

# NBM

## Neraca Bahan Makanan

Tahun 2019



### DINAS PANGAN KABUPATEN PESISIR SELATAN



### DINAS PANGAN

KABUPATEN PESISIR SELATAN

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Ketahanan pangan menjadi salah satu prioritas dalam pembangunan nasional. Ada tiga alasan utama yang melandasi adanya kesadaran dari semua komponen bangsa atas pentingnya ketahanan pangan yaitu : (i) akses atas pangan yang cukup dan bergizi bagi setiap penduduk merupakan salah satu pemenuhan hak azasi manusia; (ii) konsumsi pangan dan gizi yang cukup merupakan basis bagi pembentukan sumber daya manusia yang berkualitas; (iii) ketahanan pangan merupakan basis bagi ketahanan ekonomi, bahkan bagi ketahanan nasional suatu negara berdaulat.

Penyediaan pangan yang cukup diartikan dalam jumlah yang sesuai dengan kebutuhan setiap individu untuk memenuhi asupan gizi makro dan mikro. Sedangkan yang dimaksud dengan pangan bukan hanya beras saja, melainkan seluruh produk-produk pangan yang bersumber dari tanaman pangan dan hortikultura, ternak, perkebunan serta perikanan.

Ketersediaan pangan dapat dipenuhi dari tiga sumber yaitu : (1) produksi dalam negeri, (2) impor pangan dan (3) pengelolaan cadangan pangan. Cadangan pangan nasional terdiri dari cadangan pangan pemerintah, pemerintah daerah dan cadangan pangan masyarakat. Upaya pengelolaan dan pengembangan cadangan pangan merupakan amanat Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan.

Ketahanan pangan tersebut merupakan masalah pembangunan berkelanjutan kompleks dan berhubungan dengan banyak sektor yang terkait. Untuk mengetahui kondisi pembangunan ketahanan pangan

diperlukan data dan informasi yang merupakan elemen dasar dalam penyusunan suatu perencanaan dan kebijakan pembangunan ketahanan pangan secara khusus. Dalam menyusun suatu perencanaan yang lebih optimal seyogyanya berpedoman kepada kondisi awal yakni dengan melihat data dan informasi serta permasalahan yang muncul baik ditingkat lapangan maupun melalui mass media sehingga perencanaan yang dibuat dapat lebih jelas terfokus serta berkesinambungan setiap tahun.

Undang-undang Nomor 18 tahun 2012 mengamanatkan pembangunan pangan dalam memenuhi kebutuhan dasar manusia dan pemerintah bersama masyarakat bertanggung jawab mewujudkan ketahanan pangan. Dalam mewujudkan ketahanan pangan yang mantap dan berkesinambungan di bangun berdasarkan tiga pilar, yaitu 1) ketersediaan pangan yang cukup dan merata, 2) distribusi pangan yang efektif dan efisien, dan 3) konsumsi pangan yang beragam dan bergizi seimbang

Angka Kecukupan Gizi (AKG) rekomendasi Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi VIII tahun 2012 yaitu energi sebesar 2.400 KiloKalori dan protein 63 gram perkapita perhari merupakan acuan kuantitatif untuk menghitung ketersediaan pangan. Angka tersebut merupakan standar kebutuhan energi bagi setiap individu agar mampu menjalankan aktivitas sehari-hari. Sedangkan acuan untuk menilai tingkat keragaman ketersediaan pangan, yaitu Pola Pangan Harapan (PPH) dengan skor 100 sebagai PPH yang ideal.

Untuk menyusun perencanaan pangan dan gizi yang tepat pada suatu wilayah diperlukan informasi yang akurat tentang situasi ketersediaan, distribusi, dan konsumsi dari waktu ke waktu. Informasi yang tepat dan didukung dengan data yang akurat akan memberikan hasil analisis yang objektif untuk memahami situasi dan permasalahan pangan wilayah dan

pada gilirannya para pengambil kebijakan dapat menyusun perencanaan dan merumuskan kebijakan serta program yang tepat untuk mewujudkan ketahanan pangan.

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 periode 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 Pesisir Selatan secara umum mengacu pada metode penyusunan NBM yang disusun oleh Tim NBM Pusat dan khusus untuk angka rendemen, kebutuhan bibit, pakan ternak, tercecer memakai angka ketetapan nasional dan angka yang disepakati oleh Tim Penyusun dari masing-masing OPD di Kabupaten Pesisir Selatan.

## **B. 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.

## **C. Manfaat NBM**

Tabel NBM dapat digunakan antara lain untuk :

- Melakukan evaluasi terhadap pengadaan dan penggunaan pangan,
- Mengevaluasi tingkat ketersediaan pangan berdasarkan rekomendasi kecukupan gizi dan pola pangan harapan ketersediaan.

- Perencanaan produksi/pengadaan pangan,
- Bahan perumusan kebijakan pangan dan gizi.

#### **D. Organisasi Tim Penyusun NBM**

Penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM) Kabupaten Pesisir Selatan tahun 2019 dilaksanakan oleh Tim Penyusun NBM yang dalam pelaksanaannya dikoordinasikan oleh Dinas Pangan Kabupaten Pesisir Selatan yang beranggotakan instansi terkait tingkat Kabupaten Pesisir Selatan seperti tertera pada Lampiran Surat Keputusan Bupati Pesisir Selatan Nomor : 521/153/Kpts/BPT-PS/2019 Tanggal 20 Maret 2019.

## **BAB II**

### **METODOLOGI PENYUSUNAN**

#### **A. SUMBER DATA**

Dalam penyusunan NBM, data yang digunakan bersumber dari berbagai instansi terkait dan pihak-pihak yang sangat relevan dalam penyusunan NBM, baik ditingkat Kabupaten maupun Kecamatan. Data produksi padi, palawija, sayuran dan buah-buahan, komoditas peternakan, serta komoditas perkebunan bersumber dari kerjasama Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Pesisir Selatan dengan Dinas Tanaman Pangan, Hortikultura dan Perkebunan Kabupaten Pesisir Selatan.

Data produksi perikanan berasal dari Dinas Perikanan Kabupaten Pesisir Selatan. Data tepung gandum, gula, susu, minyak sawit dan minyak goreng berasal dari Dinas Koperasi, Usaha Mikro Kecil dan Menengah, Perindustrian, Perdagangan Kabupaten Pesisir Selatan. Data perubahan stok beras bersumber dari Perum Badan Urusan Logistik (Bulog). Data impor dan ekspor sesuai dengan rumus atau berasal dari data survei pemantauan arus keluar masuk bahan pangan di Pos Tempat Pemungutan Retribusi (Pos TPR) bekerjasama dengan Dinas Perhubungan Kabupaten Pesisir Selatan/ data berdasarkan kesepakatan dengan Tim Penyusun. Data pendukung lainnya adalah data konsumsi rumah tangga dari Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susen) BPS.

#### **B. PENGUMPULAN DATA**

Data yang digunakan dalam penyusunan NBM terdiri dari data sekunder dan data primer. Data sekunder diperoleh dari instansi terkait terutama data yang telah dipublikasikan dan cenderung yang mempunyai legalitas dari Badan Pusat Statistik. Sedangkan data primer, merupakan data

atau informasi yang diperoleh langsung dari hasil pencatatan di lapangan, antara lain menyangkut data arus keluar masuk komoditi pangan.

### **C. JENIS DATA**

#### *1. Cakupan Bahan Makanan*

Dalam tabel NBM, bahan makanan menurut jenisnya dikelompokkan menjadi 11 kelompok. Rincian jenis bahan makanan pada setiap kelompok pangan dapat di lihat pada Lampiran 1.

#### *2. Komponen NBM*

Neraca Bahan Makanan terdiri dari 19 kolom, yaitu :

a. Kolom 1 : Jenis Bahan Makanan

Merupakan kumpulan jenis bahan makanan yang digunakan dalam NBM.

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 Pesisir Selatan.

f. Kolom 6 : Penyediaan Dalam Negeri Sebelum Ekspor

Penyediaan pangan dalam kabupaten 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 Pesisir Selatan.

h. Kolom 8 : Penyediaan Dalam Negeri

Penyediaan Dalam Negeri adalah produksi (keluaran) dikurangi perubahan stok ditambah impor dan dikurangi ekspor.

i. Kolom 9 s/d 14 : Pemakaian Dalam Negeri

Pemakaian Dalam Negeri adalah penggunaan di dalam Kabupaten Pesisir Selatan 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
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 Kabupaten, 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).

