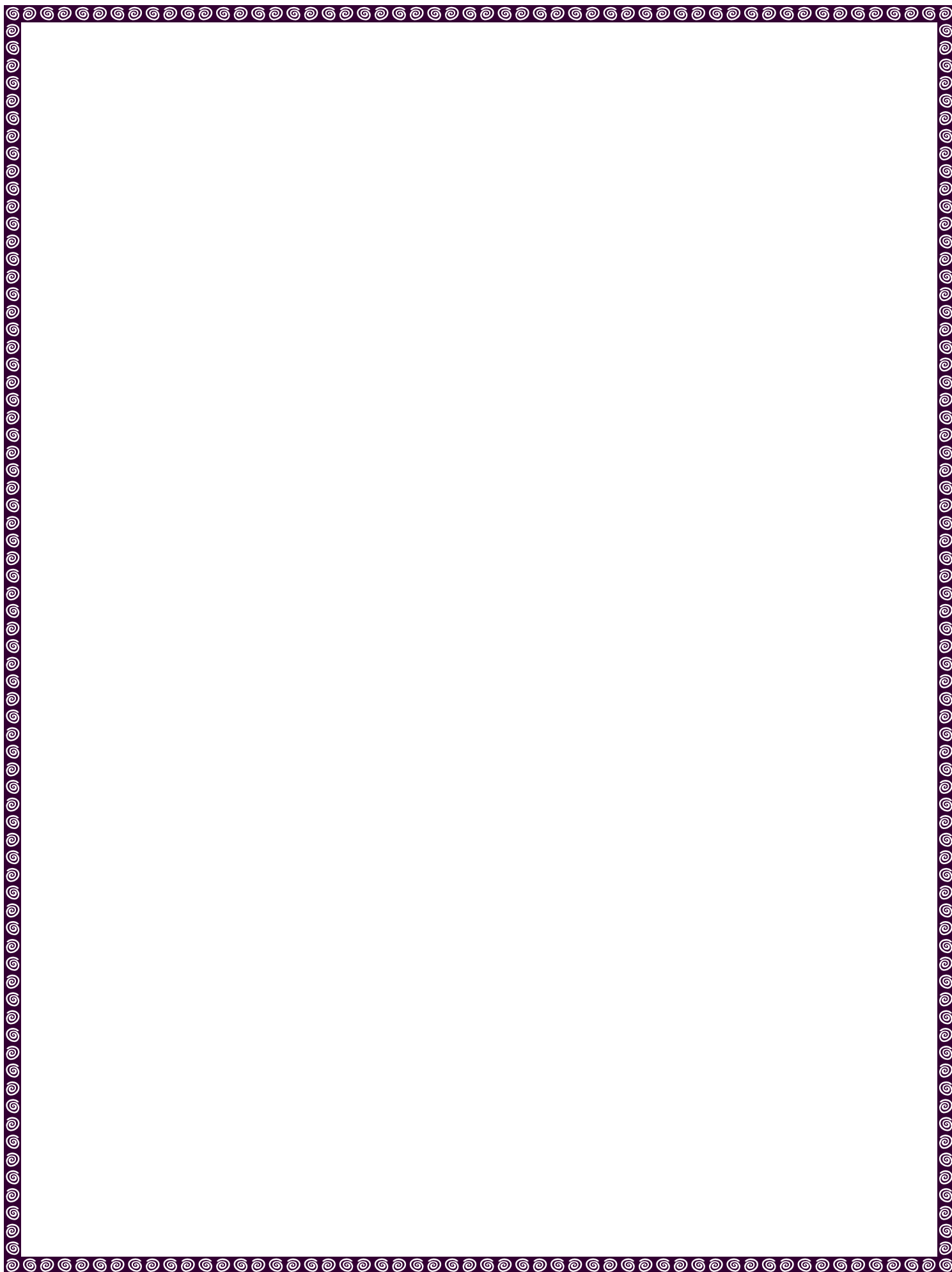




NERACA BAHAN MAKANAN

KABUPATEN PRINGSEWU PROVINSI LAMPUNG TAHUN 2020





KATA PENGANTAR

Bismillahirrohmannirohiim
Assalamua'laikum Warohmatullahi wabarokatuh
Tabik pun.....

Puji syukur kita panjatkan kehadirat Allah SWT berkat rahmat dan karunia-Nya akhirnya Tim Penyusun Neraca Bahan Makanan Kabupaten Pringsewu telah berhasil menyusun Buku Neraca Bahan Makanan Kabupaten Pringsewu Tahun 2020. Buku ini adalah output dari Kegiatan Analisis Rasio Jumlah Penduduk Terhadap Jumlah Kebutuhan Pangan pada Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Pringsewu Tahun Anggaran 2020 . Salawat dan Salam kita sampaikan kepada Junjungan kita Nabi Besar Muhammad SAW beserta keluarga dan para sahabat-Nya yang selalu kita nantikan syafa'at-Nya di yaumil akhir nanti.

Buku Neraca Bahan Makanan Kabupaten Pringsewu Tahun 2020 merupakan publikasi dalam rangka penyediaan data dan informasi tentang ketersediaan dan konsumsi pangan yang menyajikan gambaran neraca sumberdaya pangan. Sumber daya pangan itu terdiri dari komponen pengadaan/penyediaan (*supply*) dan penggunaan (*utilization*) pangan. Data yang digunakan berasal dari Dinas/Instansi terkait seperti Dinas Pertanian Kabupaten Pringsewu, Dinas Perikanan Kabupaten Pringsewu, Dinas Koperasi Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Pringsewu dan hasil survey langsung di 131 pekon, 9 pasar, penjual daging sapi, penjual ikan laut, distributor buah-buahan dan distributor bahan makanan lain yang ada di Kabupaten Pringsewu.

Kami menyadari buku neraca bahan makanan ini jauh dari sempurna, sehingga kritik dan saran untuk penyempurnaan buku ini di masa mendatang sangat diharapkan. Kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan dan penerbitan publikasi ini. Semoga publikasi ini bermanfaat.
Billahitaufik walhidayah Wassalamu'alikum wr.wb.

Pringsewu, Agustus 2020
KEPALA DINAS

Ir. ISKANDAR MUDA
NIP. 19651017 199202 1 001

DAFTAR ISI

	Hal.
Kata Pengantar	i
Daftar Isi	ii
BAB I PENDAHULUAN	1
BAB II LANDASAN PERATURAN	6
BAB III METODE PENYUSUNAN NERACA BAHAN MAKANAN	10
BAB IV PENYEMPURNAAN NERACA BAHAN MAKANAN	31
BAB V ANGKA KECUKUPAN GIZI YANG DIANJURKAN (AKG) DAN POLA PANGAN HARAPAN	39
BAB VI ULASAN NERACA BAHAN MAKANAN (NBM) KABUPATEN PRINGSEWU TAHUN 2020	55
BAB VII ULASAN POLA PANGAN HARAPAN (PPH) KETERSEDIAAN BAHAN PANGAN KABUPATEN PRINGSEWU 2020	78
BAB VIII PENUTUP	83

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ketahanan Pangan menurut Undang-undang Nomor 18 tahun 2012 tentang 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, dan budaya masyarakat, untuk dapat hidup sehat, aktif, dan produktif secara berkelanjutan.

Pangan merupakan komoditas penting dan strategi bagi bangsa Indonesia mengingat pangan adalah kebutuhan dasar manusia yang harus dipenuhi oleh pemerintah dan masyarakat secara bersama-sama seperti yang diamanatkan pada Undang-Undang Nomor 18 tahun 2012 tentang Pangan. Pemerintah daerah baik provinsi maupun kabupaten/kota wajib untuk memberikan perhatian khusus untuk mewujudkan kondisi masyarakat yang tahan pangan sampai ke tingkat rumah tangga dan perseorangan sebagaimana tertuang dalam Peraturan Pemerintah No. 38 Tahun 2007 dan Peraturan Pemerintah No.41 Tahun 2007.

Pembangunan ketahanan pangan dan gizi di Indonesia di masa mendatang akan dihadapkan pada tantangan pemenuhan pangan baik dari sisi penyediaan (*supply*) dan permintaan (*demand*). Dampak dari perubahan iklim yang berpengaruh pada produksi komoditas pangan; skala usaha sektor pertanian yang kecil, konversi lahan produktif pertanian, serta loss dan waste yang masih tinggi merupakan tantangan yang harus

dihadapi dari sisi penyediaan. Sedangkan dari sisi permintaan, tantangan pembangunan ketahanan pangan ke depan dipengaruhi oleh jumlah penduduk yang semakin meningkat sehingga membutuhkan pangan dalam jumlah besar; arus urbanisasi dan migrasi yang mempengaruhi pola konsumsi dan keamanan pangan, tidak meratanya akses pangan karena masih tingginya angka kemiskinan dan lokasi geografis yang terpencil, serta masih tingginya permasalahan double burden malnutrition termasuk kurang gizi dan obesitas.

Pemenuhan kebutuhan menjadi faktor yang harus diperhatikan dalam pembangunan ketahanan pangan dan gizi dengan memperhatikan aspek ketersediaan, keragaman, maupun keamanan yang berkelanjutan. Untuk itu pemerintah harus melakukan perencanaan penyelenggaraan pangan yang diarahkan untuk mewujudkan kedaulatan, kemandirian dan ketahanan pangan sebagaimana diamanatkan dalam Undang-undang Pangan Nomor 18 Tahun 2012.

Perencanaan penyelenggaraan pangan harus mempertimbangkan beberapa hal sebagaimana disebutkan pada Pasal 7, yaitu pertumbuhan dan sebaran penduduk; kebutuhan konsumsi pangan dan gizi; daya dukung sumberdaya alam, teknologi dan kelestarian lingkungan; pengembangan sumber daya manusia untuk penyelenggaraan pangan; kebutuhan sarana dan prasarana penyelenggaraan pangan; potensi pangan dan budaya lokal; rencana tata ruang wilayah; dan rencana pembangunan nasional dan daerah. Untuk mendukung perencanaan penyelenggaraan pangan Pemerintah dan Pemerintah Daerah sesuai dengan kewenangannya berkewajiban membangun, menyusun, dan mengembangkan Sistem Informasi Pangan dan Gizi yang terintegrasi sebagaimana tertuang dalam Peraturan Pemerintah Nomor 17 Tahun 2015 tentang Ketahanan Pangan dan gizi.

Peraturan Pemerintah No. 68 Tahun 2002 tentang Ketahanan Pangan sebagaimana pada pasal 2 menegaskan bahwa untuk memenuhi kebutuhan konsumsi yang terus berkembang dari waktu ke waktu, upaya penyediaan pangan dilakukan dengan mengembangkan sistem produksi pangan yang berbasis pada sumber daya, kelembagaan, dan budaya lokal, mengembangkan efisiensi sistem usaha pangan, mengembangkan teknologi produksi pangan, mengembangkan sarana dan prasarana produksi pangan dan mempertahankan dan mengembangkan lahan produktif.

Untuk itu 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 dapat diwujudkan melalui produksi dalam negeri atau daerah, impor dan cadangan yang dimiliki negara atau daerah bersangkutan. Produksi pangan merupakan proses dalam pembuatan makanan mulai dari bahan baku, bahan setengah jadi hingga menjadi bentuk makanan.

Ketersediaan pangan berfungsi untuk menjamin pasokan makanan baik dari segi kuantitas, kualitas, keragaman dan keamanannya. Ketersediaan pangan secara berkelanjutan merupakan salah satu pilar utama dalam mewujudkan ketahanan pangan. Untuk mengetahui Ketersediaan pangan disuatu wilayah dibutuhkanlah suatu alat ukur yang dinamakan neraca bahan makanan.

Neraca bahan makanan merupakan alat kunci analisis yang menggambarkan data pangan dan pertanian di suatu negara, memberikan gambaran menyeluruh tentang pasokan makanan suatu

Wilayah dalam periode waktu tertentu, menunjukkan ketersediaan secara nasional dari masing-masing jenis pangan.

1.2 Tujuan

Tujuan dalam Penyusunan dan Analisis Neraca Bahan Makanan (NBM) Kabupaten Pringsewu Tahun 2020 adalah :

1. Untuk mengetahui gambaran penyediaan dan penggunaan berbagai jenis bahan makanan di Kabupaten Pringsewu
2. Untuk melihat perubahan penyediaan pangan/gizi dan pergeseran dari setiap jenis makanan yang dikonsumsi penduduk.
3. Untuk melihat distribusi penggunaan jenis bahan makanan seperti yang diekspor, diimpor, diproses untuk industri, pakan ternak dan yang tersedia siap dikonsumsi penduduk.
4. Untuk menghasilkan suatu komposisi norma (standar) pangan dalam rangka memenuhi kebutuhan gizi, sekaligus juga mempertimbangkan keseimbangan gizi penduduk.
5. Mengevaluasi tingkat ketersediaan pangan berdasarkan rekomendasi Angka Kecukupan Gizi (AKG) dan komposisinya berdasarkan Pola Pangan Harapan (PPH)
6. Bahan acuan dalam perencanaan produksi / pengadaan pangan di Kabupaten Pringsewu
7. Bahan Perumusan Kebijakan Pangan dan Gizi di Kabupaten Pringsewu

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. NBM juga berguna untuk meneliti dan meramalkan situasi pangan suatu daerah, dengan dasar analisis informasi pangan yang disajikan oleh masing-masing daerah.

Sebagai alat estimasi secara agregasi, NBM berguna untuk mengestimasi defisit atau surplusnya ketersediaan suatu bahan makanan di suatu wilayah. NBM juga berguna untuk membangun proyeksi ke depan tentang kebutuhan penyediaan pangan atau permintaan pangan, disesuaikan dengan target produksi pertanian dan perdagangan. Untuk mengevaluasi kebijaksanaan pangan dan gizi nasional, ketersediaan pangan nasional dapat dikaitkan dengan kasus-kasus kelaparan dan kekurangan gizi. NBM juga dapat memberikan informasi bagi para pembuat kebijakan dan pengambil keputusan untuk mengetahui kondisi ketahanan pangan (food security) di tingkat nasional atau daerah. Apabila NBM disusun secara lengkap, tepat waktu dan berurutan dari suatu periode ke periode berikutnya akan sangat berguna untuk memantapkan kebijakan pangan secara menyeluruh.

BAB II

LANDASAN PERATURAN

1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan Pasal 12

Pemerintah dan Pemerintah Daerah bertanggung jawab atas ketersediaan pangan di daerah dan pengembangan produksi pangan lokal di daerah. Penyediaan pangan diwujudkan untuk memenuhi kebutuhan dan konsumsi pangan bagi masyarakat, rumah tangga dan perorangan secara berkelanjutan. Dalam mewujudkan ketersediaan pangan melalui pengembangan pangan lokal, pemerintah daerah menetapkan jenis dan sentra produksi pangan lokalnya.

Perwujudan ketersediaan pangan melalui produksi pangan pokok dilakukan dengan:

- a. Mengembangkan produksi pangan yang bertumpu pada sumberdaya, kelembagaan, dan budaya lokal.
- b. Mengembangkan efisiensi sistem usaha pangan.
- c. Mengembangkan sarana, prasarana, dan teknologi untuk produksi, penanganan pasca panen, pengolahan dan penyimpanan pangan.
- d. Membangun, merehabilitasi dan mengembangkan prasarana produksi pangan
- e. Mempertahankan dan mengembangkan lahan produktif.
- f. Membangun kawasan sentra produksi pangan.

Pasal 18

Pemerintah dan pemerintah daerah dalam memenuhi kebutuhan pangan berkewajiban :

- a. Mengatur, mengembangkan dan mengalokasikan lahan pertanian dan sumber daya air.

- b. Memberikan penyuluhan dan pendampingan.
- c. Menghilangkan berbagai kebijakan yang berdampak pada penurunan daya saing.
- d. Melakukan pengalokasian anggaran.

Pasal 22

Ancaman produksi pangan merupakan kejadian yang dapat menimbulkan kegagalan produksi pangan yang disebabkan oleh :

- a. Perubahan iklim.
- b. Serangan organisme pengganggu tumbuhan serta wabah penyakit hewan dan ikan.
- c. Bencana alam.
- d. Bencana sosial.
- e. Pencemaran lingkungan.
- f. Degradasi sumber daya lahan dan air.
- g. Kompetisi pemanfaatan sumber daya produksi pangan.
- h. Alih fungsi penggunaan lahan.
- i. Disinsentif ekonomi.

Dengan demikian, pemerintah dan pemerintah daerah berkewajiban mengantisipasi dan menanggulangi ancaman produksi pangan melalui bantuan teknologi dan regulasi.

2. Undang-Undang Nomor 5 Tahun 1990 tentang Konservasi Sumber Daya Alam Hayati dan Ekosistemnya.
3. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 2004 tentang Sumber Daya Air.
4. Undang-Undang Nomor 26 Tahun 2007 tentang Penataan Ruang.
5. Undang-Undang Nomor 41 Tahun 2009 tentang Perlindungan Lahan Pertanian Berkelanjutan.

6. Undang-Undang Nomor 25 Tahun 2004 tentang Sistem Perencanaan Pembangunan Nasional (Lembaran Negara RI Tahun 2004 Nomor 104, tambahan Lembaran Negara RI Nomor 4421)
7. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2016 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara RI Tahun 2004 Nomor 125, tambahan Lembaran Negara RI Nomor 4437): "Penyelenggaraan Ketahanan Pangan di kabupaten/kota mencakup 4 urusan dan 9 sub urusan yaitu :
 - (1) Penyelenggaraan pangan berdasarkan kedaulatan dan kemandirian (urusan kabupaten/kota adalah penyediaan infrastruktur dan seluruh pendukung kemandirian pangan pada berbagai sector sesuai kewenangan daerah kabupaten/kota);
 - (2) Penyelenggaraan ketahanan pangan (urusan kabupaten/kota adalah:
 - a) penyediaan dan penyaluran pangan pokok atau pangan lainnya sesuai kebutuhan daerah kabupaten/kota dalam rangka stabilisasi pasokan dan harga pangan,
 - b) pengelolaan cadangan pangan kabupaten/kota,
 - c) penentuan harga minimum daerah untuk pangan lokal yang tidak ditetapkan oleh pemerintah pusat dan pemerintah daerah provinsi,
 - d) pelaksanaan pencapaian target konsumsi pangan perkapita/tahun sesuai dengan angka kecukupan gizi);
 - (3) Penanganan kerawanan pangan (urusan kabupaten/kota adalah a) penyusunan peta kerentanan dan ketahanan pangan kecamatan, b) penanganan kerawanan pangan kabupaten/kota, c) pengadaan, pengelolaan dan penyaluran cadangan pangan pada kerawanan pangan yang mencakup dalam daerah kabupaten/kota); (4) Keamanan pangan (urusan kabupaten/kota adalah pelaksanaan pengawasan keamanan pangan segar)".

8. Undang-Undang No 6 Tahun 2016 tentang Desa Pasal 8 Ayat 3 (e) yang menyatakan bahwa desa memiliki potensi yang meliputi sumber daya alam, sumber daya manusia, dan sumber daya ekonomi pendukung.

BAB III

METODE PENYUSUNAN NERACA BAHAN MAKANAN

3.1. Pengertian Neraca Bahan Makanan (NBM)

Neraca Bahan Makanan (NBM) menyajikan gambaran menyeluruh tentang penyediaan (supply) dan penggunaan (utilization) pangan disuatu wilayah dalam periode tertentu (biasanya dalam satu tahun). Data dalam neraca bahan makanan disajikan dalam bentuk tabel dan jumlah pangan rata- rata yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk per kapita(kg/kap/tahun; gr/kap/hari ; kal/kap/hari; gr protein/kap/hari; gr lemak/kap/hari).

Neraca Bahan makanan memberikan gambaran tentang sumber daya pangan dari segi pengadaan dan penyediaan serta utilitas atau penggunaan pangan. Komponen pengadaan pangan berasal dari produksi dalam negeri, stok dan impor, sedangkan komponen penyediaan pangan wilayah nantinya akan dikoreksi dengan ekspor. Penyediaan pangan untuk dikonsumsi merupakan data penyediaan pangan wilayah yang telah dikoreksi dengan berbagai penggunaan seperti untuk pakan, bibit, industri makanan dan non-makanan serta yang tercecer.

Ketersediaan pangan wilayah dapat diukur secara kualitatif dengan menggunakan skor PPH (pola pangan harapan). Sebelum menghitung skor pola pangan harapan maka terlebih dahulu menghitung energi dan zat gizi bahan pangan, menghitung % energi dan zat gizi, % angka kecukupan energi dan zat gizi, kemudian dibandingkan untuk menghasilkan skor PPH.

Istilah yang perlu dipahami dalam ketersediaan pangan adalah rasio kecukupan atau Self Sufficiency Ratio (SSR) dan rasio ketergantungan

impor atau Import Dependency Ratio (IDR). Rasio kecukupan menggambarkan seberapa besar produksi pangan atau komoditas tertentu dalam menyumbang atau dapat memenuhi ketersediaan pangan suatu wilayah. Rasio ketergantungan impor adalah perbandingan impor dan net impor (impor dikurangi ekspor) terhadap ketersediaan pangan wilayah maupun ketersediaan pangan yang siap dikonsumsi.

3.2. Perhitungan Neraca Bahan Makanan (NBM)

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

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

dimana,

TS : total penyediaan dalam negeri (total supply)

O : produksi

ΔSt : stok akhir – stok awal

M : impor

X : ekspor

Selanjutnya, total penyediaan tersebut akan digunakan untuk pakan, bibit, industri makanan dan non makanan, tercecer, serta bahan makanan yang tersedia pada tingkat pedagang pengecer. Komponen – komponen tersebut merupakan komponen penggunaan (utilization).

Total penggunaan suatu komoditas bahan makanan adalah sama dengan total penyediaannya; yang dapat dinyatakan dalam bentuk persamaan sebagai berikut :

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

dimana,

TU = total penggunaan (total utilization)

F = pakan

S = bibit

I = industri

W = tercecer

Fd = ketersediaan bahan makanan

Untuk mendapatkan tingkat ketersediaan bahan makanan (pangan) per kapita, 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.

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

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

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

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

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 perkapita = Fd / Σ 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.

3.3. 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).

3.4.Sumber Data Pokok

Neraca Bahan Makanan menyajikan informasi berbagai komponen penyediaan (supply) dan penggunaan (utilization) masing-masing komoditas bahan makanan. Komponen penyediaan terdiri dari produksi, perubahan stok, impor dan ekspor.

Sementara komponen penggunaan terdiri dari bibit, pakan, industri, tercecer, dan ketersediaan bahan makanan untuk siap dikonsumsi pada tingkat pedagang pengecer. Komponen penyediaan merupakan data pokok yang dibutuhkan dalam menyusun NBM yang bersumber dari beberapa OPD Kabupaten Pringsewu. Secara umum data produksi padi, jagung, ubi kayu, ubi jalar, kedele, kacang tanah dan kacang hijau serta Data produksi peternakan bersumber dari Dinas Pertanian Kabupaten Pringsewu. Untuk Data produksi ikan berasal dari Dinas Perikanan Kabupaten Pringsewu, Sedangkan data bahan pangan hewani jenis ikan laut berasal dari survey ke beberapa penjual ikan sebagai sampel. Data impor (bahan pangan yang masuk wilayah Kabupaten Pringsewu), ekspor (bahan pangan yang keluar wilayah Kabupaten Pringsewu), dan industri bukan makanan berasal dari Dinas Koperasi, Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Pringsewu, Survey langsung ke 9 pasar, supermarket dan minimarket, distributor buah-buahan dan distributor bahan makanan lainnya. Untuk stock tidak ada data. Data penduduk pertengahan tahun bersumber dari Dinas kependudukan dan Pencatatan Sipil Kabupaten Pringsewu.

3.5. Kelompok Bahan Makanan

Tabel NBM terdiri atas 19 kolom yang terbagi 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), tercecer, dan bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi. 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:

a. 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.

Jenis bahan makanan yang terdapat 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 awal maupun bentuk turunan. Bahan makanan turunan tersebut dapat masuk ke dalam satu kelompok bahan makanan yang sama atau yang berbeda dengan jenis bahan makanan 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 sebagai berikut:

- 1) **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** 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 tapioca, tepung sagu yang merupakan produksi turunan dari sagu.
- 3) **Gula** 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** 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** terdiri atas; alpokat, jeruk, duku, durian, jambu, mangga, nenas, papaya, pisang, rambutan, salak, sawo, dan lainnya
- 6) **Sayur – sayuran** 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** 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** 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** 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 & 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.

b. 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) 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 factor 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 buah-buahan dalam bentuk segar. 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 ruminansia dinyatakan dalam bentuk karkas yang pengisiannya pada kolom masukan (*input*) dengan keluaran dalam bentuk daging murni. Produksi daging unggas dalam bentuk karkas yang pengisiannya dimasukkan di kolom keluaran. 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)*.

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

d. Impor

Impor adalah sejumlah bahan makanan, baik yang belum maupun yang sudah mengalami pengolahan, yang didatangkan/masuk dari luar wilayah Kabupaten Pringsewu ke dalam wilayah Kabupaten Pringsewu , dengan tujuan untuk diperdagangkan, diedarkan, atau disimpan. Untuk penghitungan NBM Regional/Provinsi, yang termasuk impor adalah Bahan makanan yang didatangkan/masuk dari luar wilayah Kabupaten Pringsewu langsung ke dalam wilayah Kabupaten Pringsewu

e. Penyediaan Dalam Negeri (Kabupaten) Sebelum Ekspor

Penyediaan Dalam Negeri (Kabupaten) Sebelum Ekspor adalah sejumlah bahan makanan yang berasal dari produksi (keluaran) dalam wilayah Kabupaten Pringsewu dikurangi perubahan stok ditambah impor (bahan pangan dari luar wilayah Kabupaten Pringsewu).

f. Ekspor

Ekspor adalah sejumlah bahan makanan, baik yang belum maupun yang sudah mengalami pengolahan, yang dikeluarkan/keluar dari wilayah Kabupaten Pringsewu. Untuk penghitungan NBM Regional/Provinsi, yang termasuk ekspor Bahan makanan yang dikeluarkan/keluar dari wilayah Kabupaten Pringsewu langsung ke luar wilayah Kabupaten Pringsewu.

g. Penyediaan Dalam Negeri (Kabupaten Pringsewu)

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

h. Pemakaian Dalam Negeri / Kabupaten

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

d) 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.

e) Tercecceer

Tercecceer 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.

f) Bahan Makanan

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

i. 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 setiap 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.

