

**LAPORAN
NERACA BAHAN MAKAN
KOTA PEKALONGAN
TAHUN 2024**

**Dinas Pertanian dan Pangan Kota Pekalongan
Jl. Letjen Suprpto No. 3 Pekalongan**

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Pengertian	1
C. Tujuan Penyusunan dan Manfaat NBM	2
D. Keterbatasan dalam Penyusunan Neraca Bahan Makanan	2
METODOLOGI	4
A. Konsep dan Devinisi	4
B. Jenis dan Sumber data	11
C. Metode Penghitungan NBM	12
KONDISI KETERSEDIAAN PANGAN KOTA PEKALONGAN	14
A. Perkembangan Ketersediaan Pangan	14
B. Perkembangan Ketersediaan Energi	14
C. Perkembangan Ketersediaan Protein	15
D. Perkembangan Ketersediaan Lemak	15
E. Neraca Bahan Makanan Kota Pekalongan	15
KESIMPULAN	25
LAMPIRAN	

KATA PENGANTAR

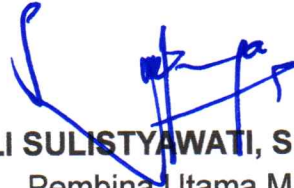
Penyusunan Neraca Bahan Makanan Kota Pekalongan Tahun 2024 merupakan analisa Ketersediaan pangan dan pola pangan ketersediaan di wilayah Kota Pekalongan yang berdampak pada ketahanan pangan di Kota Pekalongan

Pada Penyusunan Neraca Bahan Makanan Kota Pekalongan dijelaskan bahwa persoalan pangan wilayah sangat bergantung pada produksi dan Ketersediaan pangan. Adanya Penyusunan Neraca Bahan Makanan Kota Pekalongan diharapkan dapat membantu pengambilan kebijakan Pemerintah dalam menuntaskan permasalahan dan kondisi ketahanan pangan sesuai rujukan dan gambaran yang diberikan.

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada pihak-pihak yang telah membantupenyusunan Penyusunan Neraca Bahan Makanan Kota Pekalongan ini. Kami sangat berharap adanya penyusunan Neraca Bahan Makanan Kota Pekalongan dapat dijadikan salah satu dokumen perencanaan bagi seluruh pemangku kepentingan baik di tingkat Kota, Provinsi dan Pusat dalam menjawab permasalahan pangan yang digambarkan pada kajian ini sehingga permasalahan tentang pangan dapat terselesaikan secara tepat dan berkesinambungan.

Kami menyadari bahwa kajian ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karenanya saran dan kritik sangat kami perlukan.

Pekalongan, Desember 2024
Kepala Dinas Pertanian dan Pangan
Kota Pekalongan



LILI SULISTYAWATI, S.Pi, M.Si
Pembina Utama Muda
NIP. 197007111996032003

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Pemantapan pembangunan ketahanan dan ketersediaan pangan perlu terus diupayakan, antara lain melalui penyediaan pangan setiap saat agar jumlah, mutu dan zat gizi yang mencukupi bagi setiap rumah tangga. Penggunaan pangan pada saat ini cenderung tidak hanya digunakan untuk konsumsi manusia, namun juga bersaing dengan penggunaan pangan untuk industri non pangan, sehingga perlu didukung dengan ketersediaan data dan informasi yang akurat dalam hal penyediaan (supply), penggunaan (utilization) dan ketersediaan (availability) pada akhirnya.

Informasi yang tepat dan didukung dengan data yang akurat akan memberikan hasil analisis yang obyektif untuk memahami situasi dan permasalahan dalam sistem pangan dirumah tangga dan wilayah. Berdasarkan pemahaman tersebut para pengambil kebijakan dapat menyusun perencanaan dan merumuskan kebijakan serta program yang tepat untuk mewujudkan pemantapan ketersediaan pangan. Perumusan kebijakan ketersediaan pangan yang tepat harus didasari oleh data dan informasi berkualitas yaitu relevan, tepat waktu dan akurat.

Informasi mengenai situasi penyediaan pangan secara menyeluruh di suatu negara atau wilayah digambarkan melalui Neraca Bahan Makanan (NBM). Penyusunan NBM dilakukan dalam periode tahunan untuk menyajikan informasi ketersediaan bahan makanan suatu daerah dan nasional.

Dari Tabel Neraca Bahan Makanan (NBM) dapat diperoleh informasi tentang penyediaan pangan, penggunaan dalam negeri dan ketersediaan untuk dikonsumsi penduduk. Penyusunan NBM ini mengacu pada metode yang disusun oleh Food and Agriculture Organization (FAO), dengan beberapa penyesuaian sejalan dengan perkembangan ketersediaan data di Indonesia.

Penyusunan NBM Kota Pekalongan pada tahun 2024 ini, mengacu pada pedoman umum NBM Pusat yang telah dilakukan beberapa penyempurnaan khususnya dalam penggunaan konversi dalam NBM menggunakan kajiankajian/survey serta pendekatan Tabel Input-Output (Tabel I-O). beberapa konversi yang telah mengalami perbaikan antara lain adalah konversi pakan, bibit dan tercecer.

B. PENGERTIAN

NBM merupakan tabel yang menyajikan gambaran menyeluruh tentang penyediaan/ pengadaan (supply), penggunaan/pemanfaatan (utilization) pangan di suatu wilayah dalam periode tertentu (kurun waktu satu tahun). NBM memberikan informasi tentang ketersediaan bahan pangan untuk setiap komoditas dan olahannya/produk turunannya yang lazim dikonsumsi penduduk berdasarkan sumber penyediaan dan penggunaannya.

Penyediaan diperoleh dari jumlah total bahan pangan yang diproduksi dikurangi dengan perubahan stok ditambahkan dengan jumlah impor dan

dikurangi dengan jumlah ekspor selama periode tersebut. Sedangkan penggunaan diperoleh dari jumlah total kebutuhan pakan, bibit, industri makanan dan non makanan, tercecer, dan penggunaan lain serta bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi manusia. Ketersediaan pangan per kapita untuk dikonsumsi diperoleh dengan membagi ketersediaan bahan makanan dengan jumlah penduduk pertengahan tahun

C. TUJUAN PENYUSUNAN DAN MANFAAT NBM

NBM disusun untuk menyediakan data dan informasi tentang penyediaan/pengadaan dan penggunaan pangan serta ketersediaan bahan pangan untuk dikonsumsi penduduk dalam bentuk volume (kg per kapita per tahun atau gram per kapita per hari) maupun zat gizi (energi, protein, dan lemak). Informasi ini dapat menunjukkan perkiraan agregat nasional dengan memperkirakan kekurangan dan surplus keseluruhan di suatu negara sehingga berperan dalam mengevaluasi kebijakan pangan dan gizi nasional.

NBM bermanfaat untuk: (i) bahan evaluasi tentang pengadaan, penggunaan, dan ketersediaan pangan untuk dikonsumsi sesuai rekomendasi kecukupan gizi dari Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) X Tahun 2012; (ii) untuk penyusunan pola pangan harapan (PPH) tingkat ketersediaan; (iii) bahan acuan dalam perencanaan produksi/pengadaan pangan; (iv) bahan perumusan kebijakan pangan dan gizi; (v) bahan referensi bagi pemerhati pangan dan gizi.

D. KETERBATASAN DALAM PENYUSUNAN NERACA BAHAN MAKANAN

Dalam menganalisis ketersediaan pangan khususnya Neraca Bahan Makanan (NBM) yang akurat diperlukan data yang akurat dan metodologi yang sesuai. Beberapa hal yang menjadi keterbatasan dalam penyusunan NBM nasional antara lain:

1. Data produksi untuk komoditas tertentu masih ada yang belum tersedia, sehingga penghitungan neraca dilakukan dengan menggunakan pendekatan angka konsumsi rumah tangga dan pengisian tabel NBM dimulai dari kolom 16 yaitu ketersediaan bahan pangan untuk dikonsumsi per kapita (kg per tahun). Data pada kolom 16 ini didapat dari angka konsumsi rumah tangga perkapita (data Susenas) ditambah 15%- nya. Hal ini berdasarkan asumsi bahwa perbedaan antara angka kecukupan energi di tingkat konsumsi dengan angka kecukupan energi di tingkat ketersediaan sebesar 15% (Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi XI tahun 2018)
2. Data penggunaan pakan, bibit, tercecer dan kebutuhan industri makanan beberapa komoditas masih menggunakan angka konversi di mana untuk Buku NBM kali ini hasil penghitungan yang diperoleh dari hasil kajian dan tabel input-output tahun 2010 untuk bibit, pakan dan tercecer serta tabel I-O tahun 2016 untuk tercecer pada beberapa komoditas (buah, sayur, daging dan ubi kayu)
3. Data perubahan stok yang digunakan masih terbatas pada komoditas beras, tepung gandum, gula pasir, daging sapi, daging kerbau, bawang merah, bawang putih, telur ayam ras dan minyak goreng sawit. Data perubahan stok

ini berasal dari Bulog.