#### D. CARA PENGHITUNGAN

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)*

**Kolom 8**, terdiri atas komponen-komponen : produksi, perubahan stok, impor dan ekspor dengan bentuk persamaan penyediaan adalah sebagai berikut :

$$Ps = Pr - \Delta St + Im - Ek$$

dimana :

- Ps** : Total penyediaan dalam suatu wilayah  
**Pr** : Produksi  
 **$\Delta St$**  : Stok akhir – Stok awal  
**Im** : Impor  
**Ek** : Ekspor

## 2. *Penggunaan Pangan ( Food Utilization)*

**Kolom 9 s/d Kolom 14**, untuk keperluan pakan, bibit, industri makanan dan non makanan, tercecer serta bahan makanan yang tersedia pada tingkat pedagang pengecer yang dinyatakan dalam bentuk persamaan :

$$\mathbf{Pg = Pk + Bt + Id + Tc + Kt}$$

dimana :

**Pg** : Total penggunaan

**Pk** : Pakan

**Bt** : Bibit

**Id** : Industri

**Tc** : Tercecer

**Kt** : Ketersediaan bahan makanan

## 3. *Ketersediaan Untuk Dikonsumsi per Kapita*

**Kolom 15 s/d Kolom 19**, diperoleh dari ketersediaan masing-masing bahan makanan dibagi dengan jumlah penduduk, disajikan dalam bentuk kuantum (volume) dan kandungan nilai gizinya seperti energi, protein dan lemak yang dinyatakan dalam satuan **Kkal** untuk energi, **gram** untuk protein dan lemak.

## 4. *Perlakuan Khusus*

Bagi komoditas yang data produksinya tidak tersedia, perhitungannya dimulai dari kolom ketersediaan per kapita per tahun (kolom 15 dengan menggunakan data konsumsi hasil **Susenas 2016**).

**BAB III**  
**KONDISI KETERSEDIAAN PANGAN DAN GIZI**  
**TAHUN 2018-2019**

**A. KETERSEDIAAN PANGAN**

Ketersediaan Pangan untuk dikonsumsi 460.716 jiwa penduduk Kabupaten Pesisir Selatan tahun 2018 yang digambarkan oleh pemakaian dalam kabupaten untuk bahan makanan, dimana ketersediaan pangan perkapita pertahun sebagaimana tertera pada tabel 1 dibawah ini.

**Tabel 1 :**  
**Ketersediaan Pangan Untuk Dikonsumsi Penduduk**  
**Kabupaten Pesisir Selatan Tahun 2018 dan 2019**

No.	Kelompok Pangan	Ketersediaan Pangan (Kg/kapita/tahun)	
		2018	2019*)
1.	Padi-Padian	159,79	153,67
2.	Makanan Berpati	51,85	54,40
3.	Gula	17,99	17,99
4.	Buah Biji Berminyak	65,05	70,84
5.	Buah-Buahan	57,75	47,03
6.	Sayuran-Sayuran	74,06	73,97
7.	Daging	4,16	4,24
8.	Telur	14,61	14,85
9.	Susu	12,64	34,42
10.	Ikan	56,60	61,68
11.	Minyak dan Lemak	60,46	108,18

Sumber : Diolah oleh Dinas Pangan Kab. Pesisir Selatan  
Keterangan : \*) angka sementara

Berdasarkan angka tetap tahun 2018 dan angka sementara tahun 2019 terlihat bahwa ketersediaan pangan sangat bervariasi untuk masing-masing kelompok bahan pangan. Hal ini disebabkan karena data ekspor dan impor bahan pangan dari/ke Kabupaten Pesisir Selatan belum tersedia pada tahun 2018, disamping itu angka produksi daerah masih bersifat angka sementara untuk tahun 2019.

## B. KETERSEDIAAN GIZI

Ketersediaan gizi untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Pesisir Selatan tahun 2018-2019 yang dinyatakan dengan ketersediaan per kapita per hari berupa energi, protein dan lemak sebagaimana tertera pada tabel 2 dibawah ini.

**Tabel 2**  
**Ketersediaan Energi Untuk Dikonsumsi Penduduk**  
**Kabupaten Pesisir Selatan Tahun 2018 – 2019**

No.	Kelompok Pangan	Ketersediaan Energi (Kkal/kapita/hari)	
		2018	2019 *)
<b>I</b>	<b>PANGAN NABATI</b>	<b>3.818,43</b>	<b>4.963,51</b>
1.	Padi-Padian	1.549,64	1.444,46
2.	Makanan Berpati	185,12	194,20
3.	Gula	179,46	179,43
4.	Buah Biji Berminyak	346,63	376,75
5.	Buah-Buahan	52,46	36,84
6.	Sayuran	66,05	66,78
7.	Minyak/Lemak	1.487,38	2.665,06
<b>II</b>	<b>PANGAN HEWANI</b>	<b>183,96</b>	<b>229,89</b>
8.	Daging	21,36	21,77
9.	Telur	51,07	51,88
10.	Susu	21,13	57,53
11.	Ikan	90,40	98,71
	<b>Jumlah</b>	<b>4.002,40</b>	<b>5.193,41</b>

Sumber : Diolah oleh Dinas Pangan Kab. Pesisir Selatan  
Keterangan : \*) angka sementara

Dari tabel diatas terlihat bahwa ketersediaan energi untuk dikonsumsi pada tahun 2018 menunjukkan peningkatan pada tahun 2019 (angka sementara). Ketersediaan energi untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Pesisir Selatan tahun 2018 sebesar **4.002,40** kkal/kapita/hari dan Naik pada tahun 2019 menjadi sebesar **5.193,41** kkal/kapita/hari. Ketersediaan energi ini telah melebihi kebutuhan energi yang direkomendasikan WNPg X tahun 2012 yaitu 2.400 kkal/kapita/hari. Ketersediaan energi yang mengalami peningkatan yaitu berasal dari kelompok padi-padian, makanan berpati, sayuran, daging dan telur.

Sedangkan untuk ketersediaan protein untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Pesisir Selatan mengalami kenaikan, pada tahun 2018 sebesar 69,27 gram/kapita/hari dan tahun 2019 menjadi 69,91 gram/kapita/hari akan tetapi masih bersifat angka sementara dan dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

**Tabel 3**  
**Ketersediaan Protein Untuk Dikonsumsi Penduduk**  
**Kabupaten Pesisir Selatan Tahun 2018 - 2019**

No.	Kelompok Pangan	Ketersediaan Protein (Gram/kapita/hari)	
		2018	2019 *)
<b>I.</b>	<b>PANGAN NABATI</b>	<b>45,53</b>	<b>42,60</b>
1.	Padi-Padian	36,60	33,31
2.	Makanan Berpati	1,21	1,26
3.	Gula	0,00	0,00
4.	Buah Biji Berminyak	4,06	4,35
5.	Buah-Buahan	0,60	0,42
6.	Sayuran	2,85	3,00
7.	Minyak/Lemak	0,21	0,26
<b>II</b>	<b>PANGAN HEWANI</b>	<b>23,80</b>	<b>27,32</b>
8.	Daging	1,64	1,67
9.	Telur	3,94	4,00
10.	Susu	1,11	3,02
11.	Ikan	17,11	18,63
	<b>Jumlah</b>	<b>69,32</b>	<b>69,91</b>

Sumber : Diolah oleh Dinas Pangan Kab. Pesisir Selatan

Keterangan : \*) angka sementara

Ketersediaan Protein di Kabupaten Pesisir Selatan pada tahun 2018 masih didominasi oleh kelompok **Protein Nabati** yaitu 45,53 gram/kap/hari dan pada tahun 2019 menurun menjadi 42,60 gram/kap/hari. Sedangkan untuk Ketersediaan **Protein Hewani** menurun bila dibandingkan tahun 2018, di mana tahun 2018 sebesar 23,80 gram/kap/hari dan tahun 2019 yaitu 27,32 gram/kap/hari. Secara total ketersediaan protein di Kabupaten Pesisir Selatan cenderung naik yakni Tahun 2018 sebesar 69,32 dan Tahun 2019 sebesar 69,91. Kenaikan ini sangat signifikan terutama pada kelompok daging, telur, ikan dan susu. Ketersediaan protein tersebut masih diatas kebutuhan protein yang dianjurkan WNPX tahun 2012 yaitu 63 gram/kap/hari.

