

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pasar Kreneng

Salah satu pasar tradisional Bali yang terkenal ialah Pasar Kreneng. Pasar Kreneng merupakan pasar konvensional yang buka dari pagi hingga sore hari dan menjual kebutuhan sehari-hari layaknya pasar pada umumnya. Oleh karena itu, pasar ini terbuka untuk bisnis hampir sepanjang waktu.

Pasar ini menjelma menjadi pasar malam pada malam hari sekitar pukul 16.00 WIB, menawarkan masakan tradisional Bali beserta pakaian, jam tangan, handphone, barang bekas lainnya, dan barang khas lainnya.

Nasi babi guling, sate babi, serombotan, dan soto babi yang nikmat ialah beberapa hidangan lezat yang ditawarkan. Jangan lupa untuk mencicipi lawar babi yang lezat, makanan tradisional Bali yang lezat. Anda tidak akan menyesal memanjakan diri dengan suguhan gastronomi Pasar Kreneng yang mengingatkan kita pada lingkungan Bali.

Sementara itu, lantai tiga pasar merupakan tempat pasar loak. Berbagai barang bekas dijual dengan harga sangat murah di pasar loak ini. Baik pengunjung domestik maupun asing sangat tertarik dengan hal ini.

Di Pasar Kreneng, penjual asli Bali memiliki kebiasaan khas dengan menempatkan sesaji di tepi kiri atau kanan barangnya. Selanjutnya, dua patung raksasa melambangkan penjaga pasar yang mengapit tangga akan menyambut para tamu. Pasar paling populer di Bali ialah Pasar Malam Kreneng. Lokasi pasar ini strategis diperlukan waktu sekitar sepuluh menit untuk sampai ke sana dari Lapangan Puputan, Gedung Taman Budaya, atau kompleks bisnis Renon.

Kuta berjarak sekitar tiga puluh menit dari Pasar Kreneng. Lanjutkan melalui Jalan Imam Bonjol dan Jalan Raya Kuta. Setelah itu dilanjutkan menyusuri Jalan Teuku Umar dan Jalan Diponegoro. Di sisi kiri jalan pengunjung akan menemukan Pasar Kreneng. Jalan Raya Sesetan mengarah ke Pasar Kreneng yang hanya berjarak 39 menit dari Bandara Ngurah Rai. Mengendarai mobil dari bandara menuju Tol Pelabuhan Benoa melalui Tol Bali Mandara atau jalan Nusa Dua. Selanjutnya dilanjutkan ke Jalan Raya Sesetan lalu belok kiri menuju Jalan Diponegoro hingga mencapai Kota Denpasar. Dengan demikian, Pasar Kreneng dapat ditemukan pengunjung di sisi kiri jalan (Marisa, dkk, 2021).

B. *Food Born Illnesses*

(WHO, 2011) mendefinisikan *food born illness* sebagai penyakit menular atau beracun yang terjadi secara alami dan mungkin disebabkan oleh makanan atau minuman yang tercemar. Dua kategori utama *food born illness* ialah keracunan dan infeksi. Racun yang dihasilkan oleh patogen masuk ke dalam tubuh dan menyebabkan keracunan, sedangkan patogen hidup yang ditemukan dalam makanan masuk ke dalam tubuh dan menyebabkan penyakit (Addis, 2015) Mayoritas kasus penyakit bawaan makanan disebabkan oleh konsumsi makanan yang terkontaminasi biotoksin atau makanan yang mengandung patogen seperti bakteri, virus, atau parasit (WHO, 2011). Penyakit bawaan makanan dapat disebabkan oleh berbagai macam bakteri, termasuk bakteri *Escherichia coli*. Kotoran hewan dan manusia merupakan sumber bakteri ini (Trisdayanti, 2015).

C. Keamanan Pangan

Agar pangan aman dikonsumsi, pangan harus bebas dari potensi kontaminan biologis, kimia, dan kontaminan lainnya yang dapat mengganggu, merugikan, atau membahayakan kesehatan manusia. Hal tersebut juga tidak boleh melanggar agama, budaya, atau kepercayaan masyarakat lainnya. (Pasal 1 angka 5 Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan) (Njatrijani, 2021). Untuk menjamin keamanan pangan, masyarakat harus diberitahu mengenai hal tersebut. Oleh karena itu, produsen harus mampu menyediakan pangan yang berkualitas, aman, dan menyehatkan kepada konsumen.

D. Faktor yang Memengaruhi Kontaminasi dan Keracunan

Penyakit bawaan makanan, atau gejala penyakit akibat konsumsi makanan yang mengandung zat atau senyawa berbahaya atau organisme patogen, dapat disebabkan oleh makanan yang tidak aman. Penyakit yang berhubungan dengan makanan terbagi dalam dua kategori utama: infeksi dan keracunan. Apabila tanda-tanda suatu penyakit muncul setelah mengkonsumsi makanan atau minuman yang mengandung mikroorganisme berbahaya, maka diterapkan kata “infeksi”. Keracunan yang disebabkan oleh memakan makanan yang mengandung bahan kimia beracun disebut intoksikasi (Peraturan Pemerintah No 86, 2019). Beberapa faktor yang menyebabkan makanan menjadi tidak aman ialah:

a. Kontaminasi.

