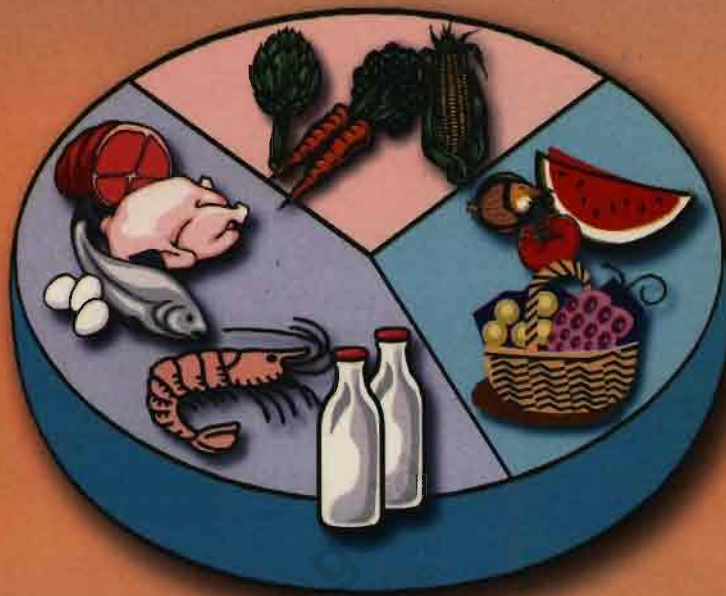




Katalog BPS 5202.31

# NERACA BAHAN MAKANAN



DKI JAKARTA  
1999

DKI Jakarta

*BPS*

**BPS PROPINSI DKI JAKARTA**

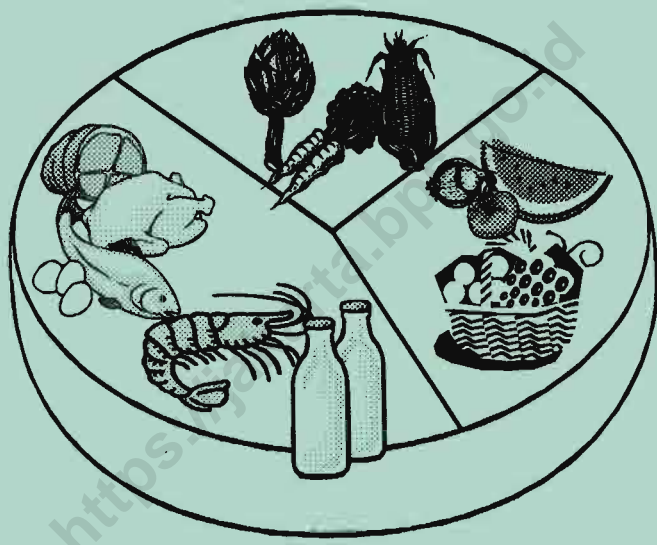


10.0401.162  
DEPT. PERTANIAN

Katalog BPS 5202.31

NO. PUSTAKA: 10.1200.0009  
R.P.N.  
KABUPATEN ... PROVINSI ...

# NERACA BAHAN MAKANAN



## DKI JAKARTA 1999

3100

PERPUSTAKAAN  
Badan Pusat Statistik Propinsi  
DKI JAKARTA

A R B I P

### BPS BPS PROPINSI DKI JAKARTA

**NERACA  
BAHAN MAKANAN  
DKI JAKARTA  
1999**

ISBN. 979.474-507.3

**Nomor Publikasi : 31530.0004**  
**Katalog BPS : 5202.31**  
**Ukuran Buku : 21 cm x 29,7 cm**  
**Jumlah Halaman : iv + 44 Halaman**

**Naskah :**  
**Bidang Statistik Produksi**

**Gambar Kulit :**  
**Bidang Statistik Produksi**

**Diterbitkan Oleh :**  
**BPS Propinsi DKI Jakarta**

**Boleh dikutip dengan menyebutkan sumbernya**

## KATA PENGANTAR

Neraca Bahan Makanan (NBM) merupakan suatu instrumen untuk melihat keadaan produksi serta pola distribusi berbagai jenis bahan makanan dan rincian pemanfaatannya. Dengan demikian, potensi daerah dan tingkat ketergantungan bahan makanan terhadap daerah/negara lain akan dapat dimonitor perkembangannya. Selain itu, tujuan mendasar lainnya adalah untuk mengetahui tingkat pemenuhan gizi penduduk dengan menggunakan indikator ketersediaan energi, protein dan lemak per kapita per hari.

Publikasi NBM DKI Jakarta tahun 1999 ini merupakan series data penerbitan tahun sebelumnya. Tujuan utama penerbitan secara series adalah untuk menjaga kesinambungan bahan evaluasi dari waktu ke waktu, sehingga memberikan kemudahan bagi para pengambil kebijaksanaan dan pengguna data lainnya.

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, Desember 2000  
BPS PROPINSI DKI JAKARTA  
Kepala,



**Dra. Masni Rani**  
**NIP. 340003640**

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR LAMPIRAN .....	iv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Umum.....	1
1.2. Maksud dan Tujuan .....	1
BAB II METODOLOGI .....	3
2.1. Pengertian Neraca Bahan Makanan.....	3
2.2. Syarat-syarat Penyusunan NBM.....	9
2.3. Metode Penghitungan .....	10
BAB III NERACA BAHAN MAKANAN 1999.....	11
3.1. Ketersediaan Bahan Makanan dan Tingkat Ketergantungan Daerah .....	11
3.2. Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak.....	20

## DAFTAR TABEL

Tabel	1.	Neraca Bahan Makanan DKI Jakarta. 1999 .....	24
Tabel	2.	Neraca Bahan Makanan DKI Jakarta. 1998 .....	29
Tabel	3.	Tingkat Ketergantungan DKI Jakarta terhadap Daerah Lain dalam Penyediaan Bahan Makanan, 1999 .....	33
Tabel	4.	Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak Per Kapita Per Hari menurut Komoditi, 1999 .....	35
Tabel	5.	Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak Per Kapita Per Hari, 1997-1999 .....	36

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

**DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1.	Konversi dari Beberapa Komoditi serta Produksi Turunan dan Hasil Sampingan.....	38
Lampiran 2.	Konversi yang Digunakan untuk Ternak.....	39
Lampiran 3.	Faktor Konversi Bahan Makanan yang Dipakai untuk Perhitungan Produksi.....	40
Lampiran 4.	Komposisi Kandungan Energi, Protein dan Lemak Dari Beberapa Jenis Bahan Makanan Per 100 Gram Bagian yang Dapat Dimakan (BDD).....	43

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



## I. PENDAHULUAN

### 1. 1. Umum

Semakin menurunnya luas areal pertanian di DKI Jakarta, sebagai akibat meluasnya penggunaan lahan untuk sarana perkantoran perdagangan dan lainnya, mengakibatkan produksi pertanian juga semakin menurun. Untuk memenuhi kebutuhan pangan bagi penduduk Jakarta yang setiap tahun 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 memerlukan penanganan yang serius dan perlu dimonitor dengan baik 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 seperti diatas, 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.

### 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 (pemasukan 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.

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

## II. METODOLOGI

### 2.1. Pengertian Neraca Bahan Makanan

Neraca Bahan Makanan adalah suatu tabel yang terdiri atas kolom-kolom yang memuat berbagai informasi berupa data 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 (cantal) 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 gapek/chips dan tapioka/pellet 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 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 ambung 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.

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 katagori, 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 turunanya 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 di masukan ke kolom 3 (keluaran).

Produksi telur dihitung dari seluruh hasil, baik yang dihasilkan oleh perusahaan peternakan maupun peternakan rakyat dan langsung dimasukan 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/dimasukan 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 tercecer, 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.

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.

## **2.2. Syarat-syarat Penyusunan NBM**

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

### Jenis Bahan Makanan

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

### Data Penduduk

Data penduduk yang digunakan 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.

### 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 dapat digunakan 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.

### Cara Penulisan

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.

### **2.3. Metode Penghitungan**

Data yang di perlukan 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*).

### III. NERACA BAHAN MAKANAN 1999

#### 3.1. Ketersediaan Bahan Makanan dan Tingkat Ketergantungan Daerah

Salah satu tujuan penyusunan NBM ini adalah memberikan gambaran tentang jumlah bahan makanan yang tersedia bagi penduduk DKI Jakarta termasuk jumlah produksi dan distribusinya. Dengan keterbatasan lahan pertanian yang ada dibanding dengan jumlah penduduknya, sudah dapat dipastikan bahwa produksi daerah tidak akan mampu memenuhi ketersediaan bahan makanan daerah. Ketersediaan bahan makanan sangat tergantung dari suplai daerah lain.

