

Hasil Telusur

[SAFFRON IRAN](#)

Saffron

[Kandungan dan Multimanfaat "Saffron"](#)

SELAMA ini saffron banyak dikenal sebagai bumbu dapur yang membuat makanan bercitarasa khas. Sulitnya mendapatkan saffron serta harganya yang sangat mahal, membuat makanan ber-saffron ini hanya disantap oleh kalangan atas. Namun demikian, tak ada salahnya kita mengenal kandungan dan manfaat dari bumbu supermahal ini.

Kandungan "saffron"

Saffron memiliki lebih dari 150 komponen aroma yang volatile (mudah menguap) dan komponen nonvolatile. Sebagian dari komponen tersebut, termasuk kepada golongan karotenoid seperti zeaxanthin, lycopene, serta karoten. Warna saffron sendiri dikendalikan oleh turunan karotenoid jenis crocin. Misalnya saja, saffron kuning-merah komponen utama zat warnanya adalah alfa-crocin, dengan nama lengkap trans-crocetin di-(beta-D-gentiobiosyl)-ester atau nama IUPAC nya 8,8-diapo-8,8-carotenoic acid.

Crocin adalah golongan karotenoid hidrofil (senang air = bisa larut di air) yang merupakan monoglycosyl atau diglycosyl polyene ester dari crocetin. Crocetin sendiri merupakan bentuk konjugasi polyene dicarboxylic acid yang hidrofob (takut air = tak bisa larut di air) dan hanya bisa larut dalam minyak. Ketika crocetin teresterifikasi dengan dua gentibiosa yang larut di air (yakni gula), produk akhirnya menjadi larut di air. Pigmen warna crocin ini mengisi 10 persen dari massa saffron. Kelarutannya yang tinggi di dalam air menjadi sebab, mengapa saffron cukup baik untuk dipakai sebagai pewarna makanan.

Rasa saffron yang konon sedikit pahit, dikendalikan oleh zat kimia golongan glukosida yakni picrocrocin. Picrocrocin memiliki rumus kimia $C_{16}H_{26}O_7$ dan nama sistematis 4-(beta-D-glucopyranosyloxy)-2,6,6-trimethylcyclohexa-1-ene-1-carboxaldehyde) merupakan gabungan subelemen aldehid yang dikenal sebagai safranal (2,6,6-trimethylcyclohexa-1,3-dien-1-carboxaldehyde) dan karbohidrat. Picrocrocin adalah versi terpotongnya karotenoid zeaxanthin dan glikosida dari terpene aldehid safranal pada masa pembelahan oksidatif (zeaxanthin alami pada manusia ada di bagian retina mata).

Safranal mengendalikan aroma saffron karena berupa gas volatil. Safranal juga mengandung senyawa insektisida yang banyaknya sekitar 4 persen dari masa saffron kering. Safranal kurang pahit dibandingkan dengan picrocrocin. Gas lain yang juga berperan dalam aroma saffron adalah 2-hydroxy-4,4,6-trimethyl-2,5-cyclohexadiene-1-one dan banyak digambarkan sebagai aroma yang menyerupai jerami. Selain zat-zat di atas, saffron mengandung berbagai elemen penting seperti kalori (1 persen), lemak tak jenuh (0,01 persen), protein (0,02 persen), karbohidrat (0,11 persen), kalium, serta vitamin C.

Manfaat "saffron"

Selain sebagai bumbu dan pewarna berbagai resep makanan, saffron ternyata sejak zaman Yunani kuno sudah dipakai sebagai bahan baku minyak wangi, obat salep, potpourris, maskara, properti ritual keagamaan hingga untuk pengobatan luar dalam. Aulus Cornelius Celsus, seorang tabib saat itu, membuat resep obat untuk luka, batuk, sakit perut, hingga penyakit kulit memakai saffron.

Menurut catatan, ratu Mesir ternama, Cleopatra, senang menggunakannya di kamar dan kamar mandi, yang

membuat suasana ruangan menjadi semerbak dan melankolis. Di Mesir juga, saffron digunakan sebagai obat berbagai penyakit. Sedangkan orang Persia banyak yang menganggap saffron sebagai aprodisiac (zat penambah gairah).

Dunia pengobatan modern menemukan fakta bahwa ternyata zat-zat yang dikandung saffron (karotenoid dan elemen-elemen lainnya) dapat menangkal radikal bebas (anticarcinogenic dan supresor kanker) penyebab sel kanker, zat pencegah mutasi gen (antimutagenic), immunomodulating, serta zat antioksidan.***

Nia Kurnianingsih, S.Si.Guru Sains, alumnus Dept. Biologi ITB.



Saffron From Iran 3 Gram

Rp. 19.000

Manfaat ""saffron"" Selain sebagai bumbu dan pewarna berbagai resep makanan, saffron ternyata sejak zaman Yunani kuno sudah dipakai sebagai bahan baku minyak wangi, obat salep, potpourris, maskara, properti ritual keagamaan hingga untuk pengobatan lu [\[Detail Produk...\]](#)



Saffron Iran Abu Sheiba Grade Super 3 g

Rp. 89.500

[\[Detail Produk...\]](#)



Saffron Iran Abu Sheiba Super 3 g Toples Kaca

Rp. 75.000

[\[Detail Produk...\]](#)



Saffron Iran Abu Sheiba Super 4 g Toples Mika

Rp. 75.000

[\[Detail Produk...\]](#)



Saffron Iran Grade Super 5 gram Mika
Rp. 89.500

Saffron Iran Grade Super 5 gram Mika. Manfaat "saffron" Selain sebagai bumbu dan pewarna berbagai resep makanan, saffron ternyata sejak zaman Yunani kuno sudah dipakai sebagai bahan baku minyak wangi, obat salep, potpourris, maskara, properti ri [\[Detail Produk...\]](#)



Saffron Iran Grade Super 5 gram Toples Kaca
Rp. 89.500

Saffron Iran Grade Super 5 gram Toples Kaca [\[Detail Produk...\]](#)



Saffron Iran Grade Super 5 gram Toples Kaca Bulat
Rp. 89.500

Saffron Iran Grade Super 5 gram Toples Kaca Bulat [\[Detail Produk...\]](#)