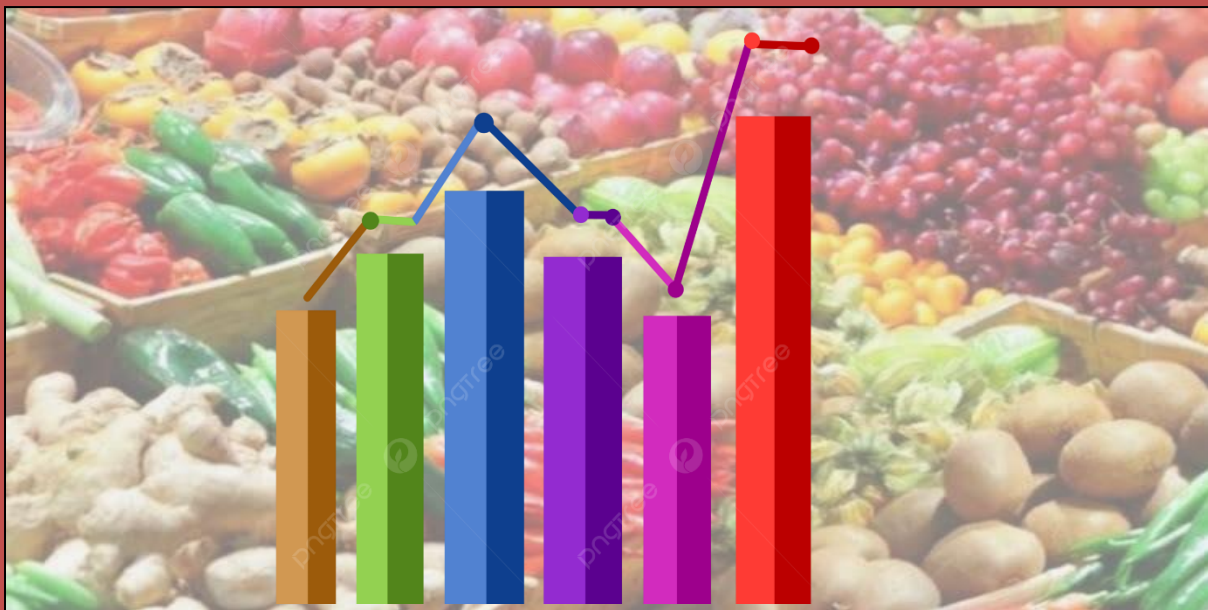




**ANALISIS KETERSEDIAAN PANGAN  
BERDASARKAN  
NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)  
KABUPATEN DHARMASRAYA  
TAHUN 2023-2024**



**DINAS PANGAN DAN PERIKANAN  
KABUPATEN DHARMASRAYA  
PULAU PUNJUNG, 2024**



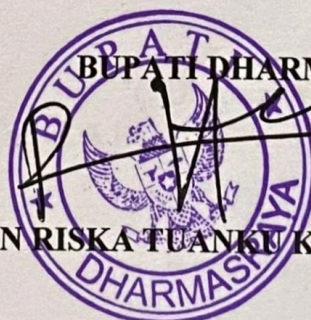
## SEKAPUR SIRIH

Berkat rahmat Allah SWT, Tuhan Yang Maha Kuasa, Publikasi Neraca Bahan Makanan Kabupaten Dharmasraya Tahun 2022-2024 berhasil disusun. Kami menyambut baik terbitnya publikasi ini yang menyajikan Neraca Bahan Makanan (NBM) 2024, NBM 2023 angka tetap, dan NBM 2024 angka sangat sementara. Publikasi ini merupakan hasil kerja sama antara Badan Pusat Statistik (BPS), Dinas Pertanian dan Dinas Pangan dan Perikanan.

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

Beberapa hal yang perlu menjadi catatan antara lain angka konversi dan time lag ketersediaan data. Sejumlah angka konversi dihitung pada lebih dari dua dekade. Sejalan dengan perubahan pola konsumsi penduduk dan perkembangan teknologi yang sangat cepat, angka konversi kemungkinan besar juga ikut mengalami perubahan, dan perhitungan angka konversi yang baru mungkin perlu dilakukan. Selanjutnya masalah ketersediaan data yang up-to-date dan tepat waktu juga perlu mendapatkan perhatian, mengingat beberapa data yang dicakup dalam publikasi ini memiliki time-lag dua tahun, terutama data industri. Untuk itu perlu diupayakan memperpendek time-lag beberapa data dalam penyusunan publikasi NBM mendatang.

Apresiasi yang setinggi-tingginya kami sampaikan kepada BPS dan Instansi terkait serta semua pihak yang telah berpartisipasi aktif dalam penyusunan publikasi ini



SUTAN RISKATUANKU KERAJAAN, SE, M.A.P

## KATA PENGANTAR

Publikasi dan penyebaran data dan informasi tentang pangan dan gizi dilakukan secara periodik. Data dan informasi dimaksud antara lain berupa produksi dan ketersediaan termasuk aspek yang mempengaruhinya, kebutuhan pangan dan pemanfaatannya baik untuk dikonsumsi manusia maupun untuk kebutuhan lainnya. Salah satu instrument untuk mengetahui situasi produksi dan ketersediaan pangan adalah Neraca Bahan Makanan (NBM) yang memberikan informasi menyeluruh tentang penyediaan/ pengadaan, penggunaan/ pemanfaatan pangan di suatu negara/wilayah dalam kurun waktu tertentu

Sehubungan dengan hal tersebut, pada Tahun 2024 telah disusun NBM Kabupaten Dharmasraya Tahun 2024, Tahun 2023 (Angka Tetap), dan Tahun 2024 (Angka Sangat Sementara). Mengingat NBM tersebut dibutuhkan oleh para pihak yang berkepentingan baik pemerintah maupun non pemerintah termasuk perguruan tinggi maka data dan informasi pangan serta aspek-aspek yang mempengaruhinya perlu dilakukan penyempurnaan dan atau penyesuaian berdasarkan perkembangan yang terjadi

Penyusunan NBM ini merupakan hasil kerja sama antara Dinas Pangan dan Perikanan dengan Badan Pusat Statistik dan Dinas Pertanian dilingkup Kabupaten Dharmasraya. Melalui publikasi NBM ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang utuh tentang kondisi ketersediaan berbagai bahan pangan di Kabupaten Dharmasraya yang mencakup penyediaan, penggunaan, hingga ketersediaan pangan untuk dikonsumsi penduduk. Informasi ini sangat penting sebagai bahan evaluasi dan bahan perumusan kebijakan ketersediaan Pangan.

Kepada semua pihak yang telah berperan dalam penyusunan NBM, kami sampaikan terima kasih. Saran dan kritik sangat kami hargai, guna penyempurnaan dimasa mendatang. Semoga NBM ini dapat memberikan manfaat dalam memahami permasalahan pangan maupun sebagai bahan rujukan dalam kerangka pembangunan di bidang pangan dan gizi.

Dharmasraya, November 2024

KEPALA DINAS PANGAN DAN PERIKANAN

RAMILUS, SP, M.Si

NIP. 19670918 199203 1 004

## REKOMENDASI

Hasil dari penyusunan Neraca Bahan Makanan berdasarkan Angka Tetap Tahun 2022, Angka Tetap 2023 dan Angka Sementara 2024 memperlihatkan bahwa ketersediaan seluruh kelompok bahan makanan berada pada kondisi surplus. Untuk komoditi kacang-kacangan, buah-buahan dan sayuran perlu ditingkatkan jumlah produksinya. Hal ini disebabkan karena saat ini penyediaan komoditi tersebut tidak mencukupi produksinya bila tidak dibantu dengan impor.

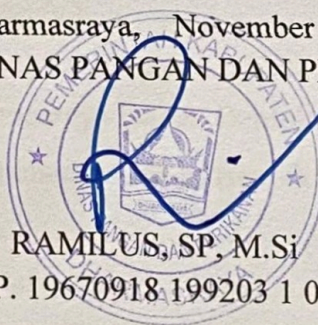
Bila diperhatikan nilai ketersediaan pangan menurut gizi dan dibandingkan dengan Pola Pangan Harapan (PPH) untuk tingkat ketersediaan dan pada umumnya telah melebihi target, baik itu energi maupun protein. Untuk energi, PPH tingkat ketersediaannya adalah 2.400 kkal/kapita/hari dan PPH tingkat konsumsinya adalah 2.150 kkal/kapita/hari. Sedangkan untuk protein PPH tingkat ketersediaannya adalah 63 gr/kapita/hari dan PPH tingkat konsumsinya adalah 57 gr/kapita/hari.

Berdasarkan kondisi tersebut, direkomendasikan kepada Kepala Dinas/Badan/Instansi terkait untuk mengambil langkah-langkah sebagai berikut:

1. Untuk lebih memperhatikan produksi komoditi-komoditi yang cenderung mengalami defisit harus dibantu oleh impor, khususnya komoditi-komoditi penyebab inflasi.
2. Memperlancar distribusi bahan pangan antar wilayah untuk pemenuhan kebutuhan penduduk terhadap komoditi-komoditi yang telah ataupun diperkirakan akan mengalami defisit.
3. Meningkatkan kualitas maupun kuantitas bahan pangan sehingga dapat memenuhi kebutuhan penduduk baik dari segi kualitas (besarnya nilai gizi) maupun kuantitas (besarnya nilai produksi).
4. Mempedomani Neraca Bahan Makanan Kabupaten Dharmasraya sebagai bahan kebijakan pemerintah dalam pembangunan ketahanan pangan di Kabupaten Dharmasraya

Dharmasraya, November 2024

KEPALA DINAS PANGAN DAN PERIKANAN



RAMILUS, SP, M.Si

NIP. 19670918 199203 1 004

## DAFTAR ISI

<b>SEKAPUR SIRIH</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>REKOMENDASI</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>v</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1    Latar Belakang .....	1
1.2    Tujuan NBM .....	1
1.3    Pengertian NBM .....	2
1.4    Manfaat NBM .....	2
1.5    Tim Teknis NBM .....	2
<b>BAB II METODOLOGI PENYUSUNAN</b> .....	<b>3</b>
2.1    Sumber Data .....	3
2.2    Pengumpulan Data .....	3
2.3    Metode Penghitungan NBM .....	3
2.4    Jenis Data .....	5
2.5    Pendekatan NBM .....	6
<b>BAB III PEMBAHASAN</b> .....	<b>8</b>
3.1    Proses Penyediaan Pangan Menurut Neraca Bahan Makanan .....	8
3.1.1. Penyediaan/Pengadaan Pangan ( <i>Food Supply</i> ) .....	8
3.1.2. Penggunaan Pangan ( <i>Food Utilization</i> ) .....	8
3.2    Ketersediaan Pangan di Kabupaten Dharmasraya Dalam Bentuk Natura .....	8
3.3    Ketersediaan Pangan di Kabupaten Dharmasraya Dalam Bentuk Nilai Gizi	13
3.3.1 Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak .....	13
3.3.2 Komposisi Ketersediaan Energi, dan Protein .....	15
3.4    Realisasi Ketersediaan Energi Dibandingkan Dengan Target PPH .....	16
3.4.1 Skor Pola Pangan Harapan (PPH) Tingkat Ketersediaan .....	18
<b>BAB IV IKHTISAR</b> .....	<b>20</b>
4.1    Gambaran Kondisi Ketersediaan Pangan Tahun 2022 – 2024 .....	20
4.1.1 Padi-padian .....	20

4.1.2 Makanan Berpati .....	20
4.1.3 Gula.....	20
4.1.4 Buah Biji Berminyak .....	21
4.1.5 Buah-buahan.....	21
4.1.6 Sayur-sayuran.....	21
4.1.7 Daging .....	22
4.1.8 Telur.....	22
4.1.9 Susu.....	23
4.1.10 Ikan .....	23
4.1.11 Minyak dan Lemak.....	23
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>24</b>
5.1 Kesimpulan .....	24
5.2 Saran.....	24

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 1.</b>	Ketersediaan Pangan di Kabupaten Dharmasraya Dalam Bentuk Natura Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Angka Tetap 2022 .....	9
<b>Tabel 2.</b>	Ketersediaan Pangan di Kabupaten Dharmasraya Dalam Bentuk Natura Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Angka Tetap 2023 .....	9
<b>Tabel 3.</b>	Ketersediaan Pangan di Kabupaten Dharmasraya Dalam Bentuk Natura Berdasarkan Neraca Bahan Makanan 2024 (ASEM) .....	10
<b>Tabel 4.</b>	Ketersediaan Pangan Untuk Dikonsumsi Penduduk Kabupaten Dharmasraya Tahun 2022.....	11
<b>Tabel 5.</b>	Ketersediaan Pangan Untuk Dikonsumsi Penduduk Kabupaten Dharmasraya Tahun 2023.....	11
<b>Tabel 6.</b>	Ketersediaan Pangan Untuk Dikonsumsi Penduduk Kabupaten Dharmasraya Tahun 2024 (ASEM) .....	12
<b>Tabel 7.</b>	Ketersediaan Energi, Protein, dan Lemak untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Dharmasraya Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Tahun 2022 – 2024*.....	14
<b>Tabel 8.</b>	Komposisi Ketersediaan Energi, Protein, dan Lemak Tahun 2022 - 2024..	16
<b>Tabel 9.</b>	Ketersediaan Energi Dibandingkan dengan Target PPH dan Konsumsi Menurut Kelompok Pangan Tahun 2022 – 2024 .....	17
<b>Tabel 10.</b>	Pola Pangan Harapan (PPH) Tingkat Ketersediaan Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Nasional Tahun 2022 Angka Tetap .....	18
<b>Tabel 11.</b>	Pola Pangan Harapan (PPH) Tingkat Ketersediaan Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Nasional Tahun 2023 Angka Tetap .....	19
<b>Tabel 12.</b>	Pola Pangan Harapan (PPH) Tingkat Ketersediaan Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Nasional Tahun 2024* Angka Sementara.....	19

