



Katalog BPS 5202.31

NERACA BAHAN MAKANAN



DKI JAKARTA
2001

BPS

BPS PROPINSI DKI JAKARTA



PERPUSTAKAAN
Badan Pusat Statistik Propinsi
DKI JAKARTA

Katalog BPS 5202.31



NERACA BAHAN MAKANAN



**DKI JAKARTA
2001**

BPS BPS PROPINSI DKI JAKARTA

NERACA BAHAN MAKANAN DKI JAKARTA 2001

ISBN. 979.474.661.4

**Nomor Publikasi : 31530.0206
Katalog BPS : 5202.31
Ukuran Buku : 21 cm x 27,9 cm
Jumlah Halaman : vi + 67 Halaman**

**Naskah :
Bidang Statistik Produksi**

**Gambar Kulit :
Bidang Statistik Produksi**

**Diterbitkan Oleh :
BPS Propinsi DKI Jakarta**

Boleh dikutip dengan menyebutkan sumbernya

KATA PENGANTAR

Publikasi Neraca Bahan Makanan (NBM) DKI Jakarta tahun 2001 merupakan series data penerbitan tahun-tahun sebelumnya. Tujuan utama penerbitan secara series adalah untuk menjaga kesinambungan data ketersediaan bahan makanan sebagai bahan evaluasi dari waktu ke waktu, sehingga memberikan kemudahan bagi para pengambil keputusan dalam menentukan kebijakan pangan secara menyeluruh dan pengguna data lainnya. Publikasi NBM tahun ini menyajikan data tahun 2000 yang merupakan angka revisi dan data tahun 2001 yang masih angka sementara.

Pada tahun 2000, data jumlah penduduk yang digunakan didasarkan pada hasil Sensus Penduduk tahun 2000, sedangkan untuk tahun 2001 menggunakan angka Susenas. Demikian pula komposisi gizi yang digunakan sudah mengikuti Daftar Komposisi Gizi Bahan Makanan 1995 yang diterbitkan oleh Departemen Kesehatan. Penyusunan publikasi ini terus mengalami penyempurnaan dari tahun ke tahun baik dari segi cakupan maupun kualitas datanya.

Disadari bahwa dalam publikasi ini masih terdapat beberapa kekurangan, maka saran dan kritik yang membangun sangat diharapkan demi perbaikan pada penerbitan yang akan datang.

Akhirnya, semoga publikasi ini dapat bermanfaat bagi para pengguna data.

Jakarta, September 2002
BPS PROPINSI DKI JAKARTA
Kepala,



Dra. Masni Rani
NIP. 340003640

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR LAMPIRAN	iv
RINGKASAN.....	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Umum.....	1
1.2. Maksud dan Tujuan	2
BAB II METODOLOGI.....	3
2.1. Konsep dan Definisi	3
2.2. Jenis dan Sumber Data	9
2.3. Metode Penghitungan.....	10
BAB III NERACA BAHAN MAKANAN 2001.....	12
3.1. Ketersediaan Bahan Makanan dan Ketergantungan Daerah ...	12
3.2. Perkembangan Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak	20
3.3. Kondisi Pola Pangan Harapan (PPH) Ketersediaan	23

DAFTAR TABEL

Tabel	1.	Ketersediaan Beberapa Komoditi Penting yang Siap Dikonsumsi Tahun 2000 dan 2001	13
Tabel	2.	Ketergantungan Beberapa Komoditi Penting Tahun 2001	19
Tabel	3.	Skor Pola Pangan Harapan (PPH) Ketersediaan Tahun 2001	24
Tabel	4.	Neraca Bahan Makanan DKI Jakarta. 2001.....	26
Tabel	5.	Neraca Bahan Makanan DKI Jakarta. 2000.....	40
Tabel	6.	Tingkat Ketergantungan DKI Jakarta terhadap Daerah Lain dalam Penyediaan Bahan Makanan, 2001.....	54
Tabel	7.	Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak Per Kapita Per Hari menurut Komoditi, 2001.....	56
Tabel	8.	Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak Per Kapita Per Hari, 1999-2001.....	57

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Konversi dari Beberapa Komoditi serta Produksi Turunan dan Hasil Sampingan	60
Lampiran 2.	Konversi yang Digunakan untuk Ternak	61
Lampiran 3.	Faktor Konversi Bahan Makanan yang Dipakai untuk Perhitungan Produksi	62
Lampiran 4.	Komposisi Kandungan Energi, Protein dan Lemak Dari Beberapa Jenis Bahan Makanan Per 100 Gram Bagian yang Dapat Dimakan (BDD).....	64

RINGKASAN

Sasaran penting dalam pembangunan pangan sesuai amanat Undang-undang Nomor 7 tahun 1996 tentang pangan adalah penyediaan, distribusi dan konsumsi pangan harus terjamin sehingga dapat memenuhi kebutuhan pangan penduduk dengan mutu pangan yang memadai.

Masalah utama dalam penyediaan pangan DKI Jakarta adalah sedikitnya produksi pangan dan tingginya ketergantungan terhadap produk bahan makanan daerah lain. Lahan pertanian yang ada hanya memenuhi kurang dari satu persen kebutuhan pangan penduduk. Oleh karena itu perlu dicari cara pendistribusian pasokan pangan yang efektif dan efisien sehingga pangan dapat tersedia dalam jumlah yang cukup dengan harga yang terkendali pada tingkat yang wajar. Selain itu, sebagai akibat dari semakin meningkatnya kesejahteraan dan pengetahuan masyarakat dituntut upaya-upaya yang lebih baik dalam perbaikan gizi dan peningkatan keamanan pangan

Dari Neraca Bahan Makanan dapat dilihat bahwa selama tahun 2000 dan 2001 ketergantungan yang sangat tinggi adalah pada produk makanan pokok seperti beras, jagung dan umbi-umbian sebesar lebih dari 99 persen. Demikian juga pada produk peternakan seperti susu dan telur. Kedelai sebagai sumber karbohidrat dan protein yang terjangkau oleh daya beli masyarakat ketergantungannya seratus persen. Pangan hewani yang cukup potensial di DKI Jakarta adalah ikan. Produksi daerah sendiri mampu menyediakan 56 persen ketersediaan bahan makanan daerah, ketergantungan 44 persen. Komoditi lain yang ketergantungannya relatif kecil adalah daging, sebesar 38 persen. Namun angka ini perlu dilihat lebih jauh, karena produksi daging DKI Jakarta adalah daging yang dihasilkan dari pemotongan hewan yang sebagian besar hewannya adalah impor dari daerah lain.

Ketergantungan terhadap komoditi hasil industri seperti tepung terigu dan minyak goreng terlihat dalam NBM adalah nol.

Artinya, produksi daerah bisa memenuhi ketersediaan daerah. Namun semua bahan baku dari kedua produk tersebut adalah impor.

Berdasarkan hasil Widyakarya Pangan dan Gizi ke V tahun 1998, angka kecukupan rata-rata energi dan protein yang dianjurkan pada tingkat ketersediaan masing-masing adalah 2.550 Kalori dan 55 gram per kapita per hari. Tingkat ketersediaan pada tahun 2000 dan 2001 telah melampaui tingkat kecukupan energi yang dianjurkan, masing-masing 3.271 Kalori dan 3.298 Kalori. Demikian juga dengan tingkat ketersediaan protein, pada dua tahun terakhir mencapai 99,78 gram dan 107,18 gram per kapita per hari.

Dilihat dari sumbernya sebagian besar ketersediaan energi adalah berasal dari sumber pangan nabati, 91 persen.

pada tahun 2000 dan 90 persen pada tahun 2001. Menurut Pola Pangan Harapan, sumber pangan hewani yang dianjurkan sebagai sumber energi adalah 15 persen

Bahan makanan sumber energi terbesar adalah kelompok padi-padian, utamanya beras, sebesar 1.978 Kalori (60 persen). Sementara makanan berpati yang diharapkan dapat menjadi sumber karbohidrat pengganti beras dan terigu hanya menyediakan 23 Kalori (1 persen). Bahan makanan kelompok padi-padian juga merupakan penyedia utama protein, utamanya beras, dan kelompok buah /biji berminyak, utamanya kedelai. Masing-masing kelompok tersebut menyediakan 47 dan 25 persen ketersediaan protein daerah.

I. PENDAHULUAN

1. 1. Umum

Sasaran penting dalam pembangunan di bidang pangan, seperti yang diamanatkan dalam Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan, adalah terjaminnya penyediaan, distribusi, konsumsi pangan dalam jumlah, keamanan dan mutu gizi yang memadai sehingga dapat memenuhi kebutuhan penduduk setiap saat.

Semakin menurunnya luas lahan pertanian di DKI Jakarta, sebagai akibat meluasnya penggunaan lahan untuk sarana perkantoran, perdagangan, perumahan dan lainnya, mengakibatkan produksi pertanian juga semakin menurun dan hanya mampu menyediakan pangan untuk sebagian kecil penduduk. Oleh karena itu, untuk memenuhi kebutuhan pangan bagi penduduk Jakarta yang setiap tahunnya bertambah terus, maka sebagian besar bahan makanan harus didatangkan dari luar daerah dan luar negeri (impor). Ketergantungan bahan makanan terhadap daerah lain yang sangat tinggi ini akan

memerlukan penanganan distribusi yang cukup serius dan perlu dimonitor secara baik terhadap kecukupan penyediaannya.

Neraca bahan makanan ini diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai kondisi penyediaan bahan makanan daerah baik potensi produksinya, impornya maupun pola distribusinya. Selain memberikan gambaran komposisi bahan makanan secara kuantitas, dapat diketahui juga komposisi kandungan gizi bahan makanan yang tersedia untuk konsumsi penduduk. Komposisi ini dilihat dari indikator tingkat ketersediaan energi, protein dan lemak per kapita per hari dari masing-masing jenis bahan makanan yang tersedia. Indikator ketersediaan gizi ini perlu karena keberhasilan pembangunan di bidang pangan tidak cukup pada peningkatan ketersediaan saja tapi akan lebih bermakna bagi penduduk bila keberhasilan tersebut berdampak pada peningkatan keadaan gizi mereka.

1. 2. Maksud dan Tujuan

- a. Untuk mengetahui jenis dan banyaknya komoditi bahan makanan yang di produksi di DKI Jakarta, serta ketergantungan terhadap daerah/ negara lain.
- b. Untuk melihat pola distribusi dari berbagai jenis bahan makanan seperti jumlah makanan yang di ekspor (keluar DKI Jakarta), yang di impor (masuk ke DKI Jakarta), yang diproses/diolah untuk industri dan pakan ternak, untuk bibit serta jumlah yang tersedia sebagai bahan makanan untuk memenuhi kebutuhan penduduk DKI Jakarta.
- c. Menyajikan gambaran komposisi pangan, baik mengenai jenis bahan makanan maupun jumlah energi, protein dan lemak yang dikonsumsi oleh penduduk DKI Jakarta. Hal ini diperlukan untuk bahan evaluasi mengenai masalah pangan dan gizi di masa lalu dan sebagai dasar bagi perencanaan dan kebijaksanaan yang menyangkut masalah pangan dan gizi pada masa mendatang.
- d. Untuk mengetahui skor mutu ketersediaan pangan yang tersedia berdasarkan Angka Kecukupan Gizi (AKG)

II. METODOLOGI

2.1. Konsep Dan Definisi

Neraca Bahan Makanan adalah suatu tabel yang terdiri atas kolom-kolom yang memuat berbagai informasi tentang situasi dan kondisi penyediaan bahan makanan bagi penduduk suatu negara/daerah pada suatu kurun waktu tertentu. Informasi tersebut di cantumkan dalam 19 kolom sebagai berikut :

Kolom 1 (Kelompok/Jenis Bahan Makanan)

Bahan makanan yang dicantumkan dalam kolom ini adalah semua jenis bahan makanan baik nabati maupun hewani yang lazim/umum tersedia untuk di konsumsi oleh masyarakat. Bahan makanan tersebut dikelompokkan menurut jenisnya dan diikuti prosesnya dari produksi sampai dengan dapat dipasarkan/dikonsumsi dalam bentuk belum berubah atau bentuk lain yang berbeda sama sekali setelah melalui proses pengolahan. Pengelompokan bahan makanan tersebut adalah sebagai berikut :

a. Padi-Padian

Padi-padian adalah kelompok komoditas yang terdiri dari gandum, padi, jagung dan sorgum (canel) serta produksi turunannya.

b. Makanan Berpati

Makanan berpati adalah bahan makanan yang mengandung pati yang berasal dari akar/umbi dan lain-lain bagian tanaman yang merupakan bahan makanan pokok lainnya. Yang termasuk dalam kelompok komoditas ini adalah ubi kayu, ubi jalar, dan sagu, serta produksi turunannya seperti gaplek dan tapioka yang merupakan produksi turunan dari ubi kayu. Kelompok komoditas makanan berpati ini merupakan jenis bahan makanan mudah rusak jika di simpan dalam jangka waktu cukup lama sebelum melalui proses pengolahan.

c. Gula

Gula adalah kelompok komoditas yang terdiri atas gula pasir dan gula merah (gula mangkok, gula aren, gula semut dan lain-lain) baik merupakan

- hasil olahan pabrik maupun rumah tangga.
- d. Buah/Biji Berminyak
- Buah/biji berminyak adalah kelompok bahan makanan yang mengandung minyak dan berasal dari buah dan biji-bijian. Komoditas yang termasuk dalam kelompok ini adalah kacang hijau, kelapa, kacang tanah, kacang kedele, kacang mete, kemiri, kacang bogor dan lain-lain yang sejenis. Sebagian dari komoditas ini, khususnya kelapa, diolah menjadi kopra yang selanjutnya dijadikan minyak goreng, sehingga produk turunannya tercantum dalam kelompok minyak dan lemak.
- e. Buah-Buahan
- Buah-buahan adalah sumber vitamin dan mineral dari bagian tanaman yang berupa buah. Umumnya merupakan produksi tanaman tahunan yang biasa dapat di konsumsi tanpa dimasak.
- f. Sayuran
- Sayuran adalah sumber vitamin dan mineral yang dikonsumsi dari bagian tanaman yang berupa daun, bunga, buah, batang atau umbi. Tanaman tersebut pada umumnya berumur kurang dari satu tahun.
- g. Daging
- Daging adalah bagian dari hewan yang sengaja disembelih atau dibunuh dan lazim dimakan manusia, kecuali yang telah diawetkan dengan cara lain selain dari pendinginan.
- h. Telur
- Telur yang di maksud adalah telur unggas, yaitu telur ayam buras, telur ayam ras dan telur itik.
- i. Susu
- Susu adalah cairan yang diperoleh dari ambing ternak perah sehat dengan cara pemerahan yang benar, terus menerus dan tidak dikurangi sesuatu dan/atau di tambahkan ke dalamnya sesuatu bahan lain.
- j. Ikan
- Ikan adalah komoditas yang berupa binatang air dan biota perairan lainnya. Yang di maksud komoditas ikan disini adalah yang berasal dari kegiatan penangkapan di laut maupun di perairan umum (waduk, sungai dan rawa) dan hasil dari kegiatan budidaya (tambak, kolam, keramba, dan sawah) yang dapat di olah menjadi bahan makanan yang lazim/umum dikonsumsi masyarakat. Mulai tahun 1999, kelompok ikan

yang semula hanya dibagi dua sub kelompok yaitu ikan laut dan ikan air tawar, dirinci menjadi 17 jenis ikan.

k. Minyak dan Lemak

Minyak dan lemak adalah kelompok bahan makanan yang berasal dari nabati, seperti minyak kelapa, minyak sawit, minyak kacang tanah, minyak kedele dan minyak jagung; serta yang berasal dari hewani yaitu minyak ikan. Sedangkan lemak umumnya berasal dari hewani seperti lemak sapi, lemak kerbau, lemak kambing/domba, lemak babi, dan lain-lain.

