

BAHAYA DIBALIK MINUMAN KEKINIAN BUBBLE MILK TEA STUDI KASUS KOTA YOGYAKARTA

Teresa Avilla Arlintang Prastyana

Pengembangan Produk Agroindustri, Sekolah Vokasi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta

Gedung SV UGM, Sekip Unit 1 Catur Tunggal, Sleman Yogyakarta, Indonesia. 55281

E-mail : teresa.avilla.arlintang.prastyana@mail.ugm.ac.id, avillaarlintang@gmail.com

Abstrak

Bubble milk tea merupakan minuman dari campuran susu dan teh dengan topping berupa bubble atau mutiara, menjadi minuman yang melambungkan gaya hidup dinamis kaum remaja. Tulisan ini menyoroti dampak dari jenis minuman bubble milk tea, menyangkut kadar gula dan bahaya cedera tersedak pada konsumen bubble tea. Metode yang digunakan adalah melalui studi pustaka dan penelaahan terhadap jurnal ilmiah terkait. Artikel ini merupakan pengembangan dari tulisan awal yang telah dimuat dalam antologi essay bengkel bahasa dan sastra Daerah Istimewa Yogyakarta. Dampak negatif dan positif dari jenis minuman ini dikompilasikan, agar bisa disikapi secara bijaksana. Sehingga kita mampu memaksimalkan sisi positif dari tren ini sehingga dapat dimanfaatkan oleh banyak kalangan.

Kata Kunci: bubble milk tea, dampak negatif, dampak positif

I. PENDAHULUAN

Kreativitas pelaku usaha dalam menciptakan olahan bahan pangan sangat inovatif, dan respon pasar juga beragam, anak muda yang ada dalam rentang usia sekolah, adalah pasar yang sangat potensial, terlebih, di era membesarnya kelas menengah, orang tua dari remaja-remaja ini, yang memiliki daya beli yang kuat. Salah satu inovasi di bidang pangan dan produk konsumsi, yang terutama menasar rentang usia sekolah (7-22 tahun) adalah *bubble milk tea*.

Bubble milk tea atau dalam bahasa dagang disebut boba milk tea saat ini menjadi tren yang sangat "kekinian". Minuman ini bahkan membuat para remaja antusias mengkonsumsinya, hingga kita bisa menemukan antrian panjang di setiap gerainya. Kehebatan minuman ini adalah, mampu membuat banyak warga, secara khusus warga Yogyakarta tertarik untuk menjualnya. Gerai minuman ini tercatat sampai ratusan, bahkan sampai di pelosok kota Yogyakarta, bisa ditemukan minuman ini, yang menjadi masalah adalah di setiap tren pasti ada sisi negatif yang terlihat secara kasat mata atau tidak langsung terasa efeknya sekarang.

Sejarah Bubble Milk Tea

Bubble milk tea adalah minuman teh bercampur dengan susu yang diberi topping berupa bubble/mutiara di dalamnya. Menurut Andi Annisa Dwi Rahmawati untuk *detik food*, awalnya minuman ini diciptakan oleh Lin Hsiu-hui pada tahun 1987 sebagai salah satu menu baru toko minuman tempatnya bekerja di Taiwan. Bubble sendiri terbuat dari campuran tapioka, air panas, dan gula jawa yang diaduk hingga mengental. Beberapa tahun yang lalu, minuman ini sempat terkenal dan menjadi tren di seluruh dunia. Namun, akhir-akhir ini, bubble milk tea mulai terkenal lagi dan bahkan banyak remaja mulai kecanduan menikmati minuman ini. Hal ini dapat dibuktikan dengan banyaknya gerai minuman baru di Yogyakarta yang menjual bubble milk tea sebagai menu utamanya (<https://food.detik.com>).

