

MAJALAH BALI

REALISTIS, EKSOTIS & DINAMIS

Edisi : III/19

Rp. 45.000,-

Ni Wayan Murni

Owner Warung Murni

Berinteraksi Secara Langsung
Dengan Pelanggan
adalah Hal Utama

4

Wisata

Pesona Keindahan
Wisata Tenganan
Karangasem Bali

8

Destinasi

Banyu Wana Amertha
Destinasi Air Terjun
Cantik di Buleleng

15

Kesehatan

Dampak Negatif Bagi
Tubuh Jika main HP
Sebelum Tidur

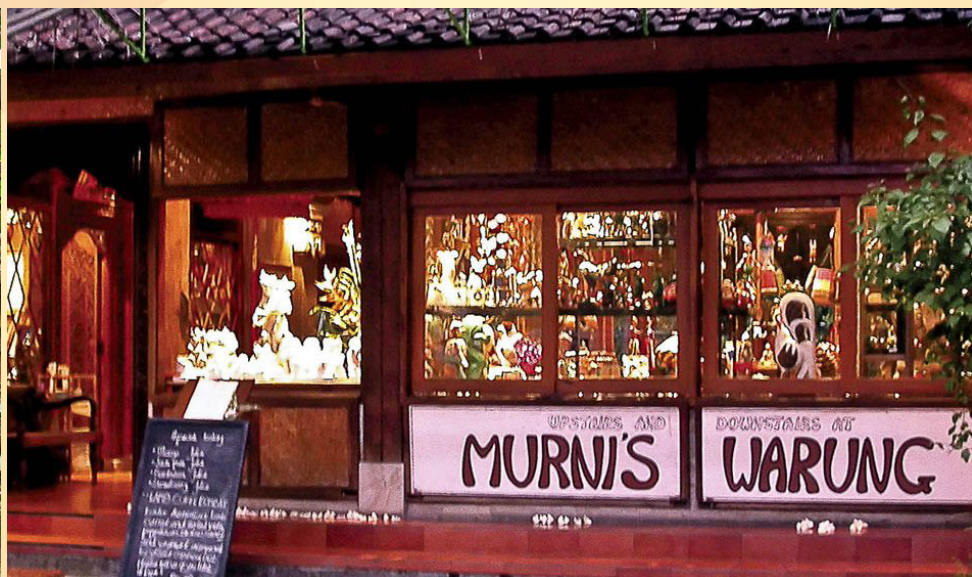
22

Berinteraksi Secara Langsung Dengan Pelanggan adalah Hal Utama

Semangat wanita pendiri Warung Murni, memang tidak diragukan lagi. Lihat saja, hasil kerja kerasnya, Warung Murni yang telah berdiri sejak 1974 hingga saat ini mampu bersaing dengan bisnis kuliner lainnya. Ia mengungkapkan, tak mau kalah semangat dengan generasi milineal, namun ia tidak juga menampik para generasi muda memberikan semangat penyegaran dalam dirinya.



Ni Wayan Murni
Owner Warung Murni



Zaman Ni Wayan Murni saat remaja tentu berbeda jauh dengan zaman ini. Ketersediaan waktu generasi muda untuk membantu orangtua kadang tertutupi dengan kesibukan di sekolah, yang jelas berbeda dengan zaman dulu, dimana kegiatan sekolah adalah nomor dua, sedangkan membantu orangtua lebih diutamakan. Walaupun fenomena seperti itu sudah sulit untuk diubah, namun Wayan Murni ingin terus menyempatkan waktu mengajak cucu-cucunya untuk menghabiskan waktu bersama keluarga, di sela-sela rutinitasnya sebagai pebisnis.



Kehidupan Wayan Murni di tahun 1950-an jauh dari kata sejahtera, apalagi setelah orangtua bercerai di usia lima tahun, ia terpaksa ikut tante, tinggal di Denpasar. Sambil menempuh pendidikannya di Sekolah Rakyat, ia juga bekerja dengan menjual pisang goreng, sejak usia tujuh tahun. Dimana pekerjaan tersebut ia kerjakan pk. 06.00 pagi, dan bila pisang goreng yang ia buat sejak pk. 02.00 subuh tidak habis, ia tidak akan mendapatkan ijin untuk pergi ke sekolah.

Berada dalam situasi tersebut, Wayan Murni merasa sedih

dan agak tertekan, walaupun pada masa itu memang tidak sedikit masyarakat yang hidup sepertinya. Ia harus membuat kue-kue yang memaksanya menahan kantuk, dengan cara yang masih sangat tradisional, yakni dengan menggunakan lesung untuk proses pembuatan tepung sebanyak 5-10 kg. Tidak sampai disitu, di sore harinya pun, ia pun harus menimba air untuk keperluan sehari-hari.

Dibalik proses yang dilalui Wayan Murni, ada rasa syukur timbul dalam dirinya. Rutinitas yang ia jalani semasa kecil, melahirkan

kemandirian dalam dirinya. Ia pun belajar untuk menabung, dengan menyisihkan hasil penjualan pisang goreng untuk memenuhi kebutuhannya sendiri.