Kontaminasi ialah masuknya zat asing ke dalam makanan yang tidak dikehendaki atau diinginkan. Kontaminasi dikelompokkan ke dalam empat macam yakni:

- 1) “Kontaminasi mikroba seperti bakteri, jamur, cendawan.

- 2) Kontaminasi fisik seperti rambut, debu, tanah, serangga dan kotoran lainnya.
- 3) Kontaminasi kimia seperti pupuk, pestisida, merkuri, arsen, sianida dan sebagainya.
- 4) Kontaminasi radiokatif seperti radiasi, sinar alfa, sinar gamma, radio aktif, sinar cosmis dan sebagainya” (Peraturan Pemerintah No 86, 2019).

Terjadinya kontaminasi dapat dibagi dalam tiga cara yakni:

- 1) “Kontaminasi langsung (direct contamination) yakni adanya bahan pencemar yang masuk ke dalam makanan secara langsung karena ketidaktahuan atau kelalaian baik disengaja maupun tidak disengaja. Contoh potongan rambut masuk ke dalam nasi, penggunaan zat pewarna kain dan sebagainya.
- 2) Kontaminasi silang (cross contamination) yakni kontaminasi yang terjadi secara tidak langsung sebagai akibat ketidaktahuan dalam pengolahan makanan. Contohnya makanan mentah bersentuhan dengan makanan masak, makanan bersentuhan dengan pakaian atau peralatan kotor, misalnya piring, mangkok, pisau atau talenan.
- 3) Kontaminasi ulang (recontamination) yakni kontaminasi yang terjadi terhadap makanan yang telah di masak sempurna. Contoh nasi yang tercemar dengan debu atau lalat karena tidak dilindungi dengan tutup” (Peraturan Pemerintah No 86, 2019).

b. Keracunan

Ketika makanan yang tidak sehat dikonsumsi, terjadi keracunan yang mengakibatkan timbulnya gejala klinis suatu penyakit atau masalah kesehatan lainnya. Makanan yang membuat orang sakit biasanya tercemar oleh kontaminan kimia, mikrobiologis, atau fisik dalam jumlah yang berbahaya. Pengolahan pangan

yang tidak mematuhi peraturan higiene dan sanitasi pangan atau tidak memenuhi syarat kesehatan menjadi penyebab terjadinya kondisi tersebut (Nurlaela, 2011).

Keracunan dapat terjadi karena:

- 1) “Bahan makanan alami, yakni makanan yang secara alami telah mengandung racun seperti jamur beracun, ikan buntal, ketela hijau, umbi gadung atau umbi racun lainnya.
- 2) Infeksi mikroba, yakni bakteri pada makanan yang masuk ke dalam tubuh dalam jumlah besar dan menimbulkan penyakit seperti kolera, diare, disentri.
- 3) Racun/toksin mikroba yakni racun atau toksin yang dihasilkan oleh mikroba dalam makanan yang masuk ke dalam tubuh dalam jumlah membahayakan (lethal dose).
- 4) Zat kimia, yakni bahan berbahaya dalam makanan yang masuk ke dalam tubuh dalam jumlah membahayakan.
- 5) Alergi, yakni bahan alergen di dalam makanan yang dapat menimbulkan reaksi sensitif kepada orang-orang yang rentan”.

E. Angka Lempeng Total

Jumlah koloni bakteri yang ada dalam setiap gram atau mililiter sampel uji dikenal sebagai jumlah plat bakteri total. Bakteri yang diklasifikasikan sebagai mesofil berkembang paling baik pada suhu 20–40°C, dengan suhu maksimum 40–45°C. Suhu minimum untuk bakteri mesofil ialah 10–20°C. (Yusmaniar, 2017). Jumlah bakteri dalam suatu sampel dipastikan dengan menghitung jumlah pelat dalam pengujian. Perkembangan bakteri dipastikan dengan pengorganisasian sampel; Jumlah bakteri tergantung pada pembentukan bakteri pada media

tumbuhnya, dan setiap bakteri yang dihasilkan akan membentuk satu koloni (Mursalim, 2018).

Pertumbuhan bakteri mesofil aerobik setelah inokulasi sampel pada suhu yang tepat ialah ide dasar di balik pengujian nomor pelat total. Saat menerapkan media Nutrient Agar (NA) sebagai media padat untuk mengevaluasi jumlah kuman. Menurut (WHO, 2010) ALT memenuhi standar jika $3,9 \times 10^4$ hingga $4,6 \times 10^6$ CFU/mL). Metode hitung cawan dapat dibedakan menjadi 2 cara, yakni metode tuang (*pour plate*) dan metode permukaan (*surface/spread plate*).

1. “Metode tuang (*pour plate*)

Metode *pour plate* ini sering diterapkan untuk menghitung jumlah mikroorganisme dalam sampel campuran yang ditambahkan pada media agar cair sebelum dipadatkan. Proses ini menghasilkan koloni yang terdistribusi secara merata ke seluruh media padat.

