MAHASISWA KKN UNIVERSITAS UDAYANA - XXXIII

BUKU PROFIL
UMKM LOKAL
Nyambu



KECAMATAN KEDIRI
KABUPATEN TABANAN

Jalan Nyambu, Nyambu, Kec. Kediri, Kabupaten Tabanan, Bali 8212
nyambu.desa.id



PRAKATA

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga Buku Profil Potensi Desa Nyambu ini dapat disusun dengan baik. Buku ini merupakan salah satu luaran kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Udayana yang disusun sebagai bentuk kontribusi mahasiswa dalam mendukung pendokumentasian serta pengembangan potensi UMKM yang dimiliki Desa Nyambu.

Penyusunan buku ini diharapkan dapat menjadi salah satu referensi dalam mendukung promosi potensi UMKM desa dan pengembangan ekonomi lokal yang berkelanjutan. Selain itu, buku ini diharapkan mampu memberikan gambaran mengenai kekayaan sumber daya yang dimiliki Desa Nyambu sehingga dapat membuka peluang kolaborasi antara pemerintah desa, masyarakat, pelaku usaha, serta pihak lain dalam upaya mengoptimalkan potensi UMKM di Desa Nyambu.

Kami mengucapkan terima kasih kepada Kepala Desa Nyambu beserta seluruh perangkat desa, pengelola BUMDes, pelaku UMKM, dan seluruh masyarakat Desa Nyambu atas dukungan, kerja sama, serta kesediaannya dalam memberikan informasi selama proses penyusunan buku ini. Ucapan terima kasih juga turut kami sampaikan kepada Dosen Pembimbing Lapangan Universitas Udayana atas arahan dan bimbingan selama pelaksanaan KKN. Kami menyadari bahwa buku ini masih memiliki keterbatasan, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat kami harapkan sebagai bahan penyempurnaan di masa mendatang. Semoga buku ini dapat memberikan manfaat dan menjadi referensi dalam mendukung pengembangan potensi Desa Nyambu.

Nyambu, 22 Juli 2026
Tim Penyusun
Mahasiswa KKN Universitas Udayana

DAFTAR ISI

02 Profil Desa

03 Sejarah Singkat

04 Tradisi Desa Nyambu

05 Peta Desa

06 Usaha Kuliner Rai upit

07 Usaha Still Bali Pak Kadek

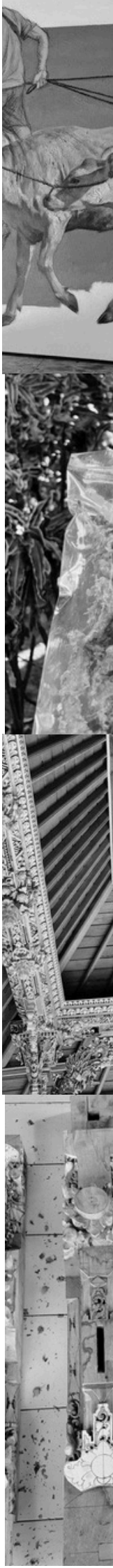
08 Usaha Jejaitan Arya Dauh

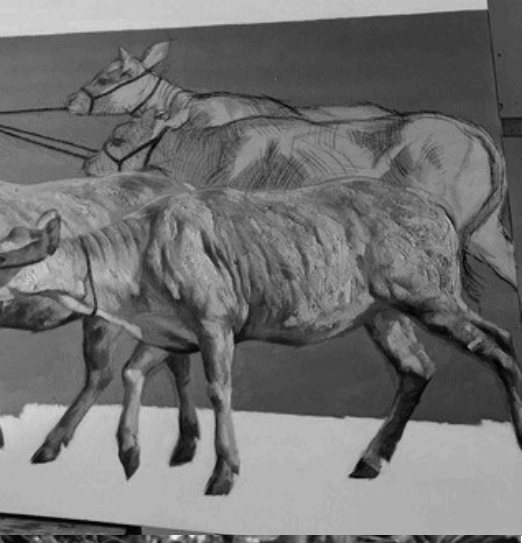
09 Usaha Warung Biang Ari

10 Usaha Kuliner Nasi Lawar Kuwir D'griya

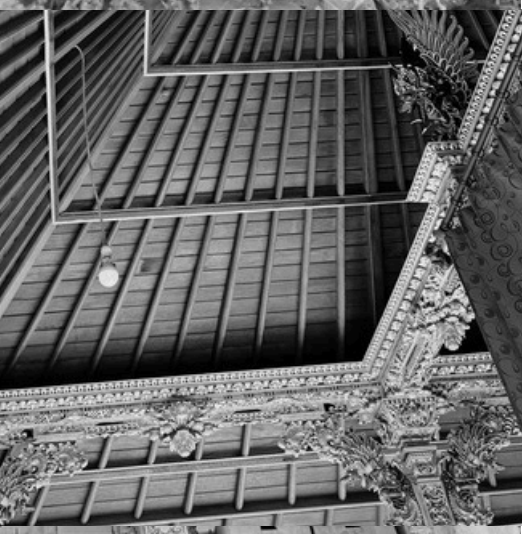
11 Usaha Kuliner Warung Makan Tegon

12 Usaha Ukir Yonari Ukir











PROFIL UMKM.

13 Usaha Ukir Wanda Ukir Bali

14 Usaha Kuliner Poklahsar Taman Griya

15 Usaha Ukir Kusuma Ukir

16 Usaha Kuliner Tunasari

17 Usaha Kuliner Ayam Panggang Betutu

18 Usaha Jasa Jahit Pakaian

19 Usaha Ukir UD Karya Ukir

20 Art Studio I Nyoman Wijaya

21 Usaha Jajan Upakara

22 Usaha Warung Sembako dan Lauk Pauk

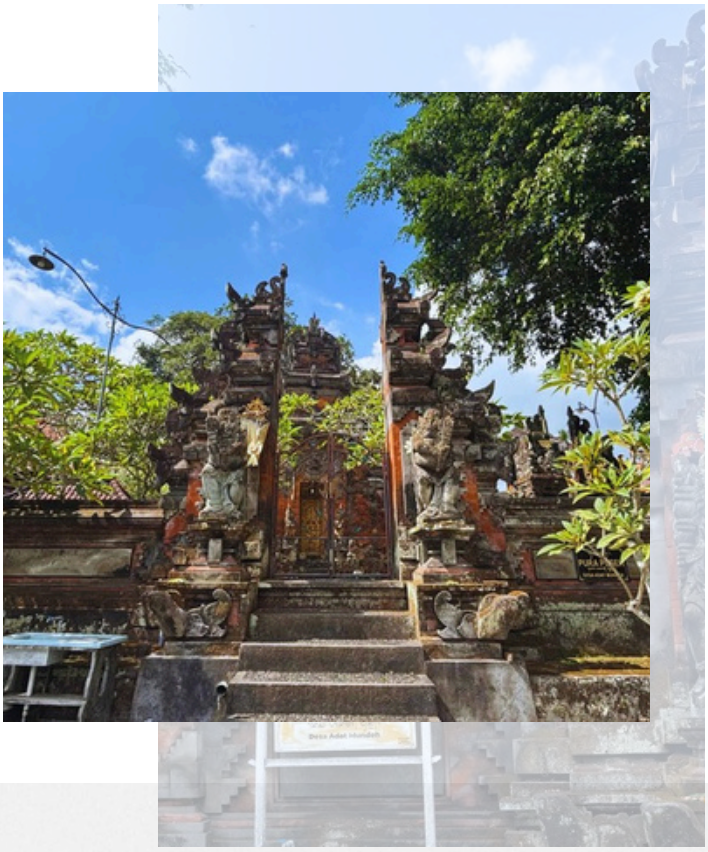

NYAMBU
ecotourism

DESA NYAMBU

PROFIL DESA

Desa Nyambu merupakan salah satu desa di Kecamatan Kediri, Kabupaten Tabanan, Provinsi Bali, dengan luas wilayah sekitar 348,7 Ha. Desa ini terdiri atas enam banjar, yaitu Banjar Carik Padang, Banjar Nyambu, Banjar Tohjiwa, Banjar Mundeh, Banjar Kebayan, dan Banjar Dukuh. Wilayah Desa Nyambu memiliki karakter pedesaan yang subur dengan hamparan persawahan, lingkungan yang masih asri, serta 22 mata air atau pancoran yang menjadi salah satu sumber daya alam penting bagi masyarakat.