Kolom 2 dan 3 (Produksi)

Produksi adalah jumlah keseluruhan hasil masing-masing bahan makanan yang di hasilkan dari sektor pertanian (tanaman pangan, peternakan, perikanan dan perkebunan) yang belum mengalami proses pengolahan maupun yang sudah mengalami proses pengolahan. Produksi dibedakan menjadi dua kategori, yaitu masukan dan keluaran. Produksi masukan (input) adalah produksi yang masih dalam bentuk asli maupun dalam bentuk hasil olahan yang akan mengalami proses pengolahan lebih

lanjut. Produksi keluaran (output) adalah produksi dari hasil keseluruhan atau sebagai hasil turunan yang diperoleh dari kegiatan berproduksi atau 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.

Angka produksi untuk komoditas tanaman pangan mencakup hasil seluruh panen (tua/muda), baik yang berasal dari lahan sawah maupun lahan kering serta lahan lama maupun baru. Sedang produksi turunannya diperoleh dengan menggunakan faktor konversi dan tingkat ekstraksi dari komoditas yang bersangkutan. Produksi daging di hitung dari jumlah pemotongan resmi (RPH) di tambah dengan perkiraan pemotongan tak resmi. Produksi daging (masukan) dinyatakan dalam bentuk karkas dari semua jenis ternak, sedangkan keluaran dalam bentuk daging murni. Khusus untuk jeroan di hitung dari berat karkas masing-masing jenis dan langsung dimasukkan kolom 3 (keluaran).

Produksi telur dihitung dari seluruh hasil, baik yang dihasilkan oleh perusahaan peternakan maupun peternakan rakyat dan langsung dimasukkan ke kolom 3 (keluaran). Produksi susu, di hitung dari populasi ternak betina produktif yang laktasi di kalikan rata-rata produksi per ekor per tahun. Produksi minyak nabati didasarkan pada jumlah yang diolah untuk makanan, kecuali minyak sawit dan inti sawit merupakan produksi asli. Sedang produksi untuk lemak hewani di dasarkan pada produksi daging (karkas).

Produksi perikanan adalah semua hasil penangkapan ikan/binatang air lainnya/tanaman air yang di tangkap dari sumber perikanan alami atau dari tempat pemeliharaan baik yang diusahakan oleh perusahaan perikanan maupun rumah tangga perikanan yang meliputi hasil penangkapan yang dijual dan dimakan nelayan/petani ikan/rumah tangga perikanan serta yang di berikan kepada nelayan/petani ikan sebagai upah.

Kolom 4 (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 (+). Negatif (-) berarti ada penurunan stok akibat pelepasan stok ke pasar. Dengan demikian komoditas yang beredar di pasar bertambah. Positif (+) berarti ada peningkatan stok yang berasal dari komoditas yang beredar di pasar. Dengan demikian komoditas yang beredar di pasar menjadi menurun.

Kolom 5 (Masuk ke Daerah /Impor)

Masuk ke daerah/impor adalah sejumlah bahan makanan baik yang belum maupun yang sudah mengalami pengolahan yang didatangkan/ dimasukkan dari luar negeri dan atau daerah/propinsi lain (perdagangan antar pulau/antar propinsi) ke dalam wilayah DKI Jakarta dengan tujuan untuk diperdagangkan, di daerah atau disimpan.

Kolom 6 (Penyediaan Daerah Sebelum Ekspor)

Penyediaan daerah sebelum ekspor adalah sejumlah bahan makanan yang berasal dari produksi (keluaran) dikurangi perubahan stok ditambah yang masuk ke daerah/impor.

Kolom 7 (Keluar Daerah/ Ekspor)

Keluar daerah/ekspor adalah sejumlah bahan makanan baik yang belum maupun yang sudah mengalami pengolahan yang dikeluarkan dari wilayah DKI Jakarta langsung ke luar wilayah Negara Republik Indonesia dan/atau ke wilayah daerah administratif lain (perdagangan antar pulau atau antar propinsi).

Kolom 8 (Penyediaan Daerah)

Penyediaan daerah adalah sejumlah bahan makanan yang berasal dari produksi (keluaran) ditambah impor, dikurangi perubahan stok dan ekspor.

Kolom 9 - 14 (Pemakaian Daerah)

Pemakaian daerah adalah sejumlah bahan makanan yang digunakan di dalam daerah DKI Jakarta termasuk untuk pakan, bibit/benih, diolah untuk

industri makanan dan bukan makanan, yang tercecce, dan yang tersedia untuk dimakan oleh penduduk.

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 /benih 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 disengaja sejak bahan makanan tersebut diproduksi hingga tersedia untuk konsumen.

f. Bahan Makanan

Bahan makanan adalah sejumlah bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk suatu daerah pada tingkat pedagang pengecer dalam suatu kurun waktu tertentu. Pengertian " tersedia untuk dikonsumsi " disini berbeda dengan pengertian yang dikonsumsi. Yang mempunyai arti dikonsumsi oleh penduduk sebagai konsumen akhir.

Kolom 15-19 (Ketersediaan per Kapita)

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

a. Energi

Energi adalah sejumlah kalori hasil pembakaran karbohidrat yang berasal dari berbagai jenis bahan makanan. Energi ini sangat dibutuhkan oleh manusia untuk kegiatan tubuh seluruhnya.

b. Protein

Protein adalah suatu persenyawaan yang mengandung unsur " N " yang sangat di butuhkan tubuh untuk pertumbuhan serta penggantian jaringan-jaringan yang rusak/aus.

c. Lemak

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

d. Vitamin

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

e. Mineral

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

Untuk mengetahui nilai gizi masing-masing jenis bahan makanan tersebut, maka angka ketersediaan pangan untuk konsumsi perkapita perhari harus dikalikan dengan kandungan kalori, protein dan lemak persatuan berat masing-masing jenis bahan makanan.

2.2. Jenis dan Sumber Data

Beberapa data yang harus dipenuhi dalam penyusunan NBM adalah menyangkut data ketersediaan bahan makanan di daerah, data penduduk, besaran dan angka konversi, serta komposisi gizi bahan makanan.

Ketersediaan Bahan Makanan di Daerah

Ketersediaan bahan makanan di daerah meliputi data produksi perubahan stok, Impor/masuk kedaerah dan Ekspor/keluar daerah. Data produksi bahan makanan diperoleh dari beberapa dinas terkait seperti dinas pertanian, peternakan dan perdagangan, sedangkan data dari BPS berupa data terigu, padi dan minyak goreng. Data stok hanya diperoleh dari Depot Logistik Jakarta Raya (Dolog Jaya) hanya untuk komoditi beras. sehingga

data perubahan stok untuk komoditi yang lain tidak tersedia. Pada tahun 1999 masih tersedia data terakhir pelepasan stok komoditi gula pasir dan kedelai. Karena minimnya data stok ini, maka banyak komoditi yang diproduksi/diimport semuanya diasumsikan sebagai beredar di pasar, sehingga terlihat ketersediaan agak berlimpah, seperti komoditi minyak goreng, gula dan jagung.

Data keluar/masuk (ekspor/ impor) selain diperoleh dari dinas terkait untuk komoditi tanaman bahan makanan, ikan dan ternak; juga dari pasar induk Kramat Jati, untuk komoditi sayuran dan buah, serta pasar induk Cipinang untuk komoditi beras. Diperkuat lagi dengan data ekspor/impor pelabuhan Sunda Kelapa dan Tanjung Priok untuk komoditi yang lain. Tidak dapat dipungkiri bahwa masih banyak pintu keluar/masuk bahan makanan selain yang disebutkan diatas, sebagian perlu dilakukan beberapa estimasi yang terus di konsultasikan dengan instansi terkait. Diantaranya memperkirakan impor melalui pendekatan konsumsi penduduk dari susenas modul konsumsi tahun terakhir. Hal ini merupakan salah satu kelemahan dalam penyusunan NBM tingkat propinsi.

Untuk mengatasinya perlu diadakan penelitian khusus tentang arus bahan makanan di DKI Jakarta dan juga pembentukan stok.

Data Penduduk

Data penduduk yang di gunakan adalah data penduduk pertengahan tahun yang bersumber dari BPS atau BPS Propinsi. Data penduduk tersebut termasuk penduduk asing yang bermukim di DKI Jakarta minimal selama enam bulan. Pada NBM 2000 digunakan data penduduk DKI hasil sensus penduduk 2000. Sedangkan angka jumlah penduduk 2001 menggunakan angka hasil Susenas, karena proyeksi hasil Sensus Penduduk 2000 belum diterbitkan.

Besaran dan Angka Konversi

Besaran dan angka konversi yang digunakan adalah besaran dan angka konversi yang ditetapkan oleh tim NBM Nasional. Untuk penyusunan NBM regional/daerah, sepanjang besaran dan angka konversi tersedia di daerah, angka daerah tersebut di gunakan dengan menyebut sumbernya. Bila belum tersedia di gunakan besaran dan angka konversi nasional.

Komposisi Gizi Bahan Makanan

Komposisi gizi bahan makanan yang digunakan adalah komposisi gizi bahan makanan yang bersumber dari buku daftar komposisi bahan makanan (DKBM), publikasi Puslitbang Gizi Departemen Kesehatan serta dari sumber lain yang resmi yaitu "Food Composition Table for Use In East Asia" dan "Food Composition Table for International Use", publikasi FAO. Komposisi gizi tersebut adalah besarnya nilai kandungan gizi dari bagian yang dapat di makan.

2.3. Metode Penghitungan

Data yang diperlukan untuk penyusunan Neraca Bahan Makanan ini meliputi data produksi, perubahan stok, impor/masuk ke daerah dan ekspor/ke luar daerah yang diperoleh dari berbagai sumber, yaitu BPS Propinsi DKI Jakarta, Badan Pusat Statistik, serta instansi terkait lainnya. Dalam penghitungan Neraca Bahan Makanan ini juga digunakan beberapa tabel konversi dan komposisi bahan makanan.

Metode penghitungan Neraca Bahan Makanan didasarkan pada penyediaan daerah. Penyediaan daerah

untuk masing-masing jenis bahan makanan diperoleh dari hasil produksi daerah di tambah impor (pemasukan dari luar daerah) serta dikurangi perubahan stok dan ekspor (ke luar daerah). Dari penyediaan daerah tersebut lalu di hitung rincian pemakaian daerah seperti untuk pakan ternak, untuk bibit, diolah untuk makanan dan bahan baku industri bukan makanan, yang tercecer dan sebagai bahan makanan bagi penduduk DKI Jakarta.

Untuk penghitungan ketersediaan kalori, protein dan lemak per kapita digunakan data penduduk pertengahan tahun (*middle year population*).

Penulisan angka pada kolom (14) dan kolom (17) adalah dalam bilangan bulat, sedangkan untuk kolom (15), (16), (18) dan (19) dalam bilangan pecahan dua desimal.

III. NERACA BAHAN MAKANAN 2001

3.1. Ketersediaan Bahan Makanan dan Ketergantungan Daerah

Dengan keterbatasan luas lahan pertanian yang ada dibanding dengan jumlah penduduknya, dapat dipastikan bahwa produksi daerah tidak akan mampu memenuhi ketersediaan bahan makanan daerah. Untuk memenuhi kekurangan ketersediaan bahan makanan tersebut sangat tergantung pada suplai daerah lain.

a. Ketersediaan Bahan Makanan

Padi-padian

Bahan makanan yang termasuk kelompok padi-padian adalah gandum, padi dan jagung. Jagung dibedakan atas jagung pipilan kering dan jagung muda. Tepung gandum/terigu biasanya dikonsumsi dalam bentuk roti, mie instant dan kue lainnya, sedangkan jagung basah dikonsumsi sebagai makanan kecil.

Ketersediaan gandum yang seluruhnya berasal dari impor sebesar 2.502 ribu ton tidak langsung tersedia

sebagai bahan makanan, tetapi diolah dahulu menjadi tepung terigu. Tepung terigu yang diproduksi oleh perusahaan industri di DKI Jakarta sebagian besar untuk ekspor ke luar negeri maupun daerah lain. Yang tersedia untuk konsumsi sendiri sekitar 378 ribu ton dalam bentuk terigu maupun hasil olahannya. Ketersediaan per kapita per tahun sebesar 45,05 kg.

Beras sebagai bahan makanan pokok penduduk pada tahun ini tersedia sebesar 1.048 ribu ton. Berasal dari produksi sebesar 11 ribu ton, pelepasan stok sebesar 124 ribu ton dan sisanya merupakan masukan dari daerah lain. Setelah dikurangi yang tercecer, beras yang siap untuk dikonsumsi sebesar 1.022 ribu ton atau sebesar 121,73 kg per kapita per tahun. Turun 15,75 persen dibanding tahun sebelumnya sebesar 1.213 ribu ton, seiring dengan menurunnya produksi beras di daerah pemasok seperti Jawa Barat

Jagung beserta hasil olahannya yang tersedia di pasar DKI Jakarta pada

tahun ini relatif banyak, sebesar 381 ribu ton. Setelah dikurangi untuk pakan ternak, bibit dan yang tercecer, tersedia

untuk konsumsi penduduk sebesar 339 ribu ton atau 40,40 kilogram per kapita per tahun.

Tabel 1. Ketersediaan Beberapa Komoditi Penting yang Siap Dikonsumsi Tahun 2000 dan 2001

Komoditi	Ketersediaan Konsumsi (Ton/Tahun)			Ketersediaan Konsumsi (Kg/Kapita/Tahun)	
	2000	2001	Perubahan (%)	2000	2001
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
Tepung terigu	242.436	378.244	56.02	28.91	45.05
Beras	1.212.941	1.022.141	-15.73	144.65	121.73
Jagung	248.859	339.234	36.32	29.68	40.40
Ubi Kayu	59.324	39.211	-33.90	7.07	4.67
Ubi Jalar	14.198	10.562	-25.61	1.69	1.26
Gula Pasir	235.573	191.671	-18.64	28.09	22.83
Buah-buahan	353.762	308.518	-12.79	42.19	36.74
Sayur-sayuran	382.818	336.434	-12.12	45.65	40.07
Daging	174.442	205.015	17.53	20.82	24.42
Telur	104.585	180.883	72.95	12.47	21.54
Susu	191.135	164.339	-14.02	22.79	19.57
Kedelei	125.396	193.431	54.26	14.95	23.04
Kelapa	37.920	37.490	-3.77	4.52	4.46
Ikan	210.055	164.569	-21.65	25.05	19.60
Minyak Goreng	137.121	126.968	-7.40	16.35	15.12

Makanan Berpati

Ketersediaan makanan berpati ini seluruhnya berasal dari daerah lain, kecuali ubi kayu masih diproduksi di daerah sendiri sebesar 883 ton. Ubi kayu yang tersedia sebesar 46 ribu ton sedangkan ubi jalar 12 ribu ton. Setelah dikurangi dengan pemakaian untuk pakan dan yang tercecer masing-masing tersedia untuk konsumsi sebesar 39 ribu ton dan 11 ribu ton atau 4,67 kg dan 1,26 kg per kapita per tahun. Tapioka sebagai bahan makanan turunan dari ubi kayu, dan sagu tersedia untuk konsumsi sebesar 15 ribu dan 3 ribu ton atau 1,74 kg dan 0,35 kg per kapita per tahun.