2. Metode permukaan (*surface/spread plate*)

Metode *spread plate* ini dirancang untuk mengisolasi kultur murni bakteri, atau koloni dari populasi campuran dengan pemisahan mekanis sederhana. Koloni tunggal terdiri dari jutaan sel yang tumbuh di dalam kelompok baik di atas atau di dalam cawan agar. Metode permukaan ini, biasanya diterapkan untuk memisahkan mikroorganisme yang terkandung dalam volume sampel yang kecil, sehingga menghasilkan pembentukan koloni diskrit yang didistribusikan secara merata di seluruh permukaan. Selain itu, dapat mempermudah menghitung jumlah koloni yang tumbuh. Metode *spread plate* ini juga ialah cara yang paling sensitif untuk menentukan jumlah jasad renik dengan alasan (Dyah, 2018).

- 1) Hanya sel mikroba yang hidup yang dapat dihitung.

- 2) Beberapa jasad renik dapat dihitung sekaligus.
- 3) Dapat diterapkan untuk isolasi dan identifikasi mikroba, karena koloni yang terbentuk mungkin berasal dari mikroba yang mempunyai penampakan spesifik.

Selain kelebihan di atas, Adapun kelemahan metode hitungan cawan yakni:

Hasil perhitungan yang tidak menunjukkan jumlah sel yang sebenarnya, dikarenakan beberapa sel yang berdekatan dan memungkinkan membentuk koloni.

- 1) Medium serta kondisi inkubasi yang berbeda mungkin menghasilkan jumlah yang berbeda pula.
- 2) Mikroba yang telah ditumbuhkan harus tumbuh pada medium padat dan membentuk koloni yang kompak, jelas, tidak menyebar.
- 3) Metode ini memerlukan persiapan dan waktu inkubasi yang cukup lama sehingga pertumbuhan koloni dapat dihitung. Standard Plate Counts merupakan standar yang diterapkan untuk melaporkan hasil perhitungan dengan metode hitungan cawan, berikut syarat dalam menjalankan pelaporan hasil metode cawan yakni (Dyah, 2018) :

- (a). Cawan yang dipilih dan dihitung ialah yang mengandung jumlah koloni antara 30-300.
- (b). Beberapa koloni yang bergabung menjadi satu merupakan satu kumpulan koloni yang besar dimana jumlah koloninya diragukan dapat dihitung sebagai satu koloni.
- (c). Satu deretan rantai koloni yang terlihat sebagai suatu garis tebal dihitung sebagai satu koloni. Kemudian dihitung dengan rumus = Jumlah koloni per cawan x 1/faktor pengenceran atau dengan rumus cawan 1 x pengenceran +

cawan 2 x pengenceran 2 Koloni per mL atau per gram: Cara perhitungan koloni dalam *Standard Plate Counts* ialah sebagai berikut (Dyah, 2018) :

- (a). Jika pada semua pengenceran dihasilkan kurang dari 30 koloni per cawan petri, berarti pengenceran yang dijalankan terlalu tinggi. Karena itu, jumlah koloni pada pengenceran yang terendah yang dihitung. Hasilnya dilaporkan sebagai kurang dari 30 dikalikan dengan besarnya pengenceran, tetapi jumlah yang sebenarnya harus dicantumkan di dalam tanda kurung.
- (b). Jika pada semua pengenceran dihasilkan lebih dari 300 koloni pada cawan petri, berarti pengenceran yang dijalankan terlalu rendah. Karena itu, jumlah koloni pada pengenceran tertinggi yang dihitung. Hasilnya dilaporkan sebagai 16 lebih dari 300 dikalikan dengan faktor pengenceran tetapi jumlah sebenarnya harus dicantumkan di dalam tanda kurung.
- (c). Jika jumlah cawan dari dua tingkat pengenceran dihasilkan koloni antara 30 dan 300, dan perbandingan antara hasil tertinggi dan terendah dari kedua pengenceran tersebut lebih kecil atau sama dengan dua, dilaporkan rata-rata dari kedua nilai tersebut dengan memperhitungkan faktor pengencerannya. Jika perbandingan antara hasil tertinggi dan terendah lebih besar daripada dua, yang dilaporkan hanya hasil yang terkecil.
- (d). Jika diterapkan dua cawan petri per pengenceran, data yang diambil harus dari kedua cawan tersebut, tidak boleh dari satu. Oleh karena itu, harus dipilih tingkat pengenceran yang menghasilkan kedua cawan duplo dengan koloni antara 30-300”.

F. Usia pedagang makanan kuliner khas Bali

Mengingat trading melibatkan tenaga dan pengalaman seorang trader sejak dini, maka usia merupakan salah satu aspek yang mungkin bisa diterapkan untuk menentukan usia mana yang lebih berpeluang untuk bekerja dan mencoba berjualan. Usia dapat berdampak pada kemampuan seseorang dalam bekerja, khususnya di sektor yang tidak terorganisir. Sebab kapasitas kerja seseorang akan menurun seiring bertambahnya usia. Motivasi seseorang untuk bekerja akan menurun ketika mendekati usia tidak produktif, dan pendapatannya pun ikut mengikuti.