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 1.</b> Komposisi Ketersediaan Energi Menurut Kelompok Bahan Makanan 2022.....	25
<b>Gambar 2.</b> Komposisi Ketersediaan Energi Menurut Kelompok Bahan Makanan 2023.....	25
<b>Gambar 3.</b> Komposisi Ketersediaan Energi Menurut Kelompok Bahan Makanan 2024*.....	26
<b>Gambar 4.</b> Perkembangan Ketersediaan Energi, 2022-2024.....	26
<b>Gambar 5.</b> Perkembangan Ketersediaan Protein, 2022-2024.....	27
<b>Gambar 6.</b> Perkembangan Ketersediaan Lemak, 2022-2024 .....	27

## DAFTAR LAMPIRAN

		Halaman
Lampiran 1	Neraca Bahan Makanan (NBM) Kabupaten Dharmasraya Tahun 2022 .....	33
Lampiran 2	Neraca Bahan Makanan (NBM) Kabupaten Dharmasraya Tahun 2023 .....	37
Lampiran 3	Neraca Bahan Makanan (NBM) Kabupaten Dharmasraya Tahun 2024 .....	41
Lampiran 4	Pengelompokkan Bahan Makanan Dalam NBM .....	45
Lampiran 5	Cara Menghitung Rasio dengan Menggunakan Tabel Input-Output	47
Lampiran 6	Jenis Bahan Makanan, Produksi Turunannya dan Besaran Konversi Input ke Output Menurut Kelompok Komoditas .....	49
Lampiran 7	Besaran Konversi Perubahan Stok .....	53
Lampiran 8	Prosentase Besarana Konversi Terhadap Penyediaan Dalam Negeri.	55
Lampiran 9	Konversi Yang Digunakan Untuk Ternak .....	59
Lampiran 10	Komposisi Bahan Makanan .....	60



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Undang-Undang Pangan No. 18 Tahun 2012 mengamanatkan bahwa ketersediaan pangan harus terpenuhi ditingkat wilayah dan rumah tangga. Penyediaan pangan yang cukup diartikan dalam jumlah yang sesuai dengan kebutuhan setiap individu untuk memenuhi asupan gizi makro dan mikro.

Ketersediaan pangan yaitu terjaminnya pasokan pangan untuk memenuhi kebutuhan seluruh penduduk, dari segi kuantitas, kualitas, keragaman dan keamanannya. Ketersediaan pangan dapat dipenuhi dari tiga sumber yaitu: (1) produksi dalam negeri, (2) impor pangan/keluar masuk pangan antar daerah dan (3) pengelolaan cadangan pangan. Dengan jumlah penduduk cukup besar dan kemampuan ekonomi relatif lemah, maka kemauan untuk mewujudkan kemandirian di bidang pangan harus terus diupayakan.

Berdasarkan Peraturan Menteri Pertanian Nomor 65/Permentan/OT.140/12/2010 mengamankan analisa ketersediaan pangan sebagai Standar Pelayanan Minimal (SPM) Bidang Ketahanan Pangan. Menurut rumusan Widya Karya Pangan dan Gizi X tahun 2012, Pola Pangan Harapan (PPH) tingkat ketersediaan untuk energi adalah 2.400 kkal/kapita/tahun dan untuk protein 63 gr/kapita/tahun, Pola Pangan Harapan tingkat Konsumsi untuk energi adalah 2.150 kkal/kapita/tahun dan untuk protein adalah 57 gr/kapita/tahun.

Situasi ketersediaan pangan untuk dikonsumsi masyarakat secara agregat dapat diketahui dengan menggunakan **Tabel Neraca Bahan Makanan (NBM)**. Melalui NBM dapat diketahui kondisi ketersediaan pangan dalam kurun waktu tertentu (defisit atau surplus), baik ketersediaan dalam jumlah (volume) yang dinyatakan dalam satuan kilogram perkapita pertahun atau gram per kapita perhari maupun ketersediaan gizi perkapita perhari. Dalam penyusunan NBM Kabupaten Dharmasraya secara umum mengacu pada metode penyusunan NBM yang disusun oleh Tim NBM Pusat.

### **1.2 Tujuan NBM**

NBM disusun untuk menyediakan data dan informasi tentang penyediaan/pengadaan dan penggunaan pangan serta ketersediaan bahan pangan untuk dikonsumsi penduduk dalam bentuk volume maupun gizi.

### **1.3 Pengertian NBM**

Neraca Bahan Makanan (NBM) merupakan tabel yang memuat informasi tentang situasi pengadaan/ penyediaan pangan (*food supply*), dan penggunaan pangan (*food utilization*), hingga ketersediaan pangan untuk dikonsumsi penduduk suatu wilayah dalam suatu kurun waktu tertentu.

### **1.4 Manfaat NBM**

Manfaat dari Neraca Bahan Makanan adalah:

- a. Sebagai bahan untuk mengevaluasi ketersediaan dan penggunaan pangan.
- b. Sebagai bahan acuan dalam perencanaan produksi dan penyediaan pangan.
- c. Sebagai bahan acuan dalam penetapan dan pemantapan kebijakan pangan dan gizi
- d. Sebagai sarana untuk menilai ketersediaan pangan.

### **1.5 Tim Teknis NBM**

Pelaksana Analisa Ketersediaan Pangan Berdasarkan NBM ini adalah Tim Penyusun Buku Neraca Bahan Makanan (NBM) Kabupaten Dharmasraya dilaksanakan berdasarkan Surat Keputusan Bupati Dharmasraya Nomor: 100.3.3.2/124/KPTS-BUP/2024.

## BAB II METODOLOGI PENYUSUNAN

### 2.1 Sumber Data

Dalam penyusunan NBM, data yang digunakan bersumber dari bidang lingkup Dinas Pangan dan Perikanan, Dinas Pertanian, dan Badan Pusat Statistik Kabupaten Dharmasraya.

### 2.2 Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penyusunan NBM terdiri dari ATAP 2022, ATAP 2023 dan ASEM 2024 (sampai dengan bulan oktober) yang akan mengalami perubahan setelah menjadi angka tetap, yang diperoleh dari bidang terkait di lingkup Dinas Pangan dan Perikanan, Dinas Pertanian serta data yang telah dipublikasikan Badan Pusat Statistik Kabupaten Dharmasraya.

### 2.3 Metode Penghitungan NBM

Tabel NBM terbagi menjadi 3 kelompok penyajian yaitu : (a) pengadaan/penyediaan; (b) penggunaan/pemakaian; dan (c) ketersediaan untuk dikonsumsi per kapita.

#### 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

$\Delta St$ : 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 :

$$\mathbf{TU = F + S + I + W + Fd}$$

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 :

$$\mathbf{TS = TU}$$

atau

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

## 3) Ketersediaan

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

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

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 :

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

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

## **2.4 Jenis Data**

### **1. Cakupan Bahan Makanan**

Dalam tabel NBM, bahan makanan menurut jenisnya dikelompokkan menjadi 11 (sebelas) kelompok. Rincian jenis bahan makanan pada setiap kelompok pangan dapat dilihat pada Lampiran 4.

### **2. Komponen NBM**

Untuk penyusunan data Neraca Bahan Makanan, data produksi pangan diuraikan dalam pengelompokan tersendiri, yaitu terdiri dari 19 kriteria sebagai berikut:

a. Kolom 1 : Jenis Bahan Makanan

Merupakan kumpulan jenis bahan makanan yang digunakan dalam penyusunan Neraca Bahan Makanan.

b. Kolom 2 : Produksi (Masukan)

Merupakan produksi dalam bentuk asli maupun bentuk hasil olahan yang akan mengalami proses pengolahan lebih lanjut.

c. Kolom 3 : Produksi (Keluaran)

Merupakan produksi dari hasil keseluruhan atau sebagai hasil turunan yang diperoleh dari kegiatan berproduksi, atau hasil utama yang langsung diperoleh dari hasil kegiatan berproduksi yang belum mengalami perubahan.

d. Kolom 4 : Perubahan Stok

Stok adalah sejumlah bahan makanan yang disimpan/dikuasai oleh pemerintah atau swasta, yang dimaksudkan sebagai cadangan pangan. Perubahan Stok adalah selisih antara stok akhir tahun dengan stok awal tahun.

e. Kolom 5 : Impor

Impor adalah sejumlah bahan makanan, baik yang belum maupun mengalami pengolahan, yang didatangkan/dimasukkan dari luar Kabupaten Dharmasraya. Untuk kondisi Kabupaten Dharmasraya pada Komoditi tertentu, apabila ketersediaan (NBM) lebih rendah dari angka konsumsi (susenas), maka dipakai penghitungan dengan Pendekatan NBM dan dimasukkan ke dalam kolom impor.

f. Kolom 6 : Penyediaan Dalam Kota Sebelum Ekspor

Penyediaan pangan dalam Kabupaten Dharmasraya sebelum ekspor berasal dari produksi (keluaran) dikurangi perubahan stok ditambah impor.

- g. Kolom 7 : Ekspor  
Ekspor adalah sejumlah bahan makanan baik yang belum maupun yang sudah mengalami pengolahan, yang dikeluarkan dari wilayah Kabupaten Dharmasraya.
- h. Kolom 8 : Penyediaan dalam Negeri (Kabupaten)  
Penyediaan dalam Negeri adalah produksi (keluaran) dikurangi perubahan stok ditambah impor dan dikurangi ekspor.
- i. Kolom 9 s/d 14 : Pemakaian dalam Negeri (Kabupaten)  
Pemakaian dalam Negeri adalah penggunaan di dalam Kabupaten Dharmasraya untuk keperluan:
- 1) Pakan Ternak : Kolom 9, yaitu bahan makanan yang langsung diberikan kepada ternak peliharaan atau ikan.
  - 2) Bibit/Benih : Kolom 10, yaitu bahan makanan yang digunakan untuk keperluan reproduksi (bibit).
  - 3) Diolah Untuk Makanan : Kolom 11, yaitu bahan makanan yang masih mengalami proses pengolahan lebih lanjut untuk makanan manusia dalam bentuk lain.
  - 4) Diolah untuk Bukan Makanan : Kolom 12, yaitu bahan makanan yang mengalami pengolahan lebih lanjut untuk kebutuhan industri bukan makanan manusia, termasuk untuk industri pakan ternak/ikan.
  - 5) Tercecer : Kolom 13, adalah bahan makanan yang hilang atau rusak, sehingga tidak dapat dimakan oleh manusia, yang terjadi secara tidak sengaja sejak bahan makanan tersebut diproduksi hingga tersedia untuk konsumen.
  - 6) Bahan Makanan : Kolom 14, adalah bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk suatu wilayah, pada tingkat pedagang pengecer dalam satu kurun waktu tertentu.
- j. Kolom 15 s/d kolom 19 : Ketersediaan per Kapita  
Merupakan bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi setiap penduduk suatu wilayah dalam kurun waktu tertentu, baik dalam bentuk jumlah (volume) dengan satuan kilogram per tahun dan gram per hari maupun dalam bentuk unsur gizinya (energi, protein dan lemak).

## 2.5 Pendekatan NBM

Pendekatan NBM untuk beberapa kasus:

1. Jika ketersediaan (NBM) kurang dari kebutuhan konsumsi (Susenas), maka:
  - a. Angka Susenas ditambah dengan 10% atau 15%
  - b. Hitung selisih antara Susenas dan NBM
  - c. Hasil perhitungan yang masih dalam bentuk gram/kap/hr atau kg/kap/thn dijadikan ton dengan cara:  
$$(\text{Kg/kap/th} \times \text{jumlah penduduk})/1000$$
  - d. Hasil perhitungan yang sudah dalam bentuk ton dapat kita masukkan dikolom impor dengan mempertimbangkan kondisi wilayah.
2. Jika ketersediaan di NBM over estimate yang disebabkan tidak tercatatnya data ekspor atau industri, maka:
  - a. Angka Susenas ditambah dengan 10% atau 15%
  - b. Hitung selisih antara NBM dan Susenas
  - c. Hasil perhitungan yang masih dalam bentuk gram/kap/hr atau kg/kap/thn dijadikan ton dengan cara:  
$$(\text{Kg/kap/th} \times \text{jumlah penduduk})/1000$$
  - d. Hasil perhitungan yang sudah dalam bentuk ton dapat kita masukkan dikolom ekspor/ industri dengan mempertimbangkan kondisi wilayah. (berapa persen yang di ekspor dan berapa persen yang digunakan untuk industri).

## **BAB III**

### **PEMBAHASAN**

#### **3.1 Proses Penyediaan Pangan Menurut Neraca Bahan Makanan**

Proses penyedia pangan menurut neraca bahan makanan terdiri dari beberapa subbab, seperti berikut.

##### **3.1.1. Penyediaan/Pengadaan Pangan ( *Food Supply* )**

Pangan merupakan kebutuhan esensial dan komonitas paling strategis dalam kehidupan manusia. Pemenuhan kebutuhan pangan merupakan hak azazi manusia. Penyediaan pangan untuk konsumsi harus memenuhi kebutuhan gizi kebutuhan. Salah satu masalah ketersediaan pangan adalah untuk mengetahui apakah penyediaan pangan yang ada mencukupi kebutuhan konsumsi penduduk. Untuk itu perlu difahami situasi pangan di suatu daerah dalam periode tertentu, selanjutnya diupayakan strategi untuk mencapai ketahanan pangan.

Penyediaan pangan dipengaruhi oleh jumlah produksi, perubahan stok, impor dan ekspor komoditi pangan tersebut disuatu wilayah. Untuk melihat bagaimana penyediaan pangan di Dharmasraya selama tahun 2022 sampai dengan 2024 dapat dilihat pada lampiran 1, 2 dan 3 laporan ini.

