

## DAFTAR PUSTAKA

- Diniyah, N., & Lee, S.-H. (2020). Komposisi Senyawa Fenol dan Potensi Antioksidan dari Kacang-Kacangan: Review Phenolic Composition and Antioxidant Potential of Legumes – A Review. *Agroteknologi*, 14(01), 91–102.
- Mayasari, R. (2015). Kajian karakteristik biskuit yang dipengaruhi perbandingan tepung ubi jalar (*Ipomea batatas* L.) Dan tepung kacang merah (*Phaseolus Vulgaris* L.). 13(3), 1576–1580.
- Ware, M. (2019). *What are the benefits of chickpeas?*  
<https://www.medicalnewstoday.com/articles/280244>
- Badan Pusat Statistik. (2011). *Produksi Sayuran di Indonesia*.  
[http://www.bps.go.id/tab\\_sub/view.php?tabel=1&daftar=1&id\\_subyek=55&notab=20](http://www.bps.go.id/tab_sub/view.php?tabel=1&daftar=1&id_subyek=55&notab=20)
- Susila, A. D., M. Syukur, H. Purnamawati, K. Dharma, E. Gunawan, dan Evi. (2012). Koleksi dan Identifikasi Tanaman Sayuran Indigenous. Pusat Kajian Hortikultura Tropika Institut Pertanian Bogor, Bogor.