

**Riko Ternando (J1a216026). Pengaruh Lama Pengeringan Batang Rumput Gelagah (*Saccharum spontaneum*) Dalam Pembuatan Sedotan Minuman. Di Bawah Bimbingan Ibu Ir. Hj. Emanauli. M.P Dan Ibu Fera Oktaria, S.TP., M.P.**

---

### **RINGKASAN**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama pengeringan batang rumput gelagah (*Saccharum spontaneum*) dalam pembuatan sedotan minuman dan untuk mengetahui lama pengeringan terbaik untuk batang rumput gelagah (*Saccharum spontaneum*) dalam pembuatan sedotan minuman.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan dan 3 ulangan sehingga memperoleh 9 satuan percobaan.

Hasil penelitian menunjukkan Perlakuan lama pengeringan 35 menit merupakan perlakuan terbaik untuk kadar air, ketahanan air panas, dan ketahanan air dingin dengan nilai kadar air 7.66%, ketahanan air panas 37.77%, dan air dingin 9.69%. Sedangkan untuk perlakuan lama pengeringan 15 menit merupakan perlakuan terbaik untuk daya serap air dengan nilai daya serap air 20.40% dalam pembuatan sedotan dari batang rumput gelagah.

**Kata Kunci: rumput gelagah, pengeringan, sedotan**