##### **3.1.2 Penggunaan Pangan ( *Food Utilization* )**

Produksi pangan yang telah tersedia sebagian digunakan untuk keperluan pakan dan bibit. Sebagian lagi diolah dalam industri menjadi makanan dan non makanan. Adapula yang digunakan sebagai bahan makanan dan sebagian lagi yang tercecer selama proses penggunaannya. Untuk lebih jelas bagaimana penggunaan bahan pangan di Sumatera Barat pada tahun 2022, 2023, dan 2024, dapat dilihat pada lampiran 1,2 dan 3 pada laporan ini.

#### **3.2 Ketersediaan Pangan di Kabupaten Dharmasraya Dalam Bentuk Natura**

Ketersediaan pangan yaitu terjaminnya pasokan pangan untuk memenuhi kebutuhan seluruh penduduk, dari segi kuantitas, kualitas, keragaman dan keamanannya. Pada tahun 2022 penduduk Dharmasraya berjumlah 234.713 jiwa, kemudian pada tahun 2023 meningkat menjadi 239.918 jiwa dan pada tahun 2024 diproyeksikan meningkat menjadi 244.026 jiwa. Besarnya ketersediaan pangan di Dharmasraya dalam bentuk natura dari tahun 2022 sampai dengan tahun 2024 dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

**Tabel 1.** Ketersediaan Pangan di Kabupaten Dharmasraya Dalam Bentuk Natura Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Angka Tetap 2022

No	Komoditi	Produksi (Ton)	Ketersediaan (Ton)	Kebutuhan (Ton)*	Keterangan (+/-)
<b>A</b>	<b>Pangan Nabati</b>				
1.	Padi	47.555			
	Beras	28.094	28.570	16.918	11.918
2.	Jagung	1.978	3.163	136	3.027
3.	Kedelai	-	7	6	1
4.	Ubi kayu	1.156	1.202	1.045	157
5.	Ubi jalar	-	564	534	30
6.	Kacang tanah	128	111	56	55
7.	Kacang hijau	1	1	-	1
8.	Sayur-sayuran	2.838	8.593	8.751	132
	Cabe	436	4.742	1.328	3.124
	Bawang Merah	-	1.287	1.173	114
9.	Buah-buahan	9.838	14.382	6.537	7.845
<b>B</b>	<b>Pangan Hewani</b>				
10.	Daging	6.528	8.083	2.094	5.989
11.	Telur	653	2.758	2.104	654
2.	Susu	-	-	-	-
3.	Ikan	24.891	25.945	2.830	23.115

Sumber : Diolah oleh Dinas Pangan dan Perikanan Kab Dharmasraya,

Ket :\*) Kebutuhan penduduk dihitung berdasarkan angka konsumsi (susenas 2020)

Data impor diambil dari pendekatan NBM

Pada tabel 1 diatas dapat dilihat bahwa seluruh kelompok bahan makanan yang diketahui angka konsumsinya berada pada kondisi surplus. Bila ditinjau dari sisi produksi, maka komoditi yang perlu ditingkatkan nilai produksinya adalah kedelai, ubi jalar, kacang hijau, kacang tanah, cabe, bawang merah, dan telur. Jika kelompok bahan pangan tersebut tidak didukung oleh impor, maka komoditi tersebut ketersediaannya berada pada kondisi minus.

**Tabel 2.** Ketersediaan Pangan di Kabupaten Dharmasraya Dalam Bentuk Natura Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Angka Tetap 2023

No	Komoditi	Produksi (Ton)	Ketersediaan (Ton)	Kebutuhan (Ton)*	Keterangan (+/-)
<b>A</b>	<b>Pangan Nabati</b>				
1.	Padi	55.516			
	Beras	31.974	31.698	18.459	13.239
2.	Jagung	3.320	2.407	308	2.099
3.	Kedelai	-	10	9	1
4.	Ubi kayu	657	1.446	806	640
5.	Ubi jalar	-	557	530	27
6.	Kacang tanah	10	65	25	40
7.	Kacang hijau	-	28	27	1
8.	Sayur-sayuran	2.304	12.535	9.207	3.328

	Cabe	442	2.640	1.357	1.283
	Bawang Merah	-	9.187	1.199	7.988
9.	Buah-buahan	8.843	14.800	6.998	7.802
<b>B</b>	<b>Pangan Hewani</b>				
10.	Daging	6.238,8	8.298	2.141	6.157
11.	Telur	781	7.105	2.151	4.954
2.	Susu	-	-	-	-
3.	Ikan	25.436	32.523	2.893	29.630

Sumber : Diolah oleh Dinas Pangan dan Perikanan Kab Dharmasraya,

Ket :\*) Kebutuhan penduduk dihitung berdasarkan angka konsumsi (susenas 2023)

Data impor diambil dari pendekatan NBM

Pada tahun 2023 penduduk Kabupaten Dharmasraya berjumlah 239.918 jiwa. Seluruh kelompok bahan makanan yang diketahui angka konsumsinya berada pada kondisi surplus. Dapat dilihat pada tabel 2 di atas komoditi padi dan ubi kayu terjadi peningkatan produksi dibandingkan dengan tahun 2022 . Bila ditinjau dari sisi produksi, maka komoditi yang perlu ditingkatkan nilai produksinya adalah ubi jalar, kedelai, kacang hijau, cabe, bawang merah, dan telur serta kacang tanah.

**Tabel 3.** Ketersediaan Pangan di Kabupaten Dharmasraya Dalam Bentuk Natura Berdasarkan Neraca Bahan Makanan 2024 (ASEM)

No	Komoditi	Produksi (Ton)	Ketersediaan (Ton)	Kebutuhan (Ton)*	Keterangan (+/-)
<b>A</b>	<b>Pangan Nabati</b>				
1.	Padi	52.320			
	Beras	35.772	34.451	18.775	15.676
2.	Jagung	3.675	3.064	313	2.751
3.	Kedelai	-	10	10	-
4.	Ubi kayu	555	1.347	820	527
5.	Ubi jalar	32	559	539	20
6.	Kacang tanah	8	30	27	3
7.	Kacang hijau	-	28	27	1
8.	Sayur-sayuran	1.315	11.237	9.365	1.872
	Cabe	102	2.306	1.380	926
	Bawang Merah	0,26	9.182	1.220	7.962
9.	Buah-buahan	12.978	18.888	7.118	11.770
<b>B</b>	<b>Pangan Hewani</b>				
10.	Daging	5.996	8.522	2.177	2.177
11.	Telur	804	7.127	2.188	4.939
2.	Susu	-	-	-	-
3.	Ikan	20.080	27.221	2.942	24.279

Sumber : Diolah oleh Dinas Pangan dan Perikanan Kab Dharmasraya,

Ket :\*) Kebutuhan penduduk dihitung berdasarkan angka konsumsi (susenas 2023)

Data impor diambil dari pendekatan NBM

Pada tabel 3 diatas kami masih menghitung kebutuhan berdasarkan jumlah penduduk tahun 2024 dan angka produksi sampai dengan Triwulan III (September). Pada tabel 3 diatas dapat dilihat bahwa seluruh kelompok bahan makanan yang diketahui angka konsumsinya berada pada kondisi surplus kecuali kacang kedelai. Bila ditinjau dari sisi produksi, maka komoditi yang perlu ditingkatkan nilai produksinya adalah ubi jalar, kedelai, kacang hijau, kacang tanah, cabe, dan bawang merah. Ketersediaan pangan dalam bentuk natura bila ditelaah lebih rinci lagi, maka dapat diketahui ketersediaan pangan untuk dikonsumsi perkapita oleh penduduk Kabupaten Dharmasraya pada tahun 2022-2024\*. Data ketersediaan tersebut dapat dilihat pada tabel 4-6 dibawah.

**Tabel 4.** Ketersediaan Pangan Untuk Dikonsumsi Penduduk Kabupaten Dharmasraya Tahun 2022

No	Kelompok Pangan	Ketersediaan Pangan ( Kg/Kap/Tahun)	Konsumsi Pangan ( Kg/Kap/Tahun)	Keterangan (+/_)
1.	Padi-Padian	135,20	72,78	62,42
2.	Makanan Berpati	7,63	7,03	0,60
3.	Gula	8,48	7,13	1,13
4.	Buah Biji Berminyak	3,82	8,99	-5,17
5.	Buah-Buahan	61,00	27,85	33,15
6.	Sayur-Sayuran	38,14	37,28	0,86
7.	Cabe	6,38	5,66	0,72
8.	Bawang Merah	5,48	5,00	0,48
9.	Daging	34	8,92	25,08
10.	Telur	12	8,97	3,03
11.	Susu	0	0	0
12.	Ikan	111	12,06	98,94

- Sumber: Diolah oleh Dinas Pangan dan Perikanan Kab Dharmasraya

**Tabel 5.** Ketersediaan Pangan Untuk Dikonsumsi Penduduk Kabupaten Dharmasraya Tahun 2023

No	Kelompok Pangan	Ketersediaan Pangan ( Kg/Kap/Tahun)	Konsumsi Pangan ( Kg/Kap/Tahun)	Keterangan (+/_)
1.	Padi-Padian	139,60	78,22	61,38
2.	Makanan Berpati	8,35	5,66	2,69
3.	Gula	10,32	6,22	4,1
4.	Buah Biji Berminyak	0,43	8,96	-8,53

5.	Buah-Buahan	61,69	29,17	32,52
6.	Sayur-Sayuran	52,00	49,03	2,97
7.	Cabe	11,01	5,66	5,35
8.	Bawang Merah	38,27	5,00	33,27
9.	Daging	34,59	8,92	25,67
10.	Telur	29,62	15,02	14,6
11.	Susu	0	0	0
12.	Ikan	135,56	12,06	105,5

Sumber: Diolah oleh Dinas Pangan dan Perikanan Kab Dharmasraya

**Tabel 6.** Ketersediaan Pangan Untuk Dikonsumsi Penduduk Kabupaten Dharmasraya Tahun 2024 (ASEM)

No	Kelompok Pangan	Ketersediaan Pangan ( Kg/Kap/Tahun)	Konsumsi Pangan ( Kg/Kap/Tahun)	Keterangan (+/_)
1.	Padi-Padian	142,20	78,22	64,02
2.	Makanan Berpati	7,81	5,66	2,15
3.	Gula	10,14	6,22	3,92
4.	Buah Biji Berminyak	0,23	9,07	-8,84
5.	Buah-Buahan	77,40	29,17	48,23
6.	Sayur-Sayuran	93,12	49,03	44,09
7.	Cabe	9,45	5,86	5,59
8.	Bawang Merah	37,63	5,00	32,63
9.	Daging	34,92	8,92	25,32
10.	Telur	29,20	14,99	0,75
11.	Susu	0	0	0
12.	Ikan	112	12,14	78,52

Sumber: Diolah oleh Dinas Pangan dan Perikanan Kab Dharmasraya

### **3.3 Ketersediaan Pangan di Kabupaten Dharmasraya Dalam Bentuk Nilai Gizi**

#### **3.3.1 Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak**

Energi adalah sejumlah kalori hasil pembakaran karbohidrat yang berasal dari berbagai jenis bahan makanan/komoditi. Energi ini sangat dibutuhkan oleh tubuh untuk kegiatan tubuh seluruhnya. Didalam menghitung ketersediaan energi, satuan yang digunakan adalah kkal/kap/hari.

Protein adalah suatu persenyawaan yang mengandung unsure N, yang sangat dibutuhkan tubuh untuk penumbuhan serta penggantian jaringan-jaringan yang rusak/aus. Didalam menghitung ketersediaan protein, satuan yang digunakan gr/kapita/hari.

Lemak adalah salah satu unsur zat makanan yang dibutuhkan oleh tubuh sebagai tempat penyimpanan energi, protein dan vitamin. Di dalam menghitung ketersediaan lemak, satuan yang digunakan adalah gram/kapita/hari. Untuk lebih jelasnya gambaran ketersediaan energi Kabupaten Dharmasraya selama 2022-2024\*, dapat dilihat pada tabel 7 berikut ini:

**Tabel 7.** Ketersediaan Energi, Protein, dan Lemak untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Dharmasraya Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Tahun 2022 – 2024\*

No	Kelompok Pangan	2022			2023			2024*		
		Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)
<b>A</b>	<b>Pangan Nabati</b>	<b>2.072</b>	<b>35,28</b>	<b>37,96</b>	<b>1.974</b>	<b>37,86</b>	<b>25,01</b>	<b>1.999</b>	<b>38,59</b>	<b>25,16</b>
1	Padi-padian	1.326	31,63	7,22	1.372	32,90	7,08	1.396	33,37	7,44
2	Makanan berpati	26	0,17	0,09	28	0,19	0,09	26	0,18	0,09
3	Gula	85	0,02	0,07	103	-	-	101	-	-
4	Buah biji Berminyak	25	0,56	2,25	6	0,32	0,35	3	0,20	0,17
5	Buah-buahan	56	0,69	0,37	61	1	-	70	1	1
6	Sayur-sayuran	48	2,18	0,42	83	4	1	87	4	1
7	Minyak dan lemak	507	0,03	27,55	321	-	16,58	316	-	16,28
<b>B</b>	<b>Pangan Hewani</b>	<b>418</b>	<b>51,89</b>	<b>21,49</b>	<b>524</b>	<b>64,93</b>	<b>26,27</b>	<b>481</b>	<b>57,07</b>	<b>25,36</b>
8	Daging	168	11,08	13,41	170	11,61	13,41	172	11,72	13,54
9	Telur	40	3,09	2,82	95	7,38	6,77	93	7,28	6,68
10	Susu	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11	Ikan	200	37,71	4,17	249	45,92	4,89	205	38,05	3,93
	Total	<b>2.490</b>	<b>87,17</b>	<b>59,45</b>	<b>2.498</b>	<b>102,79</b>	<b>51,28</b>	<b>2.480</b>	<b>95,66</b>	<b>50,52</b>

Sumber: Data olahan Dinas Pangan dan Perikanan Kab Dharmasraya

\* Angka Sangat Sementara

Secara keseluruhan terlihat bahwa ketersediaan energi dari tahun 2022 s/d 2024\* mengalami penurunan, jumlah ketersediaan energi pangan nabati dari tahun ke tahun jauh lebih besar dari pada jumlah ketersediaan energi yang berasal dari pangan hewani. Ketersediaan protein baik yang berasal dari pangan nabati maupun hewani mengalami penurunan pada tahun 2022 dan 2024. Ketersediaan lemak yang berasal dari pangan hewani juga mengalami penurunan pada tahun 2023 dan 2024.

