



NERACA BAHAN MAKANAN (NBM) PROVINSI KALIMANTAN TENGAH TAHUN 2007-2008





Katalog : 5202001.6200



NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)

**PROVINSI KALIMANTAN TENGAH
TAHUN 2007 – 2008**



BADAN PUSAT STATISTIK PROVINSI KALIMANTAN TENGAH

**NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)
PROVINSI KALIMANTAN TENGAH
TAHUN 2007 – 2008**

ISBN : 979-477-715-3
No. Publikasi : 62531.0902
Katalog BPS : 5202001.6200

Naskah :
SEKSI STATISTIK PERTANIAN
BPS PROVINSI KALIMANTAN TENGAH

Gambar Kulit :
SEKSI STATISTIK PERTANIAN
BPS PROVINSI KALIMANTAN TENGAH

Diterbitkan Oleh :
BPS PROVINSI KALIMANTAN TENGAH

“Boleh dikutip dengan menyebutkan sumbernya”

KATA PENGANTAR

Publikasi Neraca Bahan Makanan (NBM) Kalimantan Tengah Tahun 2007 – 2008 merupakan publikasi lanjutan dari tahun sebelumnya dan diterbitkan kembali oleh Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Kalimantan Tengah.

Penyusunan Neraca Bahan Makanan yang dilakukan setiap tahun dimaksudkan untuk memperoleh gambaran lengkap dan teliti tentang situasi ketersediaan pangan yang berkesinambungan. Selain itu dapat pula memberikan informasi tentang adanya produksi, pengadaan serta perubahan yang terjadi, penggunaan serta tingkat ketersediaan untuk konsumsi penduduk perkapitanya. Dengan Neraca Bahan Makanan ini, diharapkan dapat memberikan gambaran luas mengenai komposisi bahan makanan, jumlah kalori, protein serta lemak yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk Kalimantan Tengah. Hal ini sangat penting artinya dalam kaitannya dengan perencanaan pembangunan khususnya yang menyangkut masalah pangan dan gizi termasuk upaya diversifikasi pangan yang telah dicapai di Kalimantan Tengah.

Berhasilnya penyusunan Neraca Bahan Makanan ini tidak terlepas dari peran aktif semua pihak khususnya anggota tim yang dengan penuh rasa tanggung jawab mulai dari pengumpulan, mengolah dan menganalisa data yang diperlukan demi berhasilnya publikasi ini. Saran dan kritik yang membangun dari berbagai pihak dan pemakai data untuk perbaikan dan penyempurnaan publikasi ini dimasa mendatang akan kami sambut dengan senang hati.

Palangka Raya, Agustus 2009

Kepala Badan Pusat Statistik Provinsi
Kalimantan Tengah,

W.S. Dantes Simbolon, MA
NIP. 19540311 197703 1 002

DAFTAR ISI

	Halaman
Kata Pengantar	i
Daftar Isi	ii
Daftar Tabel	iii
Daftar Gambar	iv
Daftar Lampiran	v
I. Pendahuluan	1
A. Latar Belakang	1
B. Pengertian	1
C. Manfaat NBM	1
D. Sumber Data Pokok	2
E. Pengolahan Data	2
F. Cakupan dan Komponen NBM	3
G. Konsep dan Definisi	4
II. Analisis Ketersediaan Pangan Tahun 2007-2008	7
A. Ketersediaan Energi	7
B. Ketersediaan Protein	8
C. Ketersediaan Lemak	9
D. Tingkat Ketersediaan Energi dan Protein	10
III. Kesimpulan	12

<http://kalteng.bps.go.id>

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel a. Ketersediaan Energi Berdasar Asal Bahan Makanan Tahun 2003-2008	7
Tabel b. Ketersediaan Protein Berdasar Asal Bahan Makanan Tahun 2003-2008	8
Tabel c. Ketersediaan Lemak Berdasar Asal Bahan Makanan Tahun 2003-2008	9
Tabel d. Tingkat Ketersediaan Energi Terhadap Angka Kecukupan Energi (AKE) Tahun 2003-2008	10
Tabel e. Tingkat Ketersediaan Protein Terhadap Angka Kecukupan Protein (AKP) Tahun 2003-2008	10
Tabel 1. Neraca Bahan Makanan (NBM) Provinsi Kalimantan Tengah Tahun 2008 (Angka Sementara)	14
Tabel 2. Neraca Bahan Makanan (NBM) Provinsi Kalimantan Tengah Tahun 2007	19
Tabel 3. Banyaknya Energi, Protein, dan Lemak yang Tersedia untuk Dikonsumsi per Kapita per Hari Menurut Asal Bahan Makanan Tahun 2007-2008	24
Tabel 4. Banyaknya dan Persentase Energi, Protein, dan Lemak yang Tersedia untuk Dikonsumsi per Kapita per Hari Menurut Kelompok Bahan Makanan Tahun 2007	25
Tabel 5. Banyaknya dan Persentase Energi, Protein, dan Lemak yang Tersedia untuk Dikonsumsi per Kapita per Hari Menurut Kelompok Bahan Makanan Tahun 2008	26

