



► **BAKPIA PATHOK**

## Perjalanan Hidup Lintas Generasi

*Bakpia kini menjadi oleh-oleh khas Jogja. Di Kampung Pathok, Ngampilan, Jogja, bakpia lahir dan berkembang hingga saat ini. Berikut laporan wartawan Harian Jogja, Stefani Yulindriani.*

**A**roma adonan kacang hijau yang baru keluar dari oven menyeruak dari gang-gang sempit di RW 05, Ngampilan, Kota Jogja. Di sinilah jantung industri Bakpia Pathok berdetak, kampung kecil yang sejak akhir 1980-an menjadi saksi lahirnya puluhan merek bakpia rumahan.

Di tengah maraknya toko bakpia raksasa di sekitar kawasan Malioboro, warga RW 05 berupaya mengingatkan publik tentang sejarah bakpia sebagai usaha rumahan. "Bakpia asli ya di sini. Kampung ini pusatnya," ucap Sumiati Ketua



Harian Jogja/Stefani Yulindriani

**Ketua Koperasi** Semekar yang juga merupakan pendiri Bakpia 542 Sonder, Sumiyati, saat menunjukkan bakpia yang telah dipanggangnya di dapurnya pada Sabtu, (29/11).

Koperasi Semekar yang juga merupakan pendiri Bakpia 542 Sonder, Sumiyati saat menunjukkan bakpia yang telah dipanggangnya di dapurnya pada Sabtu, (29/11).

Dari ruang-ruang produksi

sederhana, ratusan boks bakpia segar dikirim ke berbagai kota, menjadi oleh-oleh wajib wisatawan yang berkunjung ke Kota Gudeg.

► Halaman 10

## Perjalanan Hidup...

“Cikal bakalnya memang di kampung sini, bukan di mana-mana,” ujarnya.

Perempuan paruh baya tersebut menuturkan tradisi membuat bakpia telah mengakar sejak 1990-an dan berkembang hingga kini. Dulu, kakaknya merupakan salah satu pionir pembuat bakpia di kawasan Pathuk. Namun, kini pembuat bakpia mulai berkembang hingga ratusan jumlahnya.

Dari jumlah tersebut, ada sekitar 60 orang pembuat bakpia yang menjadi anggota Koperasi Sumekar. Puluhan orang tersebut pun telah membuat bakpia dengan 45 merek dagang berbeda. “Satu merek kadang dipakai bapak-ibu, lalu anak atau saudara. Jadi berkembang sendiri-sendiri,” jelasnya.

Ia menambahkan dari balik sepotong bakpia yang terasa manis lembut itu, tersimpan kisah panjang tentang perjuangan sebuah keluarga di Kampung

Pathuk. Menurutnya, satu merek bakpia di kampung itu bukan sekadar usaha kuliner, melainkan perjalanan hidup yang diwariskan dari generasi ke generasi.

Menurutnya, lewat usaha bakpia kebutuhan hidup terpenuhi, anak-anak berhasil disekolahkan, dan keluarga tetap bisa bertahan dalam masa-masa sulit. Dari dapur sederhana yang dulu hanya mengandalkan alat seadanya, berbagai merek bakpia telah tumbuh menjadi sandaran ekonomi yang menghidupi banyak anggota keluarga, seolah membuktikan bahwa tradisi, ketekunan, dan loyalitas pelanggan bisa menjadi kekuatan yang mampu melampaui waktu.

Meski begitu, dia mengaku perjalanan panjang itu sempat terhenti ketika pandemi Covid-19 melanda. Saat itu, menurutnya penutupan akses wisata dan pembatasan antarwilayah

membuat penjualan bakpia merosot drastis. Distribusi terhenti, sedangkan masa simpan bakpia basah relatif pendek. “Waktu Covid itu kami rembukan sama teman-teman, bagaimana usaha bisa tetap jalan. Kami minta bantuan vakum [untuk pengemasan bakpia] ke BRI,” katanya.

Meski ratusan merek bakpia bermunculan di berbagai sudut Jogja, warga Pathuk ingin menjaga keaslian identitasnya. Kampung ini telah ditetapkan sebagai kampung wisata. “Kami ingin orang tahu bahwa bakpia yang pertama itu di sini, bukan di mana-mana,” katanya.

Dia menambahkan, di era promosi digital, tantangan terbesar ada di pemasaran. *Live TikTok* pernah dicoba, namun banyak konsumen mengeluh produk tidak tahan lama karena bakpia basah memang dibuat tanpa bahan pengawet. (*stefani@harianjogja.com*)

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

Yogyakarta, 17 Juni 2026  
Kepala

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