



LAPORAN NERACA BAHAN MAKANAN

20
24



**DINAS KETAHANAN PANGAN
KABUPATEN LAMPUNG SELATAN**



KATA PENGANTAR

Penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM) Kabupaten Lampung Selatan Tahun 2024 merupakan Analisa Ketersediaan Pangan dan Pola Pangan Ketersediaan di wilayah Kabupaten Lampung Selatan yang berdampak pada ketahanan pangan di Kabupaten Lampung Selatan. NBM tahun 2024 merupakan gambaran ketersediaan pangan Kabupaten Lampung Selatan yang berdasarkan Angka Tetap tahun 2024.

Buku NBM Kabupaten Lampung Selatan mencakup data dan informasi tentang situasi ketersediaan bahan pangan meliputi pasokan, penggunaan hingga ketersediaan pangan untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Lampung Selatan dalam suatu kurun waktu tertentu.

Data dan informasi yang disajikan terus mengalami penyempurnaan. Publikasi NBM Kabupaten Lampung Selatan Tahun 2024 menyajikan data lebih rinci untuk beberapa kelompok makanan.

Pada kesempatan ini kami sampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyediaan data maupun penyusunan buku Neraca Bahan Makanan Kabupaten Lampung Selatan Tahun 2024. Kami mengharapkan adanya saran dan kritik yang bersifat membangun guna kesempurnaan buku NBM di tahun mendatang.

Kalianda, Desember 2025

KEPALA DINAS KETAHANAN PANGAN
KABUPATEN LAMPUNG SELATAN,



EKA RIANTINAWATI, SKM., M.Kes
Pembina Utama Muda
NIP. 19680608 198812 2 001

DAFTAR ISI

	<u>Halaman</u>
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
RINGKASAN EKSEKUTIF	1
I. PENDAHULUAN	2
1.1. Latar Belakang	2
1.2. Pengertian.....	3
1.3. Manfaat NBM	3
1.4. Sumber Data Pokok	3
1.5. Konsep dan Definisi.....	3
1.6. Penyempurnaan NBM.....	7
II. ULASAN NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)	9
III. ULASAN POLA PANGAN HARAPAN (PPH)	15
IV. UPAYA PENINGKATAN KETERSEDIAAN PANGAN	17
V. PENUTUP	19
LAMPIRAN	

RINGKASAN EKSEKUTIF

1. Neraca Bahan Makanan (NBM) merupakan tabel yang memberikan gambaran tentang situasi ketersediaan pangan untuk dikonsumsi penduduk suatu wilayah (negara/provinsi/kabupaten/kota) dalam suatu kurun waktu tertentu.
2. Pada Neraca Bahan Makanan Tahun 2024 terdapat perubahan table penyusunannya. Neraca Bahan Makanan Kabupaten Lampung Selatan mencakup 150 komoditas termasuk produk turunannya yang dikelompokkan menjadi 11 kelompok bahan makanan. Data yang digunakan adalah Angka Tetap (ATAP) Tahun 2024 yang bersumber dari Badan Pusat Statistik, Dinas Tanaman Pangan Hortikultura dan Perkebunan Kabupaten Lampung Selatan, Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Kabupaten Lampung Selatan dan Dinas Perikanan Kabupaten Lampung Selatan serta dinas terkait lainnya.
3. Ketersediaan bahan makanan untuk dikonsumsi per kapita per hari pada tahun 2024 dalam bentuk energi sebesar 3.235 kalori/kapita/hari. Angka ini juga lebih tinggi 35 persen dari angka kecukupan gizi 2.400 kalori/kapita/hari.
4. Ketersediaan bahan makanan untuk dikonsumsi per kapita per hari dalam bentuk protein pada tahun 2024 sebesar 100,82 gram/kapita/hari atau lebih besar 60 persen dari angka yang dianjurkan yakni 63 gram/kapita/hari.
5. Ketersediaan bahan makanan untuk dikonsumsi per kapita per hari pada tahun 2024 dalam bentuk lemak sebesar 70,23 gram/kapita/hari.
6. Skor Pola Pangan Harapan (PPH) ketersediaan yang menggambarkan keragaman penyediaan pangan tahun 2024 adalah sebesar 95,23 meningkat dibanding skor PPH tahun 2023 yaitu 94,92.

1.1. Latar Belakang

Pembangunan pangan dan pencapaian ketahanan pangan dan gizi menjadi hal yang sangat penting, sebagai bagian dari pembangunan sumber daya manusia yang berkualitas. Dalam mendukung pembangunan pangan, informasi tentang situasi ketersediaan pangan merupakan salah satu aspek dalam melakukan evaluasi dan perencanaan pangan. Salah satu instrument untuk mengetahui situasi ketersediaan pangan adalah dengan Neraca Bahan Makanan (NBM).

NBM Indonesia disusun mulai tahun 1963 yang dilakukan oleh Biro Pusat Statistik (BPS) bekerja sama dengan Food and Agriculture Organization (FAO). Sejak tahun 1975 mulai disusun oleh Tim Penyusunan NBM yang berasal dari instansi lingkup Departemen Pertanian, BPS, Bulog dan instansi terkait lainnya. Mulai tahun 1999 s.d 2020, buku NBM dipublikasikan oleh Kementerian Pertanian cq. Badan Ketahanan Pangan, sesuai dengan tugas dan fungsinya. Untuk tahun 2021 hingga sekarang, kewenangan penyusunan NBM berpindah ke Badan Pangan Nasional yang menjadi lembaga terpisah dari Kementerian Pertanian.

NBM memberikan informasi secara menyeluruh tentang penyediaan/ pengadaan, penggunaan/ pemanfaatan pangan di suatu Negara/ wilayah dalam kurun waktu tertentu. NBM di Kabupaten Lampung Selatan disusun setiap tahun dengan mengacu pada metode yang disusun oleh Food and Agriculture Organization (FAO) dengan mempertimbangkan kondisi dan ketersediaan data yang ada.

1.2. Pengertian

Neraca Bahan Makanan merupakan tabel yang memberikan gambaran tentang situasi ketersediaan pangan untuk dikonsumsi penduduk suatu wilayah (negara/provinsi/kabupaten/kota) dalam suatu kurun waktu tertentu.

1.3. Manfaat NBM

Tabel NBM ini dapat digunakan untuk mengevaluasi pengadaan, penggunaan pangan, komposisi atau pola ketersediaan energi atau zat gizi lainnya; sebagai bahan acuan dalam perencanaan produksi/pengadaan pangan; serta sebagai bahan dalam penetapan kebijakan pangan dan gizi.

1.4. Sumber Data Pokok

Komponen penyediaan merupakan data pokok yang dibutuhkan dalam menyusun NBM yang bersumber dari beberapa instansi. Secara umum data produksi padi, palawija dan hortikultura bersumber dari Badan Pusat Statistik (BPS), sedangkan produksi subsektor perkebunan, peternakan serta produksi perikanan dari masing-masing instansi terkait. Data impor dan ekspor berasal dari survei yang dilakukan di beberapa kecamatan. Data penduduk pertengahan tahun bersumber dari BPS.

Sumber data/informasi yang digunakan dalam penyusunan NBM secara rinci tercantum dalam Lampiran Tabel 1.

1.5. Konsep dan Definisi

- Cakupan Bahan Makanan
Bahan makanan yang dicakup dalam NBM dikelompokkan menjadi 11 kelompok menurut jenisnya, yaitu :
 - a. Padi-padian
 - b. Makanan Berpati
 - c. Gula
 - g. Daging
 - h. Telur
 - i. Susu

- d. Buah/Biji Berminyak
- e. Buah-buahan
- f. Sayur-sayuran
- j. Ikan
- k. Minyak dan Lemak

- Komponen NBM

- Tabel Neraca Bahan Makanan terdiri dari kolom-kolom :

- a. Jenis Bahan Makanan

Jenis bahan makanan yang mencakup NBM meliputi bahan makanan yang bersumber dari nabati maupun hewani dan lazim dikonsumsi oleh penduduk. Bahan makanan tersebut dikelompokkan menjadi 11 kelompok menurut jenisnya, dan diikuti prosesnya mulai dari saat diproduksi sampai dengan dipasarkan atau tersedia untuk dikonsumsi penduduk, dalam bentuk asal maupun turunannya.

- b. Produksi (masukan)

Produksi (masukan) adalah produksi masih dalam bentuk asli maupun dalam bentuk hasil olahan yang akan mengalami proses pengolahan lebih lanjut.

- c. Produksi (keluaran)

Produksi (keluaran) adalah produksi keseluruhan hasil turunan yang diperoleh dari kegiatan produksi masukan, maupun hasil utama yang langsung diperoleh dari kegiatan memproduksi yang belum mengalami perubahan.

d. Stok dan Perubahan Stok

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

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

e. Impor

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

f. Penyediaan Dalam Provinsi Sebelum Ekspor

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

g. Ekspor

Ekspor adalah sejumlah bahan makanan, baik yang belum maupun yang sudah mengalami pengolahan yang dikeluarkan atau keluar dari Kabupaten Lampung Selatan.

h. Penyediaan Dalam Kabupaten

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

i. Pemakaian Dalam Kabupaten

Pemakaian dalam kabupaten adalah sejumlah bahan makanan yang digunakan di dalam kabupaten untuk pakan, bibit/benih, diolah untuk industri makanan dan bukan makanan, tercecer, penggunaan lain, total penggunaan pemakaian dalam negeri, *food tourist* dan yang tersedia untuk dikonsumsi masyarakat.

j. Ketersediaan per Kapita (energi, protein dan lemak)

Ketersediaan per kapita adalah sejumlah bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi setiap penduduk suatu daerah dalam kurun waktu tertentu. Data yang disajikan dalam NBM baru mencakup ketersediaan per kapita untuk energi, protein dan lemak.

