



**DINAS KETAHANAN PANGAN DAN
PERTANIAN KABUPATEN NGAWI**

NBM

FOOD BALANCE SHEET

TAHUN 2025



**SUB KEGIATAN PEYEDIAAN
INFORMASI HARGA PANGAN
DAN NERACA BAHAN MAKANAN**

BIDANG KETERSEDIAAN

KATA PENGANTAR

Penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM) merupakan urusan wajib yang tidak berkaitan dengan pelayanan dasar pada program Peningkatan Diversifikasi dan Ketahanan Pangan Masyarakat, dimaksudkan untuk dapat memperoleh gambaran lengkap dan teliti tentang situasi ketersediaan pangan yang berkesinambungan.

Disamping itu untuk memberikan informasi tentang adanya produksi, pengadaan serta perubahan yang terjadi, penggunaan serta tingkat ketersediaan untuk dikonsumsi penduduk perkapitanya. Dengan adanya Data Neraca Bahan Makanan ini, diharapkan dapat memberikan gambaran luas mengenai komposisi bahan makanan, jumlah kalori, protein serta lemak yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk Kabupaten Ngawi.

Hal ini sangat penting artinya dalam kaitannya dengan perencanaan pembangunan khususnya bidang pangan dan gizi dalam upaya pembangunan diversifikasi pangan di Kabupaten Ngawi.

Ngawi, Desember 2025

Mengetahui,

Penyusun

KEPALA
DINAS KETAHANAN PANGAN DAN
PERTANIAN KABUPATEN NGAWI



SUPARDI, SE, M.Si
Pembina Utama Muda

NIP.19680204 199403 1 009

KEPALA BIDANG
KETERSEDIAAN DAN STABILISASI
PANGAN



ANGGA RAMADONA S, S.T., M.H.
NIP. 19810728 200901 1 016

Daftar Isi

KATA PENGANTAR.....	i
Daftar Isi.....	ii
RINGKASAN EKSEKUTIF	iv
BAB. I. PENDAHULUAN	1
1.1. LATAR BELAKANG.	1
1.2. TUJUAN PENYUSUNAN NBM	1
1.3. MANFAAT NBM.....	3
1.4. KONSEP DASAR TERKAIT KETERSEDIAAN PANGAN	3
BAB II METODOLOGI NERACA BAHAN MAKANAN	5
2.1 Pengertian NBM.....	5
2.2. Metode Penghitungan	5
2.3. Komponen-komponen Neraca Bahan Makanan	7
2.4. Jenis Bahan Makanan.....	7
2.5. Prosedur Pengisian Neraca Bahan Makanan	13
2.6 .Syarat – Syarat Penyusunan NBM	15
2.7. Sumber Data / Informasi Pokok	17
2.8. Pendekatan.....	17
2.9. Penghitungan Pola Pangan Harapan (PPH)	18
BAB. III. Gambaran Umum Kabupaten Ngawi.	19
3.1. TOPOGRAFI.....	20
3.2. SUNGAI	20
3.4. JUMLAH PENDUDUK.....	20
3.5. TANAMAN PANGAN	20
3.6. PERKEBUNAN	21
3.7. PETERNAKAN.....	21
3.8. PERIKANAN	21
3.9. HORTIKULTUR	21
BAB. IV. ANALISIS NERACA BAHAN MAKANAN.....	22
4.1 Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak.....	22
4.2 Ketersediaan Pangan Menurut Kelompok Bahan Makanan.....	22
4.2.1. Kelompok Padi-padian.....	23
4.2.2. Kelompok Makanan Berpati.	24

4.2.3. Kelompok Komoditas Gula.....	24
4.2.4. Kelompok Buah/Biji Berminyak	24
4.2.5. Kelompok Buah-Buahan	24
4.2.6. Kelompok Sayur-Sayuran.	24
4.2.7. Kelompok Daging.....	25
4.2.8. Kelompok Telur.....	25
4.2.9. Kelompok Ikan.	25
4.2.10. Kelompok Minyak dan Lemak	25
4.3. Analisis Pola Pangan Harapan (PPH).....	25
BAB. V. PENUTUP.....	28
5.1. Kesimpulan	28
5.2. Rekomendasi	29
Lampiran	30

RINGKASAN EKSEKUTIF

Neraca Bahan Makanan (NBM) merupakan salah satu instrumen penting yang digunakan untuk mengevaluasi situasi produksi, distribusi, serta ketersediaan pangan suatu negara atau wilayah dalam kurun waktu tertentu. Melalui penyusunan NBM, dapat diketahui potensi penyediaan pangan dari produksi lokal, kontribusi perdagangan antarwilayah maupun impor, serta kemampuan penyediaan tersebut dalam memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat. Pada konteks Kabupaten Ngawi, NBM berperan sebagai dasar analisis untuk menilai kecukupan dan ketahanan pangan daerah, termasuk identifikasi komoditas yang surplus maupun yang masih mengalami defisit. Hasil analisis terhadap situasi ketersediaan pangan untuk konsumsi, menggunakan standar angka kecukupan ideal sebesar 2.400 kalori per kapita per hari, berdasarkan NBM tahun 2025 dengan menggunakan data tahun 2024–2025, akan disampaikan dan dijelaskan secara komprehensif dalam buku ini. Melalui penyajian tersebut, diharapkan dapat memberikan gambaran yang lebih utuh mengenai kondisi ketersediaan pangan, pola kebutuhan energi masyarakat, serta tantangan dan peluang dalam penguatan ketahanan pangan di Kabupaten Ngawi ke depan.

BAB. I. PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG.

Ketahanan pangan merupakan pilar utama dalam pembangunan nasional dan menjadi bagian penting dari ketahanan nasional. Kekurangan pangan dapat berdampak negatif terhadap kondisi sosial ekonomi, bahkan menimbulkan instabilitas politik dan keamanan. Tantangan utama dalam pembangunan ketahanan pangan meliputi pertumbuhan penduduk yang pesat, keterbatasan sumber daya alam, sarana dan prasarana yang belum memadai, tingginya persaingan dengan produk impor, serta masih banyaknya penduduk miskin.

Laju pertumbuhan penduduk yang tinggi menyebabkan peningkatan permintaan pangan seiring dengan naiknya daya beli dan tingkat konsumsi masyarakat. Oleh karena itu, setiap individu harus dijamin aksesnya terhadap pangan yang cukup, bergizi, dan berkelanjutan. Pemerintah Kabupaten Ngawi terus berupaya memperkuat ketahanan pangan melalui berbagai program yang mendukung peningkatan ketersediaan, distribusi, dan konsumsi pangan secara berkelanjutan.

Kebijakan ketahanan pangan diarahkan untuk menjamin ketersediaan pangan yang cukup, bermutu, aman, dan halal bagi seluruh penduduk, serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Menurut Rachman dan Ariani (2002), ketahanan pangan mencakup tidak hanya ketersediaan pangan, tetapi juga kemampuan rumah tangga dalam mengaksesnya tanpa ketergantungan pada pihak lain. Dalam konteks ini, petani padi memegang peran strategis sebagai produsen sekaligus konsumen pangan, sehingga peningkatan pendapatan dan kemampuan produksinya menjadi kunci dalam mewujudkan ketahanan pangan yang berkelanjutan.

Ketersediaan pangan di tingkat rumah tangga dipengaruhi oleh kemampuan rumah tangga dalam memproduksi, membeli, serta mengakses pangan. Sajogyo dkk (1996) menyebutkan bahwa faktor-faktor yang memengaruhi ketersediaan pangan di suatu wilayah antara lain adalah persaingan penggunaan lahan, sumber daya manusia dan teknologi, impor serta bantuan pangan, dan keberagaman pangan yang tersedia. Dalam rantai pangan dan gizi, ketersediaan pangan merupakan tahap awal yang menentukan kemampuan rumah tangga menjangkau, memperoleh, serta mendistribusikan pangan hingga akhirnya berdampak pada status gizi individu. Dengan demikian, ketersediaan pangan menjadi salah satu faktor penentu utama konsumsi dan status gizi masyarakat. Ketersediaan pangan pokok, khususnya beras sebagai makanan utama sebagian besar masyarakat Indonesia, merupakan indikator penting keberhasilan ketahanan pangan. Kesejahteraan petani dapat dilihat dari kemampuan mereka mencukupi kebutuhan pangan rumah tangganya, yang sebagian besar ditentukan oleh hasil produksi usahatani. Penyediaan pangan yang cukup,

beragam, bergizi, dan berimbang, baik secara kuantitas maupun kualitas, menjadi fondasi utama dalam pembangunan sumber daya manusia. Tingkat ketersediaan pangan di suatu wilayah dapat dipantau melalui Tabel Neraca Bahan Makanan (NBM). Instrumen ini menggambarkan jumlah, jenis, dan mutu ketersediaan pangan serta hubungannya dengan kebutuhan konsumsi masyarakat. Pemerintah telah menegaskan komitmennya terhadap pemenuhan hak atas pangan melalui Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, yang menyatakan bahwa ketahanan pangan adalah kondisi terpenuhinya pangan bagi setiap rumah tangga, baik dari sisi jumlah, mutu, keamanan, pemerataan, maupun keterjangkauan. Selaras dengan itu, DKP (2006) menegaskan bahwa pembangunan ketahanan pangan diarahkan untuk mewujudkan kemandirian pangan yang menjamin ketersediaan pangan di tingkat nasional, daerah, dan rumah tangga, serta menjamin konsumsi pangan yang cukup, aman, bermutu, dan bergizi seimbang sepanjang waktu. Orientasi pembangunan ketahanan pangan juga menekankan pemanfaatan sumber daya lokal, teknologi inovatif, dan peningkatan ekonomi kerakyatan dalam rangka pengentasan kemiskinan. Ketahanan pangan merupakan urusan wajib pemerintah daerah provinsi dan kabupaten/kota sebagaimana diatur dalam PP Nomor 38 Tahun 2007. Oleh karena itu, perkembangan ketersediaan pangan menjadi salah satu indikator kinerja ketahanan pangan yang perlu dipantau secara berkala. Kegiatan pemantauan dan evaluasi dilakukan melalui analisis ketersediaan pangan, yang menurut Jelliffe dan Jelliffe (1989) merupakan salah satu bentuk penilaian gizi masyarakat secara tidak langsung. Mereka menyatakan bahwa kondisi gizi masyarakat dapat diindikasikan melalui situasi ketersediaan, distribusi, dan konsumsi pangan, di samping faktor kesehatan dan sosial ekonomi.

Ketersediaan pangan dapat diamati pada berbagai tingkatan, mulai dari rumah tangga, kabupaten/kota, provinsi, hingga nasional. Semua tingkatan tersebut merupakan prasyarat bagi terwujudnya konsumsi pangan yang cukup dan berkualitas. Namun, penyediaan pangan yang sesuai kebutuhan gizi baik dari sisi jumlah maupun mutu masih menjadi tantangan besar. Oleh karena itu, dibutuhkan alat analisis yang cepat, akurat, dan mudah untuk memahami situasi pangan di suatu wilayah. Salah satu instrumen yang efektif untuk tujuan tersebut adalah Neraca Bahan Makanan (NBM) atau *Food Balance Sheet (FBS)*. Melalui NBM, dapat diketahui situasi ketersediaan pangan suatu wilayah, baik dari segi jumlah maupun keragamannya, yang selanjutnya diukur melalui skor Pola Pangan Harapan (PPH). Informasi tersebut menjadi dasar penting dalam perencanaan kebijakan penyediaan dan pemenuhan kebutuhan pangan-gizi menuju kemandirian dan stabilitas pangan daerah. Dengan demikian, pengembangan dan penyusunan NBM memiliki peran strategis dalam pembangunan ketahanan pangan, karena menjadi alat analisis utama untuk menilai

situasi, kecukupan, serta keberagaman pangan yang mendukung peningkatan gizi dan kesejahteraan masyarakat.

1.2. TUJUAN PENYUSUNAN NBM

Tujuan penyusunan NBM adalah untuk mengetahui gambaran pengadaan (produksi, impor, stok/cadangan) dan penggunaan serta ketersediaan pangan untuk konsumsi penduduk maupun perubahannya di suatu wilayah pada waktu tertentu (setiap tahun). Selain itu, untuk memperoleh gambaran detail tentang tingkat ketersediaan pangan (defisit atau surplus), swasembada pangan, ketergantungan pada impor, efisiensi pasca panen;

Kompetisi penggunaan pangan untuk manusia dan ternak (pangan versus pakan); kecenderungan produksi, ekspor, impor, stok pangan maupun kualitas/komposisi pangan yang tersedia. Dengan demikian, NBM yang disajikan secara lengkap, tepat waktu, dan berurutan dari suatu periode ke periode berikutnya akan memberikan gambaran tentang situasi ketersediaan pangan per kapita di suatu negara/daerah pada suatu kurun waktu tertentu.

