

ABSTRAK: Minuman sari kedelai daun saga terbuat dari sari kedelai dengan penambahan sari daun saga. Penelitian ini bertujuan dalam pemanfaatan daun saga sebagai tanaman yang tidak hanya dikonsumsi untuk meredakan peradangan tetapi juga dapat menjadi minuman yang memiliki nilai gizi dengan rasa terbaik. Penelitian ini menggunakan lima formulasi sari kedelai dan sari daun saga yang berbeda. Tahap penelitian terdiri dari proses pembuatan, pengujian mutu, dan penentuan formulasi terbaik. Pengujian mutu meliputi mutu fisik, kimia, dan organoleptik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor dengan tiga kali pengulangan dengan formulasi A1=50:50; A2=60:40; A3=70:30; A4=60:40; dan A5=50:50. Hasil dari penelitian minuman sari kedelai daun saga dapat disimpulkan bahwa perbedaan formulasi yang digunakan menghasilkan perbedaan nyata pada taraf $\alpha=0,05$ terhadap mutu fisik, kimia, dan organoleptik. Formulasi terbaik yang terpilih yaitu formulasi minuman sari kedelai daun saga 90:10 dengan nilai total padatan terlarut 10°Brix, stabilitas 96,13%, pH=7 (netral), kadar lemak 3,26%, kadar protein 2,26%, serta tingkat kesukaan parameter warna yaitu 5 (sangat suka), aroma 4 (suka), tekstur 4 (suka), dan rasa 4 (suka). Nilai IC50 formulasi minuman sari kedelai daun saga 90:10 sebesar 199.19 ppm atau termasuk sebagai antioksidan lemah. Kata Kunci: Daun saga, kedelai, minuman sari

ABSTRACT: Sari kedelai daun saga drink is made from soy milk with the addition of saga leave (*Abrus precatorius*) extract. This research aims to utilize saga leaves as a plant which is not only consumed to relieve inflammation but can also be a drink that has nutritional value with the best taste. This research used five different formulations of soybean extract and saga leaf extract. The research phase starts from the manufacturing process, quality testing, and determining the best formulation. Quality testing includes physical, chemical, and organoleptic quality. This study used a one-factor Completely Randomized Design (CRD) with three repetitions with formulation A1=50:50; A2=60:40; A3=70:30; A4=60:40; dan A5=50:50. The results of research on sari kedelai daun saga drink can be concluded that the different formulations used produce significant differences at the level of $\alpha = 0.05$ on the physical, chemical and organoleptic qualities. The best formulation chosen was sari kedelai daun saga 90:10 formulation with a total dissolved solids value of 10°Brix, stability 96.13%, pH=7 (neutral), fat content 3.26%, protein content 2.26%, and preference level. the color parameters are 5 (like very much), aroma 4 (like), texture 4 (like), and taste 4 (like). The IC50 value of the sari kedelai daun saga 90:10 drink formulation was 199.19 ppm or included as a weak antioxidant. Keywords: *Abrus precatorius*, soybean, soybean extract