



**PEMERINTAH KABUPATEN LIMA PULUH KOTA**

**ANALISA KETERSEDIAAN PANGAN  
BERDASARKAN NERACA BAHAN  
MAKANAN (NBM)  
KABUPATEN LIMA PULUH KOTA  
TAHUN 2016 - 2017**



**DINAS PANGAN  
KABUPATEN LIMA PULUH KOTA  
TAHUN 2017**

Cetakan ke VII : Desember 2017

Diterbitkan oleh : Dinas Pangan Kabupaten Lima Puluh Kota  
Jl. Raya Km-7 Tanjung Pati Telp. (0752) 7754239

Tim Penyusun :

Pengarah :  
Ir. Ifendi Arbi

Wakil Pengarah :  
Ferizal Ridwan

Penanggung Jawab :  
Yendri Thomas, SE, MM

Ketua :  
Gusdian Laora, SKM, M.Si

Sekretaris :  
Hasnah, SP

Penulis dan Tata Isi :  
1. Amrin Maarin, SE  
2. Tanti Dewi Mulya, SP, M.Si



## SAMBUTAN BUPATI LIMA PULUH KOTA

---

Penyusunan Buku Analisa Ketersediaan Pangan Berdasarkan Neraca Bahan Makanan (NBM) Kabupaten Lima Puluh Kota Cetakan ketujuh ini dimaksudkan untuk memberikan informasi tentang situasi terkini ketersediaan bahan pangan yang dapat dikonsumsi masyarakat, sekaligus sebagai dasar dalam melakukan analisa ketersediaan pangan di Kabupaten Lima Puluh Kota.

Angka yang ditampilkan dalam buku Analisa Ketersediaan Pangan Berdasarkan NBM Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2017 ini merupakan angka tetap tahun 2016 dan angka sementara tahun 2017. Tersusunnya Buku Analisa Ketersediaan Pangan ini merupakan hasil kerjasama antara Dinas Pangan Kabupaten Lima Puluh Kota dengan Dinas/Instansi terkait di lingkungan Pemerintah Kabupaten Lima Puluh Kota, kepada semua pihak yang telah berperan dalam penyusunan buku ini, kami mengucapkan terima kasih dan penghargaan yang setulus-tulusnya.

Melalui publikasi hasil analisa ini diharapkan dapat memberikan gambaran tentang kondisi ketersediaan berbagai bahan pangan di Kabupaten Lima Puluh Kota yang mencakup penyediaan, pasokan, penggunaan hingga ketersediaan pangan untuk dikonsumsi penduduk.

Semoga buku ini dapat memberi manfaat bagi kita semua dalam memahami permasalahan pangan maupun sebagai bahan rujukan untuk penyusunan program pembangunan di bidang pangan dan gizi di Kabupaten Lima Puluh Kota.

Sarilamak,                      Desember 2017  
BUPATI LIMA PULUH KOTA

IRFENDI ARBI

## KATA PENGANTAR

Masalah gizi merupakan hasil akhir interaksi antara faktor kesehatan dan situasi pangan. Situasi pangan menunjukkan jumlah dan jenis pangan yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk. Situasi ini bervariasi antara suatu tempat dengan tempat lain dan hal ini sangat tergantung pada kondisi lingkungan baik politik, jenis tanah, teknologi pertanian, cara penyimpanan pangan, sarana transportasi dan pemasaran. Salah satu cara untuk memperoleh gambaran ketersediaan pangan pada suatu periode tertentu dapat dituangkan dalam suatu neraca atau tabel yang disebut dengan Neraca Bahan Makanan atau Food Balance Sheet.

Sumber data yang digunakan dalam penyusunan Neraca Bahan Makanan ini, berpedoman pada angka tetap tahun 2016 dan angka sementara tahun 2017, yang dikeluarkan oleh masing-masing Dinas atau Instansi terkait dan dianalisa oleh Dinas Pangan menurut potensi wilayah kabupaten. Penyusunan Buku Analisa Ketersediaan Pangan berdasarkan NBM ini merupakan kerjasama antara Dinas Pangan, Badan Pusat Statistik dan Badan Perencanaan Pembangunan daerah, serta Dinas atau Instansi terkait lainnya di Kabupaten Lima Puluh Kota yang terkoordinir dalam suatu organisasi tim penyusun NBM.

Keberhasilan penyusunan Buku Analisa Ketersediaan Pangan Berdasarkan Neraca Bahan Makanan ini merupakan buah kerjasama yang baik antara Dinas Pangan dengan Dinas atau Instansi terkait lainnya di tingkat Kabupaten Lima Puluh Kota yang terkoordinir dalam suatu Tim Penyusunan NBM. Untuk itu, atas kerjasama yang baik ini kami mengucapkan terima kasih, semoga kerjasama ini tetap berjalannya di masa yang akan datang. Namun demikian kami menyadari dalam penyusunan dan penerbitan Buku Analisa Ketersediaan Pangan Berdasarkan Neraca Bahan Makanan ini masih terdapat kekurangan, terutama tidak tersedianya data ekspor dan import bahan pangan yang dibutuhkan. Untuk itu demi kesempurnaan buku ini dimasa mendatang, kami mengharapkan kerjasama, saran dan kritikan semua pihak.

Tanjung Pati,        Desember 2017

KEPALA DINAS PANGAN  
KABUPATEN LIMA PULUH KOTA  
PELAKSANA TUGAS

**GUSDIAN LAORA, SKM,M.Si**  
Pembina Tk I, NIP. 19650827 198803 1 004

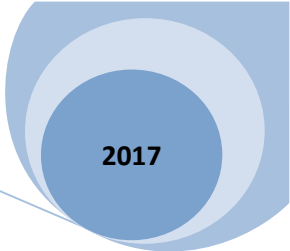
DAFTAR ISI

	Hal
SAMBUTAN BUPATI LIMA PULUH KOTA .....	i
KATA PENGANTAR .....	ii
DAFTAR ISI .....	iii
DAFTAR TABEL .....	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
RINGKASAN .....	vii
<b>BAB I</b>	
PENDAHULUAN.....	I
A. Latar Belakang.....	I
B. Definisi dan Ruang Lingkup NBM.....	3
C. Manfaat Neraca Bahan Makanan .....	4
D. Permasalahan dalam NBM .....	5
E. Organisasi Tim Penyusun Neraca bahan Makanan.....	7
<b>BAB II</b>	
METODOLOGI PENYUSUNAN.....	8
A. Sumber Data.....	8
B. Pengumpulan Data .....	8
C. Jenis Data .....	8
D. Cara Penghitungan.....	19
<b>BAB III</b>	
KONDISI KETERSEDIAAN PANGAN DAN GIZI TAHUN 2016 - 2017.....	21
A. Ketersediaan Pangan .....	21

B. Ketersediaan Gizi .....	24
C. Tingkat Ketersediaan Energi dan Protein.....	30
D. Komposisi Ketersediaan Pangan dan Gizi.....	32
<b>BAB IV</b>	
<b>ANALISA KETERSEDIAAN PANGAN TAHUN 2016 - 2017 .....</b>	<b>35</b>
A. Penyediaan Pangan.....	35
B. Penggunaan Pangan.....	37
C. Ketersediaan Bahan Makanan.....	40
D. Tingkat Keersediaan Pangan .....	45
E. Kondisi Ketersediaan Pangan .....	46
<b>BAB V</b>	
<b>PENUTUP.....</b>	<b>51</b>
A. Kesimpulan .....	51
B. Saran .....	51
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>53</b>

DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
1. Pengelompokan Jenis Bahan Makanan.....	10
2. Ketersediaan Pangan Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2016—2017 Berdasarkan Pengelompokan Jenis bahan Makanan.....	21
3. Kesediaan Pangan Untuk Dikonsumsi Penduduk Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2016—2017 (kg/kapita/tahun).....	23
4. Ketersediaan Energi Pangan Nabati Untuk dikonsumsi Penduduk Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2016 dan tahun 2017.....	25
5. Ketersediaan Energi Pangan Hewani untuk Dikonsumsi Penduduk Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2016 dan Tahun 2017.....	26
6. Ketersediaan Energi Pangan Nabati untuk Dikonsumsi Penduduk Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2016 dan Tahun 2017.....	27
7. Ketersediaan Protein Pangan Hewani Untuk dikonsumsi Penduduk Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2016 dan Tahun 2017.....	28
8. Ketersediaan Lemak untuk dikonsumsi Penduduk kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2016 dan tahun 2017.....	29
9. Komposisi Ketersediaan Energi dan Protein Kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2016 dan Tahun 2017.....	31
10. Komposisi Ketersediaan dan Konsumsi Pangan Berdasarkan Pola Pangan Harapan (PPH).....	33
11. Komposisi Ketersediaan Penyediaan dan Konsumsi Pangan Hewani Berdasarkan Pola Pangan Harapan (PPH).....	34
12. Penyediaan/pengadaan pangan di Kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2016..	35
13. Penyediaan/Pengadaan Pangan di Kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2017..	36
14. Penggunaan/Pemakaian Pangan di Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2016.....	37
15. Penggunaan/Pemakaian Pangan di Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2017.....	39



16. Perbandingan Ketersediaan Pangan di Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2016.....	40
17. Perbandingan Ketersediaan Pangan di Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2017.....	43
18. Realisasi Ketersediaan Pangan Dibandingkan Target PPH Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2016.....	45
19. Realisasi Ketersediaan Pangan Hewani Dibandingkan Target PPH Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2017.....	46
20. Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2016.....	47
21. Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2017.....	48



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Hal
1. Grafik ketersediaan Pangan kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2016-2017.....	53
2. Pengelompokkan Bahan Makanan Dalam Penyusunan NBM.....	57
3. Cara menghitung rasio dengan menggunakan tabel Input-output.....	60
4. Jenis Bahan Makanan, Produksi Turunannya Dan Besaran Konversi Input Ke Output Menurut Kelompok Komoditas.....	63
5. Konversi Yang Digunakan Untuk Ternak.....	68
6. Komposisi Bahan Makanan.....	69

## RINGKASAN

1. Penyediaan pangan yang cukup diartikan dalam jumlah yang sesuai dengan kebutuhan setiap individu untuk memenuhi asupan gizi makro dan mikro. Sedangkan yang dimaksud dengan pangan bukan hanya beras saja, melainkan seluruh produk-produk pangan yang bersumber dari tanaman pangan dan hortikultura, ternak, perkebunan dan perikanan.
2. Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) VIII tahun 2004 merekomendasikan Angka Kecukupan Gizi (AKG) untuk energi sebesar 2.200 Kilokalori dan protein 57 gram perkapita perhari yang sekaligus merupakan acuan kuantitatif untuk menghitung ketersediaan pangan. Angka tersebut merupakan standar kebutuhan energi bagi setiap individu agar mampu menjalankan aktivitas sehari-hari. Sedangkan acuan untuk menilai tingkat keragaman ketersediaan pangan, yaitu Pola Pangan Harapan (PPH) dengan skor 100 sebagai PPH yang ideal.
3. Situasi ketersediaan pangan untuk dikonsumsi masyarakat secara agregat dapat diketahui dengan menggunakan Tabel Neraca Bahan Makanan (NBM). Melalui NBM dapat diketahui kondisi ketersediaan pangan dalam periode tertentu (defisit atau surplus), baik ketersediaan dalam jumlah (volume) yang dinyatakan dalam satuan kilogram perkapita pertahun atau gram perkapita perhari maupun ketersediaan gizi perkapita perhari.
4. Manfaat NBM : (1) Mengetahui jumlah penyediaan pangan, penggunaan pangan dan ketersediaan pangan per kapita untuk konsumsi penduduk, (2) Mengevaluasi pengadaan dan penggunaan pangan, (3) Mengevaluasi tingkat ketersediaan pangan berdasarkan rekomendasi Angka Kecukupan Gizi (AKG) dan komposisinya berdasarkan Pola Pangan Harapan (PPH),(4) Bahan acuan dalam perencanaan produksi/pengadaan pangan, dan (5) Bahan perumusan kebijakan pangan dan gizi.

5. Penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM) Kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2012 dan tahun 2017 dilaksanakan oleh tim penyusun NBM yang dalam pelaksanaannya dikoordinasikan oleh Dinas Pangan Kabupaten Lima Puluh Kota yang beranggotakan instansi terkait tingkat Kabupaten Lima Puluh Kota.
6. Data yang digunakan dalam penyusunan NBM ini merupakan data sekunder yang diperoleh dari instansi terutama data yang telah dipublikasikan dan cenderung yang mempunyai legalitas dari Badan Pusat Statistik. Data yang diolah adalah angka tetap 2016 dan angka sementara 2017. Edangkan data primer atau data yang didapatkan langsung dari pencatatan di lapangan seperti arus keluar masuk komoditi pangan belum tersedia karena selama ini belum adanya instansi yang berwenang dalam pencatatan tersebut.
7. Cara Penghitungan
  - a. **Penyediaan Pangan (*food supply*)**

Penyediaan pangan terdiri atas komponen-komponen : produksi, perubahan stok, impor dan ekspor dengan bentuk persamaan penyediaan adalah sebagai berikut :

$$P_s = P_r - \Delta St + Im - Ek$$

dimana :

$P_s$  : Total penyediaan dalam suatu wilayah

$P_r$  : Produksi

$\Delta St$  : Stok akhir – Stok awal

$Im$  : Impor

$Ek$  : Ekspor

- b. **Penggunaan Pangan (*Food Utilization*)**

Penggunaan Pangan (*Food Utilization*) untuk keperluan pakan, bibit, industri makanan dan non makanan, tercecer serta bahan makanan yang tersedia pada tingkat pedagang pengecer yang dinyatakan dalam bentuk persamaan :

$$Pg = Pk + Bt + Id + Tc + Kt$$

dimana :

Pg : Total penggunaan

Pk : Pakan

Bt : Bibit

Id : Industri

Tc : Tercecer

Kt : Ketersediaan bahan makanan

**c. Ketersediaan Untuk Dikonsumsi per Kapita**

Ketersediaan Untuk Dikonsumsi per Kapita diperoleh dari ketersediaan masing-masing bahan makanan dibagi dengan jumlah penduduk, disajikan dalam bentuk kuantum (volume) dan kandungan nilai gizinya seperti energi, protein dan lemak yang dinyatakan dalam satuan Kkal untuk energi, gram untuk protein dan lemak.

**8. Pengelompokan Bahan Makanan dalam NBM**

Bahan makanan yang akan dianalisa, dikelompokkan dalam 10 kelompok bahan makanan seperti terlihat pada tabel dibawah ini :

**Tabel I : Pengelompokan bahan makanan dalam Analisa Neraca Bahan Makanan**

No.	Kelompok bahan makanan	Jenis bahan makanan
I	2	3
1.	Padi-padian	Padi-padian terdiri atas bahan makanan seperti : gandum (tepung terigu), gabah (gabah kering giling) beserta produksi turunannya beras, jagung (pipilan) dan jagung basah
2.	Makanan berpati	Makanan berpati adalah bahan makanan yang mengandung pati yang berasal dari akar/umbi

		dan lalin-lain bagian tanaman yang merupakan bahan makanan pokok yang lainnya. Kelompok ini terdiri atas : ubi jalar, ubi kayu dengan produksi turunan dari sagu
3.	Buah/biji berminyak	Buah/biji berminyak yang mengandung minyak yang berasal dari buah dan biji-bijian. Bahan makanan dalam kelompok ini adalah : kacang tanah berkulis serta produksi turunannya, kacang tanah lepas kulit, kedelai, kacang hijau, kelapa daging (produksi turunan dari kelapa berkulit, dan kopra (turunan dari kelapa daging)
4.	Buah-buahan	Kelompok ini terdiri atas : alpokat, jeruk, duku, durian, jambu, mangga, nenas, papaya, pisang, rambutan, salak, sawo dan lainnya
5.	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.
6.	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.

7.	Telur	Mencakup telur ayam burass, telur ayam ras, telur itik dan telur unggas lainnya.
8.	Susu	Terdiri atas susu sapi termasuk susu olahan impor yang disertakan susu segar
9.	Ikan	Ikan yang dimaksud adalah komoditas yang berupa binatang air dan biota perairan lainnya pada awalnya penyajian untuk kelompok ini hanya meliputi jenis ikan darat dan ikan laut. Namun sekarang berkembang menjadi 17 jenis ikan.
10.	Minyak dan Lemak	Terdiri atas minyak/lemak nabati dan hewani. Minyak/lemak nabati yaitu kopra/minyak goreng dan minyak sawit. Minyak/lemak hewani yaitu, lemak sapi, lemak kerbau dan lemak kambing.

9. Ketersediaan Pangan

Ketersediaan pangan untuk dikonsumsi 396.900 jiwa penduduk Kabupaten Lima Puluh Kota pertengahan tahun 2016 dan pertengahan tahun 2017 digambarkan oleh pemakaian dalam Kabupaten untuk bahan makanan, dimana ketersediaan pangan per kapita per tahun sebagaimana tertera pada tabel 2 dibawah ini :

Tabel 2 : Ketersediaan Pangan Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2016 dan Tahun 2017 Berdasarkan Pengelompokan Jenis Bahan Makanan

No	Jenis Bahan Pangan	Jumlah (Ton)	
		2016*)	2017**)
1.	Padi-Padian	232.200	217.368
2.	Makanan Berpati	85.342	85.882
3.	Buah Biji Berminyak	6.922	865
4.	Buah-Buahan	18.948	14.555
5.	Sayuran	12.756	11.013
6.	Daging	7.007	6.492
7.	Telur	38.880	39.371
8.	Susu	26	13
9.	Minyak/Lemak	80	26
10.	Ikan	18.602	26.694

Sumber : Data Olahan NBM oleh Kantor Ketahanan Pangan, Berdasarkan angka tetap tahun 2016 dan angka sementara 2017

Berdasarkan tabel 2, terlihat bahwa kelompok bahan pangan sebagai penyumbang terbesar dalam ketersediaan pangan di Kabupaten Lima Puluh Kota selama dua tahun (2016 dan 2017) adalah kelompok bahan pangan dari padi-padian yaitu sebesar 232.200 ton tahun 2016 dan 217.368 ton tahun 2017. Kemudian disusul dari kelompok bahan pangan yang termasuk makanan berpati sebesar 85.342 ton tahun 2016 dan 85.882 ton tahun 2017.

