

DAFTAR PUSTAKA

- Ashurst, P. R. (2016). Carbonated beverages. In *Reference Module in Food Science*. Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.03240-6>
- Ashurst, P. R., Hargitt, R., & Palmer, F. (2017). Soft Drink and Fruit Juice Problems Solved (Second Edition). In *Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition* (pp. 29–66).
- Azra, J. M., Setiawan, B., Nasution, Z., Sulaeman, A., & Estuningsih, S. (2023). Kandungan gizi dan manfaat air kelapa terhadap metabolisme diabetes: kajian naratif. *Amerta Nutrition*, 7(2), 317–325.
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). *SNI 3708:2015 Air Soda*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2018). *SNI 8374:2018 Minuman Berperisa Berkarbonasi*.
- Barker, G. S., Jefferson, B., & Judd, S. J. (2002). The control of bubble size in carbonated beverages. *Chemical Engineering Science*, 57(4), 565–573.
- Batubara, S. C., & Pratiwi, N. A. (2018). Pengembangan minuman berbasis teh dan rempah sebagai minuman fungsional. *Jurnal Industri Kreatif Dan Kewirausahaan*, 1(2), 109–123.
- Bayu, M. K., Rizqiati, H., & Nurwantoro. (2017). Analisis total padatan terlarut, keasaman, kadar lemak, dan tingkat viskositas pada kefir optima dengan lama fermentasi yang berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(April), 33–38.
- Bobsaid, A. A. (2023). Laporan pra-desain pabrik sodium hydrogen carbonate dari soda ash Dan karbon dioksida dengan proses karbonasi menggunakan penambahan kalsium karbonat . *Doctoral Dissertation, UPN Veteran Jawa Timur*.
- BPOM(Badan Pengawas Obat dan Makanan). (2015). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI No 1 Tahun 2015 tentang Kategori Pangan. Jakarta
- Cinteza, E. (2011). Update in pediatrics: To take or not to take soft drinks, sports or energy drinks? *A Journal of Clinical Medicine*, 6(2), 157–158.
- Daeli, W. A. C., & Nurwahyuni, A. (2019). Determinan sosial ekonomi konsumsi minuman berpemanis di Indonesia: analisis data Susenas 2017. *Jurnal Ekonomi Kesehatan Indonesia*, 4(1).

- Deglas, W., Fransiska, & Wulandari, E. (2024). Pengaruh Pemanfaatan air kelapa tua terhadap kualitas kecap manis dengan variasi lama waktu pemasakan. *AGROFOOD, Jurnal Pertanian Dan Pangan*, 6(2), 29–38.
- Dharmawati, I. A. (2015). Konsumsi soft drink mengakibatkan kerusakan gigi. *Jurnal Ilmu Gizi*, 6(1), 43–50.
- Ekawati, Rizieq, R., & Ellyta. (2014). Pemanfaatan limbah air kelapa menjadi nata de coco untuk meningkatkan pendapatan pedagang kelapa parut. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni Bagi Masyarakat)*, 2(2), 72–82.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., & Widyastuti, E. (2015). *Komponen minor dan bahan tambahan pangan* (Gizi-Makan). Bumi Aksara.
- Eve, A. Saint, Délérís, I., Feron, G., Ibarra, D., Guichard, E., & Souchon, I. (2010). How trigeminal, taste and aroma perceptions are affected in mint-flavored carbonated beverages. *Food Quality and Preference*, 21(8), 1026–1033.
- Fa'idah, S. N. (2018). *Aplikasi membran nilon untuk filtrasi jus jeruk: uji permeabilitas, total padatan sukrosa, dan struktur morfologi terlarut*. Universitas Jember.
- Farida, Y., Kartiningsih, & Rahmadan, F. H. (2021). Formulasi Granul *Effervescent* Ekstrak Etanol Buah Andaliman (*Zanthoxylum Acanthopodium* Dc .) Dengan Variasi Sumber Asam Dan Uji Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 19(1), 96–101.
- Fauziah, R., Malaka, R., & Yuliaty, F. N. (2020). Titratable acidity and pH changes of pasteurized milk by addition of Roselle flower extract in the refrigerator storage. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 492(1).
- Fauzie, M. F. T. (2022). *Kajian pembuatan minuman berkarbonasi berbasis kencur (Kaempferia galanga L.) dengan penambahan asam sitrat dan natrium bikarbonat*. UNIVERSITAS LAMPUNG.
- Geri, J. D., Ayu, D. F., & Harun, N. (2019). Kombinasi minuman lidah buaya berkarbonasi dengan sari lemon. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(2), 132–140.
- Giyatmi, & Lingga, D. . (2019). The effect of citric acid and sodium bicarbonate concentration on the quality of *effervescent* of red ginger extract. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 383(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/383/1/012022>

