



**Gebyar Pasar Tradisional 2014**  
**Pasar Patuk, Pasar Tionghoa Jogja**

Berada di kawasan pusat bisnis Pecinan Kota Jogja, Pasar Patuk berkembang menjadi pasar yang sebagian besar memenuhi kebutuhan kalangan Tionghoa. Dari pasar tradisional, Pasar Patuk berkembang menjadi area oleh-oleh makanan khas Jogja bagi wisatawan.

Didirikan pada tahun 1977, menemipati bekas gedung ketoprak yang dialihfungsikan, Pasar Patuk sejak berdirinya memang dikenal sebagai pusat jajanan di Jogja.

"Walau jajanan semisal pecel, lupis, dan lainnya banyak disajikan pedagang, namun pasar ini lebih dikenal sebagai pasar jajanan atau makanan kalangan Tionghoa," jelas Suranto, Lurah Pasar Patuk saat ditemui akhir pekan lalu.

Benar apa yang disampaikan Suranto, saat masuk ke pasar dengan mudah akan ditemui pedagang yang menjajakan kacang, pia daging, kue bulan, dan lain-lain yang tidak ditemui di pasar tradisional lain di Jogja.

Suranto melanjutkan, karena berada di pusat bisnis Pecinan di Jogja, maka pedagang di Pasar Patuk beradaptasi dengan menyajikan berbagai kebutuhan sehari-hari kalangan Tionghoa. Beberapa pedagang di sini menjual komoditas daging babi dan sayur asin.

"Tahun Baru China atau Imlek bisa dibilang adalah hari pasar bagi pedagang di sini. Pasalnya, hampir semua pedagang mengaku mendapat rejeki dari warga Tionghoa yang ingin merayakannya dengan belanja di sini," katanya.

Bahkan untuk memeriahkan Imlek, beberapa pedagang, terutama di sisi depan memasang hiasan dengan tujuan memeriahkannya.

Satu kawasan dengan pusat oleh-oleh khas Jogja, kehadiran Pasar Patuk tidak bisa lepas dari bakpia. Bahkan dalam perkembangannya, banyak wisatawan yang berkunjung ke Jogja menjadikan

Pasar Patuk sebagai jujukan mencari oleh-oleh dan wisata belanja alternatif. Dihuni kurang lebih 260 pedagang, Pasar Patuk beroperasi seperti pasar-pasar tradisional dari pukul 04.00-11.00 WIB dan sisanya sampai malam hanya toko oleh-oleh yang buka. Suranto berharap, dengan kondisi sekarang, ramai siang sampai malam, ada pembenahan area parkir untuk menampung kendaraan pengunjung maupun wisatawan.

Ditemui terpisah, Koordinator Paguyuban Pasar Patuk Rukun Agawe Santosa, Sugeng Muhammad Ali menjelaskan karena berada di kawasan Pecinan dan kebanyakan pelanggan adalah kalangan Tionghoa, maka komoditas yang diperdagangkan lebih banyak memenuhi kebutuhan mereka.

"Tersedianya kebutuhan harian untuk kalangan Tionghoa menjadi ciri khas kami sejak berdirinya. Tapi dengan adanya toko oleh-oleh bakpia, semoga bisa menjadi ciri khas tambahan dan semakin membuat pembeli datang," kata Sugeng.

Kehadiran pasar modern atau waralaba di sekitar area pasar menurut Sugeng juga mempengaruhi pendapatan pedagang di Pasar Patuk. Ke depan, selain adanya koordinasi terpadu, kalangan pedagang di Pasar Patuk diharapkan mampu menyajikan komoditas yang bervariasi sehingga bisa bersaing.

"Pasar modern yang hadir di dekat pasar bisa diajak kordinasi. Kami tidak ingin tutup, namun harus ada solusi agar penjualan komoditas yang sama dengan mereka bisa dijual," pungkasnya.

Selama tahun 2013, omzet Pasar Patuk tercatat mencapai Rp1,3 juta per hari atau total Rp348 juta dengan tingkat kunjungan 1.250 orang. Angka itu mengalami peningkatan 4 kali lipat dibandingkan tahun sebelumnya yang hanya Rp250.000,- per hari atau total Rp65 juta dengan tingkat kunjungan yang lebih besar yaitu 1.630 orang. (ADV)

Dipersembahkan oleh:

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
----------	--------------	-------	---------------

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

Yogyakarta, 25 Mei 2026  
 Kepala

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