4. Data bahan makanan yang diolah untuk industri bukan makanan hanya terbatas pada industri besar dan sedang untuk sebagian komoditas. Data sebagian bahan makanan yang diolah untuk industri kecil baru tersedia untuk tahun 2021, sedangkan untuk tahun 2022-2023 menggunakan angka pertumbuhan industry sebesar 8,66%.
5. Data industri bukan makanan hanya terbatas pada bahan makanan tertentu seperti jagung, ubi kayu, gula pasir, kedelai, rumput laut, dan CPO
6. Pendekatan yang digunakan untuk menyusun NBM adalah single balancing, dimana bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi dihitung sebagai sisa dari penyediaan dalam negeri setelah ekspor dikurangi dengan penggunaan untuk bibit, pakan, industri dan lain-lain.
7. Data yang digunakan adalah data tingkat nasional, tidak mencakup data di tingkat provinsi dan kabupaten. NBM pada tingkat provinsi dan kabupaten disusun oleh pemerintah daerah sesuai kewenangannya .
8. Data penyusunan NBM 2024 merupakan angka tetap tahun 2023.

METODOLOGI

A. Konsep dan Definisi

Pada tahun 2023, terdapat penambahan kolom untuk “Tourist Food”, penambahan kolom pada tabel ini menyesuaikan dengan format tabel FAO, sehingga total tabel yang digunakan menjadi 22 kolom. NBM terbagi menjadi tiga kelompok penyajian yaitu penyediaan/pengadaan, penggunaan/pemanfaatan dan ketersediaan per kapita. Jumlah penyediaan harus sama dengan jumlah penggunaan. Komponen penyediaan meliputi produksi (masukan dan keluaran), perubahan stok, impor, dan ekspor. Sedangkan komponen penggunaan meliputi penggunaan untuk pakan, bibit, industri (makanan dan bukan makanan), tercecer, penggunaan lain dan bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi.

Tabel 1 Komponen Penyusun Neraca Bahan Makanan

Jenis Bahan Makanan	Produksi		Perubahan Stok	Impor	Persediaan dalam negeri		Ekspor	Penggunaan Dalam Negeri: Domestik utilization											Ketersediaan Per Kapita				
	Production	Change			Supply available	Dokter		Pakan	Bibit	Dilatih untuk		Tercecer	Penggunaan Lain	Total	Total Penggunaan & Food Tourist	Bahan Makanan	Per kapita availability						
	Input	Output	for domestic use	Domestic Supply	Feed	Seed	Makanan	Bukan Makanan	Waste	Other Use	Dalam Negeri	Kg Th	Gras	Kalori			Protein	Lemak					
Commodity			Stock	Imports	for domestic use	Exports	Supply	Feed	Seed	Makanan	Bukan Makanan	Waste	Other Use	Dalam Negeri		Food	Kg Year	Gras	kcal/hari	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)		

Bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi ini kemudian dinyatakan dalam ketersediaan bahan makanan per kapita (kg/th dan gr/hr), ketersediaan energi (kcal/hr), ketersediaan protein (gr/hr), dan ketersediaan lemak (gr/hr). Adapun penjelasan dan definisi komponen-komponen tersebut adalah sebagai berikut:

1. Jenis Bahan Makanan (Kolom 1)

Jenis bahan makanan yang dicakup dalam NBM meliputi bahan makanan yang bersumber dari nabati maupun hewani dan lazim dikonsumsi oleh penduduk. Bahan makanan tersebut dikelompokkan menjadi 11 kelompok menurut jenisnya, dan diikuti prosesnya mulai dari saat diproduksi sampai dengan dipasarkan atau tersedia untuk dikonsumsi penduduk, dalam bentuk asal maupun bentuk turunan. Bahan makanan turunan tersebut dapat masuk ke dalam satu kelompok bahan makanan yang sama atau yang berbeda dengan jenis bahan makanan asalnya.

Pada tahun 2023 terdapat penambahan komoditas baru pada kelompok bahan makanan hortikultura yang meliputi cabai besar/teropong, cabai keriting, bawang Bombay, jamur merang, jamur tiram, delima dan jeruk nipis. Sedangkan di kelompok ikan ada penambahan meliputi manyung, layur, pari, belut/sidat, sepat/baung/betok. Cakupan bahan makanan setiap kelompok pada NBM Provinsi/Kabupaten/Kota dapat berbeda dengan NBM Nasional. Hal ini sangat dipengaruhi oleh potensi wilayah dalam produksi dan pola konsumsi bahan makanan. Rincian jenis bahan makanan pada setiap kelompok dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 2 Pengelompokan Bahan Makanan dalam NBM

No.	Kelompok Bahan Makanan	Keterangan/Jenis Bahan Makanan
1	Padi-padian	Padi-padian terdiri atas: gabah (gabah kering giling) beserta produksi turunannya beras, jagung (pipilan), dan jagung basah, gandum beserta produksi turunannya tepung gandum (tepung terigu)
2	Makanan Berpati	Makanan berpati adalah bahan makanan yang mengandung pati yang berasal dari akar/umbi dan lain-lain bagian tanaman yang merupakan bahan makanan pokok lainnya. Kelompok ini terdiri atas; ubi jalar, ubi kayu dengan produksi turunannya yaitu gaplek dan tapioka, tepung sagu yang merupakan produksi turunan dari sagu.
3	Gula	Kelompok ini terdiri atas gula pasir dan gula merah (gula mangkok, gula aren, gula semut, gula siwalan, dan lain-lain), baik yang merupakan hasil olahan pabrik maupun rumah tangga.
4	Buah/ biji berminyak	Buah/biji berminyak adalah kelompok bahan makanan yang mengandung minyak yang berasal dari buah dan biji-bijian. Bahan makanan dalam kelompok ini adalah; kacang tanah berkulit beserta produksi turunannya kacang tanah lepas kulit, kedelai, kacang hijau, kelapa daging (produksi turunan dari kelapa berkulit), dan kopra (turunan dari kelapa daging)
5	Buah-buahan	Kelompok ini terdiri atas; alpukat, jeruk, duku, durian, jambu, mangga, nenas, pepaya, pisang, rambutan, salak, sawo, dan lainnya
6	Sayur-sayuran	Kelompok ini terdiri atas; bawang merah, ketimun, kacang merah, kacang panjang, kentang, kubis, tomat, wortel, cabe, terong, petsai/sawi, bawang daun, kangkung, lobak, labu siam, buncis, bayam, bawang putih, dan

No.	Kelompok Bahan Makanan	Keterangan/Jenis Bahan Makanan
		lainnya.
7	Daging	Kelompok ini terdiri atas; daging sapi, daging kerbau, daging kambing, daging domba, daging kuda/lainnya, daging babi, daging ayam buras, daging ayam ras, daging itik, dan jeroan semua jenis.
8	Telur	Mencakup telur ayam buras, telur ayam ras, telur itik, dan telur unggas lainnya.
9	Susu	Terdiri atas susu sapi termasuk susu olahan impor yang disetarakan susu segar.
10	Ikan	Ikan yang dimaksud adalah komoditas yang berupa binatang air dan biota perairan lainnya yang meliputi jenis ikan darat dan ikan laut, baik budidaya maupun tangkap serta rumput laut.
11	Minyak dan Lemak	Minyak nabati: minyak kacang tanah, minyak goreng kelapa, minyak goreng sawit. Lemak hewani: lemak sapi, lemak kerbau, lemak kambing, lemak domba, lemak babi.