##### Padi-padian

Bahan makanan yang termasuk kelompok padi-padian adalah gandum, padi dan jagung. Khusus untuk padi dan gandum, yang dihitung dalam NBM adalah hasil olahannya, yaitu berupa beras dan tepung terigu. Sementara itu, 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 1.303 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 241 ribu ton dalam bentuk terigu maupun hasil olahannya. Untuk bahan makanan terigu ini DKI Jakarta tidak tergantung daerah lain, walaupun gandumnya seratus persen impor.

Untuk bahan makanan beras dan jagung masih terdapat produksi daerah, walaupun sangat kecil bila dibandingkan jumlah ketersediaannya, yaitu sekitar 9.432 ton dan 67 ton, ketersediaannya mencapai 938 ribu dan 393 ribu ton. Tingkat ketergantungan untuk kedua jenis bahan makanan ini sangat tinggi, mendekati 99 persen.

Tabel 1. Ketersediaan Padi-padian dan ketergantungannya

Komoditi	Produksi (Ton)	Ketersediaan (Ton)	Ketergantungan (%)
(1)	(2)	(3)	(4)
Tepung terigu	938.313	241.388	0,00
Beras	9.432	988.352	99,04
Jagung	67	392.719	99,98
Jagung basah	-	8.077	100,00

Dari seluruh ketersediaan padi-padian ini tidak seluruhnya tersedia untuk konsumsi penduduk DKI Jakarta. Diantaranya tersedia bagi pakan ternak, bibit atau tercecer. Kecuali terigu dan jagung basah, seluruh ketersediaannya adalah untuk konsumsi penduduk DKI Jakarta. Ketersediaan beras dan jagung untuk konsumsi penduduk sekitar 764 dan 349 ribu ton. Dengan memperhatikan jumlah penduduk DKI Jakarta pertengahan tahun 1999 sebesar 9.547.150 orang maka ketersediaan per kapita per hari untuk terigu, beras, jagung dan jagung basah berturut-turut adalah 69,27 gram, 276,53 gram, 100,30 gram dan 3,44 gram.

### Makanan Berpati

Pada tahun-tahun belakangan ini, pemerintah sedang giat menggalakkan diversifikasi bahan makanan pendamping beras. Diantara bahan makanan yang dianjurkan sebagai substitusi beras adalah kelompok bahan makanan berpati seperti ubi jalar, ubi kayu dan sagu. Dari ketiga jenis bahan makanan tersebut hanya ubi jalar dan ubi kayu yang diproduksi di daerah sedangkan tapioka, sebagai hasil olahan dari ubi kayu dan sagu harus diimpor dari luar daerah.

Seperti produksi tanaman padi dan jagung, produksi ubi jalar dan ubi kayupun jumlahnya sangat kecil bila dibandingkan dengan kebutuhan daerah. Produksinya masing-masing sekitar 129 dan 1211 ton, masih dibutuhkan impor bersih sekitar 13 ribu dan 57 ribu ton untuk memenuhi kebutuhan daerah atau ketergantungan sekitar 99 persen.

Tabel 2. Ketersediaan Makanan Berpati dan ketergantungannya

Komoditi	Produksi (Ton)	Ketersediaan (Ton)	Ketergantungan (%)
(1)	(2)	(3)	(4)
Ubi Jalar	129	12.832	98,99
Ubi Kayu	1.211	58.228	97,92
Tapioka	-	18.580	100,00
Sagu	-	1.574	100,00

Ketersediaan ubi jalar dan ubi kayu sebagian digunakan untuk pakan ternak maupun tercecer, masing-masing sekitar 1.540 ton ubi jalar dan 8.735 ton ubi kayu. Tersedia untuk konsumsi penduduk DKI Jakarta sekitar 11,3 ribu ton dan 49 ribu ton atau sekitar 3,24 dan 14,2 gram perkapita perhari. Sedangkan seluruh penyediaan tapioka dan sagu adalah untuk konsumsi penduduk, setara dengan 5,33 dan 0,43 gram perkapita perhari.

### Gula

Tingkat ketergantungan DKI Jakarta untuk bahan makanan gula adalah 100 persen, karena jenis bahan makanan ini tidak diproduksi di daerah. Penyediaan daerah sebesar 214.823 ton selama tahun 1999 diperoleh melalui pemasukan (impor) dari daerah lain dan luar negeri. Banyaknya impor sekitar 571 ribu ton terdiri dari gula pasir 193 ribu dan gula lainnya 178 ribu ton. Namun demikian, sekitar 185 ribu ton gula pasir dan 163 ton gula lainnya di ekspor kembali. Impor bersih atau total penyediaan daerah untuk kedua jenis gula ini adalah sekitar 279 ribu ton. Selain dari impor, penyediaan daerah juga berasal dari pelepasan stok gula oleh Dolog Jaya. Penyediaan daerah untuk kedua jenis gula ini adalah sekitar 215 ribu ton, atau setara 61,65 gram per kapita per hari.

Tabel 3. Ketersediaan Gula dan ketergantungannya

Komoditi	Produksi (Ton)	Ketersediaan (Ton)	Ketergantungan (%)
(1)	(2)	(3)	(4)
Gula Pasir	-	200.421	100,00
Gula lainnya	-	14.402	100,00

### Buah/Biji Berminyak

Bahan makanan kelompok buah/biji berminyak yang diproduksi di DKI Jakarta adalah sekitar 39 ton kacang tanah berkulit. Sebanyak 37 ton diolah untuk makanan dan menghasilkan kacang tanah lepas kulit sebanyak 19 ton. Sementara itu kebutuhan daerah akan kacang tanah adalah sekitar 4.300 ton. Kekurangannya dipenuhi dari impor daerah lain. Dengan kata lain, ketergantungan daerah akan komoditi ini sekitar 99 persen.

Dari jumlah yang tersedia digunakan kembali sebagai bibit dan tercecer sekitar 215 ton. Sehingga tersedia untuk konsumsi penduduk sekitar 4.085 ton atau setara dengan 1,17 gram perkapita perhari.

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 (ketergantungan 100 persen). Besarnya impor ketiga jenis bahan makanan tersebut berturut-turut 822.029 ton, 5.151 ton dan 56.976 ton. Khusus kedelai, stok yang dikeluarkan dolog pada tahun ini sekitar 30.887 ton. Impor kedelai sebanyak tersebut di atas, sebagian distribusikan kembali ke luar DKI Jakarta, sehingga tersedia di dalam daerah sekitar 170.044 ton.

Dari jumlah ketersediaan diatas, sekitar 8.502 ton kedelai merupakan bagian yang tercecer sehingga tersedia untuk konsumsi sekitar 161.542 ton atau 46,36 gram perkapita perhari. Ketersediaan kacang tanah untuk konsumsi, setelah dikurangi untuk bibit dan tercecer, sekitar 4.085 ton atau 1,17 gram perkapita perhari. Sedangkan kacang hijau tersedia sekitar 4.790 ton atau 1,37 gram perkapita perhari.

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 56.976 ton, sekitar 25.639 ton sebagai bahan makanan untuk konsumsi penduduk atau setara dengan 7,36 gram perkapita perhari. Seluruh ketersediaan kelapa ini berasal dari impor.



Seperti halnya pada tepung terigu, ketersediaan untuk konsumsi makanan berpati ini juga termasuk hasil olahannya seperti tahu, tempe, kecap dan sebagainya, namun diasumsikan yang tersedia adalah bahan mentahnya (kedelei).

**Tabel 4. Ketersediaan Buah/Biji Berminyak dan Ketergantungannya**

Komoditi	Produksi (Ton)	Ketersediaan (Ton)	Ketergantungan (%)
(1)	(2)	(3)	(4)
Kacang tanah lepas kulit	22	4.300	99,49
Kedelei	-	170.004	100,00
Kacang hijau	-	5.151	100,00
Kelapa daging	-	56.976	100,00

#### Buah-buahan dan Sayuran

DKI Jakarta pernah terkenal sebagai penghasil buah-buahan terutama di kotamadya Jakarta Timur dan Jakarta Selatan, dan sampai sekarang masih ada beberapa komoditi buah-buahan yang cukup potensial dan masih mencukupi untuk kebutuhan daerah, yaitu jambu air, rambutan, sawo, belimbing dan jambu biji. Sedangkan untuk jenis buah-buahan seperti alpokat, jeruk, duku, durian, mangga, nanas, pepaya, pisang dan salak produksinya relatif kecil dibandingkan dengan kebutuhan daerah. Bahkan semangka dan melon tidak diproduksi di DKI Jakarta.