Pada tahun 2022, ketersediaan energi yang berasal dari pangan nabati berjumlah 2.072 kkal/kap/hari sedangkan dari pangan hewani berjumlah 418 kkal/kap/hari. Ketersediaan protein dari pangan nabati berjumlah 35,28 gram/kap/hari, sedangkan protein yang berasal dari pangan hewani berjumlah 51,89 gram/kap/hari. Ketersediaan lemak yang berasal dari pangan nabati juga lebih tinggi dibandingkan lemak pangan hewani yaitu sebesar 37,96 gram/kap/hari dan 21,49 gram/kap/hari.

Pada tahun 2023 ketersediaan energi yang berasal dari pangan nabati berjumlah 1.974 kkal/kap/hari sedangkan dari pangan hewani berjumlah 524 kkal/kap/hari. Ketersediaan protein dari pangan nabati berjumlah 37,86 gram/kap/hari, sedangkan protein yang berasal dari pangan hewani berjumlah 64,93 gram/kap/hari. Ketersediaan lemak yang berasal dari pangan nabati juga lebih tinggi dibandingkan lemak pangan hewani yaitu sebesar 25,01 gram/kap/hari dan 26,27 gram/kap/hari

Pada tahun 2024\* (asem) ketersediaan energi yang berasal dari pangan nabati berjumlah 1.999 kkal/kap/hari sedangkan dari pangan hewani berjumlah 481 kkal/kap/hari. Ketersediaan protein dari pangan nabati berjumlah 38,59 gram/kap/hari, sedangkan protein yang berasal dari pangan hewani berjumlah 57,07 gram/kap/hari. Ketersediaan lemak yang berasal dari pangan nabati lebih tinggi dibandingkan lemak pangan hewani yaitu sebesar 25,16 gram/kap/hari dan 25,36 gram/kap/hari.

### **3.3.2 Komposisi Ketersediaan Energi, dan Protein**

Komposisi ketersediaan energi dan protein Kabupaten Dharmasraya pada tahun 2022-2024\* telah melebihi angka kecukupan gizi yang dianjurkan menurut PPH yaitu besaran energi (2.400 Kkal/kapita/hari) dan protein (63 gram/kapita/hari). Komposisi ketersediaan energi di Kabupaten Dharmasraya tahun 2022-2024\*, dapat dilihat pada tabel 8 dibawah ini :

**Tabel 8.** Komposisi Ketersediaan Energi, Protein, dan Lemak Tahun 2022 - 2024

No	Tahun	Energi		Protein	
		Ketersediaan Kkal/kap/hari	Ketersediaan Terhadap Rekomendasi (%)	Ketersediaan Kkal/kap/hari	Ketersediaan Terhadap Rekomendasi (%)
1	2022	2.490	103,75	87,18	138,38
2	2023	2.498	104,08	104,23	165,44
3	2024*	2.480	103,33	96,05	152,46

Sumber : Data olahan Dinas Pangan dan Perikanan Kab Dharmasraya,  
\* Angka Sangat Sementara

### **3.4. Realisasi Ketersediaan Energi Dibandingkan Dengan Target PPH**

Realisasi ketersediaan energi untuk dikonsumsi di Kabupaten Dharmasraya tahun 2022, bila dikaitkan dengan target Pola Pangan Harapan (PPH), maka realisasi ketersediaannya sebesar 2.490 Kkal/kap/hari, (mencapai 103,75 % dari target penyediaan dan 138,38 % dari target konsumsi). Tahun 2023 realisasi ketersediaan sebesar 2.498 kkal/kap/hari (mencapai 104,08 % dari target penyediaan dan 165,44 dari target konsumsi). Tahun 2024 (asem) realisasi ketersediaan sebesar 2.480 kkal/kap/hari (mencapai 103,33 % dari target penyediaan dan 152,46 % dari target konsumsi).

Kemudian dapat diketahui bahwa realisasi ketersediaan energi untuk dikonsumsi pada beberapa kelompok pangan bila dikaitkan dengan target konsumsi telah memenuhi target, diantaranya adalah padi-padian tahun 2022 (123,34%), tahun 2023 (124,37%), tahun 2024\* (129,86%); pangan hewani tahun 2022 (157,75%), tahun 2023 (207,75%), tahun 2024\* (186,43%); minyak dan lemak tahun 2022 (240,46 %), tahun 2023 (152,55%), tahun 2024\* (146,97%);. Kelompok pangan yang belum memenuhi target diantaranya adalah buah dan sayur tahun 2022 (74,41 %), tahun 2023 (124,03%), tahun 2024\* (122,48%), Umbi-umbian tahun 2022 (26,35%); tahun 2023 (21,70%); tahun 2024\* (20,15%) , buah biji berminyak tahun 2022 (25,95 %), tahun 2023 (3,10 %) dan 2024\* (1,55%), sedangkan kelompok kacang-kacangan tidak mencapai 10 %, gula tahun 2022 (79,06%), tahun 2023 (97,67%), tahun 2024\* (93,95%) dan lain-lain (0 %).

Realisasi ketersediaan energi bila dibandingkan dengan target Pola Pangan Harapan (PPH) untuk tahun 2022 – 2024 dapat dilihat pada tabel 9 berikut ini:

**Tabel 9.** Ketersediaan Energi Dibandingkan dengan Target PPH dan Konsumsi Menurut Kelompok Pangan Tahun 2022 – 2024

No.	Kelompok Pangan	Realisasi Ketersediaan Energi (Kkal/kap/hr)			Target Ketersediaan Energi (Kkal/kap/hr)		Persentase Ketersediaan Energi Terhadap Target (%)					
		2022	2023	2024	Konsumsi	Penyediaan	2022		2023		2024*	
							Konsumsi	Penyediaan	Konsumsi	Penyediaan	Konsumsi	Penyediaan
1	Padi-padian	1.326	1.372	1.396	1.075	1.200	123,34	110,5	127,62	114,33	129,86	116,33
2	Umbi-umbian	26	28	26	129	144	20,15	18,05	21,70	19,44	20,15	18,05
3	Pangan Hewani	418	524	481	258	288	162,01	145,13	203,10	181,94	186,43	167,01
4	Minyak & Lemak	507	321	316	215	240	235,81	211,25	149,30	133,75	146,97	131,66
5	Buah Biji Berminyak	25	6	3	64,5	72	38,75	43,72	9,30	8,33	4,65	4,16
6	Kacang-kacangan	7	4	2	107,5	120	6,51	5,83	3,72	3,33	1,86	0,83
7	Gula	85	103	101	107,5	120	79,06	70,83	95,81	85,83	93,95	84,16
8	Sayur dan Buah	104	144	157	129	144	80,62	72,22	111,62	100	121,70	109,02
9	Lain-lain	0	0	0	64,5	72	0	0	0	0	0	0
	<b>Total</b>	<b>2.490</b>	<b>2.498</b>	<b>2.480</b>	<b>2.150</b>	<b>2.400</b>	<b>115,81</b>	<b>103,75</b>	<b>116,18</b>	<b>104,08</b>	<b>115,34</b>	<b>103,33</b>

Sumber : Data olahan Dinas Pangan dan Perikanan Kab Dharmasraya,

\* Angka Sangat Sementara

### 3.4.1 Skor Pola Pangan Harapan (PPH) Tingkat Ketersediaan

Pola Pangan Harapan adalah susunan pangan yang beragam didasarkan atas proporsi keseimbangan energi menurut kelompok pangan untuk memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi, baik dalam jumlah maupun mutu dengan mempertimbangkan aspek daya terima, ketersediaan pangan, ekonomi, budaya dan agama. Kualitas konsumsi pangan penduduk dapat dicerminkan dari besaran skor pola pangan harapan. Skor maksimal yang dapat dicapai adalah 100 dan semakin tinggi skor PPH, menunjukkan konsumsi pangan yang semakin beragam dan bergizi seimbang. Berikut dapat dilihat skor PPH Ketersediaan tahun 2022 s/d 2024.

**Tabel 10.** Pola Pangan Harapan (PPH) Tingkat Ketersediaan Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Nasional Tahun 2022 Angka Tetap

No.	Kelompok Bahan Pangan	Energi (Kalori)	% AKE	Bobot	Skor riil	Skor PPH	Skor Maks	Ket
1.	Padi-padian	1.326	60,3	0,5	30,1	25,0	25,0	+
2.	Umbi-umbian	34	1,5	0,5	0,8	0,8	2,5	+
3.	Pangan Hewani	407	18,5	2,0	37,0	24,0	24,0	-
4.	Minyak dan Lemak	517	23,5	0,5	11,8	5,0	5,0	+
5.	Buah/biji berminyak	17	0,8	0,5	0,4	0,4	1,0	+
6.	Kacang-kacangan	7	0,3	2,0	0,7	0,7	10,0	+
7.	Gula	85	3,8	0,5	1,9	1,9	2,5	+
8.	Sayuran dan buah	96	4,4	5,0	21,9	21,9	30,0	-
9.	Lain-lain		-	-	-	-	-	
	Jumlah	2.490	113,2		104,6	<b>79,65</b>	100,0	

AKE = 2.200 kkal/kap/hari

No.	Kelompok Bahan Pangan	Energi (Kalori)	% AKE	Bobot	Skor riil	Skor PPH	Skor Maks	Ket
1.	Padi-padian	1.326	55,2	0,5	27,62	25,00	25,0	+
2.	Umbi-umbian	34	1,4	0,5	0,70	0,70	2,5	+
3.	Pangan Hewani	407	17,0	2,0	33,95	24,00	24,0	-
4.	Minyak dan Lemak	517	21,6	0,5	10,78	5,00	5,0	+
5.	Buah/biji berminyak	17	0,7	0,5	0,36	0,36	1,0	+
6.	Kacang-kacangan	7	0,3	2,0	0,62	0,62	10,0	+
7.	Gula	85	3,5	0,5	1,76	1,76	2,5	+
8.	Sayuran dan buah	96	4,0	5,0	20,07	20,07	30,0	-
9.	Lain-lain	-	-	-	-	-	-	
	Jumlah	2.490	103,8		95,86	<b>77,51</b>	100,0	

AKE = 2.400 kkal/kap/hari

Skor PPH Tahun 2022 berdasarkan AKE 2200 kkal/kap/hari sebesar 79,65 dan AKE 2400 kkal/kap/hari sebesar 77,51.

**Tabel 11.** Pola Pangan Harapan (PPH) Tingkat Ketersediaan Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Nasional Tahun 2023 Angka Tetap

No.	Kelompok Bahan Pangan	Energi (Kalori)	% AKE	Bobot	Skor riil	Skor PPH	Skor Maks	Ket
1.	Padi-padian	1.337	55,7	0,5	27,85	25,00	25,0	
2.	Umbi-umbian	28	1,2	0,5	0,58	0,58	2,5	
3.	Pangan Hewani	524	21,8	2,0	43,66	24,00	24,0	
4.	Minyak dan Lemak	341	14,2	0,5	7,10	5,00	5,0	
5.	Buah/biji berminyak	-	-	0,5	-	-	1,0	
6.	Kacang-kacangan	2	0,1	2,0	0,20	0,20	10,0	
7.	Gula	105	4,4	0,5	2,19	2,19	2,5	
8.	Sayuran dan buah	162	6,7	5,0	33,68	30,00	30,0	
9.	Lain-lain	-	-	-	-	-	-	
	Jumlah	2.499	104,1		115,27	86,97	100,0	

Skor PPH Tahun 2023 berdasarkan AKE 2400 kkal/kap/hari sebesar 86,97.

**Tabel 12.** Pola Pangan Harapan (PPH) Tingkat Ketersediaan Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Nasional Tahun 2024\* Angka Sementara

No.	Kelompok Bahan Pangan	Energi (Kalori)	% AKE	Bobot	Skor riil	Skor PPH	Skor Maks	Ket
1.	Padi-padian	1.396	58,2	0,5	29,09	25,00	25,0	
2.	Umbi-umbian	26	1,1	0,5	0,53	0,53	2,5	
3.	Pangan Hewani	469	19,5	2,0	39,09	24,00	24,0	
4.	Minyak dan Lemak	328	13,7	0,5	6,83	5,00	5,0	
5.	Buah/biji berminyak	-	-	0,5	-	-	1,0	
6.	Kacang-kacangan	2	0,1	2,0	0,19	0,19	10,0	
7.	Gula	101	4,2	0,5	2,11	2,11	2,5	
8.	Sayuran dan buah	159	6,6	5,0	33,23	30,00	30,0	
9.	Lain-lain	-	-	-	-	-	-	
	Jumlah	2.482	103,4		111,07	86,83	100,0	

AKE = 2.400 kkal/kap/hari

Skor PPH Tahun 2024 berdasarkan AKE 2400 kkal/kap/hari sebesar 86,83.

