

PROFIL DATA EKRAF 2025

Asih Moringga Cake

Asih Moringga Cake merupakan usaha kuliner pada pembuatan kue

Pemilik : Ni Komang Asih
No. Telp : 082340836106
Kapasitas Produksi 1 bulan : Kurang lebih 50 Kg per-bulan
NIB : 0411220004255
NPWP : -
Alamat : Br.Dinas Kedundung, Besakih

Umah Kele

Pemilik usaha Umah Kele melihat madu ini sebagai peluang bisnis yang menjanjikan sehingga muncullah produk madu dan loloh berbahan madu kele. Selain berkhasiat, tentunya produk Umah Kele dikemas dengan praktis dan higienis.

Pemilik : I Nyoman Sukadana
No. Telp : 0813 3903 9867
Kapasitas Produksi 1 bulan : Umah Kele original & Premium 50 Botol, Lolohe 1.500 Botol
NIB : 1259000350643
NPWP : 88.483.824.4-907.000
Alamat : Br. Dns. Lusu K Kangin, Peringsari-Selat



PROFIL DATA EKRAF 2025

SUBSEKTOR KULINER



Pie Susu Anis

Keunikan Pie Susu Anis yang diproduksi di Desa Antiga Kelod, Kecamatan Manggis ini adalah bentuknya yang kecil dan tipis dengan tekstur yang lembut dan renyah dibagian kulitnya. Pie Susu Anis menjadi salah satu produk ekonomi kreatif Kabupaten Karangasem yang sudah populer sebagai camilan yang diincar banyak konsumen.

Pemilik : I Nyoman Sudiarta
No. Telp : 0822 3627 9992
Kapasitas Produksi 1 bulan : -
NIB : -
NPWP : -
Alamat : Br. Bengkel, Antiga Kelod - Manggis



Kripika Bumbu Bali

Kripika Bumbu Bali muncul dilatarbelakangi kolapsnya industri pariwisata pada masa pandemi covid-19, dimana penggagas sekaligus owner usaha ini adalah mantan pekerja pariwisata yang kemudian banting stir menggeluti bisnis ekonomi kreatif dengan memanfaatkan pare, yang sebelumnya hanya populer sebagai olahan sayur mayur, kini diolah menjadi keripik yang bercita rasa khas dan mulai banyak diminati konsumen. Kripika Bumbu Bali, sesuai nama usahanya, menggunakan bumbu khas Bali dalam memberi cita rasa keripik pare yang dibuat. Seiring waktu, dengan bertambahnya peminat olahan pare sebagai keripik, Kripika Bumbu Bali juga mengembangkan produknya dengan menghadirkan kreativitas lainnya berupa stick pare dan coklat pare.

Pemilik : Dewa Gede Juniantara
No. Telp : 0819 1689 8074
Kapasitas Produksi 1 bulan : Kripik bumbu Bali 1500 bks, stik pare 600 bks, coklat pare 500 bks
NIB : 0220101781107
NPWP : 88.907.995.0-907.000
Alamat : Dsn. Munti Gunung - Kubu





PROFIL DATA EKRAF 2025

SUB SEKTOR KULINER



Dukuh Lestari

Selama ini masyarakat dunia umumnya mengenal wine sebagai minuman beralkohol yang terbuat dari beberapa bahan utama seperti buah anggur, buah apel, buah nanas, beras, madu dan jahe merah. Namun buah salak yang hanya ada di Indonesia khususnya di Bali dan lebih spesifik lagi ada di Karangasem ternyata dapat diolah dan difermentasi menjadi wine, yang terkenal sebagai wine salak. Salah satu produsen wine salak yang cukup tersohor ada di Desa Sibetan, yang sekaligus merupakan wilayah utama penghasil buah salak di Karangasem.

Awalnya wine salak dibuat untuk memanfaatkan hasil panen yang berlebih yang membuat harga buah salak anjlok di pasaran, sehingga banyak petani yang tidak bersemangat memanen buah salak. Namun kini, wine salak diproduksi secara kontinyu seiring dengan semakin diminatnya wine salak khususnya di dunia bisnis pariwisata.

Pemilik : I Nengah Suparta
No. Telp : 081915716006
Kapasitas Produksi 1 bulan : -
NIB : -
NPWP : -
Alamat : Desa Sibetan - Bebandem



Abon Pindang Me Salinduh

Pindang merupakan salah satu panganan lauk yang cukup populer di Bali yang diolah dalam berbagai menu masakan, dapat ditemukan hampir di seluruh wilayah yang dekat/memiliki laut. Salah satu olahan pindang yang kini menjadi produk ekonomi kreatif di Karangasem adalah Abon Pindang, yaitu pindang yang diolah dengan cara disuir-suir dan diberi bumbu sesuai cita rasa yang diinginkan. Abon Pindang Me Salinduh adalah salah satu produk abon pindang dari daerah Bugbug di Kecamatan Karangasem. Usaha abon ini muncul sebagai bentuk inovasi pengawetan pindang saat produksinya berlimpah. Dalam perkembangannya kehadiran Abon Pindang Me Salinduh mendapat respon positif dari para konsumen.