Secara kumulatif, penyediaan buah-buahan selama tahun 1999 adalah sekitar 279.051 ton yang terdiri dari produksi daerah 32.206 ton dan impor 246.845 ton. Ketergantungan akan buah-buahan terhadap daerah lain sekitar 88 persen, relatif lebih kecil dibandingkan ketergantungan akan kelompok makanan yang telah disebut sebelumnya.

Dari total penyediaan daerah ini, bagian yang tersedia untuk konsumsi penduduk hanya 251.145 ton, sisanya 27.906 ton merupakan bagian yang tercecer. Jumlah ketersediaan untuk konsumsi tersebut setara dengan 72,07 gram perkapita perhari.



Seperti buah-buahan, sebagian besar sayur-sayuran untuk memenuhi kebutuhan daerah juga didatangkan dari luar daerah. Seperti pada tahun sebelumnya, masih ada beberapa jenis sayuran yang produksinya masih cukup untuk kebutuhan daerah, yaitu ketimun, kacang panjang, terong, kangkung dan bayam. Namun jenis sayuran lainnya (tomat, cabe, petsai/sawi dan labu siam) selama tahun 1999 produksinya tidak mencukupi kebutuhan daerah. Bahkan beberapa jenis seperti bawang merah, kentang, kubis, wortel, bawang daun, lobak, buncis dan bawang putih tidak diproduksi di DKI Jakarta.

Total produksi sayur-sayuran di DKI Jakarta selama tahun 1999 adalah sekitar 57.392 ton, sementara kebutuhan untuk penyediaan daerah sekitar 429.166 ton. Dibutuhkan impor dari daerah lain sekitar 371.774 ton atau 87 persen dari penyediaan daerah. Dari jumlah penyediaan tersebut, sekitar 386.342 tersedia untuk konsumsi penduduk atau 101,50 gram per kapita per hari. Selebihnya tidak dapat dikonsumsi atau tercecer.

**Tabel 5. Ketersediaan Buah-buahan dan Sayur-sayuran serta Ketergantungannya**

Komoditi	Produksi (Ton)	Ketersediaan (Ton)	Ketergantungan (%)
(1)	(2)	(3)	(4)
Buah-buahan	32.206	279.051	88,46
Sayur-sayuran	57.392	429.166	86,63

### Daging, Telur dan Susu

Tidak seperti tahun sebelumnya, pada tahun ini DKI Jakarta banyak melakukan impor daging baik dari luar maupun dalam negeri, khususnya daging sapi. Ketersediaan dagingpun meningkat sekitar 2 persen.

Produksi daging daerah terdiri dari daging sapi, daging kerbau, daging kambing, daging domba, daging babi dan unggas beserta jeroannya sekitar 115.392 ton. Ditambah impor bersih (impor dikurangi ekspor) daging sapi, babi dan daging unggas sekitar 28.774, 13 dan 9.105 ton, maka penyediaan daerah menjadi 152.784 ton. Tingkat ketergantungannya terhadap daerah lain hanya 24 persen.

Dari jumlah daging yang tersedia ini, sebanyak 7.163 ton dianggap tidak bisa dikonsumsi (tercecer) sehingga tersedia untuk konsumsi penduduk sekitar 145.440 ton atau sama dengan 41.74 gram per kapita per hari.

Berbeda dengan daging, ketergantungan DKI Jakarta terhadap daerah lain untuk komoditi telur cukup tinggi. Dari total kebutuhan daerah yang mencapai 50.106 ton, produksi DKI Jakarta baru mampu mencukupi 0,2 persen. Produksi telur hanya terdiri dari produksi telur ayam buras dan itik, sedangkan telur ayam ras tidak diproduksi. Hilangnya produksi telur ayam ras ini kemungkinan oleh banyaknya peternak ayam petelur yang gulung tikar akibat krisis ekonomi dan hingga kini belum dapat berproduksi kembali.

Dari jumlah penyediaan daerah di atas, diantaranya digunakan untuk bibit 134 ton (ayam buras dan itik), tercecer 1.208 ton. Tersedia untuk konsumsi penduduk sekitar 48.764 ton, terdiri dari telur ayam kampung 4.656 ton, telur ayam ras 39.453 ton dan telur itik 4.600 ton. Ketersediaan telur perkapita perhari sekitar 21.43 gram.

Jenis bahan makanan susu dibedakan atas susu sapi dan susu impor. Susu sapi dalam perhitungan NBM ini adalah susu sapi segar. Selama tahun 1999, produksi susu sapi di DKI Jakarta mencapai 6.452 ton, sedangkan pemasukan susu (susu impor) sekitar 131.479 ton, sehingga jumlah penyediaan daerah mencapai 137.931 ton. Dari jumlah ini yang tercecer diperkirakan sekitar 7.862 ton. Susu yang tersedia untuk konsumsi penduduk tinggal 130.069 ton atau sama dengan 36,99 gram perkapita perhari, terdiri dari susu segar 1,41 gram dan susu impor (termasuk susu hasil industri pengolahan DKI Jakarta yang bahan bakunya impor) 35,58 gram. Ketergantungan akan susu impor ini sekitar 95 persen, karena produksi susu segar hanya memenuhi 5 persen kebutuhan penduduk.

Tabel 6. Ketersediaan Daging, Telur dan Susu serta Ketergantungannya

	Produksi (Ton)	Ketersediaan (Ton)	Ketergantungan (%)
(1)	(2)	(3)	(4)
Daging	115.212	152.603	24,34
Telur	1.038	50.106	2,07
Susu	6.452	137.931	95,32

### Ikan, Minyak dan Lemak

Selama tahun 1999, produksi ikan di DKI Jakarta adalah sebanyak 78.343 ton terdiri dari ikan darat (tawar/tambak) 715 ton dan ikan laut 77.628 ton. Impor ikan sekitar 5.168 ton ikan darat dan 140.312 ton ikan laut. Sementara itu DKI Jakarta juga melakukan ekspor ikan sekitar 269 ton ikan darat dan 20.289 ton ikan laut. Dengan demikian impor bersih ikan darat dan ikan laut adalah sekitar 4.899 dan 120.023 ton atau sekitar 87,26 persen dan 60,72 persen dari total penyediaan ikan darat dan ikan laut daerah.

Jumlah penyediaan daerah untuk kedua jenis ikan tersebut sekitar 203.265 ton. Dari jumlah tersebut sekitar 14 persen merupakan bagian yang tercecer (tidak dapat dikonsumsi), sehingga tersedia untuk konsumsi penduduk sekitar 169.692 ton atau sama dengan 58,21 gram per kapita per hari.

Dalam NBM ini yang dimaksud dengan minyak 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 1999, produksi minyak goreng dengan bahan baku kopra adalah sebesar 54.307 ton. Besarnya impor dari luar daerah atau luar negeri sekitar 44.038 ton. Seperti halnya hasil produksi, impor minyak goreng inipun tidak seluruhnya untuk penyediaan dalam daerah, tetapi akan didistribusikan kembali ke luar Jakarta, sekitar 5.600 ton. Tersisa sebagai penyediaan daerah sekitar 92.745 ton.

Seperti halnya minyak goreng kopra, minyak goreng sawit juga banyak diproduksi di DKI Jakarta, bahkan empat kali lipat lebih banyak, yaitu 413.415 ton. Selain itu, masih ada impor sekitar 25.154 ton. Produksi dan impor ini tidak semata-mata untuk memenuhi kebutuhan pasar DKI Jakarta, tetapi juga untuk daerah lain. Minyak goreng ini diekspor, baik oleh importir maupun produsennya, sekitar 329.721 ton. Dengan demikian tersedia untuk penyediaan daerah sekitar 108.848 ton. Ketersediaan daerah untuk kedua jenis minyak goreng ini menjadi 201.593 ton atau setara dengan 57,85 gram perkapita perhari.

Yang dimaksud dengan ketersediaan lemak adalah ketersediaan 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 2.176 ton, semuanya digunakan untuk konsumsi penduduk DKI Jakarta. Bila dibandingkan dengan jumlah penduduk pertengahan tahun, maka konsumsi lemak per kapita per hari adalah sekitar 0,62 gram.

