Petani

A. Tahap Persiapan, Pengolah dan Penyajian

Item	Tahap persiapan	Tahap pengolahan	Tahap penyajian
Alat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Baskom Besar 2 2. Pisau 3. Jarum benang 4. Tiang penggulingan 5. Blower gas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kuas 2. Jarum peusuk 3. Tempat penggulingan besi dan seng 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ngiu 2. Aledan
Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Babi landrace berat 44 kg 1 ekor 2. Minyak kelapa 250 ml 3. Daun Mangkuning 1 ikat 4. Garam 100 gr 5. Serabut kelapa 150 biji 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minyak kelapa 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Buah pisang 1 2. Buah nanas 1 3. Jeruk 1 4. Jaje uli 1 5. Tumpeng nasi 2 6. Sampian peras 1 7. Daksina 1 8. Anteng guling 1 9. Nasi 1
Teknik pengolahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ngorok 2. Ngulitin 3. Masangin 4. Nusukang penggulingan 5. Nyait basang 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nguling 2. Ngolesin 3. Tusukin 	

B. Penilaian Rasa Pada Babi Guling

Item	Kreteria	Hasil Penilaian
Rasa babi guling	1. Memiliki rasa sesuai bumbu yang digunakan	1. Babi guling <i>Pauman Desa</i> memiliki rasa yang kurang gurih dan terdapat rasa daun mangkuning yang khas.
Warna babi guling	1. Memiliki warna kulit merah kecoklatan dan berkilau 2. memiliki warna daging yang tidak gelap 3. tidak terdapat warna merah pada daging babi guling	1. Babi guling <i>Pauman Desa</i> 2. memiliki warna merah kecoklatan pada kulitnya 3. ada beberapa bagian dari daging babi seperti daging yang dekat dengan persendian tulang masih berwarna merah.
Aroma babi guling	1. memiliki aroma yang kuat dari pelelehan lemak daging dengan perpaduan bumbu	1. Babi guling <i>Pauman Desa</i> memiliki aroma khas babi guling namun ketika sudah menjadi <i>surudan</i> aroma babi guling tidak terlalu kuat namun cenderung mulai tampak aroma menuju kebusukan.
Tekstur babi guling	1. memiliki tekstur kulit babi guling yang renyah (kriyuk) 2. memiliki tektur daging yang empuk dan berlemak	1. Babi guling <i>Pauman Desa</i> memiliki kulit tipis tekstur kulit babi guling yang renyah (kriyuk) pada bagian punggungnya namun pada bagian perut kulit babi guling sudah lunak. 2. Tekstur dagingnya empuk berbeminyak dan <i>juicy</i> dengan lemak lebih tipis.

**PEDOMAN OBSERVASI KAJIAN TENTANG VARIASI RASA DAN
PENYAJIAN BABI GULING DALAM TRADISI *GULING SIU* PADA
UPACARA *USABA SUMBU* DESA ADAT TIMBRAH KARANGASEM
DALAM PERSPEKTIF KULINER DAN BUDAYA BALI**

Identitas Informan

- a. Nama Responden : I Komang Slamet Suyasa
- b. Jenis kelamin : Laki-laki
- c. Umur : 37
- d. Alamat : Pauman Lambuan
- e. Pekerjaan : Pegawai swasta

A. Tahap Persiapan, Pengolah dan Penyajian

Item	Tahap persiapan	Tahap pengolahan	Tahap penyajian
Alat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Baskom Besar 2 2. Pisau 3. Jarum benang 4. Tiang penggulingan 5. Blower gas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kuas 2. Jarum peusuk 3. Tempat penggulingan besi dan seng 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nare 2. Aledan
Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Babi landrace berat 70 kg 1 ekor 2. Minyak kelapa 250 ml 3. Daun Mangkuning 1 ikat 4. Daun salam 10 lembar 5. Garam 100 gr 6. Serabut kelapa 200 biji 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Minyak kelapa 	<ol style="list-style-type: none"> 1. buah pisang 1 2. buah mangga 1 3. buah jeruk 1 4. buah apel 1 5. jaje uli 1 6. tumpeng nasi 1 7. <i>sampian peras 1</i> 8. <i>daksina 1</i> 9. <i>anteng guling 1</i> 10. nasi 1

Teknik pengolahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ngorok 2. Ngulitin 3. Masangin 4. Nusukang penggulingan 5. Nyait basang 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nguling 2. Ngolesin 3. Tusukin 	
-------------------	--	---	--