Pemilik : Ni Made Sariastiti
No. Telp : 0878 6140 2749
Kapasitas Produksi 1 bulan : 500 pcs
NIB : 3011210011846
NPWP : 09.816.672.1-907.000
Alamat : Br. Dns. Bugbug Tengahan, Desa Bugbug





PROFIL DATA EKRAF 2025

SUBSEKTOR KULINER



Kopi Sari Jasri

Sesuai brand yang digaungkan, usaha Kopi Sari Jasri dikelola di Desa Jasri Kecamatan Karangasem oleh penduduk setempat yang awalnya adalah Ibu Ni Ketut Sari sejak tahun 1985, dilanjutkan oleh generasi kedua yaitu Bapak I Made Suadnyana. Awalnya proses pengolahan dan pengemasan kopi ini dilakukan secara sederhana dan sangat tradisional hingga akhirnya kini berkembang menjadi kopi dengan brand yang cukup ternama di kalangan konsumen pecinta kopi. Kopi Sari Jasri merupakan salah satu brand dan packaging yang muncul sebagai hasil peningkatan kapasitas pelaku usaha ekonomi kreatif yang berupa pelatihan pendampingan dari BEDO (Business & Export Development Organization) bekerjasama dengan SRC (Sampoerna Retail Community).

Pemilik	:	I Made Suadnyana
No. Telp	:	0813 3941 5665
Kapasitas Produksi 1 bulan	:	Kopi bubuk : 56 kg, Kopi jahe merah : 8 kg, biji kopi sangrai : 14 kg
NIB	:	2909210016584
NPWP	:	67.101.918.0-907.000
Alamat	:	Jln. Ahmad Yani, Lingk. Jasri, Subagan-Karangasem



Seraya Popcorn

Desa Seraya terkenal sebagai salah satu daerah penghasil jagung yang sangat empuk jika digoreng sebagai popcorn. Potensi ini dilirik oleh putra daerah yaitu Bapak Agus Tripayana yang kemudian merintis usaha popcorn dengan variasi rasa dan menggunakan kemasan kekinian, dibrand dengan nama Seraya Popcorn. Hasil produksi Seraya Popcorn sering dipamerkan dalam berbagai event yang ada di Kabupaten Karangasem dan juga banyak dipasarkan hingga keluar wilayah Karangasem.

Pemilik	:	I Nengah Agus Tripayana
No. Telp	:	0857 3745 3513
Kapasitas Produksi 1 bulan	:	Caramel, Original, Terasi : 70 bks
NIB	:	-
NPWP	:	-
Alamat	:	Desa Seraya - Karangasem





PROFIL DATA EKRAF 2025

Warung Hokki

Warung Hokki muncul sebagai salah satu kedai/warung makan yang kekinian, terletak di wilayah Desa Duda, Kecamatan Selat. Tampilan warung ini memiliki konsep yang unik dan milenial khas tempat-tempat nongkrong masa kini. Meskipun terletak di sekitar lingkungan yang suasananya masih tergolong tradisional, Warung Hokki mampu memberi nuansa baru dan menjadi pesinggahan yang semakin ramai dikunjungi konsumen untuk menikmati hidangan sekaligus pemandangan dan suasana yang disuguhkan.

Pemilik : I Wayan Santika
No. Telp : 0853 9797 6699
Kapasitas Produksi 1 bulan : -
NIB : 3105220038934
NPWP : -
Alamat : Jl. Baledan, Desa Duda – Selat



Munti Gunung Community Social Enterprise

Muntigunung Community Social Enterprise (MCSE) merupakan unit usaha yang dibentuk dari Program Ekonomi Pengembangan Muntigunung yang diinisiasi oleh Yayasan Dian Desa. MCSE berkomitmen untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat Muntigunung dengan menciptakan lapangan pekerjaan dan menggali potensi ekonomi yang ada di Muntigunung. Kegiatan ekonomi (MCSE) dimulai tahun 2009, terdaftar sebagai Usaha Kecil 2011 dan diperbarui di tahun 2020. Tahun 2019 PT Munti Cahaya Sejahtera didirikan sebagai wadah pendistribusian produk yang dihasilkan oleh MCSE; berperan sebagai distributor, pemasaran dan penjualan. Produk yang dihasilkan MCSE adalah produk lokal yang dibudidayakan di Muntigunung, dengan mengutamakan pengolahan secara manual dan natural serta higienis sehingga menjadi produk unggulan yang berkualitas.

Pemilik : Ferdinandus Hardi
No. Telp : 0812 3999 9821
Kapasitas Produksi 1 bulan : Mente = 300 kg, Manisan Rosella = 100kg, Gula Lontar = 250 kg, Rosella Salt & Moringa Salt, Bubuk Moringa, Batik Munti, Kerajinan Tas dan Ulatan
NIB : 0258010062427
NPWP : 51.710.411.1-276.000
Alamat : Munti Gunung, Desa Tianyar Barat – Kubu





PROFIL DATA EKRAF 2025

VCO SELUMBUNG

Produk VCO ini muncul pada awalnya sebagai obat alternatif yang digunakan produsen untuk mengatasi masalah kesehatannya sendiri. Mengingat manfaat yang sangat dirasakan, produsen VCO ini kemudian tertarik untuk mengembangkannya sebagai sebuah usaha; dimana kebetulan desa tempat tinggal pemilik adalah penghasil kelapa terbesar di Kabupaten Karangasem (sekitar 370 hektar lebih) yang hasil kelapanya belum diolah secara maksimal.

Pemilik usaha VCO ini kemudian mulai secara bertahap mengembangkan olahan buah kelapa menjadi minyak goreng dan VCO selain juga karena melihat peluang bisnis yang menjanjikan, juga untuk membantu meningkatkan taraf ekonomi masyarakat sekitar baik petani kelapa maupun pengolah kelapa.

