



**ANALISIS KETERSEDIAAN PANGAN
BERDASARKAN
NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)
KABUPATEN DHARMASRAYA
TAHUN 2024-2025**



**DINAS PANGAN DAN PERIKANAN
KABUPATEN DHARMASRAYA
PULAU PUNJUNG, 2025**

SEKAPUR SIRIH

Neraca Bahan Makanan (NBM) Kabupaten Dharmasraya disusun dan dianalisis sebagai sumber informasi tentang proses penyediaan dan penggunaan berbagai jenis bahan makanan sampai tersedia untuk dikonsumsi penduduk pada satu wilayah dalam satu kurun waktu tertentu. Data yang terjadi dan dianalisis dalam NBM ini dapat dijadikan sebagai dasar dalam pengambilan kebijakan untuk pembangunan ketahanan pangan di Kabupaten Dharmasraya.

Buku Analisis ketersediaan Pangan berdasarkan Neraca Bahan Makanan Kabupaten Dharmasraya Tahun 2024 – 2025, menggambarkan kondisi penyediaan berbagai bahan makanan, arus distribusi, penggunaannya untuk industri dan non industri, sampai jumlah ketersediaan pangan untuk dikonsumsi penduduk Dharmasraya baik secara natura maupun menurut nilai gizinya (energi, protein dan lemak) dalam rentang waktu tersebut.

Sumber data untuk perhitungan NBM berasal dari Dinas Pangan dan Perikanan Kabupaten Dharmasraya dan instansi terkait yang terlibat dalam Tim NBM. Buku ini dapat menjadi rujukan dalam merumuskan kebijakan di bidang pangan dan gizi, perencanaan produksi/pengadaan pangan dalam upaya pemantapan ketersediaan pangan, dan evaluasi kebijakan pengadaan dan penggunaan pangan. Buku NBM ini juga dapat memperkaya khasanah pengetahuan mengenai informasi ketersediaan pangan yang dapat dimanfaatkan oleh kalangan akademisi maupun peneliti.

Apresiasi yang setinggi-tingginya kami sampaikan kepada semua pihak yang telah berkontribusi dan berperan aktif dalam penyusunan buku ini. Semoga buku ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua dalam memahami permasalahan di bidang pangan serta mencari solusi melalui program kegiatan pembangunan di bidang ketahanan pangan di Kabupaten Dharmasraya.

BUPATI DHARMASRAYA,

ANNISA SUCI RAMADHANI

KATA PENGANTAR

Penyediaan pangan yang cukup untuk memenuhi kebutuhan pangan seluruh penduduk dan sesuai dengan persyaratan gizi, merupakan masalah besar sepanjang sejarah kehidupan manusia. Untuk menjawab masalah ini diperlukan informasi mengenai situasi pangan di suatu daerah pada periode tertentu. Hal ini terlihat dari gambaran produksi, pengadaan dan penggunaan pangan serta tingkat ketersediaan untuk konsumsi penduduk per kapita. Salah satu cara untuk memperoleh gambaran situasi pangan dapat disajikan dalam suatu neraca atau table yang dikenal dengan nama “Neraca Bahan Makanan”.

Buku NBM ini memuat informasi mengenai volume penyediaan dan pemakaian bahan makanan di dalam negeri dan tingkat ketersediaan bahan makanan untuk dikonsumsi penduduk serta ketersediaan per kapita dalam bentuk energi (kkal), protein dan lemak. Sumber data untuk perhitungan NBM berasal dari BPS dan instansi terkait. Buku ini dapat menjadi rujukan bahan perumusan kebijakan di bidang pangan dan gizi, perencanaan produksi/pengadaan pangan dalam upaya pemantapan ketersediaan pangan, dan evaluasi kebijakan pengadaan dan penggunaan pangan. Buku NBM ini juga dapat memperkaya khasanah pengetahuan mengenai informasi ketersediaan pangan yang dapat dimanfaatkan oleh kalangan akademisi maupun peneliti.

Kami mengucapkan terima kasih atas dukungan dan kerjasama yang baik dari semua pihak, atas terlaksananya penyusunan buku Analisis Ketersediaan Pangan berdasarkan Neraca Bahan Makanan (NBM) Kabupaten Dharmasraya 2024-2025 ini. Saran, masukan dan kritikan membangun dari para pembaca guna penyempurnaan buku ini dimasa yang akan datang. Semoga buku ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua, terutama dalam pengambilan kebijakan pembangunan ketahanan pangan di Kabupaten Dharmasraya.

Dharmasraya, Desember 2025

KEPALA DINAS,

HASTHO KUNCORO, M.Pd.
Pembina Utama Muda/(IV/c)
NIP. 19730301 1 199801 1 001

DAFTAR ISI

SEKAPUR SIRIH	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
RINGKASAN EKSEKUTIF	iv
PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Pengertian Neraca Bahan Makanan	1
C. Tujuan Penyusunan dan Manfaat	2
D. Keterbatasan dalam Penyusunan Neraca Bahan Makanan	2
I. METODOLOGI	
A. Konsep dan Definisi	4
B. Jenis dan Sumber Data	12
C. Metode Penghitungan Neraca Bahan Makanan	14
II. SITUASI KETERSEDIAAN ENERGI, PROTEIN, DAN LEMAK	
A. Ketersediaan Energi	17
B. Ketersediaan Protein	22
C. Ketersediaan Lemak	26
D. Ketersediaan Pangan Strategis	30
E. Analisis PPH	31
III. PENYEDIAAN PANGAN	
A. Proposi Pengendalian Pangan	33
B. Tren Pertumbuhan Produksi Sumber Energi Tertinggi	33
C. Tren Pertumbuhan Produksi Sumber Protein Tertinggi	35
D. Upayah Untuk Peningkatan Ketersediaan Pangan	36
IV. KESIMPULAN DAN REKOMENDASI	
A. Kesimpulan	38
B. Rekomendasi Kebijakan	39
LAMPIRAN	

RINGKASAN EKSEKUTIF

1. Neraca Bahan Makanan (NBM) menyajikan data dan informasi yang menggambarkan tentang penyediaan/pengadaan (supply) dan penggunaan/pemanfaatan (utilization) pangan di suatu wilayah dalam periode tertentu (dalam kurun waktu satu tahun).
Selain itu, NBM memberikan informasi tentang ketersediaan bahan pangan untuk setiap komoditas dan olahannya/produk turunannya yang lazim dikonsumsi penduduk berdasarkan sumber penyediaan dan penggunaannya dalam bentuk volume maupun zat gizi.
2. Neraca Bahan Makanan mencakup 140 komoditas termasuk produk turunannya yang dikelompokkan menjadi 11 kelompok bahan makanan. Data yang digunakan adalah data tahun 2023-2025 yang bersumber dari Badan Pusat Statistik Kabupaten Dharmasraya, Dinas terkait Kabupaten Dharmasraya, dan Bulog. Angka NBM tahun 2023 merupakan angka tetap, tahun 2024 angka tetap dan tahun 2025 angka sementara.
3. Ketersediaan bahan makanan untuk dikonsumsi per kapita per hari pada tahun 2025 dalam bentuk energi sebesar 2.423 kkal, angka tersebut lebih rendah bila dibandingkan dengan angka ketersediaan tahun 2024 sebesar 2.455 kkal dan 2023 sebesar 2.498 kkal. Penurunan terjadi pada kelompok padi-padian serta minyak dan lemak.
4. Ketersediaan bahan makanan untuk dikonsumsi per kapita per hari dalam bentuk protein pada tahun 2023 sebesar 102,79 gram, yang berasal dari protein nabati 37,86 gram dan protein hewani 64,93 gram. Angka tersebut lebih rendah jika dibandingkan dengan tahun 2024 yaitu 107,43 gram (37,15 gram protein nabati dan 70,20 gram protein hewani) dan tahun 2025 sebesar 103,31 gram (31,50 gram protein nabati dan 71,81 gram protein hewani). Peningkatan tahun 2023 terjadi karena kontribusi protein dari kelompok padi-padian dan sayur-sayuran mengalami kenaikan.
5. Ketersediaan bahan makanan untuk dikonsumsi per kapita per hari pada tahun 2023 dalam bentuk lemak sebesar 56,02 gram, angka tersebut lebih tinggi dibandingkan dengan angka ketersediaan tahun 2024 sebesar 52,75 gram dan 2025 sebesar 73,18 gram

6. Secara umum ketersediaan energi dan protein tahun 2023-2025 masih lebih tinggi dibandingkan rekomendasi Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) Tahun 2018 sebesar 2.400 kkal/kapita/hari untuk energi dan 63 gram/kapita/hari untuk protein.
7. Ketersediaan energi, protein, dan lemak total masih didominasi oleh kelompok bahan pangan nabati. Pada tahun 2024 kontribusi bahan pangan nabati terhadap ketersediaan energi sebesar 77,23%, protein sebesar 33,99%, dan lemak sebesar 47,46%. Kontribusi terbesar ketersediaan energi dan protein total berdasarkan kelompok bahan makanan didominasi oleh kelompok padi-padian masing-masing sebesar 52,21% dan 28,76 %. Kontribusi terbesar ketersediaan lemak total didominasi oleh kelompok minyak dan lemak sebesar 34,21%.
8. Skor PPH ketersediaan yang menggambarkan keragaman penyediaan pangan tahun 2023 adalah sebesar 84,72 lebih rendah dibandingkan skor PPH tahun 2024 sebesar 87,24 dan tahun 2025 sebesar 82,03. Skor PPH selama tiga tahun terakhir untuk kelompok pangan hewani, umbi-umbian, minyak dan lemak serta kelompok sayur dan buah sudah sesuai dengan rekomendasi ideal, yaitu 25 untuk pangan hewani, 2,5 untuk umbi-umbian, 5 untuk minyak dan lemak serta 30 untuk sayur dan buah.
9. Upaya yang perlu dilakukan dalam rangka meningkatkan ketersediaan energi dan protein serta PPH ketersediaan antara lain:
 - a. Peningkatan ketersediaan kelompok pangan hewani, yaitu daging dan susu dari produksi dalam negeri.
 - b. Peningkatan produksi dan konsumsi sumber pangan hewani alternative seperti daging ayam, telur dan ikan serta sumber pangan nabati yang berupa kacang-kacangan perlu terus dioptimalkan .
 - c. Peningkatan produksi kelompok sayur dan buah, dengan mengoptimalkan lahan yang tersedia, seperti lahan marginal, ruang terbuka, dan pekarangan sesuai potensi sumber daya local.

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi manusia. Berdasarkan Undang-Undang Pangan No. 18 Tahun 2012 tentang pangan, penyelenggaraan pangan dilakukan berdasarkan asas kedaulatan, kemandirian dan ketahanan pangan. Penyelenggaraan pangan salah satunya dilakukan melalui sistem informasi pangan. Sesuai dengan Peraturan Pemerintah No 17 Tahun 2015 tentang Ketahanan Pangan dan Gizi, pemerintah dan Pemerintah Daerah sesuai dengan kewenangannya berkewajiban membangun, menyusun, dan mengembangkan Sistem Informasi Pangan dan Gizi yang terintegrasi.

Penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM) dimaksudkan untuk mengetahui data dan informasi tentang situasi dan keadaan ketersediaan bahan pangan untuk dikonsumsi manusia dalam kurun waktu tertentu. NBM Nasional disusun setiap tahun dengan mengacu pada metode yang disusun oleh FOOD and Agriculture Organization (FAO) dengan mempertimbangkan kondisi dan ketersediaan data yang ada. Data yang digunakan untuk menyusun NBM berasal dari instansi terkait yang telah dipublikasikan secara resmi, sehingga dapat digunakan sebagai salah satu bahan untuk melakukan evaluasi dan perencanaan pangan, serta sebagai bahan untuk perumusan kebijakan pangan dan perbaikan gizi masyarakat.

B. Pengertian NBM

Neraca Bahan Makanan (NBM) merupakan tabel yang menyajikan gambaran menyeluruh tentang pengadaan/ penyediaan (*supply*), penggunaan/pemanfaatan pangan (*food utilization*), di suatu wilayah dalam periode tertentu (kurun waktu satu tahun). NBM memberikan informasi tentang ketersediaan bahan pangan untuk setiap komoditas dan olahannya/produk turunannya yang lazim dikonsumsi penduduk berdasarkan sumber penyediaan dan penggunaannya.

Penyediaan diperoleh dari jumlah total bahan pangan yang diproduksi dikurangi dengan perubahan stok ditambahkan dengan jumlah impor dan dikurangi dengan jumlah ekspor selama periode tersebut. Sedangkan penggunaan diperoleh dari jumlah total kebutuhan pakan, bibit, industri makanan dan non makanan, tercecer, dan penggunaan lain serta bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi manusia. Ketersediaan pangan per kapita untuk dikonsumsi diperoleh dengan membagi ketersediaan bahan makanan dengan jumlah penduduk pertengahan tahun.

C. Tujuan Penyusunan dan Manfaat

NBM disusun untuk menyediakan data dan informasi tentang penyediaan/ pengadaan dan penggunaan pangan serta ketersediaan bahan pangan untuk dikonsumsi penduduk dalam bentuk volume (kg per kapita per tahun atau gram per kapita per tahun) maupun gizi (energi, protein, dan lemak). Informasi ini dapat menunjukkan perkiraan agregat nasional dengan memperkirakan kekurangan dan surplus kesekurutan di suatu negara sehingga berperan dalam mengevaluasi kebijakan pangan dan gizi nasional.

NBM bermanfaat untuk : (i) bahan evaluasi tentang pengadaan, penggunaan, dan ketersediaan pangan untuk dikonsumsi sesuai rekomendasi kecukupan gizi dari widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) X tahun 2018; (ii) untuk penyusunan pola pangan harapan (PPH) tingkat ketersediaan; (iii) bahan acuan dalam perencanaan produksi/pengadaan pangan; (iv) bahan perumusan kebijakan pangan dan gizi; (v) bahan referensi bagi pemerhati pangan dan gizi.

D. Keterbatasan dalam Penyusunan Neraca Bahan Makanan

Dalam menganalisis ketersediaan pangan khususnya Neraca Bahan Makanan (NBM) yang akurat diperlukan data yang akurat dan metodologi yang sesuai. Beberapa hal yang menjadi keterbatasan dalam penyusunan NBM Kabupaten Dharmasraya antara lain :

1. Data produksi untuk komoditas tertentu masih ada yang belum tersedia, sehingga perhitungan neraca dilakukan dengan menggunakan pendekatan angka konsumsi

rumah tangga dan pengisian table NBM dimulai dari kolom 16 yaitu ketersediaan bahan pangan untuk dikonsumsi per kapita (kg per tahun). Data kolom 16 ini didapat dari angka konsumsi rumah tangga perkapita (data susenas) ditambah 10 %nya. Hal ini berdasarkan asumsi dengan angka kecukupan energi ditingkat ketersediaan sebesar 10% (Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi XI tahun 2018).

2. Data penggunaan pakan, bibit, tercecer dan kebutuhan industri makanan beberapa komoditas masih menggunakan angka konversi dimana untuk buku NBM kali ini hasil perhitungan yang diperoleh dari hasil kajian dan tabel input-output tahun 2010 untuk bibit, pakan dan tercecer serta table 1-O tahun 2016 untuk tercecer pada beberapa komoditas (buah, sayur, daging dan ubi kayu)
3. Data perubahan stok yang digunakan masih terbatas pada komoditas beras, gula pasir, daging sapi, telur ayam ras dan minyak goreng sawit. Data ini berasal dari Perum Bulog kecuali untuk data gula dan minyak goreng yang berasal dari Ditjen Perkebunan Kementan. Perubahan stok gula pasir berasal dari data yang ada di Gudang pabrik gula milik BUMN dan swasta. Perubahan stok minyak sawit berasal dari data di Gudang pabrik pengolahan minyak sawit.
4. Data Industri bukan makanan hanya terbatas pada bahan makanan tertentu seperti jagung, ubi kayu, gula pasir, kedelai, dan CPO.
5. Pendekatan yang digunakan untuk menyusun NBM adalah single balancing, dimana bahan makanan yang tersedia untuk konsumsi dihitung sebagai sisa dari penyediaan dalam negeri setelah ekspor dikurangi dengan penggunaan untuk bibit, pakan, industri dan lain-lain.
6. Data yang digunakan adalah data tingkat Kabupaten Dharmasraya, NBM pada tingkat kabupaten disusun oleh Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya.
7. NBM 2025 merupakan angka sementara karena semua data yang digunakan masih bersifat sementara, beberapa data dalam publikasi ini memiliki time-lag dua tahun, terutama data industri dan untuk NBM 2024 data yang digunakan sudah merupakan angka tetap.

I. METODOLOGI

A. Konsep dan Definisi

NBM terdiri atas 20 kolom yang terbagi menjadi tiga kelompok penyajian yaitu penyediaan/pengadaan, penggunaan/pemanfaatan dan ketersediaan per kapita. Jumlah penyediaan harus sama dengan jumlah penggunaan. Komponen penyediaan meliputi produksi (masukan dan keluaran), perubahan stok, impor, dan ekspor. Sedangkan komponen penggunaan meliputi penggunaan untuk pakan, bibit, industri (makanan dan bukan makanan), tercecer, penggunaan lain dan bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi.

Tabel 1 Komponen Penyusun Neraca Bahan Makanan

[illegible]

Bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi ini kemudian dinyatakan dalam ketersediaan bahan makanan per kapita (kg/th dan gr/hr), ketersediaan energi (kkal/hr), ketersediaan protein (gr/hr), dan ketersediaan lemak (gr/hr). Adapun penjelasan dan definisi komponen-komponen tersebut adalah sebagai berikut:

1. Jenis Bahan Makanan (kolom 1)

Jenis bahan makanan yang dicakup dalam NBM meliputi bahan makanan yang bersumber dari nabati maupun hewani dan lazim dikonsumsi oleh penduduk. Bahan

makanan tersebut dikelompokkan menjadi 11 kelompok menurut jenisnya, dan diikuti prosesnya mulai dari saat diproduksi sampai dengan dipasarkan atau tersedia untuk dikonsumsi penduduk, dalam bentuk asal maupun bentuk turunan. Bahan makanan turunan tersebut dapat masuk kedalam satu kelompok bahan makanan yang sama atau yang berbeda dengan jenis bahan makanan asalnya.

Cakupan bahan makanan setiap kelompok pada NBM Kabupaten/Kota dapat berbeda dengan NBM Provinsi maupun Nasional. Hal ini sangat dipengaruhi oleh potensi wilayah dalam produksi dan pola konsumsi bahan makanan. Rincian jenis bahan makanan pada setiap kelompok dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 2. Pengelompokan Bahan Makanan dalam NBM

No.	Kelompok Bahan Makanan	Jenis Bahan Makanan
(1)	(2)	(3)
1.	Padi-padian	Padi-padian terdiri atas bahan makanan seperti : gandum (tepung terigu), gabah (gabah kering giling) beserta produksi turunannya beras, jagung (pipilan) dan jagung basah
2.	Makanan berpati	Makanan berpati adalah bahan makanan yang mengandung pati yang berasal dari akar/umbi dan lalin-lain bagian tanaman yang merupakan bahan makanan pokok yang lainnya. Kelompok ini terdiri atas : ubi jalar, ubi kayu dengan produksi turunan dari sagu
3.	Gula	Kelompok ini terdiri atas gula pasir dan gula merah (gula mangkok, gula aren, gula semut, gula siwalan, dan lain-lain), baik yang merupakan olahan pabrik maupun rumah tangga.
4.	Buah/biji berminyak	Buah/biji berminyak yang mengandung minyak yang berasal dari buah dan biji-bijian. Bahan makanan dalam kelompok ini adalah : kacang tanah berkulis serta produksi turunannya, kacang tanah lepas kulit, kedelai,

		kacang hijau, kelapa daging (produksi turunan dari kelapa berkulit, dan kopra (turunan dari kelapa daging)
5.	Buah-buahan	Kelompok ini terdiri atas : alpokat, jeruk, duku, durian, jambu, mangga, nenas, papaya, pisang, rambutan, salak, sawo dan lainnya
6.	Sayur-sayuran	Kelompok ini terdiri atas bawang merah, ketimun, kacang merah, kacang panjang , kentang, kubis, tomat, wortel, cabe, terong, petsai/sawi, bawang daun,kangkung, lobak, labu siam, buncis, bayam, bawang putih dan lainnya.
7.	Daging	Kelompok ini terdiri atas daging sapi, daging kerbau, daging kambing, daging domba, daging kuda/lainnya, daging babi, daging ayam buras, daging ayam ras, daging itik, dan jeroan semua jenis.
8.	Telur	Mencakup telur ayam buras, telur ayam ras, telur itik dan telur unggas lainnya.
9.	Susu	Terdiri atas susu sapi termasuk susu olahan impor yang disertakan susu segar
10.	Ikan	Ikan yang dimaksud adalah komoditas yang berupa binatang air dan biota perairan lainnya pada awalnya penyajian untuk kelompok ini hanya meliputi jenis ikan darat dan ikan laut. Namun sekarang berkembang menjadi 17 jenis ikan.
11	Minyak dan Lemak	Berasal dari nabati : minyak kacang tanah, minyak goreng kelapa, minyak goreng sawit. Berasal dari hewani : lemak sapi, lemak kerbau, lemak kambing, lemak domba, lemak babi.

2. Produksi

Produksi adalah jumlah keseluruhan masing-masing bahan makanan yang dihasilkan, baik yang belum mengalami proses pengolahan maupun sudah mengalami proses pengolahan. Produksi. Produksi dibedakan menjadi dua kelompok sebagai berikut:

a. Masukan (kolom 2)

Masukan adalah produksi masih dalam bentuk asli maupun dalam bentuk hasil olahan yang akan mengalami proses pengolahan lebih lanjut.

b. Keluaran (kolom 3)

Keluaran adalah produksi keseluruhan hasil turunan yang diperoleh dari kegiatan produksi masukan, maupun hasil utama yang langsung diperoleh dari kegiatan memproduksi yang belum mengalami perubahan. Besarnya output sebagai hasil dari input sangat tergantung pada besarnya derajat ekstraksi dan faktor konversi.