Desa Nyambu juga memiliki beragam potensi ekonomi lokal, mulai dari pertanian, peternakan, perikanan, pengolahan pangan, kebutuhan upacara, kerajinan pembuatan sanggah, serta kerajinan kayu still Bali. Berbagai UMKM yang berkembang menjadi bagian penting dalam menggerakkan perekonomian masyarakat sekaligus mempertahankan keterampilan dan produk khas lokal.



Selain potensi ekonomi, Desa Nyambu memiliki potensi pariwisata berbasis ekowisata yang mengandalkan keindahan alam, persawahan, kehidupan masyarakat, serta budaya lokal. **Pengembangan ekowisata dilakukan dengan mengutamakan pelestarian lingkungan dan keterlibatan masyarakat, sehingga potensi desa dapat memberikan manfaat ekonomi tanpa menghilangkan karakter dan kearifan lokal.** Melalui pengelolaan potensi alam, budaya, dan UMKM secara berkelanjutan, Desa Nyambu terus berkembang sebagai desa yang mandiri, berdaya saing, dan tetap menjaga kelestarian lingkungan serta nilai budaya masyarakat.

Berdasarkan data kependudukan tahun 2026, Desa Nyambu memiliki jumlah penduduk sebanyak 3.672 jiwa, terdiri atas 1.818 laki-laki dan 1.854 perempuan. Kehidupan masyarakat didukung oleh berbagai kelompok sosial dan adat, seperti Sekaa Teruna Teruni, Seka Santhi, Sekaa Gong, Sekaa Angklung, kelompok tani, serta kelompok perikanan dan ternak. Keberadaan kelompok tersebut mencerminkan kehidupan masyarakat yang masih menjunjung tinggi kebersamaan, gotong royong, serta nilai-nilai adat dan budaya Bali.



SEJARAH SINGKAT

DESA NYAMBU

Berawal dari perjalanan panjang masyarakat dan perkembangan wilayah, Desa Nyambu memiliki sejarah yang erat kaitannya dengan kehidupan serta warisan budaya yang berlangsung secara turun-temurun.



Gambar tapak kaki pada batu tersebut menjadi ciri khas Pura Rsi sebagai jejak perjalanan Danghyang Nirartha

Berdasarkan Babad Kaba-Kaba, wilayah yang kini dikenal sebagai Desa Nyambu pada masa dahulu disebut Tegal Pegulunggan. Dalam perkembangannya, wilayah tersebut kemudian dikenal sebagai Banjar Nyambu, yang selanjutnya menjadi asal nama Desa Nyambu.

Asal-usul nama Nyambu memiliki beberapa cerita yang berkembang di masyarakat. Salah satu kisah menyebutkan bahwa nama Nyambu berkaitan dengan keberadaan pohon jambu yang tumbuh di kawasan Pura Pelet, Mengwi. Pohon tersebut dipercaya memiliki ukuran yang besar dan menjulang tinggi. Secara ilmiah, jambu tersebut dikenal sebagai Syzygium malaccense atau Malay apple. Pura Pelet juga dipercaya memiliki hubungan dengan masyarakat Nyambu sebagai salah satu tempat suci yang disungsung atau dihormati oleh masyarakat.

Selain kisah tersebut, terdapat pula versi lisan yang diwariskan secara turun-temurun bahwa nama Nyambu berasal dari kata nyambung. Istilah tersebut dikaitkan dengan suatu keadaan yang berlangsung secara berkesinambungan atau terus-menerus. Cerita ini menjadi bagian dari ingatan kolektif masyarakat dan turut memperkaya pemahaman mengenai asal-usul nama Nyambu.

Seiring perkembangan masyarakat dan wilayahnya, nama Banjar Nyambu kemudian digunakan sebagai nama desa. Hingga kini, berbagai cerita mengenai asal-usul Desa Nyambu tetap menjadi bagian dari identitas masyarakat. Sejarah tersebut tidak hanya menggambarkan perjalanan terbentuknya sebuah wilayah, tetapi juga mencerminkan hubungan masyarakat dengan lingkungan, adat, tradisi, dan nilai-nilai budaya yang terus diwariskan dari generasi ke generasi.



TARI REJANG LILIT: WARISAN SAKRAL YANG TERJAGA DESA NYAMBU

Berakar dari tradisi leluhur yang diwariskan secara turun-temurun



Tari Rejang Lilit Pura Kayangan Tiga di Desa Nyambu



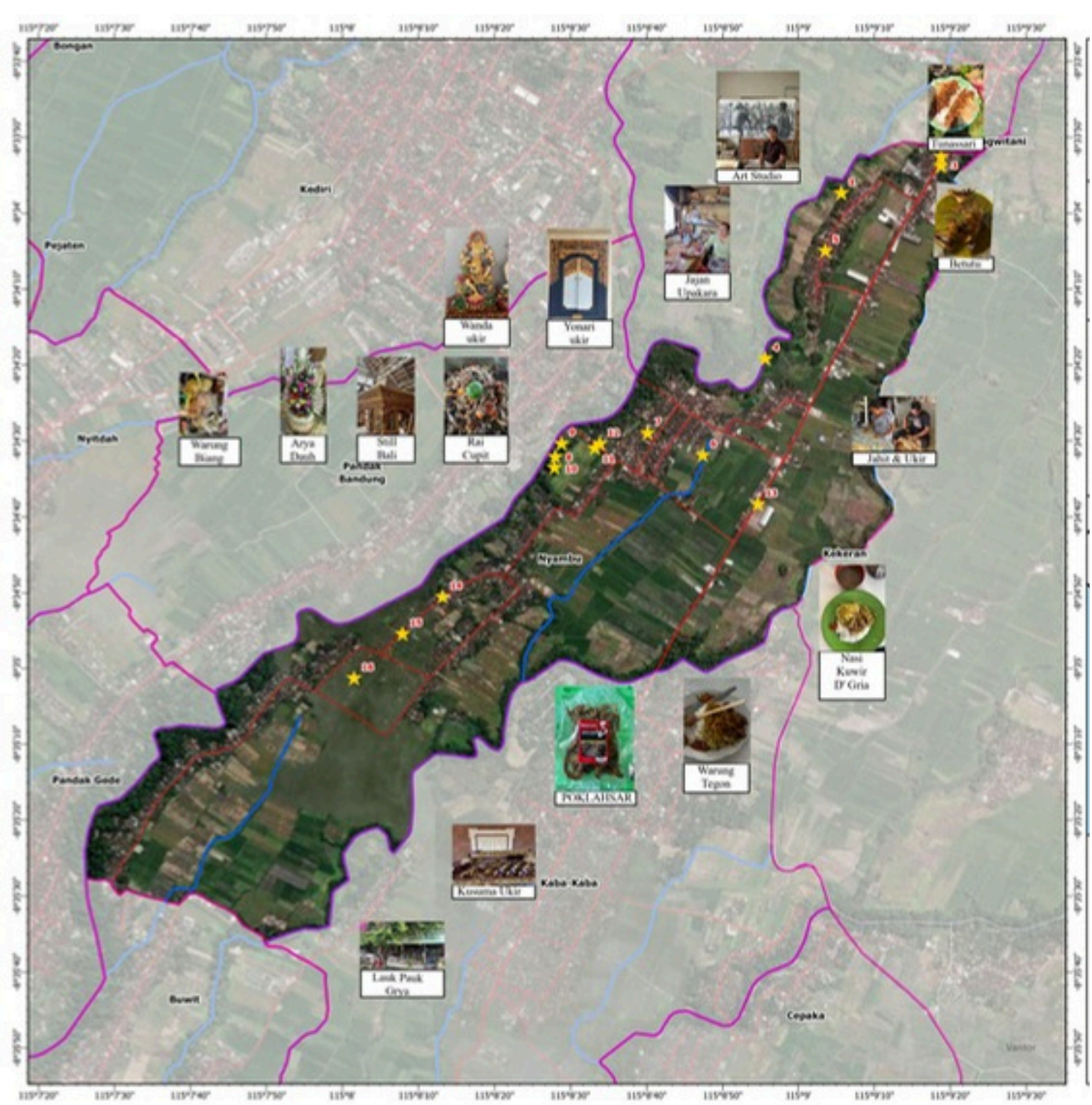
Tari Rejang Lilit menjadi salah satu kesenian sakral yang memiliki makna penting dalam kehidupan masyarakat Desa Adat Mundeh. Tarian ini merupakan bagian dari rangkaian upacara keagamaan di Pura Kayangan Tiga dan ditarikan oleh anak-anak perempuan yang belum memasuki masa pubertas, umumnya berusia sekitar 6–8 tahun, dengan iringan gamelan Semar Pegulingan.

