



LAPORAN NERACA BAHAN MAKANAN KOTA PEKALONGAN TAHUN 2023

**DINAS PERTANIAN DAN PANGAN
KOTA PEKALONGAN
Jl. Letjen Suprpto No. 3 Pekalongan**

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Allah SWT, atas rahmat dan karunia-Nya telah disusun buku NBM (Neraca Bahan Makanan) Tahun 2023. Buku ini disusun sebagai upaya menyediakan data dan informasi tentang penyediaan, pemanfaatan dan ketersediaan pangan pada Tahun 2022. Permasalahan utama dalam upaya memenuhi kebutuhan pangan adalah adanya fakta bahwa pertumbuhan permintaan pangan lebih cepat dibandingkan dengan pertumbuhan penediaannya. 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, Dinas Perdagangan dan UKM, 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 2023

KEPALA DINAS PERTANIAN DAN PANGAN
PEKALONGAN



Drs. MUADI, 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	4
1.5 Organisasi Lapang	4
1.6 Perkembangan Penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM)	4
1.7 Kegunaan Neraca Bahan Makanan (NBM)	5
1.8 Konsep dan Definisi Dalam Neraca Bahan Makanan (NBM)	6
1.9 Produksi	8
1.10 Stok dan Perubahan Stok	8
1.11 Impor / Masuk Kabupaten	8
1.12 Penyediaan di Kabupaten Sebelum Ekspor	8
1.13 Ekspor / Keluar Kabupaten	9
1.14 Pemakaian di Kabupaten	9
1.15 Ketersediaan per Kapita	9
II METODE PENYUSUNAN NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)	11
2.1 Jenis dan Persyaratan Data	11
2.2 Jenis Bahan Makanan	11
2.3 Data Penduduk	11
2.4 Besaran dan Angka Konversi	11
2.5 Komposisi Gizi Makanan	11
2.6 Cara Pengisian Tabel Neraca Bahan Makanan (NBM)	12
2.7 Sumber Data	15
III KONDISI KETERSEDIAAN PANGAN KOTA PEKALONGAN	17
3.1 Perkembangan Ketersediaan Pangan	17
3.2 Perkembangan Ketersediaan Energi	17
3.3 Perkembangan Ketersediaan Protein	18

3.4	Perkembangan Ketersediaan Lemak	18
3.5	Neraca Bahan Makanan (NBM) Kota Pekalongan	18
3.6	Skor Pola Pangan Harapan (PPH) Ketersediaan Kota Pekalongan	27
IV	KESIMPULAN	30
	LAMPIRAN	

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi manusia yang dijamin di dalam Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945. Berdasarkan Undang-Undang Pangan No. 18 tahun 2012 ketahanan pangan merupakan 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. Selain itu, Undang-Undang tentang Pemerintahan Daerah No 23 tahun 2014 juga menjadikan pangan sebagai salah satu urusan pemerintahan wajib yang tidak berkaitan dengan pelayanan dasar. Berdasarkan hal tersebut, pembangunan Ketahanan Pangan dan Gizi sebagai salah satu upaya penyediaan pangan yang berkelanjutan secara langsung juga menjadi tanggung jawab pemerintah daerah. Oleh karenanya pembangunan ketahanan pangan dan gizi tidak hanya menjadi tugas pemerintah pusat, tetapi juga menjadi urusan wajib yang harus dilaksanakan oleh pemerintah daerah.

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.

Salah satu informasi pangan dan gizi yang dipublikasikan oleh Badan Pangan Nasional adalah Neraca Bahan Makanan (NBM). Data yang digunakan untuk menyusun NBM berasal dari instansi terkait yang telah dipublikasikan secara resmi, sehingga dapat digunakan sebagai salah satu bahan untuk melakukan evaluasi dan perencanaan pangan, serta sebagai bahan untuk perumusan kebijakan pangan dan perbaikan gizi masyarakat. NBM disusun setiap tahun dengan dukungan tim lintas sektor mengacu pada metode yang disusun oleh Food and Agriculture Organization (FAO) dengan mempertimbangkan kondisi dan ketersediaan data.

Masalah utama penyusunan tabel NBM adalah terbatasnya ketersediaan data-data pokok sehingga menjadi kendala dalam pengisian kolom-kolom dalam tabel NBM. Untuk mengatasi hal tersebut, maka dilakukan penghitungan dengan menggunakan pendekatan, yaitu menggunakan faktor konversi dan data sekunder lain, seperti data konsumsi. Faktor konversi diperoleh dari hasil kajian yang dilakukan oleh instansi terkait maupun hasil analisis tabel input–output. Proses penyempurnaan dalam penghitungan NBM sampai saat ini terus dilakukan dalam rangka menyajikan informasi ketersediaan pangan yang tepat dan relevan.

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.

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)

Penyusunan NBM Indonesia pada tahun 1963 dilakukan oleh Biro Pusat Statistik (BPS) dan dibantu oleh tenaga ahli dari Food and Agriculture Organization (FAO). NBM yang diterbitkan pada tahun tersebut merupakan publikasi tiga tahunan dan hanya disusun untuk keperluan internal BPS dimulai edisi 1963-1965 dan 1964-1966. Selanjutnya, NBM secara tahunan disusun mulai tahun 1970.

Tim Penyusun NBM tingkat nasional yang beranggotakan beberapa instansi seperti Departemen Pertanian, BPS, dan instansi terkait lainnya dibentuk berdasarkan Instruksi Menteri Pertanian Nomor 12/INS/UM/6/1975 tanggal 19 Juni 1975. Tim ini bertugas melakukan penyusunan Buku Pedoman Penyusunan NBM serta melakukan publikasi NBM tahunan. Publikasi NBM oleh BPS dilakukan hanya sampai dengan edisi 1998-1999. Selanjutnya mulai edisi 1999-2000 publikasi NBM dilakukan oleh Badan Bimas Ketahanan Pangan (BBKP) sesuai dengan fungsi BBKP menurut Keputusan Presiden Nomor 165 tahun 2001, yaitu melakukan pengkajian, perumusan kebijakan, pemantauan, dan pengembangan ketersediaan dan produksi pangan.

Keberadaan NBM di tingkat nasional dirasakan terlalu bersifat agregat, padahal penyusunan kebijakan pangan di tingkat regional juga membutuhkan informasi NBM.

Menyadari akan tuntutan tersebut, pada tahun 1979 Sekretaris Jenderal Departemen Pertanian atas nama Menteri Pertanian mengeluarkan instruksi ke seluruh Kepala Kantor Wilayah Departemen Pertanian melalui surat Nomor 92/B/1979, tanggal 18 Januari 1979 untuk melakukan penyusunan NBM regional/provinsi. Sejalan dengan itu dikeluarkan pula Instruksi Presiden Nomor 20 tahun 1979, tanggal 8 Oktober 1979 tentang Perbaikan Mutu Makanan Rakyat termasuk didalamnya penyajian NBM sebagai kelanjutan Instruksi Presiden Nomor 14 tahun 1974. Pada tahun 1985 seluruh Kepala Kantor Wilayah Departemen Pertanian diinstruksikan untuk mengembangkan penyusunan NBM regional/provinsi melalui surat Nomor RC.220/487/B/II/1985 tanggal 20 Januari 1985.