Menginjak usia remaja, Wayan Murni memutuskan untuk tinggal bersama ibu kandungnya dan mengikuti jejak sang ibu untuk berdagang sebagai mata pencaharian utamanya. Pekerjaan tersebut semakin ditekuni hingga ia menikah pada tahun 1974, dan kemudian mulai berani membuka usaha sendiri, walau pada saat itu Ubud masih sepi wisatawan.



Keberanian Wayan Murni membangun bisnis kuliner, berawal dari mengontrak tempat selama setahun, sebelum akhirnya ia membeli lokasi usahanya tersebut seharga 1,5 juta.

Warung Murni masih sangat sederhana saat itu, hingga listrik baru masuk ke daerah Tjampuhan pada tahun 1978.

Pagi-pagi kurang lebih pk.05.00, Wayan Murni berangkat ke Denpasar untuk membeli bahan masakan dan pk. 08.00 ia sudah tiba di warung, untuk mencari air yang letaknya ada di bawah dan kembali ke dapur untuk memasak yang letaknya berada di atas.

Lokasi Warung Murni yang searah dengan Hotel Tjampuhan, membuat warung ini semakin dikenal dan ramai didatangi oleh wisatawan lokal maupun asing. Ia pun harus menambah jumlah meja, hingga memiliki lima buah meja dalam setahun. Selain menjual berbagai olahan masakan, hasil karyanya sendiri, Wayan Murni juga belajar memasak dari wisatawan asing dan setiap hasil masakannya diberi nama, sesuai dengan nama orang yang telah mengajarnya memasak.



Wanita yang telah berusia 72 tahun ini, sama sekali tak terpikirkan Warung Murni akan sukses ini. Bahkan masyarakat memberikannya julukan 'Mumi's Ubud' karena kiprahnya sebagai pelopor pariwisata di Bali, khususnya Ubud. Di sisi lain, Wayan Murni memiliki kepribadian yang ramah sehingga ia semakin dikenal dan mudah dicintai oleh masyarakat lokal maupun wisatawan asing.

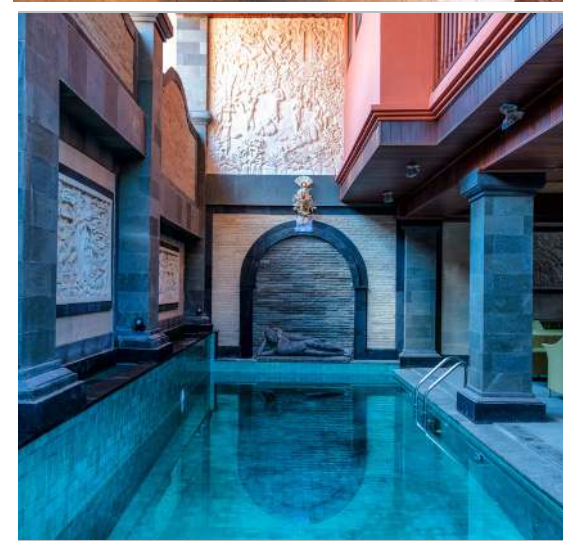
Warung Murni kini telah memiliki 80 orang karyawan. Tidak hanya meliputi kuliner, namun juga terdapat akomodasi penginapan (Murni House) memiliki 12 kamar, Tamarind Spa dan Murni's Warung Shop yang menjual cinderamata khas

Bali. Murni House memiliki fasilitas diantaranya Wi-Fi gratis di seluruh area, parkir gratis, fasilitas kopi dan teh gratis, brankas elektronik di setiap kamar, beranda dan mini-bar di setiap kamar. Untuk Tamarind Spa memiliki 4 kamar yang dirancang dengan karakter individual dibangun di kompleks tradisional Bali, di mana Anda akan menikmati pengasinan yang damai yang hanya berjarak tiga menit berjalan kaki ke jalan utama Ubud. Kedepannya, Wayan Murni akan menambah 4 kamar lagi, dimanan saat ini proses renovasi sedang berjalan.

Kesuksesan Wayan Murni tidak hanya membangun bisnis, namun juga membangun citra positif



WARUNG MURNI



dalam dirinya kepada masyarakat maupun wisatawan asing. Ia yang dulunya bertempat tinggal terpisah dari bisnisnya, kini memutuskan untuk menghabiskan waktu sepenuhnya di bawah atap yang sama dengan Warung Murni. Tidak hanya ingin menghemat waktu, baginya melayani pelanggan atau pengunjung secara langsung adalah hal utama baginya

Wayan Murni merasa bersyukur, Tuhan telah memberikannya

tuntunan dalam setiap perjalanan hidupnya, sehingga tidak sedikit yang membantu dibalik kesuksesan Warung Murni. dan bisnis lainnya yang ia miliki saat ini. Untuk menjaga keeksisan bisnisnya, ia pun tetap terus belajar, untuk tidak berhenti memotivasi diri. Ia berharap semoga generasi muda pun memiliki tekad yang keras untuk terus berjuang, dengan berlandaskan kejujuran, tanpa terburu-buru menuntut keuntungan terlebih dahulu.