1.3. MANFAAT NBM

Manfaat Neraca Bahan Makanan (NBM) digunakan untuk:

1. Mengetahui jumlah penyediaan pangan, penggunaan pangan dan ketersediaan pangan per kapita untuk konsumsi penduduk
2. Mengevaluasi pengadaan dan penggunaan pangan.
3. Mengevaluasi tingkat ketersediaan pangan berdasarkan rekomendasi kecukupan gizi dan pola pangan harapan dari aspek ketersediaan.
4. Bahan acuan dalam perencanaan produksi/pengadaan pangan
5. Bahan penyusunan kebijakan pangan dan gizi.

1.4. KONSEP DASAR TERKAIT KETERSEDIAAN PANGAN

Neraca Bahan Makanan (NBM) merupakan tabel yang menggambarkan situasi dan kondisi ketersediaan pangan untuk konsumsi penduduk di suatu wilayah (nasional, provinsi, atau kabupaten/kota) dalam kurun waktu tertentu, biasanya satu tahun. NBM menyajikan rata-rata jumlah pangan yang tersedia di tingkat pedagang eceran untuk dikonsumsi masyarakat per kapita, baik dalam bentuk kuantum (kg/tahun atau gram/hari) maupun kandungan gizinya (kalori, protein, dan lemak per hari).

Data ketersediaan pangan dalam NBM dapat digunakan untuk memperkirakan konsumsi pangan penduduk secara agregat, meskipun tidak dapat menggambarkan variasi konsumsi aktual antar kelompok masyarakat atau antar musim.

NBM mencerminkan neraca sumber daya pangan, yang terdiri atas dua komponen utama, yaitu penyediaan (supply) dan penggunaan (utilization) pangan.

- Penyediaan pangan meliputi produksi dalam negeri, stok, dan impor, dikurangi dengan ekspor.
- Penggunaan pangan mencakup pemanfaatan untuk pakan, bibit, industri makanan dan non-makanan, kehilangan (tercecer), serta ketersediaan untuk dikonsumsi penduduk.

Melalui NBM, dapat diketahui tingkat kemandirian dan kestabilan pangan suatu wilayah.

- Kemandirian pangan diukur melalui:
 1. Self Sufficiency Ratio (SSR) – menunjukkan sejauh mana produksi dalam negeri mampu memenuhi kebutuhan pangan wilayah.
 2. Import Dependency Ratio (IDR) – menunjukkan tingkat ketergantungan terhadap impor pangan.
 3. Ketergantungan terhadap transfer pangan dari luar wilayah atau negara lain.
- Kestabilan sumber daya pangan mencerminkan kemampuan ekosistem wilayah dalam menyediakan pangan secara berkelanjutan, yang ditunjukkan oleh keanekaragaman pangan dan diukur melalui skor Pola Pangan Harapan (PPH).

Pengembangan NBM dilakukan sebagai metode untuk menyusun, menganalisis, dan merencanakan ketersediaan pangan wilayah berdasarkan kerangka sistem ketahanan pangan. Dalam sistem tersebut, ketersediaan pangan merupakan prasyarat utama (*necessary condition*) bagi terwujudnya konsumsi pangan masyarakat yang cukup dan berkelanjutan (*sufficient condition*). Karena itu, pembahasan mengenai ketersediaan pangan perlu dilakukan secara menyeluruh dan terpadu sebagai bagian dari sistem ketahanan pangan yang utuh.

BAB II METODOLOGI NERACA BAHAN MAKANAN

2.1 Pengertian NBM

NBM merupakan tabel yang menyajikan gambaran menyeluruh tentang penyediaan/pengadaan (*supply*), penggunaan/pemanfaatan (*utilization*) pangan di suatu wilayah dalam periode tertentu (dalam kurun waktu satu tahun).

NBM memberikan informasi tentang ketersediaan bahan pangan untuk setiap komoditas dan olahannya/produk turunannya yang lazim dikonsumsi penduduk berdasarkan sumber penyediaan dan penggunaannya. Penyediaan diperoleh dari jumlah total bahan pangan yang diproduksi dikurangi dengan perubahan stok ditambahkan dengan jumlah impor dan dikurangi dengan jumlah ekspor selama periode tersebut. Sedangkan penggunaan diperoleh dari jumlah total kebutuhan pakan, bibit, industri makanan dan non makanan, tercecer, dan penggunaan lain serta bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi manusia. Ketersediaan pangan per kapita untuk dikonsumsi diperoleh dengan membagi ketersediaan bahan makanan dengan jumlah penduduk pertengahan tahun.

NBM menyajikan angka rata-rata bahan makanan per komoditas yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk dalam kilogram per kapita pertahun serta dalam gram per kapita per hari. Selanjutnya untuk mengetahui nilai gizi bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi tersebut, maka angka ketersediaan bahan makanan per kapita per hari dikonversi ke dalam satuan energi, protein, dan lemak.

2.2. Metode Penghitungan

Penyediaan (*supply*) suatu komoditas bahan makanan diperoleh dari produksi dikurangi perubahan stok, ditambah dengan impor dan dikurangi ekspor. 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

Total penyediaan tersebut digunakan untuk kebutuhan pakan, bibit, industri makanan dan non makanan, komponen tercecer, bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi, serta penggunaan lain yang belum diketahui dengan pasti besaran penggunaannya seperti makanan turis, pengungsi, kebutuhan hotel, restoran dan katering serta industri yang tidak tercatat. Total penggunaan dapat dinyatakan dalam bentuk persamaan sebagai berikut:

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

dimana,

TU = total penggunaan (*total utilization*)

F = pakan

S = bibit

I = industry

W = tercecer

Fd = ketersediaan bahan makanan

Rou = Penggunaan lain

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

$$TS = TU, \text{ atau } O - \Delta St + M - X = F + S + I + W + Fd + Rou$$

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

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

Untuk mendapatkan jumlah ketersediaan bahan makanan per kapita maka jumlah bahan makanan yang tersedia dibagi dengan jumlah penduduk pertengahan tahun, yang dapat dinyatakan dengan persamaan:

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

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

2.3. Komponen-komponen Neraca Bahan Makanan

Tabel NBM dibagi menjadi tiga kelompok penyajian yaitu penyediaan/pengadaan, penggunaan/pemanfaatan dan ketersediaan perkapita. Jumlah penyediaan harus sama dengan jumlah penggunaan. Komponen penyediaan meliputi produksi (masukan dan keluaran), perubahan stok, impor, dan ekspor. Sedangkan komponen penggunaan meliputi penggunaan untuk pakan, bibit, industri (makanan dan bukan makanan), komponen tercecer, dan bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi serta penggunaan lain. Bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi ini kemudian dinyatakan dalam ketersediaan bahan makanan per kapita (kg/th dan gr/hr), ketersediaan energi (kkal/hr), ketersediaan protein (gr/hr), dan ketersediaan lemak (gr/hr). Adapun penjelasan dan definisi komponen-komponen tersebut adalah:

2.4. Jenis Bahan Makanan

Jenis bahan makanan yang dicakup dalam NBM meliputi bahan makanan yang bersumber dari nabati maupun hewani dan lazim dikonsumsi oleh penduduk. Bahan makanan tersebut dikelompokkan menjadi 11 kelompok menurut jenisnya, dan diikuti prosesnya mulai dari saat diproduksi sampai dengan dipasarkan atau tersedia untuk dikonsumsi penduduk, dalam bentuk awal maupun bentuk turunan. Turunan dari bahan makanan tersebut dapat masuk ke dalam satu kelompok bahan makanan yang sama atau yang berbeda dengan jenis bahan makanan bentuk awalnya. Cakupan bahan makanan setiap kelompok pada NBM Provinsi/Kabupaten/Kota dapat berbeda dengan NBM Nasional. Hal ini sangat dipengaruhi oleh potensi wilayah dalam produksi dan pola konsumsi bahan makanan. Rincian jenis bahan makanan pada setiap kelompok dapat dilihat pada tabel 1 berikut.

Tabel 1. Pengelompokan Bahan Makanan Dalam NBM

No.	Kelompok Bahan Makanan	Keterangan/Jenis Bahan Makanan
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, nenas, papaya, pisang, rambutan, salak, sawo, dan lainnya

No	Kelompok Bahan Makanan	Keterangan/Jenis Bahan Makanan
6.	Sayur-sayuran	Kelompok ini terdiri atas; bawang merah, ketimun, kacang merah, kacang panjang, kentang, kubis, tomat, wortel, cabe, terong, petsai/sawi, bawang daun, kangkung, lobak, labu siam, buncis, bayam, bawang putih, dan lainnya.
7.	Daging	Kelompok ini terdiri atas; daging sapi, daging kerbau, daging kambing, daging domba, daging kuda/lainnya, daging babi, daging ayam buras, daging ayam ras, daging itik, dan jeroan semua jenis.
8.	Telur	Telur yang dimaksud yaitu 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 yang meliputi jenis ikan darat dan ikan laut, baik budidaya maupun tangkap serta rumput laut.
11.	Minyak & lemak	Berasal dari nabati: minyak kacang tanah, minyak goreng kelapa, minyak goreng sawit, minyak goreng kedelai, minyak goreng jagung, minyak goreng wijen. Berasal dari hewani: lemak sapi, lemak kerbau, lemak kambing, lemak domba, lemak babi.

2.4.1. Produksi

Produksi adalah jumlah keseluruhan masing–masing bahan makanan yang dihasilkan, baik yang belum mengalami proses pengolahan maupun yang sudah mengalami proses pengolahan. Produksi dibedakan menjadi 2 kategori sebagai berikut:

- a. Masukan (*Input*) Masukan adalah produksi masih dalam bentuk asli maupun dalam bentuk hasil olahan yang akan mengalami proses pengolahan lebih lanjut.
- b. Keluaran (*Output*) Keluaran adalah produksi keseluruhan hasil turunan yang diperoleh dari kegiatan produksi masukan (*input*), maupun 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

Produksi untuk komoditas tanaman pangan mencakup seluruh hasil panen, baik yang berasal dari lahan sawah maupun bukan sawah. Sedangkan produksi turunannya diperoleh dengan menggunakan faktor konversi dan derajat ekstraksi dari komoditas yang bersangkutan.

Produksi komoditas hortikultura mencakup seluruh hasil panen sayuran dan buahbuahan dalam bentuk segar, baik yang dipanen sekaligus maupun yang dipanen berkali – kali. Pengisiannya langsung dimasukkan ke kolom produksi keluaran (*output*), kecuali untuk bawang merah dan bawang putih pengisiannya dimulai dari kolom produksi masukan (*input*). Kedua komoditas ini tidak dapat langsung

dikonsumsi dalam bentuk segar (kering panen), sehingga harus melewati proses pengeringan untuk menjadi kering konsumsi.

Produksi komoditas peternakan mencakup produksi daging, telur dan susu. Produksi daging (masukan) dinyatakan dalam bentuk karkas dari semua jenis ternak dengan keluaran dalam bentuk daging murni. Yang dimaksud dengan karkas adalah bagian badan ternak yang telah disembelih, dikuliti, dikeluarkan isi perutnya (jeroan) dan dipotong kaki bagian bawah serta kepalanya. Produksi daging karkas dihitung dari jumlah pemotongan resmi di rumah potong hewan ditambah dengan perkiraan pemotongan tak resmi. Produksi jeroan dihitung dari total persentase berat karkas masing – masing jenis hewan dan langsung dimasukkan ke kolom produksi keluaran (*output*). Sedangkan produksi untuk lemak hewani didasarkan pada presentase berat karkas masing – masing jenis daging, yang langsung dimasukkan ke kolom produksi keluaran (*output*).

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

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

Produksi perikanan merupakan semua hasil tangkapan ikan, binatang air lainnya maupun tanaman air dari sumber perikanan alami maupun dari tempat pemeliharaan, baik yang diusahakan oleh perusahaan perikanan maupun rumah tangga perikanan, termasuk yang dikonsumsi atau yang diberikan sebagai upah. Produksi saat ini belum mencakup tanaman air dan komoditas perikanan yang datanya tidak tersedia namun banyak dikonsumsi.

Produksi perkebunan mencakup produksi seluruh hasil panen baik dalam bentuk segar maupun turunan yang pada saat ini terdiri dari gula, gula mangkok, sagu, kelapa dan kelapa sawit. Produksi minyak nabati berasal dari komoditas segar yang diolah, kecuali minyak sawit yang langsung dimasukkan ke dalam kolom produksi keluaran (*output*) karena data produksi tanaman kelapa sawit disajikan dalam bentuk Crude Palm Oil (CPO).

