

DAFTAR PUSTAKA

- Akhriani M, Eriza F, Fuadiyah N. 2016. Hubungan konsumsi minuman berpemanis dengan kejadian kegemukan pada remaja di SMP Negeri 1 Bandung (*correlation of sweetened-drink consumption with obesity prevalence in adolescence in state secondary school 1 bandung*).Jurnal. 3(1) : 29 – 40.
- Ares G, Varela P, Rado G, Gimenez A. 2011. *Are consumer profiling techniques equivalent for some product categories? The case of orange-flavoured powdees drinks. International Journal Food Science Technology.* 46(1) : 1600-1608.
- Ares G, Buzzzone F, Vidal L, Cadena RS, Gimenez A, Pineau B, Hunter DC, Paisley AG, Jaeger SR. 2014. *Evaluation of rating based variant check all that apply questions : Rate All That Apply (RATA). Food Qual Preferences.* 36 (2014) : 87-95.
- Astuti ID. 2018. Hubungan konsumsi minuman berpemanis dan aktivitas fisik dengan kejadian diabetes melitus pada dewasa usia 30-50 tahun di Desa Nyatnyono Kecamatan Ungaran Barat Kabupaten Semarang.[skripsi]. Proram Studi Gizi, Universitas Ngudi Waluyo.
- [BALITBANGKES] Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. 2013. Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) Tahun 2013. [diakses 20 Juli 2022]. <https://kemkes.go.id/ Hasil Riskesdas 2013.pdf>.
- [BALITBANGKES]. 2018. Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) Tahun 2013. [diakses 20 Juli 2022]. [https://kemkes.go.id/ Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar \(Riskesdas\) Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan](https://kemkes.go.id/ Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan).
- Belusso AC, Nogueira BA, Breda LS, Mitterer ML. 2016. *Check-All-That-Apply (CATA) as an instrument for development of fish products.* Junal. 36(2): 275-281.
- [BPOM] Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2022. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta : BPOM RI.
- [BPOM] Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan. Jakarta : BPOM RI.
- DeFer, B. 2010. Food ingredients sweetener technical overview and allowable Daily Intake (ADI). The Nutrasweet Company. Chicago.

- [FDA] *Food and Drug Administration*. 2018. *Additional information about high-intensity sweeteners permitted for use in food in the united states*. [diakses 3 Juni 2022]. <https://www.fda.gov/food/food-additives-petitions/additional-information-about-high-intensity-sweeteners-permitted-use-food-united-states#aspartame>.
- [Info Datin] Informasi Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI. 2020. Tetap produktif, cegah dan atasi diabetes melitus. Kementerian Kesehatan RI ISSN 2442-7659. [diakses 20 Juli 2022]. <https://kemkes.go.id/> Pusat Data dan Informasi - Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Jiang Y, King JM, Prinyawiwatkul W. 2014. *A review of measurement and relationships between food, eating behavior and emotion*. *Junal Trends Food Sci Technol*. 36(1): 15–28.
- [Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2014. Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI Waspada Diabetes, Situasi dan Analisis Diabetes. [Diakses 1 Juni 2022]. [https://kemkes.go.id/ Infodatin-Diabetes.Pdf](https://kemkes.go.id/Infodatin-Diabetes.Pdf).
- King SC, Meiselman HL. 2010. *Development of a method to measure consumer emotions associated with foods*, *Food Qual Prefer*. 21 : 168-177.
- Lancet. 2019. Pola makan sehat dari sistem pangan berkelanjutan : pangan planet bumi kesehatan. [diakses 3 Juni 2022]. https://Eatforum.Org/Content/Uploads/2019/01/Report_Summary_Indonesia.Pdf.
- Lobo AP, Bedrinana RP, Madrera RR, Valles BS. 2021. *Aromatic, olfactometric and consumer description of sweet ciders obtained by cryo-extraction*. *Jurnal Food Chem*. 338: 127-829.
- Malik V, Popkin BM, Bray GA, Depres JP, Willet WC. 2010. *Sugar sweetened beverages and risk of metabolic syndrome ang type 2 diabetes : a metaanalysis*. *Junal Diabetes Care*. 33 (11) : 2477-2483.
- Meiselman HL. 2015. *A review of the current state of emotion research in product development*. *food res int*. 76(2): 192–199.
- Nestrud MA, Meiselman HL, King SC, Leshner LL, Cardello AV. 2016. *Development of essense25, a shorter version of the essense profile*. *Jurnal Food Quality and Preference*. 48 : 107–117.
- [Permenkes RI] Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2013. Nomor 30 Tahun 2013 tentang Pencantuman Informasi Kandungan Gula, Garam, dan Lemak Serta Pesan Kesehatan untuk Pangan Olahan dan Pangan Siap Saji. [diakses 01 Juni 2022]. <https://kemkes.go.id/Permenkes No. 30>

Tahun 2013 Tentang Pencantuman Informasi Kandungan Gula, Garam, Dan Lemak Serta Pesan Kesehatan Untuk Pangan Olahan Dan Pangan Siap Saji [JDIH BPK RI].

Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.

Setyaningsih dan Ismawanti, 2020. Upaya peningkatan pengetahuan masyarakat terkait pembatasan konsumsi gula, garam, dan lemak melalui kegiatan konseling gizi di wilayah puskesmas gambisari. *Jurnal Kreativitas Pengabdian kepada Masyarakat*. 3(2) : Hal 437-445.

Schouteten JJ, Steur HD, Sas B, Bourdeaudhuij IS, Gellynck X. 2017. *The effect of the research setting on the emotional and sensory profiling under blind, expected, and informed conditions: a study on premium and private label yogurt products*. *Jurnal Dairy Science*. 100 (1) : 169-186.

Suryono C, Ningrum L, Dewi TR. 2018. Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk kepulauan seribu secara deskriptif. *Jurnal Pariwisata*. 5(2) : 95-106.

Thomson MH, Crocker C, Marketo CG. 2010. *Linking sensory characteristics to emotions: an example using dark chocolate*. *Jurnal Food Qual Prefer*. 21(8): 1117–1125.

Valentin D, Chollet S, Lelievre M, Abdi H. 2012. *Quick and dirty but pretty good : a review of new descriptive methods in food science*. *Jurnal Food Sci Technol*. 147(8) : 1563-1578.

Worch T, Le S, Punter P. 2010. *How reliable are the consumers? comparison of sensory profiles from consumers and experts*. *Jurnal Food Qual Prefer*. 21(3): 309-318.

Watts BM. 1989. *Basic Sensory Methods For Food Evaluation*. University of Manitob : Canada.