Produksi untuk komoditas tanaman pangan mencakup seluruh hasil panen, baik yang berasal dari lahan sawah maupun bukan sawah. Sedangkan produksi turunannya diperoleh dengan menggunakan faktor konversi dan derajat ekstraksi dari komoditas yang bersangkutan. Dalam penyusunan NBM 2023-2025, angka produksi jagung menggunakan kadar air 14%; dimana pada penyusunan periode sebelumnya menggunakan kadar air 27%, sehingga untuk memperoleh jagung dengan kadar air 14% digunakan angka konversi 87%.

Produksi komoditas hortikultura mencakup seluruh hasil panen sayur-sayuran dan buah-buahan dalam bentuk segar, baik dipanen sekaligus maupun yang dipanen berkali-kali. Pengisiannya langsung dimasukkan ke kolom produksi keluaran (output), kecuali untuk bawang merah dan bawang putih pengisiannya dimulai dari kolom produksi masukan (input). Kedua komoditas ini tidak dapat langsung dikonsumsi dalam bentuk segar (kering panen), sehingga harus melewati proses pengeringan untuk menjadi kering konsumsi. Terdapat perbedaan angka konversi untuk produksi bawang merah dan bawang putih. Pada tahun 2020 angka konversi bawang merah adalah sebesar 65,84% (konversi umbi kering panen dengan daun ke kering konsumsi) menjadi 64,89% mulai tahun 2021. Sedangkan angka konversi bawang putih pada tahun 2019 adalah sebesar 70% menjadi 60% pada tahun 2020. Mulai tahun 2021 ada 4 komoditas hortikultura yaitu markisa, blewah,

kacang merah dan lobak sudah tidak ada dalam komoditas Direktorat jenderal Hortikultura, sehingga pendekatannya menggunakan angka konsumsi untuk mengisi data ketersediaan pangan.

Produksi komoditas peternakan mencakup produksi daging, telur dan susu. Produksi daging ruminansia dan unggas dinyatakan dalam bentuk karkas. Karkas merupakan bagian badan ternak yang telah disembelih, dikuliti, dikeluarkan isi perutnya (jeroan) dan dipotong kaki bagian bawah serta kepalanya. Pengisian produksi daging ruminansia dimulai dari dari kolom produksi masukan dengan keluaran dalam bentuk daging murni. Sedangkan pengisian produksi daging unggas langsung di dalam kolom produksi keluaran, Produksi daging karkas dihitung dari jumlah pemotongan resmi dirumah potong hewan ditambah dengan perkiraan pemotongan tak resmi.

Produksi jeroan dihitung dari total persentase berat karkas masing-masing jenis hewan dan langsung dimasukkan ke kolom produksi keluaran. Sedangkan produksi untuk lemak hewani didasarkan pada persentase berat karkas masing-masing jenis daging, yang langsung dimasukkan ke kolom produksi keluaran.

Produksi telur dihitung dari seluruh hasil peternakan unggas, baik perusahaan maupun peternakan rakyat, yang langsung dimasukkan ke kolom produksi keluaran. Produksi yang ada saat ini mencakup telur ayam buras, ayam ras, itik, dan telur puyuh.

Produksi susu dihitung dari seluruh hasil ternak betina berupa susu segar, baik perusahaan maupun peternakan rakyat, yang langsung dimasukkan ke kolom produksi keluaran. Produksi saat ini baru mencakup susu sapi.

Produksi Perikanan merupakan semua hasil tangkapan ikan, binatang air lainnya maupun tanaman air dari sumber perikanan alami maupun dari tempat pemeliharaan, baik yang diusahakan oleh perusahaan perikanan maupun rumah tangga perikanan, termasuk dikonsumsi atau diberikan sebagai upah. Produksi saat ini mencakup jenis ikan darat dan ikan laut, baik budidaya maupun tangkap serta rumput laut.

Produksi Perkebunan mencakup produksi seluruh hasil panen baik dalam bentuk segar maupun turunan yang pada saat ini terdiri dari gula, gula mangkok, sagu, kelapa dan kelapa sawit.

Produksi minyak nabati berasal dari komoditas segar yang diolah, kecuali minyak sawit yang langsung dimasukkan ke dalam kolom produksi keluaran karena data produksi tanaman kelapa sawit disajikan dalam bentuk crude palm oil (CPO).

3. Stok dan Perubahan Stok (kolom 4)

Stok adalah sejumlah bahan makanan yang disimpan/dikuasai oleh pemerintah atau swasta, seperti yang ada di pabrik, Gudang, depo, lumbung petani/rumah tangga, dan pasar/pedagang, yang dimaksudkan sebagai cadangan dan akan digunakan apabila sewaktu-waktu diperlukan. Data stok yang digunakan adalah data stok awal dan akhir tahun.

Perubahan stok adalah selisih antara stok akhir tahun dengan stok awal tahun. Perubahan stok ini hasilnya bisa negative (-) dan bisa positif (+), Makna negative (-) Berarti ada penurunan stok akibat pelepasan stok ke pasar, dengan demikian komoditas yang beredar di pasar bertambah. Makna positif (+), berarti ada peningkatan stok yang berasal dari komoditas yang beredar di pasar, dengan demikian komoditas yang beredar di pasar menjadi menurun.

4. Impor (kolom 5)

Impor adalah sejumlah bahan makanan, baik yang belum maupun yang sudah mengalami pengolahan, yang didatangkan/masuk dari luar negeri ke dalam wilayah Republik Indonesia, dengan tujuan untuk diperdagangkan, diedarkan, atau disimpan. Impor dalam perhitungan NBM Regional/Provinsi/Kabupaten merupakan :

- a. Bahan makanan yang didatangkan/masuk dari luar wilayah Negara Republik Indonesia langsung ke dalam wilayah daerah yang bersangkutan; dan atau,
- b. Bahan makanan yang didatangkan/masuk dari wilayah daerah administrative lain ke dalam wilayah daerah administrative yang bersangkutan (perdagangan antar pulau atau antar provinsi).

Data jumlah impor diperoleh dari data komoditas yang berdasarkan kode Harmonized system (HS) sebagaimana tertera pada Lampiran 13 dan 14.

5. Penyediaan Dalam Negeri Sebelum Ekspor (kolom 6)

Penyediaan Dalam Negeri Sebelum Ekspor adalah sejumlah bahan makanan yang berasal dari produksi (keluaran) dikurangi perubahan stok ditambah impor.

6. Ekspor (kolom 7)

Ekspor adalah sejumlah bahan makanan, baik yang belum maupun yang sudah mengalami pengolahan, yang dikeluarkan/keluar dari wilayah Republik Indonesia.

Ekspor dalam perhitungan NBM Regional/Provinsi/Kabupaten merupakan:

- a. Bahan makanan yang dikeluarkan/keluar dari suatu wilayah daerah administrative langsung keluar wilayah Negara Republik Indonesia; dan atau,
- b. Bahan makanan yang dikeluarkan/keluar dari suatu wilayah daerah administrative ke wilayah daerah administrative lain (perdagangan antar pulau atau antar provinsi atau antar kabupaten)

Data jumlah ekspor diperoleh dari data komoditas yang berdasarkan kode Harmonized System (HS) yang sama dengan yang digunakan untuk impor.

Dalam penyajiannya di tabel NBM, data impor dan ekspor yang bentuk fisiknya tidak sama dengan produksi keluaran/outputnya (kolom 3) terlebih dahulu disetarakan volumenya. Misalnya ekspor dan impor tepung beras disetarakan dalam bentuk beras.

Dalam penyajiannya ditabel NBM, data impor dan ekspor yang bentuk fisiknya tidak sama dengan produksi keluaran/outputnya (kolom 3) terlebih dahulu disetarakan volumenya. Misalnya ekspor dan impor tepung beras disetarakan dalam bentuk beras.

7. Penyediaan Dalam Negeri (kolom 8)

Penyediaan Dalam Negeri adalah sejumlah bahan makanan yang berasal dari produksi keluaran (output) dikurangi perubahan stok ditambah impor dikurangi ekspor.

8. Pemakaian Dalam Negeri (kolom 9-15)

Pemakaian Dalam Negeri adalah sejumlah bahan makanan yang digunakan di dalam Negeri/daerah untuk pakan, bibit/benih, diolah untuk industri makanan dan bukan

makanan, yang tercecer, penggunaan lain dan tersedia untuk atau dikonsumsi masyarakat.

a. Pakan (Kolom 9)

Pakan adalah sejumlah bahan makanan yang langsung diberikan kepada ternak peliharaan baik ternak besar, ternak kecil, unggas, maupun ikan.

b. Bibit/benih (kolom 10)

Bibit adalah sejumlah bahan makanan yang digunakan untuk keperluan reproduksi.

c. Diolah untuk makanan (Kolom 11)

Diolah untuk makanan adalah sejumlah bahan makanan yang masih mengalami proses pengolahan lebih lanjut melalui industri makanan dan hasilnya dimanfaatkan untuk makanan manusia dalam bentuk lain.

Kolom 11 terisi jika suatu komoditas memiliki produk turunan atau olahan yang disajikan dalam baris tersendiri pada tabel NBM.

Ketika suatu komoditas tidak disajikan bentuk turunannya pada baris tersendiri (Kolom 11 bertanda "-"), maka ketersediaan bahan makanan di kolom 15 disamping komoditas asal juga termasuk produk turunan dan olahan.

d. Diolah untuk bukan makanan (Kolom 12)

Diolah untuk bukan makanan adalah sejumlah bahan makanan yang masih mengalami proses pengolahan lebih lanjut dan dimanfaatkan untuk kebutuhan industri bukan untuk makanan manusia, termasuk untuk industri pakan ternak/ikan.

e. Tercecer (Kolom 13)

Tercecer adalah sejumlah bahan makanan yang hilang atau rusak sehingga tidak dapat dimakan oleh manusia, yang terjadi secara tidak sengaja mulai dari panen, penyimpanan, pendistribusian hingga tersedia di pasar.

f. Penggunaan lain (Kolom 14)

Penggunaan lain (other Use) adalah bahan makanan yang digunakan untuk memenuhi kebutuhan pangan turis, pengungsi, sekolah/asrama/pesantren, penggunaan industri non pangan, serta stok masyarakat dan swasta yang besaran jumlahnya belum diketahui karena data penggunaannya tidak tersedia.

g. Bahan makanan (Kolom 15)

Bahan makanan adalah sejumlah bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk suatu negara atau daerah, termasuk pada tingkat pedagang pengecer dalam suatu kurun waktu tertentu. Bahan makanan yang dimaksud dapat tersedia dalam bentuk asal maupun turunan/olahannya. Misalnya beras yang tersedia dalam bentuk nasi maupun olahannya seperti tepung beras bihun, dan makanan olahan lain berbahan baku beras.

9. Ketersediaan per kapita

Ketersediaan perkapita adalah sejumlah bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi setiap penduduk suatu negara atau daerah dalam suatu kurun waktu tertentu, baik dalam bentuk natura (kolom 16 dan 17) maupun dalam bentuk unsur gizinya. Unsur gizi utama tersebut adalah sebagai berikut:

a. Energi (kolom 18)

Energi adalah daya (kekuatan) yang dapat digunakan untuk melakukan berbagai proses kegiatan. Energi dapat dinyatakan dengan satuan kalori. Kalori adalah jumlah energi yang dihasilkan oleh makan ketika dibakar dalam tubuh. Energi sangat diperlukan untuk aktivitas tubuh seluruhnya.

b. Protein (Kolom 19)

Protein adalah suatu persenyawaan yang mengandung unsur nitrogen, yang sangat dibutuhkan tubuh untuk pertumbuhan serta penggantian jaringan-jaringan yang rusak

c. Lemak (Kolom 20)

Lemak adalah salah satu unsur zat makanan yang dibutuhkan oleh tubuh sebagai tempat penyimpanan energi, protein, dan vitamin.

d. Vitamin

Vitamin adalah salah satu unsur zat makanan yang diperlukan tubuh untuk proses metabolisme dan pertumbuhan yang normal.

e. Mineral

Mineral adalah zat makanan yang diperlukan manusia agar memiliki kesehatan dan pertumbuhan yang baik.

Data yang disajikan dalam NBM baru mencakup ketersediaan per kapita untuk energi, protein, dan lemak. Jumlah ketersediaan per kapita dalam NBM hanya menunjukkan rata-rata bahan makanan yang tersedia bagi penduduk secara keseluruhan dan tidak menunjukkan apa yang sebenarnya dikonsumsi oleh penduduk. Jika ketersediaan per kapita ini digunakan sebagai perkiraan konsumsi per kapita maka penting untuk memperhitungkan bahwa ada perbedaan antara tingkat ketersediaan dan tingkat konsumsi.

B. Jenis dan Sumber Data

Data yang digunakan dalam penyusunan NBM ini adalah data sekunder yang diperoleh dari Dinas Pertanian, Badan Pusat Statistik (BPS), Bidang Kelautan dan Perikanan, Perum Badan Urusan Logistik (Bulog) dan Dinas Kesehatan. Secara rinci jenis dan sumber data dapat dilihat pada tabel dibawah ini

Tabel 3. Jenis dan Sumber Data.

No	Jenis Data	Sumber Data
1	Produksi - Padi dan Palawija - Sayuran dan Buah-buahan - Komoditas Perkebunan - Komoditas Peternakan - Komoditas Perikanan	Dinas Pertanian, kementerian Pertanian Dinas Pertanian, kementerian Pertanian Dinas Pertanian, kementerian Pertanian Bidang Peternakan dan Kesehatan Hewan Dinas Pertanian, kementerian Peternakan dan Kesehatan Hewan Bidang Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan
2	Impor dan Ekspor	Badan Pusat Statistik
3	Stok - Beras, jagung, terigu,	Perum Bulog

	daging sapi, daging Kerbau, telur ayam ras - Gula dan minyak sawit	Bidang Perkebunan, Dinas Pertanian
4	Bibit padi dan palawija	Badan Pusat Statistik atau Dinas Pertanian
5	Industri bukan makanan	Badan Pusat Statistik
6	Konsumsi rumah tangga	Badan Pusat Statistik
7	Besaran dan angka konversi	Berdasarkan hasil kajian dan studi serta pendekatan-pendekatan dari instansi terkait.
8	Penduduk	- Buku Proyeksi Penduduk Indonesia 2015-2045, hasil SUPAS 2015 BPS
9	Komposisi gizi	- BPS, 2011 konsumsi kalori dan protein penduduk Indonesia dan provinsi, Buku 2, Survey Sosial Ekonomi Nasional, Jakarta; Badan Pusat Statistik - Daftar komposisi Bahan Makanan, diolah Pusat Penganekaragaman Konsumsi dan Keamanan Pangan BKP Kementerian Pertanian - Tabel komposisi pangan Indonesia (TKPI), Kementerian Kesehatan Tahun 2017

Data Ekspor dan impor menggunakan klasifikasi kode Harmonized System (HS) delapan digit sesuai Buku Tarif Kepabeanan Indonesia (BTKI) Tahun 2017, Pada tahun 2022 kode hs semua komoditas bahan makanan sudah disesuaikan dengan kode hs tahun 2022.

C. Metode Penghitungan NBM

1) Penyediaan Pangan (*Food Supply*)

Penyediaan (*supply*) suatu komoditas bahan makanan diperoleh dari jumlah produksi dikurangi dengan perubahan stok, ditambah dengan jumlah yang diimpor dan dikurangi dengan jumlah yang diekspor. Ini berarti, komponen-komponen penyediaan terdiri atas produksi, perubahan stok, impor, dan ekspor. Bentuk persamaan penyediaan adalah sebagai berikut :

$$Ts = O - \Delta St + M - X$$

dimana :

Ts : Total penyediaan dalam negeri (total supply)
O : Produksi
 ΔSt : Stok akhir – Stok awal
M : Impor
X : Ekspor

2) Penggunaan Pangan (*Food Utilization*)

Selanjutnya, total penyediaan tersebut akan digunakan untuk pakan, bibit, industri makanan dan non makanan, tercecer, serta bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi atau pada tingkat pedagang pengecer. Komponen-komponen tersebut merupakan komponen penggunaan (*utilization*). Total penggunaan dapat dinyatakan dalam persamaan sebagai berikut :

$$TU = F + S + I + W + Fd$$

dimana :

TU : Total penggunaan
F : Pakan
S : Bibit
I : Industri
W : Tercecer
Fd : Ketersediaan bahan makanan

Sesuai dengan prinsip neraca maka total penyediaan bahan makanan (TS) adalah sama dengan total penggunaannya (TU), yang dapat dinyatakan dengan persamaan :

$$TS = TU$$

atau

$$O - \Delta St + M - X = F + S + I + W + Fd$$

3) Ketersediaan

Berdasarkan persamaan tersebut diatas, maka jumlah bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi (Fd) yaitu :

$$Fd = O - \Delta St + M - X - (F + S + I + W)$$

Untuk mendapatkan jumlah **ketersediaan bahan makanan per kapita (Fd perkapita)** maka jumlah bahan makanan yang tersedia dibagi dengan jumlah penduduk, yang dapat dinyatakan dengan persamaan :

$$\text{Fd perkapita} = Fd / \Sigma \text{ penduduk}$$

Informasi ketersediaan per kapita masing-masing bahan makanan ini disajikan dalam bentuk kuantum (volume) dan kandungan nilai gizinya dalam satuan kkal energi/kapita/hari, gram protein/kapita/hari, dan gram lemak/kapita/hari.

II. SITUASI KETERSEDIAAN ENERGI, PROTEIN, DAN LEMAK

Analisa NBM mencakup tiga periode tahun, pada tahun 2023, merupakan angka tetap, tahun 2024 angka tetap, dan tahun 2025 angka sementara. Bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi pada tahun 2023 dalam bentuk energi sebesar 2.498 kkal/perkapita/hari; protein 102,14 gram/kapita/hari; dan lemak 56,02 gram/kapita/hari. Ketersediaan energi, protein, dan lemak di tahun 2023 lebih tinggi dibanding tahun 2024 (2.455 kkal/kapita/hari untuk energi, 106,35 gram/kapita/hari untuk ketersediaan protein dan ketersediaan lemak sebesar 52,75 gram/kapita/hari).

Ketersediaan energi, protein dan lemak tahun 2025 masing-masing sebesar 2.423 kkal/kapita/hari, 101,94 gram/kapita/hari dan 73,18 gram/kapita/hari atau mengalami penurunan masing-masing jika dibandingkan tahun 2024. Ketersediaan energi, protein dan lemak tahun 2025 menurun sebesar 3,10%, -3,80% dan 42,15% jika dibandingkan tahun sebelumnya karena data tahun 2025 masih menggunakan angka sementara.

Tabel 4. Ketersediaan Energi dan protein perkapita per hari, 2023-2025

Tahun	Ketersediaan			Perubahan Naik/Turun (%)					
	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Energi		Protein		Lemak	
				Selisih	%	Selisih	%	Selisih	%
2023	2.498	102,14	56,02						
Nabati	1.781	35,86	28,97						
Hewani	524	66,28	27,05						
2024	2.455	106,35	52,75	-2	- 0,08	4,56	4,46	1,65	2,95
Nabati	1.896	36,15	25,04	-37	- 2,08	-0,71	- 1,98	0,21	0,72
Hewani	559	70,20	27,70	35	6,68	5,27	7,95	1,43	5,29
2025	2.423	101,94	73,18	76	3,10	-4,04	- 3,80	22,23	42,15
Nabati	1.808	32,43	38,94	-152	- 8,02	-5,65	- 15,63	14,65	58,50
Hewani	615	69,51	34,24	76	13,60	1,61	2,29	7,67	27,68

Catatan: *) Angka Sementara

Ketersediaan energi dan protein tiga tahun terakhir sudah melebihi angka rekomendasi Widhiakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) X tahun 2018 sebesar 2.400 kkal/kapita/hari dan 63 gram protein/kapita/hari. Perbandingan antara ketersediaan energi dan protein dengan rekomendasi angka kecukupan energi dan protein disajikan pada tabel 5.