3.6. Prosedur Pengisian Neraca Bahan Makanan

Prosedur pengisian NBM dimulai dari kolom 1 yaitu menentukan jenis bahan makanan. Pengisian data dimulai dari kolom 2 dan 3 (produksi masukan dan keluaran) sampai dengan kolom 19 (ketersediaan per kapita untuk lemak). Namun dalam kenyataannya, karena keterbatasan sumber data, ada beberapa jenis bahan makanan yang pengisiannya tidak dimulai dari kolom produksi. Untuk lebih jelasnya, langkah pengisian tabel NBM dapat dilihat pada Lampiran . Adapun pengisian yang dilakukan secara berurutan kolom demi kolom adalah :

Kolom 1 : Jenis bahan makanan

Masukkan nama seluruh bahan makanan sesuai dengan kelompok komoditasnya.

Kolom 2 : Produksi (Masukan)

Masukkan angka produksi yang masih akan mengalami perubahan bentuk sesuai dengan komoditasnya.

Kolom 3 : Produksi (Keluaran)

Masukkan angka produksi yang merupakan produk awal yang diperoleh dari hasil produksi dan belum mengalami perubahan maupun produksi turunan dari produksi masukan/ *input* (kolom 2).

Kolom 4 : Perubahan Stok

Masukkan angka perubahan stok bahan makanan berikut tandanya jika negatif (-) atau positif (+).

Kolom 5 : Impor

Masukkan angka jumlah bahan makanan yang masuk dari Negara atau wilayah lain.

Kolom 6 : Penyediaan dalam negeri sebelum ekspor

Masukkan angka hasil dari produksi keluaran (kolom 3) dikurangi perubahan stok (kolom 4) ditambah impor (kolom 5).

Kolom 7 : Ekspor

Masukkan angka jumlah bahan makanan yang dikeluarkan dari wilayah administrasi/daerah ke luar negeri maupun ke wilayah lain.

Kolom 8 : Penyediaan dalam negeri

Masukkan angka hasil dari penyediaan dalam negeri sebelum ekspor (kolom 6) dikurangi ekspor (kolom 7).

Kolom 9 : Pakan

Masukkan angka jumlah bahan makanan yang digunakan untuk pakan.

Kolom 10 : Bibit/Benih

Masukkan angka jumlah bahan makanan yang digunakan untuk bibit

Kolom 11 : Diolah untuk makanan

Masukkan angka jumlah bahan makanan yang berasal dari penyediaan dalam negeri yang diolah untuk makanan.

Kolom 12 : Diolah untuk bukan makanan

Masukkan angka jumlah bahan makanan yang berasal dari penyediaan dalam negeri yang diolah untuk keperluan bukan makanan.

Kolom 13 : Tercecer

Masukkan angka jumlah bahan makanan yang tercecer.

Kolom 14 : Bahan makanan

Masukkan angka jumlah bahan makanan hasil pengurangan dari:
kolom (8) – kolom (9) – kolom (10) – kolom (11) – kolom (12) – kolom (13).

Kolom 15 : Ketersediaan per kapita (kg/tahun)

Masukkan angka hasil perhitungan dari bahan makanan (kolom 14) dibagi dengan jumlah penduduk pertengahan tahun dikalikan 1.000.(1 ton = 1.000 kilogram)

Kolom 16 : Ketersediaan per kapita (gram/hari)

Masukkan angka hasil perhitungan dari ketersediaan per kapita kg/tahun (kolom 15) dibagi dengan jumlah hari dalam satu tahun (365 hari) dikali 1.000 (1 kg= 1.000 gram)

Kolom 17 : Ketersediaan energi per kapita (kkal/hr)

Masukkan angka hasil perkalian kolom (16) dengan persentase Bagian yang Dapat Dimakan (BDD), kemudian dikalikan dengan kandungan energi dari 100 gram bahan makanan, dibagi 100. Energi (kkal/hr) = kol (16) x % BDD x kandungan energi : 100

Kolom 18 : Ketersediaan protein per kapita (gr/hr)

Masukkan angka hasil perkalian kolom (16) dengan persentase BDD, kemudian dikalikan dengan kandungan protein dari 100 gram bahan makanan, dibagi 100. Protein (gr/hr) = kol (16) x % BDD x kandungan protein : 100

Kolom 19 : Ketersediaan lemak per kapita (gr/hr)

Masukkan angka hasil perkalian kolom (16) dengan persentase BDD, kemudian dikalikan dengan kandungan lemak dari 100 gram bahan makanan, dibagi 100. Lemak (gr/hr)= kol (16) x % BDD x kandungan lemak : 100

Ketersediaan per kapita pada kolom (15) sampai dengan kolom (19) merupakan ketersediaan bahan makanan untuk dikonsumsi penduduk per kapita.

Perlu ditegaskan bahwa angka ini merupakan jumlah pangan yang tersedia di masyarakat maupun di tingkat pedagang dan bukan jumlah yang benar – benar dimakan/dikonsumsi.

3.7. Komposisi Gizi Bahan Makanan

Komposisi gizi adalah besarnya nilai kandungan gizi dari bagian yang dapat dimakan. 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 diperbaharui dengan Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia, Direktorat Bina Gizi Masyarakat Departemen Kesehatan R.I. tahun 1995. Mulai NBM tahun 2011-2012 yang dipublikasikan tahun 2013 digunakan daftar komposisi gizi bahan makanan yang diolah dan dikeluarkan oleh Pusat Penganekaragaman Konsumsi dan Keamanan Pangan, Badan Ketahanan Pangan, Kementerian Pertanian. Disamping itu terdapat sumber lain yang resmi yaitu dari *Food Composition Table for Use In East Asia* dan *Food Composition Table for International Use*, Publikasi FAO.

3.8. Cara Entri Data dan Penyajian

Entri data menggunakan satuan ribu ton atau ton dalam bentuk dua digit dibelakang koma. Hal ini dilakukan agar informasi/data awal yang tersedia dapat digunakan seutuhnya/selengkapnya. Cara penyajian tabel NBM Regional menggunakan satuan ton.

Penyajian angka mulai dari kolom 2 hingga kolom 14 dan kolom 17 dalam bentuk bilangan bulat, sementara untuk ketersediaan per kapita (kolom 15, 16, 18 dan 19) menggunakan 2 digit dibelakang koma.

Kolom 1	:	Jenis bahan makanan Masukkan nama seluruh bahan makanan sesuai dengan kelompok komoditasnya.
Kolom 2	:	Produksi (Masukan)
Kolom 3	:	Masukkan angka produksi yang masih akan mengalami perubahan bentuk sesuai dengan komoditasnya Produksi (Keluaran) Masukkan angka produksi yang merupakan produk awal yang diperoleh dari hasil produksi dan belum mengalami perubahan maupun produksi turunan dari produksi masukan/ <i>input</i> (kolom 2).
Kolom 4	:	Perubahan Stok Masukkan angka perubahan stok bahan makanan berikut tandanya jika negatif (-) atau positif (+).
Kolom 5	:	Impor Masukkan angka jumlah bahan makanan yang masuk dari Negara atau wilayah lain.
Kolom 6	:	Penyediaan dalam negeri sebelum ekspor Masukkan angka hasil dari produksi keluaran (kolom 3) dikurangi perubahan stok (kolom 4) ditambah impor (kolom 5).
Kolom 7	:	Ekspor Masukkan angka jumlah bahan makanan yang dikeluarkan dari wilayah administrasi/daerah ke luar negeri maupun ke wilayah lain.
Kolom 8	:	Penyediaan dalam negeri Masukkan angka hasil dari penyediaan dalam negeri sebelum ekspor (kolom 6) dikurangi ekspor (kolom 7).
Kolom 9	:	Pakan Masukkan angka jumlah bahan makanan yang digunakan untuk pakan.
Kolom 10	:	Bibit/Benih Masukkan angka jumlah bahan makanan yang digunakan untuk bibit
Kolom 11	:	Diolah untuk makanan Masukkan angka jumlah bahan makanan yang berasal dari penyediaan dalam negeri yang diolah untuk makanan.

Kolom 12	:	Diolah untuk bukan makanan
		Masukkan angka jumlah bahan makanan yang berasal dari penyediaan dalam negeri yang diolah untuk keperluan bukan makanan.
Kolom 13	:	Tercecer
		Masukkan angka jumlah bahan makanan yang tercecer.
Kolom 14		Penggunaan lain
		Masukkan angka jumlah bahan makanan untuk penggunaan lain.
Kolom 15	:	Bahan makanan
		Masukkan angka jumlah bahan makanan hasil pengurangan dari:
		kolom (8) – kolom (9) – kolom (10) – kolom (11) – kolom (12) –
		kolom (13) – kolom (14).
Kolom 16	:	Ketersediaan per kapita (kg/tahun)
		Masukkan angka hasil perhitungan dari bahan makanan (kolom 15) dibagi dengan jumlah penduduk pertengahan tahun dikalikan 1.000. (1 ton = 1.000 kilogram)
Kolom 17	:	Ketersediaan per kapita (gram/hari)
		Masukkan angka hasil perhitungan dari ketersediaan per kapita kg/tahun (kolom 16) dibagi dengan jumlah hari dalam satu tahun (365 hari) dikali 1.000 (1 kg= 1.000 gram)
Kolom 18	:	Ketersediaan energi per kapita (kkal/hr)
		Masukkan angka hasil perkalian kolom (17) dengan persentase Bagian yang Dapat Dimakan (BDD), kemudian dikalikan dengan kandungan energi dari 100 gram bahan makanan, dibagi 100. Energi (kkal/hr) = kol (17) x % BDD x kandungan energi : 100
Kolom 19	:	Ketersediaan protein per kapita (gr/hr)
		Masukkan angka hasil perkalian kolom (17) dengan persentase BDD, kemudian dikalikan dengan kandungan protein dari 100 gram bahan makanan, dibagi 100. Protein (gr/hr) = kol (17) x % BDD x kandungan protein : 100
Kolom 20	:	Ketersediaan lemak per kapita (gr/hr)
		Masukkan angka hasil perkalian kolom (17) dengan persentase BDD, kemudian dikalikan dengan kandungan lemak dari 100 gram bahan makanan, dibagi 100. Lemak (gr/hr)= kol (17) x % BDD x kandungan lemak : 100

3.9. 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 dibelakang koma (kolom 15, 16, 18 dan 19). 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).

3.10. 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 15 yaitu ketersediaan per kapita (kg per tahun) dengan menggunakan data konsumsi rumah tangga perkapita (data Susenas 2012).

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 VIII tahun 2004), maka kolom 15 diisi dengan menggunakan angka konsumsi per kapita ditambah 10%. 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 8).

Pada beberapa komoditas, data industri makanan (kolom 11) merupakan residual dari hasil perhitungan kolom penyediaan dalam negeri (kolom 8) dikurangi dengan pemakaian dalam negeri lainnya (kolom 9, kolom 10, kolom 12, kolom 13, kolom 14).

BAB IV

PENYEMPURNAAN NERACA BAHAN MAKANAN

Penyusunan NBM telah dilakukan sejak tahun 1963, namun sampai saat ini masih terdapat beberapa kekurangan. Kekurangan tersebut diantaranya besaran konversi yang digunakan tidak mencerminkan kondisi sekarang, serta jenis komoditas yang dicakup belum mencerminkan komoditas yang dikonsumsi.

Dalam rangka memperbaiki NBM agar informasi yang dihasilkan lebih akurat, telah dilakukan beberapa upaya penyempurnaan. Pada tahun 2002 dan 2003 dilakukan beberapa kajian yang bertujuan untuk memperbaiki besaran konversi dan besaran tercecak pada sub sektor tanaman pangan, sub sektor peternakan, sub sektor hortikultura, dan sub sektor perkebunan.

Pada tahun 2018, terdapat penyempurnaan pada sub sektor hortikultura, sub sektor perikanan, sub sektor tanaman pangan. Selain itu juga dilakukan penyempurnaan NBM melalui pendekatan Tabel Input Output (I-O) untuk angka konversi yang mencakup padi, jagung, kedelai, kacang tanah, ubi jalar, ubi kayu, kelapa, kopra, kelapa sawit, sayuran, buah-buahan, susu.

4.1. Ringkasan Penyempurnaan NBM Tahun 2001 - 2018

1. Kajian Sub Sektor

Penyempurnaan NBM dalam beberapa sub sektor yang dilakukan hingga tahun 2018 dapat dilihat pada tabel 4.1 berikut ini:

Tabel 4.1. Kajian Sub Sektor Dalam Penyempurnaan NBM

Sub Sektor	Tahun	Komoditas	Penyempurnaan
Tanaman Pangan	- 2001 – 2008	Gabah/ Beras	Konversi GKG ke Beras (%): 63,20
	- 2009 – 2013		62,74
	-2018		64,02, sedangkan provinsi Dapat melihat hasil SKGB, BPS 2018 Konversi tercecce gabah dari 5,40% menjadi 4,92%, Sedangkan beras dari 2,50% menjadi 0,01%
	- 2013	Jagung Muda	Perubahan nama menjadi Jagung Basah
	2018	Jagung	Dari hasil produksi terkoreksi sebesar 87% dan tercecernya sebesar 7,16%
	-2018	Ubi Jalar dan Ubi Kayu	Konversi tercecce ubi jalar dari 10% menjadi 6,03% Konversi tercecce ubi kayu dari 2,13% menjadi 4,23%
		Kacang tanah lepas kulit	Konversi tercecce kacang Tanah dari 2,13% menjadi 3,84%
Perkebunan	2010	Gula Mangkok dan Sagu	Pengisian tidak lagi diawali dari kolom 15 (menggunakan) Angka konsumsi), tetapi dimulai dari kolom 3 karena sudah tersedia data produksi
	2011	Kelapa Berkulit/ Daging	Perubahan asumsi dalam perhitungan komoditas kelapa berkulit/ daging dimana angka konversi Untuk kelapa daging Yang diolah untuk industri makanan berubah dari 53,12% menjadi 63,29%
	2018		Konversi tercecce kelapa daging 3,65%

	2011- 2018	Kelapa Daging/ Kopra	Perubahan konversi dari 45% Konversi tercecceer kopra dari 1,09% menjadi 0,26%
	2011	Sagu/ Tepung Sagu	Perubahan konversi dari 40% menjadi 20%
	2018	CPO	Konversi tercecceer CPO dari 0,71% menjadi 2,61%
Perikanan	2008	Semua Ikan	Perubahan konversi tercecceer dari 15% menjadi 3% berikut penyesuaian BDD-nya
	2012 (Sementara)	Lele, Gurame,Kerapu, Patin dan Nila	Ditambahkan dalam tabel NBM
	2012	Rumput Laut, Kerang Darah, Cumi-cumi & sotong	Ditambahkan dalam tabel NBM Perubahan nama menjadi kekerangan Perubahan nama menjadi Cumi-cumi, sotong dan gurita
	2017		Perbaikan konversi tercecceer ikan yang semula 3% menjadi 1%, kecuali udang dan lainnya sebesar 0,5%
	2018	Penambahan komoditas Baru seperti kuwe, baronang, ekor kuning, selar, gabus dan tawes	
Peternakan	2012	Daging Unggas	Tidak lagi mengkonversi Karkas ke daging murni Sehingga pengisian di dalam tabel NBM langsung dalam produksi (karkas) di kolom output (3) dan menyesuaikan BDD yang ada
		Daging Domba, Jeroan dan lemak sapi, kambing,Kerbau, kuda,domba , babi	Perubahan konversi dari 68,38% menjadi 72,32%. Mulai tahun 2012 konversi persentase jeroan dan lemak terhadap karkas menggunakan hasil studi karkas 2002

2. Konversi Kandungan Gizi

Mulai tahun 2011 penggunaan konversi zat gizi (kalori, protein, lemak) disesuaikan dengan konversi zat gizi yang digunakan dalam penghitungan konsumsi Susenas.

3. Kajian Pendekatan Tabel I-O

Kajian pendekatan tabel I-O tahun 2000 yang digunakan untuk NBM tahun 2002 – 2004 meliputi komponen perubahan stok, ekspor, pakan, bibit, industri non makanan dan tercecer. Mulai NBM tahun 2005 konversi yang dianggap masih layak digunakan di tingkat nasional adalah konversi pakan, bibit, industri non makanan dan tercecer. Hal ini karena pendekatan tabel I-O tahun 2000 dianggap sudah tidak mewakili kondisi saat ini.

4.2. Penyempurnaan NBM Tahun 2001 – 2018

1. Sub Sektor Peternakan

Pada tahun 2002 dilakukan kegiatan “Penyempurnaan Neraca Pangan Komoditas Peternakan (Karkas)” yang bertujuan untuk mendapatkan besaran konversi: karkas ke bentuk daging, jeroan terhadap karkas, dan lemak terhadap karkas. Studi karkas tersebut dilaksanakan di sembilan propinsi yaitu Sumatera Utara, DKI Jakarta, Jawa Tengah, Jawa Timur, Bali, Nusa Tenggara Barat, Kalimantan Selatan, Kalimantan Timur, dan Sulawesi Selatan. Ada penambahan komoditas di tahun 2017 dan 2018 masing-masing yaitu komoditas itik manila, daging dan telur burung puyuh. Hasil studi karkas tersebut disampaikan pada tabel 5 – 6. Penyempurnaan data NBM sektor peternakan juga diperoleh dari tabel IO 2010 untuk konversi industri non pangan dan tercecer (tabel 4.2).

Tabel 4.2. konversi Karkas ke Daging (%)

No	Jenis Ternak	NBM 1976 ¹⁾	Hasil studi Karkas 2002
1	Sapi	80	74,93
2	Kerbau	75	70,30
3	Kuda	75	72,28
4	Kambing	75	67,83
5	Domba	73	68,38
6	Babi	80	67,47

1) Case Study, UGM-Ditjen Peternakan, 1976

Tabel 4.3. Konversi Input-Output Industri Non Pangan dan Tercecer (%)

No	Jenis Ternak	NBM		Hasil Studi Karkas 2002	
		Jeroan	Lemak	Jeroan	Lemak
1	Sapi	25	3	14,49	6,50
2	Kerbau	25	3	18,04	4,69
3	Kuda	20	3	16,29	2,26
4	Kambing	25	3	17,49	7,87
5	Domba	25	3	20,71	7,70
6	Babi	10	10	15,44	11,92

Tabel 4.3. Konversi Input-Output Industri Non Pangan dan Tercecer (%)

Komoditas	Konversi		
	Indstri Non Pangan	Tercecer	
		Baru	Lama
Susu Sapi	0,14	0,002	5,7

Sumber tabel input output tahun 2010 BPS diolah BKP

2. Sub Sektor Tanaman Pangan

Penyempurnaan NBM pada sub sektor tanaman pangan dilakukan melalui pendekatan tabel input output tahun 2010 . Ada beberapa komoditas yang mengalami perubahan konversi yaitu gabah, beras, jagung, ubi jalar, ubi kayu, gaplek, tapioka, kedelai dan kacang tanah lepas kulit untuk kolom produksi, perubahan stok, industri pangan dan industri non pangan serta tercecer.

Penyempurnaan data NBM subsektor tanaman pangan juga mengacu pada survei konversi gabah oleh BPS. Survei konversi gabah ke beras

tersebut dilakukan di 34 provinsi. Survei dilakukan dalam 2 tahap, yaitu bulan Maret-April mewakili musim hujan dan pada Mei-Agustus 2018 mewakili musim kemarau. Angka rendemen yang dihasilkan merupakan gabungan dari hasil pelaksanaan survey tahap I dan tahap II.

3. Sub Sektor Hortikultura

Pada tahun 2003 dilakukan kegiatan “Perencanaan Neraca Pangan Komoditas Hortikultura” yang bertujuan:

- Mendapatkan besaran konversi dari kering panen ke kering konsumsi untuk komoditas bawang merah dan bawang putih.
- Mendapatkan besaran tercecceer untuk komoditas sayur-sayuran; bawang merah, bawang putih, kentang, cabe, kubis, tomat dan kacang merah.
- Mendapatkan besaran tercecceer untuk komoditas buah-buahan: pisang, jeruk, salak, mangga, durian, pepaya, dan nenas.
- Mendapatkan besaran konversi dari kering panen ke kering konsumsi untuk komoditas bawang merah dan bawang putih.
- Mendapatkan besaran tercecceer untuk komoditas sayur-sayuran; bawang merah, bawang putih, kentang, cabe, kubis, tomat dan kacang merah.
- Mendapatkan besaran tercecceer untuk komoditas buah-buahan: pisang, jeruk, salak, mangga, durian, pepaya, dan nenas.

Kegiatan ini dilaksanakan di sebelas provinsi yang merupakan daerah potensi produksi hortikultura yaitu Sumatera Utara, Sumatera Barat, Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Kalimantan Selatan, Nusa Tenggara Barat, Nusa Tenggara Timur, Sulawesi Selatan, Sulawesi Tengah, dan Papua. Studi besaran tercecceer pada sub sektor hortikultura, baru bisa dilakukan terhadap tujuh komoditas buah dan tujuh komoditas sayuran.

4. Sub Sektor Perkebunan

Dalam rangka memperbaiki besaran konversi dan tercecet sub sektor Perkebunan dilaksanakan kegiatan “Penyempurnaan Neraca Pangan Komoditas Perkebunan” yang bertujuan untuk :

- a. Mendapatkan besaran konversi.
 - Tandan Buah Segar (TBS) ke CPO dan inti sawit.
 - CPO ke minyak goreng sawit
 - Inti sawit ke minyak inti sawit
 - Minyak inti sawit ke minyak goreng sawit.
- b. Mendapatkan besaran tercecet untuk komoditas: kelapa daging, minyak goreng kelapa, CPO, minyak goreng sawit, minyak inti sawit, minyak goreng inti sawit dan gula pasir.
- c. Mendapatkan parameter distribusi penggunaan kelapa.

Kegiatan ini dilakukan di sepuluh provinsi yaitu Sumatera Utara, Jambi, Lampung, Jawa Barat, DKI Jakarta, Jawa Tengah, Jawa Timur, Kalimantan Barat, Sulawesi Utara dan Sulawesi Selatan.
- d. Komoditas minyak goreng inti sawit tidak dijumpai di lapangan. Produk turunan dari inti sawit hanya sampai minyak inti sawit yang biasanya digunakan untuk bahan baku industri. Namun demikian karena minyak inti sawit bukan merupakan bahan makanan yang siap dikonsumsi maka sebaiknya dalam penyusunan NBM, komoditas inti sawit tidak perlu ditampilkan.
- e. Parameter pemakaian kelapa untuk industri makanan dalam NBM adalah jumlah kelapa daging yang dipergunakan untuk kopra yang nantinya akan digunakan untuk menghasilkan minyak goreng (turunan dari kelapa). Dalam penyusunan NBM selama ini minyak goreng kelapa diasumsikan semuanya berasal dari kopra. Namun berdasarkan survey industri besar/sedang yang dilakukan oleh BPS, diperoleh informasi bahwa pembuatan minyak goreng ada yang

berasal dari kelapa daging yang disebut sebagai proses basah. Dengan demikian seharusnya ketersediaan minyak goreng kelapa berasal dari kelapa daging/minyak goreng dan kopra/minyak goreng.

BAB V

ANGKA KECUKUPAN GIZI YANG DIANJURKAN (AKG) DAN POLA PANGAN HARAPAN

5.1. Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan (AKG)

Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia selanjutnya disingkat AKG adalah suatu kecukupan rata-rata zat gizi setiap hari bagi semua orang menurut golongan umur, jenis kelamin, ukuran tubuh, aktifitas tubuh untuk mencapai derajat kesehatan yang optimal. AKG hampir sama dengan *Recommended Dietary Allowance* (RDA) yang diambil dari nilai rata-rata asupan yang cukup untuk memenuhi asupan hampir semua (97-98%) orang sehat.

AKG sudah memperhitungkan variasi kebutuhan individu dan cadangan zat gizi dalam tubuh. Kegunaan AKG diutamakan untuk:

1. Acuan dalam menilai kecukupan gizi
2. Acuan dalam menyusun makanan sehari-hari termasuk perencanaan makanan di institusi;
3. Acuan perhitungan dalam perencanaan penyediaan pangan tingkat regional maupun nasional
4. Acuan pendidikan gizi
5. Acuan label pangan yang mencantumkan informasi nilai gizi

Departemen kesehatan telah mengeluarkan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 75 tahun 2013 menggantikan Permenkes Nomor 1593/MENKES/SK/XI/2005 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia. Nilai AKG ini sesuai rekomendasi Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi XI Tahun 2012.

Pasal 3, Permenkes Nomor 75 tahun 2013 menyebutkan bahwa AKG merupakan kecukupan pada tingkat konsumsi sedangkan pada tingkat produksi dan penyediaan perlu diperhitungkan kehilangan penggunaan lainnya dari tingkat produksi sampai tingkat konsumsi.