2. Produksi

Produksi adalah jumlah keseluruhan masing-masing bahan makanan yang dihasilkan, baik yang belum mengalami proses pengolahan maupun yang sudah mengalami proses Pengolahan. Produksi dibedakan menjadi dua kelompok sebagai berikut:

a) Masukan (Kolom 2)

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

b) Keluaran (Kolom 3)

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

Produksi untuk komoditas tanaman pangan mencakup seluruh hasil panen, baik yang berasal dari lahan sawah maupun bukan sawah. Sedangkan produksi turunannya diperoleh dengan menggunakan faktor konversi dan derajat ekstraksi dari komoditas yang bersangkutan. Dalam penyusunan NBM 2021-2023, angka produksi jagung sudah menggunakan

hasil Survei Konversi Jagung (SKJG 2020) dimana angka konversi jagung tongkol basah/kering panen tanpa kulit dan tangkai menjadi jagung pipilan kering pada kadar air maksimal 14%.

Produksi komoditas hortikultura mencakup seluruh hasil panen sayur-sayuran dan buah-buahan dalam bentuk segar, baik yang dipanen sekaligus maupun yang dipanen berkali-kali. Pengisiannya langsung dimasukkan ke kolom produksi keluaran (output), kecuali untuk bawang merah dan bawang putih pengisiannya dimulai dari kolom produksi masukan (input). Kedua komoditas ini tidak dapat langsung dikonsumsi dalam bentuk segar (kering panen), sehingga harus melewati proses pengeringan untuk menjadi kering konsumsi. Terdapat perbedaan angka konversi untuk produksi bawang merah dan bawang putih.

Pada tahun 2020 angka konversi bawang merah adalah sebesar 65,84% (konversi umbi kering panen dengan daun ke kering konsumsi) menjadi 64,89% mulai tahun 2021. Sedangkan angka konversi bawang putih pada tahun 2019 adalah sebesar 70% menjadi 60% pada tahun 2020. Mulai tahun 2021 ada 4 komoditas hortikultura yaitu markisa, blewah, kacang merah dan lobak sudah tidak ada dalam komoditas Direktorat Jenderal Hortikultura, sehingga pendekatannya menggunakan angka konsumsi untuk mengisi data ketersediaan pangan.

Produksi komoditas peternakan mencakup produksi daging, telur dan susu. Produksi daging ruminansia dan unggas dinyatakan dalam bentuk karkas. Karkas merupakan bagian badan ternak yang telah disembelih, dikuliti, dikeluarkan isi perutnya (jeroan) dan dipotong kaki bagian bawah serta kepalanya. Pengisian produksi daging ruminansia dimulai dari kolom produksi masukan dengan keluaran dalam bentuk daging murni. Sedangkan pengisian produksi daging unggas langsung di dalam kolom produksi keluaran. Produksi daging karkas dihitung dari jumlah pemotongan resmi di rumah potong hewan ditambah dengan perkiraan pemotongan tak resmi.

Produksi jeroan dihitung dari total persentase berat karkas masing-masing jenis hewan dan langsung dimasukkan ke kolom produksi keluaran. Sedangkan produksi untuk lemak hewani didasarkan pada presentase berat karkas masing-masing jenis daging, yang langsung dimasukkan ke kolom produksi keluaran.

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

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

Produksi perikanan merupakan semua hasil tangkapan ikan, binatang air lainnya

maupun tanaman air dari sumber perikanan alami maupun dari tempat pemeliharaan, baik yang diusahakan oleh perusahaan perikanan maupun rumah tangga perikanan, termasuk yang dikonsumsi atau yang diberikan sebagai upah. Produksi saat ini mencakup jenis ikan darat dan ikan laut, baik budidaya maupun tangkap serta rumput laut.

Produksi perkebunan mencakup produksi seluruh hasil panen baik dalam bentuk segar maupun turunan yang pada saat ini terdiri dari gula, gula mangkok, sagu, kelapa dan kelapa sawit.

Produksi minyak nabati berasal dari komoditas segar yang diolah, kecuali minyak sawit yang langsung dimasukkan ke dalam kolom produksi keluaran karena data produksi tanaman kelapa sawit disajikan dalam bentuk crude palm oil (CPO).

3. Stok dan Perubahan Stok (Kolom 4)

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

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

4. Impor (Kolom 5)

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

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

Untuk kab/kota yang dimaksud Impor adalah barang yang didatangkan / yang masuk dari luar daerah.

5. Penyediaan Dalam Negeri Sebelum Ekspor (Kolom 6)

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

ditambah impor.

6. Ekspor (Kolom 7)

Ekspor adalah sejumlah bahan makanan, baik yang belum maupun yang sudah mengalami pengolahan, yang dikeluarkan/keluar dari wilayah Republik Indonesia. Ekspor dalam penghitungan NBM Regional/ Provinsi merupakan:

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

Untuk wilayah Kab/Kota barang Ekspor adalah barang yang dijual ke luar daerah.

7. Penyediaan Dalam Negeri (Kolom 8)

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

8. Pemakaian Dalam Negeri (Kolom 9-16)

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

a) Pakan (Kolom 9)

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

b) Bibit/Benih (Kolom 10)

Bibit adalah sejumlah bahan makanan yang digunakan untuk keperluan reproduksi.

c) Diolah untuk Makanan (Kolom 11)

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

d) Diolah untuk Makanan (Kolom 11)

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

e) Tercecer (Kolom 13)

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

f) Penggunaan lain (Kolom 14)

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

g) Total penggunaan pemakaian dalam negeri (Kolom 15)

Total penggunaan pemakaian dalam negeri adalah jumlah keseluruhan pemakaian dalam negeri yang terdiri dari pakan, bibit, diolah untuk makanan, diolah untuk bukan makanan, tercecer, dan penggunaan lain.

h) Food Tourist (Kolom 16)

Food tourist adalah makanan yang dikonsumsi oleh pengunjung/turis bukan penduduk asli suatu negara yang dihitung dalam periode tertentu selama mereka tinggal.

i) Bahan Makanan (Kolom 17)

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

9. Ketersediaan per Kapita

Ketersediaan per kapita adalah sejumlah bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi setiap penduduk suatu negara atau daerah dalam suatu kurun waktu tertentu, baik dalam bentuk natura (kolom 18 dan 19) maupun dalam bentuk unsur gizinya. Unsur gizi utama tersebut adalah sebagai berikut:

a) Energi (Kolom 20)

Energi adalah daya (kekuatan) yang dapat digunakan untuk melakukan berbagai proses kegiatan. Energi dapat dinyatakan dengan satuan kalori. Kalori adalah jumlah energi yang dihasilkan oleh makanan ketika dibakar dalam tubuh. Energi sangat diperlukan untuk aktivitas tubuh seluruhnya.

b) Protein (Kolom 21)

Protein adalah suatu persenyawaan yang mengandung unsur nitrogen, yang sangat dibutuhkan tubuh untuk pertumbuhan serta penggantian jaringan-jaringan yang rusak.

c) Lemak (Kolom 22)

Lemak adalah salah satu unsur zat makanan yang dibutuhkan oleh tubuh sebagai tempat penyimpanan energi, protein, dan vitamin.

d) Vitamin

Vitamin adalah salah satu unsur zat makanan yang diperlukan tubuh untuk proses metabolisme dan pertumbuhan yang normal.

e) Mineral

Mineral adalah zat makanan yang diperlukan manusia agar memiliki kesehatan dan pertumbuhan yang baik.

Data yang disajikan dalam NBM baru mencakup ketersediaan per kapita untuk energi, protein, dan lemak. Jumlah ketersediaan per kapita dalam NBM hanya menunjukkan rata-rata bahan makanan yang tersedia bagi penduduk secara keseluruhan dan tidak menunjukkan apa yang sebenarnya dikonsumsi oleh penduduk. Jika ketersediaan per kapita ini digunakan sebagai perkiraan konsumsi per kapita maka penting untuk memperhitungkan bahwa ada perbedaan antara tingkat ketersediaan dan tingkat konsumsi.