Sedangkan tingkat ketersediaan pangan untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2016 dan tahun 2017 kg/kapita/tahun, dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 3 : Ketersediaan Pangan untuk dikonsumsi Penduduk Kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2016 dan tahun 2017 Per Kapita Per Tahun

No	Jenis Bahan Makanan	Jumlah (Kg/kapita/tahun)	
		2016*)	2017**)
1.	Padi-Padian	372,47	361,52
2.	Makanan Berpati	219,88	204,94
3.	Buah Biji Berminyak	7,03	1,07
4.	Buah-Buahan	49,53	35,17
5.	Sayuran	33,41	34,17
6.	Daging	18,29	15,66
7.	Telur	103	96,37
8.	Susu	5,62	0,03
9.	Minyak/Lemak	1,79	0,07
10.	Ikan	49,15	65,24

Sumber : Data Olahan NBM oleh Kantor Ketahanan Pangan, Berdasarkan angka tetap tahun 2016 dan angka sementara tahun 2017

Tabel 3 memberikan gambaran bahwa ketersediaan pangan di Kabupaten Lima Puluh Kota, pada tahun 2016, ternyata kelompok bahan pangan padi-padian untuk dikonsumsi penduduk sudah tersedia sebanyak 372,47 kg/kapita/tahun (setara dengan 1.005,47 gram/kapita/hari). Angka tersebut sudah termasuk beras sebanyak 862,74 gram/kapita/hari, dan sisanya merupakan jenis bahan pangan dari jagung. Kelompok pangan dari jenis makanan berpati memberikan andil dalam ketersediaan pangan di kabupaten sebanyak 219,98 kg/kapita/tahun (setara dengan 611,36 gram/kapita/hari), disusul pangan hewani sebanyak 170,74 kg/kapita/tahun (setara dengan 467,47 gram/kapita/hari), sedangkan ketersediaan buah-buahan sebesar 49,53 kg/kapita/tahun (setara dengan 135,69 gram/kapita/hari). Begitu juga halnya pada



tahun 2017 ketersediaan untuk padi-padian sebesar 361,52 kg/kapita/tahun (setara dengan 990,47 gram/kapita/hari). Kelompok pangan makanan berpati sebesar 204,94 kg/kapita/hari (setara dengan 561,48 gram/kapita/hari), untuk ketersediaan buah-buahan sebesar 35,17 kg/kapita/hari (setara dengan 96,36 gram/kapita/hari. Ketersediaan untuk kelompok pangan hewani sebesar 177,27 kg/kapita/tahun (setara dengan 485,67)

Selanjutnya untuk beberapa komoditi pangan lainnya pada tahun 2016, kelompok sayur-sayuran tersedia sebanyak 33,41 kg/kapita/tahun (setara dengan 91,53 gram/kapita/hari) dan pada tahun 2017 ketersediaan kelompok sayur-sayuran hanya tersedia sebanyak 26,47 kg/kapita/tahun (setara dengan 72,51 gram/kapita/hari)

Data ketersediaan hanya mencakup data produksi pangan wilayah Kabupaten Lima Puluh Kota. Hal ini disebabkan karena data ekspor dan impor bahan pangan dari/ke Kabupaten Lima Puluh Kota belum tersedia sehingga data yang dianalisa hanya merupakan data produksi dalam daerah.

#### 10. Ketersediaan Gizi

Ketersediaan Gizi untuk dikonsumsi penduduk kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2016 dan tahun 2017 yang dinyatakan dengan ketersediaan per kapita per hari berupa energy, protein dan lemak, sebagaimana terlihat pada tabel 4 dibawah ini :

Tabel 4 : Komposisi Ketersediaan Energi dan Protein Kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2016 dan Tahun 2017

No	Jenis Bahan Makanan	2016*)		2017**)	
		Total energi (kkal/kap/hr)	Total Protein (gr/kap/hr)	Total energi (kkal/kap/hr)	Total Protein (gr/kap/hr)
1	Padi-padian	3.806	91,19	4.091	97,76
2	Makanan berpati	583	3,88	820	5,53
3	Buah-buahan	131	1,57	85	1,06
4	Sayur-sayuran	30	1,75	27	1,61
5	Daging	121	8,89	170	12,84
6	Telur	401	32,03	416	32,19
7	Susu	-	0,02	5	0,26
8	Ikan	120	22,33	123	22,86
Total		5.192	161,66	5.737	173,3

Sumber : Data Olahan NBM oleh Kantor Ketahanan Pangan, Berdasarkan angka tetap tahun 2016 dan angka sementara tahun 2017

Tabel 5: Ketersediaan Lemak untuk dikonsumsi Penduduk kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2016 dan tahun 2017

No	Jenis Bahan Makanan	Total Lemak	
		2016*)	2017**)
1	Padi-padian	20,60	22,70
2	Makanan berpati	1,18	1,69
3	Buah biji berminyak	1,40	2,58
4	Buah-buahan	0,69	0,71
5	Sayur-sayuran	0,39	0,34

6	Daging	9,83	13,69
7	Telur	28,16	29,30
8	Susu	0,03	0,28
9	Ikan	2,56	2,65
10	Minyak dan Lemak	0,36	0,26
Total		65,2	74,2

Sumber : Data Olahan NBM oleh Kantor Ketahanan Pangan, Berdasarkan angka tetap tahun 2016 dan angka sementara tahun 2017

## BAB I PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Penyediaan pangan sesuai dengan kebutuhan gizi penduduk merupakan masalah terbesar sepanjang sejarah kehidupan, sehingga dibutuhkan suatu upaya atau cara yang tepat, teliti dan mudah untuk memahami situasi ketersediaan pangan di suatu wilayah pada periode tertentu. Salah satu cara untuk memperoleh gambaran situasi pangan dapat disajikan dalam suatu neraca atau tabel yang dikenal dengan nama Neraca Bahan Makanan.

Neraca Bahan Makanan disajikan dalam angka rata-rata jumlah jenis bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk perkapita per tahun dalam kilogram serta per kapita per hari dalam satuan gram pada kurun waktu tertentu. Selanjutnya untuk mengetahui nilai gizi bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi tersebut, maka angka ketersediaan pangan untuk konsumsi perkapita per hari diterjemahkan kedalam satuan energi, protein dan lemak per kapita per hari.

Penyediaan pangan yang cukup diartikan dalam jumlah yang sesuai dengan kebutuhan setiap individu untuk memenuhi asupan gizi makro dan mikro. Sedangkan yang dimaksud dengan pangan bukan hanya beras saja, melainkan seluruh produk-produk pangan yang bersumber dari tanaman pangan dan hortikultura, ternak, perkebunan dan perikanan.

Ketersediaan pangan yaitu terjaminnya pasokan pangan untuk memenuhi kebutuhan seluruh penduduk, dari segi kuantitas, kualitas, keragaman dan keamanannya. Ketersediaan pangan dapat dipenuhi dari

tiga sumber yaitu: (1) produksi dalam negeri, (2) impor pangan dan (3) pengelolaan cadangan pangan. Dengan jumlah penduduk cukup besar dan kemampuan ekonomi relatif lemah, maka kemauan untuk mewujudkan kemandirian di bidang pangan harus terus diupayakan.

Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) X tahun 2012 merekomendasikan Angka Kecukupan Gizi (AKG) untuk energi sebesar 2.400 Kilokalori dan protein 63 gram perkapita perhari yang sekaligus merupakan acuan kuantitatif untuk menghitung ketersediaan pangan. Angka tersebut merupakan standar kebutuhan energi bagi setiap individu agar mampu menjalankan aktivitas sehari-hari. Sedangkan acuan untuk menilai tingkat keragaman ketersediaan pangan, yaitu Pola Pangan Harapan (PPH) dengan skor 100 sebagai PPH yang ideal.

Untuk menyusun perencanaan pangan dan gizi yang tepat pada suatu wilayah diperlukan informasi yang akurat tentang situasi ketersediaan, distribusi, dan konsumsi dari waktu ke waktu. Informasi yang tepat dan didukung dengan data yang akurat akan memberikan hasil analisis yang objektif untuk memahami situasi dan permasalahan pangan wilayah dan pada gilirannya para pengambil kebijakan dapat menyusun perencanaan dan merumuskan kebijakan serta program yang tepat untuk mewujudkan ketahanan pangan.

Situasi ketersediaan pangan untuk dikonsumsi masyarakat secara agregat dapat diketahui dengan menggunakan Tabel Neraca Bahan Makanan (NBM). Melalui NBM dapat diketahui kondisi ketersediaan pangan dalam periode tertentu (defisit atau surplus), baik ketersediaan dalam jumlah (volume) yang dinyatakan dalam satuan kilogram perkapita pertahun atau gram perkapita perhari maupun ketersediaan gizi perkapita perhari.

Penyusunan NBM Kabupaten Lima Puluh Kota secara umum mengacu pada metode penyusunan NBM yang disusun oleh Tim NBM Pusat sedangkan khusus untuk angka rendemen, kebutuhan bibit, pakan ternak, dan yang tercecer menggunakan angka yang disepakati, baik kesepakatan Badan Ketahanan Propinsi Sumatera Barat maupun Tim NBM Kabupaten Lima Puluh Kota.

Dalam penyusunan NBM Kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2017, juga menelaah data Neraca Bahan Makanan Tahun 2016, dan itupun masih terbatas pada data produksi pangan wilayah, sedangkan data ekspor dan impor serta data stok pangan daerah masih merupakan angka perkiraan karena data belum tersedia.

Data Neraca Bahan Makanan tersebut dianalisa berdasarkan data produksi pangan menurut kecamatan yang digabungkan secara kumulatif oleh instansi terkait menjadi data kabupaten, sehingga data yang disajikan dalam buku ini merupakan fakta legalitas dari pihak berwenang dan bertanggungjawab terhadap keabsahan data dimaksud.

## **B. Definisi dan Ruang Lingkup Neraca Bahan Makanan**

Neraca Bahan Makanan (NBM) adalah tabel yang menyajikan gambaran menyeluruh tentang penyediaan/pengadaan (*supply*), penggunaan/pemanfaatan (*utilization*) pangan di suatu wilayah dalam periode tertentu (dalam kurun waktu satu tahun).

NBM menunjukkan ketersediaan bahan pangan untuk setiap komoditas dan olahannya yang lazim dikonsumsi penduduk berdasarkan sumber penyediaan dan penggunaannya. Penyediaan diperoleh dari jumlah total bahan pangan yang diproduksi dikurangi dengan perubahan stok ditambahkan dengan jumlah total yang diimpor dan dikurangi

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

NBM menyajikan angka rata-rata bahan makanan per komoditas yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk dalam kilogram per kapita pertahun serta dalam gram per kapita per hari. Selanjutnya untuk mengetahui nilai gizi bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi tersebut, maka angka ketersediaan bahan makanan per kapita per hari diterjemahkan ke dalam satuan energi, protein, dan lemak.

Penyusunan NBM mengacu kepada metode dari *Food and Agriculture Organization* (FAO) yang kemudian disesuaikan dengan kondisi ketersediaan data di Indonesia, serta memperhatikan pendapat dan saran para ahli pertanian, ekonomi dan statistik khususnya dalam asumsi dasar yang melandasi penyusunan NBM di Indonesia.

### **C. Manfaat Neraca Bahan Makanan**

Tabel NBM dapat digunakan antara lain untuk :

1. Mengetahui jumlah penyediaan pangan, penggunaan pangan dan ketersediaan pangan per kapita untuk konsumsi penduduk
2. Mengevaluasi pengadaan dan penggunaan pangan
3. Mengevaluasi tingkat ketersediaan pangan berdasarkan rekomendasi Angka Kecukupan Gizi (AKG) dan komposisinya berdasarkan Pola Pangan Harapan (PPH)

4. Bahan acuan dalam perencanaan produksi/pengadaan pangan
5. Bahan perumusan kebijakan pangan dan gizi

#### **D. Permasalahan dalam Neraca Bahan Makanan**

Meskipun penyusunan NBM sudah dilakukan sejak tahun 1963 sampai sekarang, namun upaya penyempurnaan penyusunan NBM masih terus dilakukan dari tahun ke tahun. Penyempurnaan dilakukan dengan melihat adanya permasalahan dalam penyusunan NBM seperti tidak tersedianya data produksi, perubahan stok, ekspor dan impor serta industri, angka konversi yang digunakan tidak sesuai lagi dengan kondisi sekarang serta terdapat komoditas potensial dan riil dikonsumsi masyarakat namun belum masuk dalam NBM. Selain itu, permasalahan lain dalam penyusunan NBM di daerah adalah belum dibentuknya tim, belum dimanfaatkannya NBM sebagai dasar pengambil kebijakan dan keterbatasan sumber daya manusia.

Data produksi untuk beberapa komoditas tertentu tidak tersedia sehingga memerlukan pendekatan dalam penghitungannya. Data perubahan stok yang tersedia hanya tiga komoditas, yaitu beras, gula pasir dan minyak sawit yang masing-masing bersumber dari Bulog, Dewan Gula Indonesia dan Direktorat Jenderal Perkebunan. Bila melihat batasan dari stok, yaitu sejumlah bahan makanan yang disimpan/dikuasai oleh pemerintah atau swasta, seperti yang ada di pabrik, gudang, depo, lumbung petani/rumahtangga, dan pasar/pedagang, maka data stok yang disajikan dalam NBM masih tidak memadai. Data stok yang digunakan dalam penyusunan NBM terbatas yang dikuasai oleh pemerintah sedangkan informasi stok dari sumber yang lain tidak pernah ada.



Data ekspor dan impor yang disajikan dalam NBM sampai saat ini belum semuanya mencakup bentuk olahan padahal banyak jenis bahan makanan yang diekspor dan diimpor dalam bentuk olahan, seperti mie instan dan roti sebagai produk olahan dari tepung gandum. Dengan demikian, ketersediaan tepung gandum yang disajikan dalam NBM masih *over* dan *underestimate*, karena seharusnya ada sejumlah tepung gandum yang diekspor dan diimpor dalam bentuk mie instan dan roti.

Data bahan makanan yang diolah untuk industri non makanan hanya terbatas pada industri besar dan sedang. Data bahan baku jenis bahan makanan yang digunakan untuk industri non makanan diperoleh dari BPS, namun hanya mencakup industri besar dan sedang, belum mencakup industri kecil dan rumah tangga. Disamping itu, untuk penyajian NBM tahun ke-  $n$ , data yang digunakan masih menggunakan data industri tahun ke- $(n-1)$ . Hal ini dikarenakan pengolahan data industri tahun ke- $n$  belum selesai (pemasukan dokumen belum lengkap). Oleh karena itu, data industri yang disajikan dalam NBM masih *underestimate*.

Angka konversi sebagian besar masih menggunakan hasil studi pada tahun 1970-an. Beberapa kajian angka konversi yang baru belum bisa digunakan karena dianggap belum menggambarkan kondisi yang sebenarnya, bahkan ada angka konversi yang hanya merupakan angka kesepakatan.

Cakupan jenis bahan makanan dalam NBM belum lengkap bila dibandingkan dengan cakupan jenis bahan makanan yang potensial dan riil dikonsumsi masyarakat. Hal ini dikarenakan data-data pokok dan pendukung jenis bahan makanan tersebut tidak tersedia misalnya komoditas lokal daerah seperti ganyong, garut, belut dan lain-lain.

Sebaliknya ada bahan makanan yang disajikan dalam NBM, namun kenyataan di lapangan bahan makanan tersebut tidak banyak dijumpai, seperti minyak kacang tanah.

Koordinasi data antar instansi masih kurang karena belum terbentuknya tim khususnya dalam penyusunan NBM di daerah. NBM belum dijadikan bahan acuan dalam pengambilan kebijakan di daerah, hanya sebagai laporan pertanggungjawaban kegiatan. Di samping itu, penyusunan NBM di daerah juga terkendala oleh terbatasnya jumlah dan kualitas sumberdaya manusia. Aparat yang pernah mengikuti pelatihan seringkali mengalami mutasi sehingga menghambat keberlanjutan penyusunan NBM.

#### **E. Organisasi Tim Penyusun NBM**

Penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM) Kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2013 dilaksanakan oleh tim penyusun NBM yang ditetapkan berdasarkan Keputusan Bupati Lima Puluh Kota Nomor 340 Tahun 2017 Tentang Pembentukan Struktur Organisasi dan Personalia Tim Penyusun Data Base Potensi Produksi Pangan Kabupaten Lima Puluh Kota Dalam Formasi Jabatan Ex Officio , yang dalam pelaksanaannya dibawah koordinasi Kantor Ketahanan Pangan Kabupaten Lima Puluh Kota sebagai Satuan Kerja Perangkat Daerah (SKPD) sesuai tugas pokok dan fungsinya.

## BAB II METODOLOGI PENYUSUNAN

### A. Sumber Data

Dalam penyusunan NBM, data yang digunakan bersumber dari berbagai instansi terkait dan pihak-pihak yang sangat relevan di Kabupaten Lima Puluh Kota.

### B. Pengumpulan Data

Oleh karena keterbatasan data yang tersedia, maka data yang digunakan dalam penyusunan NBM hanya terdiri dari data sekunder yang diperoleh dari instansi terkait, terutama data yang telah dipublikasikan dan cenderung yang mempunyai legalitas dari Badan Pusat Statistik.

Namun data dimaksud hanya sebatas data produksi pangan, padahal untuk mendapatkan neraca baham makanan yang akuntabel dan realible dibutuhkan tidak saja data produksi, tapi juga menyangkut data cadangan pangan dan data arus keluar masuk komoditi pangan yang sampai saat ini untuk tingkat Kabupaten Lima Puluh Kota belum tersedia.

### C. Jenis Data

#### I. Cakupan Bahan Makanan

Dalam tabel neraca bahan makanan, bahan makanan yang akan disajikan dan dianalisa dikelompokkan menurut jenisnya menjadi 10 (sepuluh) kelompok. Rincian jenis bahan makanan pada setiap kelompok pangan dapat di lihat pada Lampiran 2.

## 2. Komponen NBM

Tabel NBM terdiri atas 19 kolom yang terbagi menjadi tiga kelompok penyajian yaitu penyediaan/ pengadaan, penggunaan/pemanfaatan dan ketersediaan perkapita. Jumlah penyediaan harus sama dengan jumlah penggunaan. Komponen penyediaan meliputi produksi (masukan dan keluaran), perubahan stok, impor, dan ekspor. Sedangkan komponen penggunaan meliputi penggunaan untuk pakan, bibit, industri (makanan dan bukan makanan), tercecer, dan bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi.

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

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

Cakupan bahan makanan setiap kelompok pada NBM Provinsi/Kabupaten/Kota dapat berbeda dengan NBM Nasional. Hal

ini sangat dipengaruhi oleh potensi wilayah dalam produksi dan pola konsumsi bahan makanan. Rincian jenis bahan makanan pada setiap kelompok dapat dilihat pada tabel berikut.

**Tabel I. 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), gabah (gabah kering giling) beserta produksi turunannya 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 dengan produksi turunannya yaitu gapek dan tapioca, tepung sagu yang merupakan produksi turunan dari sagu.
3.	Gula	Kelompok ini terdiri atas gula pasir

4.	Buah/biji berminyak	<p>dan gula merah (gula mangkok, gula aren, gula semut, gula siwalan, dan lain – lain), baik yang merupakan hasil olahan pabrik maupun rumah tangga.</p> <p>Buah/biji berminyak adalah kelompok bahan makanan yang mengandung minyak yang berasal dari buah dan biji – bijian. Bahan makanan dalam kelompok ini adalah; kacang tanah berkulit beserta produksi turunannya kacang tanah lepas kulit, kedelai, kacang hijau, kelapa daging (produksi turunan dari kelapa berkulit), dan kopra (turunan dari kelapa daging)</p>
5.	Buah - buahan	Kelompok ini terdiri atas; alpokat, jeruk, duku, durian, jambu, mangga, nenas, 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,

7.	Daging	bawang putih, dan lainnya. 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. Pada awalnya penyajian untuk kelompok ini hanya meliputi jenis ikan darat dan ikan laut, namun sekarang berkembang menjadi 17 jenis ikan.
II.	Minyak & Lemak	Berasal dari nabati : minyak kacang tanah, minyak goreng kelapa, minyak goreng sawit. Berasal dari hewani : lemak sapi, lemak kerbau, lemak kambing, lemak domba, lemak babi.

#### 4. Produksi

**Produksi** adalah jumlah keseluruhan masing – masing bahan makanan yang dihasilkan, baik yang belum mengalami proses pengolahan maupun yang sudah mengalami proses pengolahan. Produksi dibedakan menjadi 2 kategori sebagai berikut:

a. Masukan (*Input*)

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

b. Keluaran (*Output*)

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

Produksi untuk komoditas tanaman pangan mencakup seluruh hasil panen, baik yang berasal dari lahan sawah maupun bukan sawah. Sedangkan produksi turunannya diperoleh dengan menggunakan faktor konversi dan derajat ekstraksi dari komoditas yang bersangkutan.