Tabel 7. Ketersediaan Ikan, Minyak dan Lemak serta Ketergantungannya

Komoditi	Produksi (Ton)	Ketersediaan (Ton)	Ketergantungan (%)
(1)	(2)	(3)	(4)
Ikan Darat	715	5.614	87,26
Ikan Laut	77628	197.651	61,11
Minyak Goreng	467.722	201.593	0,00
Lemak	2.176	2.176	0,00

Bila jumlah produksi dan daerah dibandingkan dengan ketersediaan daerah, maka produksi komoditi yang termasuk dalam kelompok minyak dan lemak cukup banyak. Bahkan masih bisa mengekspor ke luar daerah. Ketergantungan daerah terhadap kelompok makanan ini adalah nol persen, walaupun bahan baku minyak goreng (minyak sawit) didatangkan dari luar daerah.

### 3.2. Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak

Pola konsumsi bahan makanan, jika dikaitkan dengan komposisi/kandungan gizi masing-masing jenis bahan makanan dapat digambarkan dengan tingkat ketersediaan energi, protein dan lemak oleh penduduk suatu daerah. Besarnya ketersediaan energi, protein dan lemak merupakan indikator tingkat pemenuhan gizi penduduk DKI Jakarta. Dalam NBM ini yang dimaksud dengan konsumsi daerah adalah tingkat ketersediaan bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk.

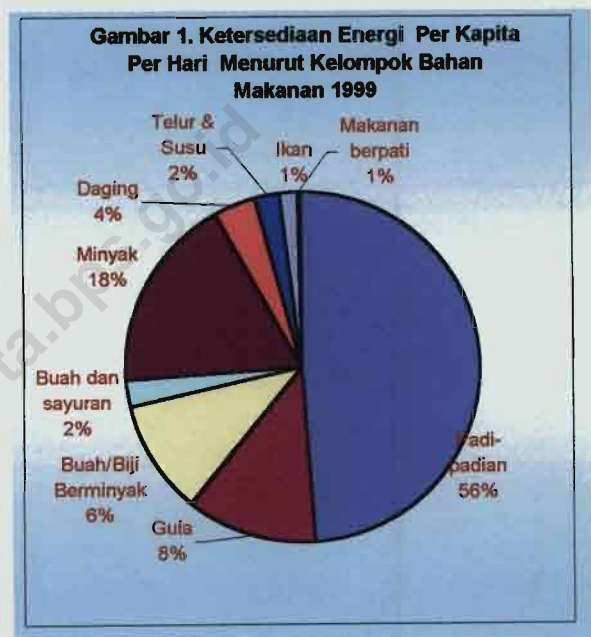


### Ketersediaan Energi

Ketersediaan energi perkapita perhari pada tahun 1999 bila dibandingkan dengan tahun sebelumnya, mengalami kenaikan sekitar 10 persen. Dari 2.521 kalori menjadi 2.795 kalori. Kenaikan yang paling besar adalah pada ketersediaan kelompok padi-padian, terutama beras; dan kelompok daging. Dengan demikian total energi yang tersedia masih sedikit di atas tingkat ketersediaan yang dianjurkan (2500 kalori).

Bahan makanan penghasil energi terbesar adalah padi-padian sekitar 1.532 kalori (56 persen), minyak tumbuhan sekitar 513 kalori (18 persen), kemudian gula dan buah/biji berminyak masing-masing 225 kalori dan 177 kalori atau sekitar 8 dan 10 persen dari seluruh ketersediaan energi.

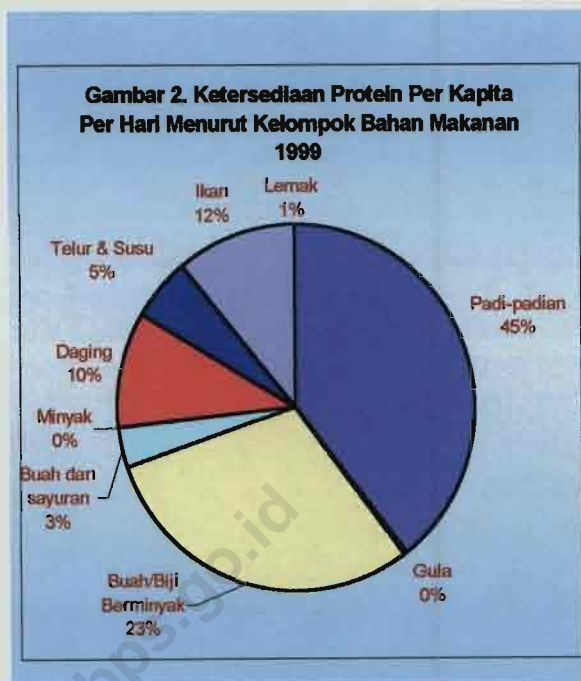
Ketersediaan energi yang berasal dari hewan hanya sekitar 8 persen dari seluruh ketersediaan energi. Sumber energi hewani terutama berasal dari kelompok daging sekitar 4 persen.



### Ketersediaan Protein

Total ketersediaan protein perkapita per hari sekitar 73,24 gram. Sebagian besar (72 persen) merupakan protein nabati, sisanya adalah protein hewani. Dibandingkan dengan keadaan tahun sebelumnya, ketersediaan protein juga mengalami kenaikan 14 persen. Kenaikan ini banyak disebabkan karena meningkatnya ketersediaan bahan makanan kelompok padi-padian dan daging sebagai penyedia protein terbesar.

Kelompok bahan makanan sebagai sumber protein terbesar adalah kelompok padi-padian dan kelompok buah/biji berminyak, masing-masing menyediakan sekitar 33,31 gram dan 10,31 gram protein per kapita per hari, atau sekitar 45 dan 23 persen dari seluruh ketersediaan protein per kapita per hari. Disusul kelompok ikan dan kelompok daging, sebagai sumber protein hewani, masing-masing menyediakan sekitar 12,48 dan 10,18 gram per kapita per hari, atau masing-masing sekitar 12 dan 10 persen ketersediaan protein.



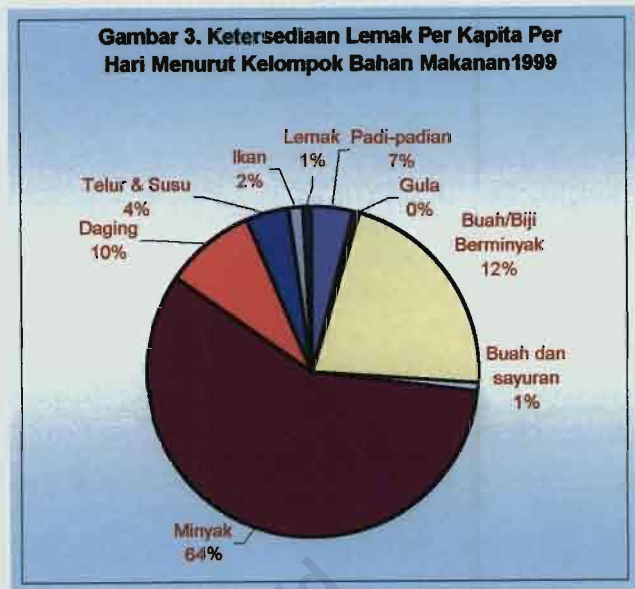
Bila dilihat per komoditi, maka komoditi yang menyediakan protein terbesar adalah beras dan kedelai, menyediakan sekitar 19 gram dan 16 gram per kapita per hari. Sedangkan sebagai sumber protein hewani terbesar berasal dari ikan laut dan daging unggas, menyediakan sekitar 5,78 gram dan 4 gram per kapita per hari.

### Ketersediaan Lemak

Seperti juga ketersediaan kalori dan energi, ketersediaan lemak tahun ini dibandingkan tahun lalu juga mengalami kenaikan. Dari 87,31 gram menjadi 89,10 gram per kapita per hari, atau naik sekitar 2 persen. Lemak sumber nabati sekitar 74,85 gram dan lemak sumber hewani sekitar 14,25 gram.

Kelompok bahan makanan penyediaan lemak terutama adalah kelompok minyak terutama dari minyak goreng sawit. Kelompok ini menyediakan lemak sekitar 57,32 gram per kapita per hari atau sekitar 64 persen ketersediaan lemak per kapita per hari di DKI Jakarta. Disusul oleh kelompok buah/biji berminyak dan daging masing-masing sekitar 10,26 dan 8,72 gram per kapita per hari atau sekitar 12 dan 9 persen dari seluruh ketersediaan lemak per kapita per hari. Komoditinya

terutama adalah kacang tanah dan daging unggas dengan kandungan lemaknya sebesar 8,39 gram dan 4,00 gram per kapita per hari.



