



## Jangan Hanya Ikut Tren, Nitrogen Cair Berbahaya

### Dinkes Minta Masyarakat Hati-Hati dan Selektif Beli Jajanan

**JOGJA, Radar Jogja** - Kepala Dinas Kesehatan (Dinkes) Kota Jogja Emma Rahmi Aryani minta masyarakat selektif membeli jajanan. Jangan hanya mengikuti tren tapi tidak waspada terhadap potensi bahayanya. Salah satu kudapan yang sedang digandrungi namun berbahaya, adalah ciki nitrogen.

Emma menjelaskan, nitrogen cair adalah cairan tak berwarna yang sangat dingin. Bahkan suhunya bisa mencapai minus 200 derajat celcius. "Biasa digunakan sebagai aditif pada makanan

atau minuman," ujarnya dihubungi *Radar Jogja* kemarin (9/1). Penggunaan nitrogen cair ini, kerap dijumpai pada gelaran pasar malam. Pedagang menuangkan nitrogen cair pada ciki kering. "Untuk mendinginkannya dan menciptakan efek seperti *kebulan* asap estetis," jabarnya.

Emma menegaskan, itu berbahaya. Sebab nitrogen cair dapat menyebabkan kerusakan fatal pada saluran pencernaan bila tertelan. "Nitrogen cair memiliki rasio volume 1:694 (cair:gas)," tegasnya.

Artinya, volume gas yg dihasilkan oleh nitrogen cair sangat besar. Meski jumlahnya kecil atau sedikit. "Sehingga dapat menimbulkan pereganggan pada organ yang berongga. Misal sa-

luran cerna yang dapat menyebabkan luka atau lubang pada lambung atau usus," jabarnya.

Oleh sebab itu, Emma berharap masyarakat selektif dalam membeli jajanan. Dia pun berpesan agar membeli makanan yang berlabel BPOM. Demi memastikan kelayakan makanan untuk dikonsumsi.

Minta Harsana, penggiat sastronomi sekaligus Dosen Tata Boga UNY sepakat dengan Emma. Dia juga tidak menyarankan penggunaan nitrogen cair atau *liquid nitrogen* dalam teknik gastronomi. Sebab penggunaan nitrogen, secara konsep molekuler gastronomi, mengakibatkan kesulitan bernafas.

Harsana mengambil contoh pencam-

puran nitrogen cair pada pengolahan ice cream. Dia menyarankan pelaku kuliner untuk dapat membuat olahan ice cream sesuai dengan teknik. "Tidak menggunakan nitrogen cair, tetapi pengolahannya produknya diperbaiki agar tetap menciptakan efek visual yang diinginkan. Dengan penggunaan teknik olah yang benar hasilnya sama," lontarnya.

Dalam sejarahnya, kata Harsana, nitrogen cair bukan barang baru di industri makanan. Bahan kimia ini biasa digunakan untuk pengawetan dan membekukan dalam waktu singkat. "Sudah ada sejak 1800-an silam. Seiring pengetahuan yang terus berkembang, sekarang tidak dianjurkan dicampur pada olahan makanan," tandasnya. **(fat/din/zi)**

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Kesehatan	Netral	Segera	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 06 November 2024

Kepala

**Ig. Trihastono, S.Sos. MM**

NIP. 19690723 199603 1 005