Produksi komoditas hortikultura mencakup seluruh hasil panen sayuran dan buah-buahan dalam bentuk segar, baik yang dipanen sekaligus maupun yang dipanen berkali – kali. Pengisiannya langsung dimasukkan ke kolom produksi keluaran (*output*), kecuali untuk bawang merah dan bawang putih pengisiannya dimulai dari kolom produksi masukan (*input*). Kedua komoditas ini tidak dapat langsung



dikonsumsi dalam bentuk segar (kering panen), sehingga harus melewati proses pengeringan untuk menjadi kering konsumsi.

Produksi komoditas peternakan mencakup produksi daging, telur dan susu. Produksi daging (masukan) dinyatakan dalam bentuk karkas dari semua jenis ternak dengan keluaran dalam bentuk daging murni. Yang dimaksud dengan karkas adalah bagian badan ternak yang telah disembelih, dikuliti, dikeluarkan isi perutnya (jeroan) dan dipotong kaki bagian bawah serta kepalanya. Produksi daging karkas dihitung dari jumlah pemotongan resmi di rumah potong hewan ditambah dengan perkiraan pemotongan tak resmi. Produksi jeroan dihitung dari total persentase berat karkas masing – masing jenis hewan dan langsung dimasukkan ke kolom produksi keluaran (*output*). Sedangkan produksi untuk lemak hewani didasarkan pada presentase berat karkas masing – masing jenis daging, yang langsung dimasukkan ke kolom produksi keluaran (*output*).

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

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

Produksi perikanan merupakan semua hasil tangkapan ikan, binatang air lainnya maupun tanaman air dari sumber perikanan alami maupun dari tempat pemeliharaan, baik yang diusahakan oleh perusahaan perikanan maupun rumah tangga perikanan, termasuk yang

dikonsumsi atau yang diberikan sebagai upah. Produksi saat ini belum mencakup tanaman air dan komoditas perikanan yang datanya tidak tersedia namun banyak dikonsumsi.

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

Produksi minyak nabati berasal dari komoditas segar yang diolah, kecuali minyak sawit yang langsung dimasukkan ke dalam kolom produksi keluaran (*output*) karena data produksi tanaman kelapa sawit disajikan dalam bentuk *Crude Palm Oil (CPO)*.

## 5. Stok dan Perubahan Stok

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

**Perubahan stok** adalah selisih antara stok akhir tahun dengan stok awal tahun. Perubahan stok ini hasilnya bisa negatif (-) dan bisa positif (+). Makna 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.

## 6. Impor

**Impor** adalah sejumlah bahan makanan, baik yang belum maupun yang sudah mengalami pengolahan, yang didatangkan/masuk

dari luar negeri ke dalam wilayah Republik Indonesia, dengan tujuan untuk diperdagangkan, diedarkan, atau disimpan. Untuk penghitungan NBM Regional/Provinsi, yang termasuk impor adalah :

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

#### 7. Penyediaan Dalam Negeri Sebelum Ekspor

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

#### 8. Ekspor

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

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

## 9. Penyediaan Dalam Negeri

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

## 10. Pemakaian Dalam Negeri

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

### a. Pakan

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

### b. Bibit/Benih

Bibit adalah sejumlah bahan makanan yang digunakan untuk keperluan reproduksi.

### c. Diolah untuk Makanan

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

### d. Diolah untuk Bukan Makanan

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

e. **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.

f. **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.

## II. Ketersediaan Per Kapita

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

- a. Kalori adalah satuan energi yang dinyatakan dalam unit panas atau dengan kata lain kalori adalah jumlah energi yang dihasilkan oleh makanan ketika dibakar dalam tubuh. Energi sangat diperlukan untuk aktivitas tubuh seluruhnya.
- b. Protein adalah suatu persenyawaan yang mengandung unsur nitrogen, yang sangat dibutuhkan tubuh untuk pertumbuhan serta penggantian jaringan – jaringan yang rusak/aus.
- c. Lemak adalah salah satu unsur zat makanan yang dibutuhkan oleh tubuh sebagai tempat penyimpanan energi, protein, dan vitamin.
- d. Vitamin adalah salah satu unsur zat makanan yang diperlukan tubuh untuk proses metabolisme dan pertumbuhan yang normal.

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

Namun sampai saat ini, data yang disajikan baru mencakup ketersediaan per kapita untuk energi, protein, dan lemak. Jumlah ketersediaan per kapita dalam NBM hanya menunjukkan rata-rata yang tersedia bagi 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.

#### D. Cara Penghitungan

Tabel NBM terbagi menjadi 3 kelompok penyajian yaitu : (a) pengadaan/penyediaan; (b) penggunaan/pemakaian; dan (c) ketersediaan untuk dikonsumsi per kapita.

##### I. Penyediaan Pangan (*food supply*)

Kolom 8, terdiri atas komponen-komponen : produksi, perubahan stok, impor dan ekspor dengan bentuk persamaan penyediaan adalah sebagai berikut :

$$P_s = P_r - \Delta St + Im - Ek$$

dimana :

$P_s$  : Total penyediaan dalam suatu wilayah

$P_r$  : Produksi

$\Delta St$  : Stok akhir – Stok awal

$Im$  : Impor

$Ek$  : Ekspor

## 2. Penggunaan Pangan (*Food Utilization*)

Kolom 9 s/d Kolom 14, untuk keperluan pakan, bibit, industri makanan dan non makanan, tercecer serta bahan makanan yang tersedia pada tingkat pedagang pengecer yang dinyatakan dalam bentuk persamaan :

$$P_g = P_k + B_t + I_d + T_c + K_t$$

dimana :

- $P_g$  : Total penggunaan  
 $P_k$  : Pakan  
 $B_t$  : Bibit  
 $I_d$  : Industri  
 $T_c$  : Tercecer  
 $K_t$  : Ketersediaan bahan makanan

## 3. Ketersediaan Untuk Dikonsumsi per Kapita

Kolom 15 s/d Kolom 19, diperoleh dari ketersediaan masing-masing bahan makanan dibagi dengan jumlah penduduk, disajikan dalam bentuk kuantum (volume) dan kandungan nilai gizinya seperti energi, protein dan lemak yang dinyatakan dalam satuan Kkal untuk energi, gram untuk protein dan lemak.

**BAB III**  
**KONDISI KETERSEDIAAN PANGAN DAN GIZI**  
**TAHUN 2016**

**A. Ketersediaan Pangan**

Ketersediaan pangan yang dicantumkan dalam Neraca Bahan Makanan (NBM) adalah semua jenis bahan makanan baik yang berasal dari nabati maupun hewani yang umum dapat dikonsumsi oleh masyarakat, sebagaimana terlihat pada tabel 2 berikut :

**Tabel 2 : Ketersediaan Pangan Berdasarkan Pengelompokkan Jenis Bahan Makanan di Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2017**

No	Jenis Bahan Pangan	Jumlah (Ton)	
		2016*)	2017**)
I.	Padi-Padian	232.200	217.368
2.	Makanan Berpati	85.342	85.882
3.	Buah Biji Berminyak	6.922	865
4.	Buah-Buahan	18.948	14.555
5.	Sayuran	12.756	11.013
6.	Daging	7.007	6.492
7.	Telur	38.880	39.371
8.	Susu	26	13
9.	Minyak/Lemak	80	26
10.	Ikan	18.602	26.694

Sumber : Data diolah oleh Kantor Ketahanan Pangan,

\*) : Angka tetap

\*\*) : Angka sementara



Berdasarkan tabel 2, terlihat bahwa kelompok bahan pangan sebagai penyumbang terbesar dalam ketersediaan pangan di Kabupaten Lima Puluh Kota selama dua tahun (2016 dan 2017) adalah kelompok bahan pangan dari padi-padian yaitu sebesar 232.200 ton tahun 2016 dan 217.368 ton tahun 2017. Kemudian disusul dari kelompok bahan pangan yang termasuk makanan berpati sebesar 85.342 ton tahun 2016 dan 85.882 ton tahun 2017.

Selanjutnya masih berdasarkan tabel data tersebut, penyumbang terbesar ketiga dan seterusnya untuk ketersediaan pangan di kabupaten adalah kelompok bahan pangan yang terdiri dari telur, buah-buahan dan ikan, baik menurut angka tahun 2016 maupun tahun 2017. Produksi daging yang diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap penyediaan pangan di Kabupaten Lima Puluh Kota hanya menyumbang sebesar 7.007 ton tahun 2016 dan 6.492 ton pada tahun 2017, keterssediaan daging ini turun sebesar 515 ton dibandingkan tahun 2016 sedangkan kelompok sayur-sayuran memberikan kontribusi terhadap ketersediaan pangan sebesar 12.756 ton pada tahun 2016 dan 11.013 ton tahun 2017.

Dari data produksi pangan yang diasumsikan sebagai data ketersediaan pangan tersebut jika dibandingkan dengan jumlah penduduk pada tahun yang sama, maka akan didapatkan angka ketersediaan pangan yang dapat dikonsumsi penduduk menurut ukuran kilogram per kapita per tahun, sebagaimana terlihat pada tabel 3 berikut :

Tabel 3 : Ketersediaan Pangan untuk dikonsumsi Penduduk Kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2016 dan tahun 2017

No	Jenis Bahan Makanan	Jumlah (Kg/kapita/tahun)	
		2016 <sup>*)</sup>	2017 <sup>**)</sup>
1.	Padi-Padian	372,47	361,52
2.	Makanan Berpati	219,88	204,94
3.	Buah Biji Berminyak	7,03	1,07
4.	Buah-Buahan	49,53	35,17
5.	Sayuran	33,41	34,17
6.	Daging	18,29	15,66
7.	Telur	103	96,37
8.	Susu	5,62	0,03
9.	Minyak/Lemak	1,79	0,07
10.	Ikan	49,15	65,24

Sumber : Data diolah oleh Kantor Ketahanan Pangan,

<sup>\*)</sup> : Angka tetap

<sup>\*\*)</sup> : Angka sementara

Tabel 3 memberikan gambaran bahwa ketersediaan pangan di Kabupaten Lima Puluh Kota, pada tahun 2016, ternyata kelompok bahan pangan padi-padian untuk dikonsumsi penduduk sudah tersedia sebanyak 372,47 kg/kapita/tahun (setara dengan 1.005,47 gram/kapita/hari). Angka tersebut sudah termasuk beras sebanyak 862,74 gram/kapita/hari, dan sisanya merupakan jenis bahan pangan dari jagung. Kelompok pangan dari jenis makanan berpati memberikan andil dalam ketersediaan pangan di kabupaten sebanyak 219,98 kg/kapita/tahun (setara dengan 611,36 gram/kapita/hari), disusul pangan hewani sebanyak 170,74

kg/kapita/tahun (setara dengan 467,47 gram/kapita/hari), sedangkan ketersediaan buah-buahan sebesar 49,53 kg/kapita/tahun (setara dengan 135,69 gram/kapita/hari). Begitu juga halnya pada tahun 2017 ketersediaan untuk padi-padian sebesar 361,52 kg/kapita/tahun (setara dengan 990,47 gram/kapita/hari). Kelompok pangan makanan berpati sebesar 204,94 kg/kapita/hari (setara dengan 561,48 gram/kapita/hari), untuk ketersediaan buah-buahan sebesar 35,17 kg/kapita/hari (setara dengan 96,36 gram/kapita/hari). Ketersediaan untuk kelompok pangan hewani sebesar 177,27 kg/kapita/tahun (setara dengan 485,67)

Selanjutnya untuk beberapa komoditi pangan lainnya pada tahun 2016, kelompok sayur-sayuran tersedia sebanyak 33,41 kg/kapita/tahun ( setara dengan 91,53 gram/kapita/hari) dan pada tahun 2017 ketersediaan kelompok sayur-sayuran hanya tersedia sebanyak 26,47 kg/kapita/tahun ( setara dengan 72,51 gram/kapita/hari).

## **B. Ketersediaan gizi**

Indikator ketersediaan gizi diukur berdasarkan angka kecukupan gizi berupa energy, protein dan lemak untuk kelompok pangan hewani dan pangan nabati yang dihitung dengan kilokalori/kapita/hari untuk energi dan gram/kapita/hari untuk ketersediaan gizi berupa protein dan lemak.

### **I. Ketersediaan Energi**

Sebagaimana mana dijelaskan bahwa, ketersediaan energi sebagai bagian dari aspek ketersediaan gizi pangan untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Lima Puluh Kota terdiri dari energi pangan nabati dan energi pangan hewani, sebagaimana terlihat pada tabel 4 dan tabel 5 berikut :

Tabel 4 : Ketersediaan Energi Pangan Nabati untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2016 dan Tahun 2017

No	Jenis Bahan Makanan	Total Energi (kkal/kap/hari)	
		2016*)	2017**)
1	Padi-padian	3.677	3.536
2	Makanan berpati	677	632
3	Buah-buahan	69,36	55
4	Sayur-sayuran	27	24
	Total	4440,36	4274

Sumber : Data diolah oleh Kantor Ketahanan Pangan.

\*) : Angka tetap

\*\*\*) : Angka sementara

Tabel 4 menjelaskan bahwa ketersediaan energi bersumber pangan nabati selama rentang waktu dua tahun, yaitu tahun 2016 dan 2017 terjadi peningkatan, terutama pada kelompok padi-padian dari 3.677 kkal/kapita/hari pada tahun 2016 menurun menjadi 3.536 kkal/kapita/hari. Begitu juga pada kelompok pangan yang termasuk makanan berpati, dari 677 kkal/kapita/hari tahun 2016 menurun 7,12 % pada tahun 2017 yaitu sebesar 632 kkal/kapita/hari.

Sedangkan ketersediaan energi dari kelompok buah-buahan pada tahun 2016 sebanyak 69,36 kkal/kapita/hari, dan mengalami penurunan sampai 55 kkal/kapita/hari tahun 2017, sedangkan ketersediaan energi dari sayur-sayuran hanya 27 kkal/kapita/hari pada tahun 2016 menurun menjadi 24 kkal/kapita/hari pada tahun 2017. Data dalam tabel 3 juga menunjukkan bahwa total energi tersedia dari

kelompok pangan nabati mengalami penurunan dari 4.440,36 kkal/kapita/hari pada tahun 2016 menjadi 4.247 kkal/kapita/hari pada tahun 2017.

Untuk ketersediaan energi yang berasal dari kelompok pangan hewani selama tahun 2016 dan tahun 2017 dapat dilihat pada tabel 5 berikut :

**Tabel 5 : Ketersediaan Energi Pangan Hewani Untuk dikonsumsi Penduduk Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2016 dan tahun 2017.**

No	Jenis Bahan Makanan	Total Energi (kkal/kap/hari)	
		2016 <sup>*)</sup>	2017 <sup>**)</sup>
1	Daging	126	115
2	Telur	394	368
3	Ikan	80	112
4	Susu	9	0
	Total	609	595

Sumber : Data diolah oleh Kantor Ketahanan Pangan.

<sup>\*)</sup>: Angka tetap

<sup>\*\*)</sup>: Angka sementara

Tabel 5 memberikan gambaran bahwa total ketersediaan energi yang berasal dari kelompok pangan hewani untuk konsumsi penduduk Kabupaten Lima Puluh Kota pada tahun 2016 sebesar 609 kkal/kapita/hari dan tahun 2017 sebesar 595 kkal/kapita/hari. Dari data yang ada terlihat bahwa kontribusi telur memberikan andil cukup besar terhadap ketersediaan energi yang berasal dari pangan hewani,

yaitu 394 kkal/kapita/hari pada tahun 2017 dan 368 kkal/kapita/hari tahun 2017.

## 2. Ketersediaan protein

Perhitungan ketersediaan protein untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Lima Puluh Kota tidak berbeda dengan perhitungan ketersediaan energi yaitu dengan mengelompokkannya dalam ketersediaan protein pangan nabati dan pangan hewani, sebagaimana terlihat pada tabel 6 dan tabel 7 berikut :

**Tabel 6 : Ketersediaan Protein Pangan Nabati untuk Dikonsumsi Penduduk Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2016 dan Tahun 2017**

No	Jenis Bahan Makanan	Total Protein (gram/kap/hari)	
		2016*)	2017**)
1	Padi-padian	91,19	97,76
2	Makanan berpati	3,88	5,53
3	Buah-buahan	1,57	1,06
4	Sayur-sayuran	1,75	1,61
	Total	98,39	105,96

Sumber : Data diolah oleh Kantor Ketahanan Pangan.

\*) : Angka tetap

\*\*) : Angka sementara

Total ketersediaan protein pangan nabati di Kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2016 sebesar 98,39 gram/kapita/hari dan tahun 2017 sebesar 105,96 gram/kapita/hari, dimana angka tersebut

merupakan kontribusi dari berbagai jenis pangan seperti padi-padian, makanan berpati, buah-buahan dan sayur-sayuran.

Dari keempat jenis pangan dimaksud, kelompok pangan dari padi-padian memberikan andil cukup besar terhadap ketersediaan protein untuk dikonsumsi penduduk adalah 91,19 gram/kapita/hari pada tahun 2016 dan 97,76 gram/kapita/hari pada tahun 2017, sedangkan buah-buahan dan sayur-sayuran memberikan andil secara kumulatif hanya sebesar 3,32 gram/kapita/hari pada tahun 2016 dan 2,67 gram/kapita/hari pada tahun 2017.

Berkaitan dengan itu, untuk ketersediaan protein yang berasal dari pangan hewani sebagaimana diuraikan dalam tabel 7 berikut :

**Tabel 7. Ketersediaan Protein Pangan Hewani Untuk dikonsumsi Penduduk Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2016 dan Tahun 2017**

No	Jenis Bahan Makanan	Total Protein (gram/kap/hari)	
		2016*)	2017**)
1	Daging	8,89	12,84
2	Telur	32,03	32,99
3	Ikan	22,33	22,86
4	Susu	0,02	0,26
	Total	63,27	68,95

Sumber : Data diolah oleh Kantor Ketahanan Pangan.

\*) : Angka tetap

\*\*) : Angka sementara

Ketersediaan protein pangan hewani untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Lima Puluh Kota pada tahun 2016 sebanyak 63,27 gram/kapita/hari dan tahun 2017 sebesar 68,95 gram/kapita/hari. Ketersediaan protein pangan hewani tertinggi pada komoditi telur, dimana pada tahun 2016 tersedia sebanyak 32,03 gram/kapita/hari dan 32,99 gram/kapita/hari pada tahun 2017, disusul protein dari ikan sebesar 22,33 gram/kapita/hari pada tahun 2016 dan 22,86 gram/kapita/hari pada tahun 2017, sedangkan ketersediaan protein pangan hewani terendah pada komoditi susu, yaitu di tahun 2016 sebesar 0,02 gram/kapita/hari dan 0,26 gram/kapita/hari pada tahun 2013, disebabkan karena tidak tersedianya data import susu di Kabupaten Lima Puluh Kota.

### 3. Ketersediaan Lemak

Untuk menghitung ketersediaan lemak tidak membedakan lemak nabati dan lemak hewani, artinya kedua kelompok pangan tersebut digabungkan untuk mendapatkan angka ketersediaan lemak secara kumulatif sebagaimana tertera dalam tabel 8 berikut :

**Tabel 8: Ketersediaan Lemak untuk dikonsumsi Penduduk kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2016 dan tahun 2017**

No	Jenis Bahan Makanan	Total Lemak	
		2016 <sup>*)</sup>	2017 <sup>**)</sup>
1	Padi-padian	20,60	22,70
2	Makanan berpati	1,18	1,69
3	Buah biji berminyak	1,40	2,58
4	Buah-buahan	0,69	0,71



5	Sayur-sayuran	0,39	0,34
6	Daging	9,83	13,69
7	Telur	28,16	29,30
8	Susu	0,03	0,28
9	Ikan	2,56	2,65
10	Minyak dan Lemak	0,36	0,26
Total		65,2	74,2

Sumber : Data diolah oleh Kantor Ketahanan Pangan.