Dasar hukum lainnya yang mendukung penyusunan NBM antara lain Perpres No 66 tahun 2021 tentang Badan Pangan Nasional; Undang-undang No. 18 Tahun 2012 Tentang Pangan; PP No.17 tahun 2015 tentang Ketahanan Pangan dan Gizi; UU No. 22 tahun 2014 tentang Urusan Pemerintahan Daerah; Peraturan Presiden (PERPRES) No. 7 Tahun 2015 tentang Organisasi Kementerian Negara; Permentan No 43/Permentan/OT.110/8/2015 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Pertanian; dan Permendagri No 86 tahun 2017 tentang Tata Cara Perencanaan, Pengendalian dan Evaluasi Pembangunan Daerah, Tata Cara Evaluasi Rancangan Peraturan Daerah dan Tentang Rencana Pembangunan Jangka Panjang Daerah dan Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah Serta Tata Cara Perubahan Rencana Pembangunan Jangka Panjang Daerah, Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah dan Rencana Kerja Pemerintahan Daerah.

1.7. Kegunaan Neraca Bahan Makanan (NBM)

Neraca Bahan Makanan (NBM) dapat digunakan untuk :

- a. Mengetahui jumlah penyediaan pangan, penggunaan pangan dan ketersediaan pangan per kapita untuk konsumsi penduduk
- b. Mengevaluasi pengadaan dan penggunaan pangan.
- c. Mengevaluasi tingkat ketersediaan pangan berdasarkan rekomendasi kecukupan gizi dan pola pangan harapan dari aspek ketersediaan.
- d. Bahan acuan dalam perencanaan produksi/pengadaan pangan
- e. Bahan penyusunan kebijakan pangan dan gizi

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 gagang/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 : giplek/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.

l. 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. $\text{Zat besi,mg/hari} = \text{kolom (16)} \cdot \text{b.d.d} \cdot \text{kandungan zat besi:100}$

2.7 Sumber Data

Data yang digunakan dalam penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM) Kota Pekalongan adalah data sekunder Tahun 2022 yang dikumpulkan dari beberapa dinas/instansi terkait. Data tersebut meliputi :

1. Data penduduk yang digunakan adalah data penduduk Tahun 2022.
2. Data konsumsi dari Susenas BPS Tahun 2022 serta Bapok 2017
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 dan data Bapok untuk Kebutuhan Non rumah tangga ditambah 10% dengan asumsi bahwa perbedaan antara angka kecukupan energi pada tingkat konsumsi dengan angka kecukupan energi di tingkat ketersediaan sebesar 10%.

4. 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 2022 disandingkan dengan kebutuhan per komoditas per kapita.
5. 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.
6. 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)

7. 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 Kota Pekalongan Tahun 2023 sebesar 2.435 kkal/kap/hr. Besaran angka ketersediaan sumber bahan makanan tersebut dapat dilihat dari sebelas jenis bahan makanan yang ada. Penyumbang ketersediaan energi terbesar secara berurutan adalah kelompok padi-padian 1.629 kkal/kapita/hari (66,13%), kelompok minyak dan Lemak 218 kkal/kapita/hari (8,85 %) dan Daging 146 kkal/kapita/hari (5,93 %)

Tabel 1. Ketersediaan Per Kapita 11 Jenis Bahan Makanan Kota Pekalongan Tahun 2023

No.	Jenis Bahan Makanan	Ketersediaan Per Kapita		
		2023		
		Energi Kkal/hr	Protein (gr/hr)	Lemak (gr/hr)
1	Padi-Padian	1.629	40,07	6,96
2	Makanan Berpati	30	0,20	0,07
3	Gula	91	0,03	0,08
4	Buah Biji Berminyak	117	12,04	4,92
5	Buah-Buahan	30	0,31	0,16
6	Sayur-Sayuran	52	2,02	0,42
7	Daging	146	10,18	11,43
8	Telur	74	5,86	5,21
9	Susu	4	0,23	0,25
10	Ikan	71	13,55	1,57
11	Minyak dan Lemak	218	0,02	12,32
	Jumlah	2.463	84,52	43,40

Bila dibandingkan ketersediaan energi Tahun 2022 (Data dasar 2021) sebesar 2.040 kkal/kap/hr, maka terjadi peningkatan sebesar 423 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 2023 sebesar 84,52 gr/kap/hr. Penyumbang ketersediaan protein terbesar secara berurutan adalah kelompok padi padian 40,07 gram/kapita/hari (47,32%), kelompok Ikan 13,55 gr/kapita/hari (16,03%), dan kelompok buah biji berminyak 12,04 gr/kapita/hari (14,24 %)..

Ketersediaan protein bila dibandingkan Tahun 2022 terjadi kenaikan sebesar 10,94 gr/kap/hr.

3.4 Perkembangan Ketersediaan Lemak

Ketersediaan lemak di Kota Pekalongan pada Tahun 2023 sebesar 43,40 gr/hr. Dari angka tersebut sumbangan tertinggi berasal dari kelompok minyak dan lemak 12,32 gr/kapita/hari (28,38 %), kelompok Daging 11,43 gram/kapita/hari (26,34%), kelompok Telur 5,21 gr/kapita/hari (12,00%).

3.5 Neraca Bahan Makanan (NBM) Kota Pekalongan

Ketersediaan energi Tahun 2023 sebesar 2.463 kkal/hari terdiri dari kelompok nabati 2.165 kkal/hari dan kelompok hewani 298 kkal/hari. Sedangkan total ketersediaan protein 84,52 gram/hari terdiri atas kelompok nabati 54,69 gram/hari dan hewani 29,83 gram/hari. Untuk ketersediaan lemak sebesar 43,40 gram/hari terbagi atas kelompok nabati 24,71 gram/hari dan hewani 18,69 gram/hari.

Kondisi ini menunjukkan bahwa ketersediaan energi di Kota Pekalongan untuk tahun 2023 sudah melebihi standar dari standar Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi (WKNPG) XI yaitu sebesar 2.400 kkal/hari begitu juga 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 2023 dengan menggunakan Atap 2022 yang terbesar bersumber dari beras yaitu mencapai 145,73 kg/tahun. Komoditi jagung memiliki penyediaan 0,12 kg/tahun. Sedangkan tepung gandum yang 100% impor menyumbang 20,43 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
Beras	145,73	1.441	35,02	6,39
Jagung	0,12	1	0,02	0,02
Tepung gandum	20,43	186	5,04	0,56
Padi-Padian	166,28	1.629	40,07	6,96

Tabel 2 di atas menunjukkan bahwa ketersediaan 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 per kapita dalam negeri pada Tahun 2023 mencapai 0,99 kg/tahun, sedangkan ubi kayu memiliki angka ketersediaan per kapita dalam negeri mencapai 7,55 kg/tahun.

