NERACA BAHAN MAKANAN
(NBM)

2025

(BERDASARKAN DATA TAHUN 2024)

DINAS KETAHANAN PANGAN

KABUPATEN PENAJAM PASER UTARA

dinasketahananpanganppu@gmail.com
dkp.penajamkab.go.id

NERACA BAHAN MAKANAN TAHUN 2025

TIM PENYUSUN

PENGARAH

Mulyono, S.P., M.T

PENANGGUNG JAWAB

Gajali S.P

PENYUSUN

Saiful Anam S.P
Wira Sundari S.P

RINGKASAN EKSEKUTIF

Neraca Bahan Makanan (NBM) menyajikan data dan informasi terkait penyediaan dan penggunaan pangan nasional, sebagai berikut:
(catatan: tahun 2023 merupakan Angka Tetap, tahun 2024 merupakan Angka Sementara, dan tahun 2025 merupakan Angka Sangat Sementara

1. Ketersediaan bahan makanan untuk dikonsumsi pada tahun 2025 dalam bentuk ***energi*** sebesar 2.473 kkal/kap/hari, angka tersebut lebih tinggi bila dibandingkan dengan ketersediaan tahun 2024 sebesar 2.424 kkal/ kap/hari akan tetapi lebih rendah jika dibanding tahun 2023 sebesar 2.554 kkal/kap/hari

2.473 kkal/kap/hari
2025

2.424 kkal/kap/hari
2024
2.554 kkal/kap/hari
2023

2.400 kkal/kap/hari
Rekomendasi WNPG tahun 2012

2. Ketersediaan bahan makanan untuk dikonsumsi pada tahun 2025 dalam bentuk ***protein*** sebesar 77,14 gram/kap/hari, angka tersebut lebih tinggi bila dibandingkan dengan ketersediaan tahun 2024 sebesar 76,84 gram/ kap/hari dan tahun 2023 sebesar 71,52 kkal/kap/hari

77,14 gram/kap/hari
2025

76,84 gram/kap/hari
2024
71,52 gram/kap/hari
2023

63 gram/kap/hari
Rekomendasi WNPG tahun 2012

3. Ketersediaan bahan makanan untuk dikonsumsi pada tahun 2025 dalam bentuk ***lemak*** sebesar 64,54 gram/kap/hari, angka tersebut lebih rendah bila dibandingkan dengan ketersediaan tahun 2024 sebesar 68,48 gram/ kap/hari dan tahun 2023 sebesar 77,34 kkal/kap/hari

64,54 gram/kap/hari
2025

68,84 gram/kap/hari
2024
77,34 gram/kap/hari
2023

4. Kondisi ketersediaan pangan berdasarkan kelompok pangan pada tahun 2025 jika dibandingkan dengan tahun 2024 adalah sebagai berikut:

Kelompok Padi-padian

↑ 60 kkal

Kelompok Umbi-umbian

↓ 27 kkal

Kelompok Pangan Hewani

↓ 42 kkal

Kelompok Minyak dan lemak

↑ 131 kkal

Kelompok Buah Biji Berminyak

↓ 80 kkal

Kelompok Kacang-kacangan

↓ 24 kkal

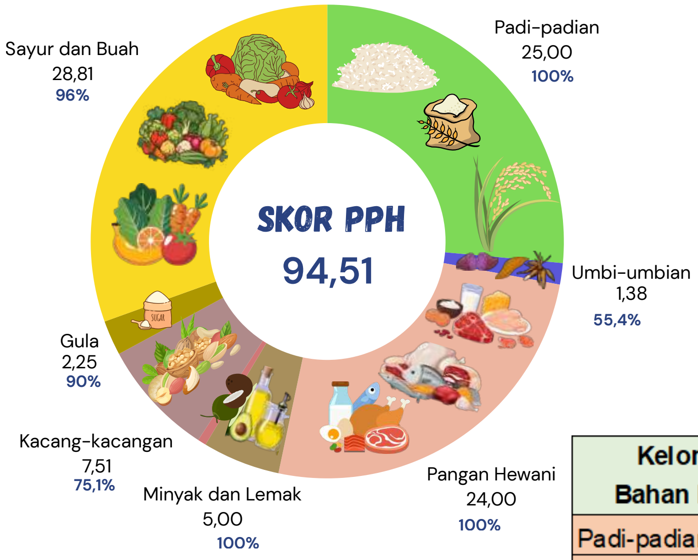
Kelompok Gula

↑ 3 kkal

Kelompok Sayuran dan Buah

↑ 27 kkal

5. Keragaman penyediaan pangan digambarkan dengan Skor Pola Pangan Harapan (PPH) Ketersediaan. Skor PPH Ketersediaan tahun 2025 yaitu sebesar 94,51, skor PPH lebih tinggi jika dibandingkan dengan tahun 2024 yaitu sebesar 91,83 dan tahun 2023 yaitu sebesar 88,46. dan selama tiga tahun skor PPH Ketersediaan selalu lebih tinggi dibandingkan dengan skor PPH Konsumsi.



Kelompok pangan yang mencapai skor ideal: *Padi-padian, Pangan hewani serta Minyak dan lemak*

Kelompok pangan yang belum mencapai skor ideal: *Umbi-umbian, Buah/biji berminyak, Kacang-kacangan, Gula serta Sayuran dan buah*

Kelompok Bahan Pangan	Skor PPH	Skor Maks
Padi-padian	25,00	25,0
Umbi-umbian	1,38	2,5
Pangan Hewani	24,00	24,0
Minyak dan Lemak	5,00	5,0
Buah/biji berminyak	0,55	1,0
Kacang-kacangan	7,51	10,0
Gula	2,25	2,5
Sayuran dan buah	28,81	30,0

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT atas limpahan Rahmat dan karunia-Nya, sehingga *Buku Neraca Bahan Makanan (NBM) Kabupaten Penajam Paser Utara tahun 2025* dapat disusun dan diselesaikan dengan baik.

Neraca Bahan Makanan (NBM) Kabupaten Penajam Paser Utara Tahun 2025 merupakan analisis yang disususun melalui pendekatan Program Aplikasi Perencanaan Pangan Wilayah, yang berfungsi untuk menghitung jumlah penyediaan, penggunaan dan ketersediaan pangan per kapita penduduk dalam satu tahun. Penyusunan neraca ini didasarkan pada data tahun 2024 dan disajikan dalam 11 kelompok pangan utama untuk menggambarkan kondisi ketersediaan pangan per kapita per hari.

Kami menyampaikan apresiasi yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam proses penyusunan buku ini, baik melalui penyediaan data, dukungan teknis, maupun masukan yang konstruktif. Semoga *Buku Neraca Bahan Makanan (NBM) Tahun 2025* ini dapat memberikan manfaat bagi pemerintah daerah, akademisi serta seluruh pemangku kepentingan dalam upaya pembangunan ketahanan pangan.

Akhir kata, besar harapan kami agar publikasi ini dapat digunakan sebagai bahan evaluasi ketersediaan pangan, penyusunan kebijakan, serta perencanaan program pangan dan gizi. Semoga dokumen ini dapat mendukung proses pengambilan keputusan dalam mewujudkan ketahanan pangan daerah yang semakin kuat, berkelanjutan, dan berorientasi pada peningkatan kesejahteraan masyarakat di Kabupaten Penajam Paser Utara.

Penajam Paser Utara, Desembar 2025

KEPALA DINAS KETAHANAN PANGAN
KABUPATEN PENAJAM PASER UTARA

Mulyono, S.P., M.T
Pembina Utama Muda

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR i

DAFTAR ISI ii

DAFTAR TABEL iv

DAFTAR GAMBAR vi

DAFTAR LAMPIRAN vii

BAB I. PENDAHULUAN 1

1.1. Latar Belakang.. 1

1.2. Pengertian... 4

1.3. Tujuan 4

1.4 Manfaat 5

1.5 Dasar Hukum.. 5

BAB II. METODOLOGI.. 7

2.1. Sumber Data dan Informasi 7

2.2. Jenis Data 8

2.3. Cara Penghitungan 11

2.4. Komponen-komponen Neraca Bahan Makanan 13

2.5. Jenis Bahan Makanan... 20

2.6. Prosedur Pengisian Neraca Bahan Makanan 23

2.7. Syarat-syarat Penyusunan NBM... 26

2.8. Sumber Data / Informasi Pokok 29

2.9. Pendekatan.. 31

BAB III. ANALISIS SITUASI KETERSEDIAAN PANGAN TAHUN 2025 32

3.1. Gambaran Produksi Pangan Kabupaten Penajam Paser Utara ... 32

3.2. Situasi Ketersediaan Pangan dan Gizi Berdasarkan Neraca Bahan Makanan.. 34

3.3. Mutu Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak Berdasarkan Kelompok Pangan.. 44

3.4. Mutu Ketersediaan Pangan Penduduk Berdasarkan Skor PPH Ketersediaan.. 63

3.5. Skor PPH Ketersediaan dengan Skor PPH Konsumsi....................... 73

BAB IV. KESIMPULAN DAN SARAN... 75

4.1. Kesimpulan 75

4.2. Saran / Rekomendasi 79

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1 Pengelompokan Bahan Makanan Dalam NBM 21

Tabel 2 Pengisian kolom NBM.. 23

Tabel 3 Jenis Dan Sumber Data NBM 30

Tabel 4 Produksi Pangan Kabupaten Penajam Paser Utara Tahun 2020 – 2024 33

Tabel 5 Ketersediaan Energi dan Protein dan Lemak Berdasarkan NBM...................... 34

Tabel 6 Ketersediaan Energi dan Protein Terhadap rekomendasi WNPG 2023-2025 36

Tabel 7 Ketersediaan Energi Tahun 2023-2025..36

Tabel 8 Ketersediaan Energi Berdasarkan Kelompok Bahan Pangan tahun 2023-2025... 37

Tabel 9 Ketersediaan Protein Tahun 2023-2025...................................... 38

Tabel 10 Ketersediaan Protein Tahun 2023- 2025 Berdasarkan Kelompok Bahan Pangan.. 40

Tabel 11 Ketersediaan Lemak Tahun 2023-2025...................................... 41

Tabel 12 Ketersediaan Lemak Tahun 2023-2025 Berdasarkan Kelompok Bahan Pangan.. 42

Tabel 13 Ketersediaan Energi Protein dan Lemak untuk Dikonsumsi Penduduk Kab. Penajam Paser Utara Berdasarkan Neraca Tahun 2025... 43

Tabel 14 Skor PPH Berdasarkan NBM Tahun 2023-2025.......................... 64

Tabel 15 Skor PPh Berdasarkan NBM Tahun 2023-2025.......................... 65

Tabel 16 Perkembangan Skor PPH Ketersediaan Dengan Skor PPH Konsumsi Tahun 2023-2025... 72

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1 Perkembangan Ketersediaan Energi (kkal/kapita/hari) 2023-2025.. 37

Gambar 2 Perkembangan Ketersediaan Protein (kkal/kapita/hari) 2023-2025.. 39

Gambar 3 Perkembangan Ketersediaan Lemak (kkal/kapita/hari) 2023-2025.. 41

Gambar 4 Ketersediaan Energi, Protein, dan Lemak Yang bersumber dari Hewani dan Nabati Tahun 2025 42

Gambar 5 PPH Tingkat Ketersediaan Tahun 2025 66

Gambar 6 Skor PPH Ketersediaan Pangan Tahun 2025 dibandingkan Skor PPH Ideal.. 71

Gambar 7 Perkembangan Skor PPH Ketersediaan dengan Skor PPH Konsumsi Tahun 2023-2025.. 73

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Faktor konversi bahan makanan yang dipakai untuk Penghitungan produksi
Lampiran 2 : Tabel Neraca Bahan Makanan Tahun 2025
Lampiran 3 : Tabel Neraca Bahan Makanan Tahun 2024
Lampiran 4 : Tabel Neraca Bahan Makanan Tahun 2023

BAB I.

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Menurut Undang-undang Nomor 18 tahun 2012 bahwa Ketahanan Pangan adalah Kondisi terpenuhinya pangan bagi *negara sampai dengan perseorangan*, yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup baik jumlah maupun mutunya, aman, beragam, bergizi, merata dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan untuk dapat sehat, aktif, produktif secara berkelanjutan.

Arah pembangunan ketahanan pangan adalah untuk mewujudkan kemandirian pangan yang mampu menjamin ketersediaan pangan di tingkat nasional, daerah hingga rumah tangga, serta menjamin kondisi pangan yang cukup, aman, bermutu, dan bergizi seimbang di tingkat rumah tangga sepanjang waktu, melalui pemanfaatan sumberdaya dan budidaya lokal, teknologi inovatif dan peluang pasar, peningkatan ekonomi kerakyatan dan pengentasan kemiskinan. Pernyataan tersebut mengandung makna bahwa orientasi pembangunan ketahanan pangan adalah pemenuhan kebutuhan pangan dan gizi penduduk, baik dari sisi ketersediaan maupun konsumsi pangan berdasarkan sumberdaya lokal dan sosial ekonomi budaya masyarakat.

Oleh karena terpenuhinya pangan menjadi hak asasi bagi masyarakat, melalui Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah Pasal 12 ayat (2) huruf e, urusan Pangan merupakan urusan wajib yang tidak berkaitan dengan pelayanan dasar dalam pemenuhan kebutuhan hidup minimal.

Ketersediaan pangan dapat diamati pada berbagai tingkatan yang secara hierarki mencakup rumah tangga, regional, dan nasional. Berbagai level ketersediaan pangan tersebut merupakan prasyarat terwujudnya konsumsi pangan yang cukup dan berkualitas. Namun demikian penyediaan pangan yang sesuai dengan kebutuhan gizi penduduk baik jumlah maupun mutunya, merupakan upaya yang harus dilaksanakan dalam rangka mewujudkan program peningkatan ketahanan pangan. Salah satu cara atau instrumen untuk memperoleh gambaran situasi ketersediaan pangan di suatu wilayah pada periode tertentu dapat dituangkan dalam NBM (Neraca Bahan Makanan) atau FBS (*Food Balance Sheet*).

Situasi ketersediaan pangan wilayah antara lain tercermin dari jumlah ketersediaan pangan, yang digambarkan dari tingkat ketersediaan pangan maupun mutu keanekaragaman ketersediaan pangan yang ditunjukkan oleh skor PPH (Pola Pangan Harapan). Situasi ketersediaan pangan tersebut dapat digunakan sebagai salah satu acuan dalam perencanaan kebijakan penyediaan kebutuhan pangan dan gizi penduduk menuju kemandirian dan kestabilan pangan.

Dalam menyusun perencanaan pangan dan gizi baik di tingkat pusat, regional maupun daerah diperlukan informasi yang akurat tentang situasi ketersediaan, distribusi dan konsumsi pada periode waktu tertentu. Informasi yang tepat dan terkini dan didukung dengan data yang akurat akan menghasilkan suatu analisis yang objektif sebagai sarana untuk memahami permasalahan tentang pangan di suatu wilayah. Selanjutnya, berdasarkan pemahaman tersebut para pengambil kebijakan dapat menyusun perencanaan dan merumuskan kebijakan pangan di daerah secara tepat untuk mewujudkan ketahanan pangan yang tangguh. Dengan menggunakan Tabel Neraca Bahan Makanan (NBM) dapat diperoleh informasi tentang situasi penyediaan pangan, penggunaan pangan dalam negeri dan ketersediaan untuk dikonsumsi penduduk.

Penyusunan NBM ini mengacu pada metode yang disusun oleh FAO dan beberapa pertimbangan sesuai dengan perkembangan ketersediaan data di Kabupaten Penajam Paser Utara.

Penyusunan NBM Kabupaten Penajam Paser Utara pada tahun 2025 ini mengacu pada data tahun 2024 dan Pedoman Umum Neraca Bahan Makanan Pusat yang telah dilakukan beberapa penyempurnaan khususnya pada penggunaan konversi dalam NBM dengan menggunakan kajian-kajian atau survey serta pendekatan Tabel Input-Ouput (I-O), disamping itu juga beberapa konversi mengalami perubahan seperti konversi pakan, bibit, dan tercecer.

1.2. PENGERTIAN

Neraca Bahan Makanan (NBM) adalah penyajian data dalam bentuk tabel yang dapat menggambarkan situasi dan kondisi ketersediaan pangan untuk konsumsi penduduk di suatu wilayah (Negara/Propinsi/Kabupaten) dalam suatu kurun waktu tertentu. NBM menyajikan angka rata-rata jumlah pangan yang tersedia di tingkat rumah tangga konsumen untuk konsumsi penduduk per Kapita (kg/thn atau gr/hari atau zat gizi tertentu/Kapita/hari).

Angka kecukupan energi adalah banyaknya energi yang tersedia bagi penduduk dalam suatu wilayah dengan rata-rata angka kecukupan gizi yang tersedia sebesar 2.400 Kkal/Kapita/hari. Angka kecukupan protein adalah banyaknya protein yang tersedia dalam suatu wilayah dengan rata-rata angka kecukupan gizi yang tersedia sebesar 63 gram/Kapita/hari.

1.3. TUJUAN

Tujuan disusunnya NBM adalah :

1. Untuk mengetahui gambaran pengadaan (produksi, impor, stok) dan penggunaan serta ketersediaan pangan untuk konsumsi penduduk di wilayah Kabupaten Penajam Paser Utara, baik untuk evaluasi maupun landasan perencanaan pangan.

2. Untuk mengetahui tingkat keragaman Pola Pangan Harapan (PPH) ketersediaan pangan untuk menghasilkan suatu komposisi (standart) pangan dalam rangka memenuhi kebutuhan gizi,

sekaligus mempertimbangkan keseimbangan gizi penduduk di wilayah kabupaten Penajam Paser Utara.

1.4. MANFAAT

1. Mengetahui jumlah penyediaan pangan, penggunaan pangan dan ketersediaan pangan per Kapita untuk konsumsi penduduk Kabupaten Penajam Paser Utara.
2. Mengevaluasi pengadaan dan penggunaan pangan di Kabupaten Penajam Paser Utara.
3. Mengevaluasi tingkat ketersediaan pangan berdasarkan rekomendasi kecukupan gizi dan pola pangan harapan dari aspek ketersediaan pangan di Kabupaten Penajam Paser Utara.
4. Bahan acuan dalam perencanaan produksi atau pengadaan pangan di Kabupaten Penajam Paser Utara.
5. Bahan penyusunan kebijakan pangan dan gizi, dimana NBM dapat digunakan dalam penetapan kebijakan pemantapan ketahanan pangan secara komprehensif terutama bagi penyusunan perencanaan program terkait dengan masalah pangan dan gizi.

1.5. DASAR HUKUM

Penyusunan Neraca Bahan Makanan Kabupaten Penajam Paser Utara, berdasarkan :

1. Undang Undang No. 18 Tahun 2012 Tentang Pangan " Pemerintah dan Pemerintah Daerah bertanggung jawab atas Ketersediaan Pangan ".

2. Peraturan Presiden No. 61 tahun 2021 tentang Badan Pangan Nasional " Pembentukan Badan Pangan Nasional yang mempunyai tugas pemerintahan di bidang pangan ".
3. Peraturan Presiden No. 32 tahun 2022 tentang Neraca Komoditas dan Perpres No. 61 Tahun 2025 " Neraca Komoditas adalah data dan informasi yang memuat situasi konsumsi dan produksi komoditas tertentu untuk kebutuhan penduduk dan keperluan industri dalam kurun waktu tertentu yang ditetapkan dan berlaku secara nasional ".
4. Peraturan Pemerintah No. 17 Tahun 2015 tentang Ketahanan Pangan dan Gizi pasal 75 ''Pemerintah dan Pemerintah Daerah berkewajiban membangun, menyusun dan mengembangkan sistem informasi pangan dan gizi yang terintegrasi''.
5. Peraturan Dalam Negeri No. 90 tahun 2019 tentang Klasifikasi, Kodefikasi, dan Nomenklatur Perencanaan Pembngunan dan Keuangan Daerah.
6. Peraturan Badan No. 2 tahun 2022 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pangan Nasional, pasal 27 " Koordinasi, perumusan pelaksanaan Kebijakan di bidang Pengendalian dan Pemantapan Ketersediaan Pangan dan Pengelolaan Neraca Pangan".

BAB II.

METODOLOGI

2.1. SUMBER DATA DAN INFORMASI

Data pokok yang digunakan dalam penyusunan NBM adalah :

a. Data produksi padi, palawija, sayuran, buah-buahan, gula, kelapa, dan data produksi ternak dari Dinas Pertanian Kabupaten Penajam Paser Utara, serta data produksi ikan dari Dinas Perikanan Kabupaten Penajam Paser Utara Tahun 2024.

b. Data penduduk yang digunakan adalah data penduduk perkiraan (proyeksi) tahun 2025 yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Penajam Paser Utara berdasarkan hasil proyeksi sensus penduduk tahun 2020 , dengan perkiraan jumlah penduduk sebanyak 400.031 Jiwa.

c. Besaran angka konversi yang digunakan (seperti pakan, bibit dan tercecer) mengacu pada panduan penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM) Pusat Ketersediaan dan Kerawanan Pangan Badan Ketahanan Pangan Kementeriaan Pertanian 2018.

d. Komposisi gizi diperoleh dari Buku Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM) Direktorat Bina Gizi Masyarakat Departemen Kesehatan dan sumber lain yang bersifat resmi.

2.2. JENIS DATA

2.2.1 Cakupan 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 menjadi 11 kelompok bahan makanan yang terdiri dari padi-padian, makanan berpati, gula, buah biji berminyak, buah-buahan, sayur-sayuran, daging, telur, susu, ikan, minyak dan lemak.

2.2.2 Komponen-komponen NBM

Tabel NBM terdiri atas 17 kolom, yaitu :

a. **Jenis Bahan Makanan : Kolom 1**

Merupakan kumpulan jenis bahan makanan yang digunakan dalam NBM Nasional. Bahan makanan yang dimasukkan hanya terdiri dari komoditas bahan pangan primer/segar.

b. **Produksi (Masukan) : Kolom 2**

Adalah jumlah keseluruhan hasil masing-masing bahan makanan yang dihasilkan dari sektor pertanian (tanaman pangan, peternakan, perikanan, dan perkebunan). Produksi hanya memasukkan data produksi bersih, yaitu produksi bahan pangan dalam bentuk yang siap

dikonsumsi oleh masyarakat.

c. **Perubahan Stok : Kolom 3**

Stok adalah sejumlah bahan makanan yang disimpan atau dikuasai oleh pemerintah maupun swasta, yang dimaksudkan sebagai cadangan pangan dan akan digunakan apabila sewaktu-waktu diperlukan.

Perubahan Stok adalah selisih antara stok akhir dengan stok awal tahun.

d. **Impor : Kolom 4**

Impor adalah sejumlah bahan makanan yang didatangkan atau dimasukkan dari luar daerah/negeri ke dalam wilayah Kabupaten Penajam Paser Utara atau melalui pendekatan berdasarkan 10 % dari angka konsumsi.

e. **Ekspor : Kolom 5**

Ekspor adalah sejumlah bahan makanan yang dikeluarkan dari wilayah Kabupaten Penajam Paser Utara atau melalui pendekatan berdasarkan 10% dari angka konsumsi.

f. **Total Penyediaan Dalam Negeri : Kolom 6**

Penyediaan Dalam Negeri adalah sejumlah produksi bahan makanan dikurangi perubahan stok ditambah impor/barang masuk dikurangi ekspor/barang keluar.

g. **Pemakaian Dalam Negeri : Kolom 7 – 12**

Pemakaian Dalam Negeri adalah penggunaan di dalam wilayah Kabupaten Penajam Paser Utara untuk keperluan

:

1. **Pakan : Kolom 7,** adalah jumlah bahan makanan yang digunakan untuk pakan, data dapat diperoleh dari dinas teknis maupun pendekatan konversi pakan dikali dengan penyediaan dalam negeri.
2. **Bibit/Benih : Kolom 8,** adalah jumlah bahan makanan yang digunakan untuk keperluan reproduksi (benih), data dapat diperoleh dari dinas teknis maupun pendekatan konversi bibit/benih dikali dengan luas tanam.
3. **Diolah untuk Makanan : Kolom 9,** adalah bahan makanan yang masih mengalami proses pengolahan lebih lanjut untuk makanan manusia dalam bentuk lain. Pada kolom ini bahan pangan olahan harus dikonversi menjadi bahan komoditas primernya.
4. **Tercecer : Kolom 10,** adalah bahan makanan yang hilang atau rusak, sehingga tidak dapat dimakan oleh manusia, yang terjadi secara tidak disengaja sejak bahan makanan tersebut diproduksi sehingga tersedia untuk konsumen dan dapat diperoleh berdasarkan pendekatan konversi dikalikan dengan penyediaan dalam negeri.

5. **Penggunaan lain : Kolom 11,** adalah penggunaan bahan makanan untuk keperluan lain seperti digunakan untuk industri non pangan.
6. **Bahan Makanan : Kolom 12,** adalah bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk Kabupaten Penajam Paser Utara, pada tingkat pedagang pengecer dalam suatu kurun waktu tertentu. Diperoleh dari total (penyediaan – pakan – benih – tercecer – penggunaan lain)

h. **Ketersediaan per Kapita : Kolom 13 – 17**

Merupakan bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk Kabupaten Penajam Paser Utara dalam kurun waktu tertentu, baik dalam bentuk satuan unit per tahun dan per hari maupun dalam bentuk unsur gizinya (energi, protein dan lemak).

2.3. CARA PENGHITUNGAN

Tabel NBM dibagi menjadi 3 kelompok penyajian yaitu: (1) pengadaan/penyediaan, (2) penggunaan/pemakaian, (3) ketersediaan per Kapita.

Penyediaan *(supply)* suatu komoditas bahan makanan diperoleh dari produksi dikurangi perubahan stok, ditambah dengan impor dan dikurangi ekspor. Komponen-komponen penyediaan terdiri atas produksi, perubahan stok, impor dan ekspor. Bentuk persamaan

penyediaan adalah sebagai berikut:

$$\mathbf{TS} \quad = \quad \mathbf{P - \Delta St + I - E}$$

dimana,

TS = total penyediaan dalam negeri *(total supply)*

P = produksi

ΔSt = stok akhir – stok awal

I = impor

E = ekspor

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

$$\mathbf{TU \quad = \quad Fe + Se + Fp + L + O + F}$$

dimana,

TU = total penggunaan *(total utilization)*

Fe = pakan

Se = bibit

Fp = pengolahan pangan /industri pangan

L = tercecer

O = penggunaan lain

F = Food/pangan yang tersedia untuk dikonsumsi

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

$$\mathbf{TS = TU,\ atau\ P - \Delta St + I - E = Fe + Se + Fp + L + O + F}$$

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

$$\mathbf{F = P - \Delta St + I - E - (Fe + Se + Fe + L + O)}$$

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

$$\mathbf{F\ per\ Kapita = (F + Fp) / \sum penduduk}$$

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

2.4 KOMPONEN-KOMPONEN NERACA BAHAN MAKANAN

Tabel NBM dibagi menjadi tiga kelompok penyajian yaitu penyediaan/pengadaan, penggunaan/pemanfaatan dan ketersediaan per Kapita. Jumlah penyediaan harus sama dengan jumlah penggunaan. Komponen penyediaan meliputi produksi, perubahan stok, impor, dan ekspor. Sedangkan komponen penggunaan meliputi penggunaan untuk pakan, benih/bibit, diolah untuk makanan,

tercecer, penggunaan lain dan bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi.

Bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi ini kemudian dinyatakan dalam ketersediaan bahan makanan per Kapita (kg/th dan gr/hr), ketersediaan energi (kkal/hr), ketersediaan protein (gr/hr),dan ketersediaan lemak (gr/hr).

1. Produksi

Merupakan produksi dalam bentuk komoditas primer yang telah mengalami perubahan bentuk yang siap dikonsumsi.

- **Produksi Padi-padian** meliputi beras, jagung, jagung basah, dan gandum.
- **Produksi Makanan Berpati** meliputi ubi jalar, ubi kayu, sagu dan umbi-umbian lainnya.
- **Produksi Gula** mencakup gula pasir dan gula mangkok. Gula pasir meliputi gula kristal putih/gula konsumsi dan gula rafinasi , sedangkan gula merah meliputi gula merah/gula jawa/gula aren dan sejenisnya.
- **Produksi Buah/Biji Berminyak** terdiri dari kacang tanah, kedelai, kacang hijau, dan kelapa.
- **Produksi Buah-buahan** mencakup alpokat, jeruk, duku, durian, jambu, mangga, nanas, pepaya, pisang, rambutan, salak, sawo, melon, semangka, belimbing, manggis, nangka, cempedak, markisa, sirsak, sukun, apel, anggur, strawberry, blewah, lemon, jeruk besar, kurma, buah ara, pir,

aprikot/persik/cherry/nectarine, rasberry dan blackberry, kiwi, kesemek/persimon, lengkeng, leci, buah naga, jeruk nipis, delima, buah lainnya.

- **Produksi Sayur-sayuran** mencakup bawang merah, ketimun, kacang merah, kacang panjang, kentang, kubis, wortel, cabe keriting, cabe teropong, cabe rawit, terong, petsai, daun bawang, kangkung, labu siam, buncis, bayam, bawang putih, kembang kol, jamur merang, jamur tiram, jamur lainnya, melinjo, petai, jengkol, paprika, kacang kapri,selada, asparagus, seledri, bawang bombay, lainya (oyong, kecipir, pare, pakis, dan sayuran lainnya).
- **Produksi Daging-dagingan** Produksi daging sapi, kerbau, kambing, domba, kuda, dan babi yang digunakan dalam penghitungan dicatat dalam bentuk karkas. Hal ini disebabkan karena daging dalam bentuk karkas akan terkonversi menjadi beberapa komponen, meliputi daging murni, jeroan, dan lemak. Produksi daging karkas dihitung dari jumlah pemotongan resmi di rumah potong hewan ditambah dengan perkiraan pemotongan tak resmi. Produksi jeroan dan lemak hewani masing-masing dihitung dari total persentase berat karkas masing masing jenis hewan (menggunakan angka konversi) dan langsung dimasukkan ke kolom produksi.

  Produksi ayam buras, ayam ras, itik, dan puyuh yang digunakan dalam penghitungan dicatat dalam bentuk karkas dan tidak

mengalami konversi dalam bentuk daging murni, namun terkonversi dalam bentuk jeroan.

- **Produksi Telur** dihitung dari seluruh hasil peternakan unggas, baik perusahaan maupun peternakan rakyat, yang langsung dimasukkan ke kolom produksi. Produksi yang ada saat ini mencakup telur ayam buras, ayam ras dan itik.
- **Produksi Susu** dihitung dari seluruh hasil susu segar yang dihasilkan ternak betina, baik dari perusahaan maupun peternakan rakyat, dan langsung dicatat dalam kolom produksi. Produksi ini mencakup susu sapi, namun apabila tersedia data susu hewani lainnya, seperti kambing, domba, kuda, dll, dapat dimasukkan ke dalam kategori "susu hewani lainnya".
- **Produksi Ikan** merupakan semua hasil tangkapan hasil perikanan, binatang air lainnya maupun tanaman air dari sumber perikanan alami maupun dari tempat pemeliharaan, baik yang diusahakan oleh perusahaan perikanan maupun rumah tangga perikanan.
- **Produksi Minyak/Lemak** terdiri dari minyak nabati dan lemak hewani. Minyak nabati meliputi minyak kacang tanah, minyak goreng kelapa, minyak goreng sawit, minyak jagung, minyak zaitun, minyak wijen, dan minyak kedelai. Minyak goreng kelapa merupakan konversi dari data kopra, sedangkan produksi minyak kacang tanah dan minyak jagung merupakan konversi dari bentuk segar. Lemak hewani meliputi lemak sapi, lemak

kerbau, lemak kambing, lemak domba, dan lemak babi yang merupakan konversi dari karkas.

2. **Perubahan Stok**

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. Stok didefinisikan sebagai sejumlah bahan makanan yang disimpan/dikuasai oleh pemerintah atau swasta, seperti yang ada di pabrik, gudang, depo, lumbung petani, dan pasar/pedagang, yang dimaksudkan sebagai cadangan dan akan digunakan apabila sewaktu-waktu diperlukan.

3. **Impor**

Impor adalah sejumlah bahan makanan, baik yang belum maupun yang sudah mengalami pengolahan, yang didatangkan/masuk dari luar wilayah Kabupaten Penajam Paser Utara, dengan tujuan untuk diperdagangkan, diedarkan, atau disimpan.

4. **Ekspor**

Ekspor adalah sejumlah bahan makanan, baik yang belum maupun yang sudah mengalami pengolahan, yang dikeluarkan/keluar dari wilayah Kabupaten Penajam Paser Utara.

5. Penyediaan Dalam Negeri

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

6. Pemakaian Dalam Negeri

Pemakaian Dalam Negeri adalah sejumlah bahan makanan yang digunakan di dalam wilayah Kabupaten Penajam Paser Utara untuk pakan, bibit/benih, diolah untuk industri makanan dan bukan makanan, yang tercecer, penggunaan lain dan yang tersedia untuk dikonsumsi.

a. Pakan

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

b. Bibit/Benih

Bibit adalah sejumlah bahan makanan yang digunakan untuk keperluan reproduksi.

c. Industri pangan

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

d. Tercecer

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

e. Bahan Makanan

Bahan makanan adalah sejumlah bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk suatu negara atau daerah, pada tingkat pedagang pengecer dalam suatu kurun waktu tertentu.

f. Penggunaan lain

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

7. Ketersedian Per Kapita

Ketersediaan per Kapita adalah sejumlah bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi setiap penduduk wilayah Kabupaten Penajam Paser Utara, baik dalam bentuk natura maupun dalam bentuk unsur gizinya. Unsur gizi utama tersebut adalah sebagai berikut:

a. Kalori adalah satuan energi yang dinyatakan dalam unit panas atau dengan kata lain kalori adalah jumlah energi yang dihasilkan

oleh makanan ketika dibakar dalam tubuh. Energi sangat diperlukan untuk aktivitas tubuh seluruhnya.

b. Protein adalah suatu persenyawaan yang mengandung unsur nitrogen, yang sangat dibutuhkan tubuh untuk pertumbuhan serta penggantian jaringan-jaringan yang rusak/aus.
c. Lemak adalah salah satu unsur zat makanan yang dibutuhkan oleh tubuh sebagai tempat penyimpanan energi, protein, dan vitamin.
d. Vitamin adalah salah satu unsur zat makanan yang diperlukan tubuh untuk proses metabolisme dan pertumbuhan yang normal.
e. Mineral adalah zat makanan yang diperlukan manusia agar memiliki kesehatan dan pertumbuhan yang baik.

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

2.5 JENIS BAHAN MAKANAN

Jenis bahan makanan yang dicakup dalam NBM meliputi bahan makanan yang bersumber dari nabati maupun hewani dan lazim dikonsumsi oleh penduduk. Bahan makanan tersebut dikelompokkan

menjadi 11 kelompok menurut jenisnya, dan diikuti prosesnya mulai dari saat diproduksi sampai dengan dipasarkan atau tersedia untuk dikonsumsi penduduk, dalam bentuk awal maupun bentuk turunan. Turunan dari bahan makanan tersebut dapat masuk ke dalam satu kelompok bahan makanan yang sama atau yang berbeda dengan jenis bahan makanan bentuk awalnya.

Cakupan bahan makanan setiap kelompok pada NBM Provinsi/Kabupaten/Kota dapat berbeda dengan NBM Nasional. Hal ini sangat dipengaruhi oleh potensi wilayah dalam produksi dan pola konsumsi bahan makanan. Rincian jenis bahan makanan pada setiap kelompok dapat dilihat pada tabel 1 berikut.

Tabel 1. Pengelompokan Bahan Makanan Dalam NBM

No.	Kelompok Bahan Makanan	Keterangan/Jenis Bahan Makanan
(1)	(2)	(3)
1.	Padi – padian	Padi – padian terdiri atas bahan makanan seperti; gandum beserta produksi turunannya tepung gandum (tepung terigu), beras, jagung (pipilan), dan jagung basah
2.	Makanan berpati	Makanan berpati adalah bahan makanan yang mengandung pati yang berasal dari akar/umbi dan lain – lain bagian tanaman yang merupakan bahan makanan pokok lainnya. Kelompok ini terdiri atas; ubi jalar, ubi kayu, tepung sagu yang merupakan produksi turunan dari sagu.

3.	Gula	Kelompok ini terdiri atas gula pasir dan 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 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, nanas, papaya, 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 lainnya.
7.	Daging	Kelompok ini terdiri atas; daging sapi, daging kerbau, daging kambing, daging domba, daging kuda/lainnya, daging babi, daging ayam buras, daging ayam ras, daging itik, dan jeroan semua jenis.
8.	Telur	Telur yang dimaksud yaitu telur ayam buras, telur ayam ras, telur itik, dan telur unggas lainnya.
9.	Susu	Terdiri atas susu sapi termasuk susu olahan impor yang disetarakan susu segar.

10.	Ikan	Ikan yang dimaksud adalah komoditas yang berupa binatang air dan biota perairan lainnya yang meliputi jenis ikan darat dan ikan laut, baik budidaya maupun tangkap serta rumput laut.
11.	Minyak & Lemak	Berasal dari nabati: minyak kacang tanah, minyak goreng kelapa, minyak goreng sawit, minyak goreng kedelai, minyak goreng jagung, minyak goreng wijen. Berasal dari hewani: lemak sapi, lemak kerbau, lemak kambing, lemak domba, lemak babi.

2.6 PROSEDUR PENGISIAN NERACA BAHAN MAKANAN

Prosedur pengisian NBM dimulai dari kolom 1 yaitu menentukan jenis bahan makanan, kemudian dilanjut pengisian berupa angka dari kolom 2 dan 3 (produksi) sampai dengan kolom (ketersediaan per Kapita untuk lemak) kolom 17. Adapun pengisian yang dilakukan secara berurutan kolom demi kolom dapat dilihat pada tabel 2 berikut:

Tabel 2. Pengisian kolom NBM

Kolom 1	:	Jenis bahan makanan Masukkan nama seluruh bahan makanan sesuai dengan kelompok komoditasnya.
Kolom 2	:	Produksi Merupakan produksi dalam bentuk komoditas primer yang telah mengalami perubahan bentuk yang siap dikonsumsi

Kolom 3	:	Perubahan Stok Masukkan angka perubahan stok bahan makanan berikut tandanya jika negatif (-) atau positif (+).
Kolom 4	:	Impor/ barang masuk Masukkan angka jumlah bahan makanan yangmasuk dari negara atau wilayah lain.
Kolom 5	:	Ekspor/barang keluar Masukkan angka jumlah bahan makanan yang dikeluarkan dari wilayah administrasi/daerah keluar negeri maupun ke wilayah lain.
Kolom 6	:	Total penyediaan dalam negeri Masukkan angka produksi dikurangi perubahan stok ditambah impor dikurangi ekspor
Kolom 7	:	Pakan Masukkan angka jumlah bahan makanan yang digunakan untuk pakan.
Kolom 8	:	Bibit/Benih Masukkan angka jumlah bahan makanan yangdigunakan untuk bibit
Kolom 9	:	Diolah untuk makanan Masukkan angka jumlah bahan makanan yang berasal dari penyediaan dalam negeri yang diolah untuk makanan.
Kolom 10	:	Tercecer Masukkan angka jumlah bahan makanan yang rusak/hilang sehingga tidak dapat dimakan.
Kolom 11	:	Penggunaan lain Masukkan angka jumlah bahan makanan untuk penggunaan lain.

Kolom 12	:	Bahan makanan Masukkan angka jumlah bahan makanan hasil pengurangan dari: total penyediaan – pakan – benih – tercecer – food processed – penggunaan lain
Kolom 13	:	Ketersediaan per Kapita (kg/tahun) Masukkan angka hasil perhitungan dari ketersediaan per kapita (kg/tahun) yaitu dari bahan makanan (kolom 12) dibagi dengan jumlah penduduk pertengahan tahun dikalikan 1.000. (1 ton = 1.000 kilogram)
Kolom 14		Ketersediaan per Kapita (gram/hari) Masukkan angka hasil perhitungan dari ketersediaan per Kapita (gram/hari) yaitu dari ketersediaan per Kapita (kolom 13) dibagi dengan jumlah hari dalam satu tahun (365 hari) dikali 1.000 (1 ton= 1.000 gram)
Kolom 15		Ketersediaan energi per Kapita (kkal/hr) Masukkan angka hasil perkalian kolom (14) dengan persentase Bagian yang Dapat Dimakan (BDD), kemudian dikalikan dengan kandungan energi dari 100 gram bahan makanan, dibagi 100. Energi (kkal/hr) = kol (14) x % BDD x kandungan energi : 100
Kolom 16		Ketersediaan protein per Kapita (gr/hr) Masukkan angka hasil perkalian kolom (14) dengan persentase BDD, kemudian dikalikan dengan kandungan protein dari 100 gram bahan makanan, dibagi 100.

		Protein (gr/hr) = kol (14) x % BDD x kandungan protein : 100
Kolom 17	:	Ketersediaan lemak per Kapita (gr/hr) Masukkan angka hasil perkalian kolom (14) dengan persentase BDD, kemudian dikalikan dengan kandungan lemak dari 100 gram bahan makanan, dibagi 100. Lemak (gr/hr)= kol (14) x % BDD x kandungan lemak : 100

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

2.7 SYARAT-SYARAT PENYUSUNAN NBM

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

1. Jenis Bahan Makanan

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

2. Data Penduduk

Data penduduk yang digunakan adalah data penduduk wilayah Kabupaten Penajam Paser Utara pada pertengahan tahun 2025 yang bersumber dari BPS.

3. Besaran dan Angka Konversi

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

4. Komposisi Gizi Bahan Makanan

Komposisi gizi adalah besarnya nilai kandungan gizi dari bagian yang dapat dimakan (BDD). Jika dalam satu komoditas terdapat beberapa jenis, diambil kandungan gizi dari jenis yang paling banyak dikonsumsi, namun apabila beberapa jenis tersebut tidak ada yang dominan, dapat diambil rata-rata dari kandungan gizinya. Komposisi Gizi Bahan Makanan yang digunakan bersumber dari buku Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM), publikasi Puslitbang Gizi Departemen Kesehatan R.I. tahun 1981 yang kemudian terakhir diperbaharui dengan Tabel Komposisi Pangan Indonesia, Kementerian Kesehatan RI Tahun 2017. Sumber lain

yang dapat digunakan yaitu daftar komposisi gizi bahan makanan yang diolah dan dikeluarkan oleh Pusat Penganekaragaman Konsumsi dan Keamanan Pangan, Badan Ketahanan Pangan, Kementerian Pertanian tahun 2013. Disamping itu terdapat pula sumber lain yang resmi yaitu dari *Food Composition Table for Use In East Asia* dan *Food Composition Table for International Use*, Publikasi FAO.

5. Cara Entri Data dan Penyajian

Entri data menggunakan satuan ribu ton dalam bentuk dua digit dibelakang koma. Hal ini dilakukan agar informasi/data awal yang tersedia dapat digunakan seutuhnya/selengkapnya. Penyajian angka mulai dari kolom (2) hingga kolom (12) dan kolom (13) dalam bentuk bilangan bulat sementara untuk ketersediaan per Kapita (kolom 15, 16, dan 17) menggunakan 2 digit dibelakang koma. Untuk NBM Regional menggunakan satuan ton, apabila jumlahnya kurang dari 500 kilogram diisi dengan notasi nol (0).

6. Cara Pembulatan

Semua bilangan dibelakang koma yang nilainya kurang dari setengah dibulatkan kebawah. Sementara semua bilangan di belakang koma yang nilainya sama atau lebih dari setengah dibulatkan keatas. Cara ini juga berlaku untuk penyajian dua digit di belakang koma (kolom 13, 14, 16, dan 17). Jika data tidak tersedia/tidak ada diisi dengan notasi strip (-), sedangkan jika data tersedia namun jumlah kurang dari 500 kilogram diisi dengan

notasi nol (0).

2.8 SUMBER DATA/INFORMASI POKOK

Komponen penyediaan merupakan data pokok yang dibutuhkan dalam menyusun NBM yang bersumber dari beberapa instansi sebagai berikut:

- Data produksi padi, palawija, sayuran, buah-buahan, perkebunan dan peternakan bersumber dari kerjasama Badan Pusat Statistik (BPS) kabupaten Penajam Paser Utara dengan Dinas Pertanian Kabupaten Penajam Paser Utara
- Data produksi perikanan berasal dari Dinas Perikanan Kabupaten Penajam Paser Utara.
- Data impor, ekspor, kebutuhan bibit padi dan palawija serta kebutuhan bahan baku industri non makanan bersumber dari BPS kabupaten Penajam Paser Utara.
- Data pendukung lainnya adalah data konsumsi rumah tangga yang diolah dari Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) BPS dan data dari aplikasi harmonisasi PPH konsumsi tahun 2025 yang bersumber dari bidang konsumsi dan keamanan pangan Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Penajam Paser Utara, serta tambahan data pasokan beberapa komoditi bahan pangan dari luar wilayah Kabupaten Penajam Paser Utara hasil survey Dinas Ketahanan Pangan kabupaten Penajam Paser Utara .

- Data penduduk pertengahan tahun bersumber dari BPS yaitu Proyeksi Penduduk Indonesia 2015 – 2045 yang merupakan hasil Survey Penduduk Antar Sensus (SUPAS) Tahun 2020.

Tabel 3 berikut merinci jenis data dan sumber data yang digunakan dalam penyusunan NBM.

Tabel 3. Jenis dan Sumber Data NBM

No	Jenis Data	Sumber Data
1.	Produksi Padi dan Palawija	Badan Pusat Statistik (BPS) dan Dinas Pertanian
	- Sayuran dan buah – buahan	Dinas Pertanian
	- Komoditas Perkebunan	Dinas Pertanian
	- Komoditas Peternakan	Dinas Pertanian
	- Komoditas Perikanan	Dinas Perikanan
2.	Impor dan Ekspor	Badan Pusat Statistik & Dinas Perindagkop
3.	Stok Beras	Perum Bulog
4.	Gula	Perum Bulog
5.	Minyak Sawit	Perum Bulog
6.	Bibit padi dan palawija	Badan Pusat Statistik
7.	Industri	Badan Pusat Statistik
8.	Konsumsi	Badan Pusat Statistik & Direktorat penganekaragaman Konsumsi Pangan, Badan Pangan Nasional
9.	Besaran dan angka Konversi	Panduan NBM berdasarkan hasil kajian dan studi serta pendekatan-pendekatan dari instansi terkait.
10.	Penduduk	Badan Pusat Statistik
11.	Komposisi Gizi	Buku Daftar Komposisi Bahan Makanan, Buku Tabel Komposisi Pangan Indonesia, Kementrian kesehatan

2.9 PENDEKATAN

Dalam beberapa kasus dimana data produksi suatu komoditas tidak tersedia, namun komoditas tersebut beredar di pasaran dan lazim dikonsumsi penduduk setempat, maka perhitungan diisi dengan pendekatan angka konsumsi. Dalam hal ini, pengisian tabel NBM dimulai dari kolom 13 yaitu ketersediaan per Kapita (kg per tahun) dengan menggunakan data konsumsi rumah tangga per Kapita (data Susenas diolah). Dengan asumsi bahwa perbedaan antara angka kecukupan energi di tingkat konsumsi dengan angka kecukupan energi di tingkat ketersediaan sebesar 10%-20% (Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi X tahun 2012), maka kolom 13 diisi dengan menggunakan angka konsumsi per Kapita ditambah dengan 10%-20% angka konsumsi per Kapita.

Data pemakaian dalam negeri (pakan, bibit, tercecer dan industri) yang tidak tersedia diisi dengan pendekatan angka konversi yang diperoleh dari hasil kajian resmi dan hasil analisis lainnya seperti tabel input-output. Hasil perhitungan tersebut merupakan besaran persentase terhadap penyediaan dalam negeri (kolom 6). Pada beberapa komoditas, data industri makanan (kolom 9) merupakan residual dari hasil perhitungan kolom penyediaan dalam negeri (kolom 6) dikurangi dengan pemakaian dalam negeri lainnya (kolom 7, kolom 8, kolom 10, kolom 11, dan kolom 12).

BAB III.

ANALISIS SITUASI KETERSEDIAANPANGAN TAHUN 2025

3.1. GAMBARAN PRODUKSI PANGAN KABUPATEN PENAJAM PASER UTARA

Visi Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Penajam Paser Utara sebagaimana tertuang dalam Rencana Strategi Tahun 2018 - 2025 sebagai penjabaran Rencana Pembangunan Jangka Menengah Kabupaten Penajam Paser Utara Tahun 2025 adalah ***"Terwujudnya Ketahanan Pangan yang Tangguh Berbasis Sumber Daya Lokal dan berorientasi pada Kemandirian Pangan Daerah*** ``.

Dengan demikian Kabupaten Penajam Paser Utara merupakan daerah penghasil pangan yang meliputi pertanian, perkebunan, peternakan, perikanan yang unggul dan terdepan dengan manajemen yang profesional. Penajam Paser Utara sebagai lumbung pangan merupakan tempat penghasil, penyimpan, pendistribusian, pengolahan dan perdagangan pangan dalam arti luas dalam rangka peningkatan kesejahteraan masyarakat, peningkatan usaha produktif pengolahan hasil pertanian, serta penyediaan stok pangan secara berkelanjutan.

Hal tersebut bukanlah hal yang berlebihan mengingat produksi pada beberapa komoditi bahan pangan di Penajam Paser Utara semakin tahun semakin meningkat meskipun lahan pertanian semakin berkurang akibat konversi lahan untuk kepentingan lain seiring dengan pertumbuhan laju pertambahan penduduk.

Neraca Bahan Makanan Kabupaten Penajam Paser Utara pada tahun 2025 merupakan gambaran kondisi ketersediaan bahan pangan Kabupaten Penajam Paser Utara pada tahun 2024.

Produksi pangan tahun 2020 - 2024 sebagaimana tercantum dalam tabel 4 di bawah ini :

Tabel 4. Produksi Pangan Kabupaten Penajam Paser Utara Tahun 2020 - 2024

JENIS PANGAN	TAHUN				
	2020 (Ton)	2021 (Ton)	2022 (Ton)	2023 (Ton)	2024 (Ton)
PADI	63.812	62.474	57.919	43.125	48.134
JAGUNG	1.742	19.288	807	593	1.144
UBI KAYU	2.212	28.255	1.125	2.425	1.626
UBI JALAR	3.700	22.950	1.951	2.420	1.761
KEDELAI	0	0	0	0	0
KACANG TANAH	10,60	141	290	290	6
KACANG HIJAU	0	0	0	0	0
DAGING SAPI	506,47	506,47	376	252	224
DAGING KAMBING	14,45	14,45	26	16	16
DAGING BABI	21,67	21,67	20	22	4
DAGING AYAM BURAS	421,77	421,77	287	306	287
DAGING AYAM RAS	7.744,28	7.744,28	6.970	1.095	1.564
DAGING ITIK	8,77	8,77	8	12	1
TELUR AYAM BURAS	299,17	299,17	314	308	246
TELUR AYAM RAS	1.348,64	1.348,64	370	360	585
TELUR ITIK	120,64	120,64	122	111	37

Sumber Data : Dinas Pertanian Kab. Penajam Paser Utara
Perubahan metode penghitungan berdasarkan BPS

3.2. SITUASI KETERSEDIAAN PANGAN DAN GIZI BERDASARKAN NERACA BAHAN MAKANAN

Analisis Neraca Bahan Makanan Kabupaten Penajam Paser Utara mencakup tiga periode tahun, dan pada buku ini untuk tahun 2023 merupakan angka tetap 2024 masih menggunakan angka sementara dan untuk tahun 2025 menggunakan angka sangat sementara.

Rata-rata Angka Kecukupan Gizi (AKG) di tingkat ketersediaan berdasarkan rekomendasi Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) X Tahun 2012 dan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 75 Tahun 2013 adalah sebesar 2.400 kkal untuk kecukupan energi dan 63 gram untuk kecukupan protein. Situasi ketersediaan energi dan protein di Kabupaten Penajam Paser Utara tahun 2023-2025 dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Kabupaten Penajam Paser UtaraTahun 2023-2025

tahun	ketersediaan			perubahan(naik/turun)					
	energi	protein	lemak	energi		protein		lemak	
				selisih	%	selisih	%	selisih	%
2023	**2.554,00**	**71,52**	**77,34**						
Nabati	2.262,00	45,63	57,57						
Hewani	292,00	25,89	19,77						
2024 *)	**2.424,00**	**76,84**	**68,48**	**-130,00**	**-5,09**	**5,32**	**7,44**	**-8,86**	**-11,46**
Nabati	2.088,00	45,22	46,75	-174,00	-7,69	-0,41	-0,90	-10,82	-18,79
Hewani	336,00	31,62	21,73	44,00	15,07	5,73	22,13	1,96	9,91
2025 **)	**2.473,00**	**77,14**	**64,54**	**49,00**	**2,02**	**0,30**	**0,39**	**-3,94**	**-5,75**
Nabati	2.167,00	46,33	45,76	79,00	3,78	1,11	2,45	-0,99	-2,12
Hewani	306,00	30,81	18,78	-30,00	-8,93	-0,81	-2,56	-2,95	-13,58

*Keterangan : * Angka sementara, ** Angka sangat sementara*

Tabel 5 diatas menunjukan ketersediaan Bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi pada tahun 2023 dalam bentuk energi sebesar 2.554 kkal/kapita/hari; protein 71,52 gram/kapita/hari; dan lemak 77,34 gram/kapita/hari. Ketersediaan energi, protein dan lemak tahun 2024 masing-masing sebesar 2.424 kkal/kapita/hari, 76,84 gram/kapita/hari dan lemak 68,48 gram/kapita/ hari. Ketersediaan energi dan lemak tahun 2024 mengalami penurunan masing-masing sebesar -5,09% dan -11,46% dibandingkan tahun 2023, sedangkan ketersediaan protein naik sebesar 7,44%. Sementara ketersediaan energi, protein dan lemak pada tahun 2025 masing-masing sebesar 2.473 kkal/kapita/hari, 77,14 gram/kapita/hari, dan 64,54 gram/kapita/hari. Dibandingkan tahun 2024 Ketersediaan lemak mengalami penurunan sebesar -5,75 % tetapi ketersediaan energi dan protein mengalami kenaikan sebesar 2,02% dan 0,39%.

