

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Program Ketahanan Pangan Nasional diartikan sebagai kemampuan negara untuk memenuhi kecukupan pangan seluruh penduduk. Kebijakan ketahanan pangan ini meliputi aspek ketersediaan jumlah dan mutunya, aksesibilitas (Keterjangkauan), stabilitas/kontinuitas pengadaan distribusi dan keamanan pangan. Komoditas yang ditangani adalah komoditas kebutuhan pangan pokok masyarakat seperti padi, jagung, kedelai dan pangan lokal (umbi-umbian). Menurut Undang-Undang No. 18 tahun 2012 tentang pangan bahwa Ketahanan Pangan adalah kondisi terpenuhinya pangan bagi negara sampai dengan perseorangan, yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup baik jumlah maupun mutunya, aman, beragam, bergizi, merata dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan untuk dapat sehat, aktif, produktif secara berkelanjutan.

Ketahanan Pangan diartikan sebagai kondisi terpenuhinya pangan dan ketersediaan yang cukup, tersedia setiap saat di semua daerah, mudah diperoleh rumah tangga, aman dikonsumsi dan dengan harga yang terjangkau. Ketahanan pangan dihasilkan dengan bekerjasama suatu sistem yang terdiri dari sub sistem ketersediaan, sub sistem distribusi dan sub sistem komunikasi. Arah pembangunan ketahanan pangan adalah untuk mewujudkan kemandirian pangan yang mampu menjamin ketersediaan pangan di tingkat nasional, daerah hingga rumah tangga, serta menjamin kondisi pangan yang cukup, aman, bermutu, dan bergizi seimbang di tingkat rumah tangga sepanjang waktu, melalui pemanfaatan sumberdaya dan budidaya lokal, teknologi inovatif dan peluang pasar, peningkatan ekonomi kerakyatan dan pengentasan kemiskinan. Pernyataan tersebut mengandung makna bahwa orientasi pembangunan ketahanan pangan adalah pemenuhan kebutuhan pangan dan gizi penduduk, baik dari sisi ketersediaan maupun konsumsi pangan berdasarkan sumber daya lokal dan sosial ekonomi budaya masyarakat.

Untuk mencapai ketahanan pangan masyarakat diperlukan perencanaan pangan dan gizi yang tepat, baik di tingkat nasional maupun wilayah. Perencanaan tersebut memerlukan informasi yang akurat tentang situasi ketersediaan, distribusi, konsumsi dan kerawanan pangan. Ketersediaan pangan berfungsi menjamin pasokan pangan untuk memenuhi kebutuhan seluruh penduduk dari segi kuantitas, kualitas keragaman dan keamanannya. Ketersediaan pangan dapat dipenuhi dari 3 (tiga) sumber yaitu ; produksi dalam negeri, pemasokan pangan, dan pengelolaan cadangan pangan. Ketersediaan pangan dapat diamati pada berbagai tingkatan yang secara hirarkhis mencakup rumah tangga, regional (kabupaten, kota, propinsi) dan nasional. Namun demikian, penyediaan pangan yang sesuai dengan kebutuhan gizi penduduk baik jumlah maupun mutunya, merupakan masalah yang masih harus ditemukan solusinya. Oleh karena itu diperlukan suatu upaya atau cara yang cepat, teliti dan mudah untuk memahami situasi dan mengembangkan ketersediaan pangan di suatu wilayah pada periode tertentu. Salah satu cara/instrumen untuk memperoleh gambaran situasi tersebut dapat dituangkan dalam suatu neraca atau tabel yang disebut dengan neraca bahan makanan (NBM).

Di dalam Neraca Bahan Makanan (NBM) disajikan angka rata-rata jumlah jenis bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk per kapita pertahun dalam kilogram serta per kapita per hari dalam satuan gram, pada kurun waktu tertentu. Selanjutnya untuk mengetahui nilai gizi bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi tersebut, maka angka ketersediaan pangan untuk konsumsi per kapita per hari diterjemahkan ke dalam satuan energi, protein, dan lemak per kapita per hari. Data/informasi situasi ketersediaan pangan yang disajikan dalam Tabel NBM, mencakup sumber-sumber pasokan dan penggunaan pangan dimana selisihnya merupakan ketersediaan pangan untuk dikonsumsi penduduk.

Situasi ketersediaan pangan wilayah antara lain tercermin dari jumlah ketersediaan pangan, yang digambarkan dari tingkat ketersediaan maupun mutu keanekaragaman pangan yang ditunjukkan oleh skor Pola Pangan Harapan (PPH). Dengan mencermati Tabel NBM dari tahun ke tahun dapat diketahui adanya perubahan jenis bahan makanan yang dikonsumsi penduduk dan perubahan ketersediaan bahan makanan secara keseluruhan, tingkat

kecukupannya menurut kebutuhan gizi dan terpenuhinya Pola Pangan Harapan (PPH) masyarakat. NBM juga berguna untuk meneliti dan meramalkan situasi pangan di suatu wilayah/kota, dengan dasar analisis informasi pangan yang disajikan. Sedangkan Pola Pangan Harapan (PPH) merupakan parameter sederhana yang digunakan untuk mengukur keberhasilan penyediaan pangan, dengan tingkat diversifikasi/keanekaragaman pangan dan menilai mutu gizi pangan.

Tabel NBM disusun dalam periode tahunan untuk menyajikan informasi ketersediaan bahan makanan di wilayah Kota Payakumbuh. Dengan mencermati tabel NBM dari tahun ke tahun dapat diketahui adanya perubahan ketersediaan bahan makanan secara keseluruhan, tingkat kecukupannya menurut jenis gizi. NBM dapat memperkirakan konsumsi pangan secara keseluruhan berdasarkan perspektif ketersediaan bahan makanan, namun NBM tidak dapat menggambarkan situasi ketersediaan pangan pada kondisi musim tertentu. Oleh sebab itu, untuk melengkapi informasi yang dapat disajikan tabel NBM, maka perlu survey konsumsi yang disajikan dengan Pola Pangan Harapan (PPH). Dengan pendekatan PPH dapat menilai suatu mutu pangan penduduk berdasarkan skor pangan. Semakin tinggi skor mutu pangan menunjukkan situasi pangan yang semakin beragam dan semakin baik komposisi dan mutu gizinya.

Tujuan PPH adalah untuk menghasilkan suatu komposisi normal atau standar pangan untuk memenuhi kebutuhan gizi penduduk sekaligus juga mempertimbangkan keseimbangan gizi yang didukung oleh cita rasa, daya cerna, daya terima masyarakat, kuantitas dan kemampuan daya beli. Kegunaan PPH adalah instrumen sederhana untuk menilai situasi ketersediaan dan konsumsi pangan berupa jumlah dan komposisi pangan menurut jenis pangan secara agregat. Disamping itu juga berguna sebagai basis untuk perhitungan skor PPH yang digunakan sebagai indikator mutu gizi pangan dan keragaman konsumsi pangan baik pada tingkat ketersediaan maupun konsumsi. Selain itu digunakan untuk perencanaan konsumsi dan ketersediaan pangan. Dengan metode PPH ini dapat dinilai mutu pangan berdasarkan skor pangan. Skor pangan ini diperoleh dari hasil perkalian antara tingkat kontribusi energi kelompok pangan didasarkan pada konsentrasi kalori, kepadatan kalori, zat gizi esensial, zat gizi mikro, kandungan serat, volume pangan dan tingkat kelezatannya.

Penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM), Angka Kecukupan Gizi (AKG) dan Pola Pangan Harapan (PPH) di Kota Payakumbuh dilakukan dalam periode satu tahun. Penyusunannya mengacu pada metode yang disusun oleh Food and Agriculture Organization (FAO) serta mengacu pada pedoman umum NBM pusat, dengan beberapa penyesuaian sejalan dengan perkembangan ketersediaan data, dan beberapa penyempurnaan khususnya dalam penggunaan konversi dalam NBM dengan menggunakan kajian-kajian/survey.

1.2 Tujuan

Tujuan umum kegiatan ini adalah sebagai berikut yaitu :

1. Untuk mengetahui gambaran pengadaan (produksi, impor, stok) dan penggunaan serta ketersediaan pangan untuk konsumsi penduduk Kota Payakumbuh, baik untuk evaluasi maupun landasan perencanaan pangan ;
2. Untuk mengetahui Angka Kecukupan Gizi (AKG) dan skor Pola Pangan Harapan (PPH) Kota Payakumbuh Tahun 2024 pada tingkat ketersediaan ;
3. Tersedianya data dan informasi tentang ketersediaan pangan Kota Payakumbuh sehingga dapat dijadikan acuan dalam perencanaan dan pengambilan kebijakan yang menyangkut ketahanan pangan;

1.3 Manfaat

Penyusunan Laporan Neraca Bahan Makanan (NBM) ini mempunyai beberapa manfaat, diantaranya adalah:

1. Mengevaluasi terhadap pengadaan dan penggunaan pangan.
2. Memberikan informasi tentang produksi, pengadaan serta semua perubahan-perubahan yang terjadi.
3. Alat perencanaan di bidang produksi atau pengadaan pangan dan gizi.
4. Bahan merumuskan kebijakan pangan dan gizi.
5. Mengevaluasi tingkat ketersediaan pangan berdasarkan rekomendasi Angka Kecukupan Gizi (AKG) dan komposisinya berdasarkan Pola Pangan Harapan (PPH).
6. Mengetahui jumlah penyediaan pangan, penggunaan pangan dan ketersediaan pangan per kapita untuk konsumsi penduduk.

BAB II METODOLOGI

2.1 Sumber Data

Penyusunan NBM menggunakan data yang bersumber dari data primer oleh Dinas Ketahanan Pangan dan data sekunder yang dikeluarkan oleh Badan Pusat Statistik (BPS) kemudian diolah oleh Dinas Ketahanan Pangan Kota Payakumbuh melalui tim penyusun NBM.

2.2 Komponen Neraca Bahan Makanan (NBM)

Neraca Bahan Makanan (NBM) merupakan penyajian data dalam bentuk tabel yang mampu menggambarkan situasi dan kondisi ketersediaan pangan untuk konsumsi penduduk di wilayah Kota Payakumbuh. NBM menyajikan angka rata-rata jumlah pangan yang tersedia di tingkat pedagang eceran atau rumah tangga konsumen untuk konsumsi penduduk per kapita. (kg/kap/thn atau gr/kap/hari atau zat gizi tertentu / kap/ hari).

Tabel NBM terdiri atas 19 kolom yang terbagi menjadi 3 kelompok penyajian yaitu pengadaan / penyediaan, penggunaan / pemakaian, ketersediaan perkapita. Rincian jenis bahan makanan pada setiap kelompok pangan dapat di lihat pada Lampiran 1.

Komponen penyediaan/pengadaan dan penggunaan pangan, meliputi:

1. Jenis Bahan Makanan

Adalah bahan makanan yang terdiri dari jenis bahan makanan utama (asal) dan produk turunan yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk.

a. Produksi

Produksi adalah jumlah keseluruhan hasil masing – masing bahan makanan yang dihasilkan dari sektor pertanian (Tanaman Pangan, Hortikultura, Peternakan, Perikanan, dan Perkebunan), baik yang belum mengalami proses pengolahan maupun yang sudah mengalami proses pengolahan. Produksi dibedakan menjadi 2 kategori sebagai berikut:

1. Masukan (Input)

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

2. Keluaran (Output)

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

b. Stok dan Perubahan Stok

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

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

c. Impor

Impor adalah sejumlah bahan makanan baik yang belum maupun yang sudah mengalami pengolahan, yang didatangkan/dimasukkan dari luar negeri ke dalam wilayah Republik Indonesia, dengan tujuan untuk diperdagangkan, diedarkan, atau disimpan.

d. Penyediaan Dalam Negeri Sebelum Ekspor

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



e. Ekspor

Ekspor adalah sejumlah bahan makanan baik yang belum maupun yang sudah mengalami pengolahan, yang dikeluarkan dari Kota untuk penghitungan.

f. Penyediaan Dalam Negeri

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

g. Pemakaian Dalam Negeri

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

1. Pakan

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

2. Bibit/Benih

Bibit adalah sejumlah bahan makanan yang digunakan untuk keperluan reproduksi.

3. Diolah untuk Makanan

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

4. Diolah untuk Bukan Makanan

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

5. Tercecer

Tercecer adalah sejumlah 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

Bahan makanan adalah sejumlah bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk suatu negara atau daerah, pada tingkat pedagang pengecer dalam suatu kurun waktu tertentu.

h. Ketersediaan Per Kapita

Ketersediaan per kapita adalah sejumlah bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi setiap penduduk suatu negara/daerah dalam suatu kurun waktu tertentu, baik dalam bentuk natura maupun dalam bentuk unsur gizinya. Unsur gizi utama tersebut adalah sebagai berikut:

- a) Energi adalah sejumlah kalori hasil pembakaran karbohidrat yang berasal dari berbagai jenis bahan makanan. Energi ini sangat dibutuhkan oleh tubuh untuk kegiatan tubuh seluruhnya.
- b) Protein adalah suatu persenyawaan yang mengandung unsur “N”, yang sangat dibutuhkan tubuh untuk pertumbuhan serta penggantian jaringan – jaringan yang rusak/aus.
- c) Lemak adalah salah satu unsur zat makanan yang dibutuhkan oleh tubuh sebagai tempat penyimpanan energi, protein, dan vitamin.
- d) Vitamin adalah salah satu unsur zat makanan yang diperlukan tubuh untuk proses metabolisme dan pertumbuhan yang normal.
- e) Mineral adalah zat makanan yang diperlukan manusia agar memiliki kesehatan dan pertumbuhan yang baik.

Catatan : Sampai saat ini, data yang disajikan baru mencakup ketersediaan per kapita untuk energi, protein, dan lemak.

2.3 Cakupan Bahan Makanan

Jenis bahan makanan yang tercantum dalam NBM meliputi bahan makanan yang bersumber dari nabati maupun hewani dan lazim dikonsumsi oleh penduduk. Bahan makanan tersebut dikelompokkan menjadi 11 kelompok menurut jenisnya, dan diikuti prosesnya mulai dari saat diproduksi sampai dengan dapat dipasarkan atau tersedia untuk dikonsumsi penduduk dalam bentuk awalnya (bentuk belum berubah) atau bentuk lain yang berbeda dengan bentuk awal setelah melewati proses pengolahan, yang biasanya disebut sebagai produk turunan. Kelompok bahan makanan tersebut seperti berikut ini :



Tabel 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 beserta produksi turunannya tepung 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 lainnya. Kelompok ini terdiri atas; ubi jalar, ubi kayu dengan produksi turunannya yaitu gaplek dan tapioka, tepung sagu yang merupakan 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 adalah kelompok bahan makanan yang mengandung minyak yang berasal dari buah dan biji-bijian. Bahan makanan dalam kelompok ini adalah; kacang tanah berkulit beserta 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, nanas, 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 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 disetarakan 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.

No.	Kelompok Bahan Makanan	Jenis Bahan Makanan
(1)	(2)	(3)
11.	Minyak dan Lemak	Minyak nabati : minyak kacang tanah, minyak goreng kelapa, minyak goreng sawit. Lemak hewani : lemak sapi, lemak kerbau, lemak kambing, lemak domba.