Pasal 4, Permenkes Nomor 75 tahun 2013 menyebutkan bahwa Rata-rata kecukupan energi dan protein bagi penduduk Indonesia masing-masing sebesar 2150 Kilo Kalori dan 57 gram per orang pada tingkat Konsumsi.

Hal tersebut didasarkan atas hasil perhitungan AKE dan AKP pada setiap kelompok umur dan jenis kelamin, serta komposisi penduduk hasil Sensus Penduduk 2010, diperoleh rata - rata AKE dan AKP nasional pada tingkat konsumsi masing- masing adalah 2150 kkal dan 57 g Per kapita perhari dengan proporsi anjuran protein hewani 25 %.

Secara umum AKE dan AKP bagi penduduk Indonesia saat ini (WKNPG 2012) sedikit lebih tinggi dibanding AKE dan AKP 2008 (WKNPG IX 2008) yang menetapkan tingkat konsumsi energi sebesar 2.000 Kkal/Kapita/Hari dan protein 52 Gram/Perkapita/Perhari bagi penduduk Indonesia.

Pasal 5, Permenkes Nomor 75 tahun 2013 menyebutkan bahwa AKG rata-rata perorang per hari menurut kelompok umur, jenis kelamin, berat badan dan tinggi badan merupakan bagian tak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.

Tabel 5.1. Angka Kecukupan Gizi Menurut Kelompok Umur, Jenis Kelamin, Berat Badan Dan Tinggi Badan Sesuai dengan Permenkes Nomor 75 Tahun 2013

Angka Kecukupan Energi, Protein, Lemak, Karbohidrat, Serat dan Air yang dianjurkan untuk orang Indonesia (perorang perhari)

Kelompok umur	BB* (kg)	TB* (cm)	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)			Karbohidrat (g)	Serat (g)	Air (mL)
					Total	n-6	n-3			
Bayi/Anak										
0 – 6 bulan	6	61	550	12	34	4,4	0,5	58	0	-
7 – 11 bulan	9	71	725	18	36	4,4	0,5	82	10	800
1-3 tahun	13	91	1125	26	44	7,0	0,7	155	16	1200
4-6 tahun	19	112	1600	35	62	10,0	0,9	220	22	1500
7-9 tahun	27	130	1850	49	72	10,0	0,9	254	26	1900
Laki-laki										
10-12 tahun	34	142	2100	56	70	12,0	1,2	289	30	1800
13-15 tahun	46	158	2475	72	83	16,0	1,6	340	35	2000
16-18 tahun	56	165	2675	66	89	16,0	1,6	368	37	2200
19-29 tahun	60	168	2725	62	91	17,0	1,6	375	38	2500
30-49 tahun	62	168	2625	65	73	17,0	1,6	394	38	2600
50-64 tahun	62	168	2325	65	65	14,0	1,6	349	33	2600
65-80 tahun	60	168	1900	62	53	14,0	1,6	309	27	1900
80+ tahun	58	168	1525	60	42	14,0	1,6	248	22	1600
Perempuan										
10-12 tahun	36	145	2000	60	67	10,0	1,0	275	28	1800
13-15 tahun	46	155	2125	69	71	11,0	1,1	292	30	2000
16-18 tahun	50	158	2125	59	71	11,0	1,1	292	30	2100
19-29 tahun	54	159	2250	56	75	12,0	1,1	309	32	2300
30-49 tahun	55	159	2150	57	60	12,0	1,1	323	30	2300
50-64 tahun	55	159	1900	57	53	11,0	1,1	285	28	2300
65-80 tahun	54	159	1550	56	43	11,0	1,1	252	22	1600
80+ tahun	53	159	1425	55	40	11,0	1,1	232	20	1500
Hamil (+an)										
Trimester 1			+180	+20	+6	+2,0	+0,3	+25	+3	+300
Trimester 2			+300	+20	+10	+2,0	+0,3	+40	+4	+300
Trimester 3			+300	+20	+10	+2,0	+0,3	+40	+4	+300
Menyusui (+an)										
6 bln pertama			+330	+20	+11	+2,0	+0,2	+45	+5	+800
6 bln kedua			+400	+20	+13	+2,0	+0,2	+55	+6	+650

*Nilai median berat badan (BB) dan tinggi badan (TB) orang Indonesia dengan status gizi normal berdasarkan Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2007 dan 2010. Angka ini dicantumkan agar AKG dapat disesuaikan dengan kondisi berat dan tinggi badan kelompok yang bersangkutan.

5.2. Angka Kecukupan Gizi (AKG) di Tingkat Ketersediaan Pangan

Ketersediaan Pangan adalah tersedianya pangan dari hasil produksi dalam negeri dan/atau sumber lain. Ketersediaan pangan berfungsi menjamin pasokan pangan untuk memenuhi kebutuhan seluruh penduduk, dari segi kuantitas, kualitas, keragaman dan keamanannya. Ketersediaan pangan dapat dipenuhi dari tiga sumber, yaitu (1) produk dalam negeri, (2) pemasokan pangan, dan (3) pengelolaan cadangan pangan.

Angka Kecukupan Gizi (AKG) ditetapkan di Indonesia setiap lima tahun sekali melalui forum Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WKNPG). Salah satu rekomendasi WKNPG ke IX tahun 2008 menetapkan tingkat ketersediaan energi sebesar 2.200 Kkal/Kapita/Hari dan protein 57 Gram/Perkapita/Perhari. Dan pada tahun 2012 melalui Forum Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WKNPG) ke X menetapkan AKE dan AKP pada tingkat ketersediaan adalah 2400 kkal dan 63 g per Kapita per hari. Ini lebih sedikit jika dibandingkan dengan WKNPG tahun 2008.

Penggunaan angka- angka Kecukupan gizi ini tidak dimaksudkan untuk penilaian atau penelitian tingkat asupan zat gizi individu. Tetapi digunakan sebagai dasar perencanaan konsumsi dan ketersediaan bahan pangan masyarakat atau wilayah untuk mencapai status gizi dan kesehatan yang optimal.

5.2. Pola Pangan Harapan (PPH)

Berdasarkan Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) X Tahun 2012, rekomendasi angka kecukupan gizi (AKG) pada tingkat konsumsi adalah 2.150 kal/kap/hr untuk energi dan 57 g/kap/hr untuk protein. Rekomendasi pada tingkat ketersediaan adalah 2.400 kal/kap/hr untuk energi dan 63 g/kap/hr untuk protein. Berkaitan dengan hal tersebut diatas, untuk mengukur keberhasilan upaya pemenuhan kecukupan gizi dengan mempertimbangkan keberagaman pangan dalam produksi, ketersediaan dan konsumsi pangan penduduk diperlukan suatu parameter, salah satunya adalah Pola Pangan Harapan (PPH).

Pengertian Pola Pangan Harapan (PPH) atau *Desirable Dietary Pattern* adalah susunan keberagaman pangan yang didasarkan pada sumbangan energi dari kelompok pangan utama (baik secara absolut

maupun relatif) dari suatu pola ketersediaan dan atau konsumsi pangan. Pola Pangan Harapan (PPH) (FAO-RAPA, 1989) adalah komposisi kelompok pangan utama yang bila dikonsumsi dapat memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi lainnya. Susunan beragam pangan yang didasarkan atas proporsi keseimbangan energi dari 9 kelompok pangan dengan mempertimbangkan segi daya terima, ketersediaan pangan, ekonomi, budaya dan agama.

Konsep PPH merupakan manifestasi konsep gizi seimbang yang didasarkan pada konsep triguna pangan. Keseimbangan jumlah antar kelompok pangan merupakan syarat terwujudnya keseimbangan gizi. Konsep gizi seimbang juga tergantung pada keseimbangan antara asupan (konsumsi) zat gizi dan kebutuhannya. maupun jumlahnya antar waktu makan.

Secara umum, PPH pada tingkat ketersediaan dapat digunakan untuk: (1) menilai mutu dan keragaman pangan dari sisi ketersediaan melalui penghitungan skor PPH, (2) menyusun perencanaan ketersediaan pangan. Dengan melihat skor PPH diketahui tidak hanya pemenuhan kecukupan gizi tetapi sekaligus juga mempertimbangkan keseimbangan gizi yang didukung oleh cita rasa, daya cerna, daya terima masyarakat, kuantitas dan kemampuan daya beli. Semakin tinggi skor mutu pangan tersebut, maka tingkat ketersediaan pangan semakin beragam dan komposisinya semakin baik/berimbang.

Sedangkan penyusunan perencanaan ketersediaan pangan melalui pengelompokan PPH dilakukan berdasarkan tingkat konsumsi hasil angka Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS).

Dengan demikian perencanaan ketersediaan pangan tersebut tetap mempertimbangkan kecukupan gizi dan keberagaman pangan yang seimbang. Berdasarkan Deptan 2001, susunan PPH ideal (tingkat nasional) adalah sebagai berikut :

- Padi – padian (50% dari total energi),
- Umbi – umbian (6% dari total energi),
- Pangan hewani (12% dari total energi),
- Minyak dan lemak (10% dari total energi)
- Buah/biji berminyak (3% dari total energi)
- Kacang – kacang (5% dari total energi)
- Gula (5% dari total energi)
- Sayur dan buah (6% dari total energi)
- Lain – lain (3% dari total energi)

Pengelompokkan jenis pangan berdasarkan PPH berbeda dengan pengelompokkan jenis pangan berdasarkan NBM. Oleh karena itu, untuk penghitungan skor PPH perlu dilakukan penyesuaian kelompok pangan dari kelompok pangan NBM ke kelompok pangan PPH. Pengelompokkan pangan berdasarkan PPH dan NBM dapat dijelaskan sebagai berikut:

□ **Kelompok Pola Pangan Harapan**

Kelompok pangan PPH dibagi menjadi 9 kelompok, yaitu:

1. Padi – padian (beras, jagung, dan gandum).
2. Umbi – umbian (ubi kayu, ubi jalar, kentang, talas dan sagu).
3. Pangan hewani (daging, ikan, telur dan susu).
4. Minyak dan lemak (minyak kelapa, minyak sawit, margarin dan lemak hewani)
5. Buah/biji berminyak (kelapa, kemiri, kenari dan coklat).

6. Kacang – kacang (kacang tanah, kedelai, kacang hijau, kacang merah dan kacang lainnya).
7. Gula (gula pasir dan gula merah).
8. Sayur dan buah (sayuran segar dan buah segar).
9. Lain – lain (teh, kopi, terasi, dan bumbu lainnya).

□ **Kelompok NBM**

Kelompok pangan NBM dibagi menjadi 11 kelompok, yaitu:

1. Padi – padian (padi gagang/gabah, gabah/beras, jagung, jagung basah, gandum, dan tepung gandum).
2. Umbi – umbian (ubi jalar, ubi kayu, ubi kayu/gaplek, ubi kayu/tapioca, dan sagu/tepung sagu).
3. Gula (gula pasir dan gula mangkok).
4. Buah/biji berminyak (kacang tanah berkulit, kacang tanah lepas kulit, kedelai, kacang hijau, kelapa berkulit/daging, dan kelapa daging/kopra).
5. Buah – buahan.
6. Sayur – sayuran.
7. Daging (daging sapi, daging kerbau, daging kambing, daging domba, daging kuda, daging babi, daging ayam buras, daging ayam ras, daging itik, dan jeroan semua jenis).
8. Telur (telur ayam buras, telur ayam ras, dan telur itik).
9. Susu (susu sapi, dan susu impor).
10. Ikan (tuna, kakap, cucut, bawal, teri, lemuru, kembung, tenggiri, bandeng, belanank, mujair, ikan mas, udang, rajungan, kerang darah, cumi-cumi dan sotong, lainnya).

11. Minyak dan Lemak (kacang tanah/minyak, kopra/minyak goreng, minyak sawit/palm oils, minyak sawit/minyak goreng, lemak sapi, lemak kerbau, lemak kambing, lemak domba, dan lemak babi).

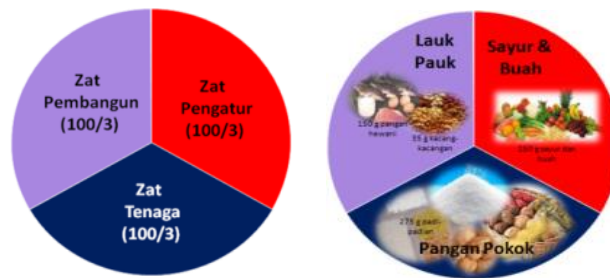
Tabel 5.2. Perbedaan Neraca Bahan Makanan(NBM) dan Pola Pangan Harapan

NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)	POLA PANGAN HARAPAN (PPH)
1. Padi – padian	1. Padi – padian
2. Umbi – umbian	2. Umbi – umbian + kentang
3. Gula	3. Gula
4. Buah/biji berminyak (kac. Tanah, kedelai, kac. Hijau, kelapa)	4. Buah/biji berminyak (hanya kelapa)
5. Buah – buahan	5. Kacang – kacang (kac. Merah, kacang tanah, kedelai, kac. Hijau)
6. Sayur – sayuran	6. Sayur dan buah (minus kentang dan kac. Merah)
7. Daging, termasuk jeroan	7. Pangan hewani (minus jeroan)
8. Telur	8. Minyak dan lemak (plus jeroan)
9. Susu	9. Lain – lain
10. Ikan	
11. Minyak dan Lemak	

Tabel 5.3. Susunan Pola Pangan Harapan Berdasarkan AKG Widya Karya Pangan dan Gizi ke X tahun 2012 di Tingkat Ketersediaan *)

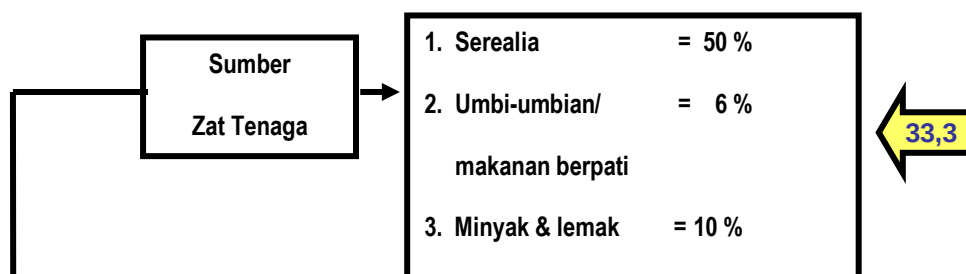
No	Kelompok Pangan	% AKG (FAO RAPA)	Pola Pangan Harapan Nasional				
			Gram	Energi (kkal)	% AKG	Bobot	Skor PPH
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1.	Padi – padian	40.0 – 60.0	330	1200	50.0	0.5	25.0
2.	Umbi-umbian	0.0 – 8.0	173	144	6.0	0.5	2.5
3.	Pangan Hewani	5.0 – 20.0	180	288	12.0	2.0	24.0
4.	Minyak dan Lemak	5.0 – 15.0	24	240	10.0	0.5	5.0
5.	Buah/Biji Berminyak	0.0 – 3.0	12	72	3.0	0.5	1.0
6.	Kacang-kacangan	2.0 – 10.0	42	120	5.0	2.0	10.0
7.	Gula	2.0 – 15.0	36	120	5.0	0.5	2.5
8.	Sayur dan Buah	3.0 – 8.0	300	144	6.0	5.0	30.0
9.	Lain – lain	0.0 – 5.0	-	72	3.0	0.0	0.0
Jumlah				2400	100.0	-	100.0

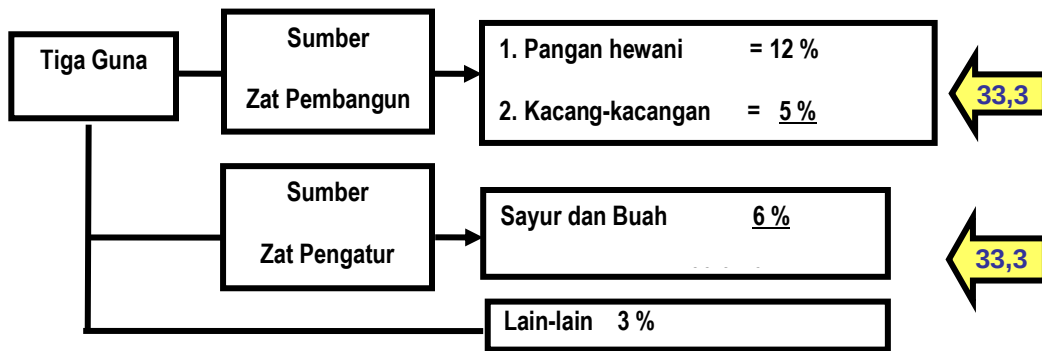
Sumber : *) Harmonisasi Setiap kelompok pangan utama dari tiga kelompok pangan utama berdasarkan triguna makanan, diberikan skor maksimum yang relatif sama, yaitu 33.3 bagi setiap kelompok PPH Nasional PPKP – BKP dan GMSK – IPB, 2002 (pangan utama berasal dari 100 dibagi 3).



- Untuk kelompok pangan sumber karbohidrat dan energi (*padi-padian, umbi-umbian, minyak dan lemak, buah/biji berminyak, dan gula*), total kontribusi energi (%AKG) adalah 74%. Bobot untuk kelompok pangan ini adalah 0.5 (berasal dari nilai 33.3 dibagi 74).
- Untuk kelompok pangan sumber protein/lauk-pauk (*kacang-kacangan dan pangan hewani*) dengan kontribusi energi 17%, diperoleh rating **2.0** (berasal dari nilai 33.3 dibagi 17).
- Untuk kelompok pangan sumber vitamin dan mineral (*sayur dan buah*) dengan kontribusi energi 6%, diperoleh rating 5.0 (berasal dari nilai 33.3 dibagi 6).
- Kelompok pangan lainnya (aneka minuman dan bumbu) dengan kontribusi energi 3% akan diperoleh rating 0.0 yang berasal dari nilai 0 dibagi 3. Rating 0 untuk kelompok pangan lainnya didasarkan pada pertimbangan bahwa konsumsi bumbu dan minuman tidak dimaksudkan untuk memenuhi kebutuhan gizi.

PEMBOBOTAN PADA KELOMPOK PANGAN PPH





5.3. Perencanaan Ketersediaan Pangan Kabupaten Pringsewu Tahun 2020 Berdasarkan AKG dan PPH (WKNPG ke X tahun 2012/ Permenkes Nomor 75 Tahun 2013)

1) Kebutuhan Padi-padian Kabupaten Pringsewu Berdasarkan PPH Tahun 2020

PPH : $50\% \times 2.150 \text{ kkal} = 1.075 \text{ kkal}$ (tingkat konsumsi)

$50\% \times 2.400 \text{ kkal} = 1.200 \text{ kkal}$ (tingkat ketersediaan)

Tabel 5.4. Kebutuhan Padi-Padian Kabupaten Pringsewu Tahun 2020 Berdasarkan AKG dan PPH WKNPG ke X Tahun 2012

No.	Jenis Padi-padian	Pola Konsumsi				Kebut.Padi-padian Berdasarkan PPH					
		Konsumsi Energi kkal/kap/hr *	%	Tk. Konsumsi kal/kap/hr	Tk. Ketersediaan kal/kap/hr	Tk. Konsumsi			Tk. Ketersediaan		
						gr/hr	kg/th	Ton	gr/hr	kg/th	Ton
1.	Beras	941	92.2	991	1106	274	100	40,538	305	111	45,252
2.	Jagung	4	0.4	4	5	1	1	217	2	1	242
3.	Terigu	76	7.4	80	89	24	9	3,561	27	10	3,975
	Total	1,021	100.0	1,075	1,200						

Sumber Data : - Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Pringsewu Tahun 2020 (Data Diolah, - Jumlah Penduduk Kabupaten Pringsewu bersumber dari Disdukcapil Kabupaten Pringsewu tahun 2020 sebanyak 406.017 Jiwa. - * Pola konsumsi pangan Propinsi Lampung, Buku Direktori Pengembangan Konsumsi Pangan BKP Pusat tahun 2013

2) Kebutuhan Umbi-Umbian Kabupaten Pringsewu Berdasarkan PPH Tahun 2020

PPH : $6\% \times 2.075 \text{ kkal} = 129 \text{ kkal}$ (tingkat konsumsi)

$6\% \times 2.400 \text{ kkal} = 144 \text{ kkal}$ (tingkat ketersediaan)

Tabel 5.5. Kebutuhan Umbi-Umbian Kabupaten Pringsewu Tahun 2020 Berdasarkan AKG dan PPH WKNPG ke X Tahun 2012

N o.	Jenis Padi-padian	Pola Konsumsi				Kebut. Padi-padian Berdasarkan PPH					
		Konsumsi Pangan 2020 Kkal /kap/hr	%	Tk. Konsumsi kkal/kap /hr	Tk. Ketersediaan kkal/kap /hr	Tk. Konsumsi			Tk. Ketersediaan		
						gr/hr	kg/thn	Ton	gr/hr	kg/thn	Ton
1.	Singkong	78	80.4	104	116	106	39	15,658	118	43	17,479
2.	Ubi jalar	14	14.4	19	21	17	6	2,563	19	7	2,861
3.	Kentang	3	3.1	4	4	9	3	1336	10	4	1491
4.	Sagu	-	0.0	0	0	0	0	-	0	0	-
5.	Umbi lainnya	2	2.1	3	3	3	1	408	3	1	456
	Total	97	100	129	144						

Keterangan :Kebutuhan Umbi lainnya setara dengan Talas (Energi = 113,54 kkal; BDD = 85%). Sumber Data : - Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Pringsewu Tahun 2020 (Data Diolah).- Jumlah Penduduk Kabupaten Pringsewu berdasarkan Disdukcapil Kabupaten Pringsewu tahun 2020 sebanyak 406.017 Jiwa -* Pola konsumsi pangan Propinsi Lampung, Buku Direktori Pengembangan Konsumsi Pangan BKP Pusat tahun 2013

3) Kebutuhan Pangan Hewani Kabupaten Pringsewu Berdasarkan PPH Tahun 2020

PPH : $12\% \times 2.075 \text{ kkal} = 258 \text{ kkal}$ (tingkat konsumsi)

$12\% \times 2.400 \text{ kkal} = 288 \text{ kkal}$ (tingkat ketersediaan)

Tabel 5.6. Kebutuhan Pangan Hewani Kabupaten Pringsewu Tahun 2020 Berdasarkan AKG dan PPH WKNPG ke X Tahun 2012

No .	Jenis Pangan Hewani	Pola Konsumsi				Kebut.Pngn Hewani Berdasarkan PPH					
		Konsumsi Energi kkal /kap/hr	%	Tk. Konsumsi kkal/kap /hr	Tk. Ketersediaan kkal/kap /hr	Tk. Konsumsi			Tk. Ketersediaan		
						gr/hr	kg/th	Ton	gr/hr	kg/th	Ton
1.	Dg. Ruminansia	10	4.2	11	12	5	2	779	6	2	870
2.	Dg. Unggas	43	18.1	47	52	16	6	2,297	17	6	2,564
3.	Telur	41	17.3	45	50	36	13	5,362	40	15	5,986
4.	Susu	56	23.6	61	68	100	36	14,810	112	41	16,533
5.	Ikan	87	36.7	95	106	115	42	17,000	128	47	18,977
	Total	237	100	258	288						

Keterangan : Kebutuhan daging ruminansia setara dengan daging sapi, Kebutuhan daging unggas setara dengan daging ayam, Kebutuhan telur setara dengan telur ayam ras, Kebutuhan ikan setara dengan ikan bandeng. Sumber Data :Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Pringsewu Tahun 2020 (Data Diolah) Jumlah Penduduk Kabupaten Pringsewu berdasarkan Disdukcapil Kabupaten Pringsewu tahun 2020 sebanyak 406.017 Jiwa. * Pola konsumsi Pangan Propinsi Lampung, Buku Direktori Pengembangan Konsumsi Pangan BKP Pusat tahun 2013

4) Kebutuhan Minyak dan Lemak Kabupaten Pringsewu Berdasarkan PPH Tahun 2020

PPH : $10\% \times 2.075 \text{ kkal} = 215 \text{ kkal}$ (tingkat konsumsi)

$10\% \times 2.400 \text{ kkal} = 240 \text{ kkal}$ (tingkat ketersediaan)

Tabel 5.7. Kebutuhan Minyak dan Lemak Kabupaten Pringsewu Tahun 2020 Berdasarkan AKG dan PPH WKNPG ke X Tahun 2012

No	Jenis Minyak dan Lemak	Pola Konsumsi				Kebut.Minyak dan Lemak Berdasarkan PPH					
		Konsumsi Energi kkal/kap/hr	%	Tk. Konsumsi kkal/kap/hr	Tk. Ketersediaan kkal/kap/hr	Tk. Konsumsi			Tk. Ketersediaan		
						gr/hr	kg/th	Ton	gr/hr	kg/th	Ton
1.	Minyak kelapa	31	5.9	13	14	1	0.5	216	2	0.6	241
2.	Minyak sawit	465	88.4	190	212	21	7.7	3,123	24	8.6	3,486
3.	Minyak lainnya	30	5.7	12	14	1.4	0.5	201	1.5	0.6	225
	Total	526	100.0	215	240						

Keterangan : minyak lainnya setara dengan minyak kacang tanah .Sumber Data : Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Pringsewu Tahun 2020 (Data Diolah), Jumlah Penduduk Kabupaten Pringsewu berdasarkan Disdukcapil Kabupaten Pringsewu tahun 2018 sebanyak 406.017 Jiwa, * Pola konsumsi pangan Propinsi Lampung, Buku Direktori Pengembangan Konsumsi Pangan BKP Pusat tahun 2013.