▪ Metode Perhitungan

Tabel NBM terbagi menjadi 3 kelompok penyajian yaitu :

- a. Penyediaan (*Supply*), terdiri atas komponen-komponen produksi, perubahan stok, impor dan ekspor. Bentuk persamaan penyediaan adalah sebagai berikut :

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

dimana : TS = Total penyediaan dalam kabupaten (*Total Supply*)

O = Produksi

ΔSt = Stok akhir tahun – Stok awal tahun

M = Impor

X = Ekspor

- b. Penggunaan (*Utilization*), untuk keperluan pakan, bibit/benih, diolah untuk industry makanan dan bukan makanan, tercecer dan penggunaan lain dapat dinyatakan dalam bentuk persamaan sebagai berikut :

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

dimana : TS = Total Penggunaan (*Total Utilization*)

F = Pakan

S = Bibit

I = Industri

L = Tercecer

Rou = Penggunaan Lain

Fd = Ketersediaan Bahan Makanan

- c. Ketersediaan Bahan Makanan (Pangan) per kapita, diperoleh dari ketersediaan masing-masing bahan makanan dibagi dengan Jumlah penduduk, disajikan dalam bentuk kuantum (volume) dan kandungan nilai gizinya dalam satuan kalori energi, gram protein dan gram lemak.
- d. Perlakukan Khusus.
Bagi komoditas yang data produksinya tidak tersedia, perhitungan dimulai dari kolom 15 yaitu ketersediaan per kapita (kg/tahun). Kolom 15 ini diperoleh dengan menggunakan pendekatan data konsumsi hasil Susenas (modul) di mark up 10% dengan asumsi bahwa perbedaan antara angka kecukupan energi pada tingkat konsumsi dengan angka kecukupan energi ditingkat ketersediaan sebesar 10%.

1.6. Penyempurnaan NBM

- Kajian Sub Sektor
Penyempurnaan NBM hingga tahun 2018 terdapat perubahan dalam beberapa sub sektor antara lain :

- a. Sub Sektor Tanaman Pangan : terdapat penyempurnaan pada konversi GKG menjadi beras serta konversi tercecer untuk komoditas gabah/beras, jagung, ubi jalar, ubi kayu dan kacang tanah lepas kulit;
 - b. Sub Sektor Perkebunan : terdapat penyempurnaan konversi tercecer pada komoditas kelapa daging, kopra dan CPO;
 - c. Sub Sektor Perikanan : terdapat penyempurnaan berupa perubahan konversi tercecer beberapa komoditas, perubahan asumsi perhitungan serta penambahan komoditas baru seperti kuwe, baronang, ekor kuning, selar, gabus dan tawes;
 - d. Sub Sektor Peternakan : terdapat penyempurnaan berupa tidak adanya konversi karkas ke daging murni, perubahan konversi input-output untuk daging domba, konversi jeroan menggunakan Sudi Karkas 2002 serta penambahan komoditas itik manila, daging dan telur puyuh.
- Konversi Kandungan Gizi
Mulai tahun 2011 penggunaan konversi zat gizi (kalori, protein, lemak) disesuaikan dengan konversi zat gizi yang digunakan dalam penghitungan konsumsi Susenas.
 - Kajian Pendekatan Tabel I-O
Kajian pendekatan tabel I-O tahun 2000 yang digunakan untuk NBM tahun 2002 – 2004 meliputi komponen perubahan stok, ekspor, pakan, bibit, industri non makanan dan tercecer. Mulai NBM tahun 2005 konversi yang dianggap masih layak digunakan di tingkat nasional adalah konversi pakan, bibit, industri non makanan dan tercecer. Hal ini karena pendekatan tabel I-O tahun 2000 dianggap sudah tidak mewakili kondisi saat ini.

Untuk lebih menyempurnakan penyusunan NBM Kabupaten Lampung Selatan khususnya penghitungan ekspor impor, dilakukan survei arus barang dengan mendata barang keluar masuk melalui kepala UPT di kecamatan.

ULASAN NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)

2.1. Ikhtisar Neraca Bahan Makanan Tahun 2024

Ketersediaan pangan per kapita mengindikasikan rata-rata individu memperoleh bahan pangan. Selama empat tahun terakhir, ketersediaan energi untuk di konsumsi penduduk Kabupaten Lampung Selatan menunjukkan data yang fluktuatif. Pada tahun 2023 total energi mencapai 3.616,53 kalori/kapita/hari, pada tahun 2024 menjadi 3.235 kalori/kapita/hari atau mengalami penurunan 10 persen. Hal ini dikarenakan ada penurunan energi pada kelompok bahan pangan minyak dan lemak. Dari total ketersediaan energi, sumbangan energi yang berasal dari nabati mengalami penurunan sebesar 11 persen dan hewani mengalami peningkatan sebesar 2 persen. Dibandingkan dengan hasil Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi X Tahun 2012, ketersediaan energi Kabupaten Lampung Selatan lebih tinggi 35 persen untuk tahun 2024.

Tabel 2.1. Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak, 2021-2024

Ketersediaan	2021	2022	2023	2024
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Energi	2.917,89	3.357,90	3.616,53	3.235
Protein	83,38	82,55	95,97	100,82
Lemak	64,13	106,92	119,68	70,23

Selama periode 2021-2024, sumbangan terbesar energi berasal dari pangan nabati dimana mencapai lebih dari 90 persen dan sisanya berasal dari hewani. Ketersediaan energi hewani dari tahun ke tahun menunjukkan data yang fluktuatif dan secara persentase masih relatif kecil dibandingkan dengan ketersediaan energi nabati.

ULASAN NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)

Tabel 2.2. Ketersediaan Energi, 2021-2024

Ketersediaan Energi	2021	2022	2023	2024
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Nabati	2.774,80	3.206,01	3.373,59	3.235
Hewani	143,09	151,88	242,94	249
Total	2.917,89	3.357,90	3.616,53	3.235

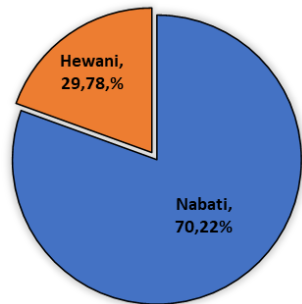
Untuk total ketersediaan protein pada tahun 2024 mencapai 100,82 gram/kapita/hari atau lebih besar 60 persen dari angka yang dianjurkan yakni 63 gram/kapita/hari sedangkan ketersediaan lemak sebesar 70,23 gram/kapita/hari.

Tabel 2.3. Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak menurut Sumbernya, 2023

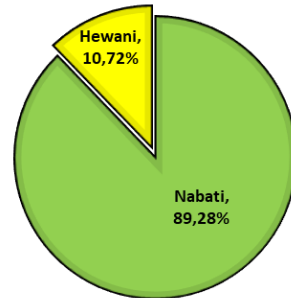
Sumber Pangan	Kalori/hari/kapita	Protein/hari/kapita	Lemak/hari/kapita
Nabati	2.987	71,28	57,43
Hewani	249	29,54	12,79
Jumlah	3.235	100,82	70,23

Ketersediaan protein dan lemak yang berasal dari nabati masing-masing mencapai lebih dari 75 persen. Sumber ketersediaan protein nabati utamanya berasal dari kelompok padi-padian dengan besaran 41,10 gram/kapita/hari. Sementara ketersediaan lemak nabati utamanya berasal dari kelompok buah dan biji berminyak dengan besaran 15 gram/kapita/hari. Ketersediaan protein hewani utama berasal dari kelompok ikan mencapai 19,38 gram/kapita/hari dan ketersediaan lemak hewani berasal dari kelompok daging sebesar 6,62 gram/kapita/hari.

ULASAN NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)



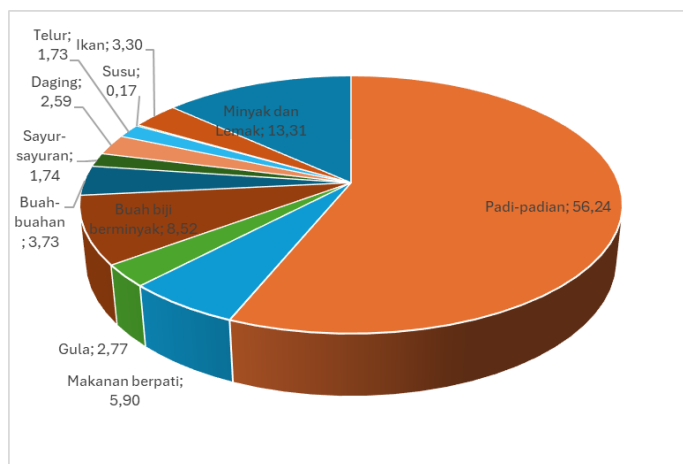
Ketersediaan Protein



Ketersediaan Lemak

Gambar 2.1. Persentase Ketersediaan Protein dan Lemak, 2024

Jika dilihat sumbangannya menurut masing-masing kelompok pangan, ketersediaan energi masih didominasi kelompok padi-padian yaitu sebesar 1.820 kalori/hari/kapita atau 56,24 persen dari total energi, kemudian diikuti kelompok minyak dan lemak 13,31 persen, buah/biji berminyak 8,52 persen dan makanan berpati 5,90 persen. Sementara itu, yang memberi sumbangan yang paling kecil adalah kelompok susu dengan ketersediaan energi hanya 5 kalori/hari/kapita. Selengkapnya dapat dilihat pada gambar 2.2.



Gambar 2.2. Persentase Kontribusi Kelompok Pangan terhadap Ketersediaan Energi, 2024

ULASAN NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)

2.1. Kelompok Padi-padian

Kelompok padi-padian pada tahun 2024 memberikan sumbangan zat gizi per kapita sebesar 1.820 kalori/hari dan 41,10 gram protein serta 16,73 gram lemak. Sumbangan energi, protein dan lemak dari padi-padian terhadap total ketersediaannya masing-masing 56,24%, 40,77% dan 23,82%. Dalam kelompok padi-padian, komoditas beras adalah bahan makanan dengan kontribusi terbesar dalam ketersediaan energi yaitu 994 kalori/kapita/hari (54,62% dari total ketersediaan energi pada kelompok padi-padian), 24,15 gram protein dan 4,41 gram lemak, dengan volume ketersediaan per kapita sebesar 100,52 kg beras/tahun, yang berasal dari produksi dalam negeri sekitar 253 ribu ton.

Kontribusi bahan makanan lain yang cukup besar berasal dari komoditas jagung sebesar 776 kalori/kapita/hari, protein 15,17 gram/kapita/hari, dan lemak 9,99 gram/kapita/hari, dengan volume ketersediaan sebesar 12 kg/kapita/tahun. Ketersediaan komoditas jagung seluruhnya berasal dari produksi dalam negeri sebesar 603 ribu ton.