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



*Neraca Bahan Makanan DKI Jakarta, 1999*

# **TABEL-TABEL**

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

Tabel 1. Neraca Bahan Makanan DKI Jakarta  
Tahun 1999  
(dalam Ton)

Jenis bahan makanan	Penduduk pertengahan tahun : 9547150										Ketersediaan per kapita							
	Produksi Masukan	Perubahan Stok	Impor	Penyediaan dalam daerah sebelum ekspor	Ekspor	Penyediaan dalam daerah	Pemakaian dalam ne. daerah			Kg/Thn	Gram/ hari	Kalori (kal/ hari)	Protein (gram/ hari)	Lemak (gram/ hari)				
							Makanan	Djalah untuk Makanan	Bukan makanan						Yang Tercecer	Bahan Makanan		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
<b>I. PADI-PADIAN</b>																		
Gandum	-	-	-	1.303.212	1.303.212	-	1.303.212	-	-	1.303.212	-	-	241.388	25,28	69,27	253	6,17	0,90
Tepung gandum	1.303.212	938.313	-	1.932	940.245	698.857	241.388	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Padi gandum/gabah	-	15.813	-	-	15.813	-	15.813	316	132	14.511	854	-	-	-	-	-	-	-
Gabah/Beras	14.511	9.432	(174.292)	1.076.861	1.260.585	272.233	988.352	-	-	-	24.709	-	963.643	100,94	276,53	996	18,80	1,94
Jagung	-	67	-	401.054	401.121	8.402	392.719	23.563	9	-	-	19.636	349.511	36,61	100,30	320	8,30	3,52
Jagung basah (muda)	-	-	-	11.992	11.992	-	11.992	-	-	-	-	-	11.992	1,26	3,44	1	0,04	0,01
													<b>1.566.534</b>	<b>164</b>	<b>450</b>	<b>1570</b>	<b>33,31</b>	<b>6,37</b>
<b>II. MAKANAN BERPATI</b>																		
Ubi jalar	-	129	-	12.703	12.832	-	12.832	257	-	-	-	1.283	11.292	1,18	3,24	3	0,05	0,02
Ubi kayu	-	1.211	-	57.017	58.228	-	58.228	1.165	-	-	-	7.570	49.493	5,18	14,20	16	0,00	0,03
Ubi kayu/Taplaka	-	-	-	19.807	19.807	1.227	18.580	-	-	-	-	-	18.580	1,95	5,33	19	0,03	0,02
Sagu/ tepung sagu	-	-	-	1.679	1.679	105	1.574	-	-	-	-	-	1.574	0,15	0,43	2	0,00	0,00
													<b>80.939</b>	<b>8</b>	<b>23,21</b>	<b>40</b>	<b>0,08</b>	<b>0,07</b>
<b>III. GULA/SUGAR</b>																		
Gula pasir	-	-	(191.893)	193.071	384.964	184.543	200.421	-	-	-	-	-	200.421	20,99	57,51	209	0,00	0,00
Gula mangkok	-	-	-	177.553	177.553	163.151	14.402	-	-	-	-	-	14.402	1,51	4,13	15	0,05	0,14
													<b>214.823</b>	<b>22,50</b>	<b>61,65</b>	<b>225</b>	<b>0,05</b>	<b>0,14</b>

Jenis bahan makanan	Perubahan Stok				Penyediaan dalam daerah sebelum ekspor			Penyediaan dalam daerah			Pemakaian dalam ne daerah						Ketersediaan per kapita			
	(2)	(3)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)			
Masukan	Keluaran	Impor	Ekspor				Bibit	Makanan	Bukan makanan	Yang Tercecer	Bahan Makanan	Kg/Thn	Gram/hari	Kalori (kal/hari)	Protein (gram/hari)	Lemak (gram/hari)				
<b>IV. BUAH/BII BERMINYAK</b>																				
Kacang tanah berkulit	-	39	-	39	-	39	-	37	-	2	4.085	0,43	1,17	5	0,30	0,50				
Kacang tanah lepas kulit	37	22	6.444	6.466	2.166	4.300	-	-	-	215	161.542	16,92	46,36	153	16,18	8,39				
Kedelai	-	-	822.029	852.916	682.872	170.044	-	-	-	8.502	4.790	0,50	1,37	5	0,31	0,02				
Kacang hijau	-	-	5.151	5.151	-	5.151	-	-	-	258	25.639	2,69	7,36	14	0,13	1,35				
Kelapa berkulit/deling	-	-	56.976	56.976	-	56.976	-	25.639	-	5.698	90.512	-	-	-	-	-				
Kelapa daging/kopra	25.639	11538	78.974	90.512	-	90.512	-	90.512	-	-	-	20,54	56,26	177	16,91	10,26				
<b>V. BUAH-BUAHAN</b>																				
Jeruk	-	55	8.373	8.428	-	8.428	-	-	-	843	7.585	0,79	2,18	1	0,01	0,09				
Duku	-	4	22.945	22.949	-	22.949	-	-	-	2.295	20.654	2,16	5,93	2	0,03	0,01				
Durian	-	420	5.501	5.921	-	5.921	-	-	-	592	5.329	0,56	1,53	1	0,01	0,00				
Jambu	-	1.191	953	2.144	-	2.144	-	-	-	214	1.930	0,20	0,55	0	0,00	0,00				
Mangga	-	3.404	-	2.536	-	2.536	-	-	-	254	2.282	0,24	0,65	0	0,00	0,00				
Nanas	-	5.707	25.970	31.677	-	31.677	-	-	-	3.168	28.509	2,99	8,18	3	0,03	0,01				
Pepaya	-	12	17.676	17.688	-	17.688	-	-	-	1.769	15.919	1,67	4,57	1	0,01	0,00				
Pisang	-	2.112	12.695	14.807	-	14.807	-	-	-	1.481	13.326	1,40	3,82	1	0,01	0,00				
Rambutan	-	5.713	24.642	30.355	-	30.355	-	-	-	3.036	27.319	2,86	7,84	7	0,08	0,01				
Salak	-	4.818	-	2.261	-	2.261	-	-	-	226	2.035	0,21	0,58	0	0,00	0,00				
Sawo	-	293	5.380	6.222	-	6.222	-	-	-	622	5.600	0,59	1,61	1	0,00	0,00				
Belimbing	-	3.854	-	293	-	293	-	-	-	29	264	0,03	0,08	0	0,00	0,00				
Jambu Biji	-	3.275	-	3.854	-	3.854	-	-	-	385	3.469	0,36	1,00	0	0,01	0,00				
Semangka	-	3.275	18.624	3.275	-	3.275	-	-	-	328	2.947	0,31	0,85	0	0,00	0,00				
Melon	-	18.789	18.789	18.624	-	18.624	-	-	-	1.862	16.762	1,76	4,81	1	0,01	0,00				
Lainnya	-	506	88.722	89.228	-	89.228	-	-	-	8.923	80.305	8,41	23,04	3	0,05	0,02				
												26,31	72,07	22	0,29	0,17				

Jenis bahan makanan	Perubahan Stok					Penyediaan dalam daerah		Pemakaian dalam ne daerah				Ketersediaan per kapita						
	Produksi	Masukan	Keluaran	Impor	Ekspor	Penyediaan dalam daerah	Penyediaan dalam daerah	Pakan	Bibit	Diolah untuk	Bukan makanan	Yang Tercecer	Bahan Makanan	Kg/Thn	Gram/hari	Kalori (kal/hari)	Protein (gram/hari)	Lemak (gram/hari)
<b>VI.SAYUR-SAYURAN</b>																		
Bawang merah	-			37.133	37.133	37.133	37.133	-	-	-	-	3.713	33.420	3.50	9.59	3	0,13	0,03
Ketimun	-	2.111		2.111	2.111	2.111	2.111	-	-	-	-	211	1.900	0,20	0,55	0	0,00	0,00
Kacang panjang	-	762		2259,00	3.021	3.021	3.021	-	-	-	-	302	2.719	0,28	0,78	0	0,02	0,00
Kentang	-			31.132	31.132	31.132	31.132	-	-	-	-	1.557	29.575	3,10	8,49	6	0,14	0,01
Kubis	-			29.274	29.274	29.274	29.274	-	-	-	-	2.927	26.347	2,76	7,56	1	0,08	0,01
Tomat	-	29		20.767	20.796	20.796	20.796	-	-	-	-	2.080	18.716	1,96	5,37	1	0,05	0,02
Wortel	-			14.651	14.651	14.651	14.651	-	-	-	-	1.465	13.186	1,38	3,78	1	0,04	0,01
Cabe	-	111		53832	53.943	53.943	53.943	-	-	-	-	5.394	48.549	5,09	13,93	12	0,56	0,28
Terong	-	338		338	338	338	338	-	-	-	-	34	304	0,03	0,09	0	0,00	0,00
Petai	-	10.514		15.264	25.778	25.778	25.778	-	-	-	-	2.578	23.200	1,54	4,21	0	0,00	0,00
Bawang Daun	-			10.652	10.652	10.652	10.652	-	-	-	-	429	10.223	1,07	2,93	0	0,00	0,00
Kangkung	-	21.103		8.688	21.103	21.103	21.103	-	-	-	-	2.110	18.993	1,99	5,45	1	0,11	0,01
Buncis	-			8.688	8.688	8.688	8.688	-	-	-	-	869	7.819	0,82	2,24	1	0,05	0,00
Bayam	-	14.235		14.235	14.235	14.235	14.235	-	-	-	-	1.424	12.811	1,24	3,68	1	0,09	0,01
Selada	-	6.902		6.902	6.902	6.902	6.902	-	-	-	-	690	6.212	0,65	1,78	0	0,03	0,01
Lainnya	-	2.287		148.122	150.409	150.409	150.409	-	-	-	-	15.041	135.368	14,18	38,85	9	0,73	0,13
													<b>389.342</b>	<b>39,89</b>	<b>109,29</b>	<b>38</b>	<b>2,04</b>	<b>0,52</b>