Selanjutnya untuk ketersediaan lemak untuk dikonsumsi masyarakat di Kabupaten Pesisir Selatan tahun 2018-2019 mengalami sedikit peningkatan, dimana ketersediaan lemak masih didominasi oleh pangan nabati terutama dari telur. Berdasarkan angka tetap tahun 2018 Ketersediaan Lemak sebanyak 137,83 gram/kapita/hari, tahun 2019 meningkat menjadi 210,93 gram/kapita/hari, untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

**Tabel 4**  
**Ketersediaan Lemak Untuk Dikonsumsi Penduduk**  
**Kabupaten Pesisir Selatan Tahun 2018 – 2019**

No.	Kelompok Pangan	Ketersediaan Lemak (Gram/kapita/hari)	
		2018	2019 *)
<b>I.</b>	<b>PANGAN NABATI</b>	<b>129,55</b>	<b>200,31</b>
1.	Padi-Padian	7,40	11,97
2.	Makanan Berpati	0,37	0,39
3.	Gula	0,01	0,01
4.	Buah Biji Berminyak	33,05	35,96
5.	Buah-Buahan	0,27	0,23
6.	Sayuran	0,47	0,61
7.	Minyak/Lemak	87,98	151,15
<b>II</b>	<b>PANGAN HEWANI</b>	<b>8,28</b>	<b>10,61</b>
8.	Daging	1,59	1,63
9.	Telur	3,68	3,74
10.	Susu	1,21	3,30
11.	Ikan	1,80	1,96
	<b>Jumlah</b>	<b>137,83</b>	<b>210,93</b>

Sumber : Diolah oleh Dinas Pangan Kab. Pesisir Selatan

Keterangan : \*) angka sementara

Dari tabel diatas terlihat bahwa ketersediaan lemak tertinggi disumbangkan oleh **Pangan Nabati** yaitu pada tahun 2018 sebanyak **129,55** gram/kapita/hari Naik menjadi 200,31 gram/kapita/hari pada tahun 2019 dan sedangkan ketersediaan **Lemak Hewani** mengalami sedikit penurunan, dimana pada tahun 2018 sebesar **8,28** gram/kapita/hari Pada tahun 2019 dan sebesar **10,61** gram/kapita/hari. Ketersediaan lemak ini masih didominasi oleh kelompok pangan minyak / lemak.

### C. TINGKAT KETERSEDIAAN ENERGI DAN PROTEIN

Tingkat pencapaian ketersediaan energi dan protein di Kabupaten Pesisir Selatan lima tahun terakhir (2015-2019) sudah melebihi angka kecukupan gizi yang dianjurkan menurut WNP, dimana tahun 2010-2011 ketersediaan energi yang dianjurkan yaitu 2.200 Kkal/kap/hari dan tahun 2012-2013 meningkat menjadi 2.400 kkal/kap/hari. Sedangkan untuk ketersediaan protein mengalami peningkatan dari 57 gram/kap/hari (tahun 2010-2011) menjadi 63 gram/kap/hari tahun 2012-2013, sebagaimana tertera pada tabel dibawah ini.

**Tabel 5**  
**Komposisi Ketersediaan Energi dan Protein**  
**Kabupaten Pesisir Selatan Tahun 2014 - 2019**

No.	Tahun	Ketersediaan Energi (Kkal/kap/hr)			Ketersediaan Protein (Gr/kap/hr)		
		Pencapaian	Dianjurkan	(%)	Pencapaian	Dianjurkan	(%)
1	2014	3.733	2.400	155,50	85,07	63,0	136,00
2	2015	3.636	2.400	151,51	83,80	63,0	133,02
3	2016	3.683	2.400	153,46	67,66	63,0	107,40
4	2017	3.956	2.400	164,83	68,53	63,0	108,77
5	2018)	4.002	2.400	166,76	69,32	63,0	110,03
6.	2019*)	5.193	2.400	216,37	69,91	63,0	110,96

Keterangan : \*) angka sementara

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa dalam 5 tahun terakhir (2014-2019) menunjukkan bahwa Kabupaten Pesisir Selatan surplus dalam penyediaan bahan pangan.

**BAB IV**  
**ANALISA KETERSEDIAAN PANGAN**  
**TAHUN 2018-2019**

**A. PENYEDIAAN / PENGADAAN PANGAN (FOOD SUPPLY)**

Penyediaan pangan terdiri atas komponen produksi, perubahan stok, impor dan ekspor. Kondisi penyediaan pangan Kabupaten Pesisir Selatan tahun 2018 berdasarkan angka tetap, sebagaimana tertera pada tabel dibawah ini.

**Tabel 6**  
**Penyediaan /Pengadaan Pangan di Kabupaten Pesisir Selatan**  
**Tahun 2018**

No.	Kelompok Pangan	Penyediaan Pangan (Ton)				
		Produksi	Perubahan Stock	Impor	Ekspor	Jumlah
1.	Padi-Padian	571.652,14	2.839,82	17.174,00	319.418,00	272.247,96
2.	Makanan Berpati	13.217,90	-	11.732,74		24.949,90
3.	Gula	2.982	-	5.390,00	-	8.372
4.	Buah Biji Berminyak	188.993,84	-	516	96.618,00	92.891,84
5.	Buah-Buahan	56.602,70	-	3.339,00	32.062,00	27.879,70
6.	Sayuran	11.322,08	-	26.326,84	1.654,0	35.994,92
7.	Daging	4.022,66	-	860	2.873,00	1.989,66
8.	Telur	2.224,83	-	4.958,00	9	7.173,83
9.	Susu	-	-	5.824,00	-	5.824,00
10.	Ikan	51.271,45	-	145	25.122,00	26.294,45
11.	Minyak/Lemak	1.876,56	-	99.978,0	73.560	28.265,44

Sumber : Diolah oleh Dinas Pangan Kab. Pesisir Selatan

Dari tabel diatas terlihat bahwa kelompok padian-padian memberikan sumbangan terbesar dalam penyediaan pangan di Kabupaten Pesisir Selatan tahun 2018 yaitu sebesar 571.652,14 ton berasal dari produksi

daerah. Penyediaan terbesar disumbangkan oleh produksi padi yaitu 352.942 ton dan penyediaan jagung sebesar 117.871 ton.

## B. PENGGUNAAN PANGAN ( FOOD UTILIZATION)

Di Kabupaten Pesisir Selatan, bahan pangan dipergunakan/dipakai untuk keperluan pakan, bibit, industri makanan dan non makanan dan tercecer. Kondisi penggunaan/pemakaian pangan di Kabupaten Pesisir Selatan selama tahun 2018 yaitu sebagaimana tertera pada tabel dibawah ini.

**Tabel 7**  
**Penggunaan /Pemakaian Pangan di Kabupaten Pesisir Selatan**  
**Tahun 2018**

No	Kelompok Pangan	Pemakaian Dalam Propinsi (Ton)					
		Pakan	Bibit	Diolah untuk Makanan	untuk Non Makanan	Tercecer	Bahan Makanan
1.	Padi-Padian	12.241,3	7.991,8	160.724,2	-	11.992,6	73.618,1
2.	Makanan Berpati	499,0	-	-	-	564,5	23.887,0
3.	Gula	-	-	-	-	81,9	8.290,0
4.	Buah Biji Berminyak	1,8	-	59.602,4	-	3.317,1	29.970,3
5.	Buah-Buahan	-	-	-	-	1.274,6	26.605,0
6.	Sayuran	-	199,2	-	-	1.673,6	34.122,0
7.	Daging	-	-	-	-	100,7	1.914,8
8.	Telur	-	266,4	-	-	174,3	6.733,0
9.	Susu	-	-	-	-	-	5.824,0
10.	Ikan	-	-	-	-	220,1	26.074,2
11.	Minyak/ Lemak	-	-	-	-	438,7	27.855,8
<b>JUMLAH</b>		<b>12.742,1</b>	<b>8.457,4</b>	<b>220.326,6</b>	<b>-</b>	<b>19.838,1</b>	<b>264.894,2</b>

Sumber : Diolah oleh Dinas Pangan Kab. Pesisir Selatan

Dari tabel diatas terlihat bahwa dari 11 kelompok bahan pangan, jumlah pemakaian/penggunaan dalam Kabupaten Pesisir Selatan paling banyak sebagai bahan makanan (tersedia untuk dikonsumsi) sebesar 264.894,2 ton, dan diolah untuk makanan sebanyak 220.326,6 ton, tercecer 19.838,1 ton, diolah untuk bibit 8.742,4 ton, untuk pakan 12.742,1 ton dan non makanan data tidak tersedia.