## **BAB IV IKHTISAR**

### **4.1 Gambaran Kondisi Ketersediaan Pangan Tahun 2022 – 2024**

Sumber data ketersediaan merupakan data ATAP 2022 - 2023 dan 2024 merupakan angka sementara. Gambaran mengenai kondisi ketersediaan pangan tahun 2022 - 2024 menurut kelompok pangan berdasarkan Neraca Bahan Makanan seperti pada tabel 7 pada bab III dapat diuraikan sebagai berikut:

#### **4.1.1 Padi-padian**

Kelompok padi-padian merupakan kelompok bahan makanan yang memberikan kontribusi terbesar terhadap total ketersediaan energi dan protein. Penyediaan padi-padian di Kabupaten Dharmasraya hanya berasal dari produksi. Ketersediaan energi kelompok pangan padi-padian pada tahun 2023 mengalami peningkatan dibanding pada 2022 yaitu sebesar 1.372 kkal dan 1.326 kkal. Ketersediaan protein juga mengalami kenaikan masing-masing yaitu 31,63 gram menjadi 32,90 gram; dan ketersediaan lemak mengalami penurunan 7,22 gram menjadi 7,08 gram. Pada tahun 2024 (angka sangat sementara) ketersediaan energi 1.396 kkal, protein 33,37 gram dan lemak 7,44 gram.

#### **4.1.2 Makanan Berpati**

Komoditas yang termasuk dalam kelompok pangan ini adalah ubi jalar, ubi kayu dan sagu. Sebagai penghasil karbohidrat yang potensial, kelompok makanan berpati dapat digunakan sebagai sumber pangan alternatif substitusi beras, untuk pakan ternak dan bahan baku industri.

Kelompok pangan ini mensuplai ketersediaan per kapita per hari energi, protein, dan lemak. Ketersediaan kelompok pangan ini mengalami sedikit kenaikan pada tahun 2023 jika dibandingkan dengan tahun 2022 yaitu energi dari 26 kkal menjadi 28 kkal, protein 0,17 gram menjadi 0,19 dan lemak tetap diangka yang sama yaitu 0,09 menjadi 0,09 gram. Pada tahun 2024 (asem) ketersediaan energi sebesar 26 kkal, protein 0,18 gram, dan lemak 0,09 gram.

#### **4.1.3 Gula**

Kelompok ini terdiri dari komoditas gula pasir dan gula mangkok. Gula pasir merupakan penyumbang energi terbesar. Ketersediaan kalori gula pada tahun 2023

meningkat jika dibandingkan tahun 2022, yaitu dari 85 kkal menjadi 103 kkal, ketersediaan protein dan lemak mengalami penurunan dari tahun 2023 dibandingkan tahun 2022 yaitu 0,02 gram menjadi 0 dan lemak relatif sama yaitu 0,07 menjadi 0 gram. Ketersediaan energi, protein dan lemak tahun 2024 sebesar 101 kkal, 0 gram dan 0 gram.

#### **4.1.4 Buah Biji Berminyak**

Buah/biji berminyak adalah kelompok bahan makanan yang mengandung minyak, yang berasal dari buah dan biji-bijian. Komoditas yang termasuk dalam kelompok ini adalah kacang tanah, kedelai, kacang hijau, dan kelapa. Ketersediaan komoditas ini sangat sedikit dikarenakan tidak ada data impor.

Ketersediaan energi, protein, dan lemak per kapita pada kelompok ini pada tahun 2023 mengalami penurunan dibanding tahun 2022, masing-masing dari 25 kkal menjadi 6 kkal; 0,56 gram menjadi 0,13 gram, dan 2,25 gram menjadi 0,35 gram. Ketersediaan pada tahun 2024 pada angka sementara mengalami penurunan sebesar 2 kkal; 0,13 gram, dan 0,11 gram.

#### **4.1.5 Buah-buahan**

Kelompok ini merupakan pangan sumber vitamin dan mineral. Kontribusi energi dan protein per kapita/hari pada tahun 2023 meningkat dibanding tahun 2022 yaitu sebesar 56 kkal menjadi 61 kkal. Sedangkan untuk protein masing-masing dari 0,69 gram menjadi 1 gram. Sedangkan untuk lemak mengalami penurunan dari 0,37 gram menjadi 0 gram. Penyumbang energi terbesar pada komunitas ini adalah duku, salak dan pisang. Impor terbesar pada kelompok buah-buahan ini adalah rambutan, semangka dan salak.

Ketersediaan energi, protein, dan lemak per kapita perhari pada tahun 2024 mengalami kenaikan yaitu 70 kkal; 1 gram dan 1 gram, namun angka tersebut akan mengalami perubahan apabila telah menjadi angka tetap.

#### **4.1.6 Sayur-sayuran**

Seperti halnya kelompok buah-buahan, sayuran juga merupakan kelompok pangan sumber vitamin dan mineral. Kontribusi energi, protein, dan lemak per kapita per hari pada tahun 2023 mengalami peningkatan dibanding tahun 2022 yaitu masing-masing energi 48 kkal menjadi 83 kkal; protein 2,18 gram menjadi 4 dan lemak 0,42 gram menjadi 1 gram. Sumber ketersediaan komoditas sayur-sayuran berasal dari impor kabupaten dan provinsi

lain, dikarenakan Kabupaten Dharmasraya bukan penghasil sayur-sayuran. Impor terbesar pada komoditas sayur-sayuran adalah bawang merah, kentang, cabe merah, petai, dan terung.

Ketersediaan energi, protein, dan lemak per kapita per hari kelompok sayur-sayuran pada tahun 2024 mengalami penurunan dari tahun sebelumnya yaitu 87 kkal, protein 4 gram, dan lemak 1 gram, namun angka tersebut masih bisa mengalami perubahan apabila telah menjadi angka tetap.

#### **4.1.7 Daging**

Daging merupakan pangan sumber protein hewani dan kelompok ini memberikan sumbangan energi dan protein hewani kedua terbesar setelah kelompok ikan. Pada tahun 2023 ketersediaan per kapita per hari untuk energi, protein, dan lemak mengalami peningkatan dibanding tahun 2022 masing-masing dari 168 kkal menjadi 170 kkal; protein 11,08 gram menjadi 11,61 dan lemak 13,41 gram menjadi 13,72 gram.

Komoditas yang memberikan kontribusi energi, protein, dan lemak per kapita per hari terbesar pada kelompok ini, yaitu daging ayam ras baik pada tahun 2022 maupun 2023. Ketersediaan energi, protein, dan lemak dari kelompok daging pada tahun 2024 mengalami sedikit penurunan dibanding tahun 2023 menjadi 172 kkal, protein 11,72 gram, dan lemak 13,54 dan akan mengalami perubahan apabila sudah menjadi angka tetap.

#### **4.1.8 Telur**

Komoditas yang ada pada kelompok ini antara lain telur ayam buras, telur ayam ras, dan telur itik. Kelompok telur memberikan kontribusi ketersediaan energi, protein, dan lemak yang cukup tinggi. Pada tahun 2023 kontribusi per kapita per hari mengalami peningkatan yang cukup signifikan dibandingkan tahun 2022, yaitu 40 kkal menjadi 95 kkal, protein dari 3,09 gram menjadi 7,38 gram dan lemak 2,82 gram menjadi 6,77 gram. Komoditas yang mendominasi ketersediaan energi, protein, dan lemak per kapita adalah telur ayam ras.

Ketersediaan per kapita per hari energi, protein, dan lemak komoditas telur pada tahun 2024 untuk sementara mengalami sedikit penurunan dibandingkan tahun 2023, yaitu masing-masing 93 kkal, protein 7,28 gram, dan lemak 6,68 gram.

#### **4.1.9 Susu**

Pada tahun 2022 – 2024 penyediaan susu di Kabupaten Dharmasraya tidak tersedia data pendukung sehingga tidak ada perhitungan ketersediaan bahan pangan untuk dikonsumsi ataupun yang tersedia.

#### **4.1.10 Ikan**

Produksi perikanan Kabupaten Dharmasraya hanya berasal ikan tangkap dan budidaya air tawar, sedangkan ketersediaan ikan laut didapatkan dari impor. Komoditas perikanan memberikan kontribusi ketersediaan energi, protein, dan lemak per kapita per hari yang cukup tinggi. Pada tahun 2023, kontribusinya mengalami kenaikan dibanding tahun 2022 yaitu masing-masing dari 200 kkal menjadi 249 kkal, protein 37,71 gram menjadi 45,92 gram, dan lemak 4,17 gram menjadi 4,89 gram.

Pada tahun 2024 ketersediaan per kapita per hari energi, protein, dan lemak masing-masing sekitar 205 kkal, 38,05 gram, dan 3,93 gram. Angka ini akan berubah seiring dengan perubahan data menjadi angka tetap.

#### **4.1.11 Minyak dan Lemak**

Kelompok pangan ini terdiri dari minyak nabati dan minyak hewani. Minyak nabati terdiri dari minyak yang berasal dari kacang tanah, kopra, dan sawit, sedangkan lemak hewani merupakan bagian dari kelompok daging. Kelompok ini menyumbangkan ketersediaan energi dan lemak terbesar yang kedua setelah padi-padian.

Pada tahun 2023 ketersediaan energi, lemak dan protein perkapita per hari mengalami penurunan dibandingkan tahun 2022 yaitu masing-masing 507 kkal menjadi 321 kkal, lemak 27,55 gram menjadi 16,58 gram, dan protein 0,03 gram menjadi tidak ada sama sekali. Sementara itu pada tahun 2024 ketersediaan energi sebesar 316 kkal, Protein 0 gram, dan Lemak 16,28 gram (angka sangat sementara).

## **BAB V PENUTUP**

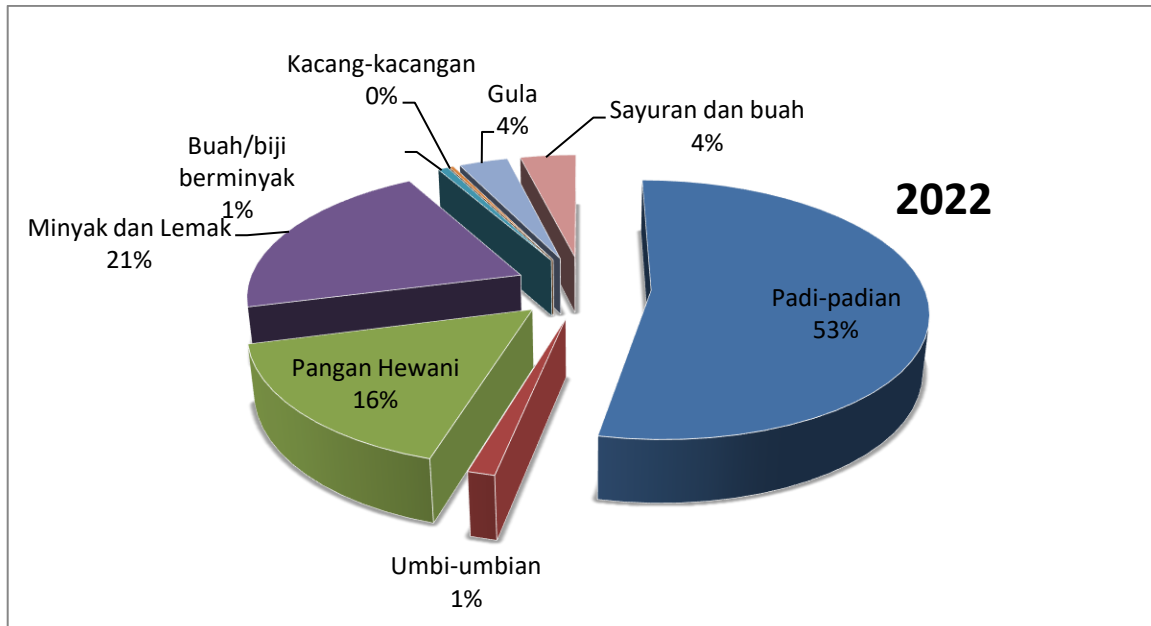
### **5.1 Kesimpulan**

Dari hasil analisa ketersediaan pangan pada bab sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa :

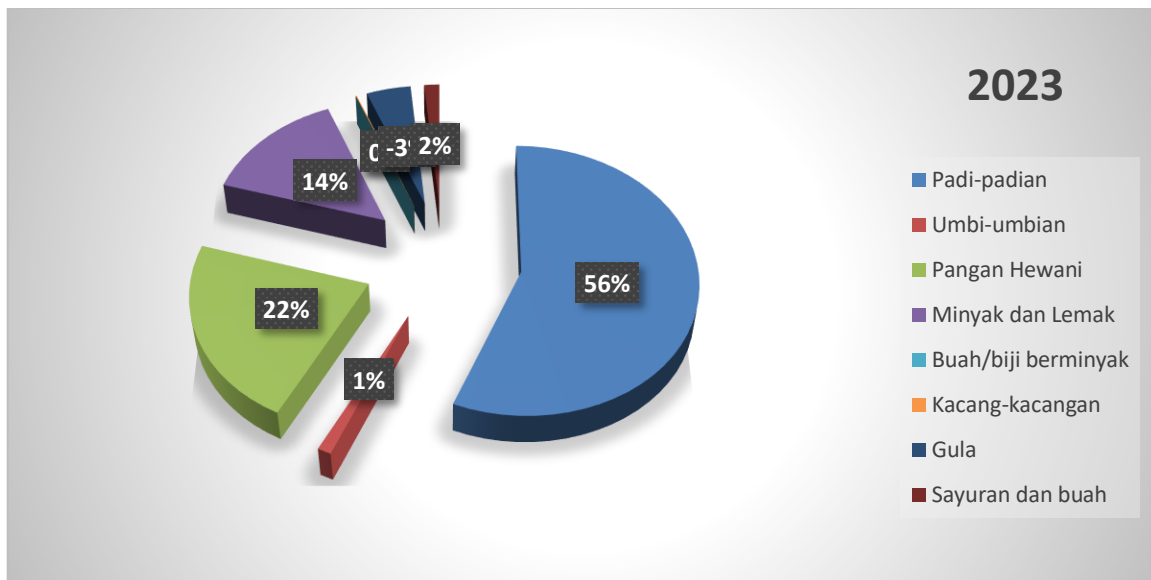
1. Ketersediaan pangan terdiri dari ketersediaan pangan yang diukur secara natura (ton) dan ketersediaan pangan menurut gizi yang mencakup ketersediaan energi (kkal/kapita/hari), ketersediaan protein (gram/kapita/hari) dan ketersediaan lemak (gram/kapita/hari). Baik secara natura maupun jumlah gizi (energi, protein, dan lemak), ketersediaan masing-masing kelompok pangan diperkirakan mengalami peningkatan dari tahun ke tahun.
2. Secara umum ketersediaan energi pangan menurut produksi berada pada kondisi surplus, dimana produksi dan ketersediaan keseluruhan didominasi oleh padi/beras.
3. Ketersediaan energi pada tahun 2023 yaitu sebesar 2.498 kkal/kap/hari mengalami sedikit peningkatan dari tahun sebelumnya yaitu 2.490 dan telah melebihi Angka Kecukupan Gizi (AKG) menurut Pola Pangan Harapan (PPH) yang direkomendasikan oleh WNPG X/2012 pada tingkat ketersediaan (realisasi ketersediaan energi > 2.400 kkal/kap/hari) dan juga telah melebihi AKG menurut PPH pada tingkat konsumsi (realisasi ketersediaan energi > 2.150 kkal/kap/hari). Begitu juga dengan ketersediaan protein yaitu sebesar 104,23 gram/kap/hari, secara umum ketersediaan protein telah melebihi AKG menurut PPH pada tingkat ketersediaan (realisasi ketersediaan protein > 63 gr/kap/hari) dan telah melebihi AKG menurut PPH pada tingkat konsumsi (realisasi ketersediaan protein > 57 gr/kap/hari).