2.4.2. 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 (+). Makna negatif (-), berarti ada penurunan stok akibat pelepasan stok ke pasar, dengan demikian komoditas yang beredar di pasar bertambah. Makna positif (+), berarti ada peningkatan stok yang berasal dari komoditas yang beredar di pasar, dengan demikian komoditas yang beredar di pasar menjadi menurun.

2.4.3. Impor Pangan Masuk

Impor adalah sejumlah bahan makanan, baik yang belum maupun yang sudah mengalami pengolahan, yang didatangkan/masuk dari luar negeri ke dalam wilayah Republik Indonesia, dengan tujuan untuk diperdagangkan, diedarkan, atau disimpan. Untuk penghitungan NBM Regional/Provinsi dan kabupaten/kota, yang termasuk impor adalah:

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

2.4.4. Penyediaan Dalam Negeri Sebelum Ekspor

Penyediaan Dalam Negeri Sebelum Ekspor adalah sejumlah bahan makanan yang berasal dari produksi (keluaran) dikurangi perubahan stok ditambah impor. Kolom ini pada aplikasi yang dikembangkan oleh Badan Ketahanan Pangan tidak lagi dimasukkan dalam tabel NBM.

2.4.5. Ekspor Pangan Keluar

Ekspor adalah sejumlah bahan makanan, baik yang belum maupun yang sudah mengalami pengolahan, yang dikeluarkan/keluar dari wilayah Republik Indonesia. Untuk penghitungan NBM Regional/Provinsi dan kabupaten/kota, yang termasuk ekspor adalah:

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

2.4.6. Penyediaan Dalam Negeri

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

2.4.7. 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.

a. Pakan

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

b. Bibit/Benih

Bibit adalah sejumlah bahan makanan yang digunakan untuk keperluan reproduksi.

c. Industri pangan

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.

d. Tercecer

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

e. 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.

f. Penggunaan lain

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

2.4.8. Ketersediaan Per Kapita

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

- a. Kalori adalah satuan energi yang dinyatakan dalam unit panas atau dengan kata lain kalori adalah jumlah energi yang dihasilkan oleh makanan ketika dibakar dalam tubuh. Energi sangat diperlukan untuk aktivitas tubuh seluruhnya.
- b. Protein adalah suatu persenyawaan yang mengandung unsur nitrogen, 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. Namun sampai saat ini, data yang disajikan baru mencakup ketersediaan per kapita untuk energi, protein, dan lemak. Jumlah ketersediaan per kapita dalam NBM hanya menunjukkan rata-rata yang tersedia bagi penduduk secara keseluruhan dan tidak menunjukkan apa yang sebenarnya dikonsumsi oleh penduduk. Jika ketersediaan per kapita ini digunakan sebagai perkiraan konsumsi per kapita maka penting untuk memperhitungkan bahwa ada perbedaan antara tingkat ketersediaan dan tingkat konsumsi.

2.5. Prosedur Pengisian Neraca Bahan Makanan

Prosedur pengisian NBM dimulai dari kolom 1 yaitu menentukan jenis bahan makanan. Pengisian data dimulai dari kolom 2 (produksi) sampai dengan kolom 4 (ketersediaan per kapita untuk lemak). Namun dalam kenyataannya, ada beberapa jenis bahan makanan yang pengisiannya tidak dimulai dari kolom produksi, hal ini dipengaruhi oleh sumber data yang tersedia pada masing – masing jenis bahan makanan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada contoh pengisian Tabel NBM di lampiran 2.

Adapun pengisian yang dilakukan secara berurutan adalah:

Kolom 1	Jenis bahan makanan Masukkan nama seluruh bahan makanan sesuai dengan kelompok komoditasnya
Kolom 2	Produksi Masukkan angka produksi sesuai dengan komoditasnya.
Kolom 3	Perubahan Stok Masukkan angka perubahan stok bahan makanan berikut tandanya jika negatif (-) atau positif (+).
Kolom 4	Impor

	Masukkan angka jumlah bahan makanan yang masuk dari negara atau wilayah lain.
Kolom 5	Ekspor Masukkan angka jumlah bahan makanan yang keluar ke negara atau wilayah lain.
Kolom 6	Penyediaan dalam negeri Masukkan angka hasil dari produksi (kolom 2) dikurangi perubahan stok (kolom 3) ditambah impor (kolom 4) dikurangi ekspor (kolom 5).
Kolom 7	Pakan Masukkan angka jumlah bahan makanan yang digunakan untuk pakan.
Kolom 8	Bibit/Benih Masukkan angka jumlah bahan makanan yang digunakan untuk bibit
Kolom 9	Diolah untuk makanan Masukkan angka jumlah bahan makanan yang berasal dari penyediaan dalam negeri yang diolah untuk makanan.
Kolom 10	Tercecer Masukkan angka jumlah bahan makanan yang tercecer
Kolom 11	Penggunaan lain Masukkan angka jumlah bahan makanan untuk penggunaan lain
Kolom 12	Bahan makanan Masukkan angka jumlah bahan makanan hasil yang berasal dari penyediaan dalam negeri
Kolom 13	Ketersediaan per kapita (kg/tahun) Masukkan angka hasil perhitungan dari bahan makanan (kolom 12) ditambah diolah untuk makanan (kolom 9) dibagi dengan jumlah penduduk pertengahan tahun dikalikan 1.000. (1 ton = 1.000 kilogram)
Kolom 14	Ketersediaan per kapita (gram/hari) Masukkan angka hasil perhitungan dari ketersediaan per kapita kg/tahun (kolom 13) dibagi dengan jumlah hari pertahun (365) dikali 1.000 (1 kg= 1.000 gram)

Kolom 15	Ketersediaan energi per kapita (kkal/hr) Masukkan angka hasil perkalian kolom (14) dengan persentase Bagian yang Dapat Dimakan (BDD), kemudian dikalikan dengan kandungan energi dari 100 gram bahan makanan, dibagi 100. Energi (kkal/hr) = kol (14) x % BDD x kandungan energi : 100
Kolom 16	Ketersediaan protein per kapita (gr/hr) Masukkan angka hasil perkalian kolom (14) dengan persentase BDD, kemudian dikalikan dengan kandungan protein dari 100 gram bahan makanan, dibagi 100. Protein (gr/hr) = kol (14) x % BDD x kandungan protein : 100
Kolom 17	Ketersediaan lemak per kapita (gr/hr) Masukkan angka hasil perkalian kolom (14) dengan persentase BDD, kemudian dikalikan dengan kandungan lemak dari 100 gram bahan makanan, dibagi 100. Lemak (gr/hr)= kol (14) x % BDD x kandungan lemak : 100

Ketersediaan per kapita pada kolom (13) sampai dengan kolom (17) merupakan ketersediaan bahan makanan untuk dikonsumsi penduduk per kapita. Perlu ditegaskan bahwa angka ini bukan jumlah yang benar – benar dimakan/ dikonsumsi, melainkan yang tersedia di masyarakat maupun di tingkat pedagang.

2.6 .Syarat – Syarat Penyusunan NBM

Beberapa persyaratan yang harus dipenuhi dalam penyusunan NBM yaitu jenis bahan makanan, data penduduk, besaran dan angka konversi, komposisi gizi bahan makanan, serta cara penulisan dan pembulatan angka.

2.6.1. Jenis Bahan Makanan

Jenis bahan makanan yang dimaksud disini adalah jenis bahan makanan yang lazim atau umum dikonsumsi oleh masyarakat suatu negara/daerah dan data produksinya tersedia secara kontinyu dan resmi.

2.6.2. Data Penduduk

Data penduduk yang digunakan adalah data penduduk pertengahan tahun yang bersumber dari BPS. Data penduduk tersebut termasuk penduduk asing yang bermukim di Indonesia minimal selama 6 bulan.

Jumlah penduduk pertengahan tahun diperoleh dengan rumus jumlah penduduk tahun lalu ditambah jumlah penduduk tahun sekarang dibagi dua (2).

2.6.3. Besaran dan Angka Konversi

Besaran dan angka konversi yang digunakan adalah besaran dan angka konversi yang ditetapkan oleh Tim NBM Nasional. Untuk penyusunan NBM Regional, jika besaran dan angka konversi tersedia di wilayahnya, maka dapat digunakan angka konversi tersebut dengan menyebut sumbernya. Namun jika belum tersedia maka dapat digunakan besaran dan angka konversi nasional.

2.6.4. Komposisi Gizi Bahan Makanan

Komposisi gizi adalah besarnya nilai kandungan gizi dari bagian yang dapat dimakan (BDD). Jika dalam satu komoditas terdapat beberapa jenis, diambil kandungan gizi dari jenis yang paling banyak dikonsumsi, namun apabila beberapa jenis tersebut tidak ada yang dominan, dapat diambil rata – rata dari kandungan gizinya. Komposisi Gizi Bahan Makanan yang digunakan bersumber dari buku Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM), publikasi Puslitbang Gizi Departemen Kesehatan R.I. tahun 1981 yang kemudian terakhir diperbaharui dengan Tabel Komposisi Pangan Indonesia, Kementerian Kesehatan RI Tahun 2017. Sumber lain yang dapat digunakan yaitu daftar komposisi gizi bahan makanan yang diolah dan dikeluarkan oleh Pusat Penganekaragaman Konsumsi dan Keamanan Pangan, Badan Ketahanan Pangan, Kementerian Pertanian tahun 2013. Disamping itu terdapat pula sumber lain yang resmi yaitu dari *Food Composition Table for Use In East Asia dan Food Composition Table for International Use, Publikasi FAO*.

2.6.5. Cara Entri Data dan Penyajian

Entri data menggunakan satuan ribu ton dalam bentuk dua digit dibelakang koma. Hal ini dilakukan agar informasi/data awal yang tersedia dapat digunakan seutuhnya/selengkapnyanya. Penyajian angka mulai dari kolom (2) hingga kolom (12) dalam bentuk bilangan bulat sementara untuk ketersediaan per kapita (kolom 13,14,15,16 dan 17 menggunakan 2 digit dibelakang koma.

2.6.6. Cara Pembulatan

Semua bilangan dibelakang koma yang nilainya kurang dari setengah dibulatkan ke bawah. Sementara semua bilangan di belakang koma yang nilainya sama atau lebih dari setengah dibulatkan ke atas. Cara ini juga berlaku untuk penyajian dua digit di belakang koma (kolom 13, 14, 15,16 dan 17). Jika data tidak tersedia/tidak ada diisi dengan notasi strip (-), sedangkan jika data tersedia namun jumlah kurang

dari 500 ton diisi dengan notasi nol (0). Untuk NBM Regional menggunakan satuan ton, apabila jumlahnya kurang dari 500 kilogram diisi dengan notasi nol (0).

2.7. Sumber Data / Informasi Pokok

Komponen penyediaan merupakan data pokok yang dibutuhkan dalam menyusun NBM yang bersumber dari beberapa instansi. Data produksi padi dan palawija serta sayuran dan buah-buahan bersumber dari kerjasama Badan Pusat Statistik (BPS) dengan Dinas Pertanian. Data produksi komoditas perkebunan berasal dari Dinas Perkebunan dan Lingkungan Hidup. Data produksi komoditas peternakan berasal dari Dinas Pertanian dan Kesehatan Hewan. Data produksi perikanan berasal dari Dinas Pangan dan Perikanan. Data impor, ekspor, kebutuhan bibit padi dan palawija serta kebutuhan bahan baku industri non makanan bersumber dari BPS. Data pendukung lainnya adalah data konsumsi rumahtangga yang diolah dari Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) BPS. Untuk Provinsi dan Kabupaten/Kota, data dapat diperoleh dari Dinas teknis yang menangani produksi per sub sektor atau BPS Provinsi atau Kabupaten/Kota dan Dinas lainnya yang terkait dengan penyusunan NBM di daerah. Data penduduk pertengahan tahun bersumber dari BPS. Sebelum tahun 1999 data perubahan stok mencakup lima komoditas, yaitu gandum, tepung gandum, beras, gula pasir dan kedelai. Namun sejak tahun 1999, data perubahan stok hanya menampilkan komoditas beras, gula pasir dan minyak sawit. Data perubahan stok beras bersumber dari Perum Badan Urusan Logistik (Bulog), minyak sawit dan gula pasir bersumber dari data Badan Pusat Statistik Kabupaten Ngawi.