Menurut Dewi (Veronica *et al.*, 2020) minuman boba menjadi populer kembali sejak beberapa tahun terakhir, ditandai dengan munculnya banyak gerai franchise boba di tengah masyarakat. Menurut sejarahnya minuman boba pertama kali ditemukan pada tahun 1980 di Taiwan berupa *zhen zhu nai cha*,

atau yang dalam bahasa Indonesia berarti teh susu mutiara atau lebih dikenal dengan nama teh susu boba /boba milk tea/ bubble tea. Teh susu boba adalah minuman berbasis teh yang dicampur dengan rasa buah dan/atau susu, dengan tambahan topping berupa bola-bola bertekstur kenyal yang terbuat dari campuran tepung tapioka dengan brown sugar dan bewarna kehitaman yang dikenal dengan sebutan "boba", "bubble", atau "pearl". Tekstur kenyal merupakan ciri khas dari bola-bola tapioka tersebut. Sejak beberapa tahun terakhir gerai-gerai minuman boba terus bermunculan di tengah masyarakat Indonesia seiring dengan besarnya popularitas minuman tersebut, terutama di kalangan remaja dan dewasa muda (Veronica *et al.*, 2020).

Untuk kasus kota Yogyakarta, sampai sejauh ini, bubble milk tea memang murni sebuah tren tidak terlihat adanya kecenderungan strategi pemasaran brand besar dan masih belum diketahui siapa pendiri gerai minuman bubble milk tea pertama di Yogyakarta. Namun, sekarang sudah banyak sekali gerai minuman dengan menu bubble milk tea ini tersebar di seluruh kota. Se jauh ini pula, ada tiga merk minuman ini yang populer di Yogyakarta, yaitu *Chatime*, *Chacha Milk Tea*, dan *KOI*. Tiga merk ini terkenal karena memiliki banyak cabang di seluruh kota bahkan di propinsi lain. Meskipun tiga merk ini sangat terkenal di Yogyakarta, tiga merk ini mempunyai keunggulan masing-masing dalam produknya.

Secara nasional, setidaknya ada lebih dari 15 franchise boba milk tea yang menawarkan kepemilikan secara waralaba, sebagaimana data berikut :

Tabel 1: list franchise boba milk tea

No	Nama/merk	Alamat media sosial/ website
1	Lima warna	https://limawarna.com/
2	Xing Fu Tang	www.xingfutang.co.id/
3	Gulu Gulu	www.gulugulu.id/contact/
4	Tigerson	www.Tigersonindonesia.com/
5	Kamsia Boba	http://instagram.com/kamsia.indonesia/
6	SUGAR	http://instagram.com/sugar_franchise/
7	Bobawano	http://wanobobatea.com/
8	Xie Xie Boba	http://xiexieboba.com/
9	Buddies	http://instagram.com/buddies.indonesia/
10	Boba Pan	http://instagram.com/bobapan_idn/
11	Kokumi	https://instagram.com/kokumi_id
12	Tiger Sugar	https://instagram.com/tigersugarindonesia
13	Ban Ban Cheese Tea	https://instagram.com/banban.tea
14	Diagon Alley	https://instagram.com/diagonalley.indonesia
15	Cetroo Coffee (Boba Edition)	http://bit.ly/CetrooExpertWeb/ http://cetroocoffee.com
16	Chatime	http://chatime.co.id
17	Cha Cha Milk tea	http://chachamilktea.co.id
18	KOI the Indonesia	https://www.instagram.com/koitheindonesia/?hl=id

Sumber: <https://cetroocoffee.com/2020/05/05/ini-franchise-boba-tea-hits-yang-anda-cari/>

Chatime merupakan merk pendahulu dari dua merk ini di Indonesia, Chatime terkenal karena rasanya yang enak dan lezat serta kita dapat memilih ukuran saji yang bisa kita minum. Banyak konsumen sangat menyukai minuman bubble mik tea Chatime varian hazelnut choco dan roasted milk tea karena rasanya yang sangat lezat. Namun, meskipun rasanya lezat, gerai minuman ini memiliki harga yang cukup tinggi untuk satu gelas, yang tentu akan sedikit menyulitkan pelajar untuk dapat membelinya.

Chacha Milk Tea merupakan minuman lokal Yogyakarta yang terkenal karena gerainya yang nyaman untuk berkumpul bersama dengan rasa yang lezat dan harga yang relatif terjangkau pelajar. Chacha Milk Tea juga memiliki banyak cabang tersebar di Yogyakarta, baik itu di dalam mall maupun gerai tersendiri.

