

## DAFTAR PUSTAKA

- Adema, D. M. M. (1978). *Daphnia magna* as a test animal in acute and chronic toxicity tests. *Hydrobiologia*, 59(2), 125-134.
- Alsuhendra dan Ridawati. (2013). *Bahan Toksik dalam Makanan*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Altýndag, A., Ergönül, M. B., Yigit, S., dan Baykan, Ö. (2008). The acute toxicity of lead nitrate on *Daphnia magna* Straus. *African Journal of Biotechnology*, 7(23), 4298-4300.
- Anderson, B. G. (1944). The toxicity thresholds of various substances found in industrial wastes as determined by the use of *Daphnia magna*. *Sewage Works Journal*, 16(6), 1156-1165.
- Arini, L. D. D. (2017). Faktor-Faktor Penyebab dan Karakteristik Makanan Kadaluarsa yang Berdampak Buruk Pada Kesehatan Masyarakat. *JITIPARI*, 3(2), 15-24.
- Atmodjo, M.W. (2001). *Bar, Minuman, dan Pelayannya*. Yogyakarta: ANDI.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2013). *Peraturan Kepala BPOM RI No. 36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet*. Jakarta: BPOM.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2013). *Peraturan Kepala BPOM RI No. 37 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan BTP Pewarna*. Jakarta: BPOM.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2014). *Peraturan Kepala BPOM RI No. 4 tahun 2014 tentang batas maksimum penggunaan BTP pemanis*. Jakarta: BPOM.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2014). *Peraturan Kepala BPOM RI No. 14 tahun 2014 tentang organisasi dan tata kerja unit pelaksana teknis di lingkungan BPOM*. Jakarta: BPOM.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2016). *Menilik Pangan Kedaluwarsa, Terhindar dari Keracunan*. [Online]. Diakses dari <http://ik.pom.go.id/v2016/artikel/Menilik%20Pangan%20Kedaluwarsa%20Terhindar%20dari%20Keracunan.pdf>.
- Batubara, M. S. dan Ginting, N. (2018). Biotransformasi Tartrazin oleh Bakteri Usus Manusia. *BIOLINK (Jurnal Biologi Lingkungan, Industri, Kesehatan)*, 4(2), 101-111.

**Nabila Nur Assyifa, 2018**

*UJI TOKSISITAS MINUMAN KEMASAN GELAS MENGGUNAKAN Daphnia magna*

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- Bernabé, E., Vehkalahti, M. M., Sheiham, A., Aromaa, A., dan Suominen, A. L. (2014). Sugar-sweetened beverages and dental caries in adults: a 4-year prospective study. *Journal of Dentistry*, 42(8), 952-958.
- Cahyadi, W. (2006). *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Calleja, A., Baldasano, J. M., dan Mulet, A. (1986). Toxicity analysis of leachates from hazardous wastes via Microtox and *Daphnia magna*. *Toxicity Assessment*, 1(1), 73-83.
- Chaput, J. P. dan Tremblay, A. (2009). The glucostatic theory of appetite control and the risk of obesity and diabetes. *International journal of obesity*, 33(1), 46.
- Cheftel, J. C. (2005). Food and nutrition labelling in the European Union. *Food Chemistry*, 93(3), 531-550.
- Christin, F., Elystia, S., dan Yenie, E. (2015). Uji Toksisitas Akut Limbah Cair Tahu Terhadap *Daphnia magna* Dengan Metode Renewal Test. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Riau*, 2(2), 1-9.
- Creswell, J.W. (2012). *Educational Research*. Fourth Edition. Boston: Pearson.
- De Vries, A., Alexander, B., dan Quamo, Y. (1948). Studies on amino acid metabolism. III. Plasma glycine concentration and hippuric acid formation following the ingestion of benzoate. *The Journal of clinical investigation*, 27(5), 665-668.
- Dzialowski, E. M., Turner, P. K., dan Brooks, B. W. (2006). Physiological and reproductive effects of beta adrenergic receptor antagonists in *Daphnia magna*. *Archives of environmental contamination and toxicology*, 50(4), 503-510.
- Drasar, B. S., Renwick, A. G., dan Williams, R. T. (1972). The role of the gut flora in the metabolism of cyclamate. *Biochemical Journal*, 129(4), 881-890.
- Ebert, D. (2005). *Ecology, Epidemiology, and Evolution of Parasitism in Daphnia*. US: National Center for Biotechnology Information.
- Environmental Protection Series (EPS). (1990). *Report EPS: Biological test method: Acute lethality test using Daphnia spp.* Kanada: Environment Canada.
- Esmiralda, E. (2010). Uji Toksisitas Akut Limbah Cair Industri Biodiesel Hasil Biodegradasi Secara Aerob Skala Laboratorium. *Teknika Unand*, 33(1), 73-76.