Pemilik	:	I Nengah Widana
No. Telp	:	0813 3876 7499
Kapasitas Produksi 1 bulan	:	Sesuai pesanan
NIB	:	1711220170403
NPWP	:	24.432.108.9-907.000
Alamat	:	Br. Kelodan, Desa Selumbung - Manggis



AGRO ABIAN SALAK

Agro Abian Salak dibentuk pada tahun 2011, dimana saat itu harga salak merosot tajam. Banyak salak yang busuk karena tidak laku terjual disebabkan adanya permainan harga yang dilakukan oleh para tengkulak, disamping juga minimnya kunjungan wisata karena pengenalan salak ke mancanegara tidak mendapat prioritas oleh pelaku pariwisata. Hal ini kemudian memberi inspirasi untuk dibuatnya agro sebagai daya tarik untuk mengundang kedatangan wisatawan melihat Sibetan dan membeli bahkan memanen langsung buah salak dari kebunnya, sehingga sekarang banyak tamu yang berminat dengan buah salak. Agro Abian Salak memproduksi beberapa olahan yaitu kopi biji salak, kurma salak, teh salak dan cuka salak. Selain produk makanan, juga tersedia daya tarik kebun salak dan fasilitas homestay di sekitarnya.

Pemilik	:	I Nyoman Mastra
No. Telp	:	0857 3874 6990
Kapasitas Produksi 1 bulan	:	-
NIB	:	1610210015464
NPWP	:	-
Alamat	:	Br. Karanganyar, Desa Sibetan - Bebandem





PROFIL DATA EKRAF 2025

CAHAYA MINYAK KELAPA

Rumah produksi Cahaya Minyak Kelapa menghasilkan salah satu minyak "tandusan" yaitu minyak kelapa dengan proses tradisional, yang cukup berkualitas di Karangasem. Meskipun proses yang dilakukan masih tergolong tradisional dan manual, namun tetap sehat dan higienis. Minyak "tandusan" ini terbuat dari buah kelapa yang telah cukup tua kemudian diparut dan diperas hingga keluar sari buahnya. Setelah itu, air perasan direbus sesuai waktunya sampai muncul minyak dan endapannya. Baik minyak maupun endapannya sama-sama dapat dimanfaatkan sebagai bahan kuliner.

Cahaya Minyak Kelapa merupakan usaha kelompok yang berada dibawah binaan PLN 561, dimana anggotanya berasal dari warga sekitar sebanyak 8 KK. Kedepannya kelompok ini akan mengembangkan produk inovasi berupa minyak beku.

Pemilik	:	Ibu Fitriyah
No. Telp	:	0836 3881 1532
Kapasitas Produksi 1 bulan	:	1500 – 1800 botol (600 ml)
NIB	:	-
NPWP	:	-
Alamat	:	Dusun Tibulaka Sasak – Bukit, Karangasem



THE LOLOH

The Loloh Jamu Traditional merupakan sebuah usaha jamu yang dirintis salah satu warga Karangasem di Desa wisata Bugbug, Karangasem – Bali, yang mulai memproduksi sejak tahun 2019 dengan produk unggulan olahan herbal tradisional yang dibuat dari bahan-bahan alami, seperti kunyit, daun kelor, kencur, jahe, dan asam berkualitas Indonesia. Mengacu pada prinsip kearifan lokal, The Loloh Jamu Traditional berkomitmen untuk mengangkat kebudayaan tradisional ke kancah internasional dengan produk berkualitas yang memiliki cita rasa inovatif; menghasilkan produk organik yang sehat tanpa bahan kimia berbahaya; dan menggunakan bahan baku serta kemasan yang selaras dengan kearifan lokal dan relasi manusia dengan lingkungan hidup.

Pemilik	:	I Kade Mas Adiputra
No. Telp	:	0812 3726 7629
Kapasitas Produksi 1 bulan	:	Kunyit Asam : 400 pcs, Kunyit Sirih : 250 pcs, Moringga : 250 pcs
NIB	:	0248010141705
NPWP	:	49.272.799.5-907.000
Alamat	:	Br. Dinas Bugbug Kaleran, Desa Bugbug – Karangasem



The Loloh Jamu
Traditional

Healthy drink made from fresh ingredient





PROFIL DATA EKRAF 2025

TAHU BIO DINAMIK

Usaha tahu yang diberi brand "Bio Dinamik" ini dimulai sejak tahun 2021 oleh Ida Wayan Sunia di Desa Budakeling, terinspirasi dengan pengalaman beliau sebagai sales tahu beberapa tahun sebelumnya di daerah Denpasar dan Lombok. Berbekal pengalaman ditambah pula dengan adanya situasi pandemic covid-19, akhirnya beliau memutuskan pulang dan merintis usaha tahu milik sendiri. Usaha ini mengutamakan higienitas dan penggunaan bahan-bahan alami. Tahu bio Dinamik berbahan kedele, garam, air dan daun salam saja. Dikerjakan oleh Ida Wayan Sunia bersama istri dan anak serta 2 orang kerabat sebagai tenaga kerja nya. Produk tahu Bio Dinamik sementara masih dipasarkan melalui bantuan sales baik untuk suplai ke mini market maupun secara door to door kepada konsumen karena masih bersifat rintisan.

Pemilik : Ida Wayan Sunia
No. Telp : 0813 3896 4636 / 0857 9214 4363
Kapasitas Produksi 1 bulan : 36.000 biji per bulan
NIB : -
NPWP : -
Alamat : Desa Budakeling - Bebandem



LOKA MADYA

Una Pizza adalah usaha yang memproduksi makanan fast food yang saat ini banyak diminati oleh kalangan masyarakat luas salah satunya yaitu Pizza, Pizza adalah roti berbentuk bulat pipih dengan diameter 30 cm yang dipanggang dalam oven dan biasanya disiram saus tomat serta keju dan dengan makanan tambahan lainnya (topping) yang sesuai selera penikmatnya. Selain itu Una Pizza juga memproduksi seperti Burger, Kebab, risol dan pago dengan rasa yang enak dan kemasan yang menarik.