2.4 Cara Perhitungan

a. Penyediaan (*supply*)

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

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

dimana,

TS : total penyediaan dalam negeri (*total supply*)
O : produksi
 ΔSt : stok akhir – stok awal
M : impor
X : ekspor

b. Pemakaian/Penggunaan (*utilization*)

Merupakan total penyediaan dalam negeri yang digunakan untuk pakan, bibit, industri makanan dan non makanan, tercecer, serta bahan makanan yang tersedia pada tingkat pedagang pengecer. Komponen-komponen tersebut merupakan komponen pemakaian (*utilization*). Total penggunaan suatu komoditas bahan makanan adalah sama dengan total penyediaannya; yang dapat dinyatakan dalam bentuk persamaan sebagai berikut :

$$TG = F + S + I + W +$$

dimana,

TG : total penggunaan
F : pakan
S : bibit
I : industri
W : tercecer
Fd : ketersediaan bahan makanan

Untuk mendapatkan tingkat ketersediaan bahan makanan (pangan) per kapita, dihitung dari ketersediaan masing-masing bahan makanan dibagi dengan jumlah penduduk pertengahan tahun. 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.

2.5 Pengertian Pola Pangan Harapan (PPH)

PPH merupakan komposisi kelompok pangan utama yang bila dikonsumsi dapat memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi lainnya. Pola Pangan Harapan (PPH) juga merupakan susunan beragam pangan yang didasarkan atas proporsi keseimbangan energi dari 9 kelompok pangan dengan mempertimbangkan segi daya terima, ketersediaan pangan, ekonomi, budaya dan agama. Dalam perhitungan PPH menghasilkan suatu komposisi normal (standar) pangan untuk memenuhi kebutuhan gizi penduduk, yang mempertimbangkan keseimbangan gizi (*nutrition balance*) berdasarkan cita rasa (*palatability*), daya cerna (*digestibility*), daya terima masyarakat (*acceptability*), kuantitas dan kemampuan daya beli (*affordability*)

Dalam pendekatan PPH apabila sumbangan energi dari 9 kelompok pangan terpenuhi, maka protein, vitamin, mineral akan terpenuhi artinya sejumlah pangan yang tersusun secara seimbang akan mampu memenuhi zat gizi.

Dalam perhitungan PPH dikelompokkan menjadi 9 kelompok pangan dari 11 kelompok Bahan Makanan dalam Neraca Bahan Makanan (NBM). Pengelompokan tersebut adalah:

Tabel 2.
Pengelompokan Bahan Pangan untuk Penghitungan Pola Pangan Harapan (PPH)

No	Kelompok Pangan	Jenis Komoditas (Kelompok PPH)
1	Padi-padian	Beras & olahannya, jagung & olahannya, gandum & olahannya
2	Umbi-umbian	Ubi kayu & olahannya, ubi jalar, kentang, talas, sagu (termasuk makanan berpati)
3	Pangan hewani	Daging & olahannya, ikan & olahannya, telur, susu & olahannya
4	Minyak & lemak	Minyak kelapa, minyak sawit, margarin, lemak hewani

5	Buah/biji berminyak	Kelapa, kemiri, kenari, cokelat
6	Kacang-kacangan	Kacang tanah, kacang kedelai, kacang hijau, kacang merah, kacang polong, kacang mete, kacang tunggak, kacang lain, tahu, tempe, tauco, oncom, sari kedelai, kecap
7	Gula	Gula pasir, gula merah, sirup, minuman jadi dalam botol/kaleng
8	Sayur & buah	Sayur segar & olahannya, buah segar & olahannya, termasuk emping
9	Lain-lain	Aneka bumbu & bahan minuman seperti : teh, kopi, terasi, cengkeh, ketumbar, merica, pala, asam, bumbu masak

Dalam Penghitungan Pola Pangan Harapan (PPH) ini dapat digunakan untuk menilai ketersediaan dan konsumsi pangan (jumlah dan komposisi / keragaman). Dalam penilaian ketersediaan dengan membandingkan skor PPH ketersediaan pangan aktual dengan skor yang diharapkan dan membandingkan kontribusi ketersediaan energi (% AKG) aktual dengan komposisi energi harapan. Dalam perencanaan ketersediaan serta konsumsi pangan juga membutuhkan skor PPH terlebih dahulu.

2.6 Sumber Data Pokok dan Informasi

Data Pokok Penyusunan NBM ini bersumber dari beberapa instansi, antara lain:

1. Data produksi pada komoditi padi, ubi jalar, ubi kayu, kacang tanah, kedelai, kacang hijau, buah-buahan, sayur-sayuran, bersumber dari Payakumbuh Dalam Angka tahun 2024 dari Badan Pusat Statistik;
2. Data Produksi pada komoditi daging, telur, susu bersumber dari Payakumbuh Dalam Angka tahun 2024 dari Badan Pusat Statistik dan Bidang Peternakan Dinas Pertanian Kota Payakumbuh;
3. Data Produksi pada komoditi ikan bersumber pada Payakumbuh Dalam Angka tahun 2024 dari Badan Pusat Statistik dan Bidang Perikanan Dinas Pertanian Kota Payakumbuh;
4. Data penduduk pertengahan tahun bersumber dari angka proyeksi penduduk yang dihitung oleh BPS Kota Payakumbuh berdasarkan Sensus Penduduk;
5. Data Pemakaian Dalam Negeri yang diolah untuk Makanan dan Bukan Makanan bersumber dari BPS ;

2.7 Keterbatasan Data

- a. Bagi komoditas yang data produksinya tidak tersedia, perhitungan dimulai dari kolom 15 yaitu ketersediaan per kapita (kg/tahun). Kolom 15 ini diperoleh dengan menggunakan pendekatan data konsumsi hasil Susenas (modul konsumsi), dengan asumsi bahwa perbedaan antara angka kecukupan energi di tingkat konsumsi dengan angka kecukupan energi di tingkat ketersediaan sebesar 10 % (Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi X tahun 2015). Oleh karena itu, pengisian kolom 15 menggunakan angka konsumsi ditambah 10 %.
- b. Data impor dan ekspor bahan makanan belum semua komoditas memperhitungkan produk olahannya.
- c. Data bahan makanan yang diolah untuk industri non makanan hanya terbatas pada industri besar sedang.

Kota Payakumbuh sebagai pemerintah daerah berdasarkan Undang-undang Nomor 8 Tahun 1956 tanggal 19 Maret 1956, yang menetapkan kota ini sebagai kota 58 kecil. Kemudian ditindaklanjuti oleh Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 8 tahun 1970 tanggal 17 Desember 1970 menetapkan kota ini menjadi daerah otonom pemerintah daerah tingkat II Kotamadya Payakumbuh.

Selanjutnya wilayah administrasi pemerintahan terdiri atas 3 wilayah kecamatan dengan 73 kelurahan yang berasal dari 7 jorong yang terdapat di 7 kanagarian yang ada waktu itu, dengan pembagian kecamatan Payakumbuh Barat dengan 31 Kelurahan, kecamatan Payakumbuh Timur dengan 14 kelurahan dan kecamatan Payakumbuh Utara dengan 28 kelurahan. Sebelum tahun 1970, Payakumbuh adalah bahagian dari Kabupaten Lima Puluh Kota dan sekaligus ibu kota kabupaten tersebut. Pada tahun 2008, sesuai dengan perkembangannya maka dilakukan pemekaran wilayah kecamatan, sehingga kota Payakumbuh memiliki 5 wilayah kecamatan, dengan 8 kanagarian dan 48 wilayah kelurahan. Adapun wilayah kecamatan yang baru tersebut adalah kecamatan Lamposi Tigo Nagari, yang terdiri dari 6 kelurahan dalam kanagarian Lampasi dan Kecamatan Payakumbuh Selatan, yang terdiri dari 9 kelurahan dalam 2 kanagarian yaitu Limbukan dan Aur Kuning. Kecamatan Payakumbuh Barat terdiri dari 22 kelurahan dalam Kanagarian Koto Nan IV. Kecamatan Payakumbuh Timur terdiri dari 14 kelurahan dalam 3 kanagarian, yaitu Aie Tabik, Payobasuang dan Tiakar. Kecamatan Payakumbuh Utara terdiri dari 25 kelurahan dalam Kanagarian Koto Nan Godang.

3.3 Kondisi Geografis Dan Kependudukan Kota Payakumbuh

Kota Payakumbuh terletak di daerah dataran tinggi yang merupakan bagian dari Bukit Barisan. Berada pada hamparan kaki Gunung Sago, bentang alam kota ini memiliki ketinggian yang bervariasi. Topografi daerah kota ini terdiri dari perbukitan dengan rata-rata ketinggian 514 m di atas permukaan laut. Wilayahnya dilalui oleh tiga sungai, yaitu Batang Agam, Batang Lampasi, dan Batang Sinama. Suhu udaranya rata-rata berkisar antara 26 °C dengan kelembapan udara antara 45–50%. Payakumbuh berjarak sekitar 30 km dari Kota Bukittinggi atau 120 km dari Kota Padang dan 188 km dari Kota Pekanbaru. Wilayah administratif kota ini dikelilingi oleh Kabupaten Lima Puluh Kota.



Dengan luas wilayah 80,43 km² atau setara dengan 0,19% dari luas wilayah Sumatera Barat, Payakumbuh merupakan kota terluas ketiga di Sumatera Barat. Kota ini pernah menjadi kota terluas pada tahun 1970, sebelum perluasan wilayah administratif Kota Padang dan Kota Sawahlunto. Kota Sawahlunto yang pada tahun 1970 merupakan kota yang paling kecil dengan luas 6,3 km² diperluas menjadi 273,45 km² atau meningkat sebesar 43,4 kali dari sebelumnya, sementara Kota Padang diperluas menjadi 694,96 km² dan sekaligus menjadi kota yang terluas di Sumatera Barat. Perluasan ini menyebabkan Sawahlunto menjadi kota terluas kedua dan Payakumbuh turun menjadi terluas ketiga di Sumatera Barat.

Kota Payakumbuh terdiri dari 5 (lima) kecamatan dan 47 (empat puluh tujuh) kelurahan dengan total penduduk sebesar 144.830 jiwa (BPS, PDA 2024). Secara geografis terletak di bagian bawah garis khatulistiwa, memanjang dari utara ke selatan di antara 100° 35'- 100°45' Bujur Timur dan memanjang dari barat ke timur di antara 000° 10'- 000°17'' Lintang Utara/Selatan. Kota Payakumbuh berada pada ketinggian 514 m dari permukaan air laut. Berdasarkan posisi geografisnya, Kota Payakumbuh memiliki batas-batas seluruhnya dengan Kabupaten Lima Puluh Kota dengan wilayah daratan seluas 8.043,13 km² atau 80,43 ha. Secara klimatologis, Kota Payakumbuh memiliki pola curah hujan tipe sedang, yaitu daerah basah memiliki curah hujan lebih dari 2.000 mm per tahun dan daerah kering memiliki curah hujan kurang dari 2.000 mm per tahun (Payakumbuh Dalam Angka, BPS, 2024)

BAB IV

ANALISA KETERSEDIAAN PANGAN TAHUN 2023-2024

4.1 Proses Penyediaan Pangan Menurut Neraca Bahan Makanan

4.1.1 Penyediaan / Pengadaan Pangan (Food Supply)

Pangan merupakan kebutuhan esensial dan komoditas paling strategis dalam kehidupan manusia. Penyediaan pangan untuk konsumsi harus memenuhi kebutuhan gizi penduduk. Salah satu masalah ketersediaan pangan adalah untuk mengetahui apakah penyediaan pangan yang ada mencukupi kebutuhan konsumsi penduduk. Untuk itu perlu dipahami situasi pangan disuatu 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 Kota Payakumbuh selama tahun 2023 sampai tahun 2024 dapat dilihat pada tabel 3 berikut ini .

Tabel 3

Penyediaan Pangan Berdasarkan Pengelompokan Jenis Bahan Makanan di Kota Payakumbuh Tahun 2023 Berdasarkan Angka Tetap (ATAP)

No	Kelompok Pangan	Penyediaan Pangan (Ton)				
		Produksi	Perubahan Stok	Impor	Ekspor	Jumlah
1	Padi-padian	26.266	13.274	16.116	0	29.108
2	Makanan Berpati	5.403	0	825	0	6.228
3	Gula	0	88	3.750	1.675	1.987
4	Buah/Biji Berminyak	606	0	1.990	350	2.246
5	Buah-buahan	6.791	0	3.333	751	9.373
6	Sayuran	7.972	0	4.054	1.405	10.621
7	Daging	4.202	0	874	0	5.076
8	Telur	9.636	0	54	0	9.690
9	Susu	5	0	0	0	5
10	Ikan	1.335	0	1.110	0	2.445
11	Minyak dan Lemak	79	87	3.560	0	3.552
	Jumlah	62.294	13.449	35.666	4.181	80.330

Sumber : BPS dan Dinas Ketahanan Pangan Kota Payakumbuh Berdasarkan Angka Tetap Tahun 2023

Pada tabel 3 dapat diketahui bahwa penyediaan pangan di Kota Payakumbuh tahun 2023 (angka tetap) yang memiliki jumlah produksi tertinggi diperoleh dari kelompok pangan padi-padian yaitu 26.266 ton dan jumlah terendah diperoleh dari kelompok pangan susu yaitu sebanyak 5 ton. Pada tabel 3 dapat dilihat bahwa kelompok pangan gula pada tahun 2024 tidak ada memiliki nilai produksi, hal ini disebabkan karena memang tidak adanya penyediaan dan ketersediaan bahan baku untuk memproduksi gula di Kota Payakumbuh, yang termasuk kelompok bahan pangan gula disini antara lain gula pasir, gula merah, gula aren, gula semut dan gula siwalan baik yang merupakan hasil olahan pabrik maupun rumah tangga.

4.1.2. Penggunaan Pangan (Food Utilization)

Produksi pangan yang telah tersedia sebagian digunakan untuk keperluan pakan (*Feed*) dan bibit (*Seed*). Sebagian lagi diolah dalam industri menjadi makanan dan non makanan. Adapula yang digunakan sebagai bahan makanan dan sebagian lagi yang tercecer (*Waste*) selama penggunaannya. Untuk lebih jelas bagaimana penggunaan bahan pangan di Kota Payakumbuh pada tahun 2023, dapat dilihat pada tabel 4 berikut ini :

Tabel 4. Penggunaan/Pemakaian Pangan di Kota Payakumbuh Tahun 2024						
No.	Kelompok Bahan Pangan	Penggunaan/Pemakaian Pangan (Ton) *)				
		Pakan	Bibit	Diolah untuk Makanan	Tercecer	Bahan Makanan
1	2	3	4	5	6	7
1	Padi-padian	299	133	23.110	1.751	17.920
2	Umbi-umbian/ Makanan Berpati	125	0	0	3	6.100
3	Gula	0	0	0	64	1.923
4	Buah Biji Berminyak	7	0	864	68	1.306
5	Buah-buahan	0	0	0	104	9.246
6	Sayuran	0	57	0	190	10.375
7	Daging	0	0	0	4	5.569
8	Telur	0	89	0	0	9.601
9	Susu	1	0	0	0	5
10	Ikan	0	0	0	21	2.424
11	Minyak/Lemak	0	0	0	55	3.564
	Jumlah	431	278	23.975	2.259	68.033
Sumber Data: Hasil Olahan DKP Kota Payakumbuh						
Keterangan: *) Angka Tetap 2023						

Dari data yang disajikan pada tabel 4 diatas dapat diketahui bahwa pada tahun 2023 di Kota Payakumbuh kelompok pangan yang digunakan untuk pakan hanya terdiri dari 4 (empat) macam kelompok saja yaitu kelompok pangan padi-padian (299 ton); makanan berpati (125 ton); buah biji berminyak (7 ton) dan susu (1 ton). Kelompok pangan yang digunakan untuk bibit adalah kelompok pangan padi-padian (133 ton); sayuran (57 ton) dan telur (89 ton). Kelompok pangan yang diolah untuk makanan adalah padi-padian (23.110 ton) dan buah/biji berminyak (864 ton).