B. Jenis dan Sumber Data

Data yang digunakan dalam penyusunan NBM ini adalah data sekunder yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik, Dinas Pertanian dan Pangan, Dinas Kelautan dan Perikanan, Dinas Perdagangan dan Perum Badan Urusan Logistik. Secara rinci jenis dan sumber data dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 3 Jenis dan Sumber Data

No.	Kelompok Bahan Makanan	Keterangan/Jenis Bahan Makanan
1	Produksi	
	- Padi dan palawija	BPS, Dinas Pertanian dan Pangan
	- Sayuran dan buah-buahan	BPS, Dinas Pertanian dan Pangan
	- Komoditas Perkebunan	BPS, Dinas Pertanian dan Pangan
	- Komoditas Peternakan	Bidang Peternakan dan Kesehatan Hewan
	- Komoditas Perikanan	BPS, Dinas Kelautan dan Perikanan
2	Impor dan Ekspor	Estimasi Kebutuhan Pangan ditambah 15 %
3	Stok	Perum Bulog
	Beras, jagung, terigu, daging sapi, daging kerbau, telur ayam ras, bawang merah, bawang putih, gula dan Minyak Sawit	Perum Bulog
4	Bibit padi dan palawija	Badan Pusat Statistik
5	Industri	Badan Pusat Statistik
6	Konsumsi rumah tangga	Badan Pangan Nasional
7	Besaran dan angka konversi	Berdasarkan hasil kajian dan studi serta pendekatan-pendekatan dari instansi terkait.

No.	Kelompok Bahan Makanan	Keterangan/Jenis Bahan Makanan
8	Penduduk	Buku Proyeksi Penduduk Indonesia 2020-2050 Hasil Sensus Penduduk 2020; BPS
9	Komposisi gizi	<ul style="list-style-type: none"> - Daftar Komposisi Bahan Makanan, Diolah Pusat Penganeekaragaman Konsumsi dan Keamanan Pangan BKP Kementerian Pertanian - Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI), Kementerian Kesehatan Tahun 2017

C. Metode Penghitungan NBM

1. Penyediaan (Supply)

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

Dimana,

imana,

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

TS = total penyediaan dalam negeri (total supply)

O = produksi

ΔSt = stok akhir - stok awal

M = impor

X = ekspor

2. Penggunaan (Utilization)

Total penyediaan tersebut selanjutnya akan digunakan untuk pakan, bibit, industri makanan dan non makanan, tercecer, serta bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi atau pada tingkat pedagang pengecer serta penggunaan lain yang belum diketahui dengan jelas besaran penggunaannya seperti makanan turis, pengungsi, kebutuhan hotel, restoran dan catering serta industri yang tidak tercatat. Komponen-komponen tersebut merupakan komponen penggunaan (utilization). Total penggunaan dapat dinyatakan dalam bentuk persamaan sebagai berikut:

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

dimana,

TU = total penggunaan (total utilization)

F = pakan

S = bibit

I = industri

L = tercecer

Fd = ketersediaan bahan makanan

Rou = penggunaan lain

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

3. Ketersediaan

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

$$d = O - \Delta St + M - X - (F + S +$$

Untuk mendapatkan jumlah ketersediaan bahan makanan per kapita (Fd perkapita) maka jumlah bahan makanan yang tersedia dibagi dengan jumlah penduduk, yang dapat dinyatakan dengan persamaan:

$$Fd \text{ perkapita} = Fd / \Sigma$$

Informasi ketersediaan per kapita masing – masing bahan makanan ini disajikan

dalam bentuk kuantum (volume) dan kandungan nilai gizinya dalam satuan kkal energi, gram protein, dan gram lemak.

KONDISI KETERSEDIAAN PANGAN KOTA PEKALONGAN

A. 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.

B. Perkembangan Ketersediaan Energi

Perkembangan ketersediaan energi Kota Pekalongan Tahun 2024 (Atap 2023) sebesar 2.321 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 1.504 kkal/kapita/hari (64,83%), kelompok minyak dan Lemak 236 kkal/kapita/hari (10,19 %) dan Daging 139 kkal/kapita/hari (5,99 %).

Tabel 4. Ketersediaan Per Kapita 11 Jenis Bahan Makanan Kota Pekalongan Tahun 2024

No.	Jenis Bahan Makanan	Ketersediaan Per Kapita		
		ATAP 2023		
		Energi Kkal/hr	Protein (gr/hr)	Lemak (gr/hr)
1	Padi-Padian	1.504	37,4	6,2
2	Makanan Berpati	30	0,2	0,1
3	Gula	84	0,0	0,1
4	Buah Biji Berminyak	108	11,1	4,6
5	Buah-Buahan	46	0,5	0,2
6	Sayur-Sayuran	34	2,0	0,3
7	Daging	139	9,5	10,9
8	Telur	73	5,8	5,2
9	Susu	6	0,3	0,4
10	Ikan	59	10,8	1,3
11	Minyak dan Lemak	237	0,0	13,3
	Jumlah	2.321	77,69	42,51

Bila dibandingkan ketersediaan energi Tahun 2023 (Data dasar 2022) sebesar 2.463 kkal/kap/hr, maka terjadi peningkatan penurunan 142 kkal/kap/hr. Hal ini disebabkan karena ada peningkatan peredaran barang yang masuk pada beberapa komoditas barang yang ada.

Hal tersebut sejalan dengan kebutuhan pangan kelompok padi-padian masyarakat Kota Pekalongan yang mayoritas mengkonsumsi beras sebagai makanan pokoknya.

2. Makanan Berpati

Dalam klasifikasi makanan berpati komoditi ubi jalar ketersediaan per kapita dalam negeri pada Tahun 2024 mencapai 0,88 kg/tahun, sedangkan ubi kayu memiliki angka ketersediaan per kapita dalam negeri mencapai 6,63 kg/tahun dan tepung sagu 0,40 kg/th.

Tabel 6. Keterdiaan Per Kapita Kelompok Makanan Berpati Kota Pekalongan Tahun 2024

Komoditi	Kg/Th	Energi Kkal/Hr	Protein Gram/Hr	Lemak Gram/Hr
Ubi Jalar	0,88	2	0,02	0,02
Ubi Kayu	6,63	24	0,15	0,05
Tepung Sagu	0,40	4	0,01	0,00
Makanan Berpati	7,91	30	0,18	0,07

Tabel 3 merupakan gambaran ketersediaan komoditi utama yang termasuk kelompok makanan berpati. Ubi jalar memiliki ketersediaan 0,88 kg/tahun, dengan ketersediaan energi 2 kkal/hari, protein 0,02 gr/hari dan lemak 0,02 gr/hari. Ubi kayu memiliki ketersediaan per kapita lebih tinggi mencapai 6,63 kg/tahun, dengan ketersediaan energi 24 kkal/hari, protein 0,15 gr/hari dan lemak 0,05 gr/hari. Untuk tepung Sagu memiliki ketersediaan 0,40, ketersediaan energinya mencapai 4 kkal/hari dan protenin 0,01 gr/hari serta lemak nya 0.

3. Gula

Gula ketersediaan dalam negeri pada Tahun 2024 (Atap 2023) mencapai 8,43 Kg/Tahun yang terbagi menjadi gula pasir sebanyak 8,07 Kg/tahun dan Gula mangkok sebanyak 0,37 Kg/tahun. Gula pasir memiliki ketersediaan energi sebesar 80 Kkal/hari, protein dan lemak masing-masing 0 gram/hari. Sedangkan Gula mangkok ketersediaan energinya sebesar 4 Kkal/hari, protein 0,03 gram/hari dan lemak sebanyak 0,10 gram/hari.

Tabel 7. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Gula
Kota Pekalongan Tahun 2024 (Atap 2023)

Komoditi	Kg/Th	Energi Kkal/Hr	Protein Gram/Hr	Lemak Gram/Hr
Gula Pasir	8,06	80	-	-
Gula Mangkok	0,37	4	0,03	0,10
Gula	8,43	84	0,03	0,10

4. Buah Biji Berminyak

Penyediaan bahan makanan di kelompok buah biji berminyak yang siap dikonsumsi masyarakat Kota Pekalongan mencapai 10,51 kg/tahun yang terdiri dari Kedelai 9,73 kg/tahun, kacang hijau 0,58 kg/tahun dan kelapa daging sebesar 0,18 kg/tahun. Untuk kedelai memiliki ketersediaan yang banyak karena rata-rata di Kota Pekalongan banyak yang mengkonsumsi tempe dan tahu

Tabel 8. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Buah Biji Berminyak
Kota Pekalongan Tahun 2024 (Atap 2023)

Komoditi	Kg/Th	Energi Kkal/Hr	Protein Gr/Hr	Lemak Gr/Hr
Kacang tanah lepas kulit	0,02	0	0,01	0,02
Kedelai	9,73	102	10,76	4,45
Kacang hijau	0,58	5	0,32	0,03
Kelapa daging	0,18	1	0,01	0,09
Buah Biji Berminyak	10,51	108,13	11,11	4,59

Ketersediaan kelompok buah biji berminyak per kapita pada Tahun 2024 masing-masing adalah energi 108,13 kkal/hari, protein 11,11 gr/hari dan lemak 4,59 gr/hari. Ketersediaan energi terbesar pada kelompok buah biji berminyak adalah pada Kedelai yaitu sebesar 102 Kkal/hari, disusul kacang hijau 5 Kkal/hari, Kelapa daging mencapai 1 Kkal/hari.