Total ketersediaan bahan makanan berpati ini turun sebesar 22,23 persen, dari 86.591 ton tahun 2000 menjadi 67.347 ribu ton tahun 2001. Diharapkan konsumsi penduduk akan bahan makanan kelompok ini terus meningkat sebagai makanan sumber karbohidrat pengganti beras dan terigu, tetapi ternyata ketersediaannya justru menurun. Hal ini menunjukkan permintaannya juga turun.

Gula

Selama 2 tahun terakhir, semua ketersediaan gula DKI Jakarta berasal

dari daerah lain. Dengan adanya perubahan fungsi Dolog Jaya, maka seluruh gula yang masuk langsung beredar di pasar Jakarta dan sebagian didistribusikan kembali ke daerah lain. Ketersediaan gula pasir dan gula lainnya (gula mangkok) masing-masing 192 ribu ton dan 7 ribu ton. Seluruh jumlah tersebut tersedia untuk konsumsi penduduk masing-masing sebesar 22,83 kg dan 0,86 kg per kapita per tahun.

Buah/Biji Berminyak

Tidak satupun bahan makanan kelompok buah/biji berminyak yang diproduksi di DKI Jakarta.. Seluruh ketersediaan daerah akan kacang tanah lepas kulit adalah sekitar 3.986 ton berasal dari daerah lain. Dari jumlah yang tersedia tercecer sekitar 199 ton. Sehingga tersedia untuk konsumsi penduduk sekitar 3.787 ton atau 0,45 kg perkapita per tahun.

Jenis bahan makanan buah/biji berminyak lainnya yaitu kedelai, kacang hijau dan kelapa tidak diproduksi lagi di DKI Jakarta dan untuk penyediaan daerah seluruhnya berasal dari daerah lain. Seperti pada gula pasir, karena tidak

diatur oleh Dolog Jaya maka seluruh kedelai yang di impor dari luar daerah sebesar 204 ribu ton (impor bersih) beredar di pasar DKI Jakarta sebagai penyediaan daerah. Kedelai yang banyak dijumpai berupa tempe, tahu dan makanan lain dari kedelai ini tersedia untuk konsumsi 193 ribu ton atau 23,04 kg per kapita per tahun.

Ketersediaan kelapa, dalam hal ini kelapa daging, diperuntukkan sebagian untuk bahan makanan yang dapat langsung dikonsumsi dan sebagian diolah menjadi kopra sebagai bahan mentah minyak kelapa dan juga ada bagian yang tercecer. Dari ketersediaan daerah 83 ribu ton, sekitar 38 ribu ton sebagai bahan makanan untuk konsumsi penduduk atau 4,46 kg per kapita per tahun.

Buah-buahan dan Sayuran

Tidak seperti komoditi pertanian yang telah diuraikan sebelumnya, produksi buah-buahan dan sayuran masih ada beberapa yang mencukupi untuk kebutuhan daerah, yaitu jambu, rambutan, sawo, dan belimbing. Sedangkan dari jenis sayuran adalah bayam, kangkung, selada, terong dan ketimun.

Secara kumulatif, penyediaan buah-buahan selama tahun 2001 adalah sekitar 343 ribu ton yang terdiri dari produksi daerah 28 ribu ton dan impor 315 ribu ton. Dari total penyediaan daerah ini, setelah dikurangi yang tercecer bagian yang tersedia untuk konsumsi penduduk sebesar 309 ribu ton atau 36,74 kg per kapita per tahun.

Produksi sayur-sayuran di DKI Jakarta selama tahun 2001 adalah sekitar 62 ribu ton, sementara kebutuhan untuk penyediaan daerah sekitar 372 ribu ton. Dari jumlah penyediaan tersebut, sekitar 336 ribu tersedia untuk konsumsi penduduk atau 40,07 kg per kapita per tahun. Selebihnya tidak dapat dikonsumsi atau tercecer.

Daging, Telur dan Susu

Pada tahun ini DKI Jakarta banyak melakukan impor daging baik dari luar maupun dalam negeri, khususnya daging unggas dan daging sapi. Ketersediaan daging pada tahun ini, sebesar 214 ribu ton lebih tinggi 17,58 persen di banding tahun sebelumnya hanya 182 ribu ton. Kenaikan ini selain karena impornya bertambah juga karena

produksi daging di DKI Jakarta juga meningkat, terutama daging unggas.

Produksi daging daerah terdiri dari daging sapi, daging kerbau, daging kambing, daging domba, daging babi dan unggas beserta jeroannya sekitar 133 ribu ton. Ditambah impor 81 ribu ton, maka penyediaan daerah menjadi 214 ribu ton. Sementara produksi tahun lalu mencapai 122 ribu ton dan impor 60 ribu ton, sehingga penyediaan daerah sebesar 182 ribu ton.

Dari jumlah daging yang tersedia ini, sebanyak 9 ribu ton dianggap tidak bisa dikonsumsi (tercecer) sehingga tersedia untuk konsumsi penduduk sekitar 205 ribu ton atau sama dengan 24,42 kg per kapita per tahun, naik 18 persen dari 174 ribu pada tahun 2000.

Pada tahun ini peternakan itik yang banyak dikembangkan di Jakarta Timur mulai memproduksi walaupun hanya menyumbang 1000 ton dari ketersediaan 14 ribu ton. Ketersediaan telur ayam ras petelur sebesar 164 ribu ton seluruhnya berasal dari impor. Total ketersediaan telur daerah mencapai 185 ribu ton, berasal dari impor sebesar 184 ribu dan sisanya adalah produksi daerah

sendiri. Penyediaan telur daerah diantaranya digunakan untuk bibit 152 ton (ayam buras dan itik) dan tercecer 4.194 ton, sehingga tersedia untuk konsumsi penduduk sekitar 177 ribu ton, terdiri dari telur ayam kampung 7 ribu ton, telur ayam ras 160 ribu ton dan telur itik 13 ribu ton. Ketersediaan ini naik sangat tinggi sebesar 72 persen dari ketersediaan 105 ribu pada tahun sebelumnya. Ketersediaan telur perkapita perhari sekitar 59,01 gram.

Jenis bahan makanan susu dibedakan atas susu sapi dan susu impor. Susu sapi dalam perhitungan NBM ini adalah susu sapi segar dan susu impor adalah semua susu yang berasal dari luar daerah dan disetarakan dengan susu cair. Selama tahun 2001 produksi susu sapi di DKI Jakarta mencapai 6.048 ton, sedangkan pemasukan susu (susu impor) sekitar 364 ribu ton, diekspor lagi sebesar 205 ribu ton, sehingga jumlah penyediaan daerah mencapai 164 ribu ton atau tersedia 19,57 kg per kapita per tahun, terdiri dari susu segar 0,67 kg dan susu impor (termasuk susu hasil industri pengolahan DKI Jakarta yang bahan bakunya impor) 18,90 kg.

Ikan

Lebih dari 30 jenis ikan laut dan 9 jenis ikan darat yang di produksi dan tersedia di DKI Jakarta, namun karena keterbatasan data komposisi bahan makanan per jenis ikan, maka produksi ikan ini hanya di rinci dalam 12 kelompok/jenis ikan. Selebihnya dimasukkan dalam kelompok lainnya yang terdiri dari ikan darat dan ikan laut. Selama tahun 2001, produksi ikan di DKI Jakarta adalah sebanyak 108 ribu ton, lebih tinggi 2 persen dibanding tahun sebelumnya. Produksi ikan yang meningkat cukup tinggi adalah ikan cucut, kembung, bawal dan ikan lainnya. Masing-masing sebesar 569 ton, 8.113 ton, 1.154 ton dan 58.643 ton pada tahun 2000 menjadi 1.691 ton, 12.158 ton, 2.643 ton dan 64.303 ton pada tahun 2001.

Tahun ini impor ikan dari daerah lain lebih kecil dari produksinya, yaitu sebesar 86 ribu ton. Jenis ikan yang banyak masuk ke daerah antara lain Tuna, Kembung, mujair dan ikan lainnya. Ikan-ikan tersebut sebagian diekspor kembali ke daerah lain sebesar 27 ribu

ton, sehingga tersedia di daerah sebesar 194 ribu ton.

Dari jumlah tersebut sekitar 15 persen merupakan bagian yang tercecer (tidak dapat dikonsumsi), sehingga tersedia untuk konsumsi penduduk sekitar 164.569 ton atau sama dengan 19,60 Kg per kapita per tahun.

Minyak dan Lemak

Produksi minyak goreng DKI Jakarta adalah minyak goreng yang diproduksi oleh perusahaan industri di DKI Jakarta. Bahan baku yang digunakan berupa kopra sebagian besar didatangkan dari luar daerah sedangkan minyak sawit seluruhnya dari luar daerah. Selama tahun 2001, produksi minyak goreng dengan bahan baku kopra adalah sebesar 17 ribu ton. Produksi ini belum mencukupi ketersediaan daerah, sehingga dilakukan impor dari daerah lain sebesar 13.616 ton, sehingga tersedia untuk konsumsi penduduk sebesar 31 ribu ton atau sebesar 3,68 kg per kapita per tahun.

Seperti halnya minyak goreng kopra, minyak goreng sawit juga banyak diproduksi di DKI Jakarta, bahkan delapan belas kali lebih banyak, yaitu

255 ribu ton. Produksi ini sebagian besar didistribusikan ke luar daerah dengan ekspor bersih (ekspor dikurangi impor) sebesar 159 ribu ton. Tersedia di daerah untuk konsumsi penduduk sebesar 96 ribu ton atau 11,44 kg per kapita per tahun. Total minyak goreng yang tersedia untuk konsumsi sebesar 127 ribu ton atau 15,12 kg per kapita per tahun.

Total ketersediaan minyak goreng untuk konsumsi ini turun 8 persen dibanding tahun 2000 sebesar 137 ribu ton, namun jumlahnya masih lebih dari cukup untuk memenuhi konsumsi penduduk.

Lemak yang tersedia merupakan lemak yang berasal dari hewan seperti lemak sapi, lemak kerbau, lemak kambing dan domba serta lemak babi. Ketersediaannya merupakan persentase dari produksi daging di daerah. Pada tahun ini tersedia lemak sekitar 2.175 ton, semuanya digunakan untuk konsumsi penduduk DKI Jakarta. Bila dibandingkan dengan jumlah penduduk pertengahan tahun, maka konsumsi lemak

per kapita per tahun sebesar 0,26 kg.

b. Ketergantungan Daerah

Yang dimaksud dengan ketergantungan daerah adalah persentase ketersediaan bahan makanan daerah yang berasal dari daerah lain. Dari uraian di atas dapat diketahui bahwa sebagian besar bahan makanan yang tersedia di DKI Jakarta berasal dari impor. Terutama produk-produk budidaya pertanian seperti kedelai, ketergantungannya 100 persen. Beras, jagung dan umbi-umbian masih diproduksi di daerah namun hanya memenuhi sekitar 1 persen ketersediaan daerah. Demikian juga dengan produk budidaya peternakan seperti telur dan susu, pada tahun 2001 produksinya hanya 1 dan 4 persen dari ketersediaan daerah. Artinya ketergantungan sebesar 99 dan 96 persen.

Ketergantungan yang relatif lebih kecil adalah pada komoditi sayur-sayuran, buah-buahan, daging dan ikan. Ketergantungan daerah terhadap sayur dan buah yang berasal dari luar daerah atau luar negeri sebesar 83 dan 92 persen.

Tabel 2. Ketergantungan Beberapa Komoditi Penting Tahun 2001

Komoditi	Produksi (ton)	Kekurangan (ton)	Ketergantungan (%)
(1)	(2)	(3)	(4)
Tepung terigu	1.801.161	0	0
Beras	10.550	1.037.799	98.99
Jagung	50	381.112	99.99
Ubi Kayu	883	45.248	98.09
Ubi Jalar	0	12.002	100.00
Gula Pasir	0	191.671	100.00
Buah-buahan	28.011	314.785	91.83
Sayur-sayuran	61.587	310.303	83.44
Daging	133.323	81.119	37.83
Telur	1.066	184.163	99.42
Susu	6.048	158.680	96.33
Kedelei	0	203.612	100.00
Kelapa	0	83.111	100.00
Ikan	108.039	85.572	44.20
Minyak Goreng	272.112	0	0

sedangkan daging sebesar 38 persen. Angka ketergantungan daging ini perlu dicermati lagi karena yang dimaksud produksi daging disini adalah produksi daging pada Rumah Potong Hewan di DKI Jakarta yang hewan-hewannya sebagian besar berasal dari luar daerah. Sehingga dalam rangka menjaga ketersediaan daging, selain memperhatikan ketersediaan impor daging juga impor ternak dari daerah-daerah asal hewan. Namun demikian, karena DKI Jakarta berbatasan dengan laut di sebelah utara, maka hasil-hasil laut

ini bisa memenuhi ketersediaan bahan makanan hewani berupa ikan laut sebesar 56 persen atau ketergantungan 44 persen.

Ketergantungan terhadap komoditi hasil industri ada yang seratus persen ada juga yang nol persen. Ketergantungan terhadap sagu, tapioka dan gula pasir produksi daerah lain sebesar seratus persen, karena di DKI Jakarta tidak ada industri yang menghasilkan komoditi tersebut, semuanya harus didatangkan dari luar daerah/luar negeri. Sedangkan terigu dan minyak goreng karena diproduksi oleh

industri dalam daerah maka ketergantungannya nol persen. Seperti juga pada daging, walaupun ketergantungan akan terigu dan minyak goreng ini nol persen, bila di urutkan ke belakang ke bahan baku berupa gandum dan minyak sawit (*Crude Palm Oil*) ketergantungannya menjadi 100 persen. Semua bahan baku tersebut tidak di produksi di dalam daerah.

3.2. Perkembangan Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak

Besarnya ketersediaan energi, protein dan lemak merupakan indikator tingkat pemenuhan gizi penduduk DKI Jakarta. Angka kecukupan energi, protein dan lemak sudah ditetapkan dalam Widyakarya Pangan dan Gizi ke V yang diadakan pada Februari 1998. Angka kecukupan rata-rata energi dan protein yang dianjurkan pada tingkat ketersediaan masing-masing 2.550 Kalori dan 55 gram per kapita per hari, sedangkan pada tingkat konsumsi energi dan protein masing-masing 2.200 Kalori dan 50 gram per orang hari. Adapun angka kecukupan lemak yang direkomendasi

adalah minimum setara dengan 10 persen dari energi dan maksimum 25 persen.