\*) : Angka tetap

\*\*) : Angka sementara

Ketersediaan lemak untuk dikonsumsi penduduk di kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2016 sebesar 65,2 gram/kapita/hari dan tahun 2017 sebesar 74,2 gram/kapita/hari. Berdasarkan data pada tabel 7 terlihat komoditi telur memberikan kontribusi cukup besar dalam ketersediaan lemak, yaitu sebesar 28,16 gram/kapita/hari pada tahun 2016 dan 29,30 gram/kapita/hari untuk tahun 2017, disusul kelompok pangan padi-padian sebesar 20,60 gram/kapita/hari tahun 2016 dan 22,70 gram/kapita/hari pada tahun 2017.

### C. Tingkat Ketersediaan Energi dan Protein

Tingkat pencapaian ketersediaan energi dan protein di kabupaten Lima Puluh Kota secara umum sudah melebihi standar angka kecukupan gizi yang dianjurkan, dimana ketersediaan energi yang dianjurkan yaitu 2.200 kkal/kapita/hari dan protein 57 gram/kapita/hari, sebagaimana tertera pada tabel 9 berikut ini :

Tabel 9 : Komposisi Ketersediaan Energi dan Protein Kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2016 dan Tahun 2017

No	Jenis Bahan Makanan	2016 <sup>*)</sup>		2017 <sup>**)</sup>	
		Total energi (kkal/kap/hr)	Total Protein (gr/kap/hr)	Total energi (kkal/kap/hr)	Total Protein (gr/kap/hr)
1	Padi-padian	3.806	91,19	4.091	97,76
2	Makanan berpati	583	3,88	820	5,53
3	Buah-buahan	131	1,57	85	1,06
4	Sayur-sayuran	30	1,75	27	1,61
5	Daging	121	8,89	170	12,84
6	Telur	401	32,03	416	32,19
7	Susu	-	0,02	5	0,26
8	Ikan	120	22,33	123	22,86
Total		5.192	161,66	5.737	173,3

Sumber : Data diolah oleh Kantor Ketahanan Pangan.

<sup>\*)</sup> : Angka tetap

<sup>\*\*)</sup> : Angka sementara

Pada tabel 9 terlihat bahwa ketersediaan energi di Kabupaten Lima puluh Kota tahun 2016 sudah mencapai 5.192 kkal/kapita/hari, artinya sudah tersedia sebesar 236 % dari total ketersediaan energi yang dianjurkan, dan tahun 2017 naik menjadi 260 % (5.737 kkal/kapita/hari) dari total ketersediaan energi yang dianjurkan.

Demikian juga dengan angka ketersediaan protein, dimana untuk tahun 2016 tersedia sebesar 161,66 gram/kapita/hari atau sekita 283 % dari total ketersediaan protein yang dianjurkan, dan tahun 2017 persentase ketersediaan protein naik menjadi 304 % (173,3 gram/kapita/hari) dari total ketersediaan protein yang dianjurkan.

Ketersediaan energi terbesar berasal dari komoditi padi-padian yaitu tahun 2016 sebesar 3.806 kkal/kapita/hari dan tahun 2017 sebesar 4.091 kkal/kapita/hari, sedangkan ketersediaan protein tertinggi berasal dari komoditi padi-padian yaitu tahun 2016 sebesar 91,19 gram/kapita/hari dan tahun 2017 sebesar 97,76 gram/kapita/hari.

#### **D. Komposisi Ketersediaan Pangan dan Gizi**

Angka Kecukupan Gizi (AKG) di tingkat penyediaan pangan berdasarkan rekomendasi Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) ke VIII tahun 2004 adalah sebesar 2.200 Kkal untuk energi dan 57 gram untuk protein.

Berdasarkan Pola Pangan Harapan (PPH) memperlihatkan bahwa tingkat penyediaan Pangan yaitu 2.200 kkal/kapita/hari dan tingkat konsumsi pangan sebesar 2.000 kkal/kap/hari dengan komposisi 100 % sebagaimana tertera pada tabel berikut :

Tabel 10 . Komposisi Penyediaan dan Konsumsi Pangan Berdasarkan Pola Pangan Harapan (PPH)

No	Kelompok Pangan	Tingkat Penyediaan Pangan (Kkal/Kap/hr)	Komposisi (%)	Tingkat Konsumsi Pangan (Kkal/Kap/Hr)
1	Padi-padian	1.100	50	1.000
2	Umbi-umbian	132	6	120
3	Pangan Hewani	264	12	240
4	Minyak dan Lemak	220	10	200
5	Buah/Biji Berminyak	66	3	60
6	Kacang-kacangan	110	5	100
7	Gula	110	5	100
8	Sayur dan Buah	132	6	120
9	Lain-lain (bumbu)	66	3	60
	Jumlah	2.200	100	2.000

Sumber : Departemen Pertanian RI, tahun 2002

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa komposisi masing-masing kelompok pangan baik untuk tingkat penyediaan maupun tingkat

konsumsi yang terbesar yaitu dari kelompok padi-padian 50%, pangan hewani 12 % dan minyak / lemak 10 %.

Selanjutnya untuk Komposisi penyediaan dan konsumsi pangan hewani berdasarkan Pola Pangan Harapan yaitu tingkat ketersediaan 264 Kkal/kap/hari dan konsumsi 240 kkal/kap/hari sebagaimana tertera pada tabel dibawah ini.

**Tabel II. Komposisi penyediaan dan Konsumsi Pangan Hewani Berdasarkan Pola Pangan Harapan (PPH)**

No	Kelompok Pangan	Tingkat Penyediaan Pangan (Kkal/Kap/hr)	Komposisi (%)	Tingkat Konsumsi Pangan (Kkal/Kap/Hr)
1	Daging Ruminasia	27	10,23	25
2	Daging Unggas	50	18,94	46
3	Telur	39	14,77	36
4	Susu	33	12,50	30
5	Ikan	115	43,56	104
	Jumlah	264	100,00	240

Sumber : Departemen Pertanian RI, tahun 2002

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa komposisi masing-masing kelompok pangan baik untuk tingkat ketersediaan maupun tingkat konsumsi yang terbesar diharapkan dari ikan 43,56 %, daging unggas 18,94 % dan telur 14,77 %.

BAB IV  
ANALISA KETERSEDIAAN PANGAN  
TAHUN 2016—2017

A. Penyediaan / Pengadaan Pangan (Food Supply )

I. Tahun 2016

Penyediaan pangan terdiri atas komponen produksi, perubahan stok, impor dan ekspor. Namun oleh karena keterbatasan data yang tersedia, maka data yang dapat disajikan baru sampai pada tingkat produksi pangan, sebagaimana tertera pada tabel dibawah ini :

Tabel I2: Penyediaan/Pengadaan Pangan di Kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2016

No	Kelompok pangan	Penyediaan pangan				Jumlah
		Produksi (ton)	Perubahan stock(ton)	Impor (ton)	Ekspor (ton)	
1.	Padi-padian	56,378	-	2,014	-	258.392
2.	Makanan berpati	85,345	-	-	-	85,345
3	Gula	-	-	4,029		4,029
4.	Buah biji berminyak	6,922	-	-		6,922
5.	Buah-buahan	18,948	-	-	-	18,948
6.	Sayur	12,756	-	-	-	12,756
7.	Daging	7,007	-	-	-	7,007
8.	Telur	38.880	-	-	-	38,880
9.	Susu	26	-	1,990	-	2,016
10.	Minyak &	2,458	-	-	-	2,458

	Lemak					
II.	Ikan	18,602	-	-	-	18,602

Sumber ; Data Olahan NBM Oleh Kantor Ketahanan Pangan Berdasarkan Angka Tetap Tahun 2016

Dari tabel di atas terlihat bahwa kelompok padi-padian memberikan sumbangan terbesar dalam penyediaan pangan di Kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2016 yaitu sebesar 258.392 ton berasal dari produksi daerah, kemudian diikuti oleh kelompok, buah/biji berminyak, makanan berpati, buah-buahan, sayur-sayuran, daging, telur, minyak dan ikan. Sedangkan untuk gula seluruhnya didatangkan dari luar Kabupaten Lima Puluh Kota, dan karena data ekspor/impur serta perubahan stok pangan tidak tersedia, maka tidak bisa dijadikan sebagai bahan analisa.

## 2. Tahun 2017

Tabel I3: Penyediaan/Pengadaan Pangan di Kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2017

No	Kelompok pangan	Penyediaan pangan				Jumlah
		Produksi (ton)	Perubahan stock (ton)	Impor (ton)	Ekspor (ton)	
1.	Padi-padian	238,150	-	-	-	238,150
2.	Makanan berpati	85,882	-	-	-	85,882
3.	Gula	-	-	-	-	-
4.	Buah biji berminyak	865	-	-	-	865
5.	Buah-buahan	14,555	-	-	-	14,555

6.	Sayur	11,013	-	-	-	11,013
7.	Daging	9.822	-	-	-	9.822
8.	Telur	39,371	-	-	-	39,371
9.	Susu	13	-	-	-	13
10.	Minyak dan lemak	179	-	-	-	179
11.	Ikan	-	-	-	-	26.694

Sumber; Data Olahan NBM Oleh Kantor Ketahanan Pangan, Berdasarkan Angka Sementara Tahun 2017

Dari tabel di atas terlihat bahwa kelompok padi-padian memberikan sumbangan terbesar dalam penyediaan pangan di Kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2017 yaitu sebesar 238,150 ton berasal dari produksi daerah, kemudian diikuti oleh kelompok, buah/biji berminyak, makanan berpati, buah-buahan, sayur-sayuran, daging, telur, minyak dan ikan. Sedangkan untuk gula seluruhnya didatangkan dari luar Kabupaten Lima Puluh Kota, dan karena data ekspor/impur serta perubahan stok pangan tidak tersedia, maka tidak bisa dijadikan sebagai bahan analisa.

## **B. Penggunaan Pangan (Food Utilization)**

### **I. Tahun 2016**

Di Kabupaten Lima Puluh Kota, bahan pangan dipergunakan/dipakai untuk keperluan pakan, bibit, industry makanan, non makanan dan tercecer. Penggunaan pakan terbesar di Kabupaten Lima Puluh Kota berasal dari padi dan jagung yang digunakan untuk pakan ternak, selain itu pakan terbanyak juga dihasilkan dari makanan berpati (ubi kayu). Kondisi penggunaan/pemakaian pangan di Kabupaten



Lima Puluh kota selama tahun 2016 yaitu sebagaimana tertera pada tabel di bawah ini.

Tabel I4 : Penggunaan/Pemakaian Pangan di Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2016

No	Kelompok Pangan	Penyediaan Pangan (Ton)				Bahan Makanan
		Pakan	Bibit	Non Makanan	Tercecer	
1.	Padi-padian	23.015	-	-	17.777	136.729
2.	Makanan berpati	1.707	-	-	2.922	80.716
3.	Gula				39	3.990
4.	Buah biji berminyak	-	-	-	319	2.576
5.	Buah-buahan	-	-	-	766	18.181
6.	Sayur	-	77	-	411	12.258
7.	Daging	-	-	-	291	6.716
8.	Telur	-	187	-	818	37.875
9.	Susu	3	-	-	1	2.032
10.	Minyak & Lemak	-	-	-	-	-
II.	Ikan				558	18.044
	Jumlah	<b>24.725</b>	<b>264</b>		<b>23.302</b>	<b>319.117</b>

Sumber : Data olahan NBM oleh Kantor Ketahanan Pangan, berdasarkan angka tetap tahun 2016

Dari tabel diatas terlihat dari II kelompok bahan pangan, jumlah pemakaian/penggunaan dalam kabupaten pada tahun 2017 yaitu untuk pakan sebanyak 24.726 ton, tercecer sebanyak 23.302 ton sedangkan untuk bahan makanan sebanyak 319.117 ton.

## 2. Tahun 2017

Tabel I5 : Penggunaan/Pemakaian Pangan di Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2017

No	Kelompok Pangan	Penyediaan Pangan (Ton)				Bahan Makanan
		Pakan	Bibit	Non Makanan	Tercecer	
1.	Padi-padian	2,422	-	-	11.378	143.489
2.	Makanan berpati	1.718	-	-	2.824	81.341
3.	Buah biji berminyak	-	-	-	43	426
4.	Buah-buahan	-	-	-	595	13.960
5.	Sayur	-	-	-	457	10.501
6.	Daging	-	-	-	442	6.215
7.	Telur	219	-	-	276	861
8.	Susu	I	-	-	I	II
9.	Minyak & Lemak	-	-	-	-	26
10.	Ikan				801	25.893
	Jumlah	<b>4.560</b>			38.440	338.613

Sumber : Data olahan NBM oleh Kantor Ketahanan Pangan, berdasarkan angka sementara tahun 2017

Dari tabel diatas terlihat dari 10 kelompok bahan pangan, jumlah pemakaian/penggunaan dalam kabupaten yaitu untuk pakan sebanyak 4.560 ton, tercecer sebanyak 38.440 ton sedangkan untuk bahan makanan sebanyak 338.613 ton.

### C. Ketersediaan Bahan Makanan

#### I. Tahun 2016

Ketersediaan bahan makanan diperoleh dari ketersediaan masing-masing bahan makanan dibagi dengan jumlah penduduk, disajikan dalam bentuk kuantum (volume) yang dinyatakan dalam satuan kg/kap/tahun dan gram/kap/hari dan kandungan gizi seperti gizi seperti energy, protein, lemak yang dinyatakan dalam satuan Kkal untuk energi, gram untuk protein dan lemak.

Secara umum ketersediaan pangan untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2016 menunjukkan kelebihan/surplus terutama untuk kelompok padi-padian, makanan berpati, buah-buahan, daging, telur, ikan, dan minyak/lemak sedangkan bahan pangan yang ketersediaannya dibawah kebutuhan (minus) yaitu buah/biji berminyak (ketersediaan 14,62 % dari kebutuhan), sayuran (ketersediaan 69,32 % dari kebutuhan) dan susu (ketersediaan 3,18 % dari kebutuhan) untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel berikut.

**Tabel 16 : Perbandingan Ketersediaan Pangan di Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2016**

No	Kelompok Pangan	Ketersediaan (kg/Kap/ Thn)	Kebutuhan (kg/Kap/thn)	Perimbangan (%)
1	Padi-Padian	388,01	130,78	296,68
2	Beras	350,87	123,22	284,75
3	Makanan berpati	188,12	16,97	1108,52
4	Buah Biji	1,2	8,21	14,62
5	Buah-Buahan	85,3	23,4	363,80

6	Sayuran	37,88	54,64	69,32
7	Daging	18,03	4,20	429,28
8	Telur	105,03	7,34	1.430,92
9	Susu	0,27	1,57	17,19
10	Minyak/Lemak	0,21	9,45	2,22
11	Ikan	69,45	23,32	297,81

Sumber : Data olahan NBM oleh Kantor Ketahanan Pangan, berdasarkan angka tetap tahun 2016.

Data kebutuhan diambil dari data konsumsi masyarakat Sumbar berdasarkan data susenas tahun 2005.

Jika dilihat dari ketersediaan pangan dan kebutuhan pangan Kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2016, sudah terlihat adanya kelebihan/surplus terutama pada kelompok padi-padian sebesar 296,68 % dimana sudah tersedia 388,01 kg/kapita/tahun atau setara dengan 1.063,04 gram/kapita/hari sedangkan kebutuhan hanya 130,78 kg/kapita/tahun. Bila dibandingkan dengan standar minimal ketersediaan padi-padian yaitu 50 % dari total kalori/kapita/hari atau 1.000 kalori/kapita/hari yang setara dengan 300 gr padi-padian/kapita/hari. Dan untuk bahan makanan beras adanya surplus sebesar 284,75 % kg/kapita/tahun dibandingkan kebutuhan hanya 123,22 kg/kapita/tahun.

Bahan makanan berpati juga mengalami kelebihan / surplus sebesar 1.108,52 % dengan jumlah ketersediaan sebesar 188,12 kg/kapita/tahun dibandingkan dengan standar kebutuhan konsumsi sebesar 16,97 kg/kapita/tahun. Bila dibandingkan dengan standar minimal penyediaan untuk makanan berpati yaitu sebesar 18 kg/kapita/tahun atau sekitar 50 gr/kapita/tahun, maka ketersediaan

kelompok makanan berpati di kabupaten Lima Puluh Kota sudah tergolong kategori Surplus.

Ketersediaan pangan hewani pada tahun 2016 di kabupaten Lima Puluh Kota juga mengalami kelebihan atau surplus sebesar 192,78 kg/kapita/tahun dimana standar minimal ketersediaan pangan hewani hanya sebesar 36,43 kg/kapita/tahun. Ketersediaan pangan hewani dihimpun dari produksi pangan lokal seperti daging (termasuk daging sapi, kerbau, daging kambing dan unggas) telur (ayam ras, ayam buras) dan ikan. Sedangkan ketersediaan susu pada tahun 2016 tergolong minus dalam ketersediaan, artinya ketersediaan susu tidak mencukupi kebutuhan yang harus dipenuhi, yaitu hanya 0,05 kg/kapita/tahun sedangkan angka kebutuhan sebesar 1,57 kg/kapita/tahun.

Ketersediaan pangan hewani terbesar berasal dari komoditas ikan sebesar 69,45 kg/kapita dengan standar kebutuhan minimal 23,32 kg/kapita/tahun. Diikuti oleh ketersediaan telur yaitu sebesar 105,03 kg/kapita/tahun dengan standar kebutuhan minimal 7,34 kg/kapita/tahun. Ketersediaan daging termasuk kategori surplus dengan tingkat ketersediaan 18,03 kg/kapita/tahun dengan standar minimal sebesar 4,20 kg/kapita/tahun.

Ketersediaan buah-buahan untuk tahun 2016 sebesar 85,13 kg/kapita/tahun dengan standar minimal 23,40 kg/kapita/tahun, sehingga dapat diartikan bahwa produksi buah-buahan terutama pada produksi pisang sebesar 15.829 kg/kapita/tahun dan jeruk 6.661 kg/kapita/tahun. Dan ketersediaan minyak dan lemak tergolong minus dalam ketersediaan sebesar 0,21 kg/kapita/tahun dengan standar minimal kebutuhan 9,45 kg/kapita/tahun.

## 2. Tahun 2017

Tabel I7 : Perbandingan Ketersediaan Pangan di Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2017

No	Kelompok Pangan	Ketersediaan (kg/Kap/Thn)	Kebutuhan (kg/Kap/thn)	Perimbangan (%)
1	Padi-Padian	417,47	130,78	319,21
2	Beras	371,95	123,22	301,85
3	Makanan berpati	267,56	16,97	1.576
4	Buah Biji	2,2	8,21	26,79
5	Buah-Buahan	96,90	23,4	414,10
6	Sayuran	34,17	54,64	62,54
7	Daging	16,07	4,20	382,6
8	Telur	105,66	7,34	1.439,5
9	Susu	-	1,57	-
10	Minyak/Lemak	0,22	9,45	2,32
11	Ikan	71,59	23,32	306,98

Sumber : Data olahan NBM oleh Kantor Ketahanan Pangan, berdasarkan angka sementara tahun 2017.

Data kebutuhan diambil dari data konsumsi masyarakat Sumbar berdasarkan data susenas tahun 2005.