2.2. Kelompok Makanan Berpati

Sumber energi per kapita per hari yang berasal dari kelompok makanan berpati tahun 2024 sebesar 191 kalori (5,90% dari total ketersediaan energi), protein 1,25 gram dan lemak 0,38 gram. Dari empat jenis bahan makanan pada kelompok makanan berpati, yang memberi sumbangan terbesar adalah ubi kayu yaitu 97,38 persen dari total ketersediaan energi pada kelompok makanan berpati, dengan jumlah ketersediaan 51,74 kg/kapita/tahun, yang berasal dari produksi sebesar 158 ribu ton.

2.3. Kelompok Gula

Pada tahun 2024, kontribusi energi dari kelompok gula (gula pasir dan gula mangkok) sebesar 90 kalori/kapita/hari (2,78% dari total ketersediaan).

ULASAN NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)

Suplai energi tersebut didominasi oleh gula pasir sebesar 79 kalori/kapita/hari yang seluruhnya berasal dari impor daerah lain.

2.4. Kelompok Buah/Biji Berminyak

Komoditas yang termasuk dalam kelompok ini adalah kacang tanah, kedelai, kacang hijau dan kelapa. Total energi yang disumbangkan dari kelompok ini pada tahun 2024 sebesar 276 kalori/kapita/hari (8,53% dari total ketersediaan). Dari kelompok buah/biji berminyak, komoditi kedelai yang memberikan sumbangan lebih dari 50 persen dari total ketersediaan energi kelompok buah/biji berminyak.

2.5. Kelompok Buah-buahan

Buah-buahan sebagai sumber vitamin, mensuplai energi sebesar 3,74 persen dari total ketersediaan (121 kalori/kapita/hari). Sumbangan energi kelompok buah-buahan terbesar berasal dari komoditas pisang sebesar 80 kalori/kapita/hari (60,28 kg/kapita/tahun) dan durian sebesar 9 kalori/kapita/hari (11,07 kg/kapita/tahun).

2.6. Kelompok Sayur-sayuran

Peranan sayuran dalam penyediaan energi relatif lebih rendah dibanding kelompok buah-buahan dimana ketersediaan energinya hanya 1,73% dari total ketersediaan atau 56 kalori/kapita/hari. Untuk kelompok sayur-sayuran, penyumbang energi terbesar adalah cabe rawit, yaitu sebesar 8 kalori/kapita/hari.

2.7. Kelompok Daging

Salah satu ketersediaan pangan hewani berasal dari ikan dan kelompok daging lalu telur. Kelompok ikan merupakan penyumbang terbesar berikutnya adalah kelompok daging lalu telur. Kelompok daging memiliki kontribusi energi 84 kalori/kapita/hari (2,59% dari total ketersediaan) dan protein 5,67 gr/kapita/hari (5,52 % dari total ketersediaan).

ULASAN NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)

2.8. Kelompok Telur

Telur merupakan bagian dari kelompok pangan hewani dengan harga yang relatif murah dan mudah dijangkau oleh semua lapisan masyarakat memberi sumbangan energi sebesar 1,73 % dari total ketersediaan atau 56 kalori/kapita/hari, protein 4,40 gr/kapita/hari dan lemak 3,98 gr/kapita/hari. Penyumbang kalori terbesar pada kelompok telur adalah telur ayam ras dengan volume produksi yang mencapai 19 ribu ton.

2.9. Kelompok Susu

Kelompok susu merupakan kelompok pangan hewani penyumbang terendah bila dibandingkan kelompok pangan hewani lainnya. Kontribusi zat gizi per kapita tahun 2024 dari kelompok susu hanya mencapai 5kalori/kapita/hari dan keseluruhan ketersediaan kelompok susu berasal dari susu sapi dan susu impor dari daerah lain.

2.10. Kelompok Ikan

Pada tahun 2024, total suplai per kapita produk perikanan sebesar 107 kalori/kapita/hari (3,31% dari total ketersediaan), protein 19,38 gr/kapita/hari, dan lemak 1,61 gr/kapita/hari. Pada kelompok ikan, komoditas lele, kembung, tuna/cakalang/tongkol, selar dan bawal memberikan sumbangan yang cukup besar terhadap ketersediaan energi bila dibanding jenis ikan lainnya.

2.11. Kelompok Minyak/Lemak

Kelompok ini terdiri dari lemak/minyak nabati dan hewani, tahun 2024 kontribusi ketersediaannya terhadap ketersediaan energi per kapita per hari sebesar 431 kalori atau 13,32 % dari total ketersediaan. Ketersediaan energi pada kelompok minyak/lemak sebagian besar berasal dari minyak nabati, yaitu 93,73% atau 404 kalori/kapita/hari. Data selengkapnya dapat dilihat pada lampiran Tabel NBM.

ULASAN POLA PANGAN HARAPAN (PPH)

Berdasarkan penghitungan ketersediaan pangan atau hasil dari Neraca Bahan Makanan didapatkan Pola Pangan Harapan (PPH) Kabupaten Lampung Selatan menurut kelompok pangan sebagai berikut :

Tabel 3.1. Pola Pangan Harapan, 2024

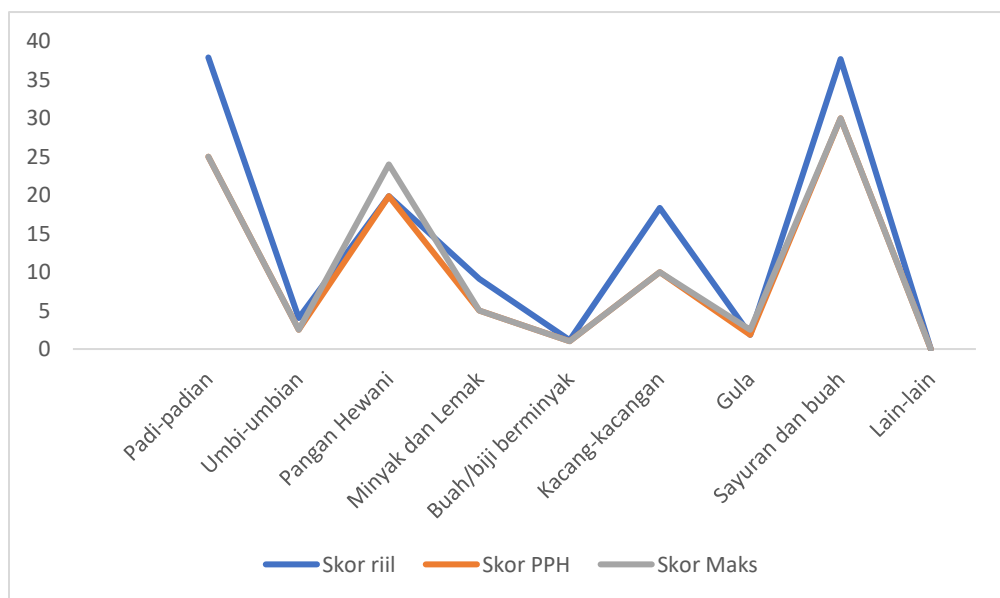
No	Kelompok Pangan	Energi (kal/kap/hr)	% AKE	Bobot	Skor Riil	Skor PPH	Skor Maks	Ket
1	Padi-padian	1.820	75,8	0,5	37,91	25,00	25,0	+
2	Umbi-umbian	193	8,0	0,5	4,02	2,50	2,5	+
3	Pangan Hewani	238	9,9	2,0	19,87	19,87	24,0	-
4	Minyak dan Lemak	438	18,3	0,5	9,13	5,00	5,0	+
5	Buah/Biji Berminyak	55	2,3	0,5	1,15	1,00	1,0	+
6	Kacang-kacangan	220	9,2	2,0	18,35	10,00	10,0	+
7	Gula	90	3,7	0,5	1,87	1,87	2,5	-
8	Sayuran dan Buah	181	7,5	5,0	37,70	30,00	30,0	+
9	Lain-lain		-	-	-	-	-	-
Total		3.235	134,8		130,00	95,23	100,0	-

Bila dilihat dari persentase AKE, pola pangan pada tahun 2024 didominasi oleh 3 (tiga) kelompok pangan yaitu kelompok padi-padian 75,8 persen, diikuti kelompok minyak dan lemak 18,3 persen dan pangan hewani 9,9 persen sedangkan kelompok pangan yang paling kecil sumbangannya adalah kelompok buah/biji berminyak dengan kontribusi 2,3 persen.

Kabupaten Lampung Selatan dengan ketersediaan energi sebesar 3.235 kalori/kapita/hari atau lebih 35 persen dari angka kecukupan gizi (2.400 kalori/kapita/hari) memiliki pola pangan yang belum seimbang. Hal ini dapat dilihat dengan membandingkan skor PPH riil dan skor maksimum. Jika skor PPH riil dan skor maksimum sama, maka artinya ketersediaan energi kelompok pangan telah sesuai dengan pola pangan yang diharapkan, namun apabila skor PPH riil lebih kecil dari skor maksimum artinya ketersediaan energi dari kelompok pangan masih kurang sehingga perlu perhatian oleh instansi terkait untuk meningkatkan ketersediaannya.

ULASAN POLA PANGAN HARAPAN (PPH)

Skor PPH yang dihasilkan dari NBM baru mencapai 95,23 artinya masih 4,77 untuk mencapai skor maksimum. Dari tabel 3.1 dapat dilihat bahwa skor PPH riil kelompok padi-padian, umbi-umbian, minyak dan lemak, buah/biji berminyak, kacang-kacangan dan sayuran dan buah yang sudah mencapai skor maksimum, artinya ketersediaan pangan untuk konsumsi keenam kelompok tersebut sudah cukup. Untuk kelompok pangan hewani dan gula memiliki skor PPH di bawah skor maksimum, artinya ketersediaan pangan harus lebih ditingkatkan.



Gambar 3.1. Skor PPH, Skor Maksimum, dan Skor Riil menurut Kelompok Pangan

UPAYA PENINGKATAN KETERSEDIAAN PANGAN

Penyediaan pangan diwujudkan untuk memenuhi kebutuhan dan konsumsi pangan bagi Masyarakat, rumah tangga dan perseorangan secara berkelanjutan. Dalam mewujudkan keterjangkauan pangan bagi Masyarakat, rumah tangga dan perseorangan, Dinas Ketahanan Pangan melaksanakan kebijakan dalam distribusi dan stabilisasi pasokan dan harga pangan. Upaya menjaga stabilisasi dan pasokan harga pangan dilakukan melalui kelembagaan distribusi pangan, pelaksanaan gerakan pangan murah dan gerakan pangan murah bersubsidi serta koordinasi monitoring dan pengawasan harga pangan. Dinas Ketahanan Pangan juga membentuk cadangan pangan pemerintah daerah Kabupaten Lampung Selatan. Cadangan pangan dibentuk sebagai upaya mewujudkan ketahanan pangan pada kondisi kekurangan pangan, gejolak harga pangan, bencana alam, bencana social ataupun keadaan darurat lainnya.