Jenis bahan makanan	Perubahan Stok					Penyediaan dalam daerah				Pemakaian dalam negeri				Ketersediaan per kapita				
	Produksi		Impor	Ekeport	Penyediaan dalam daerah	Pakan	Bibit	Dijajah untuk		Yang Tercerac	Bahan Makanan	Kg/Thn	Gram/hari	Kalori (kal/hari)	Protein (gram/hari)	Lemak (gram/hari)		
	Masakan	Keluaran						Makanan	Bukan makanan									
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
<b>VII. DAGING</b>																		
Daging Sapi	27.299	21.839	0,00	28.274	50.112	50.112	50.112	-	-	-	2.506	-	47.606	4,99	13,66	28	2,57	1,91
Daging Kerbau	1.355	989	-	-	989	989	989	-	-	-	49	-	940	0,10	0,27	0	0,05	0,00
Daging Kambing	1353	1.015	-	-	1.015	1.015	1.015	-	-	-	51	-	964	0,10	0,28	0	0,05	0,03
Daging domba	775	566	-	-	566	566	566	-	-	-	28	-	538	0,06	0,15	0	0,03	0,02
Daging Babi	12524	10.019	-	13	10.032	10.032	10.032	-	-	-	502	-	9.530	1,00	2,73	11	0,36	1,09
Daging Unggas	122150	71.427	-	9.105	80.532	80.532	80.532	-	-	-	4.027	-	76.505	8,01	21,95	66	4,00	5,49
Jeroan Semua Jenis	-	9.537	-	9.537	9.537	9.537	9.537	-	-	-	-	-	9.537	1,00	2,74	3	0,43	0,18
													<b>145.440</b>	<b>15,25</b>	<b>41,79</b>	<b>110</b>	<b>7,47</b>	<b>8,72</b>
<b>VIII. TELUR</b>																		
Telur Ayam Buras	-	48	-	4.800	-	-	4.848	-	-	-	187	-	4.661	0,55	1,52	2	0,18	0,16
Telur Ayam Ras	-	-	-	40.279	-	-	40.279	-	-	-	826	-	39.453	6,78	18,58	27	2,14	1,92
Telur Itik	-	990	-	3.989	-	-	4.979	-	134	-	195	-	4.650	0,49	1,33	2	0,16	0,17
													<b>48.764</b>	<b>7,82</b>	<b>21,43</b>	<b>32</b>	<b>2,47</b>	<b>2,25</b>
<b>IX. SUSU</b>																		
Susu Sapi	-	6.452	-	-	6.452	-	6.452	-	-	-	368	-	6.084	0,64	1,41	1	0,05	0,05
Susu Impor	-	-	-	137.426	137.426	5.947	131.479	-	-	-	7.494	-	123.985	12,99	35,58	22	1,14	1,25
													<b>130.069</b>	<b>13,62</b>	<b>36,99</b>	<b>23</b>	<b>1,18</b>	<b>1,30</b>
<b>X. IKAN</b>																		
Ikan Darat	-	715	-	5.168	5.883	269	5.614	-	-	-	882	-	4.732	3,66	10,02	7	1,10	0,20
Ikan Laut	-	77.628	-	140.312	217.940	20.289	197.651	-	-	-	32.691	-	164.960	17,59	48,19	32	5,78	0,96
													<b>169.692</b>	<b>21,25</b>	<b>59,21</b>	<b>39</b>	<b>9,14</b>	<b>1,39</b>

Jenis bahan makanan	Perubahan Stok				Penyediaan dalam daerah sebelum ekspor	Ekspor	Penyediaan dalam daerah	Pemakaian dalam negeri daerah				Ketersediaan per kapita					
	Produksi	Perubahan Stok	Impor	Penyediaan dalam daerah				Pakan	Bibit	Makanan	Dijual untuk Bukan makanan	Yang Terserap	Bahan Makanan	Kg/Thn	Gram/hari	Kalori (kal/hari)	Protein (gram/hari)
(1)	(2)	(3)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
<b>XI. MINYAK &amp; LEMAK</b>																	
Kopra/Minyak Goreng	90.512	54.307	-	44.038	98.345	5.600	92.745	-	-	-	-	92.745	9,71	26,61	232	0,27	26,08
Minyak Sawit	-	-	842.050	842.050	206.027	636.023	-	-	636.023	-	-	-	-	-	-	-	-
Minyak Sawit/Minyak Goreng	636.023	413.415	-	25.154	438.569	329.721	108.848	-	-	-	-	108.848	11,40	31,24	282	0,00	31,24
													<b>21,12</b>	<b>57,85</b>	<b>513</b>	<b>0,27</b>	<b>57,32</b>
Lemak Sapi	27.299	819	-	-	819	-	819	-	-	-	-	819	0,09	0,24	2	0,00	0,21
Lemak Kerbau	1.355	41	-	-	41	-	41	-	-	-	-	41	0,00	0,01	0	0,00	0,01
Lemak Kambing	1.353	41	-	-	41	-	41	-	-	-	-	41	0,00	0,01	0	0,00	0,01
Lemak Domba	775	23	-	-	23	-	23	-	-	-	-	23	0,00	0,01	0	0,00	0,01
Lemak Babi	12.524	1.252	-	-	1.252	-	1.252	-	-	-	-	1.252	0,13	0,36	3	0,00	0,36
												<b>2.176</b>	<b>0,23</b>	<b>0,62</b>	<b>6</b>	<b>0,00</b>	<b>0,60</b>
<b>JUMLAH BESAR/GRAND TOTAL : 2795 73,22 89,11</b>																	
<b>NABATI/VEGETAL : 2585 52,95 74,85</b>																	
<b>HEWANI / ANIMAL : 210 20,27 14,26</b>																	

JUMLAH BESAR/GRAND TOTAL

NABATI/VEGETAL

HEWANI / ANIMAL

<https://kartabps.go.id>

Tabel 2. Neraca Bahan Makanan DKI Jakarta  
Tahun 1998  
(dalam Ton)