Kelompok pangan yang paling banyak tercecceer adalah kelompok pangan padi-padian yaitu sebanyak 1.751 ton, buah biji berminyak sebesar 68 ton dan sayuran sebanyak 190 ton, umbi-umbian 3 ton, daging 4 ton, gula 64 ton, buah-buahan 104 ton, ikan 21 ton serta minyak dan lemak 55 ton. Banyaknya kelompok pangan padi-padian yang tercecceer disebabkan karena proses penanganan yang kurang baik pada pasca panen yang menyebabkan banyak mengalami kerusakan, atau hilang sehingga tidak dapat dimakan oleh manusia. Sementara kelompok pangan yang paling banyak diolah menjadi bahan makanan adalah kelompok pangan padi-padian yaitu sebanyak 17.920 ton disusul oleh sayuran 10.375 ton, telur 9.601 ton, buah-buahan 9.246 ton dan yang paling sedikit adalah kelompok pangan susu yaitu 22 ton. Hal ini disebabkan karena memang kebutuhan masyarakat dalam menggunakan bahan makanan susu sedikit.

4.2 Ketersediaan Pangan (Food Availability)

Ketersediaan pangan yaitu terjaminnya pasokan pangan untuk memenuhi kebutuhan seluruh penduduk, dari segi kuantitas, kualitas, keragaman dan keamanannya. Pada tahun 2023 penduduk Kota Payakumbuh berjumlah 143.325 jiwa, kemudian pada tahun 2024 diproyeksikan meningkat menjadi 144.830 jiwa. Ketersediaan pangan untuk dikonsumsi oleh perkapita penduduk Kota Payakumbuh dapat dilihat pada tabel 5 berikut ini :



Tabel 5.
Ketersediaan Pangan Untuk Dikonsumsi Penduduk Kota Payakumbuh
Tahun 2024

No	Kelompok Makanan	Ketersediaan Pangan	
		(Kg/kapita/tahun)	(gr/kapita/hari)
1	Padi-padian	123,73	339
2	Makanan Berpati	42,12	115,4
3	Gula	13,28	36,39
4	Buah/Biji Berminyak	8,57	23,47
5	Buah-buahan	63,84	174,90
6	Sayuran	71,63	196,25
7	Daging	38,45	105,35
8	Telur	64,85	181,61
9	Susu	0,03	0,05
10	Ikan	16,73	27,53
11	Minyak dan Lemak	24,14	66,15

Sumber Data: Hasil Olahan DKP Kota Payakumbuh
Keterangan: Jumlah Penduduk: 144.830 jiwa

Dari tabel 5 diatas dapat dilihat ketersediaan kelompok makanan padi-padian yaitu 123,73 kg/kap/th setara 339 gr/kap/hari, kelompok makanan berpati ketersediaan pangan sebanyak 42,12 kg/kap/th setara dengan 115,4 gr/kap/hari kemudian ketersediaan gula 13,28 kg/kap/th atau setara dengan 36,39 gr/kap/hari. Ketersediaan bahan pangan kelompok buah biji berminyak 8,57 kg/kap/th setara dengan 23,47 gr/kap/hari, Kelompok buah-buahan sebesar 63,84 kg/kap/th atau setara 174,90 gr/kap/hari. Untuk kelompok sayur-sayuran ketersediaan 71,63 kg/kap/th atau setara 196,25 gr/kap/hari, daging sebesar 38,45 kg/kap/th setara 105,35 gr/kap/hari, sedangkan ketersediaan untuk kelompok telur 64,85 kg/kap/th setara 181,61 gr/kap/hari, ketersediaan komoditi susu 0,03 kg/kap/th setara 0,05 gr/kap/hari, kemudian komoditi ikan 16,73 kg/kap/th setara 27,53 gr/kap/hari dan terakhir untuk kelompok minyak dan lemak ketersediaannya berada pada 24,14 kg/kap/th setara 66,15 gr/kap/hari

Grafik 1 : Ketersediaan Pangan Untuk dikonsumsi Penduduk Kota Payakumbuh Tahun 2024



4.3 Ketersediaan Bahan Makanan Tahun 2024

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, lemak yang dinyatakan dalam satuan Kkal untuk energi, gram untuk protein dan lemak.

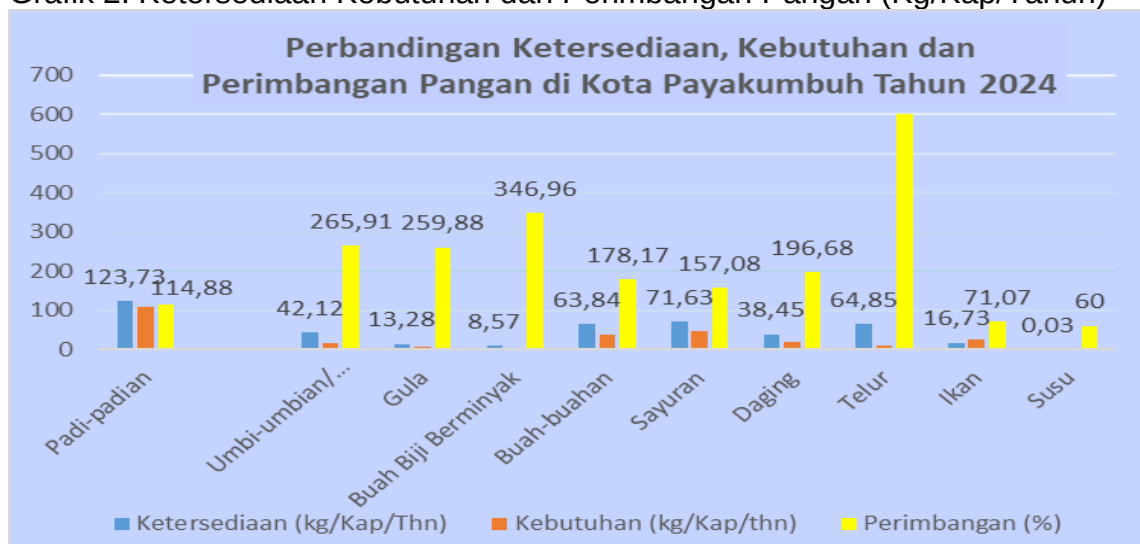
Secara umum ketersediaan pangan untuk dikonsumsi penduduk Kota Payakumbuh tahun 2024 menunjukkan kelebihan/surplus terutama untuk kelompok padi-padian, makanan berpati, buah-buahan, sayuran, daging, telur, dan ikan sedangkan bahan pangan yang ketersediaannya dibawah kebutuhan (minus) yaitu susu (ketersediaan 6,52 % dari kebutuhan), dan minyak/lemak (ketersediaan 23,25 % dari kebutuhan) untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 6 berikut.

Tabel 6.
Perbandingan Ketersediaan Pangan di Kota Payakumbuh Tahun 2024

No	Kelompok Pangan	Ketersediaan (kg/Kap/Thn)	Kebutuhan (kg/Kap/thn)	Perimbangan (%)
1	Padi-padian	123,73	107,70	114,88
2	Umbi-umbian/	42,12	15,84	265,91
3	Gula	13,28	5,11	259,88
4	Buah Biji Berminyak	8,57	2,47	346,96
5	Buah-buahan	63,84	35,83	178,17
6	Sayuran	71,63	45,60	157,08
7	Daging	38,45	19,55	196,68
8	Telur	64,85	10,78	601,58
9	Ikan	16,73	23,54	71,07
10	Susu	0,03	0,05	60
11	Minyak dan Lemak	24,14		

Sumber : Data olahan NBM oleh Dinas Ketahanan Pangan, berdasarkan angka tetap tahun 2023.

Grafik 2. Ketersediaan Kebutuhan dan Perimbangan Pangan (Kg/Kap/Tahun)



Data kebutuhan diambil dari data konsumsi masyarakat Sumatera Barat berdasarkan data susenas tahun 2019.

Jika dilihat dari ketersediaan pangan dan kebutuhan pangan Kota Payakumbuh tahun 2024, sudah terlihat adanya kelebihan/surplus terutama pada kelompok padi-padian sebesar 115 % dimana sudah tersedia 123,73 kg/kapita/tahun sedangkan kebutuhan hanya 107,70 kg/kapita/tahun. Bahan pangan lainnya yang surplus besar di Kota Payakumbuh adalah komoditi telur dimana ketersediaan yaitu sebesar 64,85 kg/kapita/tahun sedangkan kebutuhan hanya 10,78 kg/kapita/tahun dengan perimbangannya 601,58%, komoditi daging juga surplus cukup besar pada angka 196,68%.

Kelompok umbi-umbian juga surplus yang cukup besar, ketersediaan umbi-umbian/makanan berpati yaitu 42,12 kg/kapita/tahun sedangkan kebutuhan hanya 15,84 kg/kapita/tahun sehingga terjadi kelebihan sebesar 265,91 persen, sedangkan untuk buah biji berminyak ketersediaannya sebanyak 8,57 kg/kapita/tahun dengan kebutuhan hanya 2,47 kg/kapita/tahun sehingga surplus sebanyak 346,96%. Begitu juga untuk kelompok buah-buahan dan sayuran juga mengalami surplus ketersediaan.

Bahan pangan yang defisit di Kota Payakumbuh adalah komoditi bawang, kebutuhan masyarakat kota Payakumbuh dengan komoditi bawang yaitu sebesar 37,14 kg/kapita/tahun sedangkan ketersediaan kita dari produksi bawang daerah hanya sebesar 6,71 kg/kapita/tahun. Untuk memenuhi kebutuhan masyarakat Payakumbuh terhadap komoditi bawang

dengan memasok atau import dari daerah tetangga terutama Solok dan Agam serta dari Brebes. Komoditi ikan juga mengalami defisit di Kota Payakumbuh karena sedikitnya produksi ikan di kota Payakumbuh. Ketersediaan ikan di Kota Payakumbuh 16,73 kg/kapita/tahun sedangkan kebutuhan masyarakat terhadap ikan yaitu sebesar 27,53 kg/kapita/tahun sehingga 71 persen dapat dipenuhi dan sisanya didatangkan dari daerah tetangga yaitu dari Kabupaten Limapuluh Kota, Agam, serta dari daerah pantai untuk ekspor ikan laut.

Ketersediaan pangan hewani pada tahun 2024 di Kota Payakumbuh yaitu sebesar 323,17 kg/kapita/tahun mengalami kelebihan atau surplus sebesar 276,97 kg/kapita/tahun dimana standar minimal kebutuhan ketersediaan pangan hewani hanya sebesar 46,2 kg/kapita/tahun. Ketersediaan pangan hewani dihimpun dari produksi pangan lokal seperti daging (termasuk daging sapi, kerbau, daging kambing dan unggas) telur (ayam ras, ayam buras), susu dan ikan.

Ketersediaan pangan hewani terbesar berasal dari komoditas telur sebesar 64,85 kg/kapita dengan standar minimal kebutuhan 8,6 kg/kapita/tahun. Diikuti oleh ketersediaan daging ruminansia dan daging unggas yaitu sebesar 38,45 kg/kapita/tahun dengan standar minimal kebutuhan 13,39 kg/kapita/tahun.

Ketersediaan buah-buahan untuk tahun 2024 sebesar 63,84 kg/kapita/tahun dengan standar minimal kebutuhan 43,03 kg/kapita/tahun, sehingga dapat diartikan bahwa produksi buah-buahan mengalami surplus. Dan ketersediaan buah/biji berminyak juga mengalami surplus yaitu sebesar 8,57 kg/kapita/tahun dengan standar minimal kebutuhan 4,22 kg/kapita/tahun.

4.4 Ketersediaan Pangan Dalam Bentuk Nilai Gizi

4.4.1 Ketersediaan Energi

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/kapita/hari. Untuk lebih jelasnya gambaran ketersediaan energi selama tahun 2023 dan 2024 dapat dilihat pada tabel 7 berikut ini.

Tabel 7.

Ketersediaan Energi Untuk Dikonsumsi Penduduk Kota Payakumbuh Berdasarkan Neraca Bahan makanan Tahun 2023 – 2024

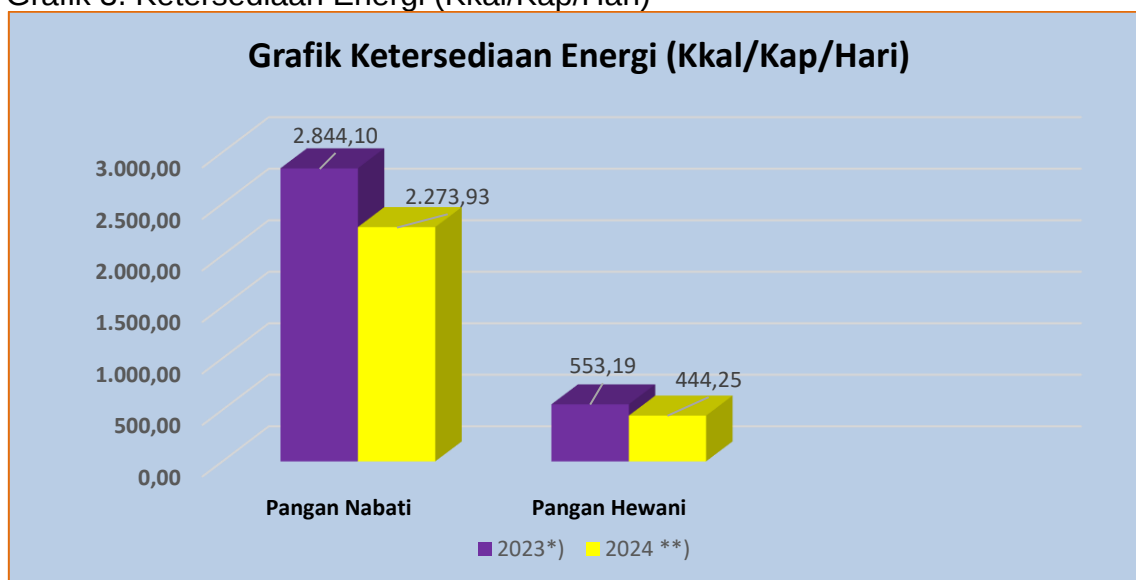
No	Kelompok Makanan	Ketersediaan Energi (Kkal/kapita/hari)	
		2023*)	2024 **)
A	Pangan Nabati	2.844,10	2.273,93
1	Padi-padian	1.717,32	1.204,83
2	Makanan Berpati	101,98	147,59
3	Gula	113,76	133,53
4	Buah/Biji Berminyak	112,98	79,13
5	Buah-buahan	58,58	55,72
6	Sayuran	60,54	64,01
7	Minyak dan Lemak	678,94	589,12
B	Pangan Hewani	553,19	444,25
8	Daging	239,48	193,89
9	Telur	254,86	222,78
10	Susu	0,26	0,05
11	Ikan	58,59	27,53
	Jumlah	2.934,97	2.718,18

Sumber : Data olahan Dinas Ketahanan Pangan Kota Payakumbuh

Keterangan : *) angka tetap

**) angka sementara

Grafik 3. Ketersediaan Energi (Kkal/Kap/Hari)



Dari data yang disajikan pada tabel 8 diatas terlihat bahwa jumlah ketersediaan energi pangan nabati tahun 2023 dan tahun 2024 lebih besar daripada jumlah ketersediaan energi yang berasal dari hewani. Ketersediaan energi pangan yang berasal dari kelompok nabati pada tahun 2023 berjumlah 2.844,10 kkal/kapita/hari sedangkan berasal dari hewani 553,19 kkal/kapita/hari. Kemudian pada tahun 2024 ketersediaan energi pangan yang berasal dari nabati

berjumlah 2.273,93 kkal/kapita/hari sedangkan berasal dari hewani 444,25 kkal/kapita/hari.

