



Merti Bakpia Digelar di Sepanjang Jalan KS Tubun

Ratusan Warga Jogja Berebut

Dua Gunungan Bakpia

RATUSAN warga Jogja mempersembahkan ribuan bakpia di pusat oleh-oleh khas Jogja di Patuk, Ngampilan, Kota Jogja dalam acara bertajuk Merti Bakpia, Minggu (14/9). Acara digelar di Jalan KS Tubun, Kecamatan Ngampilan.

Jalan KS Tubun merupakan tempat kali pertama makanan bakpia dikenal menjadi oleh-oleh khas dari Jogja. Di sekitar Kecamatan Ngampilan terutama Kampung Purwodiningratan, Sangrahan ada lebih dari 130 pengusaha bakpia yang tergabung dalam kelompok usaha kecil menengah (UKM).

Acara Merti Bakpia diprakarsai oleh dua kelompok yakni Koperasi Sumekar dan Paguyuban Laris Manis.



NOVERADIKAWANTARJA

BEREbut – Ratusan warga berebut gunungan yang berisi bakpia dalam acara Merti Bakpia di Jalan KS Tubun, Jogja, Minggu (14/9).

pengenal dan tidak diperkenankan menerima/meminta apa pun dari narasumber.

Kedua kelompok usaha itu mengusung ribuan bakpia yang ditempatkan di Gunungan Lanang dan Wadon.

“Ada lebih dari 6.000 buah bakpia. Semua produksi warga Ngampilan yang tergabung dalam Koperasi Sumekar dan Paguyuban Laris Manis,” kata Ketua Panitia, Sigit Cahyono sesuai acara, Minggu (14/9).

Menurut Sigit, acara Merti Bakpia yang diawali dengan kirab gunungan di sepanjang Jalan KS Tubun hingga depan Pabrik Tegel Cap Kunci. Kirab gunungan yang diikuti para pengusaha bakpia itu juga bermuansa tradisional.

“Ini mengandung maksud bila para

>> KE HAL 6

Ratusan Warga

Sambungan dari hal 1

pengusaha bakpia itu dalam membuat makanan bakpia tetap menggunakan tenaga manusia. Sampai saat ini belum ada alat modern yang bisa membuat bakpia yang berbentuk bulat dan kecil-kecil itu. Semua dikerjakan oleh manusia,” tuturnya.

Yang asli

Walikota Jogja Haryadi Suyuti yang hadir membuka acara tersebut mengungkapkan bakpia sudah menjadi oleh-oleh makanan khas Jogja. Kawasan Ngampilan terutama di sepanjang Jalan KS Tubun merupakan tempat asli atau pertama kali munculnya bakpia.

“Sekarang ini sudah banyak warga yang membuat bakpia tapi bukan dari Ngampilan. Ada yang dari timur, selatan, barat dan utara Jogja. Bakpia yang asli ya dari sini (Ngampilan-red),” tutur Haryadi.

Karena banyaknya warga masyarakat yang antusias ingin membuat makanan yang terbuat dari tepung terigu, kacang hijau dan gula pasir itu Haryadi kemudian ikut mengatur agar saat mempersembahkan berjalan tertib. “Saya minta yang gunungan wadon tetap di dekat panggung. Yang gunungan lanang ada geser ke barat,” pintanya.

Setelah digeser oleh petugas, anak-anak hingga orangtua sudah tidak sabar untuk merayahnya. Begitu diturunkan langsung dirayah hingga ludes. Tidak sampai lima menit ribuan bakpia itu sudah ludes diambil warga.

Warga yang mendapatkan bakpia yang terbungkus plastik itu kemudian menukarkan voucher di tenda-tenda yang telah disiapkan. Sebab satu buah bakpia di dalam plastik itu sudah ada voucher untuk menukarkannya. (*)

Instansi		Tindak Lanjut
1.		Untuk Ditanggapi
2. Disparbud		Untuk Diketahui
3. Kec. Ngampilan		Lumpia Pers
4.		
5.		

@positif
@biasa
@untuk diketahui

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Pariwisata dan Kebudayaan	Positif	Biasa	Untuk Diketahui
2. Kecamatan Kemantren Ngampilan			

Yogyakarta, 25 Mei 2026
Kepala

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