Pemilik : I Putu Angga Sudarma
No. Telp : 082237084418
Kapasitas Produksi 1 bulan : Pizza : 450 loyang
NIB : -
NPWP : -
Alamat : Desa Nyuhtebel, Candidasa, Karangasem





PROFIL DATA EKRAF 2025

MILKY FUN

Milky Fun Merupakan usaha Minuman yang banyak diminati oleh kalangan masyarakat luas karena rasanya yang manis, creamy, berpadu dengan tekstur boba yang kenyal. Selain Ice boba Milky Fun juga menyediakan Minuman lainnya yang memiliki banyak varian rasa, selain minimum, Milky Fun juga menjual ayam geprek. Adapun beberapa jenis produk yang dijual adalah, Ice Boba (12 varian rasa), Minuman (16 varian rasa), Ayam Geprek

Pemilik : Yuda Bento
No. Telp : 085738122163
Kapasitas Produksi 1 bulan : Ice Boba : 600 pcs, Minuman : 450 pcs
NIB : -
NPWP : -
Alamat : Selat Duda, Karangasem

UNTUNG MESARI

Usaha Mesari adalah usaha yang bergerak di bidang kuliner yang memproduksi Kripik tempe dan kripik keladi. Kripik tempe adalah makanan tradisional sejenis kripik yang tentunya terbuat dari tempe. kripik tempe dibuat dari bahan dasar tempe kedelai sehingga memiliki cita rasa yang sangat khas. Sedangkan kripik kladi atau lebih dikenal dengan kripik talas adalah kripik khas yang dibuat dengan campuran talas datau biasa disebut keladi dengan beragam bumbu tradisional seperti bawang putih, garam, cabe rawit, dll dan kemudian digoreng setelah itu di kemas dengan kemasan yang menarik dan memiliki rasa yang enak dan gurih serta renyah.

Pemilik : I Wayan Rinten
No. Telp : 081237828413
Kapasitas Produksi 1 bulan : Tempe : 30 kg, Keladi : 900 kg
NIB : 1202000703403
NPWP : 663011152-907000
Alamat : Lingkungan Jasri Kelod, Kelurahan Subagan, Karangasem





PROFIL DATA EKRAF 2025

PUTRA KEMBAR

Usaha Putra Kembar adalah usaha yang bergerak di bidang kuliner, yang memproduksi kripik ayam dan kacang kapri. Produk di olah secara higienis dengan bumbu khas racikan bumbu dapur yang dimana saat dimakan terasa empuk dan renyah, dimana dalam 1 hari bisa terjual 15 kg kripik ayam dan kacang kapri , produk ini bisa bertahan lama sampai sebulan dua minggu. Dimana produk ini dipasarkan di karangasem, Bangli, dan Denpasar.



Pemilik : I Gede Rendata
No. Telp : 087778675222
Kapasitas Produksi 1 bulan : Kripik Ayam : 15 kg, Kacang Kapri : 15 kg
NIB : 240821005166
NPWP : 361425028-907000
Alamat : Desa Baturinggit, Kubu, Karangasem



ABON AYAM ARTHA

Abon Ayam Artha adalah usaha yang bergerak di bidang kuliner, yang memproduksi Abon ayam. Produk diolah secara higienis dengan bumbu khas racikan bumbu dapur yang dimana saat dimakan terasa gurih dan renyah, dimana dalam 1 bulan bisa memproduksi 40 kg Abon ayam, memiliki 2 varian rasa yaitu manis dan pedas manis produk ini bisa bertahan lama sampai 1 bulan. Produk ini sangat diminati karena produk ini praktis dan mudah di bawa kemana-mana.



Pemilik : I Komang Pasek Rambang
No. Telp : 081338484479
Kapasitas Produksi 1 bulan : 80 kg Ayam (40 kg Abon Kering)
NIB : 2903220020614
NPWP : 01.008.718.7-907.000
Alamat : Jln, Untung Surapati, Lingkungan Galiran Kaler

SUB SEKTOR
KULINER





PROFIL DATA EKRAF 2025

RARA CAKE

Bolu Kukus yang diproduksi berupa bolu kukus yang terbahen dari gula aren dan gula pasir. dimana bahan pewarna yang dipakai pada bolu kukus ini adalah bahan alami yaitu campuran dari daun suji dan daun pandan. tanpa pemanis buatan.



Pemilik	:	I Putu Gede Suardana
No. Telp	:	08113970035
Kapasitas Produksi 1	:	
bulan	:	8 kg Bolu Kukus
NIB	:	-
NPWP	:	-
Alamat	:	Br. Dinas Dukuh, Bebandem

JAJANU GROUP COMPANY

Jajanu Grup Company adalah UMKM yang bergerak di bidang produk seperti jajanu snack (aneka kripik), jajuni drink (aneka minuman herbal), jajanu craft (aneka kerajinan bambu). Jajanu Grup Company melayani konsumen dan reseller baik online maupun offline, menyediakan eceran, grosir dan kiloan.



Pemilik	:	I Putu Ade Januarta
No. Telp	:	085339052371
Kapasitas Produksi 1	:	
bulan	:	Aneka Kripik (450kg), Minuman Herbal (300 botol), Kerajinan Bambu (10 pcs)
NIB	:	-
NPWP	:	-
Alamat	:	Br. Dinas Kawan, Desa Muncan, Selat, Karangasem

SUB SEKTOR KULINER





PROFIL DATA EKRAF 2025

HER TOHT (DAPUR BU HERA)

Kue Tart, Pizza, Donat, Bolu, Kue Kering

Pemilik : Herawah
No. Telp : 085858983406
Kapasitas Produksi 1 bulan : Rp 15.000.000
NIB : 0111220015853
NPWP : -
Alamat : Br. Wates Kangin, Desa Duda Timur, Selat, Karangasem

GOBOG DIANPU

Gebog Dianpu berasal dari kata Gebog dan Dianpu, Gebog yang berarti warung dan Dianpu yang berarti pis bolong. Jadi bisa disimpulkan bahwa nama Gebog Dianpu merupakan nama sebuah warung yang melambangkan usaha dari seorang warga bali, sehingga di dalam warung ini memiliki ciri khas dilihat dari nama tersebut. Gebog Dianpu berdiri pada tanggal 07 Maret 2022. dalam Gebog Dianpu terdapat berbagai makanan dan minuman serta terdapat steam motor, mobil dan juga playground anak.

