



NERACA BAHAN MAKANAN KOTA PEKALONGAN TAHUN 2022



DINAS PERTANIAN DAN PANGAN

Jalan Letjend Suprpto Nomor 3 Kota Pekalongan Kode Pos 51134 Telepon (0285) 430099
Faksimile (0285) 430099 Website <https://dinperpa.pekalongankota.go.id>
Email dinperpa.kotapekalongan@gmail.com

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Allah SWT, atas rahmat dan karunia-Nya telah disusun buku NBM (Neraca Bahan Makanan) Tahun 2022. Buku ini disusun sebagai upaya menyediakan data dan informasi tentang penyediaan, pemanfaatan dan ketersediaan pangan pada Tahun 2021. Permasalahan utama dalam upaya memenuhi kebutuhan pangan adalah adanya fakta bahwa pertumbuhan permintaan pangan lebih cepat dibandingkan dengan pertumbuhan penyediaannya. Oleh karena itu perlu diwaspadai adanya ketidakseimbangan antara pertumbuhan permintaan dan pertumbuhan kapasitas produksi tersebut. Buku NBM ini menyajikan gambaran neraca sumberdaya pangan yang terdiri dari komponen pengadaan/ penyediaan (*supply*) dan penggunaan (*utilization*) pangan.

Data yang digunakan dalam penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM) adalah data sekunder dari dinas terkait seperti Dinas Pertanian dan Pangan, Badan Pusat Statistik (BPS), Dinas Kelautan dan Perikanan, Bappeda, serta pedoman lain yang relevan dan terkait.

Kami menyadari bahwa buku NBM ini belum sempurna mengingat kendala yang kompleks serta keterbatasan yang ada, sehingga kritik dan saran untuk penyempurnaan buku ini di masa mendatang senantiasa diharapkan. Sekali lagi kami ucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan buku ini. Semoga bermanfaat adanya.

Pekalongan, Desember 2022

KEPALA DINAS PERTANIAN DAN PANGAN
KOTA PEKALONGAN



Drs. MUADLI, M.Si
Pembina Utama Muda
NIP. 19651212 198603 1 019

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Pengertian Neraca Bahan Makanan (NBM)	3
1.3 Tujuan dan Sasaran	4
1.4 Ruang Lingkup	5
1.5 Organisasi Lapang	5
1.6 Perkembangan Penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM)	5
1.7 Kegunaan Neraca Bahan Makanan (NBM)	6
1.8 Konsep dan Definisi Dalam Neraca Bahan Makanan (NBM)	6
1.9 Produksi	9
1.10 Stok dan Perubahan Stok	10
1.11 Impor / Masuk Kabupaten	10
1.12 Penyediaan di Kabupaten Sebelum Ekspor	10
1.13 Ekspor / Keluar Kabupaten	11
1.14 Pemakaian di Kabupaten	11
1.15 Ketersediaan per Kapita	12
II METODE PENYUSUNAN NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)	13
2.1 Jenis dan Persyaratan Data	13
2.2 Jenis Bahan Makanan	13
2.3 Data Penduduk	13
2.4 Besaran dan Angka Konversi	13
2.5 Komposisi Gizi Makanan	14
2.6 Cara Pengisian Tabel Neraca Bahan Makanan (NBM)	14
2.7 Sumber Data	18

III KONDISI KETERSEDIAAN PANGAN KOTA PEKALONGAN	20
3.1 Perkembangan Ketersediaan Pangan	20
3.2 Perkembangan Ketersediaan Energi	20
3.3 Perkembangan Ketersediaan Protein	21
3.4 Perkembangan Ketersediaan Lemak	21
3.5 Neraca Bahan Makanan (NBM) Kota Pekalongan	21
3.6 Skor Pola Pangan Harapan (PPH) Ketersediaan Kota Pekalongan	33
IV KESIMPULAN	35
LAMPIRAN	

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ketahanan Pangan menurut Undang-Undang Republik Indonesia 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. 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 secara berkelanjutan merupakan salah satu pilar utama dalam mewujudkan ketahanan pangan, yang menjelaskan tentang jumlah bahan pangan yang tersedia dalam suatu wilayah.

Ketersediaan pangan dapat diwujudkan melalui produksi dalam negeri, atau daerah, pemasukan luar negeri atau daerah dan cadangan yang dimiliki negara atau daerah bersangkutan. Salah satu cara untuk mengetahui tingkat produksi dan ketersediaan pangan suatu daerah, Neraca Bahan Makanan (NBM) disusun dalam periode tahunan yang menyajikan informasi ketersediaan bahan makanan secara nasional.

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang ketersediaannya secara kuantitas dan kualitas harus terjamin sepanjang waktu. Hal ini menjadi persyaratan terwujudnya ketahanan pangan berkelanjutan. Informasi situasi ketersediaan pangan di suatu wilayah dapat menjadi bahan penyusunan kebijakan perencanaan ketersediaan pangan wilayah dalam rangka mewujudkan ketahanan pangan berkelanjutan.

Menyadari bahwa penyajian Neraca Bahan Makanan (NBM) Nasional terlalu bersifat umum, maka pada Tahun 1985 Sekretaris Jenderal Departemen Pertanian atas nama Menteri Pertanian, melalui surat Nomor : RC.220/487/B/II/1985 tanggal 20 Januari 1985 menginstruksikan seluruh Kepala Kantor Wilayah Departemen Pertanian untuk mengembangkan Penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM) Regional dengan membentuk tim Penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM) Regional yang bertugas menyusun Neraca Bahan Makanan (NBM) Regional pada wilayahnya masing-masing. Dalam rangka pembangunan pangan, data/informasi tentang situasi ketersediaan pangan dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dalam melakukan evaluasi dan perencanaan pangan.

Salah satu metode dalam menyajikan data/informasi tersebut berupa tabel Neraca Bahan Makanan (NBM). Berkenaan dengan hal tersebut, adanya Neraca Bahan Makanan (NBM) Kota Pekalongan dapat memberikan gambaran tentang situasi ketersediaan pangan bagi penduduk di wilayah Kota Pekalongan yang selanjutnya dapat dijadikan bahan acuan dalam pengambilan kebijakan yang berkaitan dengan ketahanan pangan di Kota Pekalongan.

Menurut Departemen Pertanian (2001) angka kecukupan rata-rata energi dan protein untuk penduduk Indonesia masing-masing sebesar 2.200 kalori dan 55 gram protein per kapita per hari, sedangkan angka kecukupan lemak telah direkomendasikan minimal setara dengan 10 % dan maksimal 25 % untuk penduduk Indonesia masing-masing sebesar 2.200 kalori dan 55 gram protein per kapita per hari dari energi (Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi 1993).

Penyediaan pangan yang cukup, beragam, bergizi dan berimbang, baik secara kuantitas maupun kualitas, merupakan fondasi yang sangat penting dalam pembangunan sumber daya manusia suatu bangsa. Kekurangan pangan berpotensi memicu keresahan berdampak pada masalah sosial, keamanan, dan ekonomi.

Besarnya persediaan pangan suatu daerah, baik yang berasal dari produksi domestik maupun impor, adalah satu ukuran yang mencerminkan cukup tidaknya suplai pangan di daerah yang bersangkutan. Pertanyaan yang cukup mendasar selama ini adalah, apakah kecukupan tersebut mampu memenuhi kebutuhan gizi seluruh penduduk sesuai dengan standar yang dianjurkan ?

Untuk menjawab hal itu diperlukan suatu alat untuk menilai tingkat ketersediaan pangan di suatu wilayah, baik negara, provinsi maupun kabupaten, dalam kurun waktu tertentu. Salah satu alat yang lazim digunakan adalah Neraca Bahan Makanan (NBM) yang dalam bahasa asing disebut *Food Balance Sheet*.

1.2. Pengertian Neraca Bahan Makanan (NBM)

Neraca Bahan Makanan (NBM) adalah suatu tabel yang terdiri atas kolom-kolom yang memuat informasi berupa data tentang situasi dan kondisi penyediaan pangan suatu wilayah, baik negara, provinsi maupun kabupaten, dalam suatu kurun waktu tertentu. Neraca Bahan Makanan (NBM) memberikan gambaran tentang jumlah dan jenis pangan yang tersedia untuk dikonsumsi langsung oleh penduduk, dalam bentuk fisik (kg per kapita per tahun atau gram per kapita per hari), maupun dalam bentuk zat gizi (energi, protein dan lemak) per kapita per hari. Berdasarkan metoda yang disepakati Badan Pusat Statistik (BPS) dan Departemen Pertanian, total bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi langsung oleh penduduk terdiri dari : jumlah yang diproduksi dalam wilayah bersangkutan ditambah dengan jumlah yang diimpor/ dimasukkan, ditambah stok : dikurangi jumlah yang diekspor/ dikeluarkan untuk bibit/ benih, makanan ternak, bahan baku industri pangan dan non pangan, serta jumlah penyusutan/ pemborosan/ tercecer.

Neraca Bahan Makanan (NBM) dapat digunakan sebagai salah satu alat perencanaan makro di bidang pangan dan gizi, karena memberikan informasi untuk :

- Menilai apakah ketersediaan pangan yang ada (energi dan protein) telah mencukupi, bila dibandingkan dengan Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang dianjurkan;
- Melihat jenis-jenis pangan yang dominan, diproduksi maupun dikonsumsi di suatu daerah;
- Mengetahui ketergantungan wilayah terhadap jenis-jenis pangan impor baik dari luar negeri maupun luar daerah.

1.3. Tujuan dan Sasaran

Tujuan dan sasaran dalam penyusunan dan analisis Neraca Bahan Makanan (NBM) ini adalah :

1. Untuk mengetahui perkembangan kecenderungan ketersediaan pangan selama kurun waktu tertentu;
2. Untuk melihat perubahan penyediaan pangan/gizi dan pergeseran dari setiap jenis makanan yang dikonsumsi penduduk di waktu yang berbeda;
3. Untuk melihat distribusi penggunaan jenis bahan makanan seperti yang diekspor, diimpor, diproses untuk industri, pakan ternak dan yang tersedia siap dikonsumsi penduduk;
4. Mengevaluasi pengadaan dan penggunaan pangan;
5. Mengevaluasi tingkat ketersediaan pangan berdasarkan rekomendasi kecukupan gizi dan pola pangan harapan ketersediaan;
6. Bahan acuan dalam perencanaan produksi/pengadaan pangan;
7. Bahan acuan dalam penyusunan kebijakan pangan dan gizi.