Gerai terakhir serta yang terbaru adalah KOI, gerai minuman ini sebenarnya sudah lama ada di Indonesia, hanya saja baru tahun 2018, gerai ini berdiri di Yogyakarta, tepatnya di Ambarrukmo Plaza. Minuman ini terkenal karena kekhasan minumannya. Gerai ini mengambil konsep Jepang sehingga terlihat khas dan unik. Hanya saja harga yang dipatok gerai ini juga cukup menguras uang jajan pelajar,

Namun, kehadiran 3 merk besar ini tidak lantas menutup kemungkinan bahwa masih banyak gerai kecil lain yang berdiri di Yogyakarta.

II. METODOLOGI PENELITIAN

Metodologi penelitian yang dilakukan menggunakan Metode Studi kepustakaan yaitu dengan melakukan teknik pengumpulan data dengan mengadakan studi penelaahan terhadap jurnal ilmiah terkait, buku-buku, literatur-literatur, catatan-catatan, dan laporan-laporan yang ada hubungannya dengan masalah yang diteliti. Studi Kepustakaan yaitu mengadakan penelitian dengan cara mempelajari dan membaca literatur-literatur yang ada hubungannya dengan permasalahan yang menjadi obyek penelitian.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Menurut riset kecil melalui aplikasi *Grabfood*, ditemukan setidaknya 102 gerai yang menjual menu bubble milk tea dengan berbagai varian rasa. Akan tetapi, ini baru saja gerai yang menjual minumannya di Grabfood, tidak menutup kemungkinan bahwa masih banyak penjual minuman ini yang hanya menjual lokal dan tidak dijual di Grabfood ataupun Go-food. Hal ini menunjukkan bahwa kehadiran minuman ini bermanfaat bagi peningkatan sumber ekonomi masyarakat Yogyakarta dan membuka lowongan pekerjaan dan peluang wirausaha bagi masyarakat. Beberapa penjual minuman bubble milk tea ini juga merasa memperoleh manfaat dengan adanya tren minuman ini, bahkan beberapa gerai mengatakan bahwa mereka mendapat omset yang cukup besar dari menjual minuman bubble milk tea tersebut.

Kandungan Dalam Bubble Milk Tea

Sejauh ini, tidak terlihat adanya manfaat besar dan berarti dari bubble milk tea bagi kesehatan. Malahan, menurut Silvy Winny untuk Cosmopolitan, bubble milk tea memiliki kandungan gula dengan level tertinggi dengan rata-rata segelas bubble milk tea mengandung 55gram gula. Sedangkan tubuh manusia hanya membutuhkan 40-50 gram gula per hari, atau setara dengan 11 sendok gula. Sedangkan seperempat cangkir bubble (rata-rata sajian bubble per gelas) mengandung 136 kalori yang dapat membuat lonjakan pada kadar gula dalam tubuh. Perpaduan antara milk tea dengan bubble tentu akan membuat kenaikan berat badan dan diabetes (<https://www.cosmopolitan.co.id>). Minuman boba mengandung kadar gula dan kalori yang tinggi. Penelitian terkait sebagaimana disampaikan Veronica (2020) dinyatakan bahwa kadar gula dan kalori dalam minuman boba menunjukkan bahwa minuman teh susu boba mengandung kadar gula dan kalori yang tinggi, yaitu berkisar antara 38 – 96 gram gula dan 299–515 kkal energi, bergantung pada jenis topping dan ukuran yang dipilih, selain itu minuman boba merupakan bagian dari kelompok sugar sweetened beverage (SSB) atau minuman berpemanis yang umumnya mengandung pemanis berupa high fructose corn syrup / HFCS (55% fruktosa, 45% glukosa) atau sukrosa (50% fruktosa, 50% glukosa).

Dampak Negatif

Lantas apakah ada masalah baru dari tren ini? Tentu saja dari setiap tren yang ada, pasti akan memberi dampak negatif dan positif secara langsung dan cepat maupun secara tidak langsung dan perlahan-lahan. Ada 4 dampak negatif yang dihasilkan oleh tren ini, yaitu: banyaknya sampah gelas dan sedotan plastik yang dihasilkan oleh minuman ini, banyaknya kasus konsumen yang tersedak karena meminum bubble milk tea ini yang bahkan beberapa diantaranya mengakibatkan konsumen meninggal dunia, kasus sulitnya bubble ini tercerna oleh saluran pencernaan dan banyaknya dampak buruk lain yang terlihat ke beberapa konsumen yang kecanduan terhadap bubble milk tea ini.