2.8. Pendekatan

Dalam beberapa kasus dimana data produksi suatu komoditas tidak tersedia, namun komoditas tersebut beredar di pasaran dan lazim dikonsumsi penduduk setempat, maka perhitungan diisi dengan pendekatan angka konsumsi. Dalam hal ini, pengisian tabel NBM dimulai dari kolom 16 yaitu ketersediaan per kapita (kg per tahun) dengan menggunakan data konsumsi rumahtangga perkapita (data Susenas diolah). Dengan asumsi bahwa perbedaan antara angka kecukupan energi di tingkat konsumsi dengan angka kecukupan energi di tingkat ketersediaan sebesar 10%-20% (Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi X tahun 2012), maka kolom 16 diisi dengan menggunakan angka konsumsi per kapita ditambah dengan 10%-20% angka konsumsi per kapita. Data pemakaian dalam negeri (pakan, bibit, tercecer dan industri) yang tidak tersedia diisi dengan pendekatan angka konversi yang diperoleh dari hasil kajian resmi dan hasil analisis lainnya seperti tabel input-output. Hasil perhitungan tersebut merupakan besaran persentase terhadap penyediaan dalam negeri (kolom 6). Pada beberapa komoditas, data industri makanan (kolom 9) merupakan residual dari hasil perhitungan kolom penyediaan dalam negeri (kolom 6)

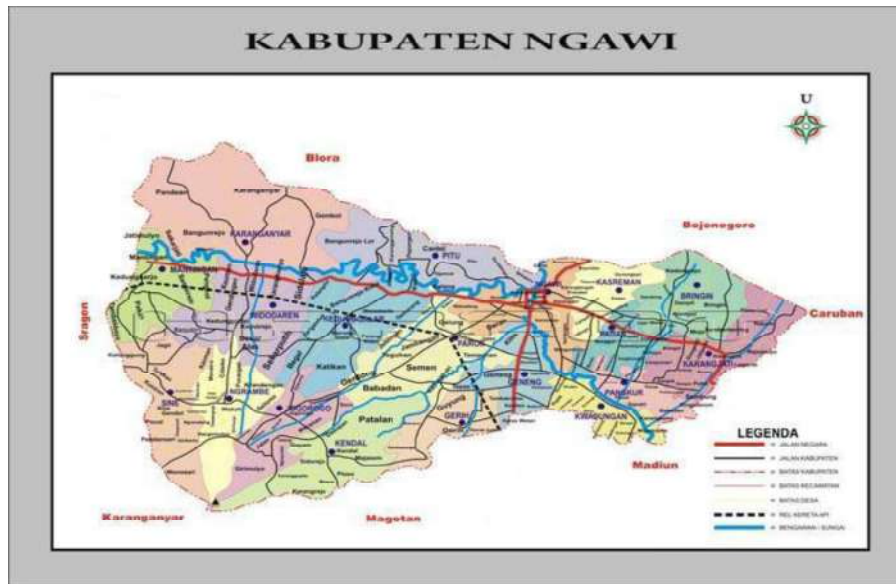
dikurangi dengan pemakaian dalam negeri lainnya (kolom 7, kolom 8, kolom 9, kolom 10, kolom 11 dan kolom 12).

2.9. Penghitungan Pola Pangan Harapan (PPH)

PPH Ketersediaan dihitung menggunakan data ketersediaan energi dari 11 kelompok bahan makanan dalam Neraca Bahan Makanan (NBM) yang dikelompokkan kembali menjadi 9 kelompok dalam perhitungan PPH Ketersediaan. PPH yang dihasilkan akan memberikan gambaran kualitas keragaman makanan yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk/masyarakat.

Data yang digunakan untuk menghitung PPH ketersediaan berasal dari data 11 kelompok bahan pangan yang tersedia untuk dikonsumsi dari tabel Neraca Bahan Makanan. Dalam tabel neraca bahan makanan, komoditas pangan dikelompokkan ke dalam 11 kelompok bahan makanan antara lain: padi-padian/sereal, makanan berpati, gula, buah/biji berminyak, buah, sayuran, daging, telur, susu, ikan dan minyak dan lemak. Untuk menghitung PPH, 11 kelompok bahan makanan dalam tabel neraca bahan makanan tersebut dikelompokkan ke dalam 9 kelompok bahan makanan yaitu padi-padian/sereal, umbi-umbian, pangan hewani, minyak dan lemak, buah/biji berminyak, kacang-kacangan, gula, sayur dan buah, dan lain-lain.

BAB. III. Gambaran Umum Kabupaten Ngawi.



Kabupaten Ngawi terletak di wilayah barat Provinsi Jawa Timur yang berbatasan langsung dengan Provinsi Jawa Tengah. Secara geografis Kabupaten Ngawi terletak pada posisi 110o 10' – 111o 40' Bujur Timur dan 7o 21' – 7o 31' Lintang Selatan. Luas wilayah Kabupaten Ngawi adalah berupa daratan seluas 1.295,98 km².

Batas wilayah Kabupaten Ngawi adalah sebagai berikut:

- Sebelah Utara : Kabupaten Grobogan, Kabupaten Blora (Provinsi Jawa Tengah) dan Kabupaten Bojonegoro.
- Sebelah Timur : Kabupaten Madiun.
- Sebelah Selatan : Kabupaten Madiun dan Kabupaten Magetan.
- Sebelah Barat : Kabupaten Karanganyar dan Kabupaten Sragen (Provinsi Jawa Tengah).

Secara administrasi wilayah ini terbagi ke dalam 19 Kecamatan dan 217 desa, dimana 4 dari 217 desa tersebut adalah kelurahan.

Luas wilayah Kabupaten Ngawi adalah 1.295,98 km². Kabupaten Ngawi berbatasan langsung dengan Kabupaten Grobogan, Kabupaten Blora (Provinsi Jawa Tengah) dan Kabupaten Bojonegoro di sebelah utara. Sebelah Timur berbatasan dengan Kabupaten Madiun, sebelah selatan berbatasan dengan Kabupaten Madiun dan Kabupaten Magetan, sedangkan sebelah barat berbatasan langsung dengan Kabupaten Karanganyar dan Kabupaten Sragen (Provinsi Jawa Tengah).

Pada akhir tahun 2020, wilayah administrasi Kabupaten Ngawi terdiri dari 19 Kecamatan, luas Wilayah masing masing Kecamatan, yaitu: Sine (80,22 Km²),

Ngrambe (57,49 Km²), Jogorogo (65,84 Km²), Kendal (84,56 Km²), Geneng (52,52 Km²), Gerih (34,52 Km²), Kwadungan (30,30 Km²), Pangkur (29,41 Km²), Karangjati (66,67 Km²), Bringin (62,62 Km²), Padas (50,22 Km²), Kasreman (31,49 Km²), Ngawi (70,56 Km²), Paron (101,14 Km²), Kedunggalar (129,65 Km²), Pitu (56,01 Km²), Widodaren (92,26 Km²), Mantingan (62,21 Km²) dan Karanganyar (138,29 Km²).

3.1. TOPOGRAFI

Topografi wilayah Kabupaten Ngawi berupa dataran tinggi dan tanah datar. Tercatat 4 Kecamatan terletak pada dataran tinggi yaitu Sine, Ngrambe, Jogorogo dan Kendal yang terletak di kaki Gunung Lawu. Lima belas Kecamatan sisanya berupa tanah datar. Kecamatan Karanganyar dan Kecamatan Widodaren merupakan Kecamatan yang memiliki wilayah paling luas yaitu sebesar 157,77 Km² atau 11,30 persen dan 112,47 Km² atau 8,06 persen. Wilayah Kabupaten Ngawi bagian utara berbatasan dengan Kabupaten Grobogan, Kabupaten Blora (Provinsi Jawa Tengah) dan Kabupaten Bojonegoro, bagian timur berbatasan dengan Kabupaten Madiun, bagian selatan berbatasan dengan Kabupaten Madiun dan Kabupaten Magetan, dan bagian barat berbatasan dengan Kabupaten Karanganyar dan Kabupaten Sragen (Provinsi Jawa Tengah).

3.2. SUNGAI

Kabupaten Ngawi memiliki banyak sungai. Sungai besar maupun kecil mengelilingi seluruh wilayah Ngawi. Ada 2 sungai besar yang melewati Ngawi yaitu Sungai Bengawan Solo dan Sungai Madiun.

3.3. JUMLAH PENDUDUK

Penduduk Kabupaten Ngawi berdasarkan data Dinas Kependudukan dan Pencatatan Sipil Kabupaten Ngawi Tahun 2024 sebanyak 907.002 jiwa yang terdiri atas 450.288 jiwa penduduk laki-laki dan 456.714 jiwa penduduk perempuan. Dibandingkan dengan jumlah penduduk tahun 2020, penduduk Kabupaten Ngawi mengalami laju pertumbuhan sebesar 0,00 persen. Sementara itu besarnya angka rasio jenis kelamin tahun 2024 penduduk laki-laki terhadap penduduk perempuan sebesar 98,59. Kepadatan penduduk di Kabupaten Ngawi tahun 2024 mencapai 650 jiwa/km². Kepadatan Penduduk di 19 kecamatan cukup beragam dengan kepadatan penduduk tertinggi terletak di kecamatan Ngawi dengan kepadatan sebesar 1.216 jiwa/km² dan terendah di Kecamatan Karanganyar sebesar 193 jiwa/Km².

3.4. TANAMAN PANGAN

Luas lahan sawah tahun 2024 mencapai 39.13 persen dari total luas wilayah Kabupaten Ngawi dan jenis lahan dengan pengairan irigasi menjadi yang terluas. Luas

panen padi mencapai 139.044 Ha, jagung 36.600 Ha, kedelai 237 Ha, kacang tanah 2.891 Ha, kacang hijau 7 Ha, ubi kayu 1.629 Ha, ubi jalar 1.918 Ha.

3.5. PERKEBUNAN

Perkebunan di Kabupaten Ngawi meliputi perkebunan kelapa, tebu, tembakau, karet, teh, coklat dll. Perkebunan tebu merupakan perkebunan yang memiliki area terluas di Kabupaten Ngawi yakni sebesar 4.028,97 Ha. Hal tersebut didukung dengan adanya satu pabrik gula yang berlokasi di Kabupaten Ngawi serta beberapa pabrik gula di sekitarnya, antara lain di Kabupaten Magetan dan Kabupaten Madiun yang siap mengolah hasil tebu rakyat

3.6. PETERNAKAN

Usaha ternak besar dan kecil di Kabupaten Ngawi terdiri dari antara lain sapi, kerbau, kambing, domba, sedangkan jenis unggas yang di ternak antara lain ayam buras, ayam petelur, ayam pedaging dll. Sebagian besar jenis populasi ternak dan unggas di Kabupaten Ngawi mengalami penurunan pada tahun 2024 diantaranya sapi, kerbau, kambing, domba, kelinci, dan ayam ras petelur. Sementara yang mengalami kenaikan adalah sapi perah, ayam kampung, ayam ras pedaging, dan itik.

3.7. PERIKANAN

Jumlah produksi perikanan darat di Kabupaten Ngawi mencapai 5.281,34 ton. Kecamatan Paron merupakan penyumbang produksi ikan terbesar yaitu 22,60 persen dari total produksi Kabupaten Ngawi.

3.8. HORTIKULTUR

Luas panen tanaman bawang merah 400,2 Ha, cabai besar 320 Ha, cabai rawit 161 Ha, kobis 17 Ha, tomat 75 Ha, bawang daun 25 Ha, buncis 15 Ha, kacang panjang 78 Ha, kangkung 154 Ha, ketimun 20 Ha, melon 591 Ha, sawi 89 Ha, semangka 13 Ha, terong 85 Ha, dan bayam 137 Ha.