1.4. Ruang Lingkup

Penyusunan dan analisis Neraca Bahan Makanan (NBM) ini bersifat *agregate* dan terbatas pada data tingkat Kota Pekalongan.

1.5. Organisasi Lapang

Penyusunan dan analisis Neraca Bahan Makanan (NBM) Kota Pekalongan diperlukan organisasi yang bersifat kerjasama dan koordinasi. Dinas Pertanian dan Pangan Kota Pekalongan berkoordinasi dengan dinas/instansi terkait dengan data yang diperlukan dalam penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM) di Kota Pekalongan seperti Badan Pusat Statistik, Dinas Kelautan dan Perikanan, Dinas Perdagangan dan Koperasi UKM, Badan Pusat Statistik

1.6. Perkembangan Penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM)

Di Indonesia, Neraca Bahan Makanan (NBM) mulai disusun pada Tahun 1963 oleh BPS dengan bantuan ahli dari FAO untuk keperluan intern BPS. Kemudian secara periodik disusun Neraca Bahan Makanan (NBM) 1971 dan Neraca Bahan Makanan (NBM) 1972. Selanjutnya berdasarkan instruksi Menteri Pertanian Nomor : 12/INS/UM/6/1975 tanggal 19 Juni 1975, dibentuk Tim Penyusun NBM Nasional yang beranggotakan unsur-unsur dari Instansi Departemen Pertanian dan Instansi terkait untuk bersama-sama menyusun buku Pedoman Penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM) serta menyajikan Neraca Bahan Makanan (NBM) mulai PELITA I hingga sekarang.

Menyadari bahwa penyajian Neraca Bahan Makanan (NBM) Nasional terlalu bersifat umum, maka pada tahun 1985 Sekretaris Jenderal Departemen Pertanian atas nama Menteri Pertanian, melalui surat Nomor : RC.220/487/B/II/1985 tanggal 20 Januari 1985 menginstruksikan seluruh Kepala Kantor Wilayah Departemen Pertanian untuk mengembangkan Penyusunan Neraca Bahan

Makanan (NBM) dengan membentuk tim Penyusunan yang bertugas menyusun Neraca Bahan Makanan (NBM) Kabupaten masing-masing.

1.7. Kegunaan Neraca Bahan Makanan (NBM)

Neraca Bahan Makanan (NBM) dapat digunakan untuk :

1. Melakukan evaluasi terhadap pengadaan dan penggunaan pangan;
2. Memberikan informasi tentang produksi, pengadaan serta semua perubahan-perubahan yang terjadi;
3. Alat perencanaan di bidang produksi atau pengadaan pangan dan gizi;
4. Merumuskan kebijakan pangan dan gizi.

Sedangkan menurut Suhardjo (1996) beberapa faktor yang menguntungkan dalam pemakaian Neraca Bahan Makanan yaitu :

1. Dapat menggambarkan imbangan antara persediaan pangan dihubungkan dengan kebutuhan yang seharusnya dipenuhi. Dapat dibandingkan terhadap konsumsi pangan yang nyata dari survei konsumsi pangan;
2. Bila persediaan total energi yang dibandingkan dengan perkiraan kebutuhan tidak banyak berbeda, maka diduga tidak terdapat masalah kekurangan gizi serius bila didistribusikan merata. Namun demikian bila persediaannya jauh lebih rendah dari perkiraan kebutuhan, maka dapat menyebabkan masalah kekurangan gizi berat;
3. Secara mudah dapat menggambarkan perkiraan persediaan zat gizi dari berbagai kelompok jenis pangan, seperti energi, protein, lemak, vitamin dan mineral;
4. Sangat berarti sebagai alat komunikasi diantara para ahli gizi, pertanian, dan ekonomi.

1.8. Konsep dan Definisi dalam Neraca Bahan Makanan (NBM)

a. Jenis Bahan Makanan

Bahan makanan yang dicantumkan dalam kolom NBM adalah semua jenis bahan makanan baik nabati maupun hewani yang umum tersedia untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Bahan makanan tersebut dikelompokkan menurut jenisnya yang diikuti prosesnya dari produksi sampai dengan dapat dipasarkan/dikonsumsi dalam bentuk belum berubah atau bentuk lain yang berbeda sama sekali setelah melalui proses pengolahan.

Pengelompokkan bahan makanan tersebut adalah sebagai berikut : padi-padian, makanan berpati, gula, buah biji berminyak, buah-buahan, sayur-sayuran, daging, telur, susu, ikan serta kelompok minyak dan lemak.

b. Padi-padian

Padi-padian adalah kelompok komoditas yang terdiri atas : padi gancang/gabah, gabah/beras, jagung, jagung basah, gandum, tepung gandum serta produksi turunannya.

c. Makanan berpati

Makanan berpati adalah bahan makanan yang mengandung pati yang berasal dari akar/umbi dan lain-lain bagian tanaman yang merupakan bahan makanan pokok lainnya. Yang termasuk dalam kelompok komoditas ini adalah ubi jalar, ubi kayu, dan sagu/tepung sagu serta produksi turunannya.

Contoh makanan berpati diantaranya : gaplek/chips dan tapioka/pellet adalah turunan dari ubi kayu. Kelompok komoditi makanan berpati ini merupakan jenis bahan makanan yang mudah rusak jika disimpan dalam jangka waktu yang cukup lama bila tidak melalui proses pengolahan.

d. Gula

Gula adalah kelompok komoditas yang terdiri atas : gula pasir dan gula merah (gula mangkok, gula lempengan, gula semut dan lain-lain), baik dari hasil olahan pabrik maupun rumah tangga yang

merupakan produksi olahan dari tanaman kelapa deres, aren, siwalan, nipah, dan tebu.

e. Buah Biji Berminyak

Buah biji berminyak adalah kelompok bahan makanan yang mengandung minyak, yang berasal dari buah dan biji-bijian. Komoditas yang termasuk dalam kelompok ini adalah kacang tanah berkulit, kacang tanah lepas kulit, kedelai, kacang hijau, kelapa berkulit,/daging, kelapa daging/kopra, kacang mete, kemiri pala, wijen, kacang bogor dan lain-lain yang sejenis. Sebagian dari komoditas ini khususnya kelapa, diolah menjadi kopra yang selanjutnya dijadikan minyak goreng, sehingga produk turunannya tercantum dalam kelompok minyak dan lemak.

f. Buah-buahan

Buah-buahan adalah sumber vitamin dan mineral dari bagian tanaman yang berupa buah. Umumnya merupakan produksi tanaman tahunan yang biasa dikonsumsi tanpa dimasak.

g. Sayur-Sayuran

Sayuran adalah sumber vitamin dan mineral yang dikonsumsi dari bagian tanaman yang berupa daun, bunga, buah, batang, atau umbi. Tanaman tersebut pada umumnya berumur kurang dari 1 (satu) tahun.

h. Daging

Daging adalah bagian dari hewan yang disembelih atau dibunuh dan lazim dimakan manusia, kecuali yang telah diawetkan dengan cara lain pada pendinginan.

i. Telur

Telur adalah telur unggas. Telur yang dimaksud yaitu telur ayam buras, telur ayam ras, telur itik dan telur unggas lainnya.

j. Susu

Susu adalah cairan yang diperoleh dari ternak perah sehat, dengan cara pemerahan yang benar, terus menerus dan tidak dikurangi dan/atau ditambahkan ke dalamnya sesuatu bahan lain.

k. Ikan

Ikan adalah komoditas yang berupa binatang air (ikan berkulit halus dan berkulit keras) dan biota perairan lainnya. Yang dimaksud komoditas disini adalah yang berasal dari kegiatan penangkapan dilaut maupun diperairan umum (waduk, sungai dan rawa) dan hasil dari kegiatan budidaya (tambak, kolam, keramba dan sawah) yang dapat diolah menjadi bahan makanan yang lazim/umum dikonsumsi masyarakat. Berdasarkan banyaknya jenis ikan darat/laut yang dikonsumsi penduduk dirinci menjadi : tuna/cakalang/tongkol, kakap, cucut, bawal, teri, lemuru, kembung, tenggiri, bandeng, belanak, mujair, ikan mas, udang, rajungan dan kepiting, kerang darah, cumi-cumi dan sotong, dan ikan lainnya.

1. Minyak dan Lemak

Minyak adalah kelompok bahan makanan yang berasal dari nabati seperti : kacang tanah/minyak, kopra/minyak goreng, minyak sawit/minyak goreng. Sedangkan lemak umumnya berasal dari hewani seperti : lemak sapi, lemak kerbau, lemak kambing, lemak domba, lemak babi dan lain-lain.

1.9. Produksi

Produksi adalah jumlah keseluruhan hasil masing-masing bahan makanan yang dihasilkan dari sektor pertanian (tanaman pangan, perkebunan, perikanan dan peternakan), baik yang belum mengalami proses pengolahan maupun yang sudah mengalami proses pengolahan. Produksi dikategorikan menjadi 2 kategori sebagai berikut :

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

- Keluaran (output) adalah produksi dari hasil keseluruhan atau sebagian hasil turunan yang diperoleh dari hasil kegiatan berproduksi yang belum mengalami perubahan. Besarnya keluaran sebagai hasil masukan sangat tergantung pada besarnya derajat ekstraksi dan faktor konversi.

1.10. Stok dan Perubahan Stok

Perubahan stok adalah selisih antara stok akhir periode dengan stok awal periode. Nilai perubahan stok positif berarti ada peningkatan stok yang berasal dari komoditas yang beredar di pasar dan bernilai negatif berarti ada penurunan stok akibat pelepasan stok ke pasar.

Sedangkan stok atau persediaan adalah jumlah bahan makanan pada saat tertentu, baik yang dikuasi pemerintah maupun swasta, seperti yang ada dalam pabrik-pabrik, gudang-gudang, depo-depo, lumbung-lumbung dan sebagainya.