Ketersediaan energi dan protein tiga tahun terakhir sudah melebihi angka rekomendasi Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) X Tahun 2012 sebesar 2.400 kkal/kapita/hari dan 63 gram protein/kapita/hari. Persentase antara ketersediaan energi dan protein dengan rekomendasi angka kecukupan energi dan protein disajikan pada Tabel 6.

Tabel 6. Ketersediaan Energi dan Protein terhadap rekomendasi WNPG X Tahun 2012, Tahun 2023-2025

Tahun	ketersediaan (per Kapita per Hari)		Persentase terhadap rekomendasi WNPG th 2012	
	energi (kkal)	Protein (gram)	energi (%)	Protein (%)
2023	2.554,00	71,52	106,42	113,52
2024*	2.424,00	76,84	101,00	121,97
2025**	2.473,00	77,14	103,04	122,44

*Keterangan : * Angka sementara, ** Angka sangat sementara*

1. Ketersediaan energi

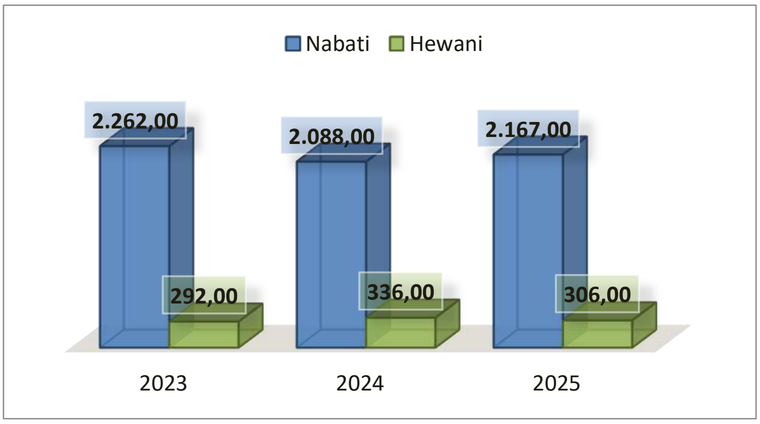
Total ketersediaan energi per kapita per hari tahun 2023,2024 dan 2025 masing-masing sebesar 2.554 kkal, 2.424 kkal, dan 2.473 kkal masih didominasi oleh kelompok bahan pangan nabati. Kontribusi bahan pangan nabati terhadap ketersediaan energi tahun 2023 sebesar 2.262 kkal atau 88,57%, tahun 2024 sebesar 2.088 kkal atau 86,14%, dan tahun 2025 sebesar 2.167 kkal atau 87,63%. Sedangkan kontribusi bahan pangan hewani terhadap ketersediaan energi tahun 2023 sebesar 292 kkal atau 11,43%, tahun 2024 sebesar 336 kkal atau 13,86% dan tahun 2025 sebesar 306 kkal atau 12,37%. Perkembangan ketersediaan energi tahun 2023- 2025 secara rinci dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7. Ketersediaan Energi Tahun 2023-2025

Ketersediaan	2023	2024*	2025**
Energi	2.554,00	2.424,00	2.473,00
Nabati	2.262,00	2.088,00	2.167,00
Hewani	292,00	336,00	306,00

*Keterangan : * Angka sementara, ** Angka sangat sementara, satuan kkal/kapita/hari*

Gambar 1. Perkembangan Ketersediaan Energi (kkal/kapita/hari), 2023-2025



Berdasarkan kelompok bahan makanan, penyumbang ketersediaan energi terbesar tahun 2023-2025 masih didominasi oleh kelompok padi-padian. Penyumbang ketersediaan energi terbesar berikutnya adalah kelompok minyak dan lemak, buah/biji berminyak. Detail kontribusi kelompok bahan makanan terhadap ketersediaan energi sebagaimana terdapat pada tabel 8.

Tabel 8. Ketersediaan Energi Tahun 2023-2025 berdasarkan Kelompok Bahan Makanan

Kelompok Bahan Pangan	Tahun 2023		Tahun 2024 *		Tahun 2025 **	
	Energi (kalori)	(%)	Energi (kalori)	(%)	Energi (kalori)	(%)
Padi-padian	1.328	51,98	1.205,86	49,74	1.266	51,19
Makanan berpati	84	3,29	91,31	3,77	63	2,56
Gula	86	3,37	104,99	4,33	108	4,36
Buah biji berminyak	259	10,15	219,74	9,06	113	4,56
Buah-buahan	63	2,46	33,48	1,38	83	3,34
Sayur-sayuran	27	1,05	46,23	1,91	48	1,94
Daging	202	7,92	180,16	7,43	121	4,90
Telur	22	0,86	72,32	2,98	72	2,90
Susu	7	0,27	6,74	0,28	7	0,26
Ikan	56	2,20	109,40	4,51	106	4,28
Minyak dan Lemak	420	16,46	354,04	14,60	487	19,70
Total	**2.554**	**100**	**2.424**	**100**	**2.473**	**100**

*Keterangan : * Angka sementara, ** Angka sangat sementara*

2. Ketersediaan Protein

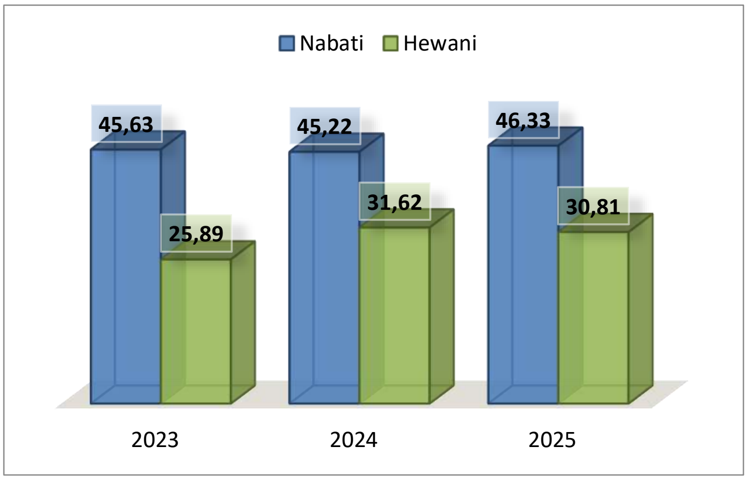
Total ketersediaan protein per kapita per hari tahun 2025 adalah 77,14 gram, lebih tinggi bila dibandingkan dengan tahun 2024 yang sebesar 76,84 gram dan tahun 2023 sebesar 71,52 gram. Ketersediaan protein masih didominasi oleh penyediaan dari sumber nabati, pada tahun 2023 protein sumber nabati sebesar 45,63 gram atau 63,80 % dan hewani sebesar 25,89 gram tau 36,20% Sedangkan tahun 2024 protein sumber nabati sebesar 45,22 gram atau 58,58% dan hewani sebesar 31,62 gram atau 41,15% dan di tahun 2025 protein sumber nabati sebesar 46,33 gram atau 60,06% dan hewani sebesar 30,81 gram atau 39,94%. Penyediaan protein nabati dan hewani dari tahun 2023 – 2025 mengalami penurunan dan kenaikan. Tren ketersediaan protein seperti tergambar dalam Tabel 9.

Tabel 9. Ketersediaan Protein Tahun 2023-2025

Ketersediaan	2023	2024 *	2025 **
Protein	71,52	76,84	77,14
Nabati	45,63	45,22	46,33
Hewani	25,89	31,62	30,81

*Keterangan : * Angka sementara, ** Angka sangat sementara, satuan gram/kapita/hari*

Gambar 2. Perkembangan Ketersediaan Protein (gram/kapita/hari), 2023-2025



Ketersediaan protein berdasarkan kelompok pangan sebagian mengalami peningkatan pada tahun 2025 jika dibandingkan dengan tahun 2024 dan 2023, seperti pada kelompok bahan pangan Padi-padian, Buah-buahan, Sayur-sayuran, Telur dan Ikan. Namun, terdapat kelompok pangan yang mengalami penurunan pada tahun 2025 jika dibandingkan dengan tahun 2024 dan 2023, antara lain: Makanan berpati, Gula, Buah biji berminyak, Daging, Susu, serta Minyak dan lemak. Detail Kontribusi kelompok bahan makanan terhadap ketersediaan protein sebagaimana tertera pada tabel 10.

Tabel 10. Ketersediaan Protein Tahun 2023-2025 berdasarkan Kelompok Bahan Makanan

Kelompok Bahan Pangan	Tahun 2023		Tahun 2024 *		Tahun 2025 **	
	Protein (gram)	(%)	Protein (gram)	(%)	Protein (gram)	(%)
Padi-padian	31,99	44,73	29,77	38,74	33,34	43,22
Makanan berpati	0,57	0,80	0,63	0,81	0,40	0,52
Gula	0,04	0,06	0,04	0,05	0,21	0,27
Buah biji berminyak	10,87	15,20	11,00	14,31	7,35	9,52
Buah-buahan	0,71	1,00	0,36	0,47	1,35	1,75
Sayur-sayuran	1,31	1,83	2,15	2,80	3,16	4,09
Daging	13,54	18,93	12,62	16,42	8,41	10,90
Telur	1,65	2,31	5,09	6,62	5,50	7,12
Susu	0,36	0,50	0,35	0,46	0,34	0,44
Ikan	10,34	14,45	14,74	19,19	17,04	22,08
Minyak dan Lemak	0,14	0,19	0,10	0,14	0,06	0,07
Total	**71,52**	**100,00**	**76,84**	**100,00**	**77,15**	**100,00**

*Keterangan : * Angka sementara, ** Angka sangat sementara*

3. Ketersediaan Lemak

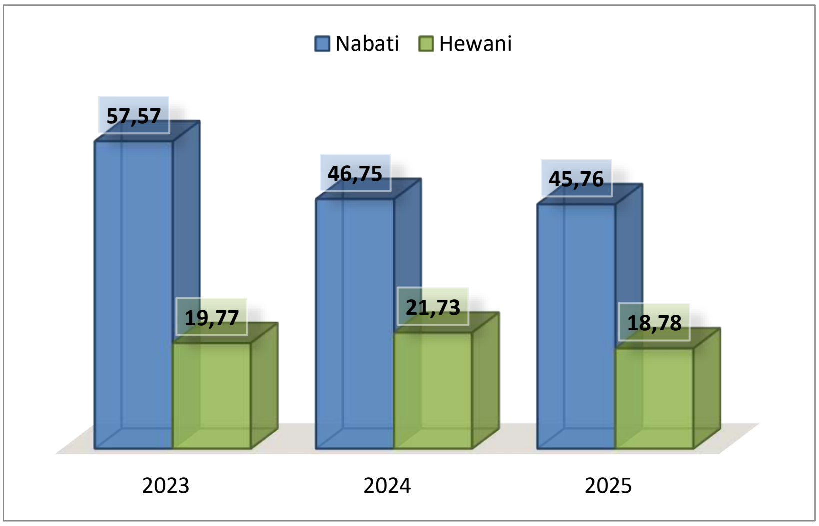
Ketersediaan lemak per kapita per hari tahun 2025 adalah 64,54 gram, lebih rendah bila dibandingkan dengan tahun 2024 yang sebesar 68,48 gram dan tahun 2023 sebesar 77,34 gram. Ketersediaan lemak didominasi oleh penyediaan dari sumber nabati, pada tahun 2025 lemak dari sumber nabati sebesar 45,76 gram atau 70,90 % dan hewani sebesar 18,78 gram atau 29,10%. Tahun 2024 lemak dari sumber nabati sebesar 46,75 gram atau 68,27% dan hewani sebesar 21,73 gram atau 31,73%. Ketersediaan lemak dari sumber nabati sebesar 57,57 gram atau 74,44% dan hewani sebesar 19,77 gram atau 25,56% di tahun 2023. Proporsi ketersediaan lemak sumber nabati dan sumber hewani dapat dilihat pada tabel 11.

Tabel 11. Ketersediaan Lemak Tahun 2023-2025

Ketersediaan	2023	2024 *	2025 **
Lemak	77,34	68,48	64,54
Nabati	57,57	46,75	45,76
Hewani	19,77	21,73	18,78

*Keterangan : * Angka sementara, ** Angka sangat sementara, satuan gram/kapita/hari*

Gambar 3. Perkembangan Ketersediaan Lemak (gram/kapita/hari), 2023-2025



Kelompok bahan makanan yang menjadi penyumbang ketersediaan lemak per kapita per hari paling tinggi adalah kelompok minyak dan lemak sekitar 34,92%-50,42%. Kemudian diikuti kelompok Buah biji berminyak, lalu kelompok Daging. Pada tahun 2024 kelompok minyak dan lemak menyumbang ketersediaan lemak sebesar 23,92 gram, lebih rendah dari tahun 2023 yang sebesar 29,07 gram dan pada tahun 2025 ketersediaan lemak mengalami peningkatan kembali menjadi sebesar 32,54 gram. Penyumbang ketersediaan lemak per kelompok bahan makanan disajikan dalam Tabel 12.

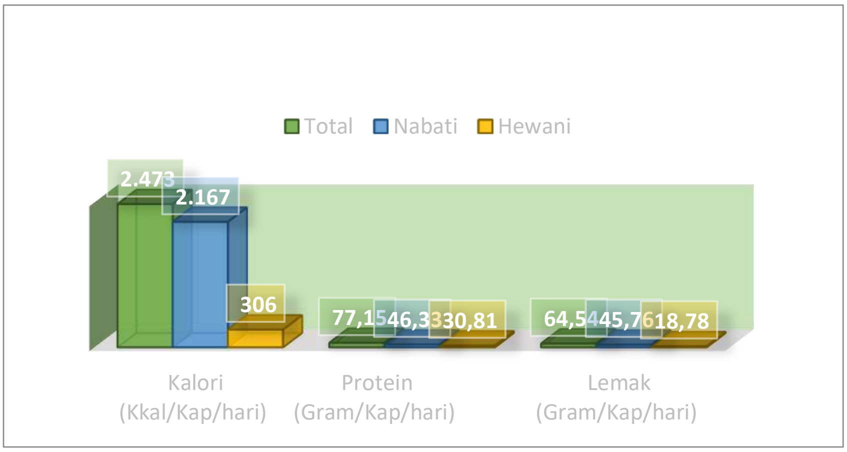
Tabel 12. Ketersediaan Lemak Per Kelompok Bahan Makanan Tahun 2023-2025

Kelompok Bahan Pangan	Tahun 2023		Tahun 2024 *		Tahun 2025 **	
	Lemak (gram)	(%)	Lemak (gram)	(%)	Lemak (gram)	(%)
Padi-padian	7,46	9,64	5,29	7,73	6,32	9,79
Makanan berpati	0,28	0,36	0,31	0,46	0,13	0,20
Gula	0,15	0,19	0,12	0,18	0,71	1,10
Buah biji berminyak	20,44	26,43	16,36	23,89	6,49	10,06
Buah-buahan	0,38	0,49	0,19	0,28	0,68	1,05
Sayur-sayuran	0,30	0,38	0,55	0,80	0,53	0,83
Daging	16,07	20,78	14,05	20,51	9,48	14,68
Telur	1,59	2,06	5,48	8,00	5,15	7,98
Susu	0,39	0,51	0,39	0,56	0,37	0,58
Ikan	1,21	1,57	1,81	2,65	2,14	3,32
Minyak dan Lemak	29,07	37,58	23,92	34,92	32,54	50,42
Total	**77,33**	**100,00**	**68,48**	**100,00**	**64,54**	**100,00**

*Keterangan : * Angka sementara, ** Angka sangat sementara*

Ketersediaan energi, protein dan lemak untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Penajam Paser Utara tahun 2025 masih di dominasi sumber bahan makanan yang berasal dari sumber nabati dibandingkan dengan yang bersumber dari hewani. Secara rinci dapat dilihat pada gambar 4.

Gambar 4. Ketersediaan Energi,Protein dan lemak yang Bersumber dari Hewani dan Nabati tahun 2025



Komposisi ketersediaan bahan pangan di suatu wilayah menunjukkan susunan pasokan pangan dari berbagai kelompok bahan pangan dalam memenuhi kebutuhan energi dan gizi masyarakat. Analisis komposisi tersebut digunakan untuk menilai kesesuaian ketersediaan pangan dengan Pola Pangan Harapan (PPH) sebagai indikator ketahanan pangan daerah. Secara rinci situasi ketersediaan pangan dan zat gizi tahun 2025 dapat dilihat pada tabel 13.

Tabel 13. Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak untuk dikonsumsi Penduduk Kabupaten PPU Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Tahun 2025

No	KELOMPOK BAHAN PANGAN	KALORI		PROTEIN		LEMAK	
		Kkal/Kap/Hari	%	Gram/Kap/Hari	%	Gram/Kap/Hari	%
1.	Padi-Padian	1.265,98	51,19	33,34	43,22	6,32	9,79
2.	Makanan Berpati	63,43	2,56	0,40	0,52	0,13	0,20
3.	Gula	107,95	4,36	0,21	0,27	0,71	1,10
4.	Buah Biji Berminyak	112,82	4,56	7,35	9,52	6,49	10,06
5.	Buah Buahan	82,51	3,34	1,35	1,75	0,68	1,05
6.	Sayur Sayuran	48,10	1,94	3,16	4,09	0,53	0,83
7.	Daging	121,15	4,90	8,41	10,90	9,48	14,68
8.	Telur	71,65	2,90	5,50	7,12	5,15	7,98
9.	Susu	6,53	0,26	0,34	0,44	0,37	0,58
10.	Ikan	105,89	4,28	17,04	22,08	2,14	3,32
11.	Minyak dan Lemak	487,09	19,70	0,06	0,07	32,54	50,42
TOTAL		**2.473**	***100,00***	**77,15**	**100,00**	**64,54**	**100,00**
	Proporsi NABATI	**2.167**	***87,63***	**46,33**	***60,06***	**45,76**	***70,90***
	Proporsi HEWANI	**306**	***12,37***	**30,81**	***39,94***	**18,78**	***29,10***

(Data diolah berdasarkan NBM tahun 2025)

3.3. SITUASI KETERSEDIAAN ENERGI, PROTEIN, DAN LEMAK BERDASARKAN KELOMPOK PANGAN

1. Kelompok Padi-padian.

Kelompok padi-padian/serealia yang meliputi padi, jagung dan gandum masih menjadi penyumbang terbesar terhadap ketersediaan energi total dari tahun 2023-2025, yaitu antara 49,74% - 51,98% tahun 2025 mengalami kenaikan dibandingkan ahun 2024 meskipun tidak setinggi tahun 2023, sedangkan ketersediaan protein total sebesar 38,74% - 44,73% tahun 2025 mengalami kenaikan dibanding tahun 2024 dan tidak lebih tinggi dibandingkan tahun 2023, dan ketersediaan lemak total sebesar 7,73% - 9,79% tahun 2025 mengalami peningkatan dibandingkan tahun 2024 dan tahun 2023. Komoditas beras mempunyai kontribusi terbesar dalam penyediaan energi, protein dan lemak dan selanjutnya diikuti dengan kontribusi dari tepung gandum.

- Komoditas beras dalam penyediaan energi, protein dan lemak pada kelompok padi-padian, dengan rincian sebagai berikut:
  - Tahun 2023 Beras memberikan kontribusi energi sebesar 967 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 23,49 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 4,29 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi Gabah Kering Panen (GKP) sebesar 57,919 ton, produksi beras 39.489 ton (masukan) dan 25.360 ton (keluaran) ditambah dengan impor sebesar 1.762 ton sementara ekspor sebesar 7.266 ton. Ketersediaan beras sebesar 97,78 kg/tahun atau

267,90 gram/Kapita/hari.

- Tahun 2024 Beras memberikan kontribusi energi sebesar 973 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 23,63 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 4,31 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi Gabah Kering Panen (GKP) sebesar 43.125 ton, produksi beras 30.062 ton (masukan) dan 23.159 ton (keluaran) ditambah dengan impor sebesar 3.887 ton. Ketersediaan beras sebesar 98,34 kg/tahun atau 269,42 gram/Kapita/hari.
- Tahun 2025 Beras memberikan kontribusi energi sebesar 1.029 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 24,99 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 4,56 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi Gabah Kering Giling (GKG) sebesar 48.134 ton yang kemudian dikonversi menjadi beras sebesar 28.962 ton dan ditambah dengan impor sebesar 13.714 ton. Ketersediaan beras sebesar 104,02 kg/tahun atau 284,98 gram/Kapita/hari

• Komoditas Gandum dalam penyediaan energi, protein dan lemak pada kelompok padi-padian, dengan rincian sebagai berikut:
  - Tahun 2023 Gandum memberikan kontribusi energi sebesar 193 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 5,21 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,58 gram/Kapita/hari yang seluruhnya dipasok dari luar wilayah Penajam Paser Utara sebesar 4.198 ton. Ketersediaan tepung gandum sebesar 21,15 kg/Kapita/tahun atau 57,93 gram/Kapita/hari.
  - Tahun 2024 Gandum memberikan kontribusi energi sebesar 210

kkal/Kapita/hari, protein sebesar 5,68 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,63 gram/Kapita/hari yang seluruhnya dipasok dari luar wilayah Penajam Paser Utara sebesar 6.198 ton. ketersediaan tepung gandum sebesar 23,05 kg/Kapita/tahun atau 63,15 gram/Kapita/hari.

- Tahun 2025 Gandum memberikan kontribusi energi sebesar 208 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 7,59 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 1,43 gram/Kapita/hari yang seluruhnya dipasok dari luar wilayah Penajam Paser Utara sebesar 6.336 ton. ketersediaan tepung gandum sebesar 22,72 kg/Kapita/tahun atau 62,24 gram/Kapita/hari.

2. Kelompok Makanan Berpati.

Kelompok makanan berpati pada tahun 2023-2025 yang meliputi ubi jalar, ubi kayu dan sagu menyumbang terhadap ketersediaan energi total, yaitu antara 2,56%-3,77%, sedangkan ketersediaan protein total sebesar 0,52%-0,81% dan ketersediaan lemak total sebesar 0,20%-0,46%. Komoditas ubi kayu memberikan kontribusi terbesar dalam penyediaan energi, protein dan lemak per kapita per hari pada kelompok makanan berpati, kemudian diikuti ubi jalar dan sagu.

- Komoditas Ubi kayu dalam penyediaan energi, protein dan lemak pada kelompok makanan berpati dengan rincian sebagai berikut:
    - Tahun 2023 Ubi Kayu memberikan kontribusi energi sebesar 63 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,41 gram/Kapita/hari dan

lemak sebesar 0,12 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi 1.125 ditambah impor 2.712 ton dikurangi ekspor sebesar 267 ton. Ketersediaan ubi kayu 48,48 gram/Kapita /hari.

- Tahun 2024 Ubi Kayu memberikan kontribusi energi sebesar 67 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,44 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,13 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi 2.425 ton dan impor sebesar 2.712. Ketersediaan ubi kayu 51,51 gram/Kapita /hari.
- Tahun 2025 Ubi Kayu memberikan kontribusi energi sebesar 41 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,27 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,08 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi 1.626 ditambah impor 1.980 ton. Ketersediaan ubi kayu 31,60 gram/Kapita /hari.

• Komoditas Ubi jalar dalam penyediaan energi, protein dan lemak pada kelompok makanan berpati dengan rincian sebagai berikut:
  - Tahun 2023 Ubi Jalar memberikan kontribusi energi sebesar 19 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,15 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,15 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi ubi Jalar sebesar 1.951 ton dan dikurangi ekspor sebesar 463 ton. Ketersediaan ubi Jalar sebesar 20,20 gram/Kapita/hari.
  - Tahun 2024 Ubi Jalar memberikan kontribusi energi sebesar 23 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,19 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,18 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi ubi Jalar sebesar 2.420 ton. Ketersediaan ubi Jalar sebesar

24,26 gram/Kapita/hari.

- Tahun 2025 Ubi Jalar memberikan kontribusi energi sebesar 13 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,11 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,04 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi ubi Jalar sebesar 1.761 ton. Ketersediaan ubi Jalar sebesar 14,14 gram/Kapita/hari.

3. Kelompok Gula

Kelompok gula pada tahun 2023-2025 menyumbang energi sebesar 3,37% - 9,59% dari total ketersediaan energi, yang mana tahun 2025 mengalami peningkatan dari tahun-tahun sebelumnya, protein menyumbang sebesar 0,19%-0,27% dari total ketersediaan protein dan tahun 2025 juga mengalami kenaikan dari tahun-tahun sebelumnya sedangkan lemak menyumbang sebesar 0,18%-1,10% dengan kondisi pada tahun 2025 juga mengalami kenaikan dibanding 2 tahun sebelumnya. Kontribusi energi kelompok gula masih didominasi oleh ketersediaan energi dari gula pasir yaitu pada tahun 2023 sebesar 86 kkal/kapita/hari , tahun 2024 sebesar 104,99 kkal/kapita/hari dan tahun 2025 sebesar 81 kkal/kapita/hari (85,31%). Sedangkan kontribusi dari gula merah pada tahun 2023 hanya sebesar 1,46 kkal/kapita/hari, tahun 2024 sebesar 5 kkal/kapita/hari dan tahun 2025 sebesar 27 kkal/kapita/hari.

4. Kelompok Buah /Biji Berminyak

Kelompok buah/biji berminyak pada tahun 2023-2025 yang terdiri dari

komoditas kacang tanah, kedelai, kacang hijau, dan kelapa menyumbang energi sebesar 4,56%-10,15% dari total ketersediaan energi, protein sebesar 9,52%-15,20% dari total ketersediaan protein, serta lemak sebesar 10,06%-26,43% dari total ketersediaan lemak. Kelapa memiliki kontribusi paling besar terhadap ketersediaan energi, protein dan lemak yang kemudian disusul dengan ketersediaan kedelai.