### **5.2 Saran**

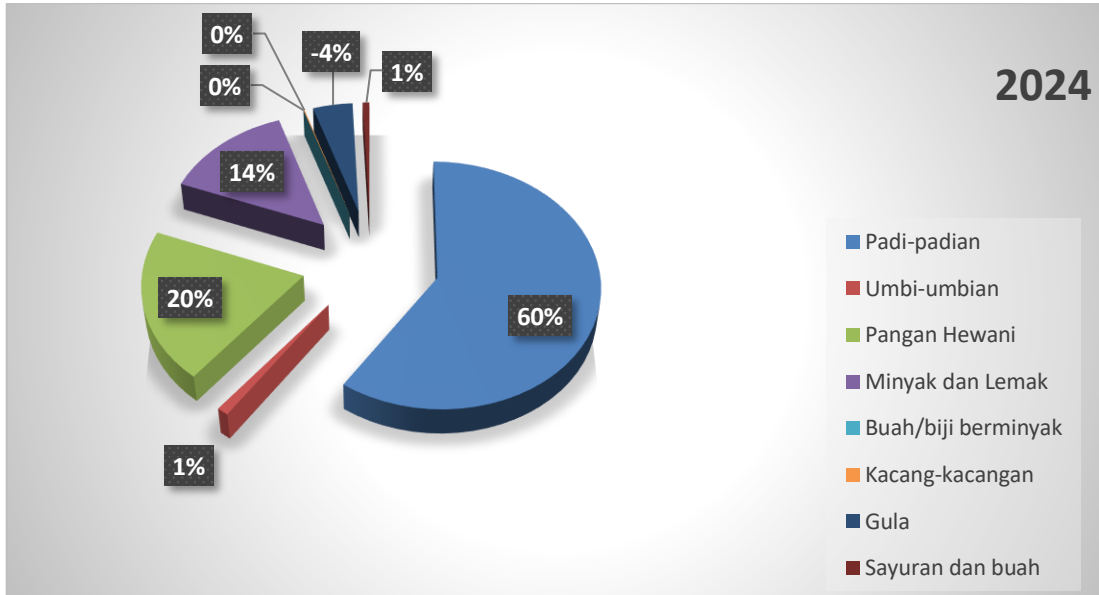
1. Hasil analisa ketersediaan pangan yang telah dilakukan diharapkan dapat menjadi acuan kita bersama terutama bagi pihak pengambil kebijakan dalam mendukung upaya stabilitas dan peningkatan ketersediaan pangan sehingga dapat memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat.
2. Bagi komoditi yang memperlihatkan kondisi ketersediaan pangan yang tergolong rendah agar dapat menyusun strategi untuk meningkatkan ketersediaan pangan untuk kecukupan pangan daerah.



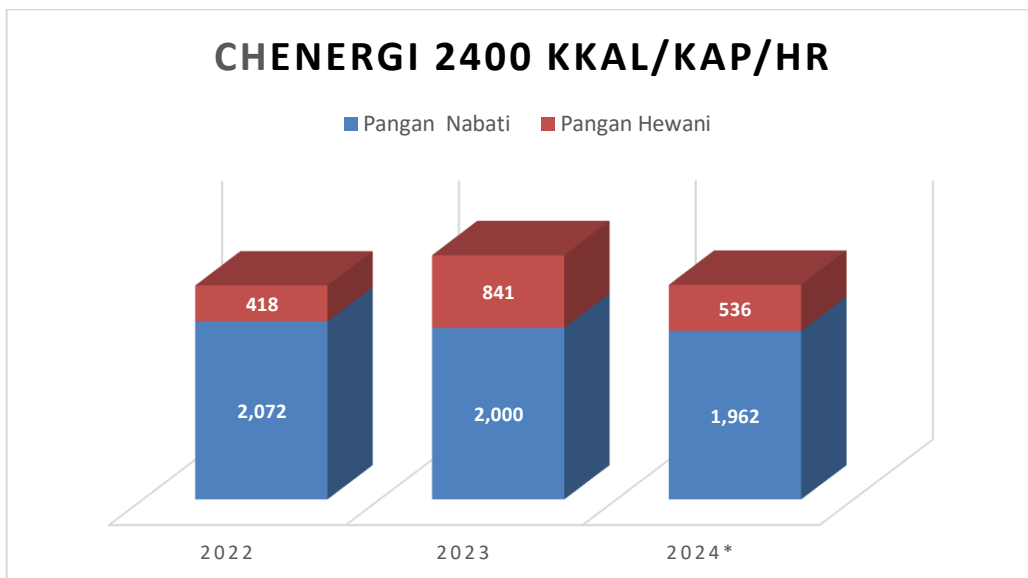
**Gambar 1.** Komposisi Ketersediaan Energi Menurut Kelompok Bahan Makanan 2022



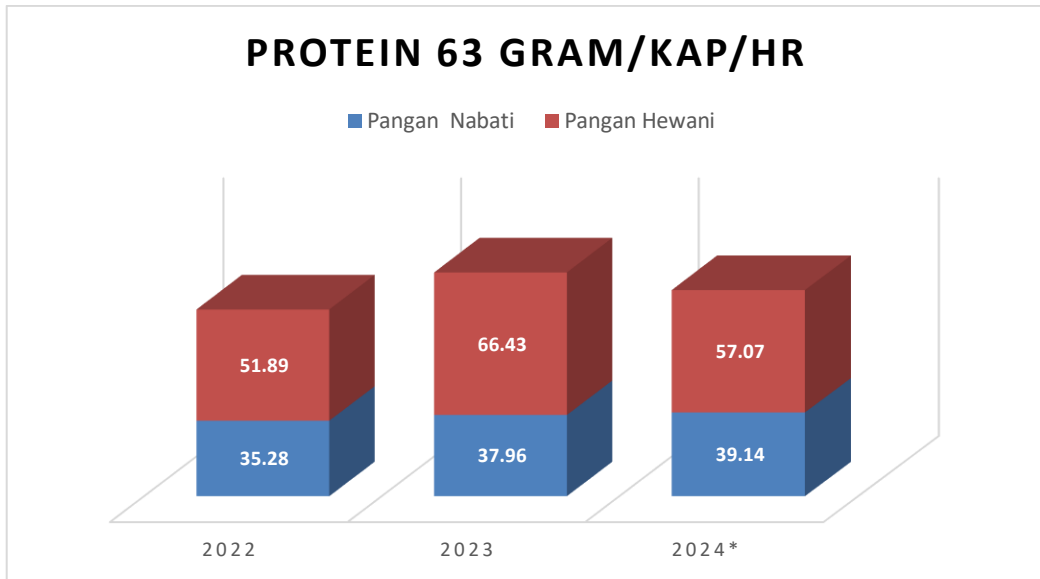
**Gambar 2.** Komposisi Ketersediaan Energi Menurut Kelompok Bahan Makanan 2023



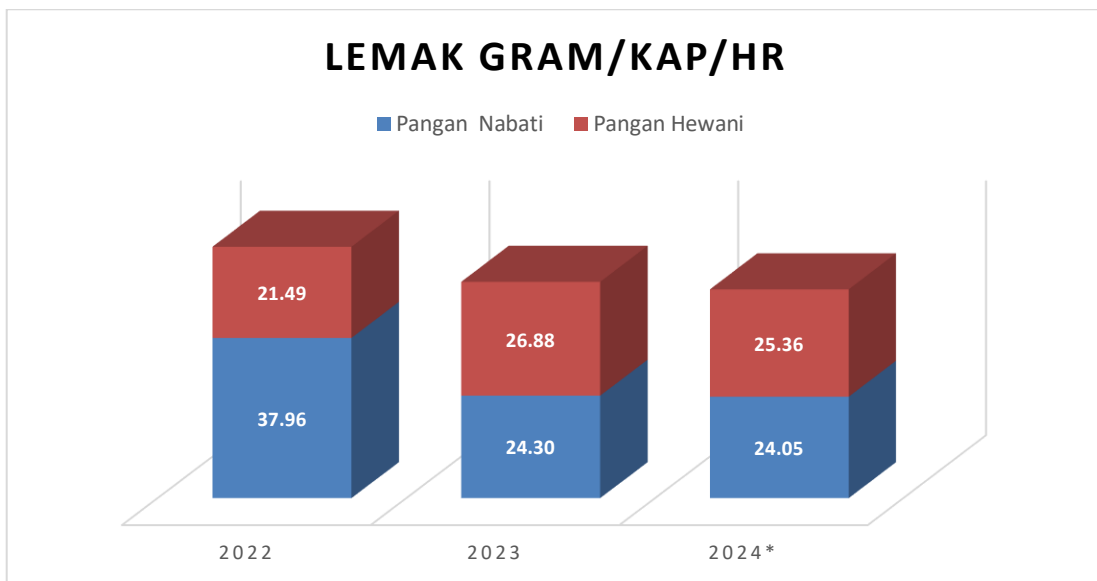
**Gambar 3.** Komposisi Ketersediaan Energi Menurut Kelompok Bahan Makanan 2024\*



**Gambar 4.** Perkembangan Ketersediaan Energi, 2022-2024



**Gambar 5.** Perkembangan Ketersediaan Protein, 2022-2024



**Gambar 6.** Perkembangan Ketersediaan Lemak, 2022-2022





NERACA BAHAN MAKANAN/ FOOD BALANCE SHEET  
 ATAP TAHUN 2023

239.918 jiwa

Penduduk pertengahan tahun:

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubahan Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dalam negara abn Ekspor Supply available for domestic utilization before exports	Ekspor Exports	Penyediaan Dalam Negeri Domestic Supply	Pakan Feed	Bibit Seed	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization			Total Penggunaan Pakan Dalam Negeri (15)	Total Penggunaan n Food Tourist (16)	Bahan Makanan Food (17)	Ketersediaan Per Kepala Per capita availability						
	Makanan Input	Keluarga Output								Dibeli untuk Manufactured for Makanan Food	Non food (12)	Terevoer H/raip (13)				Penggunaan n Lain Other Use (14)	Penggunaan n Food Tourist (15)	Gram/ hari Grams/ day (19)	Kalori Kalori kcal/hari kcal/day (20)	Protein Protein Gram/hr Grams/day (21)	Lemak/ Fats Gram/hr Grams/day (22)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)	(21)	(22)	
Ekspor Keasing				61	61		61										0.25	0.70		0.16	0.01	
Selar				66	66		66										0.28	0.75		0.14	0.02	
Gabisa				86	86		86										0.36	0.98		0.16	0.00	
Tawes																						
Mampung																						
Layur																						
Puri																						
Belut/Silat																						
Serat/Buang/Betok																						
Lainnya Others			215	315	330		330									330	2.21	6.05	3	0.49	0.04	
<b>ML MINYAK &amp; LEMAK</b>																						
<b>OILS &amp; FATS</b>																						
Minyak kacang tanah/Peanut Oil	7		4		4		4										0.01	0.04			0.04	
Minyak goreng kelapa/Coconut oil																						
CPO/Palm Oil																						
Minyak goreng awat/Cooking oil				3.164	3.164		3.164					49				3.115	12.98	35.37	321		16.54	
Minyak jagung																						
Minyak Zaitun																						
Minyak wijen																						
Minyak Kedelai																						
Lemak sapi/Cattle Fat			106		106		106									106	0.44	1.21	10	0.02	1.09	
Lemak Kerbau/Buffalo Fat			7		7		7									7	0.03	0.08	1	0.00	0.07	
Lemak Kambing/Goat Fat			3		3		3									3	0.01	0.04	0	0.00	0.03	
Lemak Domba/Sheep Fat																						
Lemak Babi/Pig Fat																						

Continued :

<b>Total</b>	<b>1</b>	<b>2.498</b>	<b>102.79</b>	<b>51.28</b>
<b>Nabati</b>	<b>1</b>	<b>1.974</b>	<b>37.86</b>	<b>25.01</b>
<b>Hewani</b>	<b>1</b>	<b>524</b>	<b>64.93</b>	<b>26.27</b>