Perubahan stok ini hasilnya bisa negatif (-) dan bisa positif (+), dengan demikian komoditas yang beredar di pasar untuk dikonsumsi bertambah jumlahnya. Positif berarti ada peningkatan stok digudang yang berasal dari komoditas yang beredar di pasar, dengan demikian komoditas yang beredar di pasar menjadi menurun jumlahnya.

1.11 Impor/Masuk Kabupaten

Impor adalah sejumlah bahan makanan yang didatangkan ke wilayah Kota Pekalongan, baik yang berasal dari luar daerah maupun dari kabupaten lain. Bahan makanan ini termasuk bahan yang belum diolah maupun yang sudah mengalami pengolahan.

1.12 Penyediaan di Kabupaten sebelum ekspor

Penyediaan di Kabupaten sebelum ekspor adalah sejumlah bahan makanan yang berasal dari produksi (keluaran) setelah dikurangi perubahan stok ditambah impor.

1.13 Ekspor/Keluaran Kabupaten

Ekspor adalah sejumlah bahan makanan yang dikeluarkan dari wilayah Kota Pekalongan, baik yang dikirim ke luar wilayah maupun ke kabupaten lain. Bahan makanan ini termasuk bahan yang belum diolah maupun yang sudah mengalami perubahan.

1.14 Pemakaian di Kabupaten

Pemakaian di Kabupaten adalah sejumlah bahan makanan yang digunakan di daerah Kota Pekalongan dan dialokasikan untuk pakan ternak, bibit/benih, diolah untuk industri makanan dan industri non-makanan, yang tercecer, dan yang tersedia untuk dimakan.

- Makanan ternak (pakan) adalah sejumlah bahan yang langsung diberikan kepada ternak peliharaan, baik ternak besar, ternak kecil, unggas maupun ikan.
- Bibit/ benih adalah sejumlah bahan makanan yang digunakan untuk keperluan berproduksi selanjutnya.
- 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.
- Diolah untuk bukan makanan adalah sejumlah bahan makanan yang masih mengalami proses pengolahan lebih lanjut dan dimanfaatkan untuk kebutuhan industri, bukan untuk manusia, termasuk untuk industri pakan ternak/ikan.
- Tercecer adalah sejumlah bahan makanan yang hilang atau rusak, sehingga tidak dapat dimakan manusia, yang terjadi secara tidak sengaja sejak pasca panen hingga tersedia untuk konsumen.
- Tersedia untuk dikonsumsi adalah sejumlah bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk pada tingkat pedagang pengecer dan pada tingkat rumah tangga, dalam kurun waktu tertentu.

1.15 Ketersediaan per Kapita

Ketersediaan per Kapita adalah sejumlah bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi setiap penduduk Kota Pekalongan dalam suatu kurun waktu tertentu, baik dalam bentuk natural maupun dalam bentuk unsur gizinya. Unsur gizi utama tersebut adalah :

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

II. METODE PENYUSUNAN NERACA BAHAN MAKANAN

2.1 Jenis dan Persyaratan Data

Data yang dibutuhkan antara lain adalah data yang meliputi produksi, impor/ekspor, perubahan stok awal dan akhir tahun, penggunaan untuk industri serta data jumlah penduduk. Persyaratan data untuk penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM) yang harus dipenuhi meliputi persyaratan tentang jenis bahan makanan, data penduduk, besaran dan angka konversi, komposisi gizi bahan makanan, serta cara penulisan dan pembulatan angka.

2.2 Jenis Bahan Makanan

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

2.3 Data Penduduk

Data penduduk yang digunakan adalah data penduduk akhir tahun yang bersumber dari Kota Pekalongan Dalam Angka Tahun 2021 Badan Pusat Statistik Kota Pekalongan.

2.4 Besaran dan Angka Konversi

Besaran dan angka konversi yang digunakan adalah besaran dan angka konversi yang ditetapkan oleh tim Neraca Bahan Makanan (NBM) Nasional. Untuk penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM) wilayah/daerah, sepanjang besaran dan angka konversi tersedia di daerah, dapat digunakan angka tersebut dengan menyebut sumbernya. Bila belum tersedia digunakan besaran dan angka konversi nasional.

2.5 Komposisi Gizi Makanan

Komposisi gizi bahan makanan yang digunakan adalah yang bersumber dari Buku Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM), publikasi Departemen Kesehatan dan dari sumber lain yang resmi yaitu “*Food Composition Table for Use In East Asia*” dan “*Food Composition Table for Internasional Use*” publikasi FAO. Komposisi gizi tersebut adalah besarnya nilai kandungan gizi dari bagian yang dapat dimakan (BDD).

2.6 Cara Pengisian Tabel Neraca Bahan Makanan (NBM)

Pengisian dilakukan secara rutin kolom demi kolom :

Kolom 1 : Jenis bahan makanan. Tuliskan nama seluruh bahan makanan sesuai dengan kelompok komoditas pada kolom (1).

Kolom 2 : Produksi (masukan). Tuliskan angka produksi yang masih akan mengalami perubahan bentuk (bila ada) pada kolom (2).

Kolom 3 : Produksi (keluaran). Tuliskan pada kolom (3) angka unsur produksi yang merupakan produksi asli yang diperoleh dari kegiatan berproduksi dan belum mengalami perubahan atau produksi turunan yang sudah mengalami perubahan.

Kolom 4 : Perubahan stok. Tuliskan angka perubahan stok (bila ada) pada kolom (4) berikut tandanya : negatif (-) atau positif (+).

Kolom 5 : Impor. Tuliskan pada kolom (5) angka jumlah bahan makanan yang masuk dari negara lain atau wilayah lain.

Kolom 6 : Penyediaan Dalam Negeri sebelum Ekspor. Tuliskan pada kolom (6) angka hasil dari produksi (keluaran) dikurangi perubahan stok ditambah impor.

Kolom 7 : Ekspor. Tuliskan pada kolom (7) angka jumlah bahan makanan yang dikeluarkan wilayah administratif/daerah ke luar negeri maupun ke wilayah lain baik melalui laut, darat maupun udara.

Kolom 8 : Penyediaan Dalam Negeri. Tuliskan pada kolom (8) angka hasil dari Penyediaan Dalam Negeri sebelum ekspor kolom (6) dikurangi ekspor pada kolom (7).

Kolom 9 : Pakan. Tuliskan angka pakan pada kolom (9). Untuk menghitung kebutuhan pakan dapat digunakan dua cara yaitu :

- a. Hasil perkalian antara total populasi ternak (diluar ayam dan unggas) dengan ransum masing-masing jenis makanan atau;
- b. Hasil perkalian antara persentase pakan dengan penyediaan dalam negeri.

Kolom 10 : Bibit. Tuliskan pada kolom (10) angka hasil perkalian antara jumlah kebutuhan bibit kg/ha dengan luas tanam bersih pada tahun penyusunan NBM untuk tanaman pangan dan persentase yang digunakan untuk bibit dengan penyediaan dalam negeri untuk jenis komoditas lainnya. Untuk menghitung kebutuhan bibit, khususnya untuk tanaman pangan ada 2 (dua) cara yang dapat ditempuh : luas panen dikalikan dengan kebutuhan bibit per hektar.

Kolom 11 : Diolah untuk makanan. Tuliskan pada kolom (11) angka banyaknya komoditas bahan makanan yang berasal dari penyediaan dalam negeri yang diolah untuk makanan, bila ada.

Kolom 12 : Diolah untuk bukan makanan. Tuliskan pada kolom (12) angka banyaknya komoditas bahan makanan yang berasal dari penyediaan dalam negeri yang diolah untuk keperluan bukan makanan, bila ada.

Kolom 13 : Tercecer. Tuliskan pada kolom (13) angka hasil perkalian persentase tercecer dengan penyediaan dalam negeri untuk masing-masing komoditas.

Kolom 14 : Bahan Makanan. Tuliskan pada kolom (14) angka jumlah bahan makanan yang tersedia dikonsumsi penduduk. Angka tersebut merupakan hasil dari : kolom (8)-kolom (9)-kolom (10)-kolom (11)-kolom (12)-kolom (13).

Kolom 15 : Kg/Tahun. Tuliskan pada kolom (15) angka hasil pembagian kolom (14) dengan jumlah penduduk pertengahan tahun. $\text{Kg/Tahun} = \text{kolom (14)} / \text{penduduk pertengahan tahun} * 1000$.
Dikalikan 1000 karena konversi dari ton ke kilogram.

Kolom 16 : Gram/Hari. Tuliskan pada kolom (16) hasil pembagian kolom (15) dengan jumlah hari dalam satu tahun dikalikan 1000. $\text{Gram/Hari} = (\text{Kolom(15)} / 365 \text{ hari} * 1000)$.
Dikalikan 1000 karena konversi dari kilogram ke gram.

Kolom 17 : Energi, Kalori/Hari. Tuliskan pada kolom (17) angka hasil perkalian kolom (16) dengan persen bagian yang dapat dimakan (b.d.d.), kemudian kalikan dengan kandungan energi dari 100 gram bahan makanan.
 $\text{Energi kalori/hari} = \text{kolom (16)} * \text{b.d.d} * \text{kandungan energi:100}$

Kolom 18 : Protein, Gram/Hari. Tuliskan pada kolom (18) angka hasil perkalian kolom (16) dengan persen bagian yang dapat dimakan, kemudian kalikan dengan kandungan protein dari 100 gram bahan makanan.
 $\text{Protein gram/hari} = \text{kolom (16)} * \text{b.d.d} * \text{kandungan protein : 100}$.

Kolom 19 :

Lemak Gram/Hari. Tuliskan pada kolom (19) angka hasil perkalian kolom (16) dengan persen bagian yang dapat dimakan, kemudian kalikan dengan kandungan lemak dari 100 gram bahan makanan.

Lemak Gram/Hari = kolom (16)*b.d.d*kandungan lemak:100:ketersediaan perkapita pada kolom (15) s.d kolom (19) merupakan ketersediaan bahan makanan yang bersangkutan untuk konsumsi perkapita (*percapita consumption*).