BAB. IV. ANALISIS NERACA BAHAN MAKANAN

4.1 Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak

Berdasarkan hasil perhitungan neraca bahan makanan (NBM) tahun 2025, bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk di kabupaten Ngawi tahun 2025 dalam bentuk energi sebesar 2.746 Kalori/kapita/hari (energi nabati 2.474 Kalori/kapita/hari dan energi hewani 272 Kalori/kapita/hari); protein sebesar 89,58 gram/kapita/hari (protein nabati 52,26 gram dan protein hewani 37,32 gram); dan lemak sebesar 58,49 gram/kapita/hari (lemak nabati 46,07 gram dan lemak hewani 12,42 gram). Capaian angka ketersediaan energi dan ketersediaan protein diatas rekomendasi Widyakarya Pangan dan Gizi Nasional XI (WNPG XI) tahun 2018, sebesar 2.400 kalori/kapita/hari dan protein 63 gram/hari, kontribusi zat gizi tertinggi bersumber dari kelompok makanan padi-padian, hal ini menunjukkan disamping luas panen bahwa penduduk kabupaten ngawi 90% berpenghasilan dari bertani, secara rinci sumber zat gizi disampaikan pada tabel 1 dibawah ini:

Tabel. 1. Ketersediaan zat gizi per kapita per hari tahun 2025

Kelompok Bahan Pangan	Energi (Kalori/Kap/Hari)	Protein (Gram/Kap/Hari)	Lemak (Gram/Kap/Hari)
(1)	(2)	(3)	(4)
Padi-padian	1.723	38,12	16,35
Makanan berpati	163	1,28	0,47
Gula	94	-	-
Buah biji berminyak	148	9,84	9,29
Buah-buahan	129	1,63	0,76
Sayur-sayuran	25	1,22	0,28
Daging	59	3,82	4,72
Telur	32	2,54	2,29
Susu	-	-	-
Ikan	175	30,95	4,70
Minyak dan Lemak	198	0,18	19,64
Total	2.746	89,58	58,49
Nabati	2.474	52,26	46,07
Hewani	272	37,32	12,42

4.2 Ketersediaan Pangan Menurut Kelompok Bahan Makanan

Kelompok padi-padian/serealia yang meliputi padi, jagung dan gandum pada tahun 2025 menjadi penyumbang terbesar terhadap ketersediaan energi total yaitu 1.723 kalori/kapita/hari (62,77%). Penyumbang energi berikutnya adalah kelompok

minyak dan lemak sebesar 198 kalori/kapita/hari (7,22%), ikan 175 kalori/kapita/hari (6,36%) kemudian yang lainnya tersaji dalam tabel di bawah ini.

Tabel 2. Keragaman ketersediaan pangan menurut kelompok bahan makanan tahun 2025.

Kelompok Bahan Pangan	Energi (Kalori/Hari)	%	Protein (Gram/Hari)	%	Lemak (Gram/Hari)	%
(1)	(2)		(3)		(4)	
Padi-padian	1.723	62,77%	38,12	42,55%	16,35	27,95%
Makanan berpati	163	5,93%	1,28	1,43%	0,47	0,80%
Gula	94	3,42%	-	0,00%	-	0,00%
Buah biji berminyak	148	5,38%	9,84	10,99%	9,29	15,88%
Buah-buahan	129	4,70%	1,63	1,81%	0,76	1,30%
Sayur-sayuran	25	0,90%	1,22	1,36%	0,28	0,48%
Daging	59	2,14%	3,82	4,26%	4,72	8,07%
Telur	32	1,17%	2,54	2,83%	2,29	3,91%
Susu	-	0,00%	-	0,00%	-	0,00%
Ikan	175	6,36%	30,95	34,55%	4,70	8,03%
Minyak dan Lemak	198	7,22%	0,18	0,20%	19,64	33,58%
Total	2.746		89,58		58,49	

4.2.1. Kelompok Padi-padian.

Kelompok pangan 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, kelompok ini mempunyai kontribusi energi terbesar terhadap energi total sebesar 1.723 kalori/kapita/hari yang besumber dari komoditas beras 932 kalori/kapita/hari dan komoditas jagung sebesar 790 kalori/kapita/hari.

Ketersediaan protein dari kelompok padi-padian/serealiala sebesar 38,12 gram/kapita/hari sebagian besar juga berasal dari komoditas beras dan jagung. Komoditas beras yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk pada tahun 2025 menyumbang sekitar 22,65 gram protein/kapita/hari (59,41%), komoditas jagung pipil menyumbang 15,44 gram protein/kapita/hari (40,50%) dan jagung basah 0,03 gram/kapita/hari.

Ketersediaan lemak kelompok padi-padian/serealiala sebesar 16,35 gram/kapita/hari atau 27,95% dari ketersediaan lemak total disumbang oleh komoditas beras dan jagung. Sumbangan komoditas beras terhadap ketersediaan lemak kelompok ini sebesar 4,13 gram atau 25,25% dan jagung sebesar 12,21 gram atau 74,67%.

4.2.2. Kelompok Makanan Berpati.

Makanan berpati merupakan 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. Komoditas tersebut berkontribusi terhadap ketersediaan energi sebesar 163 kalori/kapita/hari 5,93% yang merupakan sumbangan dari komoditas ubi jalar 129 kalori dan ubi kayu 33 kalori/kapita/hari.

Ketersediaan protein dari sumber bahan makanan berpati sebesar 1,28 gram/kapita/hari (1,42%) yang berasal dari komoditas ubi jalar 1,05 gram dan ubi kayu 0,21 gram/kapita/hari dan kandungan lemak sebesar 0,47 gram/kapita/hari (0,80%).

4.2.3. Kelompok Komoditas 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 berkontribusi terhadap energi total sebesar 94 kalori/kapita/hari (3,42%).

4.2.4. Kelompok 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) Memberikan sumbangan kalori terhadap ketersediaan energi total sebesar 148 kal/kap/hari, protein 9,84 gram/kapita/hari dan lemak 9,29 gram/kapita/hari.

4.2.5. Kelompok Buah-Buahan

Kelompok ini terdiri atas; alpokat, jeruk, duku, durian, jambu, mangga, nenas, papaya, pisang, rambutan, salak, sawo, dan lainnya berkontribusi terhadap energi total sebesar 129 kalori/kapita/hari (4,69%), protein 1,63 gram/kapita/hari (1,81%) dan lemak 0,76 gram/kapita/hari (1,29%).

4.2.6. Kelompok 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, jamur dan lainnya menyumbang kalori terhadap energi total sebesar 25 kalori/kapita/hari (0,91%) Protein 1,22 gram/kapita/hari dan lemak 0,28 gram/kapita/hari.

4.2.7. Kelompok Daging.

Kelompok ini terdiri atas; daging sapi, daging kerbau, daging kambing, daging domba, daging kuda/lainnya, daging babi, daging ayam buras, daging ayam ras, daging itik, dan jeroan semua jenis.

Ketersediaan energi, protein dan lemak per kapita per hari komoditas daging tahun 2025 sebesar 59 Kalori, 3,82 gram protein dan 4,72 gram lemak.

Daging ayam ras memiliki kontribusi terbesar terhadap ketersediaan energi, protein dan lemak per kapita per hari masing-masing sebesar 37 Kalori, 2,20 gram protein dan 3,03 gram lemak.

4.2.8. Kelompok Telur.

Kelompok telur mencakup komoditas telur ayam buras, telur ayam ras, telur itik dan telur puyuh. Ketersediaan energi, protein dan lemak per kapita per hari kelompok telur pada tahun 2025 masing-masing sebesar 32 Kalori, 2,54 gram protein dan 2,29 gram lemak. Komoditas yang memiliki kontribusi paling besar terhadap ketersediaan energi, protein dan lemak per kapita per hari pada kelompok telur adalah telur ayam ras. Ketersediaan energi, protein dan lemak dari telur ayam ras pada tahun 2025 yaitu masing-masing sebesar 29 Kalori, 2,33 gram protein dan 2,03 gram lemak.

4.2.9. Kelompok Ikan.

Komoditas perikanan merupakan penyumbang terbesar ketersediaan energi dan protein per kapita per hari pada kelompok pangan hewani. Pada tahun 2025, kontribusi kelompok ikan terhadap ketersediaan energi, protein dan lemak masing-masing sebesar 175 Kalori, 30,95 gram protein dan 4,7 gram lemak.

Komoditas yang memberikan kontribusi besar terhadap ketersediaan per kapita per hari energi, protein dan lemak kelompok ikan yaitu ikan lele (168 Kalori, 29,52 gram protein, dan 4,59 gram lemak).

4.2.10. Kelompok Minyak dan Lemak

Berasal dari nabati : minyak kacang tanah, minyak goreng kelapa, minyak goreng sawit. Berasal dari hewani : lemak sapi, lemak kerbau, lemak kambing, lemak domba, lemak babi. Ketersediaan energi, protein dan lemak per kapita per hari kelompok minyak dan lemak tahun 2025 masing-masing sebesar 198 Kalori, 0,18 gram protein dan 19,64 gram lemak.

4.3. Analisis Pola Pangan Harapan (PPH).

Pola Pangan Harapan (PPH) didefinisikan sebagai komposisi kelompok pangan utama yang, apabila dikonsumsi, mampu memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi lainnya (FAO-RAPA, 1989). PPH mencerminkan susunan pangan beragam

yang disusun berdasarkan proporsi keseimbangan energi dari sembilan kelompok pangan, dengan mempertimbangkan aspek daya terima, ketersediaan pangan, kondisi ekonomi, serta faktor sosial budaya dan agama.

PPH disusun sebagai suatu norma atau standar konsumsi pangan yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi penduduk secara seimbang. Penyusunan PPH mempertimbangkan prinsip keseimbangan gizi (*nutrition balance*), cita rasa (*palatability*), daya cerna (*digestibility*), penerimaan masyarakat (*acceptability*), kecukupan kuantitas, serta keterjangkauan daya beli (*affordability*).

PPH tingkat ketersediaan pangan dihitung berdasarkan data ketersediaan energi dari sebelas kelompok bahan makanan hasil perhitungan Neraca Bahan Makanan (NBM), yang selanjutnya dikelompokkan kembali menjadi sembilan kelompok pangan dalam perhitungan PPH pada setiap tahun. Nilai PPH yang dihasilkan memberikan gambaran kualitas dan tingkat keragaman pangan yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk.

Berdasarkan data NBM Tahun 2025 dan dengan menggunakan Angka Kecukupan Energi (AKE) pada tingkat ketersediaan sebesar 2.400 kkal per kapita per hari, diperoleh capaian PPH tingkat ketersediaan pangan sebagaimana disajikan pada Tabel berikut.

Tabel.3. Capaian PPH tingkat ketersediaan pangan.

No.	Kelompok Bahan Pangan	Energi (Kalori)	% AKE	Bobot	Skor riil	Skor PPH	Skor Maks
1.	Padi-padian	1.723	71,8	0,5	35,90	25,00	25,0
2.	Umbi-umbian	163	6,8	0,5	3,39	2,50	2,5
3.	Pangan Hewani	263	11,0	2,0	21,92	21,92	24,0
4.	Minyak dan Lemak	201	8,4	0,5	4,18	4,18	5,0
5.	Buah/biji berminyak	7	0,3	0,5	0,15	0,15	1,0
6.	Kacang-kacangan	140	5,9	2,0	11,71	10,00	10,0
7.	Gula	94	3,9	0,5	1,96	1,96	2,5
8.	Sayuran dan buah	154	6,4	5,0	32,06	30,00	30,0
9.	Lain-lain		-	-	-	-	-
	Jumlah	2.746	114,4		111,28	95,71	100,0

AKE = 2400 Kal/Kap/hari

Berdasarkan hasil perhitungan Pola Pangan Harapan (PPH) tingkat ketersediaan pangan menggunakan data Neraca Bahan Makanan (NBM) Tahun 2024 dan Angka Kecukupan Energi (AKE) sebesar 2.400 kkal per kapita per hari, diperoleh total ketersediaan energi sebesar 2.746 kkal per kapita per hari atau 114,4 % terhadap AKE. Kondisi ini menunjukkan bahwa secara kuantitas, ketersediaan energi pangan di wilayah Kabupaten Ngawi tergolong cukup bahkan melebihi kebutuhan energi normatif.

Nilai skor PPH tingkat ketersediaan yang dicapai adalah sebesar 95,71, masih berada di bawah skor ideal PPH yaitu 100. Hal ini mengindikasikan bahwa meskipun ketersediaan energi secara total telah mencukupi, komposisi dan keragaman pangan yang tersedia belum sepenuhnya seimbang sesuai dengan pola pangan harapan.

Ditinjau dari kontribusi masing-masing kelompok pangan, kelompok padi-padian merupakan sumber energi terbesar dengan ketersediaan energi sebesar 1.723 kkal per kapita per hari atau 71,8 persen AKE. Kelompok ini telah mencapai skor maksimum PPH sebesar 25, yang menunjukkan dominasi pangan sumber karbohidrat dalam struktur ketersediaan pangan.

Sebaliknya, beberapa kelompok pangan lainnya belum mencapai skor maksimum. Kelompok pangan hewani menyediakan energi sebesar 263 kkal per kapita per hari atau 11,0 % AKE, dengan skor PPH 21,92 dari skor maksimum 24, yang menunjukkan bahwa ketersediaannya masih perlu ditingkatkan. Demikian pula kelompok kacang-kacangan, dengan kontribusi energi sebesar 140 kkal per kapita per hari 5,9 % AKE, hanya mencapai skor 10,00 dari skor maksimum 10, sehingga telah memenuhi standar PPH.