Tingkat ketersediaan energi pada tahun 2000 dan 2001 telah melampaui tingkat kecukupan kalori yang dianjurkan, masing-masing 3.271 Kalori dan 3.298 Kalori. Demikian juga dengan tingkat ketersediaan protein, pada dua tahun tersebut sebesar 95,86 gram dan 107,18 gram. Ketersediaan lemak juga sudah melebihi 20 persen ketersediaan energi, masing-masing sebesar 83,68 gram dan 88,88 gram.

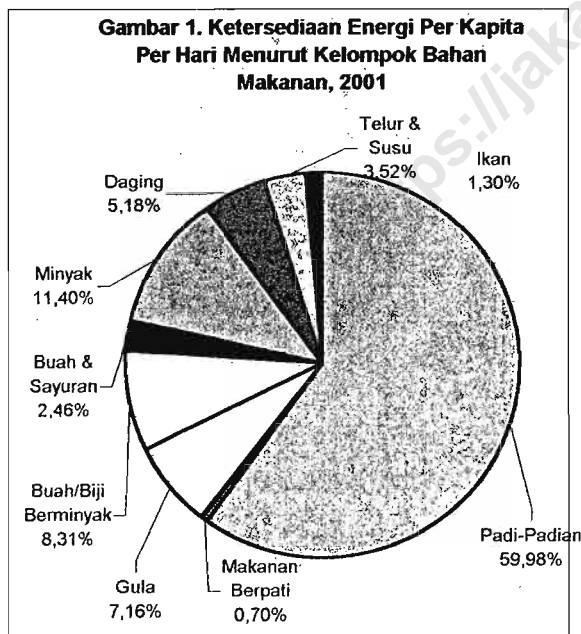
Dilihat dari sumbernya, ketersediaan bahan makanan di DKI Jakarta masih sebagian besar adalah sumber nabati. Menurut Pola Pangan Harapan, sumber pangan hewani yang dianjurkan sebagai sumber energi adalah 15 persen dari seluruh bahan makanan yang tersedia. Selama tahun 2000 dan 2001 sumber pangan nabati sebagai sumber energi mencapai 91 dan 90 persen, sehingga peran bahan makanan sumber hewani hanya sebesar 9 sampai 10 persen.

Ketersediaan Energi

Ketersediaan energi perkapita perhari pada tahun 2001 bila

dibandingkan dengan tahun sebelumnya, mengalami kenaikan sekitar 0,8 persen. Dari 3.271 Kalori menjadi 3.298 Kalori. Kenaikan yang paling besar adalah pada ketersediaan kelompok padi-padian, terutama tepung gandum; kelompok daging dan kelompok telur.

Bahan makanan penghasil energi terbesar adalah padi-padian sebesar 1.978 Kalori (60 persen), minyak tumbuhan sebesar 370 Kalori (11 persen), kemudian buah/biji berminyak dan gula masing-masing 274 Kalori dan 236 Kalori atau sekitar 8 dan 7 persen ketersediaan kalori.



Ketersediaan kalori yang berasal dari hewan hanya sebesar 336 kalori (10 persen). Sumber energi hewani terutama

berasal dari kelompok daging sekitar 5 persen.

Dengan demikian total energi yang tersedia telah melampaui tingkat ketersediaan yang dianjurkan.

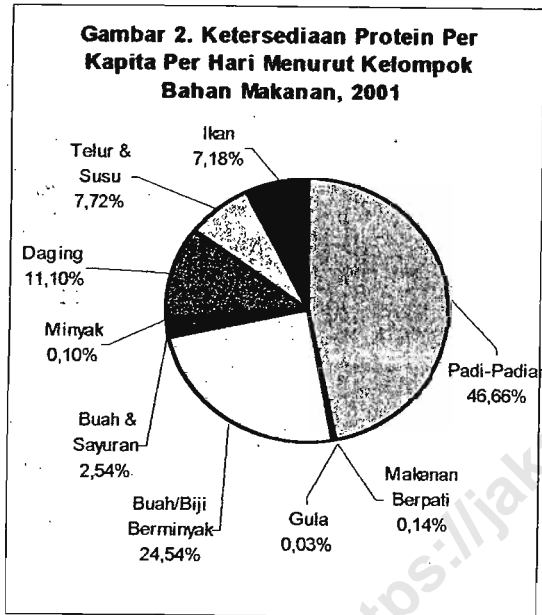
Ketersediaan Protein

Total ketersediaan protein perkapita per hari sebesar 107,18 gram. Sebagian besar (74 persen) merupakan protein nabati, sisanya adalah protein hewani. Dibandingkan dengan keadaan tahun sebelumnya, ketersediaan protein juga mengalami kenaikan sekitar 12 persen. Kenaikan ini banyak disebabkan karena meningkatnya ketersediaan bahan makanan kelompok daging, padi-padian, dan telur sebagai penyedia protein.

Kelompok bahan makanan sebagai sumber protein terbesar adalah kelompok padi-padian dan kelompok buah/biji berminyak, masing-masing menyediakan sekitar 50,01 gram dan 26,30 gram protein per kapita per hari, atau sekitar 47 dan 25 persen dari seluruh ketersediaan protein per kapita per hari. Disusul kelompok daging, kelompok ikan dan telur sebagai sumber protein hewani, masing-masing menyediakan sekitar

11,90; 7,70 dan 6,55 gram per kapita per hari, atau masing-masing sekitar 11; 7 dan 6 persen ketersediaan protein.

Komoditi yang menyediakan protein terbesar adalah beras dan kedelai, menyediakan sekitar 29,68 gram dan



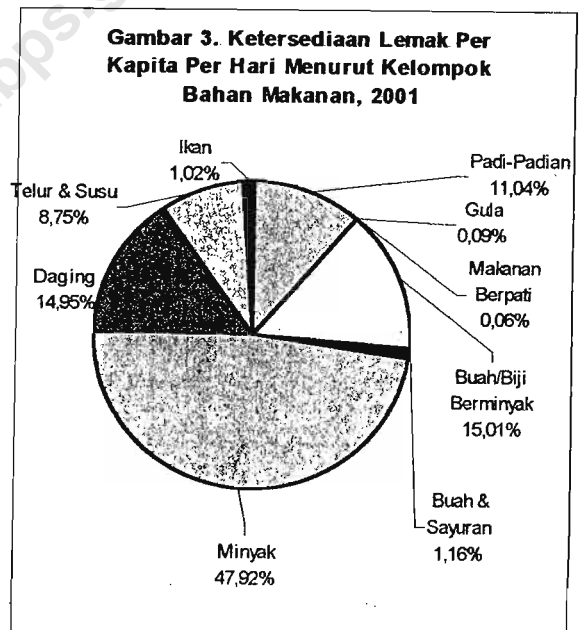
25,50 gram per kapita per hari.

Sedangkan sebagai sumber protein hewani terbesar berasal dari tuna/cakalang/tongkol ,daging unggas, dan telur ayam ras menyediakan sekitar 6,35 gram dan 5,78 gram per kapita per hari.

Ketersediaan Lemak

Seperti ketersediaan kalori dan energi, ketersediaan lemak tahun ini

dibandingkan tahun lalu mengalami kenaikan 6 persen. Dari 83,68 gram menjadi 88,88 gram per kapita per hari. Lemak sumber nabati sebesar 66,22 gram dan lemak sumber hewani 22,66 gram. Kenaikan ketersediaan lemak ini akibat dari naiknya ketersediaan kedelai, telur dan daging unggas yang siap dikonsumsi. Ketersediaan lemak ini sudah melampaui tingkat ketersediaan lemak yang dianjurkan.



Kelompok bahan makanan penyedia lemak terutama adalah kelompok minyak terutama dari minyak goreng sawit. Kelompok ini menyediakan lemak sekitar 41,91 gram per kapita per hari atau sekitar 47 persen ketersediaan

lemak per kapita per hari di DKI Jakarta. Disusul oleh kelompok buah/biji berminyak dan daging masing-masing sekitar 13,34 dan 13,29 gram per kapita per hari atau sekitar 15 dan 15 persen dari seluruh ketersediaan lemak per kapita per hari. Komoditinya terutama adalah kedelai dan daging unggas dengan kandungan lemaknya sebesar 10,54 gram dan 8,72 gram per kapita per hari.

3.3. Kondisi Pola Pangan harapan (PPH) Ketersediaan

Total ketersediaan pangan dalam bentuk energi mencapai 3.298 Kalori dengan skor PPH 82,6. Ini berarti bahwa secara kuantitas ketersediaan energinya telah melampaui angka kecukupan energi yang dianjurkan. Ditinjau dari segi kualitas keragaman mutu bahan pangan yang tersedia sudah cukup bagus. Tetapi apabila dilihat dari peran masing-masing kelompok bahan pangan, dijumpai adanya

ketimpangan kontribusi antara sumber pangan nabati dan hewani, dimana pangan nabati masih mendominasi perolehan energi. Kelompok padi-padian memegang peranan terbesar sumbangannya, yaitu sebesar 1.978 Kalori dengan skor 25,00; kemudian minyak dan lemak sebesar 370 Kalori dengan skor 5,00; pangan hewani 336 Kalori dengan skor 24,00; kacang-kacangan 250 Kalori dengan skor 10,00; sedangkan kelompok umbi-umbian dan buah/biji berminyak masing-masing ketersediaannya 29 Kalori dan 24 Kalori dengan skor 2,50 dan 1,00. Sedangkan kelompok sayur dan buah, meskipun ketersediaan energinya hanya 75 Kalori, karena nilai bobotnya cukup tinggi, maka skor yang disumbangkan mencapai 15,00. Secara lengkap besarnya ketersediaan pangan beserta skornya terdapat pada tabel 3.

Tabel 3. Skor Pola Pangan Harapan (PPH) Ketersediaan Tahun 2001

No	Kelompok Pangan	Kalori	%	% AKG	Bobot	Skor aktual	Skor AKG	Skor PPH	Skor Maks
1	Padi-padian	1978	60,00	79,10	0,5	30,00	39,60	25,00	25,00
2	Umbi-umbian	29	0,90	1,20	0,5	0,40	0,60	0,60	2,50
3	Pangan Hewani	336	10,20	13,40	2,0	20,40	26,90	24,00	24,00
4	Minyak & Lemak	370	11,20	14,80	0,5	5,60	7,40	5,00	5,00
5	Biji berminyak	24	0,70	1,00	0,5	0,40	0,50	0,50	1,00
6	Kacang-kacangan	250	7,60	10,00	2,0	15,20	20,00	10,00	10,00
7	Gula	236	7,20	9,40	0,5	3,60	4,70	2,50	2,50
8	Sayur & Buah	75	2,30	3,00	5,0	11,40	15,00	15,00	30,00
	Total	3298	100,0	131,9		86,90	114,6	82,60	100,0

Catatan :

AKG = Angka Kecukupan Gizi: untuk ketersediaan 2.500 kkal/kapita/hari;

Untuk konsumsi sebesar 2.200 kkal/kapita/hari

Tabel - Tabel

<https://jakarta.bps.go.id>

Tabel - Tabel

<https://jakarta.bps.go.id>

**TABEL 4 : NERACA BAHAN MAKANAN /
TAHUN
(DALAM TON /**

DKI Jakarta

Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>	Produksi <i>Production</i>		Perubah- an Stok <i>Changes in Stock</i>	Impor <i>Imports</i>	Penyediaan dlm negeri sbt. Ekspor <i>Supply Available before Export</i>	Ekspor <i>Exports</i>	Penyediaan dlm negeri <i>Supply Available</i>
	Masukan <i>Input</i>	Keluaran <i>Output</i>					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
I . PADI-PADIAN / CEREALS							
1 . Gandum <i>Wheat</i>	-	-	-	2501613	2 501 613	0	2 501 613
2 . Tepung gandum <i>Wheat Flour</i>	2 501 613	1 801 161	-		1 801 161	1 422 917	378 244
3 . Padi gagang /gabah <i>Dry stalk paddy / unhusked rice</i>	-	18 194	-		18 194	0	18 194
4 . Gabah/Beras <i>Unhusked rice / Rice</i>	16 694	10 550	(123.601)	1 177 354	1 311 505	263 156	1 048 349
5 . Jagung / <i>Maize</i>	-	50	-	400 312	400 362	19 200	381 162
6 . Jagung basah <i>Fresh Maize</i>	-	-	-	14217	14 217		14 217
II . MAKANAN BERPATI / STARCHY FOOD							
1 . Ubi Jalar / <i>Sweet potatoes</i>	-	-	-	12.002	12 002	0	12 002
2 . Ubi Kayu / <i>Cassava</i>	-	883	-	45 248	46 131	-	46 131
3 . Ubi kayu Gaplek <i>Cassava/Manioc</i>	0	0	-		0	0	
4 . Ubi kayu Tapioka <i>Cassava/Tapioca</i>	0	0	-	14.622	14 622		14 622
5 . Sagu / Tepung Sagu <i>Sagopith / Sago flour</i>	0	0	-	2.950	2 950	0	2 950
III . GULA / SUGAR							
1 . Gula Pasir / <i>Refined Sugar</i>	-	-	-	194 812	194 812	3 141	191 671
2 . Gula merah <i>Brown sugar</i>	-	-	-	7 217	7 217	-	7 217

*) Hasil Susenas 2001

FOOD BALANCE SHEET
2001
IN TON)

Jumlah penduduk pertengahan tahun 2001 *)
 Mid Year Population 8 396 500 (Jawa)

Pemakaian dalam negeri Regional Utilization					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita Per Capita Consumption Availability					
Pakan Feed	Bibit Seed	Diolah untuk Manufacture for		Yang Tercecer Waste	Bahan Makanan Food	kg thn kg/year	gr/hari gr/day	Energi kkal/hari kcal/day	Protein Proteins gr/day	Lemak Fats gr/day
		Makanan Food	Bukan Makanan Non Food							
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
-	-	2 501 613	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	378 244	45,05	123,42	411	11,11	1,23
364	154	16 694	0	982	-	-	-	-	-	-
-	-	-	0	26 209	1 022 141	121,73	333,52	1 211	29,68	4,67
22 870	-	-	0	19 058	339 234	40,40	110,69	354	9,17	3,89
-	-	-	-	-	14 217	1,69	4,64	2	0,05	0,02
-	-	-	-	-	1 753 836	208,88	-	1,978	50,01	9,81
240	-	-	-	1 200	10 562	1,26	3,45	4	0,04	0,01
923	-	0	-	5 997	39 211	4,67	12,79	17	0,11	0,03
-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	0	-	14 622	-	-	-	-	-
-	-	-	0	-	2 950	0,35	0,96	2	0,00	0,00
-	-	-	-	-	67 345	6,28	-	23	0,15	0,05
-	-	-	-	-	191 671	22,83	62,54	228	0,00	0,00
-	-	-	0	-	7 217	0,86	2,35	9	0,03	0,08
-	-	-	-	-	198 888	23,69	-	236	0,03	0,08