### C. KETERSEDIAAN BAHAN MAKANAN

Ketersediaan bahan makanan diperoleh dari ketersediaan masing-masing bahan makanan dibagi dengan jumlah penduduk, disajikan dalam bentuk kuantum (volume) yang dinyatakan dalam satuan kg/kap/tahun dan gram/kap/hari dan kandungan gizi seperti energi, protein dan lemak yang dinyatakan dalam satuan **Kkal** untuk energi, **gram** untuk protein dan lemak.

**NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)  
KABUPATEN PESISIR SELATAN  
TAHUN 2018 (ANGKA TETAP)**













**NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)  
KABUPATEN PESISIR SELATAN  
TAHUN 2019 (ANGKA SEMENTARA)**











**BAB V**  
**ANALISA KETERSEDIAAN PANGAN**  
**BERDASARKAN ANGKA KECUKUPAN GIZI (AKG) DAN**  
**POLA PANGAN HARAPAN (PPH)**

Dalam menganalisa ketersediaan pangan berdasarkan Angka Kecukupan Gizi (AKG) dan Pola Pangan Harapan (PPH), maka pengelompokan pangan dari Neraca Bahan Makanan (NBM) sebanyak 11 kelompok bahan pangan, perlu di konversi menjadi 9 kelompok bahan pangan untuk Pola Pangan Harapan (PPH) seperti tabel dibawah ini :

**Tabel 11**  
**Kelompok Bahan Pangan Berdasarkan Neraca Bahan Makanan (NBM)**  
**dan Pola Pangan Harapan (PPH)**

No.	Kelompok Pangan NBM	Kelompok Pangan PPH
1	Padi-padian	Padi-padian
2	Umbi-umbian	Umbi-umbian (Plus Kentang)
3	Gula	Gula
4	Buah/Biji Berminyak (Kacang Tanah, Kedelai, Kacang Hijau, Kelapa)	Buah/Biji Berminyak (Hanya Kelapa)
5	Buah-buahan	Kacang-Kacangan (Kacang Tanah, Kedelai, Kacang Hijau, Kacang Merah)
6	Sayur-sayuran	Sayur & Buah (Minus Kentang & Kacang Merah)
7	Daging, termasuk jeroan	Pangan Hewani (Minus Jeroan)
8	Telur	Minyak & Lemak (Plus Jeroan)
9	Susu	Lain-lain
10	Ikan	-
11	Minyak & Lemak	-

Dari analisa ketersediaan pangan berdasarkan AKG dan PPH akan dapat menunjukkan kualitas/mutu gizi dan keragaman ketersediaan pangan di suatu daerah yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat. Untuk dapat hidup sehat, tubuh membutuhkan 5 kelompok asupan gizi esensial yaitu : 1) Karbohidrat,

2) Protein, 3) Lemak , 4) Vitamin dan 5) Mineral. Semakin beragam pangan yang dikonsumsi, semakin baik zat gizi yang diperoleh. Rekomendasi WNPG X Tahun 2012 menetapkan Angka Kecukupan Gizi di Indonesia adalah sebesar 2.000 kkal/kap/hr untuk tingkat konsumsi energi dan sebesar 2.400 kkal/kap/hr untuk tingkat ketersediaan energi.

#### **A. AKG DAN PPH KETERSEDIAAN PANGAN TAHUN 2018**

Realisasi ketersediaan pangan untuk dikonsumsi di Kabupaten Pesisir Selatan tahun 2018, bila dikaitkan dengan target Angka Kecukupan Gizi (AKG) maka realisasi ketersediaan sebesar 4.054 Kkal/kap/hr, telah memenuhi 180,95% dari target ketersediaan dan 219% dari target konsumsi. Untuk lebih jelasnya tingkat pencapaian ketersediaan pangan untuk masing-masing kelompok pangan dapat dilihat pada Tabel 12.

Dari Tabel 12, dapat dilihat bahwa secara jumlah total ketersediaan energi telah memenuhi target ketersediaan energi, akan tetapi dari 9 kelompok bahan pangan baru 3 kelompok bahan pangan yang telah memenuhi target ketersediaan energi yaitu kelompok bahan pangan Padi-padian 129,61%, Minyak dan Lemak 620,83%, dan Buah/biji Berminyak 463,88% sedangkan 5 kelompok bahan pangan belum memenuhi target AKG yaitu kelompok bahan pangan Umbi-umbian 120,23%, Pangan Hewani 63,88%, Kacang-kacangan 10,83%, Gula 149,16% dan Sayur & Buah 70,13%. Kelompok bahan pangan lain-lain tidak tersedia data.

**Tabel 12.**  
**Angka Kecukupan Gizi (AKG) Tingkat Konsumsi dan Ketersediaan**  
**Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Tahun 2018**

No	Kelompok Pangan	Realisasi Ketersediaan Energi (Kkal/kap/hr)	Target Ketersediaan Energi (Kkal/Kap/hr)		Persentase Ketersediaan Energi terhadap Target (%)	
			Konsumsi	Penyediaan	Konsumsi	Penyediaan
1	Padi-padian	1.550	1.000	1.200	155	129,61
2	Umbi-umbian	202	120	144	168	120,23
3	Pangan Hewani	184	240	288	76	63,88
4	Minyak & Lemak	1.490	200	240	745	620,83
5	Buah/Biji berminyak	334	60	72	556	463,88
6	Kacang-kacangan	13	100	120	13	10,83
7	Gula	179	100	120	179	149,16
8	Sayur & Buah	101	120	144	84	70,13
9	Lain-lain	-	60	72	-	-
	<b>Total</b>	<b>4.054</b>	<b>2.000</b>	<b>2.400</b>	<b>219</b>	<b>180,95</b>

Sumber : Data olahan NBM & PPH

Untuk melihat kualitas/mutu gizi dan keragaman ketersediaan pangan dapat dianalisa melalui Pola Pangan Harapan (PPH), maka ketersediaan pangan pada tahun 2016 memberikan skor PPH sebesar 63,26 dari skor ideal 100, dapat dilihat pada Tabel 13. Pada tabel tersebut 3 kelompok bahan pangan padi-padian, minyak dan lemak serta buah/biji berminyak telah berlebih dan perlu dipertahankan, sedangkan 5 kelompok bahan pangan, umbi-umbian, pangan hewani, kacang-kacangan, gula dan sayuran dan buah masih kurang sehingga perlu ditingkatkan. Kelompok bahan pangan lain-lain tidak tersedia data.

**Tabel 13**  
**Pola Pangan Harapan (PPH) Tingkat Ketersediaan**  
**Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Tahun 2018**

No	Kelompok Bahan Pangan	Energi (Kalori)	% AKE	Bobot	Skor Riil	Skor PPH	Skor Maks	Ket
1	Padi-padian	1.550	70,4	0,5	35,2	25,0	25,0	+
2	Umbi-umbian	202	9,2	0,5	4,6	2,5	2,5	+
3	Pangan Hewani	184	8,4	2,0	16,7	16,7	24,0	-
4	Minyak & Lemak	1.490	67,7	0,5	33,9	5,0	5,0	+
5	Buah/Biji berminyak	334	15,2	0,5	7,6	1,0	1,0	+
6	Kacang-kacangan	13	0,6	2,0	1,2	1,2	10,0	+
7	Gula	179	8,2	0,5	4,1	2,5	2,5	+
8	Sayur & Buah	101	4,6	5,0	23,0	23,0	30,0	-
9	Lain-lain	-	-	-	-	-	-	-
	<b>Total</b>	<b>4.054</b>	<b>184,3</b>		<b>100,4</b>	<b>76,88</b>	<b>100,0</b>	

Sumber : Data olahan NBM & PPH

## **B. AKG DAN PPH KETERSEDIAAN PANGAN TAHUN 2019**

Realisasi ketersediaan pangan untuk dikonsumsi di Kabupaten Pesisir Selatan tahun 2019, bila dikaitkan dengan target Angka Kecukupan Gizi (AKG) maka realisasi ketersediaan sebesar 4.002,40 Kkal/kap/hr, telah memenuhi 164,82% dari target ketersediaan dan 197,79% dari target konsumsi. Untuk lebih jelasnya tingkat pencapaian ketersediaan pangan untuk masing-masing kelompok pangan dapat dilihat pada Tabel 14.