Pada kelompok minyak dan lemak, ketersediaan energi tercatat sebesar 201 kkal per kapita per hari atau 8,4 % AKE, dengan skor PPH 4,18 dari skor maksimum 5, yang mengindikasikan bahwa ketersediaannya masih perlu ditingkatkan secara proporsional. Sementara itu, kelompok sayuran dan buah memberikan kontribusi energi sebesar 154 kkal per kapita per hari atau 6,4 % AKE, dengan skor PPH 30,00, telah mencapai skor maksimum dan menunjukkan ketersediaan yang relatif baik.

Adapun kelompok umbi-umbian, gula, serta buah/biji berminyak menunjukkan kontribusi energi yang relatif kecil terhadap total ketersediaan energi. Kelompok umbi-umbian memberikan energi sebesar 163 kkal per kapita per hari 6,8 % AKE dengan skor 2,50 dari skor maksimum 2,5, sedangkan kelompok gula mencapai skor 1,96 dari skor maksimum 2,5. Kelompok buah/biji berminyak memiliki kontribusi paling rendah dengan energi hanya 7 kkal per kapita per hari dan skor 0,15 dari skor maksimum 1,0.

Secara keseluruhan, capaian PPH tingkat ketersediaan pangan sebesar 95,71 mencerminkan bahwa ketersediaan pangan secara umum telah memadai, namun masih terdapat ketidakseimbangan antar kelompok pangan. Struktur ketersediaan pangan masih didominasi oleh padi-padian, sementara ketersediaan pangan sumber protein hewani, lemak, serta pangan beragam lainnya masih perlu ditingkatkan untuk mencapai pola pangan yang lebih seimbang dan berkualitas sesuai dengan Pola Pangan Harapan.

BAB. V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

1. Ketersediaan bahan pangan untuk dikonsumsi dalam bentuk energi sebesar 2.746 Kalori/kapita/hari (energi nabati 2.474 Kalori/kapita/hari dan energi hewani 272 Kalori/kapita/hari); protein sebesar 89,58 gram/kapita/hari (protein nabati 52,26 gram dan protein hewani 37,32 gram); dan lemak sebesar 58,49 gram/kapita/hari (lemak nabati 46,07 gram dan lemak hewani 12,42 gram).
2. Ketersediaan energi, protein dan lemak didominasi oleh kontribusi ketersediaan dari bahan pangan nabati. Kontribusi bahan pangan sumber nabati terhadap ketersediaan energi, protein dan lemak masing-masing sebesar 90,09% (2.474 Kalori), 58,33% (52,26 gram protein) dan 78,76% (46,07 gram lemak).
3. Skor PPH ketersediaan yang dihasilkan memberikan gambaran kualitas keragaman makanan yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk/masyarakat. Berdasarkan perhitungan NBM 2025 dan menggunakan angka kecukupan energi (AKE) tingkat ketersediaan 2.400 Kalori per kapita per hari, maka skor PPH ketersediaan yang dihitung mencapai **95,71**.
4. Secara umum ketersediaan pangan tahun 2025, ketersediaan energi dan ketersediaan protein lebih tinggi dibandingkan rekomendasi Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi XI (WNPG XI) Tahun 2018 sebesar 2.400 Kalori/kapita/hari dan 63 gram protein/kapita/hari.

5.2. Rekomendasi

Berdasarkan hasil penghitungan Neraca Bahan Makanan (NBM) dan skor Pola Pangan Harapan (PPH) Ketersediaan tahun 2025 disampaikan beberapa rekomendasi sebagai berikut:

1. Produksi kelompok pangan padi-padian, umbi-umbian, kacang-kacangan, sayur dan buah walaupun sudah melebihi anjuran skor PPH perlu terus ditingkatkan, dikarenakan tidak hanya untuk memenuhi ketersediaan ideal, tetapi semua kebutuhan hidup masyarakat kabupaten Ngawi dipenuhi dari hasil pertanian sebagai mata pencaharian utama.
2. Ketersediaan kelompok pangan hewani yang terdiri dari daging, telur, susu dan ikan masih perlu ditingkatkan. Mengingat kontribusi dari luar wilayah walaupun data belum sepenuhnya tercatat, terhadap ketersediaan daging sapi/kerbau dan susu, maka peningkatan produksi domestik komoditas tersebut perlu terus dipacu. Selain itu, peningkatan produksi dan konsumsi sumber pangan hewani alternatif seperti daging ayam, telur dan ikan perlu terus diupayakan peningkatannya.
4. Ketersediaan kelompok pangan hewani, minyak dan lemak, buah/biji berminyak dan gula masih dibawah skor PPH ideal sangat perlu mendapatkan perhatian, karena sebagian kebutuhan seperti kedelai masih dipenuhi dari impor. Impor kedelai banyak digunakan sebagai bahan baku pembuatan tempe/tahu. Oleh karena itu perlu upaya untuk memasyarakatkan penggunaan kacang alternatif yang dapat diproduksi sebagai bahan baku pembuatan tempe.

Lampiran

Lampiran. 1. Pola Pangan Harapan (PPH) Tingkat Ketersediaan Berdasarkan Neraca Bahan Makanan (NBM) Tahun 2025.

No.	Kelompok Bahan Pangan	Energi (Kalori)	% AKE	Bobot	Skor riil	Skor PPH	Skor Maks
1.	Padi-padian	1.723	71,8	0,5	35,90	25,00	25,0
2.	Umbi-umbian	163	6,8	0,5	3,39	2,50	2,5
3.	Pangan Hewani	263	11,0	2,0	21,92	21,92	24,0
4.	Minyak dan Lemak	201	8,4	0,5	4,18	4,18	5,0
5.	Buah/biji berminyak	7	0,3	0,5	0,15	0,15	1,0
6.	Kacang-kacangan	140	5,9	2,0	11,71	10,00	10,0
7.	Gula	94	3,9	0,5	1,96	1,96	2,5
8.	Sayuran dan buah	154	6,4	5,0	32,06	30,00	30,0
9.	Lain-lain		-	-	-	-	-
	Jumlah	2.746	114,4		111,28	95,71	100,0

AKE=2400 kalori/kapita/hari

Lampiran. 2. Susunan PPH Ideal Sisi Ketersediaan Pangan Nasional.

KETERSEDIAAN ENERGI, PROTEIN, DAN LEMAK PER KELOMPOK PANGAN TAHUN 2025			
Kelompok Bahan Pangan	Energi (kkal/kap/hari)	Protein (gram/kap/hari)	Lemak (gram/kap/hari)
(1)	(2)	(3)	(4)
Padi-padian	1.723,43	38,12	16,35
Makanan berpati	162,78	1,28	0,47
Gula	94,00	-	-
Buah biji berminyak	147,64	9,84	9,29
Buah-buahan	129,06	1,63	0,76
Sayur-sayuran	24,85	1,22	0,28
Daging	58,69	3,82	4,72
Telur	32,19	2,54	2,29
Susu	-	-	-
Ikan	174,63	30,95	4,70
Minyak dan Lemak	198,28	0,18	19,64
Total	2.746	89,58	58,49
Nabati	2.474	52,26	46,07
Hewani	272	37,32	12,42

Lampiran. 3. Jenis Bahan Makanan, Produksi Turunannya dan Besaran Konversi

Jenis Bahan Makanan			Produksi Kotor (ton)	Konversi
Commodity				
I. PADI-PADIAN/ CEREALS				
1	Gabah/ <i>Unhusked Rice</i>		946.474	1,00
	Beras/ <i>Rice</i>		881.924	0,64
2	Jagung/ <i>Maize</i>		491.637	0,74
3	Jagung basah/ <i>Fresh Maize</i>		307	1,00
4	Gandum/ <i>Wheat</i>			
		Gandum Utuh/ <i>Whole wheat</i>	-	1,00
		Tepung Gandum/ <i>Wheat flour</i>	-	1,39
II. MAKANAN BERPATI/ STARCHY FOOD				
5	Ubi jalar/ <i>Sweet potatoes</i>		64.178	1,00
6	Ubi kayu/ <i>Cassava</i>			
		Ubi Kayu/ <i>Cassava</i>	44.567	
		Gaplek/ <i>Manioc</i>	-	2,78
		Tapioka/ <i>Tapioca</i>	-	3,57
7	Sagu/ <i>Sago</i>			
		Sagu/ <i>Sago</i>	-	
		Tepung sagu/ <i>Sago pith/Sago flour</i>		5,00
8	Umbi-umbian lainnya (Talas, Yam, Labu Parang dan butternut dll)		426	1,00
III. GULA/SUGAR				
9	Gula pasir/ <i>White sugar</i>			
		Gula Kristal Putih/ Gula Konsumsi/ <i>White Sugar</i>	20.556	1,00
		Gula Rafinasi/ Gula Industri/ <i>Rafinated Sugar</i>	-	1,00
10	Gula merah/ <i>Brown sugar</i>		-	1,00
IV. BUAH BIJI BERMINYAK				
PULSES NUT AND OIL SEEDS				
11	Kacang tanah/ <i>Groundnuts</i>		8.389	0,68
12	Kedelai/ <i>Soybeans</i>		366	1,00
13	Kacang hijau/ <i>Mungbean</i>		10	1,00
14	Kelapa/ <i>Coconut</i>		476	
		Kelapa daging/ <i>Fresh coconut</i>	175	1,00
		Kopra/ <i>Copra</i>	60	5,00
V. BUAH- BUAHAN/ <i>FRUITS</i>				
15	Alpokat/ <i>Avocados</i>		886	1,00
16	Jeruk/ <i>Oranges</i>		6.850	1,00
17	Duku/ <i>Lanzon</i>		95	1,00
18	Durian/ <i>Durians</i>		3.638	1,00

19	Jambu/Waterapples		5.403	1,00
20	Jambu Air /Rose apple		1.709	1,00
21	Mangga/Mangoes		18.124	1,00
22	Nanas/Pineapples		1	1,00
23	Pepaya/Papayas		6.682	1,00
24	Pisang/Bananas		33.699	1,00
25	Rambutan/Rambutans		9.885	1,00
26	Salak/Salacia		1.954	1,00
27	Sawo/Sapodila		465	1,00
28	Melon		11.828	1,00
29	Semangka/Watermelon		282	1,00
30	Belimbing/ Star Fruit		799	1,00
31	Manggis/ Mangosteen		65	1,00
32	Nangka/Cempedak/ Jackfruit		3.519	1,00
33	Markisa/ Marquisa		-	1,00
34	Sirsak/ Soursop		550	1,00
35	Sukun/ Bread Fruit		521	1,00
36	Apel/ Apple		-	1,00
37	Anggur/ Grape		32	1,00
38	Strobery/Strawberry		-	1,00
39	Blewah/Cantalaupe		-	1,00
40	Lemon/Lemon		319	1,00
41	Jeruk Besar/Pomelo		2.673	1,00
42	Kurma/Date Fruit		-	1,00
43	Buah Ara (Buah Tin)/Fig		-	1,00
44	Pir/Pear		-	1,00
45	Aprikot, Ceri Dan Persik/Apricot,cherry, Nectarine		-	1,00
46	Rasberry Dan Blackberry		-	1,00
47	Kiwi/Kiwi		-	1,00
48	Kesemek/Persimon		-	1,00
49	Lengkeng		268	1,00
50	Leci/Lychee		-	1,00
51	Buah Naga		90	1,00
52	Jeruk Nipis		-	1,00
53	Delima		-	1,00
54	Buah Lainnya		2.567	1,00
VI. SAYUR-SAYURAN/VEGETABLES				
55	Bawang Merah/ Shallot(Onion)		2.299	0,66
56	Bawang Putih/Garlic		-	0,60
57	Bawang Bombai		-	1,00