Jenis bahan makanan	Penduduk pertengahan tahun :																						
	Produksi							Perubahan Stok				Penyediaan dalam negeri			Pemakaian dalam negeri			Ketersediaan per kapita					
	Masakan	Keluaran	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	Pakan Bibit	(9)	(10)	(11)	Makanan	Bukan makanan	Yang Terecer	Bahan Makanan	Kg/Thn	Gram/hari	Kalori/hari	Protein/hari	Lemak (gram/hari)	
(1)																		(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	
<b>I. PADI-PADIAN</b>																							
Gandum	-	-	-	-	1.883.485	1.883.485	20.823	1.862.662	-	-	-	1.862.662	-	-	-	-	294.168	31,19	85,45	312	7,61	1,11	
Tepung gandum	1.862.662	1.341.117	-	3.199	1.344.316	1.050.148	294.168	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Padi gancang/gabah	-	14.488	-	-	14.488	-	14.488	-	-	-	-	13.293	290	123	782	-	-	-	-	-	-	-	-
Gabah/Beras	13.293	8.640	221.573	1.005.337	792.404	-	792.404	-	-	-	-	-	-	-	19.810	-	772.594	81,92	224,42	808	15,26	1,57	
Jagung	-	78	-	130.693	130.771	19.568	111.203	-	-	6.672	0	-	5.560	98.971	-	-	98.971	10,49	28,75	92	2,38	1,01	
Jagung basah (muda)	-	-	-	8.077	8.077	-	8.077	-	-	-	-	-	-	8.077	-	-	8.077	0,86	2,35	1	0,03	0,01	
																		<b>124,45</b>	<b>340,97</b>	<b>1213</b>	<b>25,28</b>	<b>3,70</b>	
<b>II. MAKANAN BERPATI</b>																							
Ubi jalar	-	10	-	16.807	16.817	-	16.817	-	-	336	-	-	-	-	-	1.682	14.799	1,57	4,30	5	0,07	0,03	
Ubi kayu	-	885	-	67.464	68.349	-	68.349	-	-	1.367	-	-	-	-	-	8.885	58.097	6,16	16,88	18	0,15	0,04	
Ubi kayu/Tapioka	-	-	-	20.974	20.974	2.557	18.417	-	-	-	-	-	-	-	-	-	18.417	1,95	5,35	19	0,03	0,03	
Sagu/ tepung sagu	-	-	-	1.490	1.490	25	1.465	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.465	0,15	0,43	2	0,00	0,00	
																		<b>9,83</b>	<b>26,95</b>	<b>44</b>	<b>0,25</b>	<b>0,09</b>	
<b>III. GULA/SUGAR</b>																							
Gula pasir	-	-	-	493.180	493.180	251.979	241.201	-	-	-	-	-	-	-	-	-	241.201	25,57	70,06	255	0,00	0,00	
Gula mangkok	-	-	-	37.843	37.843	17	37.826	-	-	-	-	-	-	-	-	-	37.826	4,01	10,99	41	0,12	0,38	
																		<b>29,58</b>	<b>81,05</b>	<b>296</b>	<b>0,12</b>	<b>0,38</b>	
<b>IV. BUAH/BILU BERMINYAK</b>																							
Kacang tanah berkulit	-	34	-	-	34	-	34	-	-	-	-	-	-	-	-	2	32	-	-	-	-	-	-
Kacang tanah lepas kulit	32	19	-	68.440	68.459	-	68.459	-	-	-	1	-	-	-	-	3.423	65.035	6,90	18,89	85	4,78	8,09	
Kedelai	-	-	-	380.452	380.452	240.145	140.307	-	-	-	-	-	-	-	-	7.015	133.292	14,13	38,72	128	13,51	7,01	
Kacang hijau	-	-	-	11.072	11.072	-	11.072	-	-	221	-	-	-	-	-	554	10.297	1,09	2,99	10	0,66	0,04	
Kelapa berkulit/daging	-	-	-	149.447	149.447	-	149.447	-	-	-	-	-	-	-	-	14.945	67.251	7,13	19,54	37	0,35	3,59	
Kelapa daging/kopra	67.251	30263	-	119.404	149.667	60	149.607	-	-	-	-	-	-	-	-	-	149.607	29,25	80,14	260	19,31	18,72	



Jenis bahan makanan	Produk					Penyediaan dalam negeri			Penyediaan dalam negeri				Ketersediaan per kapita					
	Masukan	Keluaran	Perubahan Stok	Impor	dalam negeri sebelum ekspor	Eksport	dalam negeri	Pakan Bibit		Yang Terserap		Kg/Thn	Gram/hari	Kalori (kal/hari)	Protein (gram/hari)	Lemak (gram/hari)		
								(2)	(3)	(4)	(5)						(6)	(7)
<b>V.BUAH-BUAHAN</b>																		
Alpokak	-	97	-	6.447	6.544	-	6.544	-	-	-	654	5.890	0,62	1,71	1	0,01	0,07	
Jeruk	-	2	-	14.483	14.485	-	14.485	-	-	1.449	1.449	13.036	1,38	3,79	1	0,02	0,01	
Duku	-	110	-	2.798	2.908	-	2.908	-	-	291	291	2.617	0,28	0,76	0	0,00	0,00	
Durian	-	195	-	1.059	1.254	-	1.254	-	-	125	125	1.129	0,12	0,33	0	0,00	0,00	
Jambu	-	2.536	-	-	2.536	-	2.536	-	-	254	254	2.282	0,24	0,66	0	0,00	0,00	
Mangga	-	3.955	-	6.712	10.667	-	10.667	-	-	1.067	1.067	9.600	1,02	2,79	1	0,01	0,00	
Nanas	-	39	-	15.250	15.289	-	15.289	-	-	1.529	1.529	13.760	1,46	4,00	1	0,01	0,00	
Pepaya	-	2.310	-	6.981	9.291	-	9.291	-	-	929	929	8.362	0,89	2,43	1	0,01	0,00	
Pisang	-	4.201	-	24.716	28.917	-	28.917	-	-	2.892	2.892	26.025	2,76	7,56	7	0,08	0,01	
Rambutan	-	2.261	-	-	2.261	-	2.261	-	-	226	226	2.035	0,22	0,59	0	0,00	0,00	
Salak	-	744	-	6.861	7.605	-	7.605	-	-	761	761	6.844	0,73	1,99	1	0,00	0,00	
Sawo	-	1.936	-	-	1.936	-	1.936	-	-	194	194	1.742	0,18	0,51	0	0,00	0,00	
Bellimbing	-	3.226	-	-	3.226	-	3.226	-	-	323	323	2.903	0,31	0,84	0	0,01	0,00	
Jambu Biji	-	3.051	-	-	3.051	-	3.051	-	-	305	305	2.746	0,29	0,80	0	0,01	0,00	
Semangka	-	-	-	17.661	17.661	-	17.661	-	-	1.766	1.766	15.895	1,69	4,62	2	0,02	0,01	
Melon	-	-	-	12.099	12.099	-	12.099	-	-	1.210	1.210	10.889	1,15	3,16	1	0,01	0,00	
Lainnya	-	4.553	-	85.099	89.652	-	89.652	-	-	8.965	8.965	80.687	8,55	23,44	8	0,10	0,05	
												<b>206.442</b>	<b>21,89</b>	<b>59,97</b>	<b>24</b>	<b>0,30</b>	<b>0,17</b>	
<b>VI.SAYUR-SAYURAN</b>																		
Bawang merah	-	-	-	28.391	28.391	-	28.391	-	-	2.839	2.839	25.552	2,71	7,42	3	0,10	0,02	
Ketimun	-	858	-	-	858	-	858	-	-	86	86	772	0,08	0,22	0	0,00	0,00	
Kacang panjang	-	758	-	6451,00	7.209	-	7.209	-	-	721	721	6.488	0,69	1,88	1	0,04	0,00	
Kentang	-	-	-	25.975	25.975	-	25.975	-	-	1.299	1.299	24.676	2,62	7,17	5	0,12	0,01	
Kubis	-	-	-	34.821	34.821	-	34.821	-	-	3.482	3.482	31.339	3,32	9,10	2	0,10	0,01	
Tomat	-	40	-	10.972	11.012	-	11.012	-	-	1.101	1.101	9.911	1,05	2,88	1	0,03	0,01	
Wortel	-	-	-	11.920	11.920	-	11.920	-	-	1.192	1.192	10.728	1,14	3,12	1	0,03	0,01	
Cabe	-	106	-	32.534	32.640	-	32.640	-	-	3.264	3.264	29.376	3,11	8,53	7	0,34	0,17	
Terong	-	250	-	-	250	-	250	-	-	25	25	225	0,02	0,07	0	0,00	0,00	
Petisa	-	6.901	-	9.210	16.111	-	16.111	-	-	1.611	1.611	14.500	1,54	4,21	1	0,08	0,01	
Bawang Daun	-	-	-	4.287	4.287	-	4.287	-	-	429	429	3858	0,41	1,12	0	0,00	0,01	
Kangkung	-	14.235	-	-	14.235	-	14.235	-	-	1.424	1.424	12.811	1,36	3,72	1	0,09	0,01	
Buncis	-	-	-	7.275	7.275	-	7.275	-	-	728	728	6.547	0,69	1,90	1	0,04	0,00	
Bayam	-	10.668	-	10.668	10.668	-	10.668	-	-	1.067	1.067	9.601	1,02	2,79	1	0,07	0,01	
Bawang Putih	-	-	-	3.017	3.017	22	2.995	-	-	300	300	2.695	0,29	0,78	1	0,03	0,00	
Lainnya	-	6.903	-	171.238	178.141	-	178.141	-	-	17.814	17.814	160.327	17,00	46,57	11	0,88	0,15	
												<b>349.406</b>	<b>37,05</b>	<b>101,50</b>	<b>34</b>	<b>1,95</b>	<b>0,43</b>	