Dari tabel tersebut dapat dilihat bahwa secara jumlah total ketersediaan energi telah memenuhi target ketersediaan energi, akan tetapi dari 9 kelompok bahan pangan baru 3 kelompok bahan pangan yang telah memenuhi target ketersediaan energi yaitu kelompok bahan pangan Padi-padian 165,13%, Minyak dan Lemak 478,62%, dan Buah/biji Berminyak

482,75%, sedangkan 5 kelompok bahan pangan belum memenuhi target AKG yaitu kelompok bahan pangan Umbi-umbian 53,42%, Pangan Hewani 60,2%, Kacang-kacangan 14,79%, Gula 90,74% serta Sayur dan Buah 70,12%. Sedangkan kelompok bahan pangan lain-lain tidak tersedia data.

**Tabel 14.**  
**Angka Kecukupan Gizi (AKG) Tingkat Konsumsi dan Ketersediaan Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Tahun 2019**

No	Kelompok Pangan	Realisasi Ketersediaan Energi (Kkal/kap/hr)	Target Ketersediaan Energi (Kkal/Kap/hr)		Persentase Ketersediaan Energi terhadap Target (%)	
			Konsumsi	Penyediaan	Konsumsi	Penyediaan
1	Padi-padian	1.444	1.000	1.200	144,4	120,33
2	Umbi-umbian	209	120	144	174,16	145,13
3	Pangan Hewani	230	240	288	95,83	79,86
4	Minyak & Lemak	2.668	200	240	1,334	1.111,66
5	Buah/Biji berminyak	364	60	72	606,66	505,55
6	Kacang-kacangan	13	100	120	13	594,16
7	Gula	179	100	120	179	149,16
8	Sayur & Buah	89	120	144	74,16	61,80
9	Lain-lain	-	60	72	-	-
	<b>Total</b>	<b>3.956</b>	<b>2.000</b>	<b>2.400</b>	<b>291,32</b>	<b>307,51</b>

Sumber : Data olahan NBM & PPH

Untuk melihat kualitas/mutu gizi dan keragaman ketersediaan pangan dapat dianalisa melalui Pola Pangan Harapan (PPH), maka ketersediaan pangan pada tahun 2017 memberikan skor PPH sebesar 71,83 dari skor ideal 100, dapat dilihat pada Tabel 15. Pada tabel tersebut 4 kelompok bahan pangan padi-padian, minyak dan lemak, buah/biji berminyak serta sayuran dan buah telah berlebih dan perlu dipertahankan, sedangkan 4 kelompok bahan pangan umbi-umbian, pangan hewani, kacang-kacangan dan gula masih kurang sehingga perlu ditingkatkan.

**Tabel 15.**  
**Pola Pangan Harapan (PPH) Tingkat Ketersediaan**  
**Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Tahun 2019**

No	Kelompok Bahan Pangan	Energi (Kalori)	% AKE	Bobot	Skor Riil	Skor PPH	Skor Maks	Ket
1	Padi-padian	1.444	65,7	0,5	32,8	25,0	25,0	+
2	Umbi-umbian	209	9,5	0,5	4,7	2,5	2,5	+
3	Pangan Hewani	230	10,4	2,0	20,9	20,9	24,0	-
4	Minyak & Lemak	2.668	121,3	0,5	60,6	5,0	5,0	+
5	Buah/Biji berminyak	364	16,5	0,5	8,3	1,0	1,0	+
6	Kacang-kacangan	13	0,6	2,0	1,2	1,2	10,0	+
7	Gula	179	8,2	0,5	4,1	2,5	2,5	+
8	Sayur & Buah	89	4,0	5,0	20,2	20,2	30,0	-
9	Lain-lain	-	-	-	-	-	-	
	<b>Total</b>	<b>5.196</b>	<b>236,2</b>		<b>152,8</b>	<b>78,25</b>	<b>100,0</b>	

Sumber : Data olahan NBM & PPH

## **BAB VI PENUTUP**

### **A. Kesimpulan**

1. Tingkat ketersediaan pangan di Kabupaten Pesisir Selatan selama tahun 2018 untuk energi sebesar 4.002,40 Kkal/kap/hr dan telah melebihi dari target rekomendasi WNPG X sebesar 166,76%, sedangkan protein sebesar 69,32 gram/kap/hr dan telah melebihi dari target rekomendasi WNPG X sebesar 63,0%. Kelompok pangan yang menunjukkan kelebihan (surplus) terutama untuk kelompok padi-padian, minyak dan lemak, dan gula, sedangkan kelompok pangan lainnya masih mengalami kekurangan.
2. Tingkat ketersediaan pangan di Kabupaten Pesisir Selatan selama tahun 2019 (Angka Sementara) untuk energi sebesar 5.193 Kkal/kap/hr dan telah melebihi dari target rekomendasi WNPG X sebesar 216,37%, sedangkan protein sebesar 69,91 gram/kap/hr dan telah melebihi dari target rekomendasi WNPG X sebesar 110,96%. Kelompok pangan yang menunjukkan kelebihan (surplus) terutama untuk kelompok padi-padian, minyak dan lemak, sayuran dan buah-buahan, sedangkan kelompok pangan lainnya masih mengalami kekurangan.
3. Komposisi ketersediaan energi antara pangan nabati dengan hewani di Kabupaten Pesisir Selatan tahun 2018 belum berimbang, dimana ketersediaan energi pangan nabati sebesar 3.818,43 Kkal/kap/hr dan pangan hewani hanya 183,96 kkal/kap/hr.
4. Kelompok padi-padian merupakan penyumbang energi terbesar dari total ketersediaan energi pada tahun 2018 dari total ketersediaan energi pada tahun 2018, diikuti kelompok pangan minyak/lemak dan buah biji berminyak.

5. Dari Analisa Angka Kecukupan Gizi (AKG) dan Pola Pangan Harapan (PPH) menunjukkan bahwa kualitas/mutu gizi dan keragaman ketersediaan pangan di Kabupaten Pesisir Selatan masih rendah. Tahun 2018 PPH ketersediaan 76,88 dan tahun 2019 (Angka Sementara) terjadi penurunan menjadi 73,47 dari 100 PPH ideal.
6. Untuk mencapai Angka Kecukupan Gizi (AKG) dan Pola Pangan Harapan (PPH) perlu melakukan peningkatan ketersediaan yang masih kurang dari ideal yaitu kelompok pangan umbi-umbian, pangan hewani dan kacang-kacangan.

## **B. Saran**

Neraca Bahan Makanan (NBM) ini telah memberikan gambaran secara agregat tentang situasi ketersediaan pangan dan ketersediaan gizi untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Pesisir Selatan selama tahun 2018-2019. Oleh sebab itu diharapkan buku ini dapat dijadikan sebagai acuan dalam penyusunan perencanaan pembangunan ketahanan pangan untuk masa mendatang oleh instansi terkait.