- Komoditas Kelapa dalam penyediaan energi, protein dan lemak pada kelompok Buah/biji berminyak dengan rincian sebagai berikut:
  - Tahun 2023 kontribusi energi sebesar 145 kkal/kapita/hari , protein sebesar 14,4 gram/kap/hari, lemak sebesar 14,4 gram/kap/hari yang berasal dari produksi kelapa sebesar 19.733 ton, Ketersediaan kelapa sebesar 76,33 gram/Kapita/hari.
  - Tahun 2024 energi sebesar 107 kkal/kapita/hari, protein sebesar 1,02 gram/kap/hari, lemak sebesar 10,36 gram/kap/ hari yang berasal dari produksi kelapa sebesar 19.733 dikurangi ekspor seebesar 3.078 ton, ketersediaan kelapa sebesar 56,35 gram/Kapita/hari.
  - Tahun 2025 energi sebesar 27 kkal/kapita/hari, protein sebesar 0,25 gram/kap/hari , lemak sebesar 2,57 gram/kap/hari yang berasal dari produksi kelapa sebesar 1.483 ton ditambah impor sebesar 1.520 ton, ketersediaan kelapa sebesar 13,98 gram/kapita/hari.
- Komoditas Kedelai dalam penyediaan energi, protein dan lemak

pada kelompok Buah/biji berminyak dengan rincian sebagai berikut:

- Tahun 2023 kontribusi energi sebesar 66 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 7,02 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 2,90 gram/Kapita/hari, kacang hijau seluruhnya berasal dari luar daerah Penajam Paser Utara sebesar 1.324 ton, ketersediaan kedelai sebesar 17,37 gram/kapita/hari.
- Tahun 2024 memberikan kontribusi energi sebesar 76 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 8,11 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 3,35 gram/Kapita/hari. Kedelai seluruhnya berasal dari luar daerah Penajam Paser Utara sebesar 2.072 ton. Ketersediaan kedelai sebesar 20,07 gram/Kapita/hari.
- Tahun 2025 memberikan kontribusi energi sebesar 46 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 4,88 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 2,02 gram/Kapita/hari. Kedelai seluruhnya berasal dari luar daerah Penajam Paser Utara sebesar 2.068 ton. Ketersediaan kedelai sebesar 12,09 gram/Kapita/hari.

5. Kelompok Buah-buahan.

Kelompok buah-buahan pada tahun 2023-2025 menyumbang energi sebesar 1,38%-3,34% dari total ketersediaan energi yang mana tahun 2025 mengalami peningkatan dibandingkan tahun 2023 dan tahun 2024, protein sebesar 0,47%-1,75% dari total ketersediaan protein dengan peningkatan pada tahun 2025 dibanding tahun 2023 dan tahun 2024, serta lemak sebesar 0,28%-1,05% dari total ketersediaan

lemak dengan kondisi tahun 2025 juga mengalami peningkatan dibanding 2 tahun sebelumnya. Ketersediaan energi per kapita per hari dari kelompok buah-buahan pada tahun 2025 sebesar 83 kkal lebih tinggi dibandingkan ketersediaan tahun 2023 yang sebesar 63 kkal dan tahun 2024 yang sebesar 33,48 kkal. Komoditas yang mempunyai kontribusi energi per kapita per hari tertinggi adalah duku dan pisang.

- Komoditas duku dalam penyediaan energi, protein dan lemak pada kelompok Buah-buahan dengan rincian sebagai berikut:
  - Tahun 2024 Duku tidak memberikan kontribusi yang signifikan terhadap ketersediaan energi, protein maupun lemak dikarenakan ketersediaan yang sangat rendah yaitu dari produksi 23 ton ditambah impor 25 ton. Ketersediaan Duku sebesar 0,48 gram/Kapita/hari.
  - Tahun 2025 Duku memberikan kontribusi energi sebesar 22 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,35 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,07 gram/Kapita/hari. Yang erasal dari produksi duku sebesar 36 ton dan impor sebanyak 7.965 ton . Ketersediaan duku sebesar 53,94 gram/Kapita/hari.
- Komoditas Pisang dalam penyediaan energi, protein dan lemak pada kelompok Buah-buahan dengan rincian sebagai berikut:
  - Tahun 2023 Pisang memberikan kontribusi energi sebesar 19 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,21 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,06 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi

sebesar 3.414 ton dan impor sebesar 33 ton sementara ekspor sebesar 512 ton. Ketersediaan pisang gram/Kapita/hari. untuk dikonsumsi sebesar 40,22.

- Tahun 2024 Pisang memberikan kontribusi energi sebesar 13 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,14 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,04 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 2.369 ton dan impor 755 ton kemudian dikurangi ekspor 512 ton. Ketersediaan pisang untuk dikonsumsi sebesar 26,44 gram/Kapita/hari.
- Tahun 2025 Pisang memberikan kontribusi energi sebesar 9 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,10 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,03 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 2.351 ton dan impor 478 ton. Ketersediaan pisang untuk dikonsumsi sebesar 19,16 gram/Kapita/hari.

6. **Kelompok Sayur-sayuran.**

Kontribusi sayur-sayuran terhadap ketersediaan energi per kapita per hari mengalami kenaikan dari tahun ke tahun. Tahun 2023 ketersediaan energi per kapita per hari sebesar 27 kkal, tahun 2024 sebesar 46,23 kkal, sedangkan tahun 2025 sebesar 48 kkal, begitu pula dengan keterediaan protein dan lemak juga mengalami kenaikan setiap tahunnya. Adapun komoditas penyumbang ketersediaan energi terbesar pada kelompok sayur-sayuran adalah cabe rawit dan bawang putih.

- Komoditas cabe rawit dalam penyediaan energi, protein dan lemak pada kelompok Sayur-sayuran dengan rincian sebagai berikut:
  - Tahun 2023 Cabe rawit memberikan kontribusi energi sebesar 6 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,25 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,10 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 439 ton dan impor sebesar 0 ton, Ketersediaan cabe besar untuk dikonsumsi sebesar 5,93 gram/Kapita/hari.
  - Tahun 2024 Cabe rawit memberikan kontribusi energi sebesar 9 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,38 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,15 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 635 ton dan impor 259 ton. Ketersediaan cabe untuk dikonsumsi sebesar 8,93 gram/Kapita/hari.
  - Tahun 2025 Cabe rawit memberikan kontribusi energi sebesar 7 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,29 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,12 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 974 ton dan impor 103 ton. Ketersediaan cabe untuk dikonsumsi sebesar 6,91 gram/Kapita/hari.
- Komoditas bawang putih dalam penyediaan energi, protein dan lemak pada kelompok Sayur-sayuran dengan rincian sebagai berikut:
  - Tahun 2023 Bawang Putih memberikan kontribusi energi sebesar 4 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,21 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,01 gram/Kapita/hari yang seluruhnya berasal dari impor sebesar 438 ton. Ketersediaan

bawang putih untuk dikonsumsi sebesar 6,05 gram/Kapita/hari.

- Tahun 2024 Bawang Putih memberikan kontribusi energi sebesar 7 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,34 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,02 gram/Kapita/hari yang seluruhnya berasal dari impor sebesar 965 ton. Ketersediaan bawang putih untuk dikonsumsi sebesar 9,85 gram/Kapita/hari.
- Tahun 2025 Bawang Putih memberikan kontribusi energi sebesar 5 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,24 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,01 gram/Kapita/hari yang seluruhnya berasal dari impor sebesar 1.039 ton. Ketersediaan bawang putih untuk dikonsumsi sebesar 6,91 gram/Kapita/hari.

7. **Kelompok Daging.**

Ketersediaan energi per kapita per hari kelompok daging yang mencakup komoditas daging ruminansia dan daging unggas dari tahun 2023 sampai tahun 2025 mengalami penurunan, dengan masing-masing angka kecukupan energi sebesar 202 kkal, 180,16 kkal dan 121 kkal. Daging ayam ras memiliki kontribusi terbesar terhadap ketersediaan energi per kapita per hari kelompok daging, kemudian disusul dengan daging ayam buras, lalu daging sapi.

- Komoditas daging ayam ras dalam penyediaan energi, protein dan lemak pada kelompok Daging dengan rincian sebagai berikut:

  - Tahun 2023 Daging Ayam Ras memberikan kontribusi energi sebesar 166 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 10,02

gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 13,77 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 6.970 ton dan impor 1.045 ton, sementara ekspor 3.833. Ketersediaan daging ayam ras untuk dikonsumsi sebesar 55,07 gram/Kapita/hari.

- Tahun 2024 Daging Ayam Ras memberikan kontribusi energi sebesar 83 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 5 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 6,87 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 1.095 ton dan impor 3.833 ton, sementara ekspor 2.100. Ketersediaan daging ayam ras untuk dikonsumsi sebesar 27,50 gram/Kapita/hari.
- Tahun 2025 Daging Ayam Ras memberikan kontribusi energi sebesar 49 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 2,98 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 4,10 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 1.564 ton dan impor 2.564 ton. Ketersediaan daging ayam ras untuk dikonsumsi sebesar 28,25 gram/Kapita/hari.

• Komoditas daging ayam buras dalam penyediaan energi, protein dan lemak pada kelompok Daging dengan rincian sebagai berikut:

- Tahun 2023 Daging Ayam Buras memberikan kontribusi energi sebesar 7 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,40 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,55 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 287 ton. Ketersediaan daging ayam buras untuk dikonsumsi sebesar 3,79 gram/Kapita/hari.
- Tahun 2024 Daging Ayam Buras memberikan kontribusi energi

sebesar 46 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 2,75 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 3,78 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 306 ton dan impor 2.374 ton. Ketersediaan daging ayam buras untuk dikonsumsi sebesar 26,05 gram/Kapita/hari.

- Tahun 2025 Daging Ayam Buras memberikan kontribusi energi sebesar 30 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 1,80 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 2,48 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar ton dan impor 2.210 ton. Ketersediaan daging ayam buras untuk dikonsumsi sebesar 17,09 gram/Kapita/hari

8. **Kelompok Telur.**

Kelompok telur yang mencakup komoditas telur ayam buras, telur ayam ras, telur itik dan telur puyuh pada tahun 2023-2025 menyumbang energi sebesar 0,86%-2,98% dari total ketersediaan energi yang mana tahun 2025 mengalami penurunan dibandingkan tahun 2024 akan tetapi lebih tinggi dibandingkan tahun 2023, protein sebesar 2,31%-7,12% dari total ketersediaan protein dengan peningkatan pada tahun 2025 dibanding tahun 2023 dan tahun 2024, serta lemak sebesar 0,51%-0,58% dari total ketersediaan lemak dengan kondisi tahun 2025 juga mengalami peningkatan dibanding 2 tahun sebelumnya. Komoditas yang memberikan kontribusi paling besar adalah telur ayam ras dan kemudian telur ayam buras.

- Komoditas telur ayam ras dalam penyediaan energi, protein dan

lemak pada kelompok telur dengan rincian sebagai berikut:

- Tahun 2023 Telur ayam ras memberikan kontribusi energi sebesar 15 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 1,20 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 1,04 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 370 ton dan impor sebesar 517 ton. Ketersediaan telur ayam ras untuk dikonsumsi sebesar 12,04 gram/Kapita/hari.

- Tahun 2024 Telur ayam ras memberikan kontribusi energi sebesar 29 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 2,36 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 2,05 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 360 ton dan impor sebesar 2.004 ton. Ketersediaan telur ayam ras untuk dikonsumsi sebesar 23,71 gram/Kapita/hari.

- Tahun 2025 Telur ayam ras memberikan kontribusi energi sebesar 53 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 4,24 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 3,69 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 585 ton dan impor sebesar 5.875 ton. Ketersediaan telur ayam ras untuk dikonsumsi sebesar 42,72 gram/Kapita/hari.

• Komoditas telur ayam buras dalam penyediaan energi, protein dan lemak pada kelompok telur dengan rincian sebagai berikut:

- Tahun 2023 Telur ayam buras memberikan kontribusi energi sebesar 5 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,30

gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,35 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 314 ton dan impor sebesar 60 ton. Ketersediaan telur ayam buras untuk dikonsumsi sebesar 3,69 gram/Kapita/hari.

- Tahun 2024 Telur ayam buras memberikan kontribusi energi sebesar 18 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 1,15 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 1,35 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 308 ton dan impor sebesar 1.639 ton. Ketersediaan telur ayam buras untuk dikonsumsi sebesar 14,18 gram/Kapita/hari.
- Tahun 2025 Telur ayam buras memberikan kontribusi energi sebesar 18 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 1,40 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 1,20 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 246 ton dan impor sebesar 2.772 ton. Ketersediaan telur ayam buras untuk dikonsumsi sebesar 14,71 gram/Kapita/hari.

9. **Kelompok Susu.**

Kelompok susu yang mencakup susu sapi dan susu hewani lainnya mulai tahun 2023 sampai dengan tahun 2025 memberikan kontribusi ketersediaan energi yang cenderung menurun.

- Komoditas susu sapi dalam penyediaan energi, protein dan lemak pada kelompok susu dengan rincian sebagai berikut:
  - Tahun 2023 susu sapi memberikan kontribusi energi sebesar 7 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,36 gram/Kapita/hari dan

lemak sebesar 0,39 gram/Kapita/hari. Seluruh susu berasal dari luar Penajam Paser Utara sebanyak 900 ton. Ketersediaan susu sapi untuk dikonsumsi sebesar 11,23 gram/Kapita/hari.

- Tahun 2024 Susu sapi memberikan kontribusi energi sebesar 7 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,35 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,39 gram/Kapita/hari. Seluruh susu berasal dari luar Penajam Paser Utara sebanyak 1.200 ton. Ketersediaan susu impor untuk dikonsumsi sebesar 11,05 gram/Kapita/hari.
- Tahun 2025 Susu sapi memberikan kontribusi energi sebesar 5 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,26 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,28 gram/Kapita/hari. Seluruh susu berasal dari luar Penajam Paser Utara sebanyak 1.200 ton. Ketersediaan susu impor untuk dikonsumsi sebesar 8,05 gram/Kapita/hari.

10. Kelompok Ikan.

Kelompok ikan yang mencakup berbagai komoditas perikanan budidaya dan tangkap pada tahun 2023-2025 menyumbang energi sebesar 2,20%-4,51% dari total ketersediaan energi yang mana tahun 2025 mengalami sedikit penurunan dibandingkan tahun 2024 akan tetapi lebih tinggi dibandingkan tahun 2023, protein sebesar 14,45%-22,08% dari total ketersediaan protein dengan peningkatan pada tahun 2025 dibanding tahun 2023 dan tahun 2024, serta lemak sebesar 1,57%-3,32% dari total ketersediaan lemak dengan kondisi tahun 2025 juga mengalami peningkatan dibanding 2 tahun sebelumnya. Komoditas yang memberikan kontribusi paling besar

adalah bandeng dan tuna.

- Komoditas ikan bandeng dalam penyediaan energi, protein dan lemak pada kelompok ikan dengan rincian sebagai berikut:
  - Tahun 2023 Ikan Bandeng memberikan kontribusi energi sebesar 3 kkal/ Kapita/hari, protein sebesar 0,43 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,10 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 24 ton dan impor sebesar 398 ton sementara ekspor 180 ton. Ketersediaan ikan bandeng untuk dikonsumsi sebesar 3,33 gram/Kapita/hari.
  - Tahun 2024 Ikan Bandeng memberikan kontribusi energi sebesar 6,00 kkal/ Kapita/hari, protein sebesar 0,90 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,21 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 472 ton, impor sebesar 398 ton sementara ekspor sebesar 180 ton. Ketersediaan ikan Bandeng untuk dikonsumsi sebesar 7,00 gram/Kapita/hari.
  - Tahun 2025 Ikan Bandeng memberikan kontribusi energi sebesar 17 kkal/ Kapita/hari, protein sebesar 2,60 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,62 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 487 ton, impor sebesar 2.508 ton . Ketersediaan ikan Bandeng untuk dikonsumsi sebesar 20,31 gram/Kapita/hari.
- Komoditas ikan tuna dalam penyediaan energi, protein dan lemak pada kelompok ikan dengan rincian sebagai berikut:

- Tahun 2023 Ikan Tuna/Tongkol memberikan kontribusi energi sebesar 11 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 1,69 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,40 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 1.120 ton dan impor sebesar 105 ton, sementara ekspor sebesar 96 ton. Ketersediaan ikan tuna / tongkol untuk dikonsumsi sebesar 15,49 gram/Kapita/hari.
- Tahun 2024 Ikan Tuna/Tongkol memberikan kontribusi energi sebesar 10 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 1,52 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,36 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 1.120 ton dan impor sebesar 261 ton. Ketersediaan ikan tuna / tongkol untuk dikonsumsi sebesar 14 gram/Kapita/hari.
- Tahun 2025 Ikan Tuna/Tongkol memberikan kontribusi energi sebesar 13 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 1,99 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,47 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 657 ton dan impor sebesar 2.046 ton. Ketersediaan ikan tuna / tongkol untuk dikonsumsi sebesar 18,33 gram/Kapita/hari.

11. Kelompok Minyak dan lemak.

Kelompok ini terdiri dari minyak/lemak hewani dan nabati. Ketersediaan energi per kapita per hari kelompok minyak dan lemak tahun 2025 sebesar 487 kkal, angka tersebut lebih tinggi jika dibandingkan dengan tahun 2024 dengan angka sebesar 354,04 kkal

dan pada tahun 2023 dengan angka sebesar 420 kkal. Komoditas yang memiliki kontribusi paling besar adalah minyak goreng sawit.

- Komoditas minyak goreng sawit dalam penyediaan energi, protein dan lemak pada kelompok minyak dan lemak dengan rincian sebagai berikut:
    - Tahun 2023 Minyak sawit memberikan kontribusi energi sebesar 299 kkal/ Kapita/hari, protein sebesar 0 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 15,41 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 0 ton. Ketersediaan komoditas ini untuk dikonsumsi sebesar 33,15 gram/Kapita/hari.
    - Tahun 2024 Minyak sawit memberikan kontribusi energi sebesar 261 kkal/ Kapita/hari, protein sebesar 0 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 13,46 gram/Kapita/hari yang berasal dari impor sebesar 2.873 ton. Ketersediaan minyak sawit untuk dikonsumsi sebesar 28,95 gram/Kapita/hari.
    - Tahun 2025 Minyak sawit memberikan kontribusi energi sebesar 365 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 18,84 gram/Kapita/hari yang berasal dari impor sebesar 6.040 ton. Ketersediaan minyak sawit untuk dikonsumsi sebesar 40,52 gram/Kapita/hari.

3.4. MUTU KETERSEDIAAN PANGAN PENDUDUK BERDASARKAN SKOR POLA PANGAN HARAPAN (PPH)

Pola Pangan Harapan (PPH) adalah : komposisi kelompok pangan utama yang bila dikonsumsi dapat memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi lainnya. Adapun tujuan PPH adalah untuk menghasilkan suatu komposisi normal (standart) pangan untuk memenuhi kebutuhan gizi penduduk, yang mempertimbangkan gizi berdasarkan cita rasa, daya cerna, daya terima masyarakat, kualitas dan kemampuan daya beli.

Skor PPH merupakan salah satu indikator penilaian mutu konsumsi gizi dan keragaman pangan masyarakat baik ketersediaan maupun tingkat konsumsi. Semakin tinggi skor PPH semakin beragam pangan yang dikonsumsi, semakin banyak zat gizi yang diperoleh.

Konsep PPH yang dikembangkan oleh ketersediaan dihitung menggunakan data ketersediaan energi 11 kelompok bahan makanan hasil perhitungan NBM yang dikelompokkan kembali menjadi sembilan kelompok dalam perhitungan PPH ketersediaan pada setiap tahunnya yaitu 9 kelompok pangan yakni padi-padian, umbi-umbian, pangan hewani, minyak dan lemak, buah/biji berminyak, kacang-kacangan, gula, sayur dan buah, dan lain-lain. PPH yang dihasilkan akan memberikan gambaran kualitas keragaman makanan yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk/masyarakat.

Komposisi ketersediaan energi berdasarkan pengelompokan Pola Pangan Harapan Kabupaten Penajam Paser Utara dari tahun 2023-2025 menggunakan AKE tingkat ketersediaan 2.400 kkal per kapita per hari, maka skor PPH ketersediaan dari tahun ke tahun mengalami peningkatan yaitu pada tahun 2023 sebesar 88,46, tahun 2024 sebesar 91,83 dan tahun 2025 sebesar 94,51. Detail skor PPH dari tahun 2023-2025 disampaikan sebagaimana pada tabel 14.

Tabel 14 : Skor Pola Pangan Harapan (PPH) Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Tahun 2023-2025

No.	Kelompok Bahan Pangan	Tahun 2023		Tahun 2024		Tahun 2025	
		Energi (kkal)	**skor PPH**	**Energi (kkal)**	**skor PPH**	**Energi (kkal)**	**skor PPH**
1.	Padi-padian	1.328	25,00	1.206	25,00	1.266	25,00
2.	Umbi-umbian	85	1,90	93	1,93	66	1,38
3.	Pangan Hewani	273	24,00	330	24,00	288	24,00
4.	Minyak dan Lemak	435	5,00	358	5,00	489	5,00
5.	Buah/biji berminyak	145	1,00	107	1,00	27	0,55
6.	Kacang-kacangan	116	10,00	114	9,51	90	7,51
7.	Gula	86	2,00	105	2,19	108	2,25
8.	Sayuran dan buah	86	19,60	111	23,20	138	28,81
9.	Lain-lain						
TOTAL		**2.554**	**88,46**	**2.424**	**91,83**	**2.473**	**94,51**

Tabel 15 : Skor Pola Pangan Harapan (PPH) Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Tahun 2025

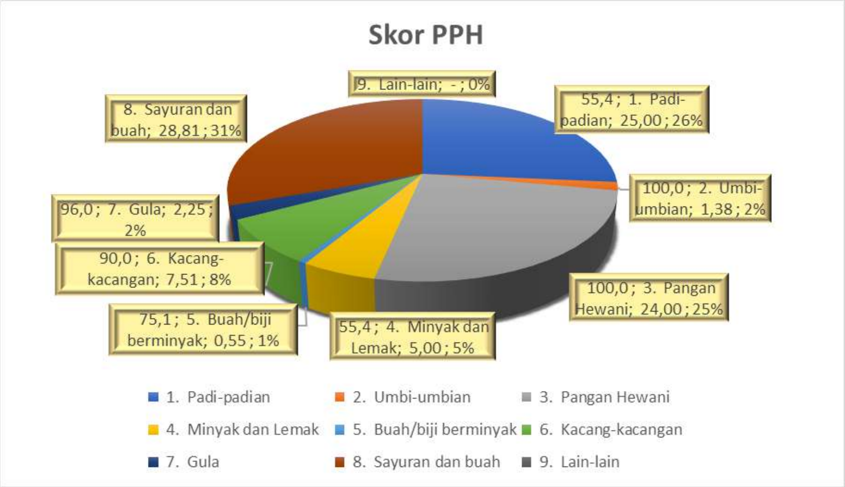
No.	Kelompok Bahan Pangan	Energi (Kalori)	% AKE	Bobot	Skor riil	Skor PPH	Skor Maks	Ket
1.	Padi-padian	1.266	52,7	0,5	26,37	25,00	25,0	
2.	Umbi-umbian	66	2,8	0,5	1,38	1,38	2,5	
3.	Pangan Hewani	288	12,0	2,0	24,02	24,00	24,0	
4.	Minyak dan Lemak	489	20,4	0,5	10,20	5,00	5,0	
5.	Buah/biji berminyak	27	1,1	0,5	0,55	0,55	1,0	
6.	Kacang-kacangan	90	3,8	2,0	7,51	7,51	10,0	
7.	Gula	108	4,5	0,5	2,25	2,25	2,5	
8.	Sayuran dan buah	138	5,8	5,0	28,81	28,81	30,0	
9.	Lain-lain		-	-	-	-	-	
	Jumlah	2.473	103,0		101,10	**94,51**	100,0	

Berdasarkan tabel 15 diatas, menunjukan bahwa skor PPH ketersediaan yang dicapai oleh Kabupaten Penajam Paser Utara pada tahun 2025 adalah sebesar **94,51** , yang mana apabila dibandingkan dengan target skor PPH Nasional tahun 2025 sesuai rencana pambangunan jangka menengah nasional (RPJMN) yaitu **94** sudah termasuk tinggi dan mencapai target.

Sumbangan ketersediaan energi dari total seluruh kelompok pangan sudah berimbang untuk mencukupi kebutuhan pangan penduduk pada setiap tahunnya yaitu dengan jumlah ketersediaan kalori harian total sebesar 2.473 kkal dari total kebutuhan ketersediaan kalori harian sebesar 2.400 kkal. Namun apabila dilihat dari masing-masing kelompok bahan pangan ada beberapa kelompok bahan pangan yang masih belum berimbang untuk mencukupi kebutuhan pangan penduduk, hal itu dapat terlihat dari skor PPH yang tidak

tercapai sampai dengan skor maksimal seperti pada kelompok umbi-umbian, buah biji berminyak, kacang-kacangan, gula, sayuran dan buah. Kondisi tersebut dapat terlihat pada gambar 5 sebagai berikut

Gambar 5. Pola Pangan Harapan (PPH) Tingkat Ketersediaan tahun 2025



Kelompok pangan padi-padian memberikan kontribusi energi sebesar 1.266 Kkal/Kapita/hari mencapai skor maksimal 25 dan masih menduduki peringkat pertama dibanding kelompok pangan lainnya dengan skor riil pada tahun 2025 adalah 26,37 , hal ini karena Kabupaten Penajam Paser Utara merupakan sentra padi dan mengalami surplus beras, dan jika dibandingkan dengan skor tahun 2024 komoditi padi- padian mengalami peningkatan yang mana skor rill yang diperoleh tahun 2024 adalah 25,12 , Oleh karena itu penyediaan pangan terutama komoditi beras tetap perlu dipertahankan ketersediaannya. Belum lagi dampak IKN yang yang tentunya mempengaruhi keseluruhan kebutuhan bahan pangan.

Kelompok pangan umbi-umbian memberikan kontribusi energi sebesar 66 Kkal/Kapita/hari dengan skor PPH 1,38. Dari hasil skor PPH tahun 2025 kelompok pangan umbi-umbian mengalami penurunan ketersediaan dari segi produksi dibanding tahun sebelumnya, yang mana skor riil pada tahun 2024 adalah 1,93 . Pemanfaatan pangan yang bersumber dari umbi-umbian untuk tahun mendatang perlu dipertahankan dan ditingkatkan dari segi produksi dan juga optimalisasi teknologi pengolahan serta visual/tampilan produk turunan umbi-umbian perlu dibuat semenarik mungkin untuk dikonsumsi, agar ketergantungan terhadap beras sebagai sumber karbohidrat utama dapat dikurangi.

Kelompok pangan hewani memberikan kontribusi energi sebesar 288 Kkal/Kapita/hari mencapai skor maksimal 24,0 dengan skor riil 24,02 dan menduduki peringkat ketiga dibanding kelompok pangan lainnya hal ini karena Kabupaten Penajam Paser Utara selain sentra padi, pengembangan perternakan cukup menjanjikan, baik skala rumahan maupun skala usaha, akan tetapi mengalami penurunan skor dibanding tahun sebelumnya, yang mana pada tahun 2024 skor rill yang diperoleh adalah 27,47 yang mana hal tersebut dipengaruhi oleh menurunnya ketersediaan oleh kelompok bahan pangan daging dan ikan. Kelompok pangan hewani yang dapat diproduksi oleh wilayah setempat meliputi daging ruminansia, unggas, telur, ikan laut dan budidaya ikan air tawar. Kelompok bahan pangan hewani ini selain dapat diproduksi dari daerah juga dipasok dari luar

wilayah terutama susu, untuk ayam ras produksi cukup tinggi tetapi sebagian besar sebagai sumber rantai produksi yang dikuasai oleh swasta dan dinamikanya sangat tinggi.