5) Kebutuhan Buah Biji Berminyak Kabupaten Pringsewu Berdasarkan PPH Tahun 2020

PPH : $3\% \times 2.075 \text{ kkal} = 64.5 \text{ kkal}$ (tingkat konsumsi)

$3\% \times 2.400 \text{ kkal} = 72 \text{ kkal}$ (tingkat ketersediaan)

Tabel 5. 8. Kebutuhan Buah Biji Berminyak Kabupaten Pringsewu Tahun 2020 Berdasarkan AKG dan PPH WKNPG ke X Tahun 2012

No	Jenis Buah Biji Berminyak	Pola Konsumsi				Kebut.Buah/Biji Berminyak Berdasarkan PPH					
		Konsumsi Energi kkal /kap/hr	%	Tk. Konsumsi kkal / kap /hr	Tk. Ketersediaan kkal/kap/hr	Tk. Konsumsi			Tk. Ketersediaan		
						gr/hr	kg/th	Ton	gr/hr	kg/thn	Ton
1.	Kelapa	44	74.6	48	54	34	12	4,981	38	14	5,561
2.	Kemiri	15	25.4	16	18	2.6	0.9	382	2.9	1.1	427
	Total	59	100	65	72						

Sumber Data : Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Pringsewu Tahun 2020(Data Diolah), Jumlah Penduduk Kabupaten Pringsewu berdasarkan Disdukcapil Kabupaten Pringsewu , tahun 2020 sebanyak 406.017 Jiwa, * Pola konsumsi pangan Propinsi Lampung, Buku Direktori Pengembangan Konsumsi Pangan BKP Pusat tahun 2013.

6) Kebutuhan Kacang – kacang Kabupaten Pringsewu Berdasarkan PPH

Tahun 2020

PPH : $5\% \times 2.075 \text{ kkal} = 108 \text{ kkal}$ (tingkat konsumsi)

$5\% \times 2.400 \text{ kkal} = 120 \text{ kkal}$ (tingkat ketersediaan)

Tabel 5.9. Kebutuhan Kacang - Kacangan Kabupaten Pringsewu Tahun 2020 Berdasarkan AKG dan PPH WKNPG ke X Tahun 2012

No	Jenis Kacang-kacangan	Pola Konsumsi				Kebut.Kacang-kacangan Berdasarkan PPH					
		Konsumsi Energi kkal/kap/hr	%	Tk. Konsumsi kkal/kap/hr	Tk. Ktersediaan kkal/kap/hr	Tk. Konsumsi			Tk. Ketersediaan		
						gr/hr	kg/th	Ton	Gr/hr	kg/th	Ton
1.	Kedelai	96	57.5	62	69	16	5.9	2,404	18	6.6	2,683
2.	Kacang tanah	20	12.0	13	14	3	1.0	422	3	1.2	471
3.	Kacang hijau	11	6.6	7	8	2	0.8	311	2	0.9	347
4.	Kacang lain	40	24.0	26	29	9.6	3.5	1,429	10.8	3.9	1,595
	Total	167	100	108	120						

Keterangan : kebutuhan kacang lain setara dengan kacang merah, Sumber Data : Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Pringsewu Tahun 2020 (Data Diolah), Jumlah Penduduk Kabupaten Pringsewu berdasarkan Disdukcapil Kabupaten Pringsewu, tahun 2020 sebanyak 406.017 Jiwa, * Pola konsumsi pangan Propinsi Lampung, Buku Direktori Pengembangan Konsumsi Pangan BKP Pusat tahun 2013.

7) Kebutuhan Gula Kabupaten Pringsewu Berdasarkan PPH Tahun 2020

PPH : $5\% \times 2.075 \text{ kkal} = 108 \text{ kkal}$ (tingkat konsumsi)

$5\% \times 2.400 \text{ kkal} = 120 \text{ kkal}$ (tingkat ketersediaan)

Tabel 5.10. Kebutuhan Gula Kabupaten Pringsewu Tahun 2020 Berdasarkan AKG dan PPH WKNPG ke X Tahun 2012

No	Jenis Gula	Pola Konsumsi				Kebut.Gula Berdasarkan PPH					
		Konsumsi Pangan kkal/kap/hr	%	Tk. Konsumsi kkal/kap/hr	Tk. Ktersediaan kkal/kap/hr	Tk. Konsumsi			Tk. Ketersediaan		
						gr/hr	kg/th	Ton	gr/hr	kg/th	Ton
1.	Gula Pasir	175	53.8	58	65	16	5.8	2,357	18	6.5	2,631
2.	Gula Merah	150	46.2	50	55	13	4.8	1,950	15	5.4	2,177
	Total	325	100	108	120						

Sumber Data : Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Pringsewu Tahun 2020 (Data Diolah), Jumlah Penduduk Kabupaten Pringsewu berdasarkan Disdukcapil Kabupaten Pringsewu, tahun 2020 sebanyak 406.017 Jiwa, * Pola konsumsi pangan Propinsi Lampung, Buku Direktori Pengembangan Konsumsi Pangan BKP Pusat tahun 2013.

8) Kebutuhan Sayur dan Buah Kabupaten Pringsewu Berdasarkan PPH Tahun 2020

PPH : $6\% \times 2.075 \text{ kkal} = 129 \text{ kkal}$ (tingkat konsumsi)

$6\% \times 2.400 \text{ kkal} = 144 \text{ kkal}$ (tingkat ketersediaan)

Tabel 5.11. Kebutuhan Sayur dan Buah Kabupaten Pringsewu Tahun 2020 Berdasarkan AKG dan PPH WKNPG ke X Tahun 2012

No	Jenis Sayuran dan Buah	Pola Konsumsi				Kebut.Sayuran dan Buah Berdasarkan PPH					
		Konsu msi Energi kkal/kap/hr	%	Tk. Kons kal/kap/Hr	Tk. Ktrsdia an kal/kap/hr	Tk. Konsumsi			Tk. Ketersediaan		
						gr/hr	kg/th	Ton	gr/hr	kg/th	Ton
1.	Sayuran	125	54.3	70	78	596	218	88,349	665	243	98,622
2.	Buah	105	45.7	59	66	122	45	18,069	136	50	20,170
	Total	230	100.0	129	144						

Keterangan : Kebutuhan sayuran setara dengan kangkung Kebutuhan buah-buahan setara dengan pisang.
Sumber Data : Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Pringsewu Tahun 2020 (Data Diolah), Jumlah Penduduk Kabupaten Pringsewu berdasarkan Disdukcapil Kabupaten Pringsewu , tahun 2020 sebanyak 406.017 Jiwa, * Pola konsumsi pangan Propinsi Lampung, Buku Direktori Pengembangan Konsumsi Pangan BKP Pusat tahun 2013.

5.4. Perencanaan Ketersediaan Pangan Kabupaten Pringsewu Tahun 2015 – 2020 Berdasarkan AKG dan PPH (WKNPG ke X tahun 2012/ Permenkes Nomor 75 Tahun 2013) dan Angka Proyeksi Penduduk Indonesia yang dikeluarkan BAPPENAS dan BPS

Tabel 5.12. Kebutuhan Pangan Kabupaten Pringsewu Tahun 2015- 2020 Di Tingkat Konsumsi (Ton) Berdasarkan AKG dan PPH WKNPG ke X Tahun 2012

No.	Jenis Bahan Pangan	Tahun 2015	Tahun 2016	Tahun 2017	Tahun 2018	Tahun 2019	Tahun 2020
		*386.891 jiwa	*390.486 Jiwa	*393.901 Jiwa	* 397.219 Jiwa	* 400.187 Jiwa	406.017 Jiwa
1.	Padi-Padian						
	Beras	35.419	35.748	36.061	36.365	36.637	40,538
	Jagung	82	82	83	84	84	217
	Terigu	6.992	7.057	7.118	7.178	7.232	3,561
2.	Umbi-Umbian						
	Ubi Kayu/Singkong	15.849	15.997	16.137	16.273	16.394	15,658
	Ubi Jalar	2.115	2.134	2.153	2.171	2.188	2,563
	Kentang	857	865	873	880	887	1336
	Umbi Lainnya	-	-	-	-	-	408
3.	Pangan Hewani						
	Dg.Ruminansia	749	756	763	769	775	779

	Dg. Unggas	2.652	2.677	2.700	2.723	2.744	2,297
	Telur	5.446	5.497	5.545	5.592	5.633	5,362
	Susu	12.708	12.826	12.938	13.047	13.145	14,810
	Ikan	15.025	15.162	15.295	15.424	15.539	17.000
4.	Minyak & Lemak						
	Minyak Kelapa	381	384	388	391	394	216
	Minyak Sawit	2.951	2.979	3.005	3.030	3.053	3,123
	Minyak Lainnya	47	48	48	49	49	201
5.	Buah/Biji Berminyak						
	Kelapa	5.646	5.699	5.749	5.797	5.840	4,981
	Kemiri	162	163	165	166	167	382
6.	Kacang-Kacangan						
	Kedelai	3.574	3.607	3.639	3.670	3.697	2,404
	Kacang Tanah	198	199	201	203	204	422
	Kacang Hijau	132	134	135	136	137	311
	Kacang Lainnya	84	84	85	86	86	1,429
7.	Gula						
	Gula Pasir	3.707	3.742	3.774	3.806	3.835	2,357
	Gula Merah	447	452	456	459	463	1,950
8	Sayuran & Buah						
	Sayuran	88.135	88.954	89.732	90.488	91.164	88,349
	Buah	16.257	16.408	16.551	16.691	16.816	18,069

Sumber data : Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Pringsewu (Data diolah) dan Disdukcapil Kabupaten Pringsewu serta Buku Proyeksi Penduduk Indonesia Tahun 2010 – 2035 BPS.

Tabel 5.13. Kebutuhan Pangan Kabupaten Pringsewu Tahun 2015- 2020
Di Tingkat Ketersediaan (Ton) Berdasarkan AKG dan PPH WKNPG ke X Tahun 2012

No.	Jenis Bahan Pangan	Tahun 2015	Tahun 2016	Tahun 2017	Tahun 2018	Tahun 2019	Tahun 2020
		*386.891 jiwa	*390.486 Jiwa	*393.901 Jiwa	* 397.219 Jiwa	* 400.187 Jiwa	406.017 Jiwa
1.	Padi-Padian						
	Beras	39.538	39.905	40.254	40.593	40.897	45,252
	Jagung	91	92	93	94	94	242
	Terigu	7.805	7.877	7.946	8.013	8.073	3,975
2.	Umbi-Umbian						
	Ubi Kayu	17.692	17.857	18.013	18.165	18.300	17,479
	Ubi Jalar	2.361	2.383	2.404	2.424	2.442	2,861
	Kentang	957	966	974	983	990	1491
	Umbi lainnya	-	-	-	-	-	456
3.	Pangan Hewani						
	Dg.Ruminansia	836	844	851	858	865	870
	Dg. Unggas	2.961	2.988	3.014	3.040	3.063	2,564
	Telur	6.080	6.136	6.190	6.242	6.289	5,986
	Susu	14.186	14.317	14.443	14.564	14.673	16,533
	Ikan	16.770	16.926	17.074	17.217	17.346	18,977
4.	Minyak & Lemak						
	Minyak Kelapa	425	429	433	437	440	241

	Minyak Sawit	3.294	3.325	3.354	3.382	3.408	3,486
	Minyak Lainnya	53	53	54	54	55	225
5.	Buah/Biji Berminyak						
	Kelapa	6.303	6.362	6.417	6471	6.520	5,561
	Kemiri	180	182	184	185	187	427
6.	Kacang-Kacangan						
	Kedelai	3.990	4.027	4.062	4.096	4.127	2,683
	Kacang Tanah	221	223	225	226	228	471
	Kacang Hijau	148	149	150	152	153	347
	Kacang Lainnya	93	94	95	96	97	1,595
7.	Gula						
	Gula Pasir	4.138	4.177	4.213	4.249	4.280	2,631
	Gula Merah	499	504	508	513	517	2,177
8	Sayuran & Buah						
	Sayuran	98.384	99.298	100.166	101.010	101.765	98,622
	Buah	18.147	18.316	18.476	18.632	18.771	20,170

Sumber data : Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Pringsewu (Data diolah) dan Disdukcapil Kabupaten Pringsewu Tahun 2020 Serta Buku Proyeksi Penduduk Indonesia Tahun 2010 – 2035 BPS.

Tabel 5.14. Susunan PPH nasional dan jumlah ketersediaan/konsumsi pangan Menurut AKG dan PPH WKNPG ke X Tahun 2012

No.	Kelompok Pangan	% AKE	Bobot	Skor PPH	Energi (Kal/kap/hr)	
					Konsumsi	Ketersediaan
1	Padi-padian	50	0.5	25.0	1.075	1.200
2	Umbi-umbian	6	0.5	2.5	129	144
3	Pangan hewani	12	2.0	24.0	258	288
4	Minyak dan Lemak	10	0.5	5.0	215	240
5	Buah/biji Berminyak	3	0.5	1.0	64,5	72
6	Kacang-Kacangan	5	2.0	10.0	107,5	120
7	Gula	5	0.5	2.5	107,5	120
8	Sayur dan buah	6	5.0	30.0	129	144
9	Lainnya	3	0.0	0	64,5	72
	Jumlah	100			2.150	2.400

BAB VI
ULASAN NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)
KABUPATEN PRINGSEWU TAHUN 2020

6.1. Situasi Ketersediaan Pangan dan Gizi Kabupaten Pringsewu Tahun 2020

Ketersediaan pangan merupakan aspek penting dalam mewujudkan ketahanan pangan. Penyediaan pangan diperlukan untuk memenuhi kebutuhan pangan bagi masyarakat, rumah tangga, dan perseorangan secara berkelanjutan. Untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat dan meningkatkan kuantitas serta kualitas konsumsi pangan, diperlukan target pencapaian angka ketersediaan pangan per kapita per tahun sesuai dengan angka kecukupan gizinya. Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) X tahun 2014 merekomendasikan kriteria ketersediaan pangan ditetapkan minimal 2.400 kkal/kapita/hari untuk energi dan minimal 63 gram/kapita/hari untuk protein.

Ketersediaan pangan mengindikasikan rata-rata peluang setiap individu memperoleh bahan pangan. Dari tabel 6.1 diketahui total ketersediaan energi untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Pringsewu tahun 2020 mencapai 4.066 kkal/kapita/hari. Ketersediaan energi tersebut terbesar berasal dari sumber pangan nabati sebesar 3.826 kkal/kapita/hari dan sumber pangan hewani sebesar 240 kkal/kapita/hari.

Tabel 6.1. Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak
Kabupaten Pringsewu Tahun 2020

Sumber Pangan	Nabati	Hewani	Total	% Nabati	% Hewani	Standar WNPG X 2012
Energi (kal/kap/hr)	3.826	240	4.066	94.10	5.90	2.400
Protein (gr/kap/hr)	83.91	23.84	107.75	77.87	22.13	63
Lemak (gr/kap/hr)	45.10	15.06	60.16	74.97	25.03	**48.8

Sumber : NBM Kabupaten Pringsewu Tahun 2020 (Data Diolah) & ** WHO tahun 1990

Total ketersediaan Energi untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Pringsewu Tahun 2020 mencapai 4.066 kal/kap/hari, ketersediaan protein mencapai 107.75 gram/kapita/hari dan Lemak mencapai 60.16 gr/kap/hr.

Ketersediaan energi pada tahun 2020 sudah jauh di atas rekomendasi WNPX tahun 2012 dengan rata-rata 4.066 kkal/kapita/hari. Ketersediaan energi tersebut mengalami peningkatan rata-rata 24,53 %. Kecenderungan peningkatan ketersediaan energi selama tahun 2020 karena adanya penurunan jumlah penduduk berdasarkan perhitungan Disdukcapil Kabupaten Pringsewu jumlah penduduk Kabupaten Pringsewu pada tahun 2020 berjumlah 406.017 Jiwa, hal ini mengalami penurunan jika dibandingkan tahun 2019 dengan jumlah penduduk 431.138 dan juga pada tahun 2018 berjumlah 422.178 . Penurunan jumlah penduduk ini disebabkan adanya konsolidasi update data terbaru, adanya data ganda, adanya perpindahan penduduk dan adanya data kematian yang masih tercatat .

Selain secara umum peningkatan produksi baik padi-padian maupun hortikultural tidak terlalu tinggi . Dengan penurunan jumlah penduduk dan peningkatan produksi hasil pertanian di Kabupaten Pringsewu menyebabkan ketersediaan energi mengalami peningkatan jika dibandingkan pada tahun 2019. Kelebihan ketersediaan pangan tersebut dapat dimanfaatkan sebagai stok atau cadangan maupun untuk diekspor.

Seperti halnya ketersediaan energi, tingkat ketersediaan protein pada tahun 2020 juga sudah melebihi rekomendasi angka kecukupan gizi WNPX tahun 2012 dengan ketersediaan protein rata-rata 107.75 gram/kapita/hari. Peningkatan ketersediaan protein disebabkan antara lain adanya upaya peningkatan produksi komoditas yang mengandung

protein nabati dan hewani, serta sosialisasi dan promosi terkait dengan ketersediaan protein di tingkat rumah tangga.

Jika dilihat dari sumbangan energi dan proteinnya, kelompok pangan nabati memberikan porsi sumbangan dengan jumlah yang jauh lebih besar dibandingkan kelompok pangan hewani. Secara keseluruhan perkembangan ketersediaan energi dan protein per kapita per tahun dari tahun 2012 - 2020 dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 6.2. Perkembangan Ketersediaan energy dan Protein per kapita per tahun Kabupaten Pringsewu Tahun 2012 - 2020

No.	Uraian	Tahun 2012	Tahun 2013	Tahun 2014	Tahun 2015	Tahun 2016	Tahun 2017	Tahun 2018	Tahun 2019	Tahun 2020
1.	Ketersediaan energi (kkal/Kap/hr)	3.109	3.021	2.978	3.040	2.975	3.015	3.180	3.783	4.066
2.	Ketersediaan Protein (kkal/Kap/hr)	83.76	80.76	72,33	82.12	68	91.8	88.37	105.28	107.75
3.	Skor PPH	82.41	81.14	79.8	77.69	86.42	86.78	87.27	87.96	88
4.	Rata-rata jumlah ketersediaan pangan Pokok Utama kg /kap/tahun	467	408	385	425	378.82	380	357.25	387.45	435

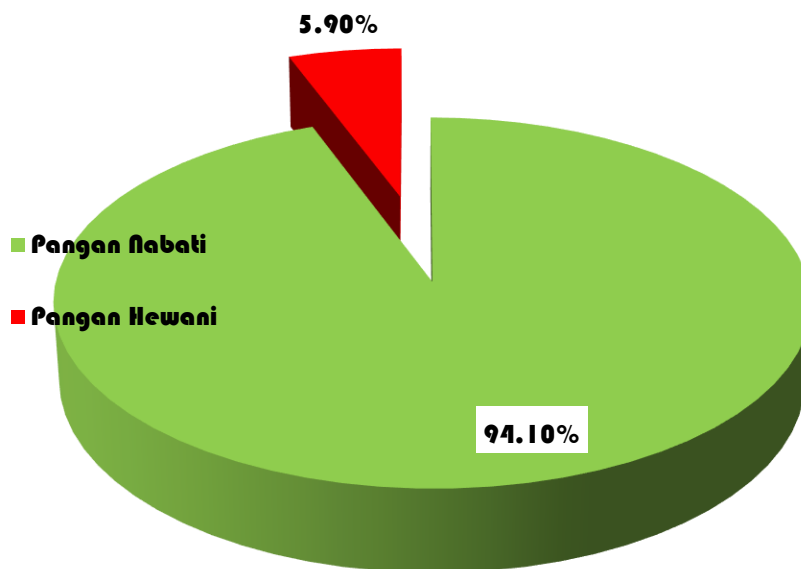
Sumber : Data Diolah Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Pringsewu (NBM) Tahun 2020

Tingkat ketersediaan pangan selain dilihat dari kecukupan gizinya, baik energi dan protein, juga dinilai dari sisi keberagaman ketersediaan gizi berdasarkan Pola Pangan Harapan (PPH). PPH tingkat ketersediaan dihitung berdasarkan ketersediaan energi Neraca Bahan Makanan (NBM). Keberagaman ketersediaan pangan akan mendukung pencapaian keberagaman konsumsi pangan sehingga dapat dicapai sasaran konsumsi pangan yang diharapkan. Perkembangan skor PPH tingkat ketersediaan berdasarkan Neraca Bahan Makanan tahun 2020 menunjukkan skor rata-rata 88.

Skor PPH tingkat ketersediaan dari NBM tahun 2020 peningkatan hal ini disebabkan adanya peningkatan ketersediaan baik nabati maupun hewani. sayuran dan buah serta bahan pangan hewani terutama jenis daging dan ikan. Untuk mencapai keberagaman ketersediaan pangan yang ideal dan memenuhi Angka Kecukupan Gizi (AKG) tingkat ketersediaan yang dianjurkan, maka yang masih perlu ditingkatkan lagi adalah ketersediaan kelompok pangan hewani serta sayuran dan buah.

Gambar 1.

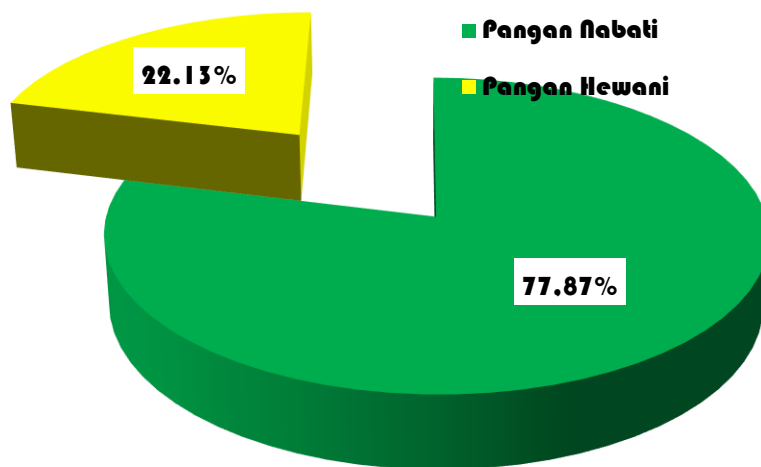
Proporsi Ketersediaan Energi Berdasarkan Sumber Bahan Pangan



Gambar 1 menunjukkan 94.10% ketersediaan energi berasal dari bahan pangan nabati dan hanya 5.90% berasal dari bahan pangan hewani.

Gambar 2.

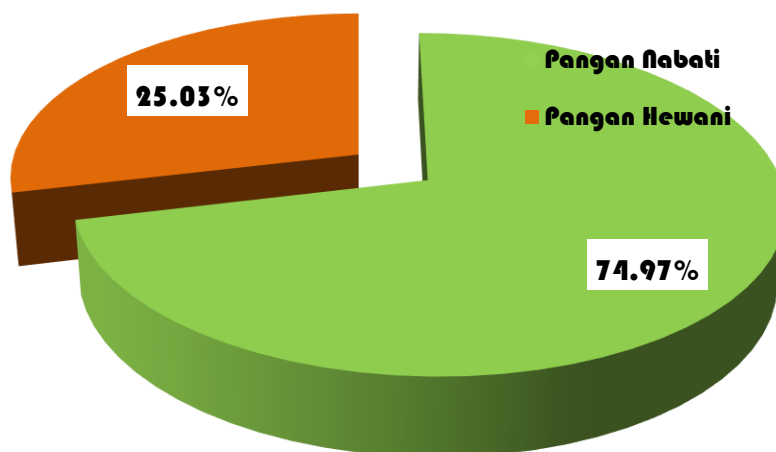
Proporsi Ketersediaan Protein Berdasarkan Sumber Bahan Pangan



Gambar 2 Menunjukkan 77.87 % ketersediaan protein berasal dari bahan pangan nabati dan 22.13 % berasal dari bahan pangan hewani.

Gambar 3.

Proporsi Ketersediaan Lemak Berdasarkan Sumber Bahan Pangan



Gambar 3. Menunjukkan 74.97 % ketersediaan lemak berasal dari bahan pangan nabati dan 25.03 % berasal dari bahan pangan hewani.

Tabel 6.3. Ketersediaan Bahan Pangan Utama dan Lainnya
TK Kabupaten Pringsewu Pada Tahun 2020

No	Uraian	volume (Ton)	Energi Kalori (Kkal/kap/hr)	Protein (gr/kap/hr)	Lemak (gr/kap/hr)
1	Padi-Padian	128,267	3019	71.96	16.02
2	Umbi-Umbian	14,613	100.42	0.66	0.38
3	Gula	6,750	183.44	0.09	0.3
4	Buah Biji Berminyak	5,082	95	6.76	5.69
5	Buah-Buahan	26,311	56.26	0.62	0.7
6	Sayur-Sayuran	38,328	81	3.75	0.66
7	Daging & setaranya	4,420	53	3.39	4.25
8	Telur	16,940	125	9.05	9.19
9	Ikan	13,314	61	11.38	1.5
10	Susu	45	0	0.01	0.01
11	Minyak dan Lemak	6,035	292	0.08	21.46
	Total		4,066	107.75	60.16

Tabel 6.4. Persentase Ketersediaan Bahan Pangan Utama dan Lainnya
TK Kabupaten Pringsewu Pada Tahun 2020

No.	Uraian	Persentase TK. Ketersediaan Energi (%)	Persentase TK. Ketersediaan Protein (%)	Persentase TK. Ketersediaan Lemak(%)
1	Padi-Padian	74.25	66.78	26.63
2	Umbi-Umbian	2.47	0.61	0.63
3	Gula	4.51	0.08	0.50
4	Buah Biji Berminyak	2.34	6.27	9.46
5	Buah-Buahan	1.38	0.58	1.16
6	Sayur-Sayuran	1.99	3.48	1.10
7	Daging dan setaranya	1.30	3.15	7.06
8	Telur	3.07	8.40	15.28
9	Ikan	1.50	10.56	2.49
10	Susu	-	0.01	0.02
11	Minyak dan Lemak	7.18	0.07	35.67
	Total	100	100.00	100.00

Sumber data : NBM Kabupaten Pringsewu Tahun 2020 (Data Diolah)

Dari tabel 6.3 dapat terlihat bahwa jenis bahan makanan kelompok padi-padian menyumbang penyediaan energi tertinggi yaitu 3019

kal/kap/hari (74,25%) dan kedua adalah Minyak dan lemak dengan 292 kal/kapita/hari dan yang ketiga adalah gula dengan energy sebesar 183,44 kal/kaphari . sedangkan komoditas yang lainnya relatif kecil kisaran antara 0 – 125 kal/kapita/hari.