**NERACA BAHAN MAKANAN / FOOD BALANCE SHEET  
ATAP TAHUN 2022**

Penduduk pertengahan tahun: **234.713** jiwa

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produk Production		Perubahan Stok		Impor		Penyediaan dalam negeri sblm ekspor Supply available for domestic utilization before exports		Ekspor		Proyeksi Dalam Negeri Domestic Supply		Pakan		Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization		Ketersediaan Per Kapita Per capita availability					
	Masukan Input	Keluaran Output	Changes in Stock	Imports	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	Makanan Food	Makanan Non food	Waste	Other Users	Food	Kg Year	Grams/ day	Kkal/hari kcal/day	Calories	Protein/ Grams/hr	Lemak/ Grams/hr	
																						Bibit Seed
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)				
Naupka/Cempedak/Jackfruit		750				750						6	744	3,17	8,69	1	0,01					0,00
Markisa/ Marquiza							750															
Sriak/ Sorrop		10																				0,00
Sukma/ Bread Fruit		39				39																0,00
Apel/ Apple				265		265						2	263	1,12	3,07	1	0,01					0,01
Anggur/ Grape																						
Strawberry/Strawberry																						
Blewah/Cantaloupe																						
Lemon/Lemon		19				19																0,00
Jeruk Besar/Pomelo																						
Kurma/Date Fruit																						
Buah An (Buah Tin)/Fig																						
Pit-Pear																						
Aprikot, Cei Dan Perak/Apricot, cherry, Nectarine																						
Ramberry Dan Blackberry																						
Kiwi/Kiwi																						
Kawamale/Pawmton																						
Lengkeng		41				41																
Leci/Lychee																						
Buah Naga		3				3																
Buah Lainnya				652		652																
		9.838		5.091		14.928						546										
<b>VI. SAYUR-SAYURAN/ VEGETABLES</b>																						
Bawang Merah/ Shallot/Onion				1.408		1.408			3				1.287	5,48	15,02	48	2,18					0,42
Keriman/Cucumber		36		439		475			3				460	1,96	5,37	0	0,01					0,04
Kacang Merah/Kidney beans																						
Kacang Panjang/ String beans				493		493			2				478	2,04	5,58	1	0,12					0,02
Kentang/Potatoes				1.692		1.692			20				1.587	6,76	18,53	8	0,28					0,03
Kubis/Cabbage				756		756							714	3,04	8,33	1	0,07					0,01
Tomat/Tomatoes				876		876			6				792	3,37	9,25	2	0,08					0,03
Wortel/Carrots				613		613							597	2,55	6,97	2	0,05					0,03
Cabe/Chilli		369		1.224		1.593			11				1.498	6,38	17,49	4	0,13					0,04
Cabe Rawit		67		281		348			2				324	1,38	3,78	4	0,16					0,06
Terong/Eggplant		153		872		1.026			7				993	4,23	11,59	4	0,15					0,06
Bawang Daun/Spring onion				238		238							232	0,99	2,71	0	0,01					0,00
Kangkung/Swamp cabbage																						
Lobak/Radish																						
Lada hitam/Chayotte																						
Buncis/Greenbeans				321		321			1				311	1,32	3,63	1	0,02					0,00
Bayam/Spinach				464		464			2				449	1,91	5,24	1	0,10					0,01
Bawang Putih/Carlie		636		271		906			4				877	3,74	10,24	1	0,05					0,02
Kembang Kail/ Cauliflower				367		367			1				340	1,45	3,97	3	0,14					0,01
Jamur/Mushroom																						
Melimp/ Meliyo																						
		8				8							8	0,03	0,09	0	0,00					0,00









NERACA BAHAN MAKANAN/ FOOD BALANCE SHEET  
ATAP TAHUN 2023

239 918 jiwa

Penduduk pertengahan tahun

Jenis Bahan Makanan Community	Production		Perubahan Stok Changes in Stock	Impor	Penyediaan dalam negara untuk ekspor Supply available for domestic utilization before exports	Ekspor	Penyediaan Dalam Negeri Domestic Supply	Pakan	Bibit	Pembelian Dalam Negeri / Domestic utilization			Total Penggunaan n Food Tortrit	Total Penggunaan n Lain Other Uses	Total Penggunaan n Food Tortrit	Bahan Makanan Food	Kg/Th Kg Year	Ketersediaan Per Kapita Per capita availability				
	Masakan Input	Keluaran Output								Dibeli untuk Manufactured for	Makanan Food	Non Food						Gram/ hari Grams/ day	Kkal/hari Kcal/day	Protein/ Grams/hr	Lemak/ Fat Grams/day	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)	(21)	(22)	
Strawberry																						
Bawang Putih																						
Lemon/Lemon	7				7												7	0.03	0.08	0	0.00	0.00
Jeruk/Pomelo	22				22											22	0.09	0.35	0	0.00	0.00	
Kurma/Daun Buah																						
Buah An (Buah Th)/Fg																						
Pir/Pear					50											49	0.21	0.36	0	0.00		
Aprikot, Ceri, Daun, Persik, Apricot, cherry, Nectarine																						
Raspberry/ Daun Blackberry																						
Kiwifruit																						
Kawamuk/Persimmon																						
Longkong	87				155		155															
Lentil/lychae																						
Buah Naga	6				62		62									153	0.64	1.75	1	0.01	0.01	
Jeruk Nipis																61	0.26	0.70	0	0.01	0.00	
Dellima																						
Buah Lainnya					382		382									382	1.59	4.36				
<b>VI SAYURAN/URAN/VEGETABLES</b>																						
Bawang Merah/ Shallot/Onion					3,409		3,409		8			74			82		3,327	13.87	37.99	12	0.46	0.10
Ketumbar/Cumbar	29				518		518		4			9		12		505	2.11	5.77	0	0.01	0.00	
Kacang Merah/Kacang hijau	154				608		608		3			12		15		593	2.47	6.78	1	0.14	0.02	
Kacang Panjang/ String beans					549		549		7			6		13		536	2.24	6.13	3	0.09	0.01	
Kubis/Cabbage					467		467					11		11		456	1.90	5.21	1	0.04	0.01	
Tomat/Tomato					338		338		2			6		8		330	1.38	3.77	1	0.03	0.01	
Wortel/Carrot					441		441					11		11		430	1.79	4.91	1	0.03	0.02	
Cabe Besar/w/teropong/Chilli	442				2,682		2,682					42		42		2,640	11.01	30.15	8	0.26	0.10	
Cabe Kering	442				2,682		2,682					42		42		2,640	11.01	30.15	8	0.26	0.10	
Cabe Rawit	113				1,166		1,166					20		20		1,146	4.74	13.00	4	0.17	0.07	
Terong/Zucchini	123				1,166		1,166					20		20		1,146	4.74	13.00	4	0.17	0.07	
Petai/Sawi/ Mucuna/ greens					199		199					5		5		195	0.81	2.22	0	0.01	0.00	
Bawang Daun/Spring onion					880		880					25		25		855	3.47	9.63	2	0.21	0.04	
Kembang/Kembang kol/cabbage					359		359					7		7		352	1.46	4.00	1	0.03	0.00	
Labu siam/Cucur																						
Buncis/Groenbeans					248		248					5		5		243	1.01	2.77	1	0.05	0.01	
Bayam/Spinach	428				1,163		1,163					23		23		1,140	4.73	12.96	1	0.06	0.03	
Bawang Putih/Garlic					2,775		2,775					1		1		2,774	11.54	31.60	23	1.10	0.06	
Kembang Kail/ Cauliflower					278		278					7		7		271	1.13	3.10	0	0.04	0.00	
Jamur Tiram/ Mushroom																						
Jamur Merang																						
Jamur Lainnya																						
Melimpit/Melimpit	2				2		2					0		0		2	0.01	0.03	0	0.00	0.00	
Petai/Turmeric/Chatter Bean	75				75		75					2		2		73	0.31	0.84	0	0.01	0.00	
Jamblang/Jamblang	914				1,201		1,201					29		29		1,172	4.89	13.38	16	0.71	0.31	
Paprika/Sweet Pepper																						
Kacang Kacang																						
Selada																						
Aperangan																						
Isolatri																						
<b>Bawang Bombai</b>					62		62					2		2		60	0.25	0.70	0	0.01	0.00	

**NERACA BAHAN MAKANAN/ FOOD BALANCE SHEET**  
**ATAP TAHUN 2023**

(Rupiah)

2,39,918 tona

Penduduk pertengahan tahun:

1000

Jenis Bahan Makanan Community	Produksi Production		Perubahan Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dalam negara abim Ekspor Supply available for domestic utilization before exports	Ekspor Exports	Penyediaan Dalam Negara Domestic Supply	Pakan Feed	Bibit Seed	Perakitan Dalam Negeri / Domestic utilization			Perakitan Dalam Negeri / Domestic utilization			Ketersediaan Per Kapita Per capita availability						
	Masukan Input	Keluaran Output								Ditambah untuk Makanan Food	Bukan Makanan Non food	Terevecer Hewan	Penggunaan lain Other Uses	Total Penggunaan in Food Tourist	Total Penggunaan in Food Tourist	Bahan Makanan Food	Kg/Th Kg/Year	Gram/ Grams day	Gram/ Grams day	Kalori/ kcal/day	Protein/ Grams/hr	Lemak/ Fats Grams/hr
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)	(21)	(22)	
<b>VII. DAGING/MEAT</b>																						
Daging Sapi/Bovine	1.631	1.222		337	1.539		1.539										34,39	17,79	170	11,61	13,41	
Daging Kerbau/Buffalo Meat	150	106			106		106										6,49	0,44	37	3,34	2,49	
Daging Kambing/Goat Meat	43	29			29		29										0,44	0,23	1	0,23	0,01	
Daging Domba/Sheep Meat																	0,12	0,33	1	0,06	0,03	
Daging Kuda/Horse Meat/Other																						
Daging Babi/Pork																						
Daging Ayam/Broiler/Local Chicken Meat		205		413	619		619										2,58	7,06	12	0,75	1,02	
Daging Ayam Babi/Impressed Chicken Meat		4.193		1.612	5.805		5.805										24,17	66,23	116	6,99	9,60	
Daging Iblu/Duck Meat		10		86	96		96										0,40	1,09	2	0,09	0,18	
Daging Puyuh/Quail Meat		6		6	6		6										0,03	0,07	0	0,01	0,01	
Jerman semua jenis/Offal All kinds				85	85		85										0,35	0,97	1	0,15	0,06	
<b>VIII. TELUR/EGGS</b>																						
Telur Ayam Babi/Local Hen Eggs		124		576	700		700		175								2,19	6,00	94	5,58	6,77	
Telur Ayam Babi/Impressed Hen Eggs		508		5.172	5.680		5.680										23,67	64,86	80	6,44	5,61	
Telur Iblu/Duck Eggs		98		355	453		453		61								1,63	4,47	7	0,45	0,39	
Telur Puyuh/Quail Eggs		51		437	508		508										2,12	5,81	6	0,57	0,37	
<b>IX. BURU/MILK</b>																						
Susu Sapi/Local Milk																						
Susu Impor/Imported Milk																						
<b>X. IKAN/FISH</b>																						
Tuna/Calalang/Tongkol				669	669		669															
Tunas/Slipack/Lala/Tuna																						
Kakap/Giant Squid				7	7		7										0,03	0,08	0	0,01	0,00	
Cumi/Sharks																						
Bawal/Pangasid				21	21		21										0,09	0,24	0	0,04	0,00	
Teni/Anchoria				2.855	2.855		2.855										11,78	32,28	24	3,52	0,18	
Lemuru/Indian Oil Sardines																						
Kembung/Indian Mackerels				61	61		61										0,23	0,69	0	0,10	0,00	
Tenggil/Narrow Band King Mackerels				6	6		6										0,03	0,07	0	0,01	0,00	
Banding/Mil Fish				1	1		1										0,00	0,01	0	0,00	0,00	
Bilamk/Mallota																						
Majari/Menambaher/Thigita				41	41		41										0,17	0,46	0	0,06	0,00	
Ikan Max/Common Carp		517		174	691		691										2,87	7,86	4	0,80	0,10	
Labe/Carpfish		10.425		839	11.264		11.264										46,56	127,56	86	15,10	2,35	
Pala/Pangasus spp		1.637		934	2.611		2.611										10,78	30,32	21	4,42	0,26	
Nila/Wild tilapia		12.321		806	13.127		13.127										54,17	148,40	97	19,05	1,59	
Krupa/Groper																						
Gurami/Giant gourami		301		239	540		540										2,23	6,11	4	1,01	0,14	
Udang/Shrimp				135	135		135										0,56	1,53	1	0,15	0,00	
Kejangan dan Keriting/Swimming and mud crab																						
Kekerengas / Clams				5	5		5										0,02	0,06	0	0,00	0,00	
Cumi-cumi, Sotong & Gurita/Cuttle fish, squid and octopus				33	33		33										0,14	0,37	0	0,06	0,00	
Rempai laut/Sea weeds																						
Kayu																						
Berasng				10	10		10										0,04	0,11	0	0,02	0,00	



**NERACA BAHAN MAKANAN/FOOD BALANCE SHEET**  
**TAHUN 2024**

244.076 jiwa

Panduitik pertengahan tahun.