Kelompok pangan Minyak dan Lemak memberikan kontribusi energi sebesar 489 Kkal/Kapita/hari, mencapai skor maksimal 5,0 dan menduduki peringkat kedua dibandingkan kelompok bahan pangan lainnya dengan skor riil 10,20 , dan mengalami peningkatan skor dibandingkan dengan tahun sebelumnya, yang mana pada tahun 2024 skor riil yang diperoleh adalah 7,47. Kelompok pangan ini disediakan dari komoditi minyak dan lemak baik dari nabati dan hewani.

Kelompok pangan Buah/biji berminyak (yang berasal dari kelapa berkulit/berdaging) memberikan kontribusi energi sebesar 27 Kkal/Kapita/hari, tidak mencapai skor maksimal 1 dan menduduki peringkat terakhir dibandingkan kelompok bahan pangan lainnya dengan capaian skor rill pada tahun 2025 diangka 1,1 dan mengalami penurunan skor dibandingkan tahun sebelumnya, yang mana pada tahun 2024 skor riil 2,23. Melihat angka skor riil yang belum mencapai skor maksimal serta terjadinya penurunan skor dari tahun sebelumnya maka menunjukkan tren fluktuatif dan tantangan dalam meningkatkan produksi minyak nabati secara konsisten dengan memperhatikan pelestarian kawasan kelapa di daerah pesisir dan pengembangan di wilayah lainnya perlu dipertahankan.

Kelompok pangan kacang-kacangan memberikan kontribusi energi sebesar 90 kkal/Kapita/hari dan menduduki peringkat keenam

dari kelompok bahan pangan lainnya dengan skor riil 7,51 , sementara skor maksimal 10 yang artinya skor rill belum mencapai skor maksimal, dan terjadi penurunan skor dibandingkan tahun sebelumnya, yang mana pada tahun 2024 skor rill yang diperoleh adalah 9,51 . Untuk itu kelompok pangan kacang-kacangan yang memberikan kontribusi terbesar seperti kedelai, kacang tanah, dan kacang hijau ketersediaannya perlu ditingkatkan lagi agar dapat mencapai skor maksimal. Khusus untuk ketersediaan kedelai, sebagian besar masih banyak didatangkan dari luar daerah Penajam Paser Utara yang mana Kedelai ini merupakan bahan baku yang digunakan untuk pembuatan tempe dan tahu.

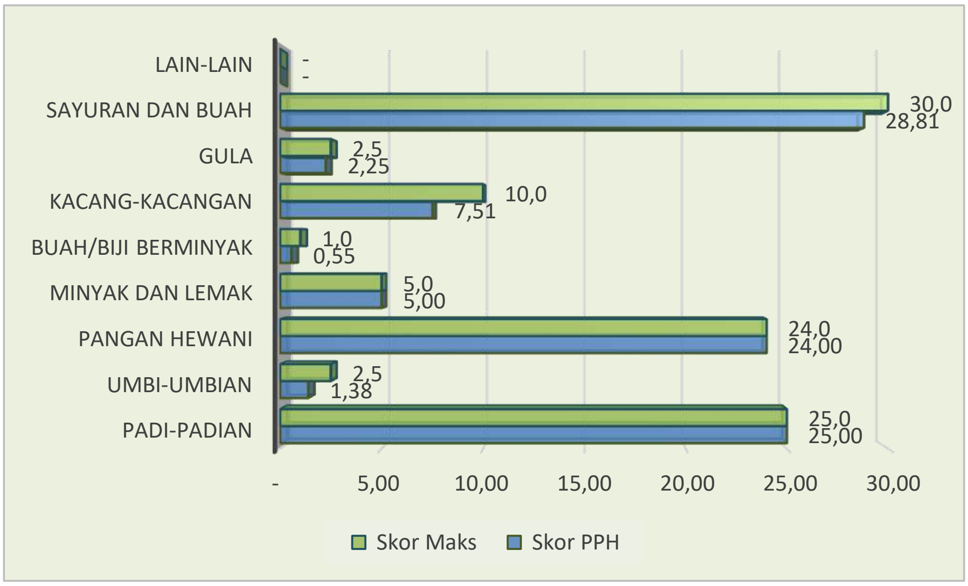
Kelompok pangan gula memberikan kontribusi energi sebesar 108 kkal/Kapita/hari dengan skor riil tahun 2025 yaitu 2,25 dan menduduki peringkat kelima dari kelompok bahan pangan lainnya, dan mengalami peningkatan dibandingkan skor riil tahun 2024 yaitu 2,19. Dan capain skor tahun 2025 tersebut sudah mendekati skor maksimal sebesar 2,5. Penyediaan pangan kelompok gula dapat terpenuhi dari gula pasir dan gula merah. Penyediaan gula pasir masih tergantung suplai dari luar daerah Kabupaten Penajam Paser Utara sedangkan untuk produksi gula merah dapat diupayakan dan ditingkatkan di wilayah sentra kelapa yang ada di Penajam Paser Utara.

Kelompok pangan sayur dan buah tahun 2025 memberikan kontribusi penyediaan energi sebesar 138 kkal/Kapita/hari dan menduduki peringkat keempat dari kelompok bahan pangan lainnya,

dengan skor rill 28,81, namun belum mencapai skor maksimal yaitu sebesar 30, akan tetapi mengalami kenaikan skor dibandingkan tahun sebelumnya, yang mana pada tahun 2024 skor rill yang diperoleh yaitu 23,20, peningkatan tersebut terlhat cukup signifikan selain dipengaruhi oleh mneningkatnya ketersediaan juga bisa dipengaruhi oleh meningkatnya kesadaran konsumsi sayur dan buah yang mana perubahan pola konsumsi masyarakat turut berperan pada kesadaran akan pentingnya makan sayur dan buah baik karena nilai gizi maupun karena kampanye kesehatan akan mendorong permintaan lokal meningkat. Permintaan yang lebih tinggi pada akhirnya dapat mendorong produsen (petani) untuk menanam lebih luas atau intensif, sehingga volume produksi meningkat dan ketersediaan energi dari kelompok sayur & buah bertambah. Terkait skor rill yang belum mencapai skor maksimal maka kebijakan dan program teknis dinas terkait yang mendukung peningkatan produksi buah dan sayur harus terus diupayakan , sehingga dapat mencapai skor maksimal.

Capaian target keberagaman ketersediaan pangan terhadap kondisi ideal berdasarkan NBM Kabupaten Penajam Paser Utara Tahun 2025 dapat dilihat pada gambar 6 berikut ini.

Gambar 6 : Skor Pola Pangan Harapan (PPH) Ketersediaan Pangan tahun 2025 dibandingkan dengan Skor Ideal.



Sumber data : NBM Kab. Penajam Paser Utara Tahun 2025

Penilaian komposisi ketersediaan pangan tahun 2025 didasarkan pada capaian skor PPH dari masing-masing kelompok bahan pangan tehadap skor ideal PPH. Dari hasil penghitungan PPH ketersediaan sebagaimana yang disajikan pada gambar 6 diatas, menggambarkan bahwa struktur ketersediaan pangan berdasarkan skor Pola Pangan Harapan (PPH) ketersediaan pangan di wilayah Kabupaten Penajam Paser Utara masih belum sepenuhnya seimbang sesuai dengan komposisi PPH ideal. Kelompok **padi-padian**, **pangan hewani,** serta **miyak dan lemak** telah mencapai skor ideal, yang mengindikasikan bahwa pasokan energi dan protein dari ketiga kelompok pangan tersebut relatif mencukupi dan mendominasi struktur ketersediaan pangan. Ketersediaan **sayur dan buah** mendekati skor ideal, namun masih memerlukan penguatan untuk menjamin keberlanjutan pasokan

serta peningkatan kualitas gizi dalam struktur pangan wilayah.

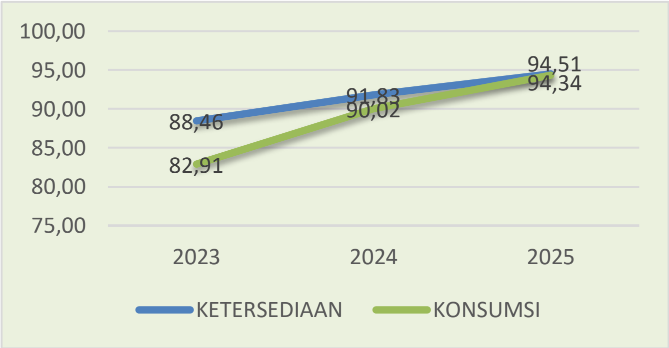
Di sisi lain, beberapa kelompok pangan masih menunjukkan skor PPH ketersediaan yang berada di bawah nilai ideal, terutama **kacang-kacangan**, **umbi-umbian**, **buah/biji berminyak**, serta **gula**. Rendahnya skor pada kelompok pangan tersebut mencerminkan keterbatasan pasokan pangan sumber protein nabati, lemak nabati, dan pangan lokal alternatif, yang berpotensi menghambat upaya diversifikasi pangan. Kondisi ini menunjukkan bahwa struktur ketersediaan pangan masih bertumpu pada komoditas tertentu, khususnya beras, dan belum sepenuhnya mendukung pencapaian ketersediaan pangan yang beragam, bergizi seimbang, dan berkelanjutan.

Oleh karena itu, diperlukan upaya penguatan produksi, distribusi, dan cadangan pangan pada kelompok pangan non-padi, terutama pangan lokal, melalui pengembangan komoditas unggulan daerah, peningkatan efisiensi sistem logistik, serta kebijakan pendukung diversifikasi pangan. Langkah tersebut diharapkan dapat memperbaiki struktur ketersediaan pangan dan meningkatkan skor PPH ketersediaan agar semakin mendekati PPH ideal.

3.5. SKOR PPH KETERSEDIAAN DENGAN SKOR PPH KONSUMSI

Berdasarkan gambar 7 mengenai perkembangan skor PPH Ketersediaan dengan skor PPH Konsumsi selama tahun 2023-2025 terlihat bahwa skor PPH ketersediaan satiap tahunnya sudah diatas dari skor PPH konsumsi, tahun 2023 Skor PPH ketersediaan konsumsi sebesar 88,46 dan PPH konsumsi sebesar 82,91, Tahun 2024 skor PPH Ketersediaan sebesar 91,83 dan PPH konsumsi sebesar 90,02, dan pada tahun 2025 skor PPH ketersediaan 94,51 dan PPH Konsumsi sebesar 94,34.

Gambar 7 : Perkembangan Skor PPH ketersediaan dengan Skor PPH Konsumsi Tahun 2023-2025



Tabel 16 : Perkembangan Skor PPH ketersediaan dengan Skor PPH Konsumsi Tahun 2023-2025

No.	Kelompok Bahan Pangan	Tahun 2023		Tahun 2024		Tahun 2025	
		PPH Ketersediaan	PPH Konsumsi	PPH Ketersediaan	PPH Konsumsi	PPH Ketersediaan	PPH Konsumsi
1.	Padi-padian	25	25,00	25	25,00	25	25,00
2.	Umbi-umbian	2	0,92	2	0,67	1	1,17
3.	Pangan Hewani	24	21,92	24	24,00	24	24,00
4.	Minyak dan Lemak	5	5,00	5	5,00	5	5,00
5.	Buah/biji berminyak	1	0,27	1	0,26	1	0,31
6.	Kacang-kacangan	10	5,63	10	5,61	8	6,36
7.	Gula	2	2,05	2	1,97	2	2,50
8.	Sayuran dan buah	20	22,12	23	27,51	29	30,00
9.	Lain-lain						
TOTAL		88,46	82,91	91,83	90,02	94,51	94,34

Skor Pola Pangan Harapan (PPH) ketersediaan dan konsumsi selama periode 2023–2025 menunjukkan tren peningkatan yang konsisten. Skor PPH ketersediaan meningkat dari 88,46 pada tahun 2023 menjadi 94,51 pada tahun 2025. Laju peningkatan tertinggi terjadi pada periode 2023–2024 sebesar 3,81 %, kemudian melambat menjadi 2,92 % pada periode 2024–2025.

Sementara itu, skor PPH konsumsi mengalami peningkatan yang lebih signifikan dibandingkan ketersediaan. Pada periode 2023–2024, skor PPH konsumsi meningkat sebesar 8,57 %, menunjukkan perbaikan kualitas dan keragaman konsumsi pangan masyarakat. Pada periode 2024–2025, peningkatan masih berlanjut sebesar 4,80 %.

Meskipun skor PPH ketersediaan masih lebih tinggi dibandingkan konsumsi, selisih keduanya semakin menyempit pada tahun 2025. Kondisi ini mengindikasikan bahwa peningkatan ketersediaan pangan semakin diikuti oleh perbaikan pola konsumsi masyarakat menuju kondisi yang lebih seimbang dan mendekati nilai ideal PPH.

BAB IV.
KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. KESIMPULAN

Berdasarkan penjelasan sebagaimana dalam BAB III, dapat diambil beberapa kesimpulan mengenai gambaran ketersediaan pangan di Kabupaten Penajam Paser Utara antara lain sebagai berikut :

a. Total ketersediaan energi per kapita per hari tahun 2023, 2024 dan 2025 masing-masing sebesar 2.554 kkal, 2.424 kkal dan 2.473 kkal selalu mengalami surplus jika dibandingkan dengan angka kecukupan energi yang dianjurkan berdasarkan rekomendasi Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) X Tahun 2012 sebesar 2.400 kkal, dengan persentase capaian masing-masing yaitu tahun 2023 sebesar 106,42,% tahun 2024 sebesar 101% dan tahun 2025 sebesar 103,04 % dan setiap tahunnya masih didominasi oleh kelompok bahan pangan nabati. Kontribusi bahan pangan nabati terhadap ketersediaan energi tahun 2023 sebesar 88,57%, tahun 2024 sebesar 86,14%, dan tahun 2025 sebesar 87,63%. Sedangkan kontribusi bahan pangan hewani terhadap ketersediaan energi tahun 2023 sebesar 11,43%, tahun 2024 sebesar 13,86% dan tahun 2025 sebesar 12,37%.
b. Total ketersediaan protein per kapita per hari tahun 2025 adalah 77,14 gram atau , angka ini lebih tinggi jika dibandingkan dengan

total ketersediaan protein pada tahun 2024 yaitu sebesar 76,84 gram dan tahun 2023 yaitu sebesar 71,52 gram. Ketersediaan protein masih didominasi oleh penyediaan dari sumber nabati, pada tahun 2023 protein sumber nabati sebesar 45,63 gram dan hewani sebesar 25,89 gram, sedangkan tahun 2024 protein sumber nabati sebesar 45,22 gram dan hewani sebesar 31,62 gram dan ditahun 2025 protein sumber nabati sebesar 46,33 gram dan hewani sebesar 30,81 gram

Ketersediaan protein untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Penajam Paser Utara dari tahun 2023-2025 selalu mengalami surplus jika dibandingkan dengan Angka Kecukupan Protein (AKP) 63 gram/Kapita/hari yang dianjurkan berdasarkan rekomendasi Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) X Tahun 2012 dengan persentase capaian masing-masing yaitu tahun 2023 sebesar 113,52 %, tahun 2024 sebesar 121,97% dan tahun 2025 sebesar 122,44 %.

c. Total Ketersediaan lemak per kapita per hari tahun 2025 adalah 64,54 gram, angka ini lebih rendah bila dibandingkan dengan tahun 2024 yang sebesar 68,48 gram dan tahun 2023 sebesar 77,34 gram. Ketersediaan lemak didominasi oleh penyediaan dari sumber nabati, pada tahun 2025 lemak dari sumber nabati sebesar 45,76 gram dan hewani sebesar 18,78 gram. Tahun 2024, lemak dari sumber nabati sebesar 46,75 gram dan hewani sebesar 21,73 gram. Sedangkan di tahun 2023, ketersediaan lemak dari sumber

nabati sebesar 57,57 gram dan hewani sebesar 19,77 gram.

d. Berdasarkan data ketersediaan energi pada NBM 2023-2025 menggunakan AKE tingkat ketersediaan 2.400 kkal per kapita per hari, maka skor PPH ketersediaan tahun 2023 sebesar 88,46, tahun 2024 sebesar 91,83 dan tahun 2025 sebesar 94,51. Kelompok bahan makanan yang sudah mencapai angka ideal pada tahun 2023, yaitu padi-padian, pangan hewani, minyak dan lemak, biji/buah berminyak, serta kacang-kacangan. Tahun 2024, yaitu padi-padian, pangan hewani, minyak dan lemak, serta buah/biji berminyak. Tahun 2025, yaitu padi-padian, pangan hewani serta minyak dan lemak adapun untuk gula, sayuran dan buah sudah hampir mencapai angka ideal.

e. Peningkatan skor PPH pada tahun 2025 menjadi **94,51** dibandingkan 2 tahun sebelumnya dipengaruhi oleh bertambahnya ketersediaan energi pada beberapa kelompok bahan pangan utama, khususnya kelompok minyak dan lemak serta kelompok sayuran dan buah-buahan. Meningkatnya ketersediaan energi dari kelompok minyak dan lemak menunjukkan adanya perbaikan pasokan sumber energi padat yang berkontribusi signifikan terhadap pemenuhan kebutuhan energi masyarakat. Sementara itu, peningkatan ketersediaan pada kelompok sayuran dan buah-buahan mencerminkan perbaikan akses dan pasokan pangan sumber vitamin, mineral, dan serat yang berperan penting dalam mendukung pola konsumsi pangan yang lebih beragam dan

seimbang.

f. Perbandingan skor PPH Ketersediaan dengan skor PPH Konsumsi tahun 2023-2025, terlihat bahwa hasil skor PPH tingkat ketersediaan lebih besar dibandingkan dengan konsumsi. Tahun 2023 Skor PPH ketersediaan sebesar 88,46, sedangkan skor PPH konsumsi sebesar 82,91. Tahun 2024 skor PPH Ketersediaan sebesar 91,83, skor PPH Konsumsi sebesar 90,02. Tahun 2025 skor PPH Ketersediaan sebesar 94,51 dan skor PPH Konsumsi sebesar 94,34 dengan Selisih diantara keduanya yang semakin kecil, menunjukkan kondisi yang semakin ideal, di mana ketersediaan pangan telah mampu mendukung pola konsumsi yang beragam, bergizi, dan seimbang. Secara keseluruhan, perkembangan skor PPH dari tahun 2023 hingga 2025 menunjukkan tren yang positif. Peningkatan skor PPH ketersediaan yang diikuti oleh peningkatan skor PPH konsumsi menandakan adanya perbaikan sistem pangan, baik dari sisi penyediaan maupun pemanfaatannya. Kondisi ini diharapkan dapat terus dipertahankan dan ditingkatkan guna mendukung pencapaian pola konsumsi pangan yang semakin mendekati pola pangan harapan.

4.2. SARAN/REKOMENDASI

Berdasarkan hasil analisis Pola Pangan Harapan (PPH) ketersediaan tahun 2023–2025, disampaikan beberapa rekomendasi untuk peningkatan ketersediaan pangan maupun perbaikan penyusunan NBM dan PPH sebagai berikut:

- Mempertahankan capaian peningkatan skor Pola Pangan Harapan (PPH) ketersediaan agar tetap mendekati nilai ideal sesuai dengan pedoman yang berlaku.
- Menjaga stabilitas ketersediaan pangan pada kelompok padi-padian dan pangan hewani yang telah mencapai skor PPH optimal melalui penguatan produksi dan distribusi.
- Meningkatkan ketersediaan kelompok sayuran dan buah-buahan sebagai sumber pangan bergizi guna mendukung pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat.
- Mendorong percepatan diversifikasi pangan melalui peningkatan ketersediaan kelompok umbi-umbian, kacang-kacangan, serta buah/biji berminyak sebagai pangan lokal alternatif.
- Mengoptimalkan pemanfaatan potensi pangan lokal dalam rangka mengurangi ketergantungan terhadap satu jenis sumber pangan utama.
- Mengendalikan proporsi ketersediaan kelompok minyak dan lemak serta gula agar tetap sesuai dengan komposisi PPH yang dianjurkan.

- Perlu peningkatan koordinasi dinas/instansi terkait dan pihak swasta dalam penyediaan data yang diperlukan, terutama data ekspor-impor bahan pangan daerah.
- Memperkuat koordinasi lintas sektor dalam pengelolaan produksi, distribusi, dan cadangan pangan untuk menjamin keberlanjutan ketersediaan pangan daerah.

.

*

LAMPIRAN LAMPIRAN

Lampiran 1. Komposisi Zat Gizi Bahan Makanan

Jenis Bahan Makanan	Komposisi zat gizi per 100 gr bahan makanan			Bagian Yang Dapat Dimakan (BDD) %
	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	
1	2	3	4	5
I.PADI-PADIAN				
Beras	361,00	8,77	1,60	100%
Jagung	367,00	7,17	5,67	100%
Jagung basah	36,12	1,15	0,36	75,67%
Tepung gandum	333,00	9,00	1,00	100%
II.MAKANAN BERPATI				
Ubi jalar	110,00	0,90	0,88	85%
Ubi kayu	154,00	1,00	0,30	85%
Tepung sagu	338,00	0,60	0,30	100%
III.GULA				
Gula pasir	364,00	0,00	0,00	100%
Gula mangkok	377,00	3,00	10,00	100%
IV.BUAH/BIJI BERMINYAK				
Kacang tanah berkulit				
Kacang tanah lepas kulit	548,00	28,10	43,30	100%
Kedelai	381,00	40,40	16,70	100%
Kacang hijau	337,30	20,27	1,80	100%
Kelapa daging	359,00	3,40	34,70	53%
V. BUAH-BUAHAN				
Alpokat	85,00	0,90	6,50	61%
Jeruk	31,13	0,53	0,16	71%
Duku	63,00	1,00	0,20	64%
Durian	134,00	2,50	3,00	22%
Jambu	49,00	0,90	0,30	82%
Jambu air	46,00	0,60	0,20	90%
Mangga	36,53	0,36	0,13	65%
Nanas	20,40	0,31	0,15	53%
Pepaya	34,50	0,38	0,00	75%
Pisang	64,40	0,70	0,21	75%
Rambutan	27,60	0,36	0,04	40%
Salak	135,06	0,47	0,16	67%
Sawo	66,55	0,69	1,95	79%
Melon	37,00	0,60	0,40	58%
Semangka	12,88	0,23	0,09	46%
Belimbing	30,96	0,34	0,34	86%
Manggis	63,00	0,60	0,60	29%
Nangka	29,68	0,34	0,08	28%
Markisa	144,00	3,50	1,20	48%
Sirsak	65,00	1,00	0,30	68%
Sukun	123,00	1,50	0,20	88%
Apel	48,45	0,43	0,34	88%
Anggur	40,00	0,50	0,20	100%
Jeruk besar	48,00	0,60	0,20	62%
Pir	66,00	0,40	0,00	100%
Lengkeng	70,00	0,80	0,30	100%
Buah Naga	51,00	0,78	0,38	100%
Jeruk nipis	44,00	0,50	0,20	100%

Jenis Bahan Makanan	Komposisi zat gizi per 100 gr bahan makanan			Bagian Yang Dapat Dimakan (BDD) %
	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	
1	2	3	4	5
VI.SAYUR-SAYURAN/				
Bawang merah	35,10	1,35	0,30	90%
Ketimun	6,87	0,32	0,12	70%
Kacang merah	267,00	13,90	2,30	100%
Kacang panjang	27,60	2,76	0,46	75%
Kentang	52,08	1,76	0,17	85%
Kubis	18,00	1,05	0,15	75%
Tomat	19,00	0,95	0,30	95%
Wortel	28,80	0,80	0,48	88%
Cabe besar	31,00	1,00	0,40	85%
Cabe keriting	26,40	0,85	0,30	85%
Cabe rawit	120,00	5,00	2,00	85%
Terong	37,31	1,53	0,59	87%
Petsai/Sawi	6,60	0,63	0,15	87%
Bawang Daun	29,00	1,80	0,70	67%
Kangkung	16,80	2,04	0,42	70%
Lobak	21,00	0,90	0,10	87%
Labu siam	30,00	0,60	0,10	83%
Buncis	30,60	2,16	0,27	90%
Bayam	11,36	0,64	0,28	71%
Bawang Putih	83,60	3,96	0,20	88%
Kembang Kol	25,00	2,40	0,20	57%
Jamur lainnya	71,50	9,90	0,80	100%
Melinjo	66,00	5,00	0,70	60%
Petai	51,10	3,74	0,70	36%
Jengkol	126,00	5,67	0,09	93%
Bawang bombai	43,00	1,4	0,2	87,5%
VII.DAGING/MEAT				
Daging Sapi	207,00	18,80	14,00	100%
Daging Kerbau	84,00	18,70	0,50	100%
Daging Kambing	154,00	16,60	9,20	100%
Daging Domba	260,00	16,40	21,30	100%
Daging Kuda	113,00	18,10	4,10	100%
Daging Babi	416,50	13,00	40,00	100%
Daging Ayam Buras	302,00	18,20	25,00	58%
Daging Ayam Ras	302,00	18,20	25,00	100%
Daging Itik	312,00	13,70	27,80	60%
Jeroan semua jenis	127,00	15,70	6,40	100%
VIII.TELUR/EGGS				
Telur Ayam Buras	137,80	9,04	10,60	90%
Telur Ayam Ras	137,06	11,04	9,61	90%
Telur Itik	179,14	11,09	14,57	90%
IX.SUSU/MILK				
Susu murni	61,00	3,20	3,50	100%
Susu Impor	61,00	3,20	3,50	100%

Jenis Bahan Makanan	Komposisi zat gizi per 100 gr bahan makanan			Bagian Yang Dapat Dimakan (BDD) %
	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	
1	2	3	4	5
X.IKAN/FISH				
Tuna/Cakalang/Tongkol	90,40	13,60	3,20	80%
Kakap	73,60	16,00	0,56	80%
Cucut	57,00	10,70	0,30	49%
Bawal	91,00	19,00	1,70	80%
Teri	74,00	10,30	0,56	100%
Lemuru	112,00	20,00	3,00	80%
Kembung	82,40	17,60	0,80	80%
Tenggiri	90,40	13,60	3,60	80%
Bandeng	103,20	16,00	3,84	80%
Belanak	64,00	10,80	2,00	90%
Mujair	71,20	14,96	0,80	80%
Ikan Mas	68,80	12,80	1,60	80%
Lele	84	14,8	2,3	80%
Patin	90	18,7	1,1	80%
Nila	82	16,1	1,3	80%
Kerapu	82,1	17,0	0,5	80%
Gurami	76,5	20,7	2,8	80%
Udang	61,88	14,28	0,14	68%
Rajungan dan kepiting	67,95	6,21	1,71	45%
Kekerangan	101,00	14,40	2,60	20%
Cumi-cumi, sotong, dan gurita	75,00	16,10	0,70	100%
Rumput laut	41,00	1,40	0,30	100%
Kuwe	80,00	18,10	0,90	100%
Baronang	78,00	14,50	0,60	100%
Ekor kuning	108,00	22,30	1,20	100%
Selar	100,00	18,80	2,20	100%
Gabus	80,00	16,20	0,50	100%
Layur	82,00	18,00	1,00	49%
Belut	70,00	14,60	0,80	81,5%
Lainnya	55,22	10,86	0,83	75%
XI.MINYAK & LEMAK				
Minyak Kacang Tanah	902,00	0,00	100,00	100%
Minyak Goreng Kelapa	870,00	1,00	98,00	100%
Minyak Goreng Sawit	902,00	0,00	46,50	100%
Lemak Sapi	818,00	1,50	90,00	100%
Lemak Kerbau	818,00	1,50	90,00	100%
Lemak Kambing	818,00	1,50	90,00	100%
Lemak Domba	818,00	1,50	90,00	100%
Lemak Babi	902,00	0,00	100,00	100%