Lanjutan /
Continued

Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>	Produksi <i>Production</i>		Perubahan Stok <i>Changes in Stock</i>	Impor <i>Imports</i>	Penyediaan dln negeri sbl. Ekspor <i>Supply Available before Export</i>	Ekspor <i>Exports</i>	Penyediaan dln negeri <i>Supply Available</i>
	Masukan <i>Input</i>	Keluaran <i>Output</i>					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
IV . BUAH/BIJI BERMINYAK / PULSES NUT & OIL SEEDS							
1 . Kacang Tanah Berkulit / <i>Groundnuts in shell</i>	-	-	-	-	-	-	-
2 . Kacang Tanah Lepas Kulit / <i>Groundnuts in shelled</i>	-	-	-	9 986	9 986	6 000	3 986
3 . Kedelai / <i>Soyabeans</i>	-	-	-	203 612	203 612	-	203 612
4 . Kacang Hijau / <i>Greenpeas</i>	-	-	-	4 358	4 358	-	4 358
5 . Kelapa Berkulit / daging / <i>Cocoma in husk / Cocoma meat</i>	-	-	-	83.311	83 311	-	83 311
6 . Kelapa Daging / Kopra <i>Cocoma meat / Copra</i>	37 490	16 871	-	11 900	28 771	-	28771
V . BUAH-BUAHAN / FRUITS							
1 . Alpokat / <i>Avocados</i>	-	2 346	-	9 998	12 344	0	12 344
2 . Jeruk / <i>Oranges</i>	-	1 650	-	80 457	82 107	-	82 107
3 . Duku / <i>Larzon</i>	-	130	-	10 771	10 901	-	10 901
4 . Durian / <i>Durians</i>	-	450	-	2.412	2 862	-	2 862
5 . Jambu / <i>Waterapples</i>	-	4 301	-	-	4 301	-	4 301
6 . Mangga / <i>Mangoes</i>	-	2 844	-	29 310	32 154	-	32 154

Pemakaian dalam negeri <i>Regional Utilization</i>					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita <i>Per Capita Consumption Availability</i>					
Pakan <i>Feed</i>	Bibit <i>Seed</i>	Diolah untuk <i>Manufacture for</i>		Yang Tercecer <i>Waste</i>	Bahan Makanan <i>Food</i>	kg/thn <i>kg/year</i>	gr/hari <i>gr/day</i>	Energi kkal/hari <i>kcal/day</i>	Protein <i>Proteins</i> gr/day	Lemak <i>Fats</i> gr/day
		Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non Food</i>							
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
-	-					0,00	0,00	0	0,00	0,00
-				199	3 787	0,45	1,24	6	0,31	9,53
-				10 181	193 431	23,04	63,12	240	25,50	19,54
87		-	0	218	4 053	0,48	1,32	4	0,27	9,02
-	-	37490	0	8 331	37 490	4,46	12,23	23	0,22	2,25
-	-	28771								
					238 761	28,44		274	26,30	13,34
-	-	-	-	1 234	11 110	1,32	3,62	2	0,02	0,14
-	-	-	-	8 211	73 896	8,80	24,11	8	0,14	9,03
-	-	-	-	1 090	9 811	1,17	3,20	1	0,02	0,00
-	-	-	-	286	2 576	0,31	0,84	0	0,00	0,01
-	-	-	-	430	3 871	0,46	1,26	1	0,01	0,00
-	-	-	0	3 215	28 939	3,45	9,44	3	0,04	0,01

Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>	Produksi <i>Production</i>		Perubahan Stok <i>Changes in Stock</i>	Impor <i>Imports</i>	Penyediaan dlm negeri sbt. Ekspor <i>Supply Available before Export</i>	Ekspor <i>Exports</i>	Penyediaan dlm negeri <i>Supply Available</i>
	Masukan <i>Input</i>	Keluaran <i>Output</i>					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
7. Nenas / <i>Pineapples</i>	-	400	-	33 695	34 095	-	34 095
8. Pepaya / <i>Papayas</i>	-	2 154	-	13 615	15 769	-	15 769
9. Pisang / <i>Bananas</i>	-	4 011	-	24 560	28 571	-	28 571
10. Rambutan / <i>Rambutans</i>	-	361	-	-	361	-	361
11. Salak / <i>Zalaka edulis</i>	-	3 105	-	7 643	10 748	-	10 748
12. Sawo / <i>Sapodila</i>	-	258	-	-	258	-	258
13. Apel <i>Others</i>	-	-	-	14 546	14 546	-	14 546
14. Manggis	-	-	-	983	983	-	983
15. Anggur	-	-	-	3 191	3 191	-	3 191
16. Nangka	-	704	-	-	704	-	704
17. Sukun	-	384	-	-	384	-	384
18. Belimbing	-	3 655	-	-	3 655	-	3 655
19. Semangka	-	-	-	37 447	37 447	-	37 447
20. Kedondong	-	-	-	3 739	3 739	-	3 739
21. Markisa	-	-	-	11 850	11 850	-	11 850
22. Melon	-	-	-	30 568	30 568	-	30 568
23. Lainnya	-	1 258	-	-	1 258	-	1 258
VI. SAYURAN / VEGETABLES							
1. Bawang Merah / <i>Shallot</i>	-	-	-	32 127	32 127	-	32 127
2. Ketimun / <i>Cucumber</i>	-	771	-	-	771	-	771
3. Selada	-	4 252	-	-	4 252	0	4 252
4. Kacang Panjang / <i>Cow Peas</i>	-	626	-	4 830	5 456	-	5 456
5. Kentang / <i>Potatoes Spring Onion</i>	-	-	-	38 234	38 234	-	38 234
6. Kol / Kubis / <i>Cabbage</i>	-	-	-	42 937	42 937	-	42 937
7. Tomat / <i>Tomatoes</i>	-	39	-	40 037	40 076	-	40 076
8. Wortel / <i>Carrots</i>	-	-	-	32 565	32 565	-	32 565

Pemakaian dalam negeri <i>Regional Utilization</i>					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita <i>Per Capita Consumption Availability</i>					
Pakan <i>Feed</i>	Bibit <i>Seed</i>	Diolah untuk <i>Manufacture for</i>		Yang Tercecer <i>Waste</i>	Bahan Makanan <i>Food</i>	kg/tm <i>kg/year</i>	gr/hari <i>gr/day</i>	Energi <i>kcal/day</i>	Protein <i>Proteins</i> <i>gr/day</i>	Lemak <i>Fats</i> <i>gr/day</i>
		Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non Food</i>							
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
-	-	-	-	3 410	30 686	3,65	10,01	2	0,03	0,02
-	-	-	-	1 577	14 192	1,69	4,63	2	0,02	0,00
-	-	-	-	2 857	25 714	3,06	8,39	6	0,07	0,02
-	-	-	-	36	325	0,04	0,11	0	0,00	0,00
-	-	-	-	1 075	9 673	1,15	3,16	2	0,01	0,00
-	-	-	-	26	232	0,03	0,08	0	0,00	0,00
-	-	-	-	1 455	13 091	1,56	4,27	1	0,02	0,01
-	-	-	-	98	93913	26,69		28	0,37	0,25
-	-	-	-	98	885	0,11	0,29	0	0,00	0,00
-	-	-	-	319	2 872	0,34	0,94	0	0,00	0,06
-	-	-	-	70	634	0,08	0,21	0	0,00	0,00
-	-	-	-	38	346	0,04	0,11	0	0,00	0,00
-	-	-	-	366	3 290	0,39	1,07	0	0,00	0,00
-	-	-	-	3 745	33 702	4,01	11,00	4	0,07	0,03
-	-	-	-	374	3 365	0,40	1,10	1	0,01	0,00
-	-	-	-	1 185	10 665	1,27	3,48	2	0,06	0,02
-	-	-	-	3 057	27 511	3,28	8,98	4	0,06	0,02
-	-	-	-	126	1 132	0,13	0,37	0	0,00	0,00
-	-	-	-		178314	26,74		39	0,58	0,38
-	125	-	-	3 213	28 789	3,43	9,39	3	0,13	0,03
-	-	-	-	77	694	0,08	0,23	0	0,00	0,00
-	-	-	-	425	3 827	0,46	1,25	4	0,27	0,01
-	-	-	-	546	4 910	0,58	1,60	0	0,04	0,01
-	63	-	-	1 912	36 259	4,32	11,83	6	0,21	0,02
-	-	-	-	4 294	38 543	4,60	12,61	2	0,13	0,02
-	-	-	-	4 008	36 068	4,30	11,77	3	0,15	0,06
-	-	-	0	3 257	29 309	3,49	9,56	3	0,08	0,05

Lanjutan /
Continued

Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>	Produksi <i>Production</i>		Perubah- an Stok <i>Changes in Stock</i>	Impor <i>Imports</i>	Penyediaan dlm negeri sbt. Ekspor <i>Supply Available before Export</i>	Ekspor <i>Exports</i>	Penyediaan dlm negeri <i>Supply Available</i>
	Masukan <i>Input</i>	Keluaran <i>Output</i>					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
9 . Cabe / <i>Chilli</i>	-	21	-	61 227	61 248		61 248
10 . Terung / <i>Eggplant</i>	-	298	-		298		298
11 . Petsai / sawi / <i>Cabbage / Mustard Greens Chinese Radish</i>	-	9 030	-	24 693	33 723	-	33 723
12 . Bawang Daun / <i>Spring Onions</i>	-		-	17 681	17 681	0	17 681
13 . Kangkung / <i>Swampcabbage</i>	-	27 856	-		27 856	-	27 856
16 . Buncis / <i>Greenbeans</i>	-		-	15 972	15 972	0	15 972
17 . Bayam / <i>Spinach</i>	-	13 561	-		13 561	-	13 561
18 . Bawang Putih / <i>Garlic</i>			-			0	
19 . Sayuran lainnya/ <i>Others</i>	-	5 133	-		5 133	-	5 133
VII . D A G I N G /							
M E A T							
1 . Daging Sapi / <i>Beef Meat</i>	18610	14 388	-	45 819	60 707	0	60 707

Pemakaian dalam negeri <i>Regional Utilization</i>					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita <i>Per Capita Consumption Availability</i>					
Pakan <i>Feed</i>	Bibit <i>Seed</i>	Diolah untuk <i>Manufacture for</i>		Yang Tercecer <i>Waste</i>	Bahan Makanan <i>Food</i>	kg/thn <i>kg/year</i>	gr/hari <i>gr/day</i>	Energi kkal/hari <i>kcal/day</i>	Protein <i>Proteins</i> gr/day	Lemak <i>Fats</i> gr/day
		Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non Food</i>							
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
-	-	-	-	6 125	55 123	6,57	17,99	16	0,72	0,37
-	-	-	-	30	268	0,03	0,09	0	0,00	0,00
-	-	-	-	3 372	30 351	3,61	9,90	1	0,06	0,01
-	-	-	-	1 768	15 913	1,90	5,19	1	0,06	0,02
-	-	-	-	2 786	25 070	2,99	8,18	1	0,17	0,03
-	-	-	-	1 597	14 375	1,71	4,69	1	0,10	0,01
-	-	-	-	1 356	12 205	1,45	3,98	0	0,03	0,01
-	-	-	-	-	-	0,00	0,00	0	0,00	0,00
-	-	-	-	513	4 620	0,55	1,51	0	0,00	0,00
					331.805	39,52		42	2,14	0,65
-	-	-	-	3 035	57 672	6,87	18,82	39	3,54	2,63

Lanjutan /
Continued

Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>	Produksi <i>Production</i>		Perubah- an Stok <i>Changes in Stock</i>	Impor <i>Imports</i>	Penyediaan dlm negeri sbt. Ekspor <i>Supply Available before Export</i>	Ekspor <i>Exports</i>	Penyediaan dlm negeri <i>Supply Available</i>
	Masukan <i>Input</i>	Keluaran <i>Output</i>					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
2. Daging Kerbau / <i>Buffalo Meat</i>	2 144	1 608	-	-	1 608	-	1 608
3. Daging Kambing / <i>Meat Goat</i>	1 843	1 382	-	1.405	2 787	0	2 787
4. Daging Domba / <i>Mutton Meat</i>	721	526	-	-	526	-	526
5. Daging Babi / <i>Pork Meat</i>	13 030	10 424	-	18	10 442	0	10 442
6. Daging Unggas / <i>Local Chicken Meat</i>	163 721	94 958	-	17 526	112 484	-	112 484
7. Jeroan Semua Jenis / <i>Offal All Kind</i>	-	9 537	-	16 351	25 888	-	25 888
VII. T E L U R /							
E G G S							
1. Telur Ayam Buras / <i>Local Hen Eggs</i>	-	66	-	7 393	7 459	-	7 459
2. Telur Ayam Ras / <i>Improved Hen Eggs</i>	-	-	-	163 770	163 770	-	163 770
3. Telur Itik / <i>Duck Eggs</i>	-	1 000	-	13 000	14 000	-	14 000

Jumlah penduduk pertengahan tahun 2001
Mid Year Population 8 396 500 (Jawa)

Pemakaian dalam negeri <i>Regional Utilization</i>					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita <i>Per Capita Consumption Availability</i>					
Pakan <i>Feed</i>	Bibit <i>Seed</i>	Diolah untuk <i>Manufacture for</i>		Yang Tercecer <i>Waste</i>	Bahan Makanan <i>Food</i>	kg/thn <i>kg/year</i>	gr/hari <i>gr/day</i>	Energi kkal/hari <i>kcal/day</i>	Protein <i>Proteins</i> gr/day	Lemak <i>Fats</i> gr/day
		Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non Food</i>							
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
-	-	-	-	80	1 528	0,18	0,50	0	0,09	0,00
-	-	-	-	139	2 648	0,32	0,86	1	0,14	0,08
-	-	-	-	26	500	0,06	0,16	0	0,03	0,02
-	-	-	-	522	9 920	1,18	3,24	13	0,42	1,29
-	-	-	-	5 624	106 860	12,73	34,87	105	6,35	3,72
-	-	-	-	-	25 838	3,08	8,45	11	1,33	0,54
					205015	24,42		171	11,90	13,29
-	17	-	-	288	7 155	0,85	2,33	4	0,26	0,31
-	-	-	-	3 357	160 413	19,10	52,34	72	5,78	5,03
-	135	-	-	549	13 316	1,59	4,34	7	0,51	0,56
					180.883	21,54		83	6,55	5,90

Lanjutan /
Continued

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubah- an Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dlm negeri sbl. Ekspor Supply Available before Export	Ekspor Exports	Penyediaan dlm negeri Supply Available
	Masukan Input	Keluaran Output					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
IX . S U S U / M I L K							
1 . Susu Sapi / Cow Milk	-	6 048	-	-	6 048	-	6 048
2 . Susu impor / Imported milk	-	-	-	363 502	363 502	204 822	158 680
XI IKAN / F I S H							
1 . Tuna Cakalang/Tongkol Tunas/Skipjade/Eastern little	-	18 082	-	13 723	31 805	14 248	17 557
2 . Kakap Giant seaperch	-	1 836	-	1 433	3 269	1 301	1 968
3 . Cucut Sharks	-	1 691	-	769	2 460	17	2 443
4 . Bawal Pomfret	-	2 643	-	1 201	3 844	1 015	2 829
5 . Teri Anchovies	-	43	-	20	63	56	7
6 . Kembung Indianmackerels	-	12 158	-	9 765	21 923	3	21 920
7 . Tenggiri Narrow bard king mackerels	-	3 066	-	1 542	4 608	863	3 745
8 . Belanak Mutes	-	1 288	-	1 157	2 445	4	2 441
9 . Mujair Mozambique tilapia	-	20	-	6 741	6 761	-	6 761
10 . Ikan mas Common carp	-	155	-	1 551	1 706	-	1 706
11 . Udang Crab/Swim crab	-	344	-	2 624	2 968	2 705	263
12 . Cumi-cumi/Sotong Common scids & Cuttle fishes	-	2 410	-	1 265	3 675	221	3 454
13 . Lainnya Others	-	64 303	-	70 908	135 211	6 694	128 517

