

## RINGKASAN

Tepung beras merupakan salah satu alternatif bahan dasar dari tepung komposit dan terdiri atas karbohidrat, lemak, protein, mineral dan vitamin. Tepung beras adalah produk setengah jadi untuk bahan baku industri lebih lanjut

Tepung beras dapat dijadikan pengganti dari tepunggandum bagi penderita intoleransi gluten karenatepung beras tidak mengandung glutenTepung beras merupakan salah satu alternatif bahan dasar dari tepung komposit dan terdiri atas karbohidrat, lemak, protein, mineral dan vitamin. Tepung beras adalah produk setengah jadi untuk bahan baku industri lebih lanjut.

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 beras, konsentrasi