

DAFTAR PUSTAKA

- [1] F. B. Hirawan and A. A. Verselita, “Kebijakan Pangan di Masa Pandemi Covid-19,” *Csis Comment.*, no. CSIS Commentaries DMRU-048-ID, pp. 1–7, 2020.
- [2] D. A. Harahap, “Perilaku Belanja Online Di Indonesia: Studi Kasus,” *JRMSI - J. Ris. Manaj. Sains Indones.*, vol. 9, no. 2, pp. 193–213, 2018, doi: 10.21009/jrmsi.009.2.02.
- [3] S. Hartati, “Populasi mikroba dan sifat fisik daging sapi beku selama penyimpanan,” *J. AgriSains*, vol. 3, no. 4, pp. 1–12, 2012.
- [4] T. I. O. H. Armonugroho, D. Teknik, M. Dan, and F. T. Pertanian, “Desain dan uji kinerja portable mini chiller,” 2018.
- [5] D. Gunawan, P. Handayani, And T. A. Ajiwiguna, “Rancang Bangun Sistem Refrigerasi Termoelektrik Dan Simulasi Distribusi Temperatur Menggunakan Comsol Multiphysics Thermoelectric Refrigeration System Design And Simulation Of Temperature Distribution Using Comsol Multiphysics,” *Issn 2355 - 9365*, Vol. 4, No. 1, Pp. 697–704, 2017.
- [6] Mangsur, “Pengembangan Coolbox Tipe Cb-02 Multi Fungsi Ramah Lingkungan Berbasis Termoelektrik Untuk Kendaraan Roda Dua,” *Skripsi*, No. Mesin Pendingin, 2010.
- [7] A. Sujiwa and M. A. Nurochman, “Analisa Suhu Pendinginan Termoelektrik Tipe TEC-12706 Dengan Variasi Metode Pendinginan Sisi Panas,” *Forum Pendidik. Tinggi Tek. Elektroin. Reg. VII*, pp. 425–429.
- [8] A. Aziz, J. Subroto, and V. Silpana, “Aplikasi modul pendingin termoelektrik sebagai media pendingin kotak minuman,” *Technology*, 2015.
- [9] H. Moriya *et al.*, *Thermodynamics An Engineering Approach*, vol. 8, no. 1. 1998.
- [10] D. Enescu and E. O. Virjoghe, “A review on thermoelectric cooling parameters and performance,” *Renew. Sustain. Energy Rev.*, vol. 38, pp.

903–916, 2014, doi: <https://doi.org/10.1016/j.rser.2014.07.045>.

- [11] H. F. Putra, D. Suprayogi, T. A. Ajiwiguna, And M. Eng, “Pengembangan Kotak Pendingn Berbasis Termoelektrik Dengan Memanfaatkan Heatpipes Sebagai Komponen Pelepas Kalor,” *Prodi S1 Tek. Fis. Fak. Tek. Elektro, Univ. Telkom*, 2018.
- [12] Ir. Sutarno, *Fisika untuk Universitas*, xii. Yogyakarta: Graha Ilmu, 2013.
- [13] M. S. Rahman, “Food Properties Handbook (2nd ed),” vol. 2, p. 862, 2009, [Online].