

DAFTAR PUSTAKA

- Amilah I. T. C. & Vitrianty. 2013. Analisis Kandungan Pemanis Buatan Pada Sari Buah Markisa Produksi Makasar. Jurnal As-Syifaa. 05 (02) : Hal. 185-191.
- Amin, Muhammad. 2015. Penentuan Kadar Logam Timbal (Pb) dalam Minuman Ringan Berkarbonasi Menggunakan Destruksi Basah secara Spektrofotometri Serapan Atom. Skripsi. Malang : Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Anonimous, 1994. Pemanis SNI 01-2893-1994 Cara Uji Buatan Standar Nasional Indonesia
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Makanan.
- Bakal AI and Nabors LO (2011). Saccharin. Dalam: Nabors LO. Alternative Sweeteners. Fourth Edition. CRC Press, pp:151-158
- Cahyadi W. Analisis & aspek kesehatan bahan tambahan makanan. Edisi ke-2. Bandung: Bumi Aksara; 2009
- Cahyadi W. 2012. Bahan Tambahan Pangan. P : 256, 260, dan 261. Bumi Aksara, Jakarta.
- Cahyaningsih, E., Yuda, P. E. S. K., & Santoso, P. (2019). Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*) dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. Jurnal Ilmiah Medicamento, 5(1), 51–57.
- Day, R.A Dan Underwood, A.L. 2002. Analisis Kimia Kuantitatif. Edisi Keenam. Jakarta: Erlangga.
- Dachriyanus. (2004). Analisis Struktur Senyawa Organik Secara Spektroskopi. Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK).
- Effendi S (2012). Teknologi pengolahan dan pengawetan pangan. Bandung: Alfabeta.

- Fessenden, Ralp.G. dan Joan.S, 1982. Kimia Organik. Jakarta: Erlangga
- Hadju, N. A. (2012). Analisis Zat Pemanis Buatan Pada Minuman Jajanan Yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Manado. Jurnal Teknologi Pertanian. Volume.10 No.1.
- Harmita. (2004). Petunjuk Pelaksanaan Validasi Metode dan cara Perhitungannya. Jurnal : Majalah Ilmu Kefarmasian, Vol. 1, No.3. Departemen Farmasi FMIPA-UI.
- Jamil, A., Sabilu, Y., dan Munandar, S. 2017. 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. VOL. 2/NO.6/ MEI 2017; ISSN 2502-731X
- Kemenristek RI. (2010). Pembuatan Sari Buah. (Online) Tersedia: http://www.academia.edu/5821468/II.TINJAUAN_PUSTAKA.
- Kepala BPOM RI. 2014. Tentang Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis. Jakarta : BPOM RI
- Khopkar SM. 1990. Konsep Dasar Kimia Analitik. Saptoharjo A., Nurhadi A, penerjemah ; Jakarta UI Press
- Krishnasamy, K. 2020. Artificial Sweeteners.
- Lenggana, D. T. (2010). Validasi Penetapan Kadar Asam Asetil Salisilat (Asetosal) Dalam Sediaan Tablet Berbagai Merek Menggunakan Metode Kolorimetri Denny Tirta Lenggana Fakultas Farmasi. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Nurlailah., Alma, N, A., dan Oktiyani, N. (2017). Analisis Kadar Siklamat Pada Es Krim Di Kota Banjarbaru. Medical Laboratory Technology Journal.
- Pratomo, G.S. (2021). Identifikasi Sakarin Pada Es Kelapa Muda Yang Dijual Di Pasar Rajawali Kota Palangka Raya. Jurnal Surya Medika.

- Saprianto C & Hidayati D. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta: Kanisius.
- SNI-01-2893-1994 Tentang Cara Uji Pemanis Buatan. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional-BSN
- SNI 3719:2014 Tentang Minuman Sari Buah. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional-BSN
- Suhartati, T. (2017). Dasar-Dasar Spektrofotometer UV-VIS dan Spektrofotometri Massa Untuk Penentuan Struktur Senyawa Organik. Lampung: AURA.
- Whitehouse CR, Boullate J, McCauley LA (2008). The potential toxicity of artificial sweeteners. AAOHN Journal ;56(6): 251-259
- Yulita, A.C. (2013). Pembuatan Sari Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola Linn*) dengan Memanfaatkan Kerusakan Sel. In A. M. tawing, Skripsi. Malang: Universitas Brawijaya.