Biasanya, bubble milk tea ini akan disajikan di gelas plastik berukuran kecil hingga besar yang ditutup oleh sealed cup dan diberi sedotan plastik berdiameter besar untuk memudahkan jalan masuknya bubble. Tidak peduli apakah minuman ini diminum di tempat ataupun dibungkus, minuman ini pasti akan disajikan di gelas plastik seperti itu. Hal ini merupakan sebuah masalah baru di era sekarang dimana plastik sedang menjadi musuh besar semua orang yang harus dikurangi penggunaannya. Kenapa harus minum dari gelas dan sedotan plastik jika hanya diminum di tempat? Padahal penggunaan plastik ini bisa diganti dengan gelas plastik reusable ataupun gelas kaca cuci pakai dan penggunaan sedotan plastik sendiri dapat dihilangkan ataupun diganti dengan sedotan ramah lingkungan seperti sedotan bambu. Untuk minuman take away juga sebaiknya tidak usah diberi sedotan plastik atau penggunaan sedotan plastik ini juga bisa diganti dengan sedotan reusable yang lebih ramah lingkungan.

Masih berurusan dengan penggunaan sedotan, banyak sumber mengatakan penggunaan sedotan untuk meminum bubble milk tea ini cenderung berbahaya karena menambah risiko untuk tersedak di tenggorokan. Dalam kaitannya dengan hal ini, beberapa waktu lalu, seorang gadis berusia 19 tahun di China terpaksa meregang nyawa setelah kesulitan menyedot beberapa bubble. Karena memaksa dengan banyak kekuatan untuk menyedot bubble, tiga butir bubble melesat ke trakea di tenggorokannya sehingga menghalangi jalan napas dan membuatnya tersedak dan kesulitan bernapas (<https://www.viva.co.id>).

Kasus lain juga menceritakan adanya gadis kecil berusia 11 tahun juga terpaksa meninggal dunia setelah tersedak minuman bubble milk tea yang ia dan ibunya sendiri buat di rumah. Gadis kecil tersebut berusaha untuk menelan satu bubble yang terjebak dalam sedotan. Sayangnya, bubble tersebut malah terhisap dan tersangkut di tenggorokan dan membuat jalur napasnya tertutup, upaya untuk memberikan pertolongan pertama pun sia-sia karena tekstur bubble yang kenyal, lembut, dan elastis menempel di tenggorokannya (<https://medan.tribunnews.com>). Maka dari itu, sangat disarankan untuk meminum bubble milk tea menggunakan gelas langsung maupun menggunakan sendok, untuk mengurangi kemungkinan tersedak.

Ada juga kasus lain yang disebabkan oleh bubble dalam minuman ini. Bubble yang terbuat dari tepung tapioka menyebabkan bubble ini terlalu lembut dan kenyal, maka dari itu, konsumen harus mengunyahnya dengan baik sampai dirasa cukup halus untuk ditelan. Beberapa bulan lalu, seorang gadis asal Tiongkok merasakan sakit super hebat dalam perutnya, ketika di bawa ke rumah sakit, ternyata ditemukan bola-bola bubble bersarang di perut, usus dan anus gadis tersebut. Hal ini terjadi lantaran terlalu banyak meminum bubble milk tea dan tidak tercerna dengan baik di dalam perut. Maka dari itu, kita harus lebih membatasi diri dalam meminum bubble milk tea ini dan mengunyahnya sampai halus (<https://www.suara.com>).