Tabel 5. Ketersediaan Energi dan Protein terhadap Rekomendasi WNPG X Tahun 2018, Tahun 2023-2025

Tahun	Ketersediaan (/kapita/hari)		Persentase terhadap Rekomendasi WNPG Tahun 2018	
	Energia (kkal)	Protein (gram)	Energi (%)	Protein (%)
2023	2.498	102,14	104	162,13
2024	2.455	106,35	102	168,81
2025*	2.423	101,94	101	161,81

Catatan; *) Angka Sementara

Rekomendasi WNPG X Tahun 2018, energi 2.400 Kal/kap/hari dan protein 63 Gram/kapita/hari

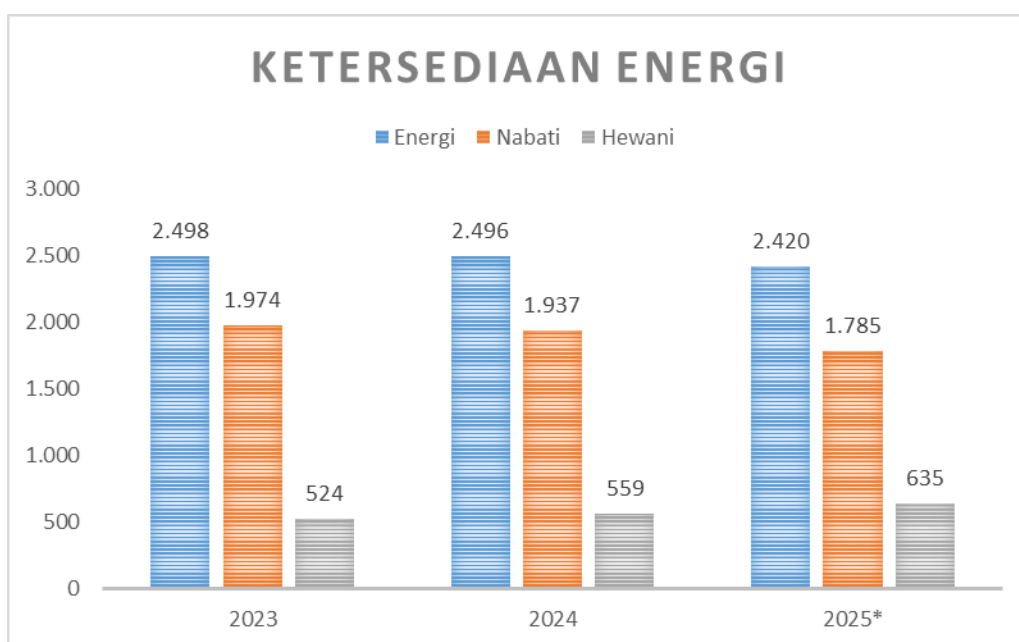
A. Ketersediaan Energi

Ketersediaan energi masih didominasi oleh kelompok bahan pangan nabati. Kontribusi bahan pangan nabati terhadap ketersediaan energi tahun 2023 sebesar 74,20%, tahun 2024 sebesar 79% dan tahun 2025 sebesar 75,33%. Tahun 2024 dan 2025 terjadi penurunan karena berkurangnya kontribusi energi dari kelompok padi-padian (dari 1.781 kkal di 2023 menjadi 1.896 kkal di tahun 2024 dan 1.808 kkal di tahun 2025)

Tabel 6. Ketersediaan Energi Tahun 2023-2025

Ketersediaan	2023	2024	2025*
Energi	2.498	2.455	2.423
Nabati	1.781	1.896	1.808
Hewani	524	559	615

Catatan; Satuan kkal/kapita/hari
*) Angka Sementara



Gambar 1. Perkembangan Ketersediaan Energi (kkal/kapita/hari)

Ga
mba

Berdasarkan kelompok bahan makanan, penyumbang ketersediaan energi terbesar tahun 2023-2025 masih didominasi oleh kelompok padi-padian. Penyumbang ketersediaan energi terbesar berikutnya adalah kelompok minyak dan lemak, kelompok pangan hewani, kelompok sayuran dan buah, serta diikuti kelompok umbi-umbian. Detail kontribusi kelompok bahan makanan terhadap ketersediaan energi disajikan sebagaimana tertera pada tabel 7.

Tabel 7. Ketersediaan Energi Tahun 2023-2025 berdasarkan kelompok Bahan Makanan

No	Kelompok bahan Makanan	Tahun 2023		Tahun 2024		Tahun 2025	
		Energi (Kalori)	% AKE	Energi (Kalori)	% AKE	Energi (Kalori)	% AKE
1	Padi-padian	1.297	54,0	1.282	53,4	906	37,7
2	Umbi-umbian	20	0,8	28	1,2	22	0,9
3	Pangan Hewani	512	21,3	532	22,2	586	24,4
4	Minyak dan Lemak	428	17,8	347	14,5	603	25,1
5	Buah/biji berminyak	0	0,0	-	0,0	-	0,0
6	Kacang-kacangan	6	0,3	6	0,3	71	3,0
7	Gula	103	4,3	103	4,3	112	4,7
8	Sayuran dan buah	133	5,5	156	6,5	122	5,1
9	Lain-lain		0,0		0,0		0,0
	Jumlah	2.498	104,1	2.455	102,3	2.423	100,9

KELOMPOK PADI-PADIAN

Kelompok padi-padian/seretia yang meliputi padi, jagung dan gandum masih menjadi penyumbang terbesar terhadap ketersediaan energi total, yaitu sebesar 52,2%. Kontribusi kelompok padi-padian terhadap ketersediaan total tahun 2024 terbesar 52,2% lebih tinggi sedikit dari tahun 2023 dengan kontribusi sebesar 51,9 %.

Ketersediaan Energi per kapita per hari yang berasal dari kelompok padi-padian/serealis pada tahun 2024 sebesar 1.282 kkal lebih rendah dari tahun 2023 sebesar 1.297 kkal, akan tetapi lebih besar dari tahun 2025 yang sebesar 906 kkal. Penurunan ketersediaan energi tahun 2024 dibandingkan dengan tahun 2023 menjadi 127,18 kg/kap/tahun pada tahun 2024.

KELOMPOK MAKANAN BERPATI

Ketersediaan energi per kapita per hari kelompok makanan berpati meningkat dari 17 kkal tahun 2023 menjadi 19 kkal pada 2024 dan 13 kkal di tahun 2025. Penurunan hal ini disebabkan oleh penambahan jumlah penduduk yang tidak diikuti dengan penambahan jumlah produksi untuk komoditi ubi jalar, ubi kayu dan tepung sagu. Ketersediaan ubi jalar di tahun 2023 sebesar 6 kkal (35,2%), diikuti ubi kayu 11 kkal (64,8%) sedangkan untuk tepung sagu tidak ada menyumbang sama sekali. Ditahun 2024, ketersediaan ubi jalar sebesar 5 kkal (26,3%) ubi kayu sebesar 14 kkal (73,7%) dan ketersediaan tepung sagu juga tidak ada menyumbang. Sedangkan di tahun 2025 ketersediaan ketersediaan energi hanya berasal dari ubi kayu sebesar 13 kkal (100%) dan untuk tepung sagu tetap diangka 0%.

KELOMPOK GULA

Kelompok gula pada tahun 2023 dan 2024 sama-sama menyumbang sebesar 103 kkal, ketersediaan tersebut turun bila dibandingkan dengan tahun 2025 sebesar 112 kkal. Ketersediaan energi kelompok gula mengalami penurunan, disebabkan karena jumlah produksi yang tetap untuk gula pasir sebesar 2.158 ton dan gula mangkok yaitu sebesar 1.608 ton setiap tahunnya, jumlah impor gula pasir yang berada dikisaran 764 ton, sedangkan jumlah penduduk selalu bertambah setiap tahunnya (2023 sebanyak 239.918 jiwa, 2024 sebanyak 240.159 jiwa dan ditahun 2025 sebanyak 248.105 jiwa).

KELOMPOK BUAH BIJI BERMINYAK

Kelompok Buah/biji berminyak terdiri dari komoditas kacang tanah, kedelei, kacang hijau, dan kelapa. Ketersediaan energi per kapita per hari dari kelompok buah/biji berminyak pada tahun 2024 sebesar 3 kkal, turun 3 poin dari tahun 2023 yang sebesar 6 kkal. Penurunan ketersediaan tersebut diperkirakan akibat bertambahnya jumlah penduduk Kabupaten Dharmasraya tanpa adanya penambahan produksi untuk masing-masing komoditi. Kacang Tanah memiliki kontribusi paling besar terhadap ketersediaan energi pada kelompok buah/biji berminyak pada tahun 2024 yaitu sebesar 2 kkal (67%) diikuti oleh kacang hijau sebesar 1 kkal (33%).

KELOMPOK BUAH-BUAHAN

Kelompok energi perkapita per hari dari kelompok buah-buahan memiliki tren meningkat setiap tahunnya dalam rentang waktu 2023 – 2025. Pada tahun 2023 ketersediaan energi sebesar 62 kkal turun dibandingkan ketersediaan tahun 2024 yang sebesar 78 kkal dan ketersediaan ditahun 2025 yang sebesar 78 kkal. Hal ini masih disebabkan oleh permasalahan yang sama seperti kelompok buah/biji berminyak, dimana jumlah penduduk bertambah, sedangkan jumlah produksi tetap diangka yang sama.

KELOMPOK SAYUR-SAYURAN

Kontribusi sayur-sayuran terhadap ketersediaan energi perkapita per hari pada tahun 2023 sebesar 73 kkal turun dibandingkan tahun 2024 sebesar 91 kkal dan 2025 sebesar 56 kkal. Jumlah produksi yang tetap mengakibatkan ketersediaan energi menurun dikarenakan adanya pertambahan jumlah penduduk di tahun tersebut. Adapun komoditas penyumbang ketersediaan energi terbesar di Kabupaten Dharmasraya pada kelompok sayur-sayuran pada tahun 2023 adalah bawang merah sebesar 12 kkal/kapita/hari, cabe kriting dan cabe rawit masing-masing sebesar 7 kkal/kapita/hari dan 6 kkal/kapita/hari, terong sebesar 4 kkal/kapita /hari, serta kembang kol sebesar 4 kkal/kapita/hari.

KELOMPOK DAGING

Ketersediaan energi per kapita per hari kelompok daging tahun 2023 (178 kkal/kap/hari) lebih rendah dibandingkan dengan tahun 2024 (183 kkal/kap/hari) dan 2025 (260 kkal/kap/hari). Penyumbang ketersediaan energi terbesar dalam kelompok daging berasal dari daging ayam ras sebesar 116 kkal/kapita/hari (2023), 119 kkal/kap/hari (2024) dan 159 kkal/kap/hari (2025), diikuti oleh daging sapi seperti 36 kkal/kapita/hari, jeroan semua jenis sebesar 13 kkal/kapita/hari dan daging ayam buras 12 kkal/kapita/hari.

KELOMPOK TELUR

Kelompok telur mencakup komoditas telur ayam buras, telur ayam ras, telur itik dan telur puyuh. Ketersediaan energi per kapita per hari kelompok telur pada tahun 2023 sebesar 98 kkal, lebih rendah dibandingkan tahun 2024 sebesar 99 kkal, dan juga lebih rendah dibandingkan ketersediaan energi di tahun 2025 sebesar 102 kkal.

Komoditas yang memiliki kontribusi paling besar terhadap ketersediaan energi per kapita per hari pada kelompok telur adalah telur ayam ras. Ketersediaan energi dari telur ayam ras tahun 2023, 2024 dan 2025 berturut-turut sebesar 78 kkal, 79 kkal dan 83 kkal, sedangkan untuk telur itik sebesar 7 kkal, telur ayam buras 7 kkal dan telur puyuh sebesar 3 kkal.

KELOMPOK SUSU

Pada tahun 2023 – 2025 penyediaan susu di Kabupaten Dharmasraya tidak tersedia data pendukung sehingga tidak ada perhitungan ketersediaan bahan pangan untuk dikonsumsi ataupun yang tersedia.

KELOMPOK IKAN

Pada tahun 2023, kontribusi kelompok ikan terhadap ketersediaan energi sebesar 248 kkal, lebih rendah dibandingkan dengan ketersediaan tahun 2024 sebesar 264 kkal dan sedikit lebih tinggi dari 2025 sebesar 236 kkal. Ketersediaan energi terbesar kelompok ikan di tahun 2024 berasal dari nila sebesar 102 kkal (38,63%), lele 82 kkal (31,06%), ikan mas sebesar 5 kkal (1,89%), gurami sebesar 6 kkal (2,27%) dan udang, patin serta lainnya sebesar 3 kkal (1,13%).

KELOMPOK MINYAK DAN LEMAK

Ketersediaan energi per kapita per hari kelompok minyak dan lemak tahun 2024 sebesar 334 kkal lebih rendah dibandingkan tahun 2023 yang sebesar 415 kkal dan lebih tinggi sedikit tahun 2025 sebesar 591 kkal. Komoditas yang memiliki kontribusi paling besar dalam ketersediaan energi kelompok ini ditahun 2024 adalah minyak goreng sawit 321

kkal/kap/hari (96,10%), diikuti lemak sapi sebesar 13 kkal/kap/hari (3,89%) dan lemak kerbau 1 kkal/kap/hari (0,29%).

B. Ketersediaan Protein

Ketersediaan protein per kapita per hari tahun 2024 adalah 106,35 gram lebih rendah dibandingkan dengan tahun 2023 yang sebesar 102,49 gram dan lebih tinggi dibandingkan tahun 2025 sebesar 101,94 gram. Ketersediaan protein tersebut sudah melebihi angka yang direkomendasikan yaitu sebesar 63 gram per kapita per hari. Ketersediaan protein tertinggi tahun 2024 masih didominasi oleh penyediaan dari sumber hewani sebesar 70,20 gram dan nabati sebesar 36,15 gram. Tren ketersediaan protein seperti tergambar dalam tabel 8.

Tabel 8. Ketersediaan protein tahun 2023 – 2025

Uraian	2023	2024	2025*
Protein Total	102,14	106,35	101,94
Protein Nabati	35,86	36,15	32,43
Protein Hewani	66,28	70,20	69,51

Catatan : Satuan gr/kapita/hari
*) Angka Sementara

Ketersediaan protein per kapita per hari di tahun 2024 mengalami peningkatan dimana angka ketersediaannya 106,35 gram, turun 102,14 gram dibandingkan ketersediaan protein di tahun 2023. Ketersediaan protein tertinggi masih didominasi oleh protein hewani sebesar 70,20 gram atau sekitar 66% diikuti protein nabati sebesar 36,15 gram (33,99%) dari total ketersediaan protein itu sendiri.

Berdasarkan kelompok bahan makanan, yang menjadi penyumbang ketersediaan protein per kapita per hari paling tinggi di tahun 2024 adalah kelompok padi-padian, ikan, dan telur. Detail kontribusi kelompok bahan makanan terhadap ketersediaan protein sebagaimana tertera pada tabel 9.

Tabel 9. Ketersediaan protein berdasarkan Kelompok Bahan Makanan 2023 -2025

No	Kelompok bahan Makanan	Tahun 2023	Tahun 2024	Tahun 2025
		Protein (Gram)	Protein (Gram)	Protein (Gram)
1	Padi-padian	31,04	30,59	21,56
2	Makanan berpati	0,12	0,13	0,09
3	Gula	0,00	0,00	0,00
4	Buah biji berminyak	0,34	0,14	7,15
5	Buah-buahan	0,78	1,10	1,10
6	Sayur-sayuran	3,58	4,19	2,52
7	Daging	12,76	13,10	17,98
8	Telur	7,78	7,79	7,99
9	Susu	0,00	0,00	0,00
10	Ikan	45,72	49,28	43,52
11	Minyak dan Lemak	0,02	0,03	0,03

Catatan : Satuan gr/kapita/hari

*) Angka Sementara

KELOMPOK PADI-PADIAN

Kelompok padi-padian/ selain penyumbang terbesar terhadap ketersediaan energi juga merupakan penyumbang terbesar ketersediaan protein yaitu antara 85 - 90%. pada tahun 2023 kelompok padi-padian menyumbang ketersediaan protein per kapita per hari sebesar 31,04 gram, lebih tinggi dibandingkan dengan tahun 2024 sebesar 30,59 gram dan tahun 2025 sebesar 21,56 gram. Komoditas beras mempunyai kontribusi terbesar dalam penyediaan protein pada kelompok padi-padian pada tahun 2023, yaitu sebesar 29,11 gram (93,78%), sedangkan di tahun 2024 sebesar 28,30 gram (92,51%) dan di tahun 2025 sebanyak 19,73 gram atau setara dengan 91,51%. Adanya perubahan stok (data bulog) sebanyak 1,99248 ton di tahun 2024 ini menyebabkan ketersediaan beras yang seharusnya 27,23364 ton berkurang menjadi 25,24116 ton, yang berpengaruh terhadap berkurangnya ketersediaan protein per gram/kapita/hari. Hal sama juga terjadi di tahun 2023.

KELOMPOK MAKANAN BERPATI

Kelompok makanan berpati berkontribusi sebesar 1-25 terhadap ketersediaan protein. Ketersediaan protein per kapita per hari kelompok makanan berpati berada diangka 1 gram dalam rentang 2023-2025. Penyumbang ketersediaan protein per kapita per tahun adalah ubi kayu sebesar 0,07 gr/kapita/hari dan ubi jalar sebesar 0,05 gr/kapita/hari. Penurunan ketersediaan protein sebesar 0,1 setiap tahun dari 2023-2025 disebabkan karena pertambahan jumlah penduduk yang tidak diikuti dengan pertambahan jumlah produksi.

KELOMPOK GULA

Kontribusi kelompok gula terhadap ketersediaan protein total hanya sebesar 0,02 gram/kapita/hari ditahun 2023 - 2025. Komoditas gula mangkok/merah merupakan penyumbang terhadap ketersediaan protein pada kelompok ini.

KELOMPOK BUAH BIJI BERMINYAK

Kelompok Buah/biji berminyak menjadi penyumbang terhadap ketersediaan protein total dengan kontribusi sebesar 0,13 gram – 7,20 gram. Ketersediaan protein per kapita per hari dari kelompok buah/biji berminyak pada tahun 2023 sebesar 0,34 gram, lebih tinggi dibandingkan tahun 2024 yang berada diangka 0,14 gram dan ditahun 2025 sebesar 7,15 gram. Komoditas yang berperan dalam penyediaan protein dari kelompok buah/biji berminyak ini adalah kedelei, kelapa daging, kacang tanah lepas kulit dan kacang hijau.

KELOMPOK BUAH-BUAHAN

Kontribusi kelompok buah-buahan terhadap ketersediaan protein dalam rentang tahun 2023-2025 hanya sebesar 1 gram/kapita/hari dari total 28 komoditas buah-buahan yang dianalisis. Penyumbang ketersediaan protein tertinggi adalah pisang, alpukat, durian dan jeruk. Tidak ada peningkatan jumlah produksi di kelompok buah-buahan ini.

KELOMPOK SAYUR-SAYURAN

Kontribusi sayur-sayuran terhadap ketersediaan protein perkapita per hari di tahun 2023-2025 sebesar 5-6 gram. Tahun 2023 kontribusinya sebesar 3,58 gram/kapita/hari.

Penyumbang terbesar di tahun 2024 berasal dari komoditas bawang merah sebesar 0,33 gram/kapita/hari, dan kentang diangka 0,29 gram/kapita/hari. Sedangkan terong memberi kontribusi sebanyak 0,17 gram/kapita/hari dan tomat sebanyak 0,13 gram/kapita/hari.

KELOMPOK DAGING

Kelompok daging memiliki kontribusi sebesar 4-5% dari ketersediaan protein total di tahun 2023-2025. Ketersediaan protein per kapita per hari kelompok daging tahun 2023 sebesar 12,76 gram lebih rendah dibandingkan dengan tahun 2024 yang sebesar 13,10 gram, sedangkan tahun 2025 mengalami peningkatan menjadi sebesar 17,98 gram. Peningkatan ketersediaan protein disebabkan naiknya jumlah penduduk dan diikuti peningkatan produksi.

Pada tahun 2024, komoditas daging ayam ras memiliki kontribusi terbesar dalam kelompok daging terhadap ketersediaan protein per kapita per hari yakni sebesar 7,20 gram (54,96) sedangkan daging sapi menempati posisi kedua sebesar 3,27 gram (24,96%), diikuti oleh jeroan sebesar 1,58 gram (12,06%) dan daging ayam buras sebesar 0,75 gram (5,72%).

KELOMPOK TELUR

Kontribusi kelompok telur sebesar 9-10% terhadap protein total. Ketersediaan protein dari tahun 2023-2025 masing-masing sebesar 7,78 gram/kapita/hari, 7,79 gram/kapita/hari dan 7,99 gram/kapita/hari. Komoditas yang memiliki kontribusi paling besar terhadap ketersediaan protein per kapita per hari pada kelompok telur adalah telur ayam ras. Ketersediaan protein dari telur ayam ras pada tahun 2024 menyumbang sebesar 6,32 gram (81,12%), komoditas telur itik menyumbang ketersediaan protein sebesar 0,43 gram (5,51%), telur puyuh sebesar 0,58 gram (7,44%) dan telur ayam buras sebesar 0,46 gram atau sekitar 5,90% dari ketersediaan protein kelompok telur.

KELOMPOK SUSU

Pada tahun 2023-2025 penyediaan susu di Kabupaten Dharmasraya tidak tersedia data pendukung sehingga tidak ada perhitungan ketersediaan bahan pangan untuk dikonsumsi ataupun yang tersedia.

KELOMPOK IKAN

Kelompok ikan merupakan penyumbang ketersediaan protein terbesar kedua terhadap ketersediaan protein total di tahun 2024 dengan kontribusi sebesar 46,33%. Ketersediaan protein per kapita per hari kelompok ikan tahun 2024 meningkat bila dibandingkan dengan tahun 2023 dan tahun 2025 yaitu sebesar 45,72 gram/kapita/hari dan 43,52 gram/kapita/hari.

KELOMPOK MINYAK DAN LEMAK

Kelompok minyak dan lemak berkontribusi rata-rata sebesar 0,03. Ketersediaan protein per kapita per hari kelompok minyak dan lemak tahun 2024 sebesar 0,03 gram, meningkat bila dibandingkan ketersediaan pada tahun 2023 0,02 gram/kapita/hari dan tahun 2025 sebesar 0,03 gram.

C. Ketersediaan Lemak

Ketersediaan lemak per kapita per hari tahun 2024 adalah sebesar 52,75 gram lebih rendah bila dibandingkan dengan tahun 2023 yang sebesar 56,02 gram dan lebih rendah juga dari tahun 2025 sebesar 73,18 gram. Ketersediaan lemak didominasi oleh penyediaan dari sumber nabati, pada tahun 2024 lemak dari sumber nabati sebesar 25,04 gram dan hewani sebesar 27,30 gram sedangkan di tahun 2023 lemak dari sumber nabati sebesar 28,97 gram dan hewani sebesar 27,05 gram.

Tabel 10. Ketersediaan Lemak (Gram/kapita/hari) Tahun 2023-2025

Uraian	2023	2024	2025*
Lemak Total	56,02	52,75	73,18
Lemak Nabati	28,97	25,04	38,94
Lemak Hewani	27,05	27,70	34,24

Catatan : Satuan gr/kapita/hari

*) Angka Sementara

Kelompok bahan makanan yang menjadi penyumbang ketersediaan lemak per kapita per hari paling tinggi adalah kelompok minyak dan lemak. Pada tahun 2024 kelompok minyak dan lemak menyumbang ketersediaan lemak sebesar 18,05 gram lebih rendah dari tahun 2023 yang sebesar 22,20 gram dan lebih rendah juga dari tahun 2025 sebesar 31,48 gram. Penyumbang ketersediaan lemak per kelompok bahan makanan disajikan dalam tabel 11.