Jumlah penduduk pertengahan tahun 2001
Mid Year Population 8 396 500 (Jrwa)

Pemakaian dalam negeri <i>Regional Utilization</i>					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita <i>Per Capita Consumption Availability</i>					
Pakan <i>Feed</i>	Bibit <i>Seed</i>	Diolah untuk <i>Manufacture for</i>		Yang Tercecer <i>Waste</i>	Bahan Makanan <i>Food</i>	kg/tn <i>kg/year</i>	gr/hari <i>gr/day</i>	Energi kkal/hari <i>kcal/day</i>	Protein <i>Proteins</i> gr/day	Lemak <i>Fats</i> gr/day
		Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non Food</i>							
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
44	-	-	-	345	5 659	0,67	1,85	1	0,06	0,06
-	-	-	-	-	158 680	18,90	51,78	32	1,66	1,81
					164 339	19,57		33	1,72	1,88
-	-	-	-	2 634	14 923	1,78	4,87	4	0,83	0,05
-	-	-	-	295	1 673	0,20	0,55	1	0,11	0,00
-	-	-	-	366	2 077	0,25	0,68	0	0,07	0,00
-	-	-	-	424	2 405	0,29	0,78	1	0,08	0,02
-	-	-	-	1	6	0,00	0,00	0	0,00	0,00
-	-	-	-	3 288	18 632	2,22	6,08	7	1,18	0,05
-	-	-	-	562	3 183	0,38	1,04	1	0,12	0,02
-	-	-	-	366	2 075	0,25	0,68	0	0,07	0,01
-	-	-	-	1 014	5 747	0,68	1,88	2	0,35	0,02
-	-	-	-	256	1 450	0,17	0,47	0	0,08	0,01
-	-	-	-	39	224	0,03	0,07	0	0,02	0,00
-	-	-	-	518	2 936	0,35	0,96	1	0,15	0,01
-	-	-	-	19 278	109 239	13,01	35,64	27	4,63	0,71
					164.569	19,60		43	7,70	0,91

Lanjutan /
Continued

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubah- an Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dlm negeri sel. Ekspor Supply Available before Export	Ekspor Exports	Penyediaan dlm negeri Supply Available
	Masukan Input	Keluaran Output					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
X . MINYAK /							
LEMAX							
1 . Kopra / Minyak Goreng <i>Cooking Oil</i>	28771	17263	-	13 616	30879		30879
2 . Minyak Sawit <i>Palm Oil</i>			-	392 076	392 076		392 076
3 . Minyak Sawit / Minyak Gor <i>Palm Oils / Cooking Oils</i>	392 076	254 849	-	4 802	259 651	163 562	96 089
4 . Lemak sapi / <i>Cow Fats</i>	27 298	819	-	-	819	-	819
5 . Lemak Kerbau / <i>Buffalo Fats</i>	1 319	40	-	-	40	-	40
6 . Lemak Kambing / <i>Goat Fats</i>	1 353	41	-	-	41	-	41
7 . Lemak Domba / <i>Mutton fats</i>	775	23	-	-	23	-	23
8 . Lemak Babi / <i>Pig Fats</i>	12 524	1 252	-	-	1 252	-	1 252

Jumlah penduduk pertengahan tahun 2001
Mid Year Population 8 396 500 (Jrwa)

Pemakaian dalam negeri <i>Regional Utilization</i>					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita <i>Per Capita Consumption Availability</i>					
Pakan <i>Feed</i>	Bibit <i>Seed</i>	Ditolah untuk <i>Manufacture for</i>		Yang Tercecer <i>Waste</i>	Bahan Makanan <i>Food</i>	kg/thn <i>kg/year</i>	gr/hari <i>gr/day</i>	Energi kkal/hari <i>kcal/day</i>	Protein <i>Proteins</i> gr/day	Lemak <i>Fats</i> gr/day
		Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non Food</i>							
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
-	-	-	-	-	30879	3,68	10,08	88	0,10	9,87
-	-	392 076	-	-	-	0,00	0,00	0	0,00	0,00
-	-	-	-	-	96 089	11,44	31,35	283	0,00	31,35
-	-	-	-	-	819	0,10	0,27	2	0,00	0,24
-	-	-	-	-	40	0,00	0,01	0	0,00	0,01
-	-	-	-	-	41	0,00	0,01	0	0,00	0,01
-	-	-	-	-	23	0,00	0,01	0	0,00	0,01
-	-	-	-	-	1 252	0,15	0,41	4	0,00	0,41
-	-	-	-	-	2.175	0,26		6	0,00	0,68
					126.968	15,38		370	0,11	41,91
								2 962	79,31	66,22
								336	27,87	22,66
								3 298	107,18	88,88

**TABEL 5 : NERACA BAHAN MAKANAN /
TAHUN
(DALAM TON /**

DKI Jakarta

Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>	Produksi <i>Production</i>		Perubah- an Stok <i>Changes in Stock</i>	Impor <i>Imports</i>	Penyediaan d/m negeri sbt. Ekspor <i>Supply Available before Export</i>	Ekspor <i>Exports</i>	Penyediaan d/m negeri <i>Supply Available</i>
	Masukan <i>Input</i>	Keluaran <i>Output</i>					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
I. PADI-PADIAN / CEREALS							
1. Gandum <i>Wheat</i>	-	-	-	1530530	1 530 530	-	1 530 530
2. Tepung gandum <i>Wheat Flour</i>	1 530 530	1 101 982	-	6 959	1 108 941	866 505	242 436
3. Padi gagang /gabah <i>Dry stalk paddy / unhusked rice</i>	-	17 729	-	-	17 729	-	17 729
4. Gabah/Beras <i>Unhusked rice / Rice</i>	16 254	10 273	6.436	1 489 159	1 492 996	248 953	1 244 043
5. Jagung / <i>Maize</i>	-	78	-	280 996	281 074	1 456	279 618
6. Jagung basah <i>Fresh Maize</i>	-	-	-	13344	13 344	-	13 344
II. MAKANAN BERPATI / STARCHY FOOD							
1. Ubi Jalar / <i>Sweet potatoes</i>	-	-	-	16.134	16 134	-	16 134
2. Ubi Kayu / <i>Cassava</i>	-	1 678	-	68 115	69 793	-	69 793
3. Ubi kayu/Gaplek <i>Cassava/Manioc</i>	-	-	-	-	-	-	-
4. Ubi kayu/Tapioka <i>Cassava/Tapioca</i>	-	-	-	12.484	12 484	1.683	10 801
5. Sagu / Tepung Sagu <i>Sagopith / Sago flour</i>	-	-	-	2.268	2 268	-	2 268
III. GULA / SUGAR							
1. Gula Pasir / <i>Refined Sugar</i>	-	-	-	236 810	236 810	1 237	235 573
2. Gula merah <i>Brown sugar</i>	-	-	-	-	16 730	-	16 730

*1) Hasil SP 2000

**FOOD BALANCE SHEET
2000
IN TON)**

Jumlah penduduk pertengahan tahun 2000 *)
Mid Year Population 8 385 639 (Jiwa)

Pemakaian dalam negeri <i>Regional Utilization</i>					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita <i>Per Capita Consumption Availability</i>					
Pakan <i>Feed</i>	Bibit <i>Seed</i>	Diolah untuk <i>Manufacture for</i>		Yang Tercecer <i>Waste</i>	Bahan Makanan <i>Food</i>	kg/thn <i>kg/year</i>	gr/hari <i>gr/day</i>	Energi <i>kcal/hari</i> <i>kcal/day</i>	Protein <i>Proteins</i> <i>gr/day</i>	Lemak <i>Fats</i> <i>gr/day</i>
		Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non Food</i>							
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
-	-	1 530 530	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	242 436	28,91	79,21	264	7,13	0,79
355	163	16 254	-	957	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	31 101	1 212 941	144,65	396,29	1.439	35,27	5,55
16 777	1	-	-	13 981	248 859	29,68	81,31	260	6,73	2,85
-	-	-	-	-	13 344	1,59	4,36	2	0,05	0,02
-	-	-	-	-	<u>1.717.580</u>	<u>0,00</u>	-	<u>1.964</u>	<u>49,18</u>	<u>9,21</u>
323	-	-	-	1 613	14 198	1,69	4,64	6	0,05	0,02
1 396	-	-	-	9 073	59 324	7,07	19,38	25	0,16	0,05
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	10 801	1,29	3,53	5	0,04	0,01
-	-	-	-	-	2 268	0,27	0,74	2	0,00	0,00
-	-	-	-	-	<u>75.790</u>	-	-	<u>38</u>	<u>0,22</u>	<u>0,07</u>
-	-	-	-	-	235 573	28,09	76,97	280	0,00	0,00
-	-	-	0	-	16 730	2,00	5,47	20	0,06	0,19
-	-	-	-	-	<u>252.303</u>	-	-	<u>300</u>	<u>0,06</u>	<u>0,19</u>

Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>	Produksi <i>Production</i>		Perubah- an Stok <i>Changes in Stock</i>	Impor <i>Imports</i>	Penyediaan dlm negeri sbl. Ekspor <i>Supply Available before Export</i>	Ekspor <i>Exports</i>	Penyediaan dlm negeri <i>Supply Available</i>
	Masukan <i>Input</i>	Keluaran <i>Output</i>					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
IV . BUAH/BIJI BERMINYAK /							
<i>PULSES,NUT & OIL SEEDS</i>							
1. Kacang Tanah Berkulit / <i>Groundnuts in shell</i>	-	36	-	-	34	-	34
2. Kacang Tanah Lepas Kulit / <i>Groundnuts in shelled</i>	32	19	-	5 088	5 107	1.222	3 885
3. Kedelai / <i>Soyabeans</i>	-	-	-	457 258	457 258	325 262	131 996
4. Kacang Hijau / <i>Greenpeas</i>	-	-	-	8 642	8 642	-	8 642
5. Kelapa Berkulit / daging / <i>Coconut in husk / Coconut meat</i>	-	-	-	84.266	84 266	-	84 266
6. Kelapa Daging / Kopra <i>Coconut meat / Copra</i>	37 920	17 064	-	49 961	67 025	-	67025
V . BUAH-BUAHAN /							
<i>FRUITS</i>							
1. Alpokat / <i>Avocados</i>	-	45	-	14 688	14 733	-	14 733
2. Jeruk / <i>Oranges</i>	-	7	-	69 699	69 706	-	69 706
3. Duku / <i>Lanzon</i>	-	175	-	104 724	104 899	-	104 899
4. Durian / <i>Durians</i>	-	386	-	14.244	14 630	-	14 630
5. Jambu / <i>Waterapples</i>	-	3 408	-	-	3 408	-	3 408
6. Mangga / <i>Mangoes</i>	-	5 653	-	3 084	8 737	2	8 735

Pemakaian dalam negeri <i>Regional Utilization</i>					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita <i>Per Capita Consumption Availability</i>					
Pakan <i>Feed</i>	Bibit <i>Seed</i>	Diolah untuk <i>Manufacture for</i>		Yang Tercecer <i>Waste</i>	Bahan Makanan <i>Food</i>	kg/thn <i>kg/year</i>	gr/hari <i>gr/day</i>	Energi <i>kcal/hari</i> <i>kcal/day</i>	Protein <i>Proteins</i> <i>gr/day</i>	Lemak <i>Fats</i> <i>gr/day</i>
		Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non Food</i>							
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
-	-	32	-	2	-	0,00	0,00	0	0,00	0,00
-	-	-	-	194	3 691	0,44	1,21	5	0,31	0,52
-	-	-	-	6 600	125 396	14,95	40,97	156	16,55	6,84
173	-	-	-	432	8 037	0,96	2,63	9	0,53	0,05
-	-	37920	-	8 427	37 919	4,52	12,39	24	0,22	2,28
-	-	67023	2	-	-	-	-	-	-	-
					175.044			194	17,61	9,68
-	-	-	-	1 473	13 260	1,58	4,33	2	0,02	0,17
-	-	-	-	6 971	62 735	7,48	20,50	6	0,12	0,03
-	-	-	-	10 490	94 409	11,26	30,85	12	0,20	0,04
-	-	-	-	1 463	13 167	1,57	4,30	1	0,02	0,03
-	-	-	-	341	3 067	0,37	1,00	0	0,01	0,00
-	-	-	-	874	7 862	0,94	2,57	1	0,01	0,00

Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>	Produksi <i>Production</i>		Perubah- an Stok <i>Changes in Stock</i>	Impor <i>Imports</i>	Perediaan dlm negeri sbt. Ekspor <i>Supply Available before Export</i>	Ekspor <i>Exports</i>	Perediaan dlm negeri <i>Supply Available</i>
	Masukan <i>Input</i>	Keluaran <i>Output</i>					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
7. Nenas / <i>Pineapples</i>	-	-	-	42 852	42 852	2	42 850
8. Pepaya / <i>Papayas</i>	-	2 200	-	11 472	13 672	-	13 672
9. Pisang / <i>Bananas</i>	-	4 397	-	53 616	58 013	55	57 958
10. Rambutan / <i>Rambutans</i>	-	1 995	-	-	1 995	-	1 995
11. Salak / <i>Zalaka edulis</i>	-	555	-	8 160	8 715	-	8 715
12. Sawo / <i>Sapodila</i>	-	180	-	-	180	-	180
13. Apel <i>Others</i>	-	-	-	19 416	19 416	-	19 416
14. Manggis	-	-	-	3 372	3 372	-	3 372
15. Anggur	-	-	-	3 192	3 192	-	3 192
16. Nangka	-	-	-	7 160	7 160	-	7 160
17. Sukun	-	216	-	-	216	-	216
18. Lainnya	-	11 514	-	6 720	18 234	-	18 234
VI. SAYURAN / VEGETABLES							
1. Bawang Merah / <i>Shallot</i>	-	-	-	27 588	27 588	3	27 585
2. Ketimun / <i>Cucumber</i>	-	1 095	-	-	1 095	-	1 095
3. Kacang Merah / <i>Kidney Beans</i>	-	-	-	-	-	-	-
4. Kacang Panjang / <i>Cow Peas</i>	-	585	-	5 028	5 613	-	5 613
5. Kentang / <i>Potatoes</i> <i>Spring Onion</i>	-	-	-	34 128	34 128	-	34 128
6. Kol / Kubis / <i>Cabbage</i>	-	-	-	44 412	44 412	-	44 412
7. Tomat / <i>Tomatoes</i>	-	6	-	31 512	31 518	-	31 518
8. Wortel / <i>Carrots</i>	-	-	-	31 488	31 488	-	31 488