Keunikan tradisi ini terlihat dari adanya proses pingit, yaitu pengasingan sementara bagi para penari sebelum dan sesudah pementasan. Berdasarkan sumber penelitian, para penari menjalani masa pingit selama 16 hari, terdiri atas 5 hari sebelum dan 11 hari setelah piodalan. Selama masa tersebut, para penari dipersiapkan secara khusus untuk mengikuti rangkaian upacara dan menjaga kesucian diri.

Para penari Rejang Lilit juga dikenal dengan sebutan permas. Sebelum piodalan, dilaksanakan ritual ngingsah sebagai bagian dari proses penyucian diri yang berkaitan dengan sumber mata air beji. Air suci dari beji kemudian digunakan dalam rangkaian persiapan upacara.

Lebih dari sekadar tarian, Rejang Lilit mencerminkan nilai kesucian, religiusitas, kebersamaan, dan penghormatan terhadap warisan leluhur. Keterlibatan anak-anak dalam tradisi ini sekaligus menjadi bentuk pewarisan budaya, memastikan bahwa nilai dan makna yang terkandung di dalamnya tetap hidup dan dikenal oleh generasi berikutnya.





Desa Nyambu memiliki beragam potensi ekonomi yang berkembang dari keterampilan, kreativitas, dan usaha masyarakatnya. Potensi tersebut salah satunya tercermin melalui keberadaan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang hadir dalam berbagai bidang, mulai dari kuliner, kerajinan, hingga seni dan produk berbasis kearifan lokal.

Keberadaan UMKM menjadi bagian penting dalam menggerakkan perekonomian sekaligus memperkuat identitas lokal Desa Nyambu. Setiap usaha memiliki cerita, keterampilan, serta karakteristik yang menjadi cerminan kreativitas masyarakat dan potensi yang dimiliki desa.

Untuk mengenali dan mendokumentasikan potensi tersebut secara lebih terarah, dilakukan pemetaan UMKM lokal Desa Nyambu. Pemetaan ini memuat berbagai usaha yang berkembang di masyarakat beserta bidang usaha dan produk yang dihasilkan, sehingga dapat menjadi gambaran mengenai kekayaan potensi ekonomi lokal Desa Nyambu.

Berikut merupakan pemetaan UMKM lokal Desa Nyambu sebagai bagian dari dokumentasi potensi dan kreativitas masyarakat yang terus tumbuh dan berkembang.



RAI CUPIT USAHA BALINESE FOOD

DESA NYAMBU

Di balik setiap hidangan, tersimpan cerita tentang perjalanan dan ketekunan.

Rai Cupit merupakan usaha kuliner yang menyediakan berbagai olahan Balinese Food secara by order. Usaha ini dirintis dari pengalaman pemilik yang sebelumnya bekerja di bagian kitchen sebuah villa. Ketika pandemi COVID-19 menyebabkan jumlah tamu menurun dan kondisi usaha tidak lagi mendukung, pemilik memutuskan untuk berhenti bekerja dan mulai berjualan makanan Bali secara keliling dari rumah ke rumah. Berbekal keterampilan memasak yang dimiliki, usaha tersebut perlahan dikenal masyarakat dan terus berkembang hingga saat ini.



PEMILIKI USAHA RAI CUPIT

I Ketut Suardika









Rai Cupit menawarkan beragam hidangan khas Bali, seperti betutu, nasi kotak, nasi bungkus, bebek, babi guling, lawar bebek, ayam, sate, ulam, adonan sate, ayam caru, serta berbagai hidangan untuk kebutuhan upakara. Pesanan betutu menjadi salah satu produk yang rutin diterima hampir setiap hari. Permintaan juga mengalami peningkatan ketika terdapat kegiatan dan upacara keagamaan, salah satunya Tumpek Landep.

Dalam menjalankan produksinya, pemilik mengutamakan bantuan keluarga dan memanfaatkan tenaga kerja harian sesuai dengan kebutuhan pesanan.

Ketika menerima pesanan dalam jumlah besar, Rai Cupit dapat melibatkan hingga enam orang tenaga kerja untuk membantu proses persiapan hingga penyelesaian pesanan

Perkembangan Rai Cupit terlihat dari jangkauan pelanggannya yang tidak lagi terbatas di sekitar Desa Nyambu. Pesanan telah datang dari berbagai wilayah, seperti Serangan hingga Lampung, terutama untuk produk urutan asap. Dari usaha yang bermula secara sederhana melalui penjualan keliling, Rai Cupit kini terus mempertahankan cita rasa masakan tradisional Bali sekaligus mengembangkan jangkauan usahanya.

Selain menjalankan usaha, pemilik juga dikenal turut membantu menyediakan masakan dalam berbagai kegiatan dan upacara keagamaan di lingkungan masyarakat.

Dusun Tohjiwa Nomor 36, Nyambu, Kediri, Tabanan



STILL BALI PAK KADEK

DESA NYAMBU



PEMILIK USAHA STILL BALI

I Made Sudiksa

Sejak tahun 2004, Bapak I Made Sudiksa telah menekuni usaha pembuatan bangunan Bali yang dilandasi pengalaman dan keterampilan yang diperoleh secara turun-temurun.

“Merangkai Kayu Menjadi Bangunan Bali.”

Berbagai jenis bangunan Bali yang dikerjakan, seperti merajan, jineng, piasan, dengan berbagai model serta jenis ukiran yang dapat disesuaikan dengan keinginan pelanggan. Kayu yang digunakan juga disesuaikan dengan kebutuhan, seperti kayu cempaka untuk bagunan merajan, serta kayu jati dan merbau untuk jenis bangunan lainnya. Dalam satu tahun, usaha ini dapat mengerjakan hingga sekitar 24 bangunan pelinggih atau merajan.

