



Pasar Ngasem, Pasar Tradisional yang Miliki Open Stage

KOMPLEKS Pasar Ngasem yang baru setelah direnovasi memang tampak cantik dan bersih. Apalagi bangunannya didesain terbuka, sehingga memberikan kenyamanan bukan saja pembeli dan juga para pedagang. Pasar yang dulu terkenal becek di kala hujan, kini tidak lagi. Pengelompokan pedagang pun mempermudah pembeli belanja mengatur langkah.

Sebenarnya pedagang sudah menempati bangunan pasar baru sejak Senin (18/4/2012), hampir delapan bulan lalu. Mereka boyongan dari tempat penampungan sementara di bekas bangunan laboratorium teknik, sebelah barat pasar, hari Minggu (17/4). Akan tetapi secara resmi, Pasar Ngasem Baru itu baru diluncurkan oleh Walikota Jogja hari Sabtu (8/12) lalu.

Gebyar Pasar Ngasem Baru digelar di *open stage* di sisi timur selatan pasar. Dengan latar belakang obyek wisata Tamansari di sebelah selatannya, jadilah panggung terbuka terbuat dari batu hitam itu begitu cantik.

Lebih eksotis lagi, di sebelah timurnya berjajar empat bangunan limasan dengan arsitektur seperti bangunan di keraton serta

sejumlah joglo mungil. Ngasem merupakan satu-satunya pasar tradisional yang memiliki *open stage*.

Kepala Bidang Pengembangan Dinas Pengelolaan Pasar (Dislopas) Kota Jogja Drs Rudi Firdaus MBA MSi kepada *Bernas Jogja* pernah menjelaskan, tempat itu nantinya akan diperuntukkan bagi pedagang souvenir dan kuliner.

Pasar tersebut merupakan bagian dari jalur wisata budaya: Keraton, Tamansari, Taman yang dikenal dengan kerajinan batiknya dan Pasar Ngasem.

Lewat *open stage* tersebut, wisatawan yang masuk dari arah utara bisa mengakses jalan menuju objek wisata Tamansari. Menurut Dedi, salah seorang *guide* yang mangkal di bangunan cantik tersebut, banyak juga wisatawan yang masuk dari arah utara.

Keberadaan panggung terbuka dan bangunan-bangunan cantik itu memang belum banyak yang tahu. Menurut Setyo Nugroho, petugas Kamib Pasar Ngasem, tempat itu sudah beberapa kali dimanfaatkan,

>> KE HAL 7

Pasar Ngasem,

Sambungan dari Hal 1

tapi sebatas oleh masyarakat sekitar untuk berbagai kegiatan.

Bahkan Priyo dari *Event Organizer* Star Prima yang membantu melaksanakan hajatan Dislopas Kota Jogja untuk acara *Gebyar Pasar Ngasem* tersebut mengatakan, dia sangat tertarik.

"Bangunannya cantik, indah. Apalagi dengan latar belakang Tamansari, jadi eksotis," katanya menjawab pertanyaan *Bernas Jogja* apakah suatu saat akan menggelar event di tempat itu lagi.

Dia sendiri baru tahu Pasar Ngasem dilengkapi fasilitas itu. Kompleks *open stage* dan bangunan-bangunan indah itu menempati bekas pasar unggas dan hewan yang telah pindah ke Pasar Aneka Satwa dan Tanaman Yogyakarta (PASTY) Jalan Bantul.

Pasar Ngasem,

Di Pasar Ngasem saat ini terdapat 321 orang pedagang, dengan aneka dagangan seperti pasar-pasar tradisional lainnya. Sisi kebersihan merupakan hal yang menjadi prioritas, agar pasar tetap bersih dan sehat. Menurut Setyo, ini terwujud berkat dukungan dari para pedagang. Kerja samanya dilakukan dengan Paguyuban Pedagang Pasar Ngasem, termasuk bidang keamanan dan ketertiban.

Untuk menjaga kebersihan, ada empat petugas kebersihan yang melakukan pembersihan pagi, siang dan sore. Pedagang-pedagang mengumpulkan sampah di kotak-kotak yang disediakan, tercipitah kerja sama saling menguntungkan.

Kebersihan, ketertiban dan pelayanan menjadi utama bagi pasar tradisional, untuk menghadapi persaingan dengan pasar modern. Ditambah lagi di pasar tradisional, pengunjung bisa berkomunikasi, tawar-menawar, pelayanan *deliveri* untuk jenis-jenis dagangan tertentu.

Bagi Anda yang belum pernah ke Pasar Ngasem, Anda akan mudah untuk *njujug* sesuai jenis barang yang dibutuhkan. Aneka makanan ada di sisi timur, buah dan sembako di blok sebelah baratnya.

Aneka sayuran, kelapa parut dikelompokkan di selatan, lokasinya sedikit turun dari blok sembako. Daging serta ikan, ada blok sendiri karena ada limbah basahnya. Sehingga tidak mengganggu kelompok dagangan lainnya.

Minyak kregesengan dan *blondho* (ampas minyak kelapa yang biasa dipakai areh gudug) pun ada. Tersedia empal dan jerohan bacem yang empuk. Juga apem beras khas Jogja, hangat baru *ditusruk* dari cetakan. Kata Kepala Dislopas Kota Jogja Ir H Suyana, itu kelebihan dari pasar tradisional. Semua serba ada. (ato)

Instansi: nlopas

ibif

isa

UK diketahui

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Pengelolaan Pasar	Positif	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 24 Oktober 2024
Kepala

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