B. Penilaian Rasa Pada Babi Guling

Item	Kreteria	Hasil pengamatan
Rasa babi guling	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memiliki rasa sesuai bumbu yang digunakan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Babi guling <i>Pauman lambuan</i> memiliki rasa daun mangkuning yang khas dengan perpaduan daun salam dengan rasa sedikit sepat
Warna babi guling	<ol style="list-style-type: none"> 1. memiliki warna kulit merah kecoklatan dan berkilau 2. memiliki warna daging yang sedikit gelap matang 3. tidak terdapat warna merah pada daging babi guling 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Babi guling memiliki warna merah kecoklatan pada kulitnya 2. Memiliki warna putih pucat 3. ada beberapa bagian dari daging babi seperti daging yang dekat dengan persendian tulang masih berwarna merah.
Aroma babi guling	<ol style="list-style-type: none"> 1. memiliki aroma yang kuat dari pelelehan lemak daging dengan perpaduan bumbu 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Babi guling <i>pauman lambuan</i> memiliki aroma babi guling tidak terlalu kuat namun cenderung mulai tampak aroma menuju kebusukan.
Tekstur babi guling	<ol style="list-style-type: none"> 1. memiliki tekstur kulit babi guling yang renyah (kriyuk) 2. memiliki tektur daging yang empuk dan berlemak 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Babi guling <i>Pauman Lambuan</i> memiliki tekstur kulit babi guling yang tipis namun masih renyah (kriyuk) pada bagian punggungnya namun pada bagian perut kulit babi guling sudah lunak. 2. Tekstur dagingnya kurang empuk sedikit alot. .

**PEDOMAN OBSERVASI KAJIAN TENTANG VARIASI RASA DAN
PENYAJIAN BABI GULING DALAM TRADISI *GULING SIU* PADA
UPACARA *USABA SUMBU* DESA ADAT TIMBRAH KARANGASEM
DALAM PERSPEKTIF KULINER DAN BUDAYA BALI**

Identitas Informan

- a. Nama Responden : I Gede Wiratma
- b. Jenis kelamin : Laki-laki
- c. Umur : 45
- d. Alamat : Pauman Anakan Yeh
- e. Pekerjaan : Petani

C. Tahap Persiapan, Pengolah dan Penyajian

Item	Tahap persiapan	Tahap pengolahan	Tahap penyajian
Alat	<ol style="list-style-type: none"> 1. baskom besar, 2. pisau (temutik), 3. tiang penggulingan, 4. jarum benang, 5. panci besar. 6. Belakas 7. Talenan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kuas 2. Tempat penggulingan bak 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ngiu 2. Aledan
Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. minyak goreng. 2. air kunyit. 3. kayu bakar. 4. Bumbu rajang 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minyak kelapa 	<ol style="list-style-type: none"> 1. buah pisang 1 2. buah jeruk 1 3. buah apel 1 4. jaje uli 1 5. tumpeng nasi 1 6. <i>sampian peras 1</i> 7. <i>daksina 1</i> 8. <i>anteng guling 1</i> 9. nasi 1

Teknik pengolahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ngerajang 2. Ngorok 3. Ngulitin 4. Nguris 5. Masangin 6. Nusukang penggulingan 7. Nyait basang 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nguling 2. Ngolesin 	
-------------------	---	---	--

D. Penilaian Rasa Pada Babi Guling

Item	Kreteria	Hasil Penilaian
Rasa babi guling	1. Memiliki rasa sesuai bumbu yang digunakan	1. Babi guling <i>Pauman Anakan Yeh</i> memiliki rasa sesuai dengan bumbu yang digunakan yaitu bumbu rajang
Warna babi guling	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memiliki warna kulit merah kecoklatan dan berkilau 2. Memiliki warna daging yang putih/gelap matang 3. Tidak terdapat warna merah pada daging babi guling 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Babi guling <i>Pauman Anakan Yeh</i> memiliki warna merah kecoklatan pada kulitnya 2. Memiliki warna daging putih kegelapan matang
Aroma babi guling	1. Memiliki aroma yang kuat dari pelelehan lemak daging dengan perpaduan bumbu	1. Babi guling <i>Pauman Anakan Yeh</i> memiliki aroma khas babi guling dengan aroma bumbu yang kuat.
Tekstur babi guling	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memiliki tekstur kulit babi guling yang renyah (kriyuk) 2. Memiliki tektur daging yang empuk dan berlemak 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Babi guling <i>Pauman Anakan Yeh</i> memiliki tekstur kulit babi guling tebal dan renyah (kriyuk) pada bagian punggungnya 2. Tekstur dagingnya empuk berbeminyak dan <i>juicy</i> dengan lemak yang tebal