Ketersediaan energi terbesar dari tahun 2023–2024 disumbangkan oleh kelompok pangan padi-padian, masing-masingnya pada tahun 2023 sebesar 1.717,32 kkal/kapita/hari dan tahun 2024 sebesar 1.204,83 kkal/kapita/hari. Sementara ketersediaan energi terkecil dari tahun 2023 berasal dari kelompok susu yaitu sebesar 0,26 kkal/kapita/hari dan tahun 2024 berasal dari kelompok susu kembali sebesar 0,05 kkal/kapita/hari. Secara keseluruhan, ketersediaan energi tahun 2023 ke tahun 2024 mengalami penurunan sebesar 2.934,97 kkal/kapita/hari menjadi sebesar 2.718,18 kkal/kapita/hari.

4.4.2 Ketersediaan Protein

Protein adalah suatu persenyawaan yang mengandung unsur ‘N’ yang sangat dibutuhkan tubuh untuk pertumbuhan serta penggantian jaringan-jaringan yang rusak/aus. Didalam menghitung ketersediaan protein, satuan yang digunakan adalah gr/kapita/hari. Untuk lebih jelasnya gambaran ketersediaan protein selama tahun 2023 dan 2024 dapat dilihat pada tabel 8 dibawah ini:

Tabel 8.

Ketersediaan Protein Untuk Dikonsumsi Penduduk Kota Payakumbuh Berdasarkan Neraca Bahan makanan Tahun 2023 – 2024

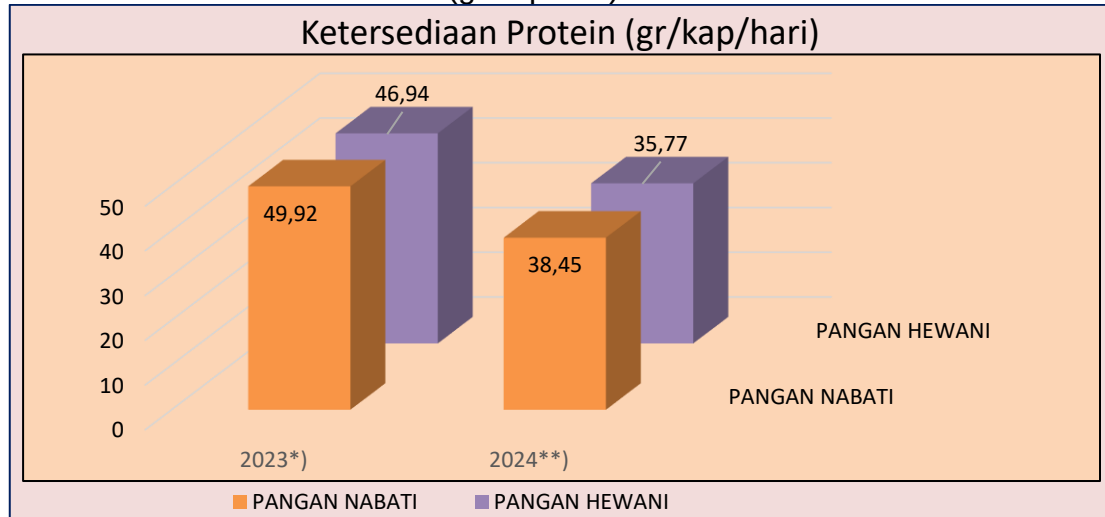
No	Kelompok Makanan	Ketersediaan Protein (Gr/kapita/hari)	
		2023*)	2024**)
I	PANGAN NABATI	49,92	38,45
1	Padi-padian	41,11	28,30
2	Umbi-umbian/Makanan Berpati	0,66	0,97
3	Gula	0,02	0,25
4	Buah Biji Berminyak	4,12	5,18
5	Buah-buahan	0,67	0,67
6	Sayuran	3,27	2,85
7	Minyak/Lemak	0,06	0,24
II	PANGAN HEWANI	46,94	35,77
8	Daging	16,34	12,79
9	Telur	20,36	17,65
10	Susu	0,01	0,00
11	Ikan	10,23	5,33
	Jumlah	96,86	74,22

Sumber : Data olahan Dinas Ketahanan Pangan Kota Payakumbuh

Keterangan : *) angka tetap

**) angka sementara

Grafik 4. Ketersediaan Protein (gr/kap/hari)



Dari data yang disajikan pada tabel 9 diatas terlihat bahwa jumlah ketersediaan protein pangan nabati tahun 2023 dan tahun 2024 mengalami penurunan daripada jumlah ketersediaan protein yang berasal dari hewani. Ketersediaan protein pangan yang berasal dari nabati pada tahun 2023 berjumlah **49,92** gram/kapita/hari sedangkan berasal dari hewani **46,94** gr/kapita/hari. Kemudian pada tahun 2024 ketersediaan protein pangan yang berasal dari nabati berjumlah 38,45 gr/kapita/hari sedangkan jumlah ketersediaan protein berasal dari hewani yaitu 35,77 gr/kapita/hari.

Ketersediaan protein terbesar dari tahun 2023 – 2024 disumbangkan oleh kelompok pangan padi-padian, masing-masingnya pada tahun 2023 sebesar 41,11 gr/kapita/hari dan tahun 2024 sebesar 28,30 gr/kapita/hari. Ketersediaan protein terkecil dari tahun 2023 berasal dari kelompok susu yaitu sebesar 0,01 kkal/kapita/hari sedangkan pada tahun 2024 sebesar 0,00 kkal/kapita/hari. Secara keseluruhan ketersediaan protein pada kelompok pangan maupun kelompok nabati mengalami penurunan dari tahun 2023 ke tahun 2024 yaitu dari (96,86 gr/kapita/hari) turun menjadi (74,22 gr/kapita/hari).

4.4.3 Ketersediaan Lemak

Lemak adalah salah satu unsur zat makanan yang dibutuhkan oleh tubuh sebagai tempat penyimpanan energi, protein dan vitamin. Didalam menghitung ketersediaan lemak, satuan yang digunakan adalah gr/kapita/hari. Untuk lebih jelasnya gambaran ketersediaan lemak selama tahun 2023 dan 2024 dapat dilihat pada tabel 9 dibawah ini :

Tabel 9.

Ketersediaan Lemak Untuk Dikonsumsi Penduduk Kota Payakumbuh Berdasarkan Neraca Bahan makanan Tahun 2023 – 2024

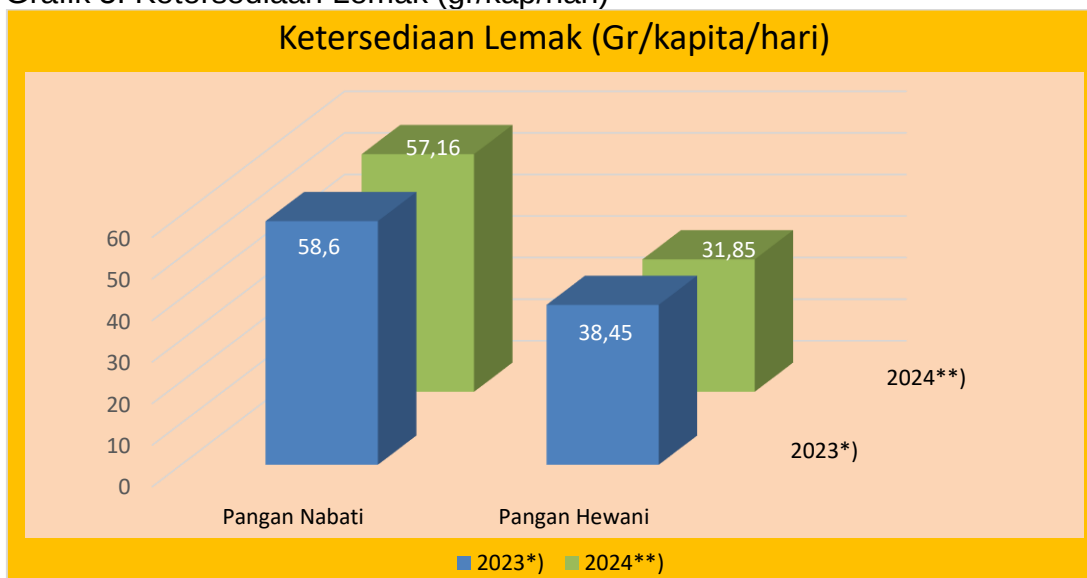
No	Kelompok Makanan	Ketersediaan Lemak (Gr/kapita/hari)	
		2023*)	2024**)
A	Pangan Nabati	58,60	57,16
1	Padi-padian	9,02	7,59
2	Makanan Berpati	0,20	0,34
3	Gula	0,07	0,84
4	Buah/Biji Berminyak	9,01	4,16
5	Buah-buahan	1,05	0,65
6	Sayuran	0,65	0,55
7	Minyak dan Lemak	38,59	43,03
B	Pangan Hewani	38,45	31,85
8	Daging	18,82	15,47
9	Telur	17,97	15,80
10	Susu	0,02	0,00
11	Ikan	1,65	0,58
	Jumlah	97,05	89,02

Sumber : Data olahan Dinas Ketahanan Pangan Kota Payakumbuh

Keterangan : *) angka tetap

**) angka sementara

Grafik 5. Ketersediaan Lemak (gr/kap/hari)



Dari data yang disajikan pada tabel 9 diatas dapat dilihat bahwa jumlah ketersediaan lemak pangan nabati tahun 2023 dan tahun 2024 lebih besar daripada jumlah ketersediaan lemak yang berasal dari hewani. Ketersediaan lemak pangan yang berasal dari nabati pada tahun 2023 berjumlah 58,60 gram/kapita/hari sedangkan pada tahun 2024 yang berasal dari nabati 57,16 gr/kapita/hari.

Ketersediaan lemak terbesar dari tahun 2023 disumbangkan oleh kelompok pangan minyak dan lemak yaitu 38,59 gr/kapita/hari pada tahun 2024 dan meningkat menjadi 43,03 gr/kapita/hari.

Kelompok pangan padi-padian yaitu 9,02 gr/kapita/hari pada tahun 2023 dan tahun 2024 menjadi 7,59 gr/kapita/hari serta kelompok pangan daging tahun 2023 sebesar 18,82 gr/kapita/hari menjadi 15,47 gr/kapita/hari di tahun 2024.

4.5 Komposisi Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak

Kebutuhan esensial dan komoditas paling strategis dalam kehidupan manusia. Penyediaan pangan untuk konsumsi harus memenuhi kebutuhan gizi penduduk. Salah satu masalah ketersediaan pangan adalah untuk mengetahui apakah penyediaan pangan yang ada mencukupi kebutuhan konsumsi penduduk. Rata-rata angka kecukupan gizi (AKG) di tingkat ketersediaan berdasarkan rekomendasi Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) X Tahun 2015 adalah sebesar 2.400 kkal / kap / hari untuk energi, 63 gram / kap / hari untuk protein dan lemak 66,7 gr / kap / hari.

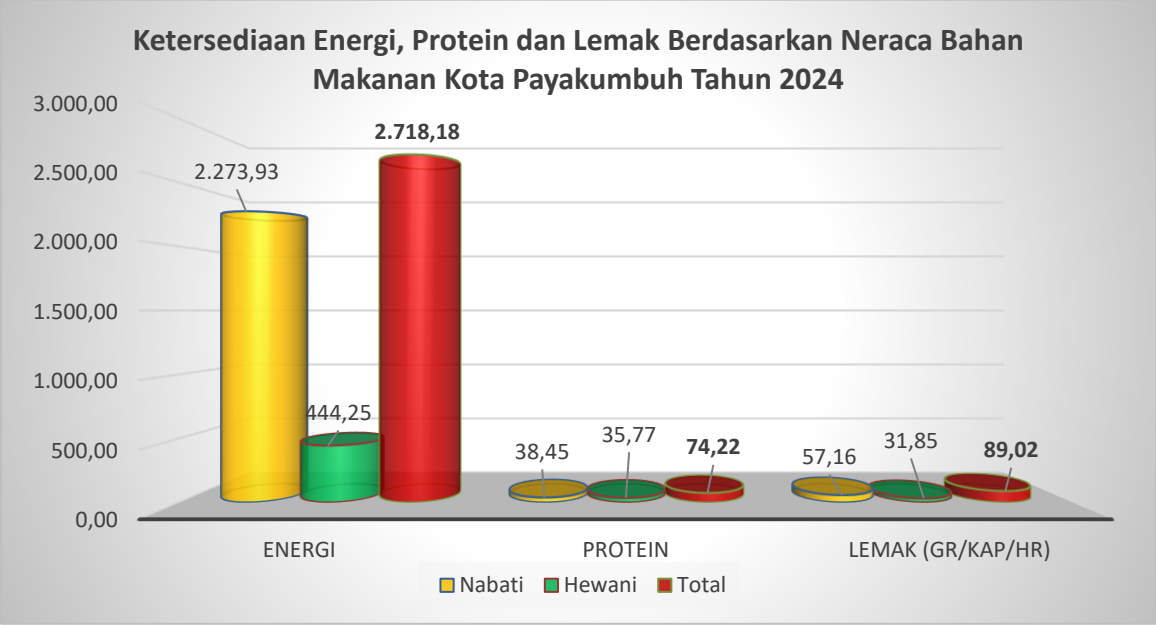
Untuk itu perlu dipahami situasi pangan disuatu daerah dalam periode tertentu, selanjutnya diupayakan strategi untuk mencapai ketahanan pangan. Untuk lebih jelasnya gambaran ketersediaan energi, protein dan lemak selama tahun 2022 dan 2023 dapat dilihat pada tabel 10 dan tabel 11 dibawah ini :

Tabel 10.
Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Kota Payakumbuh Tahun 2024 (ASEM)

Kontribusi pangan	Ketersediaan		
	Energi (Kkal/Kap/Hr)	Protein (Gr/Kap/Hr)	Lemak (Gr/Kap/Hr)
Nabati	2.273,93	38,45	57,16
Hewani	444,25	35,77	31,85
Total	2.718,18	74,22	89,02

Sumber : Data olahan Dinas Ketahanan Pangan Kota Payakumbuh Berdasarkan Angka Tetap tahun 2023

Grafik 6. Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Kota Payakumbuh Tahun 2024



Pada Tabel 10 menunjukkan bahwa tingkat ketersediaan energi, protein dan lemak pada tahun 2024 terdapat kelebihan/surplus di atas angka kecukupan gizi (2.400 kkal / kap / hari) yaitu sebesar 2.718,18 Kkal / kap / hari. Total angka ketersediaan protein yaitu 74,22 gram / kap / hari dibandingkan rata-rata AKG 63 gram / kap / hari dan total angka ketersediaan lemak yaitu 89,02 gram/kap/hari dibandingkan rata-rata AKG 66,7 gram / kap / hari. Kontribusi energi dari kelompok pangan nabati cenderung lebih banyak daripada kelompok pangan dari hewani. Begitu juga ketersediaan protein, kontribusi pangan nabati lebih tinggi daripada kontribusi pangan hewani sementara ketersediaan lemak kontribusi pangan nabati lebih tinggi daripada kontribusi pangan hewani.

