STUDI PENGEMBANGAN PUSAT JAJANAN DI PASAR PAGI KRICAK SEBAGAI SALAH SATU ASET WISATA KULINER KOTA YOGYAKARTA

ABSTRAK

Marwanti, M.Pd 2007

Penelitian dilaksanakan di Pasar pagi Kricak Jln. Magelang Yogjakarta, yang bertujuan untuk mengetahui ;1) pendapat tokoh masyarakat sekitar terhadap pasar pagi, 2) pendapat konsumen tentang pasar pagi , 3) faktor pendukung dan faktor penghambat berdagang makanan di pasar pagi Kricak Jln. Magelang Yogyakarta?

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif untuk menemukan gambaran pengelolaan pasar makanan yang berlangsung pada pagi hari di Jln Magelang Yogyakarta sebagai aset wisata kuliner dan mengkaji permasalahan yang berkaitan dengan pedagang makanan. Sumber informasi adalah semua pedagang makanan jajanan yang Berdagang di pasar pagi Kricak Jln Magelang, tokoh masyarakat yang terdiri dari RT, RW, Aparat Kelurahan dan Petugas keamanan dan konsumen. Data yang diperoleh dianalisis dan diinterpretasikan secara deskriptif.

Hasil penelitian ditemukan informasi bahwa 1). Pasar pagi Kricak terletak di Jalan Magelang no 85 – 120. Pada awalnya (sekitar 20 tahun yang lalu) baru dua sampai empat orang, hingga saat dilakukan penelitian menjadi sekitar 50 orang. Orang yang akan berdagang tidak memerlukan perijinan, setiap orang diberikan hak untuk menjual barang dagangannya , dalam hal penentuan tempat berdagang menggunakan cara "saling pengertian". Setiap pedagang menjual lebih dari 4 macam makanan, bahkan ada yang menjual samapai 58 macam makanan. Makanan yang dijual ada diproduksi sendiri oleh pedagang, ada pula yang sebagian makanan diproduksi sendiri oleh pedagang dan sebagian makanan titipan. Jenis makanan dikelompokan dari makanan basah, makanan kering, aneka minuman, nasi bungkus, lauk pauk (gudeg, ayam goreng, lele, rendang), aneka mie, puding, dari tradisional sampai kue modern. Harga makanan kecil berkisar 400 – 800 rupiah. Laba setiap hari oleh pedagang besar lebih dari Rp. 100.000,00, untuk pedagang menengah antara Rp. 50.000,00 sampai Rp. 90.000,00, dan untuk pedagang kecil kurang dari Rp. 50.000.00. Sebagaian besar konsumen berasal dari sekitar lokasi. baik untuk dikonsumsi dan sebagian dijual kembali. Hal-hal positif yang disukai oleh konsumen adalah : relatif murah, letak pasar yang strategis, banyak pilihan, wisata kuliner, waktu berdagang sangat singkat. Hal-hal negatif yang kurang disukai oleh konsumen adalah : belum teraturnya penataan lokasi, kebersihan lingkungan dan makanan yang belum tentu terjamin, kurang nyaman.