

RINGKASAN

Tepung cassava merupakan produk lanjutan dari bahan singkong (ubi kayu) yang berbentuk tepung berwarna putih bersih. Tepung cassava dapat digunakan sebagai substitusi atau untuk mengurangi penggunaan tepung cassava karena mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi dibanding produk asalnya (singkong).

Tepung cassava dapat diolah menjadi berbagai produk olahan misalnya mie ubi kayu, tiwul instan, aneka macam kue ubi kayu serta dapat disimpan dalam jangka waktu yang cukup lama asalkan dapat mempertahankan kandungan air dalam produk.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mempelajari adanya perbedaan konsentrasi pada filtrasi tepung cassava dengan menggunakan alat filter. Metode penelitian ini sebagai berikut mula-mula tepung cassava diencerkan menggunakan air lalu dilakukan filtrasi dengan menggunakan alat filter press and frame, tiap selang waktu tertentu sampel diambil untuk dianalisis volume filtrat, berat cake basah dan keringnya.

Kata kunci: filtrasi, tepung cassava, konsentrasi