Usaha ini berfokus pada pengerjaan bangunan tradisional Bali, mulai dari pemilihan dan pengolahan kayu hingga penyelesaian akhir. Dalam prosesnya, beliau bekerja sama dengan sejumlah pengrajin ukir untuk menghasilkan bagian-bagian bagunan sesuai dengan desain dan kebutuhan pelanggan.



Hasil pengerjaan Bapak I Made Sudiksa telah menjangkau berbagai wilayah, termasuk Sanur, Nusa Dua, dan daerah sekitar wilayah Desa Nyambu.

Dengan pengalaman dan ketelitian dalam setiap prosesnya, usaha ini terus menghadirkan bangunan Bali yang sesuai dengan kebutuhan pelanggan sekaligus mempertahankan unsur dan karakter bangunan tradisional Bali.









Br. TohJiwa Nomor 42, Nyambu, Kediri, Tabanan



ARYA DAUH USAHA JEJAITAN

DESA NYAMBU





Usaha Arya Dauh mulai dirintis pada tahun 2017. Pada awalnya, pemilik menjalankan usaha rujak tipat sebelum kemudian berkembang dengan menjual sembako dan berbagai jenis jejaitan. Kecintaan terhadap kegiatan mejejaitan telah dimiliki sejak usia muda, sehingga keterampilan tersebut kemudian dikembangkan menjadi usaha.

Dalam produksinya, Arya Dauh menggunakan bahan alami seperti busung, ibung, dan ental Bali.

Produk yang dihasilkan meliputi tumpeng, tamas, sampian tumpeng, penjor, janur, gebogan, dan gegantungan dengan berbagai variasi. Permintaan biasanya meningkat menjelang Hari Raya Galungan, terutama untuk sampian penjor, janur, gebogan, dan gegantungan. Dalam periode ramai, pesanan dapat mencapai puluhan set dengan omzet kotor sekitar Rp5 juta per hari.



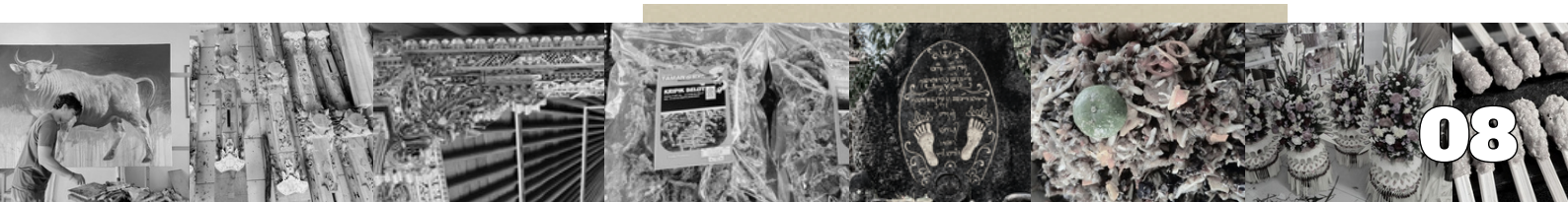
PEMILIK USAHA JEJAITAN BALI

Ni Gusti Ayu Putu Nurianti

Usaha ini masih dikelola secara mandiri tanpa karyawan. Waktu pengerjaan berkisar antara satu hingga dua jam hingga beberapa hari, tergantung jenis dan jumlah pesanan. Harga produk mulai dari Rp20.000, menyesuaikan model dan tingkat kerumitan.

Kerapian hasil serta harga yang terjangkau membuat produk Arya Dauh diminati masyarakat, bahkan telah menerima pesanan hingga Puri Mengwi. Untuk bahan baku, pemilik memiliki pemasok tetap untuk ibung dan ental serta membatasi pesanan dari lokasi yang terlalu jauh karena juga memiliki tanggung jawab ayah-ayahan di pura.

Dusun Tohjiwa Nomor 57, Nyambu, Kediri, Tabanan



WARUNG BIANG ARI USAHA LAUK PAUK; PEPES LELE

DESA NYAMBU



USAHA MAKANAN LAUK PAUK: PEPES LELE

I Gusti Ngurah Made Arimbawa

Warung Biang Ari telah dirintis sejak tahun 2008. Sebelum membuka usaha di rumah pada tahun 2010, pemilik terlebih dahulu berjualan di pasar. Usaha ini berawal dari kehidupan pemilik sebagai petani dan buruh bangunan, hingga kemudian beralih mengembangkan usaha kuliner untuk memenuhi kebutuhan ekonomi keluarga.

Warung Biang Ari menyediakan berbagai kebutuhan pangan, mulai dari sayuran, ikan mentah, sembako, hingga aneka lauk-pauk dan makanan matang. Pada pagi hari, warung menyediakan bahan makanan segar, sedangkan pada sore hari menawarkan makanan siap santap seperti babi kecap, pepes lele, ayam goreng, perkedel, dan berbagai olahan lainnya. Salah satu produk yang menjadi ciri khas dan banyak dikenal pelanggan adalah pepes lele, yang produksinya dapat mencapai sekitar 500 bungkus per hari.

Selain penjualan sehari-hari, Warung Biang Ari juga berkembang dengan menerima pesanan untuk kebutuhan upakara dan upacara adat.

Pada saat upacara, pesanan dapat mencapai sekitar 10 ekor bebek dan 20 ekor ayam, sementara kebutuhan daging ayam untuk produksi harian rata-rata sekitar 10 kg. Pemilik yang juga berperan sebagai Kelian Adatturut membantu memenuhi kebutuhan makanan dalam berbagai kegiatan adat di masyarakat.

“Dari dapur sederhana, lahir cita rasa yang menjadi bagian dari kehidupan.”

Dengan komitmen untuk menjaga kualitas, ketelitian dalam setiap detail ukiran, serta melestarikan warisan seni pahat tradisional Bali, Usaha Kerajinan Ukiran I Made Mertayasa terus berkembang sebagai salah satu potensi kerajinan unggulan Desa Nyambu. Keberadaannya tidak hanya menjadi sumber mata pencaharian bagi masyarakat, tetapi juga berperan dalam menjaga keberlangsungan seni ukir Bali sebagai bagian dari identitas budaya yang bernilai tinggi.

Hingga saat ini, Warung Biang Ari terus bertahan dan berkembang melalui usaha yang dikelola secara konsisten. Hasil usaha tidak hanya menjadi sumber penghidupan keluarga, tetapi juga telah membantu memperbaiki dan mengembangkan rumah keluarga serta memenuhi kebutuhan pangan masyarakat sekitar.

Br. TohJiwa Nomor 72, Nyambu, Kediri, Tabanan



NASI LAWAR KUWIR D'GRIYA

DESA NYAMBU



Warung D'griya merupakan salah satu usaha kuliner di Desa Nyambu yang mulai beroperasi pada tahun 2019, bertepatan dengan masa pandemi COVID-19. Pada awal berdirinya, warung ini menyediakan menu nasi jingo dan nasi kuning sebagai sajian utama. Seiring berjalannya waktu, usaha ini terus berkembang dengan menghadirkan menu nasi kuwir yang terinspirasi dari hidangan favorit keluarga. Berkat cita rasanya yang khas, nasi kuwir kemudian menjadi menu andalan sekaligus identitas Warung D'griya.