Perlu ditegaskan bahwa angka ini bukanlah jumlah yang benar-benar dimakan, melainkan yang tersedia di tingkat pengecer atau sampai ke konsumen. Tuliskan ketersediaan perkapita untuk vitamin dan mineral pada label lanjutan.

Kolom 20 : Vitamin A,S1/Hari. Tuliskan pada kolom (20) angka hasil perkalian pada kolom (16) dengan persen bagian yang dapat dimakan, kemudian kalikan dengan kandungan vitamin A dari 100 Gram bahan makanan.

Vitamin A,S1/Hari=kolom (16)*b.d.d*kandungan vitamin A:100.

Kolom 21 : Vitamin B1,mg/hari. Tuliskan pada kolom (21) angka hasil perkalian kolom (16) dengan persen bagian yang dapat dimakan, kemudian kalikan dengan kandungan vitamin B1 dari 100 gram bahan makanan.

Vitamin B1, mg/hari=kolom (16)*b.d.d*kandungan vitamin B1:100.

Kolom 22 : Vitamin C,mg/hari. Tuliskan pada kolom (22) angka hasil perkalian pada kolom (16) dengan persen bagian yang dapat dimakan, kemudian kalikan dengan kandungan vitamin C dari 100 gram bahan makanan.

Vitamin C,mg/hari=kolom (16)*b.d.d kandungan vitamin C:100.

Kolom 23 : Kalsium mg/hari. Tuliskan pada kolom (23) angka hasil perkalian pada kolom (16) dengan persen bagian yang dapat dimakan, kemudian kalikan dengan kandungan kalsium dari 100 gram bahan makanan.

Kalsium, mg/hari=kolom (16)*b.d.d kandungan kalsium:100.

Kolom 24 : Fosfor,mg/hari. Tuliskan pada kolom (24) angka hasil perkalian pada kolom (16) dengan persen bagian yang dapat dimakan, kemudian kalikan dengan kandungan fosfor dari 100 gram bahan makanan.

Fosfor, mg/hari=kolom(16)*b.d.d*kandungan fosfor:100.

Kolom 25 : Zat besi mg/hari. Tuliskan pada kolom 25 angka hasil perkalian pada kolom (16) dengan persen bagian yang dapat dimakan, kemudian kalikan dengan kandungan kalsium dari 100 gram bahan makanan. Zat besi,mg/hari=kolom (16) *b.d.d*kandungan zat besi:100

2.7 Sumber Data

Data yang digunakan dalam penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM) Kota Pekalongan adalah data sekunder Tahun 2021 yang dikumpulkan dari beberapa dinas/instansi terkait. Data tersebut meliputi :

1. Data penduduk yang digunakan adalah data penduduk Tahun 2021.
2. Data konsumsi dari Susenas BPS Tahun 2021.
3. Data produksi bersumber dari dinas/instansi terkait lingkup ketahanan pangan di tingkat Kota Pekalongan.
 - Produksi tanaman pangan, hortikultura dan perkebunan serta peternakan dari Dinas Pertanian dan Pangan Kota Pekalongan.
 - Produksi perikanan berasal dari Dinas Perikanan Kota Pekalongan.

Bagi komoditas yang produksinya tidak tersedia (misal komoditas sagu, jagung muda, gula merah) untuk mendapatkan angka ketersediaan menggunakan pendekatan angka konsumsi dari data Susenas BPS ditambah 10% dengan asumsi bahwa perbedaan antara angka kecukupan energi pada tingkat konsumsi dengan angka kecukupan energi di tingkat ketersediaan sebesar 10%.

4. Data industri bukan makanan diperoleh dari BPS.
5. Data impor dan ekspor seharusnya berasal dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan, namun karena data yang diinginkan tidak ada maka menggunakan pendekatan data produksi dalam Tahun 2021 disandingkan dengan kebutuhan per komoditas per kapita.
6. Besaran dan angka konversi yang digunakan (seperti pakan, tercecer dan bibit) ditetapkan oleh Tim Neraca Bahan Makanan (NBM), berdasarkan hasil kajian dan pendekatan-pendekatan ilmiah.
7. Komposisi gizi dan bagian yang dapat dimakan (BDD) diperoleh dari buku Daftar Komposisi Bahan Makanan Indonesia, Direktorat Ketahanan Pangan Masyarakat Departemen Pertanian RI dan sumber lain yang bersifat resmi (DKBM, November 2005)
8. Komponen penggunaan/pemakaian dalam negeri diperoleh dari hasil hitungan, yaitu berupa persentase terhadap penggunaan dalam negeri (seperti pakan dan tercecer), atau merupakan residual dari hasil hitungan.

III. KONDISI KETERSEDIAAN PANGAN KOTA PEKALONGAN

3.1 Perkembangan Ketersediaan Pangan

Penyediaan pangan dalam kuantitas yang cukup dengan harga terjangkau menjadi salah satu prioritas pembangunan ketahanan pangan di Kota Pekalongan. Parameter penyajian data ketersediaan pangan pada Neraca Bahan Makanan (NBM) dari aspek ketersediaan energi, ketersediaan protein dan ketersediaan lemak dari varian jenis bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk Kota Pekalongan per kapita per tahun.

3.2 Perkembangan Ketersediaan Energi

Perkembangan ketersediaan energi Tahun 2022 dengan menggunakan data Atap 2021 sebesar 2.040 kkal/kap/hr. Besaran angka ketersediaan sumber bahan makanan tersebut dapat dilihat dari sebelas jenis bahan makanan yang ada masing-masing memberikan kontribusi dalam pemenuhan ketersediaan pangan per kapita di Kota Pekalongan.

Tabel 1. Ketersediaan Per Kapita 11 Jenis Bahan Makanan Kota Pekalongan Tahun 2022

No.	Jenis Bahan Makanan	Ketersediaan Per Kapita		
		2022		
		Energi Kkal/hr	Protein (gr/hr)	Lemak (gr/hr)
1	Padi-Padian	1.189	29,40	5,02
2	Makanan Berpati	36	0,23	0,13
3	Gula	100	0,14	0,48
4	Buah Biji Berminyak	114	11,62	4,82
5	Buah-Buahan	30	0,33	0,13
6	Sayur-Sayuran	55	2,46	0,61
7	Daging	96	7,15	7,26
8	Telur	27	2,13	1,90
9	Susu	10	0,51	0,55
10	Ikan	103	19,58	1,99

11	Minyak dan Lemak	276	0,02	15,10
	Jumlah	2.040	73,58	38,37

Bila dibandingkan ketersediaan energi Tahun 2021 (atap 2020) sebesar 1.720 kkal/kap/hr, maka terjadi peningkatan sebesar 320 kkal/kap/hr. Hal ini disebabkan karena ada peningkatan peredaran barang yang masuk pada beberapa komoditas barang yang ada.

3.3 Perkembangan Ketersediaan Protein

Ketersediaan protein di Kota Pekalongan pada Tahun 2022 sebesar 73,58 gr/kap/hr. Hampir tidak ada jenis bahan makanan yang tidak mensuplai ketersediaannya untuk protein. Hanya saja karena begitu kecilnya sumbangan yang diberikan sehingga tidak signifikan dalam pemenuhan ketersediaan protein. Jenis bahan makanan dimaksud adalah minyak dan lemak yang memberikan kontribusi protein sebesar 0,02 gr/kap/hr. Sedangkan yang paling besar dalam sumbangan protein berasal dari golongan padi-padian yaitu sebesar 29,40 gr/kap/hr.

Ketersediaan protein bila dibandingkan Tahun 2021 terjadi kenaikan sebesar 12,99 gr/kap/hr. Kenaikan ini terjadi karena meningkatnya ketersediaan beberapa komoditas diantaranya padi dan ikan. Kontribusi terbanyak adalah padi 29,40 gr/kap/hr dan ikan 19,58 gr/kap/hr

3.4 Perkembangan Ketersediaan Lemak

Ketersediaan lemak di Kota Pekalongan pada Tahun 2022 sebesar 38,37 gr/hr dari angka tersebut sumbangan tertinggi berasal dari kelompok buah biji berminyak 15,48 gr/kap/hr

3.5 Neraca Bahan Makanan (NBM) Kota Pekalongan

Ketersediaan energi Tahun 2022 sebesar 2.040 kkal/hari terdiri dari kelompok nabati 1.801 kkal/hari dan kelompok hewani 239 kkal/hari. Sedangkan total ketersediaan protein 73,58 gram/hari terdiri atas kelompok nabati 44,20 gram/hari dan hewani 29,37 gram/hari.

Untuk ketersediaan lemak sebesar 38,37 gram/hari terbagi atas kelompok nabati 26,29 gram/hari dan hewani 12,08,57 gram/hari.

Kondisi ini menunjukkan bahwa ketersediaan energi di Kota Pekalongan masih di jauh dari standar Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi (WKNPG) XI yaitu sebesar 2.400 kkal/hari namun untuk ketersediaan protein di Kota Pekalongan masih di atas standar Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi (WKNPG) XI yaitu sebesar 63 gram/hari.

3.5.1 Padi-Padian

Penyediaan bahan makanan kelompok padi-padian Kota Pekalongan pada Tahun 2022 dengan menggunakan Atap 2021 yang terbesar bersumber dari gabah/beras yaitu mencapai 101,42 kg/tahun. Komoditi jagung memiliki penyediaan 0,14 kg/tahun. Sedangkan tepung gandum yang 100% impor menyumbang 20,29 kg/tahun.

Tabel 2. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Padi-Padian Kota Pekalongan Tahun 2022

Komoditi	Kg/Th	Energi Kkal/Hr	Protein Gram/Hr	Lemak Gram/Hr
Gabah/Beras	101,42	1.003	24,37	4,45
Jagung	0,14	1	0,03	0,02
Tepung gandum	20,29	185	5	0,56
Padi-Padian	121,85	1.189	29,40	5,02

Tabel 2 di atas menunjukkan bahwa ketersediaan gabah/beras memiliki angka ketersediaan per kapita yang tertinggi dibanding komoditi jagung dan lainnya. Hal tersebut sejalan dengan kebutuhan pangan kelompok padi-padian masyarakat

Kota Pekalongan yang mayoritas mengkonsumsi beras sebagai makanan pokoknya.