Tabel 11. Ketersediaan Lemak Per Kelompok Bahan Makanan Tahun 2023-2025

No	Kelompok bahan Makanan	Tahun 2023	Tahun 2024	Tahun 2025
		Lemak (gram)	Lemak (gram)	Lemak (gram)
1.	Padi-padian	6,84	6,97	5,05
2.	Makanan Berpati	0,04	0,04	0,03
3.	Gula	-	-	-
4.	Buah Biji Berminyak	0,39	0,13	2,98
5.	Buah-buahan	0,39	0,72	0,72
6.	Sayur-sayuran	0,61	0,66	0,54
7.	Daging	13,70	14,06	20,40
8.	Telur	6,96	6,98	7,24
9.	Susu	-	-	-
10.	Ikan	4,90	5,13	4,74
11.	Minyak dan Lemak	22,20	18,05	31,48
	Total	56,02	52,75	73,18

Catatan : Satuan gr/kapita/hari

*) Angka Sementara

KELOMPOK PADI-PADIAN

Kelompok padi-padian menyumbang lemak berkisar 10% - 12%. Pada tahun 2024 kelompok padi-padian menyumbang ketersediaan lemak per kapita per hari sebesar 6,97 gram (11,37%), lebih rendah dibandingkan dengan tahun 2023 yang sebesar 6,84 gram dan lebih meningkat dari tahun 2025 sebesar 5,05 gram. Komoditas beras yang berkontribusi besar dalam penyediaan lemak pada kelompok padi-padian yaitu beras, tahun 2024 menyumbang sebesar 5,16 gram per kapita per hari.

KELOMPOK MAKANAN BERPATI

Kontribusi kelompok makanan berpati terhadap ketersediaan lemak per kapita per hari berkisar dari 1 - 25%, yakni sebesar 0,04 gram tahun 2024, angka yang sama untuk ketersediaan lemak ditahun 2023 dan 2025 menurun yaitu diangka 0,03 gram. Penyumbang ketersediaan lemak per kapita per hari tahun 2024 dari kelompok makanan adalah ubi jalar sebesar 0,02 gram diikuti oleh ubi kayu sebesar 0,03 gram, sedangkan ketersediaan lemak dari tepung sagu ditahun 2024 ini berada diangka 0 gram. Angka yang sama juga berlaku untuk tahun 2023 dan 2025. Ketersediaan lemak total bervariasi di range waktu 2023 – 2025 ini disebabkan penambahan penduduk tanpa diimbangi penambahan ketersediaan pangan.

KELOMPOK GULA

Kontribusi kelompok gula terhadap ketersediaan lemak total ditahun 2024 hanya sebesar 0% atau tidak ada sama sekali sama dengan ketersediaan lemak kelompok gula di tahun 2023 dan tahun 2025.

KELOMPOK BUAH BIJI BERMINYAK

Kelompok Buah/biji berminyak menjadi penyumbang terhadap ketersediaan lemak total dengan kontribusi sebesar 7% – 10%. Ketersediaan lemak per kapita per hari dari kelompok buah/biji berminyak pada tahun 2024 sebesar 0,13 gram, lebih rendah dibandingkan dengan tahun 2023 yaitu sebesar 0,39 gram dan tahun 2025 sebesar 2,98 gram.

Tahun 2024, kacang tanah memiliki kontribusi paling besar terhadap ketersediaan lemak, yaitu sebesar 0,12 gram, menurun dari tahun sebelumnya yang sebesar 0,39 gram ditahun 2023 tetapi lebih rendah juga dari tahun 2025 sebesar 2,98 gram/kapita/hari.

KELOMPOK BUAH-BUAHAN

Kontribusi kelompok buah-buahan (28 komoditas) terhadap ketersediaan lemak tahun 2024 hanya sebesar 0,72 gram/kapita/hari (3,79%). Angka ini sama untuk ketersediaan ditahun 2025 sedangkan tahun 2023 ketersediaan lemak hanya sebesar 0,39 gram/kapita/hari. Pada tahun 2024 durian memberi kontribusi yang besar untuk ketersediaan lemak dari kelompok buah-buahan ini yaitu sebesar 0,34 gram/kapita/hari, diikuti oleh alpukat sebesar 0,13 gram, duku sebesar 0,08 gram dan pisang sebesar 0,05 gram/kapit/hari.

KELOMPOK SAYUR-SAYURAN

Kontribusi kelompok sayur-sayuran terhadap ketersediaan lemak total perkapita per hari di tahun 2024 mencapai 0,66% atau sebesar 1 gram, sama dengan ketersediaan ditahun 2023 sebesar 0,61 gram sedangkan tahun 2025 hanya sebesar 0,54 gram/kapita/hari. Pada tahun 2024 penyumbang terbesar dari komoditi cabe rawi sebesar 0,10 gram, cabe besar sebesar 0,09 gram dan terong serta bawang merah masing-masing sebesar 0,07 gram dan 003 gram/kapita/hari.

KELOMPOK DAGING

Kelompok daging termasuk bahan makanan yang berkontribusi cukup besar terhadap ketersediaan lemak total yakni sebesar 10%-21%. Ketersediaan lemak per kapita per hari kelompok daging direntang waktu 2023-2025 sebesar 14 gram. Pada kelompok daging, daging ayam ras memiliki kontribusi terbesar untuk ketersediaan lemak perkapita per hari 9,89 gram tahun 2024, diikuti daging sapi sebesar 2,43 gram, jeroan 0,64 gram dan daging ayam buras sebesar 1,03 gram.

KELOMPOK TELUR

Kelompok telur termasuk bahan makanan yang berkontribusi cukup besar terhadap ketersediaan lemak total yakni sebesar 8%-12%. Ketersediaan lemak per kelompok telur direntang waktu 2023-2025 sebesar 6,5 gram. Pada kelompok telur, telur ayam ras memiliki kontribusi terbesar untuk ketersediaan lemak per kapita per hari yakni 5,50 gram tahun 2024 sedikit lebih rendah dibanding tahun 2023 sebesar 5,49 gram dan lebih tinggi dibanding tahun 2025 sebesar 5,85 gram, diikuti telur itik sebesar 0,56 gram, telur ayam buras 0,54 gram dan telur puyuh sebesar 0,37 gram.

KELOMPOK SUSU

Pada tahun 2023 – 2025 penyediaan susu di Kabupaten Dharmasraya tidak tersedia data pendukung sehingga tidak ada perhitungan ketersediaan bahan pangan untuk dikonsumsi ataupun yang tersedia.

KELOMPOK IKAN

Kelompok ikan memberikan kontribusi sebesar 9,72% terhadap ketersediaan lemak total per kapita per hari. Tahun 2024 ketersediaannya sebesar 5,13 gram, sama dengan ketersediaan lemak tahun 2023 sebesar 4,90 gram/kapita/hari dan tahun 2025 menurun menjadi 4,74 gram/kapita/hari. Ikan lele merupakan penyumbang ketersediaan lemak dari kelompok ikan yaitu sebesar 2,26 gram, ikan patin sebesar 0,38 gram, ikan gurami sebesar 0,22 gram, dan ikan teri 0,18.

KELOMPOK MINYAK DAN LEMAK

Kelompok minyak dan lemak memberikan kontribusi tertinggi dalam penyediaan lemak per kapita per hari. Ketersediaan lemak per kapita per hari kelompok minyak dan lemak tahun 2024 sebesar 18,05 gram atau sekitar 49,27%, lebih rendah dibanding tahun 2023 yang berada di angka 22,20 gram atau sekitar 57,45% dan tahun 2025 meningkat menjadi 31,48 gram. Komoditas minyak goreng sawit berkontribusi sebesar 16,52 gram, lebih rendah dari tahun 2023 yang hanya berada di angka 20,70 gram, sedangkan tahun 2025 meningkat menjadi 29,62 gram/kapita/hari. Ketersediaan berkurang disebabkan karena produksi tetap sedangkan jumlah penduduk bertambah setiap tahunnya.

D. Ketersediaan pangan Strategis

Komoditas pangan strategis meliputi beras, jagung, kedelai, gula pasir, cabai keriting, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, daging sapi/kerbau, daging ayam ras, telur ayam ras, dan minyak goreng. Secara umum ketersediaan pangan strategis dapat dipenuhi dari impor. Hal tersebut dilakukan sebagai upaya untuk menjaga ketersediaan pangan dan memenuhi kebutuhan pangan penduduk. Ketersediaan pangan strategis yang dapat dipenuhi dari produksi dalam negeri adalah komoditas beras, jagung, cabai rawit, daging ayam ras, telur ayam ras, dan minyak goreng. Komoditas yang ketersediaannya selain dari produksi dalam negeri tetapi juga didukung oleh impor antara lain kedelai, gula pasir, cabai besar, bawang merah, bawang putih dan daging sapi/kerbau. Situasi produksi dan ketersediaan pangan strategis pada tahun 2023 sampai dengan 2025 disajikan pada tabel 12.

Tabel 12. Ketersediaan Pangan Strategis Tahun 2023-2025

No	kelompok Bahan Pangan	Produksi (Ton)			Ketersediaan Bahan Makanan (ton)			Produksi - Ketersediaan (ton)			Produksi terhadap Ketersediaan (%)		
		2023	2024	2025	2023	2024	2025	2023	2024	2025	2023	2024	2025
1	Beras	31.974	27.099	26.514	33.996	44.203	43.098	- 2.022	- 17.104	- 16.584	94	61	62
2	Jagung	2.399	3.937	2.493	1.690	3.266	1.608	709	671	885	142	121	155
3	Kedelai	-	-	-	-	-	1.909	-	-	- 1.909	-	-	-
4	Bawang Merah	-	2	-	1.272	1.178	1.388	- 1.272	- 1.176	- 1.388	-	0	-
5	Bawang Putih	-	-	-	8.079	330	438	- 8.079	- 330	- 438	-	-	-
6	Cabe Keriting	435	160	78	2.071	2.165	2.323	- 1.636	- 2.005	- 2.245	21	7	3
7	Cabe Rawit	123	66	61	426	484	479	- 303	- 418	- 418	29	14	13
8	Daging Sapi	1.396	1.678	1.814	1.396	1.678	759	-	-	1.055	100	100	239
9	Daging Ayam	206	4.370	4.501	3.554	4.474	4.533	- 3.348	- 104	- 32	6	98	99
10	Telur Ayam	508	650	539	2.763	6.045	6.739	- 2.255	- 5.395	- 6.200	18	11	8
11	Gula Pasir	-	-	-	1.631	2.602	2.974	- 1.631	- 2.602	- 2.974	-	-	-
12	Minyak Goreng	-	-	-	3.969	3.164	6.278	- 3.969	- 3.164	- 6.278	-	-	-

Catatan : Satuan gr/kapita/hari

*) Angka Sementara

E. Analisis PPH

Pola Pangan Harapan (PPH) [Kode SDS : 10416107] didefinisikan sebagai komposisi kelompok pangan utama yang apabila dikonsumsi dapat memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi lainnya (FAO-RAPA,1989). Susunan beragam pangan didasarkan atas proporsi keseimbangan energi dari sembilan kelompok pangan dengan mempertimbangkan segi daya terima, ketersediaan pangan, ekonomi, budaya dan agama. PPH disusun dengan tujuan untuk menghasilkan suatu komposisi norma (standar) pangan untuk memenuhi kebutuhan gizi penduduk, yang mempertimbangkan keseimbangan gizi (nutrition balance) berdasarkan cita rasa (palatability), daya cerna (digestibility), daya terima masyarakat (acceptability), kuantitas, dan kemampuan daya beli (affordability).

PPH ketersediaan dihitung menggunakan data ketersediaan energi 11 kelompok bahan makanan hasil perhitungan NBM yang dikelompokkan kembali menjadi sembilan kelompok dalam perhitungan PPH ketersediaan pada setiap tahunnya. PPH yang dihasilkan akan memberikan gambaran kualitas keragaman makanan yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk/masyarakat.

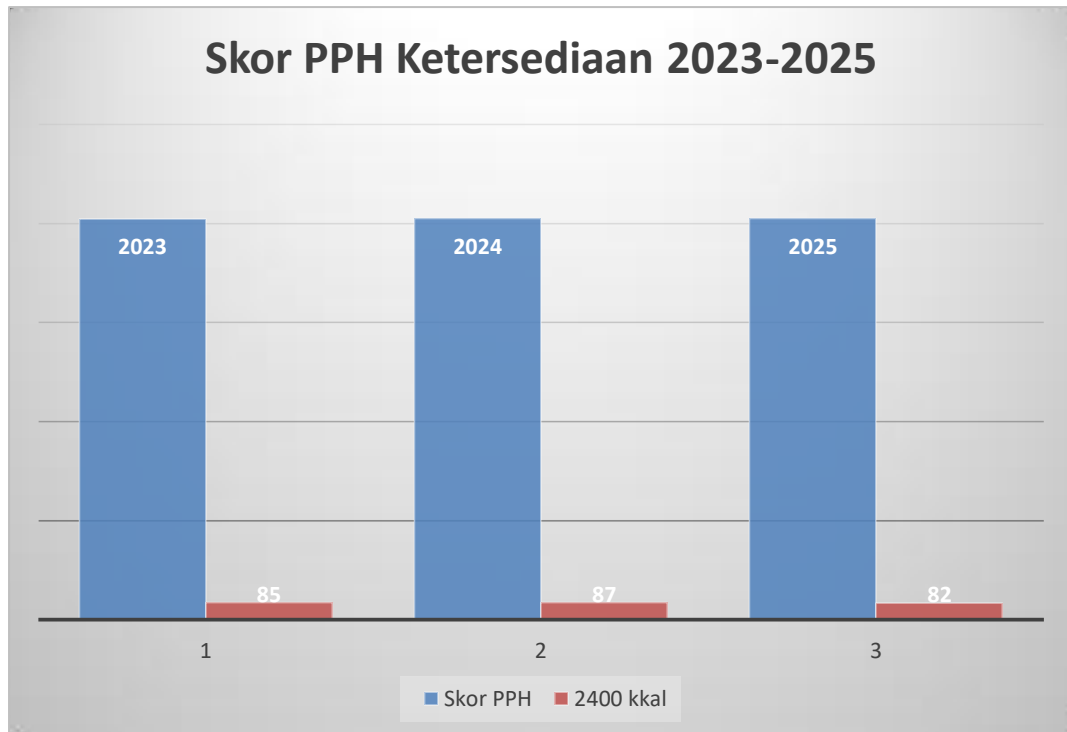
Berdasarkan data ketersediaan energi pada NBM 2023-2025 dan menggunakan AKE tingkat ketersediaan 2.400 kkal per kapita per hari, maka skor PPH ketersediaan tahun 2023 sebesar 84,72. Skor PPH tahun 2023 lebih rendah dibanding skor PPH tahun 2024 sebesar 87,24 dan lebih tinggi dibandingkan skor PPH tahun 2025 yaitu sebesar 82,03.

Kelompok bahan makanan yang sudah mencapai angka ideal, yaitu kelompok padi-padian, pangan hewani, minyak dan lemak serta kelompok sayur-sayuran dan buah. Sementara kelompok umbi-umbian, buah/biji berminyak, kacang-kacangan dan gula belum mencapai angka ideal yang masing-masing sebesar 0,58 seharusnya (2,5), 0,0 (harusnya 1,0), 0,53 (harusnya 10) dan 2,14 (harusnya 2,5). Skor PPH kelompok pangan hewani tahun 2023-2025 yaitu sebesar 24 dan skor PPH pada kelompok sayur dan buah tahun 2023 sebesar 30 dan tahun 2024 sebesar 27 sedangkan tahun 2025 sebesar 25. Detail skor PPH dari tahun 2023-2025 disampaikan pada tabel 13.

Tabel 13. Skor Pola Pangan Harapan (PPH) Ketersediaan Tahun 2023-2025

No	kelompok Bahan Pangan	2023		2024		2025 *	
		Energi (kalori)	Skor PPH	Energi (kalori)	Skor PPH	Energi (kalori)	Skor PPH
1	Padi-padian	1.297	25	1.282	25	906	19
2	Umbi-umbian	20	0	28	1	22	0
3	Pangan Hewani	512	24	532	24	586	24
4	Minyak dan lemak	428	5	347	5	603	5
5	Buah/bii berminyak	-	0	-	0	0	0
6	kacang-kacangan	6	1	6	1	71	6
7	Gula	103	2	103	2	112	2
8	Sayuran dan Buah	133	28	156	30	122	25
9	Lain-lain						

Catatan : Satuan gr/kapita/hari



*) Angka Sementara

Gambar 2. Perkembangan Skor PPH Tahun 2023-2025

III. PENYEDIAAN PANGAN

A. Proporsi Penyediaan Pangan

Komponen penyediaan pangan terdiri dari produksi dalam negeri, perubahan stok, impor, dan ekspor. Proporsi penyediaan pangan merupakan perbandingan komponen penyediaan terhadap total penyediaan (sebelum dikurangi ekspor) pada masing-masing bahan makanan.

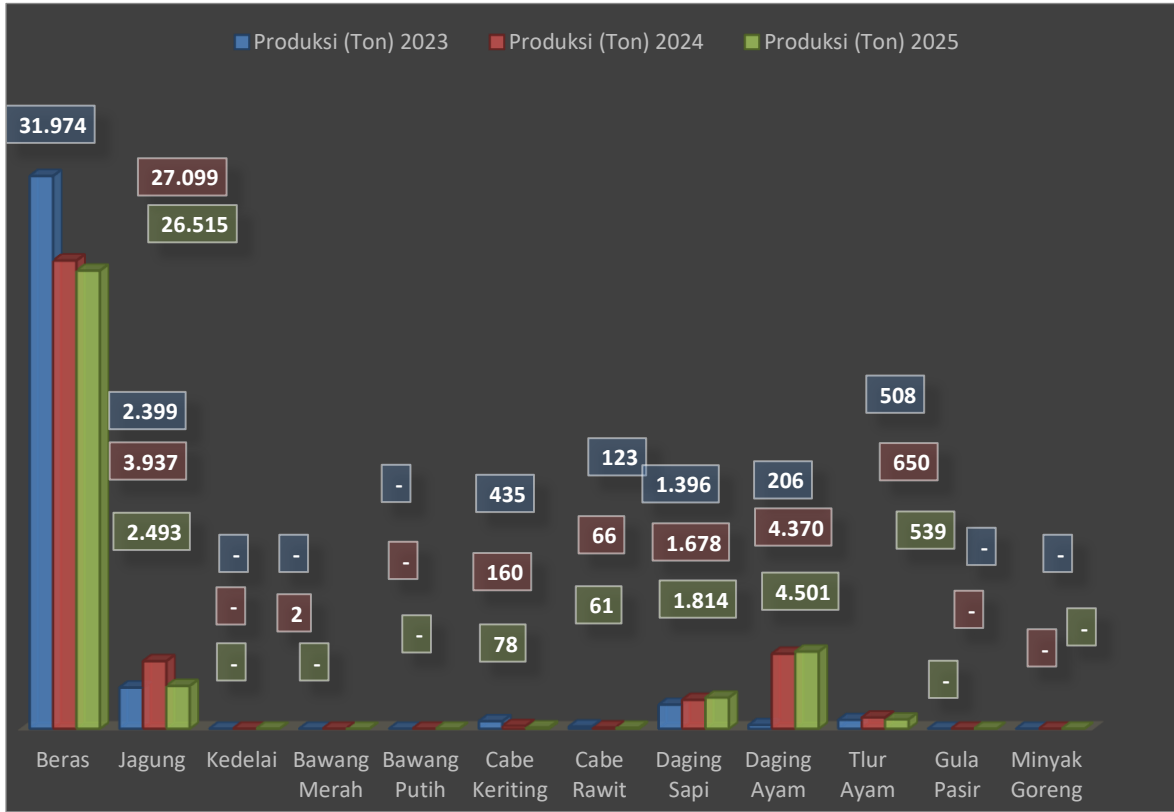
Penyumbang terbesar untuk ketersediaan energi tahun 2023-2025 adalah komoditas beras, minyak goreng sawit, gula pasir, telur ayam ras, dan ubi kayu. Proporsi penyediaan pangan sebagian besar berasal dari produksi dalam negeri dengan tren yang cenderung landau. Proporsi produksi dalam negeri terhadap penyediaan total untuk komoditas beras sebesar 91-99%, minyak goreng sawit sebesar 57-90%, gula pasir sebesar 103,47%, telur ayam ras sebesar 105%, dan ubi kayu sebesar 102%. Proporsi produksi dalam negeri terhadap penyediaan total untuk komoditas kedelai sebesar 0%, sehingga untuk menambah penyediaan pangan untuk konsumsi harus dipenuhi dari impor komoditi.

B. Tren Pertumbuhan Produksi Sumber Energi Tertinggi

Produksi merupakan salah satu komponen penyediaan yang dapat mencerminkan kemandirian pangan suatu wilayah. Terdapat enam komoditas yang memiliki sumbangsih tertinggi terhadap ketersediaan energi (di atas 100 kkal/kapita/hari) yaitu kelompok padi-padian, umbi-umbian, pangan hewani, minyak dan lemak serta sayuran dan buah.

