



Media: Seputar Indonesia

Hari: Sabtu

Tanggal: 23 November 2013

Halaman: 4

**:: PROFIL BAKPIA PATUK DIBUAT**

## Bakpia Dijadikan Menu Wajib Tamu di Pemkot

**YOGYAKARTA** – Wali Kota Yogyakarta Haryadi Suyuti menginstruksikan Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian (Disperindagkopan) untuk membuat profil industri bakpia di wilayah Patuk, Ngampilan.

Profil itu nantinya sekaligus digunakan untuk ajang promosi wisata. "Bakpia itu yang terkenal ya Bakpia Patuk. Dimanapun tempatnya, yang disebut Bakpia Patuk. Saya ingin ada profil industrinya sekaligus nanti untuk promosi," ucap Haryadi saat mengunjungi sentra industri bakpia di Patuk, Ngampilan, kemarin.

Haryadi mengutarakan pengembangan industri Bakpia Patuk perlu mendapat perhatian serius. Sebab, bakpia adalah salah satu kuliner khas andalan Yogyakarta selain gudeg. Pem-

kot ingin memproteksi industri ini agar tetap terjaga.

Dia menjanjikan, akan menjadikan bakpia sebagai hidangan di kantornya. Bakpia dijadikan hidangan wajib baru untuk tamu yang datang. "Nah, karena itu saya juga ingin agar lebih diperhatikan dari sisi kebersihan. Kemudian kualitas dan kuantitas juga perlu ditingkatkan lagi," kata wali kota.

Akses menuju sentra industri memang tidak mudah karena berada di tengah kampung. Kendaraan besar kesulitan mengakses daerah ini. Karena itu, perlu dipertimbangkan solusi untuk memudahkan wisatawan masuk ke wilayah ini. "Misalnya dengan kendaraan kecil yang pulang pergi seperti kendaraan kelingini," katanya.

Sumiyati menambahkan, untuk menyiapkan minimnya areal parkir dilakukan dengan mengarahkan tempat penginapan wisatawan. Setelah itu, tinggal meningkatkan jumlah pesanan dan model yang diinginkan. "Kalau mau mencobanya juga tidak masalah. Kami siap mendatangi lokasi penginapan," tandasnya.

kembangan industri bakpia cukup bagus. Setiap pembuat bakpia rata-rata memproduksi 100 dus berisi 20 bakpia dalam setiap dus di hari biasa.

Saat lebaran, produksi meningkat menjadi 500-600 dus. Bakpia produksi wilayah itu dijual mulai Rp15.000-20.000.

Dia menyebutkan, ada beberapa model pemasaran yang diajarkan. Antara lain, dengan menjual langsung kepada pembeli atau menitipkan di toko.

Sumiyati menambahkan, untuk menyiapkan minimnya areal parkir dilakukan dengan mengarahkan tempat penginapan wisatawan. Setelah itu, tinggal meningkatkan jumlah pesanan dan model yang diinginkan. "Kalau mau mencobanya juga tidak masalah. Kami siap mendatangi lokasi penginapan," tandasnya.

• sodik



Wali Kota Yogyakarta Haryadi Suyuti mencoba bakpia Patuk saat mengunjungi industri tersebut, kemarin.

lanjut

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan Per	Positif	Segera	Untuk Diketahui

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan Per	Positif	Segera	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 13 Oktober 2024  
Kepala

**Ig. Trihastono, S.Sos. MM**  
NIP. 19690723 199603 1 005