Komposisi ketersediaan energi, protein dan lemak di Kota Payakumbuh tahun 2023 - 2024 dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 11.
Komposisi Ketersediaan Energi (kkal/kap/hr)

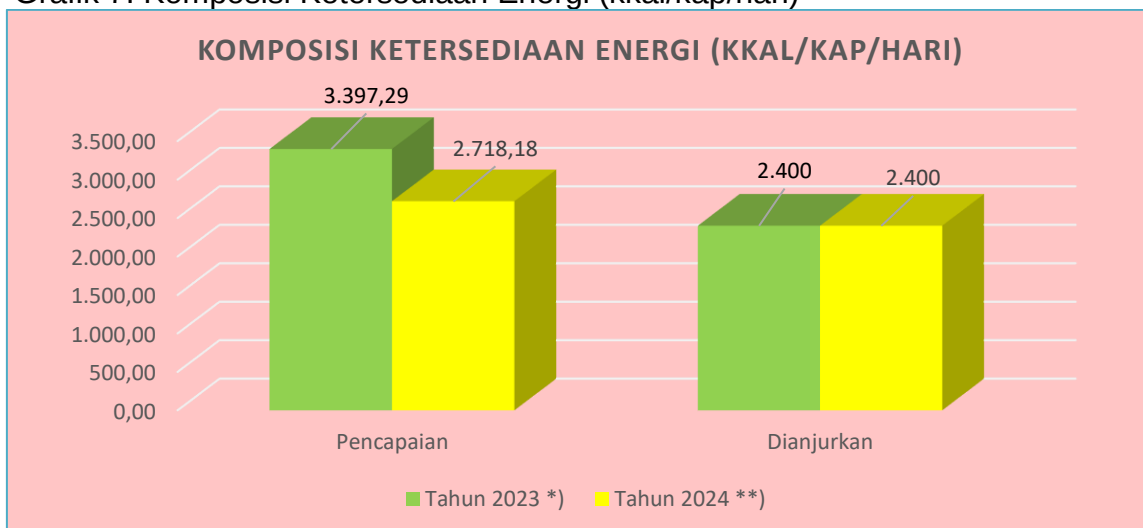
No	Tahun	Pencapaian	Dianjurkan	Persentase (%)
1	Tahun 2023 *)	3.397,29	2.400	141,55
2	Tahun 2024 **)	2.718,18	2.400	113,26

Sumber : Data olahan Dinas Ketahanan Pangan Kota Payakumbuh

Keterangan : *) angka tetap

**) angka sementara

Grafik 7. Komposisi Ketersediaan Energi (kkal/kap/hari)



Pada tabel 11 dan grafik 7 komposisi ketersediaan energi dapat dilihat bahwa dari tahun pencapaian 2023 menuju tahun 2024 mengalami penurunan, dan setiap tahunnya mengalami kelebihan pencapaian/surplus dari anjuran ketersediaan energi yaitu sebesar 2.400 kkal/kap/hari. Ketersedian energi pada tahun 2023 mencapai 3.397,29 kkal/kap/hari yang hampir 141,55 % dari anjuran yang ditetapkan AKG, sedangkan pada tahun 2024 ketersediaan energi 2.718,18 kkal/kap/hr yaitu 113,26 % dari anjuran yang ditetapkan AKG. Dengan kondisi ini diharapkan dapat mencukupi dan memenuhi kebutuhan masyarakat di Kota Payakumbuh.

Tabel 12.

Komposisi Ketersediaan Protein (gr/kap/hr)

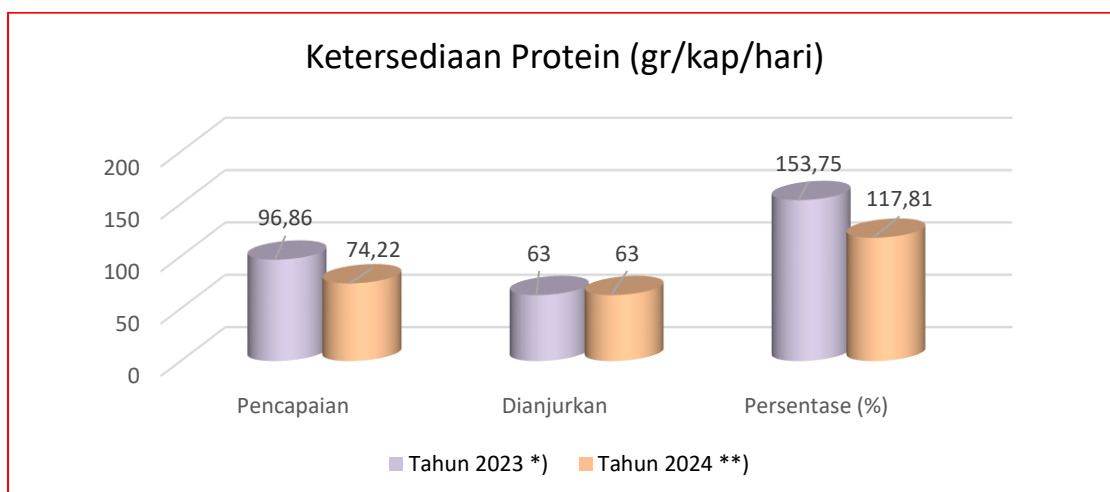
No	Tahun	Pencapaian	Dianjurkan	Persentase (%)
1	Tahun 2023 *)	96,86	63	153,75
2	Tahun 2024 **)	74,22	63	117,81

Sumber : Data olahan Dinas Ketahanan Pangan Kota Payakumbuh

Keterangan : *) angka tetap

**) angka sementara

Grafik 8. Persentase Komposisi Ketersediaan Protein (gr/kap/hr)



Berdasarkan tabel dan grafik ketersediaan protein diatas dapat diketahui bahwa komposisi ketersediaan protein pada tahun 2023–2024 telah melebihi angka kecukupan gizi yang dianjurkan oleh (WNPG) X dimana AKG tingkat ketersediaan untuk protein 63 gr/kapita/hari. Pada tahun 2023 mencapai 153,75% melebihi dari angka kecukupan gizi yang dianjurkan sedangkan pada tahun 2024 mencapai 117,81% dari anjuran ketersediaan protein, hal ini juga mengindikasikan bahwa komposisi ketersediaan protein di Kota Payakumbuh sudah ideal.

Tabel 13.

Komposisi Ketersediaan Lemak (gr/kap/hr)

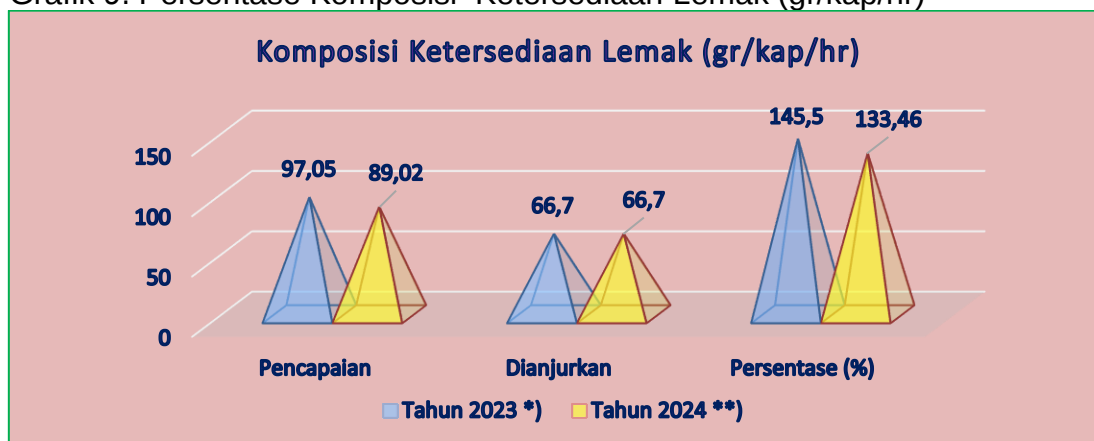
No	Tahun	Pencapaian	Dianjurkan	Persentase (%)
1	Tahun 2022 *)	97,05	66,7	145,5
2	Tahun 2024 **)	89,02	66,7	133,46

Sumber : Data olahan Dinas Ketahanan Pangan Kota Payakumbuh

Keterangan : *) angka tetap

**) angka sementara

Grafik 9. Persentase Komposisi Ketersediaan Lemak (gr/kap/hr)



Sumber : Data olahan Dinas Ketahanan Pangan Kota Payakumbuh

Keterangan : *) angka tetap

**) angka sementara

Tabel dan grafik persentase ketersediaan lemak pada tahun 2023 ke tahun 2024 mengalami penurunan dari 145,5% menjadi 133,46%, diluar dari itu angka pencapaian yang didapat telah melebihi dari persentase yang dianjurkan oleh (WNPG) X dengan AKG tingkat ketersediaan untuk lemak adalah 66,7 gr/kapita/hari.

4.6 Realisasi Ketersediaan Energi dibandingkan dengan target PPH

Realisasi ketersediaan energi bila dibandingkan dengan target Pola Pangan Harapan (PPH) untuk tahun 2023 dan 2024 dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 14
Pola Pangan Harapan (PPH) Ketersediaan Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Kota Payakumbuh Tahun 2023

No.	Kelompok Bahan Pangan	Energi (Kalori)	% AKE	Bobot	Skor riil	Skor PPH	Skor Maks	Ket
1.	Padi-padian	1.717,32	71,56	0,50	35,78	25,00	25,00	+
2.	Umbi-umbian	101,98	4,25	0,50	2,12	2,12	2,50	-
3.	Pangan Hewani	510,55	21,27	2,00	42,55	24,00	24,00	+
4.	Minyak dan Lemak	721,58	30,07	0,50	15,03	5,00	5,00	+
5.	Buah/biji berminyak	57,94	2,41	0,50	1,21	1,00	1,00	+
6.	Kacang-kacangan	57,54	2,40	2,00	4,79	4,79	10,00	-
7.	Gula	113,76	4,74	0,50	2,37	2,37	2,50	-
8.	Sayuran dan buah	119,12	4,96	5,00	24,82	24,82	30,00	-
9.	Lain-lain		-	-	-	-	-	
	Jumlah	3.399,79	141,7		128,7	89,11	100,0	

Tabel 15
Pola Pangan Harapan (PPH) Ketersediaan Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Kota Payakumbuh Tahun 2024

No	Kelompok Bahan Pangan	Energi (Kalori)	% AKE	Bobot	Skor riil	Skor PPH	Skor Maks	Ket
1	Padi-padian	1.205	50,2	0,5	25,10	25,00	25,00	+
2	Umbi-umbian	150	6,3	0,5	3,13	2,5	2,50	+
3	Pangan Hewani	422	17,6	2,0	35,16	24,00	24,00	+
4	Minyak dan Lemak	611	25,5	0,5	12,74	5,00	5,00	+
5	Buah/biji berminyak	14	0,6	0,5	0,29	0,29	1,00	-
6	Kacang-kacangan	65	2,7	2,0	5,45	5,45	10,00	-
7	Gula	134	5,6	0,5	2,78	2,50	2,50	+
8	Sayuran dan buah	117	4,9	5,0	24,43	24,43	30,00	-
9	Lain-lain	-	-	-	-	-	-	-
10	Jumlah	2.718	113,3		109,07	89,17	100	

* AKE 2.400 kkal/kap/hr

Pada tabel dapat dilihat bahwa total energi (kalori) pada pola pangan harapan ketersediaan berdasarkan NBM di Kota Payakumbuh tahun 2023 ke tahun 2024 mengalami penurunan sebesar 681,79 kal, yaitu pada tahun 2023 sebanyak 3.399,79 kal sedangkan pada tahun 2024 sebanyak 2.718 kal, Kelompok bahan pangan yang mengalami penurunan dari tahun 2023 ke tahun 2024 adalah minyak dan lemak, Buah/biji berminyak, kacang-kacangan, dan gula. Sedangkan kelompok bahan padi-padian, pangan hewani, sayuran dan buah serta umbi-umbian mengalami kenaikan pada tahun 2023.

Untuk mengetahui apakah ketersediaan pangan di Kota Payakumbuh tersebut telah memenuhi kaidah Pola Pangan Harapan, dapat diketahui dari skor PPH. Dari analisis PPH pada tabel 17 seperti dibawah ini:

Tabel 16
Data Skor PPH dan Skor Maksimal Tahun 2023

No.	Kelompok Bahan Pangan	Skor PPH	Skor Maks	Ket
1.	Padi-padian	25,00	25.00	
2.	Umbi-umbian	2,12	2.50	
3.	Pangan Hewani	24,00	24.00	
4.	Minyak dan Lemak	5,00	5.00	
5.	Buah/biji berminyak	1,00	1.00	
6.	Kacang-kacangan	4,79	10.00	
7.	Gula	2,37	2.50	
8.	Sayuran dan buah	24,82	30.00	
9.	Lain-lain	-	-	
	Jumlah	89,11	100.0	

Tabel 17
Data Skor PPH dan Skor Maksimal Tahun 2024

No.	Kelompok Bahan Pangan	Skor PPH	Skor Maks	Ket
1.	Padi-padian	25,00	25.00	
2.	Umbi-umbian	2,50	2.50	
3.	Pangan Hewani	24,00	24.00	
4.	Minyak dan Lemak	5,00	5.00	
5.	Buah/biji berminyak	0,29	1.00	
6.	Kacang-kacangan	5,45	10.00	
7.	Gula	2,50	2.50	
8.	Sayuran dan buah	24,43	30.00	
9.	Lain-lain	-	-	
	Jumlah	89,17	100.00	

Dari tabel 17 diatas dapat diketahui bahwa tingkat keragaman ketersediaan pangan di Kota Payakumbuh mencapai 89,11 di tahun 2023 dan 89,17 di tahun 2024 dari total skor maksimum 100. Dengan demikian komposisi keragaman ketersediaan pangan di Kota Payakumbuh perlu meningkatkan standar ideal dari Pola Pangan Harapan yang telah ditetapkan. Bila di dibandingkan dengan kondisi tahun 2023, maka PPH tahun 2024 ada peningkatan sebesar 0,06 berarti komposisi keragaman ketersediaan pangan pada tahun 2024 semakin baik.

Dalam tabel 18 diatas, PPH tersebut menunjukkan bahwa keragaman ketersediaan pangan beberapa kelompok bahan makanan yang belum mencapai skor yang diharapkan seperti pada kelompok pangan buah/biji berminyak dengan skor 0,29 sedangkan skor maksimal 1,00, kelompok kacang-kacangan dengan skor 5,45 sedangkan skor maks 10,00, kelompok gula tercapai dan kelompok sayuran dan buah skor tercapai 24,43 yang seharusnya 30,00

BAB V IKHTISAR

5. 1 Situasi Ketersediaan Energi Per Kelompok Pangan Tahun 2023 - 2024

Situasi ketersediaan pangan periode tahun 2023 – 2024 secara rinci seperti diuraikan sebagai berikut :

1. Kelompok Padi-padian

Pada tahun 2023, ketersediaan kelompok padi-padian memberikan sumbangan terhadap zat gizi per kapita per hari sebesar 1.717,32 Kkal/Kap/hr yang terdiri dari komoditi beras sebesar 1.588 kkal / kap/hr, jagung sebesar 128 Kkal/kap/hr. Pada kelompok padi-padian memberikan kontribusi sebesar 41,11 gram protein, dan 9,02 gr/kap/hr lemak.