Produksi untuk komoditas beras tahun 2024 mengalami penurunan sebesar 4.875 ton bila dibandingkan dengan tahun 2023 (31.974 ton) sedangkan pada tahun 2025 mengalami penurunan produksi yaitu menjadi 26.514 ton. Produksi beras tahun 2024 sebesar 27.099 ton dan mengalami penurunan di tahun 2025. Bila dibandingkan dengan tahun 2023, semua komoditi rata-rata mengalami penurunan produksi kecuali komoditi beras, jagung,

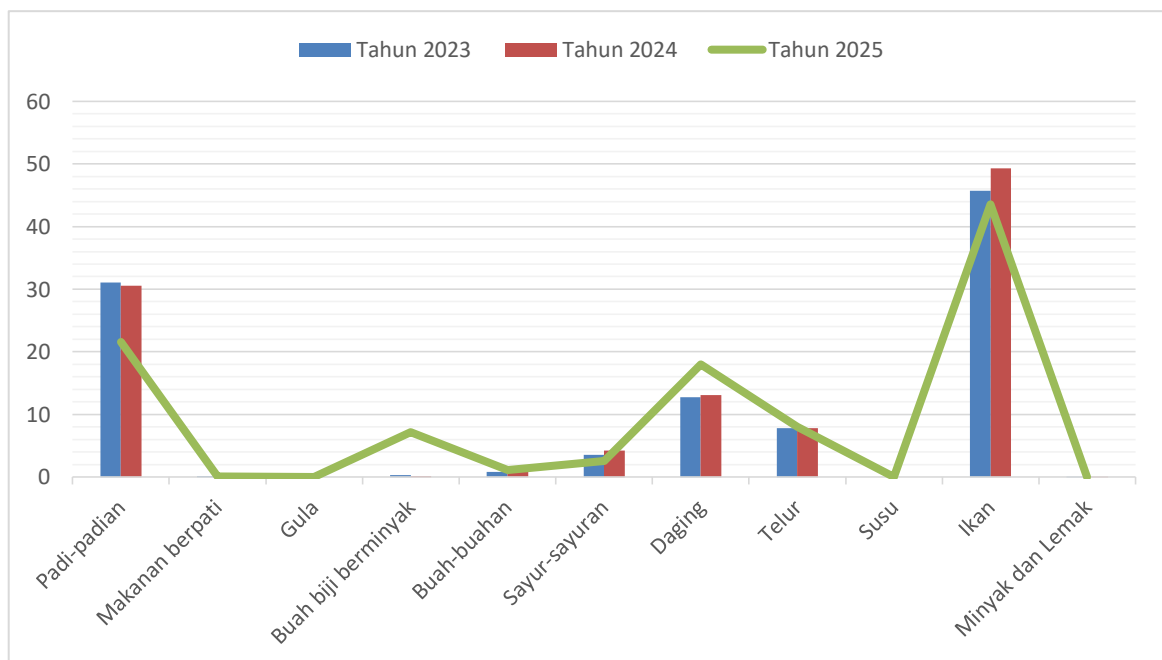
cabe rawit, daging sapi dan daging ayam. Penurunan ini disebabkan adanya bencana alam yang berulang terjadi di tahun 2024 sehingga mempengaruhi ketersediaan pangan itu sendiri. Peningkatan produksi di alami oleh komoditas cabe rawit, daging sapi dan daging ayam ras. Tahun 2023 produksi cabe rawit berada diangka 123 ton di tahun 2024 dan 2025 mengalami penurunan yaitu masing-masing diangka 66 ton dan 61 ton. Untuk daging sapi, di tahun 2023 jumlah produksi sebesar 1.631 ton dan di tahun 2024 meningkat menjadi 1.680 ton, sedangkan untuk daging ayam ras produksi tahun 2023 sebanyak 4.193 ton meningkat menjadi 4.370 ton di tahun 2024. Grafik perkembangan produksi komoditas yang memberikan sumbangan terbesar terhadap peyediaan energi dari tahun 2023 sampai 2025 disajikan pada gambar 3.



Gambar 3. Perkembangan Produksi Komoditas Penyumbang Ketersediaan Energi Tertinggi

C. Tren Pertumbuhan Produksi Sumber Protein Tertinggi

Terdapat beberapa komoditas yang memiliki sumbangsih terbesar terhadap ketersediaan protein di Kabupaten Dharmasraya, yaitu beras, ikan nila dan telur ayam ras. Komodias beras telah dibahas pada bagian sebelumnya. Untuk produksi telur ayam ras pada tahun 2024 sebesar 523 ton, mengalami peningkatan produksi bila dibandingkan dengan tahun 2023 yaitu 508 ton, sedangkan ikan nila tidak mengalami pertumbuhan produksi selama tiga tahun terakhir yaitu sebesar 12.321 ton. Grafik perkembangan produksi komoditas yang menjadi penyumbang ketersediaan protein terbesar dari tahun 2023-2025 disajikan pada gambar 4.



Gambar 4. Perkembangan Produksi Komoditas Penyumbang Ketersediaan Protein terbesar 2023-2025

D. Upaya Untuk Peningkatan Ketersediaan Pangan

Di Indonesia, pangan merupakan isu strategis dimasa sekarang dan masa yang akan datang. Sebab pangan, baik dari sisi produksi, distribusi, maupun konsumsi, sangat erat kaitannya dengan dimensi sosial, ekonomi, dan politik rakyat. Pangan merupakan urusan yang sangat strategis dan kompleks, yang keberadaannya ikut menentukan masa depan bangsa dan negara.

Sistem pangan Nasional melibatkan sistem pertanian, system industri, sistem logistik dan pergudangan, sistem distribusi dan perdagangan, serta sistem kelembagaan pangan. Tiap-tiap system tersebut ditopang oleh sub-sub sistem dan komponen-komponen sistem yang beragam.

Sistem pangan nasional yang kompleks yang didukung berbagai subsistem penopang dalam prosesnya juga melibatkan bermacam-macam aktor dengan kepentingan-kepentingannya yang beragam, yang kadangkala tak sejalan atau bahkan saling berkompetisi antara satu dengan yang lainnya. Kebijakan dalam sistem pangan nasional sebagai sebuah kebijakan publik juga lahir melalui hasil dari proses interaksi antar aktor. Kompetisi antar aktor dengan ragam kepentingan ini tentu tidak gampang dikelola ditengah kewajiban negara (pemerintah) menjamin adanya kontinuitas ketersediaan pangan untuk rakyat.

Dalam rangka menjaga ketahanan pangan, maka salah satu strategis yang dilakukan adalah melalui peningkatan produksi dan produktivitas sektor penghasil pangan. Peningkatan produksi dan produktivitas ini diarahkan dalam mendukung tercapainya target nasional baik ketahanan ekonomi maupun ketahanan pangan. Dengan meningkatnya produksi dan produktivitas sektor penghasil pangan maka diharapkan mampu meningkatkan kesejahteraan petani/nelayan dan meningkatkan ketahanan pangan nasional.

Upaya-upaya atau langkah operasional dalam menjalankan strategis tersebut dimulai dari meningkatkan penyediaan benih bermutu dan sertifikasi perbenihan. Seperti pada komoditas hortikultura, tanaman pangan dan perkebunan, peningkatan pasokannya

ditunjang oleh upaya penyediaan benih bermutu. Produksi benih didukung oleh sertifikasi dan pengawasan mutu benih untuk memastikan mutu benih yang dihasilkan.

Pemerintah juga telah menerapkan manajemen kebijakan pangan terhadap komoditas strategis seperti beras, jagung, kedelai, gula, daging sapi, minyak goreng, bawang merah, bawang putih, daging dan telur ayam, serta tepung terigu. Global Food Security Index secara komprehensif menetapkan indeks ketahanan pangan lingkup internasional memiliki tiga dimensi yaitu, keterjangkauan (affordability), ketersediaan (availability) serta kualitas dan keamanan (quality and safety).

Untuk memenuhinya, diperlukan desain kebijakan dan manajemen pengelolaan pangan yang tepat sesuai dengan kondisi empirik di lapangan. Untuk itu, sedikitnya ada enam aspek yang harus hadir agar ketahanan pangan yang kuat bisa terwujud. Yaitu, kesesuaian iklim, kecocokan topografi wilayah, peta eksisting pangan, rencana perluasan on-farm dan off-farm ke depan, serta dukungan kebijakan daerah untuk swasembada.

Kesesuaian iklim dengan upaya mewujudkan ketahanan pangan bisa dilihat dengan kasat mata. Saat iklim kondusif dengan komoditas pangan, hasil yang akan diperoleh akan sebanding lurus, yaitu produksi pangan yang tinggi. Hal sebaliknya terjadi, ketika iklim tidak cocok, produksi tanaman pangan akan menurun drastis.

Kita ketahui bersama bahwa Indonesia dilewati garis Khatulistiwa dengan iklim tropis dua musim. Wilayah bagian selatan banyak mengalami musim kemarau dan wilayah bagian utara sering mengalami musim hujan. Karena itu, komoditas pangan yang dikembangkan harus disesuaikan dengan iklim yang ada. Indonesia merupakan negara dengan kondisi topografi wilayah yang beraneka ragam, mulai dataran rendah, dataran tinggi, hingga pegunungan. Daerah dataran rendah cocok untuk pengembangan padi, jagung, dan kedelai. Sementara dataran tinggi cocok untuk sayur-sayuran dan hortikultura.

IV. KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

A. Kesimpulan

1. Ketersediaan bahan makanan untuk dikonsumsi per kapita per hari pada tahun 2024 dalam bentuk energi sebesar 2.455 kkal, angka tersebut lebih rendah bila dibandingkan dengan angka ketersediaan tahun 2023 sebesar 2.498 kkal dan lebih tinggi sedikit dari tahun 2025 sebesar 2.423 kkal. Penurunan terjadi karena turunnya jumlah produksi beberapa komoditi.
2. Ketersediaan protein per kapita per hari pada tahun 2024 sebesar 106,35 gram yang berasal dari protein nabati 36,15 gram dan protein hewani 70,20 gram. Angka tersebut lebih tinggi bila dibandingkan dengan tahun 2023, yaitu 102,14 gram (38,86 gram protein nabati dan 66,28 gram protein hewani) dan sedikit lebih tinggi bila dibandingkan dengan tahun 2025 sebesar 101,94 gram (32,43 gram protein nabati dan 69,51 gram protein hewani). Penurunan terjadi karena turunnya ketersediaan energi dari kelompok padi-padian dari 31,04 gram/kapita/hari di tahun 2023 menjadi 30,59 gram/kapita/hari di tahun 2024.
3. Ketersediaan bahan makanan untuk dikonsumsi per kapita per hari pada tahun 2024 dalam bentuk lemak sebesar 52,75 gram, angka tersebut lebih rendah bila dibandingkan dengan angka ketersediaan lemak di tahun 2025 sebesar 73,18 gram dan lebih rendah dibandingkan 2023 sebesar 56,02 gram.
4. Ketersediaan energi, protein dan lemak total masih didominasi oleh kelompok bahan pangan nabati. Tahun 2024 kontribusi bahan pangan nabati terhadap ketersediaan energi sebesar 90,33%, protein sebesar 60,92, dan lemak sebesar 75,80%. Kontribusi terbesar ketersediaan energi dan protein total berdasarkan kelompok bahan makanan didominasi oleh kelompok padi-padian masing-masing sebesar 51,10% 42,92%. Kontribusi terbesar ketersediaan lemak sebesar 49,27%.

5. Skor PPH ketersediaan yang menggambarkan keragaman penyediaan pangan tahun 2024 adalah sebesar 87.24 , lebih tinggi dibanding skor PPH tahun 2023 sebesar 84.72 dan tahun 2025 sebesar 82.03. Namun demikian, skor PPH untuk kelompok umbi-umbian, kelompok kacang-kacangan dan kelompok gula masing-masingnya sebesar 0,58, 0,53, dan 2.14, masih dibawah angka rekomendasi ideal sebesar 2,5 untuk umbi-umbian, 10 kelompok kacang-kacangan dan 2,5 kelompok gula.

B. Rekomendasi Kebijakan

Berdasarkan hasil perhitungan Neraca Bahan Makanan (NBM) dan skor Pola Pangan Harapan (PPH) Ketersedian 2023 – 2025 disampaikan beberapa rekomendasi baik untuk peningkatan ketersediaan pangan maupun perbaikan Penyusunan NBM dan PPH sebagai berikut :

1. Produksi kelompok buah/biji berlemak dan produksi gula perlu terus ditingkatkan tidak hanya untuk memenuhi ketersediaan ideal sebagai bahan pangan sumber vitamin dan mineral, dikarenakan kontribusi impor untuk masing-masing komoditi ini cukup tinggi.
2. Ketersediaan kelompok pangan hewani khususnya yang berasal dari daging dan telur, masih perlu ditingkatkan, dikarenakan jumlah penduduk yang selalu bertambah setiap tahunnya tanpa diiringi pertambahan produksi masing-masing komoditi. Hal yang sama juga berlaku untuk komoditi-komoditi lainnya, karena apabila tidak segera diantisipasi ketersediaan bahan pangan ini akan semakin berkurang di tahun-tahun selanjutnya.
3. Karena sebagian besar jagung digunakan untuk pakan, maka diperlukan upaya dari penyedia data untuk memisahkan jenis jagung pakan dan pangan.
4. Publikasi data dari masing-masing dinas yang menangani teknis tentang pangan disarankan agar diterbitkan secara periodik dan tepat waktu untuk memastikan ketepatan hasil analisis.

A collage of various food items arranged in a hexagonal pattern, representing different food groups. The items include grains (wheat, rice, oats), oils, vegetables (broccoli, tomatoes, carrots), fruits (apples, grapes, berries), proteins (fish, chicken, eggs), and legumes (beans, lentils).

**Perkembangan Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak Per Kapita per Hari
Tahun 2023-2025**

Tahun	Energi (kalori/hari)			Protein (kalori/hari)			Lemak (kalori/hari)		
	Total	Nabati	Hewani	Total	Nabati	Hewani	Total	Nabati	Hewani
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2023	2.498	1.781	524	102,14	35,86	66,28	56,02	28,97	27,05
2024	2.455	1.896	559	106,35	36,15	70,2	52,75	25,04	27,70
2025*	2.423	1.808	615	101,94	32,43	69,51	73,18	38,94	34,24

Catatan : Satuan gr/kapita/hari
*) Angka Sementara

**Proporsi Ketersediaan Energi Per Kapita Per Hari
Menurut kelompok Bahan Makanan
Tahun 2023-2025**

No	kelompok Bahan Pangan	Tahun 2023		Tahun 2024		Tahun 2025 *	
		Energi (kkal)	%	Energi (kkal)	%	Energi (kkal)	%
1	Padi-padian	1.297	52	1.282	52	906	37
2	Makanan Berpati	17	1	19	1	13	1
3	Gula	103	4	103	4	112	5
4	Buah/bii berminyak	6	0	3	0	68	3
5	Buah-buahan	62	2	78	3	78	3
6	Sayur-sayuran	73	3	91	4	56	2
7	Daging	178	7	183	7	260	11
8	Telur	98	4	99	4	102	4
9	Susu				-		0
10	Ikan	248	10	264	11	236	10
11	Minyak dan Lemak	415	17	334	14	591	24
	Total	2.498	100	2.455	100	2.423	100

**Proporsi Ketersediaan Protein Per Kapita Per Hari
Menurut kelompok Bahan Makanan Tahun 2023-2025**

No	kelompok Bahan Pangan	Tahun 2023		Tahun 2024		Tahun 2025 *	
		Protein (gram)	%	Protein (gram)	%	Protein (gram)	%
1	Padi-padian	31,04	30	30,59	29	21,56	21
2	Makanan Berpati	0,12	0	0,13	0	0,09	0
3	Gula						
4	Buah/bii berminyak	0,34	0	0,14	0	7,15	7
5	Buah-buahan	0,78	1	1,10	1	1,10	1
6	Sayur-sayuran	3,58	4	4,19	4	2,52	2
7	Daging	12,76	12	13,10	12	17,98	18
8	Telur	7,78	8	7,79	7	7,99	8
9	Susu						
10	Ikan	45,72	45	49,28	46	43,52	43
11	Minyak dan Lemak	0,02	0	0,03	0	0,03	0
	Total	102,14	100	106,35	100	101,94	100

**Proporsi Ketersediaan Lemak Per Kapita Per Hari
Menurut kelompok Bahan Makanan
Tahun 2023-2025**

No	kelompok Bahan Pangan	Tahun 2023		Tahun 2024		Tahun 2025 *	
		Lemak (gram)	%	Lemak (gram)	%	Lemak (gram)	%
1	Padi-padian	6,84	12	6,97	13	5,05	7
2	Makanan Berpati	0,04	0	0,04	0	0,03	0
3	Gula						
4	Buah/bii berminyak	0,39	1	0,13	0	2,98	4
5	Buah-buahan	0,39	1	0,72	1	0,72	1
6	Sayur-sayuran	0,61	1	0,66	1	0,54	1
7	Daging	13,70	24	14,06	27	20,40	28
8	Telur	6,96	12	6,98	13	7,24	10
9	Susu						
10	Ikan	4,90	9	5,13	10	4,74	6
11	Minyak dan Lemak	22,20	40	18,05	34	31,48	43
	Total	56,02	100	52,75	100	73,18	100

Konversi Komoditas Padi-padian

Jenis Bahan Makanan	Bentuk Pangan	Konversi		
		Data Awal	Data Akhir	Persen (%)
(1)	(2)	(3)		
Gandum	Gandum	Tepung Terigu	Gandum	138,89
Beras	Beras	GKG	Beras	64,22*
Jagung	JPK 14%	JPK 28%	JPK 14%	73,9252
Jagung basah	Jagung pipil basah	Jagung Tongkol	Jagung Pipil Basah	132,15

Tabel Konversi Komoditas Makanan Berpati

Jenis Bahan Makanan	Bentuk Pangan	Konversi		
		Data Awal	Data Akhir	Persen (%)
(1)	(2)	(3)		
Gaplek	Ubi kayu	Gaplek	Ubi kayu	278
Tapioka	Ubi kayu	Tapioka	Ubi kayu	357
Tepung sagu	Sagu	Tepung sagu	Sagu	500

Konversi Komoditas Buah/Biji Berminyak

Jenis Bahan Makanan	Bentuk Pangan	Konversi		
		Data Awal	Data Akhir	Persen (%)
(1)	(2)	(3)		
Kacang Tanah	Kacang Tanah Lepas Kulit	Kacang Tanah Berkulit	Kacang Tanah Lepas Kulit	68
Kelapa	Kelapa Daging	Kelapa	Kelapa Daging	37
Kelapa	Kelapa Daging	Kopra	Kelapa Daging	500

Konversi Komoditas Sayur-sayuran

Jenis Bahan Makanan	Bentuk Pangan	Konversi		
		Data Awal	Data Akhir	Persen (%)
(1)	(2)	(3)		
Bawang Merah	Rogol	Konde	Rogol	65,84
Bawang Putih	Rogol	Konde	Rogol	60

Konversi Komoditas Daging

Jenis Bahan Makanan	Bentuk Pangan	Konversi			
		Data Awal	Data Akhir	Persen (%)	
(1)	(2)	(3)			
Daging sapi lokal	Daging Murni	Karkas	Daging Murni	70,67	1
Daging sapi eks-impor	Daging Murni	Karkas	Daging Murni	74,41	1
Daging kerbau	Daging Murni	Karkas	Daging Murni	72,13	1
Daging kambing	Daging Murni	Karkas	Daging Murni	68	
Daging domba	Daging Murni	Karkas	Daging Murni	72	
Daging kuda	Daging Murni	Karkas	Daging Murni	72	
Daging babi	Daging Murni	Karkas	Daging Murni	67	
	Jeroan	Karkas Sapi Lokal	Jeroan	17,91	1
	Jeroan	Karkas Sapi Eks Impor	Jeroan	15,44	1
	Jeroan	Karkas Kerbau	Jeroan	18,20	1
	Jeroan	Karkas Kambing	Jeroan	17	
	Jeroan	Karkas Domba	Jeroan	13	

Jeroan semua jenis	Jeroan	Karkas Kuda	Jeroan	16	
	Jeroan	Karkas Babi	Jeroan	15	
	Jeroan	Karkas Ayam Buras	Jeroan	10	
	Jeroan	Karkas Ayam Ras	Jeroan	10	
	Jeroan	Karkas Itik	Jeroan	10	
	Jeroan	Karkas Puyuh	Jeroan	10	

Sumber:
1. Hasil survei karkas sapi dan kerbau tahun 2023, Kementerian Pertanian

Konversi Minyak dan Lemak

Jenis Bahan Makanan	Bentuk Pangan	Konversi			
		Data Awal	Data Akhir	Persen (%)	
(1)	(2)	(3)			
Minyak Kacang Tanah	Minyak kacang tanah	Kacang tanah lepas kulit	Minyak kacang tanah	52	
Minyak goreng Kelapa	Minyak goreng kelapa	Kopra	Minyak goreng kelapa	60	
Minyak Jagung	Minyak jagung	Jagung	Minyak jagung	68	
Lemak sapi	Lemak sapi	Karkas	Lemak	6,5	
Lemak kerbau	Lemak kerbau	Karkas	Lemak	4,69	
Lemak kambing	Lemak kambing	Karkas	Lemak	7,87	
Lemak domba	Lemak domba	Karkas	Lemak	7,7	
Lemak babi	Lemak babi	Karkas	Lemak	11,92	

**Kode HS yang Digunakan dalam Menentukan Ekspor dan Impor Untuk Komoditas
Tanaman Pangan, Perkebunan, Hortikultura dan Peternakan**

Kode HS 2022	Deskripsi	Angka Konversi
TANAMAN PANGAN		
Beras		
10061010	Beras berkulit (padi atau gabah) cocok untuk disemai	
10061090	Beras berkulit (padi atau gabah) untuk lain-lain	
10062090	Gabah dikuliti berupa lain-lain	
10063091	beras 1/2 giling atau digiling seluruhnya, disosoh atau dikilapkan maupun tidak berupa beras setengah masak	
10063099	Beras 1/2 giling atau digiling seluruhnya, disosoh atau dikilapkan maupun tidak berupa lain-lain	
10064010	Beras pecah dari jenis yang digunakan untuk makanan hewan	
10064090	Beras pecah lain-lain	
11029010	Tepung beras	
11031920	Menir dan tepung kasar dari beras	
10062010	Gabah dikuliti Beras Thai Hom Mali	
10063030	Beras ketan	
10063040	Beras setengah giling atau digiling seluruhnya, disosoh atau dikilapkan maupun tidak : Hom Mali	
10063050	Beras basmali	
10063070	Beras beraroma lainnya (Jasmine)	
10063091	Beras setengah masak/beras kukus	
10063099	Beras lain-lainnya (Japonica)	
Gandum Meslin		
10011100	Gandum durum untuk benih	
10011900	Gandum dan meslin : lain-lain	
10019100	Gandum dan meslin : untuk benih	
10019911	Meslin	
10019912	Biji gandum tanpa cangkang	
10019919	Gandum dan meslin lain-laun : lain-lain	
10019991	Lain-lain : meslin	
10019999	Lain-lain	
10021000	Gandum hitam untuk benih	