Jika dilihat dari ketersediaan pangan dan kebutuhan pangan Kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2017, sudah terlihat adanya kelebihan / surplus terutama pada kelompok padi-padian sebesar 319,21 % dimana sudah tersedia 417,47 kg/kapita/tahun atau setara dengan 1.143,75 gram/kapita/hari sedangkan kebutuhan hanya 130,78 kg/kapita/tahun. Bila dibandingkan dengan standar minimal ketersediaan padi-padian yaitu 50 % dari total kalori/kapita/hari atau 1.000 kalori/kapita/hari yang setara dengan 300 gr padi-padian/kapita/hari. Dan untuk bahan

makanan beras adanya surplus sebesar 301,85 % kg/kapita/tahun dibandingkan kebutuhan hanya 123,22 kg/kapita/tahun.

Bahan makanan berpati juga mengalami kelebihan / surplus sebesar 1.576 % dengan jumlah ketersediaan sebesar 267,56 kg/kapita/tahun dibandingkan dengan standar kebutuhan konsumsi sebesar 16,97 kg/kapita/tahun. Bila dibandingkan dengan standar minimal penyediaan untuk makanan berpati yaitu sebesar 18 kg/kapita/tahun atau sekitar 50 gr/kapita/tahun, maka ketersediaan kelompok makanan berpati di kabupaten Lima Puluh Kota sudah tergolong kategori Surplus.

Ketersediaan pangan hewani pada tahun 2017 di kabupaten Lima Puluh Kota juga mengalami kelebihan atau surplus sebesar 193,32 kg/kapita/tahun dimana standar minimal ketersediaan pangan hewani hanya sebesar 36,43 kg/kapita/tahun. Ketersediaan pangan hewani dihimpun dari produksi pangan lokal seperti daging (termasuk daging sapi,kerbau, daging kambing dan unggas) telur (ayam ras, ayam buras) dan ikan. Sedangkanketersediaan susu pada tahun 2017 tergolong minus dalam ketersediaan, artinya ketersediaan susu tidak mencukupi kebutuhan yang harus dipenuhi.

Ketersediaan pangan hewani terbesar berasal dari komoditas telur yaitu sebesar 105,66 kg/kapita/tahun dengan standar kebutuhan minimal 7,34 kg/kapita/tahun. Diikuti oleh ikan sebesar 71,59 kg/kapita dengan standar kebutuhan minimal 23,32 kg/kapita/tahun. Ketersediaan daging termasuk kategori surplus dengan tingkat ketersediaan 16,07 kg/kapita/tahun dengan standar minimal sebesar 4,20 kg/kapita/tahun.

Ketersediaan buah-buahan untuk tahun 2017 sebesar 96,90 kg/kapita/tahun dengan standar minimal 23,40 kg/kapita/tahun,

sehingga dapat diartikan bahwa produksi buah-buahan terutama pada produksi manggis sebesar 18.715 kg dan jeruk 7.382 kg, durian sebesar 1.896 kg. Dan ketersediaan minyak dan lemak mengalami penurunan sebesar 0,22 kg/kapita/tahun dengan standar minimal kebutuhan 9,45 kg/kapita/tahun.

#### **D. Tingkat Ketersediaan Pangan**

##### **I. Tahun 2016**

Realisasi ketersediaan pangan untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2016 bila dikaitkan dengan anjuran energi (2.200 kalori) maka pencapaian energi sebesar 5.214 kalori, anjuran protein (57 gram) dengan pencapaian 162,53 gram dan anjuran lemak 61 gram dengan pencapaian 65,36 gram, sehingga dapat dikatakan penduduk Kabupaten Lima Puluh Kota sudah melebihi target konsumsi pangan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat dari tabel dibawah ini.

**Tabel 18 : Realisasi Ketersediaan Pangan Kabupaten Lima Puluh Kota  
Tahun 2016**

No.	Ketersedian pangan	Anjuran	Pencapaian
1.	Energi	2.200 kalori	5.214 kalori
2.	Protein	57 gram	162,53 gram
3.	Lemak	61 gram	65,36 gram

Sumber : Data olahan NBM oleh Kantor Ketahanan Pangan, berdasarkan angka tetap tahun 2016



Catatan : berdasarkan NWK 2004 , anjuran konsumsi lemak/kapita/hari adalah sebesar 25 % dari jumlah kalori yang dianjurkan yaitu setara dengan 550 kalori atau 61 gr/kap/hari.

## 2. Tahun 2017

Realisasi ketersediaan pangan untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2017 bila dikaitkan dengan anjuran energy (2.200 kalori) maka pencapaian energi sebesar 5.694 kalori, anjuran protein (57 gram) dengan pencapaian 170,52 gram dan anjuran lemak 61 gram dengan pencapaian 68,67 gram, sehingga dapat dikatakan penduduk Kabupaten Lima Puluh Kota sudah melebihi target konsumsi pangan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat dari tabel dibawah ini.

**Tabel 19 : Realisasi Ketersediaan Pangan Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2017**

No.	Ketersedian pangan	Anjuran	Pencapaian
1.	Energi	2.200 kalori	5.694 kalori
2.	Protein	57 gram	170,52 gram
3.	Lemak	61 gram	68.67 gram

Sumber : Data olahan NBM oleh Kantor Ketahanan Pangan, berdasarkan angka sementara tahun 2017.

Catatan : Berdasarkan NWK 2004, anjuran konsumsi lemak/kapita/hari adalah sebesar 25 % dari jumlah kalori yang dianjurkan yaitu setara dengan 550 kalori atau 61 gr/kap/hari.

## E. Kondisi Ketersediaan Pangan

### I. Tahun 2016

Untuk lebih jelasnya kondisi ketersediaan pangan di Kabupaten Lima Puluh Kota dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 20 : Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak untuk dikonsumsi  
Penduduk Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2016

No	Uraian	Nilai
1.	Ketersediaan energi (Kkal/kap/hari)	5.214
	Kontribusi energy kelompok bahan makanan	
	- Padi-padian	3.308
	- Makanan berpati	583
	- Buah biji berminyak	16
	- Buah-buahan	131
	- Sayur-sayuran	30
	- Daging	121
	- Telur	401
	- Susu	-
	- Ikan	120
	- Minyak & lemak	3
2	Ketersediaan protein (Gram/kap/hari)	162,53
	- Protein nabati	99,26
	- Protein hewani	63,28
3	Ketersediaan lemak (Gram/kap/hari)	65,36
	- Lemak nabati	24,43
	- Lemak hewani	40,93

Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa Kabupaten Lima Puluh Kota ketersediaan energi dan protein sudah melebihi dari kebutuhan penduduk. Dari 5.214 kkal/kapita/hari total energy yang tersedia di Kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2016, 72,99 % (3.806 kkal/kapita/hari) berasal dari kelompok padi-padian, 11,18 % (583 kkal/kapita/hari) berasal dari kelompok makanan berpati, 12,31 % (642 kkal/kapita/hari) berasal dari pangan hewani, 3,39 % (177 kkal/kapita/hari) berasal dari kelompok (buah biji berminyak, buah-buahan dan sayuran).

Dari 162,52 gram/kapita/hari total protein yang tersedia di Kabupaten Lima Puluh Kota, 61,07 % (99,26 gram/kapita/hari) berasal dari pangan nabati dan 38,93 % (63,28 gram/kapita/hari) berasal dari pangan hewani. Sedangkan ketersediaan lemak di Kabupaten Lima Puluh Kota 65,36 gram/kapita/hari, 37,37 % (24,43 gram/kapita/hari) berasal dari lemak nabati, 62,63 % (40,93 gram/kapita/hari) berasal dari lemak hewani.

Tabel 21 : Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak untuk dikonsumsi Penduduk Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2017

No	Uraian	Nilai
I.	Ketersediaan energi (Kkal/kap/hari)	5.690,6
	Kontribusi energy kelompok bahan makanan	
	- Padi-padian	4.091
	- Makanan berpati	820
	- Buah biji berminyak	30

	- Buah-buahan	85
	- Sayur-sayuran	27
	- Daging	110
	- Telur	404
	- Susu	-
	- Ikan	123
	- Minyak & lemak	0,6
2	<b>Ketersediaan protein (Gram/kap/hari)</b>	170,52
	- Protein nabati	107,57
	- Protein hewani	62,95
3	<b>Ketersediaan lemak (Gram/kap/hari)</b>	68,67
	- Lemak nabati	28,33
	- Lemak hewani	40,35

Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa Kabupaten Lima Puluh Kota ketersediaan energi dan protein sudah melebihi dari kebutuhan penduduk. Dari 5.690,6 kkal/kapita/hari total energy yang tersedia di Kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2017, 71,89 % (4.091 kkal/kapita/hari) berasal dari kelompok padi-padian, 14,40 % (820 kkal/kapita/hari) berasal dari kelompok makanan berpati, 11,19% ( 637 kkal/kapita/hari) berasal dari pangan hewani, 2,49 % (142 kkal/kapita/hari) berasal dari kelompok (buah biji berminyak, buah-buahan dan sayuran).

Dari 170,52 gram/kapita/hari total protein yang tersedia di Kabupaten Lima Puluh Kota, 63,08 % (107,57 gram/kapita/hari) berasal dari pangan nabati dan 36,92 % (62,95 gram/kapita/hari) berasal dari pangan hewani. Sedangkan ketersediaan lemak di Kabupaten Lima

Puluh Kota 68.67 gram/kapita/hari, 41,25 % (28,33 gram/kapita/hari) berasal dari lemak nabati dan 58,75 % (40,35 gram/kapita/hari) berasal dari lemak hewani.

## BAB V PENUTUP

### A. Kesimpulan

1. Secara umum ketersediaan pangan di Kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2016 dan tahun 2017 menurut kelompok pangan bila dikaitkan dengan target penyediaan pangan (PPH) sudah melebihi kebutuhan (surplus) terutama untuk kelompok padi-padian, makanan berpati (umbi-umbian), daging, telur, ikan dan buah-buahan, buah biji berminyak (kacang-kacangan), sayuran dan kelompok minyak/lemak ketersediaannya masih dibawah kebutuhan (minus).
2. Ketersediaan energi dan protein Kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2016 dan tahun 2017 sudah melebihi dari kebutuhan penduduk, di tahun 2016 ketersediaan energy sebesar 5.214 kkal/kapita/hari, ketersediaan protein sebesar 162,52 gram/kapita/hari, ketersediaan lemak di 65,36 gram/kapita/hari dan Tahun 2017 ketersediaan energy sebesar 5.690,6 kkal/kapita/hari , ketersediaan protein sebesar 170,52 gram/kapita/hari ketersediaan lemak 68.67 gram/kapita/hari

### B. Saran

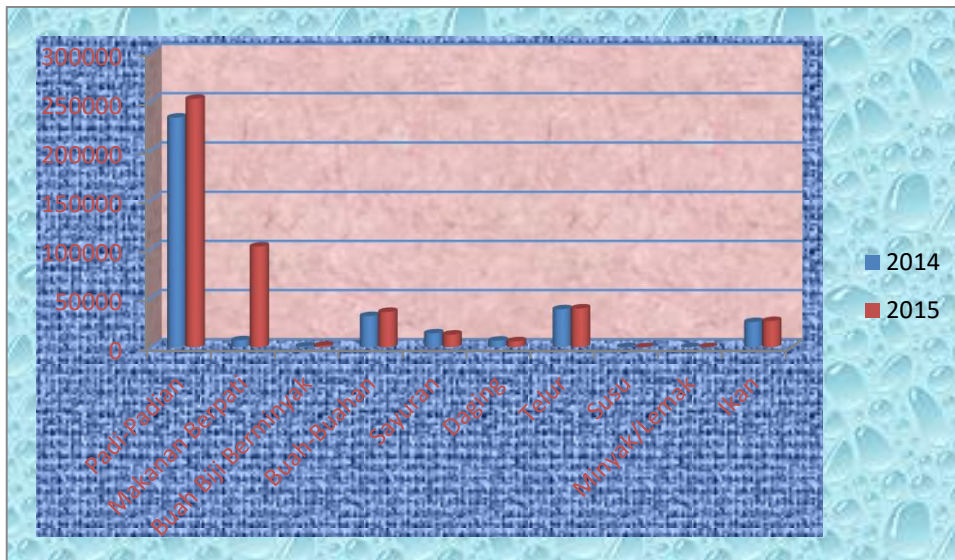
1. Kelompok pangan yang ketersediaannya belum memenuhi target penyediaan pangan (PPH) perlu dilakukan upaya intervensi melalui perluasan area tanam terutama untuk komoditi kacang-kacangan dan sayuran serta pengembangan usaha ternak sapi perah untuk meminimalkan jumlah impor susu ke Kabupaten Lima Puluh Kota.
2. Perlu dilakukan pengendalian dan pengaturan pola tanam, peningkatan akses pemasaran serta perbaikan teknologi pasca panen

terhadap kelompok bahan pangan yang ketersediaannya telah melebihi kebutuhan.

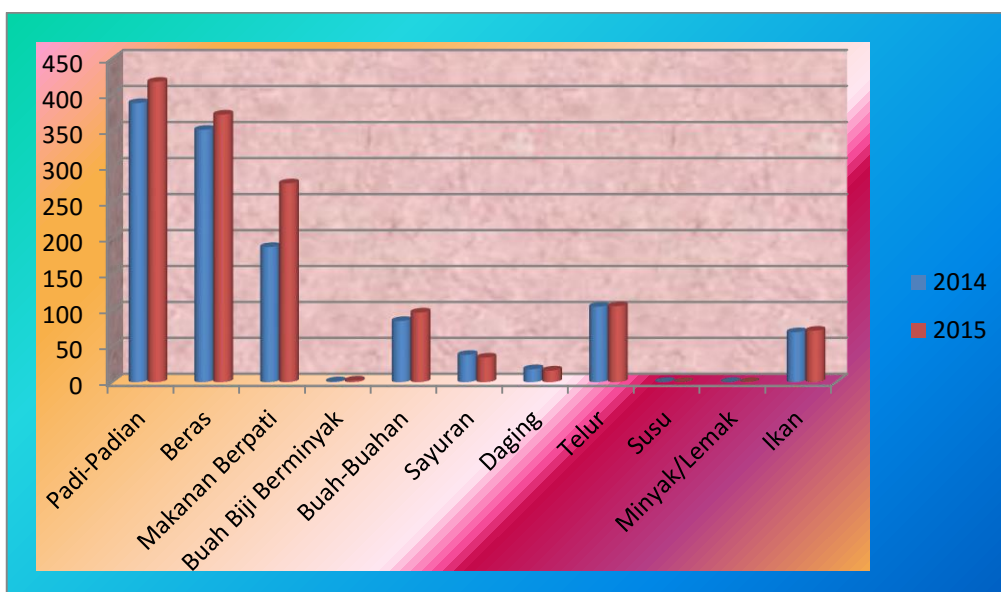
3. Perlu dilakukan identifikasi produksi pangan disetiap kecamatan di Kabupaten Lima Puluh Kota sehingga bisa tampak daerah yang mengalami surplus ataupun minus komoditas dimasing-masing daerah.
4. Perlu peningkatan koordinasi dinas/instansi terkait dan pihak swasta dalam penyediaan data yang diperlukan, terutama data ekspor-impor bahan pangan daerah.

LAMPIRAN I

Gambar I : Ketersediaan Pangan Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2016 Berdasarkan Pengelompokkan Jenis Makanan (Ton)

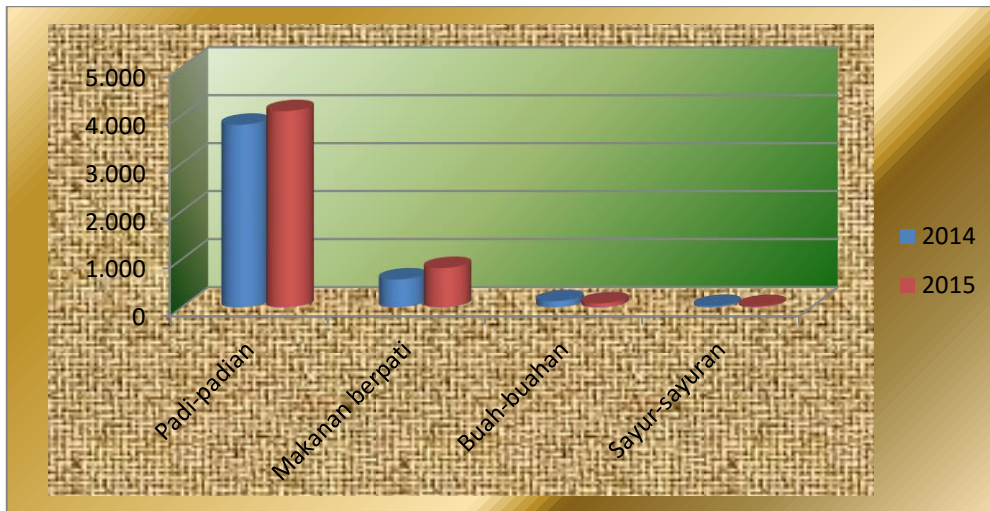


Gambar 2 : Ketersediaan Pangan untuk dikonsumsi Penduduk Kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2016 dan tahun 2017 Per Kapita Per Tahun

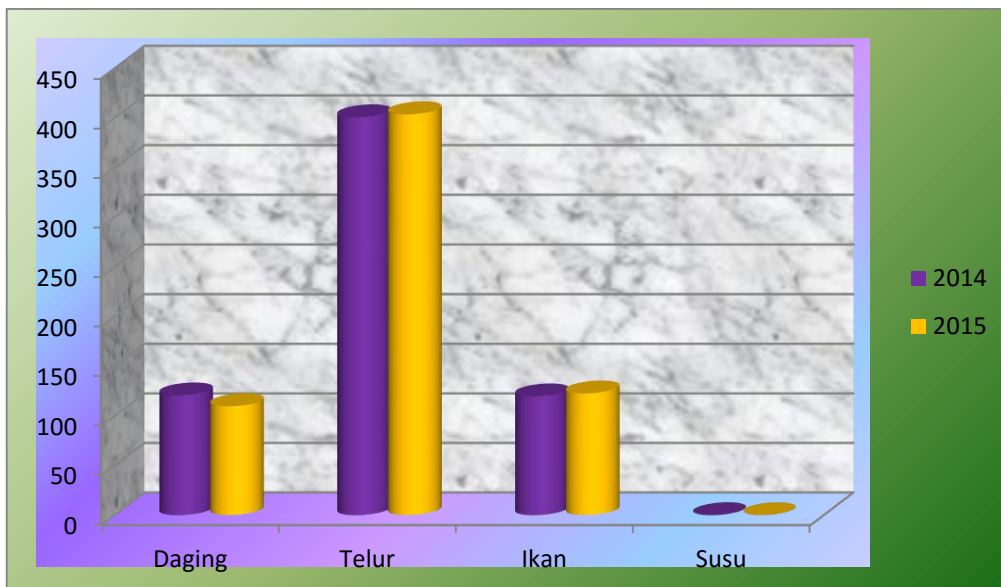




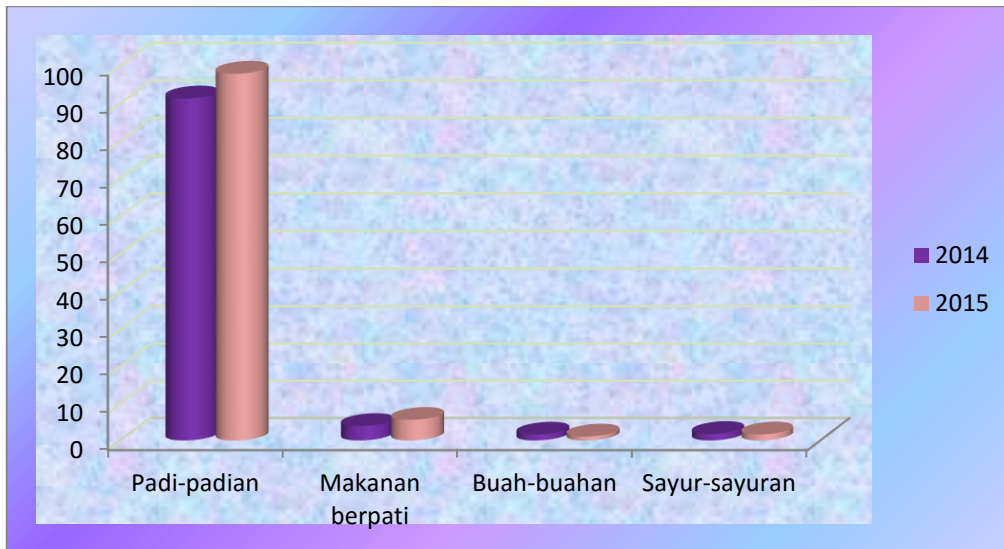
Gambar 3 : Perbandingan Ketersediaan Energi Pangan Nabati untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2016 dan Tahun 2017