Terlalu sering mengonsumsi bubble milk tea juga dapat menyebabkan banyak potensi penyakit seperti kelebihan kalori dan gula darah, risiko penyakit jantung dan asam urat, penyebab diabetes melitus tipe 2, obesitas, sembelit. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Jae Eun Min, David B. Green dan Loan Kim, bubble milk tea memiliki kandungan gula sebesar 38 gram dan kalori sebanyak 299 kkal untuk setiap porsinya. Padahal, berdasarkan pendapat dari American Hearts Association, kebutuhan gula tambahan tidak boleh lebih dari 150 kkal/hari untuk pria dan 100 kkal/hari untuk wanita. Dengan takaran gelas bubble milk tea yang dijual pada umumnya ini, kandungan gula dan kalori yang dihasilkan sudah sangat tinggi dan melebihi batas normal. Kadar gula dan kalori yang tinggi ini juga menyebabkan risiko penyakit jantung, asam urat dan obesitas. Diabetes melitus juga bisa terjadi karena kandungan gula yang tinggi pada minuman ini sehingga menyebabkan terjadinya resistensi insulin. Sedangkan topping bubble yang kenyal juga tentu akan sulit dicerna oleh tubuh. Maka dari itu sebaiknya tidak mengonsumsi bubble milk tea terlalu sering dan mengurangi penggunaan topping bubble serta mengurangi porsi gula pada milk tea (<https://www.grid.id>).

Faktor peningkatan berat badan pada remaja di atas batas normal salah satunya adalah dengan meningkatnya iklan produk makanan dan minuman yang semakin menarik, ditambah pula dengan varian rasa yang beraneka ragam. Tinambunan (2020) menyatakan bahwa beberapa jenis minuman kekinian memiliki kalori yang tinggi tetapi miskin akan makronutrien dan mikronutrien contohnya vitamin dan mineral. Namun minuman tersebut tinggi akan jumlah gula, contohnya boba milk tea, tiap gelasnya, jika dihitung hanya cairan milkteanya saja mengandung 6 sendok makan gula pasir setara dengan 84 gram gula pasir sama dengan sekitar 300 kalori. Topping yang paling tinggi kalorinya adalah milk foam 203 kalori dan cheese foam 180 kalori, sedangkan boba mengandung 156 kalori. Jumlah harian yang wajar dikonsumsi remaja adalah 4 sendok makan gula, 1 sendok teh garam dan 5 sendok makan minyak. Kalori yang dibutuhkan untuk remaja laki laki di dalam satu hari 2.500-2.800 kilokalori dan 2.200-2.500 kilo kalori (Tinambunan et al, 2020). Sekalipun demikian tidak semua penelitian sepenuhnya konsisten menjelaskan bahwa asupan minuman manis berhubungan nyata dengan kegemukan, Hardiansyah (2017) menyebutkan, studi meta analisis terbaru dari penelitian observasional berbagai negara menunjukkan bahwa asupan minuman manis meningkatkan resiko kegemukan (Hardiansyah et al, 2017).

Dampak negatif lain, disampaikan dalam penelitian yang dilakukan Cut Qonita (2012) yaitu, terjadinya pergeseran perilaku dan budaya. Remaja ini membuat mereka menjadi konsumtif sehingga mereka tidak bisa mengatur keuangan mereka atau menjadi boros. Karena minuman ini dimasukkan ke dalam gaya hidup mereka. Dimana mereka membeli atau mengonsumsi minuman boba ini secara rutin. Dan mereka cenderung mengonsumsi sesuatu bukan lagi berdasarkan nilai guna atau kebutuhan melainkan nilai simbol dan tanda.

Dampak Positif

Meskipun sisi negatif dari bubble milk tea ini terbilang cukup banyak, tak bisa dipungkiri bahwa minuman ini juga memberi sisi positif seperti meningkatkan berat badan, memberikan energi, menguatkan sistem kekebalan tubuh, dan memperbaiki suasana hati. Bagi beberapa orang bertubuh mungil, tentu bisa menaikkan berat badan dengan mengonsumsi bubble milk tea secara teratur karena tingginya kalori dalam minuman ini, tapi tentu saja terlalu banyak meminum ini pun juga tidak baik bagi kesehatan. Kandungan karbohidrat dan gula dalam bola-bola tapioka ini tentu juga dapat memberi energi yang besar dalam menjalani aktivitas sehari-hari. Asalkan kita dapat mengontrol diri untuk tidak meminumnya setiap hari. Campuran bubble milk tea dengan teh hijau juga bisa menguatkan sistem kekebalan tubuh karena keduanya dapat menghasilkan senyawa polifenol dan katekin yang membantu tubuh meningkatkan sistem kekebalan. Suasana hati yang buruk juga dapat diperbaiki dengan meminum bubble milk tea karena rasa manis pada minuman ini dapat meningkatkan hormon serotonin yang dapat menghadirkan perasaan bahagia dan positif (<https://portal.axa.co.id>).