NERACA BAHAN MAKANAN

- Angka ketersediaan energi, protein dan lemak tahun 2024 masing-masing sebesar 3.235 kalori/kapita/hari, 100,82 gram/kapita/hari dan 70,23 gram/kapita/hari.
- Ketersediaan energi 3.235 kalori/kapita/hari didominasi oleh 3 (tiga) kelompok yaitu padi-padian 56,24 persen, kelompok minyak dan lemak 13,31 persen dan kelompok buah/biji berminyak 8,52 persen. Sedangkan ketersediaan energi terkecil berasal dari kelompok susu yaitu 0,17 persen.
- Ketersediaan energi pada kelompok padi-padian dan makanan berpati disebabkan besarnya nilai produksi, seperti beras dengan nilai produksi sebesar 253.499 ton dan ubi kayu sebesar 158.243 ton.
- Angka ketersediaan dalam Neraca Bahan Makanan masih belum sempurna, hal ini disebabkan sulit didapatnya angka ekspor dan impor antar kabupaten, provinsi dan antar pulau. Angka ekspor dan impor yang digunakan merupakan angka estimasi dimana jika dilihat terdapat konsumsi akan bahan makanan tetapi tidak ada konsumsi maka akan dimasukkan seluruhnya menjadi angka impor.

POLA PANGAN HARAPAN

- Bila melihat pola pangan dengan menggunakan skor PPH dapat dilihat adanya ketidak seimbangan pola pangan. Skor PPH yang dihasilkan dari NBM baru mencapai 95,23 artinya masih 4,77 untuk mencapai skor maksimum.
- Komposisi pola pangan hasil dari NBM Tahun 2024 bila melihat dari skor PPH dan skor maksimum, terdapat 6 (enam) kelompok yang memiliki nilai yang sudah melebihi skor maksimum yaitu kelompok padi-padian, umbi-umbian, minyak dan lemak, buah/biji berminyak, kacang-kacangan dan sayuran dan buah, sementara untuk kelompok pangan lainnya yaitu pangan hewani dan gula skor PPHnya masih di bawah skor maksimum.

PENUTUP

- Dengan skor yang dimiliki oleh kelompok padi-padian, umbi-umbian, minyak dan lemak, buah/biji berminyak, kacang-kacangan dan sayuran dan buah maka artinya ketersediaan pangan yang dihasilkan oleh kelompok tersebut sudah cukup. Sementara untuk kelompok pangan hewani dan gula, ketersediaan pangan harus ditingkatkan lagi hingga dapat mencapai skor PPH maksimum.

LAMPIRAN

TABEL KONVERSI

KOMPOSISI ZAT GIZI BAHAN MAKANAN

Jenis Bahan Makanan	Komposisi Zat Gizi Per 100 gr Bahan Makanan			Bagian yang Dapat Dimakan (BDD) %
	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	
1	2	3	4	5
I. PADI-PADIAN				
Beras	362,20	8,48	1,45	100%
Jagung	320,00	8,28	3,90	90%
Jagung Basah	36,12	1,15	0,36	28%
Tepung Gandum	333,00	9,00	1,00	100%
II. MAKANAN BERPATI				
Ubi Jalar	125,20	1,18	0,33	86%
Ubi Kayu	130,90	0,85	0,26	75%
Ubi Kayu/Gaplek	338,00	1,50	0,70	100%
Terpung Ketela Pohon (Tapioka)	362,00	0,50	0,30	100%
Sagu/Tepung Sagu	338,00	0,60	0,30	100%
III. GULA				
Gula Pasir	364,00	0,00	0,00	100%
Gula Mangkok	377,00	3,00	10,00	100%
IV. BUAH/BIJI BERMINYAK				
Kacang Tanah Berkulit				
Kacang Tanah Leaps Kulit	452,00	25,30	42,80	100%
Kedelai	381,00	40,40	16,70	100%
Kacang Hijau	337,30	20,27	1,80	100%
Kelapa Berkulit/Daging	270,00	3,70	24,85	53%
V. BUAH-BUAHAN				
Alpukat	85,00	0,90	6,50	61%
Jeruk	31,13	0,53	0,16	71%
Duku	40,32	0,64	0,13	64%
Durian	29,48	0,55	0,66	22%
Jambu	44,18	0,58	0,29	86%
Mangga	36,53	0,36	0,13	65%
Nanas	20,40	0,31	0,15	53%
Pepaya	34,50	0,38	0,00	75%
Pisang	64,40	0,70	0,21	75%
Rambutan	27,60	0,36	0,04	40%
Salak	135,06	0,47	0,16	67%
Sawo	66,55	0,69	1,95	79%
Semangka	12,88	0,23	0,09	46%
Belimbing	30,96	0,34	0,34	86%
Manggis	63,00	0,60	0,60	29%
Nangka	29,68	0,34	0,08	28%
Markisa	144,00	3,50	1,20	48%
Sirsak	65,00	1,00	0,30	68%
Sukun	123,00	1,50	0,20	88%
Apel	48,45	0,43	0,34	88%
Anggur	40,00	0,50	0,20	100%
Lainnya (Melon, Blewah, Stroberi)	58,70	1,00	1,80	63%

KOMPOSISI ZAT GIZI BAHAN MAKANAN

Jenis Bahan Makanan	Komposisi Zat Gizi Per 100 gr Bahan Makanan			Bagian yang Dapat Dimakan (BDD) %
	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	
1	2	3	4	5
VI. SAYUR-SAYURAN				
Bawang Merah	35,10	1,35	0,30	90%
Ketimun	6,87	0,32	0,12	70%
Kacang Merah	267,00	13,90	2,30	100%
Kacang Panjang	27,60	2,76	0,46	75%
Kentang	52,08	1,76	0,17	85%
Kubis	18,00	1,05	0,15	75%
Tomat	19,00	0,95	0,30	95%
Wortel	28,80	0,80	0,48	88%
Cabe	26,40	0,85	0,30	85%
Terong	37,31	1,53	0,59	87%
Petsai/Sawi	6,60	0,63	0,15	87%
Bawang Daun	29,00	1,80	0,70	67%
Kangkung	16,80	2,04	0,42	70%
Lobak	21,00	0,90	0,10	87%
Labu Siam	30,00	0,60	0,10	83%
Buncis	30,60	2,16	0,27	90%
Bayam	11,36	0,64	0,28	71%
Bawang Putih	83,60	3,96	0,20	88%
Kembang Kol	25,00	2,40	0,20	57%
Jamur	71,50	9,90	0,80	100%
Melinjo	66,00	5,00	0,70	60%
Petai	51,10	3,74	0,70	36%
Jengkol	126,00	5,67	0,09	93%
Lainnya (Paprika)	28,50	24,96	0,59	85%
VII. DAGING				
Daging Sapi	207,00	18,80	14,00	100%
Daging Kerbau	84,00	18,70	0,50	100%
Daging Kambing	154,00	16,60	9,20	100%
Daging Domba	260,00	16,40	21,30	100%
Daging Kuda	113,00	18,10	4,10	100%
Daging Babi	416,50	13,00	40,00	100%
Daging Ayam Buras	302,00	18,20	25,00	100%
Daging Ayam Ras	302,00	18,20	25,00	100%
Daging Itik	312,00	13,70	27,80	100%
Jeroan	121,33	14,98	6,00	100%
VIII. TELUR				
Telur Ayam Buras	137,80	9,04	10,60	90%
Telur Ayam Ras	137,06	11,04	9,61	90%
Telur Itik	179,14	11,09	14,57	90%
IX. SUSU				
Susu Murni	61,00	3,20	3,50	100%
Susu Impor	61,00	3,20	3,50	100%

KOMPOSISI GIZI BAHAN MAKANAN

Jenis Bahan Makanan	Komposisi Zat Gizi Per 100 gr Bahan Makanan			Bagian yang Dapat Dimakan (BDD) %
	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	
1	2	3	4	5
X. IKAN				
Tuna/Cakalang/Tongkol	90,40	13,60	3,20	80%
Kakap	73,60	16,00	0,56	80%
Cucut	57,00	10,70	0,30	49%
Bawal	91,00	19,00	1,70	80%
Teri	74,00	10,30	0,56	100%
Lemuru	112,00	20,00	3,00	80%
Kembung	82,40	17,60	0,80	80%
Tenggiri	90,40	13,60	3,60	80%
Bandeng	103,20	16,00	3,84	80%
Belanak	64,00	10,80	2,00	90%
Mujair	71,20	14,96	0,80	80%
Ikan Mas	68,80	12,80	1,60	80%
Lele	84	14,80	2,30	80%
Patin	90	18,70	1,10	80%
Nila	82	16,10	1,30	80%
Kerapu	82,1	17,00	0,50	80%
Gurami	76,5	20,70	2,80	80%
Udang	61,88	14,28	0,14	68%
Rajungan dan Kepiting	67,95	6,21	1,71	45%
Kerang	101,00	14,40	2,60	20%
Cumi0cumi dan Sotong	75,00	16,10	0,70	100%
Lainnya	55,22	10,86	0,83	75%
XI. MINYAK DAN LEMAK				
Kacang Tanah/Minyak	902,00	0,00	100,00	100%
Kopra/Minyak Goreng	870,00	1,00	98,00	100%
Minyak Sawit/Minyak Goreng	902,00	0,00	46,50	100%
Lemak Sapi	818,00	1,50	90,00	100%
Lemak Kerbau	818,00	1,50	90,00	100%
Lemak Kambing	828,00	1,50	90,00	100%
Lemak Domba	828,00	1,50	90,00	100%
Lemak Babi	902,00	0,00	100,00	100%