Pemakaian dalam negeri <i>Regional Utilization</i>					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita <i>Per Capita Consumption Availability</i>						
Pakan <i>Feed</i>	Bibit <i>Seed</i>	Diolah untuk <i>Manufacture for</i>		Yang Tercecer <i>Waste</i>	Bahan Makanan <i>Food</i>	kg/thn kg/year	gr/hari gr/day	Energi kkal/hari kcal/day	Protein <i>Proteins</i> gr/day	Lemak <i>Fats</i> gr/day	
		Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non Food</i>								
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	
-	-	-	-	4 285	38 565	4,60	12,60	3	0,04	0,02	
-	-	-	-	1 367	12 305	1,47	4,02	1	0,02	0,00	
-	-	-	-	5 796	52 162	6,22	17,04	12	0,13	0,04	
-	-	-	-	200	1 796	0,21	0,59	0	0,00	0,00	
-	-	-	-	872	7 844	0,94	2,56	1	0,01	0,00	
-	-	-	-	18	162	0,02	0,05	0	0,00	0,00	
-	-	-	-	1 942	17 474	2,08	5,71	2	0,02	0,01	
-	-	-	-	337	3 035	0,36	0,99	0	0,00	0,00	
-	-	-	-	319	2 873	0,34	0,94	0	0,00	0,00	
-	-	-	-	716	6 444	0,77	2,11	0	0,00	0,00	
-	-	-	-	22	194	0,02	0,06	0	0,00	0,00	
-	-	-	-	1 823	16 411	1,96	5,36	2	0,00	0,00	
					353.764			46	0,60	0,35	
-	125	-	-	2 759	24 702	2,95	8,07	3	0,11	0,02	
-	-	-	-	110	986	0,12	0,32	0	0,00	0,00	
-	-	-	-	561	5 052	0,60	1,65	0	0,05	0,01	
-	63	-	-	1 706	32 359	3,86	10,57	6	0,19	0,02	
-	-	-	-	4 441	39 971	4,77	13,06	2	0,14	0,02	
-	-	-	-	3 152	28 366	3,38	9,27	2	0,11	0,04	
-	-	-	0	3 149	28 339	3,38	9,26	3	0,07	0,04	

Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>	Produksi <i>Production</i>		Perubah- an Stok <i>Changes in Stock</i>	Impor <i>Imports</i>	Penyediaan dlm negeri sbt. Ekspor <i>Supply Available before Export</i>	Ekspor <i>Exports</i>	Penyediaan dlm negeri <i>Supply Available</i>
	Masukan <i>Input</i>	Keluaran <i>Output</i>					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
9 . Cabe / <i>Chilli</i>	-	70	-	35 040	35 110		35 110
10 . Terung / <i>Eggplant</i>	-	345	-	-	345		345
11 . Petsai / sawi / <i>Cabbage / Mustard Greens Chinese Radish</i>	-	9 881	-	27 108	36 989	-	36 989
12 . Bawang Daun / <i>Spring Onions</i>	-		-	18 156	18 156	0	18 156
13 . Kangkung / <i>Swampcabbage</i>	-	30 135	-	-	30 135	-	30 135
14 . Lobak / <i>Radish</i>	-		-			0	
15 . Labu Siam / <i>Pumpkin</i>	-	151	-	-	151	-	151
16 . Buncis / <i>Greenbeans</i>	-		-	17 844	17 844	0	17 844
17 . Bayam / <i>Spinach</i>	-	14 459	-	-	14 459	-	14 459
18 . Selada <i>Garlic</i>	-	5 060	-	-	5 060	-	5 060
19 . Sayuran lainnya/ <i>Others</i>	-	814	-	88 764	89 578	-	89 578
VII . DAGING /							
MEAT							
1 . Daging Sapi / <i>Beef Meat</i>	17852	14 282	-	34 968	49 250	-	49 250

Pemakaian dalam negeri <i>Regional Utilization</i>					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita <i>Per Capita Consumption Availability</i>					
Pakan <i>Feed</i>	Bibit <i>Seed</i>	Diolah untuk <i>Manufacture for</i>		Yang Tercecer <i>Waste</i>	Bahan Makanan <i>Food</i>	kg/thn <i>kg/year</i>	gr/hari <i>gr/day</i>	Energi kkal/hari <i>kcal/day</i>	Protein Proseins <i>gr/day</i>	Lemak Fats <i>gr/day</i>
		Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non Food</i>							
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
-	-	-	-	3 511	31 599	3,77	10,32	9	0,41	0,21
-	-	-	-	35	311	0,04	0,10	0	0,00	0,00
-	-	-	-	3 699	33 290	3,97	10,88	1	0,07	0,02
-	-	-	-	1 816	16 340	1,95	5,34	1	0,06	0,03
-	-	-	-	3 014	27 122	3,23	8,86	1	0,18	0,04
-	-	-	-	-	-	0,00	0,00	1	0,00	0,00
-	-	-	-	15	136	0,02	0,04	0	0,00	0,00
-	-	-	-	1 784	16 060	1,92	5,25	2	0,11	0,01
-	-	-	-	1 446	13 013	1,55	4,25	0	0,03	0,01
-	-	-	-	506	4 554	0,54	1,49	0	0,03	0,00
-	-	-	-	8 958	80 620	9,61	26,34	6	0,50	0,09
					382.818			37	2,06	0,56
-	-	-	-	2 462	46 787	5,58	15,29	32	2,87	2,14

Lanjutan /
Continued

Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>	Produksi <i>Production</i>		Perubah- an Stok <i>Changes in Stock</i>	Impor <i>Imports</i>	Penyediaan dlm negeri sbl. Ekspor <i>Supply Available before Export</i>	Ekspor <i>Exports</i>	Penyediaan dlm negeri <i>Supply Available</i>
	Masukan <i>Input</i>	Keluaran <i>Output</i>					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
2 . Daging Kerbau / <i>Buffalo Meat</i>	1 119	839	-	-	839	-	839
3 . Daging Kambing / <i>Meat Goat</i>	1 065	799	-	980	1 779	-	1 779
4 . Daging Domba / <i>Mutton Meat</i>	430	314	-	-	314	-	314
5 . Daging Babi / <i>Pork Meat</i>	10 731	8 585	-	23	8 608	-	8 608
6 . Daging Unggas / <i>Local Chicken Meat</i>	148 934	86 382	-	9 356	95 738	-	95 738
7 . Jeroan Semua Jenis / <i>Offal All Kind</i>	-	11 104	-	14 637	25 741	-	25 741
VIII . TELUR /							
EGGS							
1 . Telur Ayam Buras / <i>Local Hen Eggs</i>	-	33	-	8 760	8 793	-	8 793
2 . Telur Ayam Ras / <i>Improved Hen Eggs</i>	-	34	-	87 600	87 634	-	87 634
3 . Telur Itik / <i>Duck Eggs</i>	-	1 009	-	9 855	10 864	-	10 864

Pemakaian dalam negeri <i>Regional Utilization</i>					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita <i>Per Capita Consumption Availability</i>					
Pakan <i>Feed</i>	Bibit <i>Seed</i>	Diolah untuk <i>Manufacture for</i>		Yang Tercecer <i>Waste</i>	Bahan Makanan <i>Food</i>	kg/thn <i>kg/year</i>	gr/hari <i>gr/day</i>	Energi kkal/hari <i>kcal/day</i>	Protein <i>Proteins</i> gr/day	Lemak <i>Fats</i> gr/day
		Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non Food</i>							
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
-	-	-	-	42	797	0,10	0,26	0	0,05	0,00
-	-	-	-	89	1 690	0,20	0,55	1	0,09	0,05
-	-	-	-	16	298	0,04	0,10	0	0,02	0,01
-	-	-	-	430	8 177	0,98	2,67	11	0,35	1,07
-	-	-	-	4 787	90 951	10,85	29,72	90	5,41	7,43
-	-	-	-	-	25 741	3,07	8,41	11	1,32	0,54
					174442			144	10,11	11,24
-	8	-	-	339	8 445	1,01	2,76	5	0,31	0,37
-	-	-	-	1 796	85 838	10,24	28,04	38	3,09	2,70
-	136	-	-	426	10 302	1,23	3,37	6	0,40	0,43
					104.585			49	3,80	3,50

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubah- an Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dlm negeri sbt. Ekspor Supply Available before Export	Ekspor Exports	Penyediaan dlm negeri Supply Available
	Masakan Input	Keluaran Output					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
IX. SUSU /							
MILK							
1. Susu Sapi / Cow Milk	-	5 236	-	-	5 236	-	5 236
2. Susu impor / Imported milk	-	-	-	397 294	397 294	211 053	186 241
XI IKAN /							
FISH							
1. Tuna/Cakalang/Tongkol Tunas/Skipjade/Eastern little	-	25 902	-	23 208	49 110	-	49 110
2. Kakap Giant seaperch	-	1 820	-	4 140	5 960	2 827	3 133
3. Cucut Sharks	-	569	-	-	569	10	559
4. Bawal Pomfret	-	1 154	-	1 478	2 632	718	1 914
5. Teri Anchovies	-	67	-	370	437	96	341
6. Kembung Indianmackerels	-	8 113	-	13 460	21 573	-	21 573
7. Tenggiri Narrow bard king mackerels	-	3 860	-	907	4 767	1 344	3 423
8. Belanak Mutes	-	1 040	-	1 782	2 822	-	2 822
9. Mujair Mozambique tilapia	-	50	-	3 905	3 955	-	3 955
10. Ikan mas Common carp	-	115	-	1 404	1 519	-	1 519
11. Udang Crab/Swim crab	-	1 255	-	14 567	15 822	6 255	9 567
12. Cumi-cumi/Sotong Common scids & Cuttle fishes	-	3 505	-	805	4 310	8	4 302
13. Lainnya Others	-	58 643	-	103 910	162 553	17 647	144 906

Pernakaaian dalam negeri <i>Regional Utilization</i>					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita <i>Per Capita Consumption Availability</i>					
Pakan <i>Feed</i>	Bibit <i>Seed</i>	Diolah untuk <i>Manufacture for</i>		Yang Tercecer <i>Waste</i>	Bahan Makanan <i>Food</i>	kg/thn <i>kg/year</i>	gr/hari <i>gr/day</i>	Energi kkal/hari <i>kcal/day</i>	Protein <i>Proteins</i>	Lemak <i>Fats</i>
		Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non Food</i>							
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
44	-	-	-	298	4 894	0,58	1,60	1	0,05	0,06
-	-	-	-	-	186 241	22,21	60,85	37	1,95	2,13
-	-	-	-	-	191 135			38	2,00	2,19
-	-	-	-	7 367	41 744	4,98	13,64	11	2,32	0,14
-	-	-	-	470	2 663	0,32	0,87	1	0,17	0,01
-	-	-	-	84	475	0,06	0,16	0	0,02	0,00
-	-	-	-	287	1 627	0,19	0,53	0	0,05	0,01
-	-	-	-	51	290	0,03	0,09	0	0,01	0,00
-	-	-	-	3 236	18 337	2,19	5,99	7	1,16	0,05
-	-	-	-	513	2 910	0,35	0,95	1	0,11	0,02
-	-	-	-	423	2 399	0,29	0,78	1	0,08	0,02
-	-	-	-	593	3 362	0,40	1,10	1	0,21	0,01
-	-	-	-	228	1 291	0,15	0,42	0	0,07	0,01
-	-	-	-	1 435	8 132	0,97	2,66	2	0,56	0,01
-	-	-	-	645	3 657	0,44	1,19	1	0,19	0,01
-	-	-	-	21 736	123 170	14,69	40,24	31	5,23	0,80
					210.055			55	10,19	1,08

Lanjutan /
Continued

Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>	Produksi <i>Production</i>		Perubah- an Stok <i>Changes in Stock</i>	Impor <i>Imports</i>	Penyediaan dlm negeri sbl. Ekspor <i>Supply Available before Export</i>	Ekspor <i>Exports</i>	Penyediaan dlm negeri <i>Supply Available</i>
	Masukan <i>Input</i>	Keluaran <i>Output</i>					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
X . MINYAK /							
LEMAX							
1 . Kopra / Minyak Goreng <i>Cooking Oil</i>	67023	40214	-	622	40836	2 024	38812
2 . Minyak Sawit <i>Palm Oil</i>		20563	-	445 798	466 361	15 790	450 571
3 . Minyak Sawit / Minyak Goreng <i>Palm Oils / Cooking Oils</i>	450 523	292 840	-	34 518	327 358	229 049	98 309
4 . Lemak sapi / <i>Cow Fats</i>	17 852	536	-	-	536	-	536
5 . Lemak Kerbau / <i>Buffalo Fats</i>	1 119	34	-	-	34	-	34
6 . Lemak Kambing / <i>Goat Fats</i>	1 065	32	-	-	32	-	32
7 . Lemak Domba / <i>Mutton fats</i>	430	13	-	-	13	-	13
8 . Lemak Babi / <i>Pig Fats</i>	10 731	1 073	-	-	1 073	-	1 073

Pemakaian dalam negeri <i>Regional Utilization</i>					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita <i>Per Capita Consumption Availability</i>						
Pakan <i>Feed</i>	Bibit <i>Seed</i>	Diolah untuk <i>Manufacture for</i>		Yang Tercecer <i>Waste</i>	Bahan Makanan <i>Food</i>	kg/thn <i>kg/year</i>	gr/hari <i>gr/day</i>	Energi kkal/hari <i>kcal/day</i>	Protein <i>Proteins</i> gr/day	Lemak <i>Fats</i> gr/day	
		Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non Food</i>								
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	
-	-	-	-	-	38812	4,63	12,68	110	0,15	12,43	
-	-	450 523	48	-	-	0,00	0,00	0	0,00	0,00	
-	-	-	-	-	98 309	11,72	32,12	290	0,00	32,12	
-	-	-	-	-	536	0,06	0,17	1	0,00	0,16	
-	-	-	-	-	34	0,00	0,01	0	0,00	0,01	
-	-	-	-	-	32	0,00	0,01	0	0,00	0,01	
-	-	-	-	-	13	0,00	0,00	0	0,00	0,00	
-	-	-	-	-	1 073	0,13	0,35	3	0,00	0,35	
-	-	-	-	-	1.687			5	0,00	0,53	
					138.808			400	0,15	45,08	
								Nabati/ <i>Vegetal</i>	2 979	73,68	68,64
								Hewani/Animal	292	26,10	18,54
								Jumlah/Total	3 271	99,78	87,18

Tabel 6. Tingkat Ketergantungan DKI Jakarta Terhadap Daerah Lain dalam Penyediaan Bahan Makanan, 2001

KELOMPOK / JENIS BAHAN MAKANAN	PRODUKSI (TON)	PENYEDIAAN DAERAH (TON)	KEKURANGAN [(3)-(2)]	KETERGANTUNGAN (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
I. PADI - PADIAN				
Tepung Gandum	1.801.161	378.244	0	0
Beras	10.550	1.048.349	1.037.799	98.99
Jagung	50	381.162	381.112	99.99
Jagung Muda (Basah)	0	14.217	14.217	100.00
II. MAKANAN BERPATI				
Ubi Jalar	0	12.002	12.002	100.00
Ubi Kayu	883	46.131	45.248	98.09
Tepung Sagu	0	2.950	2.950	100.00
III. GULA				
Gula Pasir	0	191.671	191.671	100.00
Gula Lainnya	0	7.217	7.217	100.00
III. BUAH/BIJI BERMINYAK				
Kacang Tanah Lepas Kulit	0	3.986	3.986	100.00
Kedelai	0	203.612	203.612	100.00
Kacang Hijau	0	4.358	4.358	100.00
Kelapa Daging	16.871	28.771	11.900	41.36
V. BUAH-BUAHAN	28.011	342.796	314.785	91.83
VI. SAYUR-SAYURAN	61.587	371.890	310.303	83.44

Lanjutan tabel 2.