- Essays, UK. (2013). *What Is Sugar Sweetened Beverages Health And Social Care Essay*. [Online]. Diakses dari: <https://www.ukessays.com/essays/health-and-social-care/what-is-sugar-sweetened-beverages-health-and-social-care-essay.php?vref=1>.
- Gallagher, M. E. (2002). Toxicity Testing Requirements, Methods and Proposed Alternatives. *Environ: Envtl. L. & Pol'y J.*, 26(2), 253-273.
- Gomez, K.A dan Gomez A.A. (1995). *Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Hamad, A. dan Kristiono. (2013). Pengaruh Penambahan Sumber Nitrogen terhadap Hasil Fermentasi Nata De Coco. *Momentum*, (9)1, 62-65.
- Hariyadi, P. (2005). Mencermati Label dan Iklan Pangan. [Online]. Diakses dari [https://www.researchgate.net/profile/Purwiyatno\\_Hariyadi2/publication/259478723\\_Mencermati\\_Label\\_dan\\_Iklan\\_Pangan/links/0046352c105e106e1b000000.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Purwiyatno_Hariyadi2/publication/259478723_Mencermati_Label_dan_Iklan_Pangan/links/0046352c105e106e1b000000.pdf).
- Hilda, N. (2015). Pengaruh Pengawet Benzoat Terhadap Kerusakan Ginjal. *Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera*, 13(26), 14–21.
- Hebert, P.D.N. (1978). The Population Biology of *Daphnia*. *Biological Reviews*, 53(8), 387-426.
- Herudiyanto, M.S. (2008). *Pengantar Teknologi Pengolahan Pangan*. Bandung: Widya Padjadjaran.
- Integrated Taxonomic Information System (ITIS). (2018). *Daphnia magna* Straus, 1820. [Online]. Diakses dari: <http://www.itis.gov>.
- Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA). (2016). *82nd Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives*. Geneva: FAO.
- Khatri, P., dan Shalini, R. (2008). Additives Used in Soft Drinks. *Beverage & Food World*, 30-34.
- Koivisto, S. (1995). Is *Daphnia magna* an ecologically representative zooplankton species in toxicity tests?. *Environmental Pollution*, 90(2), 263-267.
- Koivisto, S., Ketola, M., dan Walls, M. (1992). Comparison of five cladoceran species in short-and long-term copper exposure. *Hydrobiologia*, 248(2), 125-136.
- Lennerz, B. S., Vafai, S. B., Delaney, N. F., Clish, C. B., Deik, A. A., Pierce, K. A., Ludwig, S. D., dan Mootha, V. K. (2015). Effects of sodium benzoate, a widely used food preservative, on glucose homeostasis and metabolic profiles in humans. *Molecular genetics and metabolism*, 114(1), 73-79.

Nabila Nur Assyifa, 2018

UJI TOKSISITAS MINUMAN KEMASAN GELAS MENGGUNAKAN *Daphnia magna*

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- Lu, F.C. (2006). *Toksikologi Dasar: Asas, Organ sasaran, dan Penilaian Resiko*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Maloringan, Y. G dan Ari, D. (2018). Production of Nata De Coco Using Soaked Soybean Water as the Alternative Usage of Zwavelzuur Ammoniak (ZA). *KnE Life Sciences*, 4(2), 43-50.
- Martins, J., Teles, L. O., dan Vasconcelos, V. (2007). Assays with *Daphnia magna* and *Danio rerio* as alert systems in aquatic toxicology. *Environment International*, 33(3), 414-425.
- McMahon, J. W., dan Rigler, F. H. (1963). Mechanisms regulating the feeding rate of *Daphnia magna* Straus. *Canadian Journal of Zoology*, 41(2), 321-332.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2004). *Peraturan Pemerintah RI No. 28 tahun 2004 tentang keamanan, mutu, dan gizi pangan*. Jakarta: Menteri Kesehatan RI.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2012). *Peraturan Menteri Kesehatan RI No.33 tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Menteri kesehatan RI.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2013). *Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 30 tahun 2013 tentang Pencantuman Informasi Kandungan Gula, Garam dan Lemak serta Pesan Kesehatan untuk Pangan Olahan dan Pangan Siap Saji*. Jakarta: Menteri Kesehatan RI.
- Moutinho, I. L. D., Bertges, L. C., dan Assis, R. V. C. (2007). Prolonged use of the food dye tartrazine (FD&C yellow no 5) and its effects on the gastric mucosa of Wistar rats. *Brazilian journal of biology*, 67(1), 141-145.
- Nazir, M. (2003). *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Pan, A., dan Hu, F. B. (2011). Effects of carbohydrates on satiety: differences between liquid and solid food. *Current Opinion in Clinical Nutrition & Metabolic Care*, 14(4), 385-390.
- Pangkey, K. (2009). *Daphnia* dan Penggunaannya. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 5(3), hlm.33-36.
- Pennak, R.W. (1989). *Fresh-water invertebrates of the United States. 3rd ed. Protozoa to Mollusca*. New York: John Wiley & Sons.
- Polyák, É., Gombos, K., Hajnal, B., Bonyár-Müller, K., Szabó, S., Gubicskó-Kisbenedek, A., Marton, K., dan Ember, I. (2010). Effects of artificial sweeteners on body weight, food and drink intake. *Acta Physiologica Hungarica*, 97(4), 401-407.

