

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS KOMUNIKASI, INFORMATIKA DAN PERSANDIAN

Jalan Kenari No. 56 Yogyakarta, KodePos 55165 Telp. (0274) 515865, 562682

EMAIL: kominfosandi@jogjakota.go.id

HOTLINE SMS: 081 2278 0001; HOTLINE EMAIL: upik@jogjakota.go.id;

WEBSITE: www.jogjakota.go.id

Media: Merapi Hari: Jumat Tanggal: 19 Oktober 2018 Halaman: 2

DIGELAR BESOK DI KAMPUNG PATHUK Grebeg Bakpia Sediakan 10.000 Bakpia

UMBULHARJO (MERAPI) Kegiatan Merti Bakpia atau
Grebeg Bakpia kembali diadakan tahun ini di sentra bakpia Pathuk Kelurahan Ngampilan Yogyakarta pada Sabtu (20/10). Ada 10 ribu lebih bakpia yang akan dibagikan gratis dan bisa diperebutkan masyarakat dalam

kegiatan itu. "Ada lima gunungan dari su-"Ada lima gunungan dari susunan bakpia yang akan dikirab dalam kegiatan Merti Bakpia. Gunungan lanang, wedok dan tiga anakan gunungan," kata Pa-nitia Merti Bakpia Aris Dewanto dalam jumpa pers di Balaikota, Kamis (18/10).

Dia menyebut untuk gunung-an lanang dan wedok terbuat dari susunan sekitar 6,000 bakpia. Sedangkan tiga gunungan anak tersusun dari sekitar 4.000 bakpia. Selain itu ada sekitar 3.000 bakpia yang akan dibagikan gratis ke masyarakat yang nenonton selama proses kirab Merti Bakpia.

Menurut pengurus Kelompok Koperasi Bakpia Sumekar di Pathuk, Anastasia Suryani bak-pia untuk kegiatan Merti Bakpia dibuat oleh para pelaku UMKM bakpia yang terbagi dalam beberapa kelompok. Diakuinya tidak ada kendala untuk membuat bakpia dalam jumlah banyak

"Kami didukung anggaran untuk pembuatan bakpia untuk be-li bahan dan dibikin sendiri. Saat ini proses pembuatan bak-pia sudah mulai dilakukan," ujar

Merti bakpia diadakan sejak



Warga Kampung Pathuk Ngampilan saat memberikan keterangan mengenai kegia

tahun 2012 untuk mengenalkan bakpia lebih luas ke masyara-kat. Saat ini ada sekitar 170 usaha mikro kecil menengah (UMKM) yang memproduksi bakpia di Kampung Pathuk Ngampilan.

Bakpia yang semula hanya memiliki rasa kacang hijau kini pun telah berkembang dengan beragam rasa, seperti kumbu hitam, ubi ungu dan ca-

"Lewat kegiatan Grebeg Bakpia ini kami ingin menegaskan sentra bakpia tetap di Pathuk Ngampilan. Meskipun kini bakpia berkembang di manapun, tapi pasti memakai nama Bakpia Pathuk," terang Camat Ngam-pilan Ananta Wibowo.

Sementara itu Ketua Rintisan Kelurahan Budaya Ngampilan Kusmantoro menyampaikan tahun ini Merti Bakpia mengambil tema sinergi potensi kuliner umkm dan seni budaya. Oleh sebab itu kirab Merti Bakpia akan diiringi oleh bregodo dan keseni-an dari 13 RW di Ngampilan. Usai dikirab melintasi beberapa ruas jalan sekitar Patuk, gununan akan diperebutkan di Jalan KS Tubun.

"Yang beda tahun ini kirab juga akan menampikan fesyen ba-tik ecoprint karya warga. Kegiatan akan diadakan sore hari di-awali dengan kirab gunungan bakpia dan dimeriahkan keseni-an warga," ujar Kusmantoro.

(Tri)-a

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
KecamatanKemantren Ngampilan	Positif	Biasa	Untuk Diketahui
2. Kelurahan Ngampilan			

Yogyakarta, 26 November 2024 Kepala

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