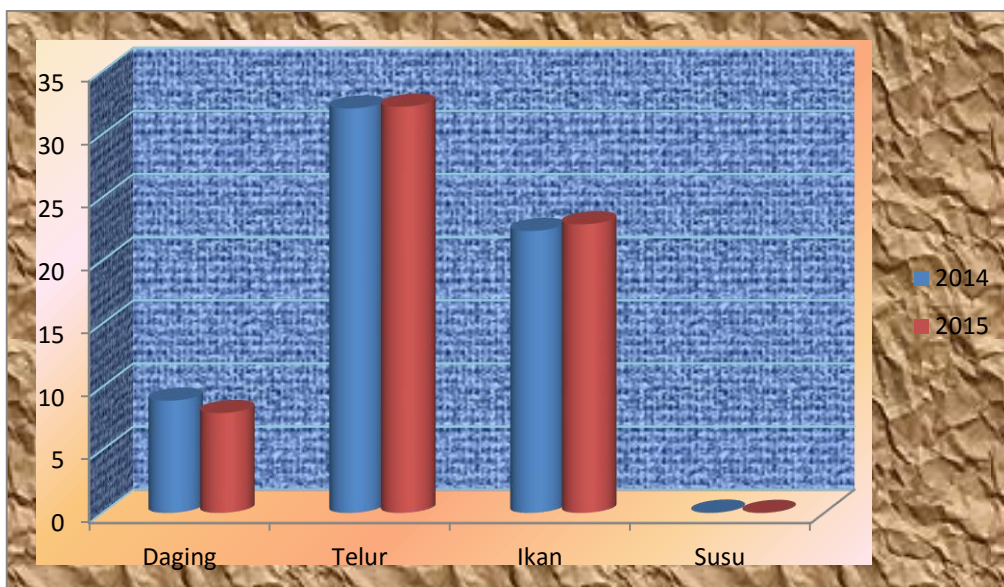
Gambar 4 : Perbandingan Ketersediaan Energi Pangan Hewani Untuk dikonsumsi Penduduk Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2016 dan tahun 2017



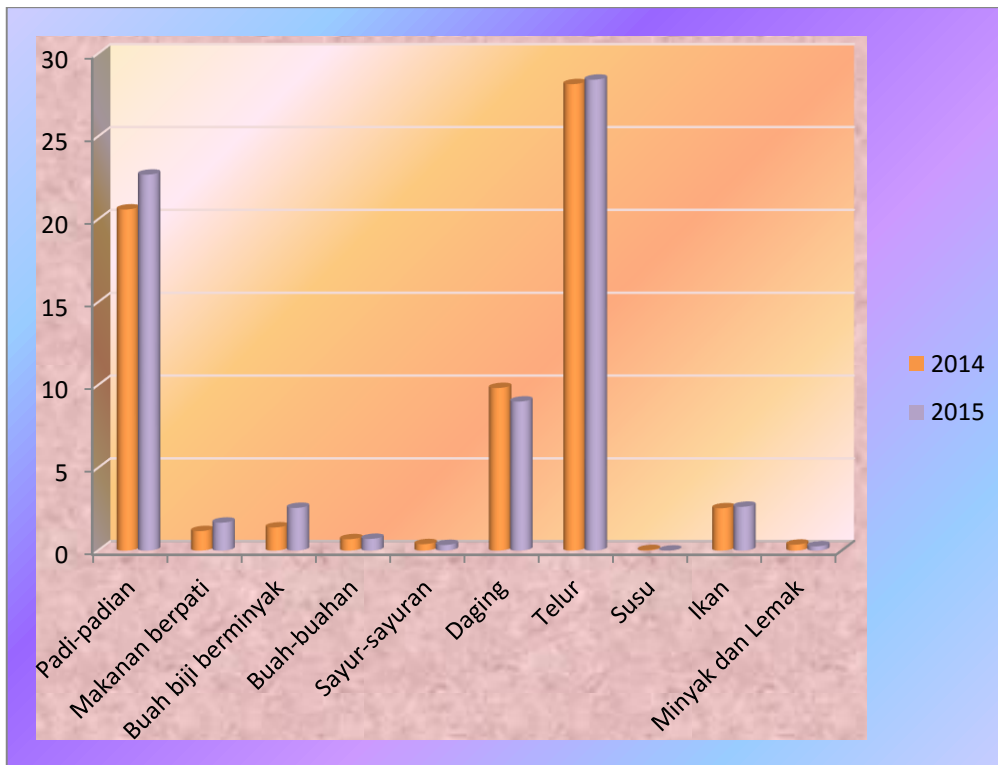
Gambar 5 : Ketersediaan Protein Pangan Nabati untuk Dikonsumsi  
Penduduk Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2016 dan Tahun  
2017



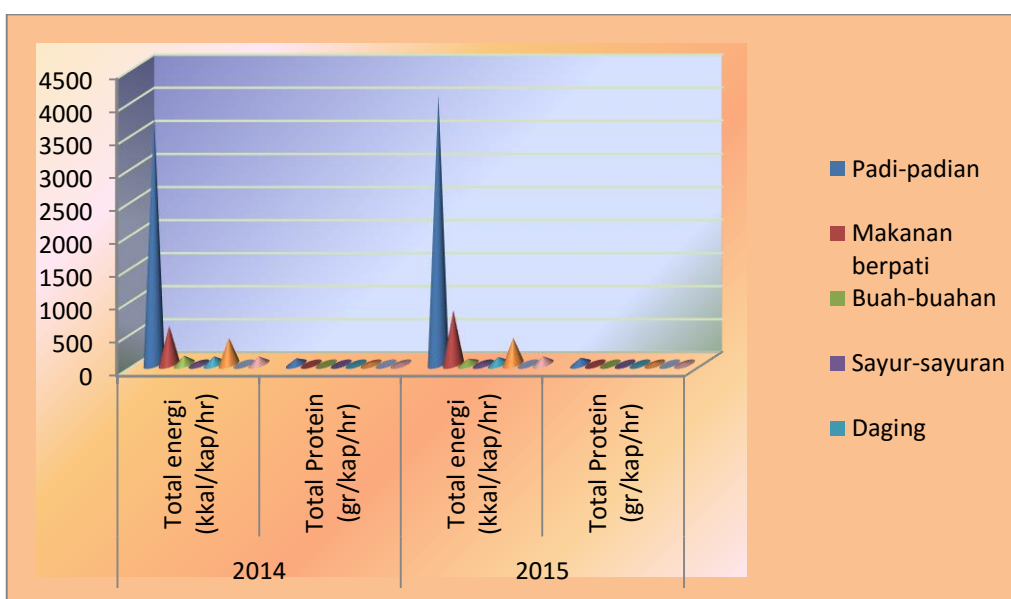
Gambar 6 : Ketersediaan Protein Pangan Hewani Untuk dikonsumsi  
Penduduk Kabupaten Lima Puluh Kota Tahun 2016 dan Tahun  
2017



Gambar 7 : Ketersediaan Lemak untuk dikonsumsi Penduduk kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2016 dan tahun 2017



Gambar 8 : Komposisi Ketersediaan Energi dan Protein Kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2016 dan Tahun 2017



## LAMPIRAN 2 :

## PENGELOMPOKAN BAHAN MAKANAN DALAM NBM

No.	Kelompok bahan makanan	Jenis bahan makanan
I	2	3
I.	Padi-padian	Padi-padian terdiri atas bahan makanan seperti : gandum (tepung terigu), gabah (gabah kering giling) beserta produksi turunannya beras, jagung (pipilan) dan jagung basah
2.	Makanan berpati	Makanan berpati adalah bahan makanan yang mengandung pati yang berasal dari akar/umbi dan lalin-lain bagian tanaman yang merupakan bahan makanan pokok yang lainnya. Kelompok ini terdiri atas : ubi jalar, ubi kayu dengan produksi turunan dari sagu
3.	Gula	Kelompok ini terdiri atas gula pasir dan gula merah (gula mangkok, gula aren, gula semut, gula siwalan, dan lain-lain), baik yang merupakan olahan pabrik maupun rumah tangga.
4.	Buah/biji berminyak	Buah/biji berminyak yang mengandung minyak yang berasal dari buah dan biji-bijian. Bahan makanan dalam kelompok ini adalah : kacang tanah berkulis serta produksi

		turunannya, kacang tanah lepas kulit, kedelai, kacang hijau, kelapa daging (produksi turunan dari kelapa berkulit, dan kopra (turunan dari kelapa daging)
5.	Buah-buahan	Kelompok ini terdiri atas : alpokat, jeruk, duku, durian, jambu, mangga, nenas, 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	Mencakup telur ayam buras, telur ayam ras, telur itik dan telur unggas lainnya.
9.	Susu	Terdiri atas susu sapi termasuk susu olahan impor yang disertakan susu segar
10.	Ikan	Ikan yang dimaksud adalah komoditas yang berupa binatang air dan biota perairan lainnya pada awalnya penyajian untuk

---

		kelompok ini hanya meliputi jenis ikan darat dan ikan laut. Namun sekarang berkembang menjadi 17 jenis ikan.
--	--	--

## LAMPIRAN 3 :

CARA MENGHITUNG RASIO DENGAN MENGGUNAKAN  
TABEL INPUT-OUTPUT

- I. Menyesuaikan / memecahkan baris-baris dan rekonsiliasi
  - a. Melakukan pemecahan baris-baris yang ada pada tabel I-O sesuai klasifikasi komoditas dalam NBM, sehingga diperoleh data masing-masing komoditas dalam satuan nominal mata uang (rupiah)
  - b. Tetap menjaga keseimbangan antara pasokan dengan permintaan, yaitu penjumlahan seluruh komoditas hasil pemecahan dari satu sector I-O akan menghasilkan angka yang sama persis dengan angka sebelum baris pada tabel I-O tersebut dipecah
2. Menyiapkan data output dan harga
  - a. Dengan menggunakan harga dari masing-masing komoditas, selanjutnya dihitung kuantitas (volume) produksi masing-masing komoditas, kemudian hasil yang diperoleh dibandingkan dengan angka yang ada dalam level tabel I-O
  - b. Volume produksi dari masing-masing komoditas tersebut kemudian disusun ke dalam format tabel NBM
3. Mengidentifikasi ekspor bahan makanan
  - a. Mengkonversikan kode HS ke dalam kode tabel I-O sehingga seluruh barang-barang yang tergabung dalam kode tabel I-O tersebut menjadi homogeny, untuk memastikan bahwa ekspor dan impor suatu komoditas tidak ada yang masuk kedalam kelompok komoditas lain
  - b. Melakukan pengelompokkan kembali kode HS dari kelompok yang ada dalam tabel I-O menjadi komoditas sesuai tabel NBM

- c. Mengagregasikan nilai ekspor dan impor menjadi satu untuk setiap komoditas
4. Mengidentifikasi industry pemakai bahan bakar
  - a. Melakukan identifikasi distribusi barang oleh industry penghasil ke dalam industry pengguna. langkah ini dilakukan dengan memperharikan baris komoditas yang ada dalam NBM pada tabel I-O dan mencatat sector kolom pengguna sebagai 'alamat' industri pengolahan bahan pangan.
  - b. Membuat neraca produksi untuk setiap komoditas sesuai NBM tersebut, utamanya pada kelompok industry besar sedang tahap ini merupakan persiapan untuk memberikan gambaran tentang struktur penggunaan bahan makanan di dalam industry.
  - c. Menyusun ratio distribusi struktur ongkos industry yang bersangkutan berdasarkan nilai nominal.
5. Menghitung ekspor dan besaran
  - a. Menghitung besaran ekspor dari industry pengolahan bahan makanan baik secara nominal maupun kuantitas
  - b. Melakukan konversi dari produk turunan menjadi berat bersih bahan pangan yang di ekspor berdasarkan ratio penggunaan bahan makanan di dalam industry pengolahan di atas. Dengan demikian diperoleh factor koreksi netto ketersediaan bahan makanan di dalam negeri.
6. Mengestimasi (rasio) produk yang tercecer dan bibit

Sel-sel yang terdapat padaposisi diagonal dalam tabel I-O disebut dengan diagonal sector. Didalam sel-sel ini menggambarkan bahwa dari dua komoditas yang bersangkutan mengh-input dirinya sendiri. Sel-sel ini terdiri dari dua komponen yaitu bibit dan produk yang tercecer, yang dalam penyajian standar tabel I-O, komponen tersebut tidak tampak. Oleh



karena itu mendapatkan informasi besaran dari ke dua komponen tersebut harus melacak kembali ke lembar kerja.

Selanjutnya rasio bibit merupakan pembagian nilai bibit dengan nilai out-put dan ratio produk yang tercecer adalah hasil bagi produk yang tercecer dengan nilai aut-put untuk masing-masing komoditas. Rasio-rasio ini apabila di kalikan dengan volume masing-masing bahan makanan diperoleh volume bibit dan volume produk yang tercecer

Bibit yang dapat digunakan di dalam penyusunan NBM adalah bibit yang akan berdampak terhadap ketersediaan bahan makanan, seperti padi, kelapa, dan jagung. Produk tercecer yang tercatat disini hanyalah yang tercecer di dalam proses produksi.

## LAMPIRAN 4 :

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

Jenis bahan makanan	Produksi		Konversi input ke output (%)
	Masukan input	Keluaran output	
I	2	3	4
<b>Padi-padian</b>			
Tepung gandum	Biji gandum	Tepung gandum	72
Gabah	-	Gabah kering giling	-
Gabah/beras	Gabah kering giling	Beras	63,2
jagung	-	Jagung pipilan kering	-
Jagung basah	-	Jagung basah	-
<b>Makanan berpati</b>			
Ubi jalar	-	Ubi jalar basah	-
Ubi kayu	-	Ubi kayu basah	-
Ubi kayu/gaplek	Ubi kayu basah	gaplek	36
Ubi kayu/tapioka	Ubi kayu basah	Tapioca	28
Sagu/tepung sagu	Sagu	Tepung sagu	40
<b>Gula</b>			
Gula pasir	-	Gula pasir	-
Gula merah	-	Gula merah	-

<b>Buah/biji berminyak</b>			
Kacang tanah	-	Kacang tanah	-
berkulit		berkulit	
Kacang tanah lepas	Kacang tanah	Kacang tanah	32
kulit	berkulit	lepas kulit/biji	
		kering	
Kedelai	-	Kedelai (biji	-
		kering)	
Kacang hijau	-	Kacang hijau	-
		(biji kering)	
Kelapa	Kelapa berkulit	Kelapa daging	24
berkulit/daging			
Kelapa	Kelapa daging	kopra	45
daging/kopra			
Buah-buahan			
alpokat	-	alpokat	-
Jeruk	-	Jeruk segar	-
Duku	-	Duku segar	-
Durian	-	Durian segar	-
Jambu	-	Jambu segar	-
Mangga	-	Mangga segar	-
Nanas	-	Nanas	-
Papaya	-	Papaya	-
Pisang	-	Pisang	-
Rambutan	-	Rambutan	-
Salak	-	Salak	-

Sawo	-	Sawo	-
Lainnya	-	Lainnya segar	-
<b>Sayur-sayuran</b>			
Bawang merah	Bawang merah kering panen	Bawang merah kering konsumsi	64,56
Ketimun	-	Ketimun segar	-
Kacang merah	-	Kacang merah segar	-
Kacang panjang	-	Kacang panjang segar	-
Kentang	-	Kenang segar	-
Kubis	-	Kubis segar	-
Wortel	-	Wortel segar	-
Cabe	-	Cabe segar	-
Terong	-	Terong segar	-
Petsai	-	Petsai segar	-
Bawang daun	-	Bawang daun segar	-
Kangkung	-	Kangkung segar	-
Labu siam	-	Labu siam segar	-
Buncis	-	Buncis segar	-
Bayam	-	Bayam segar	-
Bawang putih	-	Bawang putih segar	-
Lainnya	-	Lainnya segar	-
<b>Daging</b>			

Daging sapi	Karkas	Daging	74,93
Daging kerbau	Karkas	Daging	70,30
Daging kambing	Karkas	Daging	67,83
Daging domba			68,38
Daging kuda			72,28
Daging babi			67,47
Daging ayam buras			58
Daging ayam ras			58
Daging itik			60
Jeroan semua jenis	karkas	jeroan	-
<b>Telur</b>			
Telur ayam ras	-	Telur	-
Telur ayam buras	-	Telur	-
Telur itik	-	telur	-
<b>Susu</b>			
Sapi	-	Susu	-
impor	-	-	-
<b>Ikan</b>			
Tuna/cakalang/ton gkol	-	Tuna/cakalang/ tongkol	-
Kakap	-	Kakap	-
Cucut	-	Cucut	-
Bawal	-	Bawal	-
Teri	-	Teri	-
Lemuru	-	Lemuru	-
Tenggiri	-	Tenggiri	-

Bandeng	-	Bandeng	-
Belanak	-	Belanak	-
Mas	-	Mas	-
Udang	-	Udang	-
Rajungan	-	Rajungan	-
Kerang darah	-	Kerang darah	-
Cumi-cumi/sotong	-	Cumi- cumi/sotong	-
Lainnya	-	Lainnya	-
<b>Minyak dan lemak</b>			
Kacang tanah/minyak	Biji kering	Minyak	52
Kopra/minyak goreng	Kopra	Minyak goreng kelapa	60
Minyaksawit	-	Minyak sawit	-
Minyak sawit/minyak goreng	Minyak sawit	Minyak goreng sawit	68,28
Inti sawit	-	Inti sawit	-
Inti sawit/minyak inti sawit	Inti sawit	Minyak inti sawit	38,04
Lemak sapi	Karkas	Lemak	3
Lemak kerbau	Karkas	Lemak	3
Lemak kambing	Karkas	Lemak	3
Lemak domba	Karkas	Lemak	3
Lemak babi	Karkas	Lemak	10

## LAMPIRAN 5 :

## KONVERSI YANG DIGUNAKAN UNTUK TERNAK

No.	Jenis ternak	Dari berat karkas ke		Konversi karkas ke daging (%)
		Jeroan	Lemak	
1.	Sapi	25	3	74,93 <sup>1)</sup>
2.	Kerbau	25	3	70,30 <sup>1)</sup>
3.	Kambing	25	3	67,83 <sup>1)</sup>
4.	Domba	25	3	68,38 <sup>1)</sup>
5.	Babi	10	10	67,47 <sup>1)</sup>
6.	Kuda	20	3	72,28 <sup>1)</sup>
7.	Ayam buras	10	-	58,00 <sup>2)</sup>
8.	Ayam ras	10	-	58,00 <sup>2)</sup>
9.	Itik	10	-	60,00 <sup>2)</sup>

Sumber : Studi penyempurnaan neraca pangan komoditas peternakan (karkas) dalam rangka NBM tahun 2002, badan pusat statistik.