## LAMPIRAN 1.

### 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 lain-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 hasil 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 berkulit 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, pepaya, 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



## LAMPIRAN 2.

### CARA MENGHITUNG RASIO DENGAN MENGGUNAKAN TABEL INPUT-OUTPUT

#### 1. Menyesuaikan / Memecah 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 sektor 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 kedalam 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 homogen, untuk memastikan bahwa ekspor dan impor suatu komoditas yang tergabung dalam satu kelompok komoditas tidak ada yang masuk kedalam kelompok komoditas lain.
- b. Melakukan pengelompokan 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 Industri Pemakai Bahan Pangan**

- a. Melakukan identifikasi distribusi barang oleh industri penghasil kedalam industri pengguna. Langkah ini dilakukan dengan memperhatikan baris komoditas yang ada dalam NBM pada Tabel I – O dan mencatat sektor kolom pengguna sebagai ‘alamat’ industri pengolah bahan makanan
- b. Membuat neraca produksi untuk setiap komoditas sesuai NBM tersebut, utamanya pada kelompok industri besar sedang tahap ini merupakan persiapan untuk memberikan gambaran tentang struktur penggunaan bahan makanan didalam industri
- c. Menyusun ratio distribusi struktur ongkos industri yang bersangkutan berdasarkan nilai nominal.

#### **5. Menghitung Ekspor dan Besaran**

- a. Menghitung besaran ekspor dari industri pengolah bahan makanan baik secara nominal maupun kualitas.
- b. Melakukan konversi dari produk turunan menjadi berat bersih bahan pangan yang diekspor berdasarkan ratio penggunaan bahan makanan di dalam industri pengolahan diatas. Dengan demikian diperoleh faktor koreksi netto ketersediaan bahan makanan di dalam negeri.

#### **6. Mengestimasi ( Rasio ) Produk Yang Tercecer dan Bibit**

Sel-sel yang terdapat pada posisi diagonal dalam Tabel I – O disebut dengan diagonal sektor. Didalam sel-sel ini menggambarkan bahwa dari dua komoditas yang bersangkutan meng-input dirinya sendiri. Sel-sel ini terdiri dari 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 kedua komponen tersebut harus melacak kembali ke lembar kerja.

Selanjutnya rasio bibit merupakan pembagian nilai bibit dengan nilai out-put dan rasio produk yang tercecer adalah hasil bagi antara nilai produk yang tercecer dengan nilai out-put untuk masing-masing

komoditas. Rasio-rasio ini apabila dikalikan dengan volume dari 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 3.**

**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 (GKG)	-
Gabah / Beras	Gabah Kering giling (GKG)	Beras	62.74
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	Tapioka	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
<b>Buah-buahan</b>			
Alpoket	-	Alpoket	-
Jeruk	-	Jeruk segar	-
Duku	-	Duku segar	-
Durian	-	Durian segar	-
Jambu	-	Jambu segar	-
Mangga	-	Mangga segar	-

Nanas	-	Nanas segar	-
Pepaya	-	Pepaya segar	-
Pisang	-	Pisang segar	-
Rambutan	-	Rambutan segar	-
Salak	-	Salak segar	-
Sawo	-	Sawo segar	-
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	-	Kentang 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	Bawang putih kering konsumsi	71
Bawang Putih	Bawang putih segar	Bawang putih kering konsumsi	71
Lainnya	-	Lainnya	-
<b>Daging</b>			
Daging Sapi	Karkas	Daging	74.93
Daging Kerbau	Karkas	Daging	70.30
Daging Kambing	Karkas	Daging	67.83
Daging Domba	Karkas	Daging	68.38
Daging Kuda	Karkas	Daging	72.28
Daging Babi	Karkas	Daging	67.47
Daging Ayam Buras	Karkas	Daging	58
Daging Ayam Ras	Karkas	Daging	58
Daging Itik	Karkas	Daging	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	-
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	-
<b>Minyak dan Lemak</b>			
Kacang tanah / minyak	Biji kering	Minyak	52
Kopra / minyak goreng	Kopra	Minyak goreng kelapa	60
Minyak sawit	-	Minyak sawit	-

Minyak sawit / minyak goreng	Minyng 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 4**

**BESARAN KONVERSI PERUBAHAN STOK**

<b>Jenis Bahan Makanan</b>	<b>Perubahan Stok ( % )</b>	
<b>1</b>	<b>2</b>	
<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 / Tapioka	(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	0.02	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)
<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 di tambah kolom impor dikurang kolom ekspor
- 2 Persentase terhadap penyediaan dalam negeri

## LAMPIRAN 5

### PROSENTASE BESARAN KONVERSI TERHADAP PENYEDIAAN DALAM NEGERI

Jenis bahan makanan	Pakan	Bibit	Diolah untuk		Tercecer
			Makanan	Bukan makanan	
1	2	3	4	5	6
<b>I. PADI -PADIAN</b>					
Gandum					-
Tepung gandum	-	-	-	0.19	0.29
Padi gagang / gabah	0.44	-	-	0.56	5.40
Gabah / beras	0.17	-	-	0.66	2.50
Jagung	6.00	-	-	20.02	5.00
Jagung basah	-	-	-	-	-
<b>II. MAKANAN BERPATI</b>					
Ubi jalar	2.00	-	-	0.66	10.00
Ubi kayu	2.00	-	-	7.59	2.13
Ubi kayu / gaplek	-	-	-	17.80	0.72
Ubi kayu / tapioka	-	-	-	17.80	0.71
Sagu	-	-	-	17.80	0.72
<b>III. Gula</b>					
Gula pasir	-	-	-	0.09	0.98
Gula mangkok	-	-	-	0.09	-
<b>IV. Buah Biji berminyak</b>					
Kacang tanah berkulit	-	-	-	-	5.00
Kacang tanah lepas kulit	-	-	8.51	4.19	5.00
Kedelai	0.34	-	-	3.29	5.00
Kacang hijau	2.00	-	-	-	5.00
Kelapa berkulit	-	0.05	53.12	0.63	3.65
Kelapa daging/kopra	-	-	-	1.00	1.09

1	2	3	4	5	6
<b>V. BUAH-BUAHAN</b>					
Alpoket	-	-	-	0.82	0.81
Jeruk	-	-	-	-	3.9 1
Duku	-	-	-	-	0.81
Durian	-	-	-	-	10.00
Jambu	-	-	-	-	0.81
Mangga	-	-	-	-	7 .00
Nanas	-	-	-	-	5.20
Pepaya	-	-	-	-	6.20
Pisang	-	-	-	-	4.70
Rambutan	-	-	-	-	0.81
Salak	-	-	-	-	6.80
Sawo	-	-	-	-	0.81
Lainnya	-	-	-	0.08	0.83
<b>VI. SAYUR-SAYURAN</b>					
Bawang Merah	-	0.24	-	-	8.36
Ketimun	-	0.71	-	0.05	2.48
Kacang Merah	-	2.87	-	-	2.75
Kacang Panjang	-	0.44	-	-	2.73
Kentang	-	1.19	-	0.05	5.02
Kubis	-	-	-	-	5.59
Tomat	-	0.71	-	-	8.83
Wortel	-	-	-	0.05	2.46
Cabe	-	0.71	-	0.05	5.27
Terong	-	0.73	-	-	2.52
Petsai/ Sawi	-	-	-	-	2.46
Bawang Daun	-	0.70	-	-	2.46
Kangkung	-	0.58	-	-	2.58
Lobak	-	0.39	-	-	2.79
Labu siam	-	0.43	-	-	2.74
Buncis	-	0.44	-	-	2.73
Bayam	-	0.44	-	-	2.73

1	2	3	4	5	6
Bawang Putih	-	0.24	-	-	7.13
Lainnya	-	0.64	-	0.04	2.61
<b>VII. DAGING</b>					
Daging Sapi	-	-	-	-	5.00
Daging Kerbau	-	-	-	-	5.00
Daging Kambing	-	-	-	-	5.00
Daging Domba	-	-	-	-	5.00
Daging Kuda/lainnya	-	-	-	-	5.00
Daging Babi	-	-	-	-	5.00
Daging Ayam Buras	-	-	-	-	5.00
Daging Ayam Ras	-	-	-	-	5.00
Daging Itik	-	-	-	-	5.00
Jeroan semua jenis	-	-	-	-	
<b>VIII. TELUR</b>					
Telur Ayam Buras	-	25 .00	-	-	3.86
Telur Ayam Ras	-	-	-	-	2.05
Telur Itik	-	13.50	-	-	3.92
<b>IX. SUSU MILK</b>					
Susu Sapi	10.00 3)	-	-	-	5.70
Susu Impor	-	-	-	-	-
<b>X. IKAN</b>					
Tuna/Cakalang/Tongkol	-	-	-	-	15.00
Kakap	-	-	-	-	15.00
Cucu	-	-	-	-	15.00
Bawal	-	-	-	-	15.00
Teri	-	-	-	0.60	15.00
Lemuru	-	-	-	-	15.00
Kembung	-	-	-	-	15.00
Tenggiri	-	-	-	-	15.00
Bandeng	-	-	-	-	15.00
Belanak	-	-	-	-	15.00

