

DAFTAR PUSTAKA

1. McEaney C. A Brief History of Pearl Milk Tea [Internet]. 2019 [dikutip 10 Juni 2023]. Tersedia pada: <https://theculturetrip.com/asia/taiwan/articles/a-brief-history-of-pearl-milk-tea/>
2. McNamee GL. Bubble Tea [Internet]. Encyclopedia Britannica. 2023. Tersedia pada: <https://www.britannica.com/topic/bubble-tea>
3. Mahmood AAR, Al-Juboori SB. A Review: Saccharin Discovery, Synthesis, and Applications. *Ibn AL- Haitham Journal For Pure and Applied Sciences*. 20 April 2020;33(2):43.
4. Behrens M, Blank K, Meyerhof W. Blends of Non-caloric Sweeteners Saccharin and Cyclamate Show Reduced Off-Taste due to TAS2R Bitter Receptor Inhibition. *Cell Chem Biol*. Oktober 2017;24(10):1199-1204.e2.
5. O'Brien-Nabors L, editor. *Alternative Sweeteners*. 4th editio. CRC Press; 2016.
6. Karagöz MF, Sağdıçoğlu-Celep AG. Saccharin by Nutritional Metabolism Perspective. *EC Nutr*. 2020;15(3):1–5.
7. Kobets T, Williams GM. Review of the evidence for thresholds for DNA-Reactive and epigenetic experimental chemical carcinogens. *Chem Biol Interact*. Maret 2019;301:88–111.
8. Rychen G, Aquilina G, Azimonti G, Bampidis V, Bastos M de L, Bories G, dkk. Safety and efficacy of sodium saccharin when used as a feed flavour for piglets, pigs for fattening, calves for rearing and calves for fattening. *EFSA Journal*. Maret 2018;16(3):8.
9. BPOM. Peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan. Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2019;846–847.
10. Food and Agriculture Organization. Food Additive Group Details Saccharins [Internet]. <https://www.fao.org/>. [dikutip 16 April 2023]. Tersedia pada: <https://www.fao.org/gsaonline/groups/details.html?id=98&d-3586470-o=2&d-3586470-s=2>
11. Jamil Azhar, Sabilu Yusuf, Munandar Sabril. Gambaran Pengetahuan, Sikap, Tindakan Dan Identifikasi Kandungan Pemanis Buatan Siklamat Pada Pedagang Jajanan Es Di Kecamatan Kadia Kota Kendari Tahun 2017. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*. 2017;2(6):7.
12. Pane D de Q, Dias CB, Dillenburg AM, Ballus CA, Godoy HT. Evaluation of the sweetener content in diet/light/zero foods and drinks by HPLC-DAD. *J Food Sci Technol*. 2015;52:10–2.
13. Wandira Y, Ilyas SR, Nardin N. Analisis Kadar Sakarin pada Beberapa Minuman Kemasan Bermerek yang Diperjualbelikan di Mall Uit Jalan Abdul Kadir Kota Makassar. *Jurnal Media Laboran*. 2018;8(2):13–6.

14. Rosmiati K. Uji Kadar Sakarin Pada Minuman Ringan Bermerek Yang Beredar Di Kota Pekanbaru. *Jurnal Sains dan Teknologi Laboratorium Medik*. 2018;3(1):14–17.
15. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan RI. Laporan Riskesdas 2018 Nasional.pdf. Lembaga Penerbit Balitbangkes. 2018. hlm. 156.
16. Styaningrum SD, Yuliati E, Nurul Afifatul Muminah A. Gambaran Konsumsi Minuman Kekinian Pada Remaja Putri di Yogyakarta. *Prosiding Seminar Nasional Multidisiplin Ilmu*. 2023;5(2):83–88.
17. Nur EA, Riptifah Tri Handari S, Aprillia T. Perilaku Konsumsi Sugar Sweetened Beverages (SSB) dan Aktifitas Media Social pada Mahasiswa Perkotaan Sweet Sugar Drink Consumption Behavior and Social Media Activities in Urban College. *Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia*. 2024;7(1):237–243.
18. Daniel C, Triyanti -. Faktor Dominan yang Berhubungan dengan Konsumsi Gula pada Mahasiswa Nonkesehatan. *Jurnal Gizi [Internet]*. 2023;12(2):93–106. Tersedia pada: <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/jgizi/article/view/13537>
19. Lady J. Pengaruh Perceive Information , Trust , Social Media Marketing Dan Brand Image Terhadap Niat Beli Konsumen Pada Brand Minuman Boba Di Kota Batam Keywords : Vol. 1. 2021. hlm. 275–285.
20. Veronica MT, Ilmi IMB. Minuman kekinian di kalangan mahasiswa Depok dan Jakarta. *Indonesian Jurnal of Health Development*. 2020;2(2):83–91.
21. Trifosa Veronica M, Ilmi IMB, Crosita Octaria Y. Kandungan Gula Dalam Minuman Teh Susu Dengan Topping Boba. *Amerta Nutrition*. 2022;6(1SP):171–176.
22. National Center for Biotechnology Information. PubChem Compound Summary for CID 5143, Saccharin [Internet]. [dikutip 19 September 2023]. Tersedia pada: <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/Saccharin>
23. Guy RC. Saccharin. *Encyclopedia of Toxicology*: Third Edition. 2014;4:193–194.
24. National Center for Biotechnology Information. Hazardous Substances Data Bank (HSDB): 669 - PubChem [Internet]. Nih.gov. Tersedia pada: <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/source/hsdb/669#section=Solubility-%28Complete%29>
25. Toxicological Evaluation Division Bureau of Chemical Safety. SACCHARIN AND ITS SALTS [Internet]. International Programme on Chemical Safety. Tersedia pada: <https://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v32je09.htm>
26. Pearlman M, Obert J, Casey L. The Association Between Artificial Sweeteners and Obesity. *Curr Gastroenterol Rep*. 21 Desember 2017;19(12):64.