Dalam proses produksinya, bahan baku kuwir dipasok secara rutin setiap minggu untuk menjaga kualitas dan ketersediaan bahan. Setiap harinya, Warung D'griya mampu mengolah sekitar tiga ekor kuwir, dan jumlah tersebut dapat meningkat hingga enam ekor apabila terdapat pesanan dalam jumlah besar. Menu nasi kuwir disajikan lengkap dengan lawar dan kuah, serta ditawarkan dalam paket beserta minuman dengan harga Rp25.000 per porsi.

Warung D'griya beroperasi setiap hari mulai pukul 06.00 hingga 16.00 WITA, sedangkan menu nasi kuwir tersedia mulai pukul 08.00 WITA.Selain melayani pelanggan harian, Warung D'griya juga menerima pesanan untuk berbagai kegiatan, seperti rapat, upacara, maupun acara keluarga.

Sebagai usaha kuliner yang dikelola secara kekeluargaan, Warung D'griya senantiasa mempertahankan cita rasa autentik, kualitas bahan baku, dan pelayanan yang baik kepada pelanggan. Konsistensi tersebut menjadi salah satu faktor yang membuat Warung D'griya tetap dipercaya dan diminati oleh masyarakat hingga saat ini.



PEMILIKI NASI LAWAR KUWIR

Ida Bagus Gangga Puta

Putu Eka Suprapti

Dusun Tohjiwa Nomor 73, Nyambu, Kediri, Tabanan



WARUNG MAKAN TEGON
BABI GENYOL

DESA NYAMBU



WARUNG MAKAN TEGON
I Gusti Putu Bagus Putra
Ni Gusti Ayu Miasih

Warung Makan Tegon telah berdiri sejak tahun 1978 dan hingga kini dikelola bersama istri. Usaha ini berawal dari orang tua pemilik yang berjualan makanan khas Bali, seperti tipat cantok dan jajanan Bali. Pada masa itu, pelanggan utama merupakan para petani yang bekerja di sekitar warung, karena wilayah tersebut masih didominasi oleh persawahan.





Seiring berkembangnya usaha, pada tahun 1990-an Warung Makan Tegon mulai mencoba menjual daging babi mentah dan mendapat respons positif dari masyarakat. Saat ini, warung menyediakan daging babi mentah pada pagi hari sekitar pukul 04.00–07.00, serta berbagai makanan olahan berbahan dasar ayam dan babi. **Warung Makan Tegon buka untuk pelanggan mulai pukul 06.00 hingga 14.00.** Produksi harian dapat mencapai sekitar dua ekor ayam maupun babi.

Warung Tegon menerima pesanan nasi bungkus untuk berbagai kegiatan dan upacara, **mulai dari sekitar 100 hingga 700 bungkus**. Pesanan biasanya meningkat menjelang Hari Raya Nyepi, khususnya saat Pengrupukan, yang dapat mencapai sekitar 1.000 bungkus. **Pelanggan Warung Makan Tegon berasal dari berbagai wilayah, mulai dari masyarakat sekitar hingga Mengwi, Canggu, dan terutama wilayah Kekeran, Mengwitani**. Produk ditawarkan dengan harga sekitar Rp15.000–Rp30.000. Untuk menjamin ketersediaan bahan baku, usaha ini telah memiliki pemasok tetap sehingga kebutuhan produksi dapat terpenuhi dengan baik.

Warung Makan Tegon didukung oleh 12 orang karyawan yang merupakan masyarakat lokal. **Proses memasak masih mempertahankan cara semi-tradisional, yaitu menggunakan kayu bakar pada tahap awal memasak untuk menghasilkan daging yang lebih empuk, kemudian menggunakan kompor untuk menjaga makanan tetap hangat.** Dengan mempertahankan cita rasa dan cara pengolahan yang telah dilakukan secara turun-temurun, Warung Makan Tegon terus berkembang dan menjadi salah satu usaha kuliner yang dikenal masyarakat sekitar.

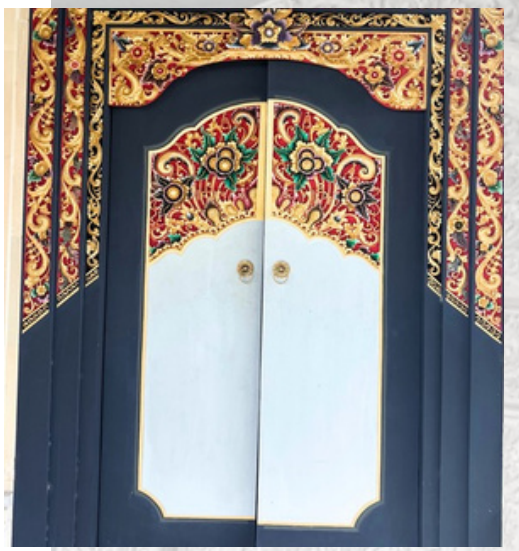
Jl. Raya Kaba-kaba, Dusun Tohjiwa Nomor 81, Nyambu, Kediri, Tabanan



DESA NYAMBU

STILL BALI YONARI UKIR

Ketelitian pada setiap pahatan mencerminkan keahlian yang tumbuh dari pengalaman



Yonari Ukir merupakan usaha kerajinan ukiran yang dikelola oleh Bapak I Ketut Sumadana dan telah dirintis sejak tahun 1997. Ketertarikan beliau terhadap seni ukir telah tumbuh sejak usia muda. Untuk mengembangkan keterampilannya, beliau menempuh pendidikan seni ukir di Tangeb, Mengwi. Setelah menyelesaikan SMP, beliau berencana melanjutkan pendidikan ke sekolah seni di Batubulan. Namun, karena keterbatasan ekonomi, beliau tidak dapat melanjutkan pendidikan dan memilih untuk menekuni keterampilan mengukir dengan menerima pekerjaan dari berbagai usaha.

Dalam proses produksinya, Bapak I Ketut Sumadana dibantu oleh empat orang tenaga kerja, dengan sebagian pengerjaan dilakukan oleh karyawan dari rumah masing-masing. **Pesanan Yonari Ukir telah berasal dari beberapa wilayah, seperti Pandawa, Kaba-Kaba, dan Sading, termasuk pesanan piasan dan Bale Bandung.** Waktu pengerjaan membutuhkan sekitar 6–8 bulan, tergantung pada jenis dan ukuran pesanan. Dalam satu tahun, Yonari Ukir dapat mengerjakan hingga sekitar 24 pelinggih.

Berbekal pengalaman tersebut, beliau kemudian mengembangkan keahliannya menjadi usaha sendiri melalui Yonari Ukir. **Usaha ini mengerjakan berbagai jenis ukiran Bali dan ukiran Prancis,** dengan produk yang banyak dipesan berupa Bale Bandung, bale kematian, dan piasan.



PEMILIK STILL BALI YONARI UKIR
I Ketut Sumadana

Hasil ukirannya memiliki ciri khas berupa penggunaan motif angsa dan karang goak, serta saka Prancis. Bahan yang digunakan antara lain kayu waru, jati, merbau, dan cempaka, sesuai dengan permintaan pelanggan, dengan kayu jati sebagai bahan yang paling sering digunakan.

Dengan pengalaman dan keterampilan yang telah ditekuni selama bertahun-tahun, Yonari Ukir terus mempertahankan kualitas pengerjaan dan ciri khas ukiran tradisional Bali. Ketekunan Bapak I Ketut Sumadana dalam mengembangkan usaha menjadi bagian dari upaya untuk menjaga keberlanjutan keterampilan seni ukir di tengah perkembangan zaman.

