



Sejenak Melihat Kisah Sukses Bakpia Pathok 52

Mampu Bertahan Tiga Generasi

Mempertahankan usaha yang telah dibangun puluhan tahun tentu bukanlah hal mudah. Hal ini juga yang dirasakan oleh penerus usaha Bakpia Pathok 52 yang berlokasi di Sanggrahan, Pathuk, Gedong Tengen, Kota Yogyakarta. Saat ini, usaha rumahan ini telah dijalankan oleh generasi ketiganya. Friska Surya (20) dan kakaknya saat ini telah aktif turut serta dalam proses bisnis yang dijalankan di kawasan kampung Bakpia Pathok Yogyakarta Kluster Sentra Bakpia Pathok Kelompok Sumekar.

Bakpia 52 dirintis oleh sang nenek Friska di awal 1980-an. Kini generasi ketiga bisnis tersebut mengembangkan untuk menyesuaikan target market dan pengembangan melalui digital marketing. Rumah produksi tersebut

terletak di dalam gang kecil di tengah riuhnya Kota Yogyakarta.

Puluhan karyawan dengan mudah terlihat dari luar rumah mengenakan penutup kepala dan masker hitam sedang si-

● ke halaman 7



KOMPAS.COM/AGUSTINUS RANGGA

PRODUKSI

- Pengelola Bakpia Pathok 52, Friska Surya (tengah), berada di rumah produksi Sanggrahan, Pathuk, Gedongtengen, Yogyakarta, tempo hari.

Mampu Bertahan

● Sambungan Hal 1

buk memasukkan isi bakpia ke dalam kulit adonan. Saat ini Bakpia 52 mempekerjakan hingga 50-an karyawan yang terdiri dari masyarakat sekitar sampai pekerja dari kota lain. Karyawan juga mendapatkan fasilitas yang berada tidak jauh dari tempat produksi.

Bakpia 52 memiliki dua cabang tempat produksi, yakni di Pathuk dan di Godean, Sleman. Sebagai gambaran, dalam satu jam

seorang karyawan terampil dapat membuat 250 buah bakpia, atau sekitar 10 bungkus. Dalam sehari gabungan produksi dari dua cabang tersebut dapat mencapai maksimal 8.000 sampai 10.000 boks. Penjualan Bakpia 52 bisa mencapai Rp70 juta hingga Rp100 juta per bulan. Pesanan bakpia bisa semakin banyak ketika menghadapi musim liburan sekolah dan Lebaran.

Friska terus mengembangkan usaha bakpia ini seiring berjalannya waktu. Semula varian rasa bakpia di Bakpia Pathok 52 ha-

nya ada dua macam, yakni orisinal dan kumbu hitam. Namun, tingginya minat konsumen terhadap varian lain dari rasa bakpia membuat ia lantas menghadirkan rasa lain seperti varian rasa buah.

Masa pandemi

Seperti bisnis pada umumnya, Bakpia Pathok 52 juga sempat merasakan keterpurukan pada masa pandemi Covid-19, sekitar lima tahun lalu. "Waktu (pandemi) Covid-19, semua... tidur," ujar Friska tempo hari, dikutip dari *Kompas.com*.

Semasa pandemi Covid-19

melanda bisnis tidak mendapatkan pemasukkan. Di sisi lain, ada karyawan yang masih perlu untuk terus dibiayai. Dalam masa seperti ini, Bakpia Pathok 52 kemudian memberanikan diri untuk mengakses Kredit Usaha Rakyat (KUR) dari PT Bank Rakyat Indonesia (Persero) Tbk untuk menjaga bisnis dapat terus berjalan. "Modal sudah semakin menipis, kan. Jadi di sana kami memutuskan untuk KUR, karena kan itu satu untuk modal kami dan juga untuk keberlangsungan (bisnis)," tuturnya. (**Kompas.com**)

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1.	Netral	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 29 Juli 2026
Kepala

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