- Grajang, I. B., & Wahyuningsih, I. (2019). Formulation of sechium edule extract *effervescent* granule with the variation of citric acid, tartrate acid and sodium bicarbonate. *In Proceedings Ofthe 1st Muhammadiyah International Conference on Health and Pharmaceutical Development (MICH-PhD 2018)*, 54–60.
- Hadiwijaya, Y., Kusumiyati, K., & Munawar, A. A. (2020). Prediksi total padatan terlarut buah melon golden (Cucumis melo L.) menggunakan VIS-SWNIRS dan analisis multivariat. *Jurnal Penelitian Saintek*, 25(2), 103–114.
- Hakim, L. (2018). Kajian rasio natrium bikarbonat dan asam sitrat pada formulasi serbuk *Effervescent* berbasis teh hitam dan kayu secang terhadap CO₂ terlarut, waktu larut dan sifat organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 12(1), 1–10.
- Harsanti, D. (2010). Sintesis dan karakteristik boron karbida dari asam borat, asam sitrat dan karbon aktif. *Jurnal Sains & Teknologi Modifikasi Cuaca*, 11(1), 29.
- Hasnawati, Sutiharni, Deswarni, D., Jasiah, & Febrina, W. (2023). Pemanfaatan limbah air kelapa untuk industri kecil di pedesaan. *Masyarakat Berdaya Dan Inovasi*, 4(2), 160–168.
- Ikhsan, M. A. R., Rosalina, Y., & Susanti, L. (2019). Pengaruh penambahan asam sitrat dan jenis kemasan terhadap perubahan mutu sari buah jeruk kalamansi selama penyimpanan pada suhu ruang. *Jurnal Agroindustri*, 8(2), 139–149.
- Imanuela, M., Sulistyawati, & Ansori, M. (2012). Penggunaan asam sitrat dan natrium bikarbonat dalam minuman jeruk nipis berkarbonasi. *Food Science and Culinary Education Journal*, 1(1), 27–30.
- Indrawati, A. W., Bafadal, A., & Taridala, S. A. (2016). Persepsi konsumen terhadap sirup air kelapa. *Thesis. Magister Program Studi Agribisnis Universitas Halu Oleo, Kendari*.
- Jeon, D., & Moon, J. (2024). NaHCO₃-induced carbonation reaction for enhancing the properties of CaO-activated GGBFS. *Construction and Building Materials*, 438. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.conbuildmat.2024.137076>
- Kholidah, S., & Khumaidi, A. (2014). Formulasi tablet *effervescent* jahe (Z Officinale Roscoe) dengan variasi konsentrasi sumber asam dan basa. *Online Jurnal of Natural Science*, 3(3), 216–229.
- Li, Z., Wang, T., Zhang, W., Jiang, H., Wang, W.-T., Tao Lan, Xu, L., & Yun, Y.-H.