10029000	Gandum hitam untuk lain-lain	
10031000	Barli untuk benih	
10039000	Barli untuk lain-lain	
10041000	Oat untuk benih	
11010011	Tepung gandum telah difortifikasi	
11010019	Tepung gandum lain-lain	
11010020	Tepung Meslin	
11029020	Tepung gandum hitam	
11031100	Menir dari gandum durum atau semolina gandum keras	
11031910	Menir dari meslin	
11041200	Butir, digiling atau dipipihkan dari oat	
11042200	Butir yg dikerjakan sec lain (mis dikuliti, dikikis, diiris atau dipecah) dari oats	
11042920	Butir yg dikerjakan sec lain (mis dikuliti, dikikis, diiris atau dipecah) dari barli	
11081100	Pati gandum	
11090000	Gluten gandum, dikeringkan maupun tidak	
Jagung		
10051000	Jagung Bibit	
10059010	Jagung brondong	
10059099	Jagung selain untuk bibit dan brondong	
11022000	Maizena (tepung jagung)	
11031300	Menir/tepung dari Jagung	
11041910	Jagung digiling atau dipipihkan dari jagung	
11042300	Jagung dikuliti, dikilapkan atau disosok dari jagung	
11081200	Pati jagung	
Minyak Jagung		
15152100	Minyak mentah dari jagung	
15152911	Fraksi padat dari minyak jagung	
15152919	Minyak jagung dan fraksinya selain minyak mentah, Fraksi dari minyak tidak dimurnikan selain fraksi padat	
15152991	Minyak jagung dan fraksinya selain minyak mentah, selain dari minyak tidak dimurnikan dari fraksi padat	
15152999	Lain-lain dari fraksi minyak tidak dimurnikan	
Jagung Manis		
07099910	Jagung manis segar atau dingin	

7104000	Jagung manis beku	
7119010	Jagung manis diawetkan sementara	
20058000	Jagung manis (<i>Zea mays</i> var. <i>saccharata</i>) yang diolah atau diawetkan selain dengan cuka atau asam asetat, tidak beku	
Kacang Tanah		
12023000	Kacang tanah benih	
12024100	Kacang tanah Berkulit	
12024200	Dikuliti, pecah maupun tidak	
15162017	Minyak dan lemak dari kacang tanah	
20081110	Kacang tanah digongseng	
20081120	Mentega kacang tanah	
20081190	Lain-lain dari kacang tanah	
Kedelai		
12011000	Kacang kedelai benih	
12019000	Lain-lain	
12081000	Tepung halus dan kasar Dari kacang kedelai	
15071000	Minyak mentah, dihilangkan getahnya maupun tidak	
15079010	Fraksi dari minyak kacang kedelai yang tidak dimurnikan	
15079090	lain-lain	
23040010	Tepung kedelai yang dihilangkan lemaknya, layak untuk konsumsi manusia	
Ubi Jalar		
07142010	Ubi jalar beku	
07142090	Ubi jalar selain beku	
11062030	Tepung, tepung kasar dan bubuk dari ubi jalar	
Ubi Kayu		
07141011	Ubi Kayu diiris dalam bentuk pelet, kepingan dikeringkan	
07141019	Ubi kayu dalam bentuk pelet Lain-lain	
07141091	Ubi kayu Beku	
07141099	Lain-lain	
11062010	Tepung, tepung kasar dari ubi kayu	
11081400	Pati ubi kayu (cassava)	
Kacang hijau		
07102200	Sayuran polongan, dikupas atau tidak : Kacang (<i>Vigna</i> spp., <i>Phaseolus</i> spp.)	

07133110	Kacang vigna radiata cocok untuk disemai	
07133190	Kacang vigna radiata selain untuk disemai	
07133910	kacang lainnya dikeringkan, dikupas/dibelah maupun tidak, cocok untuk disemai	
07133990	Kacang lainnya dikeringkan, dikupas/dibelah maupun tidak selain untuk disemai	
20055100	Kacang vigna diolah atau diawetkan selain dengan cuka	
20055910	Kacang vigna diolah atau diawetkan selain dengan cuka dikemas dalam kemasan kedap udara untuk penjualan eceran	
20055990	Kacang vigna diolah atau diawetkan selain dengan cuka dikemas selain dalam kemasan kedap udara	
Kacang Merah		
07133210	Kacang merah kecil (Adzuki) (Phaseolus atau Vigna angularis) kering cocok untuk disemai	
07133290	Kacang merah kecil (Adzuki) (Phaseolus atau Vigna angularis) kering selain untuk disemai	
07011000	Kentang segar atau dingin untuk benih	
07019010	Kentang segar atau dingin untuk membuat potato chips	
07019090	Kentang segar atau dingin selain untuk membuat potato chips	
07101000	Kentang beku	
11051000	Tepung, tepung kasar dan bubuk dari kentang	
11081300	Pati kentang	
20041000	Kentang yang diolah atau diawetkan selain dengan cuka atau asam asetat, beku	
20052011	Kentang irisan dan potongan dalam kemasan kedap udara untuk penjualan eceran yang diolah atau diawetkan selain dengan cuka atau asam asetat, selain beku	
20052019	Kentang irisan dan potongan kemasan lain-lain yang diolah atau diawetkan selain dengan cuka atau asam asetat, selain beku	
20052091	Kentang selain irisan dan potongan dalam kemasan kedap udara untuk penjualan eceran yang diolah atau diawetkan selain dengan cuka atau asam asetat, selain beku	
20052099	Kentang selain irisan dan potongan kemasan lain-lain yang diolah atau diawetkan selain dengan cuka atau asam asetat, selain beku	
Tomat		
07020000	Tomat, segar atau dingin	

20021000	Tomat, utuh atau potongan diolah atau diawetkan selain dengan cuka atau asam asetat	
20029010	Pasta tomat diolah atau diawetkan selain dengan cuka atau asam asetat	
20029020	Serbuk tomat diolah atau diawetkan selain dengan cuka atau asam asetat	
20029090	Tomat lainnya diolah atau diawetkan selain dengan cuka atau asam asetat	
Bawang Merah		
07031021	Umbi Bawang merah untuk dibudidayakan	
07031029	Bawang merah selain untuk dibudidayakan	
20019090	Lainnya diolah atau diawetkan dengan cuka atau asam asetat (Bawang Merah)	
Bawang Putih		
07032010	Umbi bawang putih untuk dibudidayakan	
07032090	Bawang putih selain untuk budidaya, segar atau dingin	
07129010	Bawang putih dikeringkan	
Bawang Bakung Prei dan sayuran sejenis		
07039010	Umbi bawang bakung/prei dan sayuran sejenis untuk dibudidayakan	
07039090	Bawang bakung/prei dan sayuran sejenis selain untuk dibudidayakan, segar atau dingin	
Bunga Kol dan Brokoli		
07041010	Bunga kol, segar atau dingin	
07041020	Brokoli bongkolan, segar atau dingin	
Kubis		
07042000	Kubis Brussel	
07049010	Kubis bulat (drumhead)	
07049030	Kubis lain-lain	
07049090	Kale dan brassica sejenis, segar atau dingin	
Selada		
07051100	Selada kubis (selada bongkolan)	
07051900	Selada lain-lain	
Wortel		
07061010	Wortel	
Lobak Cina		
07061020	Lobak cina	
Ketimun		
07070000	Ketimun dan ketimun acar, segar atau dingin.	

07114010	Ketimun dan ketimun acar diawetkan dengan gas belerang dioksida	
07114090	Ketimun dan ketimun acar diawetkan lainnya	
20011000	Ketimun dan ketimun acar diolah atau diawetkan dengan cuka atau asam asetat	
Kacang Kapri		
07081000	Peas (<i>Pisum sativum</i>) fresh or chilled	
07102100	Kacang kapri (<i>Pisum sativum</i>), beku	
07131010	Kacang kapri (<i>Pisum sativum</i>) kering cocok untuk disemai	
07131090	Kacang kapri (<i>Pisum sativum</i>) kering selain untuk disemai	
20054000	Kacang kapri (<i>Pisum sativum</i>) diolah atau diawetkan selain dengan cuka atau asam asetat, tidak beku	
Kacang Panjang		
07082020	Kacang panjang	
Asparagus		
07092000	Asparagus, segar atau dingin	
20056000	Asparagus diolah atau diawetkan selain dengan cuka atau asam asetat, tidak beku	
Terung		
07093000	Terung, segar atau dingin	
Seledri		
07094000	Seledri selain celeriac, segar atau dingin	
Jamur dan Cendawan		
07095100	Jamur dari genus <i>Agaricus</i> , segar atau dingin	
07095600	Cendawan tanah, segar atau dingin	
07095990	jamur lainnya, segar atau dingin	
07115110	Jamur dari genus <i>Agraricus</i> diawetkan dengan gas belerang dioksida	
07115190	Jamur dari genus <i>Agraricus</i> diawetkan dengan lainnya	
07123100	Jamur dari genus <i>Agaricus</i> dikeringkan	
07123200	Jamur kuping (<i>Auricularia</i> spp.) dikeringkan	
07123300	Jamur jeli (<i>Tremella</i> spp.) dikeringkan	
07123910	Cendawan tanah dikeringkan	
07123400	Shiitake (<i>Dong-gu</i>) dikeringkan	
07123990	Jamur dikeringkan lainnya	
20031000	Jamur dari genus <i>Agaricus</i> diolah atau diawetkan selain dengan cuka atau asam asetat	

20039010	Cendawan tanah diolah atau diawetkan selain dengan cuka atau asam asetat	
20039090	Jamur lainnya diolah atau diawetkan selain dengan cuka atau asam asetat	
Cabe		
07096010	Cabe (buah dari genus Capsicum), segar atau dingin	
07096090	Aneka cabe, segar atau dingin	
07119020	Cabe (buah dari genus Capsicum) yang diawetkan sementara	
09042110	Cabe (buah dari genus Capsicum) dikeringkan	
09042190	Cabe dikeringkan lainnya	
09042210	Cabe (buah dari genus Capsicum) dihancurkan atau ditumbuk	
09042290	Cabe Lainnya dihancurkan atau ditumbuk	
21039011	Saus cabe	
Bayam		
07097000	Bayam, bayam New Zealand dan bayam orache (bayam kebun), segar atau dingin	
07099100	Globe artichokes, segar atau dingin	
07103000	Bayam, bayam New Zealand dan bayam orache (bayam kebun), beku	
Labu		
07099300	Labu, squash dan gourd (Cucurbita spp)	
Buncis		
07133310	Kacang merah, termasuk kacang buncis (Phaseolus vulgaris) kering cocok untuk disemai	
07133390	Kacang merah, termasuk kacang buncis (Phaseolus vulgaris) kering selain untuk disemai	
Polong-polongan		
07133210	Kacang merah kecil (Adzuki) (Phaseolus atau Vigna angularis) kering cocok untuk disemai	
07132010	Chickpeas (garbanzos) kering cocok untuk disemai	
071332090	Kacang merah kecil (Adzuki) (Phaseolus atau Vigna angularis) kering selain untuk disemai	
Bawang Bombay		
07031011	Bawang, umbi untuk memperbanyak, segar atau dingin	
07031019	Bawang, selain umbi untuk memperbanyak, segar atau dingin	
BUAH-BUAHAN		
Pisang		

08031010	Pisang yang tidak cocok dikonsumsi langsung sebagai buah	
08039010	Lady's finger banana	
08039090	Pisang Lain-Lain	
Kurma		
08041000	Kurma	
08135030	Dengan bahan utama kurma berdasarkan beratnya	
Buah Ara		
08042000	Buah Ara	
Nenas		
08043000	Nenas segar	
20082010	Nenas dalam kemasan kedap udara untuk penjualan eceran	
20082090	Nenas diawetkan lainnya	
Alpoket		
08044000	Alpoket	
Jambu		
08045010	Jambu	
Mangga		
08045021	Mangga segar	
Manggis		
08045030	Manggis	
Jeruk		
08051010	Buah Jeruk-segar	
08051020	Buah Jeruk-dikeringkan	
08052100	Mandarin (termasuk tangerin dan satsuma)	
08054000	Grapefruit, termasuk pomelo	
08055010	Lemon (Citrus Limon, Citrus limonum)	
08055020	Limau (Citrus aurantifolia, Citrus latifolia)	
08059000	Jeruk lainnya, segar atau kering	
20083010	Mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya atau alkohol (buah jeruk)	
Anggur		
08061000	Anggur Segar	
08062000	Anggur kering	
Semangka		
08071100	Semangka	
Melon		

08071900	Melon	
Pepaya		
08072000	Pepaya	
Apel		
08081000	Apel	
08133000	Apel kering	
Pir		
08083000	Pir	
08084000	Quince	
20084000	Pir diolah atau diawetkan	
Aprikot, Ceri dan Persik		
08091000	Aprikot segar	
08092100	Ceri asam (Prunus Cerasus)	
08092900	Ceri, lain-lain	
08093000	persik termasuk nektarin	
08094010	Plum	
08094020	Sloe	
08121000	Ceri	
08131000	Aprikot kering	
20085000	Aprikot diolah atau diawetkan lain	
20086010	Ceri mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya atau alkohol (Ceri)	
20086090	Ceri lainnya yang diolah atau diawetkan	
20087010	Persik, termasuk Nektarin mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya atau alkohol	
20087090	Persik, termasuk Nektarin lainnya yang diolah atau diawetkan	
Strawberi		
08101000	Strawberi segar	
08111000	Strawberi diolah dengan tambahan gula	
08129010	Strowberi diawetkan sementara	
20088000	Stroberi diolah atau diawetkan secara lain	
Raspberry dan Blackberry		
08102000	Rasberi, Blackberry, Mulberry dan Loganberry segar	
08103000	Currant hitam, putih atau merah dan gooseberry segar	
08104000	Cranberries, Bilberries, dan buah lain dari jenis vaccinium segar	

08112000	Raspberries, blackberries, mulberries, loganberries, kismis hitam/putih atau merah dan gooseberry, dimasak maupun tidak	
08119000	Buah lainnya, tidak dimasak atau dimasak	
Kiwi		
08105000	Buah Kiwi	
Durian		
08106000	Durian	
Kesemek		
08107000	Kesemek	
Lengkeng		
08109010	Lengkeng (termasuk mata kucing) segar	

08134010	Lengkeng kering	
20089920	Lengkeng diawetkan	
Leci		
08109020	Leci segar	
20089910	Leci diolah dengan tambahan gula	
Rambutan		
08109030	Rambutan	
Langsat		
08109040	Langsat	
Belimbing		
08109070	Belimbing	
Cempedak dan Nangka		
08109050	<i>Jackfruit</i> (cempedak dan nangka)	
Salak		
08109091	Salak	
Buah Naga		
08109092	Buah naga	
Sapodilla		
08109093	Sapodilla (ciku fruit)	
Delima		
08109094	Delima (<i>punica</i> spp), <i>annona</i> spp, <i>syzygium</i> spp, <i>eugenia</i> spp, <i>marian plum</i> (<i>bouea</i> spp), <i>passiflora</i> spp, buah kapas (<i>sandoricum</i> spp), <i>jujube</i> (<i>ziziphus</i> spp) dan <i>tampoi</i> atau <i>rambai</i> (<i>baccaurea</i> spp), segar	

Jeruk Nipis		
08059000	Jeruk Nipis (Lain-lain)	
PERKEBUNAN		
Kelapa		
08011100	Kelapa (Diparut atau dikeringkan)	2,92
08011200	Kelapa (didalam kulit (endocarp))	0,24
08011910	Kelapa muda	0,24
08011990	Kelapa, lembaga lainnya kering, atau dikeringkan, Dalam kulit dalam (endocarp), lembaga lainnya kelapa muda	0,24
12030000	Kopra	
15131100	Minyak Kelapa Mentah	
15131910	Fraksi dari minyak kelapa tidak dimurnikan	
15131990	Minyak kelapa setengah jadi (lain-lain dari minyak kelapa (kopra))	
15162014	Dari kelapa	
Kelapa Sawit		
15111000	Minyak mentah	
15119020	Minyak sawit yang dimurnikan	
15119031	Dengan nilai iodine 30 atau lebih, tetapi kurang dari 40	
15119032	Fraksi padat dari fraksi minyak sawit yang dimurnikan dengan nilai iodine melebihi 40	
15119036	Dalam kemasan dengan berat bersih tidak melebihi dari 25 kg	
15119037	Fraksi cair dari fraksi minyak sawit yang dimurnikan dengan nilai iodine 55 atau lebih tetapi kurang dari 60	
15119039	Faksi cair dari minyak sawit yang dimurnikan selain dalam kemasan dengan berat bersih melebihi 25 kg atau nilai Iodien lebih dari 60	
15119041	Fraksi dari minyak yg tdk dimurnikan, tdk dimodifikasi secara kimia (fraksi padat)	
15119042	Fraksi dari minyak yg tdk dimurnikan, tdk dimodifikasi secara kimia (lain-lain)	
15119049	Fraksi padat dari minyak sawit mentah, dengan kemasan berat bersih> 25 kg	
Gula Tebu		
17011300	Gula tebu yang dirinci pada Catatan subpos 2 pada Bab ini	
17011400	Gula tebu lainnya	
17019100	Mengandung tambahan bahan perasa atau pewarna	
17019910	Gula Putih	0,92

17019990	gula mentah lembaga lainnya dalam bentuk padat, tidak mengandung tambahan penyedap atau bahan pewarna, tidak dimurnikan	0,92
17031010	Mengandung bahan pemberi rasa atau pewarna tambahan	0,92
Sagu		
07149011	Sari Sagu beku	
07149019	Sari Sagu yang tidak beku	
11062020	Tepung kasar dari sagu	
11081910	Pati Sagu	
Zaitun		
07099200	Buah zaitun, segar atau dingin	
07112010	Zaitun diawetkan dengan gas belerang dioksida	
07112090	Zaitun diawetkan dengan selain gas belerang dioksida	
20057000	Buah zaitun yang diolah atau diawetkan selain dengan cuka atau asam asetat, tidak beku	
Minyak Zaitun		
15091010	Minyak zaitun murni, dalam kemasan dengan berat bersih tidak melebihi 30 kg	
15091090	Minyak zaitun murni, dalam kemasan dengan berat bersih melebihi 30 kg	
15099019	Fraksi minyak zaitun tidak dimurnikan, dalam kemasan dengan berat bersih melebihi 30 kg	
15099091	Fraksi minyak zaitun olahan, tidak dimodifikasi secara kimia, bukan hasil ekstraksi pelarut, dalam kemasan dengan berat bersih $\leq$ 30 kg	
15099099	Fraksi minyak zaitun olahan, dalam kemasan dengan berat bersih melebihi 30 kg	
15100010	Minyak zaitun mentah	
15180016	Minyak zaitun dan fraksinya, direbus/ dioksidasi/ dehidrasi/ disulfurisasi/ dipompa udara/dipolimerisasi/dimodifikasi secara kimia	
Minyak Wijen		
15155010	Minyak wijen mentah, tidak dimodifikasi secara kimia	
15155090	Fraksi minyak wijen olahan, tetapi tidak dimodifikasi secara kimia	
Daging Lembu		
02011000	Karkas dan setengah karkas dari lembu segar atau dingin	
02012000	Potongan daging lainnya, bertulang dari lembu, segar atau dingin	
02013000	Daging tanpa tulang dari lembu, segar atau dingin	
02021000	Karkas dan setengah karkas dari lembu, beku	

02022000	Potongan daging lainnya, bertulang, beku	
02023000	Daging tanpa tulang, beku	
02102000	Daging binatang jenis lembu diasinkan dlm air garam, dikeringkan atau diasapi	
16025000	Daging, sisa daging atau darah lainnya yang diolah atau diawetkan dari binatang jenis lembu	
Daging Babi		
02031100	Karkas dan setengah karkas segar atau dingin	
02031200	Paha, bahu dan potongannya, bertulang segar atau dingin	
02031900	selain HS 0203.11.00 dan 0203.12.00 segar atau dingin	
02032100	Karkas dan setengah karkas beku	
02032200	Paha, bahu dan potongannya, bertulang beku	
02032900	selain HS 0203.21.00 dan 0203.22.00, beku	
02101100	Paha, bahu dan potongannya, bertulang diasinkan dalam air garam	
02101200	Perut (streaky) dan potongannya diasinkan	
02101930	Bacon atau paha, tanpa tulang diasinkan	
02101990	daging lainnya diasinkan, dalam air garam, dikeringkan atau diasapi	
Daging biri-biri dan kambing		
02041000	Karkas dan setengah karkas dari biri-biri muda, segar atau dingin	
02042100	Karkas dan setengah karkas dari biri-biri, segar atau dingin	
02042200	Potongan daging biri-biri lainnya, bertulang, segar atau dingin	
02042300	Daging biri-biri tanpa tulang, segar atau dingin	
02043000	Karkas dan setengah karkas dari biri-biri muda, beku	
02044100	Karkas dan setengah karkas dari biri-biri, beku	
02044200	Potongan lainnya daging biri-biri, bertulang beku	
02044300	Daging biri-biri tanpa, tulang beku	
02045000	Daging kambing, segar, dingin atau beku	
Daging kuda, keledai, bagal atau hinnie		
02050000	Daging kuda, keledai, bagal atau hinnie, segar, dingin atau beku	
Daging ayam <i>Gallus Domesticus</i>		
02071100	Tidak dipotong menjadi bagian-bagian, segar atau dingin	
02071200	Tidak dipotong menjadi bagian-bagian, beku	
02071300	Potongan dan sisanya, segar atau dingin	
02071410	Sayap, beku	
02071420	Paha, beku	