## LAMPIRAN 6:

## KOMPOSISI BAHAN MAKANAN

Jenis bahan makanan	Bagian yang dapat dimakan/bdd(%)	Komposisi zat gizi per 100 gram bahan makanan		
		Kalori	Protein	Lemak
I	2	3	4	5
<b>I. Padi-padian</b>				
Tepung gandum	100	333	9,00	1,00
Beras	100	363	8,90	1,40
Jagung	90	355	9,20	3,90
Jagung basah	28	129	4,10	1,30
<b>2. Makanan berpati</b>				
Ubi jalar	90	139	1,30	0,40
Ubi kayu	85	154	1,00	0,30
Gaplek	100	338	1,50	0,70
Tapioca	100	362	0,50	0,30
Sagu	100	209	0,30	0,20
<b>3. Gula</b>				
Gula pasir	100	364	0,00	0,00
Gula merah	100	370	1,10	3,50
<b>4. Buah biji berminyak</b>				
Kacang tanah lepas	100	452	25,30	42,80
Kedelai	100	381	40,40	16,70
Kacang hijau	100	337	20,30	1,80
Kelapa daging	53	359	3,40	34,70



<b>5. Buah-buahan</b>				
Alpoket	61	85	0,90	6,50
Jeruk	71	44	ow	0,20
Duku	64	63	1,00	0,20
Durian	22	134	2,50	3,00
Jambu	84	48	ow	0,30
Mangga	65	56	0,60	0,20
Nanas	51	40	0,60	0,30
Papaya	75	46	0,50	0,00
Pisang	70	92	1,00	0,30
Rambutan	40	69	0,90	0,10
Salak	76	212,5	0,65	0,25
Sawo	83	111	0,90	2,30
Lainnya	63	50	0,60	0,40
<b>6. Sayuran</b>				
Bawang merah	90	39	1,50	0,30
Ketimun	55	8	0,20	0,20
Kacang merah	97	314	22,10	1,10
Kacang panjang	92	30	3,00	0,50
Kentang	84	62	2,10	0,20
Kubis	75	24	1,40	0,20
Wortel	80	36	1,00	0,60
Cabe	85	103	4,70	2,40
Terong	98	27	1,10	0,90
Petsai	30	22	2,10	0,50
Bawang daun	67	29	1,80	0,7

Kangkung	60	28	3,40	0,70
Labu siam	80	24	0,80	0,20
Buncis	90	34	2,40	0,30
Bayam	71	16	0,90	0,40
Bawang putih	88	95	4,50	0,20
Lainnya	82	28	2,30	0,40
<b>7. Daging</b>				
Daging sapi	100	207	18,80	14,00
Daging kerbau	100	84	18,70	0,50
Daging kambing	100	154	16,60	9,20
Daging domba	100	206	17,10	14,80
Daging kuda	100	118	18,10	4,10
Daging babi	100	417	13,00	40,00
Daging ayam buras	100	302	18,20	25,00
Daging ayam ras	100	302	18,20	25,00
Daging itik	100	326	16,00	28A0
Jeroan semua jenis	100	127	15,70	6,40
<b>8. Telur</b>				
Telur ayam ras	87	198	13,00	15,30
Telur ayam buras	89	154	12,40	10,80
Telur itik	90	202	12,50	16,40
<b>9. Susu</b>				
Sapi	61	3,20	3,50	3,50
impor	61	3,20	3,50	3,50
<b>10. Ikan</b>				
Tuna/cakalang/	81	17,00	1,00	1,00

tongkol				
Kakap	92	20,00	0,70	0,70
Cucut	57	10,70	0,30	0,30
Bawal	68	10,30	2,70	2,70
Teri	74	10,30	1,40	1,40
Lemuru	111	19,40	0,90	0,90
Tenggiri	67	12,00	1,80	1,80
Bandeng	129	20,00	4,80	4,80
Belanak	64	10,80	2,00	2,00
Mas	86	16,00	2,00	2,00
Udang	91	21,00	0,20	0,20
Rajungan	119	14,70	0,28	0,28
Kerang darah	69	14,20	0,70	0,70
Cumi-cumi/sotong	75	16,10	0,70	0,70
Lainnya	76	13,00	2,00	2,00
<b>II. Minyak dan lemak</b>				
Minyak kacang tanah	908	0,00	100,00	100,00
Minyak goreng kelapa	870	1,00	98,00	98,00
Minyak goreng sawit	902	0,00	100,00	100,00
Lemak sapi	818	1,50	90,00	90,00
Lemak kerbau	818	1,50	90,00	90,00
Lemak kambing	818	1,50	90,00	90,00
Lemak domba	818	1,50	90,00	90,00
Lemak babi	902	0,00	100,00	100,00

**Tabel : NERACA BAHAN MAKANAN / FOOD BALANCE SHEET**  
**2017 SEMENTARA**

(000 ton)

Penduduk pertengahan tahun : 376.182 jiwa

Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>	Produksi <i>Production</i>		Perubahan Stok <i>Changes</i>	Impor	Penyediaan dalam negeri sblm Ekspor <i>Supply availa- ble for domestic utilization before exports</i>	Ekspor	Penyediaan Dalam Negeri <i>Domestic Supply</i>	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization					Ketersediaan Per Kapita <i>Per capita availability</i>					
	Masukan <i>Input</i>	Keluaran <i>Output</i>						Impor <i>Imports</i>	Ekspor <i>Exports</i>	Pakan <i>Feed</i>	Bibit <i>Seed</i>	Diolah untuk <i>Manufactured for</i>		Tercecer <i>Waste</i>	Bahan Makanan <i>Food</i>	Kg/Th	Gram/ hari	Kalori/ <i>Calories</i>
			Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non food</i>	Kg/Year	Grams/ day	kcal/day					Gram/hr	Grams/day					
	(1)	(2)	(3)	(4)				(5)	(6)	(7)	(8)			(9)	(10)	(11)	(12)	(13)
<b>I. PADI-PADIAN/CEREALS</b>		<b>255.495</b>														<b>3.971</b>	<b>94,23</b>	<b>20,08</b>
Padi gagang/gabah <i>Dry stalk paddy/unhusked rice</i>		228.138			228.138		228.138	1.004		214.814	-	12.319	-	-	-	-	-	-
Gabah/Beras <i>Unhusked rice/Rice</i>	214.814	134.775			134.775		134.775	229	-	-		3.369	131.176	348,70	955,35	3.460	81,01	13,85
Jagung/Maize	-	27.358			27.358		27.358	1.641		-		1.368	24.348	64,73	177,33	511	13,21	6,22
Jagung basah/ Fresh maize	-	-			-		-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
Gandum/Wheat	-	-			-		-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
Tepung Gandum/ Wheat flour	-	-			-		-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
								2.874				17.057	155.524	413,43	1.132,68			
<b>II. MAKANAN BERPATU/ STARCHY FOOD</b>		<b>75.177</b>														<b>516</b>	<b>3,47</b>	<b>2,08</b>
Ubi jalar/Sweet potatoes		6.224			6.224		6.224	124	-	-		622	5.477	14,56	39,89	43	0,40	1,14
Ubi kayu/Cassava		68.952			68.952		68.952	1.379	-	-		1.469	66.105	175,72	481,44	473	3,07	0,94
Ubi kayu/Gaplek <i>Cassava/Manioc</i>	-	-			-		-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
Ubi kayu/Tapioka <i>Cassava/Tapioca</i>	-	-			-		-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
Sagu/Tepung sago <i>Sago piuh/Sago flour</i>	-	-			-		-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
								1.504				2.091	71.582	190,29	521,33			
<b>III. GULA/SUGAR</b>																		
Gula pasir/White sugar																		
Gula mangkok/Other sugar																		
<b>IV. BUAH BIJI BERMINYAK</b>																<b>111</b>	<b>1,49</b>	<b>10,72</b>
<b>PULSES NUT AND OIL SEEDS</b>		<b>26.304</b>																
Kacang tanah berkulit <i>Groundnuts in shell</i>	550	579			579		579	-	-	550		29	-	-	-	-	-	-
Kacang tanah lepas kulit <i>Groundnuts shelled</i>	550	330			330		330	-		28		17	285	0,76	2,08	9	0,53	0,89
Kedelai/Soybeans	-	-			-		-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
Kacang hijau/Mungbean	-	-			-		-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
Kelapa berkulit/daging <i>Coconuts in husk/Coconut fresh</i>		22.211			22.211		22.211	-	-	14.057		811	7.343	19,52	53,48	102	0,96	9,84
Kelapa daging/Kopra <i>Coconuts meat/Copra</i>	14.057	3.514			3.514		3.514	-	-	3.476		38	-	-	-	-	-	-
												894	7.628	20,28	55,56			

**Tabel : NERACA BAHAN MAKANAN / FOOD BALANCE SHEET  
2017 SEMENTARA**

Penduduk pertengahan tahun : 376.182 jiwa

(000 ton)

Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>	Produksi <i>Production</i>		Perubahan Stok <i>Changes</i>	Impor	Penyediaan dalam negeri sblm Ekspor <i>Supply available for domestic utilization before exports</i>	Ekspor	Penyediaan					Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization				Ketersediaan Per Kapita <i>Per capita availability</i>				
	Masukan <i>Input</i>	Keluaran <i>Output</i>					Makanan <i>Food</i>	Pakan <i>Feed</i>	Bibit <i>Seed</i>	Diolah untuk <i>Manufactured for</i>		Tercecer <i>Waste</i>	Bahan Makanan <i>Food</i>	Kg/Th <i>Kg/Year</i>	Gram/hari <i>Grams/day</i>	Kalori/kkal/hari <i>kcal/day</i>	Protein/Gram/hr <i>Grams/day</i>	Lemak/Gram/hr <i>Grams/day</i>		
			Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non food</i>																
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	
<b>V. BUAH-BUAHAN/FRUITS</b>		<b>38.577</b>															<b>82</b>	<b>1,01</b>	<b>0,59</b>	
Alpokau/Avocados		620			620		620	-	-	-	-	5	615	1,64	4,48	2	0,02	0,18		
Jeruk/Oranges		12.416			12.416		12.416	-	-	-	-	485	11.931	31,71	86,89	19	0,33	0,10		
Duku/Lanzon		44			44		44	-	-	-	-	0	43	0,11	0,31	0	0,00	0,00		
Durian/Durians		1.751			1.751		1.751	-	-	-	-	175	1.576	4,19	11,48	1	0,01	0,02		
Jambu/Waterapples		48			48		48	-	-	-	-	0	48	0,13	0,35	0	0,00	0,00		
Mangga/Mangoes		326			326		326	-	-	-	-	23	304	0,81	2,21	1	0,01	0,00		
Nanas/Pineapples		2			2		2	-	-	-	-	0	2	0,01	0,01	0	0,00	0,00		
Pepaya/Papayas		309			309		309	-	-	-	-	19	290	0,77	2,11	1	0,01	-		
Pisang/Bananas		13.877			13.877		13.877	-	-	-	-	652	13.225	35,16	96,32	47	0,51	0,15		
Rambutan/Rambutans		2.085			2.085		2.085	-	-	-	-	17	2.068	5,50	15,06	2	0,02	0,04		
Salak/Salacia		36			36		36	-	-	-	-	2	34	0,09	0,25	0	0,00	0,00		
Sawo/Sapodila		250			250		250	-	-	-	-	2	248	0,66	1,81	1	0,01	0,03		
Semangka/Watermelon		91			91		91	-	-	-	-	1	91	0,24	0,66	0	0,00	0,00		
Belimbing/ Star Fruit		14			14		14	-	-	-	-	0	14	0,04	0,10	0	0,00	0,00		
Manggis/ Mangosteen		5.872			5.872		5.872	-	-	-	-	49	5.823	15,48	42,41	8	0,07	0,07		
Nangka/Cempedak/ Jackfruit		534			534		534	-	-	-	-	4	530	1,41	3,86	0	0,00	0,00		
Markisa/ Marquisa								-	-	-	-									
Sirsak/ Soursop		300			300		300	-	-	-	-	2	298	0,79	2,17	1	0,01	0,00		
Sukun/ Bread Fruit								-	-	-	-									
Apel/ Apple								-	-	-	-									
Anggur/ Grape								-	-	-	-									
Lainnya/ Others *)								-	-	-	-									
*) Melon, blewah dan stroberi <i>Melon, cantaloupe and strawberry</i>												1.439	37.138	98,72	270,48					
<b>VI. SAYUR-SAYURAN/ VEGETABLES</b>	<b>198</b>	<b>16.918</b>															<b>28</b>	<b>1,51</b>	<b>0,36</b>	
Bawang Merah/ Shallot(Onion)	198	128			128		128	-	0	-	-	11	117	0,31	0,85	0	0,01	0,00		
Ketimun/Cucumber		3.073			3.073		3.073	-	22	-	-	76	2.975	7,91	21,67	1	0,05	0,02		
Kacang Merah/Kidney beans								-	-	-	-									
Kacang Panjang/ String beans		1.467			1.467		1.467	-	6	-	-	40	1.420	3,78	10,34	2	0,21	0,04		
Kentang/Potatoes								-	-	-	-									
Kubis/Cabbage								-	-	-	-									
Tomat/Tomatoes		995			995		995	-	7	-	-	88	900	2,39	6,56	1	0,06	0,02		
Wortel/Carrots								-	-	-	-									
Cabe/Chilli		4.411			4.411		4.411	-	31	-	0	232	4.147	11,02	30,20	7	0,22	0,08		
Terong/Eggplant		3.855			3.855		3.855	-	28	-	-	97	3.730	9,91	27,16	9	0,36	0,14		
Petsai/ Sawi/ Mustard greens								-	-	-	-									
Bawang Daun/Spring onion		279			279		279	-	2	-	-	7	270	0,72	1,97	0	0,02	0,01		



**Tabel : NERACA BAHAN MAKANAN / FOOD BALANCE SHEET  
2017 SEMENTARA**

(000 ton)

Penduduk pertengahan tahun : 376.182 jiwa

Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>	Produksi <i>Production</i>		Perubahan Stok <i>Changes</i>	Impor	Penyediaan dalam negeri sblm Ekspor <i>Supply availa- ble for domestic utilization before exports</i>	Ekspor	Penyediaan Dalam Negeri <i>Domestic Supply</i>	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization					Ketersediaan Per Kapita <i>Per capita availability</i>					
	Masukan <i>Input</i>	Keluaran <i>Output</i>						Impor <i>Imports</i>	Ekspor <i>Exports</i>	Pakan <i>Feed</i>	Bibit <i>Seed</i>	Diolah untuk <i>Manufactured for</i>		Tercecer <i>Waste</i>	Bahan Makanan <i>Food</i>	Kg/Th	Gram/ hari	Kalori/ <i>Calories</i>
			Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non food</i>	Kg/Year	Grams/ day	kcal/day					Grams/day	Grams/day					
	(1)	(2)	(3)	(4)				(5)	(6)	(7)	(8)			(9)	(10)	(11)	(12)	(13)
<b>X. IKAN/FISH</b>		<b>44.136</b>										2.930	43.333	115	316	<b>196</b>	<b>39,15</b>	<b>4,42</b>
Tuna/Cakalang/Tongkol																		
Tunas/Skipjack/Little Tuna																		
Kakap/Giant Seaperch																		
Cucut/Sharks																		
Bawal/Pomfret																		
Teri/Anchovies																		
Lemuru/Indian Oil Sardinella																		
Kembung/Indian Mackerels																		
Tenggiri/Narrow Bard /King Mackerels																		
Bandeng/Milk Fish																		
Belanak/Mullet																		
Mujair/Mozambique Tilapia																		
Ikan Mas/Common Carp		11.794			11.794		11.794					354	11.440	30,41	83,32	46	8,53	1,07
Lele/Catfish		8.635			8.635		8.635					259	8.376	22,27	61,00	41	7,22	1,12
Patin/Pangasius spp		2.669			2.669		2.669					80	2.589	6,88	18,86	14	2,82	0,17
Nila/Nile tilapia		15.338			15.338		15.338					460	14.878	39,55	108,36	71	13,91	1,16
Kerapu/Groupers																		
Gurami/Giant gouramy		5.700			5.700		5.700					171	5.529	14,70	40,27	25	6,66	0,90
Udang/Shrimps																		
Rajungan dan Kepiting/Swimming and mud crab																		
Kekerangan / Clams																		
Cumi-cumi, Sotong & Gurita																		
Cuttle fish,squids and octopus																		
Rumput laut/ Sea weeds																		
Lainnya/Others																		
												1.324	42.812	113,81	311,80			
<b>XI. MINYAK &amp; LEMAK</b>																<b>131</b>	<b>0,15</b>	<b>14,76</b>
<b>OILS &amp; FATS</b>	4.658	<b>2.173</b>																
Kacang tanah/Minyak	28	15			15		15						15	0,04	0,11	1		0,11
Groundnuts/Oils																		
Kopra/Minyak goreng	3.476	2.086			2.086		2.086						33	2.053	5,46	14,95	130	0,15
Copra/Cooking Oils																		
Minyak sawit/Palm Oils																		
Minyak sawit/Minyak goreng	-	-			-		-											
Palm Oils/Cooking Oils													33	2.068	5,50	15,06		
																<b>4</b>	<b>0,01</b>	<b>0,47</b>
Lemak Sapi/Cattle Fats	978	64			64		64						64	0,17	0,46	4	0,01	0,42
Lemak Kerbau/Buffalo Fats	158	7			7		7						7	0,02	0,05	0	0,00	0,05
Lemak Kambing/Goat Fats	18	1			1		1						1	0,00	0,01	0	0,00	0,01
Lemak Domba/Sheep Fats	-	-			-		-						-	-	-	-	-	-
Lemak Babi/Pig Fats	-	-			-		-						-	-	-	-	-	-
													72	0,19	0,52			

Catatan :

Data Produksi Tanaman Pangan Angka Tetap 2016  
 Data Produksi Hortikultura Angka Tetap 2016, Ditjen Horti  
 Data Produksi Peternakan Angka Tetap 2016, Ditjen PKH  
 Data Produksi Perkebunan Angka Tetap 2016, Ditjen Bun  
 Data Ekspor- Impor Angka Tetap 2016, BPS  
 Data Produksi, Ekspor-Impor Perikanan Angka Tetap 2016, KKP  
 Data Perubahan stok beras AngkaTetapan 2014, Bulog  
 Data Industri Angka Tetap 2014  
 Data bibit padi-plwj Angka Tetap 2014, BPS  
 Data Perubahan Stok Gula dan CPO Angka Tetap 2014  
 Selsih hasil penghitungan secara manual dengan komputer disebabkan oleh faktor pembulatan

<b>Total</b>	:	<b>5.720</b>	<b>188,48</b>	<b>100,08</b>
<b>Nabati</b>	:	<b>4.839</b>	<b>101,87</b>	<b>48,59</b>
<b>Hewani</b>	:	<b>881</b>	<b>86,61</b>	<b>51,48</b>