Pemilik : I Kutut Bagus Wiadnyana
No. Telp : 082144619466
Kapasitas Produksi 1 bulan : Rp. 8.000.000
-
NIB : 62.968.646.0-907.000
NPWP : Jln. Raya Baru Pesangka, Duda Timur
Alamat :

SUB SEKTOR
KULINER





PROFIL DATA EKRAF 2025

KWT Putri Santhi Lestari

Kelompok berdiri dari 2017 sudah dapat pengakuan dari Desa mengolah buag salak menjadi manisan, bumbu rujan dari sari olahan manaisan, pemasaran masih melayani oleh-oleh pada saat Desa menerima kunjungan, sementara ini izin usaha sudah memiliki NIB dan PIRT.

Pemilik : Ni Nyoman Tri Artika
No. Telp : 085238669555
Kapasitas Produksi 1 bulan : Rp 3.000.000
NIB : 9120007331995
NPWP : 74.9141461.907.000
Alamat : Sibetan

Chocoraille Bakery

Awal saya membuat usaha ini karena hobi belajar autodidak, dan sampai sekarang masih saya tekuni.

Pemilik : Ni Putu Rtaih Citra Lestari
No. Telp : 085737291207
Kapasitas Produksi 1 bulan : 1-1,5 juta
NIB : -
NPWP : -
Alamat : Br. Dinas Duda, Selat Karangasem

SUB SEKTOR
KULINER





PROFIL DATA EKRAF 2025

SUB SEKTOR KULINER



WARUNG AW

Kelompok berdiri dari 2017 sudah dapat pengakuan dari Desa mengolah buag salak menjadi manisan, bumbu rujan dari sari olahan manisan, pemasaran masih melayani oleh-oleh pada saat Desa menerima kunjungan, sementara ini izin usaha sudah memiliki NIB dan PIRT.



Pemilik	:	Ni Luh Astiti
No. Telp	:	085738268815
Kapasitas Produksi 1 bulan	:	10-15 pcs perhari
NIB	:	2606230066504
NPWP	:	-
Alamat	:	Br. Dinas Dalam, Duda, Selat, Karangasem.

TAPE SINGKONG

Usaha Tape sigkong sudah berjalan 8 tahun, berawal di usha mertu saya, terus saying mengikuti dan masih sampai sekarang setiap 2 kali sehari saya membuat tape singkong untuk dijual kepasar dan penghasilannya tidak menentu.



Pemilik	:	I Gusti Ayu Antini
No. Telp	:	085894596693
Kapasitas Produksi 1 bulan	:	1-1,5 juta
NIB	:	-
NPWP	:	-
Alamat	:	Br.Dinas Padang Aji Kangin



PROFIL DATA EKRAF 2025

KACANG KAPRI

Usaha saya berawal dari keisengan, saya coba buat kacang kapri, ternyata kacang kapri yang saya buat ada yang minat dan langsung ada orderan, dan sekarang saya bisa menyerahkan ke warung-warung.



Pemilik	:	Ni Nyoman Suksih
No. Telp	:	081805214708
Kapasitas Produksi 1 bulan	:	-
NIB	:	-
NPWP	:	-
Alamat	:	Br. Dinas Padang Haji Kawan

Jual Beli Buah Durian Dan Salak

Dalam hal pemasaran masih terkendala dengan harga pasar, sehingga untuk harga naik turun dan juga kendala cuaca yang saat ini musim hujan.



Pemilik	:	Ni Puti Adnyani Antarini
No. Telp	:	087797310353
Kapasitas Produksi 1 bulan	:	-
NIB	:	-
NPWP	:	-
Alamat	:	Br.Dinas Perang Sari Tengah, Duda Utara

SUB SEKTOR KULINER





PROFIL DATA EKRAF 2025

LANDUH JAJAN BALI

Saya mendirikan usaha Landuh Jajan Bali pada tahun 2019. Dengan Berbakat nekat demi menguliahkan anak saya. Saya mulai jualan di pasar di tangan bencana Gunung Agung, dan jajan bali yang saya jual banyak diminati oleh masyarakat dan sampai saat ini saya mempunyai banyak pelanggan.

Pemilik : Ni Wayan Suwartini
No. Telp : 085847139885
Kapasitas Produksi 1 bulan : Rp 1.000.000
NIB : -
NPWP : -
Alamat : Br. Dinas Pesangkan, Duda Timur

OETOE BAKERY

Usaha ini dimulai sejak tahun 2016, berawal dari keisengan sambil menunggu panggilan kerja, akhirnya mulai ada orderan masuk sedikit demi sedikit hingga terus mendapat kepercayaan dari customer sampai saat ini.

Pemilik : Ni Luh Putu Merinawati
No. Telp : 081246611536
Kapasitas Produksi 1 bulan : 7- 10 Kue Tart/hari
NIB : -
NPWP : -
Alamat : Br. Dinas Lusuh Kangin, Peringsari, Selat, Karangasem

SUB SEKTOR
KULINER





PROFIL DATA EKRAF 2025

SANGANAN TRADISIONAL BALI

Mulanya dari susahny mendapatkan sanganan tradisional bali pada saat akan ada hari raya maka dari itu saya bersama mertua berencana membuat sanganan bali seperti jaje uli goreng, kiping goreng dan jaje ngine. Sudah lebih dari 15 sanganan yang kami buat disambut baik oleh para pelanggan sampai saat ini.