FAKTOR KONVERSI BAHAN MAKANAN YANG DIPAKAI UNTUK PERHITUNGAN PRODUKSI

JENIS BAHAN MAKANAN	A	B	C	D	E
GANDUM/ WHEAT					
A. Biji Gandum	100	139			
B. Tepung Gandum	72	100			
PADI/ PADDY					
A. Padi gagah basah	100	130	144	170	250
B. Padi gagah kering giling (di penggilingan)	77	100	111	131	192
C. Gabah basah/panen	69	90	100	115,48	169
D. Gabah kering/GKG (dipenggilingan)	59	76,5	86,02	100	154
E. Beras	40	52	59,08	63,2	100
JAGUNG/ MAIZE					
A. Jagung berkulit basah/glondongan basah	100	133	167	256	278
B. Jagung berkulit kering	75	100	125	192	208
C. Jagung lepas kulit kering	60	80	100	154	167
D. Jagung pipilan kering	39	52	65	100	108
E. Jagung basah	36	48	60	93	100
UBI KAYU/ CASSAVA					
A. Ubi basah	100	278	295	357	
B. Gaplek	36	100	106	128	
C. Pellet	34	94	100	120	
D. Tapioka	28	78	83	100	
SAGU/ SAGO					
A. Sagu	100	500			
B. Tepung Sagu	20	100			
KACANG TANAH/ GROUNDNUTS					
A. Glondongan basah berkulit	100	188	315	588	
B. Glondongan kering berkulit (polong)	53	100	167	323	
C. Biji kering lepas kulit	32	60	100	192	
D. Minyak	17	31	52	100	
KACANG KEDELAI/ SOYABEAN					
A. Batang dan daun basah	100	187,9	549,4		
B. Batang dan daun kering	53,2	100	292,4		
C. Biji kering	18,2	34,2	100		

FAKTOR KONVERSI BAHAN MAKANAN YANG DIPAKAI UNTUK PERHITUNGAN PRODUKSI

JENIS BAHAN MAKANAN	A	B	C	D	E
KACANG HIJAU / GREEN BEAN					
A. Polong basah tanpa daun	100	125	186		
B. Polong kering	80	100	149		
C. Biji kering	84	67	100		
KELAPA / COCONUTS					
A. Kelapa berkulit	100	417	1667	2778	
B. Daging kelapa	24	100	400	667	
C. Kopra	6	25	100	167	
D. Minyak	4	15	60	100	
KELAPA SAWIT / PALM					
A. Inti sawit	100	-	217		
B. Minyak sawit	-	100	154		
C. Minyak goreng	46	68,28	100		
BAWANG MERAH/BAWANG PUTIH/ SHALLOTS/GARLIC					
	Bawang merah		Bawang putih		
	A	B	A	B	
A. Bawang segar	100	147	100	141	
B. Bawang kering	68	100	71	100	
TELUR / EGGS					
A. Telur berkulit	100	111			
B. Telur tanpa kulit	90	100			

*) Sumber : BPS. 2000. Neraca Bahan Makanan Indonesia 1998-1999

BESARAN KONVERSI INPUT KE OUTPUT MENURUT KELOMPOK PANGAN

Jenis Bahan Makanan	Masukan (Input)	Produksi Keluaran (Output)	Konversi Input ke (Persen)
(1)	(2)	(3)	(4)
Padi-padian			
Tepung Gandum	Biji gandum	Tepung gandum	72
Gabah	-	Gabah kering giling (GKG)	-
Gabah/Beras	Gabah kering giling (GKG)	Beras	64,02
Jagung	-	Jagung pipilan siap konsumsi/pakai	87
Jagung basah	-	Jagung basah	-
Makanan Berpati			
Ubi Jalar	-	Ubi jalar basah	-
Ubi Kayu	-	Ubi kayu basah	-
Ubi kayu/gaplek	Ubi kayu basah	Gaplek	36
Ubi kayu/tapioka	Ubi kayu basah	Tapioka	28
Sagu/tepung sagu	Sagu	Tepung sagu	20
Gula			
Gula pasir	-	Gula pasir	-
Gula merah	-	Gula merah	-
Buah/Biji Berminyak			
Kacang tanah berkulit	-	Kacang tanah berkulit	-
Kacang tanah lepas kulit	Kacang tanah berkulit	Kacang tanah lepas kulit/biji kering	60
Kedelai	-	Kedelai (biji kering)	-
Kacang hijau	-	Kacang hijau (biji kering)	-
Kelapa berkulit/daging	Kelapa berkulit	Kelapa daging	24
Kelapa daging/kopra	Kelapa daging	Kopra	25
Buah-buahan			
Alpokot	-	Alpokot segar	-
Jeruk	-	Jeruk segar	-
Duku	-	Duku segar	-
Durian	-	Durin segar	-
Jambu	-	Jambu segar	-
Mangga	-	Mangga segar	-
Nanas	-	Nanas segar	-
Pepaya	-	Pepaya segar	-
Pisang	-	Pisang segar	-
Rambutan	-	Rambutan segar	-
Salak	-	Salak segar	-
Sawo	-	Sawo segar	-
Lainnya	-	Lainnya segar	-

BESARAN KONVERSI INPUT KE OUTPUT MENURUT KELOMPOK PANGAN

Jenis Bahan Makanan	Produksi		Konversi Input
(1)	Masukan (Input)	Keluaran (Output)	ke (Persen)
(1)	(2)	(3)	(4)
Sayur-mayur			
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	-	Kentang 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	Bawang putih kering konsumsi	71
Lainnya	-	Lainnya	-
Daging			
Daging sapi	Karkas	Daging	74,93
Daging kerbau	Karkas	Daging	70,30
Daging kambing	Karkas	Daging	67,83
Daging domba	Karkas	Daging	72,32
Daging kuda	Karkas	Daging	72,28
Daging babi	Karkas	Daging	67,47
Daging ayam buras	Karkas	Karkas	-
Daging ayam ras	Karkas	Karkas	-
Daging itik	Karkas	Karkas	-
Jeroan semua jenis	Karkas	Jeroan	-
Telur			
Telur ayam ras	-	Telur	-
Telur ayam buras	-	Telur	-
Telur itik	-	Telur	-
Susu			
Susu sapi	-	Susu	-
Susu impor	-	-	-

BESARAN KONVERSI INPUT KE OUTPUT MENURUT KELOMPOK PANGAN

Jenis Bahan Makanan	Produksi		Konversi Input ke (Persen)
	Masukan (Input)	Keluaran (Output)	
(1)	(2)	(3)	(4)
Ikan			
Ikan tuna/cakalang/tongkol	-	Ikan tuna/cakalang/tongkol	-
Ikan kakap	-	Ikan kakap	-
Ikan cucut	-	Ikan cucut	-
Ikan bawal	-	Ikan bawal	-
Ikan teri	-	Ikan teri	-
Ikan lemuru	-	Ikan lemuru	-
Ikan tenggiri	-	Ikan tenggiri	-
Ikan bandeng	-	Ikan bandeng	-
Ikn belanak	-	Ikan belanak	-
Ikan mujair	-	Ikan mujair	-
Ikan mas	-	Ikan mas	-
Udang	-	Udang	-
Rajungan	-	Rajungan	-
Kerang darah	-	Kerang darah	-
Cumi-cumi/sotong	-	Cumi-cumi/sotong	-
Lainnya	-	Lainnya	-
Minyak dan Lemak			
Kacang tanah/minyak	Biji kering	Minyak	52
Kopra/minyak goreng	Kopra	Minyak goreng kelapa	60
Minyak sawit	-	Minyak sawit	-
Minyak sawit/minyak Goreng sawit	Minyak sawit	Minyak goreng sawit	68,28
Lemak sapi	Karkas	Lemak	6,5
Lemak kerbau	Karkas	Lemak	4,69
Lemak kambing	Karkas	Lemak	7,87
Lemak domba	Karkas	Lemak	7,7
Lemak babi	Karkas	Lemak	11,92

BESARAN KONVERSI PENGGUNAAN BAHAN MAKANAN

Jenis Bahan Makanan	Pakan	Bibit	Diolah untuk		Tercecer
			Makanan	Bukan Makanan	
I. Padi-padian					
Padi Gagang/Beras	0,44 ¹⁾	-	-	-	4,92 ¹⁾
Gabah/Beras	0,17 ¹⁾	-	-	-	0,01 ¹⁾
Jagung	6,00 ³⁾	-	-	-	7,16 ¹⁾
Jagung Basah	-	-	-	-	-
Gandum	-	-	-	-	-
Tepung Gandum	-	-	-	-	0,29 ¹⁾
II. Makanan Berpati					
Ubi Jalar	2,00 ³⁾	-	-	-	6,03 ¹⁾
Ubi Kayu	2,00 ³⁾	-	-	-	4,23 ¹⁾
Ubi Kayu/Gaplek	-	-	-	-	0,72 ¹⁾
Ubi Kayu/Tapioka	-	-	-	-	0,71 ¹⁾
Sagu/Tepung Sagu	-	-	-	-	0,72 ¹⁾
III. Gula					
Gula Pasir	-	-	-	-	0,98 ²⁾
Gula Mangkok	-	-	-	-	-
IV. Buah/Biji Berminyak					
Kacang Tanah Berkulit	-	-	-	-	5,00 ³⁾
Kacang Tanah Lepas Kulit	-	-	8,51	-	3,84 ¹⁾
Kedelai	0,34 ¹⁾	-	-	-	5,00 ³⁾
Kacang Hijau	2,00 ³⁾	-	-	-	5,00 ³⁾
Kelapa Berkulit/Daging	-	-	63,29	-	3,65 ²⁾
Kelapa Daging/Kopra	-	-	-	-	1,09 ²⁾
V. Buah-buahan					
Alpukat	-	-	-	-	1,11 ¹⁾
Jeruk	-	-	-	-	1,11 ¹⁾
Duku	-	-	-	-	1,11 ¹⁾
Durian	-	-	-	-	1,11 ¹⁾
Jambu	-	-	-	-	1,11 ¹⁾
Mangga	-	-	-	-	1,11 ¹⁾
Nanas	-	-	-	-	1,11 ¹⁾
Pepaya	-	-	-	-	1,11 ¹⁾
Pisang	-	-	-	-	1,11 ¹⁾
Rambutan	-	-	-	-	1,11 ¹⁾
Salak	-	-	-	-	1,11 ¹⁾
Sawo	-	-	-	-	1,11 ¹⁾
Semangka	-	-	-	-	1,11 ¹⁾
Belimbing	-	-	-	-	1,11 ¹⁾
Manggis	-	-	-	-	1,11 ¹⁾
Nangka	-	-	-	-	1,11 ¹⁾
Markisa	-	-	-	-	1,11 ¹⁾
Sirsak	-	-	-	-	1,11 ¹⁾
Sukun	-	-	-	-	1,11 ¹⁾
Apel	-	-	-	-	1,11 ¹⁾
Anggur	-	-	-	-	1,11 ¹⁾
Lainnya (Melon, Blewah, Stroberi)	-	-	-	-	1,11 ¹⁾