1	2	3	4	5	6
Mujair	-	-	-	-	15 .00
Ikan Mas	-	-	-	-	15 .00
Udang	-	-	-	0.12	15 .00
Rajungan	-	-	-	-	15 .00
Kerang darah	-	-	-	0.12	15 .00
Cumi-cumi & Sotong	-	-	-	0.12	15 .00
Lainnya	-	-	-	-	15 .00
<b>XI. MINYAK DAN LEMAK</b>					
Kacang tanah/Minyak	-	-	-	-	-
Kopra/Minyak goreng	-	-	-	0.78	1.56
Minyak sawit	-	-	-	1.49	2.39
Minyak sawit/Minyak goreng	-	-	-	1.34	1.55
Inti sawit	-	-	-	0.92	-
Lemak Sapi	-	-	-	1,48	-
Lemak Kerbau	-	-	-	3,81	-
Lemak kambing	-	-	-	0,99	-
Lemak Domba	-	-	-	2,30	-
Lemak Babi	-	-	-	1,70	-

## LAMPIRAN 6

### KONVERSI YANG DIGUNAKAN UNTUK TERNAK

Jenis ternak	Dari berat karkas 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 (kampung)	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 Peternakan (Karks) dalam rangka NBM Tahun 2002, Badan Pusat Statistik
3. Hasil Penelitian Departemen Kesehatan, 1967

**LAMPIRAN 7**

**KONVERSI OLAHAN KOMODITAS PERIKANAN**

<b>KOMODITAS</b>		<b>ANGKA KONVERSI ( % )</b>
<b>1</b>		<b>2</b>
1. Ikan, Binatang berkulit keras dan lunak Segar (hidup atau mati), dingin, beku, kering, asin, dalam air garam atau direbus. a. Ikan segar, beku		
1. Ikan Hidup	Ikan Trout Belut Ikan Mas Ikan Lainnya	100 100 100 100
2. Ikan Segar atau dingin.	<b>a. Ikan Air Laut:</b> 1. Trout 2. Salem Pasific 3. Salem Lainnya 4. Halibut 5. Plaice 6. Sole 7. Ikan pipih lainnya 8. Tuna bersirip panjang 9. Tuna bersidp kuning 10. Cakalang / tongkol 11. Ikan tuna lainnya 12. Herring 13. Cod 14. Sardine 15. Haddock 16. Coalfish	100 100 100 100 100 100 100 100 100 100 100 100 100 100 100 100
<b>1</b>		<b>2</b>
	17. Mackerel 18. Dogfish	100 100

	19. Lainnya	100
	<b>b. Ikan Darat</b>	
	Belut	100
	Lainnya	100
3. Ikan dibekukan.	<b>a. Ikan Air Laut:</b>	
	1. Salem Pasific	80
	2. Trout	80
	3. Salem Atlantic	80
	4. Salem Lainnya	80
	5. Halibut	80
	6. Plaice	80
	7. Sole	80
	8. Ikan pipih lainnya	80
	9. Tuna bersirip panjang	85
	10. Tuna bersirip kuning	85
	11. Cakalang / tongkol	85
	12. Ikan tuna lainnya	84
	13. Herring	80
	14. Cod	80
	15. Sardine	90
	16. Haddock	80
	17. Coalfish	80
	18. Mackerel	80
	19. Dogfish	80
	20. Bass	80
	21. Hake	80
	22. Lainnya	93
	<b>b. Ikan darat</b>	
	1. Belut (beku)	80
	2. Lainnya	80
4. Ikan Belahan.	<b>a. Segar atau dingin.</b>	
	1. Tanpa tulang	100
	2. Ikan laut	100
	3. Ikan darat	100
	<b>1</b>	<b>2</b>
	<b>b. Dibekukan.</b>	
	1. Tanpa tulang	56
	2. Ikan laut	80
	3. Ikan darat	80
5. Hati dan Telur Ikan.	<b>a. Segar atau</b>	

	<b>dingin.</b>	
	1. Hati Ikan	100
	2. Telur Ikan	100
	b. Dibekukan.	
	1. Hati Ikan	80
	2. Telur Ikan	80
1.2. Ikan kering, asin, dalam air garam, atau diasap		
a. Tepung Ikan dapat dimakan		25
b. Hati dan telur Ikan diasap		30
c. Hati dan telur Ikan kering, asin		40
d. Ikan belahan kering, asin		60
e. Salem diasap		65
f. Herring diasap		65
g. Ikan belahan diasap		65
h. Cod kering, asin		60
i. Teri kering, asin		41
j. Perut Ikan kering, asin		60
k. Sirip Ikan hiu kering, asin		40
l. Ikan laut lainnya kering, asin		50
m. Ikan darat kering, asin		60
n. Herring asin, dalam air garam		60
o. Cod asin, dalam air garam		60
p. Anchovies asin, dalam air garam		40
q. Teri asin, dalam air garam		40
r. Perut Ikan asin, dalam air garam		60
s. Sirip Ikan hiu asin, dalam air garam		40
t. Ikan lainnya (laut dan darat)asin,		50
u. dalam air garam		
v. Ikan lainnya (laut dan darat)asin, dalam air garam		51
<b>1</b>		<b>2</b>
1.3. Bianatang berkulit keras dan lunak hidup. Segar. dingin, beku, kering, asin, dalam air garam, atau direbus.		
Udang karang (Paniluris Sp)	Beku	60
	Tidak beku	40

Udang besar (Homorus Sp)	Beku	60
	Tidak beku	40
Udang kecil dan udang biasa	Beku	42
	Tidak beku	40
Udang Sungai	Beku	60
	Tidak beku	40
Udang lainnya:	Beku	60
	Tidak beku	40
Kepiting	Beku	70
	Tidak beku	100
1.4 Tiram hidup, segar/dingin, beku, kering, asin, dalam air garam		60
Kerang darah	Hidup, segar atau dingin	100
	Beku	40
	Kering, asin, dalam air garam	30
Remis:	Hidup, segar atau dingin	100
	Beku	40
	Kering, asin, dalam air garam	30
<b>1</b>		<b>2</b>
Cumi-cumi dan Sotong:	Hidup, segar atau dingin	100
	Beku	76
	Kering, asin, dalam air garam	40
Gurita	Hidup, segar atau dingin	100
	Beku	80
	Kering, asin, dalam air garam	30

laut:	Bekicot/siput lain dari siput		60
	Kepah :	Hidup, segar atau dingin	60
		Kering, asin, dalam air garam	60
	Kijing :	Hidup, segar atau dingin	100
		Kering, asin, dalam air garam	30
	Abalon :	Hidup, segar atau dingin	100
		Kering, asin, dalam air garam	30
	Ubur-ubur hidup, segar atau dingin		80
	Kering asin dalam air garam		
	Lainnya ( termasuk teripang, kepah, Kijing, abalon)	Hidup, segar atau dingin	10
		Kering, asin, dalam air garam	30
2. Ikan binatang berkulit keras dan binatang lunak diolah atau diawetkan, dalam kemasan kedap udara/tdk			
	<b>1</b>		<b>2</b>
2.1. Ikan diolah atau diawetkan			
2.1.1 Dalam kemasan udara	1. Salmon		60
	2. Herring		60
	3. Sardine & brisiling/sprat dalam		60
	4. Sardine tidak dalam saos tomat		60
	5. Brisling		60
	6. Ikan sardine lainnya		60
	7. Tuna, skipjck & atlantik boniyo		60
	8. Cakalang tongkol		60
	9. Mackerel		60
	10. Anchovies		60
	11. Ikan diolah dan diawetkan		60