Dusun Nyambu Nomor 51, Nyambu, Kediri, Tabanan



WANDA UKIR BALI

DESA NYAMBU

> Sebuah karya memiliki cerita yang tersimpan dalam setiap detailnya



Wanda Ukir merupakan usaha kerajinan stil Bali yang dirintis sejak tahun 2000 oleh Bapak I Ketut Suwirka. Ketertarikannya terhadap seni ukir telah tumbuh sejak remaja dan semakin berkembang ketika menempuh pendidikan seni ukir di Tangeb, Mengwi, Kabupaten Badung. Berbekal keterampilan tersebut, beliau kemudian mengembangkan keahliannya menjadi sebuah usaha yang terus dijalankan hingga saat ini.



PENGELOLA WANDA UKIR
I Ketut Suwirka

Sejak tahun 2004, Wanda Ukir menjalin kerja sama dengan UD Cahya Dewata dalam pengerjaan pesanan. UD Cahya Dewata menerima pesanan sekaligus menyediakan kayu mentah yang telah disesuaikan dengan kebutuhan, kemudian kayu tersebut dibawa ke Wanda Ukir untuk melalui proses pengukiran. Setelah selesai, hasil ukiran diserahkan kembali kepada UD Cahya Dewata. Di samping kerja sama tersebut, Bapak I Ketut Suwirka juga menerima pesanan serta jasa service ukiran secara langsung dari pelanggan.

Produk yang dikerjakan antara lain Bale Bandung dan Bale Seka Hulu. Waktu pengerjaan berkisar antara 10 hari hingga satu bulan, tergantung ukuran dan tingkat kerumitan. Bahan yang digunakan meliputi kayu jati, merbau, kamper, dan cempaka, dengan kayu jati sebagai bahan yang paling banyak diminati. Pelanggan Wanda Ukir berasal dari berbagai wilayah, seperti Sanur, Kuta, dan Canggu.

Dalam menjalankan usahanya, Bapak I Ketut Suwirka dibantu oleh dua orang tenaga kerja. Meskipun permintaan sempat menurun selama pandemi COVID-19, usaha tetap dijalankan dengan tekun hingga mampu bertahan dan terus berkembang sampai saat ini.

Dusun Nyambu Nomor 64, Nyambu, Kediri, Tabanan



POKLAHSAR TAMAN GRIYAKERIPIK LINDUNG DAN TERI

DESA NYAMBU

> **“Berawal dari langkah sederhana hingga berkembang menjadi bagian dari potensi ekonomi Desa Nyambu”**

Poklahsar Taman Griya merupakan salah satu UMKM unggulan di Desa Nyambu yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan. **Usaha ini dirintis oleh Bapak Ida Bagus Putu Parwata pada tahun 1990** sebagai usaha rumahan yang memproduksi belut goreng dan teri goreng khas Bali. Berawal dari proses produksi dan pemasaran yang sederhana, usaha ini terus berkembang seiring meningkatnya permintaan dan komitmen dalam menjaga kualitas produk.

Perkembangan usaha semakin pesat pada tahun 2016 setelah memperoleh pembinaan dari Dinas Perikanan Kabupaten Tabanan. Melalui pendampingan tersebut, **Poklahsar Taman Griya meningkatkan mutu produk, kebersihan tempat produksi, serta penerapan standar pengolahan pangan sehingga mampu bersaing di pasar yang lebih luas.**



PEMILIKI KERIPIK LINDUNG DAN TERI
Ida Bagus Putu Parwata

Dalam proses produksinya, Poklahsar Taman Griya didukung oleh sekitar 10 (sepuluh) anggota, dengan empat hingga enam orang yang aktif bekerja sesuai kebutuhan. **Kapasitas produksi mencapai 40–75 kilogram** dengan bahan baku belut yang dipasok dari Situbondo dan Lumajang. Produk tersedia dalam berbagai ukuran kemasan dan telah dipasarkan ke sejumlah wilayah di Bali, seperti Badung, Gianyar, dan Nusa Dua, serta pernah diperkenalkan pada pameran tingkat nasional di Jakarta.



Dengan **komitmen menjaga kualitas, cita rasa, dan keamanan produk**, Poklahsar Taman Griya terus berkembang sebagai salah satu UMKM unggulan Desa Nyambu. **Konsistensi tersebut menjadikan usaha ini mampu mempertahankan kepercayaan pelanggan sekaligus memperkenalkan produk olahan perikanan khas Bali kepada masyarakat yang lebih luas.**

Dusun Mundeh Nomor 73, Nyambu, Kediri, Tabanan



KUSUMA UKIR STYLE BALI

DESA NYAMBU





USAHA STILL BALI

I Made Artayasa

Usaha Kerajinan Ukiran I Made Artayasa merupakan salah satu UMKM di bidang kerajinan yang melestarikan seni ukir khas Bali di Desa Nyambu. Dirintis sejak tahun 2014, usaha ini berawal dari pengalaman Bapak I Made Artayasa yang sebelumnya bekerja sebagai karyawan di bidang kerajinan ukir. Berbekal keterampilan dan pengalaman yang dimiliki, beliau memutuskan untuk mengembangkan usaha secara mandiri dari rumah setelah menikah. **Ketekunan dan konsistensinya dalam berkarya** menjadikan usaha ini terus berkembang hingga saat ini.

Seiring meningkatnya permintaan, usaha yang awalnya dikelola sendiri kini telah mampu menyerap hingga sepuluh tenaga kerja, termasuk masyarakat sekitar Desa Nyambu. **Produk yang dihasilkan mengusung gaya ukiran khas Bali (Stil Bali), seperti pintu ukir, bale-bale, pelinggih, serta berbagai ornamen tradisional lainnya**. Seluruh produk dibuat menggunakan bahan baku berkualitas, seperti kayu jati dan kayu cempaka, dengan mengutamakan ketelitian sehingga menghasilkan karya yang memiliki nilai seni dan estetika tinggi.

Hasil kerajinan telah dipasarkan ke berbagai wilayah di Bali, salah satunya Kabupaten Karangasem. Kepercayaan pelanggan terus terjaga berkat kualitas pengerjaan serta keunikan desain yang mempertahankan nilai-nilai seni ukir tradisional Bali. Selain menghasilkan karya seni, usaha ini juga berperan dalam menciptakan lapangan pekerjaan dan mendukung pemberdayaan masyarakat setempat.

Dusun Mundeh Nomor 76, Nyambu, Kediri, Tabanan

Dengan komitmen untuk menjaga kualitas, ketelitian dalam setiap detail ukiran, serta melestarikan warisan seni pahat tradisional Bali, Usaha Kerajinan Ukiran I Made Artayasa terus **berkembang sebagai salah satu potensi kerajinan unggulan Desa Nyambu**. Keberadaannya tidak hanya menjadi sumber mata pencaharian bagi masyarakat, tetapi juga berperan dalam menjaga keberlangsungan seni ukir Bali sebagai bagian dari identitas budaya yang bernilai tinggi.



TUNASARI: USAHA LULUH SATE LILIT

DESA NYAMBU



Tunasari merupakan sebuah usaha kuliner yang didirikan pada tahun 2020 oleh Ibu Ni Made Sariati dan Bapak I Nyoman Biasa. Gagasan usaha ini muncul ketika Ibu Sariati mulai mencari kegiatan yang dapat dikembangkan dari rumah. Dengan dukungan dari suaminya, beliau memulai usaha dengan memproduksi luluh sate berbahan dasar ikan tuna.

Melihat kebutuhan masyarakat akan olahan sate yang praktis, Tunasari kemudian mengembangkan berbagai **pilihan produk dengan berbagai varian, seperti luluh sate tuna, ayam, bebek, babi, serta tum, pepes, dan bakso berbahan ikan atau ayam**.