58	Ketimun/ <i>Cucumber</i>		320	1,00
59	Kacang Merah/ <i>Kidney beans</i>		-	1,00
60	Kacang Panjang/ <i>String beans</i>		628	1,00
61	Kentang/ <i>Potatoes</i>		-	1,00
62	Kubis/ <i>Cabbage</i>		267	1,00
63	Tomat/ <i>Tomatoes</i>		618	1,00
64	Wortel/ <i>Carrots</i>		68	1,00
65	Cabe Besar/tw/teropong/keriting/Chilli		996	1,00
66	Cabe Rawit		1.534	1,00
67	Terong/ <i>Eggplant</i>		970	1,00
68	Petsai/ Sawi/ <i>Mustard greens</i>		915	1,00
69	Daun Bawang/Spring onion		222	1,00
70	Kangkung/ <i>Swamp cabbage</i>		1.327	1,00
71	Lobak/ <i>Radish</i>		-	1,00
72	Labu siam/ <i>Chayotte</i>		68	1,00
73	Buncis/ <i>Greenbeans</i>		82	1,00
74	Bayam/ <i>Spinach</i>		711	1,00
75	Kembang Kol/ <i>Cauliflower</i>		-	1,00
76	Jamur Tiram/ <i>Mushroom</i>		984	1,00
77	Jamur Merang		1	1,00
78	Jamur Lainnya		-	1,00
79	Melinjo/ <i>Melinjo</i>		400	1,00
80	Petai/ <i>Twisted Cluster Bean</i>		411	1,00
81	Jengkol/ <i>Jengkol</i>		36	1,00
82	Paprika/ <i>Sweet Pepper</i>		-	1,00
83	Kacang Kapri		-	1,00
84	Selada		-	1,00
85	Asparagus		-	1,00
86	Seledri		-	1,00
87	Lainya (Oyong, kecipir, pare, pakis)		876	1,00
VII. DAGING/MEAT				
88	Daging Sapi/ <i>Beef</i>			
		Daging Sapi Lokal	1.641	0,71
		Daging Sapi Eks Impor	-	0,74
89	Daging Kerbau/ <i>Buffalo Meat</i>		-	0,72
90	Daging Kambing/ <i>Mutton</i>		500	0,68
91	Daging Domba/ <i>Lamb</i>			0,72
92	Daging Kuda/Lainnya/ <i>Horse Meat/Other</i>		-	0,72
93	Daging Babi/ <i>Pork</i>		-	0,67
94	Daging Ayam Buras/ <i>Lokal Chicken Meat</i>		600	1,00
95	Daging Ayam Ras/ <i>Broiler Chicken Meat</i>		1.716	1,00
96	Daging Itik/ <i>Duck Meat</i>		19	1,00

97	Daging Puyuh/ <i>Quail Meat</i>		-	1,00
98	Jeroan semua jenis/ <i>Offal All Kinds</i>		615	1,00
VIII. TELUR/EGGS				
99	Telur Ayam Buras/ <i>Local Hen Eggs</i>		353	1,00
100	Telur Ayam Ras/ <i>Layer Eggs</i>		2.450	1,00
101	Telur Itik/ <i>Ducks Eggs</i>		483	1,00
102	Telur Puyuh/ <i>Quail Eggs</i>		27	1,00
IX. SUSU/MILK				
103	Susu Sapi/ <i>Cow Milk</i>		-	1,00
104	Susu hewani lainnya/ <i>Other animal milk</i>		-	1,00
X. IKAN/FISH				
105	Tuna/Cakalang/Tongkol/ <i>Tunas/Skipjack</i>		-	1,00
106	Kakap/ <i>Giant Seaperch</i>		-	1,00
107	Cucut/ <i>Sharks</i>		-	1,00
108	Bawal/ <i>Pomfret</i>		-	1,00
109	Teri/ <i>Anchovies</i>		-	1,00
110	Lemuru/ <i>Indian Oil Sardinella</i>		-	1,00
111	Kembung/ <i>Indian Mackerels</i>		-	1,00
112	Tenggiri/ <i>Narrow Bard /King Mackerels</i>		-	1,00
113	Bandeng/ <i>Milk Fish</i>		6	1,00
114	Belanak/ <i>Mullets</i>		-	1,00
115	Mujair/ <i>Mozambique Tilapia</i>		37	1,00
116	Ikan Mas/ <i>Common Carp</i>		-	1,00
117	Lele/ <i>Catfish</i>		81.560	1,00
118	Patin/ <i>Pangasius spp</i>		242	1,00
119	Nila/ <i>Nile tilapia</i>		87	1,00
120	Kerapu/ <i>Groupers</i>		-	1,00
121	Gurami/ <i>Giant gouramy</i>		183	1,00
122	Udang/ <i>Shrimps</i>		35	1,00
123	Rajungan dan Kepiting/ <i>Swimming and mud crab</i>		-	1,00
124	Kekerangan / <i>Clams</i>		-	1,00
125	Cumi-cumi, Sotong & Gurita/ <i>Cuttle fish,squids and octopus</i>		-	1,00
126	Rumput laut/ <i>Sea weeds</i>		-	1,00
127	Kuwe		-	1,00
128	Baronang		-	1,00
129	Ekor Kuning		-	1,00
130	Selar		-	1,00
131	Gabus		16	1,00
132	Tawes		195	1,00
133	Manyung		-	1,00

134	Layur		-	1,00
135	Pari		-	1,00
136	Belut/Sidat		11	1,00
137	Sepat/Baung/Betok		-	1,00
138	Lainnya/ <i>Others</i>		237	1,00
XI. MINYAK & LEMAK				
		<i>OILS & FATS</i>		
139	Minyak Kacang tanah/ <i>Peanut Oil</i>		-	0,52
140	Minyak goreng kelapa/ <i>Coconut oils</i>		60	0,60
141	Minyak goreng sawit/ <i>Cooking oils</i>		-	1,00
142	Minyak Jagung		-	0,68
143	Minyak Zaitun		-	1,00
144	Minyak Wijen		-	1,00
145	Minyak Kedelai		-	1,00
146	Lemak Sapi/ <i>Cattle Fats</i>		1.641	0,07
147	Lemak Kerbau/ <i>Buffalo Fats</i>		-	0,05
148	Lemak Kambing/ <i>Goat Fats</i>		500	0,08
149	Lemak Domba/ <i>Sheep Fats</i>		-	0,08
150	Lemak Babi/ <i>Pig Fats</i>		-	0,12

Lampiran. 4. Komposisi Zat Gizi Bahan Makanan 2025

Jenis Bahan Makanan	Komposisi zat gizi per 100 gr bahan makanan			Bagian Yang Dapat Dimakan (BDD) %
	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	
Beras/ <i>Rice</i>	100,00	361,00	8,77	1,60
Jagung/ <i>Maize</i>	100,00	367,00	7,17	5,67
Jagung basah/ <i>Fresh Maize</i>	75,67	111,23	3,86	0,53
Gandum/ <i>Wheat</i>	100,00	334,00	12,20	2,30
Ubi jalar/ <i>Sweet potatoes</i>	85,00	109,80	0,90	0,34
Ubi kayu/ <i>Cassava</i>	85,00	154,00	1,00	0,30
Sagu	100,00	231,00	0,60	0,20
Umbi-umbian lainnya (Talas, Yam, Labu Parang dan butternut dll)	85,00	108,00	1,40	0,40
Gula pasir/ <i>White sugar</i>	100,00	364,00	0,00	0,00
Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	100,00	377,00	3,00	10,00
PULSES NUT AND OIL SEEDS				
Kacang tanah/ <i>Groundnuts</i>	100,00	548,00	28,10	43,30

Kedelai/ <i>Soyabeans</i>	100,00	381,00	40,40	16,70
Kacang hijau/ <i>Mungbean</i>	100,00	337,30	20,27	1,80
Kelapa/ <i>Coconut</i>	53,00	359,00	3,40	34,70
Alpoket/ <i>Avocados</i>	61,00	85,00	0,90	6,50
Jeruk/ <i>Oranges</i>	72,67	47,67	0,48	0,43
Duku/ <i>Lanzon</i>	64,00	63,00	1,00	0,20
Durian/ <i>Durians</i>	22,00	134,00	2,50	3,00
Jambu/ <i>Waterapples</i>	80,25	55,75	1,20	0,35
Jambu Air / <i>Rose apple</i>	90,00	46,00	0,60	0,20
Mangga/ <i>Mangoes</i>	65,00	67,40	0,81	0,24
Nanas/ <i>Pineapples</i>	53,00	49,00	0,65	0,25
Pepaya/ <i>Papayas</i>	75,00	34,50	0,38	0,00
Pisang/ <i>Bananas</i>	75,00	64,40	0,70	0,21
Rambutan/ <i>Rambutans</i>	40,00	27,60	0,36	0,04
Salak/ <i>Salacia</i>	84,50	69,00	0,53	0,18
Sawo/ <i>Sapodila</i>	75,33	89,00	0,80	2,17
Melon	58,00	37,00	0,60	0,40
Semangka/ <i>Watermelon</i>	46,00	12,88	0,23	0,09
Belimbing/ <i>Star Fruit</i>	86,00	30,96	0,34	0,34
Manggis/ <i>Mangosteen</i>	29,00	63,00	0,60	0,60
Nangka/ <i>Cempedak/ Jackfruit</i>	28,00	29,68	0,34	0,08
Markisa/ <i>Marquisa</i>	48,00	144,00	3,50	1,20
Sirsak/ <i>Soursop</i>	68,00	65,00	1,00	0,30
Sukun/ <i>Bread Fruit</i>	88,00	123,00	1,50	0,20
Ape/ <i>Apple</i>	88,00	57,50	0,40	0,40
Anggur/ <i>Grape</i>	100,00	40,00	0,50	0,20
Strobery/ <i>Strawberry</i>	63,00	58,70	1,00	1,80
Blewah/ <i>Cantalaup</i>	100,00	77,00	0,45	0,15
Lemon/Lemon	71,00	34,00	0,50	0,80
Jeruk Besar/Pomelo	62,00	48,00	0,60	0,20
Kurma/Date Fruit	100,00	296,00	2,50	0,00
Buah Ara (Buah Tin)/ <i>Fig</i>	100,00	69,00	0,60	0,10
Pir/Pear	100,00	66,00	0,40	0,00
Aprikot, Ceri Dan Persik/ <i>Apricot,cherry, Nectarine</i>	100,00	34,00	15,00	0,30
Raspberry Dan Blackberry	100,00	23,00	1,70	0,10
Kiwi/Kiwi	100,00	46,00	0,90	0,40
Kesemek/Persimon	100,00	78,00	0,80	0,40
Lengkeng	100,00	70,00	0,80	0,30
Leci/Lychee	100,00	77,00	0,70	0,60
Buah Naga	70,05	63,50	1,25	2,05
Jeruk Nipis	76,00	44,00	0,50	0,20
Delima	100,00	83,00	1,70	1,20
Buah Lainnya	100,00	66,73	1,26	0,67
Bawang Merah/ <i>Shallot(Onion)</i>	90,00	35,10	1,35	0,30
Bawang Putih/ <i>Garlic</i>	88,00	83,60	3,96	0,20
Bawang Bombai	87,50	43,00	1,40	0,20
Ketimun/ <i>Cucumber</i>	70,00	6,87	0,32	0,12

Kacang Merah/ <i>Kidney beans</i>	100,00	267,00	13,90	2,30
Kacang Panjang/ <i>String beans</i>	75,00	27,60	2,76	0,46
Kentang/ <i>Potatoes</i>	85,00	52,08	1,76	0,17
Kubis/ <i>Cabbage</i>	75,00	18,00	1,05	0,15
Tomat/ <i>Tomatoes</i>	95,00	19,00	0,95	0,30
Wortel/ <i>Carrots</i>	88,00	28,80	0,80	0,48
Cabe Besar/tw/teropong/ <i>Chilli</i>	85,00	31,00	1,00	0,40
Cabe Rawit	85,00	120,00	5,00	2,00
Terong/ <i>Eggplant</i>	87,00	37,31	1,53	0,59
Petsai/ Sawi/ <i>Mustard greens</i>	87,00	6,60	0,63	0,15
Daun Bawang/Spring onion	67,00	29,00	1,80	0,70
Kangkung/ <i>Swamp cabbage</i>	70,00	16,80	2,04	0,42
Lobak/ <i>Radish</i>	87,00	21,00	0,90	0,10
Labu siam/ <i>Chayotte</i>	83,00	30,00	0,60	0,10
Buncis/ <i>Greenbeans</i>	90,00	30,60	2,16	0,27
Bayam/ <i>Spinach</i>	71,00	11,36	0,64	0,28
Kembang Kol/ <i>Cauliflower</i>	57,00	25,00	2,40	0,20
Jamur Tiram/ <i>Mushroom</i>	100,00	30,00	1,90	0,10
Jamur Merang	100,00	30,00	3,50	0,20
Jamur Lainnya	100,00	71,50	9,90	0,80
Melinjo/ <i>Melinjo</i>	60,00	66,00	5,00	0,70
Petai/ <i>Twisted Cluster Bean</i>	36,00	51,10	3,74	0,70
Jengkol/ <i>Jengkol</i>	93,00	126,00	5,67	0,09
Paprika/ <i>Sweet Pepper</i>	85,00	28,50	24,96	0,59
Kacang Kapri	100,00	98,00	6,70	0,40
Selada	100,00	18,00	1,20	0,20
Asparagus	100,00	100,00	23,00	2,60
Seledri	100,00	23,00	1,00	0,10
Lainya (Oyong, kecipir, pare, pakis)	100,00	49,43	4,17	0,51
Daging Sapi/ <i>Beef</i>	100,00	207,00	18,80	14,00
Daging Kerbau/ <i>Buffalo Meat</i>	100,00	84,00	18,70	0,50
Daging Kambing/ <i>Mutton</i>	100,00	154,00	16,60	9,20
Daging Domba/ <i>Lamb</i>	100,00	260,00	16,40	21,30
Daging Kuda/Lainnya/ <i>Horse Meat/Other</i>	100,00	113,00	18,10	4,10
Daging Babi/ <i>Pork</i>	100,00	416,50	13,00	40,00
Daging Ayam Buras/ <i>Lokal Chicken Meat</i>	58,00	302,00	18,20	25,00
Daging Ayam Ras/Broiler Chicken Meat	58,00	302,00	18,20	25,00
Daging Itik/ <i>Duck Meat</i>	60,00	312,00	13,70	27,80
Daging Puyuh/ <i>Quail Meat</i>	58,00	340,00	17,50	30,00
Jeroan semua jenis/ <i>Offal All Kinds</i>	100,00	127,00	15,70	6,40
Telur Ayam Buras/ <i>Local Hen Eggs</i>	90,00	137,80	9,04	10,60
Telur Ayam Ras/ <i>Layer Eggs</i>	90,00	137,06	11,04	9,61
Telur Itik/ <i>Ducks Eggs</i>	90,00	179,14	11,09	14,57
Telur Puyuh/ <i>Quail Eggs</i>	90,00	116,00	11,00	7,00