Dampak Ekonomis

Dampak positif lain dalam maraknya penjualan bubble milk tea adalah meningkatkan perekonomian rakyat menengah ke bawah khususnya di daerah Yogyakarta. Minuman yang sedang tren pasti diincar oleh banyak kaum muda, tentunya hal ini merupakan pasar yang menguntungkan bagi para wirausahawan maupun para calon wirausahawan. Dengan modal yang terhitung cukup murah untuk tepung tapioka, gula jawa, bubuk minuman, gula dan gelas cup akan menghasilkan omset cukup besar dengan rata-rata harga jual kisaran Rp25.000,00. Tentu hal ini merupakan salah satu sisi positif bagi perekonomian. Hal ini dapat dibuktikan dengan teori permintaan dan faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan.

Salah satu teori permintaan adalah jumlah barang yang diminta yaitu barang yang bersedia dan mampu dibeli oleh seseorang (pembeli) pada titik harga tertentu dan pada titik waktu tertentu. Dengan banyaknya permintaan konsumen, tentu akan banyak wirausahawan yang berusaha memenuhi keinginan konsumen dengan membuat gerai minuman baru. Salah dua faktor yang mempengaruhi permintaan adalah jumlah pembeli terkait ukuran pasar (market size) dan selera. Permintaan suatu barang atau jasa pada pasar merupakan jumlah dari seluruh permintaan individu, sehingga apabila lebih banyak individu (dengan penghasilan untuk dibelanjakan) pada pasar tersebut, maka permintaan suatu barang atau jasa tersebut akan meningkat. Sedangkan perubahan selera atau preferensi adalah perubahan pada apa yang secara pribadi kita sukai, nikmati, atau kita anggap berharga (bernilai). Hal ini dapat mempengaruhi permintaan akan suatu barang atau jasa. Perubahan tren dalam masyarakat sebenarnya di luar bidang studi ilmu ekonomi, namun pakar ekonomi dapat melihat pengaruh perubahan tersebut pada permintaan (<https://www.tentorku.com>).

IV. KESIMPULAN

Tren bubble milk tea dapat memberikan sisi positif dan negatif jika dilihat dari tulisan di atas. Seperti halnya semua hal di dunia ini, pasti akan ada sisi positif dan negatif. Tergantung bagaimana kita memanfaatkan tren ini, jika kita bijak dalam memanfaatkan tren ini, tentu dampak negatif dari tren ini dapat kita minimalisir. Lebih baik lagi, jika kita dapat memaksimalkan sisi positif dari tren ini sehingga dapat dimanfaatkan oleh banyak kalangan.

V. UCAPAN TERIMA KASIH

Makalah ini merupakan hasil pengembangan dari tulisan pada buku; Menyusun Opini Membangun Berani; Antologi Esai Bengkel Bahasa Dan Sastra Indonesia Bagi Siswa SLTA Kota Yogyakarta, tahun 2019, diterbitkan oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Balai Bahasa Daerah Istimewa Yogyakarta, ISBN 978-602-52280-8-7 halaman 197-204. Ucapan terima kasih disampaikan kepada Bengkel Bahasa dan Sastra Indonesia Balai Bahasa Daerah Istimewa Yogyakarta, atas kesempatan yang diberikan kepada kami hingga terbitnya makalah ini.

VI. REFERENSI

- [1] Hardiansyah (2017) *Konsumsi Minuman Manis Dan Kegemukan Pada Mahasiswa*. Journal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang, Volume 6 Nomor 2, Tahun 2017 Retrieved from <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/jgizi/article/download/3219/3081>