	12. Kaviar/pengganti kaviar	60
	13. Lainnya	60
2.1.2. Dalam Kemasan tidak kedap udara :	1. Salmon	60
	2. Herring	60
	3. Sardine	49
	4. Tuna, Cakalang, Tongkol	52
	5. Mackerel	60
	6. Anchovies	60
	7. Ikan diolah atau diawetkan	60
	8. Kaviar atau pengganti kaviar	60
	9. Lainnya	60
2.2.1. Dalam Kemasan kedap udara:	a. Diolah/diawetkan	
	1. Kepiting	43
	2. Udang kecil dan udang biasa	35
	<b>1</b>	<b>2</b>
	3. Udang besar (homarus Sp)	60
	4. Udang Lainnya	60
	b. Tidak diolah/tidak diawetkan	
	1. Udang Karang (Paniluris Sp)	60
	2. Udang besar (homarus Sp)	60
	3. Udang kecil dan udang biasa	60
	4. Kepiting	60
	5. Udang Sungai	60
	6. Udang Lainnya	60
2.2.2. Dalam Kemasan tidak kedap udara:	1. Kepiting	60
	2. Udang kecil dan udang biasa	60
	3. Udang besar (homorus Sp)	60

	4. Udang Lainnya	60
	5. Lainnya	60
3. Minyak dan lemak berasal dari binatang air, Murni atau tidak. Minyak hati ikan Cod Minyak hati ikan lainnya Minyak, lemak dan terasi dari ikan Minyak dan lemak dari binatang laut menyusui		- - - -
4. Bahan Umpan dan pupuk berasal dari binatang air tidak baik untuk dimakan manusia. Tepung Ikan		-
<b>1</b>		<b>2</b>
Tepung Udang Makanan Ikan Pupuk ikan mentah Lainnya		- - -
5. Hasil Binatang air lainnya.		
1. Paha kodok		
2. Segar atau dingin		100
3. Beku		40
4. Daging kodok:		
5. Segar atau		100
6. Beku		40
7. Daging lainnya dari kodok		100
8. Other extract from crustaceans, mollusca		20
9. Other meat of swine		-
10. Kulit penyu		-
11. Tulang ikan paus dan semacamnya		-
12. Batu karang dan barang serupa itu		-
13. Indung Mutiara		-
14. Troka dan lola		-
15. Burgos		-
16. Kulit kerang lainnya		-
17. Bubuk dan sisa dari kulit kerang		-

18. Spons alam		-
19. Sisa ikan mentah		-
20. Produk lainnya dari ikan		100
21. Telur ikan		100
22. Sari ikan		60
23. Kerupuk udang		350
24. Terasi dan petis		20
25. Sop dan kaldu dari ikan		20
26. Kulit buaya mentah		-
27. Kulit ikan mentah		
28. Hiasan dan barang dad Wit kerang		
29. Mutiara alam		
30. Mutiara budidaya tidak dikerjakan		
<b>1</b>		<b>2</b>
31. Mutiara budidaya dikerjakan		
32. Barang dari mutiara atom atau budidaya		
33. Barang dari kulit penyu		
34. Kulit penyu dan barang dari kulit penyu		
35. Kulit mutiara dan barang dari kulit mutiara		-
36. Terasi dan sous lainnya dari ikan		30
6. Hasil Tanaman Air.		
Tanaman hias air laut		-
Tanaman hias air tawar:		
	Cabomba	-
	Echinodorus	-
	Elodea densa	-
	Pakis	-
	My Tiophillum	-
	Criptocoryne	-
	Sportiphillum	
	Lainnya	-
Ganggang laut (Rumput laut)		48
Ganggang lainnya		40
Agar-agar		40

## LAMPIRAN 8

### FAKTOR KONVERSI MAKANAN YANG DIPAKAI UNTUK PENGHITUNGAN PRODUKSI

Komoditi	A	B	C	D	E
<b>0.1 Gandum</b>					
A. Biji Gandum	100	139			
B. Tepung Gandum	72	100			
<b>0.2 Padi</b>					
A. Padi gagang basah	100	130	144	170	250
B. Padi gagang kering (di penggilingan)	77	100	111	131	192
C. Gabah Basah/panen	69	90	100	115.4 8	169
Gabah kering GKG (di penggilingan)	59	76.5	86.5 9	100	154
E. Beras	40	52	59.0 8	63.2	100
<b>0.3 Jagung</b>					
A. Jagung berkulit basah	100	133	167	256	278
B. Jagung berkulit kering	75	100	125	192	208
C. Jagung lepas kulit kering	60	80	100	154	167
D. Jagung pipilan kering	39	52	65	100	108
E. Jagung berasan	36	48	60	93	100
<b>0.4. Ubi Kayu</b>					
A. Ubi basah berkulit		100	278	295	357
B. Gapek		36	100	106	128
C. Pellet		34	94	100	120
D. Tapioka		28	78	83	100
<b>0.5. Sagu</b>					
A. Sagu	100	250			
B. Tepung sagu	40	100			
<b>0.6. Kacang Tanah</b>					
A. Glondongan basah berkulit		100	188	315	588
<b>Komoditi</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>
B. Glondongan kering berkulit (polong)		53	100	167	323

C. Biji kering lepas kulit		32	60	100	192
D. Minyak		17	31	52	100
<b>0.7. Kacang Kedelai</b>					
A. Batang dan daun basah	100	187.	549.		
		9	4		
B. Batang dan daun kering	53.2	100	292.		
			4		
C. Biji kering	18.2	34.2	100		
<b>0.8. Kacang hijau</b>					
A. Polong basah tanpa daun	100	125	186		
B. Polong kering	80	100	149		
C. Biji kering	83.8	67	100		
<b>0.9. Kelapa</b>					
A. Kelapa berkulit	100	416	909	1429	
B. Daging kelapa	24	100	222	370	
C. Kopra	11	45	100	167	
D. Minyak	7	27	60	100	
<b>10. Kelapa Sawit</b>					
A. Inti sawit	100	-	217		
B. Minyak sawit	-	100	154		
C. Minyak goreng	46	65	100		
<b>11. Telur</b>					
A. Telur berkulit	100	111			
B. Telur tanpa kulit	90	100			
<b>12. Bawang merah/bawang putih</b>		Bawang merah		Bawang putih	
		<b>A</b>	<b>B</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
A. Bawang segar		100	147	100	141
B. Bawang kering		68	100	71	100

**LAMPIRAN 9****KOMPOSISI BAHAN MAKANAN**

Jenis bahan makanan	Bagian yang dapat dimakan / Bdd (%)	Komposisi zat gizi per 100 gram bahan makanan		
		Kalori	Protein	Lemak
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
1. Padi-padian				
Tepung gandum	100	333	9.00	1.00
Beras	100	363	8.90	1.40
Jagung	90	355	9.20	3.90
Jagung basah (muda)	28	129	4.10	1.30
2. Makanan berpati				
Ubi jalar	90	139	1.30	0.40
Ubi kayu	85	154	1.00	0.30
Gaplek	100	338	1.50	0.70
Tapioka	100	362	0.50	0.30
Sagu	100	209	0.30	0.20
3. Gula				
Gula pasir	100	364	0.00	0.00
Gula merah	100	370	1.10	3.50
4. Buah/biji berminyak				
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
5. Buah-buahan				
Alpoket	61	85	0.90	6.50
Jeruk	71	44	0.W	0.20
Duku	64	63	1.00	0.20
Durian	22	134	2.50	3.00
Jambu	84	48	0.W	0.30
Mangga	65	56	0.60	0.20
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Nanas	51	40	0.60	0.30
Pepaya	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
Tomat	100	24	1.30	0.50
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
Lobak	87	19	0.90	0.10
Labu siam	80	24	0.80	0.20
Buncis	90	34	2.40	0.30
Bayam	71	16	0.90	0.40
Bawang Puth	88	95	4.50	0.20
Lainnya	82	28	2.30	0.40
<b>7. Daging</b>				
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
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
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
<b>8. Telur</b>				

Telur Ayam Buras	87	198	13.00	15.30
Telur Ayam Ras	89	154	12.40	10.80
Telur Itik	90	202	12.50	16.40
9. Susu				
Susu Sapi	61	3.20	3.50	3.50
Susu Impor	61	3.20	3.50	3.50
10. 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	112	20.00	3.00	3.00
Kembung	ill	19.40	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
Mujair	89	18.70	1.00	1.00
Ikan 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
11. Minyak dan lemak				
Minyak kacang tanah	902	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
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
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

Sumber : NBM Badan Bimas Ketahanan Pangan Deptan RI, 2005

