



**Belasan Ribu Bakpia Direbutkan**  
**■ Garebek Dipastikan Akan Lebih Meriah**

**YOGYA, TRIBUN** - Setelah absen tahun lalu, Merti Bakpia atau Garebek Bakpia akan kembali digelar hari ini, Sabtu (20/10), yang dimulai dari eks-Pabrik Tegel Kunci di Jalan KS Tubun, Pathuk, Ngampilan.

Ketua Panitia Merti Bakpia, Aris Dewanto menjelaskan, pelaksanaan Merti Bakpia tahun ini akan lebih meriah dibanding dengan tahun-tahun sebelumnya. Pasalnya selain iring-iringan gunung bakpia, kegiatan tersebut juga menampilkan gelar potensi kesenian lainnya serta melibatkan beberapa sekolah di sekitar.

"Tahun ini kita buat lebih meriah dari 2016. Ada beberapa kegiatan sampai tengah malam," ucapnya saat jumpa pers di Dinas Komunikasi dan Persandian Kota Yogyakarta, tempo hari.

Selanjutnya, untuk acara inti, Aris menjelaskan relatif sama dengan pelaksanaan sebelumnya. Terdapat 5 gunung bakpia yang terdiri dari 1 gunung bakpia lanang, 1 bakpia gunung bakpia wadon, dan 3 gunung bakpia anak-anak.

"Kalau jumlah bakpia di gunung lanang dan wadon ada 3.000 buah. Sementara untuk anak-anak ada 4.000 buah. Gunung ini nanti untuk *dirayah* (diperebutkan warga). Tapi ada juga nanti yang membagikan bakpia ke penonton menggunakan tampah. Ada sekitar 5.000 buah yang dibagikan itu," terangnya.

Bakpia yang ada dalam Merti Bakpia tersebut, lanjutnya, terdiri dari beberapa varian rasa. Aris menyebut terdapat varian rasa kacang hijau, ubi ungu, durian, stroberi, keju capuccino, mochaocino, tiramisu, green tea, dan kumbu hitam.

"Semua bakpia yang ada dalam gunung tersebut kami beli dari pelaku UMKM (usaha mikro, kecil, menengah). Tapi memang kami minta ada harga khusus. Jangan disamakan dengan harga kalau mereka menjual ke pembeli yang lain," ucapnya.

**Tahun keenam**  
 Lurah Ngampilan, Agus Jaka Haryana menjelaskan bahwa gelaran tersebut sudah memasuki tahun keenam. "Sudah dimulai dari 2012, tepatnya 18 Oktober. Absen pada tahun 2017 karena ada kendala teknis, dan saat ini digelar kembali," ucapnya.

Ia menuturkan bahwa acara tersebut akan dimulai dengan menyerahkan gunung bakpia di depan eks-Pabrik Tegel Kunci KS Tubun, bergerak ke barat menuju Jalan Letjen Suprpto, lalu ke selatan menuju Ngabean, lalu ke timur Jalan KH Ahmad Dahlan, selanjutnya menuju Jalan Bha-yangkara, dan berakhir di Jalan KS Tubun.

"Selain acara inti, kami juga menampilkan potensi kuliner di lapangan tegel kunci snad oseng-oseng mercon dan kuliner telo tempe. Ada juga pameran produk hasil pengolahan dari bank sampah aerta batik eco print yang sudah diperjualbelikan secara online," tandasnya.

Camat Ngampilan, Ananta Wibowo menyatakan kegiatan Merti Bakpia sebagai penegas bahwa di manapun bakpia itu berada, hanya Bakpia Pathuk yang dikenal sebagai sentranya bakpia di Kota Yogyakarta. "Pathuk itu adanya di Ngampilan. Makanya kegiatan ini jadi penanda bahwa sentranya Bakpia ada di ngampilan," tandasnya. **(kur)**

**Tindak Lanjut**  
 Untuk Ditanggapi  
 Untuk Diketahui

Positif     Segera

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Kecamatan Kemantren Ngampilan	Positif	Biasa	Untuk Diketahui
2. Kelurahan Ngampilan			

Yogyakarta, 26 November 2024  
 Kepala

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