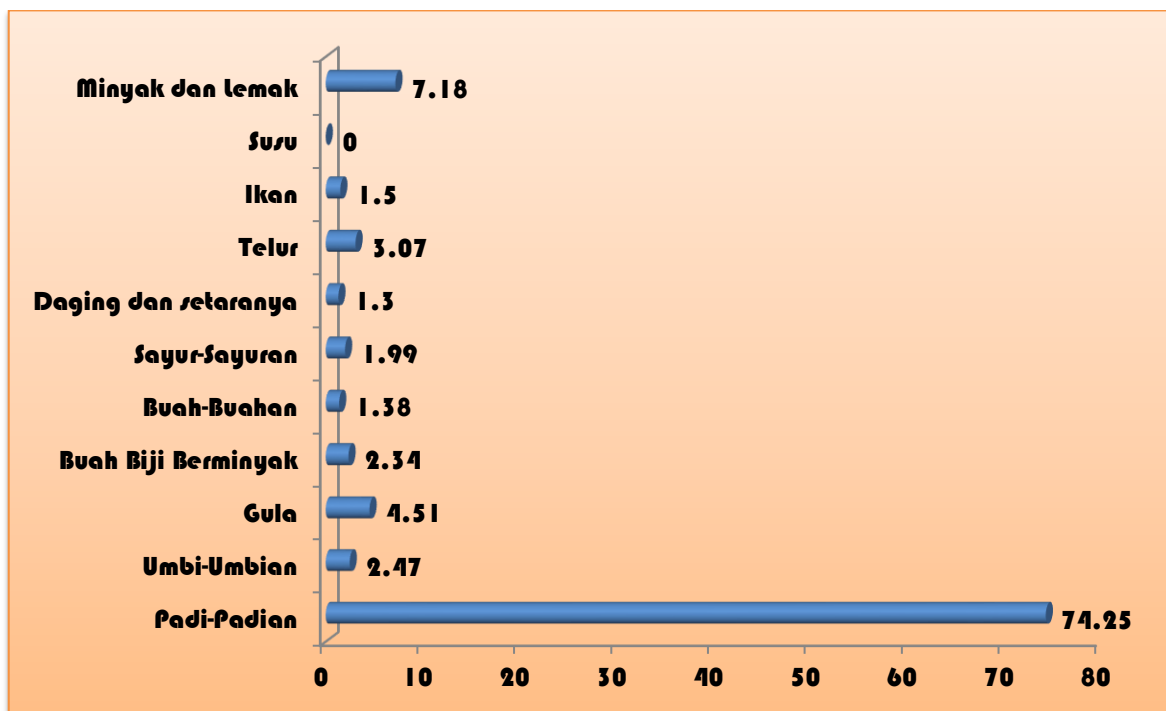
Sumber penyedia protein hingga saat ini masih didominasi juga kelompok padi-padian padahal sasaran yang diharapkan adalah bergesernya pola konsumsi masarakat dari kelompok padi-padian menuju kelompok pangan hewani ataupun kelompok kacang-kacangan. Penyediaan Protein dari bahan makanan kelompok padi-padian sebesar 71,96 gram/kapita/perhari , disusul penyediaan protein dari Ikan 11,38 gram/kapita/ perhari, Telur 9,05 gram/kapita/hari , Buah dan Biji berminyak 6,67 gram/kapita/hari, , Sayuran 3,75 gram/kapita/ perhari, Daging 3,39 gram/kap/hari dan selanjutnya dari jenis bahan pangan lain kisarannya sangat kecil antara 0 – 0,66 gram/kapita/hari.

Masih kecilnya penyediaan protein yang berasal dari pangan hewani hal ini disebabkan bahwa Kabupaten Pringsewu tidak mempunyai potensi sumber daya alam berupa lautan yang mengakibatkan ketersediaan pangan hewani terutama ikan laut tidak ada. Ketersediaan jenis ikan air laut di Kabupaten Pringsewu 100% impor . Produksi yang dihasilkan di Kabupaten Pringsewu adalah ikan air tawar berupa ikan mas, ikan lele, ikan mujair , ikan patin dan ikan gurame. Produknya pun tidak hanya untuk kebutuhan dalam Kabupaten Pringsewu saja akan tetapi diekspor juga.

Penyediaan lemak terbesar yaitu sebesar 21,36 gram/kapita/hari berasal dari jenis bahan pangan minyak dan lemak, kemudian disusul dari bahan pangan padi-padian 16.02 gram/kapita/hari, Telur 9,19 gram/kapita/hari dan lainnya relatif sangat kecil kisaran antara 0,06 – 5,69 gram/kapita/hari.

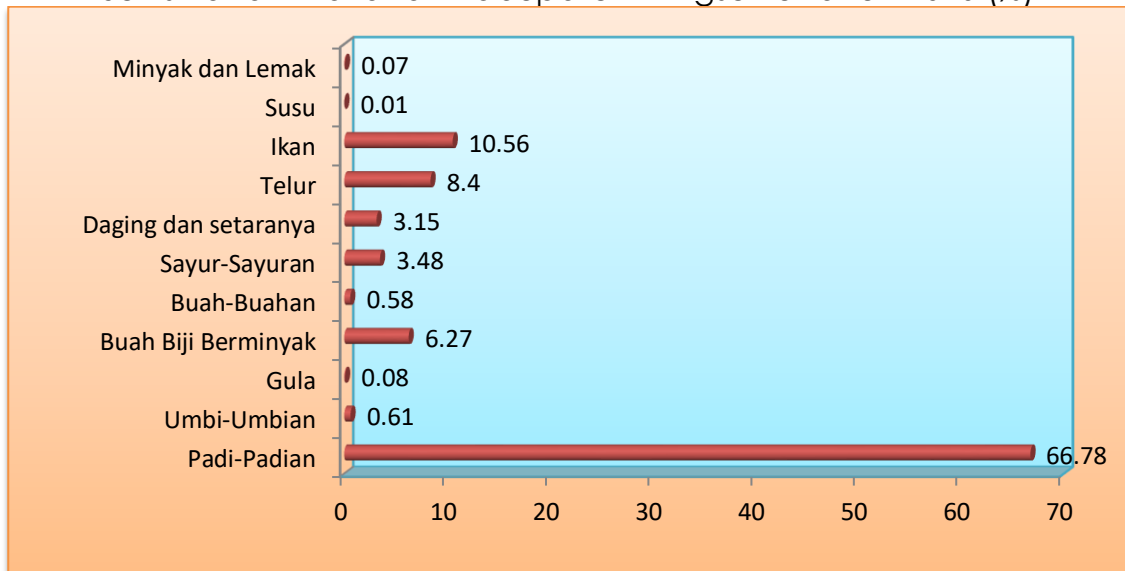
Ketersediaan lemak sebesar 60,16 gram/kap/hari , hal ini sudah melampaui target angka kecukupan gizi yang dianjurkan menurut WHO yaitu 48 gram/kap/hari. Ketersediaan lemak terbesar berasal dari bahan pangan minyak dan lemak . Sedangkan persentase ketersediaan bahan pangan hewani dan susu relative masih kurang. Meskipun Kabupaten Pringsewu mempunyai perkebunan kelapa sawit akan tetapi tidak mempunyai perusahaan minyak goreng sehingga hasil produksi kelapa sawitnya di ekspor keluar , sedangkan untuk memenuhi kebutuhan minyak goreng di Kabupaten Pringsewu 100% impor .

Gambar 4. Proporsi Tingkat Ketersediaan Energi Berdasarkan Jenis Bahan Makanan Kabupaten Pringsewu Tahun 2020 (%)



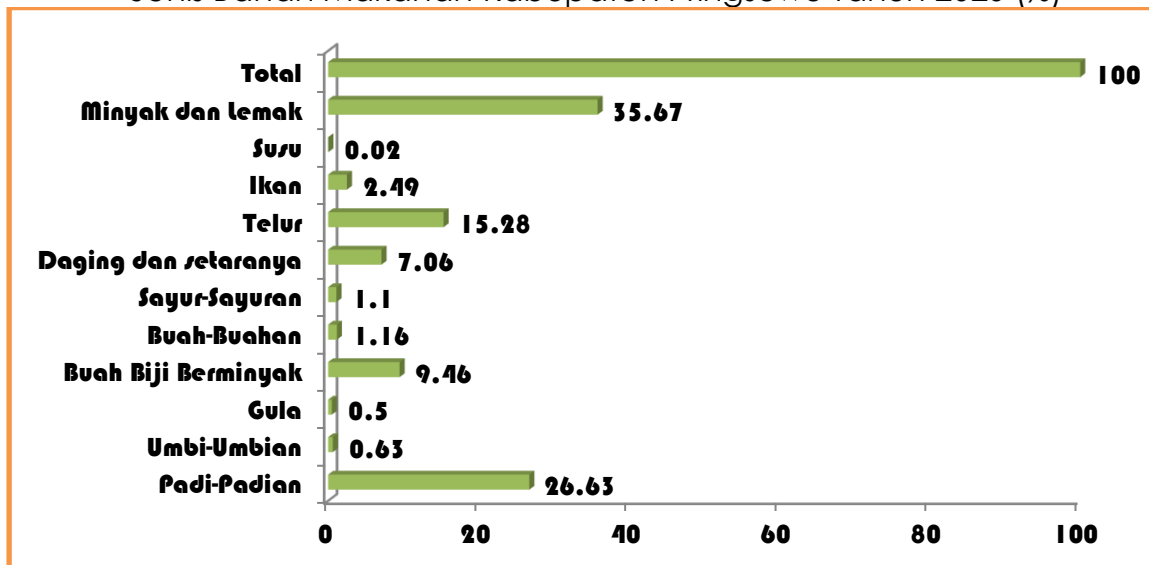
Gambar 4 menunjukkan bahwa proporsi sumbangan penyediaan energi terbesar adalah jenis bahan makanan kelompok padi-padian 74,25 %. sedangkan bahan makanan lainnya kecil berkisar antara 0- 7.18%.

Gambar 5. Proporsi Tingkat Ketersediaan Protein Berdasarkan Jenis Bahan Makanan Kabupaten Pringsewu Tahun 2020 (%)



Pada gambar 5 dapat diketahui bahwa proporsi ketersediaan protein terbesar berasal dari jenis bahan makanan padi-padian 66,78 % , disusul jenis pangan ikan 10,56 %, dan yang terkecil susu 0.01 %.

Gambar 6. Proporsi Tingkat Ketersediaan Lemak Berdasarkan Jenis Bahan Makanan Kabupaten Pringsewu Tahun 2020 (%)

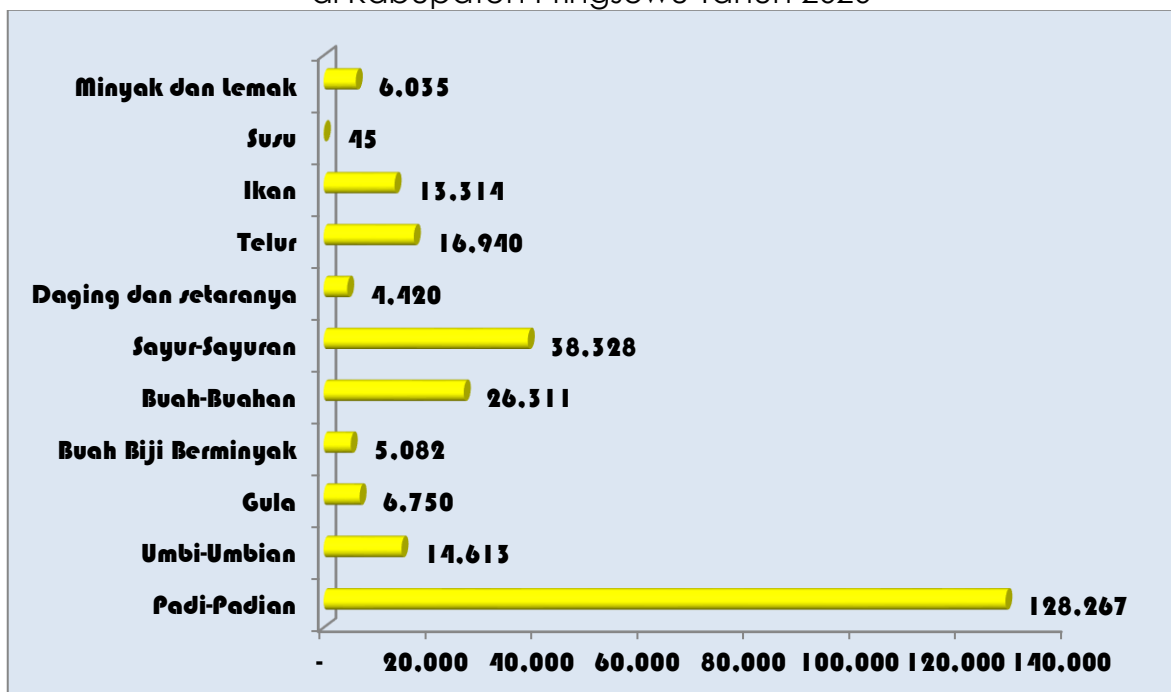


Penyediaan lemak terbesar 35,67 % berasal dari jenis bahan pangan minyak dan lemak , disusul jenis bahan makanan padi-padian 26,63 %, dan telur 15,28 %.

Ketersediaan pangan Kabupaten Pringsewu diperoleh dari Produksi sendiri dan kekurangannya diimpor (dipasok dari luar daerah). Namun beberapa komoditas juga diekspor keluar daerah terutama beras, jagung , pisang, melinjo, pisang, kelapa sawit dan cabe kemungkinan juga pada komoditas ikan air tawar. Selain diekspor ada juga penggunaan bahan pangan untuk keperluan lain seperti untuk pakan ternak, bibit, bahan baku industri .

Jenis bahan pangan yang produksinya rendah atau tidak ada produksi di Kabupaten Pringsewu diimpor dari luar Kabupaten Pringsewu antara lain Sayuran (Buncis, Lobak, Kol, Kembang Kol, kentang, kacang merah Wortel dll), buah – buahan (Jeruk, duku, manggis, alpokat, apel, anggur, rambutan , semangka, melon, belewah, dll) , kacang-kacangan (kedele, kacang tanah, dan kacang merah), Susu, Jenis Ikan Air laut, Minyak Goreng, Gula Pasir, Garam, Tepung Gandum dan tepung sagu.

Gambar 7. Ketersediaan Bahan Makanan (Ton)
di Kabupaten Pringsewu Tahun 2020



6. 2. Ikhtisar Neraca Bahan Makanan Tahun 2020

Situasi ketersediaan pangan dan gizi Kabupaten Pringsewu Tahun 2020 secara rinci seperti diuraikan berikut ini :

6.2.1. Kelompok Padi-Padian

Ketersediaan pangan Kabupaten Pringsewu berasal dari produksi daerah, stok dan net impor. Penyediaan kelompok pangan padi-padian yang terbesar adalah beras yang mencapai 128.267 ton. Besarnya sumbangan energi dari beras disebabkan Kabupaten Pringsewu merupakan salah satu lumbung padinya Provinsi Lampung dan merupakan salah satu sentra produksi padi di Provinsi Lampung terutama di Kecamatan Gadingrejo, Ambarawa , Pardasuka dan Sukoharjo.

Selain itu juga, Kabupaten Pringsewu mempunyai potensi usaha penggilingan padi yang aktif memasok beras ke berbagai wilayah baik dalam Provinsi Lampung maupun keluar Provinsi Lampung. Para pengusaha penggilingan padi tidak hanya menampung hasil produksi padi dalam Kabupaten Pringsewu saja tetapi juga membeli / mengimpor padi dari luar Kabupaten Pringsewu bahkan dari luar Provinsi Lampung seperti Palembang, Muara Dua, Serang, Banten bahkan sampai dari Aceh. Hasil penggilingan padi yang berupa beras selain dipasarkan / didalam Kabupaten Pringsewu sendiri juga diekspor ke luar wilayah Kabupaten bahkan provinsi. Dari hasil survey terhadap beberapa usaha penggilingan padi di Kecamatan Gadingrejo dan Kecamatan Ambarawa diketahui adanya impor padi sebesar 160.320 ton . Sedangkan untuk kebutuhan Kabupaten Pringsewu sendiri permintaan pasar rata – rata hanya sekitar 5 ton beras dalam satu minggu. Produksi jagung di Kabupaten Pringsewu sebesar 46,903 ton namun ketersediaannya hanya 26,658 ton disebabkan karena sebagian diekspor atau dijual keluar wilayah Kabupaten

Pringsewu dan sekitar 23,726 ton yang digunakan untuk wilayah Kabupaten Pringsewu terutama untuk industri pangan rumah tangga, bibit dan pakan ternak.

Tabel 6.4. Ketersediaan Zat Gizi Perkapita Kelompok Pangan Padi-Padian

Jenis Bahan Makanan	Kg/Th	Energi Kal/Hari	Protein Gram/Hari	Lemak Gram/Hari
Beras	252.92	2.510	58.76	10.05
Jagung Pipil	61,32	484	12.52	5.90
Jagung Basah	0.01	0	0	0
Tepung Gandum	2,75	25	0.68	0.08
Jumlah		3.019	71.96	16.02

Sumber : Neraca Bahan Makanan Kab.Pringsewu tahun 2020

Kelompok padi-padian pada tahun 2020 mensuplai zat gizi perkapita sebesar 3.019 kalori/hari, 71.96 gram protein/hari dan 16.02 gram lemak/hari. Proporsi energi dan Protein dari padi-padian terhadap total ketersediaann bahan pangan utama dan lainnya masing-masing sebesar 74,25% dan protein 66,78%. Dalam kelompok ini, komoditas beras adalah pemasok zat gizi terbesar yaitu 2.510 kalori/kapita/hari, protein 58,76 gram/kapita/hari dan lemak 10.05 gram/kapita/hari dengan volume ketersediaan perkapita sebesar 252.92 kg beras/tahun yang berasal dari produksi dalam negeri sebesar 175,925 ton setara beras .

Kontribusi komoditas lain seperti jagung sebesar 484 kalori/kapita/hari, protein 12.52 gram/kapita/hari dan lemak 5.90 gram/kapita/hari dengan volume ketersediaan sebesar 61,32 kg/kapita/tahun. Produksi jagung terbesar di Kabupaten Pringsewu terdapat di wlayah Kecamatan Adiluwih , pada tahun 2020 mencapai yaitu 46,903 ton, sebagian besar hasil produksi jagung diekspor keluar dari wilayah Kabupaten Pringsewu dan tepung gandum mensuplai 2,75 kg/tahun dengan energinya 25 kalori/kap/hari, protesin 0,68 grm/kap/hr dan lemak sebesar 0.08 grm/kap/hr.

6.2.2. Kelompok Makanan Berpati

Pasokan energi perkapita per hari yang berasal dari kelompok makanan Berpati tahun 2020 sebesar 100 kalori, protein 0.66 gram dan lemak 0.38 gram. Kontribusi terbesar dari ubi kayu 90 kalori/kapita/hari dan 0.58 gram protein/kapita/hari dengan jumlah ketersediaan dari makanan berpati 0.18 kg/kapita/hari dan ketersediaan setahun untuk makanan berpati di Kabupaten Pringsewu sebesar 36,31 kg.

Tabel 6.5. Ketersediaan Zat Gizi Perkapita untuk
Kelompok Makanan Berpati Kabupaten Pringsewu Tahun 2020

Jenis Bahan Makanan	Kg/th	Ketersediaan Zat Gizi Perkapita		
		Energi (kal/hari)	Protein (Gr/hari)	Lemak (Gr/hari)
Ubi Jalar	2.57	8	0.07	0.20
Ubi Kayu	33.42	90	0.58	0.18
Sagu	3	3	0.01	0.00
Jumlah		101	0.66	0.38

Sumber : NBM Kabupaten Pringsewu 2020 (Data Diolah)

6.2.3. Kelompok Gula

Ketersediaan gula di Kabupaten Pringsewu pada tahun 2020 sebanyak 7.368 ton. Ketersediaan gula pasir seluruhnya di pasok impor (luar daerah) sedangkan gula merah sebagian besar didatangkan dari luar daerah. Ketersediaan gula pasir yang siap untuk dikonsumsi penduduk sebanyak 6.684 ton atau 17.28 kg/kap/th. Ketersediaan gula merah di Kabupaten Pringsewu pada tahun 2020 sebanyak 418 ton atau 1.08 kg/th.

Adapun ketersediaan zat gizi kelompok makanan gula seperti pada tabel berikut :

Tabel 6.6. Ketersediaan Zat Gizi Perkapita untuk Kelompok Makanan Gula Kabupaten Pringsewu Tahun 2020

Komoditas	Kg/th	Ketersediaan Zat Gizi Perkapita		
		Energi (kal/hr)	Protein (Gr/hr)	Lemak (Gr/hr)
Gula Pasir	17.28	172	-	-
Gula Merah	1.08	11	0.09	0.30
Jumlah		183	0.09	0.30

Sumber : NBM Kabupaten Pringsewu 2020(Data Diolah)

Ketersediaan energi gula pasir untuk konsumsi perkapita sebesar 172 kalori/hari/kapita dan untuk zat gizi lain, yaitu protein dan lemak hampir tidak ada. Begitu juga dengan gula merah, ketersediaan energi sebesar 11 kalori/hari, protein 0,09 gr/hari dan lemak 0,30 gr/hari.

6.2.4. Kelompok Buah Biji Berminyak

Ketersediaan komoditas yang termasuk dalam kelompok ini adalah kacang tanah, kedelai, kacang hijau dan kelapa pada tahun 2020 sebesar 5.082 ton. Total energi yang disumbangkan dari kelompok ini pada tahun 2020 sebesar 95 kalori/kapita/hari . Suplai protein 6.76 gram/kapita/hari dan 5.69 gram/kap/hari. Ketersediaan energi, protein dan lemak untuk konsumsi perkapita jenis bahan makanan kelompok buah/biji berminyak dapat dilihat sebagai berikut :

Tabel 6.7. Ketersediaan Zat Gizi Perkapita Kelompok Makanan Buah Biji Berminyak Kabupaten Pringsewu Tahun 2020

Komoditas	Kg/th	Ketersediaan Zat Gizi Perkapita		
		Energi (kal/hr)	Protein (Gr/hr)	Lemak (Gr/hr)
Kacang tanah	2.88	36	1.99	3.37
Kedelai	3.30	34	3.65	1.51
Kacang hijau	1.88	17	1.05	0.09
Kelapa	1.42	7	0.07	0.72
Jumlah		95	6.76	5.69

Sumber : NBM Kabupaten Pringsewu 2020 (Data Diolah)

Ketersediaan zat gizi buah biji berminyak perkapita/hari hampir sama antara Kacang tanah dan kedelai masing-masing untuk kacang tanah menyumbang energi sebesar 36 kalori, 1.99 gram protein dan lemak 3.37 gram. Untuk Komditas Kedelai menyumbang energy sebesar 34 kalori, protein 3.65 gram, dan lemak 1.51 gram . kacang hijau menyumbang energi sebesar 17 kalori, 1.05 gram protein dan lemak 0.09. Masing-masing dengan volume ketersediaan perkapita pertahun Kacang tanah 2.88 kg/th, kedelai 3.30 kg/th, kelapa 1.88 kg/th dan kacang hijau 1.42 kg/th.

Ketersediaan Ketersediaan kacang tanah berasal dari produksi dalam Kabupaten pada tahun 2020 sebesar 1.287 ton berupa kacang tanah lepas kulit , kemungkinan impor juga masih ada tetapi tidak tersedia data impor. Produksi kedelai dalam wilayah Kabupaten Pringsewu sebesar 47 ton dan 1.300 ton berasal dari impor. Produksi Kacang hijau dalam wilayah Kabupaten Pringsewu sebesar 283 ton dan impor 500 ton. Kedelai biasanya dikonsumsi masyarakat Kabupaten Pringsewu dalam bentuk olahannya seperti tahu, tempe, kecap, susu kedelai dan tauco.

Produksi kelapa di Kabupaten Pringsewu dalam bentuk kelapa berkulit sebanyak 1.665 ton. Dari jumlah tersebut kemudian diolah menjadi kopra sebanyak 263 ton. Kopra tersebut kemudian diolah menjadi minyak goreng.

6.2.5. Kelompok Buah-Buahan

Buah-buahan sebagai sumber vitamin mensuplai energi sebesar 56 kalori/kap/hari , 0.62 gram/kap/hari protein dan 0.70 gram/kap/hari lemak. Pasokan terbesar berasal dari komoditas pisang sebesar 14 kalori/kapita/hari, salak dan mangga masing-masing sebesar 9 kalori/kapita/hari dan Pepaya sebesar 5 kalori/kapita/hari. Selain Pisang dan pepaya, pasokan buahan-buahan sebagian besar berasal dari impor.

