



(Juara I)

## Pemilik Rupa Modern Rasa Tradisional



Foto: Nur Isnaini for Radar Jogja

Oleh  
**HETTI NUR ISNAINI**

HIRUK pikuk pasar tradisional mulai terasa ketika memasuki pintu Pasar Lempuyangan, di Jalan Hayam Wuruk Jogja. Aesa penitipan sepeda, dan sepeda motor berjajar rapi. Kerapian, tak terlepas dari predikat Pasar Lempuyangan sebagai pasar terbaik di Kota Jogja, baik secara regional maupun nasional.

Pengelolaan pasar tidak jauh dari kebijakan pemerintah. Lurah Pasar Lempuyangan Juriadi mengatakan, didapatkannya berbagai penghargaan merupakan hasil kerja sama antara pemerintah sebagai regulator, pedagang sebagai pelaksana, dan pembeli sebagai tamu. Ketua Paguyuban Pedagang Pasar Lempuyangan Rukiman menambahkan, salah satu kehangatan yang dimiliki pasar, yaitu musala yang dilengkapi fasilitas kipas angin dan AC. Berikutnya kamar mandi dan tempat wudu yang bersih. Hal tersebut merupakan wujud pasar bersih yang nantinya nyaman untuk berdagang maupun yang mengunjung.

Tak heran, di saat beberapa pasar tradisional redup akan perekonomiannya karena tergantikan oleh pasar modern atau swalayan, Pasar Lempuyangan tetap konsisten aktif bergeliat dan eksis di mata masyarakat.

Pasar tradisional ini telah berhasil dalam mewujudkan visi yang diinginkan, yaitu bahan-bahan masakan untuk makan siang. Selain itu pasarnya bersih tertata rapi, tuturinya ramah.

Keunggulan Pasar Lempuyangan juga diamini Bu Haz (43) yang tengah berbelanja seputang jaga malam di RSUP Dr Sardjito. "Di sini pasarnya tertata rapi, pedagangnya ramah, dagangannya juga bersih dan bagus-bagus. Sehingga senang mampir sini," ungkapnya sambil menata belanjanya.

Berdirinya Pasar Lempuyangan diawali dengan kebijakan relokasi untuk para pedagang di Pasar Reksonegaran (Daerah Jl Solo) pada tahun 1984. Selanjutnya pemerintah Kota Jogja melakukan renovasi. Pada awal pindahan pasar, wilayah tengah pasar, merupakan perkampungan warga, sehingga pasar tersebut mengelilingi perkampungan warga.

Sesuai perjalanan waktu dan dirasa cukup mengganggu rutinitas jual-beli, akhirnya tanah perkampungan di tengah pasar dibeli pemerintah, dan akhirnya menjadi aset keseluruhan pasar, dan eksis sebagai tempat jual beli hingga saat ini.

Di Balik Lapis Dipotong dengan Benang. Senyum ramah menyapa hangat para pembeli dan pelanggan setianya. Baik ibu-ibu, bapak-bapak, hingga anak-anak kecil ramai membeli barang dagangan Bu Poniyem. Bu Poniyem adalah pedagang

1. ....

2. ....

3. ....

4. ....

5. ....

- Din. Peng. Pasar

✓ Positif

✓ Biasa

Lanjut

taanggapi

ketahui

pes

M 045

\* Penulis adalah Mahasiswa Universitas Islam Indonesia (UII) Yogyakarta.

(Juara II)

## Bersih Pasarku, Banyak Rezekiku

Oleh: Mahmud Hidayat

SOSOK wanita renta dengan usia lebih dari setengah abad dan berpakaian khas Jawa lawasan, menawarkan bongkahan tenongan berisikan makanan-makanan tradisional, seperti wajik, sosis Solo, bolu empit, dan lainnya.

Makanan tersebut dijual dengan harga yang relatif murah, antara Rp 500—Rp 1500/buah. Di sebelah kanan wanita tersebut, terdapat sebuah kios berisi tumpukan karing beras yang tingginya hampir mengenai langit-langit kios. Dengan gagalnya, seorang bapak berprofesi sebagai kuli panggul mengantarkan sekarung beras kepada pembeli kios tersebut.

Gambaran itu langsung tertuju pada sebuah tempat, yakni pasar. Pasar yang baru saja menjadi area bústukan penulis adalah Pasar Pathuk. Sebuah lokasi kegiatan jual-beli masyarakat Kota Jogja yang berada di kawasan Malloboro. Pasar tradisional ini adalah satu dari beberapa pasar di Jogja yang mengedepankan kebersihan, mulai dari pedagang, hingga pembelinya.