**PEDOMAN OBSERVASI KAJIAN TENTANG VARIASI RASA DAN
PENYAJIAN BABI GULING DALAM TRADISI *GULING SIU* PADA
UPACARA *USABA SUMBU* DESA ADAT TIMBRAH KARANGASEM
DALAM PERSPEKTIF KULINER DAN BUDAYA BALI**

Identitas Informan

- f. Nama Responden : I Nyoman Sudarta
g. Jenis kelamin : Laki-laki
h. Umur : 50
i. Alamat : Pauman Beji
j. Pekerjaan : Petani

E. Tahap Persiapan, Pengolah dan Penyajian

Item	Tahap persiapan	Tahap pengolahan	Tahap penyajian
Alat	<ol style="list-style-type: none"> 1. baskom besar 2. pisau (temutik) 3. tiang penggulingan, 4. jarum benang 5. lesung 6. blower gas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kuas 2. Jarum penusuk 3. Tempat penggulingan besi dan seng 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ngiu 2. Aledan
Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Babi landrace 50 kg 2. minyak goreng. 3. air kelapa 4. serabut kelapa 5. bumbu pencok 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minyak kelapa 	<ol style="list-style-type: none"> 1. buah pisang 1 2. buah jeruk 1 3. timun 1 4. jaje uli 1 5. tumpeng nasi 1 6. <i>sampian peras 1</i> 7. <i>daksina 1</i> 8. <i>anteng guling 1</i> 9. nasi 1
Teknik pengolahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ngincuk base 2. Ngorok 3. Ngulitin 4. Nguris 5. Masangin 6. Nusukang penggulingan 7. Nyait basang 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nguling 2. Ngolesin 3. Nusukin 	

Penilaian Rasa Pada Babi Guling

Item	Kreteria	Hasil Penilaian
Rasa babi guling	1. Memiliki rasa sesuai bumbu yang digunakan	1. Babi guling <i>Pauman Beji</i> memiliki rasa yang gurih dan rasa pedas yang dominan
Warna babi guling	1. Memiliki warna kulit merah kecoklatan dan berkilau 2. Memiliki warna daging yang putih /gelap matang 3. Tidak terdapat warna merah pada daging babi guling	1. Babi guling <i>Pauman Beji</i> memiliki warna merah kecoklatan pada kulitnya 2. Daging berwarna putih matang 3. Ada beberapa bagian dari daging babi seperti daging yang dekat dengan persendian tulang masih berwarna merah.
Aroma babi guling	1. Memiliki aroma yang kuat dari pelelehan lemak daging dengan perpaduan bumbu	1. Babi guling <i>Pauman Beji</i> memiliki aroma khas babi guling tidak terlalu kuat namun aroma bumbu masih tercium dan cenderung mulai tampak aroma menuju kebusukan.
Tekstur babi guling	1. Memiliki tekstur kulit babi guling yang renyah (kriyuk) 2. Memiliki tektur daging yang empuk dan berlemak	1. Babi guling <i>Pauman Beji</i> memiliki tekstur kulit babi guling yang renyah (kriyuk) pada bagian punggungnya namun pada bagian perut kulit babi guling sudah lunak. 2. Tekstur dagingnya empuk kurang berlemak



1. Dokumentasi Wawancara dengan Informan



2. Dokumentasi Observasi Kegiatan *Tradisi Guling Siu* pada Upacara *Usaba Sumbu*



3. Dokumentasi *Tradisi Guling Siu* pada Upacara *Usaba Sumbu*



RIWAYAT HIDUP



I Kadek Windu Dwipayana lahir di Sibetan pada tanggal 17 februari 2001. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak 1 Nyoman Sudiarta dan Ibu Ni Wayan Sudiani. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Kini penulis beralamat di Banjar Dinas Pengawan, Desa Sibetan,, Kecamatan Bebandem, Kabupaten Karangasem, Provinsi Bali. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 6 Sibetan dan lulus pada tahun 2014. Kemudian Penulis melanjutkan di SMP Negeri 1 Bebandem dan lulus pada tahun 2017. Pada tahun 2020, penulis lulus dari SMA Negeri 1 Bebandem dan melanjutkan ke Jurusan Teknologi Industri, Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha. Mulai dari tahun 2020 sampai dengan penulisan skripsi ini, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa program S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.



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 keilmua. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan 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