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

Komoditi	Kg/Th	Energi Kkal/Hr	Protein Gram/Hr	Lemak Gram/Hr
Ubi Jalar	0,99	3	0,02	0,02
Ubi Kayu	7,55	27	0,18	0,05
Tepung Sagu	0,00	0,00	0,00	0,00
Makanan Berpati	8,54	30	0,20	0,07

Tabel 3 merupakan gambaran ketersediaan komoditi utama yang termasuk kelompok makanan berpati. Ubi jalar memiliki ketersediaan 0,99 kg/tahun, dengan ketersediaan energi 3 kkal/hari, protein 0,02 gr/hari dan lemak 0,02 gr/hari. Ubi kayu memiliki ketersediaan per kapita lebih tinggi mencapai 7,55 kg/tahun, dengan ketersediaan energi 27 kkal/hari, protein 0,18 gr/hari dan

lemak 0,05 gr/hari. Sehingga untuk kelompok makanan berpati sendiri memiliki ketersediaan untuk energi 30 kkal/hari, protein 0,03 gram/hr dan lemak 0,07 gr/hari.

3.5.3 Gula

Gula ketersediaan dalam negeri pada Tahun 2023 mencapai 9,11 Kg/Tahun yang terbagi menjadi gula pasir sebanyak 8,81 Kg/tahun dan Gula mangkok sebanyak 0,30 Kg/tahun. Gula pasir memiliki ketersediaan energi sebesar 88 Kkal/hari, protein dan lemak masing-masing 0 gram/hari. Sedangkan Gula mangkok ketersediaan energinya sebesar 3 Kkal/hari, protein 0,03 gram/hari dan lemak sebanyak 0,08 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	8,81	88	-	-
Gula Mangkok	0,30	3	0,03	0,08
Gula	9,11	91	0,03	0,08

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 2023 yaitu mencapai 10,48 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	0,03
Kedelai	10,48	109	11,60	4,79
Kacang hijau	0,74	7	0,41	0,04
Kelapa daging	0,11	1	0,01	0,06
Buah Biji Berminyak	11,36	117	12,04	4,92

Ketersediaan kelompok buah biji berminyak per kapita pada Tahun 2023 masing-masing adalah energi 117 kkal/hari, protein 12,04 gr/hari dan lemak 4,92 gr/hari. Ketersediaan energi terbesar pada kelompok buah biji berminyak adalah pada Kedelai yaitu sebesar 109 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 2023 adalah komoditi pisang yang mencapai 8,90 kg/tahun.

**Tabel 6. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Buah-Buahan
Kota Pekalongan Tahun 2023**

Komoditi	Ketersediaan Per Kapita				
	Kg/Th	Gr/Hari	Kalori kkal/hr	Protein Gr/hr	Lemak Gr/hr
Alpoket	0,67	1,83	1	0,01	0,07
Jeruk	3,39	9,28	2	0,03	0,01
Duku	0,14	0,40	0	0,00	0,00
Durian	0,13	0,35	0	0,00	0,00
Jambu	1,01	2,78	1	0,02	0,01
Jambu Air	0,06	0,17	0	0,00	0,00
Mangga	3,87	10,61	3	0,02	0,01
Nanas	-	-	-	-	-
Pepaya	3,67	10,05	3	0,03	-
Pisang	8,90	24,40	12	0,13	0,04
Rambutan	0,33	0,90	0	0,00	0,00
Salak	2,37	6,50	6	0,02	0,01
Sawo	0,01	0,04	0	0,00	0,00
Melon	-	-	-	-	-
Semangka	3,62	9,92	1	0,01	0,00
Belimbing	0,01	0,02	0	0,00	0,00
Manggis	-	-	-	-	-
Nangka	0,06	0,15	0	0,00	0,00
Sukun	0,01	0,01	0	0,00	0,00
Apel	0,35	0,96	0	0,00	0,00

Komoditi	Ketersediaan Per Kapita				
	Kg/Th	Gr/Hari	Kalori kkal/hr	Protein Gr/hr	Lemak Gr/hr
Jeruk Nipis	1,67	4,59	2	0,02	0,01
Buah Lainnya	1,69	4,64	-	-	-
Buah-buahan	31,98	87,61	30	0,31	0,16

Ketersediaan kelompok buah-buahan per kapita masing-masing pada Tahun 2023 adalah energi 30 kkal/hari, protein 0,31 gr/hari dan lemak 0,16 gr/hari. Untuk ketersediaan energi terbesar pada kelompok buah-buahan adalah pada buah pisang yaitu sebesar 8,90 kkal/hari. Untuk ketersediaan protein terbesar disumbang juga oleh pisang mencapai 0,13 gram/hari, untuk lemak dari Alpukat sebesar 0,07 gram/hari.

3.5.6 Sayur-Sayuran

Penyediaan sayuran di Kota Pekalongan rata-rata diperoleh dari luar daerah, karena Kota Pekalongan bukan merupakan daerah penghasil tanaman sayuran sehingga sebagian besar barang yang ada berasal dari para pedagang luar daerah seperti kab, Pemalang dan Kab. Pekalongan , untuk bawang merah berasal dari Kab. Brebes.

Tabel 7. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Sayur-Sayuran Kota Pekalongan Tahun 2023

Komoditi	Ketersediaan Per Kapita				
	Kg/Th	Gr/Hari	Kalori kkal/hr	Protein Gr/hr	Lemak Gr/hr
Bawang Merah	2,71	7,41	2	0,09	0,02
Ketimun	1,33	3,63	0	0,01	0,00
Kacang Merah	-	-	-	-	-
Kacang Panjang	1,01	2,78	1	0,06	0,01
Kentang	1,04	2,86	1	0,04	0,00
Kubis	2,12	5,82	1	0,05	0,01
Tomat	1,97	5,39	1	0,05	0,02
Wortel	2,88	7,90	2	0,06	0,03
Cabe Besar	2,35	6,45	2	0,05	0,02

Komoditi	Ketersediaan Per Kapita				
	Kg/Th	Gr/Hari	Kalori kkal/hr	Protein Gr/hr	Lemak Gr/hr
Cabe Rawit	1,86	5,11	5	0,22	0,09
Terong	1,65	4,53	1	0,06	0,02
Petsai/ Sawi	1,81	4,97	0	0,03	0,01
Bawang Daun	-	-	-	-	-
Kangkung	2,95	8,09	1	0,12	0,02
Lobak	-	-	-	-	-
Labu siam	0,66	1,81	0	0,01	0,00
Buncis	0,70	1,92	1	0,04	0,00
Bayam	2,54	6,96	1	0,03	0,01
Bawang Putih	2,09	5,73	4	0,20	0,01
Jengkol	0,06	0,17	0	0,01	0,00
Lainya	27,22	74,57	28	0,91	0,13
Sayur-sayuran	56,98	156,10	52	2,02	0,42

Ketersediaan energi sayur-sayuran pada Tahun 2023 mencapai 52 kkal/kap/hari, ketersediaan protein sebesar 2,02 gram/kap/hari, sedangkan ketersediaan lemak sebesar 0,42 gram/kap/hari. Untuk ketersediaan perkapita per tahun 56,98 kg/th

3.5.7 Daging

Jenis daging terbanyak yang tersedia di Kota Pekalongan pada Tahun 2023 data Atas 2022 adalah daging ayam ras yaitu 19,33 kg/tahun/kapita.