Pemilik : I Gusti Ayu Novi Dwi Wahyuni
No. Telp : 081529634096
Kapasitas Produksi 1 bulan : -
NIB : -
NPWP : -
Alamat : Br. Dinas Padangaji Tengah, Peringsari

LEBAH SARI TM

Mulai Usaha tahun 2018, usaha kecil jual sembako dan makan siap saji sekarang sudah mampu buat tempat jualan yang lebih permanen.

Pemilik : I Kadek Budana
No. Telp : 085208553233
Kapasitas Produksi 1 bulan : Rp 10.000.000
NIB : -
NPWP : -
Alamat : Br. Dinas Sebudi, Selat, Karangasem

SUB SEKTOR
KULINER





PROFIL DATA EKRAF 2025

TEMPE SAHARA

Usaha ini terbuat dari kedelai ditambah ragi, pembuatan tempe menggunakan bahan bakar dan limbah gergajian kayu . Pemasaran tempe saya pasarkan ke pasar.

Pemilik : Shaleh
No. Telp : 081353083415
Kapasitas Produksi 1 bulan : 2000 Kg Tempe
NIB : -
NPWP : -
Alamat : Br Kecicang Islam, Karangasem

AGRO KEBUN SALAK SIBETAN

Pembuatan olahan permen salak dengan cara salak di kupas lalu di iris setelah itu dicuci lalu campurkan kapur siri dan gula setelah itu langsung di rebus.

Pemilik : I Gusti Lanang Putra Arnawa
No. Telp : 085739520574
Kapasitas Produksi 1 bulan : Rp 10.000.000
NIB : 628673960674
NPWP : -
Alamat : Br Tri Wangsa Sibetan





PROFIL DATA EKRAF 2025

AGRO ABIAN SALAK

Usaha ini terbuat dari kedelai ditambah ragi, pembuatan tempe menggunakan bahan bakar dan limbah gergajian kayu . Pemasaran tempe saya pasarkan ke pasar.



Pemilik : I Nyoman Mastra
No. Telp : 085738746990
Kapasitas Produksi 1
bulan : -
NIB : 1610210015464
NPWP : -
Alamat : Br. Kalanganyar, Sibetan

KRIPIK BETON

Bahan dalam pembuatan kripik yaitu tepung kanji, epung terigu, bumbu dicampur jadi satu di buat olahan, setelah itu di bagi menjadi pulung pulung bakso di dedel setelah itu langsung di goreng.



Pemilik : Luh Suviasih
No. Telp : 087862605115
Kapasitas Produksi 1
bulan : 3,600 kg

NIB : 0901230071819
NPWP : -
Alamat : Br. Dinas Pegawai

SUB SEKTOR KULINER





PROFIL DATA EKRAF 2025

SUB SEKTOR KULINER



KRUPUK SAPI

Pertama jualan dari tahun 1997 awal mulanya saya mencari kulit di karangasem, dari tahun 2016 kemudian saya mencari kulit di sidemen.

Pemilik : Muriyati
No. Telp : 081337142444
Kapasitas Produksi 1 bulan : 15 Juta
NIB : 1610210015464
NPWP : -
Alamat : Kecicang Islam

GORENGAN BAROKAH

Awal mula berjualan gorengan karena ingin ada kesibukan kan mempunyai orang sendiri, dimulai dari modal 80 ribu dengan berjualan beras, dan berkembang berkembang sampai sekarang. Dulu jajanan 1 macam sekarang menjadi 4 macam. Nama nama kuliner yang saya jual yaitu, martabak, ote-ote, pisang aroma, wingko.

Pemilik : Kamaliah
No. Telp : 087712498384
Kapasitas Produksi 1 bulan : 780 Perbungkus
NIB : 0506230084762
NPWP : -
Alamat : Dusun Lebah Sari, Bungaya, Bebandem, Karangasem



PROFIL DATA EKRAF 2025

BAKSO SEMPOL AYAM

Mulai saya buka usaha jualan bakso dan sempol ayam pada tahun 2015 dan sampai sekarang masih tetap jualan, karena hobi saya memasak jadi saya salurkan hobi saya berjualan supaya mendapat penghasilan.



Pemilik : Nur Hayati
No. Telp : 081932300093
Kapasitas Produksi 1 bulan : 20 kg
NIB : 1610210015464
NPWP : -
Alamat : Banjar Dinas Lebah Sari

JAJAN BASAH

Sebelum saya terjun usaha sendiri, saya bekerja diperusahaan Keloning servis di Denpasar. Masa ada korona saya di PHK. Pulang kampung berulah saya mulai usaha sendiri dari tahun 2000 sampai sekarang, sulitnya saya alami di saat saya mau berangkat hujan hujan.



Pemilik : Minasih
No. Telp : 081339500656
Kapasitas Produksi 1 bulan : 30 kg
NIB : 0506230084762
NPWP : -
Alamat : Banjar Dinas Lebah Sari

SUB SEKTOR
KULINER





PROFIL DATA EKRAF 2025

TENUN BUDAKELING

Budakeling, salah satu desa yang terkenal kaya akan potensi seni budaya sejak jaman dulu ternyata memiliki potensi karya tenun tradisional khas yang sayangnya sudah semakin langka ditemukan. Sulitnya regenerasi penenun menyebabkan hanya sedikit pelaku ekraf yang masih bertahan memproduksi kain tenun Budakeling hingga saat ini. Ida Ayu Nyoman Stuti adalah satu dari sekian kecil penenun yang masih produktif di usia beliau yang sudah senja. Sabuk Prembon, Peplendoan, dan beberapa kain khas lainnya ditenun oleh Ibu Dayu dengan alat tradisional yang dapat memakan waktu pengerjaan 5 hingga 7 hari untuk satu lembar jenis tenunan. Beliau tidak memproduksi tenun yang siap dijual, namun memenuhi berbagai pesanan yang datang dikarenakan keterbatasan waktu dan tenaga yang ada.