PEMILIK USAHA TUNASARI

Ni Made Sariati

Tumbuh dari Desa, Menjangkau Lebih Luas

Seiring meningkatnya permintaan, Tunasari berkembang dari usaha yang awalnya dikerjakan sendiri menjadi usaha yang melibatkan enam tenaga kerja lokal dari Desa Nyambu. **Produksi luluh sate tuna dan ayam masing-masing dapat mencapai sekitar 200kg, sedangkan produksi sate bebek dapat mencapai hingga 10kg per hari**. Produk yang ditawarkan tersedia dalam versi matang maupun mentah sehingga dapat disesuaikan dengan kebutuhan pelanggan.

Kualitas dan kepercayaan pelanggan menjadi bagian penting dalam perkembangan Tunasari. Produk Tunasari kini telah menj**angkau berbagai wilayah, mulai dari Jembrana, Gilimanuk, Singaraja, hingga Lombok, Malang, dan Surabaya.**

Selain melayani pelanggan langsung, Tunasari juga menjadi pemasok bagi rumah makan, pedagang nasi, dan pelaku usaha kuliner lainnya. Pemesanan dapat dilakukan **melalui WhatsApp dan Instagram** sehingga pelanggan dari berbagai daerah dapat memperoleh produk dengan lebih mudah.

Perjalanan Tunasari juga tidak selalu berjalan tanpa tantangan. Saat pandemi COVID-19, penjualan sempat mengalami penurunan. **Dukungan promosi dari media sosial dan influencer kemudian membantu memperkenalkan Tunasari kepada lebih banyak pelanggan.**

Berbekal ketekunan, rasa syukur, dan komitmen untuk terus menjaga kualitas, Ibu Sariati dan Bapak I Nyoman Biasa terus mengembangkan Tunasari sebagai usaha kuliner dari Desa Nyambu yang tidak hanya memenuhi kebutuhan pelanggan, tetapi juga **membuka lapangan pekerjaan dan membawa produk olahan khas Bali ke berbagai daerah.**

Dusun Cariik Padang Nomor 8, Nyambu, Kediri, Tabanan



AYAM PANGGANG BETUTU

DESA NYAMBU

Berawal dari ketertarikannya pada kuliner khas Bali, Ibu Ibu Andra mempelajari resep ayam betutu secara mandiri hingga menghasilkan cita rasa yang disukai keluarga dan kerabat.

Berbekal pengalaman tersebut, beliau mulai memperkenalkan ayam panggang betutunya melalui media sosial. Sambutan positif dari konsumen kemudian mendorong usaha ini untuk terus berkembang.





PEMILIK USAHA

Ni Wayan Budiantari

Dusun Carik Padang Nomor 9, Nyambu, Kediri, Tabanan

Sajian Betutu Autentik, Praktis untuk Dinikmati.

Usaha ayam panggang betutu milik Ibu Andra menawarkan pilihan ayam utuh maupun potongan yang dilengkapi dengan sayur, kuah, dan bumbu pendamping.

Satu paket ayam panggan betutu ditawarkan dengan harga Rp100.000, sehingga cocok untuk dinikmati bersama **keluarga maupun disajikan untuk kebutuhan upacara dan berbagai momen istimewa.**

Dari usaha rumahan di Desa Nyambu, ayam panggang betutu kini telah **melayani pelanggan hingga wilayah Tabanan dan Badung**. Pemesanan dapat dilakukan melalui WhatsApp dan Facebook.

Konsistensi dalam menjaga kualitas menjadi bagian dari upaya Ibu Ni Wayan Budiantari untuk mempertahankan kepercayaan pelanggan sekaligus memperkenalkan olahan betutu rumahan dari Desa Nyambu.



USAHA JAHIT PAKAIAN

DESA NYAMBU

Keterampilan menjahit menjadi salah satu bekal penting dalam perjalanan hidup Ibu Ni Wayan Sri Prastini. Setelah menyelesaikan pendidikan dasar, beliau mengikuti kursus menjahit karena memiliki ketertarikan pada bidang tersebut.

Keterampilan yang diperoleh kemudian terus diasah melaui pengalaman bekerja di beberapa usaha garmen. Dari pengalamannya tersebut, beliau semakin terampil dalam membuat berbagai jenis pakaian, khususnya kebaya dan pakaian dinas.



Dari Keterampilan, Tumbuh menjadi Sebuah Usaha

Setelah menikah, Ibu Sri Prastini sempat menjalani beberapa pekerjaan untuk membantu memenuhi kebutuhan keluarga. Hingga akhirnya, kesempatan untuk kembali menekuni keterampilan menjahit datang melalui kepercayaan untuk mengerjakan beberapa pesanan kebaya. Dari kesempatan tersebut, beliau kembali menekuni dunia jahit hingga mampu membangun usaha sendiri.

Seluruh proses utama dikerjakan sendiri dengan penuh ketelitian, mulai dari menggambar pola, menggunting, hingga proses menjahit. **Dari sebuah usaha yang dirintis diirumah, kini keterampilan beliau terus berkembang dan menjadi salah satu sumber penghidupan bagi keluarga.**



Pemilik Usaha
Ni Wayan Sri Prastini

Beragam kebutuhan dan variasi pakaian dapat dikerjakan sesuai dengan kebutuhan konsumen, mulai dari **kebaya, pakaian dinas, kemeja, celana panjang, dress, hingga pakaian modifikasi.** Beliau pernah menerima pesanan jasa menjahit kostum dalam jumlah yang cukup besar dan hasil jahitan beliau telah menjangkai berbagai daerah dari Tabanan hingga Lombok. Harga jasa yang ditawarkan tersedia mulai dari Rp60.000 untuk kebaya bordir, Rp65.000 untuk kebaya brokat, dan Rp100.000 untuk kemeja serta pakaian dinas.

Dusun Carik Padang Nomor 94, Nyambu, Kediri, Tabanan



UD KARYA UKIR

DESA NYAMBU



Pemilik Usaha
I Made Sujana

Seiring berkembangnya usaha, karya UD Karya Ukir tidak hanya dinikmati oleh masyarakat di Bali, tetapi juga telah dikirim ke berbagai wilayah seperti Jawa dan Lombok. Beberapa karya hiasannya juga diminati oleh wisatawan mancanegara yang tertarik dengan nuansa seni Bali. Setiap pesanan dikerjakan sesuai tingkat kerumitan dan kebutuhan pelanggan.

Melalui ketekunan dalam berkarya, UD Karya Ukir terus menghadirkan karya yang memiliki nilai seni sekaligus menjadi salah satu bentuk pelestarian seni ukir Bali di Desa Nyambu.

Menghadirkan Ukiran dengan Sentuhan Khas Bali

Sejak tahun 2008, Bapak I Made Raka Sujana menekuni seni ukir dengan mendirikan UD Karya Ukir yang berlokasi di Desa Nyambu. Ketertarikannya pada seni ukir mendorong beliau untuk mempelajari keterampilan tersebut secara mandiri dengan berguru kepada orang-orang yang telah lebih dahulu menguasainya. Dari proses belajar dan pengalaman yang terus dijalani, kemampuan beliau berkembang hingga mampu menghasilkan berbagai karya ukir dengan ciri khas motif Bali.

Keterampilan tersebut kemudian dikembangkan menjadi usaha yang melayani berbagai kebutuhan pelanggan. **Setiap karya dapat dibuat berdasarkan desain dan keinginan pemesan dengan menggunakan jenis kayu seperti jati dan merbau.** Kayu jati menjadi salah satu bahan yang sering digunakan karena memiliki karakter yang lebih mudah dibentuk untuk menghasilkan detail ukiran.

