



Kampung Pathuk Sentra Bakpia Ikon Yogyakarta

■ Yulianingsih

Berkunjung ke Kota Yogyakarta tidak adol jika tidak membawa oleh-oleh khas kota ini yaitu bakpia. Kudapan khas Yogyakarta yang terbuat dari tepung diisi bumbu kacang hijau ini banyak dijumpai di semua toko oleh-oleh di kota pariwisata ini.

Namun ada satu kampung di Kota Yogyakarta ini yang menjadi sentra produksi bakpia. Bahkan nama kampung ini menjadi ikon wisata oleh-oleh bakpia di kota ini. Kampung Pathuk namanya. Inilah mengapa banyak bakpia produk Yogyakarta yang diberi nama bakpia Pathuk.

Kampung ini, yang terletak di Kelurahan Ngampilan, Kecamatan Ngampilan, memang sebagian besar masyarakatnya memproduksi bakpia. Bakpia telah menjadi produksi rumah tangga di hampir semua rukun warga (RW) di kampung ini.

Menurut Lurah Ngampilan, Maryumi, di kampung tersebut pembuat bakpia tersebar di empat RW yaitu RW 4,5,7, dan 8.

"Sedikitnya ada 120 merek bakpia yang ada di kampung ini dan semua sudah terdaftar sebagai industri rumah tangga (IRT)," ujarnya.

Merek bakpia Pathuk sendiri selama ini sebagian besar berupa angka seperti 25,75, 100, dan 125. Angka ini, menurut dia, diambil dari nomor rumah yang memproduksi bakpia itu sendiri.

Dalam perkembangannya ada 3 paguyuban perajin bakpia di Pathuk. Bahkan satu di antaranya sudah menjadi koperasi perajin. Industri rumahan bakpia Pathuk ini bukan hanya dijual langsung ke wisatawan, namun juga dipasok menjadi curahan ke toko-toko besar di DIY dan sekitarnya.

"Kalau musim libur sekolah atau libur Lebaran, kampung ini penuh oleh wisatawan," ujarnya.

Ketua Koperasi Produsen Bakpia Pathuk Sumeekar, Sumiyati, mengatakan selama liburan banyak pembeli yang datang langsung ke Pathuk. Kebanyakan adalah wisatawan keluarga.

"Biasanya mereka pesan lalu kita antar ke hotel atau mereka datang langsung pesan ke kita," ujar Sumiyati, produsen bakpia Pathuk dengan merek Sonder 543 ini.

Pada hari biasa, kata dia, setiap produsen bakpia Pathuk di koperasinya rata-rata bisa memproduksi 2.000 bakpia dengan bahan 25 kilogram (kg) kacang hijau 12 kg tepung terigu, 25 kg gula, serta 5 liter minyak.

Dengan jumlah produk tersebut, setiap produsen yang merupakan produk rumahan bisa meraih omzet Rp 1,5 juta. "Pemasaran kami jual langsung, setor ke toko oleh-oleh atau produsen bakpia curah yang dikemas oleh perusahaan lain," ujarnya.

Meski begitu, kata dia, para wisatawan rombongan yang ingin berkunjung ke Pathuk mengeluhkan sulitnya akses parkir untuk bus besar. Karenanya, seringkali rombongan harus berjalan kaki cukup jauh untuk ke kampung sentra bakpia ini.

Wali Kota Yogyakarta Haryadi Suyuti, yang menyempatkan diri mengunjungi sentra bakpia Pathuk pada akhir pekan lalu, mengatakan pihaknya akan mengembangkan rute wisata pembuatan bakpia di Pathuk, meskipun parkir bus pariwisata menjadi kendala tersendiri.

"Kita akan optimalkan areal Taman Parkir Ngabean yang terdekat dengan kampung ini. Jadi akan ada bus-bus kecil penjemput wisatawan menuju Kampung Pathuk atau kereta mini," ujarnya.

Menurut dia, walaupun kini produsen bakpia tersebar 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 pembangunan *tetenger* atau penanda sentra bakpia Pathuk, namun juga secara tatanan sosial dengan menjaga harga dan persaingan produksi yang sehat. ■

Yogyakarta,
Kepala



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

Yogyakarta, 21 Juni 2026
Kepala

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