Tabel 8. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Daging Kota Pekalongan Tahun 2023

Komoditi	Kg/Th	Energi Kkal/Hr	Protein Gram/Hr	Lemak Gram/Hr
Daging Sapi	6,88	39	3,54	2,64
Daging Kerbau	0,00	0	0,00	0,00
Daging Kambing	0,08	0	0,04	0,02
Daging Domba	0,02	0	0,01	0,01

Komoditi	Kg/Th	Energi Kkal/Hr	Protein Gram/Hr	Lemak Gram/Hr
Daging Kuda/Lainnya	-	-	-	-
Daging Babi	0,00	0	0,00	0,00
Daging Ayam Buras	2,28	11	0,66	0,91
Daging Ayam Ras	19,33	93	5,59	7,68
Daging Itik	0,08	0	0,02	0,04
Daging Puyuh	-	-	-	-
Jeroan semua jenis	0,75	3	0,32	0,13
Daging	29,43	146	10,18	11,43

Untuk Ketersediaan energi berdasarkan tabel diatas total 146 kkal/hr, protein 10,18 gram/hari dan lemak 11,43 gram/hari

3.5.8 Telur

Penyediaan telur di Kota Pekalongan pada Tahun 2023 mencapai 22,05 Kg/tahun yang terdiri dari telur ayam ras 20,59 kg/tahun, telur ayam buras 0,24 kg/tahun, dan telur itik 0,74 kg/tahun dan telur puyuh 0,48 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	0,24	1	0,05	0,06
Telur Ayam Ras	20,59	70	5,61	4,88
Telur Itik	0,74	3	0,20	0,27
Telur Puyuh	0,48	1	0,13	0,08
Telur	22,05	74	5,86	5,21

Ketersediaan energi per kapita telur di Kota Pekalongan pada Tahun 2023 adalah sebesar 74 kkal/hari, protein 5,86 gr/hari dan 5,21 gr/hari untuk lemak. Ketersediaan per kapita telur terbesar di kelompok telur ayam ras yaitu 20,59 kg/tahun dengan kandungan energi 70 kkal/hari, protein 5,61 gr/hari dan lemak 4,88 gr/hari.

3.5.9 Susu

Ketersediaan susu per kapita di Kota Pekalongan pada Tahun 2023 sebesar 2,65 kg/tahun. Ketersediaan energi per kapita 4 kkal/hari, protein 0,23 gr/hari dan lemak 0,25 gr/hari.

**Tabel 10. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Susu
Kota Pekalongan Tahun 2023**

Komoditi	Kg/Th	Energi Kkal/Hr	Protein Gram/Hr	Lemak Gram/Hr
Susu sapi	2,65	4	0,23	0,25
Susu	2,65	4	0,23	0,25

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 2023**

Komoditi	Kg/Th	Energi Kkal/Hr	Protein Gram/Hr	Lemak Gram/Hr
Tuna/Cakalang/Tongkol	2,93	6	0,87	0,21
Kakap	0,22	0	0,08	0,00
Cucut	0,03	0	0,00	0,00
Bawal	0,40	1	0,17	0,01
Teri	0,28	1	0,08	0,00
Lemuru	7,45	18	3,27	0,49
Kembung	4,70	8	1,81	0,08
Tenggiri	1,71	3	0,51	0,14
Bandeng	1,58	4	0,55	0,13

Komoditi	Kg/Th	Energi Kkal/Hr	Protein Gram/Hr	Lemak Gram/Hr
Belanak	-	-	-	-
Mujair	1,16	2	0,38	0,02
Ikan Mas	0,03	0	0,01	0,00
Lele	1,54	3	0,50	0,08
Patin	0,01	0	0,00	0,00
Nila	0,34	1	0,12	0,01
Kerapu	-	-	-	-
Gurami	1,57	3	0,71	0,10
Udang	1,14	1	0,30	0,00
Rajungan dan Kepiting	0,04	0	0,00	0,00
Kekerangan	-	-	-	-
Cumi-cumi, Sotong & Gurita	1,96	4	0,86	0,04
Rumput laut	-	-	-	-
Kuwe	-	-	-	-
Baronang	-	-	-	-
Ekor Kuning	0,37	1	0,23	0,01
Selar	0,36	1	0,19	0,02
Gabus	0,11	0	0,05	0,00
Tawes	-	-	-	-
Manyung	-	-	-	-
Layur	-	-	-	-
Pari	-	-	-	-
Belut/Sidat	-	-	-	-

Komoditi	Kg/Th	Energi Kkal/Hr	Protein Gram/Hr	Lemak Gram/Hr
Sepat/Baung/Betok	-	-	-	-
Lainnya/Others	12,79	15	2,85	0,22
Ikan	37,78	71	13,55	1,57

Ketersediaan energi per kapita kelompok komoditi ikan bagi penduduk Kota Pekalongan pada Tahun 2023 sebesar 71 kkal/hari untuk energi, ketersediaan protein sebesar 13,55 gr/hari, ketersediaan lemak sebesar 1,47 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 2023 ketersediaan per kapita 8,87 kg/tahun, ketersediaan energi sebesar 218 kkal/hari, ketersediaan protein sebesar 0,02 gram/hari, ketersediaan lemak sebesar 12,3 gram/hari.

Tabel 12. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Minyak dan Lemak Kota Pekalongan Tahun 2023

Komoditi	Kg/Th	Energi Kkal/Hr	Protein Gram/Hr	Lemak Gram/Hr
Minyak goreng kelapa	0,64	15	0,02	1,72
Minyak goreng sawit	8,14	201	-	10,36
Lemak Sapi	0,08	2	0,00	0,20
Lemak Kambing	0,01	0	0,00	0,02
Minyak dan Lemak	8,87	218	0,02	12,3

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 di konsumsi oleh masyarakat. Dalam penyusunannya, Pola Pangan Harapan (PPH) ketersediaan pangan selalu menyertai Neraca Bahan Makanan (NBM).

Keberagaman ketersediaan 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 dibutuhkan hasil analisis Pola Pangan Harapan (PPH) ketersediaan pangan.

Tabel 13. Skor PPH Ketersediaan Kota Pekalongan Tahun 2023

No.	Kelompok Bahan Pangan	Energi (Kalori)	% AKE	Bobot	Skor riil	Skor PPH	Skor Maks	Ket
1.	Padi-padian	1.629	74,0	0,5	37,0	25,0	25,0	
2.	Umbi-umbian	31	1,4	0,5	0,7	0,7	2,5	
3.	Pangan Hewani	293	13,3	2,0	26,7	24,0	24,0	
4.	Minyak dan Lemak	221	10,0	0,5	5,0	5,0	5,0	
5.	Buah/biji berminyak	1	0,0	0,5	0,0	0,0	1,0	
6.	Kacang-kacangan	117	5,3	2,0	10,6	10,0	10,0	
7.	Gula	91	4,1	0,5	2,1	2,1	2,5	
8.	Sayuran dan buah	81	3,7	5,0	18,4	18,4	30,0	
9.	Lain-lain		-	-	-	-	-	
	Jumlah	2.463	112,0		94,1	85,17	100,0	

AKE = 2200 kkal/kap/hari

No.	Kelompok Bahan Pangan	Energi (Kalori)	% AKE	Bobot	Skor riil	Skor PPH	Skor Maks	Ket
1.	Padi-padian	1.629	67,9	0,5	33,93	25,00	25,0	