Setelah proses pengukiran selesai, karya dapat diberi sentuhan akhir berupa cat atau prada untuk mempertegas detail dan menampilkan keindahan ukiran. Pemesanan dapat dilakukan secara langsung maupun melalui WhatsApp dan telepon



Dusun Carik Padang Nomor 94, Nyambu, Kediri, Tabanan





ART STUDIO I NYOMAN WIJAYA

DESA NYAMBU





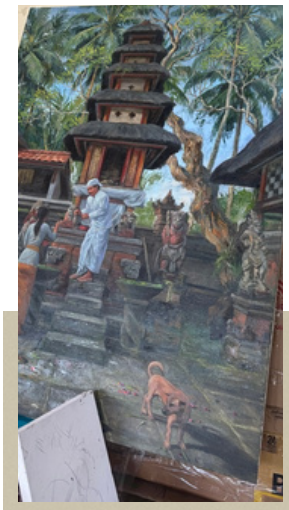
PEMILIKI ART STUDIO

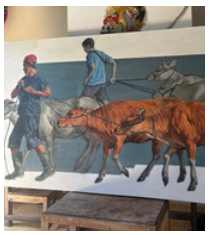
I Nyoman Wijaya

Kreativitas menjadi awal perjalanan I Nyoman Wijaya dalam mengembangkan seni lukis di Desa Nyambu.

Nyoman Wijaya Studio merupakan studio seni lukis yang didirikan oleh **I Nyoman Wijaya** pada bulan **Maret 2007.** Ketertarikan beliau terhadap seni lukis telah **tumbuh sejak tahun 2000 dan berawal dari hobi melukis di rumah.** Seiring berkembangnya aktivitas berkarya, sebuah bangunan warisan keluarga dimanfaatkan sebagai studio yang hingga kini menjadi ruang berkarya, belajar, dan mengembangkan berbagai kegiatan seni.

Sejak tahun 2008, I Nyoman Wijaya aktif mengikuti berbagai pameran seni di Bali, khususnya di wilayah Ubud dan Kuta. **Studio ini juga menjadi tempat magang bagi mahasiswa seni serta membentuk komunitas drawing pada tahun 2012** yang hingga kini beranggotakan sekitar 20 orang sebagai wadah belajar dan berkarya bersama.







Selain memproduksi dan menjual lukisan, I Nyoman Wijaya **Studio menyelenggarakan berbagai workshop seni, kelas privat, serta program Art Tour yang bekerja sama dengan sekolah internasional**. Program tersebut mengajak peserta menikmati suasana pedesaan sebagai sumber inspirasi sebelum menuangkannya ke dalam karya lukis di studio.

Ciri khas karya I Nyoman Wijaya adalah lukisan bertema sapi yang terinspirasi dari pengalaman masa kecilnya di lingkungan pedesaan Bali. Karya-karyanya telah dipasarkan melalui berbagai pameran seni dan diminati kolektor dari dalam maupun luar negeri, seperti Singapura, Inggris, dan Australia.

Dengan komitmen dalam berkarya sekaligus berbagi ilmu kepada generasi muda, I Nyoman Wijaya Studio terus berkembang sebagai salah satu potensi seni budaya yang memperkuat identitas Desa Nyambu.

Dusun Carik Padang Nomor 102, Nyambu, Kediri, Tabanan



USAHA JAJAN UPAKARA

DESA NYAMBU

Sejak tahun 2002, Ibu Wayan Sartini telah menekuni usaha pembuatan jajajan banten Bali melaui sebuah usaha rumahan. Berawal dari memenuhi pesanan pelanggan, beliau kemudian berlajar membuat berberapa jenis jajanan tradisional hingga mampu menghasilkan produk dengan cita rasa dan kualitas yang terus dipercaya.

Beragam jajanan tradisional yang diproduksi antara lain jaje matahari, jaje gina, jaje rayunan, dan jaje sayut, yang tersedia dalam kondisi mentah maupun siap goreng sesuai dengan kebutuhan pelanggan.

Setiap produk dibuat **menggunakan bahan-bahan pilihan dengan proses tradisional, mulai dari pembuatan adonan, pengeringan, hingga pemotongan** yang dilakukan secara manual. Ketelitian dalam setiap tahap menjaga cita rasa dan kualitas jajanan tetap autentik.

Produksi dilakukan setiap hari untuk **memenuhi pesanan masyarakat, baik untuk kebutuhan upacara adat maupun hari raya.** Proses yang konsisten membuat cita rasa tradisionalnya tetap terjaga.





PEMILIK USAHA
Ni Wayan Sartini

Lebih dari Dua Dekade Menjaga Warisan Jajanan Khas Bali.

Dengan pengalaman lebih dari dua dekade, Ibu Wayan Sartini terus berkomitmen melestarikan warisan kuliner Bali melalui setiap jajanan yang dibuat. **Kehadiran usaha ini menjadi bukti bahwa cita rasa tradisional tetap dapat dinikmati dan diwariskan kepada generasi berikutnya.**



Dusun Carik Padang Nomor 122, Nyambu, Kediri, Tabanan



WARUNG SEMBAKO DAN ANEKA LAUK PAUK

DESA NYAMBU



Pemilik Warung
Ni Putu Sinariasih



Warung milik Ibu Ni Putu Sinariasih **menyediakan berbagai kebutuhan sehari-hari, mulai dari sembako hingga lauk-pauk khas Bali dengan cita rasa masakan rumahan.** Menu yang disajikan berbeda setiap harinya, sehingga pelanggan dapat menemukan pilihan hidangan yang beragam.

Salah satu menu yang selalu tersedia dan menjadi favorit pelanggan adalah lawar nangka khas Bali. Selain itu, tersedia pula berbagai lauk matang seperti pepes ayam dan hidangan lainnya yang mulai disajikan pada sore hari dengan harga yang terjangkau, mulai dari Rp2.000.

Buka setiap hari mulai pukul 04.30 hingga 19.00 WITA, usaha ini menjadi pilihan masyarakat untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari maupun menikmati lauk rumahan khas Bali. Dengan menu yang sederhana, harga terjangkau, dan cita rasa yang akrab di lidah, usaha ini terus menjadi bagian dari keseharian masyarakat Desa Nyambu.

Lauk Rumahan dengan Cita Rasa Khas Bali

Telah berdiri sejak tahun 1975, usaha milik Ibu Ni Putu Sinariasih merupakan usaha keluarga yang telah bertahan selama puluhan tahun di Desa Nyambu. Usaha ini awalnya dirintis oleh mertua beliau dan kemudian dilanjutkan oleh Ibu Sinariasih. Hingga saat ini, usaha tersebut masih beroperasi di tempat yang sama dan menjadi bagian dari keseharian masyarakat sekitar.



Dusun Kebayan Nomor 48, Nyambu, Kediri, Tabanan





PINDAI AKU UNTUK MAJALAH DIGITAL!

SCAN ME FOR DIGITAL MAGAZINE!





Setiap usaha memiliki perjalanan, keterampilan, dan cerita tersendiri yang tumbuh dari semangat masyarakat dalam mengembangkan potensi yang dimiliki. Beragam usaha kuliner, kerajinan, perdagangan, dan usaha lainnya menjadi bagian dari kekayaan ekonomi lokal Desa Nyambu. Lebih dari sekadar produk, setiap usaha mencerminkan kreativitas, ketekunan, serta kearifan lokal yang terus dijaga dan dikembangkan.

Potensi Desa Nyambu bukan hanya tentang apa yang dihasilkan, tetapi tentang masyarakat yang terus berkarya untuk membangun desa.





KKN PPM UNIVERSITAS UDAYANA - XXXIII