BESARAN KONVERSI PENGGUNAAN BAHAN MAKANAN

Jenis Bahan Makanan	Pakan	Bibit	Diolah untuk		Tercecer
			Makanan	Bukan Makanan	
Sayur-sayuran					
Bawang Merah	-	0,24	-	-	3,24 ¹⁾
Ketimun	-	0,71	-	-	3,48 ¹⁾
Kacang Merah	-	2,87	-	-	2,77 ¹⁾
Kacang Panjang	-	0,44	-	-	3,48 ¹⁾
Kentang	-	1,19	-	-	2,77 ¹⁾
Kubis	-	-	-	-	2,77 ¹⁾
Tomat	-	0,71	-	-	2,75 ¹⁾
Wortel	-	-	-	-	3,48 ¹⁾
Cabe	-	0,71	-	-	2,78 ¹⁾
Terong	-	0,73	-	-	2,90 ¹⁾
Petsai/Sawi	-	-	-	-	3,09 ¹⁾
Bawang Daun	-	0,70	-	-	3,05 ¹⁾
Kangkung	-	0,58	-	-	3,04 ¹⁾
Lobak	-	0,39	-	-	3,04 ¹⁾
Labu Siam	-	0,43	-	-	3,24 ¹⁾
Buncis	-	0,44	-	-	2,84 ¹⁾
Bayam	-	0,44	-	-	3,04 ¹⁾
Bawang Putih	-	0,24	-	-	3,24 ¹⁾
Kembang Kol	-	-	-	-	2,84 ¹⁾
Jamur	-	-	-	-	2,84 ¹⁾
Melinjo	-	-	-	-	2,84 ¹⁾
Petai	-	-	-	-	2,84 ¹⁾
Jengkol	-	-	-	-	2,84 ¹⁾
Lainnya (Paprika)	-	0,64	-	-	2,84 ¹⁾
Daging					
Daging Sapi	-	-	-	-	5,00 ³⁾
Daging Kerbau	-	-	-	-	5,00 ³⁾
Daging Kabing	-	-	-	-	5,00 ³⁾
Daging Domba	-	-	-	-	5,00 ³⁾
Daging Kuda	-	-	-	-	5,00 ³⁾
Daging Babi	-	-	-	-	5,00 ³⁾
Daging Ayam Buras	-	-	-	-	5,00 ³⁾
Daging Ayam Ras	-	-	-	-	5,00 ³⁾
Daging Itik	-	-	-	-	5,00 ³⁾
Jeroan Semua Jenis	-	-	-	-	5,00 ³⁾
Telur					
Telur Ayam Ras	-	25,00	-	-	3,86 ³⁾
Telur Ayam Buras	-	-	-	-	2,05 ³⁾
Telur Ayam Itik	-	13,50	-	-	3,92 ³⁾
Susu					
Susu Sapi	10,00 ³⁾	-	-	-	0,00 ¹⁾
Susu Impor	-	-	-	-	-

BESARAN KONVERSI PENGGUNAAN BAHAN MAKANAN

Jenis Bahan Makanan	Pakan	Bibit	Diolah untuk		Tercecer
			Makanan	Bukan Makanan	
Ikan					
Tuna/Cakalang/Tongkol	-	-	-	-	1,00 ⁴⁾
Kakap	-	-	-	-	1,00 ⁴⁾
Cucut	-	-	-	-	1,00 ⁴⁾
Bawal	-	-	-	-	1,00 ⁴⁾
Teri	-	-	-	-	1,00 ⁴⁾
Lemuru	-	-	-	-	1,00 ⁴⁾
Kembung	-	-	-	-	1,00 ⁴⁾
Tenggiri	-	-	-	-	1,00 ⁴⁾
Bandeng	-	-	-	-	1,00 ⁴⁾
Belanak	-	-	-	-	1,00 ⁴⁾
Mujair	-	-	-	-	1,00 ⁴⁾
Mas	-	-	-	-	1,00 ⁴⁾
Udang	-	-	-	-	0,05 ⁴⁾
Rajungan dan Kepiting	-	-	-	-	1,00 ⁴⁾
Kekerangan	-	-	-	-	1,00 ⁴⁾
Cumi-cumi/Sotong/Gurita	-	-	-	-	1,00 ⁴⁾
Rumput Laut	-	-	-	-	1,00 ⁴⁾
Lainnya	-	-	-	-	0,05 ⁴⁾
Minyak dan Lemak					
Kacang Tanahh/Minyak	-	-	-	-	-
Kopra/Minyak Goreng	-	-	-	-	1,56 ²⁾
Minyak Sawit	-	-	-	-	2,39 ²⁾
Minyak Sawit/Minyak Goreng	-	-	-	-	1,55 ²⁾
Inti Sawit	-	-	-	-	-
Inti Sawit/Minyak Inti Sawit	-	-	-	-	-
Lemak Sapi	-	-	-	-	-
Lemak Kerbau	-	-	-	-	-
Lemak Kambing	-	-	-	-	-
Lemak Domba	-	-	-	-	-
Lemak Babi	-	-	-	-	-

Catatan:

1) Rasio I-O Tahun 2000

2) Kajian NBM Tahun 2002 dan 2003

3) Konversi Lama

4) Kesepakatan Kementerian Kelautan dan Perikanan Tahun 2017

5) Ditjenbun Tahun 2013

FAKTOR KONVERSI YANG DIGUNAKAN UNTUK TERNAK

Jenis Ternak	Dari Berat Karkas		Konversi Karkas ke Daging (%)
	Jeroan (%)	Lemak (%)	
Sapi	14,49	6,5	74,93
Kerbau	18,04	4,7	70,30
Kambing	17,49	7,9	67,83
Domba	13,47	7,7	72,32 ²⁾
Babi	15,44	11,9	67,47
Kuda	16,29	2,3	72,28
Ayam Buras	10,00 ¹⁾	-	58,00 ¹⁾
Ayam Ras	10,00 ¹⁾	-	58,00 ¹⁾
Itik	10,00 ¹⁾	-	60,00 ¹⁾

Sumber : Studi Penyempurnaan Neraca Pangan Komoditas Peternakan (Karkas) dalam rangka NBM Tahun 2002, Badan Pusat Statistik

Catatan:

- 1) Hasil Penelitian Departemen Kesehatan, 1967
- 2) Hasil Survei Pusdatin Kementan, 2010

TABEL
NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)
&
POLA PANGAN HARAPAN (PPH)
2023

**TABEL 1. NERACA BAHAN MAKANAN / FOOD
BALANCE SHEET
KABUPATEN LAMPUNG SELATAN
TAHUN 2024**

(ton)

Jenis Bahan Makanan Commodity	Penyediaan Dalam Negeri/ Domestic Supply					Pemakaian Dalam Negeri/ Domestic utilization						
	Produksi Production	Perubahan Stok Change in Stock	Impor Imports	Ekspor Exports	Total Penyediaan Dalam Negeri	Pakan Feed	Benih/ Bibit Seed	Diolah untuk Food Processed	Tercecer Waste	Penggunaan Lain Other Uses	Bahan Makanan Food	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	
I. PADI-PADIAN/ CEREALS												
1	Beras/ Rice	253.499	-	-	132.545	120.954	431	-	-	6.337	1.673	112.513
2	Jagung/	603.949	-	-	513.325	90.624	-	-	18.986	4.187	-	67.451
3	Jagung basah/ Fresh Maize	-	-	2.081	-	2.081	-	-	-	98	-	1.983
4	Gandum/Wheat	-	-	5.519	-	5.519	-	-	5.481	25	-	13
II. MAKANAN BERPATI/ STARCHY FOOD												
5	Ubi jalar/Sweet potatoes	1.142	-	779	-	1.921	38	57	-	94	-	1.731
6	Ubi kayu/Cassava	158.243	-	-	90.470	67.773	3.165	-	170	6.695	-	57.744
7	Sagu	-	-	148	-	148	-	-	-	-	-	148
8	Umbi-umbian lainnya (Talas, Yam)	-	-	222	-	222	-	-	-	4	-	218
III. GULA/SUGAR												
9	Gula pasir/White sugar	-	-	8.866	-	8.866	-	-	-	-	-	8.866
10	Gula merah/Brown sugar	-	-	1.142	-	1.142	-	-	-	-	-	1.142
IV. BUAH BIJI BERMINYAK												
PULSES/NUT AND OIL SEEDS												
11	Kacang tanah/Groundnuts	61	-	1	-	62	7	-	6	2	-	48
12	Kedelai/Soybeans	404	-	26.859	-	27.263	3.817	-	-	20	-	23.426
13	Kacang hijau/Mungbean	5	-	121	-	126	3	-	-	3	-	120
14	Kelapa/Coconut	20.340	-	4.574	-	24.913	-	6	-	272	12.733	11.903
V. BUAH-BUAHAN/FRUITS												
15	Alpokot/Avocados	4.690	-	-	2.468	2.222	-	-	-	25	-	2.197
16	Jeruk/Orange	37.393	-	-	29.814	7.579	-	-	-	84	-	7.495
17	Duku/Lanzon	2.795	-	-	510	2.285	-	-	-	25	-	2.260

Ketersediaan Per Kapita			
	Kalori	Protein	Lemak
Total :	3.235	100,82	70,23
Nabati :	2.987	71,28	57,43
Hewani :	249	29,54	12,79

Jumlah Penduduk: 1.119.314 jiwa

Ketersediaan Per Kapita				
Per capita				
Kg/Th	Gram/hari	Kalori/Calories	Protein/Proteins	Lemak/Fats
Kg/Year	Grams/day	kcal/day	Grams/day	Grams/day
(13)	(14)	(15)	(16)	(17)
		1.820	41,10	16,73
100,52	275,40	994	24,15	4,41
77,22	211,57	776	15,17	12,00
1,77	4,85	4	0,14	0,02
4,91	13,45	45	1,64	0,31
		191	1,25	0,38
1,55	4,24	4	0,03	0,01
51,74	141,75	186	1,20	0,36
0,13	0,36	1	0,00	0,00
0,19	0,53	0	0,01	0,00
		90	0,08	0,28
7,92	21,70	79	-	-
1,02	2,80	11	0,08	0,28
		276	23,79	15,00
0,05	0,13	1	0,04	0,06
20,93	57,34	218	23,17	9,58
0,11	0,29	1	0,06	0,01
10,63	29,14	55	0,53	5,36
		121	1,44	0,86
1,96	5,38	3	0,03	0,21
6,70	18,3	6	0,06	0,06
2,02	5,53	2	0,04	0,01