02071430	Hati, beku	
02071491	Daging yang dihilangkan tulangnya atau dipisahkan dengan mesin	
02071499	Bukan daging yang dihilangkan tulangnya atau dipisahkan dengan mesin	
02109910	Daging ayam dipotong berbentuk kubus, dikeringkan-beku	
Daging bebek		
02071100	Tidak dipotong menjadi bagian-bagian, segar atau dingin	
02071200	Tidak dipotong menjadi bagian-bagian, beku	
02074300	Hati berlemak, segar atau dingin	
02074400	Daging dan sisanya yang dapat dimakan Selain hati berlemak, segar atau dingin	
02074500	Daging dan sisanya yang dapat dimakan Selain hati berlemak, beku	
Daging angsa		
02075100	Daging dan sisanya yang dapat dimakan dari daging angsa tidak dipotong menjadi bagian-bagian, segar atau dingin	
02076020	Daging dan sisanya yang dapat dimakan dari daging angsa, tidak dipotong menjadi bagian-bagian, beku	
02075300	Daging dan sisanya yang dapat dimakan dari daging angsa hati berlemak, segar atau dingin	
02075400	Daging dan sisanya yang dapat dimakan dari daging angsa selain hati berlemak, segar atau dingin	
02075500	Daging dan sisanya yang dapat dimakan dari daging angsa selain hati berlemak, beku	
02076000	Daging dan sisanya yang dapat dimakan dari daging ayam guinea selain hati berlemak, beku	
Jeroan Lembu		
02061000	Sisa yang dimakan dari binatang jenis lembu, segar atau dingin	
02062100	Lidah	
02062200	Hati	
02062900	Sisa lainnya yang dimakan dari binatang jenis lembu, beku	
Jeroan Babi		
02063000	Sisa yang dapat dimakan dari babi, segar atau dingin	
02064100	Hati, beku	
02064900	Sisa lainnya yang dapat dimakan dari babi, beku	
Susu dan kepala susu		

04011010	Susu dan kepala susu, tidak dipekatkan maupun tidak mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya dengan kandungan lemak tidak melebihi 1 % dlm bentuk cairan	
04011090	Susu dan kepala susu, tidak dipekatkan maupun tidak mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya dengan kandungan lemak tidak melebihi 1 % tidak dlm bentuk cairan	
04012010	Dengan kandungan lemak melebihi 1 % tetapi tidak melebihi 6 % menurut beratnya dalam bentuk cairan	
04012090	Dengan kandungan lemak melebihi 1 % tetapi tidak melebihi 6 % menurut beratnya tidak dalam bentuk cairan	
04014010	Dengan kandungan lemak melebihi 6 % tetapi tidak melebihi 10 % susu dalam bentuk cairan	
04014020	Dengan kandungan lemak melebihi 6 % tetapi tidak melebihi 10 % susu dalam bentuk beku	
04014090	Dengan kandungan lemak melebihi 6 % tetapi tidak melebihi 10 % susu bukan dalam bentuk cairan maupun beku	
04015010	Dengan kandungan lemak melebihi 10 % menurut beratnya dalam bentuk cairan.	
04015090	Dengan kandungan lemak melebihi 10 % menurut beratnya tidak dalam bentuk cairan.	
04021041	Susu dan kepala susu, dipekatkan, kandungan lemak tidak melebihi 1,5 % atau tidak mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya, Dalam kemasan dengan berat kotor 20 kg atau lebih	
04021042	Susu dan kepala susu, dipekatkan, kandungan lemak tidak melebihi 1,5 % atau tidak mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya, dalam kemasan dengan berat bersih 2 kg atau kurang	
04021049	Susu dan kepala susu, dipekatkan, kandungan lemak tidak melebihi 1,5 % atau tidak mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya, dalam kemasan dengan berat bersih 2 -20 kg	
04021091	Susu dan kepala susu, dipekatkan, kandungan lemak tidak melebihi 1,5 % atau mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya, Dalam kemasan dengan berat kotor 20 kg atau lebih	
04021092	Susu dan kepala susu, dipekatkan, kandungan lemak tidak melebihi 1,5 % atau mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya, dalam kemasan dengan berat bersih 2 kg atau kurang	

04021099	Susu dan kepala susu, dipekatkan, kandungan lemak tidak melebihi 1,5 % atau mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya, dalam kemasan dengan berat bersih 2 -20 kg	
04022190	Susu dan kepala susu, dipekatkan, kandungan lemak tidak melebihi 1,5 % atau tidak mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya, dalam kemasan dengan berat bersih 2 -20 kg	
04022920	Susu dan kepala susu, dipekatkan, kandungan lemak melebihi 1,5 % atau tidak mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya, Dalam kemasan dengan berat kotor 20 kg atau lebih	
04022930	Susu dan kepala susu, dipekatkan, kandungan lemak melebihi 1,5 % atau tidak mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya, dalam kemasan dengan berat bersih 2 kg atau kurang	
04022990	Susu dan kepala susu, dipekatkan, kandungan lemak melebihi 1,5 % atau tidak mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya, dalam kemasan dengan berat bersih 2 -20 kg	
04029100	Tidak mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya	
04029900	mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya	
22029910	Minuman susu UHT diberi rasa	
Yoghurt		
04032011	Yogurt, dalam bentuk cair dikentalkan maupun tidak, tidak diberi rasa atau tidak mengandung tambahan buah-buahan (termasuk pulp dan selai), kacang-kacangan atau kakao	
04032019	Yogurt selain dalam bentuk cair, tidak diberi rasa atau tidak mengandung tambahan buah-buahan (termasuk pulp dan selai), kacang-kacangan atau kakao	
Mentega		
04039010	Susu mentega	8
04039090	Curdled Milk & cream, kephir & oth difermentasi / diasamkanMilk & cream, dimenangkan / dikontaminasi add sugar / lainnya, flav / fruit / nuts / coklat	8
04041090	Whey dan Whey yang dimodifikasi, dipekatkan atau mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya maupun tidak : dalam bentuk tidak bubuk	8
04049000	Produk terdiri dari senyawa susu alami, ditambahkan gula tambahan / pemanis lainnya, tidak dirinci atau termasuk dalam pos lainnya	8
04051000	Mentega	8
04052000	Dairy spreads	8

04059010	Lemak mentega anhidrat	8
04059020	Minyak mentega	8
04059030	Ghee	8
04059090	Lemak dan minyak buih berasal dari susu, kecuali HS 04059010-04059030	8
Keju dan dadih susu		
04061010	Keju segar (tidak dimasak atau tidak diawetkan), termasuk keju whey	
04061020	Dadiah susu	
04062010	Dalam kemasan dengan berat kotor melebihi 20 kg	
04062090	Keju parut atau bubuk, dari semua jenis, dalam kemasan dengan berat kotor tidak melebihi 20 kg	
04063000	Keju olahan, bukan parutan atau bubuk	
04064000	Keju blue-vein dan keju lainnya yang mengandung vein dibuat dengan <i>Penicillium roqueforti</i>	
04069000	Keju lainnya	
Telur unggas		
04071110	Telur yang difertilasi untuk inkubasi dr unggas dari spesies <i>Gallus Domesticus</i>	
04071911	Telur yang difertilasi untuk inkubasi dari bebek	
04071991	Untuk bibit	
04072100	Telur segar dari unggas dari spesies <i>Gallus Domesticus</i>	
04072910	Telur segar dari bebek	
04072990	Telur segar kecuali telur yang telah dibuahi untuk inkubasi, kecuali unggas dari spesies <i>Gallus domesticus</i> dan bebek	
04079010	Unggas dari spesies <i>Gallus Domesticus</i>	
04079020	Dari bebek	
04079090	Telur burung, di tempurung, diawetkan atau dimasak, kecuali unggas dari spesies <i>Gallus domesticus</i> dan itik	
04081100	Kuning telur dikeringkan	
04081900	Kuning telur, segar, dimasak dengan cara mengukus / mendidih, dicetak, dibekukan atau diawetkan, ditambahkan gula tambahan / pemanis lainnya.	
04089100	Selain kuning telur dikeringkan	
04089900	Telur burung, tidak di tempurung, segar, mengukus / mendidih, dibentuk, dibekukan atau diawetkan, ditambahkan gula tambahan / manis lainnya.	

**Besaran Konversi Penggunaan Bahan Makanan (Persentase Terhadap Penyediaan
Dalam Negeri)**

Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>	Pakan <i>Feed</i>
(1)	(2)
I. PADI-PADIAN/CEREALS	0,44
<i>Dry stalk paddy/unhusked rice</i> Gabah/Beras	0,17
<i>Unhusked rice/Rice</i> Jagung/Maize	2,08
II. MAKANAN BERPATI /STARCHY FOOD	
Ubi jalar/Sweet potatoes	0,77
Ubi kayu/Cassava	0,43
III. BUAH BIJI BERMINYAK / PULSES NUT AND OIL SEEDS	
Kedelai/Soyabeans	0,14
Kacang tanah lepas kulit/Groundnuts shelled	0,11
IV. SUSU/MILK	
Susu Sapi/Cow Milk	10,00

Catatan: 1) Rasio I-O tahun 2000

2) Konversi Lama

3) Rasio I-O tahun 2016

Konversi Angka Tercecer (%)

Jenis Bahan Makanan	Tercecer	
<i>Commodity</i>	<i>Loss</i>	
I. PADI-PADIAN/CEREALS		
Gabah Kering Giling (GKG)/Unhusked Rice	4,9	7)
Beras/Rice	2,5	7)
Jagung/Maize	4,62	5)
Tepung Gandum/ Wheat flour	0,45	5)
II. MAKANAN BERPATI		
STARCHY FOOD		
Ubi jalar/Sweet potatoes	4,9	5)
Ubi kayu/Cassava	4,23	6)
Ubi kayu/Gaplek/ Cassava/Manioc	0,72	1)
Ubi kayu/Tapioka/ Cassava/Tapioca	0,71	1)
Sagu/Tepung sagu/ Sago pith/Sago flour	0,72	1)
III. GULA/SUGAR		
Gula pasir/White sugar	4,12	2)
IV. BUAH BIJI BERMINYAK		
PULSES NUT AND OIL SEEDS		
Kacang tanah berkulit/ Groundnuts in shell	5	3)
Kacang tanah lepas kulit/ Groundnuts shelled	3,06	5)
Kedelai/Soyabeans	2,52	5)
Kacang hijau/Green bean	2,57	5)
Kelapa berkulit/daging/ Coconuts in husk/Coconut fresh	3,65	2)
Kelapa daging/Kopra/ Coconuts meat/Copra	1,09	6)
V. BUAH-BUAHAN/FRUITS		
Alpoket/Avocados	1,11	6)
Jeruk/Oranges	1,11	6)
Duku/Lanzon	1,11	6)
Durian/Durians	1,11	6)
Jambu/Waterapples	1,11	6)
Mangga/Mangoes	1,11	6)
Nanas/Pineapples	1,11	6)
Pepaya/Papayas	1,11	6)
Pisang/Bananas	1,11	6)

Rambutan/ <i>Rambutans</i>	1,11	6)
Salak/ <i>Salacia</i>	1,11	6)
Sawo/ <i>Sapodila</i>	1,11	6)
Semangka/ <i>Watermelon</i>	1,11	6)
Belimbing/ <i>Star Fruit</i>	1,11	6)
Manggis/ <i>Mangosteen</i>	1,11	6)
Nangka/Cempedak/ <i>Jackfruit</i>	1,11	6)
Markisa/ <i>Marquisa</i>	1,11	6)
Sirsak/ <i>Soursop</i>	1,11	6)
Sukun/ <i>Bread Fruit</i>	1,11	6)
Apel/ <i>Apple</i>	1,11	6)
Anggur	1,11	6)
Strawberry	1,11	6)
Blewah	1,11	6)
Lemon/Lemon	1,11	6)
Jeruk Besar/Pomelo	1,11	6)
Kurma/Date Fruit	1,11	6)
Buah Ara/Fig	1,11	6)
Pir/Pear	1,11	6)
Aprikot, Ceri Dan Persik/ <i>Apricot, cherry, Nectarine</i>	1,11	6)
Rasberry Dan Blackberry	1,11	6)
Kiwi/Kiwi	1,11	6)
Kesemek/Persimon	1,11	6)
Lengkeng	1,11	6)
Leci/Lychee	1,11	6)
Buah Naga	1,11	6)
Lainnya/ <i>Others</i>	1,11	6)
VI. SAYUR-SAYURAN/VEGETABLE		
Bawang Merah/ <i>Shallot(Onion)</i>	2,17	5)
Ketimun/ <i>Cucumber</i>	1,7	5)
Kacang Merah/ <i>Kidney beans</i>	0,02	5)
Kacang Panjang/ <i>String beans</i>	1,97	5)
Kentang/ <i>Potatoes</i>	1,13	5)
Kubis/ <i>Cabbage</i>	2,41	5)
Tomat/ <i>Tomatoes</i>	1,69	5)
Wortel/ <i>Carrots</i>	2,41	5)

Cabe Besar	1,55	5)
Cabe Keriting	1,55	5)
Cabe Rawit	1,7	5)
Terong/ <i>Eggplant</i>	1,68	5)
Petsai/ Sawi/ <i>Mustard greens</i>	2,41	5)
Bawang Daun/ <i>Spring onion</i>	1,71	5)
Kangkung/ <i>Swamp cabbage</i>	1,83	5)
Lobak/ <i>Radish</i>	2,02	5)
Labu siam/ <i>Chayotte</i>	1,98	5)
Buncis/ <i>Greenbeans</i>	1,97	5)
Bayam/ <i>Spinach</i>	1,97	5)
Bawang Putih/ <i>Garlic</i>	0,02	5)
Kembang Kol	2,41	5)
Jamur Tiram	2,41	5)
Jamur Merang	2,41	5)
Jamur Lainnya	2,41	5)
Melinjo	2,41	5)
Petai	2,41	5)
Jengkol	2,41	5)
Paprika/ Sweet Pepper	1,77	5)
Kacang Kapri	2,41	5)
Selada	2,41	5)
Asparagus	2,41	5)
Seledri	2,41	5)
Lainya (Oyong, kecipir, pare, pakis	2,41	5)
VII. DAGING/MEAT		
Daging Sapi/ <i>Beef</i>	0,08	5)
Daging Kerbau/ <i>Buffalo Meat</i>	0,08	5)
Daging Kambing/ <i>Lamb</i>	0,08	5)
Daging Domba/ <i>Lamb</i>	0,08	5)
Daging Kuda/Lainnya/ <i>Horse Meat/Other</i>	0,08	5)
Daging Babi/ <i>Pork</i>	0,08	5)
Daging Ayam Buras/ <i>Lokal Chicken Meat</i>	0,08	5)
Daging Ayam Ras/ <i>Improved Chicken Meat</i>	0,08	5)
Daging Itik/ <i>Duck Meat</i>	0,08	5)
Daging Puyuh		

VIII. TELUR/EGGS		
Telur Ayam Buras/ <i>Local Hen Eggs</i>	3,86	3)
Telur Ayam Ras/ <i>Layer Hen Eggs</i>	2,05	3)
Telur Itik/ <i>Ducks Eggs</i>	3,92	3)
Telur Puyuh		
IX. SUSU/MILK		
Susu Sapi/ <i>Cow Milk</i>	0	6)
X. IKAN/FISH		
Tuna/Cakalang/Tongkol/ <i>Tunas/Skipjade/Eastern Little</i>	1	4)
Kakap/ <i>Giant Seaperch</i>	1	4)
Cucut/ <i>Sharks</i>	1	4)
Bawal/ <i>Pomfret</i>	1	4)
Teri/ <i>Anchovies</i>	1	4)
Lemuru/ <i>Indian Oil Sardinella</i>	1	4)
Kembung/ <i>Indian Mackerels</i>	1	4)
Tenggiri/ <i>Narrow Bard</i>	1	4)
Bandeng/ <i>Milk Fish</i>	1	4)
Belanak/ <i>Multes</i>	1	4)
Mujair/ <i>Mozambique Tilapia</i>	1	4)
Ikan Mas/ <i>Common Carp</i>	1	4)
Udang/ <i>Shrimp</i>	0,5	4)
Rajungan & Kepiting/ <i>Swimming & mud crab</i>	1	4)
Kekerangan / <i>Clams</i>	1	4)
Cumi-cumi, Sotong & Gurita/ <i>Cuttle fish,squids and octopus</i>	1	4)
Rumput laut/ <i>Sea weeds</i>	1	4)
Kuwe	1	4)
Baronang	1	4)
Ekor Kuning	1	4)
Selar	1	4)
Gabus	1	4)
Tawes	1	4)
Lainnya/ <i>Others</i>	0,5	4)
XI. MINYAK & LEMAK/ OILS & FATS		
Kopra/Minyak goreng/ <i>Copra/Cooking Oils</i>	1,56	2)
Minyak sawit/ <i>Palm Oils</i>	2,61	6)
Minyak sawit/Minyak goreng/ <i>Palm Oils/Cooking Oils</i>	1,55	2)

Konversi BDD dan Kandungan Gizi

	Komoditas	%BDD	Kandungan per 100 g pangan		
			Energi (Kal)	Protein (g)	Lemak (g)
I. PADI-PADIAN/SEREALIA					
1	Beras	100	361	8,77	1,60
2	Jagung	100	367	7,17	5,67
	Jagung Basah	76	111	3,86	0,53
4	Tepung Gandum/Terigu	100	334	12,20	2,30
II. MAKANAN BERPATI					
5	Ubi Jalar	85	110	0,90	0,34
6	Ubi Kayu	85	154	1,00	0,30
7	Tepung Sagu	100	231	0,60	0,20
8	Umbi-umbian lainnya	85	108	1,40	0,40
III. GULA					
9	Gula Pasir	100	364	0,00	0,00
10	Gula Mangkok	100	377	3,00	10,00
IV. BUAH/BIJI BERMINYAK					
11	Kacang Tanah Lepas Kulit	100	548	28,10	43,30
12	Kedelai	100	381	40,40	16,70
13	Kacang Hijau	100	337	20,27	1,80
14	Kelapa Daging	53	359	3,40	34,70
V. BUAH-BUAHAN					
15	Alpokat/Avocados	61	85	0,90	6,50
16	Jeruk/Oranges	73	48	0,48	0,43
17	Duku/Lanzon	64	63	1,00	0,20
18	Durian/Durians	22	134	2,50	3,00
19	Jambu/Waterapples	80	56	1,20	0,35
20	Jambu Air /Rose apple	90	46	0,60	0,20
21	Mangga/Mangoes	65	67	0,81	0,24
22	Nanas/Pineapples	53	49	0,65	0,25
23	Pepaya/Papayas	75	35	0,38	0,00
24	Pisang/Bananas	75	64	0,70	0,21
25	Rambutan/Rambutans	40	28	0,36	0,04
26	Salak/Salacia	85	69	0,53	0,18
27	Sawo/Sapodila	75	89	0,80	2,17
28	Melon	58	37	0,60	0,40

29	Semangka/Watermelon	46	13	0,23	0,09
30	Belimbing/ Star Fruit	86	31	0,34	0,34
31	Manggis/ Mangosteen	29	63	0,60	0,60
32	Nangka/Cempedak/ Jackfruit	28	30	0,34	0,08
33	Markisa/ Marquisa	48	144	3,50	1,20
34	Sirsak/ Soursop	68	65	1,00	0,30

35	Sukun/ Bread Fruit	88	123	1,50	0,20
36	Apel/ Apple	88	58	0,40	0,40
37	Anggur/ Grape	100	40	0,50	0,20
38	Strobery/Strawberry	63	59	1,00	1,80
39	Blewah/Cantalaup	100	77	0,45	0,15
40	Lemon/Lemon	71	34	0,50	0,80
41	Jeruk Besar/Pomelo	62	48	0,60	0,20
42	Kurma/Date Fruit	100	296	2,50	0,00
43	Buah Ara (Buah Tin)/Fig	100	69	0,60	0,10
44	Pir/Pear	100	66	0,40	0,00
45	Aprikot, Ceri Dan Persik/Apricot,cherry, Nectarine	100	34	15,00	0,30
46	Rasberry Dan Blackberry	100	23	1,70	0,10
47	Kiwi/Kiwi	100	46	0,90	0,40
48	Kesemek/Persimon	100	78	0,80	0,40
49	Lengkeng	100	70	0,80	0,30
50	Leci/Lychee	100	77	0,70	0,60
51	Buah Naga	70	64	1,25	2,05
52	Jeruk Nipis	76	44	0,50	0,20
53	Delima	100	83	1,70	1,20
54	Buah Lainnya	100	67	1,26	0,67

VI. SAYUR-SAYURAN

55	Bawang Merah/ Shallot(Onion)	90	35	1,35	0,30
56	Bawang Putih/Garlic	88	84	3,96	0,20
57	Bawang Bombai	88	43	1,40	0,20
58	Ketimun/Cucumber	70	7	0,32	0,12
59	Kacang Merah/Kidney beans	100	267	13,90	2,30
60	Kacang Panjang/ String beans	75	28	2,76	0,46
61	Kentang/Potatoes	85	52	1,76	0,17
62	Kubis/Cabbage	75	18	1,05	0,15
63	Tomat/Tomatoes	95	19	0,95	0,30
64	Wortel/Carrots	88	29	0,80	0,48