Tabel 6.8. Ketersediaan Zat Gizi Perkapita Kelompok Buah-buahan
Kabupaten Pringsewu Tahun 2020

Komoditas	kg/th	Ketersediaan Zat Gizi Perkapita		
		Energi (kal/hr)	Protein (Gr/hr)	Lemak (Gr/hr)
Alpukat	4.23	6	0.06	0.46
Jeruk	5.03	3	0.05	0.02
Duku	0.85	1	0.01	0.00
Durian	0.94	0	0.00	0.00
Jambu	8.57	9	0.12	0.06
Mangga	2.69	2	0.02	0.01
Nanas	1.32	0	0.01	0.00
Papaya	6.66	5	0.05	0.00
Pisang	10.71	14	0.15	0.05
Rambutan	0.75	0	0.00	0.01
Salak	3.50	9	0.03	0.01
Sawo	0.28	0	0.00	0.01
Semangka	14.78	2	0.04	0.02
Lainnya	5.59	5	0.08	0.05
Jumlah		56	0.62	0.70

Sumber : NBM Kabupaten Pringsewu 2020 (Data Diolah)

6.2.6. Kelompok Sayur-Sayuran

Ketersediaan sayur sayuran di Kabupaten Pringsewu secara keseluruhan sebesar 38.328 ton. Peranan sayuran dalam penyediaan energi juga semakin meningkat setiap tahunnya , hal ini di dorong oleh adanya kegiatan dari Anggaran APBD dan APBN seperti Kegiatan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan (P2KP) yang terdapat kegiatan Kawasan Rumah Pangan Lestari .

Pada tahun Ketersediaan energi yang berasal dari sayur sayuran sebesar 81 kalori/kapita/hari , Protein 3.75 gram/kapita/tahun dan lemak 0.66 gram/kapita / tahun.

Selain produk lokal ada beberapa jenis sayuran yang di diimpor dari daerah luar seperti bawang merah, bawang putih, kentang, kol, wortel, tomat, labu siam, kembang kol, dan bawang daun. Total sayuran impor yang masuk ke dalam Kabupaten Pringsewu sebanyak 29.234 ton.

Tabel 6.9. Ketersediaan Zat Gizi Perkapita Kelompok Sayuran
Kabupaten Pringsewu Tahun 2020

Komoditas	kg/hari	Ketersediaan Zat Gizi Perkapita		
		Energi (Kkal/hr)	Protein (Gr/hr)	Lemak (Gr/hr)
Bawang merah	13.44	11.63	0.45	0.10
Ketimun	1.50	6.00	0.01	0.00
Kacang Merah	0.15	6.00	0.06	0.01
Kacang Panjang	17.06	9.67	0.97	0.16
Kentang	6.44	7.81	0.26	0.03
Kol /kubis	4.04	1.50	0.09	0.01
Tomat	9.62	4.76	0.01	0.08
Wortel	3.50	2.43	0.07	0.04
Cabai	3.74	2.30	0.07	0.03
Terong	0.40	0.36	0.01	0.01
Sawi	1.13	0.18	0.02	0.00
Bawang Daun	1.83	0.97	0.06	0.02
Kangkung	0.31	0.10	0.01	0.00
Labu Siam	9.14	6.23	0.12	0.02
Buncis	0.98	0.74	0.05	0.01
Bayam	6.81	1.50	0.08	0.04
Bawang Putih	3.79	7.63	0.36	0.02
Jamur	0.95	0.37	0.04	0.00
Melinjo	2.36	4.63	0.64	0.05
Petai	2.08	2.25	0.17	0.02
Jengkol	0.56	0.28	0.02	0.00
Sayuran lainnya	4.09	3.75	0.17	0.00
Jumlah		81	3.75	0.66

Sumber : NBM Kab. Pringsewu tahun 2020 (data diolah)

6.2.7. Kelompok Pangan Hewani

Ketersediaan energi dan protein dari pangan hewani berasal dari daging, telur, susu dan ikan. Penyedia energi terbesar dari kelompok pangan hewani adalah telur sebesar 125 kalori /kapita/hari , disusul ikan sebesar 61 kalori/kapita/hari dan Daging 53 kalori/kapita/hari . Total penyediaan energi dari pangan hewani pada tahun 2020 sebesar 240 kalori /kapita/hari (5,9 % dari total ketersediaan energi) dan protein sebesar 107,75 gram/kapita/hari (22,15 % dari total ketersediaan protein).

Tabel 6.10. Ketersediaan Zat Gizi Perkapita Kelompok Pangan Hewani Kabupaten Pringsewu Tahun 2020

Komoditas	Kg/th	Ketersediaan Zat Gizi Perkapita		
		Energi (Kkal/hr)	Protein (Gr/hr)	Lemak (Gr/hr)
Daging Sapi	0.78	8	0.73	0.55
Daging Kerbau	0.15	0	0.04	0
Daging Kambing	0.14	1	0.11	0.06
Daging Domba	0.02	0	0.01	0.02
Daging Kuda	-	0	0	0
Daging Babi	0.14	2	0.05	0.17
Daging Ayam Buras	1.41	6.74	0.41	0.56
Daging Ayam Ras	4.25	20.41	1.23	1.69
Daging Itik	2.84	14.57	0.64	1.30
Jeroan Semua Jenis	1.18	4.12	0.51	0.21
Telur Ayam Buras	16.76	56.95	3.74	4.38
Telur Ayam Ras	18.05	60.99	4.91	4.28
Telur Itik	1.48	6.56	0.41	0.53
Susu Impor	0.12	1	0.05	0.06
Tuna	5.95	12	1.77	0.42
Kakap	0.08	0	0.03	0.00
Cucut	0	0	0	0
Bawal	0.16	0	0.07	0.01
Teri	0.31	1	0.09	0.00
Lemuru	-	0	0	0
Kembung	6.48	12	2.50	0.11
Tenggiri	0.39	1	0.12	0.03
Bandeng	1.37	3	0.48	0.12
Gurame	1.98	3	0.90	0.12

Ikan Patin	1.11	2	0.39	0.03
Ikan Nila	1.72	3	0.70	0.04
Ikan Mas	4.20	6	1.18	0.15
Ikan Lele	9.29	17	3.01	0.47
Udang	0.16	0.45	0	0.04
Cumi / Sotong	0.18	0	0.08	0.00
Jumlah		240	23.83	14.94

Sumber : NBM Kabupaten Pringsewu Tahun 2020 (Data Diolah)

Kelompok pangan hewani didominasi oleh ketersediaan Telur ayam Ras sebesar 61 kalori/kapita/hari atau 18.05 kg/kapita/tahun, diikuti oleh telur ayam buras 57 kalori/kapita/hari atau 16.76 kg/kapita/tahun , Daging ayam ras sebesar 20 kalori/kapita/hari atau sebesar 4.25 kg/kapita/tahun dan ikan lele sebesar 17 Kalori/kapita/hari atau 9,29 kg/kapita/tahun . Sedangkan suplai protein perkapita perhari masing-masing bahan pangan tersebut adalah 4.91 gram, 3.74gram , 1.23 gram dan 3.01 gram. Untuk daging kambing dan domba masing-masing menyumbang 1 kalori/kapita/hari relatif kecil karena dikonsumsi oleh masyarakat pada hari-hari tertentu saja .

Kelompok pangan hewani jenis daging dengan sumbangan energi 53 kalori/kap/hari, protein 3.39 gram/kapita/hari dan lemak 4.25 gram / kapita/hari ,masih didominasi daging sapi dengan sumbangan energi sebesar 4 kalori/kapita/tahun .Daging kerbau relative sangat kecil karena meskipun ada ternak kerbau tetapi tidak untuk dipotong atau dikonsumsi dagingnya, karena kerbau biasa digunakan untuk membajak sawah. Penyediaan daging sapi sebagian besar pasokan dari luar daerah berupa sapi hidup, didaerah lebih banyak usaha penggemukan. Sedangkan untuk daging ayam ras selain dipenuhi produksi ada juga didatangkan dari luar daerah (impor), namun kemungkinan juga ada yang diekspor .

Kelompok telur sebagai pangan hewani yang murah dan mudah dijangkau pada tahun 2020 memasok energi sebesar 125 kalori/kapita/hari , protein 9.05 gram/kapita/hari dan lemak 9.19 gram/kapita/hari. Dari jumlah tersebut 61 kalori berasal dari telur ayam ras dengan volume sebesar 18.05 kg/kapita/tahun dan telur ayam buras sebesar 57 kalori dengan ketersediaan 16,76 kg/kapita/tahun.

Di Kabupaten Pringsewu tidak ada produksi dan impor susu segar. Namun ketersediaan susu di pasaran Kabupaten Pringsewu ada berupa susu bubuk dan susu kaleng (kental manis) dengan jumlah impor sebesar 45 ton tahun 2020, dengan besar kontribusi energi 0 kalori/kapita/hari, protein 0,01 gram/kapita/hari dan lemak sebesar 0,01 gram/kapita/hari sangat kecil. Ketersediaan susu di Kabupaten Pringsewu khususnya untuk penyediaan makanan bayi dan balita.

Salah satu sektor andalan Kabupaten Pringsewu adalah sektor perikanan air tawar, sedangkan ikan laut berasal dari impor. Total ketersediaan ikan siap dikonsumsi masyarakat di Kabupaten Pringsewu pada tahun 2020 sebanyak 13.314 ton produksi budidaya ikan air tawar (Gurame, lele, nila, patin dan ikan mas) dan Ikan air laut. Kelompok ikan menyumbang energi sebesar 61 kalori/kapita/hari , Protein 11.38 gram/kapita/hari dan lemak 1.50 gram/kapita/hari.

6.2.8. Kelompok Minyak/Lemak

Kelompok ini terdiri dari minyak/lemak nabati dan hewani, tahun 2020 kontribusinya terhadap ketersediaan energi perkapita sebesar 291 kalori/kapita/hari , Minyak nabati mendominasi ketersediaan energi yaitu 290 Kalori/kapita/hari, protein 0.08 gram/kapita/hari dan lemak 21.36 gram/kapita/hari.

Sementara lemak hewani berasal dari produk daging yang ketersediaanya pada tahun 2020 sekitar 1 Kalori/kapita/hari.

6.3. Rasio Ketersediaan Bahan Pangan Terhadap Kebutuhan Bahan Pangan Penduduk Kabupaten Pringsewu tahun 2020

Berdasarkan tabel 6.11. Diketahui Rasio Ketersediaan bahan pangan terhadap kebutuhan bahan pangan penduduk Kabupaten Pringsewu Tahun 2020 berdasarkan AKE 2012 sebagai berikut :

a. Kelompok Padi-padian

Ketersediaan kelompok pangan padi-padian di Kabupaten Pringsewu Tahun 2020 mencapai 128,267 ton sedangkan kebutuhannya sebanyak 49,469 ton sehingga surplus 78,798 ton (259,29 %). Ketersediaan kelompok pangan padi-padian berasal dari beras, jagung, dan terigu. Untuk beras dan jagung berasal dari produksi Kabupaten Pringsewu sedangkan terigu berasal dari impor.

b. Kelompok Umbi-umbian

Kelompok pangan umbi-umbian ketersediaannya defisit karena kurang dari kebutuhan ketersediaan minimal yang ada di Kabupaten Pringsewu, kondisi defisit dikarenakan kelompok pangan ini digunakan sebagian besar untuk industri rumah tangga. Kelompok umbi-umbian diolah kembali menjadi makanan ringan seperti keripik singkong, klanting dan lain - lain. Kondisi defisit ini perlu mendapatkan perhatian dari Pemerintah Kabupaten Pringsewu Khususnya Dinas Pertanian dan juga Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Pringsewu. Pada saat ini pemenuhan kebutuhan kelompok pangan umbi-umbian masih diperoleh melalui impor .

Ketersediaan kelompok pangan yang berasal dari umbi-umbian pada tahun 2020 di Kabupaten Pringsewu sebesar 14.613 ton sedangkan berdasarkan perhitungan AKE kebutuhan kelompok pangan umbi-umbian sebesar 22,287 ton sehingga mengalami defisit sebesar (-7,674 ton). Kebutuhan kelompok pangan umbi-umbian baru terpenuhi sebanyak 65,57%.

Tanaman umbi-umbian banyak dibudidayakan baik untuk tanaman pekarangan seperti untuk keperluan dapur atau skala kebun untuk pemenuhan kebutuhan pasar. Oleh sebab itu kemungkinan produksi umbi-umbian yang dihasilkan di pekarangan atau halaman rumah tidak tercatat. Kelompok umbi-umbian terdiri dari Singkong/Ubi kayu, Ubi Jalar, kentang, Sagu dan umbi lainnya.

Ubi kayu atau cukup banyak dibudidaya oleh petani. Tanaman ini sangat mudah karena tidak memerlukan perawatan khusus untuk pertumbuhannya. Peran ubi kayu dalam bidang industri terus mengalami peningkatan seiring dengan adanya program pemerintah untuk menggunakan sumber energi alternatif yang berasal dari hasil pertanian (liquidbiofuel), seperti biodiesel dan bioetanol.

Selain itu diversifikasi pangan berbasis pangan lokal sebagai program pemanfaatan hasil-hasil tanaman umbi-umbian. Agar dapat mendukung program pemerintah tersebut, maka produksi ubi kayu harus ditingkatkan. Ketersediaan Ubi kayu atau singkong di Kabupaten Pringsewu pada tahun 2020 sebesar 13,485 ton disusul dengan ubi jalar sebanyak 1,128 ton.

c. Kelompok Pangan Hewani

Ketersediaan Kelompok Pangan hewani di kabupaten Pringsewu untuk Jenis daging ruminansia dan daging unggas mengalami surplus 986 ton dari yang dibutuhkan untuk masyarakat Kabupaten Pringsewu sebesar 3,434 ton sedangkan ketersediaanya sebanyak 4,420 ton (128,71%). Begitu juga untuk ketersediaan telur mengalami surplus 10.954 ton dari kebutuhan masyarakat kabupaten Pringsewu sebesar 5.986 ton pada tahun 2020 tersedia sebanyak 16,940 ton (282,99%). Sedangkan Ketersediaan Susu dan Ikan mengalami defisit masing –masing (-16,488) ton dan (-5,663) ton dari perhitungan kebutuhan ketersediaan pangan untuk masyarakat Kabupaten Pringsewu pada tahun 2020 hal ini dapat dilihat pada tabel 6.11 dibawah ini.

Tabel 6.11. Rasio Ketersediaan Bahan Pangan Terhadap Kebutuhan Pangan Penduduk Kabupaten Pringsewu Tahun 2020

No.	Jenis Bahan Pangan	Ketersediaan Bahan Pangan (Ton)	Kebutuhan Pangan (Ton)	Surplus / Defisit (Ton)	Persentase Ketersediaan Pangan Terhadap Kebutuhan Pangan
1	Padi-Padian	128,267	49,469	78,798	259.29 %
2	Umbi-Umbian	14,613	22,287	-7,674	65.57 %
3	Gula	6,750	4,808	1,942	140.39 %
4	Buah Biji Berminyak	5,082	5,364	-282	94.74 %
5	Buah-Buahan	26,311	20,170	6,141	130.45 %
6	Sayur-Sayuran	38,328	98,622	-60,294	38.86 %
7	Daging dan setaranya	4,420	3,434	986	128.71 %
8	Telur	16,940	5,986	10,954	282.99 %
9	Ikan	13,314	18,977	-5,663	70.16 %
10	Susu	45	16,533	-16,488	0.27 %
11	Minyak dan Lemak	6,035	3,952	2.083	152.71%

Sumber : Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Pringsewu Tahun 2020 (Data Diolah)

BAB VII
ULASAN POLA PANGAN HARAPAN (PPH)
KETERSEDIAAN BAHAN PANGAN KABUPATEN PRINGSEWU TAHUN 2020

7.1. Pola Pangan Harapan (PPH) di Tingkat Ketersediaan Tahun 2020

Salah satu parameter sederhana untuk menilai keberhasilan penyediaan pangan, tingkat diversifikasi/keanekaragaman pangan dan mutu gizi pangan adalah dengan pendekatan Pola Pangan Harapan (PPH). Dengan pendekatan PPH dapat dinilai mutu pangan penduduk berdasarkan skor pangan (dietary score). Semakin tinggi skor mutu pangan, menunjukkan situasi pangan yang semakin beragam dan semakin baik komposisi dan mutunya.

Tujuan utama penyusunan PPH ketersediaan adalah untuk membuat suatu rekomendasi pola konsumsi pangan yang dianjurkan yang terdiri dari kombinasi anekaragaman pangan untuk memenuhi keseimbangan gizi (nutritional balance), sesuai cita rasa (palatability), daya cerna (digestability), daya terima masyarakat (acceptability), kuantitas dan kemampuan daya beli masyarakat (affordability).

Adapun kegunaan PPH adalah untuk menilai ketersediaan dan konsumsi pangan dalam jumlah dan komposisi/keragaman pangan serta untuk perencanaan ketersediaan serta konsumsi pangan. Analisis PPH Ketersediaan ini diperoleh dari hasil analisa NBM. Neraca Bahan Makanan Kabupaten Pringsewu Tahun 2020.

Tabel 7.1. Pola Pangan Harapan (PPH) Tingkat Ketersediaan Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Kabupaten Pringsewu Tahun 2020

No.	Kelompok Bahan Pangan	Energi (Kalori)	% AKE	Bobot	%	Skor riil	Skor PPH	Skor Maks	Ket
1.	Padi-padian	3,019	125.8	0.5	74.2	62.9	25.0	25.0	+
2.	Umbi-umbian	108	4.5	0.5	2.7	2.3	2.3	2.5	-
3.	Pangan Hewani	235	9.8	2.0	5.8	19.6	19.6	24.0	-
4.	Minyak dan Lemak	296	12.4	0.5	7.3	6.2	5.0	5.0	+
5.	Buah/biji berminyak	7	0.3	0.5	0.2	0.2	0.2	1.0	-
6.	Kacang-kacangan	93	3.9	2.0	2.3	7.8	7.8	10.0	-
7.	Gula	183	7.6	0.5	4.5	3.8	2.5	2.5	+
8.	Sayuran dan buah	124	5.1	5.0	3.0	25.7	25.7	30.0	-
9.	Lain-lain		-	-	-	-	-	-	
	Jumlah	4,066	169.4		100.0	128.4	88.00	100.0	

Ket : *) angka Kecukupan Energi AKE = 2.400 Kkal/Kap/hr (WKNP X tahun 2012)

Berdasarkan tabel 7.1 di atas, diketahui bahwa jumlah ketersediaan kalori di Kabupaten Pringsewu pada tahun 2020 sebesar 4.066 kalori/kapita/hari . Bila dibandingkan dengan hasil Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG ke X tahun 2012 bahwa angka kecukupan rata-rata pada tingkat ketersediaan energi bagi masyarakat di Indonesia sebanyak 2.400 kalori/kapita/hari, maka persentase tingkat ketersediaan energi di Kabupaten Pringsewu sebesar 169,42 % (surplus).

Berdasarkan klasifikasi Tingkat Kecukupan Energi menurut Departemen Kesehatan Tahun 1996, **dapat dikategorikan bahwa Kondisi Ketersediaan energi Kabupaten Pringsewu pada tahun 2020 termasuk dalam klasifikasi surplus/diatas AKG atau tahan pangan.**

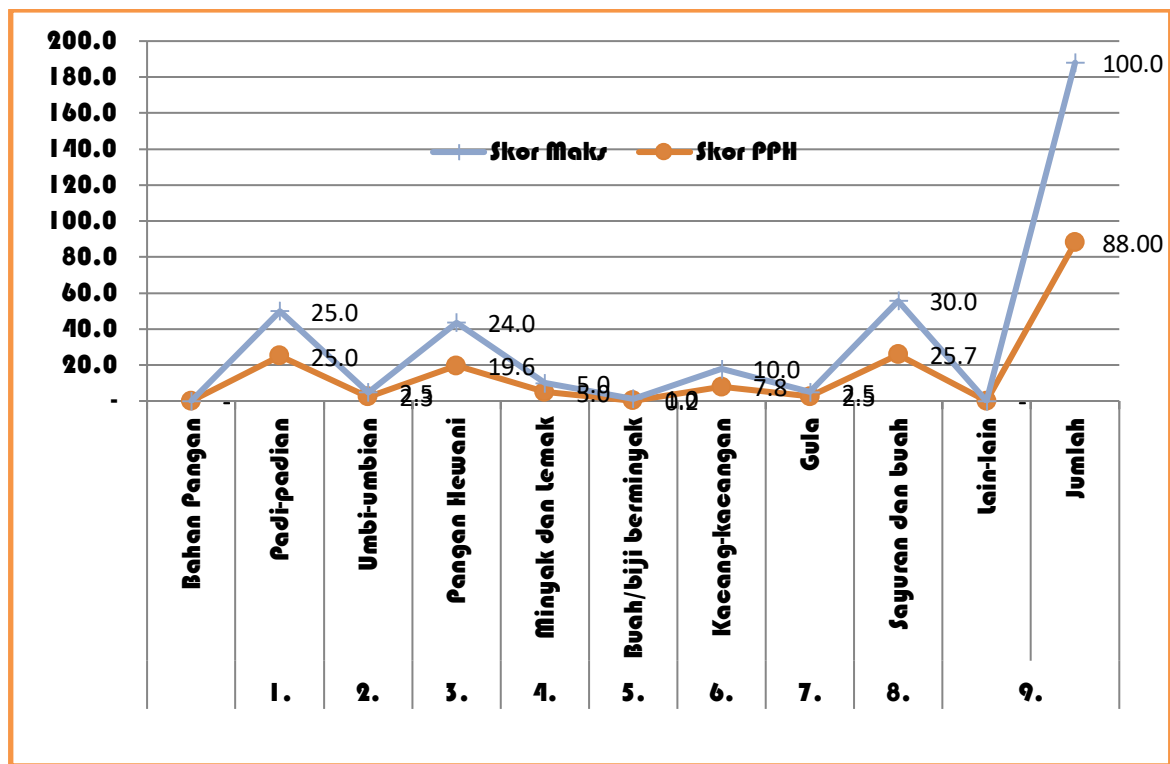
Untuk mengetahui apakah ketersediaan pangan di Kabupaten Pringsewu tersebut telah memenuhi kaidah Pola Pangan Harapan, dapat di ketahui

dari skor PPH. Dari analisa PPH pada (tabel 7.1), bahwa **tingkat keragaman ketersediaan pangan di Kabupaten Pringsewu sebesar 88 dari total skor maksimum 100. Dengan demikian, ketersediaan pangan di Kabupaten Pringsewu belum beragam/seimbang komposisinya karena belum mencapai 100.** Penyebab belum berimbang komposisi keragaman ketersediaan pangan di Kabupaten Pringsewu Tahun 2020 dapat dilihat dari tabel 7.1 adalah kurangnya produksi pangan hewani, kacang-kacangan, umbi-umbian, sayuran dan buah . Tidak adanya sumber daya laut yang menyebabkan rendahnya persediaan ikan terutama ikan laut di Kabupaten Pringsewu. Sehingga untuk penyediaan jenis bahan makanan tersebut perlu diimpor.

Tabel 7.1 menunjukkan bahwa ketersediaan pangan didominasi oleh kelompok pangan padi-padian 74,2 %, Minyak dan lemak 7,3%, kelompok hewani 5,8 %, gula 4,5%, Kelompok umbi-umbian 2,7%, Sayuran dan buah 3% , kacang-kacangan 2,3% dan yang paling kecil buah biji berminyak 0,2%.

Kelompok Pangan yang mempunyai skor dibawah Skor PPH maksimal antara lain kelompok pangan hewani 19,6 (skor maksimal 24,0), sayur dan buah 25,7(skor maksimal 30), Kacang-kacangan 7,8 (skor maksimal 10) dan umbi-umbian 2,3 (skor maksimal 2,5). Gambar 7.1 dibawah ini menunjukkan perbandingan skor aktual PPH dan skor maksimal PPH.

Gambar 7.1 Grafik Perbandingan Skor Aktual PPH dan Skor Maksimal PPH Kabupaten Pringsewu Tahun 2020



Ketersediaan energi berdasarkan NBM (kuantitas) telah mencapai 4.066 kalori/kapita/hari atau surplus sebesar 69,42% dari Angka Kecukupan Gizi (AKG WKNPG X 2012 yaitu 2.400 kalori / kapita / hari) dan secara kualitas skor PPH meski belum mencapai ideal tetapi sudah mengalami peningkatan yaitu 88. Beberapa Penyebab belum idealnya ketersediaan pangan tersebut disebabkan karena :

1. Komposisi skor PPH untuk masing-masing kelompok bahan pangan tersebut belum seluruhnya mencapai skor maksimal hal ini berakibat tidak seimbangnya ketersediaan kecukupan gizi yang dipersyaratkan .
2. Kelompok pangan yang terlalu melebihi skor maksimal akan memberikan kelebihan kontribusi ideal pangan dalam komposisi gizi seimbang. Faktor penyebab utama lebih didominasi dari ketersediaan / produksi padi-padian (beras).

3. Beberapa kelompok pangan masih dibawah skor maksimal yaitu pangan hewani (19,6), buah biji berminyak (0,2), Umbi-umbian (2,3), Sayuran dan buah (25,7) dan kacang-kacangan (7,8). Hal ini disebabkan hasil produksi Kabupaten Pringsewu terhadap kelompok pangan tersebut rendah dan ada beberapa jenis pangan yang tidak ada produksi di Kabupaten Pringsewu sehingga harus impor dari luar Kabupaten Pringsewu.
4. Kondisi keragaman pangan Kabupaten Pringsewu pada tahun 2020 berdasarkan analisa PPH beberapa kelompok pangan termasuk dalam klasifikasi surplus antara lain: padi-padian, Minyak dan lemak, serta gula. Adapun yang termasuk kualifikasi kurang adalah pangan hewani , sayur dan buah.