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 2024 adalah komoditi mangga yang mencapai 17,08 kg/tahun.

Tabel 9. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Buah-Buahan Kota Pekalongan Tahun 2024 (Atap 2023)

Komoditi	Ketersediaan Per Kapita			
	Kg/Th	Kalori kkal/hr	Protein Gr/hr	Lemak Gr/hr
Alpoklat/Avocados	0,33	0,47	0,00	0,04
Jeruk/Oranges	2,21	1,34	0,02	0,01
Duku/Lanzon	0,35	0,39	0,01	0,00
Durian/Durians	1,36	1,10	0,02	0,02
Jambu/Waterapples	0,32	0,35	0,01	0,00
Mangga/Mangoes	17,08	11,11	0,11	0,04
Pepaya/Papayas	2,47	1,75	0,02	0,00
Pisang/Bananas	10,69	14,15	0,15	0,05
Rambutan/Rambutans	2,39	0,72	0,01	0,00
Salak/Salacia	1,83	4,52	0,02	0,01
Semangka/Watermmelon	1,34	0,22	0,00	0,00
Apel/ Apple	0,25	0,29	0,00	0,00
Kurma/Date Fruit	1,05	8,54	0,07	0,00
Jeruk Nipis	1,07	1,29	0,01	0,01
Jumlah	42,74	46,23	0,46	0,17

Ketersediaan kelompok buah-buahan per kapita masing-masing pada Tahun 2024 (Atap 2023) adalah total energi 46,23 kkal/hari, protein 0,46 gr/hari dan lemak 0,17 gr/hari. Untuk ketersediaan energi terbesar pada kelompok buah-buahan adalah pada buah pisang yaitu sebesar 14,15 kkal/hari. Untuk ketersediaan protein terbesar disumbang juga oleh pisang mencapai 0,15 gram/hari, untuk lemak dari Alpukat sebesar 0,05 gram/hari.

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

Komoditi	Ketersediaan Per Kapita			
	Kg/Th	Kalori kkal/hr	Protein Gr/hr	Lemak Gr/hr
Bawang Merah	2,91	2,52	0,10	0,02
Ketimun	0,83	0,11	0,01	0,00
Kacang Merah	0,05	0,36	0,02	0,00
Kacang Panjang	0,88	0,50	0,05	0,01
Kentang	0,84	1,02	0,03	0,00
Kubis	1,21	0,45	0,03	0,00
Tomat	1,81	0,90	0,04	0,01
Wortel	4,17	2,90	0,08	0,05
Cabe Besar/tw/teropong	2,79	2,01	0,06	0,03
Cabe Keriting	2,77	1,70	0,05	0,02
Cabe Rawit	0,23	0,65	0,03	0,01
Terong	1,93	1,72	0,07	0,03
Petsai/ Sawi	1,33	0,21	0,02	0,00
Bawang Daun	0,78	0,42	0,03	0,01
Kangkung/	2,32	0,75	0,09	0,02
Labu siam	0,77	0,53	0,01	0,00
Buncis/Greenbeans	0,44	0,33	0,02	0,00
Bayam/Spinach	1,59	0,35	0,02	0,01
Bawang Putih/Garlic	2,61	5,27	0,25	0,01
Kembang Kol/ Cauliflower	24,74	9,66	0,93	0,08
Jengkol/ Jengkol	0,61	1,95	0,09	0,00
Kacang Kapri	0,04	0,11	0,01	0,00
Bawang Bombai	0,05	0,05	0,00	0,00
Lainya (Oyong, kecipir, pare, pakis	0,15	-	-	-

Ketersediaan energi sayur-sayuran pada Tahun 2024 (Atap 2023) mencapai 34 kkal/kap/hari, ketersediaan protein sebesar 2 gram/kap/hari, sedangkan ketersediaan lemak sebesar 0,3 gram/kap/hari. Untuk ketersediaan perkapita per tahun 55,86 kg/th

7. Daging

Jenis daging terbanyak yang tersedia di Kota Pekalongan pada Tahun 2024 (Atap 2023) adalah daging ayam ras yaitu 12,69 kg/kapita/th

Tabel 11. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Daging Kota Pekalongan Tahun 2024 (Atap 2024)

Komoditi	Kg/Th	Energi Kkal/Hr	Protein Gram/Hr	Lemak Gram/Hr
Daging Sapi	6,94	39	3,58	2,66
Daging Kerbau	0,00	0	0,00	0,00
Daging Kambing	0,01	0	0,00	0,00
Daging Ayam Buras	2,99	14	0,87	1,19
Daging Ayam Ras	12,69	93	5,59	7,68
Daging Itik	3,97	0	0,02	0,04
Jeroan semua jenis	1,11	3	0,32	0,13
Daging	27,73	139	9,49	10,91

8. Telur

Penyediaan telur di Kota Pekalongan pada Tahun 2024 (Atap 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 12. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Telur Kota Pekalongan Tahun 2022

Komoditi	Kg/Th	Energi Kkal/Hr	Protein Gram/Hr	Lemak Gram/Hr
Telur Ayam Buras	0,32	1	0,07	0,08
Telur Ayam Ras	19,99	68	5,44	4,74
Telur Itik	1,00	4	0,27	0,36
Telur Puyuh	0,22	1	0,06	0,04
Telur	21,53	74	5,84	5,22

Ketersediaan energi per kapita telur di Kota Pekalongan pada Tahun 2024 (Atap 2023) adalah sebesar 74 kkal/hari, protein 5,84 gr/hari dan 5,22 gr/hari untuk lemak. Ketersediaan per kapita telur terbesar di kelompok telur ayam ras yaitu 19,99 kg/tahun dengan kandungan energi 68 kkal/hari, protein 5,44gr/hari dan lemak 4,74 gr/hari.

9. Susu

Ketersediaan susu per kapita di Kota Pekalongan pada Tahun 2024 (Atap 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 13. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Susu Kota Pekalongan Tahun 2023

Komoditi	Kg/Th	Energi Kkal/Hr	Protein Gram/Hr	Lemak Gram/Hr
Susu sapi	1,73	3	0,15	0,17
Susu Impor	1,92	3	0,17	0,18
Susu	3,65	6	0,32	0,35

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 14. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Ikan Kota Pekalongan Tahun 2024 (Atap 2023)

Komoditi	Kg/Th	Energi Kkal/Hr	Protein Gram/Hr	Lemak Gram/Hr
Tuna/Cakalang/Tongkol	4,08	8,09	1,22	0,29
Kakap	0,18	0,30	0,06	0,00
Cucut	0,01	0,01	0,00	0,00
Bawal	0,79	1,58	0,33	0,03
Teri	0,34	0,68	0,10	0,01
Lemuru	5,70	14,00	2,50	0,38
Kembung	0,99	1,78	0,38	0,02
Tenggiri	1,44	2,86	0,43	0,11
Bandeng	1,24	2,81	0,43	0,10
Mujair	1,13	1,76	0,37	0,02
Lele	1,18	2,17	0,38	0,06
Patin	0,01	0,02	0,00	0,00
Nila	0,37	0,67	0,13	0,01
Gurami	0,04	0,07	0,02	0,00
Udang	0,87	1,00	0,23	0,00
Rajungan dan Kepiting	0,01	0,01	0,00	0,00
Kekerangan	0,06	0,03	0,00	0,00

Komoditi	Kg/Th	Energi Kkal/Hr	Protein Gram/Hr	Lemak Gram/Hr
Cumi-cumi, Sotong & Gurita	2,86	5,87	1,26	0,05
Ekor Kuning	0,19	0,55	0,11	0,01
Selar	0,13	0,36	0,07	0,01
Gabus	0,03	0,07	0,01	0,00
Layur	0,01	0,01	0,00	0,00
Belut/Sidat	0,01	0,02	0,00	0,00
Lainnya/Others	12,38	14,05	2,76	0,21
Ikan	34,06	58,77	10,82	1,31

Ketersediaan energi per kapita kelompok komoditi ikan bagi penduduk Kota Pekalongan pada Tahun 2024 (Atap 2023) sebesar 58,77 kkal/hari untuk energi, ketersediaan protein sebesar 10,82 gr/hari, ketersediaan lemak sebesar 1,31 gr/hari.