Lampiran 2. Neraca Bahan Makanan Tahun 2025

	Jenis Bahan Makanan *Commodity*	Penyediaan Dalam Negeri/ Domestic Supply (ton)					Pemakaian Dalam Negeri/ Domestic utilization (ton)						Ketersediaan Per Kapita *Per capita availability*				
		Produksi *Production*	Perubahan Stok *Changes in Stock*	Impor *Imports*	Ekspor *Exports*	Total Penyediaan Dalam Negeri	Pakan *Feed*	Benih/ Bibit *Seed*	Diolah untuk Makanan *Food Processed*	Tercecer *Waste*	Penggunaan Lain *Other Uses*	Bahan Makanan *Food*	Kg/Th *Kg/Year*	Gram/ hari *Grams/ day*	Kalori/ *Calories* kkal/hari *kcal/day*	Protein/ *Proteins* Gram/hr *Grams/day*	Lemak/ *Fats* Gram/hr *Grams/day*
(1)		(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)
I. PADI-PADIAN/ *CEREALS*															**1.266**	**33,34**	**6,32**
1	Beras/ *Rice*	28.962	31	13.714	71	42.574	49	-	-	724	191	41.610	104,02	284,98	1.029	24,99	4,56
2	Jagung/ *Maize*	335	478	866	-	723	-	-	-	33	-	689	1,72	4,72	17	0,34	0,27
3	Jagung basah/ *Fresh Maize*	1.144	-	1.043	-	2.187	-	-	-	103	-	2.084	5,21	14,27	12	0,42	0,06
4	Gandum/*Wheat*	-	-	9.127	-	9.127	-	-	8.767	40	-	320	22,72	62,24	208	7,59	1,43
II. MAKANAN BERPATI/ *STARCHY FOOD*															**63**	**0,40**	**0,13**
5	Ubi jalar/*Sweet potatoes*	1.761	-	552	-	2.313	46	88	-	113	-	2.065	5,16	14,14	13	0,11	0,04
6	Ubi kayu/*Cassava*	1.626	-	3.222	-	4.847	72	-	1.233	161	-	3.381	11,53	31,60	41	0,27	0,08
7	Sagu	-	-	564	-	564	-	-	467	3	-	94	1,40	3,84	9	0,02	0,01
8	Umbi-umbian lainnya (Talas, Yam, Labu Parang dan buttern	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
III. GULA/*SUGAR*															**108**	**0,21**	**0,71**
9	Gula pasir/*White sugar*	-	3	3.404	-	3.401	-	-	-	140	-	3.261	8,15	22,34	81	-	-
10	Gula merah/*Brown sugar*	-	-	1.032	-	1.032	-	-	-	-	-	1.032	2,58	7,07	27	0,21	0,71
IV. BUAH BIJI BERMINYAK																	
	PULSES NUT AND OIL SEEDS														**113**	**7,35**	**6,49**
11	Kacang tanah/*Groundnuts*	6	-	680	-	687	76	-	62	0	-	549	1,53	4,18	23	1,18	1,81
12	Kedelai/*Soyabeans*	-	16	2.068	-	2.052	287	-	-	-	-	1.765	4,41	12,09	46	4,88	2,02
13	Kacang hijau/*Mungbean*	-	-	783	-	783	16	-	-	20	-	747	1,87	5,12	17	1,04	0,09
14	Kelapa/*Coconut*	1.483	-	1.520	-	3.003	-	1	-	33	928	2.041	5,10	13,98	27	0,25	2,57

Jenis Bahan Makanan *Commodity*	Penyediaan Dalam Negeri/ Domestic Supply (ton)					Pemakaian Dalam Negeri/ Domestic utilization (ton)						Ketersediaan Per Kapita *Per capita availability*				
	Produksi *Production*	Perubahan Stok *Changes in Stock*	Impor *Imports*	Ekspor *Exports*	Total Penyediaan Dalam Negeri	Pakan *Feed*	Benih/ Bibit *Seed*	Diolah untuk Makanan *Food Processed*	Tercecer *Waste*	Penggunaan Lain *Other Uses*	Bahan Makanan *Food*	Kg/Th *Kg/Year*	Gram/ hari *Grams/ day*	Kalori/ *Calories* kkal/hari *kcal/day*	Protein/ *Proteins* Gram/hr *Grams/day*	Lemak/ *Fats* Gram/hr *Grams/day*
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)
V. BUAH-BUAHAN/*FRUITS*					-									**83**	**1,35**	**0,68**
15 Alpokat/*Avocados*	34	-	757	-	791	-	-	-	9	-	782	1,95	5,35	3	0,03	0,21
16 Jeruk/*Oranges*	686	-	260	-	946	-	-	-	11	-	936	2,34	6,41	2	0,02	0,02
17 Duku/*Lanzon*	36	-	7.965	37	7.965	-	-	-	88	-	7.876	19,69	53,94	22	0,35	0,07
18 Durian/*Durians*	60	-	952	-	1.012	-	-	-	11	-	1.001	2,50	6,85	2	0,04	0,05
19 Jambu/*Waterapples*	291	-	500	-	791	-	-	-	9	-	782	1,96	5,36	2	0,05	0,02
20 Jambu Air /*Rose apple*	66	-	400	-	466	-	-	-	5	-	461	1,15	3,16	1	0,02	0,01
21 Mangga/*Mangoes*	166	-	824	-	990	-	-	-	11	-	979	2,45	6,70	3	0,04	0,01
22 Nanas/*Pineapples*	60	-	706	-	766	-	-	-	8	-	757	1,89	5,19	1	0,02	0,01
23 Pepaya/*Papayas*	373	-	870	-	1.243	-	-	-	14	-	1.229	3,07	8,42	2	0,02	-
24 Pisang/*Bananas*	2.351	-	478	-	2.829	-	-	-	31	-	2.797	6,99	19,16	9	0,10	0,03
25 Rambutan/*Rambutans*	406	-	1.936	-	2.342	-	-	-	26	-	2.316	5,79	15,86	2	0,02	0,00
26 Salak/*Salacia*	75	-	70	-	145	-	-	-	2	-	144	0,36	0,98	1	0,00	0,00
27 Sawo/*Sapodila*	293	-	23	-	316	-	-	-	4	-	312	0,78	2,14	1	0,01	0,03
28 Melon	245	-	1.150	-	1.395	-	-	-	15	-	1.379	3,45	9,45	2	0,03	0,02
29 Semangka/*Watermelon*	1.189	-	1.935	-	3.124	-	-	-	35	-	3.090	7,72	21,16	1	0,02	0,01
30 Belimbing/ *Star Fruit*	24	-	196	-	220	-	-	-	2	-	218	0,54	1,49	0	0,00	0,00
31 Manggis/ *Mangosteen*	2	-	218	-	220	-	-	-	2	-	218	0,54	1,49	0	0,00	0,00
32 Nangka/Cempedak/ *Jackfruit*	388	-	-	-	388	-	-	-	4	-	383	0,96	2,63	0	0,00	0,00
33 Markisa/ *Marquisa*	-	-	220	-	220	-	-	-	2	-	218	0,54	1,49	1	0,03	0,01
34 Sirsak/ *Soursop*	15	-	350	-	365	-	-	-	4	-	361	0,90	2,47	1	0,02	0,01
35 Sukun/ *Bread Fruit*	22	-	198	-	220	-	-	-	2	-	218	0,54	1,49	2	0,02	0,00
36 Apel/ *Apple*	-	-	406	-	406	-	-	-	5	-	401	1,00	2,75	1	0,01	0,01
37 Anggur/ *Grape*	-	-	306	-	306	-	-	-	3	-	303	0,76	2,07	1	0,01	0,00
38 Strobery/*Strawberry*	-	-	220	-	220	-	-	-	2	-	218	0,54	1,49	1	0,01	0,02
39 Blewah/*Cantalaupe*	-	-	220	-	220	-	-	-	2	-	218	0,54	1,49	1	0,01	0,00
40 Lemon/Lemon	2	-	350	-	352	-	-	-	4	-	348	0,87	2,38	1	0,01	0,01

No	Jenis Bahan Makanan / *Commodity*	Penyediaan Dalam Negeri/ Domestic Supply (ton): Produksi / *Production*	Perubahan Stok / *Changes in Stock*	Impor / *Imports*	Ekspor / *Exports*	Total Penyediaan Dalam Negeri	Pemakaian Dalam Negeri/ Domestic utilization (ton): Pakan / *Feed*	Benih/ Bibit / *Seed*	Diolah untuk Makanan / *Food Processed*	Tercecer / *Waste*	Penggunaan Lain / *Other Uses*	Bahan Makanan / *Food*	Ketersediaan Per Kapita / *Per capita availability*: 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*
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)
41	Jeruk Besar/Pomelo	104	-	248	-	352	-	-	-	4	-	348	0,87	2,38	1	0,01	0,00
42	Kurma/Date Fruit	-	-	220	-	220	-	-	-	2	-	218	0,54	1,49	4	0,04	-
43	Buah Ara (Buah Tin)/*Fig*	-	-	220	-	220	-	-	-	2	-	218	0,54	1,49	1	0,01	0,00
44	Pir/Pear	-	-	400	-	400	-	-	-	4	-	396	0,99	2,71	2	0,01	-
45	Aprikot, Ceri Dan Persik/Apricot,cherry, Nectarine	-	-	220	-	220	-	-	-	2	-	218	0,54	1,49	1	0,22	0,00
46	Rasberry Dan Blackberry	-	-	220	-	220	-	-	-	2	-	218	0,54	1,49	0	0,03	0,00
47	Kiwi/Kiwi	-	-	220	-	220	-	-	-	2	-	218	0,54	1,49	1	0,01	0,01
48	Kesemek/Persimon	-	-	220	-	220	-	-	-	2	-	218	0,54	1,49	1	0,01	0,01
49	Lengkeng	60	-	300	-	360	-	-	-	4	-	356	0,89	2,44	2	0,02	0,01
50	Leci/Lychee	-	-	220	-	220	-	-	-	2	-	218	0,54	1,49	1	0,01	0,01
51	Buah Naga	11	-	500	-	511	-	-	-	6	-	505	1,26	3,46	2	0,03	0,05
52	Jeruk Nipis	-	-	400	-	400	-	-	-	4	-	396	0,99	2,71	1	0,01	0,00
53	Delima	-	-	220	-	220	-	-	-	2	-	218	0,54	1,49	1	0,03	0,02
54	Buah Lainnya	-	-	220	-	220	-	-	-	2	-	218	0,54	1,49	1	0,02	0,01
	VI. SAYUR-SAYURAN/ VEGETABLES														**48**	**3,16**	**0,53**
55	Bawang Merah/ *Shallot(Onion)*	19	-	1.213	-	1.232	-	-	-	27	-	1.205	3,01	8,26	3	0,10	0,02
56	Bawang Putih/*Garlic*	-	27	1.039	-	1.012	-	2	-	0	-	1.009	2,52	6,91	5	0,24	0,01
57	Bawang Bombai	-	-	440	-	440	-	-	-	11	-	429	1,07	2,94	1	0,04	0,01
58	Ketimun/*Cucumber*	478	-	226	-	704	-	5	-	12	-	687	1,72	4,71	0	0,01	0,00
59	Kacang Merah/*Kidney beans*	-	-	360	140	220	-	6	-	0	-	214	0,53	1,46	4	0,20	0,03
60	Kacang Panjang/ *String beans*	279	-	777	-	1.056	-	5	-	21	-	1.031	2,58	7,06	1	0,15	0,02
61	Kentang/*Potatoes*	-	-	1.028	-	1.028	-	12	-	12	-	1.004	2,51	6,88	3	0,10	0,01
62	Kubis/*Cabbage*	-	-	1.002	-	1.002	-	-	-	24	-	978	2,44	6,70	1	0,05	0,01
63	Tomat/*Tomatoes*	533	-	699	-	1.232	-	9	-	21	-	1.203	3,01	8,24	1	0,07	0,02
64	Wortel/*Carrots*	-	-	728	-	728	-	-	-	18	-	710	1,78	4,87	1	0,03	0,02
65	Cabe Besar/tw/teropong/*Chilli*	480	11	259	-	728	-	5	-	11	-	711	1,78	4,87	1	0,04	0,02

	Jenis Bahan Makanan *Commodity*	Penyediaan Dalam Negeri/ Domestic Supply (ton)					Pemakaian Dalam Negeri/ Domestic utilization (ton)						Ketersediaan Per Kapita *Per capita availability*				
		Produksi *Production*	Perubahan Stok *Changes in Stock*	Impor *Imports*	Ekspor *Exports*	Total Penyediaan Dalam Negeri	Pakan *Feed*	Benih/ Bibit *Seed*	Diolah untuk Makanan *Food Processed*	Tercecer *Waste*	Penggunaan Lain *Other Uses*	Bahan Makanan *Food*	Kg/Th *Kg/Year*	Gram/ hari *Grams/ day*	Kalori/ *Calories* kkal/hari *kcal/day*	Protein/ *Proteins* Gram/hr *Grams/day*	Lemak/ *Fats* Gram/hr *Grams/day*
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)
66	Cabe Rawit	974	10	103	32	1.034	-	7	-	18	-	1.009	2,52	6,91	7	0,29	0,12
67	Terong/*Eggplant*	601	-	895	-	1.496	-	11	-	25	-	1.460	3,65	10,00	3	0,13	0,05
68	Petsai/ Sawi/ *Mustard greens*	835	-	270	-	1.105	-	-	-	27	-	1.078	2,70	7,38	0	0,04	0,01
69	Daun Bawang/Spring onion	59	-	135	-	194	-	1	-	3	-	190	0,47	1,30	0	0,02	0,01
70	Kangkung/*Swamp cabbage*	795	-	1.361	-	2.156	-	13	-	39	-	2.104	5,26	14,41	2	0,21	0,04
71	Lobak/*Radish*	-	-	440	-	440	-	2	-	9	-	429	1,07	2,94	1	0,02	0,00
72	Labu siam/*Chayotte*	-	-	660	-	660	-	3	-	13	-	644	1,61	4,41	1	0,02	0,00
73	Buncis/*Greenbeans*	188	-	257	-	445	-	2	-	9	-	434	1,08	2,97	1	0,06	0,01
74	Bayam/*Spinach*	544	-	512	-	1.056	-	5	-	21	-	1.031	2,58	7,06	1	0,03	0,01
75	Kembang Kol/ *Cauliflower*	-	-	440	-	440	-	-	-	11	-	429	1,07	2,94	0	0,04	0,00
76	Jamur Tiram/ *Mushroom*	0	-	220	-	220	-	-	-	5	-	215	0,54	1,47	0	0,03	0,00
77	Jamur Merang	-	-	220	-	220	-	-	-	5	-	215	0,54	1,47	0	0,05	0,00
78	Jamur Lainnya	-	-	220	-	220	-	-	-	5	-	215	0,54	1,47	1	0,15	0,01
79	Melinjo/ *Melinjo*	4	-	216	-	220	-	-	-	5	-	215	0,54	1,47	1	0,04	0,01
80	Petai/ *Twisted Cluster Bean*	46	-	174	-	220	-	-	-	5	-	215	0,54	1,47	0	0,02	0,00
81	Jengkol/ *Jengkol*	-	-	220	-	220	-	-	-	5	-	215	0,54	1,47	2	0,08	0,00
82	Paprika/ *Sweet Pepper*	-	-	220	-	220	-	1	-	4	-	215	0,54	1,47	0	0,31	0,01
83	Kacang Kapri	-	-	220	-	220	-	-	-	5	-	215	0,54	1,47	1	0,10	0,01
84	Selada	-	-	300	-	300	-	-	-	7	-	293	0,73	2,01	0	0,02	0,00
85	Asparagus	-	-	220	-	220	-	-	-	5	-	215	0,54	1,47	1	0,34	0,04
86	Seledri	-	-	220	-	220	-	-	-	5	-	215	0,54	1,47	0	0,01	0,00
87	Lainya (Oyong, kecipir, pare, pakis)	-	-	352	-	352	-	-	-	8	-	344	0,86	2,35	1	0,10	0,01

Jenis Bahan Makanan *Commodity*	Penyediaan Dalam Negeri/ Domestic Supply (ton)					Pemakaian Dalam Negeri/ Domestic utilization (ton)						Ketersediaan Per Kapita *Per capita availability*				
	Produksi *Production*	Perubahan Stok *Changes in Stock*	Impor *Imports*	Ekspor *Exports*	Total Penyediaan Dalam Negeri	Pakan *Feed*	Benih/ Bibit *Seed*	Diolah untuk Makanan *Food Processed*	Tercecer *Waste*	Penggunaan Lain *Other Uses*	Bahan Makanan *Food*	Kg/Th *Kg/Year*	Gram/ hari *Grams/ day*	Kalori/ *Calories* kkal/hari *kcal/day*	Protein/ *Proteins* Gram/hr *Grams/day*	Lemak/ *Fats* Gram/hr *Grams/day*
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)
VII. DAGING/*MEAT*														**121**	**8,41**	**9,48**
88 Daging Sapi/*Beef*	224	567	2.289	-	1.945	-	-	-	2	-	1.944	4,86	13,31	28	2,50	1,86
89 Daging Kerbau/*Buffalo Meat*	2	-	220	-	222	-	-	-	0	-	222	0,55	1,52	1	0,28	0,01
90 Daging Kambing/*Mutton*	16	-	37	-	53	-	-	-	0	-	53	0,13	0,36	1	0,06	0,03
91 Daging Domba/*Lamb*	-	-	220	167	53	-	-	-	0	-	53	0,13	0,36	1	0,06	0,08
92 Daging Kuda/Lainnya/*Horse Meat/Other*	-	-	220	167	53	-	-	-	0	-	53	0,13	0,36	0	0,07	0,01
93 Daging Babi/*Pork*	4	-	110	12	101	-	-	-	0	-	101	0,25	0,69	3	0,09	0,28
94 Daging Ayam Buras/*Lokal Chicken Meat*	287	-	2.210	-	2.497	-	-	-	2	-	2.495	6,24	17,09	30	1,80	2,48
95 Daging Ayam Ras/Broiler Chicken Meat	1.564	-	2.564	-	4.128	-	-	-	3	-	4.125	10,31	28,25	49	2,98	4,10
96 Daging Itik/*Duck Meat*	1	-	219	-	220	-	-	-	0	-	220	0,55	1,51	3	0,12	0,25
97 Daging Puyuh/*Quail Meat*	-	-	220	-	220	-	-	-	0	-	220	0,55	1,51	3	0,15	0,26
98 Jeroan semua jenis/*Offal All Kinds*	247	-	21	-	269	-	-	-	0	-	268	0,67	1,84	2	0,29	0,12
VIII. TELUR/*EGGS*														**72**	**5,50**	**5,15**
99 Telur Ayam Buras/ *Local Hen Eggs*	246	-	2.772	-	3.018	-	755	-	117	-	2.147	5,37	14,71	18	1,20	1,40
100 Telur Ayam Ras/ *Layer Eggs*	585	2	5.785	-	6.368	-	-	-	131	-	6.237	15,59	42,72	53	4,24	3,69
101 Telur Itik/*Ducks Eggs*	37	-	12	5	44	-	6	-	2	-	36	0,09	0,25	0	0,02	0,03
102 Telur Puyuh/*Quail Eggs*	-	-	46	2	44	-	-	-	-	-	44	0,11	0,30	0	0,03	0,02
IX. SUSU/*MILK*														**7**	**0,34**	**0,37**
103 Susu Sapi/*Cow Milk*	-	-	1.200	-	1.200	12	-	-	12	-	1.176	2,94	8,05	5	0,26	0,28
104 Susu hewani lainnya/*Other animal milk*	-	-	396	-	396	4	-	-	4	-	388	0,97	2,66	2	0,09	0,09
X. IKAN/*FISH*														**106**	**17,04**	**2,14**
105 Tuna/Cakalang/Tongkol/ *Tunas/Skipjack*	657	-	2.046	-	2.703	-	-	-	27	-	2.676	6,69	18,33	13	1,99	0,47
106 Kakap/*Giant Seaperch*	378	-	388	-	766	-	-	-	8	-	758	1,90	5,19	3	0,66	0,02
107 Cucut/*Sharks*	-	-	88	-	88	-	-	-	1	-	87	0,22	0,60	0	0,03	0,00
108 Bawal/*Pomfret*	6	-	258	-	264	-	-	-	3	-	262	0,65	1,79	1	0,27	0,02
109 Teri/*Anchovies*	306	-	2	-	308	-	-	-	3	-	305	0,76	2,09	2	0,22	0,01
110 Lemuru/*Indian Oil Sardinella*	-	-	308	-	308	-	-	-	3	-	305	0,76	2,09	2	0,33	0,05

No	Jenis Bahan Makanan *Commodity*	Penyediaan Dalam Negeri/ Domestic Supply (ton): Produksi *Production*	Perubahan Stok *Changes in Stock*	Impor *Imports*	Ekspor *Exports*	Total Penyediaan Dalam Negeri	Pemakaian Dalam Negeri/ Domestic utilization (ton): Pakan *Feed*	Benih/ Bibit *Seed*	Diolah untuk Makanan *Food Processed*	Tercecer *Waste*	Penggunaan Lain *Other Uses*	Bahan Makanan *Food*	Ketersediaan Per Kapita / *Per capita availability*: 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*
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)
111	Kembung/*Indian Mackerels*	569	-	928	-	1.497	-	-	-	15	-	1.482	3,70	10,15	7	1,43	0,06
112	Tenggiri/*Narrow Bard /King Mackerels*	330	-	-	-	330	-	-	-	3	-	327	0,82	2,24	2	0,24	0,06
113	Bandeng/*Milk Fish*	487	-	2.508	-	2.995	-	-	-	30	-	2.965	7,41	20,31	17	2,60	0,62
114	Belanak/*Mullets*	3	-	217	-	220	-	-	-	2	-	218	0,54	1,49	1	0,15	0,03
115	Mujair/*Mozambique Tilapia*	3	-	792	3	792	-	-	-	8	-	784	1,96	5,37	3	0,64	0,03
116	Ikan Mas/*Common Carp*	1	-	500	-	501	-	-	-	5	-	496	1,24	3,39	2	0,35	0,04
117	Lele/*Catfish*	18	-	676	-	694	-	-	-	7	-	687	1,72	4,70	3	0,56	0,09
118	Patin/*Pangasius spp*	7	-	564	-	571	-	-	-	6	-	565	1,41	3,87	3	0,58	0,03
119	Nila/*Nile tilapia*	16	-	732	-	748	-	-	-	7	-	741	1,85	5,07	3	0,65	0,05
120	Kerapu/*Groupers*	-	-	220	-	220	-	-	-	2	-	218	0,54	1,49	1	0,20	0,01
121	Gurami/*Giant gouramy*	0	-	44	-	44	-	-	-	0	-	44	0,11	0,30	0	0,05	0,01
122	Udang/*Shrimps*	316	-	872	-	1.188	-	-	-	6	-	1.182	2,96	8,10	3	0,79	0,01
123	Rajungan dan Kepiting/*Swimming and mud crab*	983	-	-	-	983	-	-	-	10	-	973	2,43	6,66	2	0,19	0,05
124	Kekerangan / *Clams*	-	-	88	-	88	-	-	-	1	-	87	0,22	0,60	0	0,02	0,00
125	Cumi-cumi, Sotong & Gurita/*Cuttle fish,squids and octopu*	-	-	132	-	132	-	-	-	1	-	131	0,33	0,90	1	0,14	0,01
126	Rumput laut/ *Sea weeds*	9.270	-	-	4.000	5.270	-	-	-	53	-	5.217	13,04	35,73	15	0,50	0,11
127	Kuwe	184	-	36	-	220	-	-	-	2	-	218	0,54	1,49	1	0,27	0,01
128	Baronang	50	-	38	-	88	-	-	-	1	-	87	0,22	0,60	0	0,09	0,00
129	Ekor Kuning	57	-	75	-	132	-	-	-	1	-	131	0,33	0,90	1	0,20	0,01
130	Selar	1.015	-	-	47	968	-	-	-	10	-	958	2,40	6,56	7	1,23	0,14
131	Gabus	-	-	300	-	300	-	-	-	3	-	297	0,74	2,03	2	0,33	0,01
132	Tawes	-	-	176	-	176	-	-	-	2	-	174	0,44	1,19	1	0,22	0,01
133	Manyung	41	-	135	-	176	-	-	-	2	-	174	0,44	1,19	1	0,19	0,02
134	Layur	-	-	176	-	176	-	-	-	2	-	174	0,44	1,19	0	0,11	0,01
135	Pari	2	-	174	-	176	-	-	-	2	-	174	0,44	1,19	1	0,14	0,00
136	Belut/Sidat	-	-	176	-	176	-	-	-	2	-	174	0,44	1,19	1	0,14	0,01
137	Sepat/Baung/Betok	-	-	176	-	176	-	-	-	2	-	174	0,44	1,19	1	0,14	0,01
138	Lainnya/*Others*	-	-	2.508	-	2.508	-	-	-	13	-	2.496	6,24	17,09	7	1,39	0,11