2.	Umbi-umbian	31	1,3	0,5	0,64	0,64	2,5	
3.	Pangan Hewani	293	12,2	2,0	24,43	24,00	24,0	
4.	Minyak dan Lemak	221	9,2	0,5	4,60	4,60	5,0	
5.	Buah/biji berminyak	1	0,0	0,5	0,01	0,01	1,0	
6.	Kacang-kacangan	117	4,9	2,0	9,72	9,72	10,0	
7.	Gula	91	3,8	0,5	1,90	1,90	2,5	
8.	Sayuran dan buah	81	3,4	5,0	16,85	16,85	30,0	
9.	Lain-lain	-	-	-	-	-	-	
	Jumlah	2.463	102,6		86,25	82,73	100,0	

AKE =2400 kkal/kap/hari

Dari Tabel kedua tabel diatas baik yang menggunakan AKE 2200 kkal/kap/hari dan AKE 2400 kkal/kap/hari, kedua duanya sudah mencapai target AKE yang di tetapkan, namun jika dilihat dari per komoditas di atas dari kesembilan kelompok bahan pangan. Ada beberapa komoditas yang belum mencapai skore PPH ideal. Seperti umbi-umbian yang skor idelanya adalah 2,5 sedangkan capaian nya masih 0,64, juga pada komoditas gula, skor idealnya 2,5 sedangkan capaiannya masih 1,90. Begitu juga dengan sayuran dan buah skor ideal yang seharusnya dicapai adalah 30 , namun untuk capaiannya masih 16,851. Hal ini disebabkan karena masih minimnya data yang ada, serta angka konsumsi perkapita juga yang masih belum ada seperti sayur dan buah. Angka konsumsi yang ada hanya terbatas, sedangkan komoditas yang ada di Neraca Bahan Makanan bervariasi. Sehingga menyulitkan untuk melakukan pendekatan melalui angka konsumsi.

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 2.463 Kkal/kap/hari. Untuk ketersediaan protein sudah lebih tinggi dari standar yang ditetapkan yaitu sebesar 63 gram/kap/hari terealisasi 83,6 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 ada beberapa komoditas yang belum mencapai angka PPH ideal yang ditetapkan.
3. Untuk padi-padian sudah melebihi angka target ideal yaitu 33,93 dari target yang ditetapkan yaitu 25.
4. Untuk komoditas lain selisih terbanyak adalah komoditas sayur dan buah yaitu 13,85 dari target yang ditetapkan. Capaian skor untuk sayur dan buah hanya masih mencapai 16,85 dari angka target 30, hal ini disebabkan karena masih kurangnya sumber data yang dipakai dalam penyusunan NBM ini, sehingga jika dilihat dari sisi ketersediaan di lapangan, untuk sayur walaupun kota Pekalongan bukan merupakan daerah sentra penghasil sayur namun semua jenis sayur ada di pasaran. Serta tidak adanya angka konsumsi pada beberapa jenis sayur, sehingga tidak bisa dilakukan penghitungan dengan cara pendekatan.
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
KOTA PEKALONGAN TAHUN 2023

Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>	Produksi <i>Production</i>		Perubahan Stok <i>Changes in Stock</i>	Impor	Penyediaan dalam negeri sblm Ekspor <i>Supply available for domestic utilization before exports</i>	Ekspor	Penyediaan Dalam Negeri <i>Domestic Supply</i>	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization								Ketersediaan Per Kapita					
	Masukan <i>Input</i>	Keluaran <i>Output</i>						Pakan	Bibit	Diolah untuk <i>Manufactured for</i>		Tercecer <i>Waste</i>	Penggunaan Lain <i>Other Uses</i>	Total Penggunaan Pemakaian Dalam <i>Total Pemakaian Dalam</i>	Total Penggunaan Food Tourist	Bahan Makanan <i>Food</i>	<i>Per capita availability</i>				
			Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non food</i>	Kg/Th	Gram/hari	Kalori/Calories			Protein/Proteins	Lemak/Fats										
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)	(21)
I. PADI-PADIAN/CEREALS																	1.629	40,07	6,96		
Gabah (GKG) /unhusked rice		7.209		-	7.209	-	7.209	32	84	6.738		355		7.209							
Beras/Rice	6.704	4.280	507	42.391	46.163	-	46.163	78	-	-	-	1.154	-	1.233	-	44.931	145,73	399,27	1.441	35,02	6,39
Jagung/Maize	-	-	-	38	38	-	38	-	-	-	-	2	-	2	-	36	0,12	0,32	1	0,02	0,02
Jagung basah/ Fresh maize	-	(120)		120	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gandum/Wheat	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tepung Gandum/ Wheat flour	-	-		6.326	6.326	-	6.326	-	-	-	-	28	-	28	-	6.298	20,43	55,96	186	5,04	0,56
II. MAKANAN BERPATI/ STARCHY FOOD																	30	0,20	0,07		
Ubi jalar/Sweet potatoes		-		313	313	-	313	6	-	-	-	0	-	6	-	307	0,99	2,72	3	0,02	0,02
Ubi kayu/Cassava		-		2.375	2.375	-	2.375	48	-	-	-	1	-	49	-	2.326	7,55	20,67	27	0,18	0,05
Tepung sago/Sago flour	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
III. GULA/SUGAR																	91	0,03	0,08		
Gula pasir/White sugar		-	34	2.866	2.832	-	2.832	-	-	-	-	117	-	117	-	2.715	8,81	24,13	88	-	-
Gula mangkok/Other sugar		-	-	94	94	-	94	-	-	-	-	-	-	-	-	94	0,30	0,84	3	0,03	0,08
IV. BUAH BIJI BERMINYAK																	117	12,04	4,92		
PULSES NUT AND OIL SEEDS																					
Kacang tanah berkulit/Groundnuts in shell	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kacang tanah lepas kulit/Groundnuts shelled	-	-		10	10	-	10	-	-	1	-	0	-	1	-	9	0,03	0,08	0	0,02	0,03
Kedelai/Soybeans	-	-		3.326	3.326	-	3.326	11	-	-	-	84	-	95	-	3.231	10,48	28,71	109	11,60	4,79
Kacang hijau/Mungbean	-	-		240	240	-	240	5	-	-	-	6	-	11	-	229	0,74	2,04	7	0,41	0,04
Kelapa daging/Coconut fresh		-		106	106	-	106	-	-	67	-	4	-	71	-	35	0,11	0,31	1	0,01	0,06
Kopra/Copra	67	17		-	17	-	17	-	-	11	-	0	-	11	-	6	-	-	-	-	-