2024

Komoditas	Produksi		Perubahan Stok	Impor	Penyediaan dalam negara selain ekspor	Ekspor	Penyediaan Domestik	Pakan	Bibit	Dibeli untuk Makanan		Pemasakan Dalam Negeri		Penggunaan Lain	Total Penggunaan Dalam Negeri	Total Penggunaan n Food Tourist	Bahan Makanan	Kg/Th	Gram/ hari	Ketersediaan Per Kapita				
	Makanan Input	Keluaran Output								Makanan Makanan	Non food	Home	Other Uses							Food	Non food	Gram/ day	Protein/ Gram/day	Protein/ Gram/day
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)	(21)	(22)	(23)		
<b>I. PADJARAN CEREALS</b>																								
Gabah (GSD) (washed rice)	31.272	20.020	-	12.493	32.220	-	32.220	220	646	48.870	-	2.374	-	52.320	-	-	-	-	-	-	-	-	7,44	
Beras/ice	4.223	3.076	89	15	32.215	-	32.215	55	-	-	-	-	-	868	-	31.647	129,69	35,531	1,283	31,16	-	-	5,68	
Jagung/ice	-	-	-	-	3.602	-	3.602	354	17	-	-	-	-	538	-	3.664	12,56	34,40	114	2,22	-	-	1,76	
Jagung bench P/wh rice	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Glutamin/P/wh rice	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Typing Glutamin/P/wh rice	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>II. MAKANAN BERBATI STARCH FOOD</b>																								
Ubi jalar/Sweet potatoes	-	32	-	339	371	-	371	11	-	-	-	-	-	13	-	319	2,29	6,28	26	0,18	-	-	0,09	
Ubi kayu/Cassava	-	555	-	820	1.375	-	1.375	27	-	-	-	-	-	28	-	1.347	5,92	15,12	20	0,13	-	-	0,04	
Typing ubi kayu/Sweet flour	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>III. GULA/RUGLER</b>																								
Gula pasir/White sugar	-	-	-	2.582	2.582	-	2.582	-	-	-	-	-	-	106	-	2.476	10,14	27,79	101	-	-	-	-	-
Gula merah/Other sugar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>IV. BUAH BISI BERMAYAK</b>																								
<b>PULSES NET AND OIL SEEDS</b>																								
Kacang tanah/black/Groundnuts in shell	18	-	-	-	18	-	18	-	-	17	-	-	-	18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Kacang tanah lepas shell/Groundnuts shelled	10	-	-	26	36	-	36	2	3	-	-	-	-	6	-	30	0,12	0,33	2	0,09	-	-	0,14	
Kedelai/Soyabean	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Kacang wijen/Jangbeun	-	-	-	27	27	-	27	1	-	-	-	-	-	1	-	26	0,11	0,29	1	0,06	-	-	0,01	
Kelapa daging/Cocoanut fresh	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Kepas/Copra	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>V. BUAH-BUAHAN/FRUITS</b>																								
<b>Alphacat/peccania</b>																								
Jarak/Orangutan	61	-	-	200	261	-	261	-	-	-	-	-	-	3	-	258	1,06	2,90	78	0,18	-	-	0,11	
Daklat/Orangutan	5.506	-	-	1.466	1.467	-	1.467	-	-	-	-	-	-	16	-	1.450	5,94	16,28	4	0,06	-	-	0,02	
Durian/Durian	4.121	-	-	4	5.566	-	5.566	-	-	-	-	-	-	61	-	5.445	22,31	61,13	23	0,39	-	-	0,08	
Jambu/Bitter melon	6	-	-	-	6	-	6	-	-	-	-	-	-	46	-	4.079	16,72	45,80	14	0,23	-	-	0,30	
Jambu Air/Red apple	5	-	-	-	5	-	5	-	-	-	-	-	-	0	-	6	0,02	0,07	0	0,00	-	-	0,00	
Mangga/Mango	125	-	-	86	211	-	211	-	-	-	-	-	-	2	-	209	0,86	2,35	1	0,01	-	-	0,00	
Nanas/Pineapple	33	-	-	-	33	-	33	-	-	-	-	-	-	0	-	33	0,13	0,37	0	0,00	-	-	0,00	
Pepaya/Papaya	489	-	-	1.163	1.642	-	1.642	-	-	-	-	-	-	18	-	1.654	6,69	18,34	5	0,05	-	-	-	
Pisang/Banana	339	-	-	904	1.243	-	1.243	-	-	-	-	-	-	14	-	1.219	5,04	13,80	7	0,07	-	-	0,02	
Berlimas/Bananas	302	-	-	302	302	-	302	-	-	-	-	-	-	3	-	299	1,22	3,36	0	0,00	-	-	0,00	
Balak/Salada	43	-	-	883	926	-	926	-	-	-	-	-	-	10	-	916	3,75	10,29	9	0,03	-	-	0,01	
Bawang/Banana	7	-	-	-	7	-	7	-	-	-	-	-	-	0	-	7	0,03	0,08	0	0,00	-	-	0,00	
Melon	52	-	-	-	52	-	52	-	-	-	-	-	-	1	-	51	0,21	0,58	0	0,00	-	-	0,00	
Berlimas/Pineapple	953	-	-	386	1.339	-	1.339	-	-	-	-	-	-	17	-	1.322	6,24	17,08	1	0,02	-	-	0,01	
Berlimas/Sweet Fruit	0	-	-	0	0	-	0	-	-	-	-	-	-	0	-	0	0,00	0,00	0	0,00	-	-	0,00	
Mangga/Mango	390	-	-	-	390	-	390	-	-	-	-	-	-	4	-	386	1,58	4,33	1	0,01	-	-	0,01	
Nangka/Campaka/Apple	479	-	-	-	479	-	479	-	-	-	-	-	-	5	-	474	1,94	5,32	0	0,01	-	-	0,00	
Melaka/Apple	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Berlimas/Sweet Fruit	7	-	-	-	7	-	7	-	-	-	-	-	-	0	-	7	0,03	0,08	0	0,00	-	-	0,00	
Berlimas/Sweet Fruit	29	-	-	-	29	-	29	-	-	-	-	-	-	0	-	29	0,12	0,32	0	0,00	-	-	0,00	
Apel/Apple	-	-	-	183	183	-	183	-	-	-	-	-	-	2	-	181	0,74	2,03	1	0,01	-	-	0,00	
Anggur/Grape	-	-	-	87	87	-	87	-	-	-	-	-	-	1	-	86	0,35	0,97	0	0,00	-	-	0,00	



#### LAMPIRAN 4

#### 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.

**LAMPIRAN 5**  
**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 pangan.
- 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 out-put 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.

## LAMPIRAN 6

### 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
<b>Padi-padian</b>			
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	-
<b>Makanan berpati</b>			
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
<b>Gula</b>			
Gula pasir	-	Gula pasir	-
Gula merah	-	Gula merah	-
<b>Buah/biji berminyak</b>			
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

1	2	3	4
<b>Buah-buahan</b>			
Alpokate	-	alpokate	-
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	-
<b>Sayur-sayuran</b>			
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	-

1	2	3	4
Lainnya	-	Lainnya segar	-
<b>Daging</b>			
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	-
<b>Telur</b>			
Telur ayam ras	-	Telur	-
Telur ayam buras	-	Telur	-
Telur itik	-	telur	-
<b>Susu</b>			
Sapi	-	Susu	-
impor	-	-	-
<b>Ikan</b>			
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	-

1	2	3	4
Cumi-cumi/sotong	-	Cumi-cumi/sotong	-
Lainnya	-	Lainnya	-
<b>Minyak dan lemak</b>			
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

**LAMPIRAN 7**  
**BESARAN KONVERSI PERUBAHAN STOK**

Jenis Bahan Makanan	Perubahan Stok (%)	
1	2	
<b>Padi-Padian</b>		
Gandum	(2.17)	1)
Tepung gandum	1.82	1)
Padi gagang / gabah	2.46	1)
Jagung	3.01	1)
Jagung basah	4.00	2)
<b>Makanan Berpati</b>		
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)
<b>Gula</b>		
Gula mangkok	(5.46)	2)
<b>Buah biji berminyak</b>		
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)
<b>Daging</b>		
Daging sapi	0.02	1)
Daging kerbau	0.03	1)
Daging domba	0.03	1)
Daging kuda / lainnya	0.03	1)
Daging babi	0.02	1)
Daging ayam	0.03	1)
Local chicken meat	0.03	1)
Daging ayam ras	0.02	1)
Daging itik	0.03	1)
Jeroan semua jenis	0.03	1)

<b>Telur</b>		
Telur ayam buras	(1.74)	1)
Telur ayam ras	(1.74)	1)
<b>Minyak dan lemak</b>		
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.

**LAMPIRAN 8**

**PROSENTASE BESARAN KONVERSI TERHADAP  
PENYEDIAAN DALAM NEGERI**

Jenis Bahan Makanan	Produksi		Konversi Input ke Output (%)
	Masukan Input	Keluaran Output	
1	2	3	4
<b>Padi-padian</b>			
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	-
<b>Makanan berpati</b>			
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
<b>Gula</b>			
Gula pasir	-	Gula pasir	-
Gula merah	-	Gula merah	-
<b>Buah/biji berminyak</b>			
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

1	2	3	4
<b>Buah-buahan</b>			
Alpoket	-	alpoket	-
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	-
<b>Sayur-sayuran</b>			
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	-

1	2	3	4
<b>Daging</b>			
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	-
<b>Telur</b>			
Telur ayam ras	-	Telur	-
Telur ayam buras	-	Telur	-
Telur itik	-	telur	-
<b>Susu</b>			
Sapi	-	Susu	-
impor	-	-	-
<b>Ikan</b>			
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	-

1	2	3	4
Lainnya	-	Lainnya	-
<b>Minyak dan lemak</b>			
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

**LAMPIRAN 9**  
**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 <sup>1)</sup>
2. Kerbau	25	3	70,30 <sup>1)</sup>
3. Kambing	25	3	67,83 <sup>1)</sup>
4. Domba	25	3	68,38 <sup>1)</sup>
5. Babi	10	10	67,47 <sup>1)</sup>
6. Kuda	20	3	72,28 <sup>1)</sup>
7. Ayam buras (kampong)	10	-	58,00 <sup>2)</sup>
8. Ayam ras	10		58,00 <sup>2)</sup>
9. Itik	10		60,00 <sup>2)</sup>

**Sumber:**

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

**LAMPIRAN 10**  
**KOMPOSISI BAHAN MAKANAN**

Jenis bahan makanan	Bagian yang dapat dimakan/bdd (%)	Komposisi zat gizi per 100 gram bahan makanan		
		Kalori	Protein	Lemak
1	2	3	4	5
<b>1.Padi-padian</b>				
Tepung gandum	100	333	9,00	1,00
Beras	100	363	8,90	1,40
Jagung	90	355	9,20	3,90
Jagung basah	28	129	4,10	1,30
<b>2.Makanan berpati</b>				
Ubi jalar	90	139	1,30	0,40
Ubi kayu	85	154	1,00	0,30
Gaplek	100	338	1,50	0,70
Tapioca	100	362	0,50	0,30
Sagu	100	209	0,30	0,20
<b>3. Gula</b>				
Gula pasir	100	364	0,00	0,00
Gula merah	100	370	1,10	3,50
<b>4.Buah biji berminyak</b>				
Kacang tanah lepas	100	452	25,30	42,80
Kedelai	100	381	40,40	16,70
Kacang hijau	100	337	20,30	1,80
Kelapa daging	53	359	3,40	34,70
<b>5.Buah-buahan</b>				
Alpoket	61	85	0,90	6,50
Jeruk	71	44	ow	0,20
Duku	64	63	1,00	0,20
Durian	22	134	2,50	3,00
Jambu	84	48	ow	0,30
Mangga	65	56	0,60	0,20
Nanas	51	40	0,60	0,30
Papaya	75	46	0,50	0,00
Pisang	70	92	1,00	0,30
Rambutan	40	69	0,90	0,10
Salak	76	212,5	0,65	0,25
Sawo	83	111	0,90	2,30
Lainnya	63	50	0,60	0,40
<b>6.Sayuran</b>				
Bawang merah	90	39	1,50	0,30
Ketimun	55	8	0,20	0,20
Kacang merah	97	314	22,10	1,10
Kacang panjang	92	30	3,00	0,50
Kentang	84	62	2,10	0,20
Kubis	75	24	1,40	0,20
Wortel	80	36	1,00	0,60
Cabe	85	103	4,70	2,40
Terong	98	27	1,10	0,90
Petsai	30	22	2,10	0,50
Bawang daun	67	29	1,80	0,7
Kangkung	60	28	3,40	0,70

Labu siam	80	24	0,80	0,20
Buncis	90	34	2,40	0,30
Bayam	71	16	0,90	0,40
Bawang putih	88	95	4,50	0,20
Lainnya	82	28	2,30	0,40
7.Daging				
Daging sapi	100	207	18,80	14,00
Daging kerbau	100	84	18,70	0,50
Daging kambing	100	154	16,60	9,20
Daging domba	100	206	17,10	14,80
Daging kuda	100	118	18,10	4,10
Daging babi	100	417	13,00	40,00
Daging ayam buras	100	302	18,20	25,00
Daging ayam ras	100	302	18,20	25,00
Daging itik	100	326	16,00	28A0
Jeroan semua jenis	100	127	15,70	6,40
Telur				
Telur ayam ras	87	198	13,00	15,30
Telur ayam buras	89	154	12,40	10,80
Telur itik	90	202	12,50	16,40
Susu				
Sapi	61	3,20	3,50	3,50
impor	61	3,20	3,50	3,50
Ikan				
Tuna/cakalang/tongkol	81	17,00	1,00	1,00
Kakap	92	20,00	0,70	0,70
Cucut	57	10,70	0,30	0,30
Bawal	68	10,30	2,70	2,70
Teri	74	10,30	1,40	1,40
Lemuru	111	1940	0,90	0,90
Tenggiri	67	12,00	1,80	1,80
Bandeng	129	20,00	4,80	4,80
Belanak	64	10,80	2,00	2,00
Mas	86	16,00	2,00	2,00
Udang	91	21,00	0,20	0,20
Rajungan	119	14,70	0,28	0,28
Kerang darah	69	14,20	0,70	0,70
Cumi-cumi/sotong	75	16,10	0,70	0,70
Lainnya	76	13,00	2,00	2,00
Minyak dan lemak				
Minyak kacang tanah	908	0,00	100,00	100,00
Minyak goreng kelapa	870	1,00	98,00	98,00
Minyak goreng sawit	902	0,00	100,00	100,00
Lemak sapi	818	1,50	90,00	90,00
Lemak kerbau	818	1,50	90,00	90,00
Lemak kambing	818	1,50	90,00	90,00
Lemak domba	818	1,50	90,00	90,00
Lemak babi	902	0,00	100,00	100,00