

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin SZ, GKF Ling, LC Abdullah, S Ahmad, R Yunus, TSY Choong. 2009. Effects of temperature and cooling modes on yield, purity and particle size distribution of dihydroxystearic acid crystals. *Eur J Scientific Research*, 33: 471-479
- Adam, Moss. 2008. *Food Microbiology*, 3rd Edition. Cambridge: RSC Pub.
- Akoh, C.C., 2002, Structured lipids. In: *Food Lipids, Chemistry, nutrition, and Biotechnology*, West Virginia University, Morgantowa, West Virginia. Marcel Dekker Inc., New York
- (AOCS) American Oil Chemists' Society. 2005. *Official Methods and Recommended Practices of the American Oil Chemists' Society*. Illinois: Am. Oil Chem. Soc. Press, Champaign.
- Arahman, E., SP, I., Selvianti, I., & Adha, E. N. (2021). Analisa pengendalian kualitas statistika asam lemak bebas pada produksi minyak kelapa sawit di PT. Sepanjang Inti Surya Mulia. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Agroindustri Perkebunan*, 1(1), 18.
- CALLIAUW *et al.*, 2010. On the fractional crystallization of palm olein: solid solutions and eutectic solidification. *Food Research International* 43: 972-981. DOI: 10.1016/j.foodres.2010.01.002.
- Damarani. 2019. Pra Desain Pabrik Refined Bleached Deodorized (RBD) Olein dari Crude Palm Oil (CPO). *JURNAL TEKNIK ITS* Vol. 8, No. 1,
- Davendra. 2009. *Cocoa butter substitution*. Skripsi. Universitas Sumatra Utara, Medan
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2019. *Statistik perkebunan kelapa sawit*. Jakarta (ID): Direktorat Jenderal Perkebunan.
- Hasibuan. 2012. Kajian Mutu dan Karakteristik Minyak Sawit serta Produk Fraksinasinya. *Jurnal Standardisasi*.14, 13-21.
- HUEY *et al.* 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
- Larasati. 2016. Studi Analisa Ekonomi Pabrik CPO (*Crude Palm Oil*) dan PKO (*Palm Kernel Oil*) dari Buah Kelapa Sawit. *Jurnal Teknik ITS* 5(2),F212-F215,2016
- Marten, B., Pfeuffer, M., and Schrezenmeir, J., (2006), Medium-chain triglycerides, *International Dairy Journal*, 16: 1374–1382.

- Maulidna *et al.* (2018). Perhitungan Neraca Massa Pada Proses Pemurnian Crude Palm Kernel Oil (CPKO) Menjadi Refined Bleached Degummed Palm Kernel Oil (RBDPKO) Pada Unit Refinery Di PT. Pacific Medan Industri. Regional Development Industry & Health Science, Technology and Art of Life. Politeknik Teknologi Kimia Industri Medan. Sumatera Utara.
- Mursalin. 2012. Teknik Pembuatan Trigliserida Rantai Menengah Secara Fraksinasi dan Teknologi Pencampurnya dengan Stearin Minyak Sawit untuk Memproduksi *Cocoa Butter Substitutes*. Laporan Akhir Penelitian Strategis Perguruan Tinggi. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Institut Pertanian Bogor
- Mursalin *et al.*, 2013. Fraksinasi Kering Minyak Kelapa Menggunakan Kristalisator Skala 120 KG Untuk Menghasilkan Fraksi Minyak Kaya Triasilgliserol Rantai Menengah. JURNAL LITTRI VOL. 19 NO. 1, MARET 2013 : 41 – 49.
- Mursalin. 2020. Peluang dan Tantangan Pengembangan Lemak Rantai Medium (MCT) untuk industri pangan. *Food Review Indonesia* VOL XV/NO 9/September 2020. ISSN 1907-1280
- O'BRIEN, 2004. Fats and oils; formulating and processing for applications. CRC Press LLC. Washington, D.C.
- PPKS. 2016. Pusat Penelitian Kelapa sawit. Modul Tekno Ekonomi Kelapa Sawit. Jakarta.
- Paramitha, Ekawati. (2022). Analisis Karakterisasi Mutu *Palm Kernel Oil* (PKO) Asal PT. Perkebunan Nusantara IV Unit Usaha Pabatu. AGRIBIOS : Jurnal Ilmiah Vol 20 No 1 Tahun 2022 SSN Cetak : 0215 - 0638 ISSN Online : 2723 – 7044. Program Studi Pengelolaan Perkebunan Politeknik LPP, Yogyakarta.
- Prakoso *et al.*, 2006. Sintesis trigliserida rantai menengah melalui transesterifikasi gliserol dan asam-asam lemaknya. Jurnal Teknik Kimia Indonesia 5: 620-629.
- Sarmidi *et al.*, 2009. Oil palm: the rich mine for pharma, food and fuel industries. *Am-Euras Journal Agric. & Environ. Sci.* 5: 767-776.
- TIMMS. 2005. Fractional crystallisation – the fat modification process for 21st century. *Eur. Journal Lipid Sci. Technol.* 107: 48-57. DOI: 10.1002/ejlt.200401075
- Wibowo. 2015. Sintesis Trigliserid Rantai Sedang melalui Esterifikasi Enzimatis Gliserol dan Asam Laurat dari Minyak Inti Kelapa Sawit. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 16 No. 2 Agustus 2015 151-158.

Yulianto. (2019). Analisis quality control mutu minyak kelapa sawit di PT. Perkebunan Lembah Bhakti Aceh Singkil. *Amina*, 1(2), 7278. Program Studi Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Ar-Raniry. Aceh.