Jenis bahan makanan	Produksi				Perubahan Stok			Penyediaan dalam negeri			Pemakaian dalam negeri				Ketersediaan per kapita				
	Masukan		Keluaran		Impor	Penyediaan dalam negeri sebelum ekspor		Eksport	Penyediaan dalam negeri		Pakan Bibit	Diolah untuk		Bahan Makanan	Kg/Thn	Gram/hari	Kalori (kal/hari)	Protein (gram/hari)	Lemak (gram/hari)
	(2)	(3)	(4)	(5)		(6)	(7)		(8)	(9)		(10)	(11)						
<b>XI. MINYAK &amp; LEMAK</b>																			
Kopra/Minyak Goreng	149.607	89.764	-	58.662	148.426	110.329	38.097	-	-	-	-	-	38.097	4,04	11,07	96	0,11	10,85	
Minyak Sawit	-	31.140	-	742.677	773.817	-	773.817	-	-	773.817	-	-	-	0,00	-	-	-	-	
Minyak Sawit/Minyak Goreng	773.817	502.981	-	26.903	529.884	393.101	136.783	-	-	136.783	-	-	136.783	14,50	39,73	358	0,00	39,73	
													<b>174.880</b>	<b>19,54</b>	<b>50,80</b>	<b>454</b>	<b>0,11</b>	<b>50,58</b>	
Lemak Sapi	34.425	1.033	-	-	1.033	-	1.033	-	-	1.033	-	-	1.033	0,11	0,30	2	0,00	0,27	
Lemak Kerbau	1.766	53	-	-	53	-	53	-	-	53	-	-	53	0,01	0,02	0	0,00	0,01	
Lemak Kambing	1.469	44	-	-	44	-	44	-	-	44	-	-	44	0,00	0,01	0	0,00	0,01	
Lemak Domba	801	24	-	-	24	-	24	-	-	24	-	-	24	0,00	0,01	0	0,00	0,01	
Lemak Babi	15.060	1.506	-	-	1.506	-	1.506	-	-	1.506	-	-	1.506	0,16	0,44	4	0,00	0,44	
													<b>2.660</b>	<b>0,28</b>	<b>0,77</b>	<b>6</b>	<b>0,01</b>	<b>0,74</b>	

JUMLAH BESAR/GRAND TOTAL : 2521 64,37 87,31

NABATI/VEGETAL : 2325 47,32 74,08

HEWANI / ANIMAL : 196 17,05 13,23

# **LAMPIRAN**

<https://jarkota.bps.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	Tpg. Gadum	-	-
Padi Gagang	-	-	-	76,5	Gabah	-	-
Gabah	40,72	2	5,40	65	Beras	-	-
Beras	-	-	2,50	-	-	-	-
Jagung	27,72	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	62,64	-	5	52	Minyak	38	Bungkil
Kedelai	41,60	-	5	-	-	-	-
Kacang Hijau	25*)	2	5	-	-	-	-
Kelapa	-	-	10	11	-	-	-
Kopra	-	-	-	60	-	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 pemakaian dalam negeri

## 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	156,40	25	3	80*)
Kerbau	160,00	25	3	75*)
Kambing	10,00	25	3	75*)
Domba	10,00	25	3	73*)
Babi	50,00	10	10	80*)
Kuda	125,00	20	3	75*)
Ayam Kampung	0,65	10	-	58**)
Ayam Negeri	0,73	10	-	58**)
Itik	0,73	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
<b>1. GANDUM</b>					
A. Biji Gandum	100	139	-	-	-
B. Tepung Gandum	72	100	-	-	-
<b>2. PADI</b>					
A. Gabah Kering Panen	100	115,48	169	-	-
B. Gabah kering (di penggilingan)	86,59	100	154	-	-
C. Beras	58,08	65	100	-	-
<b>3. JAGUNG</b>					
A. Jagung pipilan kering	100	107,5	-	-	-
B. Jagung berasan	93	100	-	-	-
<b>4. UBI KAYU</b>					
A. Ubi Basah berkulit	100	278	296	357	-
B. Gapek	36	100	106	128	-
C. Pellet	34	94	100	120	-
D. Tapioka	28	78	83	100	-
<b>5. SAGU</b>					
A. Sagu	100	250	-	-	-
B. Tepung Sagu	40	100	-	-	-
<b>6. KACANG TANAH</b>					
A. Gelondongan Basah 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
<b>7. <u>KACANG KEDELAI</u></b>					
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	-	-
D. Polong Basah//Kering Panen	49,3	-	-	-	-
<b>8. <u>KACANG HIJAU</u></b>					
A. Polong basah tanpa daun	100	125	186	-	-
B. Polong kering	80	100	149	-	-
C. Biji kering	53,8	67	100	-	-
<b>9. <u>KELAPA</u></b>					
A. Kelapa Berkulit	100	416	909	1429	-
B. Daging Kelapa	24	100	222	370	-
C. Kopra	11	45	100	167	-
D. Minyak	7	27	60	100	-
<b>10. <u>KELAPA SAWIT</u></b>					
A. Inti Sawit	100	-	217	-	-
B. Minyak Sawit		100	154	-	-
C. Minyak Goreng	46	65	100	-	-
<b>11. <u>BAWANG MERAH</u></b>					
A. Bawang Segar	100	147	-	-	-
B. Bawang Kering Konsumsi	68	100	-	-	-
<b>12. <u>BAWANG PUTIH</u></b>					
A. Bawang Segar	100	141	-	-	-
B. Bawang Kering Konsumsi	71	100	-	-	-
<b>13. <u>TELUR</u></b>					
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)
<b>1. <u>Padi-padian</u></b>				
- Tepung Gandum	365	8,9	1,3	100
- Beras → Tepung beras	360	6,8	0,7	100
- Jagung	355	9,2	3,9	90
- Jagung Muda	129	4,1	1,3	25
<b>2. <u>Makanan Berpati</u></b>				
- Ubi Jalar	123	1,8	0,7	86
- Ubi Kayu	146	1,2	0,3	75
- Jagung	338	1,5	0,7	100
- Gaplek	362	0,5	0,3	100
- Sagu	353	0,7	0,2	100
<b>3. <u>Gula</u></b>				
- Gula Pasir	364	0	0	100
- Gula Lainnya	370	1,1	3,5	100
<b>4. <u>Buah, Biji Berminyak</u></b>				
- Kacang hijau	345	22,2	1,2	100
- Kacang tanah	452	25,3	42,8	100
- Kacang kedelai	331	34,9	18,1	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)
<b>5. <u>Buah-buahan</u></b>				
- 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	52	0,4	0,2	53
- Pisang	113	1,3	0,2	78
- Duku, langsung	63	1	0,2	64
- Salak	77	0,4	0	50
- Rambutan	69	0,9	0,1	40
- Sawo	92	0,5	1,1	79
- Jambu	48	0,8	0,3	84
- Lainnya	50	0,6	0,4	63
<b>6. <u>Sayur-sayuran</u></b>				
- Bawang merah	39	1,5	0,3	90
- Ketimun	12	0,7	0,1	70
- Kacang panjang	44	2,7	0,3	75
- Kacang merah	336	23,1	1,7	95
- Kentang	83	2,0	0,1	85
- Kubis	24	1,4	0,2	75
- Tomat	20	1	0,3	95
- Wortel	42	1,2	0,3	88
- Cabe	103	4,7	2,4	85
- Terung	24	1,1	0,2	87
- Petsai, Sawi	22	2,3	0,3	87
- Bawang daun	29	1,8	0,7	67
- Kangkung	29	3,0	0,3	70
- Lobak	19	0,9	0,1	87
- Labu siam	24	0,8	0,2	80
- Buncis	35	2,4	0,2	90
- Bayam	36	3,5	0,5	71
- Bawang putih	95	4,5	0,2	88
- Lainnya	28	2,3	0,4	82

Sambungan				
Jenis Bahan	Energi (Kalori)	Protein (Gram)	Lermak (Gram)	Bagian yang dapat dimakan (BDD) (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b>7. <u>Daging</u></b>				
- 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
<b>8. <u>Telur</u></b>				
- Telur ayam	162	12,8	11,5	90
- Telur itik	189	13,1	14,3	90
<b>9. <u>Susu</u></b>				
- Susu segar (sapi)	61	3,2	3,5	100
<b>10. <u>Ikan</u></b>				
- Ikan	67	12,0	2,0	100
- Ikan air tawar	66	11,0	2,0	100
<b>11. <u>Minyak dan Lemak</u></b>				
- 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 Bahan Makanan,  
Direktorat Gizi, Dep. Kes. 1967  
2. Tabel Komposisi Bahan Makanan Internasional

<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  
Telp./Fax. : 3840084 E-mail : bps3100@jakarta.wasantara.net.id