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
VII. DAGING				
Daging Sapi	14.888	60.707	45.819	75.48
Daging Kerbau	1.608	1.608	0	0
Daging Kambing	1.382	2.787	1.405	50.41
Daging Domba	526	526	0	0
Daging Babi	10.424	10.442	18	0.17
Daging Unggas	94.958	112.484	17.526	15.58
Jeroan Semua Jenis	9.537	25.888	16.351	63.16
VIII. TELUR				
Telur Ayam Buras	66	7.459	7.393	99.12
Telur Ayam Ras	0	163.770	163.770	100.00
Telur Itik	1.000	14.000	13.000	92.86
IX. SUSU				
Susu Sapi	6.048	6.048	0	0
Susu Impor	0	158.680	158.680	100.00
X. IKAN	108.039	193.611	85.572	44.20
XI. MINYAK GORENG				
Kopra/ Minyak Goreng	17.263	30.879	13.616	44.09
Sawit/ Minyak Goreng	254.849	96.089	0	0

Tabel 7. Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak per Kapita per Hari di DKI Jakarta, 2001

KELOMPOK BAHAN MAKANAN	ENERGI		PROTEIN		LEMAK	
	Kal	%	Gram	%	Gram	%
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
NABATI						
1. Padi-Padian	1.978	59.97	50.01	46.66	9.81	11.03
2. Makanan Berpati	23	0.70	0.15	0.14	0.05	0.06
3. Gula	236	7.16	0.03	0.03	0.08	0.09
4. Buah/Biji Berminyak	274	8.31	26.30	24.54	13.34	15.01
5. Buah-buahan	39	1.18	0.58	0.54	0.38	0.43
6. Sayur-sayuran	42	1.27	2.14	1.99	0.65	0.73
7. Minyak	370	11.22	0.11	0.10	41.91	47.15
JUMLAH NABATI	2.962	89.81	79.31	74.00	66.22	74.50
HEWANI						
1. Daging	171	5.19	11.90	11.10	13.29	14.95
2. Telur	83	2.52	6.55	6.11	5.90	6.64
3. Susu	33	1.00	1.72	1.60	1.88	2.12
4. Ikan	43	1.30	7.70	7.19	0.91	1.02
5. Lemak	6	0.18	0.00	0	0.68	0.77
JUMLAH HEWANI	336	10.19	27.87	26.00	22.66	25.50
NABATI + HEWANI	3.298	100.00	107.18	100.00	88.88	100.00

Tabel 8. Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak per Kapita per Hari di DKI Jakarta, 1999-2001

KELOMPOK BAHAN MAKANAN	1999		2000		2001	
	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
NABATI						
1. Energi (Kal)	2.987	93.90	2.979	91.07	2.962	89.81
1. Protein (Gram)	70.60	80.02	69.86	72.80	79.31	74.00
2. Lemak (Gram)	87.32	87.70	65.14	77.74	66.22	74.50
HEWANI						
1. Energi (Kal)	194	6.10	292	8.93	336	10.19
2. Protein (Gram)	17.62	19.97	26.10	27.20	27.87	26.00
3. Lemak (Gram)	12.24	12.29	18.54	22.16	22.60	25.50
JUMLAH						
1. Energi (Kal)	3.181	100.00	3.271	100.00	3.298	100.00
2. Protein (Gram)	88.22	100.00	95.96	100.00	107.18	100.00
3. Lemak (Gram)	99.56	100.00	83.68	100.00	88.88	100.00

Lampiran

<https://jajarta.bps.go.id>

Lampiran

<https://www.kemendagri.go.id>

Lampiran 1. Konversi dari Beberapa Komoditas serta Produksi Turunan dan Hasil Sampingan

Jenis Bahan	bibit (Kg/Ha)	% dari persediaan dalam negeri utk:		Produksi Turunan		Hasil sampingan	
		Makanan Ternak (%)	Tercecer (%)	Konversi (%)	Produksi Turunan	Konversi (%)	Hasil sampingan
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Gadum	-	-	-	72	pg. Gadum	-	-
Padi Gagang	-	-	-	76,5	Gabah	-	-
Gabah	45,8	2	5,40	65	Beras	-	-
Beras	-	-	2,50	-	-	-	-
Jagung	28,00*)	6	5	-	-	-	-
Ubi Jalar	-	2	10	-	-	-	-
Ubi Kayu	-	2	13	28	Tapioka	-	-
Sagu	-	-	-	40	Tpg. Sagu	-	-
Kentang	1000	-	5	-	-	-	-
Kacang T. Berkulit	-	-	5	60	biji Kacang	-	-
Biji Kacang Tanah	40,51*)	-	5	52	Minyak	38	Bungkil
Kedelai	48,95*)	-	5	-	-	-	-
Kacang Hijau	25**)	2	5	-	-	-	-
Kelapa	-	-	10	45	Kopra	-	-
Kopra	-	-	-	60	Minyak	35	Bungkil
Buah-buhan	-	-	10	-	-	-	-
Sayur-sayuran	-	-	10	-	-	-	-
Telur ayam kampung	25**)	-	3,86	-	-	-	-
Telur ayam ras	-	-	2,05	-	-	-	-
Telur Itik	13,5**)	-	3,92	-	-	-	-
Ikan	-	-	-	-	-	-	-
Susu	-	10	5,70	-	-	-	-
Daging	-	-	5,00	-	-	-	-

Catatan : Sumber : *) Direktorat Jenderal Pertanian Tanaman Pangan

**) Persentase dari jumlah produksi daerah

Lampiran 2. Konversi yang Digunakan Untuk Ternak

Jenis Ternak	Barat Karkas Kg/ternak	Dari Berat Karkas (%)		Konversi Karkas Ke daging (%)
		Jeroan	Lemak	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Sapi	138,86	25	3	80*)
Kerbau	157,80	25	3	75*)
Kambing	10,40	25	3	75*)
Domba	10,50	25	3	73*)
Babi	52,50	10	10	80*)
Kuda	125,00	20	3	75*)
Ayam Kampung	0,66	10	-	58**)
Ayam Negeri	0,90	10	-	58**)
Itik	0,90	10	-	60**)

Sumber : *) Case study, UGM-Direktorat Jendral Peternakan 1976

**) Hasil Penelitian Departemen Kesehatan, 1967

**Lampiran 3. Faktor Konversi Bahan Makanan yang Dipakai untuk
Perhitungan Produksi**

Jenis Bahan Makanan	A	B	C	D	E
1. <u>GANDUM</u>					
A. Biji Gandum	100	139	-	-	-
B. Tepung Gandum	72	100	-	-	-
2. <u>PADI</u>					
A. Gabah Kering Panen	100	115,48	169	-	-
B. Gabah kering (di penggilingan)	86,59	100	154	-	-
C. Beras	59,58	63,2	100	-	-
3. <u>JAGUNG</u>					
A. Jagung pipilan kering	100	108	-	-	-
B. Jagung berasan	93	100	-	-	-
4. <u>UBI KAYU</u>					
A. Ubi Basah berkulit	100	278	296	357	-
B. Gaplek	36	100	106	128	-
C. Pellet	34	94	100	120	-
D. Tapioka	28	78	83	100	-
5. <u>SAGU</u>					
A. Sagu	100	250	-	-	-
B. Tepung Sagu	40	100	-	-	-
6. <u>KACANG TANAH</u>					
A. Gelondongan Kering Berkulit (polong)	100	167	323	-	-
B. Biji lepas kulit	60	100	192	-	-
C. Minyak	31	52	100	-	-

Bersambung

Lanjutan

Jenis Bahan Makanan	A	B	C	D	E
7. <u>KACANG KEDELAI</u>					
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	-	-
8. <u>KACANG HIJAU</u>					
A. Polong basah tanpa daun	100	125	186	-	-
B. Polong kering	80	100	149	-	-
C. Biji kering	53,8	67	100	-	-
9. <u>KELAPA</u>					
A. Kelapa Berkulit	100	416	909	1429	-
B. Daging Kelapa	24	100	222	370	-
C. Kopro	11	45	100	167	-
D. Minyak	7	27	60	100	-
10. <u>KELAPA SAWIT</u>					
A. Inti Sawit	100	-	217	-	-
B. Minyak Sawit		100	154	-	-
C. Minyak Goreng	46	65	100	-	-
11. <u>BAWANG MERAH</u>					
A. Bawang Segar	100	147	-	-	-
B. Bawang Kering Konsumsi	68	100	-	-	-
12. <u>BAWANG PUTIH</u>					
A. Bawang Segar	100	141	-	-	-
B. Bawang Kering Konsumsi	71	100	-	-	-
13. <u>TELUR</u>					
A. Telur Berkulit	100	111	-	-	-
B. Telur Tanpa Kulit	90	100	-	-	-

**Lampiran 4. Komposisi/kandungan Energi,Protein dan Lemak dari
Beberapa Jenis Bahan Makanan Per 100 Gram
Bagian yang Dapat Dimakan (BDD)**

Jenis Bahan	Energi (Kalori)	Protein (Gram)	Lemak (Gram)	Bagian yang Dapat Dimakan (BDD) (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1. <u>Padi-padian</u>				
- Tepung Gandum	333	9	1	100
- Beras - Tepung beras	363	8,9	1,4	100
- Jagung	355	9,2	3,9	90
- Jagung Muda	129	4,1	1,3	28
2. <u>Makanan Berpati</u>				
- Ubi Jalar	139	1,3	0,4	90
- Ubi Kayu	154	1	0,3	85
- Gaplek	338	1,5	0,7	100
- Tapioka / Tapioca	362	0,5	0,3	100
- Sagu	209	0,3	0,2	100
3. <u>Gula</u>				
- Gula Pasir	364	0	0	100
- Gula Lainnya	370	1,1	3,5	100
4. <u>Buah, Biji Berminyak</u>				
- Kacang hijau	337	20,3	1,8	100
- Kacang tanah	452	25,3	42,8	100
- Kacang kedelai	381	40,4	16,7	100
- Kelapa (daging)	359	3,4	34,7	53

Sambungan

Jenis Bahan	Energi (Kalori)	Protein (Gram)	Lermak (Gram)	Bagian yang Dapat Dimakan (BDD) (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
5. <u>Buah-buahan</u>				
- Alpukat	85	0,9	6,5	61
- Jeruk	44	0,8	0,2	71
- Duren	134	2,5	3	22
- Mangga	56	0,6	0,2	65
- Pepaya	46	0,5	0	75
- Nenas	40	0,6	0,3	53
- Pisang	92	1	0,3	78
- Duku, langsung	63	1	0,2	64
- Salak	57	0,5	0,1	93
- Rambutan	69	0,9	0,1	40
- Sawo	111	0,9	2,3	83
- Jambu	48	0,8	0,3	84
- Lainnya	50	0,6	0,4	63
6. <u>Sayur-sayuran</u>				
- Bawang merah	39	1,5	0,3	90
- Ketimun	8	0,2	0,2	55
- Kacang panjang	30	3	0,5	92
- Kacang merah	314	22,1	1,1	97
- Kentang	62	2,1	0,2	84
- Kubis	24	1,4	0,2	75
- Tomat	24	1,3	0,5	95
- Wortel	36	1	0,6	80
- Cabe	103	4,7	2,4	85
- Terung	27	1,1	0,9	98
- Petsai, Sawi	22	2,1	0,5	30
- Bawang daun	29	1,8	0,7	67
- Kangkung	28	3,4	0,7	70
- Lobak	19	0,9	0,1	87
- Labu siam	24	0,8	0,2	80
- Buncis	34	2,4	0,3	90
- Bayam	16	0,9	0,4	71
- Bawang putih	95	4,5	0,2	88
- Lainnya	28	2,3	0,4	82

Sambungan

Jenis Bahan	Energi (Kalori)	Protein (Gram)	Lemak (Gram)	Bagian yang dapat dimakan (BDD) (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
7. <u>Daging</u>				
- Daging Sapi	207	18,8	14,0	100
- Daging kerbau	84	18,7	0,5	100
- Daging kambing	154	16,6	9,2	100
- Daging domba	206	17,1	14,8	100
- Daging babi	417	13,0	40,0	100
- Daging kuda	118	18,1	4,1	100
- Daging ayam	302	18,2	25,0	100
- Daging itik	326	16,0	28,6	100
- Jeroan (semua jenis)	127	15,7	6,4	100
8. <u>Telur</u>				
- Telur ayam buras	198	13	15,3	87
- Telur ayam ras	154	12,4	10,8	89
- Telur itik	189	13,1	14,3	90
9. <u>Susu</u>				
- Susu segar (sapi)	61	3,2	3,5	100
10. <u>Ikan</u>				
- Ikan Tuna	81	17,0	1,0	100
- Ikan Kakap	92	20,0	0,7	100
- Ikan Cucut	57	10,7	0,3	100
- Ikan Bawal	68	10,3	2,7	100
- Ikan Teri	74	10,3	1,4	100
- Ikan Lemuru	112	20,0	3,0	100
- Ikan Kembung	111	19,4	0,9	100
- Ikan Tenggiri	67	12,0	1,8	100
- Ikan Bandeng	129	20,0	4,8	100
- Ikan Belanak	64	10,8	2,0	100
- Ikan Mujair	89	18,7	1,0	100
- Ikan Mas	86	16,0	2,0	100
- Udang	91	21,0	0,2	100
- Kepiting	119	14,7	0,3	100
- Kerang darah	69	14,2	0,7	100
- Cumi-cumi dan sotong	75	16,1	0,7	100
- Lainnya	76	13,0	2,0	100

Sambungan

Jenis Bahan	Energi (Kalori)	Protein (Gram)	Lermak (Gram)	Bagian yang dapat dimakan (BDD) (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
11. Minyak dan Lemak				
- Minyak Kacang tanah	902	0,0	100,0	100
- Minyak goreng (kelapa)	870	1,0	98,0	100
- Minyak goreng (kelapa sawit)	902	0,0	100,0	100
- Lemak Sapi	818	1,5	90,0	100
- Lemak Kerbau	818	1,5	90,0	100
- Lemak Kambing/domba	818	1,5	90,0	100
- Lemak babi	902	0,0	100,0	100

Sumber :

1. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia, Direktorat Bina Gizi Masyarakat, Departemen Kesehatan R.I.1995
2. Tabel Komposisi Bahan Makanan Internasional

PERPUSTAKAAN
Badan Pusat Statistik Provinsi
DIY JAKARTA

<https://bps.go.id>

<https://jakarta.bps.go.id>

<https://jakarta.bps.go.id>

BPS

**BADAN PUSAT STATISTIK
PROPINSI DAERAH KHUSUS IBUKOTA JAKARTA**

Jl. Medan Merdeka Selatan No. 8-9 Blok D Lantai 3, Jakarta 11010
Telpon/Fax : 3840084 E-mail: bps3100@jakarta.wasantara.net.id
Homepage : <http://www.regional.bps.go.id/~jakarta/>