																	Penduduk pertengahan tahun:		308.310 jiwa																				
(ton)	Produksi		Perubahan	Impor	Penyediaan dalam negeri sblm ekspor	Ekspor	Penyediaan Dalam Negeri	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization									Ketersediaan Per Kapita																						
	Production		Stok					Supply available for domestic utilization before exports	Exports	Domestic Supply	Pakan	Bibit	Diolah untuk		Tercecer	Penggunaan Lain	Total Penggunaan Pemakaian Dalam	Total Penggunaan Food Tourist	Bahan Makanan	Per capita availability																			
	Masukan	Keluaran	Changes in Stock										Kg/Th	Gram/ hari						Kalori/ kkal/hari	Protein/ Gram/hr	Lemak/ Gram/hr																	
	Input	Output	in																				Kg/Year	Grams/ day	kcal/day	Grams/day	Grams/day												
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)	(21)	(22)																		
V. BUAH-BUAHAN/FRUITS																				30	0	0																	
Alpokak/Avocados		0	208	208	-	208	-	-	-	-	2	2	-	206	0,67	1,83	1	0,01	0,07																				
Jeruk/Oranges		2	1.055	1.057	-	1.057	-	-	-	-	12	12	-	1.045	3,39	9,28	2	0,03	0,01																				
Duku/Lanzon		-	45	45	-	45	-	-	-	-	0	0	-	45	0,14	0,40	0	0,00	0,00																				
Durian/Durians		-	40	40	-	40	-	-	-	-	0	0	-	40	0,13	0,35	0	0,00	0,00																				
Jambu/Waterapples		14	302	316	-	316	-	-	-	-	4	4	-	313	1,01	2,78	1	0,02	0,01																				
Jambu Air /Rose apple		19	-	19	-	19	-	-	-	-	0	0	-	19	0,06	0,17	0	0,00	0,00																				
Mangga/Mangoes		1.208	-	1.208	-	1.208	-	-	-	-	13	13	-	1.195	3,87	10,61	3	0,02	0,01																				
Nanas/Pineapples		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																				
Pepaya/Papayas		14	1.130	1.144	-	1.144	-	-	-	-	13	13	-	1.131	3,67	10,05	3	0,03	-																				
Pisang/Bananas		119	2.657	2.776	-	2.776	-	-	-	-	31	31	-	2.745	8,90	24,40	12	0,13	0,04																				
Rambutan/Rambutans		29	74	103	-	103	-	-	-	-	1	1	-	102	0,33	0,90	0	0,00	0,00																				
Salak/Salacia		-	740	740	-	740	-	-	-	-	8	8	-	732	2,37	6,50	6	0,02	0,01																				
Sawo/Sapodila		5	-	5	-	5	-	-	-	-	0	0	-	4	0,01	0,04	0	0,00	0,00																				
Melon		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																				
Semangka/Watermelon		-	1.129	1.129	-	1.129	-	-	-	-	13	13	-	1.116	3,62	9,92	1	0,01	0,00																				
Belimbing/ Star Fruit		2	-	2	-	2	-	-	-	-	0	0	-	2	0,01	0,02	0	0,00	0,00																				
Manggis/ Mangosteen		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																				
Nangka/Cempedak/ Jackfruit		17	-	17	-	17	-	-	-	-	0	0	-	17	0,06	0,15	0	0,00	0,00																				
Markisa/ Marquisa		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																				
Sirsak/ Sourp		0	-	0	-	0	-	-	-	-	0	0	-	0	0,00	0,00	0	0,00	0,00																				
Sukun/ Bread Fruit		2	-	2	-	2	-	-	-	-	0	0	-	2	0,01	0,01	0	0,00	0,00																				
Apel/ Apple		-	109	109	-	109	-	-	-	-	1	1	-	108	0,35	0,96	0	0,00	0,00																				
Anggur/ Grape		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																				
Strobery/Strawberry		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																				
Blewah/Cantalaupe		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																				
Lemon/Lemon		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																				
Jeruk Besar/Pomelo		0	-	0	-	0	-	-	-	-	0	0	-	0	0,00	0,00	0	0,00	0,00																				
Kurma/Date Fruit		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																				
Buah Ara (Buah Tin)/Fig		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																				
Pir/Pear		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																				
Aprikot, Ceri Dan Persik/Apricot,cherry, Nectarine		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																				
Rasberry Dan Blackberry		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																				
Kiwi/Kiwi		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																				
Kesemek/Persimon		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																				
Lengkeng		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																				
Leci/Lychee		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																				
Buah Naga		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																				
Jeruk Nipis		-	522	522	-	522	-	-	-	-	6	6	-	516	1,67	4,59	2	0,02	0,01																				
Delima		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																				
Buah Lainnya		-	522	522	-	522	-	-	-	-	-	-	-	522	1,69	4,64	-	-	-																				

																	Penduduk pertengahan tahun:		308.310 jiwa				
																	Ketersediaan Per Kapita						
Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubahan Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dalam negeri sblm Ekspor Supply avail- able for domestic utilization before exports	Ekspor Exports	Penyediaan Dalam Negeri Domestic Supply	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization								Per capita availability							
	Masukan Input	Keluaran Output						Pakan Feed	Bibit Seed	Diolah untuk Manufactured for		Tercecer Waste	Penggun- aan Lain Other Uses	Total Penggun- aan Pemakai- an Dalam	Total Penggun- aan Food Tourist	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)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)	(21)	(22)		
VI. SAYUR-SAYURAN/ VEGETABLES																							
Bawang Merah/ Shallot/ Onion	-	-	855	-	855	-	855	-	2	-	-	19	-	21	-	834	2,71	7,41	52	2	0,09	0,02	
Ketimun/Cucumber	-	-	419	-	419	-	419	-	3	-	-	7	-	10	-	409	1,33	3,63	0	0,01	0,00		
Kacang Merah/Kidney beans	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Kacang Panjang/ String beans	-	-	320	-	320	-	320	-	1	-	-	6	-	8	-	312	1,01	2,78	1	0,06	0,01		
Kentang/Potatoes	-	-	329	-	329	-	329	-	4	-	-	4	-	8	-	321	1,04	2,86	1	0,04	0,00		
Kubis/Cabbage	-	-	671	-	671	-	671	-	-	-	-	16	-	16	-	655	2,12	5,82	1	0,05	0,01		
Tomat/Tomatoes	-	-	622	-	622	-	622	-	4	-	-	11	-	15	-	607	1,97	5,39	1	0,05	0,02		
Wortel/Carrots	-	-	911	-	911	-	911	-	-	-	-	22	-	22	-	889	2,88	7,90	2	0,06	0,03		
Cabe Besar/tw/teropong/Chilli	-	-	737	-	737	-	737	-	-	-	-	11	-	11	-	726	2,35	6,45	2	0,05	0,02		
Cabe Keriting	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Cabe Rawit	-	-	589	-	589	-	589	-	4	-	-	10	-	14	-	575	1,86	5,11	5	0,22	0,09		
Terong/Eggplant	-	-	522	-	522	-	522	-	4	-	-	9	-	13	-	509	1,65	4,53	1	0,06	0,02		
Petai/ Sawi/ Mustard greens	-	-	573	-	573	-	573	-	-	-	-	14	-	14	-	559	1,81	4,97	0	0,03	0,01		
Bawang Daun/Spring onion	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Kangkung/Swamp cabbage	-	24	909	-	933	-	933	-	5	-	-	17	-	22	-	911	2,95	8,09	1	0,12	0,02		
Lobak/Radish	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Labu siam/Chayotte	-	-	209	-	209	-	209	-	1	-	-	4	-	5	-	204	0,66	1,81	0	0,01	0,00		
Buncis/Greenbeans	-	-	221	-	221	-	221	-	1	-	-	4	-	5	-	216	0,70	1,92	1	0,04	0,00		
Bayam/Spinach	-	15	788	-	803	-	803	-	4	-	-	16	-	19	-	784	2,54	6,96	1	0,03	0,01		
Bawang Putih/Garlic	-	-	646	-	646	-	646	-	2	-	-	0	-	2	-	644	2,09	5,73	4	0,20	0,01		
Kembang Kol/ Cauliflowe r	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Jamur Tiram/ Mushroom	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Jamur Merang	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Jamur Lainnya	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Melinjo/ Melinjo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Petai/ Twisted Cluster Bean	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Jengkol/ Jengkol	-	-	20	-	20	-	20	-	-	-	-	0	-	0	-	20	0,06	0,17	0	0,01	0,00		
Paprika/ Sweet Pepper	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Kacang Kapri	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Selada	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Asparagus	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Seledri	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Lainnya (Oyong, kecipir, pare, pakis)	-	-	8.599	-	8.599	-	8.599	-	-	-	-	207	-	-	-	8.392	27,22	74,57	28	0,91	0,13		
VII. DAGING/MEAT																							
Daging Sapi/Beef	390	292	1.829	-	2.121	-	2.121	-	-	-	-	2	-	2	-	2.120	6,88	18,84	39	3,54	2,64		
Daging Kerbau/ Buffalo Meat	2	1	-	-	1	-	1	-	-	-	-	0	-	0	-	1	0,00	0,01	0	0,00	0,00		
Daging Kambing/Mutton	36	24	-	-	24	-	24	-	-	-	-	0	-	0	-	24	0,08	0,22	0	0,04	0,02		
Daging Domba/ Lamb	9	6	-	-	6	-	6	-	-	-	-	0	-	0	-	6	0,02	0,06	0	0,01	0,01		
Daging Kuda/Lainnya/Horse Meat/Other	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Daging Babi/Pork	-	-	1	-	1	-	1	-	-	-	-	0	-	0	-	1	0,00	0,01	0	0,00	0,00		
Daging Ayam Buras/Lokal Chicken Meat	-	704	-	-	704	-	704	-	-	-	-	1	-	1	-	703	2,28	6,25	11	0,66	0,91		
Daging Ayam Ras/Improved Chicken Meat	-	932	-	-	932	-	932	-	-	-	-	5	-	5	-	932	3,02	8,39	18	1,65	2,68		
Daging Irit/Duck Meat	-	26	-	-	26	-	26	-	-	-	-	0	-	0	-	26	0,08	0,23	0	0,02	0,04		
Daging Puyuh/Quail Meat	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Jeroan semua jenis/Offal All Kinds	-	231	-	-	231	-	231	-	-	-	-	-	-	-	-	231	0,75	2,05	3	0,32	0,13		