Jika memasuki area pasar dari lorong pintu di sebelah utara, melalui Jl. Bhayangkara, pengunjung akan disugahi wajah penuh harap para pedagang agar dagangannya laku itu. Tepat di ujung lorong, seorang ibu masih dengan pakaian khas wanita Jawa dan rambut di-gelung (konde), menawarkan jualan kepada setiap orang yang lewat di persimpangan lorong tersebut.

Ibu yang menjajakan buah-buahan segar tersebut, adalah Bu Minto. Layaknya wanita paro baya, semangat Bu Minto dalam mencari nafkah seakan tak pernah putus, padahal usianya telah menginjak 62 tahun. Dia tetap setia berjualan buah segar di Pasar Pathuk selama kurang lebih 42 tahun. Tempat tinggalnya yang jauh dari pasar, yakni di daerah Gamping, Sleman, tak mampu mematahkan semangat Bu Minto.



**KHAS JOGJA: Banyak dijumpai di pasar ini.**

Dalam aktivitasnya, Dibantu anak perempuannya, Wahyu. Putrianya tersebut antar-jemput setiap hari. Saat ditanya mengenai pendapatan perharinya, Bu Minto menjawab, "Mboten mesih. Yen rame, nggih artane sagat kanggo numbaske punu es" (Tidak pasti, kalau ramai ya uangnya bisa dipakai untuk membelikan cucu es).

Soal kebersihan pasar, Bu Minto selalu menjaganya dengan baik. Hal tersebut membuat konsumen tak segan untuk membeli buah-buahannya. Sehingga penghasilannya nyaris bisa selalu ditebak. Bahkan terkadang bertambah. "Yen pasare reget nggih sing tumbas mboten sekeca. Yen resik kan isa nambah senenge den-den kuwi mau" (Kalau pasarnya kotor, pembelinya nggak nyaman. Kalau bersih kan bisa menambah para pembeli itu tadi).

Cara Bu Minto dalam menghormati para pengunjung pasar biasanya menggunakan istilah "den" (dalam bahasa Jawa raden digunakan untuk penyebutan keluarga keraton dan kerabatnya).

Selain Bu Minto, ada pedagang bumbu dapur, Bu Warsi. Ia juga sudah lama berjualan Pasar Pathuk. Menurutinya, sebelum menjadi Pasar Pathuk, bangunan yang ada merupakan pendapa yang digunakan untuk kegiatan seni. Namun tempat itu diletokasi, dan dijadikan pasar.

Cara Bu Warsi menjaga kebersihan kiosnya, dengan mengumpulkan sampah-sampah dan meletakkannya di ujung lorong, yang nantinya diangkat oleh petugas kebersihan pasar. Kebersihan pasar sangatlah penting bagi Bu Warsi. Menurutinya, dengan menjaga kebersihan pasar, kesehatan para penghuni dan pengunjung pasar bisa terjaga.

Hal yang sama dialami Bu Fatik, seorang penjual pecel dan berbagai kue di sebelah selatan pasar. Dia menegaskan, kebersihan harus dipelihara, agar pengunjung pasar merasa nyaman. "Jangan terus-menerus menunggu petugas kebersihan untuk membersihkan pasar. Kesadaran pedagang, perlu ditingkatkan untuk menambah tingkat kebersihan dari pasar tersebut," katanya.

Sering sekali para pedagang pasar mengadakan kerja bakti pasar pada waktu-waktu tertentu. Biasanya sebelum hajatan besar saat akan ada pawai, atau berbagai hari besar nasional.

Dari ketiga perbincangan dengan para pedagang tadi, dapat diambil kesimpulan, bahwa kebersihan area dagang berbanding lurus dengan kenyamanan pembeli. Sehingga akan meningkatkan keuntungan pedagang.

Oleh karena itu, marilah dengan segenap kesadaran, baik para pedagang, pengunjung, maupun pengelola pasar dapat bersinergi menjaga kebersihan pasar. Apabila area pasar resik, akan meningkatkan rezeki secara ciamik, sehingga para pembeli tidak akan kecelek. (\*)

*Penulis adalah Mahasiswa UGM*

(Juara III)

# Eksistensi Pasar Pingit di Tengah Kota

Oleh: Oni Putri



PILIHAN: Pasar yang menarik dikunjungi.