3.5.2 Makanan Berpati

Dalam klasifikasi makanan berpati komoditi ubi jalar ketersediaan dalam negeri pada Tahun 2022 mencapai 3,85 kg/tahun, sedangkan ubi kayu memiliki angka ketersediaan dalam negeri mencapai 6,37 kg/tahun.

Tabel 3. Keterediaan Per Kapita Kelompok Makanan Berpati Kota Pekalongan Tahun 2022

Komoditi	Kg/Th	Energi Kkal/Hr	Protein Gram/Hr	Lemak Gram/Hr
Ubi Jalar	3,85	10	0,08	0,08
Ubi Kayu	6,37	23	0,15	0,04
Tepung Sagu	0,33	3	0,01	0,00
Makanan Berpati	10,55	36	0,23	0,13

Tabel 3 merupakan gambaran ketersediaan komoditi utama yang termasuk kelompok makanan berpati. Ubi jalar memiliki ketersediaan mencapai 3,85 kg/tahun, dengan ketersediaan energi 10 kkal/hari, protein 0,08 gr/hari dan lemak 0,08 gr/hari. Ubi kayu memiliki ketersediaan mencapai 6,37 kg/tahun, dengan ketersediaan energi 23 kkal/hari, protein 0,15 gr/hari dan lemak 0,04 gr/hari. Sehingga untuk kelompok makanan berpati sendiri memiliki ketersediaan untuk energi 36 kkal/hari, protein 0,23 gram/hr dan lemak 0,13 gr/hari.

3.5.3 Gula

Gula ketersediaan dalam negeri pada Tahun 2022 mencapai 9,99 Kg/Tahun yang terbagi menjadi gula pasir sebanyak 8,23 Kg/tahun dan Gula mangkok sebanyak 1,76

Kg/tahun. Gula pasir memiliki ketersediaan energi sebesar 82 Kkal/hari, protein dan lemak masing-masing 0 gram/hari. Sedangkan Gula mangkok ketersediaan energinya sebesar 18 Kkal/hari, protein 0,14 gram/hari dan lemak sebanyak 0,48 gram/hari.

Tabel 4. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Gula Kota Pekalongan Tahun 2022

Komoditi	Kg/Th	Energi Kkal/Hr	Protein Gram/Hr	Lemak Gram/Hr
Gula Pasir	8,23	82	0	0
Gula Mangkok	1,76	18	0,14	0,48
Gula	9,99	100	0,14	0,48

3.5.4 Buah Biji Berminyak

Penyediaan bahan makanan di kelompok buah biji berminyak yang siap dikonsumsi masyarakat Kota Pekalongan ada di Kedelai pada Tahun 2022 yaitu mencapai 10,10 kg/tahun karena rata-rata di Kota Pekalongan banyak yang mengkonsumsi tempe dan tahu

Tabel 5. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Buah Biji Berminyak Kota Pekalongan Tahun 2022

Komoditi	Kg/Th	Energi Kkal/Hr	Protein Gr/Hr	Lemak Gr/Hr
Kacang tanah berkulit	0	0	0	0
Kacang tanah lepas kulit	0,03	0	0,02	0,04
Kedelai	10,10	105	11,18	4,62
Kacang hijau	0,73	7	0,40	0,04
Kelapa daging	0,25	1	0,01	0,13
Buah Biji Berminyak	11,11	114	11,62	4,82

Ketersediaan kelompok buah biji berminyak per kapita pada Tahun 2022 masing-masing adalah energi 114 kkal/hari, protein 11,62 gr/hari dan lemak 4,82 gr/hari. Ketersediaan energi terbesar pada kelompok buah biji berminyak adalah pada Kedelai yaitu sebesar 105 Kkal/hari, disusul kacang hijau 7 Kkal/hari, Kelapa daging mencapai 1 Kkal/hari.

3.5.5 Buah-Buahan

Penyediaan buah-buahan rata-rata diperoleh dari produksi ditambah impor dan dikurang ekspor. Untuk Kota Pekalongan penyediaan buah-buahan sebagian besar didatangkan dari daerah lain karena kota pekalongan bukan merupakan kota produksi. Jenis komoditi buah yang tersedia per kapita paling banyak di Kota Pekalongan pada tahun 2022 adalah komoditi pisang yang mencapai 9,62 kg/tahun.

**Tabel 6. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Buah-Buahan
Kota Pekalongan Tahun 2022**

Komoditi	Ketersediaan Per Kapita				
	Kg/Th	Gr/Hari	Kalori kkal/hr	Protein Gr/hr	Lemak Gr/hr
Alpoket	0,24	0,65	0	0,00	0,03
Jeruk	4,65	12,73	3	0,05	0,01
Duku	0,80	2,18	1	0,01	0,00
Durian	0,40	1,10	0	0,01	0,01
Jambu	0,06	0,18	0	0,00	0,00
Jambu Air	-	-	-	-	-
Mangga	1,25	3,43	1	0,01	0,00
Nanas	0,05	0,14	0	0,00	0,00
Pepaya	5,22	14,31	4	0,04	-
Pisang	9,62	26,35	13	0,14	0,04
Rambutan	1,73	4,74	1	0,01	0,00
Salak	1,81	4,95	4	0,02	0,01
Sawo	0,02	0,06	0	0,00	0,00
Melon	2,10	5,77	1	0,02	0,01
Semangka	2,08	5,69	0	0,01	0,00
Belimbing	0,04	0,10	0	0,00	0,00
Manggis	0,03	0,08	0	0,00	0,00
Nangka	0,21	0,57	0	0,00	0,00
Markisa	-	-	-	-	-
Sirsak	0,09	0,24	0	0,00	0,00
Sukun	0,02	0,06	0	0,00	0,00
Apel	1,17	3,22	1	0,01	0,01
Anggur	0,33	0,91	0	0,00	0,00
Buah Naga	0,58	1,58	1	0,01	0,01
Buah Lainnya	2,34	6,41	-	-	-
Buah-buahan	34,84	95,45	30	0,33	0,13

Ketersediaan kelompok buah-buahan per kapita masing-masing pada Tahun 2022 adalah energi 30 kkal/hari, protein 0,33 gr/hari dan lemak 0,13 gr/hari. Untuk ketersediaan energi terbesar pada kelompok buah-buahan adalah pada buah

pisang yaitu sebesar 13 kkal/hari. Untuk ketersediaan protein terbesar disumbang juga oleh pisang mencapai 0,14 gram/hari, begitu juga dengan lemak sebesar 0,04 gram/hari.

3.5.6 Sayur-Sayuran

Penyediaan sayuran di Kota Pekalongan diperoleh impor (dari luar daerah) dan kemudian dikurangi oleh ekspor.

Tabel 7. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Sayur-Sayuran Kota Pekalongan Tahun 2022

Komoditi	Ketersediaan Per Kapita				
	Kg/Th	Gr/Hari	Kalori kkal/hr	Protein Gr/hr	Lemak Gr/hr
Bawang Merah	3,11	8,53	3	0,10	0,02
Ketimun	2,44	6,69	0	0,01	0,01
Kacang Merah	0,28	0,76	2	0,11	0,02
Kacang Panjang	2,38	6,52	1	0,13	0,02
Kentang	2,97	8,15	4	0,12	0,01
Kubis	1,17	3,20	0	0,03	0,00
Tomat	3,34	9,16	2	0,08	0,03
Wortel	1,43	3,93	1	0,03	0,02
Cabe	29,81	81,67	18	0,59	0,21
Cabe Rawit	2,50	6,84	7	0,29	0,12
Terong	2,77	7,59	2	0,10	0,04
Petsai/ Sawi	1,17	3,21	0	0,02	0,00
Bawang Daun	0,29	0,78	0	0,01	0,00
Kangkung	4,25	11,64	1	0,17	0,03
Lobak	0,34	0,94	0	0,01	0,00
Labu siam	1,93	5,29	1	0,03	0,00
Buncis	1,04	2,85	1	0,06	0,01
Bayam	3,57	9,78	1	0,04	0,02

Komoditi	Ketersediaan Per Kapita				
	Kg/Th	Gr/Hari	Kalori kkal/hr	Protein Gr/hr	Lemak Gr/hr
Bawang Putih	2,02	5,52	4	0,19	0,01
Kembang Kol	1,61	4,42	1	0,06	0,01
Jamur	0,09	0,25	0	0,03	0,00
Melinjo	0,05	0,15	0	0,00	0,00
Petai	3,40	9,32	2	0,13	0,02
Jengkol	0,90	2,46	3	0,13	0,00
Paprika	-	-	-	-	-
Kacang Kapri	-	-	-	-	-
Selada	0,04	0,11	0	0,00	0,00
Asparagus	-	-	-	-	-
Seledri	0,04	0,12	0	0,00	0,00
Lainya	31,05	85,06	-	-	-
Sayur-sayuran	103,99	284,94	55	2,46	0,61

Ketersediaan energi sayur-sayuran terbesar pada Tahun 2022 ada di komoditi cabe yaitu mencapai 18,00 kkal/hari, ketersediaan protein terbesar juga pada komoditi cabe yaitu sebesar 0,59 gram/hari, sedangkan ketersediaan lemak terbesar pada komoditi ceb sebesar 0,21 gram/hari.

3.5.7 Daging

Jenis daging terbanyak yang tersedia di Kota Pekalongan pada Tahun 2022 data Atap 2021 adalah daging ayam ras yaitu 8,54 kg/tahun/kapita.

**Tabel 8. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Daging
Kota Pekalongan Tahun 2022**

Komoditi	Kg/Th	Energi Kkal/Hr	Protein Gram/Hr	Lemak Gram/Hr
Daging Sapi	6,34	36	3,27	2,43
Daging Kerbau	0,00	0	0,00	0,00
Daging Kambing	0,22	1	0,10	0,05
Daging Domba	0,05	0	0,02	0,03
Daging Kuda/Lainnya	-	-	-	-
Daging Babi	-	-	-	-
Daging Ayam Buras	2,82	14	0,81	1,12
Daging Ayam Ras	8,54	41	2,47	3,39
Daging Itik	0,10	1	0,02	0,05
Daging Puyuh	-	-	-	-
Jeroan semua jenis	1,04	4	0,45	0,18
Daging	19,12	96	7,15	7,26

Ketersediaan per kapita Kota Pekalongan untuk kelompok daging diketahui bahwa ketersediaan daging terbesar ada di daging ayam ras.