Pada tahun 2024, ketersediaan kelompok padi-padian memberikan sumbangan terhadap zat gizi per kapita per hari sebesar 1.204,83 Kkal/Kap/hr yang terdiri dari komoditi beras sebesar 1.000,87 kkal / kap/hr, jagung sebesar 203,96 Kkal/kap/hr. Pada kelompok padi-padian memberikan kontribusi sebesar 28,30 gram protein, dan 7,59 gr/kap/hr lemak.

2. Kelompok Makanan Berpati

Pada tahun 2023 kelompok pangan makanan berpati mampu menyediakan kontribusi energi sebesar 102 Kkal/kap/hari. Kelompok pangan ini mampu berkontribusi ketersediaan energi dari ubi jalar sebesar 1 kkal/kap/hari dan ubi kayu sebesar 101 Kkal/kap/hari. Pada kelompok pangan ini memberikan sumbangan protein sebesar 0,66 gr/kap/hr dan lemak sebesar 0,2 gr/kap/hr.

Pada tahun 2024 kelompok pangan makanan berpati mampu menyediakan kontribusi energi sebesar 147,59 Kkal/kap/hari. Kelompok pangan ini mampu berkontribusi ketersediaan energi dari ubi jalar sebesar 8,66 kkal/kap/hari dan ubi kayu sebesar 138,93 Kkal/kap/hari. Pada kelompok pangan ini memberikan sumbangan protein sebesar 0,97 gr/kap/hr dan lemak sebesar 0,34 gr/kap/hr.

3. Gula

Pada tahun 2023, kontribusi energi pangan gula sebesar 114 Kkal/kap/hr, 0,02 gr/kap/gr protein dan 0,07 gr/kap hr lemak, sedangkan pada tahun 2024 kontribusi energi pangan gula sebesar 133,53 Kkal/kap/hr, 0,97 gr/kap/gr protein dan 0,34 gr/kap hr lemak.

4. Kelompok Buah/Biji berminyak

Pada tahun 2023, kontribusi kelompok energi pangan buah/biji berminyak sebesar 113 Kkal/Kap/hari dengan protein sebesar 4,12 gram/Kap/hari dan lemak sebesar 9,01 gram/hari. Sumbangan dari kelompok ini meliputi kacang tanah lepas kulit sebesar 36 Kkal/Kap/hr, dan kelapa daging memberikan kontribusi energi sebesar 58 Kkal/Kap/hr, kedelai 13 Kkal/Kap/hari dan kacang hijau 7 Kkal/Kap/hari.

Pada tahun 2024, kontribusi kelompok energi pangan buah/biji berminyak sebesar 79,13 Kkal/Kap/hari dengan protein sebesar 5,18 gram/Kap/hari dan lemak sebesar 4,16 gram/hari. Sumbangan dari kelompok ini meliputi kacang tanah lepas kulit sebesar 19,13 Kkal/Kap/hr, dan kelapa daging memberikan kontribusi energi sebesar 13,73 Kkal/Kap/hr, kedelai 28 Kkal/Kap/hari dan kacang hijau 18,27 Kkal/Kap/hari.

5. Kelompok Buah-buahan

Kondisi pada tahun 2023, kontribusi energi dari kelompok pangan ini sebesar 58,58 Kkal/Kap/hari, 0,67 gram protein dan 1,05 gram lemak. Sumbangan dari kelompok ini meliputi alpukat 10 Kkal/Kap/hr, jeruk 1 Kkal/Kap/hr, durian 2 Kkal/Kap/hr, jambu dan jambu air 1 Kkal/Kap/hr, mangga 3 Kkal/Kap/hr, pepaya 7 Kkal/Kap/hr, pisang 17 Kkal/Kap/hr, rambutan dan salak 1 Kkal/Kap/hr, sawo 2 Kkal/Kap/hr, manggis 2 Kkal/Kap/hr, sirsak, jeruk besar dan kurma masing-masing 1 Kkal/Kap/hari, dan sukun menyumbang 3 Kkal/Kap/hari.

Kondisi pada tahun 2024, kontribusi energi dari kelompok pangan ini sebesar 55,72 Kkal/Kap/hari, 1 gram protein dan 1 gram lemak. Sumbangan dari kelompok ini meliputi alpukat 4,45 Kkal/Kap/hr, jeruk 1,40 Kkal/Kap/hr,



durian 4,97 Kkal/Kap/hr, mangga 2,91 Kkal/Kap/hr, pepaya 11,28 Kkal/Kap/hr, pisang 14,23 Kkal/Kap/hr, salak 2,54 Kkal/Kap/hr, sawo 2,62 Kkal/Kap/hr, sirsak 1,90 Kkal/Kap/hari, dan sukun menyumbang 2,42 Kkal/Kap/hari.

6. Kelompok Sayuran

Pada tahun 2023, kontribusi dari kelompok sayuran memberikan gambaran terhadap kontribusi energi dari kelompok pangan ini sebesar 60,54 Kkal/Kap/hari, 3,27 gram protein dan lemak sebesar 0,65 gram. Dengan sumbangan kelompok tertinggi adalah komoditi cabe sebesar 10 Kkal/Kap/hr, terong dan jengkol menyumbang sebesar 9 Kkal/Kap/hari, komoditi kacang merah, kentang, kangkung dan jamur sebesar 3 Kkal/Kap/hari, kemudian bawang merah, ketimun, kacang panjang dan bawang putih menyumbang sebesar 2 10 Kkal/Kap/hari serta komoditi kubis, tomat, wortel, cabe rawit, bawang daun, lobak, labu siam, buncis, bayam, kembang kol, petai, selada, dan selederi masing-masing menyumbang sebesar 1 10 Kkal/Kap/hari.

Pada tahun 2024, kontribusi dari kelompok sayuran memberikan gambaran terhadap kontribusi energi dari kelompok pangan ini sebesar 64,01 Kkal/Kap/hari, 3 gram protein dan lemak sebesar 1 gram. Dengan sumbangan kelompok tertinggi adalah komoditi jengkol sebesar 17,98 Kkal/Kap/hr, kemudian diikuti oleh cabe keriting sebesar 13,14 Kkal/Kap/hr, terong menyumbang sebesar 5,19 dan cabe rawit 5,15 Kkal/Kap/hari, bawang putih menyumbang 3,66 Kkal/Kap/hari kentang menyumbang 2,45 Kkal/Kap/hari kangkung 2,32 Kkal/Kap/hari. Ketimun 1,38 Kkal/Kap/hari, kacang Panjang 1,35 Kkal/Kap/hari dan buncis 1,26 Kkal/Kap/hari sedangkan sayuran lainnya hanya menyumbang dibawah 1 Kkal/Kap/hari.

7. Kelompok Daging.

pada tahun 2023 kelompok pangan bersumber dari daging memberikan kontribusi energi sebesar 215,47 Kkal/Kap/hari, 16,30 gram protein, dan 16,18 gram lemak. Sedangkan Pada tahun 2024 kelompok pangan bersumber dari daging memberikan kontribusi energi sebesar 183,46 Kkal/Kap/hari, 12,77 gram protein, dan 14,32 gram lemak. Sumbangan kelompok terdiri dari daging

sapi, daging kerbau, daging kambing, daging ayam buras, daging ayam ras, daging itik dan daging puyuh.

8. Kelompok Telur

Pada tahun 2023, kontribusi energi dari kelompok pangan telur sebesar 254,86 kkal /Kap/hr protein sebesar 20,36 gr/Kap/hr dan lemak sebesar 17,97 gr/Kap/hari. Kontribusi tertinggi diperoleh dari kelompok telur ayam ras sebesar 238 Kkal/kap/hari, telur itik 12 Kkal/kap/hari dan telur puyuh 4 Kkal/kap/hari.

Tahun 2024 kontribusi energi dari kelompok pangan telur sebesar 222,78 kkal /Kap/hari protein sebesar 17,65 gr/Kap/hari dan lemak sebesar 15,80 gr/Kap/hari. Kontribusi tertinggi diperoleh dari kelompok telur ayam ras sebesar 206,62 Kkal/kap/hari, telur itik 15,44 Kkal/kap/hari, telur puyuh 4,13 Kkal/kap/hari dan telur ayam buras 0,72 Kkal/kap/hari.

9. Kelompok Susu

Tahun 2023 pangan susu memberikan sumbangan energi sebesar 0.26 Kkal/kap/hr, 0.01 gram protein dan lemak 0.02 gr/kap/hari. Kemudian tahun 2024 kelompok pangan susu memberikan sumbangan energi 0,05 Kkal/kap/hari.

10. Kelompok Ikan

Pada tahun 2023, kontribusi energi dari kelompok pangan ikan sebesar 58,59 Kkal/Kap/hr, protein sebesar 10,23 gr/kap/hr, dan lemak sebesar 1,65 gr/kap/hr. Sumbangan terbanyak dari pangan ikan tuna sebesar 29 Kkal/Kap/hr diikuti oleh ikan air tawar 12 Kkal/Kap/hari, ikan nila 8 Kkal/Kap/hari, ikan mas 3 Kkal/Kap/hari, ikan lele sebesar 4 Kkal/Kap/hari, ikan patin 1 Kkal/Kap/hari, dan ikan lainnya sebesar 2 Kkal/Kap/hari.

Pada tahun 2024, kontribusi energi dari kelompok pangan ikan sebesar 27,53 Kkal/Kap/hari, protein sebesar 5,33 gr/kap/hari, dan lemak sebesar 0,58 gr/kap/hari. Sumbangan terbanyak dari pangan ikan nila sebesar 9,58 Kkal/Kap/hari diikuti oleh ikan lele 6,04 Kkal/Kap/hari, ikan mas 4,66 Kkal/Kap/hari.

11. Kelompok Minyak dan Lemak

Pada tahun 2023 Kelompok pangan minyak dan lemak memberikan sumbangan energi sebesar 678,94 Kkal/Kap/hr protein 0.06 gr/kap/hr dan lemak sebesar 38,59 gr/kap/hr. Sumbangan terbesar berasal dari komoditi minyak goreng sawit memberikan kontribusi sebesar 620 Kkal/Kap/hari, minyak goreng kelapa sebesar 56 Kkal/Kap/hari dan minyak kacang tanah sebesar 3 Kkal/Kap/hari.

Pada tahun 2024 Kelompok pangan minyak dan lemak memberikan sumbangan energi sebesar 589,12 Kkal/Kap/hari protein 0.24 gr/kap/hari dan lemak sebesar 43,03 gr/kap/hari. Sumbangan terbesar berasal dari komoditi minyak goreng sawit memberikan kontribusi sebesar 381,83 Kkal/Kap/hari, minyak goreng kelapa sebesar 205,60 Kkal/Kap/hari dan minyak kacang tanah sebesar 1,69 Kkal/Kap/hari.

5.2 Mutu Ketersediaan Pangan Penduduk Berdasarkan Penilaian Pola Pangan harapan (PPH) Tahun 2023 – 2024

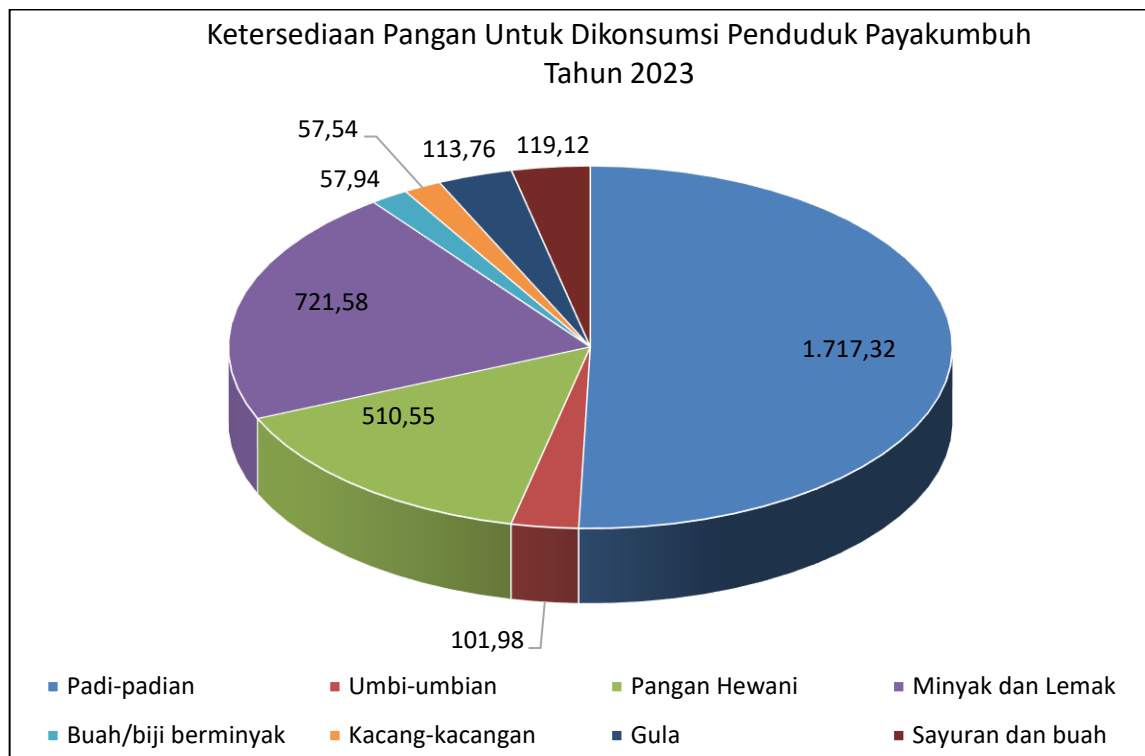
Penyediaan pangan senantiasa terus diupayakan oleh Pemerintah Kota Payakumbuh melalui dinas teknis daerah yang mencakup aspek penyediaan pangan di suatu daerah. Pengelompokan pangan berdasarkan NBM menjadi 11 kelompok pangan, sedangkan di dalam Pola Pangan Harapan (PPH) menjadi 9 kelompok pangan yaitu :

1. Padi-padian
2. Umbi-umbian
3. Pangan Hewani
4. Minyak dan Lemak
5. Buah/biji berminyak
6. Kacang-kacangan
7. Gula
8. Sayur dan buah
9. Lain-lain.

Komposisi ketersediaan pangan setiap kelompok pangan berdasarkan NBM Kota Payakumbuh Tahun 2023 (Angka Tetap) dapat ditampilkan seperti dalam gambar di bawah ini.