Pemilik : Ida Ayu Nyoman Stuti
No. Telp : 0812 3733 5633
Kapasitas Produksi 1 bulan : 7 lembar/pcs (untuk item yang bervariasi)
NIB : -
NPWP : -
Alamat : Desa Budakeling - Bebandem



LOKA MADYA

Loka Madya, salah satu usaha ekonomi kreatif lokal di Kecamatan Sidemen – Karangasem, adalah pengrajin tenun ikat endek dan songket yang sudah terkenal di hampir seluruh wilayah Bali, bahkan Indonesia. Tenun ikat yang dihasilkan memiliki kualitas terbaik karena proses pengerjaannya masih menggunakan alat-alat tradisional yang biasa disebut dengan ATBM (Alat Tenun Bukan Mesin). Loka Madya muncul pada tahun 1993 yg didirikan oleh I Gusti Ayu Oka Rukmini. Dari tahun ke tahun Loka Madya aktif mengikuti pameran berskala lokal maupun nasional sehingga mampu terus berkembang hingga saat ini. Usaha tenun Loka Madya memproduksi 2 jenis kain yaitu kain tenun Songket dan kain tenun Endek yang memiliki tampilan/ciri khas tersendiri dari segi motif, warna dan juga kualitas. Pada awal pendiriannya produk tenun Loka Madya hanya dikenal di sekitar wilayah Sidemen saja, namun saat ini produknya sudah terkenal sampai mancanegara.

Pemilik : I Gusti Ayu Oka Rukmini
No. Telp : 085238663551
Kapasitas Produksi 1 bulan : Songket : 25 pcs, Endek : 15 pcs
NIB : 9120003420325
NPWP : 06.445.176-1.907.000
Alamat : Jl. Raya Sidemen – Karangasem



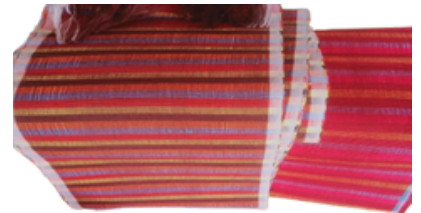


PROFIL DATA EKRAF 2025

BENANG SARI

Usaha tenun selendang Benang Sari merupakan usaha tenun rumahan yang dilakukan oleh seorang ibu rumah tangga bernama Desak Gede Sridani, menggunakan alat tenun tradisional. Seharian-hari Bu Desak menenun sambil menunggu toko kelontong kecil yang beliau miliki. Meskipun menenun tidak digeluti sebagai usaha utama, namun setiap hari beliau sangat produktif dapat menghasilkan 1 buah selendang dalam sehari. Hasil tenun tersedia untuk dibeli kapan saja, dan juga dilayani untuk pemesanan selendang sesuai dengan warna dan ukuran yang diinginkan konsumen. Selendang hasil tenunan Benang Sari dijual dengan harga yang cukup terjangkau namun tetap mempertahankan kualitas dan keindahannya.

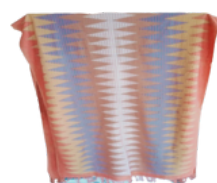
Pemilik : Desak Gede Sridani
No. Telp : 0819 3659 4685
Kapasitas Produksi 1 bulan : 30 lembar
NIB : -
NPWP : -
Alamat : Dusun Waliang - Abang



KARYA SARI WARNA ALAM

Salah satu pioneer usaha tenun rangrang di Karangasem yang sudah tersohor hingga ke mancanegara. Dengan penggunaan benang yang proses pewarnaannya dilakukan secara alami, tenun Karya Sari Warna Alam mampu menjadi tenun berkualitas yang sangat diminati konsumen. Warna alam yang menjadi ciri khas tenun ini berasal dari berbagai jenis tumbuhan seperti akar mengkudu, kulit buah delima, sidowayah, kulit batang kayu santen, dan buah pinang. Bahan pewarnaan yang benar-benar sangat alami. Usaha ini dikerjakan oleh kelompok penenun dibawah komando Bapak I Wayan Karya dan pernah menjadi binaan Garuda Indonesia beberapa tahun silam. Keunikan dari produksi tenun rangrang ini terletak pada proses yang dikerjakan sendiri, mulai dari pewarnaan dan pemintalan benang serta penenunan menjadi kain.

Pemilik : I Wayan Karya, SH
No. Telp : 0813 5335 2565
Kapasitas Produksi 1 bulan : Sesuai pesanan
NIB : 0245010213507
NPWP : 24.495.627.2-907.000
Alamat : Desa Seraya Timur - Karangasem



PROFIL DATA EKRAF 2025

KRISNA INGKE SERAYA

Pemanfaatan ingke sebagai alternatif pengganti piring telah banyak digunakan sejak dulu. Bentuknya yang menarik dengan bahan lidi lontar kering membuatnya terasa ringan namun aman dari resiko pecah/retak. Dalam perkembangan hingga saat ini, ingke tidak lagi hanya berbentuk piring tapi sudah dikembangkan dengan begitu kreatif dan inovatif menjadi berbagai macam bentuk sesuai fungsi yang diinginkan. Krisna Ingke Seraya adalah salah satu produsen ingke yang banyak diminati konsumen karena model dan bentuk serta pewarnaannya sangat menarik. Pemasaran Krisna Ingke Seraya sudah tidak lagi bersifat lokal Karangasem karena selain juga diminati oleh pasar luar Karangasem, produk-produknya juga sudah diekspor ke Korea dan Malaysia dengan bantuan distributor/pengepul.