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 2024 (Atap 2023) ketersediaan per kapita 9,61 kg/tahun, ketersediaan energi sebesar 236,51 kkal/hari, ketersediaan protein sebesar 0,02 gram/hari, ketersediaan lemak sebesar 13,29 gram/hari.

Tabel 15. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Minyak dan Lemak Kota Pekalongan Tahun 2024 (Atap 2023)

Komoditi	Kg/Th	Energi Kkal/Hr	Protein Gram/Hr	Lemak Gram/Hr
Minyak Kacang tanah	0,00	0,03	-	0,00
Minyak goreng kelapa	0,58	13,91	0,02	1,57
Minyak goreng sawit	8,83	218,28	-	11,25
Lemak Sapi	0,19	4,25	0,01	0,47
Lemak Kerbau	0,00	0,01	0,00	0,00
Lemak Kambing	0,00	0,02	0,00	0,00
Lemak Domba	0,00	0,01	0,00	0,00
Minyak dan Lemak	9,61	236,51	0,02	13,29

12. Skor Pola Pangan Harapan (PPH) Ketersediaan Kota Pekalongan

Pola Pangan Harapan (PPH) adalah susunan keragaman pangan yang didasarkan pada 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 dibutuhkannya hasil analisis Pola Pangan Harapan (PPH) ketersediaan pangan.

Tabel 16. Skor PPH Ketersediaan Kota Pekalongan
Tahun 2024 (Atap 2023)

No.	Kelompok Bahan Pangan	Energi (Kalori)	% AKE	Bobot	Skor riil	Skor PPH	Skor Maks	Ket
1.	Padi-padian	1.504	62,7	0,5	31,34	25,00	25,0	
2.	Umbi-umbian	31	1,3	0,5	0,64	0,64	2,5	
3.	Pangan Hewani	274	11,4	2,0	22,80	22,80	24,0	
4.	Minyak dan Lemak	240	10,0	0,5	5,01	5,00	5,0	
5.	Buah/biji berminyak	1	0,1	0,5	0,03	0,03	1,0	
6.	Kacang-kacangan	107	4,5	2,0	8,93	8,93	10,0	
7.	Gula	84	3,5	0,5	1,75	1,75	2,5	
8.	Sayuran dan buah	79	3,3	5,0	16,52	16,52	30,0	
9.	Lain-lain	-	-	-	-	-	-	
	Jumlah	2.321	96,7		87,03	80,68	100,0	

AKE = 2400 kkal/kap/hari

Dari Tabel diatas menggunakan AKE 2400 kkal/kap/hari, namun untuk jumlah Energi Kalori belum 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 skor PPH ideal. Seperti umbi-umbian yang skor idelanya adalah 2,5 sedangkan capaian nya masih 0,64. Pangan hewani juga belum mencapai angka ideal yaitu masih di angka 22,80. Begitu juga untuk kacang-kacangan juga masih di bawah standar yang dianjurkan nilai capainya masih 8,93. Untuk komoditas gula, skor idealnya 2,5 sedangkan capaiannya masih 1,75. Begitu juga dengan sayuran dan buah skor ideal yang seharusnya dicapai adalah 30 , namun untuk capaiannya masih 16,52. 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 dan merupakan data bantu dalam penyusunan Neraca Bahan Makanan ini terbatas, tidak semua komoditas data konsumsiya tersedia. sedangkan komoditas yang ada di Neraca Bahan Makanan bervariasi dan begitu kompleks, sehingga menyulitkan untuk melakukan pendekatan melalui angka konsumsi.

KESIMPULAN

1. Ketersediaan bahan makanan di Kota Pekalongan untuk masih dibawah standar yang ditetapkan pada Widya Karya Pangan dan Gizi Tahun 2018 dari 2.400 Kkal/kap/hari terealisasi 2.321 Kkal/kap/hari. Untuk ketersediaan protein sudah lebih tinggi dari standar yang ditetapkan yaitu sebesar 63 gram/kap/hari terealisasi 77,75 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 bebrapa komoditas yang belum mencapai angka PPH ideal yang ditetapkan.
3. Untuk padi-padian sudah melebihi angka target ideal yaitu 31,34 dari target yang ditetapkan yaitu 25.
4. Untuk komoditas lain selisih terbanyak adalah komoditas sayur dan buah yaitu 13,8 dari target yang ditetapkan. Capaian skor untuk sayur dan buah hanya masih mencapai 16,52 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.

LAMPIRAN

														Penduduk pertengahan tahun:		317.524 jiwa											
(ton)	Produksi		Perubahan Stok	Impor	Penyediaan dalam negeri sbm Ekspor	Ekspor	Penyediaan Dalam Negeri	Pakan	Bibit	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization						Ketersediaan Per Kapita											
	Production									Changes in Stock	Imports	Supply available for domestic utilization before exports	Exports	Domestic Supply	Feed	Seed	Diolah untuk Manufactured for		Tercecer Waste	Penggunaan Lain Other Uses	Total Penggunaan Pemakaian Dalam Negeri	Total Penggunaan Food Tourist	Bahan Makanan Food	Kg/Th	Per capita availability		
	Masukan Input	Keluaran Output	Gram/hari	Kalori/kkal/hari	Protein/ Gram/hr	Lemak/ Gram/hr	Makanan	Bukan Makanan	Food								Non food	Gram/day							kcal/day	Grams/day	Grams/day
Jenis Bahan Makanan	Input	Output	in Stock	Imports	Supply available for domestic utilization before exports	Exports	Domestic Supply	Feed	Seed	Makanan	Bukan Makanan	Food	Non food	Food	Non food	Food	Kg/Th	Gram/hari	Kalori/kkal/hari	Protein/ Gram/hr	Lemak/ Gram/hr						
Commodity	Input	Output	in Stock	Imports	Supply available for domestic utilization before exports	Exports	Domestic Supply	Feed	Seed	Makanan	Bukan Makanan	Food	Non food	Food	Non food	Food	Kg/Th	Gram/hari	Kalori/kkal/hari	Protein/ Gram/hr	Lemak/ Gram/hr						
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)	(21)	(22)						
I. PADI-PADIAN/CEREALS																	155,28		1.504	37,42	6,21						
Gabah (GKG) /unhusked rice		7.120	-	-	7.120	-	7.120	31	64	6.674	-	350	-	7.120	-	-	-	-	-	-	-	-					
Beras/Rice	6.674	4.261	1.541	36.362	39.082	-	39.082	66	-	-	-	977	-	1.043	-	38.038	119,80	328,21	1.185	28,78	5,25						
Jagung/Maize	-	-	-	16	16	-	16	-	-	-	-	1	15	16	-	-	-	-	-	-	-	-					
Jagung basah/ Fresh maize	-	7	-	143	150	-	150	-	-	-	-	-	-	-	-	150	0,47	1,30	0	0,00	0,00						
Gandum/Wheat	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-						
Tepung Gandum/ Wheat flour	-	-	-	11.167	11.167	-	11.167	-	-	-	-	50	-	50	-	11.117	35,01	95,92	319	8,63	0,96						
II. MAKANAN BERPATU/ STARCHY FOOD																			30	0,18	0,07						
Ubi jalar/Sweet potatoes	-	-	-	286	286	-	286	6	-	-	-	0	-	6	-	280	0,88	2,42	2	0,02	0,02						
Ubi kayu/Cassava	-	-	-	2.149	2.149	-	2.149	43	-	-	-	1	-	44	-	2.105	6,63	18,16	24	0,15	0,05						
Tepung sago/Sago flour	-	-	-	127	127	-	127	-	-	-	-	1	-	1	-	126	0,40	1,09	4	0,01	0,00						
III. GULA/SUGAR																			84	0,03	0,10						
Gula pasir/White sugar	-	-	-	2.672	2.672	-	2.672	-	-	-	-	110	-	110	-	2.562	8,07	22,11	80	-	-						
Gula mangkok/Other sugar	-	-	-	116	116	-	116	-	-	-	-	-	-	-	-	116	0,37	1,00	4	0,03	0,10						
IV. BUAH BIJI BERMINYAK																			108	11,11	4,59						
PULSES NUT AND OIL SEEDS																											
Kacang tanah berkulit/Groundnuts in shell	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	0,02	0,05	0	0,01	0,02						
Kacang tanah lepas kulit/Groundnuts shelled	-	-	-	7	7	-	7	-	-	1	-	0	-	1	-	3.088	9,73	26,65	102	10,76	4,45						
Kedelai/Soybeans	-	-	-	3.179	3.179	-	3.179	11	-	-	-	80	-	91	-	3.088	9,73	26,65	102	10,76	4,45						
Kacang hijau/Mungbean	-	-	-	194	194	-	194	4	-	-	-	5	-	9	-	185	0,58	1,60	5	0,32	0,03						
Kelapa daging/Coconut fresh	-	-	-	172	172	-	172	-	-	109	-	6	-	115	-	57	0,18	0,49	1	0,01	0,09						
Kopra/Copra	109	27	-	-	27	-	27	-	-	17	-	0	-	17	-	10	10,51	-	-	-	-						