**PASAR PINGIT**, merupakan salah satu pasar tradisional yang terletak di Jalan Kyal Mojo, Tegaltrejo, Jogja. Akses jalan menuju tempat ini, sangat mudah, yaitu dari Tugu Jogja ke arah Barat. Pasar dengan luas bangunan 2864 m<sup>2</sup> ini, memiliki 228 pedagang yang berasal dari penjuru daerah, seperti Klaten, Magelang, Bantul, Kulonprogo dan lainnya. Saat pagi, pasar ini sangat ramai pengunjung dan pedagang.

Dagangan ditawarkan bervariasi. Untuk kuliner, berada di depan sebelah utara, sayuran dan gerabah berada di tengah, dan di belakang ada ikan hias, konveksi dan sembako. Sementara kantor pengelolaan pasar berada di pojok belakang, bersebelahan dengan musala. Sedangkan area parkir berada di sebelah utara dan barat pasar.

Bagian belakang Pasar Pingit masih sangat sederhana dengan bangunan yang khas pasar tradisional zaman dahulu. Tempat berjualan nyaris seragam kotak-kotak. Yang membedakan, adalah atap. Kotak tersebut membatasi per pedagang yang berjualan.

Pengelolaan Pasar Pingit, berada di bawah Dinas Pengelolaan Pasar Kota Jogja. Sama dengan pasar lainnya yang berada di Kota Jogja, Pasar Pingit memiliki slogan "Pasare Resik, Atine Becik, Bejekine Apik, Sik Tuku Ora Kecelik". Slogan tersebut disebarluaskan agar minat kunjung masyarakat ke pasar tradisional terus meningkat. Tidak sebatas perkataan, slogan tersebut mengandung pesan yang dikemas menarik.

Sepintas, pasar yang berada tidak jauh dari Pasar Kraningan ini tidak seluas pasar yang lain. Pantas kalau pasar ini masuk Pasar Kelas IV, sekelas dengan Pasar Terban, Pasar Legi Patangpuluhan, Pasar Lempuyangan dan beberapa pasar lainnya. Meskipun masuk dalam Pasar Kelas IV, bukan berarti pasar ini tidak sebagus pasar kelas atasnya.

Pengelola, pedagang dan pembeli bersinergi mewujudkan pasar yang enak untuk dijadikan *jujukan* para pembeli grosir,

Petugas kebersihan dan kesadaran pedagang tidak dapat dilepaskan dari bersihnya Pasar Pingit ini. Rutinitas petugas kebersihan selalu tepat waktu dalam membersihkan pasar. Pedagang juga sangat sadar akan kebersihan tempat yang mereka tempati untuk menajakan barang dagangannya, mereka membersihkan sebelum membuka lapak dan membersihkan kembali setelah selesai berjualan. Tidak lupa, pedagang juga menyediakan tempat sampah sendiri, meski di samping sudah ada bak sampah yang disediakan pengelola pasar.

Keramahan pedagang menambah nyaman suasana di pasar ini regeng dan nyaman. Dukungan jaringan yang dibangun pedagang, dengan membentuk paguyuban pedagang, membuat komunikasi antarpedagang sangat lancar dan saling menghargai. Bahkan ada kecenderungan menumbuhkan pedagang yang berkarakter, jujur, dan saling bantu.

Dengan adanya hubungan yang terjalin antara kedua belah pihak tersebut, pembeli akan terlayani dengan baik. Menjadi pasar kelas IV, bukan berarti kalah dengan pasar modern yang ada. Justru pasar tradisional tetap eksis di kalangan masyarakat Jogja.

Pasar modern yang berada di kanan kiri pasar, tidak akan semenarik pasar tradisional yang memiliki ciri khas, keunikan dan budaya yang khas. Masih banyak masyarakat yang menggantungkan hidup di pasar-pasar tradisional. Sehingga sebagai generasi muda, dituntut mengerti kebutuhan dan berperan serta dalam hal tersebut.

Pasar Pingit yang masih khas dengan bangunan lama, memang membutuhkan revitalisasi agar lebih tertata. Terutama bagian dalam dan belakang pasar yang terkotak-kotak. Dengan revitalisasi dipastikan akan menjadi daya tarik bagi pengunjung untuk mendatangi pasar tradisional yang ada di sebelah utara-barat Kota Jogja ini. (\*)

\*Penulis adalah Mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta (UNY)

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

Yogyakarta, 08 Juni 2026  
Kepala

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