Grafik 10. Persentase Energi Kelompok Bahan Pangan Berdasarkan Ketersediaan Pangan Kota Payakumbuh Tahun 2023



Tabel 18

Persentase Energi Kelompok Bahan Pangan Berdasarkan Ketersediaan Pangan Kota Payakumbuh Tahun 2023

No.	Kelompok Bahan Pangan	Energi (Kalori)	% AKE	Energi (Kalori)	% AKE
		2024		2023	
1.	Padi-padian	1.204,83	43,45	1.717,32	50,51
2.	Umbi-umbian	147,59	5,32	101,98	3
3.	Pangan Hewani	433,82	15,64	510,55	15,02
4.	Minyak dan Lemak	589,12	21,24	721,58	21,22
5.	Buah/biji berminyak	79,13	2,85	57,94	1,71
6.	Kacang-kacangan	65,40	2,36	57,54	1,69
7.	Gula	133,53	4,82	113,76	3,35
8.	Sayuran dan buah	119,73	4,32	119,12	3,50
9.	Lain-lain		-		-
	Jumlah	2.773,15	100,00	3.399,79	100,00

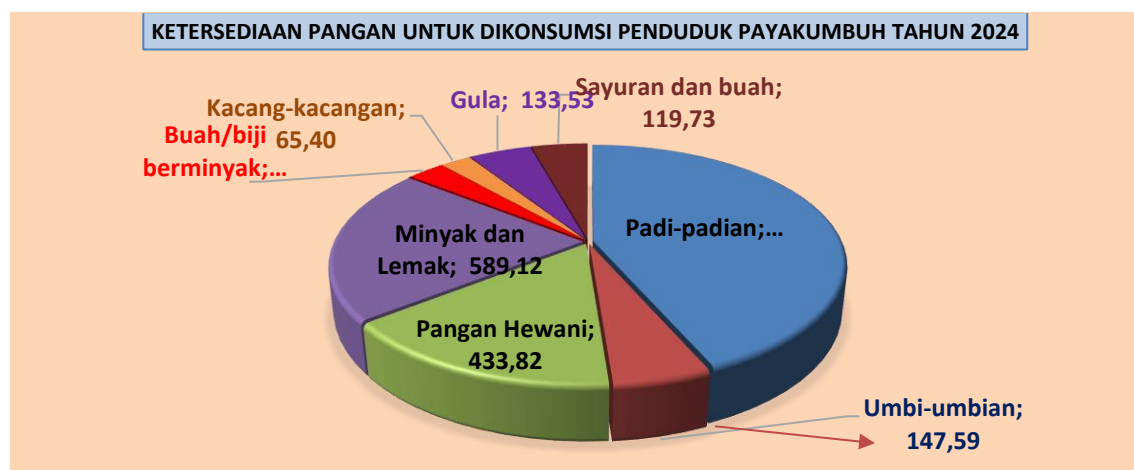
Jika dilihat dari tabel di atas, diketahui jumlah ketersediaan kalori di Kota Payakumbuh pada tahun 2023 (angka tetap) yang dibagi dalam kelompok bahan pangan yaitu kelompok bahan pangan padi-padian tingkat ketersediaan energinya sebesar 1.717,32 kalori, umbi-umbian sebesar 101,98 kalori, pangan hewani 510,55 kalori, minyak dan lemak 721, 58 kalori, buah biji berminyak 57, 94 kalori, kacang-kacangan 57,54 kalori, dan gula 113,76 kalori serta sayuran dan buah

sebesar 119,12 kalori sehingga total ketersediaan energi sebesar 3.399,79 Kkalori / kap/ hari

Tabel di atas, diketahui jumlah ketersediaan kalori di Kota Payakumbuh pada tahun 2024 (angka sementara) yang dibagi dalam kelompok bahan pangan yaitu kelompok bahan pangan padi-padian tingkat ketersediaan energinya sebesar 1.204,83 kalori, umbi-umbian sebesar 147,59 kalori, pangan hewani 433,82 kalori, minyak dan lemak 589,12 kalori, buah biji berminyak 79,13 kalori, kacang-kacangan 65,40 kalori, dan gula 133,53 kalori serta sayuran dan buah sebesar 119,73 kalori sehingga total ketersediaan energi sebesar 2.773,15 Kkalori / kap/ hari

Komposisi ketersediaan pangan setiap kelompok pangan berdasarkan NBM Kota Payakumbuh Tahun 2024 (Angka sementara) dapat ditampilkan seperti dalam gambar di bawah ini:

Grafik 11 Ketersediaan Pangan untuk Dikonsumsi Penduduk Payakumbuh Tahun 2024



Tahun 2024 (angka sementara) sebesar 2.773,15 Kkalori/kap/hari. Tingkat ketersediaan energi tahun 2024 naik dibandingkan dengan tahun 2023 tapi masih lebih tinggi bila dibandingkan dengan hasil Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) X Tahun 2012 bahwa angka kecukupan rata-rata pada tingkat ketersediaan energi bagi masyarakat di Indonesia sebanyak 2.400 KKal/Kap/hari, maka persentase tingkat ketersediaan energi Kota Payakumbuh adalah **Surplus**.

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan penjelasan di atas dapat diambil beberapa kesimpulan penting mengenai gambaran ketersediaan pangan di Kota Payakumbuh sebagai berikut :

1. Penyediaan pangan menurut Pola Pangan Harapan (PPH) Tahun 2024 dengan ketersediaan energi sebesar 2.718,18 kkal/kapita/hari, protein 74,22 gram/kapita/hari dan lemak 89,02 gr / kapita /hari, tahun 2023 dengan ketersediaan energi sebesar 3.399,79 kkal/kapita/hr, protein 96,86 gram/kapita/hari dan lemak 97,05 gram / kapita /hari. Bila dibandingkan dengan hasil Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) X Tahun 2012 bahwa angka kecukupan rata-rata pada tingkat ketersediaan energi bagi masyarakat di Indonesia sebanyak 2.400 KKal/Kap/hari, maka persentase tingkat ketersediaan energi Kota Payakumbuh adalah **Surplus**.
2. Skor PPH tahun 2023 menunjukkan 89,11 dan tahun 2024 sebesar 89,17 dengan indikasi bahwa keragaman ketersediaan pangan belum ideal karena masih ada beberapa kelompok bahan makanan yang belum mencapai skor yang diharapkan seperti kelompok pangan sayuran dan buah dengan skor maksimal 30 baru tercapai 24,43, kemudian kelompok pangan kacang-kacangan baru tercapai skor 5,45 dengan skor maksimal 10 dan kelompok buah biji berminyak dengan skor yang tercapai 0,29 dengan skor yang diharapkan adalah 1,00.

6.2 Saran

Dalam rangka meningkatkan ketersediaan pangan di suatu daerah diperlukan beberapa upaya strategis antara lain :

1. Perlu adanya peningkatan produksi pangan melalui beberapa upaya diantaranya dengan pemeliharaan kapasitas sumber daya lahan dan perairan, perluasan lahan untuk berproduksi, peningkatan intensitas tanam, peningkatan produktifitas dan penekanan kehilangan hasil / tercecer, yang

belum memenuhi target skor PPH seperti pangan sayuran dan buah, kacang-kacangan, serta kelompok buah biji berminyak

2. Upaya strategis lainnya yang mendukung penyediaan pangan di suatu daerah, baik oleh pemerintah, swasta maupun kalangan masyarakat luas perlu ditingkatkan.
3. Pemanfaatan pekarangan keluarga dan masyarakat terutama untuk yang belum memenuhi target skor PPH seperti pangan sayuran dan buah, kacang-kacangan, serta kelompok buah biji berminyak untuk meningkatkan ketahanan pangan.
4. Dengan kenyataan ini diharapkan program pemberdayaan pangan lokal dan program diversifikasi pangan harus lebih gencar disosialisasikan kepada masyarakat agar tingkat ketergantungan masyarakat terhadap komoditas beras dapat berangsur-angsur dikurangi, sehingga apabila terjadi kenaikan harga beras tidak lagi menimbulkan gejolak di masyarakat.

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 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, 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 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.

LAMPIRAN 2 :

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 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 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 industri pemakai bahan bakar
 - a. Melakukan identifikasi distribusi barang oleh industri penghasil ke dalam industri pengguna. Langkah ini dilakukan dengan memperhatikan 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 industri besar sedang tahap ini merupakan persiapan untuk memberikan gambaran tentang struktur penggunaan bahan makanan di dalam industri.
- c. Menyusun ratio distribusi struktur ongkos industri yang bersangkutan berdasarkan nilai nominal.

5. Menghitung ekspor dan besaran

- a. Menghitung besaran ekspor dari industri 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 industri pengolahan di atas. Dengan demikian diperoleh faktor 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 sektor. Didalam sel-sel ini menggambarkan bahwa dari dua komoditas yang bersangkutan meng-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 out-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 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
Padi-padian			
Tepung gandum	Biji gandum	Tepung gandum	72
Gabah	-	Gabah kering giling	-
Gabah/beras	Gabah kering giling	Beras	63,2
jagung	-	Jagung pipilan kering	-
Jagung basah	-	Jagung basah	-
Makanan berpati			
Ubi jalar	-	Ubi jalar basah	-
Ubi kayu	-	Ubi kayu basah	-
Ubi kayu/gaplek	Ubi kayu basah	gaplek	36
Ubi kayu/tapioka	Ubi kayu basah	Tapioka	28
Sagu/tepung sagu	Sagu	Tepung sagu	40
Gula			
Gula pasir	-	Gula pasir	-
Gula merah	-	Gula merah	-
Buah/biji berminyak			
Kacang tanah berkulit	-	Kacang tanah berkulit	-
Kacang tanah lepas kulit	Kacang tanah berkulit	Kacang tanah lepas kulit/biji kering	32
Kedelai	-	Kedelai (biji kering)	-
Kacang hijau	-	Kacang hijau (biji kering)	-
Kelapa berkulit/daging	Kelapa berkulit	Kelapa daging	24
Kelapa daging/kopra	Kelapa daging	kopra	45
Buah-buahan			
Alpokat	-	alpokat	-
Jeruk	-	Jeruk segar	-

Jenis bahan makanan	Produksi		Konversi input ke output(%)
	Masukan input	Keluaran output	
Duku	-	Duku segar	-
Durian	-	Durian segar	-
Jambu	-	Jambu segar	-
Mangga	-	Mangga segar	-
Nanas	-	Nanas	-
Papaya	-	Papaya	-
Pisang	-	Pisang	-
Rambutan	-	Rambutan	-
Salak	-	Salak	-
Sawo	-	Sawo	-
Lainnya	-	Lainnya segar	-
Sayur-sayuran			
Bawang merah	Bawang merah kering panen	Bawang merah kering konsumsi	64,56
Ketimun	-	Ketimun segar	-
Kacang merah	-	Kacang merah segar	-
Kacang panjang	-	Kacang panjang segar	-
Kentang	-	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	-
Lainnya	-	Lainnya segar	-
Daging			
Daging sapi	Karkas	Daging	74,93

Jenis bahan makanan	Produksi		Konversi input ke output(%)
	Masukan input	Keluaran output	
Daging kerbau	Karkas	Daging	70,30
Daging kambing	Karkas	Daging	67,83
Daging domba			68,38
Daging kuda			72,28
Daging ayam buras			58
Daging ayam ras			58
Daging itik			60
Jeroan semua jenis	karkas	jeroan	-
Telur			
Telur ayam ras	-	Telur	-
Telur ayam buras	-	Telur	-
Telur itik	-	telur	-
Susu			
Sapi	-	Susu	-
Impor	-	-	-
Ikan			
Tuna/cakalang/tongkol	-	Tuna/cakalang/tongkol	-
Kakap	-	Kakap	-
Cucut	-	Cucut	-
Bawal	-	Bawal	-
Teri	-	Teri	-
Lemuru	-	Lemuru	-
Tenggiri	-	Tenggiri	-
Bandeng	-	Bandeng	-
Belanak	-	Belanak	-
Mas	-	Mas	-
Udang	-	Udang	-
Rajungan	-	Rajungan	-
Kerang darah	-	Kerang darah	-
Cumi-cumi/sotong	-	Cumi-cumi/sotong	-
Lainnya	-	Lainnya	-

Jenis bahan makanan	Produksi		Konversi input ke output(%)
	Masukan input	Keluaran output	
Minyak dan lemak			
Kacang tanah/minyak	Biji kering	Minyak	52
Kopra/minyak goreng	Kopra	Minyak goreng kelapa	60
Minyak sawit	-	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

LAMPIRAN 4 :

Konversi Yang Digunakan Untuk Ternak

No.	Jenis ternak	Dari berat karkas ke		Konversi karkas ke daging (%)
		Jeroan	Lemak	
1.	Sapi	25	3	74,93 ¹⁾
2.	Kerbau	25	3	70,30 ¹⁾
3.	Kambing	25	3	67,83 ¹⁾
4.	Domba	25	3	68,38 ¹⁾
5.	Kuda	20	3	72,28 ¹⁾
6.	Ayam buras	10	-	58,00 ²⁾
7.	Ayam ras	10	-	58,00 ²⁾
8.	Itik	10	-	60,00 ²⁾

Sumber :Studi penyempurnaan neraca pangan komoditas peternakan (karkas) dalam rangka NBM tahun 2002, badan pusat statistik.

LAMPIRAN 5:

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
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	28	129	4,10	1,30
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
Gula				
Gula pasir	100	364	0,00	0,00
Gula merah	100	370	1,10	3,50
Buah bji 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
Buah-buahan				
Alpokar	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

Jenis bahan makanan	Bagian yang dapat dimakan/bdd(%)	Komposisi zat gizi per 100 gram bahan makanan		
		Kalori	Protein	Lemak
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
Sayuran				
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
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 ayam buras	100	302	18,20	25,00
Daging ayam ras	100	302	18,20	25,00
Daging itik	100	326	16,00	28,00
Jeroan semua jenis	100	127	15,70	6,40

Jenis bahan makanan	Bagian yang dapat dimakan/bdd(%)	Komposisi zat gizi per 100 gram bahan makanan		
		Kalori	Protein	Lemak
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	63	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

