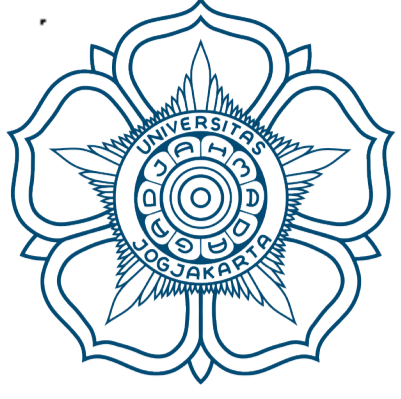


	halaman
HALAMAN JUDUL	
HALAMAN PENGESAHAN	
HALAMAN PERSEMBAHAN	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	iii
DAFTAR TABEL	iv
I. PENDAHULUAN	1
II. UMBI KENTANG (<i>Solanum tuberosum</i> , L)	3
A. Struktur Anatomi	3
B. Komposisi Kimiawi	5
1. Pati	6
2. Gula	11
3. Polisakarida Bukan Pati	13
4. Protein Dan Asam Amino	17
5. Lipida Dan Asam Organik	20
6. Senyawa Phenolat	22
C. Perubahan Lepas Panen	24
1. Perubahan Karbohidrat	24
2. Perubahan Protein	25
3. Kehilangan Air	26
4. Kerusakan Physiologis	26
5. Kerusakan Fisik	27
III. BLANCHING DALAM PENGOLAHAN PANGAN	28
A. Sejarah Dan Tujuan Blanching	28
B. Water Blanching	34
C. Pengaruh Water Blanching Pada Struktur	
Anatomis	36
1. Perubahan Struktur Jaringan	36
2. Perubahan Struktur Sel	37
3. Perubahan Sifat Fisik Dan Organoleptik	47
a. Tekstur	47
b. Flavor	48
c. Rasa	49



IV.	PENGARUH WATER BLANCHING PADA KANDUNGAN GIZI	
	KENTANG (<i>Solanum tuberosum</i>, L)	53
	A. Pengaruh Pada Karbohidrat	54
	1. Pati	54
	2. Gula	57
	3. Polisakarida Bukan Pati	58
	B. Pengaruh Pada Asam Amino	59
	C. Pengaruh Pada Vitamin	61
	1. Thiamin	63
	2. Riboflavin	68
	3. Niasin	70
	4. Asam Askorbat	72
	D. Pengaruh Pada Mineral	74
	1. Kalsium (Ca)	75
	2. Phospat (P)	76
	E. Estimasi Kehilangan Nutrisi Akibat Proses	
	Leaching selama Water Blanching	77
	F. Pengendalian Kehilangan Nutrisi Akibat	
	Perlakuan Water Blanching	84
V.	PENUTUP	88
	LAMPIRAN	