Jenis Bahan Makanan *Commodity*	Penyediaan Dalam Negeri/ Domestic Supply (ton)					Pemakaian Dalam Negeri/ Domestic utilization (ton)						Ketersediaan Per Kapita *Per capita availability*				
	Produksi *Production*	Perubahan Stok *Changes in Stock*	Impor *Imports*	Ekspor *Exports*	Total Penyediaan Dalam Negeri	Pakan *Feed*	Benih/ Bibit *Seed*	Diolah untuk Makanan *Food Processed*	Tercecer *Waste*	Penggunaan Lain *Other Uses*	Bahan Makanan *Food*	Kg/Th *Kg/Year*	Gram/ hari *Grams/ day*	Kalori/ *Calories* kkal/hari *kcal/day*	Protein/ *Proteins* Gram/hr *Grams/day*	Lemak/ *Fats* Gram/hr *Grams/day*
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)
XI. MINYAK & LEMAK																
OILS & FATS														**487**	**0,06**	**32,54**
139 Minyak Kacang tanah/*Peanut Oil*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
140 Minyak goreng kelapa/*Coconut oils*	113	-	239	-	352	-	-	-	5	-	347	0,87	2,37	21	0,02	2,33
141 Minyak goreng sawit/*Cooking oils*	-	31	6.040	-	6.009	-	-	-	93	-	5.916	14,79	40,52	365	-	18,84
142 Minyak Jagung	-	-	352	-	352	-	-	-	-	-	352	0,88	2,41	21	-	2,41
143 Minyak Zaitun	-	-	352	-	352	-	-	-	-	-	352	0,88	2,41	21	-	2,41
144 Minyak Wijen	-	-	352	-	352	-	-	-	-	-	352	0,88	2,41	21	0,00	2,40
145 Minyak Kedelai	-	-	352	-	352	-	-	-	-	-	352	0,88	2,41	21	-	2,41
146 Lemak Sapi/*Cattle Fats*	21	-	198	-	219	-	-	-	-	-	219	0,55	1,50	12	0,02	1,35
147 Lemak Kerbau/*Buffalo Fats*	0	-	15	-	15	-	-	-	-	-	15	0,04	0,10	1	0,00	0,09
148 Lemak Kambing/*Goat Fats*	2	-	2	-	3	-	-	-	-	-	3	0,01	0,02	0	0,00	0,02
149 Lemak Domba/*Sheep Fats*	-	-	24	-	24	-	-	-	-	-	24	0,06	0,16	1	0,00	0,15
150 Lemak Babi/*Pig Fats*	1	-	20	-	20	-	-	-	-	-	20	0,05	0,14	1	-	0,14

Ketersediaan Per Kapita			
	Kalori	**Protein**	**Lemak**
Total :	**2.473**	**77,15**	**64,54**
Nabati :	**2.167**	**46,33**	**45,76**
Hewani :	**306**	**30,81**	**18,78**

Lampiran 3. Neraca Bahan Makanan Tahun 2024

NERACA BAHAN MAKANAN / *FOOD BALANCE SHEET*
TAHUN 2024 (Data 2023)

(ton) — Penduduk pertengahan tahun: 267.686 jiwa

Jenis Bahan Makanan / *Commodity*	Produksi / *Production*: Masukan / *Input*	Produksi / *Production*: Keluaran / *Output*	Perubahan Stok / *Changes in Stock*	Impor / *Imports*	Penyediaan dalam negeri sblm Ekspor / *Supply available for domestic utilization before exports*	Ekspor / *Exports*	Penyediaan Dalam Negeri / *Domestic Supply*	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization: Pakan / *Feed*	Bibit / *Seed*	Diolah untuk / *Manufactured for*: Makanan / *Food*	Diolah untuk / *Manufactured for*: Bukan Makanan / *Non food*	Tercecer / *Waste*	Penggunaan Lain / *Other Uses*	Total Penggunaan Pemakaian Dalam Negeri	Total Penggunaan Food Tourist	Bahan Makanan / *Food*	Ketersediaan Per Kapita / *Per capita availability*: 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*
(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*																			**1.206**	**29,77**	**5,29**
Gabah (GKG) /*unhusked rice*		43.125		-	43.125	4.377	38.748	170	**423**	36.062	-	2.092		38.748	-	-	-	-	-	-	-
Beras/*Rice*	36.062	23.159	-	3.887	27.046	-	27.046	46	-	-	-	676		722	-	26.324	98,34	269,42	973	23,63	4,31
Jagung/*Maize*	172	149	4	566	712	-	712	14	-	-	-	33	-	47	-	664	2,48	6,80	22	0,44	0,35
Jagung basah/ *Fresh maize*	-	593		-	593	107	486	-	-	-	-	-		-	-	486	**1,82**	4,97	1	0,02	0,01
Gandum/*Wheat*	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Tepung Gandum/ *Wheat flour*	-	-		6.198	6.198	-	6.198	-	-	-	-	28		28	-	6.170	23,05	63,15	210	5,68	0,63
														-							
II. MAKANAN BERPATI/ *STARCHY FOOD*														-					**91**	**0,63**	**0,31**
Ubi jalar/*Sweet potatoes*		2.420		-	2.420	-	2.420	48	-	-	-	1		50	-	2.370	8,85	24,26	23	0,19	0,18
Ubi kayu/*Cassava*		2.425		2.712	5.137	-	5.137	103	-	-	-	2		105	-	5.032	18,80	51,51	67	0,44	0,13
Tepung sagu/*Sago flour*	-	-		35	35	-	35	-	-	-	-	0		0	-	35	0,13	0,36	1	0,00	0,00
																-					
																-					
III. GULA/*SUGAR*																-			**105**	**0,04**	**0,12**
Gula pasir/White *sugar*		-	-	2.808	2.808	-	2.808	-	-	-	-	116		116	-	2.693	10,06	27,56	100	-	-
Gula mangkok/*Other sugar*		91	-	30	121	-	121	-	-	-	-	-		-	-	121	0,45	1,24	5	0,04	0,12
																-					
IV. BUAH BIJI BERMINYAK																-			**212**	**10,13**	**16,01**
PULSES NUT AND OIL SEEDS																-					
Kacang tanah berkulit/*Groundnuts in shell*	-	290		101	391	-	391	-	-	372	-	20		391	-	0	-	-	-	-	-
Kacang tanah lepas kulit/*Groundnuts shelled*	372	223		453	676	-	676	-	**0**	61	-	21		82	-	594	2,22	6,08	33	1,71	2,63
Kedelai/*Soyabeans*	-	-		1.851	1.851	-	1.851	6	-	-	-	93		99	-	1.752	6,55	17,93	68	7,24	2,99
Kacang hijau/*Mungbean*	-	-		83	83	-	83	2	-	-	-	2		4	-	79	0,29	0,81	3	0,16	0,01
Kelapa daging/*Coconut fresh*		19.733		-	19.733	3.078	16.655	-	-	10.541	-	608		11.149	-	5.506	20,57	56,35	107	1,02	10,36
Kopra/*Copra*	10.541	2.635		-	2.635	120	2.515	-	-	1.586	-	27		1.613	-	902	-	-	-	-	-

Jenis Bahan Makanan / *Commodity*	Produksi / *Production*: Masukan / *Input*	Produksi / *Production*: Keluaran / *Output*	Perubahan Stok / *Changes in Stock*	Impor / *Imports*	Penyediaan dalam negeri sblm Ekspor / *Supply available for domestic utilization before exports*	Ekspor / *Exports*	Penyediaan Dalam Negeri / *Domestic Supply*	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization: Pakan / *Feed*	Bibit / *Seed*	Diolah untuk / *Manufactured for*: Makanan / *Food*	Diolah untuk / *Manufactured for*: Bukan Makanan / *Non food*	Tercecer / *Waste*	Penggunaan Lain / *Other Uses*	Total Penggunaan Pemakaian Dalam Negeri	Total Penggunaan Food Tourist	Bahan Makanan / *Food*	Ketersediaan Per Kapita / *Per capita availability*: 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*
V. BUAH-BUAHAN/*FRUITS*																-			**23**	**0,27**	**0,15**
Alpokat/*Avocados*		47		57	104	-	104	-	-	-	-	1		1	-	103	0,38	1,05	1	0,01	0,04
Jeruk/*Oranges*		462		260	722	276	446	-	-	-	-	5		5	-	441	1,65	4,51	1	0,02	0,01
Duku/*Lanzon*		23		25	48	-	48	-	-	-	-	1		1	-	47	0,18	0,48	0	0,00	0,00
Durian/*Durians*		272		12	284	75	209	-	-	-	-	2		2	-	207	0,77	2,12	1	0,01	0,01
Jambu/*Waterapples*		313		-	313	-	313	-	-	-	-	3		3	-	309	1,16	3,17	1	0,02	0,01
Jambu Air /*Rose apple*		83		-	83	-	83	-	-	-	-	1		1	-	82	0,31	0,84	0	0,00	0,00
Mangga/*Mangoes*		644		24	668	42	626	-	-	-	-	7		7	-	619	2,31	6,33	2	0,01	0,01
Nanas/*Pineapples*		34		6	40	-	40	-	-	-	-	0		0	-	39	0,15	0,40	0	0,00	0,00
Pepaya/*Papayas*		332		870	1.202	-	1.202	-	-	-	-	13		13	-	1.188	4,44	12,16	3	0,03	-
Pisang/*Bananas*		2.369		36	2.405	512	1.893	-	-	-	-	21		21	-	1.872	6,99	19,16	9	0,10	0,03
Rambutan/*Rambutans*		891		38	929	354	575	-	-	-	-	6		6	-	569	2,13	5,82	1	0,01	0,00
Salak/*Salacia*		102		20	122	-	122	-	-	-	-	1		1	-	121	0,45	1,24	1	0,00	0,00
Sawo/*Sapodila*		198		23	221	-	221	-	-	-	-	2		2	-	218	0,82	2,23	1	0,01	0,03
Melon		91		6	97	-	97	-	-	-	-	1		1	-	96	0,36	0,98	0	0,00	0,00
Semangka/*Watermelon*		765		57	822	-	822	-	-	-	-	9		9	-	813	3,04	8,32	0	0,01	0,00
Belimbing/ *Star Fruit*		24		-	24	-	24	-	-	-	-	0		0	-	24	0,09	0,24	0	0,00	0,00
Manggis/ *Mangosteen*		146		0	146	-	146	-	-	-	-	2		2	-	145	0,54	1,48	0	0,00	0,00
Nangka/Cempedak/ *Jackfruit*		465		-	465	120	345	-	-	-	-	4		4	-	341	1,27	3,49	0	0,00	0,00
Markisa/ *Marquisa*		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Sirsak/ *Soursop*		23		-	23	-	23	-	-	-	-	0		0	-	23	0,09	0,23	0	0,00	0,00
Sukun/ *Bread Fruit*		56		-	56	-	56	-	-	-	-	1		1	-	56	0,21	0,57	1	0,01	0,00
Apel/ *Apple*		-		6	6	-	6	-	-	-	-	0		0	-	6	0,02	0,06	0	0,00	0,00
Anggur/ *Grape*		-		6	6	-	6	-	-	-	-	0		0	-	6	0,02	0,06	0	0,00	0,00
Strobery/*Strawberry*		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-

Jenis Bahan Makanan *Commodity*	Produksi *Production* Masukan *Input*	Produksi *Production* Keluaran *Output*	Perubahan Stok *Changes in Stock*	Impor *Imports*	Penyediaan dalam negeri sblm Ekspor *Supply available for domestic utilization before exports*	Ekspor *Exports*	Penyediaan Dalam Negeri *Domestic Supply*	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization: Pakan *Feed*	Bibit *Seed*	Diolah untuk *Manufactured for*: Makanan *Food*	Diolah untuk *Manufactured for*: Bukan Makanan *Non food*	Tercecer *Waste*	Penggunaan Lain *Other Uses*	Total Penggunaan Pemakaian Dalam Negeri	Total Penggunaan Food Tourist	Bahan Makanan *Food*	Ketersediaan Per Kapita *Per capita availability*: 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*
Blewah/*Cantalaupe*		-		-	-	-	-			-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Lemon/Lemon		2		-	2	-	2			-	-	0		0	-	2	0,01	0,02	0	0,00	0,00
Jeruk Besar/Pomelo		126		-	126	-	126			-	-	1		1	-	125	0,47	1,28	0	0,00	0,00
Kurma/Date Fruit		-		1	1	-	1			-	-	0		0	-	1	0,00	0,01	0	0,00	-
Buah Ara (Buah Tin)/*Fig*		-		-	-	-	-			-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Pir/Pear		-		1	1	-	1			-	-	0		0	-	1	0,00	0,01	0	0,00	-
Aprikot, Ceri Dan Persik/Apricot,cherry, Nectarine		-		-	-	-	-			-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Rasberry Dan Blackberry		-		-	-	-	-			-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Kiwi/Kiwi		-		-	-	-	-			-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Kesemek/Persimon		-		-	-	-	-			-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Lengkeng		46		-	46	-	46			-	-	1		1	-	46	0,17	0,47	0	0,00	0,00
Leci/Lychee		-		-	-	-	-			-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Buah Naga		36		-	36	-	36			-	-	0		0	-	36	0,13	0,36	0	0,00	0,00
Jeruk Nipis		45		-		-	-			-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Delima		-		-		-	-			-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Buah Lainnya		125		160	285	14	270			-	-	-		-	-	270	1,01	2,76	-	-	-
																-					
I. SAYUR-SAYURAN/ VEGETABLES																-			**37**	**1,69**	**0,49**
Bawang Merah/ *Shallot(Onion)*	0	67		1.080	1.148	-	1.148	-	3	-	-	0		3	-	1.145	4,28	11,72	4	0,14	0,03
Ketimun/*Cucumber*		346		-	346	-	346	-	2	-	-	7		9	-	337	1,26	3,45	0	0,01	0,00
Kacang Merah/*Kidney beans*		-		60	60	-	60	-	2	-	-	1		2	-	58	0,22	0,59	2	0,08	0,01
Kacang Panjang/ *String beans*		111		-	111	36	75	-	0	-	-	2		2	-	73	0,27	0,75	0	0,02	0,00
Kentang/*Potatoes*		-		228	228	-	228	-	3	-	-	4		7	-	221	0,83	2,27	1	0,03	0,00
Kubis/*Cabbage*		-		1.002	1.002	-	1.002	-	-	-	-	24		24	-	978	3,65	10,01	1	0,08	0,01
Tomat/*Tomatoes*		480		87	567	-	567	-	4	-	-	9		13	-	554	2,07	5,67	1	0,05	0,02

Jenis Bahan Makanan / *Commodity*	Produksi / *Production*: Masukan / *Input*	Produksi / *Production*: Keluaran / *Output*	Perubahan Stok / *Changes in Stock*	Impor / *Imports*	Penyediaan dalam negeri sblm Ekspor / *Supply available for domestic utilization before exports*	Ekspor / *Exports*	Penyediaan Dalam Negeri / *Domestic Supply*	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization: Pakan / *Feed*	Bibit / *Seed*	Diolah untuk / *Manufactured for*: Makanan / *Food*	Diolah untuk / *Manufactured for*: Bukan Makanan / *Non food*	Tercecer / *Waste*	Penggunaan Lain / *Other Uses*	Total Penggunaan Pemakaian Dalam Negeri	Total Penggunaan Food Tourist	Bahan Makanan / *Food*	Ketersediaan Per Kapita / *Per capita availability*: 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*
Wortel/*Carrots*		-		228	228	-	228	-	-	-	-	4		4	-	224	0,84	2,29	1	0,02	0,01
Cabe Besar/tw/teropong/*Chilli*		2.040		-	2.040	-	2.040	-	14	-	-	34		49	-	1.991	7,44	20,38	7	0,29	0,15
Cabe Keriting		178		259	437	-	437	-	3	-	-	11		14	-	424	1,58	4,34	1	0,04	0,01
Cabe Rawit		635		319	954	165	789	-	6	-	-	13		19	-	770	2,88	7,88	9	0,31	0,16
Terong/*Eggplant*		218		-	218	10	208	-	2	-	-	4		5	-	203	0,76	2,08	1	0,03	0,01
Petsai/ Sawi/ *Mustard greens*		527		270	797	134	663	-	-	-	-	13		13	-	649	2,43	6,65	0	0,04	0,01
Bawang Daun/*Spring onion*		33		135	168	-	168	-	1	-	-	3		5	-	164	0,61	1,67	0	0,02	0,01
Kangkung/*Swamp cabbage*		621		250	871	-	871	-	5	-	-	17		22	-	849	3,17	8,69	1	0,12	0,03
Lobak/*Radish*		-		1	1	-	1	-	0	-	-	0		0	-	1	0,00	0,01	0	0,00	0,00
Labu siam/*Chayotte*		-		70	70	-	70	-	0	-	-	0		0	-	70	0,26	0,71	0	0,00	0,00
Buncis/*Greenbeans*		78		57	135	12	122	-	1	-	-	3		3	-	119	0,44	1,22	0	0,02	0,00
Bayam/*Spinach*		457		-	457	115	342	-	2	-	-	8		10	-	332	1,24	3,40	0	0,02	0,01
Bawang Putih/*Garlic*	-	-		965	965	-	965	-	2	-	-	23		26	-	940	3,51	9,62	7	0,34	0,02
Kembang Kol/ *Cauliflower*		-		6	6	-	6	-	-	-	-	0		0	-	6	0,02	0,06	0	0,00	0,00
Jamur Tiram/ *Mushroom*		0		-	0	-	0	-	-	-	-	0		0	-	0	0,00	0,00	0	0,00	0,00
Jamur Merang		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Jamur Lainnya		0		3	4	-	4	-	-	-	-	0		0	-	4	0,01	0,04	0	0,00	0,00
Melinjo/ *Melinjo*		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Petai/ *Twisted Cluster Bean*		64		-	64	16	47	-	-	-	-	1		1	-	46	0,17	0,47	0	0,01	0,00
Jengkol/ *Jengkol*		59		-	59	9	50	-	-	-	-	1		1	-	49	0,18	0,50	1	0,03	0,00
Paprika/ *Sweet Pepper*		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Kacang Kapri		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Selada		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Asparagus		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Seledri		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-				-	-	-	-	-	-
Bawang Bombai		-		6	6	-	6	-	-	-	-	0				6	0,02	0,06	0	0,00	0,00
Lainya (Oyong, kecipir, pare, pakis		1.295		-	1.295	-	1.295	-	-	-	-	31		31	-	1.264	4,72	12,93	-	-	-

Jenis Bahan Makanan / *Commodity*	Produksi / *Production*: Masukan / *Input*	Produksi / *Production*: Keluaran / *Output*	Perubahan Stok / *Changes in Stock*	Impor / *Imports*	Penyediaan dalam negeri sblm Ekspor / *Supply available for domestic utilization before exports*	Ekspor / *Exports*	Penyediaan Dalam Negeri / *Domestic Supply*	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization: Pakan / *Feed*	Bibit / *Seed*	Diolah untuk / *Manufactured for*: Makanan / *Food*	Diolah untuk / *Manufactured for*: Bukan Makanan / *Non food*	Tercecer / *Waste*	Penggunaan Lain / *Other Uses*	Total Penggunaan Pemakaian Dalam Negeri	Total Penggunaan Food Tourist	Bahan Makanan / *Food*	Ketersediaan Per Kapita / *Per capita availability*: 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*
VII. DAGING/*MEAT*																			**157**	**10,45**	**12,54**
Daging Sapi/*Beef*	337	252		867	1.119	-	1.119	-	-	-	-	56		56	-	1.064	3,97	10,88	23	2,05	1,52
Daging Kerbau/*Buffalo Meat*	3	2		-	2	-	2	-	-	-	-	0		0	-	2	0,01	0,02	0	0,00	0,00
Daging Kambing/*Mutton*	24	16		13	29	-	29	-	-	-	-	1		1	-	28	0,10	0,29	0	0,05	0,03
Daging Domba/*Lamb*	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Daging Kuda/Lainnya/*Horse Meat/Other*	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Daging Babi/*Pork*	32	22		-	22	6	15	-	-	-	-	-		-	-	15	0,06	0,16	1	0,02	0,06
Daging Ayam Buras/*Lokal Chicken Meat*		306		2.210	2.516	-	2.516	-	-	-	-	-		-	-	2.516	9,40	25,75	45	2,72	3,73
Daging Ayam Ras/*Improved Chicken Meat*		1.095		3.833	4.928	2.100	2.828	-	-	-	-	109		109	-	2.719	10,16	27,83	84	5,06	6,96
Daging Itik/*Duck Meat*		12		1	13	-	13	-	-	-	-	0			-	12	0,05	0,13	0	0,01	0,02
Daging Puyuh/*Quail Meat*		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-	-	-	-	-	-
Jeroan semua jenis/*Offal All Kinds*	-	311		21	332	-	332	-	-	-	-	-		-	-	332	1,24	3,40	4	0,53	0,22
VIII. TELUR/*EGGS*																			**35**	**2,74**	**2,51**
Telur Ayam Buras/ *Local Hen Eggs*		308		60	368	-	368	-	92	-	-	0		92	-	276	1,03	2,82	4	0,23	0,27
Telur Ayam Ras/ *Improved Hen Eggs*		360		2.004	2.365	-	2.365	-	-	-	-	-		-	-	2.365	8,83	24,20	30	2,40	2,09
Telur Itik/*Ducks Eggs*		111		12	123	-	123	-	17	-	-	-		17	-	107	0,40	1,09	2	0,11	0,14
Telur Puyuh/*Quail Eggs*		-		6	6	-	6	-	-	-	-	-		-	-	6	0,02	0,06	0	0,01	0,00
IX. SUSU/*MILK*																			**7**	**0,35**	**0,38**
Susu Sapi/*Cow Milk*		-		1.200	1.200	-	1.200	120	-	-	-	12		132	-	1.068	3,99	10,93	7	0,35	0,38
Susu Impor/*Imported Milk*	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-

Jenis Bahan Makanan / *Commodity*	Produksi / *Production*: Masukan / *Input*	Produksi / *Production*: Keluaran / *Output*	Perubahan Stok / *Changes in Stock*	Impor / *Imports*	Penyediaan dalam negeri sblm Ekspor / *Supply available for domestic utilization before exports*	Ekspor / *Exports*	Penyediaan Dalam Negeri / *Domestic Supply*	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization: Pakan / *Feed*	Bibit / *Seed*	Diolah untuk / *Manufactured for*: Makanan / *Food*	Diolah untuk / *Manufactured for*: Bukan Makanan / *Non food*	Tercecer / *Waste*	Penggunaan Lain / *Other Uses*	Total Penggunaan Pemakaian Dalam Negeri	Total Penggunaan Food Tourist	Bahan Makanan / *Food*	Ketersediaan Per Kapita / *Per capita availability*: 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*
X. IKAN/*FISH*																			**98**	**12,52**	**1,58**
Tuna/Cakalang/Tongkol *Tunas/Skipjack/Little Tuna*		1.120		105	1.225	-	1.225	-	-	-	-	12		12	-	1.213	4,53	12,41	9	1,35	0,32
Kakap/*Giant Seaperch*		394		-	394	175	219	-	-	-	-	2		2	-	217	0,81	2,22	1	0,28	0,01
Cucut/*Sharks*		0		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Bawal/*Pomfret*		24		-	24	-	24	-	-	-	-	0		0	-	24	0,09	0,24	0	0,04	0,00
Teri/*Anchovies*		299		-	299	30	269	-	-	-	-	3		3	-	267	1,00	2,73	2	0,28	0,02
Lemuru/*Indian Oil Sardinella*		378		-	378	-	378	-	-	-	-	4		4	-	374	1,40	3,83	3	0,61	0,09
Kembung/*Indian Mackerels*		558		-	558	23	535	-	-	-	-	5		5	-	530	1,98	5,42	4	0,76	0,03
Tenggiri/*Narrow Bard /King Mackerels*		323		-	323	100	223	-	-	-	-	2		2	-	221	0,82	2,26	2	0,25	0,07
Bandeng/*Milk Fish*		472		398	871	180	691	-	-	-	-	7		7	-	684	2,55	7,00	6	0,90	0,21
Belanak/*Mullets*		175		-	175	-	175	-	-	-	-	2		2	-	174	0,65	1,78	1	0,17	0,03
Mujair/*Mozambique Tilapia*		3		86	89	-	89	-	-	-	-	1		1	-	88	0,33	0,90	1	0,11	0,01
Ikan Mas/*Common Carp*		0		137	137	-	137	-	-	-	-	1		1	-	137	0,51	1,40	1	0,14	0,02
Lele/*Catfish*		15		12	27	-	27	-	-	-	-	0		0	-	27	0,10	0,28	0	0,03	0,01
Patin/*Pangasius spp*		2		36	38	-	38	-	-	-	-	0		0	-	37	0,14	0,38	0	0,06	0,00
Nila/*Nile tilapia*		13		550	563	-	563	-	-	-	-	6		6	-	557	2,08	5,70	4	0,73	0,06
Kerapu/*Groupers*		177		13	190	24	166	-	-	-	-	2		2	-	164	0,61	1,68	1	0,23	0,01
Gurami/*Giant gouramy*		0		15	15	-	15	-	-	-	-	0		0	-	15	0,06	0,15	0	0,03	0,00
Udang/*Shrimps*		938		18	956	50	906	-	-	-	-	9		9	-	897	3,35	9,18	4	0,89	0,01
Rajungan dan Kepiting/*Swimming and mud crab*		1.111		-	1.111	80	1.031	-	-	-	-	10		10	-	1.021	3,81	10,45	3	0,29	0,08

Jenis Bahan Makanan / *Commodity*	Produksi / *Production*: Masukan / *Input*	Produksi / *Production*: Keluaran / *Output*	Perubahan Stok / *Changes in Stock*	Impor / *Imports*	Penyediaan dalam negeri sblm Ekspor / *Supply available for domestic utilization before exports*	Ekspor / *Exports*	Penyediaan Dalam Negeri / *Domestic Supply*	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization: Pakan / *Feed*	Bibit / *Seed*	Diolah untuk / *Manufactured for*: Makanan / *Food*	Diolah untuk / *Manufactured for*: Bukan Makanan / *Non food*	Tercecer / *Waste*	Penggunaan Lain / *Other Uses*	Total Penggunaan Pemakaian Dalam Negeri	Total Penggunaan Food Tourist	Bahan Makanan / *Food*	Ketersediaan Per Kapita / *Per capita availability*: 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*
Kekerangan / *Clams*		8		7	15	-	15	-	-	-	-	0		0	-	15	0,05	0,15	0	0,00	0,00
Cumi-cumi, Sotong & Gurita/*Cuttle fish,squids and octopus*		23		50	73	-	73	-	-	-	-	1		1	-	73	0,27	0,74	1	0,12	0,01
Rumput laut/ *Sea weeds*		8.350		-	8.350	-	8.350	-	-		-	84		84	-	8.267	30,88	84,61	35	1,18	0,25
Kuwe		177		-	177	-	177	-	-		-	1		1	-	176	0,66	1,80	1	0,33	0,02
Baronang		50		-	50	-	50	-	-		-	-		-	-	50	0,19	0,51	0	0,07	0,00
Ekor Kuning		55		-	55	-	55	-	-		-	-		-	-	55	0,20	0,56	1	0,12	0,01
Selar		994		-	994	-	994	-	-		-	-		-	-	994	3,71	10,17	10	1,91	0,22
Gabus		1		450	451	-	451	-	-		-	-		-	-	451	1,68	4,62	4	0,75	0,02
Tawes		0		-	-	-	-	-	-		-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Manyung		37		-	37	-	37	-	-		-	1		1	-	36	0,14	0,37	0	0,06	0,01
Layur		0		-	-	-	-	-	-		-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Pari		1		-	1	-	1	-	-		-	-		-	-	1	0,00	0,01	-	-	-
Belut/Sidat		0		-	-	-	-	-	-		-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Sepat/Baung/Betok		0		-	-	-	-	-	-		-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Lainnya/*Others*		1.702		85	1.787	800	987	-	-	-	-	-		-	-	987	3,69	10,10	4	0,82	0,06
XI. MINYAK & LEMAK																			**357**	**0,10**	**24,03**
OILS & FATS																					
Minyak Kacang tanah/*Peanut Oil*	61	32		-	32	-	32	-	-	-	-	-		-	-	32	0,12	0,33	3	-	0,33
Minyak goreng kelapa/*Coconut oils*	1.586	951		48	1.000	-	1.000	-	-	-	-	-		-	-	1.000	3,73	10,23	89	0,10	10,03
CPO/*Palm Oils*		130.794		-	130.794	130.794	0	-	-	0	-	-		0	-	0	-	-	-	-	-
Minyak goreng sawit/*Cooking oils*	0	0,077	-	2.873	2.873	-	2.873	-	-	-	-	-		-	-	2.873	10,73	29,41	265	-	13,67
Minyak Jagung		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Minyak Zaitun		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Minyak Wijen		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Minyak Kedelai		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-