Jenis Bahan Makanan Commodity	Penyediaan Dalam Negeri/ Domestic Supply					Pemakaian Dalam Negeri/ Domestic utilization					
	Produksi	Perubahan Stok	Impor	Ekspor	Total Penyediaan Dalam Negeri	Pakan	Benih/ Bibit	Diolah untuk	Tercecer	Penggunaan Lain	Bahan Makanan
	Production	Change s in Stock	Imports	Exports		Feed	Seed	Food Processed	Waste	Other Uses	Food
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
18 Durian/Durians	16.682	-	-	4.156	12.526	-	-	-	139	-	12.387
19 Jambu/Waterapples	961	-	-	816	145	-	-	-	2	-	143
20 Jambu Air /Rose apple	1.527	-	-	1.405	122	-	-	-	1	-	121
21 Mangga/Mangoes	10.900	-	-	9.609	1.291	-	-	-	14	-	1.277
22 Nanas/Pineapples	156	-	-	144	12	-	-	-	0	-	12
23 Pepaya/Papayas	6.593	-	-	2.656	3.937	-	-	-	44	-	3.893
24 Pisang/Bananas	755.984	-	-	687.757	68.227	-	-	-	757	-	67.469
25 Rambutan/Rambutans	4.750	-	-	2.116	2.634	-	-	-	29	-	2.605
26 Salak/Salacia	2.146	-	1.622	-	3.768	-	-	-	42	-	3.726
27 Sawo/Sapodila	2.882	-	-	2.651	231	-	-	-	3	-	228
28 Melon	1.602	-	-	1.474	128	-	-	-	1	-	127
29 Semangka/Watermelon	2.009	-	1.992	-	4.001	-	-	-	44	-	3.957
30 Belimbing/ Star Fruit	661	-	-	608	53	-	-	-	1	-	52
31 Manggis/ Mangosteen	285	-	-	262	23	-	-	-	0	-	23
32 Nangka/Cempedak/ Jackfruit	6.733	-	-	6.195	539	-	-	-	6	-	533
33 Markisa/ Marquisa	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
34 Sirsak/ Soursop	704	-	-	648	56	-	-	-	1	-	56
35 Sukun/ Bread Fruit	2.710	-	-	2.493	217	-	-	-	2	-	214
36 Apel/ Apple	-	-	542	-	542	-	-	-	6	-	536
37 Anggur/ Grape	3	-	-	-	3	-	-	-	0	-	3
38 Strobery/Strawberry	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
39 Blewah/Cantalaupe	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
40 Lemon/Lemon	563	-	-	518	45	-	-	-	0	-	45
41 Jeruk Besar/Pomelo	4.024	-	-	3.702	322	-	-	-	4	-	318
42 Kurma/Date Fruit	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
43 Buah Ara (Buah Tin)/Fig	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
44 Pi/Pear	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
45 Aprikot, Ceri Dan Persik/Apricot, cherry	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
46 Raspberry Dan Blackberry	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
47 Kiwi/Kiwi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
48 Kesemek/Persimon	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
49 Lengkek	654	-	-	601	52	-	-	-	1	-	52
50 Leci/Lychee	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Ketersediaan Per Kapita				
Per capita				
Kg/Th	Gram/ hari	Kalori/ kkal/hari	Protein/ Proteins Gram/hr	Lemak/ Fats Gram/hr
Kg/Year	Grams/ day	kcal/day	Grams/day	Grams/day
(13)	(14)	(15)	(16)	(17)
11,07	30,32	9	0,17	0,20
0,13	0,35	0	0,00	0,00
0,11	0,30	0	0,00	0,00
1,14	3,13	1	0,02	0,00
0,01	0,03	0	0,00	0,00
3,48	9,53	2	0,03	-
60,28	165,14	80	0,87	0,26
2,33	6,38	1	0,01	0,00
3,33	9,12	5	0,04	0,01
0,20	0,56	0	0,00	0,01
0,11	0,31	0	0,00	0,00
3,54	9,68	1	0,01	0,00
0,05	0,13	0	0,00	0,00
0,02	0,06	0	0,00	0,00
0,48	1,30	0	0,00	0,00
-	-	-	-	-
0,05	0,14	0	0,00	0,00
0,19	0,52	1	0,01	0,00
0,48	1,31	1	0,00	0,00
0,00	0,01	0	0,00	0,00
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
0,04	0,11	0	0,00	0,00
0,28	0,78	0	0,00	0,00
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
0,05	0,13	0	0,00	0,00

Jenis Bahan Makanan Commodity	Penyediaan Dalam Negeri/ Domestic Supply					Pemakaian Dalam Negeri/ Domestic utilization					
	Produksi	Perubahan Stok	Impor	Ekspor	Total Penyediaan Dalam Negeri	Pakan	Benih/ Bibit	Diolah untuk	Tercecer	Penggunaan Lain	Bahan Makanan
	Production	Change s in Stock	Imports	Exports		Feed	Seed	Food Processed	Waste	Other Uses	Food
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
51 Buah Naga	131	-	-	-	131	-	-	-	1	-	129
52 Jeruk Nipis	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
53 Delima	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
54 Buah	-	-	4.703	-	4.703	-	-	-	52	-	4.651
VI. SAYUR-SAYURAN/ VEGETABLES											
55 Bawang Merah/	263	-	3.615	-	3.878	-	-	-	84	-	3.794
56 Bawang Putih/Garlic	-	-	3.250	-	3.250	-	8	-	1	-	3.242
57 Bawang Bombai	-	-	25	-	25	-	-	-	1	-	24
58 Ketimun/Cucumber	1.585	-	1.616	-	3.201	-	23	-	54	-	3.124
59 Kacang Merah/Kidney beans	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
60 Kacang Panjang/ String beans	1.546	-	1.347	-	2.893	-	13	-	57	-	2.823
61 Kentang/Potatoes	-	-	1.958	-	1.958	-	23	-	22	-	1.913
62 Kubis/Cabbage	-	-	751	-	751	-	-	-	18	-	733
63 Tomat/Tomatoes	2.072	-	970	-	3.042	-	22	-	51	-	2.969
64 Wortel/Carrots	-	-	1.182	-	1.182	-	-	-	28	-	1.154
65 Cabe Besar/tw/teropong/Chilli	2.698	-	-	-	2.698	-	19	-	42	-	2.637
66 Cabe Rawit	1.675	-	1.613	-	3.288	-	23	-	56	-	3.208
67 Terong/Eggplant	2.557	-	3.069	-	5.626	-	41	-	95	-	5.491
68 Petsai/ Sawi/ Mustard greens	3.062	-	-	484	2.578	-	-	-	62	-	2.516
69 Daun Bawang/Spring onion	1.044	-	-	960	84	-	1	-	1	-	82
70 Kangkung/Swamp cabbage	2.242	-	2.720	-	4.962	-	29	-	91	-	4.843
71 Lobak/Radish	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
72 Labu siam/Chayotte	2	-	1.205	-	1.207	-	5	-	24	-	1.178
73 Buncis/Greenbeans	435	-	377	-	812	-	4	-	16	-	793
74 Bayam/Spinach	1.321	-	2.348	-	3.669	-	16	-	72	-	3.580
75 Kembang Kol/ Cauliflowe r	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
76 Jamur Tiram/ Mushroom	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
77 Jamur Merang	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
78 Jamur Lainnya	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
79 Melinjo/ Melinjo	2.951	-	-	2.714	236	-	-	-	6	-	230
80 Petai/ Twisted Cluster Bean	5.700	-	-	5.244	456	-	-	-	11	-	445
81 Jengkol/ Jengkol	2.440	-	-	784	1.656	-	-	-	40	-	1.617
82 Paprika/ Sweet Pepper	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Ketersediaan Per Kapita				
Per capita				
Kg/Th	Gram/ hari	Kalori/ kkal/hari	Protein/ Proteins Gram/hr	Lemak/ Fats Gram/hr
Kg/Year	Grams/ day	kcal/day	Grams/day	Grams/day
(13)	(14)	(15)	(16)	(17)
0,12	0,32	0	0,00	0,00
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
4,16	11,38	8	0,14	0,08
		56	3,38	0,60
3,39	9,29	3	0,11	0,03
2,90	7,93	6	0,28	0,01
0,02	0,06	0	0,00	0,00
2,79	7,65	0	0,02	0,01
-	-	-	-	-
2,52	6,91	1	0,14	0,02
1,71	4,68	2	0,07	0,01
0,65	1,79	0	0,01	0,00
2,65	7,27	1	0,07	0,02
1,03	2,82	1	0,02	0,01
2,36	6,45	2	0,05	0,02
2,87	7,85	8	0,33	0,13
4,91	13,44	4	0,18	0,07
2,25	6,16	0	0,03	0,01
0,07	0,20	0	0,00	0,00
4,33	11,85	1	0,17	0,03
-	-	-	-	-
1,05	2,88	1	0,01	0,00
0,71	1,94	1	0,04	0,00
3,20	8,76	1	0,04	0,02
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
0,21	0,56	0	0,02	0,00
0,40	1,09	0	0,01	0,00
1,44	3,96	5	0,21	0,00
-	-	-	-	-