27. Shearer J, Swithers SE. Artificial sweeteners and metabolic dysregulation: Lessons learned from agriculture and the laboratory. *Rev Endocr Metab Disord.* 7 Juni 2016;17(2):179–186.
28. Murray S, Tulloch A, Criscitelli K, Avena NM. Recent studies of the effects of sugars on brain systems involved in energy balance and reward: Relevance to low calorie sweeteners. *Physiol Behav.* Oktober 2016;164:504–508.
29. Dachriyanus MS. *Kromatografi Cair Kinerja Tinggi*. Padang: Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK) Universitas Andalas; 2017. 68–91 hlm.
30. Rubiyanto D. *Metode Kromatografi: Prinsip Dasar, Praktikum, dan Pendekatana Pembelajaran Kromtaografi*. 1 ed. Jogjakarta: Deepublish; 2017. 41–87 hlm.
31. Pratomo GS. Identifikasi Sakarin pada Es Kelapa Muda yang Dijual di Pasar Rajawali Kota Palangka Raya. *Jurnal Surya Medika.* 2021;6(2):141–145.
32. Fatimah S, Arisandi D, Yunanto D. Penetapan Kadar Sakarin Minuman Ringan Gelas Plastik Yang Dijual Di Pasar Beringharjo, Yogyakarta. Di dalam: *Seminar Nasional Teknologi Kimia, Industri dan Informasi.* 2015;46–56.
33. Harningsih T, Siska Wardani T, Tinggi Ilmu Kesehatan Nasional S. Analisis Zat Pemanis Sakarin dan Siklamat Pada Minuman Bubble Drink yang Dijual di Kota Surakarta. *Journal of Pharmacy.* 2020;9(1):13–18.
34. Sugiarty AM, Fithriyani D, Wahyuningtyas A. Analisis Kandungan Siklamat dan Sakarin pada Minuman Es Kopi Susu Gula Aren di 5 Coffee Shop, Kota Bandar Lampung. *Communication in Food Science and Technology.* 2022;1(1):1.
35. Nisa UC, Wahyuningtyas A, Fithriyani D, Talitha ZA. Identifikasi secara Kualitatif dan Kuantitatif Kandungan Siklamat serta Sakarin pada Minuman “Bubble Tea (Boba)” Komersil. *Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan.* 2024;2(2):14–15.
36. Babanovska Milenkovska F, Gjorgjev D, Karakasova L, Culeva B. Artificial Sweeteners In Various Food Products - Quantification And Intake Assessment. *Journal of Agricultural, Food and Environmental Sciences.* 2022;76(4):52–64.
37. Ekowati J, Handayani R, Hariyadi DM, Pratama MRF, Khairunnisa PH, Sulistyowaty MI, dkk. Pemberdayaan Masyarakat melalui Edukasi Cara Pembuatan Pangan Olahan yang Baik, Bahan Tambahan Pangan, dan Kemasan Pangan untuk Penguatan Jaminan Keamanan pada Pelaku UMKM Bidang Makanan di Balikpapan. *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat.* 2021;6(6):625–634.