- Price, J. M., Biava, C. G., Oser, B. L., Vogin, E. E., Steinfeld, J., dan Ley, H. L. (1970). Bladder tumors in rats fed cyclohexylamine or high doses of a mixture of cyclamate and saccharin. *Science*, 167(3921), 1131-1132.
- Rademaker, M., dan Forsyth, A. (1989). Contact dermatitis in children. *Contact Dermatitis*, 20(2), 104-107.
- Rangan, A., Hector, D., Louie, J. C. Y., Flood, V. M., dan Gill, T. (2009). *Soft drinks, weight status and health: health professional update*. Australia: NSW Cluster of Public Health Nutrition.
- Ratnani, R. D. (2009). Bahaya Bahan Tambahan Makanan bagi Kesehatan. *Momentum*, 5(1), 15-22.
- Rijal, M., Surati, Kotala, S., Subhan. (2016). The Influence of The Concentration ZA (Zwavelzure Ammoniac) to The Quality of Nata De Coco. *International Journal of Research in Social Sciences*, 6(1), 53-58.
- Ringelberg, J. (1973). Parameter dependant (temperature) tolerance levels and the influence of the complexity of the biological system. *Hydrobiological Bulletin*, 7(3), 106-114.
- Rohman, A. dan Soemantri. (2007). *Analisis Makanan*. Jawa Tengah: Universitas Gadjah Mada.
- Soemirat, J., dkk. (2003). *Toksikologi Lingkungan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Sudarmadi, S. (1993). Toksikologi Limbah Pabrik Kulit terhadap *Cyprinus Carpio* L dan Kerusakan Insang. *Jurnal Lingkungan dan Pembangunan* 13(4), 247-260.
- Sunaryo, E., Rimbawan, Tety, H. S., Sri, W. A. J., Ari, F. S, Parlindungan, S., Luciana, B. S. (2017). *Keamanan Bahan Tambahan Pangan, Perspektif Industri Makanan dan Minuman*. Jakarta: Badan Penerbit Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Surtikanti, H. K. (2004). Pengujian Bahan Toksisitas Logam berat terhadap *Daphnia* dan *Planaria*. *Proceeding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan, dan Penerapan MIPA*. Yogyakarta.
- Surtikanti, H. K. (2011). *Toksikologi Lingkungan dan Metode Uji Hayati*. Bandung: Rizqi press.
- Surtikanti, H. K., Juansah, R., dan Frisda, D. (2017). Optimalisasi Kultur *Daphnia* yang Berperan sebagai Hewan Uji dalam Ekotoksikologi. *Jurnal Biodjati*, 2(2), 83-88.

- Surtikanti, H. K., Frisda, D., dan Hidayah, M. T. (2018). Uji Hayati Lima Jenis Minuman Kemasan Gelas dengan Hewan Uji *Daphnia magna* dan Mencit Jantan (*Mus musculus*). *Jurnal Biodjati*, 3(1), 79-89.
- Syafrida, S. (2017). Sertifikat Halal pada Produk Makanan dan Minuman Memberi Perlindungan dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen Muslim. *ADIL: Jurnal Hukum*, 7(2), 159-174.
- Toussaint, M. W., Shedd, T. R., van der Schalie, W. H., dan Leather, G. R. (1995). A comparison of standard acute toxicity tests with rapid- screening toxicity tests. *Environmental Toxicology and Chemistry: An International Journal*, 14(5), 907-915.
- Undang-undang Republik Indonesia No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan.
- United States Environmental Protection Agency (USEPA). (1994). *Standard Operating Procedures 24-Hour Range Finding Test Using Daphnia magna and Daphnia pulex*. Washington DC, USA: USEPA.
- United States Environmental Protection Agency (USEPA). (2002). *Methods for Measuring the Acute Toxicity of Effluents and Receiving Waters to Freshwater and Marine Organisms*. Washington DC, USA: USEPA.
- Warne, M. S. J., dan van Dam, R. (2008). NOEC and LOEC data should no longer be generated or used. *Australasian Journal of Ecotoxicology*, 14(1), 1-5.
- Winarno, G., Srikandi F., Dedi F. (1982). *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wiwoho, A. (2009). *Pengetahuan Minuman dan Bartending*. Jakarta: Erlangga.