Jenis Bahan Makanan *Commodity*	Produksi *Production* Masukan *Input*	Produksi *Production* Keluaran *Output*	Perubahan Stok *Changes in Stock*	Impor *Imports*	Penyediaan dalam negeri sblm Ekspor *Supply available for domestic utilization before exports*	Ekspor *Exports*	Penyediaan Dalam Negeri *Domestic Supply*	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization: Pakan *Feed*	Bibit *Seed*	Diolah untuk *Manufactured for*: Makanan *Food*	Diolah untuk *Manufactured for*: Bukan Makanan *Non food*	Tercecer *Waste*	Penggunaan Lain *Other Uses*	Total Penggunaan Pemakaian Dalam Negeri	Total Penggunaan Food Tourist	Bahan Makanan *Food*	Ketersediaan Per Kapita *Per capita availability*: 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*
											-					-			**2**	**0,00**	**0,26**
																-					
Lemak Sapi/*Cattle Fats*		22		-	22	-	22	-	-	-	-	-		-	-	22	0,08	0,22	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*		2		-	2	-	2	-	-	-	-	-		-	-	2	0,01	0,02	0	0,00	0,02
Lemak Domba/*Sheep Fats*		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Lemak Babi/*Pig Fats*		4		-	4	-	4	-	-	-	-	-		-	-	4	0,01	0,04	0	-	0,04

Catatan :

		Kalori	Protein	Lemak
Total	:	**2.330**	**68,69**	**63,68**
Nabati	:	**2.066**	**43,81**	**46,66**
Hewani	:	**265**	**24,88**	**17,01**

Lampiran 4. Neraca Bahan Makanan Tahun 2023

NERACA BAHAN MAKANAN / *FOOD BALANCE SHEET*
TAHUN 2023

(ton) Penduduk pertengahan tahun: 197.634 jiwa

Jenis Bahan Makanan *Commodity*	Produksi *Production*: Masukan *Input*	Produksi *Production*: Keluaran *Output*	Perubahan Stok *Changes in Stock*	Impor *Imports*	Penyediaan dalam negeri sblm Ekspor *Supply available for domestic utilization before exports*	Ekspor *Exports*	Penyediaan Dalam Negeri *Domestic Supply*	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization: Pakan *Feed*	Bibit *Seed*	Diolah untuk *Manufactured for*: Makanan *Food*	Diolah untuk *Manufactured for*: Bukan Makanan *Non food*	Tercecer *Waste*	Penggunaan Lain *Other Uses*	Total Penggunaan Pemakaian Dalam Negeri	Total Penggunaan Food Tourist	Bahan Makanan *Food*	Ketersediaan Per Kapita *Per capita availability*: 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*
(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*																			**1.328**	**31,99**	**7,46**
Gabah (GKG) /*unhusked rice*		57.919		-	57.919	12.985	44.934	198	**2.821**	39.489	-	2.426		44.934	-	-	-	-	-	-	-
Beras/*Rice*	39.489	25.360	-	1.762	27.122	7.266	19.856	34	-	-	-	496	-	530	-	19.325	97,78	267,90	967	23,49	4,29
Jagung/*Maize*	4.566	3.972	96	366	4.243	-	4.243	383	-	-	-	196	-	579	-	3.664	18,54	50,79	168	3,28	2,59
Jagung basah/ *Fresh maize*	-	807		-	807	807	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Gandum/*Wheat*	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Tepung Gandum/ *Wheat flour*	-	-		4.198	4.198	-	4.198	-	-	-	-	19		19	-	4.179	21,15	57,93	193	5,21	0,58
				-		-															
II. MAKANAN BERPATI/ *STARCHY FOOD*				-		-													**84**	**0,57**	**0,28**
Ubi jalar/*Sweet potatoes*		1.951		-	1.951	463	1.487	30	-	-	-	1		30	-	1.457	7,37	20,20	19	0,15	0,15
Ubi kayu/*Cassava*		1.125		2.712	3.837	267	3.570	71	-	-	-	2		73	-	3.497	17,70	48,48	63	0,41	0,12
Tepung sagu/*Sago flour*	-	-		35	35	-	35	-	-	-	-	0		0	-	35	0,18	0,49	2	0,00	0,00
				-		-															
				-		-															
III. GULA/*SUGAR*				-		-													**86**	**0,04**	**0,15**
Gula pasir/White *sugar*		-	-	1.663	1.663	-	1.663	-	-	-	-	69		69	-	1.595	8,07	22,10	80	-	-
Gula mangkok/*Other sugar*		91	-	30	121	16	105	-	-	-	-	-		-	-	105	0,53	1,46	5	0,04	0,15
				-		-															
IV. BUAH BIJI BERMINYAK				-		-													**259**	**10,87**	**20,44**
PULSES NUT AND OIL SEEDS				-		-															
Kacang tanah berkulit/*Groundnuts in shell*	-	290		101	391	-	391	-	-	372	-	20		391	-	0	-	-	-	-	-
Kacang tanah lepas kulit/*Groundnuts shelled*	372	223		453	676	-	676	-	**14**	61	-	21		96	-	580	2,94	8,04	44	2,26	3,48
Kedelai/*Soyabeans*	-	-		1.324	1.324	-	1.324	5	**1**	-	-	66		71	-	1.253	6,34	17,37	66	7,02	2,90
Kacang hijau/*Mungbean*	-	-		83	83	-	83	2	**0**	-	-	2		4	-	78	0,40	1,09	4	0,22	0,02
Kelapa daging/*Coconut fresh*		19.733		-	19.733	3.078	16.655	-	-	10.541	-	608		11.149	-	5.506	27,86	76,33	145	1,38	14,04
Kopra/*Copra*	10.541	2.635		-	2.635	249	2.386	-	-	1.504	-	26		1.530	-	856	-	-	-	-	-

Jenis Bahan Makanan / *Commodity*	Produksi / *Production*: Masukan / *Input*	Produksi / *Production*: Keluaran / *Output*	Perubahan Stok / *Changes in Stock*	Impor / *Imports*	Penyediaan dalam negeri sblm Ekspor / *Supply available for domestic utilization before exports*	Ekspor / *Exports*	Penyediaan Dalam Negeri / *Domestic Supply*	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization: Pakan / *Feed*	Bibit / *Seed*	Diolah untuk / *Manufactured for*: Makanan / *Food*	Diolah untuk / *Manufactured for*: Bukan Makanan / *Non food*	Tercecer / *Waste*	Penggunaan Lain / *Other Uses*	Total Penggunaan Pemakaian Dalam Negeri	Total Penggunaan Food Tourist	Bahan Makanan / *Food*	Ketersediaan Per Kapita / *Per capita availability*: 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*
(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*				-		-													**63**	**0,71**	**0,38**
Alpokat/*Avocados*		194		57	251	-	251	-	-	-	-	3		3	-	248	1,26	3,44	2	0,02	0,14
Jeruk/*Oranges*		921		50	971	276	695	-	-	-	-	8		8	-	687	3,48	9,52	2	0,04	0,01
Duku/*Lanzon*		56		25	81	-	81	-	-	-	-	1		1	-	80	0,40	1,10	0	0,01	0,00
Durian/*Durians*		274		11	285	75	210	-	-	-	-	2		2	-	208	1,05	2,88	1	0,02	0,02
Jambu/*Waterapples*		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Jambu Air /*Rose apple*		405		-	405	101	304	-	-	-	-	3		3	-	300	1,52	4,16	2	0,02	0,01
Mangga/*Mangoes*		234		19	253	42	211	-	-	-	-	2		2	-	208	1,05	2,89	1	0,01	0,00
Nanas/*Pineapples*		86		6	91	-	91	-	-	-	-	1		1	-	90	0,46	1,25	0	0,00	0,00
Pepaya/*Papayas*		3.413		-	3.413	1.010	2.403	-	-	-	-	27		27	-	2.376	12,02	32,94	9	0,09	-
Pisang/*Bananas*		3.414		33	3.446	512	2.934	-	-	-	-	33		33	-	2.902	14,68	40,22	19	0,21	0,06
Rambutan/*Rambutans*		1.360		38	1.398	354	1.045	-	-	-	-	12		12	-	1.033	5,23	14,32	2	0,02	0,00
Salak/*Salacia*		387		-	387	70	317	-	-	-	-	4		4	-	314	1,59	4,35	4	0,01	0,00
Sawo/*Sapodila*		386		23	409	-	409	-	-	-	-	5		5	-	404	2,04	5,60	3	0,03	0,09
Melon		192		-	192	-	192	-	-	-	-	2		2	-	190	0,96	2,63	1	0,01	0,01
Semangka/*Watermelon*		449		57	506	-	506	-	-	-	-	6		6	-	501	2,53	6,94	0	0,01	0,00
Belimbing/ *Star Fruit*		104		-	104	-	104	-	-	-	-	1		1	-	103	0,52	1,43	0	0,00	0,00
Manggis/ *Mangosteen*		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Nangka/Cempedak/ *Jackfruit*		939		-	939	188	751	-	-	-	-	8		8	-	743	3,76	10,29	1	0,01	0,00
Markisa/ *Marquisa*		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Sirsak/ *Soursop*		68		-	68	-	68	-	-	-	-	1		1	-	67	0,34	0,93	0	0,01	0,00
Sukun/ *Bread Fruit*		1.281		-	1.281	192	1.089	-	-	-	-	12		12	-	1.076	5,45	14,92	16	0,20	0,03
Apel/ *Apple*		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Anggur/ *Grape*		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Strobery/*Strawberry*		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-

Jenis Bahan Makanan *Commodity*	Produksi *Production*		Perubahan Stok *Changes in Stock*	Impor *Imports*	Penyediaan dalam negeri sblm Ekspor *Supply available for domestic utilization before exports*	Ekspor *Exports*	Penyediaan Dalam Negeri *Domestic Supply*	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization								Bahan Makanan *Food*	Ketersediaan Per Kapita *Per capita availability*				
	Masukan *Input*	Keluaran *Output*						Pakan *Feed*	Bibit *Seed*	Diolah untuk *Manufactured for*		Tercecer *Waste*	Penggunaan Lain *Other Uses*	Total Penggunaan Pemakaian Dalam Negeri	Total Penggunaan Food Tourist		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)
Blewah/*Cantalaupe*		-		-	-	-	-			-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Lemon/Lemon		-		-	-	-	-			-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Jeruk Besar/Pomelo		-		-	-	-	-			-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
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		-		-	-	-	-			-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Delima		-		-	-	-	-			-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Buah Lainnya		82		160	242	14	228			-	-	3		3	-	225	1,14	3,13	-	-	-
VI. SAYUR-SAYURAN/ VEGETABLES				-		-										-			**27**	**1,31**	**0,30**
Bawang Merah/ *Shallot(Onion)*	0	280		514	794	-	794	-	2	-	-	17		19	-	775	3,92	10,74	3	0,13	0,03
Ketimun/*Cucumber*		368		-	368	181	187	-	1	-	-	3		5	-	182	0,92	2,53	0	0,01	0,00
Kacang Merah/*Kidney beans*		-		60	60	-	60	-	2	-	-	0		2	-	58	0,29	0,81	2	0,11	0,02
Kacang Panjang/ *String beans*		150		-	150	53	98	-	0	-	-	2		2	-	95	0,48	1,32	0	0,03	0,00
Kentang/*Potatoes*		-		228	228	-	228	-	3	-	-	3		5	-	223	1,13	3,09	1	0,05	0,00
Kubis/*Cabbage*		-		1.002	1.002	-	1.002	-	-	-	-	24		24	-	978	4,95	13,56	2	0,11	0,02
Tomat/*Tomatoes*		525		87	612	-	612	-	4	-	-	10		15	-	597	3,02	8,28	1	0,07	0,02
Wortel/*Carrots*		-		228	228	-	228	-	-	-	-	5		5	-	223	1,13	3,08	1	0,02	0,01
Cabe Besar/tw/teropong/*Chilli*		17		-	17	-	17	-	-	-	-	-		-	-	17	0,09	0,24	0	0,00	0,00

Jenis Bahan Makanan *Commodity*	Produksi *Production*		Perubahan Stok *Changes in Stock*	Impor *Imports*	Penyediaan dalam negeri sblm Ekspor *Supply available for domestic utilization before exports*	Ekspor *Exports*	Penyediaan Dalam Negeri *Domestic Supply*	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization									Ketersediaan Per Kapita *Per capita availability*				
	Masukan *Input*	Keluaran *Output*						Pakan *Feed*	Bibit *Seed*	Diolah untuk *Manufactured for*: Makanan *Food*	Bukan Makanan *Non food*	Tercecer *Waste*	Penggunaan Lain *Other Uses*	Total Penggunaan Pemakaian Dalam Negeri	Total Penggunaan 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*
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)	(21)	(22)
Cabe Keriting		17		-	17	-	17	-	0	-	-	0		0	-	17	0,09	0,23	0	0,00	0,00
Cabe Rawit		439		-	439	-	439	-	3	-	-	7		11	-	428	2,17	5,93	6	0,25	0,10
Terong/*Eggplant*		247		-	247	10	237	-	2	-	-	4		6	-	231	1,17	3,21	1	0,04	0,02
Petsai/ Sawi/ *Mustard greens*		-		270	270	134	136	-	-	-	-	3		3	-	133	0,67	1,84	0	0,01	0,00
Bawang Daun/*Spring onion*		42		135	177	-	177	-	1	-	-	3		4	-	173	0,87	2,39	0	0,03	0,01
Kangkung/*Swamp cabbage*		683		-	683	136	547	-	3	-	-	10		13	-	534	2,70	7,40	1	0,11	0,02
Lobak/*Radish*		-		1	1	-	1	-	0	-	-	0		0	-	1	0,00	0,01	0	0,00	0,00
Labu siam/*Chayotte*		-		70	70	-	70	-	0	-	-	1		2	-	68	0,35	0,95	0	0,00	0,00
Buncis/*Greenbeans*		214		57	271	12	259	-	1	-	-	5		6	-	252	1,28	3,50	1	0,07	0,01
Bayam/*Spinach*		459		-	459	115	344	-	2	-	-	7		8	-	336	1,70	4,66	0	0,02	0,01
Bawang Putih/*Garlic*	-	-		438	438	-	438	-	1	-	-	0		1	-	436	2,21	6,05	4	0,21	0,01
Kembang Kol/ *Cauliflower*		-		6	6	-	6	-	-	-	-	0		0	-	6	0,03	0,08	0	0,00	0,00
Jamur Tiram/ *Mushroom*		1		-	1	-	1	-	-	-	-	0		0	-	1	0,00	0,01	0	0,00	0,00
Jamur Merang		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Jamur Lainnya		-		3	3	-	3	-	-	-	-	0		0	-	3	0,02	0,05	0	0,00	0,00
Melinjo/ *Melinjo*		26		-	26	-	26	-	-	-	-	1		1	-	25	0,13	0,35	0	0,01	0,00
Petai/ *Twisted Cluster Bean*		54		-	54	16	38	-	-	-	-	1		1	-	37	0,19	0,51	0	0,01	0,00
Jengkol/ *Jengkol*		31		-	31	9	22	-	-	-	-	1		1	-	21	0,11	0,29	0	0,02	0,00
Paprika/ *Sweet Pepper*		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Kacang Kapri		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Selada		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Asparagus		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Seledri				-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Bawang Bombai				-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-	-	-	-	-	-
Lainya (Oyong, kecipir, pare, pakis				1.295	1.295	-	1.295	-	-	-	-	31		31	-	1.264	6,39	17,52	-	-	-

Jenis Bahan Makanan / *Commodity*	Produksi / *Production*: Masukan / *Input*	Produksi / *Production*: Keluaran / *Output*	Perubahan Stok / *Changes in Stock*	Impor / *Imports*	Penyediaan dalam negeri sblm Ekspor / *Supply available for domestic utilization before exports*	Ekspor / *Exports*	Penyediaan Dalam Negeri / *Domestic Supply*	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization: Pakan / *Feed*	Bibit / *Seed*	Diolah untuk / *Manufactured for*: Makanan / *Food*	Diolah untuk / *Manufactured for*: Bukan Makanan / *Non food*	Tercecer / *Waste*	Penggunaan Lain / *Other Uses*	Total Penggunaan Pemakaian Dalam Negeri	Total Penggunaan Food Tourist	Bahan Makanan / *Food*	Ketersediaan Per Kapita / *Per capita availability*: 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*
(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*				-		-													**202**	**13,54**	**16,07**
Daging Sapi/*Beef*	501	375		101	476	-	476	-	-	-	-	24		24	-	453	2,29	6,27	13	1,18	0,88
Daging Kerbau/*Buffalo Meat*	3	2		-	2	-	2	-	-	-	-	0		0	-	2	0,01	0,03	0	0,01	0,00
Daging Kambing/*Mutton*	38	26		13	39	-	39	-	-	-	-	2		2	-	37	0,19	0,51	1	0,08	0,05
Daging Domba/*Lamb*	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Daging Kuda/Lainnya/*Horse Meat/Other*	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Daging Babi/*Pork*	30	20		-	20	6	14	-	-	-	-	1		1	-	13	0,07	0,18	1	0,02	0,07
Daging Ayam Buras/*Lokal Chicken Meat*		287		-	287	-	287	-	-	-	-	14		14	-	273	1,38	3,78	7	0,40	0,55
Daging Ayam Ras/*Improved Chicken Meat*		6.970		1.045	8.015	3.833	4.182	-	-	-	-	209		209	-	3.973	20,10	55,08	166	10,02	13,77
Daging Itik/*Duck Meat*		8		1	9	-	9	-	-	-	-	0		0	-	8	0,04	0,11	0	0,01	0,02
Daging Puyuh/*Quail Meat*		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Jeroan semua jenis/*Offal All Kinds*	-	811		21	832	-	832	-	-	-	-	-		-	-	832	4,21	11,54	15	1,81	0,74
				-		-															
VIII. TELUR/*EGGS*				-		-													**22**	**1,65**	**1,59**
Telur Ayam Buras/ *Local Hen Eggs*		314		60	374	-	374	-	94	-	-	14		108	-	266	1,35	3,69	5	0,30	0,35
Telur Ayam Ras/ *Improved Hen Eggs*		370		517	887	-	887	-	-	-	-	18		18	-	869	4,40	12,04	15	1,20	1,04
Telur Itik/*Ducks Eggs*		122		12	134	-	134	-	18	-	-	5		23	-	110	0,56	1,53	2	0,15	0,20
Telur Puyuh/*Quail Eggs*		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
				-		-															
IX. SUSU/*MILK*				-		-													**7**	**0,36**	**0,39**
Susu Sapi/*Cow Milk*		-		900	900	-	900	90	-	-	-	0		90	-	810	4,10	11,23	7	0,36	0,39
Susu Impor/*Imported Milk*	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
				-		-															

Jenis Bahan Makanan *Commodity*	Produksi *Production*: Masukan *Input*	Produksi *Production*: Keluaran *Output*	Perubahan Stok *Changes in Stock*	Impor *Imports*	Penyediaan dalam negeri sblm Ekspor *Supply available for domestic utilization before exports*	Ekspor *Exports*	Penyediaan Dalam Negeri *Domestic Supply*	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization: Pakan *Feed*	Bibit *Seed*	Diolah untuk *Manufactured for*: Makanan *Food*	Diolah untuk *Manufactured for*: Bukan Makanan *Non food*	Tercecer *Waste*	Penggunaan Lain *Other Uses*	Total Penggunaan Pemakaian Dalam Negeri	Total Penggunaan Food Tourist	Bahan Makanan *Food*	Ketersediaan Per Kapita *Per capita availability*: 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*
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)	(21)	(22)
X. IKAN/*FISH*				-		-													**56**	**10,34**	**1,21**
Tuna/Cakalang/Tongkol		1.120		105	1.225	96	1.129	-	-	-	-	11		11	-	1.118	5,65	15,49	11	1,69	0,40
Tunas/Skipjack/Little Tuna				-		-															
Kakap/*Giant Seaperch*		375		-	375	175	200	-	-	-	-	2		2	-	198	1,00	2,74	2	0,35	0,01
Cucut/*Sharks*		0		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Bawal/*Pomfret*		54		-	54	-	54	-	-	-	-	1		1	-	53	0,27	0,73	1	0,11	0,01
Teri/*Anchovies*		213		-	213	30	183	-	-	-	-	2		2	-	182	0,92	2,52	2	0,26	0,01
Lemuru/*Indian Oil Sardinella*		378		-	378	-	378	-	-	-	-	4		4	-	374	1,89	5,18	5	0,83	0,12
Kembung/*Indian Mackerels*		434		-	434	223	211	-	-	-	-	2		2	-	209	1,06	2,90	2	0,41	0,02
Tenggiri/*Narrow Bard /King Mackerels*		310		-	310	100	210	-	-	-	-	2		2	-	208	1,05	2,88	2	0,31	0,08
Bandeng/*Milk Fish*		24		398	422	180	242	-	-	-	-	2		2	-	240	1,21	3,33	3	0,43	0,10
Belanak/*Mullets*		161		-	161	-	161	-	-	-	-	2		2	-	160	0,81	2,21	1	0,21	0,04
Mujair/*Mozambique Tilapia*		6		86	92	-	92	-	-	-	-	1		1	-	91	0,46	1,27	1	0,15	0,01
Ikan Mas/*Common Carp*		4		137	141	-	141	-	-	-	-	1		1	-	140	0,71	1,94	1	0,20	0,02
Lele/*Catfish*		34		12	46	-	46	-	-	-	-	0		0	-	46	0,23	0,63	0	0,07	0,01
Patin/*Pangasius spp*		630		36	666	-	666	-	-	-	-	7		7	-	659	3,34	9,14	7	1,37	0,08
Nila/*Nile tilapia*		0		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Kerapu/*Groupers*		194		-	194	24	170	-	-	-	-	2		2	-	169	0,85	2,34	2	0,32	0,01
Gurami/*Giant gouramy*		0		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Udang/*Shrimps*		669		18	687	350	337	-	-	-	-	2		2	-	335	1,69	4,64	2	0,45	0,00
Rajungan dan Kepiting/*Swimming and mud crab*		195		-	195	180	15	-	-	-	-	0		0	-	15	0,08	0,21	0	0,01	0,00
Kekerangan / *Clams*		2		-	2	-	2	-	-	-	-	0		0	-	2	0,01	0,02	0	0,00	0,00
Cumi-cumi, Sotong & Gurita/*Cuttle fish,squids and octopus*		59		-	59	-	59	-	-	-	-	1		1	-	59	0,30	0,82	1	0,13	0,01
Rumput laut/ *Sea weeds*		0		-	-	-	-	-	-		-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Kuwe		186		-	186	-	186	-	-		-	2		2	-	184	0,93	2,55	2	0,46	0,02
Baronang		95		-	95	-	95	-	-		-	1		1	-	94	0,48	1,31	1	0,19	0,01

Jenis Bahan Makanan / *Commodity*	Produksi / *Production*: Masukan / *Input*	Produksi / *Production*: Keluaran / *Output*	Perubahan Stok / *Changes in Stock*	Impor / *Imports*	Penyediaan dalam negeri sblm Ekspor / *Supply available for domestic utilization before exports*	Ekspor / *Exports*	Penyediaan Dalam Negeri / *Domestic Supply*	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization: Pakan / *Feed*	Bibit / *Seed*	Diolah untuk / *Manufactured for*: Makanan / *Food*	Diolah untuk / *Manufactured for*: Bukan Makanan / *Non food*	Tercecer / *Waste*	Penggunaan Lain / *Other Uses*	Total Penggunaan Pemakaian Dalam Negeri	Total Penggunaan Food Tourist	Bahan Makanan / *Food*	Ketersediaan Per Kapita / *Per capita availability*: 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*
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)	(21)	(22)
Ekor Kuning		79		-	79	-	79	-	-		-	1		1	-	78	0,40	1,09	1	0,24	0,01
Selar		569		-	569	-	569	-	-		-	6		6	-	563	2,85	7,81	8	1,47	0,17
Gabus		0		-	-	-	-	-	-		-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Tawes		0		-	-	-	-	-	-		-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Manyung		0		-	-	-	-	-	-		-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Layur		30		-	30	-	30	-	-		-	0		0	-	29	0,15	0,40	0	0,04	0,00
Pari		0		-	-	-	-	-	-		-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Belut/Sidat		1		-	1	-	1	-	-		-	0		0	-	1	0,01	0,01	0	0,00	0,00
Sepat/Baung/Betok		0		-	-	-	-	-	-		-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Lainnya/*Others*		1.316		55	1.371	800	571	-	-	-	-	3		3	-	568	2,88	7,88	3	0,64	0,05
				-		-															
XI. MINYAK & LEMAK				-		-													**416**	**0,13**	**28,57**
OILS & FATS				-		-															
Minyak Kacang tanah/*Peanut Oil*	61	32		-	32	-	32	-	-	-	-	-		-	-	32	0,16	0,44	4	-	0,44
Minyak goreng kelapa/*Coconut oils*	1.504	902		48	951	-	951	-	-	-	-	15		15	-	936	4,74	12,97	113	0,13	12,71
CPO/*Palm Oils*		86.119		-	86.119	86.119	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Minyak goreng sawit/*Cooking oils*	-	-	-	2.429	2.429	-	2.429	-	-	-	-	38		38	-	2.391	12,10	33,15	299	-	15,41
Minyak Jagung		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Minyak Zaitun		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Minyak Wijen		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Minyak Kedelai		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
				-		-									-						
				-		-					-				-				**4**	**0,01**	**0,49**
				-		-									-						
Lemak Sapi/*Cattle Fats*		33		-	33	-	33	-	-	-	-	-		-	-	33	0,16	0,45	4	0,01	0,41
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	0,02	0,04	0	0,00	0,04
Lemak Domba/*Sheep Fats*		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Lemak Babi/*Pig Fats*		4		-	4	-	4	-	-	-	-	-		-	-	4	0,02	0,05	0	-	0,05
															-						

Catatan :

		Kalori	Protein	Lemak
Total	:	**2.554**	**71,52**	**77,33**
Nabati	:	**2.262**	**45,63**	**57,57**
Hewani	:	**292**	**25,89**	**19,77**