- [2] Rosyida Awalia Safitri, Sunarti Sunarti, Annisa Parisudha, Yuni Herliyanti (2021) *Kandungan Gizi Dalam Minuman Kekinian "Boba Milk Tea"*. Gorontalo Journal of Public Health, Volume 4 Nomor 1, Tahun 2021 Retrieved from <https://jurnal.unigo.ac.id/index.php/gjph/article/view/1443>
- [3] Veronica, M., & Ilmi, I. (2020). *Minuman Kekinian Di Kalangan Mahasiswa Depok Dan Jakarta*. Indonesian Journal of Health Development, 2(2), 83-91. Retrieved from <https://ijhd.upnvj.ac.id/index.php/ijhd/article/view/48>
- [4] Eva Christine Tinambunan, Arine Firyal Syahra, Nurmalatipah Hasibuan (2020) *Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Minat Milenial Terhadap Boba vs Kopi di Kota Medan*. Journal of Business and Economics Research (JBE) Vol 1, No 2, June 2020, Hal. 80-86, ISSN 2716-4128 (Media Online).
- [5] Luh Ayu Paramita Dewi, Indira Rachmawati, Fajar Sidiq Adi Prabowo. (2015). *Analisis Positioning Franchise Bubble Drink Berdasarkan Persepsi Konsumen Di Kota Bandung (Studi Pada Calais, Chatime, I-Cup, Presotea, Sharetea)* e-Proceeding of Management : Vol.2, No.3 Desember 2015 | Page 2511-2517
- [6] Teresa Avilla Arlintang (2019) *Minuman Lembut nan Mengerikan*, in; Dwi Atmawati Editor, *Menyusun Opini Membangun Berani : Antologi Esai Bengkel Bahasa Dan Sastra Indonesia Bagi Siswa SLTA Kota Yogyakarta*, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Balai Bahasa DIY, ISBN 978-602-52280-8-7; pp 197-204
- [7] Cut Qonita Gusmar (2012). *Millenial Dan Boba (Studi Kasus Gaya Hidup Millenial Di Perkotaan)*. Skripsi. Medan, Prodi Antropologi Sosial, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Sumatera Utara.
- [8] Annisa Dwi Rahmawati, Andi. 2019. *Jadi Topping Milk Tea Yang Hits, Ini Sejarah Penemuan Boba*. diakses 15 September 2019: <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4590409/jadi-topping-milk-tea-yang-hits-ini-sejarah-penemuan-boba>
- [9] None, 2019. <https://portal.axa.co.id/direct/Tips/Detail/suka-minum-bubble-tea-ternyata-ini-5-manfaatnya-untuk-kesehatan-lho>. diakses 15 September 2019
- [10] None. 2019. *Bahaya Terlalu Sering Minum Bubble Tea, Mulai dari Sembelit Hingga Tingkatkan Potensi Diabetes*. diakses pada tanggal 15 September 2019. <https://www.grid.id/read/041751944/6-bahaya-terlalu-sering-minum-bubble-tea-mulai-dari-sembelit-hingga-tingkatkan-potensi-diabetes?page=all>
- [11] Tarigan, Salomo. 2018. *Hati-hati Minum Bubble Milk Tea, Jangan Seperti Gadis Kecil Ini yang Akhirnya Meninggal*, diakses 15 September 2019: <https://medan.tribunnews.com/2018/08/14/hati-hati-minum-bubble-milk-tea-jangan-seperti-gadis-kecil-ini-yang-akhirnya-meninggal?page=all>
- [12] Tentorku. 2016. *Pengertian Permintaan dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan*. diakses 22 September 2019: <https://www.tentorku.com/pengertian-faktor-mempengaruhi-permintaan/>
- [13] Viva, Tim. 2019. *Gadis 19 Tahun Meninggal Setelah Minum Bubble Tea*. diakses 15 September 2019: <https://www.viva.co.id/gaya-hidup/inspirasi-unik/1165679-gadis-19-tahun-meninggal-setelah-minum-bubble-tea>
- [14] Winny, Sylvia. 2014. *Sering Minum Bubble Tea? Baca Dulu Ini!*. diakses 15 September 2019 <https://www.cosmopolitan.co.id/article/read/2/2014/3797/sering-minum-bubble-tea-baca-dulu-ini>
- [15] Widiastuti, Vika. 2019. *Dokter Temukan Ratusan Bola-bola Bubble Tea di Perut Gadis Ini, Kok Bisa?*. diakses 22 September 2019 <https://www.suara.com/health/2019/06/06/204500/dokter-temukan-ratusan-bola-bola-bubble-tea-di-perut-gadis-ini-kok-bisa>