																	Penduduk pertengahan tahun:					308.310		jiwa	
Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi <i>Production</i>		Perubahan Stok	Impor <i>Imports</i>	Penyediaan dalam negeri sbtm Ekspor <i>Supply availa- ble for domestic utilization before exports</i>	Ekspor <i>Exports</i>	Penyediaan Dalam Negeri <i>Domestic Supply</i>	Pakan <i>Feed</i>	Bibit <i>Seed</i>	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization							Ketersediaan Per Kapita								
	Masukan <i>Input</i>	Keluaran <i>Output</i>	<i>Changes in Stock</i>							Diolah untuk <i>Manufactured for</i>	Tercecer <i>Waste</i>	Penggun aan Lain <i>Other Uses</i>	Total Penggun aan Pemakai an Dalam <i>Total Penggun aan Food Tourist</i>	Bahan Makanan <i>Food</i>	<i>Per capita availability</i>										
															Kg/Th	Gram/ hari	Kalori/ <i>Calories</i>	Protein/ <i>Proteins</i>	Lemak/ <i>Fats</i>						
										Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non food</i>							Kg/Year	Grams/ day	kcal/hari <i>kcal/day</i>	Gram/hr <i>Grams/day</i>	Gram/hr <i>Grams/day</i>			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)	(21)	(22)				
VIII. TELUR/EGGS																			74	5,86	5,21				
Telur Ayam Buras/ <i>Local Hen Eggs</i>		98	-	-	98	-	98	-	24	-	-	0		24	-	73	0,24	0,65	1	0,05	0,06				
Telur Ayam Ras/ <i>Improved Hen Eggs</i>		369	-	5.980	6.349	-	6.349	-	-	-	-	-		-	-	6.349	20,59	56,42	70	5,61	4,88				
Telur Itik/Ducks <i>Eggs</i>		263	-	-	263	-	263	-	36	-	-	-		36	-	228	0,74	2,02	3	0,20	0,27				
Telur Puyuh/Quail <i>Eggs</i>		-	-	148	148	-	148	-	-	-	-	-		-	-	148	0,48	1,32	1	0,13	0,08				
IX. SUSU/MILK																			4	0,23	0,25				
Susu Sapi/Cow <i>Milk</i>		440	-	478	918	-	918	92	-	-	-	9		101	-	817	2,65	7,26	4	0,23	0,25				
Susu Impor/Imported <i>Milk</i>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-				
X. IKAN/FISH																			71	13,55	1,57				
Tuna/Cakalang/Tongkol		913	-	-	913	-	913	-	-	-	-	9		9	-	904	2,93	8,03	6	0,87	0,21				
Tunas/Skipjack/Little <i>Tuna</i>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-				
Kakap/Giant <i>Seaperch</i>		2	-	68	70	-	70	-	-	-	-	1		1	-	69	0,22	0,62	0	0,08	0,00				
Cucut/Sharks		8	-	-	8	-	8	-	-	-	-	0		0	-	8	0,03	0,07	0	0,00	0,00				
Bawal/Pomfret		124	-	-	124	-	124	-	-	-	-	1		1	-	123	0,40	1,09	1	0,17	0,01				
Teri/Anchovies		0	-	86	86	-	86	-	-	-	-	1		1	-	85	0,28	0,76	1	0,08	0,00				
Lemuru/Indian Oil <i>Sardinella</i>		2.320	-	-	2.320	-	2.320	-	-	-	-	23		23	-	2.297	7,45	20,41	18	3,27	0,49				
Kembung/Indian <i>Mackerels</i>		1.463	-	-	1.463	-	1.463	-	-	-	-	15		15	-	1.448	4,70	12,87	8	1,81	0,08				
Tenggiri/Narrow <i>Bard /King Mackerels</i>		534	-	-	534	-	534	-	-	-	-	5		5	-	529	1,71	4,70	3	0,51	0,14				
Bandeng/Milk <i>Fish</i>		23	-	468	491	-	491	-	-	-	-	5		5	-	486	1,58	4,32	4	0,55	0,13				
Belanak/Mullets		0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-				
Mujair/Mozambique <i>Tilapia</i>		56	-	307	363	-	363	-	-	-	-	4		4	-	359	1,16	3,19	2	0,38	0,02				
Ikan Mas/Common <i>Carp</i>		0	-	8	8	-	8	-	-	-	-	0		0	-	8	0,03	0,07	0	0,01	0,00				
Lele/Catfish		71	-	408	479	-	479	-	-	-	-	5		5	-	474	1,54	4,22	3	0,50	0,08				
Patin/Pangasius <i>spp</i>		0	-	3	3	-	3	-	-	-	-	0		0	-	3	0,01	0,03	0	0,00	0,00				
Nila/Nile <i>tilapia</i>		23	-	83	106	-	106	-	-	-	-	1		1	-	104	0,34	0,93	1	0,12	0,01				
Kerapu/Groupers		0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-				
Garami/Giant <i>gouramy</i>		490	-	-	490	-	490	-	-	-	-	5		5	-	485	1,57	4,31	3	0,71	0,10				
Udang/Shrimps		337	-	17	354	-	354	-	-	-	-	4		4	-	350	1,14	3,11	1	0,30	0,00				
Rajungan dan Kepiting/ <i>Swimming and mud crab</i>		0	-	13	13	-	13	-	-	-	-	0		0	-	13	0,04	0,11	0	0,00	0,00				
Kekerangan / <i>Clams</i>		0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-				
Cumi-cumi, Sotong & Gurita/ <i>Cuttle fish,squids and octopus</i>		609	-	-	609	-	609	-	-	-	-	6		6	-	603	1,96	5,36	4	0,86	0,04				
Rumput laut/ <i>Sea weeds</i>		0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-				
Kuwe		0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-				
Baronang		0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-				
Ekor Kuning		0	-	114	114	-	114	-	-	-	-	-		-	-	114	0,37	1,01	1	0,23	0,01				
Selar		6	-	105	111	-	111	-	-	-	-	-		-	-	111	0,36	0,99	1	0,19	0,02				
Gabus		0	-	35	35	-	35	-	-	-	-	-		-	-	35	0,11	0,31	0	0,05	0,00				
Tawes		0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-				
Manyung		0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-				
Layur		0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-				
Pari		0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-				
Belut/Sidat		0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-				
Sepat/Baug/Betok		0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-				
Lainnya/Others		3.944	-	-	3.944	-	3.944	-	-	-	-	-		-	-	3.944	12,79	35,05	15	2,85	0,22				

