



RINGKASAN

Skripsi tentang " Studi Kehilangan Nutrisi Kentang (*Solanum tuberosum*, L) akibat *Water Blanching* " merupakan hasil penelusuran pustaka. Sumber pustaka di ambil dari berbagai journal penelitian dan literatur baik dari dalam maupun luar negeri.

Dari hasil penelusuran, didapatkan data bahwa selama perlakuan *water blanching* kentang (*Solanum tuberosum*, L), pada suhu 77° C selama 12 menit, menyebabkan kehilangan nutrisi dalam jumlah yang cukup besar. Kehilangan asam amino arginin, asam glutamat, methionin, asam aspartat dan gamma amino butirat masing-masing sebesar 10,9 , 21,6 , 21,8 , 27,1 dan 30,7 persen. Dan kehilangan thiamin, riboflavin, niasin dan asam askorbat, masing-masing sebesar 15,9, 19,9, 26,2 dan 57,6 persen.