

## Riwayat Bakpia, dari Tiongkok Jadi Oleh-oleh Khas Jogja

Ditulis oleh Badiatul Muchlisin Asti pada Senin, 01 November 2021



**Ada banyak julukan untuk Jogjakarta. Selain Kota Seni dan Budaya, Jogjakarta juga dikenal sebagai Kota Pelajar. Namun, Jogjakarta juga memiliki relevansi bila disebut sebagai “surga kuliner”. Banyak kuliner enak dan legendaris di kota ini. Bahkan, Jogja juga dijuluki Kota Gudeg, karena dari kota inilah kuliner berbahan nangka muda ini bermula.**

Lalu, bila menyebut oleh-oleh khas Jogja, maka bakpia-lah yang menjadi primadonanya. Bakpia memang oleh-oleh khas Jogja paling populer dan ikonik. Boleh dibilang, bakpia identik sebagai oleh-oleh khas Jogja. Meski selain bakpia, banyak juga oleh-oleh khas Jogja lainnya.

Bakpia adalah makanan yang terbuat dari tepung dengan isian (antara lain) kacang hijau dengan gula, lalu dipanggang. Bentuknya bulat pipih dan cita rasanya legit gurih. Adonan kulit bakpia dibuat dari tepung terigu yang dicampur dengan margarin, air gula jawa, dan minyak nabati. Isinya bermacam-macam, mulai dari kacang hijau, keju, nanas, ketan

hitam, sampai coklat. Namun yang paling banyak dicari isian kacang hijau dan keju.

Meski populer sebagai oleh-oleh khas Jogja, namun sebenarnya penganan ini bukan *indigenous* Jogja. Sebagaimana disebutkan Nicholas Molodsky dalam buku *Kuliner Khas Tionghoa di Indonesia* (2019), bakpia yang kita kenal sebenarnya berketurunan Tionghoa. Kata *bakpia* sendiri berarti “biskuit daging”. Berbeda dengan versi leluhurnya, bakpia yang paling kita kenal saat ini merupakan variasi dari isi kacang hijau. Pada zaman dahulu, para pedagang Tionghoa yang pindah dari Fujian ke Jawa turut membawa jajanan satu ini untuk dijual.

Baca juga: Sertifikasi Umat

Aji ‘Chen’ Bromokusumo dalam buku *Peranakan Tionghoa dalam Kuliner Nusantara* (2013) menyatakan, sama halnya dengan yang lain, kata “bak” sendiri mengacu kepada daging. Arti harfiah bakpia adalah “kue isi daging”, berasal dari kata *ròu b?ng* (baca: rou ping), dalam dialek Hokkian berbunyi bak pia. Dua kata terpisah yang kemudian menjadi satu kata.

Sejumlah sumber menyebutkan, riwayat bakpia hingga menjadi oleh-oleh khas Jogja bermula dari seorang Tionghoa bernama Kwik Sun Kwok yang datang ke Jogja sekitar tahun 1940-an. Ketika itu, ia menyewa sebidang tanah milik warga lokal bernama Niti Gurnito di kampung Suryowijayan, Kecamatan Mantrijeron.

Di Jogja, ia memproduksi bakpia yang merupakan makanan khas tanah airnya, Tiongkok. Ketika itu Kwik Sun Kwok membuat bakpia dengan isian daging dan minyak dari babi. Namun karena masyarakat Jogja yang mayoritas muslim tidak mengonsumsi daging babi, ia lalu memodifikasinya dengan isian kacang hijau dan tanpa menggunakan minyak babi. Namun memanggangnya dengan arang yang dibeli dari temannya sesama etnis Tionghoa bernama Liem Bok Sing.

Hasil dari modifikasi dan adaptasi itu berhasil diterima oleh masyarakat Jogjakarta. Inilah bentuk akulturasi budaya Tionghoa dengan daerah setempat yang seringkali membuat makanan khas Tionghoa yang dasarnya tidak halal, dibuat versi halalnya.

Baca juga: Meneguk Tafsir Kopi Syaikh Ihsan Jampes

Selanjutnya, dikisahkan, Kwik Sun Kwok pindah ke sebelah barat Kampung Suryowijayan dan melanjutkan usahanya memproduksi bakpia, juga aneka kue dan roti. Tahun 1960-an, Kwik Sun Kwok meninggal dunia. Usaha bakpia dilanjutkan anak menantunya bernama Jumikem. Sepeninggal “Sang Pelopor Bakpia di Jogja” itu, temannya yang bernama Liem Bok Sing mengikuti jejaknya membuat bakpia.

Bahkan sebenarnya, Liem Bok Sing ikut memproduksi bakpia hanya berselang beberapa tahun saja setelah Kwik Sun Kwok memelopori pembuatan bakpia pada tahun 1940-an. Tepatnya tahun 1948, Liem memulai usaha keluarga memproduksi aneka kue, termasuk bakpia. Panganan tersebut dijual di rumah dan dipasarkan keliling menggunakan pikulan. Tahun 1955, keluarga Liem pindah ke Jalan AKS Tubun No. 75 yang terletak di kawasan Pathuk. Nama kampung dan nomor rumah ini kemudian menjadi merek dagangnya, yaitu Bakpia Pathuk 75.

Dalam sejarah perbakpiaan, merek Bakpia Pathuk 75 dikenal sebagai perintis bakpia di Kampung Pathuk. Banyak warga Pathuk yang kemudian “ikut-ikutan” membuat bakpia. Sehingga kampung Pathuk pun menjelma menjadi sentra produksi bakpia. Di kampung ini, banyak sekali industri pembuat bakpia, mulai dari yang kecil-kecilan hingga yang besar. Dan yang menjadi ciri khas, bakpia di daerah Pathuk ini menggunakan nomor rumah sebagai merek produknya. Misalnya Bakpia Pathuk 75, Bakpia Pathuk 25, dan seterusnya.

Baca juga: Bom di Mesir, Setelah di Gereja, Kini di Masjid

Banyaknya produsen bakpia di kampung Pathuk, menjadikan bakpia Jogja identik dengan bakpia Pathuk. Kampung Pathuk menjadi *jujukan* para wisatawan berburu bakpia Jogja. Meski selain bakpia Pathuk, ada bakpia-bakpia lain non-Pathuk yang tak kalah enak seperti: bakpia Kurniasari di Jalan Glagahsari No. 122 Umbulharjo, bakpia Merlino di Jalan RE Martadinata No. 24 B, bakpia Pojok di Jalan Monjali No. 54 Karangjati Sleman, dan bakpia Manna di Jalan Nitikan Baru Gg. Aries No. 38.

Meski produsen bakpia di Jogja sangat banyak, namun Bakpia Pathuk 75 sebagai perintis bakpia di Jogja tetap merupakan merek paling *branded* dan banyak dicari. Tahun 1971, setelah Liem Bok Sing meninggal dunia, usaha dilanjutkan putranya, Yeni Susanto. Di tangan Yeni, bakpia semakin berkembang pesat. Bakpia Pathuk 75 pun membuka cabang

di Jalan HOS. Cokroaminoto No. 119 B. Setelah Yeni meninggal dunia, usaha dilanjutkan istri dan anak-anaknya, dengan tetap mempertahankan merek dan kualitas produknya.

Namun jangan khawatir, setiap merek bakpia menawarkan cita rasa masing-masing, yang sama-sama enak. Banyak merek, berarti banyak pilihan. Bila sedang *nglencer* ke Jogja, silahkan menjelajah mencari bakpia yang sesuai selera dan pas dengan isi dompet.