65	Cabe Besar/tw/teropong/Chilli	85	31	1,00	0,40
66	Cabe Rawit	85	120	5,00	2,00
67	Terong/Eggplant	87	37	1,53	0,59
68	Petsai/ Sawi/ Mustard greens	87	7	0,63	0,15
69	Daun Bawang/Spring onion	67	29	1,80	0,70
70	Kangkung/Swamp cabbage	70	17	2,04	0,42
71	Lobak/Radish	87	21	0,90	0,10
72	Labu siam/Chayotte	83	30	0,60	0,10
73	Buncis/Greenbeans	90	31	2,16	0,27
74	Bayam/Spinach	71	11	0,64	0,28
75	Kembang Kol/ Cauliflower	57	25	2,40	0,20
76	Jamur Tiram/ Mushroom	100	30	1,90	0,10
77	Jamur Merang	100	30	3,50	0,20
78	Jamur Lainnya	100	72	9,90	0,80
79	Melinjo/ Melinjo	60	66	5,00	0,70
80	Petai/ Twisted Cluster Bean	36	51	3,74	0,70
81	Jengkol/ Jengkol	93	126	5,67	0,09
82	Paprika/ Sweet Pepper	85	29	24,96	0,59
83	Kacang Kapri	100	98	6,70	0,40
84	Selada	100	18	1,20	0,20
85	Asparagus	100	100	23,00	2,60
86	Seledri	100	23	1,00	0,10
87	Lainya (Oyong, kecipir, pare, pakis)	100	49	4,17	0,51
VII. DAGING					
88	Daging Sapi/Beef	100	207	18,80	14,00
89	Daging Kerbau/Buffalo Meat	100	84	18,70	0,50
90	Daging Kambing/Mutton	100	154	16,60	9,20
91	Daging Domba/Lamb	100	260	16,40	21,30
92	Daging Kuda/Lainnya/Horse Meat/Other	100	113	18,10	4,10
93	Daging Babi/Pork	100	417	13,00	40,00
94	Daging Ayam Buras/Lokal Chicken Meat	58	302	18,20	25,00
95	Daging Ayam Ras/Improved Chicken Meat	58	302	18,20	25,00
96	Daging Itik/Duck Meat	60	312	13,70	27,80
97	Daging Puyuh/Quail Meat	58	340	17,50	30,00
98	Jeroan semua jenis/Offal All Kinds	100	127	15,70	6,40

VIII. TELUR					
99	Telur Ayam Buras	90	138	9,04	10,60
100	Telur Ayam Ras	90	137	11,04	9,61
101	Telur Itik	90	179	11,09	14,57

102	Telur Puyuh	90	116	11,00	7,00
-----	-------------	----	-----	-------	------

IX. SUSU					
103	Susu Sapi/Cow Milk	100	61	3,20	3,50
104	Susu hewani lainnya/Other animal milk	100	61	3,20	3,50

X. IKAN					
105	Tuna/Cakalang/Tongkol/ Tunas/Skipjack	80	90	13,60	3,20
106	Kakap/Giant Seaperch	80	74	16,00	0,56
107	Cucut/Sharks	49	57	10,70	0,30
108	Bawal/Pomfret	80	91	19,00	1,70
109	Teri/Anchovies	100	74	10,30	0,56
110	Lemuru/Indian Oil Sardinella	80	112	20,00	3,00
111	Kembung/Indian Mackerels	80	82	17,60	0,80
112	Tenggiri/Narrow Bard /King Mackerels	80	90	13,60	3,60
113	Bandeng/Milk Fish	80	103	16,00	3,84
114	Belanak/Mulletts	90	64	10,80	2,00
115	Mujair/Mozambique Tilapia	80	71	14,96	0,80
116	Ikan Mas/Common Carp	80	69	12,80	1,60
117	Lele/Catfish	80	84	14,80	2,30
118	Patin/Pangasius spp	80	90	18,70	1,10
119	Nila/Nile tilapia	80	82	16,05	1,34
120	Kerapu/Groupers	80	82	16,97	0,47
121	Gurami/Giant gouramy	80	76	20,67	2,79
122	Udang/Shrimps	68	62	14,28	0,14
123	Rajungan dan Kepiting/Swimming and mud crab	45	68	6,21	1,71
124	Kekerangan / Clams	20	101	14,40	2,60
125	Cumi-cumi, Sotong & Gurita/Cuttle fish,squids and octopus	100	75	16,10	0,70
126	Rumput laut/ Sea weeds	100	41	1,40	0,30
127	Kuwe	100	80	18,10	0,90
128	Baronang	100	78	14,50	0,60

129	Ekor Kuning	100	108	22,30	1,20
130	Selar	100	100	18,80	2,20
131	Gabus	100	80	16,20	0,50
132	Tawes	100	89	18,70	1,00
133	Manyung	89	97	17,90	2,00
134	Layur	49	82	18,00	1,00
135	Pari	60	84	19,10	0,30
136	Belut/Sidat	82	70	14,60	0,80
137	Sepat/Baung/Betok	75	84	15,20	0,60
138	Lainnya/Others	75	55	10,86	0,83
XI. MINYAK DAN LEMAK					
139	Minyak Kacang tanah/Peanut Oil	100	902	0,00	100,00
140	Minyak goreng kelapa/Coconut oils	100	870	1,00	98,00
141	Minyak goreng sawit/Cooking oils	100	902	0,00	46,50
142	Minyak Jagung	100	883	0,00	99,90
143	Minyak Zaitun	100	884	0,00	100,00
144	Minyak Wijen	100	881	0,20	99,70
145	Minyak Kedelai	100	883	0,00	99,90
146	Lemak Sapi/Cattle Fats	100	818	1,50	90,00
147	Lemak Kerbau/Buffalo Fats	100	818	1,50	90,00
148	Lemak Kambing/Goat Fats	100	818	1,50	90,00
149	Lemak Domba/Sheep Fats	100	818	1,50	90,00
150	Lemak Babi/Pig Fats	100	902	0,00	100,00

CARA MENGHITUNG RASIO DENGAN MENGGUNAKAN TABEL INPUT-OUTPUT

1. Menyesuaikan /memecahkan baris-baris dan rekonsiliasi

- a. Melakukan pemecahan baris-baris yang ada pada tabel I-O sesuai klasifikasi komoditas dalam NBM, sehingga diperoleh data masing-masing komoditas dalam satuan nominal mata uang (rupiah)
- b. Tetap menjaga keseimbangan antara pasokan dengan permintaan, yaitu penjumlahan seluruh komoditas hasil pemecahan dari satu sector I-O akan menghasilkan angka yang sama persis dengan angka sebelum baris pada tabel I-O tersebut dipecah

2. Menyiapkan data output dan harga

- a. Dengan menggunakan harga dari masing-masing komoditas, selanjutnya dihitung kuantitas (volume) produksi masing-masing komoditas, kemudian hasil yang diperoleh dibandingkan dengan angka yang ada dalam level tabel I-O
- b. Volume produksi dari masing-masing komoditas tersebut kemudian disusun ke dalam format tabel NBM

3. Mengidentifikasi ekspor bahan makanan

- a. Mengkonversikan kode HS ke dalam kode tabel I-O sehingga seluruh barang-barang yang tergabung dalam kode tabel I-O tersebut menjadi homogeny, untuk memastikan bahwa ekspor dan impor suatu komoditas tidak ada yang masuk kedalam kelompok komoditas lain
- b. Melakukan pengelompokkan kembali kode HS dari kelompok yang ada dalam tabel I-O menjadi komoditas sesuai tabel NBM
- c. Mengagregasikan nilai ekspor dan impor menjadi satu untuk setiap komoditas

4. Mengidentifikasi industry pemakai bahan bakar

- a. Melakukan identifikasi distribusi barang oleh industry penghasil ke dalam industry pengguna. langkah ini dilakukan dengan memperharikan baris komoditas yang ada dalam NBM pada tabel I-O dan mencatat sector kolom pengguna sebagai 'alamat' industri pengolahan bahan panagan.

- b. Membuat neraca produksi untuk setiap komoditas sesuai NBM tersebut, utamanya pada kelompok industry besar sedang tahap ini merupakan persiapan untuk memberikan gambaran tentang struktur penggunaan bahan makanan di dalam industry.
- c. Menyusun ratio distribusi struktur ongkos industry yang bersangkutan berdasarkan nilai nominal.

5. Menghitung ekspor dan besaran

- a. Menghitung besaran ekspor dari industry pengolahan bahan makanan baik secara nominal maupun kuantitas
- b. Melakukan konversi dari produk turunan menjadi berat bersih bahan pangan yang di ekspor berdasarkan ratio penggunaan bahan makanan di dalam industry pengolahan di atas. Dengan demikian diperoleh factor koreksi netto ketersediaan bahan makanan di dalam negeri.

6. Mengestimasi (rasio) produk yang tercecer dan bibit

Sel-sel yang terdapat padaposisi diagonal dalam tabel I-O disebut dengan diagonal sector. Didalam sel-sel ini menggambarkan bahwa dari dua komoditas yang bersangkutan mengh-input dirinya sendiri. Sel-sel ini terdiri dari dua komponen yaitu bibit dan produk yang tercecer, yang dalam penyajian standar tabel I-O, komponen tersebut tidak tampak. Oleh karena itu mendapatkan informasi besaran dari ke dua komponen tersebut harus melacak kembali ke lembar kerja.

Selanjutnya rasio bibit merupakan pembagian nilai bibit dengan nilai output dan ratio produk yang tercecer adalah hasil bagi produk yang tercecer dengan nilai aut-put untuk masing-masing komoditas.

Rasio-rasio ini apabila di kalikan dengan volume masing-masing bahan makanan diperoleh volume bibit dan volume produk yang tercecer.

Bibit yang dapat digunakan di dalam penyusunan NBM adalah bibit yang akan berdampak terhadap ketersediaan bahan makanan, seperti padi, kelapa, dan jagung. Produk tercecer yang tercatat disini hanyalah yang tercecer di dalam proses produksi.

**JENIS BAHAN MAKANAN, PRODUKSI TURUNANNYA DAN BESARAN KONVERSI
INPUT KE OUTPUT MENURUT KELOMPOK KOMODITAS**

Jenis Bahan Makanan	Produksi		Konversi Input ke Output (%)
	Masukan Input	Keluaran Output	
1	2	3	4
Padi-padian			
Tepung gandum	Biji gandum	Tepung gandum	72
Gabah	-	Gabah kering giling	-
Gabah/beras	Gabah kering giling	Beras	64,2
Jagung	-	Jagung pipilan kering	87
Jagung basah	-	Jagung basah	-
Makanan berpati			
Ubi jalar	-	Ubi jalar basah	-
Ubi kayu	-	Ubi kayu basah	-
Ubi kayu/gaplek	Ubi kayu basah	gaplek	36
Ubi kayu/tapioka	Ubi kayu basah	Tapioca	28
Sagu/tepung sagu	Sagu	Tepung sagu	40
Gula			
Gula pasir	-	Gula pasir	-
Gula merah	-	Gula merah	-
Buah/biji berminyak			
Kacang tanah berkulit	-	Kacang tanah berkulit	-
Kacang tanah lepas kulit	Kacang tanah berkulit	Kacang tanah lepas kulit/biji kering	32
Kedelai	-	Kedelai (biji kering)	-
Kacang hijau	-	Kacang hijau (biji kering)	-

Kelapa berkulit/daging	Kelapa berkulit	Kelapa daging	24
Kelapa daging/kopra	Kelapa daging	Kopra	45
Buah-buahan			
Alpokot	-	alpokat	-
Jeruk	-	Jeruk segar	-
Duku	-	Duku segar	-
Durian	-	Durian segar	-
Jambu	-	Jambu segar	-
Mangga	-	Mangga segar	-
Nanas	-	Nanas	-
Papaya	-	Papaya	-
Pisang	-	Pisang	-
Rambutan	-	Rambutan	-
Salak	-	Salak	-
Sawo	-	Sawo	-
Lainnya	-	Lainnya segar	-
Sayur-sayuran			
Bawang merah	Bawang merah kering panen	Bawang merah kering konsumsi	64,56
Ketimun	-	Ketimun segar	-
Kacang merah	-	Kacang merah segar	-
Kacang panjang	-	Kacang panjang segar	-
Kentang	-	Kenang segar	-
Kubis	-	Kubis segar	-
Wortel	-	Wortel segar	-
Cabe	-	Cabe segar	-
Terong	-	Terong segar	-
Petsai	-	Petsai segar	-
Bawang daun	-	Bawang daun segar	-

Kangkung	-	Kangkung segar	-
Labu siam	-	Labu siam segar	-
Buncis	-	Buncis segar	-
Bayam	-	Bayam segar	-
Bawang putih	-	Bawang putih segar	-
Lainnya	-	Lainnya segar	-
Daging			
Daging sapi	Karkas	Daging	74,93
Daging kerbau	Karkas	Daging	70,30
Daging kambing	Karkas	Daging	67,83
Daging domba			68,38
Daging kuda			72,28
Daging babi			67,47
Daging ayam buras			58
Daging ayam ras			58
Daging itik			60
Jeroan semua jenis	karkas	jeroan	-
Telur			
Telur ayam ras	-	Telur	-
Telur ayam buras	-	Telur	-
Telur itik	-	telur	-
Susu			
Sapi	-	Susu	-
impor	-	-	-
Ikan			
Tuna/cakalang/tongkol	-	Tuna/cakalang/tongkol	-
Kakap	-	Kakap	-
Cucut	-	Cucut	-
Bawal	-	Bawal	-

Teri	-	Teri	-
Lemuru	-	Lemuru	-
Tenggiri	-	Tenggiri	-
Bandeng	-	Bandeng	-
Belanak	-	Belanak	-
Mas	-	Mas	-
Udang	-	Udang	-
Rajungan	-	Rajungan	-
Kerang darah	-	Kerang darah	-
Cumi-cumi/sotong	-	Cumi-cumi/sotong	-
Lainnya	-	Lainnya	-
Minyak dan lemak			
Kacang tanah/minyak	Biji kering	Minyak	52
Kopra/minyak goreng	Kopra	Minyak goreng kelapa	60
Minyaksawit	-	Minyak sawit	-
Minyak sawit/minyak goreng	Minyak sawit	Minyak goreng sawit	68,28
Inti sawit	-	Inti sawit	-
Inti sawit/minyak inti sawit	Inti sawit	Minyak inti sawit	38,04
Lemak sapi	Karkas	Lemak	3
Lemak kerbau	Karkas	Lemak	3
Lemak kambing	Karkas	Lemak	3
Lemak domba	Karkas	Lemak	3
Lemak babi	Karkas	Lemak	10

BESARAN KONVERSI PERUBAHAN STOK

Jenis Bahan Makanan	Perubahan Stok (%)	
1	2	
Padi-Padian		
Gandum	(2.17)	1)
Tepung gandum	1.82	1)
Padi gagang / gabah	2.46	1)
Jagung	3.01	1)
Jagung basah	4.00	2)
Makanan Berpati		
Ubi jalar	1.41	1)
Ubi kayu	(0.76)	1)
Ubi kayu / gaplek	(2.27)	2)
Ubi kayu / tapioca	(2.24)	2)
Sagu / tepung sagu	(2.27)	2)
Gula		
Gula mangkok	(5.46)	2)
Buah biji berminyak		
Kacang tanah berkulit	0.69	2)
Kacang tanah lepas kulit	0.68	1)
Kedelai	0.44	1)
Kacang hijau	(3.89)	1)
Kelapa berkulit / Daging	(0.03)	1)
Daging		
Daging sapi	0.02	1)
Daging kerbau	0.03	1)
Daging domba	0.03	1)
Daging kuda / lainnya	0.02	1)
Daging babi	0.03	1)
Daging ayam	0.03	1)
Local chicken meat	0.02	1)

Daging ayam ras	0.02	1)
Daging itik	0.03	1)
Jeroan semua jenis	0.03	1)
Telur		
Telur ayam buras	(1.74)	1)
Telur ayam ras	(1.74)	1)
Minyak dan lemak		
Kacang tanah / minyak	0.26	1)
Kopra / minyak goreng	0.25	1)
Minyak sawit / minyak goreng	0.25	1)
Inti sawit	0.25	1)
Lemak sapi	0.03	1)
Lemak kerbau	0.03	1)
Lemak kambing	0.03	1)
Lemak domba	0.03	1)
Lemak babi	0.03	1)

Catatan :

1. Besaran konversi merupakan persentase terhadap kolom output ditambah kolom impor dikurang kolom ekspor.
2. Persentase terhadap penyediaan dalam negeri.

**PROSENTASE BESARAN KONVERSI TERHADAP
PENYEDIAAN DALAM NEGERI**

Jenis Bahan Makanan	Produksi		Konversi Input ke Output (%)
	Masukan Input	Keluaran Output	
1	2	3	4
Padi-padian			
Tepung gandum	Biji gandum	Tepung gandum	72
Gabah	-	Gabah kering giling	-
Gabah/beras	Gabah kering giling	Beras	63,2
Jagung	-	Jagung pipilan kering	-
Jagung basah	-	Jagung basah	-
Makanan berpati			
Ubi jalar	-	Ubi jalar basah	-
Ubi kayu	-	Ubi kayu basah	-
Ubi kayu/gaplek	Ubi kayu basah	gaplek	36
Ubi kayu/tapioka	Ubi kayu basah	Tapioca	28
Sagu/tepung sagu	Sagu	Tepung sagu	40
Gula			
Gula pasir	-	Gula pasir	-
Gula merah	-	Gula merah	-
Buah/biji berminyak			
Kacang tanah berkulit	-	Kacang tanah berkulit	-
Kacang tanah lepas kulit	Kacang tanah berkulit	Kacang tanah lepas kulit/biji kering	32
Kedelai	-	Kedelai (biji kering)	-
Kacang hijau	-	Kacang hijau (biji kering)	-
Kelapa berkulit/daging	Kelapa berkulit	Kelapa daging	24

Kelapa daging/kopra	Kelapa daging	Kopra	45
Buah-buahan			
Alpokot	-	alpokat	-
Jeruk	-	Jeruk segar	-
Duku	-	Duku segar	-
Durian	-	Durian segar	-
Jambu	-	Jambu segar	-
Mangga	-	Mangga segar	-
Nanas	-	Nanas	-
Papaya	-	Papaya	-
Pisang	-	Pisang	-
Rambutan	-	Rambutan	-
Salak	-	Salak	-
Sawo	-	Sawo	-
Lainnya	-	Lainnya segar	-
Sayur-sayuran			
Bawang merah	Bawang merah kering panen	Bawang merah kering konsumsi	64,56
Ketimun	-	Ketimun segar	-
Kacang merah	-	Kacang merah segar	-
Kacang panjang	-	Kacang panjang segar	-
Kentang	-	Kenang segar	-
Kubis	-	Kubis segar	-
Wortel	-	Wortel segar	-
Cabe	-	Cabe segar	-
Terong	-	Terong segar	-
Petsai	-	Petsai segar	-
Bawang daun	-	Bawang daun segar	-
Kangkung	-	Kangkung segar	-
Labu siam	-	Labu siam segar	-

Buncis	-	Buncis segar	-
Bayam	-	Bayam segar	-
Bawang putih	-	Bawang putih segar	-
Lainnya	-	Lainnya segar	-
Daging			
Daging sapi	Karkas	Daging	74,93
Daging kerbau	Karkas	Daging	70,30
Daging kambing	Karkas	Daging	67,83
Daging domba			68,38
Daging kuda			72,28
Daging babi			67,47
Daging ayam buras			58
Daging ayam ras			58
Daging itik			60
Jeroan semua jenis	karkas	jeroan	-
Telur			
Telur ayam ras	-	Telur	-
Telur ayam buras	-	Telur	-
Telur itik	-	telur	-
Susu			
Sapi	-	Susu	-
impor	-	-	-
Ikan			
Tuna/cakalang/tongko	-	Tuna/cakalang/tongkol	-
I			
Kakap	-	Kakap	-
Cucut	-	Cucut	-
Bawal	-	Bawal	-
Teri	-	Teri	-
Lemuru	-	Lemuru	-

Tenggiri	-	Tenggiri	-
Bandeng	-	Bandeng	-
Belanak	-	Belanak	-
Mas	-	Mas	-
Udang	-	Udang	-
Rajungan	-	Rajungan	-
Kerang darah	-	Kerang darah	-
Cumi-cumi/sotong	-	Cumi-cumi/sotong	-
Lainnya	-	Lainnya	-
Minyak dan lemak			
Kacang tanah/minyak	Biji kering	Minyak	52
Kopra/minyak goreng	Kopra	Minyak goreng kelapa	60
Minyaksawit	-	Minyak sawit	-
Minyak sawit/minyak goreng	Minyak sawit	Minyak goreng sawit	68,28
Inti sawit	-	Inti sawit	-
Inti sawit/minyak inti sawit	Inti sawit	Minyak inti sawit	38,04
Lemak sapi	Karkas	Lemak	3
Lemak kerbau	Karkas	Lemak	3
Lemak kambing	Karkas	Lemak	3
Lemak domba	Karkas	Lemak	3
Lemak babi	Karkas	Lemak	10

KONVERSI YANG DIGUNAKAN UNTUK TERNAK

Jenis Ternak	Dari Berat Barkas ke		Konversi Karkas Ke Daging (%)
	Jeroan	Lemak	
1	2	3	4
1. Sapi	25	3	74,93 ¹⁾
2. Kerbau	25	3	70,30 ¹⁾
3. Kambing	25	3	67,83 ¹⁾
4. Domba	25	3	68,38 ¹⁾
5. Babi	10	10	67,47 ¹⁾
6. Kuda	20	3	72,28 ¹⁾
7. Ayam buras (kampong)	10	-	58,00 ²⁾
8. Ayam ras	10		58,00 ²⁾
9. Itik	10		60,00 ²⁾

Sumber:

1. Studi Penyempurnaan Neraca Pangan Komoditas Pertenakan (Karkas) dalam rangka NBM Tahun 2002, Badan Pusat Statistik.
2. Hasil Penelitian Departemen Kesehatan, 1967

Standar Data Statistik sebagai berikut:

Nama Data : (10410167) –Skor Pola Pangan Harapan

Definisi : angka yang menggambarkan jumlah dan komposisi atau ketersediaan pangan yang diperoleh dari perkalian persentase angka kecukupan energi setiap golongan bahan pangan dengan bobotnya

Referensi : - Keputusan Kepala Badan Pangan Nasional Nomor 14 Tahun 2022 tentang Pedoman Penilaian Skor Pola Pangan Harapan
- Direktori Situasi Konsumsi Pangan Nasional Tahun 2023
- Direktori Perkembangan Konsumsi Pangan Nasional dan Provinsi 2019-2023
- Metadata Indikator TPB/SDGs Indonesia Pilar Pembangunan Sosial Edisi II (Bappenas)

Klasifikasi Penyajian : (32020026] – wilayah

Konsep : K01753] - pola pangan harapan (PPH)

Ukuran : Indeks

Satuan : -