

DAFTAR PUSTAKA

- Boistelle, R. 1998. Fundamentals of nucleation and crystal growth, in Garti N and Sato K, *Crystallization and Polymorphism of Fats and Fatty Acids*, New York, Marcel Dekker, Inc., 189–226.
- Calliau G, Fredrick E, Gibon V, De Greyt W, Wouters J, Foubert I, Dewettinck K. 2010. *On the fractional crystallization of palm olein: solid solutions and eutectic solidification*. *Food Res Int* 43: 972-981. DOI: 10.1016/j.foodres.2010.01.002.
- Choo Y.M., S.C. Yap, A.S.H. Ong, C.K. Ooi and S.H. Gog 1989. *Palm oil carotenoid: chemistry and technology*. Proc. Of Int. Palm Oil Conf. PORIM, Kuala Lumpur.
- Colin tong. 2011. *Textbook : Advanced Material for thermal Management of electronic packaging*. Springer.
- Deffense, E. (1985). *Fractionation of Palm Oil*. *JAOCS* **62**: 376-385.
- Gandi, F., dan Yusfi, M. 2016. Perancangan Sistem Pendingin Air Menggunakan Elemen Peltier Berbasis Mikrokontroler ATmega8535. *Jurnal Fisika Unand* Vol. 5, No. 1, Januari 2016.
- Gibon, V. 2012. *Palm Oil and Palm Kernel Oil Refining and Fractionation Technology*. AOCS Press. Urbana.
- Hasibuan, H. A., dan Siahaan, D. 2012. Optimasi *Hidrogeasi* Minyak Inti Sawit Skala 100 Kg/Batch dan Rafinasi *Cocoa Butter Substitute* yang Dihasilkan. *Prosiding Insinas*. Disajikan 29-30 Nopember 2012.
- Huey SM, Hock CC, Lin SW. 2009. *Characterization of low saturation palm oil products after continuous enzymatic interesterification and dry fractionation*. *J Food Sci* 74: E177-E183. DOI: 10.1111/j.1750-3841.2009.01122.x.
- Hurst, K. 2006. *Prinsip Prinsip Perancangan Teknik*. Erlangga. 2006
- Krishnamurthy, R. and M. Kellens. 1996, Fractionation and winterization, in Hui Y, Bailey's Industrial Oil and Fat Products, 5th edn, vol. 4, New York, Wiley Interscience, Inc., 301–337.
- Lee, H.2013. The Thomson effect and the ideal equation on thermoelectric coolers. *Energy*. 56: 61 -69. Western Michigan University,USA.
- Mursalini, Hariyadi P, Purnomo EH, Andarwulan N, Fardiaz D. 2013a. *Dry fractionation of coconut oil using 120 kg-scale crystallizer to produce concentrated medium chain triglycerides*. *Ind Crops Res J (LITTRI)* 19: 41-49.

- Mursalin, Hariyadi P, Purnomo EH, Andarwulan N, Fardiaz D. 2013b. Pengaruh Laju Pendinginan, Suhu, dan Lama Kristalisasi pada Profil Triasilgliserol dan Sifat Pelelehan Produk Fraksionasi Minyak Kelapa. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)* Vol. 18 (1): 6-14
- Prabagasta, R. S. 2018. Pengaruh variasi temperatur air sebagai pendingin terhadap *flange* coran aluminium dengan media cetakan pasir co2. Naskah publikasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Pressman, R. S. 2010. *Software Engineering : a Practitioners approach*. McGraw-Hill. New York. 68,
- Rahayu, s. 2009. Pengaruh perbandingan berat bahan dan waktu ekstraksi terhadap minya biji pepaya terambil. *Journal industri dan informasi*. Volt 4. No 5. 147-151.
- Riffat, (2003). Termoelektrik Bervariasi, Temperatur Yang Besar, Desain Muitistage. Universitas Indonesia Sukapitojo. 2011. Analisis Triasl Gliserol Minyak dan Lemak Menggunakan HPLC. *Food Review Indonesia*.
- Shahidi, F. 2005. Edible Oil and Fat Products: Chemistry, Properties, and Health Effects. In: *Baileys Industrial Oil and Fats Products*. 6th ed. (Ed. F. Shahidi). Wiley Interscience. New Jersey.
- Saleh, Arief. 2007. *Uji Peformansi dan Kenyamanan Modifikasi Alat Pengebor Tanah Mekanis untuk Membuat Lubang Tanam*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB
- Sesridha, L. 2000. Kajian Pengaruh Suhu dan Lama Fraksinasi Terhadap komposisi dan Sifat Fisiko-Kimia Fraksi Olein Dari Mxnuak Kelapa Sawit Sebagai Baihan Baku Minuak Pelumas. Fakultas Teknologi Pertanian Institut pertanian Bogor.
- Timms RE. 2005. *Fractional crystallisation – the fat modification process for 21st century*. *European journal of lipid science and technology* Eur J Lipid Sci Tech 107: 48-57. DOI: 10.1002/ejlt.20 0401075.
- Weber K, T. Homman and T. Willner T. 1998, Fat crystallizers with stirring surfaces: theory and practices, *Oléagineux Corps Gras Lipides*, 5, 5, 381–384.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.