



Media: Merapi

Hari: Senin

Tanggal: 25 November 2013

Halaman: 4

Pathuk Dikembangkan Jadi Objek Wisata

YOGYA (MERAPI) - Sentra Bakpia Pathuk di Ngampilan diharapkan terus berbenah. Tidak hanya secara kualitas dan kuantitas produk, tapi juga dioptimalkan aktivitas produksi bakpia sebagai salah satu daya tarik wisata.

"Banyak potensi yang dapat dioptimalkan, aktivitas pembuatan bakpia ini juga menarik. Komunitas produsen bakpia bisa mengembangkan rute wisata pembuatan bakpia," terang Walikota Yogyakarta Haryadi Suyuti di sela kunjungannya di sentra Bakpia Pathuk Yogyakarta, Jumat (22/11).

Untuk pengembangan rute wisata pembuatan bakpia di Pathuk, diakuinya perlu wisa-

jadi perhatiannya. Untuk mengatasinya, akan dioptimalkan Parkir Ngabeun terutama bagi bus-bus besar.

"Diatur konsepnya. Bisa dengan bus-bus kecil yang berputar keiling Pathuk," tambahnya.

Menurutnya walaupun kini produsen bakpia tersebut di semua wilayah, Pathuk sebagai daerah asal bakpia di Yogyakarta perlu lebih diangkat keberadaannya. Hal ini agar masyarakat tidak melupakan daerah asal bakpia. Oleh sebab itu dia juga meminta Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian (Disperindagkoptan) setempat untuk membuat profil industri bakpia di Pathuk.

Pihaknya berharap lurah dan camat juga mengajak warga untuk berbenah kampung. Tidak hanya secara fisik dengan pem-

bangunan tetenger atau penanda sentra bakpia Pathuk. Namun juga secara tatanan sosial dengan menjaga harga dan persaingan produksi yang sehat.

Sementara itu Ketua Koperasi Produsen Bakpia Pathuk Sumekar, Sumiyati mengatakan selama liburan banyak pembeli yang datang langsung ke Pathuk. Kebanyakan adalah wisatawan keluarga. Dia mengaku ada kendala di parkir bus-bus besar.

"Biasanya kami arahkan menginap di lokasi mana baru ke lokasi atau pesan kita antar," kata Sumiyati yang juga produsen bakpia Sonder 543 itu.

Dalam sehari satu *home industry* bakpia menghasilkan 2.000 bakpia dengan bahan 25 kg kacang hijau 12 kg tepung terigu dan 25 kg gula serta 5 liter minyak. Menurutnya selama ini tidak ada kendala terkait ketersediaan bahan baku.

"Pemasaran kami jual langsung, setor ke toko oleh-oleh atau produsen bakpia curah yang

dikemas oleh perusahaan lain," ujarnya.

Di Kelurahan Ngampilan sendiri ada 120 merek bakpia yang berproduksi. Lurah Ngampilan Maryuni mengatakan pengoptimalan parkir Ngabeun bagi wisatawan yang akan ke Pathuk pernah dicoba.

"Wisatawan dari Ngabeun

menggunakan becak ke Pathuk. Tapi wisatawan masih enggan," kata Maryuni.

Untuk memeriahkan sentra bakpia, selama ini juga diadakan Grebeg Bakpia setiap setahun sekali. Gapura penanda sentra kawasan bakpia Pathuk juga dibangun di sisi barat saat memasuki kawasan Pathuk. (Tri)-a

Instansi	Nilai Berita
1. Disperindagkoptan Kec. Ngampilan 2. Kecamatan Kemantren Ngampilan 3. Kelurahan Ngampilan	<input type="checkbox"/> Negatif <input checked="" type="checkbox"/> Positif <input type="checkbox"/> Netral
4.	
5.	



MERAPI/TRI DARMAYATI
Walikota Yogyakarta Haryadi Suyuti melihat langsung pembuatan bakpia home industry di Ngampilan.

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan Per 2. Kecamatan Kemantren Ngampilan 3. Kelurahan Ngampilan	Positif	Segera	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 13 Oktober 2024
Kepala

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