Pemilik : I Gede Amprianto (De Antok)
No. Telp : 0858 2924 5493
Kapasitas Produksi 1 bulan :

- Kotak banten kecil : 1000 buah
- Ingke makan : 1000 buah

NIB : 2010210015714
NPWP : 05.826.649.5-907.000
Alamat : Br. Pesiatin, Desa Seraya Barat - Karangasem



SOKASARI MANDIRI

Usaha ini dirintis sejak tahun 2000, yang pada awalnya memang sudah menggeluti hasil kerajinan batok kelapa dan tenun selendang. Namun dalam perkembangannya Sokasari Mandiri lebih banyak melakukan produksi kerajinan batok kelapa dengan berbagai jenis bentuk yang semakin tahun semakin bervariasi. Usaha batok kelapa Sokasari Mandiri hingga kini didukung oleh sekitar 50 tenaga kerja yang merupakan masyarakat sekitar wilayah Desa Waliang. Usaha batok kelapa Sokasari Mandiri tidak hanya dikenal dan dipasarkan di wilayah lokal Karangasem dan Bali, namun sudah merambah dunia ekspor ke beberapa negara tanpa melalui perantara/agen. Selain kerajinan berbahan batok kelapa, usaha ini juga memproduksi beberapa anyaman bambu berbentuk keranjang baik ukuran besar maupun kecil.

Pemilik : Desak Gede Sekarini
No. Telp : 0821 4425 5242
Kapasitas Produksi 1 bulan : 1500 pcs (global semua jenis hasil produk)

NIB : 9120005951395
NPWP : -
Alamat : Dusun Waliang, Abang





PROFIL DATA EKRAF 2025

ANILA SILVER SMITH

Usaha kerajinan perak yang kini digeluti Pak Made Wahyu merupakan lanjutan dari hasil rintisan orang tua nya sejak tahun 2000 silam. Pak Made Wahyu menjadi generasi kedua yang meneruskan usaha ini setelah sebelumnya sempat berkecimpung di dunia pariwisata saat merantau keluar Karangasem. Berbagai faktor dan keadaan akhirnya menarik Pak Made Wahyu untuk kembali pulang ke Budakeling dan mengambil alih kelanjutan usaha Anila Silver. Produk anila Silver terkenal berkualitas dengan kadar perak yang dominan sehingga banyak diminati konsumen baik lokal maupun asing.

Pemilik : I Made Wahyu
No. Telp : 0813 5386 7321
Kapasitas Produksi 1 bulan : 20 buah (semua variasi item)
NIB (SIUP) : 193/22.04/Pk/VII/2009
NPWP : 24.372.418.4-907.000
Alamat : Desa Budakeling - Bebandem



ARUNIA SILVER

Arunia Silver terletak di Desa Budakeling, merupakan usaha kerajinan perak yang cukup besar dan ternama baik di kalangan peminat lokal maupun wisatawan mancanegara. Para pengerajin yang diberdayakan merupakan masyarakat lokal/sekitar yang membuat hasil karya perak dalam berbagai jenis dan bentuk tentunya dengan kualitas yang tinggi. Produk yang dihasilkan Arunia Silver dipasarkan secara langsung dalam galeri perak yang ada di lokasi usaha, sekaligus juga disediakan tempat praktek pembuatan untuk kebutuhan atraksi bagi konsumen khususnya wisatawan asing yang ingin melihat proses pembuatan perhiasan perak secara langsung.

Pemilik : I Wayan Astawa, SH
No. Telp : 0813 3722 2212
Kapasitas Produksi 1 bulan : 2 kilo
NIB (SIUP) : 11/22.04/Pk/I/2015
NPWP : 06.731.033.4-907.000
Alamat : Desa Budakeling - Bebandem



SUB SEKTOR
KRIYA





PROFIL DATA EKRAF 2025

PANDAN SARI

Kerajinan anyaman berbahan daun pandan berbentuk tas ini diproduksi di Karangasem salah satunya oleh usaha Pandan Sari yang berlokasi di Desa Palasan Tumbu. Kerajinan yang dikerjakan secara turun temurun dengan mempertahankan pola dan model hasil karya, dikembangkan dengan beberapa variasi sesuai permintaan konsumen.

Tas pandan yang dihasilkan tidak hanya menjadi bagian dari pasar lokal Karangasem, namun juga sudah merambah pasar luar Karangasem dan banyak dijual sebagai souvenir dalam bisnis pariwisata.

Pemilik : Ni Septariani
No. Telp : 0812 3951 726
Kapasitas Produksi 1 bulan :

- Tas kecil : 250 buah
- Tas besar : 180 buah

NIB : -
NPWP : 77.169.585.5-907.000
Alamat : Palasan Tumbu - Karangasem



ASTHA KARYA

Usaha anyaman bambu milik Bapak Wayan Suarna dirintis sejak tahun 1986, dimana saat itu awalnya beliau mengikuti sebuah pelatihan keterampilan menganyam bambu yang kemudian menyadarkan Pak Wayan tentang bakat yang dimiliki karena dalam waktu yang singkat selama pelatihan beliau mampu menghasilkan produk yang dikagumi para pelatihnya. Dari sanalah berawal mulainya usaha Astha Karya yang hingga kini telah berkembang memenuhi berbagai jenis pesanan konsumen dengan jangkauan pasar yang luas, dan sering meramaikan pameran industri dan dagang di berbagai event.

Pemilik : I Wayan Suarna
No. Telp : 0856 3800 846
Kapasitas Produksi 1 bulan : Sesuai pesanan

NIB : -
NPWP : 6.731.038.3-902.000
Alamat : Desa Budakeling - Bebandem