(ton)																Penduduk pertengahan tahun:		308.310 jiwa				
Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubahan Stok	Impor	Penyediaan dalam negeri sblm Ekspor Supply available for domestic utilization before exports	Ekspor	Penyediaan Dalam Negeri Domestic Supply	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization								Ketersediaan Per Kapita						
	Masukan Input	Keluaran Output	Changes in Stock					Pakan	Bibit	Diolah untuk Manufactured for		Tercecer	Penggunaan Lain Other Uses	Total Penggunaan Pemakaian Dalam	Total Penggunaan Food Tourist	Bahan Makanan Food	Per capita availability					
				Feed	Seed	Makanan Food	Bukan Makanan Non food	Waste									Kg/Th	Gram/hari	Kalori/Calories	Protein/Proteins	Lemak/Fats	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)	(21)	(22)	
XI. MINYAK & LEMAK																				216	0,02	12,09
OILS & FATS																						
Minyak Kacang tanah/Peanut Oil	1	0	-	-	0	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0,00	0,00	0	-	0,00	
Minyak goreng kelapa/Coconut oils	11	6	-	194	200	-	200	-	-	-	-	3	-	3	-	197	0,64	1,75	15	0,02	1,72	
CPO/Palm Oils																						
Minyak goreng sawit/Cooking oils	-	-	(2)	2.546	2.548	-	2.548	-	-	-	-	39	-	39	-	2.508	8,14	22,29	201	-	10,36	
Minyak Jagung																						
Minyak Zaitun																						
Minyak Wijen																						
Minyak Kedelai																						
																			2	0,00	0,23	
Lemak Sapi/Cattle Fats			25	-	25	-	25	-	-	-	-	-	-	-	-	25	0,08	0,23	2	0,00	0,20	
Lemak Kerbau/ Buffalo Fats			0	-	0	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0,00	0,00	0	0,00	0,00	
Lemak Kambing/Goat Fats			3	-	3	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0,01	0,03	0	0,00	0,02	
Lemak Domba/ Sheep Fats			1	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0,00	0,01	0	0,00	0,01	
Lemak Babi/ Pig Fats			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Catatan :																						
																	Total	:	2,463	84,52	43,40	
																	Nabati	:	2,165	54,69	24,71	
																	Hewani	:	298	29,83	18,69	

Pola Pangan Harapan (PPH) Tingkat Ketersediaan								
Berdasarkan Neraca Bahan Makanan								
TAHUN 2023								
No.	Kelompok Bahan Pangan	Energi (Kalori)	% AKE	Bobot	Skor riil	Skor PPH	Skor Maks	Ket
1.	Padi-padian	1.629	74,0	0,5	37,0	25,0	25,0	
2.	Umbi-umbian	31	1,4	0,5	0,7	0,7	2,5	
3.	Pangan Hewani	293	13,3	2,0	26,7	24,0	24,0	
4.	Minyak dan Lemak	221	10,0	0,5	5,0	5,0	5,0	
5.	Buah/biji berminyak	1	0,0	0,5	0,0	0,0	1,0	
6.	Kacang-kacangan	117	5,3	2,0	10,6	10,0	10,0	
7.	Gula	91	4,1	0,5	2,1	2,1	2,5	
8.	Sayuran dan buah	81	3,7	5,0	18,4	18,4	30,0	
9.	Lain-lain		-	-	-	-	-	
	Jumlah	2.463	112,0		100,5	85,17	100,0	
AKE = 2200 kkal/kap/hari								
No.	Kelompok Bahan Pangan	Energi (Kalori)	% AKE	Bobot	Skor riil	Skor PPH	Skor Maks	Ket
1.	Padi-padian	1.629	67,9	0,5	33,93	25,00	25,0	
2.	Umbi-umbian	31	1,3	0,5	0,64	0,64	2,5	
3.	Pangan Hewani	293	12,2	2,0	24,43	24,00	24,0	
4.	Minyak dan Lemak	221	9,2	0,5	4,60	4,60	5,0	
5.	Buah/biji berminyak	1	0,0	0,5	0,01	0,01	1,0	
6.	Kacang-kacangan	117	4,9	2,0	9,72	9,72	10,0	
7.	Gula	91	3,8	0,5	1,90	1,90	2,5	
8.	Sayuran dan buah	81	3,4	5,0	16,85	16,85	30,0	
9.	Lain-lain	-	-	-	-	-	-	
	Jumlah	2.463	102,6		92,10	82,73	100,0	
AKE = 2400 kkal/kap/hari								

PERKEMBANGAN KETERSEDIAAN			
ENERGI, PROTEIN DAN LEMAK PER KAPITA PER HARI			
TAHUN 2023			
Kelompok Bahan Pangan	Energi (Kalori/Ha)	Protein (Gram/Har)	Lemak (Gram/Har)
(1)	(2)	(3)	(4)
Padi-padian	1.629	40	7
Makanan berpati	30	0	0
Gula	91	0	0
Buah biji berminyak	117	12	5
Buah-buahan	30	0	0
Sayur-sayuran	52	2	0
Daging	146	10	11
Telur	74	6	5
Susu	4	0	0
Ikan	71	14	2
Minyak dan Lemak	218	0	12
Total	2.463	84,52	43,40
Nabati	120	2,90	0,54
Hewani	106	14,59	4,88
KETERANGAN			
**) Rumput Laut masuk kelompok ikan.			