3.5.8 Telur

Penyediaan telur di Kota Pekalongan pada Tahun 2022 mencapai 5,76 Kg/tahun yang terdiri dari telur ayam ras 5,54 kg/tahun, telur ayam buras 0,09 kg/tahun, dan telur itik 0,13 kg/tahun.

**Tabel 9. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Telur
Kota Pekalongan Tahun 2022**

Komoditi	Kg/Th	Energi Kkal/Hr	Protein Gram/Hr	Lemak Gram/Hr
Telur Ayam Buras	0,29	1	0,07	0,08
Telur Ayam Ras	7,40	25	2,01	1,75
Telur Itik	0,19	1	0,05	0,07
Telur Puyuh	0,61	2	0,16	0,10
Telur	8,49	27	2,13	1,90

Ketersediaan energi per kapita telur di Kota Pekalongan pada Tahun 2022 adalah sebesar 27 kkal/hari, protein 2,13 gr/hari dan 1,90 gr/hari untuk lemak. Ketersediaan per kapita telur terbesar di kelompok telur ayam ras yaitu 7,40 kg/tahun dengan kandungan energi 25 kkal/hari, protein 2,01 gr/hari dan lemak 1,75 gr/hari.

3.5.9 Susu

Ketersediaan susu per kapita di Kota Pekalongan pada Tahun 2022 sebesar 5,77 kg/tahun. Ketersediaan energi per kapita 10 kkal/hari, protein 0,51 gr/hari dan lemak 0,55 gr/hari.

**Tabel 10. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Susu
Kota Pekalongan Tahun 2022**

Komoditi	Kg/Th	Energi Kkal/Hr	Protein Gram/Hr	Lemak Gram/Hr
Susu sapi	2,85	5	0,25	0,27
Susu impor	2,92	5	0,26	0,28
Susu	5,77	10	0,51	0,55

3.5.10 Ikan

Dalam penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM), Kota Pekalongan mengacu pada Neraca Bahan Makanan (NBM) nasional, dimana kelompok komoditi ikan tidak dipisahkan antara ikan tangkap atau ikan budi daya.

**Tabel 11. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Ikan
Kota Pekalongan Tahun 2022**

Komoditi	Kg/Th	Energi Kkal/Hr	Protein Gram/Hr	Lemak Gram/Hr
Tuna/Cakalang/ Tongkol	2,93	5,81	0,87	0,21
Kakap	0,13	0,21	0,05	0,00
Cucut	0,03	0,02	0,00	0,00
Bawal	0,40	0,80	0,17	0,01
Teri	0,14	0,29	0,04	0,00
Lemuru	7,45	18,29	3,27	0,49
Kembung	4,70	8,48	1,81	0,08
Tenggiri	1,71	3,40	0,51	0,14
Bandeng	1,84	4,17	0,65	0,16
Belanak	0,00	0,00	0,00	0,00
Mujair	0,90	1,40	0,29	0,02
Ikan Mas	0,00	0,00	0,00	0,00
Lele	1,61	2,97	0,52	0,08
Patin	3,41	6,73	1,40	0,08
Nila	0,13	0,23	0,05	0,00
Kerapu	0,00	0,00	0,00	0,00
Gurami	0,11	0,18	0,05	0,01
Udang	1,09	1,25	0,29	0,00
Rajungan dan Kepiting	0,01	0,01	0,00	0,00
Kekerangan	0,08	0,04	0,01	0,00
Cumi-cumi, Sotong &	1,96	4,02	0,86	0,04

Komoditi	Kg/Th	Energi Kkal/Hr	Protein Gram/Hr	Lemak Gram/Hr
Gurita/				
Rumput laut	0,00	0,00	0,00	0,00
Kuwe	0,00	0,00	0,00	0,00
Baronang	0,00	0,00	0,00	0,00
Ekor Kuning	0,00	0,00	0,00	0,00
Selar	0,03	0,09	0,02	0,00
Gabus	0,10	0,22	0,04	0,00
Tawes	0,00	0,00	0,00	0,00
Lainnya	38,94	44,18	8,69	0,66
Ikan	67,69	103	19,58	2

Ketersediaan energi per kapita kelompok komoditi ikan bagi penduduk Kota Pekalongan pada Tahun 2022 sebesar 103 kkal/hari untuk energi, ketersediaan protein sebesar 19,58 gr/hari, ketersediaan lemak sebesar 2 gr/hari.

3.5.11 Minyak dan Lemak

Ketersediaan kelompok makanan minyak dan lemak sangat tergantung pada ketersediaan kelompok makanan penghasil minyak dan lemak yaitu di kelompok makanan sektor pertanian polong-polongan dan peternakan. Di kelompok ini jumlah minyak dan lemak pada Tahun 2022 ketersediaan per kapita 11,36 kg/tahun, ketersediaan energi sebesar 276 kkal/hari, ketersediaan protein sebesar 0,02 gram/hari, ketersediaan lemak sebesar 15,10 gram/hari.

Tabel 12. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Minyak dan Lemak Kota Pekalongan Tahun 2022

Komoditi	Kg/Th	Energi Kkal/Hr	Protein Gram/Hr	Lemak Gram/Hr
Minyak goreng kelapa	0,59	1,61	14	0,02
Minyak goreng sawit	10,61	29,08	262	-
Lemak Sapi	0,13	0,36	3	0,01
Lemak Kambing	0,02	0,05	0	0,00
Lemak Domba/	0,01	0,02	0	0,00
Minyak dan Lemak	11,36	276	0,02	15,10

3.6 Skor Pola Pangan Harapan (PPH) Ketersediaan Kota Pekalongan

Pola Pangan Harapan (PPH) adalah susunan keragaman pangan yang didasarkan pada sumbangan energi dari kelompok pangan utama pada tingkat ketersediaan maupun konsumsi pangan. PPH merupakan instrumen untuk menilai situasi konsumsi pangan wilayah yang dapat digunakan untuk menyusun perencanaan kebutuhan konsumsi pangan ke depan, dengan mempertimbangkan aspek sosial, ekonomi, budaya dan preferensi konsumsi pangan masyarakat. Selain itu, PPH juga dapat dijadikan acuan untuk menentukan sasaran dalam perencanaan dan evaluasi penyediaan khususnya produksi pangan.

Salah satu alat ukur yang digunakan untuk menggambarkan kondisi keberagaman ketersediaan pangan suatu wilayah (makro) adalah pola pangan Harapan (PPH) Ketersediaan pangan. Selama ini istilah PPH sering dikaitkan dengan konsumsi pangan masyarakat. Sedangkan PPH ketersediaan sendiri disusun untuk menyeimbangkan antara keberagaman pangan yang tersedia untuk kemudian dikonsumsi oleh masyarakat. Dalam penyusunannya, Pola Pangan

Harapan (PPH) ketersediaan pangan selalu menyertai Neraca Bahan Makanan (NBM).

Keberagaman ketesediaan pangan dibutuhkan untuk mengarahkan masyarakat untuk mengkonsumsi pangan yang beragam, karena secara alamiah masyarakat akan mengkonsumsi apa yang tersedia di lingkungan dan di pasaran. Kondisi inilah yang mendasari dibutuhkannya hasil analisis Pola Pangan Harapan (PPH) ketersediaan pangan.

Tabel 13. Skor PPH Ketersediaan Kota Pekalongan Tahun 2022

No.	Kelompok Bahan Pangan	Energi (Kalori)	% AKE	Bobot	Skor riil	Skor PPH	Skor Maks	Ket
1.	Padi-padian	1.189	49,6	0,5	24,78	24,78	25,0	
2.	Umbi-umbian	39	1,6	0,5	0,82	0,82	2,5	
3.	Pangan Hewani	232	9,6	2,0	19,30	19,30	24,0	
4.	Minyak dan Lemak	283	11,8	0,5	5,90	5,00	5,0	
5.	Buah/biji berminyak	1	0,1	0,5	0,03	0,03	1,0	
6.	Kacang-kacangan	115	4,8	2,0	9,56	9,56	10,0	
7.	Gula	100	4,2	0,5	2,09	2,09	2,5	
8.	Sayuran dan buah	80	3,3	5,0	16,62	16,62	30,0	
9.	Lain-lain	-	-	-	-	-	-	
	Jumlah	2.040	85,0		79,10	78,20	100,0	

Dari Tabel di atas dari kesembilan kelompok bahan pangan yang ada belum ada satupun yang mencapai target skor maksimal. .

IV. KESIMPULAN

1. Ketersediaan bahan makanan di Kota Pekalongan untuk energi cukup jika dibandingkan dengan standar yang ditetapkan pada Widya Karya Pangan dan Gizi Tahun 2018 dari 2.400 Kkal/kap/hari terealisasi 2.040 Kkal/kap/hari. Untuk ketersediaan protein sudah lebih tinggi dari standar yang ditetapkan yaitu sebesar 63 gram/kap/hari terealisasi 73,58 gram/kap/hari.
2. Dari kesembilan komoditas pangan yang ada seperti padi-padian, umbi-umbian, pangan hewani, minyak dan lemak, buah biji berminyak, kacang-kacangan, gula, sayur dan buah serta lain-lain belum ada yang mencapai target maksimal.
3. Untuk komoditas padi-padian sudah hampir mendekati angka target yaitu 24,78. Yang artinya hanya selisih 0,22 dari target yang ditetapkan yaitu 25.
4. Untuk komoditas lain selisih terbanyak adalah komoditas sayur dan buah yaitu 13,38 dari target yang ditetapkan. Capaian skor untuk sayur dan buah hanya masih mencapai 16,62 dari angka target 30.
5. Berbagai kendala yang ada dalam penyusunan NBM ini adalah permasalahan data yang rata-rata susah untuk didapatkan. Kedepan dalam penyusunan NBM selanjutnya perlu koordinasi yang intens dari semua kalangan dinas dan lembaga yang terkait, sehingga NBM ini dapat menggambarkan situasi yang sebenarnya.