LAMPIRAN 6 :
Tabel Neraca Bahan Makanan / Food Balance Sheet Tahun 2024

(ton)								Penduduk pertengahan tahun:										144.830	jiwa			
Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubahan Stok	Impor Imports	Penyediaan dalam negeri sblm Eks por Supply availa- ble for domestic utilization before exports	Ekspor Exports	Penyediaan Dalam Negeri	Pakan Feed	Bibit Seed	Penakaian Dalam Negeri / Domestic utilization								Ketersediaan Per Kapita				
	Masukan Input	Keluaran Output	Changes in Stock		Domestic Supply		Diolah untuk Manufactured for			Tercecer Waste	Pengguna an Lain Other Uses	Total Pengguna an Pemakaian Dalam Negeri (15)	Total Pengguna an Food Tourist (16)	Bahan Makanan Food (17)	Per capita availability							
							Makanan Food								Bukan Makanan Non food	Kg/Th Kg/Year	Gram/ hari Grams/ day	Kalori/ kkal/hari (20,00) kcal/day	Protein/ Gram/hr Grams/day	Lemak/ Gram/hr Grams/day		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20,00)	(21)	(22)	
I. PADJADIAN/CEREALS																	123,73	339,00	1.204,83	28,30	7,59	
Gabah (GKG) /unhusked rice		24.552		-	24.552	-	24.552	108	126	23.110	-	1.208		24.552	-	-	-	-	-	-	-	
Beras/Rice	23.110	14.795	13.233	13.496	15.058	-	15.058	26	-	-	-	376		402	-	14.656	101,20	277,25	1.000,87	24,31	4,44	
Jagung/Maize	2.321	1.714	41	1.930	3.603	-	3.603	165	7	-	-	166	-	339	-	3.264	22,54	61,75	203,96	3,98	3,15	
Jagung basah/ Fresh maize	-	(690)		690	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Gandum/Wheat	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Tepung Gandum/ Wheat flour	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
																	-	-	-	-	-	
II. MAKANAN BERPATU/ STARCHY FOOD																	42,12	115,40	147,59	0,97	0,34	
Ubi jalar/Sweet potatoes		-		500	500	-	500	10	-	-	-	0		10	-	490	3,38	9,26	8,66	0,07	0,07	
Ubi kayu/Cassava		5.403		325	5.728	-	5.728	115	-	-	-	2		117	-	5.611	38,74	106,13	138,93	0,90	0,27	
Tepung sagu/Sago flour	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
																	-	-	-	-	-	
III. GULA/SUGAR																	13,28	36,39	133,53	0,25	0,84	
Gula pasir/White sugar		-	82	3.300	3.218	1.675	1.543	-	-	-	-	64		64	-	1.479	10,21	27,99	101,87	-	-	
Gula mangkok/Other sugar		-	6	450	444	-	444	-	-	-	-	-		-	-	444	3,07	8,40	31,66	0,25	0,84	
																	-	-	-	-	-	
IV. BUAH BUI BERMINYAK																	8,57	23,47	79,13	5,18	4,16	
PULSES NUT AND OIL SEEDS																	-	-	-	-	-	
Kacang tanah berkulit/Groundnuts in shell	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	
Kacang tanah lepas kulit/Groundnuts shelled	-	-		360	360	150	210	-	-	19	-	6		25	-	185	1,27	3,49	19,13	0,98	1,51	
Kedelai/Soybeans	-	-		600	600	200	400	1	-	-	-	10		11	-	389	2,68	7,35	28,00	2,97	1,23	
Kacang hijau/Mungbean	-	-		300	300	-	300	6	-	-	-	8		14	-	286	1,98	5,42	18,27	1,10	0,10	
Kelapa daging/Coconut fresh		424		730	1.154	-	1.154	-	-	730	-	42		772	-	381	2,63	7,22	13,73	0,13	1,33	
Kopra/Copra	730	183		-	183	-	183	-	-	115	-	2		117	-	65	-	-	-	-	-	
																	-	-	-	-	-	
V. BUAH-BUAHAN/FRUITS																	63,84	174,90	55,72	1	1	
Alpokat/Avocados		495		-	495	36	459	-	-	-	-	5		5	-	454	3,13	8,59	4,45	0,05	0,34	
Jenuk/Oranges		78		260	338	-	338	-	-	-	-	4		4	-	335	2,31	6,33	1,40	0,02	0,01	
Duku/Lanzon		2		-	2	-	2	-	-	-	-	0		0	-	2	0,01	0,04	0,02	0,00	0,00	
Durian/Durians		901		-	901	-	901	-	-	-	-	10		10	-	891	6,15	16,85	4,97	0,09	0,11	
Jambu/Waterapples		60		60	120	-	120	-	-	-	-	1		1	-	119	0,82	2,25	0,90	0,02	0,01	
Jambu Air /Rose apple		47		-	47	-	47	-	-	-	-	1		1	-	47	0,32	0,88	0,36	0,00	0,00	
Mangga/Mangoes		225		430	655	-	655	-	-	-	-	7		7	-	648	4,47	12,25	2,91	0,03	0,01	
Nanas/Pineapples		-		180	180	-	180	-	-	-	-	2		2	-	178	1,23	3,37	0,36	0,01	0,00	
Pepaya/Papayas		2.330		300	2.630	300	2.330	-	-	-	-	26		26	-	2.304	15,91	43,58	11,28	0,12	-	
Pisang/Bananas		1.475		450	1.925	350	1.575	-	-	-	-	17		17	-	1.558	10,76	29,47	14,23	0,15	0,05	
Rambutan/Rambutans		484		80	564	-	564	-	-	-	-	6		6	-	558	3,85	10,55	1,16	0,02	0,00	
Salak/Salacia		-		150	150	-	150	-	-	-	-	2		2	-	148	1,02	2,81	2,54	0,01	0,00	



Sawo/Sapodilla		222		45	267	-	267	-	-	-	-	3	3	-	264	1,82	4,99	2,62	0,03	0,08
Melon		-		180	180	-	180	-	-	-	-	2	2	-	178	1,23	3,37	0,72	0,01	0,01
Semangka/Watermelon		-		800	800	-	800	-	-	-	-	9	9	-	791	5,46	14,97	0,89	0,02	0,01
Belimbing/ Star Fruit		31		-	31	-	31	-	-	-	-	0	0	-	31	0,21	0,58	0,16	0,00	0,00
Manggis/ Mangosteen		57		-	57	-	57	-	-	-	-	1	1	-	57	0,39	1,07	0,20	0,00	0,00
Nangka/Cempedak/ Jackfruit		78		46	124	-	124	-	-	-	-	1	1	-	122	0,84	2,31	0,19	0,00	0,00
Markisa/ Marquisa		-		10	10	-	10	-	-	-	-	0	0	-	10	0,07	0,19	0,13	0,00	0,00
Sirsak/ Soursop		198		96	294	65	229	-	-	-	-	3	3	-	227	1,57	4,29	1,90	0,03	0,01
Sukun/ Bread Fruit		104		16	120	-	120	-	-	-	-	1	1	-	118	0,82	2,24	2,42	0,03	0,00
Apel/ Apple		-		48	48	-	48	-	-	-	-	1	1	-	47	0,33	0,90	0,38	0,00	0,00
Anggur/ Grape		-		30	30	-	30	-	-	-	-	0	0	-	30	0,20	0,56	0,22	0,00	0,00
Strobery/Strawberry		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Blewah/Cantalaupe		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lemon/Lemon		-		14	14	-	14	-	-	-	-	0	0	-	14	0,10	0,26	0,06	0,00	0,00
Jeruk Besar/Pomelo		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kurma/Date Fruit		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Buah Ara (Buah Tin)/Fig		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pir/Pear		-		12	12	-	12	-	-	-	-	0	0	-	12	0,08	0,22	0,15	0,00	-
Aprikot, Ceri Dan Persik/Apricot,cheny, Nectarine		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rasberry Dan Blackberry		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kiwi/Kiwi		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kesemek/Persimon		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lengkeng		-		18	18	-	18	-	-	-	-	0	0	-	18	0,12	0,34	0,24	0,00	0,00
Leci/Lychee		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Buah Naga		4		85	89	-	89	-	-	-	-	1	1	-	88	0,61	1,66	0,85	0,01	0,01
Jeruk Nipis		-		23	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Delima		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Buah Lainnya		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VI SAYUR-SAYURAN/ VEGETABLES																71,63	196,25	64,01	3	1
Bawang Merah/ Shallot(Onion)	0	162		834	996	-	996	-	2	-	-	22	24	-	972	6,71	18,39	5,81	0,22	0,05
Ketimun/Cucumber		1.082		600	1.682	125	1.557	-	11	-	-	26	38	-	1.519	10,49	28,74	1,38	0,06	0,02
Kacang Merah/Kidney beans		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kacang Panjang/ String beans		352		-	352	-	352	-	2	-	-	7	8	-	344	2,37	6,51	1,35	0,13	0,02
Kentang/Potatoes		-		300	300	-	300	-	4	-	-	3	7	-	293	2,02	5,54	2,45	0,08	0,01
Kubis/Cabbage		-		120	120	-	120	-	-	-	-	3	3	-	117	0,81	2,22	0,30	0,02	0,00
Tomat/Tomatoes		135		78	213	-	213	-	2	-	-	4	5	-	208	1,44	3,93	0,71	0,04	0,01
Wortel/Carrots		-		120	120	-	120	-	-	-	-	3	3	-	117	0,81	2,22	0,56	0,02	0,01
Cabe Besar/tw/teropong/Chilli		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Cabe Keriting		1.634		939	2.573	250	2.323	-	16	-	-	36	53	-	2.271	15,68	42,95	13,14	0,37	0,11
Cabe Rawit		46		214	260	-	260	-	2	-	-	4	6	-	254	1,75	4,80	5,19	0,19	0,10
Terong/Eggplant		1.159		-	1.159	300	859	-	6	-	-	14	21	-	839	5,79	15,87	5,15	0,21	0,08
Petai/ Sawi/ Mustard greens		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bawang Daun/Spring onion		24		60	84	-	84	-	1	-	-	1	2	-	82	0,57	1,55	0,30	0,02	0,01
Kangkung/Swamp cabbage		1.146		180	1.326	257	1.069	-	6	-	-	20	26	-	1.043	7,20	19,73	2,32	0,28	0,06
Lobak/Radish		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Labu siam/Chayotte		-		120	120	-	120	-	1	-	-	2	3	-	117	0,81	2,22	0,55	0,01	0,00
Buncis/Greenbeans		113		135	248	-	248	-	1	-	-	5	6	-	242	1,67	4,58	1,26	0,09	0,01
Bayam/Spinach		612		90	702	64	638	-	3	-	-	13	15	-	623	4,30	11,78	0,95	0,05	0,02
Bawang Putih/Garlic	-	-		264	264	-	264	-	1	-	-	0	1	-	263	1,82	4,98	3,66	0,17	0,01
Kembang Kol/ Cauliflower		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Jamur Tiram/ Mushroom		20		-	20	3	17	-	-	-	-	0	0	-	17	0,12	0,32	0,09	0,01	0,00
Jamur Merang		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Jamur Lainnya		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-



Melino/ Melino		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Petai/ Twisted Cluster Bean		295	-	295	46	249	-	-	-	-	6	6	-	243	1,68	4,60	0,85	0,06	0,01
Jengkol/ Jengkol		1.191	-	1.191	360	831	-	-	-	-	20	20	-	811	5,60	15,35	17,98	0,81	0,01
Paprika/ Sweet Pepper		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kacang Kapri		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Selada		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Asparagus		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Seledri		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bawang Bombai		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lainya (Oyong, kecipir, pare, pakis)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VII. DAGING/MEAT															38,45	105,35	183,46	12,77	14,32
Daging Sapi/Beef	927	695	-	695	-	695	-	-	-	-	1	1	-	694	4,79	13,13	27,18	2,47	1,84
Daging Kerbau/ Buffalo Meat	53	37	-	37	-	37	-	-	-	-	0	0	-	37	0,26	0,70	0,59	0,13	0,00
Daging Kambing/ Mutton	59	40	-	40	-	40	-	-	-	-	0	0	-	40	0,28	0,76	1,17	0,13	0,07
Daging Domba/ Lamb	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Daging Kuda/ Lainnya/ Horse Meat/ Other	2	2	-	2	-	2	-	-	-	-	0	0	-	2	0,01	0,03	0,04	0,01	0,00
Daging Babi/ Pork	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Daging Ayam Buras/ Lokal Chicken Meat		28	-	28	-	28	-	-	-	-	0	0	-	28	0,19	0,53	0,93	0,06	0,08
Daging Ayam Ras/ Improved Chicken Meat		3.357	874	4.231	-	4.231	-	-	-	-	3	3	-	4.228	29,19	79,98	140,09	8,44	11,60
Daging Itik/ Duck Meat		43	-	43	-	43	-	-	-	-	0	-	-	43	0,29	0,81	1,51	0,07	0,13
Daging Puyuh/ Quail Meat		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Jeroan semua jenis/ Offal All Kinds	-	497	-	497	-	497	-	-	-	-	-	-	-	497	3,43	9,41	11,95	1,48	0,60
VIII. TELUR/EGGS															66,29	181,61	222,78	17,65	15,80
Telur Ayam Buras/ Local Hen Eggs		17	24	41	-	41	-	10	-	-	0	10	-	31	0,21	0,58	0,72	0,05	0,06
Telur Ayam Ras/ Improved Hen Eggs		8.855	-	8.855	-	8.855	-	-	-	-	-	-	-	8.855	61,14	167,50	206,62	16,64	14,49
Telur Itik/ Ducks Eggs		567	18	585	-	585	-	79	-	-	-	79	-	506	3,50	9,58	15,44	0,96	1,26
Telur Puyuh/ Quail Eggs		197	12	209	-	209	-	-	-	-	-	-	-	209	1,44	3,95	4,13	0,39	0,25
IX. SUSU/MILK															0,03	0,09	0,05	0,00	0,00
Susu Sapi/ Cow Milk		5	-	5	-	5	1	-	-	-	0	1	-	5	0,03	0,09	0,05	0,00	0,00
Susu Impor/ Imported Milk	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
X. IKAN/FISH															16,73	45,85	27,53	5,33	0,58
Tuna/ Cakalang/ Tongkol		0	120	120	-	120	-	-	-	-	1	1	-	119	0,82	2,25	1,63	0,24	0,06
Tunas/ Skipjack/ Little Tuna																			
Kakap/ Giant Seaperch	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Cucut/ Sharks	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bawal/ Pomfret	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Teri/ Anchovies	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lemuru/ Indian Oil Sardinella	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kembung/ Indian Mackerels	0	120	120	-	120	-	-	-	-	-	1	1	-	119	0,82	2,25	1,48	0,32	0,01
Tenggiri/ Narrow Bard / King Mackerels	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bandeng/ Milk Fish	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Belanak/ Mullets	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mujair/ Mozambique Tilapia	0	150	150	-	150	-	-	-	-	-	2	2	-	149	1,03	2,81	1,60	0,34	0,02
Ikan Mas/ Common Carp		300	150	450	-	450	-	-	-	-	2	2	-	448	3,09	8,47	4,66	0,87	0,11
Lele/ Catfish		300	180	480	-	480	-	-	-	-	5	5	-	475	3,28	8,99	6,04	1,06	0,17
Patin/ Pangasius spp		60	-	60	-	60	-	-	-	-	1	1	-	59	0,41	1,12	0,81	0,17	0,01
Nila/ Nile tilapia		600	180	780	-	780	-	-	-	-	8	8	-	772	5,33	14,61	9,58	1,88	0,16
Kerapu/ Groupers		0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gurami/ Giant gouramy		30	90	120	-	120	-	-	-	-	1	1	-	119	0,82	2,25	1,38	0,37	0,05

Udang/Shrimps	15	30	45	-	45	-	-	-	-	0	0	-	44	0,30	0,84	0,35	0,08	0,00
Rajungan dan Kepiting/Swimming and mud crab	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kekerangan / Clams	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Cumi-cumi, Sotong & Gurita/Cuttle fish,squids and octopus	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rumput laut/ Sea weeds	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kuwe	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Baronang	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ekor Kuning	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Selar	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gabus	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tawes	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Manyung	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Layur	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pari	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Belut/Sidat	30	90	120	-	120	-	-	-	-	-	-	120	0,83	2,27	-	-	-	-
Sepat/Baug/Betok	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lainnya/Others	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
XL MINYAK & LEMAK														24,61	67,43	589,12	0,24	43,03
OILS & FATS																		
Minyak Kacang tanah/Peanut Oil	19	10	-	10	-	10	-	-	-	-	-	10	0,07	0,19	1,69	-	0,19	-
Minyak goreng kelapa/Coconut oils	115	69	1.200	1.269	-	1.269	-	-	-	-	20	20	1.249	8,63	23,63	205,60	0,24	23,16
CPO/Palm Oils	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Minyak goreng sawit/Cooking oils	-	-	87	2.360	-	2.273	-	-	-	-	35	35	-	2.238	15,45	42,33	381,83	19,68
Minyak Jagung	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Minyak Zaitun	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Minyak Wijen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Minyak Kedelai	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
																10,43	0,02	1,15
Lemak Sapi/Cattle Fats	60	-	60	-	60	-	-	-	-	-	-	60	0,42	1,14	9,32	0,02	1,03	-
Lemak Kerbau/ Buffalo Fats	2	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	2	0,02	0,05	0,38	0,00	0,04	-
Lemak Kambing/Goat Fats	5	-	5	-	5	-	-	-	-	-	-	5	0,03	0,09	0,72	0,00	0,08	-
Lemak Domba/Sheep Fats	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lemak Babi/Pig Fats	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Catatan :																		
														Total	:	2.718,18	74,22	89,02
														Nabati	:	2.273,93	38,45	57,16
														Hewani	:	444,25	35,77	31,86