- (2024). *Comparative key aroma compounds and sensory correlations of aromatic coconut water varieties: insights from GC × GC-O-TOF-MS, E-nose, and sensory analysis*. Food Chemistry.
- Liger-Belair, G., Sternenberg, F., Brunner, S., Robillard, B., & Cilindre, C. (2015). Bubble dynamics in various commercial sparkling bottled waters. *Journal of Food Engineering*, 163, 60–70. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2015.04.016>
- Likumahua, M. H., Moniharapon, E., & Tuhumury, H. C. . (2022). Pengaruh konsentrasi gula terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik marmalade jeruk nipis (*Citrus aurantiifolia* S.). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 7(2), 4978–4993.
- Ljunggren, E., & Karlberg, B. (1995). Determination of total carbon dioxide in beer and soft drinks by gas diffusion and flow injection analysis. *Journal of Automatic Chemistry*, 17(3), 105–108.
- Madeswaran, S., & Jayachandran, S. (2018). Sodium Bicarbonate : A Review and its Uses in Dentistry. *Indian Journal of Dental Research*, 29, 672–677. <https://doi.org/10.4103/ijdr.IJDR>
- Mandey, L. C., Tarore, D., Kandou, J. E. A., & Dumais, N. M. (2020). Teknologi produksi nata de coco berbahan baku organik. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 6(2), 665–672.
- Marcus, J. B. (2019). *Aging, nutrition and taste nutrition, food science and culinary perspectives for aging tastefully*. Academic Press.
- Mela, E. (2020). Diversifikasi produk pangan berbasis air kelapa. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 22(2), 163.
- Mudianto, W., & Syahrumsyah, H. (2012). Pengaruh natrium bikarbonat terhadap kadar vitamin C, total padatan terlarut dan nilai sensori dari sari buah nanas berkarbonasi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1), 1–5.
- Mutaqin, Z. Z. (2018). Dinamika aspek kesehatan dan ekonomi dalam kebijakan minuman berkrabonasi di Indonesia. In *Quality Jurnal Kesehatan* (Vol. 1, Issue 1).
- Mutiarahma, S., Pramono, Y. B., & Nurwantoro. (2019). Evaluasi kadar gula, kadar air, kadar asam dan pH pada pembuatan tablet *effervescent* buah nangka. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 36–41. <https://doi.org/10.14710/jtp.2019.20519>

- Na, L., Suryatmojo, I., & Ls, S. (2018). Pengaruh mengkonsumsi minuman berkarbonasi terhadap erosi gigi in vivo permanen rahang atas. *SONDE (Sound of Dentistry) Vol, 3*(2), 48–69.
- Nasution, A. R., Suhaidi, I., & Nora Limbong, L. (2018). Pengaruh penambahan natrium bikarbonat (NaHCO_3) dan asam sitrat terhadap mutu minuman sari buah kedondong berkarbonasi. *J.Rekayasa Pangan Dan Pert, 6*(2), 202–209.
- Nasution, Z. H., Suhaidi, I., & Limbong, L. N. (2016). Pengaruh perbandingan air kelapa tua dengan sari sirih dan konsentrasi natrium bikarbonat terhadap mutu minuman air kelapa berkarbonasi. *J.Rekayasa Pangan Dan Pert, 4*(4).
- Nasution, Z., Jirapakkul, W., & Lorjaroenphon, Y. (2018). Aroma compound profile of mature coconut water from tall variety through thermal treatment. *Journal of Food Measurement and Characterization, 13*(1), 277–286. <https://doi.org/10.1007/s11694-018-9942-x>
- Nilasari, A., & Jacky, J. (2023). Analisis karbondioksida (CO_2) pada minuman Blueberry squash, Strawberry, Orange Pulp, Lemon squash di PT Nozy Sukses Sejahtera. *Journal of Comprehensive Science (JCS), 2*(3), 810–814.
- Ningsih, S. (2019). Pengaruh perbandingan asam sitrat-asam tartrat terhadap karakteristik minuman serbuk *effervescent* daun pulai (*Alstonia Scholaris (L.) R.Br.*). Universitas Jambi.
- Novidahlia, N., Mardiah, & Mashudi. (2014). Minuman Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) berkarbonasi ready to drink sebagai minuman fungsional yang kaya antioksidan. *Jurnal Pertanian, 3*(2), 64–77.
- Nuridin, G. M., Wahid, M., & Amaliah, N. (2023). Diversifikasi limbah air kelapa menjadi sirup, cuka, nata de coco (SICUKO) di desa Katumbangan Lemo. *Jurnal Pengabdian Dan Peningkatan Mutu Masyarakat (Janayu), 4*(3), 233–242.
- Nursanty, R. P., Subaidah, W. A., Muliasari, H., Juliantoni, Y., & Hajrin, W. (2022). Pengaruh variasi konsentrasi asam sitrat dan natrium bikarbonat terhadap sifat fisik granul *effervescent* sari buah duwet (*Syzygium cumini L.*). *Majalah Farmasi Dan Farmakologi, 26*(1), 38–43.
- Oktavina, W. R., & Imtihani, H. N. (2023). Formulasi dan evaluasi suspensi granul *effervescent* ekstrak kitosan cangkang kepiting bakau (*Scylla serrata*) dengan