**NERACA BAHAN MAKANAN / FOOD BALANCE SHEET
TAHUN 2022 (ATAP 2021)**

Penduduk pertengahan tahun: 308.310 jiwa

(ton) Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubahan Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dalam negeri sblm Ekspor Supply availa- ble for domestic utilization before exports	Ekspor Exports	Penyediaan Dalam Negeri Domestic Supply	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization						Ketersediaan Per Kapita Per capita availability					
	Masukan Input	Keluaran Output						Pakan Feed	Bibit Seed	Diolah untuk Manufactured for		Tercecer Waste	Penggunaa n Lain Other Uses	Bahan Makanan Food	Kg/Th Kg/Year	Gram/ hari Grams/ day	Kalori/ Calories kkal/hari kcal/day	Protein/ Proteins Gram/hr	Lemak/ Fats Gram/hr
										Makanan Food	Bukan Makanan Non food								
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)
I. PADI-PADIAN/CEREALS																	1.189	29,40	5,02
Gabah (GKG) /unhusked rice		7.332		1.115	8.447	-	8.447	37	73	7.921		416		-	-	-	-	-	-
Beras/Rice	7.921	5.057	(1.698)	24.569	31.324	-	31.324	53	-	-	-	3	-	31.268	101,42	277,85	1.003	24,37	4,45
Jagung/Maize	-	-	-	48	48	-	48	-	-	-	-	3	-	45	0,14	0,40	1	0,03	0,02
Jagung basah/ Fresh maize	-	(237)		237	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gandum/Wheat	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tepung Gandum/ Wheat flour	-	-		6.274	6.274	-	6.274	-	-	-	-	18		6.256	20,29	55,59	185	5,00	0,56
				-	-		-												
II. MAKANAN BERPATI/ STARCHY FOOD																	36	0,23	0,13
Ubi jalar/Sweet potatoes		-		1.289	1.289	-	1.289	26	-	-	-	78		1.185	3,85	10,53	10	0,08	0,08
Ubi kayu/Cassava		-		2.096	2.096	-	2.096	42	-	-	-	89		1.965	6,37	17,47	23	0,15	0,04
Tepung sagu/Sago flour	-	-		102	102	-	102	-	-	-	-	1		101	0,33	0,90	3	0,01	0,00
				-	-		-												
				-	-		-												
III. GULA/SUGAR																	100	0,14	0,48
Gula pasir/White sugar		-	34	2.680	2.646	-	2.646	-	-	-	-	109		2.537	8,23	22,54	82	-	-
Gula mangkok/Other sugar		-	-	543	543	-	543	-	-	-	-	-		543	1,76	4,83	18	0,14	0,48
				-	-		-												
IV. BUAH BLI BERMINYAK PULSES NUT AND OIL SEEDS																	114	11,62	4,82
Kacang tanah berkulit/Groundnuts in shell	-	(102)		102	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
Kacang tanah lepas kulit/Groundnuts shelled	-	-		11	11	-	11	-	-	1	-	0		10	0,03	0,09	0	0,02	0,04
Kedelai/Soybeans	-	-		3.290	3.290	-	3.290	11	-	-	-	165		3.114	10,10	27,67	105	11,18	4,62
Kacang hijau/Mungbean	-	-		241	241	-	241	5	-	-	-	12		224	0,73	1,99	7	0,40	0,04
Kelapa daging/Coconut fresh		-		237	237	-	237	-	-	150	-	9		78	0,25	0,70	1	0,01	0,13
Kopra/Copra	150	37		-	37	-	37	-	-	24	-	0		-	-	-	-	-	-
				-	-		-												
V. BUAH-BUAHAN/FRUITS																	30	0,33	0,13
Alpokot/Avocados		-		74	74	-	74	-	-	-	-	1		74	0,24	0,65	0	0,00	0,03
Jeruk/Oranges		1		1.447	1.448	-	1.448	-	-	-	-	16		1.432	4,65	12,73	3	0,05	0,01
Duku/Lanzon		-		248	248	-	248	-	-	-	-	3		245	0,80	2,18	1	0,01	0,00
Durian/Durians		-		125	125	-	125	-	-	-	-	1		124	0,40	1,10	0	0,01	0,01
Jambu/Waterapples		-		20	20	-	20	-	-	-	-	0		20	0,06	0,18	0	0,00	0,00
Jambu Air /Rose apple		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
Mangga/Mangoes		390		-	390	-	390	-	-	-	-	4		386	1,25	3,43	1	0,01	0,00
Nanas/Pineapples		-		17	17	-	17	-	-	-	-	0		16	0,05	0,14	0	0,00	0,00
Pepaya/Papayas		22		1.607	1.629	-	1.629	-	-	-	-	18		1.610	5,22	14,31	4	0,04	-
Pisang/Bananas		91		2.908	2.999	-	2.999	-	-	-	-	33		2.965	9,62	26,35	13	0,14	0,04
Rambutan/Rambutans		-		539	539	-	539	-	-	-	-	6		533	1,73	4,74	1	0,01	0,00
Salak/Salacia		-		563	563	-	563	-	-	-	-	6		557	1,81	4,95	4	0,02	0,01
Sawo/Sapodila		-		7	7	-	7	-	-	-	-	0		7	0,02	0,06	0	0,00	0,00
Melon		-		656	656	-	656	-	-	-	-	7		649	2,10	5,77	1	0,02	0,01
Semangka/Watermelon		-		648	648	-	648	-	-	-	-	7		641	2,08	5,69	0	0,01	0,00
Belimbing/ Star Fruit		-		12	12	-	12	-	-	-	-	0		12	0,04	0,10	0	0,00	0,00

**NERACA BAHAN MAKANAN / FOOD BALANCE SHEET
TAHUN 2022 (ATAP 2021)**

Penduduk pertengahan tahun: 308.310 jiwa

(ton) Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubahan Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dalam negeri sblm Ekspor Supply availa- ble for domestic utilization before exports	Ekspor Exports	Penyediaan Dalam Negeri Domestic Supply	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization						Ketersediaan Per Kapita Per capita availability					
	Masukan Input	Keluaran Output						Pakan Feed	Bibit Seed	Diolah untuk Manufactured for		Tercecer Waste	Pengguna an Lain Other Uses	Bahan Makanan Food	Kg/Th Kg/Year	Gram/ hari Grams/ day	Kalori/ Calories kkal/hari kcal/day	Protein/ Proteins Gram/hr Grams/day	Lemak/ Fats Gram/hr Grams/day
										Makanan Food	Bukan Makanan Non food								
	(1)	(2)						(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
Manggis/ <i>Mangosteen</i>		-		9	9	-	9	-	-	-	-	0		9	0,03	0,08	0	0,00	0,00
Nangka/Cempedak/ <i>Jackfruit</i>		-		64	64	-	64	-	-	-	-	1		64	0,21	0,57	0	0,00	0,00
Markisa/ <i>Marquisa</i>		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
Sirsak/ <i>Soursop</i>		-		27	27	-	27	-	-	-	-	0		27	0,09	0,24	0	0,00	0,00
Sukun/ <i>Bread Fruit</i>		-		7	7	-	7	-	-	-	-	0		7	0,02	0,06	0	0,00	0,00
Apel/ <i>Apple</i>		-		366	366	-	366	-	-	-	-	4		362	1,17	3,22	1	0,01	0,01
Anggur/ <i>Grape</i>		-		104	104	-	104	-	-	-	-	1		103	0,33	0,91	0	0,00	0,00
Strobery/ <i>Strawberry</i>		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
Blewah/ <i>Cantalaupe</i>		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
Lemon/Lemon		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
Jeruk Besar/Pomelo		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
Kurma/Date Fruit		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
Buah Ara (Buah Tin)/ <i>Fig</i>		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
Pir/Pear		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
Aprikot, Ceri Dan Persik/ <i>Apricot, cherry, Nectarine</i>		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
Raspberry Dan Blackberry		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
Kiwi/Kiwi		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
Kesemek/Persimon		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
Lengkeng		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
Leci/Lychee		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
Buah Naga		-		180	180	-	180	-	-	-	-	2		178	0,58	1,58	1	0,01	0,01
Buah Lainnya		-		729	729	-	729	-	-	-	-	8		721	2,34	6,41	-	-	-
VI. SAYUR-SAYURAN/ VEGETABLES		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	55	2,46	0,61
Bawang Merah/ <i>Shallot(Onion)</i>		-		994	994	-	994	-	2	-	-	32		959	3,11	8,53	3	0,10	0,02
Ketimun/ <i>Cucumber</i>		-		780	780	-	780	-	6	-	-	22		753	2,44	6,69	0	0,01	0,01
Kacang Merah/ <i>Kidney beans</i>		-		89	89	-	89	-	3	-	-	1		85	0,28	0,76	2	0,11	0,02
Kacang Panjang/ <i>String beans</i>		-		760	760	-	760	-	3	-	-	23		734	2,38	6,52	1	0,13	0,02
Kentang/ <i>Potatoes</i>		-		950	950	-	950	-	11	-	-	22		917	2,97	8,15	4	0,12	0,01
Kubis/ <i>Cabbage</i>		-		373	373	-	373	-	-	-	-	13		360	1,17	3,20	0	0,03	0,00
Tomat/ <i>Tomatoes</i>		-		1.068	1.068	-	1.068	-	8	-	-	30		1.031	3,34	9,16	2	0,08	0,03
Wortel/ <i>Carrots</i>		-		458	458	-	458	-	-	-	-	16		442	1,43	3,93	1	0,03	0,02
Cabe/ <i>Chilli</i>		-		9.522	9.522	-	9.522	-	68	-	-	264		9.190	29,81	81,67	18	0,59	0,21
Cabe Rawit		-		797	797	-	797	-	6	-	-	22		769	2,50	6,84	7	0,29	0,12
Terong/ <i>Eggplant</i>		-		885	885	-	885	-	6	-	-	24		854	2,77	7,59	2	0,10	0,04
Petai/ Sawi/ <i>Mustard greens</i>		-		374	374	-	374	-	-	-	-	13		361	1,17	3,21	0	0,02	0,00
Bawang Daun/ <i>Spring onion</i>		-		91	91	-	91	-	1	-	-	3		88	0,29	0,78	0	0,01	0,00
Kangkung/ <i>Swamp cabbage</i>		-		1.357	1.357	-	1.357	-	8	-	-	39		1.310	4,25	11,64	1	0,17	0,03
Lobak/ <i>Radish</i>		-		109	109	-	109	-	0	-	-	3		105	0,34	0,94	0	0,01	0,00
Labu siam/ <i>Chayotte</i>		-		617	617	-	617	-	3	-	-	19		596	1,93	5,29	1	0,03	0,00
Buncis/ <i>Greenbeans</i>		-		332	332	-	332	-	1	-	-	10		320	1,04	2,85	1	0,06	0,01
Bayam/ <i>Spinach</i>		-		1.140	1.140	-	1.140	-	5	-	-	35		1.100	3,57	9,78	1	0,04	0,02
Bawang Putih/ <i>Garlic</i>		-		644	644	-	644	-	2	-	-	21		622	2,02	5,52	4	0,19	0,01
Kembang Kol/ <i>Cauliflower</i>		-		512	512	-	512	-	-	-	-	15		497	1,61	4,42	1	0,06	0,01