(ton)		Penduduk pertengahan tahun:														317.524 jiwa					
Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>	Produksi <i>Production</i>		Perubahan Stok	Impor <i>Imports</i>	Penyediaan dalam negeri sblm Ekspor	Ekspor <i>Exports</i>	Penyediaan	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization								Ketersediaan Per Kapita					
	Masukan <i>Input</i>	Keluaran <i>Output</i>	<i>Changes in Stock</i>		Dalam Negeri		Pakan	Bibit	Diciptakan untuk <i>Manufactured for</i>		Tercecer	Penggunaan Lain	Total Penggunaan Dalam Negeri	Total Penggunaan Food Tourist	Bahan Makanan	Kg/Th <i>Kg/Year</i>	<i>Per capita availability</i>				
					Domestic <i>Supply</i>		Feed	Seed	Makanan	Bukan Makanan	Waste	Other Uses			Food		Gram/ hari	Kalori/ <i>Calories</i>	Protein/ <i>Proteins</i>	Lemak/ <i>Fats</i>	
					<i>utilization before exports</i>				Food	Non food							Grams/ <i>day</i>	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)
VI. SAYUR-SAYURAN/ VEGETABLES																		153,05	34	2,0	0,3
Bawang Merah/ <i>Shallot(Onion)</i>	-	-	-	946	946	-	946	-	2	-	-	21	-	23	-	923	2,91	7,97	3	0,10	0,02
Ketimun/Cucumber	-	-	-	269	269	-	269	-	2	-	-	5	-	6	-	263	0,83	2,27	0	0,01	0,00
Kacang Merah/ <i>Kidney beans</i>	-	-	-	16	16	-	16	-	0	-	-	0	-	0	-	16	0,05	0,13	0	0,02	0,00
Kacang Panjang/ <i>String beans</i>	-	-	-	286	286	-	286	-	1	-	-	6	-	7	-	279	0,88	2,41	0	0,05	0,01
Kentang/ <i>Potatoes</i>	-	-	-	273	273	-	273	-	3	-	-	3	-	6	-	267	0,84	2,30	1	0,03	0,00
Kubis/ <i>Cabbage</i>	-	-	-	393	393	-	393	-	-	-	-	9	-	9	-	384	1,21	3,31	0	0,03	0,00
Tomat/ <i>Tomatoes</i>	-	-	-	590	590	-	590	-	4	-	-	10	-	14	-	576	1,81	4,97	1	0,04	0,01
Wortel/ <i>Carrots</i>	-	-	-	1.357	1.357	-	1.357	-	-	-	-	33	-	33	-	1.324	4,17	11,43	3	0,08	0,05
Cabe Besar/tw/teropong/ <i>Chilli</i>	-	4	-	896	900	-	900	-	-	-	-	14	-	14	-	886	2,79	7,64	2	0,06	0,03
Cabe Keriting	-	4	-	896	900	-	900	-	6	-	-	14	-	20	-	879	2,77	7,59	2	0,05	0,02
Cabe Rawit	-	-	-	76	76	-	76	-	1	-	-	1	-	2	-	74	0,23	0,64	1	0,03	0,01
Terong/ <i>Eggplant</i>	-	-	-	628	628	-	628	-	5	-	-	11	-	15	-	613	1,93	5,29	2	0,07	0,03
Petai/ <i>Mustard greens</i>	-	-	-	433	433	-	433	-	-	-	-	10	-	10	-	423	1,33	3,65	0	0,02	0,00
Bawang Daun/ <i>Spring onion</i>	-	-	-	255	255	-	255	-	2	-	-	4	-	6	-	249	0,78	2,15	0	0,03	0,01
Kangkung/ <i>Swamp cabbage</i>	-	-	-	754	754	-	754	-	4	-	-	14	-	18	-	736	2,32	6,35	1	0,09	0,02
Lobak/ <i>Radish</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Labu siam/ <i>Chayotte</i>	-	-	-	252	252	-	252	-	1	-	-	5	-	6	-	246	0,77	2,12	1	0,01	0,00
Buncis/ <i>Greenbeans</i>	-	-	-	144	144	-	144	-	1	-	-	3	-	3	-	141	0,44	1,21	0	0,02	0,00
Bayam/ <i>Spinach</i>	-	-	-	516	516	-	516	-	2	-	-	10	-	12	-	504	1,59	4,34	0	0,02	0,01
Bawang Putih/ <i>Garlic</i>	-	-	-	832	832	-	832	-	2	-	-	0	-	2	-	830	2,61	7,16	5	0,25	0,01
Kembang Kol/ <i>Cauliflowe r</i>	-	-	-	8.051	8.051	-	8.051	-	-	-	-	194	-	194	-	7.857	24,74	67,79	10	0,93	0,08
Jamur Tiram/ <i>Mushroom</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Jamur Merang	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Jamur Lainnya	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Melinyo/ <i>Melinyo</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Petai/ <i>Twisted Cluster Bean</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Jengkoi/ <i>Jengkoi</i>	-	-	-	198	198	-	198	-	-	-	-	5	-	5	-	193	0,61	1,67	2	0,09	0,00
Paprika/ <i>Sweet Pepper</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kacang Kapri	-	-	-	13	13	-	13	-	-	-	-	0	-	0	-	13	0,04	0,11	0	0,01	0,00
Selada	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Asparagus	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Seledri	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bawang Bombai	-	-	-	16	16	-	16	-	-	-	-	0	-	-	-	16	0,05	0,13	0	0,00	0,00
Lainnya (Cyong, kecplir, pare, pakis)	-	50	-	-	50	-	50	-	-	-	-	1	-	1	-	49	0,15	0,42	-	-	-