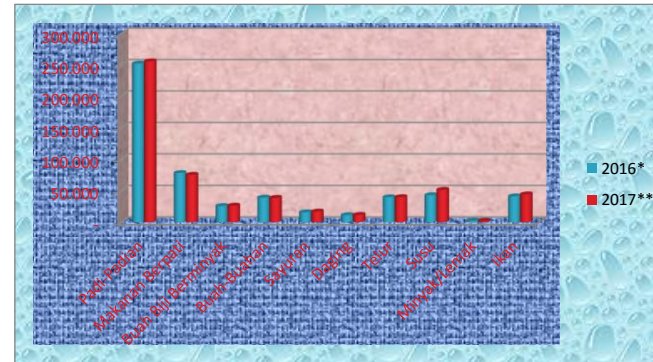
Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production						
	Masukan Input	TAHUN				Keluaran Output	
	(2)	2012	2013	2014	2015	2016	2017
<b>I. PADI-PADIAN/CEREALS</b>							
Padi/gagung/gabah		218.542,00	222.759,18	217.368,27	227.184,54	226.538,31	228.137,57
Dry stalk paddy/unhusked rice							
Gabah/Beras	-				-	-	
Unhusked rice/Rice							
Jagung/Maize	-	15.000,38	16.288,35	20.792,26	17.096,15	25.298,21	27.357,78
Jagung basah/ Fresh maize	-						27.357,78
Gandum/Wheat	-						
Tepung Gandum/ Wheat flour	-						
<b>II. MAKANAN BERPATI/ STARCHY FOOD</b>							
Ubi jalar/Sweet potatoes		8.486,81	16.754,53	12.635,96	6.425,82	6.224,22	5.771,70
Ubi kayu/Cassava		62.482,62	68.701,57	73.247,78	68.486,61	68.952,31	70.246,25
Ubi kayu/Gaplek	-						
Cassava/Manioc	-						
Ubi kayu/Tapioka	-						
Cassava/Tapioca	-						
Sagu/Tepung sagu	-						
Sago pith/Sago flour	-						
<b>III. GULA/SUGAR</b>							
Gula pasir/White sugar							
Gula mangkok/Other sugar							
<b>IV. BUAH BILI BERMINYAK</b>							
<b>PULSES NUT AND OIL SEEDS</b>							
Kacang tanah berkulit	-						70.246,25
Groundnuts in shell							
Kacang tanah lepas kulit	550	496,12	1.278,88	492,29	338,97	330,00	296,78
Groundnuts shelled							
Kedelai/Soybeans	-						
Kacang hijau/Mungbean	-						
Kelapa berkulit/daging		5.586,00	5.544,00	5.513,30	5.630,75	5.552,00	5.545,20
Coconuts in husk/Coconut fresh							
Kelapa daging/Kopra	-						
Coconuts meat/Copra	-						
<b>V. BUAH-BUAHAN/FRUITS</b>							
Alpokat/Avocados		470,30	584,00	624,53	536,11	620,18	650,16
Jeruk/Oranges		6.646,00	5,43	8.229,00	10.149,80	12.416,00	13.570,00
Duku/Lanzon		34,00	84,70	71,01	87,98	43,60	45,52
Durian/Durians		1.620,00	20,70	1.693,60	2.018,30	1.751,20	1.777,44
Jambu/Waterapples		46,00	53,70	54,80	47,99	47,90	48,28
Mangga/Mangoes		177,00	198,00	221,30	345,00	301,50	326,40
Nanas/Pineapples		25,00	12,00	5,30	2,30	2,45	2,06
Penaya/Papayas		317,00	294,90	280,60	266,66	310,10	308,72
Pisang/Bananas		13.513,00	14.834,30	13.905,90	13.892,20	13.816,40	13.877,08
Rambutan/Rambutans		1.377,00	1.922,00	2.238,20	2.958,78	1.966,60	2.084,52
Salak/Salacia		15,00	18,20	23,10	40,13	32,80	36,36
Sawo/Sapodilla		216,00	238,00	248,70	222,68	244,30	249,96
Melon							
Semangka/Watermelon		18,80	59,00	101,30	43,30	79,30	91,40
Belimbing/ Star Fruit		16,00	18,00	18,50	15,30	14,70	14,44
Manggis/ Mangosteen		3.364,00	3.063,00	1.552,60	5.091,63	5.454,00	5.872,00
Nangka/Cempedak/ Jackfruit					425,14	445,34	534,41
Markisa/ Marquisa							
Sirsak/ Soursop		63,65	100,70	163,60	217,23	260,90	300,35
Sukum/ Bread Fruit							
Apel/ Apple							
Anggur/ Grape							
Lainnya/ Others *)							
*) Melon, blewah dan stroberi							
Melon, cantaloupe and strawberry							
<b>VI. SAYUR-SAYURAN/ VEGETABLES</b>							
Bawang Merah/ Shallot/Onion		59,00	212,50	163,70	105,68	174,80	197,96
Ketimun/Cucumber		2.819,00	2.914,00	2.312,60	2.525,80	3.030,80	3.073,16
Kacang Merah/Kidney beans							
Kacang Panjang/ String beans		1.182,00	1.194,00	1.025,30	1.133,80	1.419,20	1.466,64
Kentang/Potatoes							

Jumlah penduduk sementara tahun  
376.182

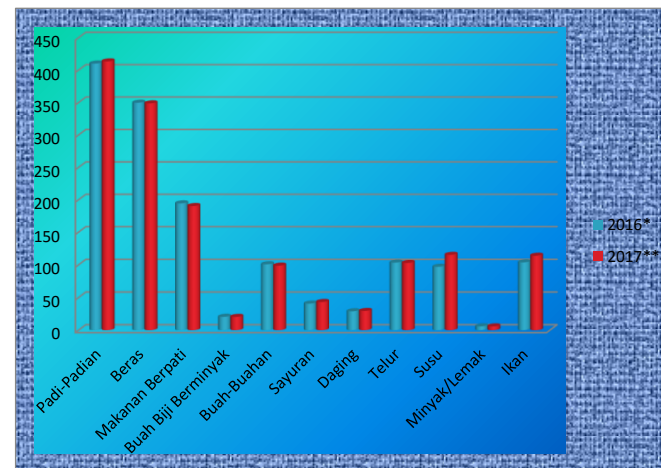




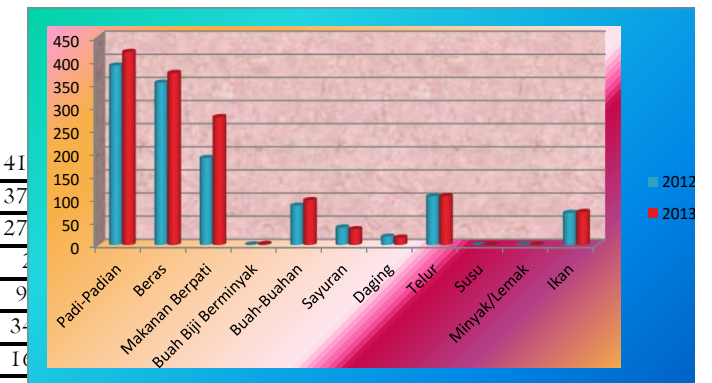
No	Jenis Bahan Makanan	Jumlah (Ton)	
		2016*	2017**
1.	Padi-Padian	251.837	255.495
2.	Makanan Berpati	78.016	75.177
3.	Buah Biji Berminyak	25.690	26.304
4.	Buah-Buahan	39.020	38.577
5.	Sayuran	15.778	16.918
6.	Daging	11.241	11.557
7.	Telur	39.561	39.761
8.	Susu	42.840	51.403
9.	Minyak/Lemak	2.174	2.173
10.	Ikan	41.005	44.136
	Total	547.162	561.501



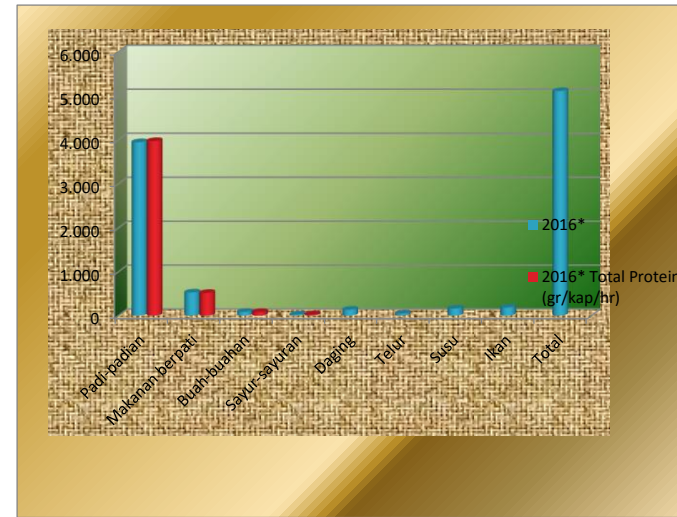
No	Jenis Bahan Makanan	Jumlah (Kg/kapita/tahun)	
		2016*	2017**
1.	Padi-Padian	410,05	413,43
2.	Beras	349,62	348,7
3.	Makanan Berpati	194,39	190,29
4.	Buah Biji Berminyak	20,37	20,28
5.	Buah-Buahan	100,77	98,72
6.	Sayuran	40,54	43,04
7.	Daging	28,81	29,33
8.	Telur	103,37	102,88
9.	Susu	96,93	115,19
10.	Minyak/Lemak	5,75	5,69
11.	Ikan	103,76	113,81
	Total	1454,36	1481,36



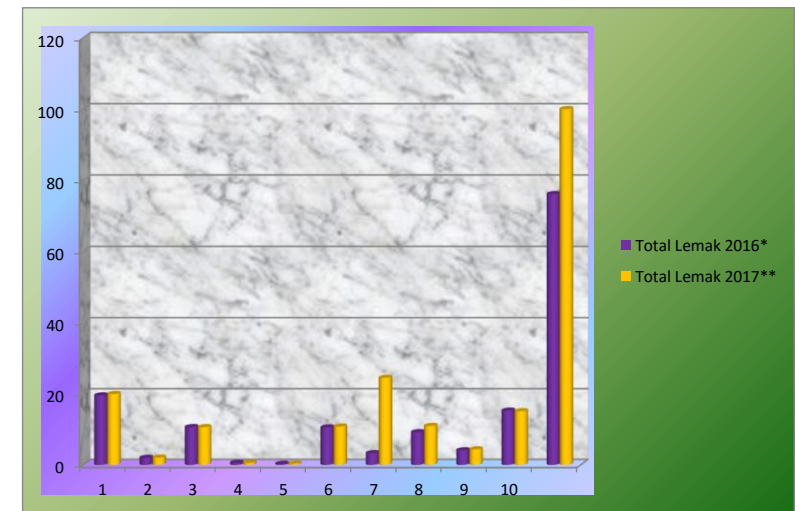
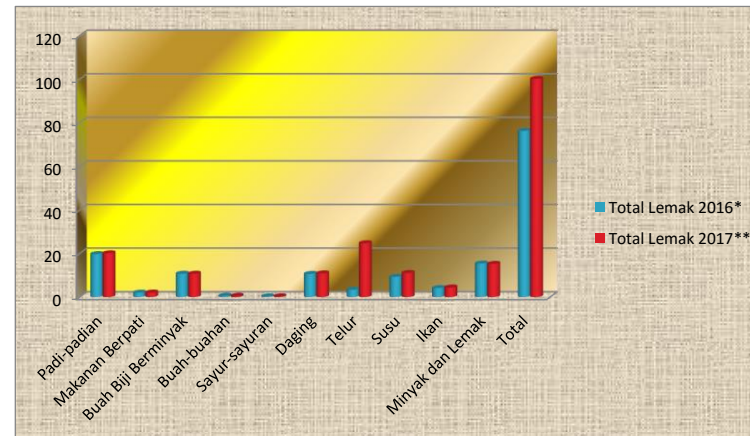
	2012	2013
	388,01	413,43
ati	350,87	371,13
inyak	188,12	271,13
	1,2	2,173
	85,13	98,72
	37,88	34,87
	18,03	102,88
	105,03	105,66
	0,27	-
k	0,21	0,22
	69,45	71,59



No.	Jenis Bahan Makanan	2016*		2017**	
		Total energi (kkal/kap/hr)	Total Protein (gr/kap/hr)	Total energi (kkal/kap/hr)	Total Protein (gr/kap/hr)
1.	Padi-padian	3.946	93,56	3.971	94
2.	Makanan berpati	526	3,54	516	3,47
3.	Buah-buahan	84	1,04	82	1,01
4.	Sayur-sayuran	25	1,26	28	1,51
5.	Daging	135	9,26	138	9,37
6.	Telur	46	3,49	350	27,98
7.	Susu	162	8,50	193	10,1
8.	Ikan	184	36,9	196	39,15
	Total	5.108	158	5.474	187

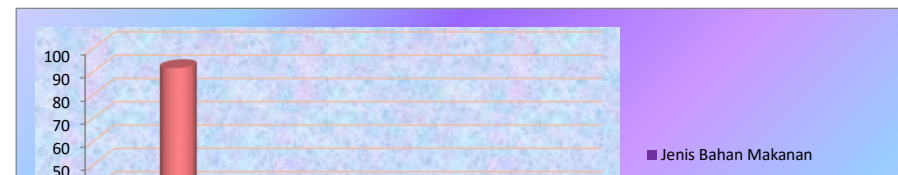


No.	Jenis Bahan Makanan	Total Lemak	
		2016*	2017**
1	Padi-padian	19,7	20,08
2	Makanan Berpati	2,04	2,08
3	Buah Biji Berminyak	10,73	10,72
4	Buah-buahan	0,61	0,59
5	Sayur-sayuran	0,33	0,36
6	Daging	10,63	10,87
7	Telur	3,36	24,68
8	Susu	9,29	11,05
9	Ikan	4,16	4,42
10	Minyak dan Lemak	15,39	15,23
	Total	76	100

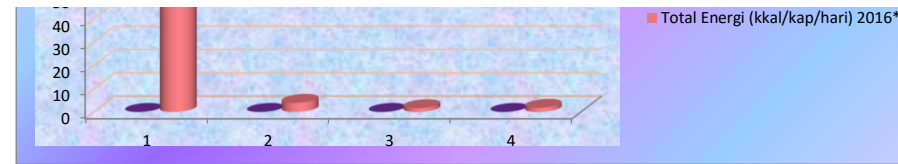


energi nabati

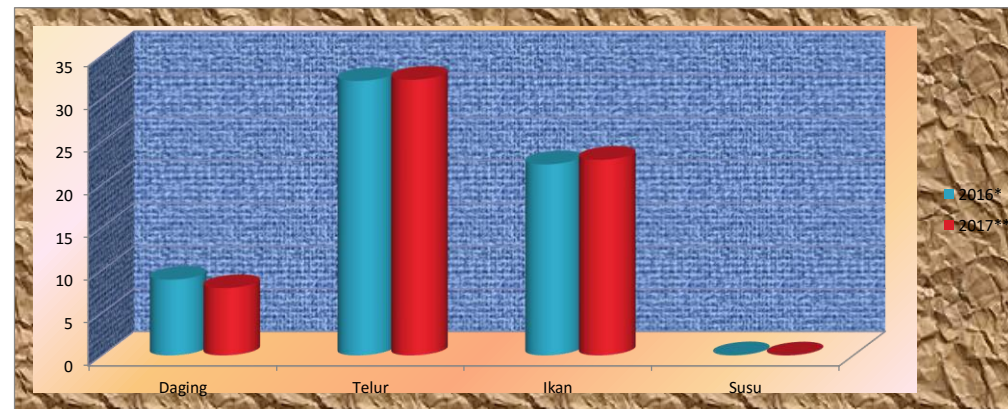
No.	Jenis Bahan Makanan	Total Energi (kkal/kap/hari)	
		2016*	2017**
1	Padi-padian	91,19	97,76
2	Makanan Berpati	3,88	5,53



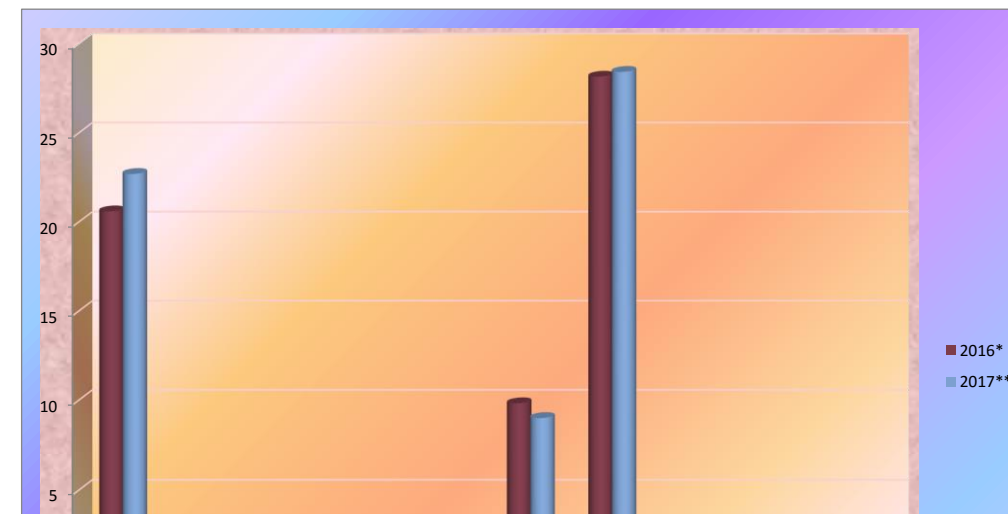
3	Buah-buahan	1,57	1,06
4	Sayur-sayuran	1,75	1,61
	Total	98	106



	2016*	2017**
Daging	8,89	7,91
Telur	32,03	32,17
Ikan	22,33	22,86
Susu	0,02	0



	2016*	2017**
Padi-padian	20,6	22,7
Makanan berpati	1,18	1,69
Buah biji berminyak	1,4	2,58
Buah-buahan	0,69	0,71
Sayur-sayuran	0,39	0,34

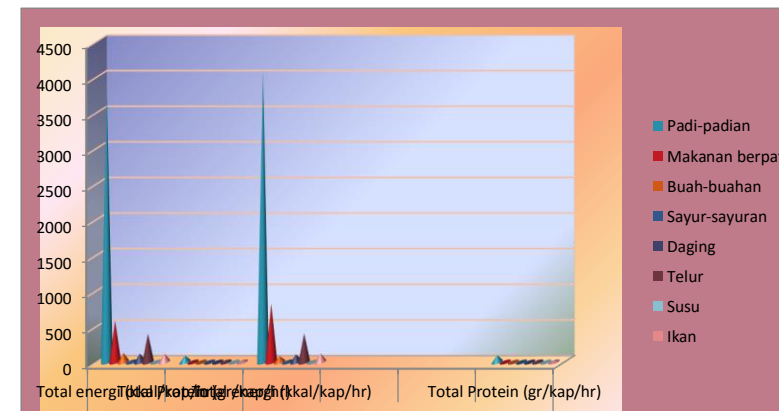


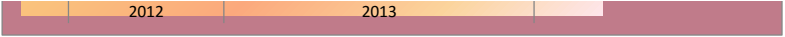
Daging	9,83	9,01
Telur	28,16	28,43
Susu	0,03	0
Ikan	2,56	2,65
Minyak dan Lemak	0,36	0,26



Bahan Makanan	2012		2013	
	Total energi (kcal/kap/hr)	Total Protein (gr/kap/hr)	Total energi (kcal/kap/hr)	Total Protein (gr/kap/hr)
Padi-padian	3.806	91,19	4.091	97,76
Makanan berpati	583	3,88	820	5,53
Buah-buahan	131	1,57	85	1,06
Sayur-sayuran	30	1,75	27	1,61
Daging	121	8,89	110	7,91
Telur	401	32,03	404	32,17
Susu	-	0,02	-	-
Ikan	120	22,33	123	22,86

Bahan Makanan	2012		2013	
	Total energi (kcal/kap/hr)	Total Protein (gr/kap/hr)	Total energi (kcal/kap/hr)	Total Protein (gr/kap/hr)
Padi-pac	3806	91,19	4091	97,76
Makana	583	3,88	820	5,53
Buah-bu	131	1,57	85	1,06
Sayur-sa	30	1,75	27	1,61
Daging	121	8,89	110	7,91
Telur	401	32,03	404	32,17
Susu	-	0,02	-	-
Ikan	120	22,33	123	22,86





2  
3