- perbandingan natrium bikarbonat. *Journal of Islamic Pharmacy*, 8(2).
- Paar, A. (2023). *Carbon dioxide in beverages*. <https://www.google.com/search?q=WI+KI.Anton-Paar.Com>.
- Pakaya, S. wulandari, Antuli, Z. A. ., & Une, S. (2021). Karakteristik kimia minuman isotonik berbahan baku air kelapa (*Cocos nucifera*) dan ekstrak jeruk lemon (*Citrus Limon*). *Jambura Journal of Food Technology*, 3(2), 102–111.
- Patel, S. G., & Siddaiah, M. (2018). Journal of drug delivery and therapeutics formulation and evaluation of *effervescent* tablets : a review. *Journal of Drug Delivery and Therapeutics*, 8(6), 296–303.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Khafidurahman, A. (2018). Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian preference test (hedonik dan mutu hedonik) studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network. *Jurnal Mikrotik*, 8(1), 29–42.
- Potter, N. N., & Hotchkiss, J. H. (2012). *Food Science, Fifth Edition*.
- Prades, A., Dornier, M., Diop, N., & Pain, J. P. (2012). Coconut water uses, composition and properties: A review. *Fruits*, 67(2), 87–107. <https://doi.org/10.1051/fruits/2012002>
- Prasetyawan, I. B., Maslukah, L., & Rifai, A. (2017). Pengukuran sistem karbon Dioksida (CO₂) sebagai data dasar penentuan fluks karbon. *Buletin Oseanografi Marina*, 6(1), 9–16.
- Purwanti, B. L. K., Pertiwi, N. K. F. R., & Anggaraeni, P. I. (2019). Efek konsumsi minuman berkarbonasi dan minuman rasa jeruk terhadap pH saliva pada mahasiswa Program Studi Pendidikan Dokter Gigi Fakultas Kedokteran Universitas Udayana. *Bali Dental Journal*, 3(2), 53–58.
- Rahayu, V. M. E. S. P., Mertha, I. M., Ari Rasdini, I. G. A., & Putra Yasa, I. D. P. G. (2021). Pengaruh pemberian air kelapa muda terhadap tekanan darah pada pasien hipertensi. *Jurnal Gema Keperawatan*, 14(2), 126–133. <https://doi.org/10.33992/jgk.v14i2.1808>
- Rao, S. S., & Najam, R. (2016). Coconut water of different maturity stages ameliorates inflammatory processes in model of inflammation. *Journal of Intercultural Ethnopharmacology*, 5(3), 244–249.

