

**ABSTRAK :** Sari kacang hijau merupakan olahan produk berbahan dasar kacang hijau, pada penelitian ini dikombinasikan dengan sari daun saga agar memiliki cita rasa berbeda dari yang sudah pernah ada sebelumnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pada minuman sari kacang hijau daun saga pada lima formulasi sari kacang hijau dan sari daun saga yang berbeda. Penelitian ini terdiri dari proses pembuatan, pengujian mutu fisik, kimia, dan organoleptik, serta penentuan formulasi terbaik untuk dilakukan uji penunjang yaitu uji aktivitas antioksidan. Rancangan penelitian yang digunakan yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor dan tiga kali pengulangan. Hasil penelitian terhadap mutu fisik, kimia, dan organoleptik memberikan pengaruh nyata pada taraf  $\alpha = 0,05$ . Formulasi terbaik ada pada 90:10 dengan mutu fisik dari formulasi terbaik meliputi stabilitas yaitu pada 68,47%, total padatan terlarut sebesar 9°Brix. Mutu kimia dari formulasi terbaik meliputi nilai pH sebesar 7,248, kadar protein sebesar 1,07%, dan kadar lemak sebesar 0,82%. Mutu organoleptik dari formulasi terbaik berdasarkan tingkat kesukaan parameter warna dengan skor 4 (suka), aroma 4 (suka), tekstur 4 (suka), dan rasa 4 (suka). Formulasi 90:10 memiliki nilai IC50 sebesar 132,120 ppm. Kata kunci : Daun saga, kacang hijau, sari kacang hijau

**ABSTRACT :** Mung bean extract is a processed product made from mung bean, in this study it was combined with saga leaf extract so that it has a different taste than what has been there before. This study aims to determine the effect on green bean extract drink saga leaves at five different concentrations of mung bean extract and saga leaf extract. This research consisted of the manufacturing process, physical, chemical, and organoleptic quality testing, as well as determining the best formulation for supporting tests, namely antioxidant activity tests. The research design used was a completely randomized design (CRD) with one factor and three repetitions. The results of research on physical, chemical, and organoleptic qualities gave a significant effect at the level of  $\alpha = 0.05$ . The best formulation is at 90:10 with the physical quality of the best formulation including stability at 68.47%, total dissolved solids at 9°Brix. The chemical quality of the best formulation includes a pH value of 7.248, a protein content of 1.07%, and a fat content of 0.82%. The organoleptic quality of the best formulation was based on the preference level of color parameters with a score of 4 (liked), 4 (liked) aroma, 4 (liked) texture, and 4 (liked) taste. The 90:10 formulation has an IC50 value of 132.120 ppm. Keywords : Green bean extract, green bean, Abrus Precatorius L.