Jenis Bahan Makanan Commodity	Penyediaan Dalam Negeri/ Domestic Supply					Pemakaian Dalam Negeri/ Domestic utilization						
	Produksi Production (2)	Perubahan Stok Change s in Stock (3)	Imnor Imports (4)	Eksnor Exports (5)	Total Penyediaan Dalam Negeri	Pakan Feed (7)	Benih/ Bibit Seed (8)	Diolah untuk		Tercecer Waste (10)	Penggunaan Other Uses (11)	Food (12)
								Food Processed (9)				
83 Kacang Kapri	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
84 Selada	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
85 Asparagus	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
86 Seledri	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
87 Lainnya kecipir, pare, paki	-	-	15.612	-	15.612	-	-	-	376	-	-	15.236
VII. DAGING/MEAT												
88 Daging Sapi/Beef	1.261	-	-	-	1.261	-	-	-	1	-	-	1.260
89 Daging Kerbau/ Buffalo Meat	3	-	-	-	3	-	-	-	0	-	-	3
90 Daging Kambing/Mutton	180	-	-	-	180	-	-	-	0	-	-	180
91 Daging Domba/Lamb	13	-	-	-	13	-	-	-	0	-	-	13
92 Daging Kuda/Lainnya/Horse	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
93 Daging Babi/Pork	-	-	271	-	271	-	-	-	0	-	-	271
94 Daging Ayam Buras/ Lokal Chicke	3.017	-	381	-	3.398	-	-	-	3	-	-	3.395
95 Daging Ayam Ras/ Broiler Chicke	17.704	-	-	5.786	11.918	-	-	-	10	-	-	11.908
96 Daging Itik/Duck Meat	156	-	-	-	156	-	-	-	0	-	-	156
97 Daging Puyuh/Quail Meat	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
98 Jeroan semua jenis/ Offal All Kinds	2.457	-	-	-	2.457	-	-	-	2	-	-	2.455
VIII. TELUR/EGGS												
99 Telur Ayam Buras/ Local Hen Eg	1.561	-	-	-	1.561	-	390	-	60	-	-	1.110
100 Telur Ayam Ras/ Layer Eggs	19.475	-	-	3.028	16.447	-	-	-	337	-	-	16.110
101 Telur Itik/Ducks Eggs	1.053	-	-	-	1.053	-	142	-	41	-	-	870
102 Telur Puyuh/Quail Eggs	-	-	209	-	209	-	-	-	-	-	-	209
IX. SUSU/MILK												
103 Susu Sapi/Cow Milk	-	-	3.743	-	3.743	37	-	-	37	-	-	3.668
104	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
X. IKAN/FISH												
105 Tuna/Cakalang Tongkol/ Tunas/Sk	2.062	-	1.669	-	3.731	-	-	-	37	-	-	3.693
106	1.096	-	-	-	1.096	-	-	-	11	-	-	1.085
107	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
108 Bawal/Pomfre	92	-	1.274	-	1.366	-	-	-	14	-	-	1.353

Ketersediaan Per Kapita				
Lemak/ Kg/Th	Gram/ hari	Kalori/ Calories	Protein/ Proteins	Fats
Kg/Year	Grams/ day	kcal/hari kcal/day	Gram/hr Grams/day	Gram/hr Grams/day
(13)	(14)	(15)	(16)	(17)
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
13,61	37,29	18	1,56	0,19
		84	5,67	6,62
1,13	3,09	6	0,58	0,43
0,00	0,01	0	0,00	0,00
0,16	0,44	1	0,07	0,04
0,01	0,03	0	0,01	0,01
-	-	-	-	-
0,24	0,66	3	0,09	0,27
3,03	8,31	15	0,88	1,21
10,64	29,15	51	3,08	4,23
0,14	0,38	1	0,03	0,06
-	-	-	-	-
2,19	6,01	8	0,94	0,38
		56	4,40	3,98
0,99	2,72	3	0,22	0,26
14,39	39,43	49	3,92	3,41
0,78	2,13	3	0,21	0,28
0,19	0,51	1	0,05	0,03
		5	0,29	0,31
3,28	8,98	5	0,29	0,31
-	-	-	-	-
		107	19,38	1,61
3,30	9,04	7	0,98	0,23
0,97	2,66	2	0,34	0,01
-	-	-	-	-
1,21	3,31	2	0,50	0,05

	Jenis Bahan Makanan Commodity	Penyediaan Dalam Negeri/ Domestic Supply					Pemakaian Dalam Negeri/ Domestic utilization					Bahan Makanan
		Produksi	Perubahan Stok	Impor	Ekspor	Total Penyediaan Dalam Negeri	Pakan	Benih/ Bibit	Diolah untuk	Tercecer	Penggunaan Lain	
		Production	Change s in Stock	Imports	Exports		Feed	Seed	Food Processed	Waste	Other Uses	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	
109	Teri/Anchovies	7.884	-	-	-	7.884	-	-	-	79	-	7.805
110	Lemuru/Indian Oil Sardinella	704	-	-	-	704	-	-	-	7	-	697
111	Kembung/Indian Mackerels	1.077	-	3.466	-	4.543	-	-	-	45	-	4.498
112	Tenggiri/Narrow Bard /King	719	-	-	-	719	-	-	-	7	-	712
113	Bandeng/Milk Fish	869	-	42	-	911	-	-	-	9	-	902
114	Belanak/Mullet	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
115	Mujair/Mozambique Tilapia	-	-	357	-	357	-	-	-	4	-	353
116	Ikan Mas/Common Carp	15	-	367	-	382	-	-	-	4	-	378
117	Lele/Catfish	6.896	-	-	-	6.896	-	-	-	69	-	6.827
118	Patin/Pangasius spp	3.732	-	-	-	3.732	-	-	-	37	-	3.694
119	Nilu/Nile tilapia	527	-	520	-	1.047	-	-	-	10	-	1.036
120	Kerapu/Groupers	360	-	-	-	360	-	-	-	4	-	356
121	Gurami/Giant gouramy	886	-	-	-	886	-	-	-	9	-	878
122	Udang/Shrimps	16.002	-	-	3.129	12.873	-	-	-	64	-	12.809
123	Rajungan dan Kepiting/Swimming	637	-	-	-	637	-	-	-	6	-	630
124	Kekerangan/ Clams	223	-	245	-	468	-	-	-	5	-	463
125	Cumi-cumi, Sotong & Gurita/Cutt	2.849	-	-	-	2.849	-	-	-	28	-	2.821
126	Rumput laut/ Sea weeds	6.065	-	-	-	6.065	-	-	-	61	-	6.005
127	Kuwe	824	-	-	-	824	-	-	-	8	-	816
128	Baronang	32	-	-	-	32	-	-	-	0	-	31
129	Ekor Kuning	253	-	929	-	1.182	-	-	-	12	-	1.171
130	Selar	2.275	-	-	-	2.275	-	-	-	23	-	2.253
131	Gabus	465	-	-	-	465	-	-	-	5	-	460
132	Tawes	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
133	Manyung	1.189	-	-	-	1.189	-	-	-	12	-	1.177
134	Layur	1.367	-	-	-	1.367	-	-	-	14	-	1.353
135	Pari	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
136	Belut/Sidat	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
137	Sepat/Baung/Betok	-	-	111	-	111	-	-	-	1	-	110
138	Lainnya/Others	7.597	-	-	-	7.597	-	-	-	38	-	7.559
XI. MINYAK & LEMAK												
OILS & FATS												
139	Minyak Kacang tanah/Peanut	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Ketersediaan Per Kapita				
Per capita				
Kg/Th	Gram/ hari	Kalori/ kkal/hari	Protein/ Proteins Gram/hr	Lemak/ Fats Gram/hr
Kg/Year	Grams/ day	kcal/day	Grams/day	Grams/day
(13)	(14)	(15)	(16)	(17)
6,97	19,10	14	1,97	0,11
0,62	1,71	2	0,27	0,04
4,02	11,01	7	1,55	0,07
0,64	1,74	1	0,19	0,05
0,81	2,21	2	0,28	0,07
-	-	-	-	-
0,32	0,87	0	0,10	0,01
0,34	0,93	1	0,09	0,01
6,10	16,71	11	1,98	0,31
3,30	9,04	7	1,35	0,08
0,93	2,54	2	0,33	0,03
0,32	0,87	1	0,12	0,00
0,78	2,15	1	0,36	0,05
11,44	31,35	13	3,04	0,03
0,56	1,54	0	0,04	0,01
0,41	1,13	0	0,03	0,01
2,52	6,90	5	1,11	0,05
5,36	14,70	6	0,21	0,04
0,73	2,00	2	0,36	0,02
0,03	0,08	0	0,01	0,00
1,05	2,87	3	0,64	0,03
2,01	5,51	6	1,04	0,12
0,41	1,13	1	0,18	0,01
-	-	-	-	-
1,05	2,88	2	0,46	0,05
1,21	3,31	1	0,29	0,02
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
0,10	0,27	0	0,03	0,00
6,75	18,50	8	1,51	0,12
-	-	-	-	-
-	-	431	0,03	23,85
-	-	-	-	-

Jenis Bahan Makanan Commodity	Penyediaan Dalam Negeri/ Domestic Supply					Pemakaian Dalam Negeri/ Domestic utilization					
	Produksi	Perubahan Stok	Impor	Ekspor	Total Penyediaan Dalam Negeri	Pakan	Benih/ Bibit	Diolah untuk	Tercecer	Penggunaan Lain	Bahan Makanan
	<i>Production</i>	<i>Change s in Stock</i>	<i>Imports</i>	<i>Exports</i>		<i>Feed</i>	<i>Seed</i>	<i>Food Processed</i>	<i>Waste</i>	<i>Other Uses</i>	<i>Food</i>
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
140 Minyak goreng kelapa/Coconut	1.545	-	-	391	1.153	-	-	-	18	-	-
141 Minyak goreng sawit/Cooking	9.569	-	9.010	-	18.579	-	-	-	288	-	18.291
142 Minyak Jagung	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
143 Minyak	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
144 Minyak	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
145 Minyak Kedelai	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
146 Lemak Sapi/Cattle Fats	116	-	-	-	116	-	-	-	-	-	116
147 Lemak Kerbau/Bufalo Fats	0	-	-	0	0	-	-	-	-	-	0
148 Lemak Kambing/Goat Fats	21	-	-	-	21	-	-	-	-	-	21
149 Lemak Domba/Sheep Fats	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
150 Lemak Babi/Pig Fats	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Ketersediaan Per Kapita				
Kg/Th Kg/Year	Per capita			
	Gram/hari Grams/day	Kalori/Calories kcal/hari kcal/day	Protein/Proteins Gram/hr Grams/day	Lemak/Fats Gram/hr Grams/day
(13)	(14)	(15)	(16)	(17)
1,01	2,78	24	0,03	2,72
16,34	44,77	404	-	20,82
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
0,00	0,00	0	0,00	0,00
0,02	0,05	0	0,00	0,05
0,00	0,00	0	0,00	0,00
-	-	-	-	-