BAB VIII

PENUTUP

8.1. Kesimpulan

1. Dari hasil penghitungan Neraca Bahan Makanan (NBM) Tahun 2020, telah diketahui bahwa ketersediaan energi/kalori penduduk Kabupaten Pringsewu sebesar 4.066 kal/kapita/hari , protein sebesar 107,75 gram/kapita/hari dan ketersediaan lemak mencapai 60,16 gram/kapita/hari.
2. Ketersediaan energi di Kabupaten Pringsewu pada tahun 2020 sebesar 4.066 kal/kap/hari, berarti di atas angka rata-rata ketersediaan energi berdasarkan hasil Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi (WKNPG) X Tahun 2012 sebesar 2.400 kal/kapita/hari yaitu surplus 1666 kalori/kapita/hari. Demikian juga dengan ketersediaan protein di Kabupaten Pringsewu Tahun 2020 sebesar 107,75 gram/kapita/hari di atas angka rata-rata ketersediaan protein berdasarkan hasil WKNPG X tahun 2012 sebesar 63 gram/kapita/hari yaitu surplus 44,75 gram/kapita/hari, dan untuk ketersediaan lemak sebesar 60.16 gram/kapita/hari juga telah melebihi standar WHO 1990 sebesar 48,8 gram/kapita/hari. Sumbangan terbesar ketersediaan energi dan protein masih didominasi oleh kelompok pangan padi-padian yang mencapai 74,25 %.
3. Berdasarkan penghitungan Pola Pangan Harapan (PPH) penduduk Tahun 2020 pada tingkat ketersediaan, Angka Kecukupan Gizi (AKG) energi cukup tinggi yakni sebesar 128,40%, namun apabila dilihat skor PPH-nya baru mencapai 88. Hal ini menunjukkan bahwa keragaman produksi bahan makanan di Kabupaten Pringsewu sudah ada peningkatan keanekaragaman dan mutu gizinya, karena tingkat ketersediaan

pangan di Kabupaten Pringsewu sebagian besar masih didominasi kelompok pangan padi-padian yang mencapai 74,25 % dari total ketersediaan energi.

4. Kondisi keragaman pangan Kabupaten Pringsewu pada tahun 2020 berdasarkan analisa PPH beberapa kelompok pangan termasuk dalam klasifikasi surplus antara lain: padi-padian, Minyak dan lemak, serta gula. Adapun yang termasuk kualifikasi kurang adalah pangan hewani , sayur dan buah.
7. Penyediaan bahan makanan di Kabupaten Pringsewu tahun 2018 secara keseluruhan sebagian diproduksi sendiri sebesar 65% dan dipasok dari luar daerah (impor) sebesar 35%.
8. Tingginya ketersediaan bahan makanan di Kabupaten Pringsewu jangan sampai membuat terlena Pemerintah Daerah, Karena sebagian ketersediaan bahan pangan berasal dari luar Kabupaten Pringsewu. Kondisi ini jika dimanfaatkan dapat menjadi peluang usaha bagi penduduk, sehingga secara tidak langsung dapat menjadi alternatif untuk mengurangi tingkat pengangguran.

8.2. Saran

1. Untuk memenuhi ketersediaan energi, protein dan lemak yang berimbang, perlu adanya diversifikasi tanaman yang produksinya masih rendah seperti umbi-umbian, pangan hewani , sayuran, buah dan kacang-kacangan.
2. Permasalahan yang sering dihadapi petani yang menanam sayuran, buah dan kacang-kacangan antara lain pada saat panen ternyata harga sayuran murah sehingga petani merugi sedangkan sayuran dan buah tidak bisa bertahan lama atau cepat membusuk. Maka diperlukan kebijakan dari Pemerintah Daerah dalam mengatasi hal tersebut antara lain membantu menampung dan memasarkan hasil produksi sayuran,

buah dan kacang-kacangan dengan harga yang memadai, membuat peraturan agar supermarket yang ada di wilayah kabupaten Pringsewu bersedia menampung dan memasarkan hasil produksi petani Kabupaten Pringsewu dan menggunakan teknologi tepat guna pasca panen sehingga dapat meningkatkan nilai jual produk hasil olahannya.

3. Pada beberapa komoditas pangan yang produksinya berlebihan seperti beras, jagung, ubi kayu, pisang dapat dimanfaatkan sebagai potensi sumber daya lokal dan dapat diekspor keluar wilayah Kabupaten Pringsewu. Dapat juga sebagai bahan untuk industri pangan sehingga nilai jualnya meningkat.
4. Memberikan motivasi kepada petani untuk tidak hanya menanam satu jenis tanaman saja akan tetapi berbagai jenis tanaman sehingga hasilnya tidak tergantung pada satu jenis tanaman saja. Seperti pada lahan sawah bisa digunakan untuk tanaman tumpang sari. Pada saat musim penghujan sawah dapat ditanami padi, sedangkan pada musim kemarau lahan sawah dapat ditanami buah-buahan (semangka, melon atau labu) dan tanaman lain yang tidak membutuhkan air banyak.
5. Menggerakkan pemanfaatan pekarangan rumah sebagai lahan untuk menanam berbagai jenis sayuran dan umbi-umbian atau untuk budidaya ikan air tawar sehingga menghasilkan beragam jenis bahan makanan yang bisa dikonsumsi oleh rumah tangga tersebut dan juga bisa menghasilkan / menambah income bagi rumah tangga.
6. Memberikan modal bibit, sarana dan prasarana kepada masyarakat yang mempunyai lahan kosong yang berpotensi dan bisa dikembangkan untuk menanam dan memproduksi jenis bahan makanan yang tidak ada atau rendah ketersediaanya di Kabupaten Pringsewu sehingga bisa menambah lapangan pekerjaan dan menambah peluang usaha bagi penduduk serta sebagai alternatif mengurangi pengangguran.

7. Mendirikan industri makanan dengan cara memberikan kemudahan dalam hal izin usaha. Dengan demikian akan memicu para petani untuk memproduksi suatu barang.

DAFTAR PUSTAKA

Almatsier, Sunita.2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*.Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Badan Bimas Ketahanan Pangan.2005.*Pedoman Penyusunan Neraca Bahan Makanan(NBM)*.Jakarta: Departemen Pertanian

Badan Ketahanan Pangan.2012.*Panduan Penyusunan Neraca Bahan Makanan*.Jakarta:
Kementerian Pertanian

Badan Ketahanan Pangan.2014.*Panduan Penyusunan Neraca Bahan Makanan*.Jakarta:
Kementerian Pertanian

Badan Ketahanan Pangan.2015.*Panduan Penyusunan Neraca Bahan Makanan*.Jakarta:
Kementerian Pertanian

Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian bekerjasama dengan Badan Pusat Statistik.2012. *Neraca Bahan Makanan 2010-2011*.Jakarta: Kementerian Pertanian

Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian bekerjasama dengan Badan Pusat Statistik.2013. *Neraca Bahan Makanan 2011-2012*.Jakarta: Kementerian Pertanian

Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian bekerjasama dengan Badan Pusat Statistik.2014. *Neraca Bahan Makanan 2012-2013*. Jakarta: Kementerian Pertanian

Badan Pusat Statistik : *Ringkasan Eksekutif Pengeluaran dan Konsumsi Penduduk Indonesia* Berdasarkan hasil Susenas Maret 2012

Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian . *Panduan Pemantauan dan analisis ketersediaan Pangan tahun 2018* .Jakarta: Kementerian Pertanian

Badan Ketahanan Pangan Daerah Provinsi Lampung. 2017 *Buku Neraca Bahan Makanan Provinsi Lampung Tahun 2017*

DR.Mahmud, Mien K., MS.2009.*Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.Jakarta: Gramedia

Prof. DR. Sediaoetama, Ahmad Djaeni, MSc.2000.*Ilmu Gizi untuk mahasiswa dan profesi jilid I*.Jakarta: Dian Rakyat

Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 75 Tahun 2013 tentang *Angka Kecukupan Gizi Yang dianjurkan bagi Penduduk Indonesia*;

Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Pringsewu , Neraca Bahan Makanan Tingkat Kabupaten Pringsewu Tahun 2020

LAMPIRAN

Lampiran 3

KOMPOSISI ZAT GIZI BAHAN MAKANAN

Jenis Bahan Makanan	Komposisi zat gizi per 100 gr bahan makanan			Bagian Yang Dapat Dimakan (BDD) %
	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	
1	2	3	4	5
I.PADI-PADIAN				
Beras	362.20	8.48	1.45	100%
Jagung	320.00	8.28	3.90	90%
Jagung basah	36.12	1.15	0.36	28%
Tepung gandum	333.00	9.00	1.00	100%
II.MAKANAN BERPATI				
Ubi jalar	125.20	1.18	0.33	86%
Ubi kayu	130.90	0.85	0.26	75%
Ubi kayu/Gaplek	338.00	1.50	0.70	100%
Tep. Ketela pohon (tapioka)	362.00	0.50	0.30	100%
Sagu/ tepung sagu	338.00	0.60	0.30	100%
III.GULA				
Gula pasir	364.00	0.00	0.00	100%
Gula mangkok	377.00	3.00	10.00	100%
IV.BUAH/BIJI BERMINYAK				
Kacang tanah berkulit				
Kacang tanah lepas kulit	452.00	25.30	42.80	100%
Kedelai	381.00	40.40	16.70	100%
Kacang hijau	337.30	20.27	1.80	100%
Kelapa berkulit/daging	270.00	3.70	24.85	53%
V. BUAH-BUAHAN				
Alpokot	85.00	0.90	6.50	61%
Jeruk	31.13	0.53	0.16	71%
Duku	40.32	0.64	0.13	64%
Durian	29.48	0.55	0.66	22%
Jambu	44.18	0.58	0.29	86%
Mangga	36.53	0.36	0.13	65%
Nanas	20.40	0.31	0.15	53%
Pepaya	34.50	0.38	0.00	75%
Pisang	64.40	0.70	0.21	75%
Rambutan	27.60	0.36	0.04	40%
Salak	135.06	0.47	0.16	67%
Sawo	66.55	0.69	1.95	79%
Semangka	12.88	0.23	0.09	46%
Belimbing	30.96	0.34	0.34	86%
Manggis	63.00	0.60	0.60	29%
Nangka	29.68	0.34	0.08	28%
Markisa	144.00	3.50	1.20	48%
Sirsak	65.00	1.00	0.30	68%
Sukun	123.00	1.50	0.20	88%
Apel	48.45	0.43	0.34	88%
Anggur	40.00	0.50	0.20	100%

Jenis Bahan Makanan	Komposisi zat gizi per 100 gr bahan makanan			Bagian Yang Dapat Dimakan (BDD) %
	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	
1	2	3	4	5
VI.SAYUR-SAYURAN/				
Bawang merah	35.10	1.35	0.30	90%
Ketimun	6.87	0.32	0.12	70%
Kacang merah	267.00	13.90	2.30	100%
Kacang panjang	27.60	2.76	0.46	75%
Kentang	52.08	1.76	0.17	85%
Kubis	18.00	1.05	0.15	75%
Tomat	19.00	0.95	0.30	95%
Wortel	28.80	0.80	0.48	88%
Cabe	26.40	0.85	0.30	85%
Terong	37.31	1.53	0.59	87%
Petsai/Sawi	6.60	0.63	0.15	87%
Bawang Daun	29.00	1.80	0.70	67%
Kangkung	16.80	2.04	0.42	70%
Lobak	21.00	0.90	0.10	87%
Labu siam	30.00	0.60	0.10	83%
Buncis	30.60	2.16	0.27	90%
Bayam	11.36	0.64	0.28	71%
Bawang Putih	83.60	3.96	0.20	88%
Kembang Kol	25.00	2.40	0.20	57%
Jamur	71.50	9.90	0.80	100%
Melinjo	66.00	5.00	0.70	60%
Petai	51.10	3.74	0.70	36%
Jengkol	126.00	5.67	0.09	93%
Lainnya (Paprika)	28.50	24.96	0.59	85%
VII.DAGING/MEAT				
Daging Sapi	207.00	18.80	14.00	100%
Daging Kerbau	84.00	18.70	0.50	100%
Daging Kambing	154.00	16.60	9.20	100%
Daging Domba	260.00	16.40	21.30	100%
Daging Kuda	113.00	18.10	4.10	100%
Daging Babi	416.50	13.00	40.00	100%
Daging Ayam Buras	302.00	18.20	25.00	100%
Daging Ayam Ras	302.00	18.20	25.00	100%
Daging Itik	312.00	13.70	27.80	100%
Jeroan	121.33	14.98	6.00	100%
VIII.TELUR/EGGS				
Telur Ayam Buras	137.80	9.04	10.60	90%
Telur Ayam Ras	137.06	11.04	9.61	90%
Telur Itik	179.14	11.09	14.57	90%
IX.SUSU/MILK				
Susu murni	61.00	3.20	3.50	100%
Susu Impor	61.00	3.20	3.50	100%
X.IKAN/FISH				
Tuna/Cakalang/Tongkol	90.40	13.60	3.20	80%
Kakap	73.60	16.00	0.56	80%
Cucut	57.00	10.70	0.30	49%
Bawal	91.00	19.00	1.70	80%

Jenis Bahan Makanan	Komposisi zat gizi per 100 gr bahan makanan			Bagian Yang Dapat Dimakan (BDD) %
	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	
1	2	3	4	5
Teri	74.00	10.30	0.56	100%
Lemuru	112.00	20.00	3.00	80%
Kembung	82.40	17.60	0.80	80%
Tenggiri	90.40	13.60	3.60	80%
Bandeng	103.20	16.00	3.84	80%
Belanak	64.00	10.80	2.00	90%
Mujair	71.20	14.96	0.80	80%
Ikan Mas	68.80	12.80	1.60	80%
Lele	84	14.8	2.3	80%
Patin	90	18.7	1.1	80%
Nila	82	16.1	1.3	80%
Kerapu	82.1	17.0	0.5	80%
Gurami	76.5	20.7	2.8	80%
Udang	61.88	14.28	0.14	68%
Rajungan dan kepiting	67.95	6.21	1.71	45%
Kekerangan	101.00	14.40	2.60	20%
Cumi-cumi, sotong & gurita	75.00	16.10	0.70	100%
Rumput laut	312.00	1.30	1.20	100%
Lainnya	55.22	10.86	0.83	75%
XI.MINYAK & LEMAK				
Kacang Tanah/Minyak	902.00	0.00	100.00	100%
Kopra/Minyak Goreng	870.00	1.00	98.00	100%
Minyak Sawit/Minyak goreng	902.00	0.00	46.50	100%
Lemak Sapi	818.00	1.50	90.00	100%
Lemak Kerbau	818.00	1.50	90.00	100%
Lemak Kambing	818.00	1.50	90.00	100%
Lemak Domba	818.00	1.50	90.00	100%
Lemak Babi	902.00	0.00	100.00	100%

Sumber:

- BPS, 2011, *Konsumsi Kalori dan Protein Penduduk Indonesia dan Provinsi* . Buku 2. Survey Sosial Ekonomi Nasional
- DKBM, Diolah Pusat Penganekaragaman Konsumsi dan Keamanan Pangan, BKP, Kementan

Lampiran 4.

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

Jenis Bahan Makanan	Produksi		Konversi Input ke Output (Persen)
	Masukan (Input)	Keluaran (Output)	
(1)	(2)	(3)	(4)
Padi-padian			
Tepung gandum	biji gandum	tepung gandum	72
Gabah	-	gabah kering giling (GKG)	-
Gabah/Beras	gabah kering giling (GKG)	beras	62,74
Jagung	-	jagung pipilan kering	-
Jagung basah	-	jagung basah	-
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	20
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	60
Kedelai	-	kedelai (biji kering)	-
Kacang hijau	-	kacang hijau (biji kering)	-
Kelapa berkulit/daging	kelapa berkulit	kelapa daging	24
Kelapa daging/kopra	kelapa daging	kopra	25
Buah-buahan			
Alpokat	-	alpokat segar	-
Jeruk	-	jeruk segar	-
Duku	-	duku segar	-
Durian	-	durian segar	-
Jambu	-	jambu segar	-
Mangga	-	mangga segar	-
Nanas	-	nanas segar	-
Pepaya	-	pepaya segar	-
Pisang	-	pisang segar	-
Rambutan	-	rambutan segar	-
Salak	-	salak segar	-
Sawo	-	sawo segar	-
Lainnya	-	lainnya segar	-

Jenis Bahan Makanan	Produksi		Konversi Input ke Output (Persen)
	Masukan (Input)	Keluaran (Output)	
(1)	(2)	(3)	(4)
Sayur-mayur			
Bawang merah	bawang merah kering	bawang merah kering	64,56
Ketimun	panen	konsumsi	-
Kacang merah	-	ketimun segar	-
Kacang panjang	-	kacang merah segar	-
Kentang	-	kacang panjang segar	-
Kubis	-	kentang segar	-
Wortel	-	kubis segar	-
Cabe	-	wortel segar	-
Terong	-	cabe segar	-
Petsai	-	terong segar	-
Bawang daun	-	petsai segar	-
Kangkung	-	bawang daun segar	-
Labu siam	-	kangkung segar	-
Buncis	-	labu siam segar	-
Bayam	-	buncis segar	-
Bawang putih	bawang putih segar	bayam segar	-
Lainnya	-	bawang putih kering	71
		konsumsi	-
		Lainnya	
Daging			
Daging sapi	karkas	daging	74,93
Daging kerbau	karkas	daging	70,30
Daging kambing	karkas	daging	67,83
Daging domba	karkas	daging	72,32
Daging kuda	karkas	daging	72,28
Daging babi	karkas	daging	67,47
Daging ayam buras		karkas	-
Daging ayam ras		karkas	-
Daging itik	karkas	karkas	-
Jeroan semua jenis		jeroan	
Telur			
Telur ayam ras	-	telur	-
Telur ayam buras	-	telur	-
Telur itik	-	telur	-
Susu			
Susu sapi	-	susu	-
Susu impor	-	-	-

Jenis Bahan Makanan	Produksi		Konversi Input ke Output (Persen)
	Masukan (Input)	Keluaran (Output)	
(1)	(2)	(3)	(4)
Ikan			
Ikan tuna/cakalang/tongkol	-	Ikan tuna/cakalang/tongkol	-
Ikan kakap	-	Ikan kakap	-
Ikan cucut	-	Ikan cucut	-
Ikan bawal	-	Ikan bawal	-
Ikan teri	-	Ikan teri	-
Ikan lemuru	-	Ikan lemuru	-
Ikan kembung	-	Ikan kembung	-
Ikan tenggiri	-	Ikan tenggiri	-
Ikan bandeng	-	Ikan bandeng	-
Ikan belanak	-	Ikan belanak	-
Ikan mujair	-	Ikan mujair	-
Ikan mas	-	Ikan mas	-
Ikan lele	-	Ikan lele	-
Ikan patin	-	Ikan patin	-
Ikan nila	-	Ikan nila	-
Ikan kerapu	-	Ikan kerapu	-
Ikan gurame	-	Ikan gurame	-
Udang	-	Udang	-
Rajungan	-	Rajungan	-
Kekerangan	-	Kekerangan	-
Cumi-cumi, sotong & gurita	-	Cumi-cumi, sotong & gurita	-
Rumput laut	-	Rumput laut	-
Lainnya	-	lainnya	-
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
Lemak sapi	karkas	lemak	6.5
Lemak kerbau	karkas	lemak	4.69
Lemak kambing	karkas	lemak	7.87
Lemak domba	karkas	lemak	7.7
Lemak babi	karkas	lemak	11.92

Lampiran 5.

**BESARAN KONVERSI
(PERSENTASE TERHADAP PENYEDIAAN DALAM NEGERI)**

Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>	Pakan <i>Feed</i>	Bibit <i>Seed</i>	Diolah untuk <i>Manufactured for</i>		Tercecer <i>Waste</i>
			Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non food</i>	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
I. PADI-PADIAN/CEREALS					
Padi gagang/gabah <i>Dry stalk paddy/unhusked rice</i>	0,44 ¹⁾	-	-	-	5,4 ³⁾
Gabah/Beras <i>Unhusked rice/Rice</i>	0,17 ¹⁾	-	-	-	2,5 ³⁾
Jagung/Maize	6,00 ³⁾	-	-	-	5,00 ³⁾
Jagung basah/(muda) <i>Fresh maize</i>	-	-	-	-	-
Gandum/Wheat	-	-	-	-	-
Tepung Gandum <i>Wheat flour</i>	-	-	-	-	0,29 ¹⁾
II. MAKANAN BERPATI					
STARCHY FOOD					
Ubi jalar/Sweet potatoes	2,00 ³⁾	-	-	-	10,00 ³⁾
Ubi kayu/Cassava	2,00 ³⁾	-	-	-	2,13 ¹⁾
Ubi kayu/Gaplek <i>Cassava/Manioc</i>	-	-	-	-	0,72 ¹⁾
Ubi kayu/Tapioka <i>Cassava/Tapioca</i>	-	-	-	-	0,71 ¹⁾
Sagu/Tepung sagu <i>Sago pith/Sago flour</i>	-	-	-	-	0,72 ¹⁾
III. GULA/SUGAR					
Gula pasir/Refined sugar	-	-	-	-	0,98 ²⁾
Gula mangkok/Other sugar	-	-	-	-	-
IV. BUAH BIJI BERMINYAK					
PULSES NUT AND OIL SEEDS					
Kacang tanah berkulit <i>Groundnuts in shell</i>	-	- -	-	-	5,00 ³⁾
Kacang tanah lepas kulit <i>Groundnuts shelled</i>	-	-	8,51 ¹⁾	-	5,00 ³⁾
Kedelai/Soyabeans	0,34 ¹⁾	-	-	-	5,00 ³⁾
Kacang hijau/Green bean	2,00 ³⁾	-	-	-	5,00 ³⁾
Kelapa berkulit/daging <i>Coconuts in husk/Coconut fresh</i>	-	-	63,29 ⁵⁾	-	3,65 ²⁾
Kelapa daging/Kopra <i>Coconuts meat/Copra</i>	-	-	-	-	1,09 ²⁾

Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>	Pakan <i>Feed</i>	Bibit <i>Seed</i>	Diolah untuk <i>Manufactured for</i>		Tercecer <i>Waste</i>
			Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non food</i>	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
V. BUAH-BUAHAN/FRUITS					
Alpoket/Avocados	-	-	-	-	0,81 ¹⁾
Jeruk/Oranges	-	-	-	-	3,91 ²⁾
Duku/Lanzon	-	-	-	-	0,81 ¹⁾
Durian/Durians	-	-	-	-	10,00 ³⁾
Jambu/Waterapples	-	-	-	-	0,81 ¹⁾
Mangga/Mangoes	-	-	-	-	7,00 ²⁾
Nanas/Pineapples	-	-	-	-	5,2 ²⁾
Pepaya/Papayas	-	-	-	-	6,2 ²⁾
Pisang/Bananas	-	-	-	-	4,7 ²⁾
Rambutan/Rambutans	-	-	-	-	0,81 ¹⁾
Salak/Salacia	-	-	-	-	6,8 ²⁾
Sawo/Sapodila	-	-	-	-	0,81 ¹⁾
Semangka/Watermelon	-	-	-	-	0,83 ¹⁾
Belimbing/ Star Fruit	-	-	-	-	0,83 ¹⁾
Manggis/ Mangosteen	-	-	-	-	0,83 ¹⁾
Nangka/Cempedak/ Jackfruit	-	-	-	-	0,83 ¹⁾
Markisa/ Marquisa	-	-	-	-	0,83 ¹⁾
Sirsak/ Soursop	-	-	-	-	0,83 ¹⁾
Sukun/ Bread Fruit	-	-	-	-	0,83 ¹⁾
Apel/Apple	-	-	-	-	0,83 ¹⁾
Anggur	-	-	-	-	0,83 ¹⁾
Lainnya/Others	-	-	-	-	0,83 ¹⁾
*) Melon, blewah dan stroberi					
VI. SAYUR-SAYURAN/VEGETABLE					
Bawang Merah/Shallot(Onion)	-	0,24 ¹⁾	-	-	8,36 ²⁾
Ketimun/Cucumber	-	0,71 ¹⁾	-	-	2,48 ¹⁾
Kacang Merah	-	2,87 ¹⁾	-	-	2,75 ²⁾
Kidney beans	-	-	-	-	-
Kacang Panjang	-	0,44 ¹⁾	-	-	2,73 ¹⁾
String beans	-	-	-	-	-
Kentang/Potatoes	-	1,19 ¹⁾	-	-	5,02 ²⁾
Kubis/Cabbage	-	-	-	-	5,59 ²⁾
Tomat/Tomatoes	-	0,71 ¹⁾	-	-	8,83 ²⁾
Wortel/Carrots	-	-	-	-	2,46 ¹⁾
Cabe/Chilli	-	0,71 ¹⁾	-	-	5,27 ²⁾
Terong/Eggplant	-	0,73 ¹⁾	-	-	2,52 ¹⁾
Petsai/ Sawi	-	-	-	-	2,46 ¹⁾
Mustard greens	-	-	-	-	-
Bawang Daun/Spring onion	-	0,7 ¹⁾	-	-	2,46 ¹⁾
Kangkung/Swamp cabbage	-	0,58 ¹⁾	-	-	2,58 ¹⁾
Lobak/Radish	-	0,39 ¹⁾	-	-	2,79 ¹⁾
Labu siam/Chayotte	-	0,43 ¹⁾	-	-	2,74 ¹⁾
Buncis/Greenbeans	-	0,44 ¹⁾	-	-	2,73 ¹⁾
Bayam/Spinach	-	0,44 ¹⁾	-	-	2,73 ¹⁾
Bawang Putih/Garlic	-	0,24 ¹⁾	-	-	7,13 ²⁾
Kembang Kol	-	-	-	-	2,61 ¹⁾
Jamur	-	-	-	-	2,61 ¹⁾
Melinjo	-	-	-	-	2,61 ¹⁾
Petai	-	-	-	-	2,61 ¹⁾
Jengkol	-	-	-	-	2,61 ¹⁾
Lainnya/Others	-	0,64 ¹⁾	-	-	2,61 ¹⁾
*) Paprika					

Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>	Pakan	Bibit	Diolah untuk <i>Manufactured for</i>		Tercecer
	<i>Feed</i>	<i>Seed</i>	Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non food</i>	<i>Waste</i>
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
VII. DAGING/MEAT					
Daging Sapi/ <i>Beef</i>	-	-	-	-	5,00 ³⁾
Daging Kerbau/ <i>Buffalo Meat</i>	-	-	-	-	5,00 ³⁾
Daging Kambing/ <i>Lamb</i>	-	-	-	-	5,00 ³⁾
Daging Domba/ <i>Lamb</i>	-	-	-	-	5,00 ³⁾
Daging Kuda/Lainnya <i>Horse Meat/Other</i>	-	-	-	-	5,00 ³⁾
Daging Babi/ <i>Pork</i>	-	-	-	-	5,00 ³⁾
Daging Ayam Buras <i>Lokal Chicken Meat</i>	-	-	-	-	5,00 ³⁾
Daging Ayam Ras <i>Improved Chicken Meat</i>	-	-	-	-	5,00 ³⁾
Daging Itik/ <i>Duck Meat</i>	-	-	-	-	5,00 ³⁾
Jeroan semua jenis <i>All Offal All Kinds</i>	-	-	-	-	-
VIII. TELUR/EGGS					
Telur Ayam Buras <i>Local Hen Eggs</i>	-	25,00 ³⁾	-	-	3,86 ³⁾
Telur Ayam Ras <i>Improved Hen Eggs</i>	-	-	-	-	2,05 ³⁾
Telur Itik/ <i>Ducks Eggs</i>	-	13,50 ³⁾	-	-	3,92 ³⁾
IX. SUSU/MILK					
Susu Sapi/ <i>Cow Milk</i>	10,00 ³⁾	-	-	-	5,7 ³⁾
Susu Impor/ <i>Imported Milk</i>	-	-	-	-	-
X. IKAN/FISH					
Tuna/Cakalang/Tongkol <i>Tunas/Skipjade/Eastern Little</i>	-	-	-	-	3,00 ⁴⁾
Kakap/ <i>Giant Seaperch</i>	-	-	-	-	3,00 ⁴⁾
Cucut/ <i>Sharks</i>	-	-	-	-	3,00 ⁴⁾
Bawal/ <i>Pomfret</i>	-	-	-	-	3,00 ⁴⁾
Teri/ <i>Anchovies</i>	-	-	-	-	3,00 ⁴⁾
Lemuru/ <i>Indian Oil Sardinella</i>	-	-	-	-	3,00 ⁴⁾
Kembung/ <i>Indian Mackerels</i>	-	-	-	-	3,00 ⁴⁾
Tenggiri/ <i>Narrow Bard</i>	-	-	-	-	3,00 ⁴⁾
<i>King Mackerels</i>	-	-	-	-	3,00 ⁴⁾
Bandeng/ <i>Milk Fish</i>	-	-	-	-	3,00 ⁴⁾
Belanak/ <i>Multes</i>	-	-	-	-	3,00 ⁴⁾
Mujair/ <i>Mozambique Tilapia</i>	-	-	-	-	3,00 ⁴⁾
Ikan Mas/ <i>Common Carp</i>	-	-	-	-	3,00 ⁴⁾
Udang/ <i>Shrimp</i>	-	-	-	-	3,00 ⁴⁾
Rajungan & Kepiting/ <i>Swimming & mud crab</i>	-	-	-	-	3,00 ⁴⁾
Kekerangan / <i>Clams</i>	-	-	-	-	3,00 ⁴⁾
Cumi-cumi, Sotong & Gurita/ <i>Cuttle fish,squids and octopus</i>	-	-	-	-	3,00 ⁴⁾
Rumput laut/ <i>Sea weeds</i>	-	-	-	-	3,00 ⁴⁾
Lainnya/ <i>Others</i>	-	-	-	-	3,00 ⁴⁾

Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>	Pakan <i>Feed</i>	Bibit <i>Seed</i>	Diolah untuk <i>Manufactured for</i>		Tercecer <i>Waste</i>
			Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non food</i>	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
XI. MINYAK & LEMAK					
<i>OILS & FATS</i>					
Kacang tanah/Minyak <i>Groundnuts/Oils</i>	-	-	-	-	-
Kopra/Minyak goreng <i>Copra/Cooking Oils</i>	-	-	-	-	1,56 ²⁾
Minyak sawit/ <i>Palm Oils</i>	-	-	-	-	2,39 ²⁾
Minyak sawit/Minyak goreng <i>Palm Oils/Cooking Oils</i>	-	-	-	-	1,55 ²⁾
Lemak Sapi/ <i>Cattle Fats</i>	-	-	-	-	-
Lemak Kerbau/ <i>Buffalo Fats</i>	-	-	-	-	-
Lemak Kambing/ <i>Goat Fats</i>	-	-	-	-	-
Lemak Domba/ <i>Sheep Fats</i>	-	-	-	-	-
Lemak Babi/ <i>Pig Fats</i>	-	-	-	-	-

Catatan : 1) Rasio I-O tahun 2000

2) Kajian NBM tahun 2002 dan 2003

3) Konversi Lama

4) Kajian Kementerian Kelautan dan Perikanan Tahun 2007
Ditjenbun tahun 2013

Lampiran 6.

KONVERSI YANG DIGUNAKAN UNTUK TERNAK

Jenis ternak	Dari berat karkas ke		Konversi karkas ke daging (%)
	Jeroan	Lemak	
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Sapi	14.49	6.5	74.93
2. Kerbau	18.04	4.7	70.30
3. Kambing	17.49	7.9	67.83
4. Domba	13.47	7.7	72,32 ²⁾
5. Babi	15.44	11.9	67.47
6. Kuda	16.29	2.3	72.28
7. Ayam buras (kampung)	10.00 ¹⁾	-	58,00 ¹⁾
8. Ayam ras	10.00 ¹⁾	-	58,00 ¹⁾
9. Itik	10.00 ¹⁾	-	60,00 ¹⁾

Sumber : Studi Penyempurnaan Neraca Pangan Komoditas Peternakan (Karkas) dalam rangka NBM Tahun 2002, Badan Pusat Statistik

Catatan: 1) Hasil Penelitian Departemen Kesehatan, 1967

2) Hasil Survei Pusdatin Kementan, 2010

Lampiran 7.

KONVERSI OLAHAN KOMODITAS PERIKANAN

KOMODITI/ COMMODITY	ANGKA KONVERSI (%)
UDANG DAN LOBSTER/SHRIMP AND LOBSTER	
Udang	
Beku/frozen	
Udang kecil dan udang biasa air dingin/ Cold-water shrimps and prawn	42
Udang Windu dengan kepala, Giant tiger prawns withhead	60
Udang Windu tanpa kepala / Giant tiger prawns headless	60
Udang Windu lainnya, Giant tiger prawns other	60
Udang Vanamei dengan kepala/Whiteleg shrimps withhead	42
Udang Vanamei tanpa kepala dengan ekor / Whiteleg shrimps headless with tail	42
Udang Vanamei tanpa kepala tanpa ekor / Whiteleg shrimps headless without tail	42
Udang Vanamei lainnya / Whiteleg shrimps other	42
Udang galah / Giant river prawns	60
Udang lainnya / Other shrimp	60
Lain-lain, termasuk tepung, tepung kasar dan pellet dari udang-udangan, layak untuk dikonsumsi manusia/Other, including flours, meals and pellets of crustaceans, fit for human consumption	60
Lain-lain, termasuk tepung, tepung kasar dan pellet dari udang-udangan, layak untuk dikonsumsi manusia/Other, including flours, meals and pellets of crustaceans, fit for human consumption	60
Segar atau dingin/ Fresh or chilled	
Udang kecil dan udang biasa air dingin/ Fresh Chilled cold-water shrimps and prawns	40
Udang Windu/Giant tiger prawns	40
Udang vanamei/ Whiteleg shrimps	40
lain-lain/other	40
Tepung kasar dan pellet dari udang-udangan, layak untuk dikonsumsi manusia/meals and pellets of	40
Dikeringkan/Dried	
Udang kecil dan udang biasa air dingin dalam kemasan kedap udara/Fresh Chilled cold-water shrimps and prawns in airtight containers	60
Udang kecil dan udang biasa air dingin dikeringkan lainnya/Fresh Chilled cold-water shrimps and prawns, dried other	60
Udang kecil dan udang biasa air dingin lainnya/Fresh Chilled cold-water shrimps and prawns other	60
Udang kecil dan udang biasa lainnya dalam kemasan kedap udara/ other shrimps and prawns in airtight containers	60
Udang kecil dan udang biasa lainnya dikeringkan/other shrimps and prawns dried	60
Udang lainnya dalam kemasan kedap udara/other shrimps in airtight containers	60
Udang kecil dan udang biasa lainnya/ other shrimps and prawns, other	60
Lain-lain, termasuk tepung, tepung kasar dan pellet dari udang-udangan, layak untuk dikonsumsi manusia/other, including flours, meals and pellets of crustaceans, fit for human consumption	60
Diolah/diawetkan/ Prepared or preserved	
Pasta udang kecil dan udang biasa tidak dalam kemasan kedap udara/shrimps and prawns paste Not in airtight container	60
Pasta udang lainnya tidak dalam kemasan kedap udara/ Fish paste not in airtight containers shrimp and prawns	60
Udang kecil dan udang biasa diberi tepung/shrimps and prawns breaded	60
Pasta lainnya dari udang/ other paste from shrimps and prawn	60
Pasta udang lainnya/other shrimp paste	60
Udang lainnya diberi tepung/other shrimp breaded	60
Pasta udang lainnya dari udang kecil dan udang biasa lainnya	60
Kerupuk udang	29

KOMODITI/ COMMODITY	ANGKA KONVERSI (%)
Lainnya/other	
Termasuk tepung, tepung kasar dan pellet dari udang-udangan, layak untuk dikonsumsi manusia dalam kemasan kedap udara/other, including flours, meals and pellets of crustaceans, fit for human consumption	60
Lain-lain, termasuk tepung, tepung kasar dan pellet dari udang-udangan, layak untuk dikonsumsi manusia/Other, including flours, meals and pellets of crustaceans, fit for human consumption	60
Lobster / lobsters	
Beku/Frozen	60
Lobster karang dan udang laut besar lainnya/ Rock lobster and other sea crawfish	
Lobster / lobsters	60
Norway Lobster	60
Hidup/Live	
Lobster karang dan udang laut besar lainnya/ Rock lobster and other sea crawfish	40
Lobster/lobster	40
Segar atau dingin/ Fresh or chilled	
Lobster karang dan udang laut besar lainnya/ Rock lobster and other sea crawfish	40
Lobster / lobster	40
Dikeringkan dalam kemasan kedap udara/Dried in airtight container	
Lobster karang dan udang laut besar lainnya/ Rock lobster and other sea crawfish	60
Lobster / lobster	60
Lainnya/Other	60
Lainnya/ Other	
Lobster karang dan udang laut besar lainnya/ Rock lobster and other sea crawfish	60
Lobster / lobster	60
Diolah/diawetkan/ Prepared or preserved	
Lobster	60
IKAN CAKALANG, TUNA/ SKIPJACK, TUNAS	
Hidup/ live	
Ikan tuna Atlantik bersirip biru/Atlantic bluefin tunas	100
Ikan tuna Pasifik bersirip biru/Pacific bluefin tunas	100
Ikan tuna Selatan bersirip biru/ Southern bluefin tunas	100
Segar atau dingin/ Fresh or chilled	
Ikan albacore atau tuna bersirip panjang/Albacore or longfinned tunas	100
Ikan tuna bersirip kuning/Yellowfin tunas	100
Ikan skipjack/stripe-bellied bonito	100
Ikan tuna bermata besar/Bigeye tunas	100
Ikan tuna Atlantik bersirip biru/Atlantic bluefin tunas	100
Ikan tuna Pasifik bersirip biru/Pacific bluefin tunas	100
Ikan tuna Selatan bersirip biru/ Southern bluefin tunas	100
lain-lain/other	100
Beku/ Frozen	
Ikan albacore atau tuna bersirip panjang/Albacore or longfinned tunas	85
Ikan tuna bersirip kuning/Yellowfin tunas	85
Ikan skipjack/stripe-bellied bonito	85
Ikan tuna bermata besar/Bigeye tunas	84
Ikan tuna Atlantik bersirip biru/Atlantic bluefin tunas	84
Ikan tuna Selatan bersirip biru/ Southern bluefin tunas	84
Lain-lain other	84
Fillet dan daging ikan lainnya, segar-dingin-beku/ Fish fillets and other fish meat, fresh chilled	
Ikan tuna, cakalang/ tunas, skipjack	60
Ikan tuna loin, cakalang/ Tuna loin, skipjack	60
Tuna gourmet/ tuna gourmet	60

KOMODITI/ COMMODITY	ANGKA KONVERSI (%)
Tuna, skipjack dan bonito dalam kemasan kedap udara/ Tunas, skipjack and bonito in airtight containe	
Tuna/tunus	60
lain-lain/other	60
Tuna, skipjack dan bonito lainnya/Tunas, skipjack and bonito other	60
RUMPUT LAUT DAN GANGGANG LAINNYA/ SEAWEEDS AND OTHER ALGAE	
Layak untuk dikonsumsi manusia/fit for human consumption	
Euclidean spp	48
Gracilaria lichenoides	48
Lain-lain/other	48
Lainnya/ Other	
agar-agar/ agar-agar	40
Karanginan dalam bentuk bubuk/ Carrageenan in powder form	40
Kerajinan lainnya/ Other Carrageenan	40
IKAN LAINNYA/ OTHER FISH	
Kerapu / Kerapu	
Hidup/ live	100
Segar atau dingin/ fresh and chilled	100
Beku/ Frozen	93
Ikan Tilapia/ Tilapia	
Hidup/ live	100
Tilapia lainnya segar, dingin/ other tilapia fresh and child	100
Beku/ Frozen	80
tilapia lainnya beku/ Frozen other tilapia	80
Fillet segar dingin/ fillets fresh and child	100
Tilapia lain lain segar atau dingin/ fillets other tilapia fresh or child	100
Filet beku/ frozen fillets	80
Belut, sidat/ eels	
Hidup/ live	100
Segar atau dingin/ fresh or shild	100
Beku/ Frozen	80
Dikeringkan/ dried	65
Diolah atau diawetkan dalam kemasan kedap udara/ prepared or preserved in airtight containers	65
Diolah atau diawetkan lainnya/ other, prepared or preserved	80
Kakap merah/ Mangrove red snappers	
Segar atau dingin/ fresh and shild	100
Beku/ Frozen	93
Lele/ Catfish	
Segar atau dingin/ Fresh or chilled	
Lele ekor kuning/ Yellowtail catfish (pangasius pangasius)	100
Patin/ pangasius (pangasius spp.)	100
Lele/ catfish (Clarias spp.)	100
lain-lain/ others	100
Beku/ Frozen	
Lele/ catfish (Clarias spp.)	80
Filet segar dingin/ Fillet, fresh, chilled	
Patin/ pangasius (pangasius spp.)	80
Lele/ catfish (Clarias spp.)	80
Lainnya/ Others	80
Filet segar dingin lainnya/ Other fillet fresh, chilled	
Ikan patin/ pangasius (pangasius spp.)	100
lain-lain/ Others	100

KOMODITI/ COMMODITY	ANGKA KONVERSI (%)
Diasapi/ smoked	
Lainnya/ Others	51
Bawal/ pomfrets	
Bawal putih segar dingin/ Silver pomfrets fresh, chilled	100
Bawal hitam segar dingin, Black pomfrets fresh, chilled	100
Bawal putih beku/ Silver pomfrets frozen	93
Bawal hitam beku/ black pomfrets frozen	93
Gurame/ gourami	
Beku / frozen	80
Salem/ Salmonidae	
Salem pacifik/ pacific salmon	80
Salem lainnya segar atau dingin/ other salmon fresh or chilled	100
Salem sockeye/ Sockeye salmon	80
Salem atlantik beku/ frozen atlantic salmon	80
Salem pacifik lainnya/ other pacific salmon	80
Salem lainnya beku/ other salmon frozen	93
Fillet ikan salem pacifik , segar atau dingin! fillet pacifik salmon, fresh or chilled	100
Salem fillet beku/ frozen fillet salmon	93
Salem pasifik di asap/ Smoked pacific salmon	65
Makarel/ Mackerel	
Segar atau dingin/ fresh or chilled	
Makarel/ mackerel	100
Makarel jack dan makarel kuda/ Jack and horse mackerel	100
Makarel scomberomorus commerson/ Mackerel scomberomorus commerson	100
Makarel indian/ Indian mackerel	100
Makarel Island	100
Beku/ Frozen	
Makarel/ mackerel	80
Makarel pasifik/ Pasific mackarel	80
Makarel jack dan makarel kuda/ Jack and horse mackerel	80
Makarel indian/ Indian mackerel	80
ikan makarel island/ Island mackerel	80
Makarel scomberomorus commerson/ Mackerel scomberomorus commerson	80
Diasinkan/ Salted	
Makarel/ mackerel	51
Diolah atau diawetkan/ prepared or preserved	
Makarel dalam kemasan kedap udara/ mackarel in airtight containers	60
Makarel jack dan makarel kuda/ Jack and horse mackerel/ In airtight containers	60
Makarel lainnya/ Others mackerel	60
Trout	
Hidup/ live	100
Segar atau dingin/ fresh or child	100
Beku/ Frozen	80
Fillet segar atau dingin/ fresh or child fillet	56
fillet beku/ frozen fillet	56
Fillet diasapi/ Smoked fillet	47
Cod/ Cod	
fillet beku/ frozen fillet	80
Fillet diasapi/ Smoked fillet	60
Herring/ herring	
Segar atau dingin/fresh or child	100
Lainnya/ Others	100
Beku/ Frozen	80
Diasapi/Smoked	55
Dalam kemasan kedap udara/ in airtight containers	60

KOMODITI/ COMMODITY	ANGKA KONVERSI (%)
Todak (ikan pedang)/ swordfish	
Segar atau dingin/ fresh or child	100
Beku/ Frozen	93
Fillet beku/ frozen fillet	93
Filet segar atau dingin/ fresh or child fillet	100
Filet beku lainnya/ other frozen fillet	93
Filet lainnya/ other fillet	93
Tooth/ Tooth	
Filet segar atau dingin/ fresh or child fillet	100
Filet beku lainnya/ other frozen fillet	93
Sarden/ sardines	
Segar atau dingin/ fresh or child	100
Beku/ Frozen	90
Dalam kemasan kedap udara/ in airtight containers	60
Dalam kemasan kedap udaran lainnya/ other in airtight containers	60
Sarden Lainnya dalam kemasan kedap udara/ other sardines in airtight containers	60
Sarden lainnya dalam kemasan kedap udara lainnya/ other sardines in other airtight containers	60
Teri	
Segar atau dingin/ fresh or child	100
Diasinkan/ Salted	40
Dalam kemasan kedap udara lainnya/ Other in airtight containers	60
Layur/ Savalai hairtails	
segar atau dingin/ fresh or child	100
Layur Beku/ Frozen sailfish	80
Beku/ Frozen	80
Marlin/ marlin	
Segar atau dingin/ fresh or child	100
Beku/ Frozen	93
Pari dan skates/ rays and skates	
Segar atau dingin/ fresh or child	100
Beku/ Frozen	93
Layar Indo-pasifik/ Indo-pasific sailfish	
Beku! Frozen	93
Salmon/ salmon	
Fillet beku/ frozen fillet	93
Dalam kemasan kedap udara/ in airtight containers	60
Salmon lainnya dalam kemasan kedap udara/ other salmon in airtight containers	60
Sirip Hiu/ shark fins	
Dapat dimakan/ edible fish offal	5
Diolah atau diawetkan dalam kemasan kedap udara/ prepared or preserved in airtight containers	5
Olahan lainnya/ Other prepared	5
Ikan tilapia (Oreochromis spp.), lele (Pangasius spp., Silurus spp., Clarias spp., Ictalurus spp.),	
Beku/ Frozen	80
Dikeringkan/ dried	65
Diasinkan/ salted	51
Lainnya/ Others	
Segar atau dingin/fresh or child	
Halibut/ halibut (ikan sebelah)	100
Plaice/ plaice	100
Turbots/turbots	100

KOMODITI/ COMMODITY	ANGKA KONVERSI (%)
Diasapi/ smoked	
Lainnya/ Others	51
Bawal/ pomfrets	
Bawal putih segar dingin/ Silver pomfrets fresh, chilled	100
Bawal hitam segar dingin, Black pomfrets fresh, chilled	100
Bawal putih beku/ Silver pomfrets frozen	93
Bawal hitam beku/ black pomfrets frozen	93
Gurame/ gourami	
Beku / frozen	80
Salem/ Salmonidae	
Salem pacifik/ pacific salmon	80
Salem lainnya segar atau dingin/ other salmon fresh or chilled	100
Salem sockeye/ Sockeye salmon	80
Salem atlantik beku/ frozen atlantic salmon	80
Salem pacifik lainnya/ other pacific salmon	80
Salem lainnya beku/ other salmon frozen	93
Fillet ikan salem pacifik , segar atau dingin! fillet pacifik salmon, fresh or chilled	100
Salem fillet beku/ frozen fillet salmon	93
Salem pasifik di asap/ Smoked pacific salmon	65
Makarel/ Mackerel	
Segar atau dingin/ fresh or chilled	
Makarel/ mackerel	100
Makarel jack dan makarel kuda/ Jack and horse mackerel	100
Makarel scomberomorus commerson/ Mackerel scomberomorus commerson	100
Makarel indian/ Indian mackerel	100
Makarel Island	100
Beku/ Frozen	
Makarel/ mackerel	80
Makarel pasifik/ Pasific mackarel	80
Makarel jack dan makarel kuda/ Jack and horse mackerel	80
Makarel indian/ Indian mackerel	80
ikan makarel island/ Island mackerel	80
Makarel scomberomorus commerson/ Mackerel scomberomorus commerson	80
Diasinkan/ Salted	
Makarel/ mackerel	51
Diolah atau diawetkan/ prepared or preserved	
Makarel dalam kemasan kedap udara/ mackarel in airtight containers	60
Makarel jack dan makarel kuda/ Jack and horse mackerel/ In airtight containers	60
Makarel lainnya/ Others mackerel	60
Trout	
Hidup/ live	100
Segar atau dingin/ fresh or child	100
Beku/ Frozen	80
Fillet segar atau dingin/ fresh or child fillet	56
fillet beku/ frozen fillet	56
Fillet diasapi/ Smoked fillet	47
Cod/ Cod	
fillet beku/ frozen fillet	80
Fillet diasapi/ Smoked fillet	60
Herring/ herring	
Segar atau dingin/fresh or child	100
Lainnya/ Others	100
Beku/ Frozen	80
Diasapi/Smoked	55
Dalam kemasan kedap udara/ in airtight containers	60

KOMODITI/ COMMODITY	ANGKA KONVERSI (%)
Ikan laut diasinkan/ salted marine fish	60
Ikan laut lainnya diasinkan/ salted other marine fish	60
Sosis ikan diolah atau diawetkan / fish sausages prepared or preserved	
Lainnya/ Others	60
Diolah atau diawetkan lainnya / other prepared or preserved	
Bakso ikan dan udang/Fish and shrimp ball	60
Lainnya/ Others	60
Kaviar dan pengganti kaviar/ Caviar and caviar substitutes	
Pengganti kaviar/Caviar substitutes	40
Sirip ikan, kepala, ekor, perut, dapat dimakan/ Fish fins, heads, tails, maws and other edible fish	
Perut ikan/ Fish maws	60
Kepala ikan/ Fish heads	51
Lainnya/ Others	51
Lainnya/ Others	
Dalam kemasan kedap udara/in airtight containers	60
Lainnya/ Others	49
KEPITING/CRAB	
Beku, hidup, segar atau dingin/frozen, live, fresh or child	
Kepiting cangkang lunak/ Soft shell crabs	100
Lainnya beku /others frozen	70
Hidup/ live	100
Segar atau dingin/fresh or child	100
Diolah atau diawetkan/ prepared or preserved	
Dalam kemasan kedap udara/in airtight containers	43
Lainnya/other	43
Lainnya/other	
Dalam kemasan kedap udara/in airtight containers	60
direbus/ boiled	60
Lainnya/other	60
CUMI-CUMI, SOTONG, GURITA/CUTTLE FISH, SQUID, OCTOPUS	
Cumi-cumi dan sotong/ Cuttle fish dan squid	
Hidup, segar atau dingin/Live, fresh or chilled	
Hidup/Live	100
Segar atau dingin/Fresh or chilled	100
Lain-lain/other	
Beku/Frozen	76
Kering, asin atau dalam air garam/Dried, salted on in brine	40
Diasapi/Smoked	40
Sotong dan cumi-cumi/Cuttle fish and squid	65
Gurita Octopus	
Hidup, segar atau dingin	
Hidup/Live	100
Segar atau dingin/Fresh or chilled	100
Lain-lain/other	
Beku/Frozen	80
Kering, asin atau dalam air garam/Dried, salted on in brine	30
Diasapi/Smoked	40
Gurita Octopus	65
KEKERANGAN, INVERTEBRATA CRUSTACEA, INVERTEBRATA	
Tiram/Oyster	
Hidup/Live	60
Segar atau dingin/Fresh or chilled	60
Beku/ Frozen	60