																	Penduduk pertengahan tahun:		317.524 jiwa		
(ton)	Produksi Production		Perubahan Stok	Impor	Penyediaan dalam negeri sbhm Ekspor	Ekspor	Penyediaan Dalam Negeri	Pakan	Bibit	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization						Ketersediaan Per Kapita					
Jenis Bahan Makanan	Masukan Input	Keluaran Output	Changes in Stock	Imports	Supply availa- ble for domestic utilization before exports	Exports	Domestic Supply	Feed	Seed	Diolah untuk Manufactured for	Terececer	Penggunaan Lain	Total Penggunaan n Pemakaian Dalam Negeri	Total Penggunaan n Food Tourist	Bahan Makanan	Kg/Th Kg/Year	Per capita availability				
Commodity										Makanan Food	Bukan Makanan Non food	Waste	Other Uses	Food	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)
VII. DAGING/MEAT																			139	9,49	10,91
Daging Sapi/Beef	926	694	-	1.513	2.207	-	2.207	-	-	-	-	2	-	2	-	2.205	6,94	19,03	39	3,58	2,66
Daging Kerbau/ Buffalo Meat	2	1	-	-	1	-	1	-	-	-	-	0	-	0	-	1	0,00	0,01	0	0,00	0,00
Daging Kambing/Mutton	4	3	-	-	3	-	3	-	-	-	-	0	-	0	-	3	0,01	0,02	0	0,00	0,00
Daging Domba/Lamb	1	1	-	-	1	-	1	-	-	-	-	0	-	0	-	1	0,00	0,01	0	0,00	0,00
Daging Kuda/Lainnya/Horse Meat/Other	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Daging Babi/Pork	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Daging Ayam Buras/ Lokal Chicken Meat	-	951	-	-	951	-	951	-	-	-	-	1	-	1	-	950	2,99	8,20	14	0,87	1,19
Daging Ayam Ras/ Improved Chicken Meat	1.198	-	-	2.836	4.034	-	4.034	-	-	-	-	3	-	3	-	4.031	12,69	34,78	61	3,67	5,04
Daging Itik/Duck Meat	-	36	-	1.225	1.261	-	1.261	-	-	-	-	1	-	1	-	1.260	3,97	10,87	20	0,89	1,81
Daging Puyuh/Quail Meat	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Jeroan semua jenis/Offal All Kinds	-	354	-	-	354	-	354	-	-	-	-	-	-	-	-	354	1,11	3,05	4	0,48	0,20
VIII. TELUR/EGGS																			74	5,85	5,22
Telur Ayam Buras/ Local Hen Eggs	-	135	-	-	135	-	135	-	34	-	-	0	-	34	-	101	0,32	0,87	1	0,07	0,08
Telur Ayam Ras/ Improved Hen Eggs	-	509	-	5.840	6.349	-	6.349	-	-	-	-	-	-	-	-	6.349	19,99	54,78	68	5,44	4,74
Telur Itik/Ducks Eggs	-	365	-	-	365	-	365	-	49	-	-	-	-	49	-	316	1,00	2,73	4	0,27	0,36
Telur Puyuh/Quail Eggs	-	-	-	71	71	-	71	-	-	-	-	-	-	-	-	71	0,22	0,61	1	0,06	0,04
IX. SUSU/MILK																			6	0,32	0,35
Susu Sapi/Cow Milk	-	618	-	-	618	-	618	62	-	-	-	6	-	68	-	550	1,73	4,75	3	0,15	0,17
Susu Impor/Imported Milk	-	-	-	615	615	-	615	-	-	-	-	6	-	6	-	609	1,92	5,25	3	0,17	0,18
X. IKAN/FISH																			59	10,82	1,31
Tuna/Cakalang/Tongkol	-	1.310	-	-	1.310	-	1.310	-	-	-	-	13	-	13	-	1.297	4,08	11,19	8	1,22	0,29
Tunas/Skipjack/Little Tuna	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kakap/Giant Seaperch	1	-	58	59	59	-	59	-	-	-	-	1	-	1	-	58	0,18	0,50	0	0,06	0,00
Cucut/Sharks	4	-	-	4	4	-	4	-	-	-	-	0	-	0	-	4	0,01	0,04	0	0,00	0,00
Bawal/Pomfret	254	-	-	254	254	-	254	-	-	-	-	3	-	3	-	251	0,79	2,17	2	0,33	0,03
Teri/Anchovies	0	108	-	108	108	-	108	-	-	-	-	1	-	1	-	107	0,34	0,92	1	0,10	0,01
Lemuru/Indian Oil Sardinella	1.830	-	-	1.830	1.830	-	1.830	-	-	-	-	18	-	18	-	1.811	5,70	15,63	14	2,50	0,38
Kembung/Indian Mackerels	283	34	-	317	317	-	317	-	-	-	-	3	-	3	-	313	0,99	2,70	2	0,38	0,02
Tenggiri/Narrow Bard /King Mackerels	463	-	-	463	463	-	463	-	-	-	-	5	-	5	-	458	1,44	3,95	3	0,43	0,11
Bandeng/Milk Fish	91	307	-	398	398	-	398	-	-	-	-	4	-	4	-	394	1,24	3,40	3	0,43	0,10
Belanak/Mullet	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mujair/Mozambique Tilapia	26	336	-	362	362	-	362	-	-	-	-	4	-	4	-	358	1,13	3,09	2	0,37	0,02
Ikan Mas/Common Carp	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lele/Catfish	91	288	-	379	379	-	379	-	-	-	-	4	-	4	-	375	1,18	3,24	2	0,38	0,06
Patin/Pangasius spp	0	3	-	3	3	-	3	-	-	-	-	0	-	0	-	3	0,01	0,03	0	0,00	0,00
Nila/Nile tilapia	16	104	-	120	120	-	120	-	-	-	-	1	-	1	-	118	0,37	1,02	1	0,13	0,01
Kerapu/Groupers	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gurami/Giant gouramy	0	14	-	14	14	-	14	-	-	-	-	0	-	0	-	14	0,04	0,12	0	0,02	0,00
Udang/Shrimps	96	182	-	278	278	-	278	-	-	-	-	3	-	3	-	275	0,87	2,37	1	0,23	0,00
Rajungan dan Kepiting/Swimming and mud crab	3	-	-	3	3	-	3	-	-	-	-	0	-	0	-	3	0,01	0,02	0	0,00	0,00
Kekerangan / Clams	0	18	-	18	18	-	18	-	-	-	-	0	-	0	-	18	0,06	0,15	0	0,00	0,00
Cumi-cumi, Sotong & Gurita/Cuttle fish,squids and octopus	-	916	-	-	916	-	916	-	-	-	-	9	-	9	-	907	2,86	7,83	6	1,26	0,05
Rumput laut/ Sea weeds	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kuwe	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Baronang	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ekor Kuning	0	59	-	59	59	-	59	-	-	-	-	-	-	-	-	59	0,19	0,51	1	0,11	0,01
Selar	0	42	-	42	42	-	42	-	-	-	-	-	-	-	-	42	0,13	0,36	0	0,07	0,01
Gabus	0	10	-	10	10	-	10	-	-	-	-	-	-	-	-	10	0,03	0,09	0	0,01	0,00

**Pola Pangan Harapan (PPH) Tingkat Ketersediaan
Berdasarkan Neraca Bahan Makanan
TAHUN 2024**

No.	Kelompok Bahan Pangan	Energi (Kalori)	% AKE	Bobot	Skor riil	Skor PPH	Skor Maks	Ket
1.	Padi-padian	1.504	62,7	0,5	31,34	25,00	25,0	
2.	Umbi-umbian	31	1,3	0,5	0,64	0,64	2,5	
3.	Pangan Hewani	274	11,4	2,0	22,80	22,80	24,0	
4.	Minyak dan Lemak	240	10,0	0,5	5,01	5,00	5,0	
5.	Buah/biji berminyak	1	0,1	0,5	0,03	0,03	1,0	
6.	Kacang-kacangan	107	4,5	2,0	8,93	8,93	10,0	
7.	Gula	84	3,5	0,5	1,75	1,75	2,5	
8.	Sayuran dan buah	79	3,3	5,0	16,52	16,52	30,0	
9.	Lain-lain	-	-	-	-	-	-	
	Jumlah	2.321	96,7		87,03	80,68	100,0	

AKE = 2400 kkal/kap/hari

No.	Kelompok Bahan Pangan	Energi (Kalori)	% AKE	Bobot	Skor riil	Skor PPH	Skor Maks	Ket
1.	Padi-padian	1.504	68,4	0,5	34,19	25,00	25,0	
2.	Umbi-umbian	31	1,4	0,5	0,70	0,70	2,5	
3.	Pangan Hewani	274	12,4	2,0	24,88	24,00	24,0	
4.	Minyak dan Lemak	240	10,9	0,5	5,46	5,00	5,0	
5.	Buah/biji berminyak	1	0,1	0,5	0,03	0,03	1,0	
6.	Kacang-kacangan	107	4,9	2,0	9,75	9,75	10,0	
7.	Gula	84	3,8	0,5	1,91	1,91	2,5	
8.	Sayuran dan buah	79	3,6	5,0	18,02	18,02	30,0	
9.	Lain-lain	-	-	-	-	-	-	
	Jumlah	2.321	105,5		94,94	84,41	100,0	

AKE = 2200 kkal/kap/hari