Susu Sapi/ <i>Cow Milk</i>	100,00	61,00	3,20	3,50
Susu hewani lainnya/ <i>Other animal milk</i>	100,00	61,00	3,20	3,50
Tuna/Cakalang/Tongkol/ <i>Tunas/Skipjack</i>	80,00	90,40	13,60	3,20
Kakap/ <i>Giant Seaperch</i>	80,00	73,60	16,00	0,56
Cucut/ <i>Sharks</i>	49,00	57,00	10,70	0,30
Bawal/ <i>Pomfret</i>	80,00	91,00	19,00	1,70
Teri/ <i>Anchovies</i>	100,00	74,00	10,30	0,56
Lemuru/ <i>Indian Oil Sardinella</i>	80,00	112,00	20,00	3,00
Kembung/ <i>Indian Mackerels</i>	80,00	82,40	17,60	0,80
Tenggiri/ <i>Narrow Bard /King Mackerels</i>	80,00	90,40	13,60	3,60
Bandeng/ <i>Milk Fish</i>	80,00	103,20	16,00	3,84
Belanak/ <i>Mullets</i>	90,00	64,00	10,80	2,00
Mujair/ <i>Mozambique Tilapia</i>	80,00	71,20	14,96	0,80
Ikan Mas/ <i>Common Carp</i>	80,00	68,80	12,80	1,60
Lele/ <i>Catfish</i>	80,00	84,00	14,80	2,30
Patin/ <i>Pangasius spp</i>	80,00	90,00	18,70	1,10
Nila/ <i>Nile tilapia</i>	80,00	82,00	16,05	1,34
Kerapu/ <i>Grouper</i>	80,00	82,13	16,97	0,47
Gurami/ <i>Giant gouramy</i>	80,00	76,48	20,67	2,79
Udang/ <i>Shrimps</i>	68,00	61,88	14,28	0,14
Rajungan dan Kepiting/ <i>Swimming and mud crab</i>	45,00	67,95	6,21	1,71
Kekerangan / <i>Clams</i>	20,00	101,00	14,40	2,60
Cumi-cumi, Sotong & Gurita/ <i>Cuttle fish, squids and octopus</i>	100,00	75,00	16,10	0,70
Rumput laut/ <i>Sea weeds</i>	100,00	41,00	1,40	0,30
Kuwe	100,00	80,00	18,10	0,90
Baronang	100,00	78,00	14,50	0,60
Ekor Kuning	100,00	108,00	22,30	1,20
Selar	100,00	100,00	18,80	2,20
Gabus	100,00	80,00	16,20	0,50
Tawes	100,00	89,00	18,70	1,00
Manyung	89,00	97,00	17,90	2,00
Layur	49,00	82,00	18,00	1,00
Pari	60,00	84,00	19,10	0,30
Belut/Sidat	81,50	70,00	14,60	0,80
Sepat/Baug/Betok	75,00	84,00	15,20	0,60
Lainnya/ <i>Others</i>	75,00	55,22	10,86	0,83
OILS & FATS				
Minyak Kacang tanah/ <i>Peanut Oil</i>	100,00	902,00	0,00	100,00
Minyak goreng kelapa/ <i>Coconut oils</i>	100,00	870,00	1,00	98,00
Minyak goreng sawit/ <i>Cooking oils</i>	100,00	902,00	0,00	46,50
Minyak Jagung	100,00	883,00	0,00	99,90
Minyak Zaitun	100,00	884,00	0,00	100,00
Minyak Wijen	100,00	881,00	0,20	99,70
Minyak Kedelai	100,00	883,00	0,00	99,90

Lemak Sapi/ <i>Cattle Fats</i>	100,00	818,00	1,50	90,00
Lemak Kerbau/ <i>Buffalo Fats</i>	100,00	818,00	1,50	90,00
Lemak Kambing/ <i>Goat Fats</i>	100,00	818,00	1,50	90,00
Lemak Domba/ <i>Sheep Fats</i>	100,00	818,00	1,50	90,00
Lemak Babi/ <i>Pig Fats</i>	100,00	902,00	0,00	100,00

NERACA BAHAN MAKANAN / FOOD BALANCE SHEET
KABUPATEN NGAWI
TAHUN 2025

(ton)		Jumlah Penduduk: 887.112 Jiwa																
Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>		Penyediaan Dalam Negeri/ Domestic Supply					Pemakaian Dalam Negeri/ Domestic utilization					Ketersediaan Per Kapita						
		Produk si	Peruba han Stok	Impor	Ekspor	Total Penyed iaan dalam Negeri	Pakan	Benih/ Bibit	Diolah untuk		Tersee er	Pengu naan Lain	Bahan Makan an	Per capita availability				
									Makan an					Gram/ hari	Kalori/ n/	Protei n/	Lenak /	
		Produc tion	Change s	Imports	Exports	Feed	Seed	Food Process ed	Waste	Other Uses	Food	Kg/Th	Grams / day	kkal/h ari	Gram/ hr	Grams /day	Gram/ hr	
			in										Kg/Ye ar	kcal/da y	Grams /day	(15)	(16)	(17)
(1)			(2)										(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
I. PADI-PADIAN/ CEREALS																		
1	Beras/ Rice	564.03	405.62 1	-	56.000	102.40 9	959	-	-	14.101	3.723	83.626	94,26	258,25	932	22,65	4,13	
2	Jagung/ Maize	363.44 3	254.29 9	-	36.000	73.144	-	24	15.324	3.379	-	54.417	78,61	215,37	790	15,44	12,21	
3	Jagung basah/ Fresh Maize	307	-	-	-	307	8	5	-	14	-	280	0,32	0,87	1	0,03	0,00	
4	Gandum/ Wheat	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
II. MAKANAN BERPATI/ STARCHY FOOD																		
5	Ubi jalar/Sweet potatoes	64.178	-	-	12.800	51.378	1.028	3.209	-	2.518	-	44.624	50,30	137,81	129	1,05	0,40	
6	Ubi kayu/Cassava	44.567	-	-	35.866	8.701	174	-	-	368	-	8.159	9,20	25,20	33	0,21	0,06	

68	Petai/ Sawi/ <i>Mustard greens</i>		915	-	-	-	-	-	-	915	-	-	-	-	-	22	-	893	1,01	2,76	0	0,02	0,00
69	Daun Bawang/Spring onion		222	-	-	-	-	-	2	222	-	-	-	-	-	4	-	216	0,24	0,67	0	0,01	0,00
70	Kangkung/Swamp cabbage		1,327	-	-	-	-	-	8	1,327	-	-	-	-	-	24	-	1,295	1,46	4,00	0	0,06	0,01
71	Lobak/ <i>Radish</i>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
72	Labu siam/ <i>Chayotte</i>		68	-	-	-	-	-	0	68	-	-	-	-	-	1	-	67	0,08	0,21	0	0,00	0,00
73	Buncis/ <i>Greenbeans</i>		82	-	-	-	-	-	0	82	-	-	-	-	-	2	-	80	0,09	0,25	0	0,00	0,00
74	Bayam/ <i>Spinach</i>		711	-	-	-	-	-	3	711	-	-	-	-	-	14	-	694	0,78	2,14	0	0,01	0,00
75	Kembang Kol/ <i>Cauliflower</i>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
76	Jamur Tiram/ <i>Mushroom</i>		984	-	-	-	-	-	-	984	-	-	-	-	-	24	-	960	1,08	2,97	1	0,06	0,00
77	Jamur Merang		1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	0	-	1	0,00	0,00	0	0,00	0,00
78	Jamur Lainnya		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
79	Melingo/ <i>Melingo</i>		400	-	-	-	-	-	-	400	-	-	-	-	-	10	-	390	0,44	1,20	0	0,04	0,01
80	Petai/ <i>Twisted Cluster Bean</i>		411	-	-	-	-	-	-	411	-	-	-	-	-	10	-	402	0,45	1,24	0	0,02	0,00
81	Jengkol/ <i>Jengkol</i>		36	-	-	-	-	-	-	36	-	-	-	-	-	1	-	36	0,04	0,11	0	0,01	0,00
82	Paprika/ <i>Sweet Pepper</i>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
83	Kacang Kapri		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
84	Selada		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
85	Asparagus		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
86	Seledri		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
87	Lainya (Oyong, kecipir, pare, pakis)		876	-	-	-	-	-	-	876	-	-	-	-	-	21	-	855	0,96	2,64	1	0,11	0,01
VII.	DAGING/MEAT																						
88	Daging Sapi/ <i>Beef</i>		1,160	-	98	1,160	98	-	-							0	-	98	0,11	0,30	1	0,06	0,04
89	Daging Kerbau/ <i>Buffalo Meat</i>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
																				59	3,82	4,72	

90		Daging Kambing/Mutton		339	-	62	-	401	-	-	0	-	-	401	0,45	1,24	2	0,21	0,11
91		Daging Domba/Lamb		-	-	897	-	897	-	-	1	-	-	896	1,01	2,77	7	0,45	0,59
92		Daging Kuda/Lainnya/Horse Meat/Other		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
93		Daging Babi/Pork		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
94		Daging Ayam Buras/Lokal Chicken Meat		600	-	1.231	-	1.831	-	-	1	-	-	1.830	2,06	5,65	10	0,60	0,82
95		Daging Ayam Ras/Broiler Chicken Meat		1.716	-	10.871	5.824	6.763	-	-	5	-	-	6.758	7,62	20,87	37	2,20	3,03
96		Daging Itik/Duck Meat		19	-	-	-	19	-	-	0	-	-	19	0,02	0,06	0	0,00	0,01
97		Daging Puyuh/Quail Meat		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
98		Jeroan semua jenis/Offal All Kinds		615	-	-	-	615	-	-	0	-	-	614	0,69	1,90	2	0,30	0,12
VIII. TELUR/EGGS																	32	2,54	2,29
99		Telur Ayam Buras/ Local Hen Eggs		353	-	89	-	442	-	110	17	-	-	314	0,35	0,97	1	0,08	0,09
100		Telur Ayam Ras/ Layer Eggs		2.450	-	5.299	-	7.749	-	-	159	-	-	7.590	8,55	23,44	29	2,33	2,03
101		Telur Itik/Ducks Eggs		483	-	-	-	483	-	65	19	-	-	399	0,45	1,23	2	0,12	0,16
102		Telur Puyuh/Quail Eggs		27	-	-	-	27	-	-	-	-	-	27	0,03	0,08	0	0,01	0,01
IX. SUSU/MILK																	-	-	-
103		Susu Sapi/Cow Milk		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
104		Susu hewan lainnya/Other animal milk		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
X. IKAN/FISH																			
105		Tuna/Cakalang/Tongkol/ Tunas/Skipjack		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	175	30,95	4,70
106		Kakap/Giant Scaperch		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
107		Cuat/Sharks		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

149		Lemak Domba/Sheep Fats			-	-	96	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	96	0.11	0.30	2	0.00	0.27
150		Lemak Babi/Pig Fats			-	-	96	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	96	-	-	-	-	-