**NERACA BAHAN MAKANAN / FOOD BALANCE SHEET
TAHUN 2022 (ATAP 2021)**

Penduduk pertengahan tahun: 308.310 jiwa

(ton) Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubahan Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dalam negeri sblm Ekspor Supply availa- ble for domestic utilization before exports	Ekspor Exports	Penyediaan Dalam Negeri Domestic Supply	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization						Ketersediaan Per Kapita Per capita availability					
	Masukan Input	Keluaran Output						Pakan Feed	Bibit Seed	Diolah untuk Manufactured for		Tercecer Waste	Penggunaa n Lain Other Uses	Bahan Makanan Food	Kg/Th Kg/Year	Gram/ hari Grams/ day	Kalori/ kkal/hari kcal/day	Protein/ Gram/hr Grams/day	Lemak/ Gram/hr Grams/day
										Makanan Food	Bukan Makanan Non food								
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)
Seledri		-		14	14	-	14	-	-	-	-	0		13	0,04	0,12	0	0,00	0,00
Lainya (Oyong, kecipir, pare, pakis)		-		9.852	9.852	-	9.852	-	-	-	-	280		9.572	31,05	85,06	-	-	-
VII. DAGING/MEAT																	96	7,15	7,26
Daging Sapi/Beef	620	465		1.594	2.059	-	2.059	-	-	-	-	103		1.956	6,34	17,38	36	3,27	2,43
Daging Kerbau/Bufalo Meat	2	1		-	1	-	1	-	-	-	-	0		1	0,00	0,01	0	0,00	0,00
Daging Kambing/Mutton	67	45		25	70	-	70	-	-	-	-	4		67	0,22	0,59	1	0,10	0,05
Daging Domba/Lamb	24	17		-	17	-	17	-	-	-	-	1		16	0,05	0,15	0	0,02	0,03
Daging Kuda/Lainnya/Horse Meat/Other	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
Daging Babi/Pork	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
Daging Ayam Buras/Lokal Chicken Meat		914		-	914	-	914	-	-	-	-	46		868	2,82	7,72	14	0,81	1,12
Daging Ayam Ras/Improved Chicken Meat		1.200		1.573	2.773	-	2.773	-	-	-	-	139		2.634	8,54	23,41	41	2,47	3,39
Daging Itik/Duck Meat		34		-	34	-	34	-	-	-	-	2		32	0,10	0,29	1	0,02	0,05
Daging Puyuh/Quail Meat		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
Jeroan semua jenis/Offal All Kinds	-	320		-	320	-	320	-	-	-	-	-		320	1,04	2,84	4	0,45	0,18
VIII. TELUR/EGGS																	27	2,13	1,90
Telur Ayam Buras/ Local Hen Eggs		127		-	127	-	127	-	32	-	-	5		90	0,29	0,80	1	0,07	0,08
Telur Ayam Ras/ Improved Hen Eggs		484		1.846	2.330	-	2.330	-	-	-	-	48		2.282	7,40	20,28	25	2,01	1,75
Telur Itik/Ducks Eggs		345		-	345	274	71	-	10	-	-	3		58	0,19	0,52	1	0,05	0,07
Telur Puyuh/Quail Eggs		-		187	187	-	187	-	-	-	-	-		187	0,61	1,66	2	0,16	0,10
IX. SUSU/MILK																	10	0,51	0,55
Susu Sapi/Cow Milk		606		370	976	-	976	98	-	-	-	0		879	2,85	7,81	5	0,25	0,27
Susu Impor/Imported Milk	-	-		899	899	-	899	-	-	-	-	-		899	2,92	7,99	5	0,26	0,28
X. IKAN/FISH																	103	19,58	1,99
Tuna/Cakalang/Tongkol		913		-	913	-	913	-	-	-	-	9		904	2,93	8,03	6	0,87	0,21
Tunas/Skipjack/Little Tuna		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
Kakap/Giant Seaperch	2			39	41	-	41	-	-	-	-	0		40	0,13	0,36	0	0,05	0,00
Cucut/Sharks	8			-	8	-	8	-	-	-	-	0		8	0,03	0,07	0	0,00	0,00
Bawal/Pomfret	124			-	124	-	124	-	-	-	-	1		123	0,40	1,09	1	0,17	0,01
Teri/Anchovies	0			44	44	-	44	-	-	-	-	0		44	0,14	0,39	0	0,04	0,00
Lemuru/Indian Oil Sardinella		2.320		-	2.320	-	2.320	-	-	-	-	23		2.297	7,45	20,41	18	3,27	0,49
Kembung/Indian Mackerels		1.463		-	1.463	-	1.463	-	-	-	-	15		1.448	4,70	12,87	8	1,81	0,08
Tenggiri/Narrow Bard /King Mackerels		534		-	534	-	534	-	-	-	-	5		529	1,71	4,70	3	0,51	0,14
Bandeng/Milk Fish		96		479	575	-	575	-	-	-	-	6		569	1,84	5,05	4	0,65	0,16
Belanak/Mullets		0		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
Mujair/Mozambique Tilapia		56		223	279	-	279	-	-	-	-	3		276	0,90	2,45	1	0,29	0,02
Ikan Mas/Common Carp		0		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
Lele/Catfish		71		431	502	-	502	-	-	-	-	5		497	1,61	4,42	3	0,52	0,08
Patin/Pangasius spp		0		1.062	1.062	-	1.062	-	-	-	-	11		1.051	3,41	9,34	7	1,40	0,08

**NERACA BAHAN MAKANAN / FOOD BALANCE SHEET
TAHUN 2022 (ATAP 2021)**

Penduduk pertengahan tahun: 308.310 jiwa

(ton) Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubahan Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dalam negeri sblm Ekspor Supply availa- ble for domestic utilization before exports	Ekspor Exports	Penyediaan Dalam Negeri Domestic Supply	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization						Ketersediaan Per Kapita Per capita availability					
	Masukan Input	Keluaran Output						Pakan Feed	Bibit Seed	Diolah untuk Manufactured for		Tercecer Waste	Penggunaa n Lain Other Uses	Bahan Makanan Food	Kg/Th Kg/Year	Gram/ hari Grams/ day	Kalori/ kkal/hari kcal/day	Protein/ Gram/hr Grams/day	Lemak/ Gram/hr Grams/day
										Makanan Food	Bukan Makanan Non food								
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)
Nila/Nile tilapia		23		18	41	-	41	-	-	-	-	0		40	0,13	0,36	0	0,05	0,00
Kerapu/Grouper		0		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gurami/Giant gouramy		0		33	33	-	33	-	-	-	-	0		33	0,11	0,29	0	0,05	0,01
Udang/Shrimps		337		-	337	-	337	-	-	-	-	2		335	1,09	2,98	1	0,29	0,00
Rajungan dan Kepiting/Swimming and mud crab		1		3	4	-	4	-	-	-	-	0		4	0,01	0,03	0	0,00	0,00
Kekerangan / Clams		0		24	24	-	24	-	-	-	-	0		24	0,08	0,21	0	0,01	0,00
Cumi-cumi, Sotong & Gurita/Cuttle fish, squids and octopus		609		-	609	-	609	-	-	-	-	6		603	1,96	5,36	4	0,86	0,04
Rumput laut/ Sea weeds		0		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
Kuwe		0		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
Baronang		0		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
Ekor Kuning		0		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
Selar		6		4	10	-	10	-	-	-	-	0		10	0,03	0,09	0	0,02	0,00
Gabus		0		31	31	-	31	-	-	-	-	0		31	0,10	0,27	0	0,04	0,00
Tawes		0		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
Lainnya/Others		12.065		-	12.065	-	12.065	-	-	-	-	60		12.005	38,94	106,68	44	8,69	0,66
XI. MINYAK & LEMAK																	276	0,02	15,10
OILS & FATS																			
Minyak Kacang tanah/Peanut Oil	1	1		-	1	-	1	-	-	-	-	-		1	0,00	0,00	0	-	0,00
Minyak goreng kelapa/Coconut oils	24	14		170	184	-	184	-	-	-	-	3		181	0,59	1,61	14	0,02	1,58
CPO/Palm Oils		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
Minyak goreng sawit/Cooking oils	-	-	(2)	3.322	3.324	-	3.324	-	-	-	-	52		3.272	10,61	29,08	262	-	13,52
Minyak Jagung		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
Minyak Zaitun		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
Minyak Wijen		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
Minyak Kedelai		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
																	3	0,01	0,38
Lemak Sapi/Cattle Fats		40		-	40	-	40	-	-	-	-	-		40	0,13	0,36	3	0,01	0,32
Lemak Kerbau/Buffalo Fats		0		-	0	-	0	-	-	-	-	-		0	0,00	0,00	0	0,00	0,00
Lemak Kambing/Goat Fats		5		-	5	-	5	-	-	-	-	-		5	0,02	0,05	0	0,00	0,04
Lemak Domba/Sheep Fats		2		-	2	-	2	-	-	-	-	-		2	0,01	0,02	0	0,00	0,01
Lemak Babi/Pig Fats		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-

Catatan :

Total	:	2.040	73,58	38,37
Nabati	:	1.801	44,20	26,29
Hewani	:	239	29,37	12,08