- Reddy, E. P., & Lakshmi, T. M. (2014). Coconut Water - properties , uses , nutritional benefits in health and wealth and in health and disease :a review . *Journal of Current Trens in Clinical Medicine & Laboratory Biochemistry Review*, 2(2), 6–18.
- Research and Markets. (2025). *Soft drinks global market report 2025*. https://www.researchandmarkets.com/reports/5806949/carbonated-soft-drinks-market-report?srsltid=AfmBOooC8KVtmhPOOhCOMVEcG1LBjytsVD7vH-V5YvfQ-EhYkSo_YMP7
- Sander, R. (2015). Compilation of Henry’s law constants (version 4.0) for water as solvent. *Atmospheric Chemistry and Physics*, 15(8), 4399–4981.
- Sandrasari, D. A., & Abidin, Z. (2011). Penentuan konsentrasi natrium bikarbonat asam sitrat pada pembuatan serbuk minuman anggur berkarbonasi (*effervescent*). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 21(2), 113–117.
- Santosa, S. J. (2017). Pengaruh konsentrasi air kelapa muda terhadap hasil tiga varietas ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). *Inofarm: Jurnal Inovasi Pertanian*, 18(2), 22–32.
- Sayed, A. (2018). The beverages. *Agricultural Research & Technology: Open Access Journal*, 14(5), 1–9.
- Shahnaz, A. (2021). Comparative effect of kawista fruit (*Limonia Acidissima*) with water and concentration of sodium bicarbonate on the quality of carbonated beverages. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 1(02), 12–21.
- Simanjuntak, B., Adawiyah, D., & Purnomo, E. (2016). Stabilitas gas karbondioksida pada minuman berkarbonasi selama penyimpanan. *Jurnal Mutu Pangan*, 3(1), 45–49.
- Statistik Perkebunan Jilid I 2022-2024, 172 (2024). Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Pertanian Republik Indonesia
- Suragimath, G., Krishnaprasad, K. R., Moogla, S., Sridhara, S. U., & Raju, S. (2010). Effect of carbonated drink on excisional palatal wound healing: A study on Wistar rats. *Indian Journal of Dental Research*, 21(3), 330–333. <https://doi.org/10.4103/0970-9290.70789>
- Suryani, S. D., Rosyanawari, M., Lestari, E. Y., Utami, F. C. R., Muflihati, I., & Suhendriani, S. (2025). Perbedaan jenis gula terhadap karakteristik mutu sensori minuman karbonasi wedang uwuh. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 03(01), 13–20. <https://doi.org/10.31316/jitap.v3i1.7916>

- Syahfitri, T., Susanti, S. N., Fajriansyah, M., Suhardian, F., & Juliana, A. (2022). Pemanfaatan air kelapa untuk pembuatam kecap terhadap peningkatan perekonomian masyarakat desa Mumpa pasca Covid-19. *Selodang Mayang: Jurnal Ilmiah Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kabupaten Indragiri Hilir*, 8(3), 224–230.
- Syakbandini, N. (2018). Pengaruh konsentrasi starter terhadap mutu teh kombucha sari buah nanas. *Artikel Ilmiah: Universitas Mataram*.
- Syam, I., Fadilah, R., & Sukainah, A. (2023). Penerapan metode pasteurisasi untuk meningkatkan daya simpan dan mutu minuman khas Sinjai (Minas). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 9(1), 21–30.
- Tan, C., Cheng, L.-H., Bhat, R., Rusul, G., & Easa, A. M. (2014). Composition, physicochemical properties and thermal inactivation kinetics of polyphenol oxidase and peroxidase from coconut (*Cocos nucifera*) water obtained from immature, mature and overly-mature coconut. *Food Chem*, 142(8), 121–128.
- Tih, F., Pramono, H., Hasianna, S. T., & Naryanto, E. T. (2016). Efek konsumsi air kelapa (*Cocos nucifera*) terhadap ketahanan berolahraga selama latihan lari pada laki-laki dewasa bukan atlet. *Artikel Peneletian*, 65, 33–38.
- Wahyudi, A. (2023). Pengaruh penambahan asam sitrat dan natrium bikarbonat (NaHCO_3) terhadap mutu minuman sari jahe berkarbonasi. *SKRIPSI: Universitas Sriwijaya*.
- Yong, J. W. H., Ge, L., Ng, Y. F., & Tan, S. N. (2009). The chemical composition and biological properties of coconut (*Cocos nucifera* L.) water. *Molecules*. 2009 Dec, doi: 10.33, 9;14(12):5144-64.
- Yulia, A., & Rahmi, S. L. (2011). Studi pembuatan minuman kayu manis berkarbonasi dengan penambahan gula pasir dan natrium bikarbonat. *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains.*, 13(1), 53–59.