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Ketersediaan Energi Berdasar Asal Bahan Makanan Tahun 2003-2008	7
Gambar 2. Ketersediaan Protein Berdasar Asal Bahan Makanan Tahun 2003-2008	8
Gambar 3. Ketersediaan Lemak Berdasar Asal Bahan Makanan Tahun 2003-2008	9
Gambar 4. Tingkat Ketersediaan Energi dan Protein Terhadap AKE dan AKP Tahun 2003-2008	11

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Besaran Konversi yang Digunakan untuk Beberapa Jenis Bahan Makanan	28
Lampiran 2. Konversi yang Digunakan Untuk Ternak	29
Lampiran 3. Faktor Konversi Bahan Makanan yang Dipakai Untuk Penghitungan Produksi	30
Lampiran 4. Persentase Bagian yang Dapat Dimakan Dari Beberapa Jenis Bahan Makanan	32
Lampiran 5. Komposisi Bahan Makanan	33

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan salah satu faktor kunci bagi pembangunan sumber daya manusia berkualitas, yang diperlukan untuk menyelenggarakan pembangunan nasional. Dalam kerangka pembangunan pangan, data/informasi tentang situasi ketersediaan pangan dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dalam melakukan evaluasi dan perencanaan pangan. Salah satu metode dalam menyajikan data/informasi tersebut berupa Rabel Neraca Bahan Makanan (NBM). Tabel NBM menyajikan gambaran menyeluruh tentang pola penyediaan pangan di suatu wilayah dalam periode tertentu.

NBM Indonesia disusun mulai tahun 1963 yang dilakukan oleh Biro Pusat Statistik (BPS) pada waktu itu bekerjasama dengan *Food and Agriculture Organization* (FAO). Sejak tahun 1975 NBM disusun oleh Tim Penyusun NBM yang berasal dari instansi lingkup Departemen Pertanian, BPS, Bulog dan instansi terkait lainnya. Selanjutnya mulai edisi 1999-2000 buku NBM dipublikasikan oleh Departemen Pertanian cq. Badan Ketahanan Pangan, sesuai dengan tugas dan fungsinya.

Sebagai salah satu bahan untuk menyusun kebijakan, maka akan sangat berguna bila NBM disusun secara lengkap,

tepat waktu dan berkelanjutan dari suatu periode ke periode berikutnya.

B. Pengertian

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

C. Manfaat NBM

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

Dari Tabel NBM dapat dilihat susunan makanan, jumlah kalori, protein dan lemak yang dikonsumsi penduduk. Selain itu dapat pula dilihat volume export dan volume import, berapa banyak yang diproses untuk industri, makanan ternak dan berapa banyak yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk per kapita dalam satuan kilogram per tahun atau gram per hari pada periode dan waktu tertentu. Melalui NBM dapat juga dilihat keseimbangan antara ketersediaan pangan dan penggunaan

pangan sehingga pendapatan masyarakat dan pendapatan daerah dapat terlihat dan terencana dengan baik.

D. Sumber Data Pokok

Komponen penyediaan merupakan data pokok yang dibutuhkan dalam menyusun NBM yang bersumber dari beberapa instansi. Data yang dihimpun tersebut meliputi :

- a) Data produksi padi, palawija dan hortikultura bersumber dari Badan Pusat Statistik (BPS), yang masih berupa angka sementara. Sedangkan produksi subsektor perkebunan, peternakan dan perikanan berasal masing-masing instansi terkait yaitu Dinas Pertanian Tanaman Pangan Kabupaten/Kota/Provinsi, Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten/Kota/ Provinsi, Dinas Peternakan Kabupaten/Kota/Provinsi, dan Dinas Perkebunan Kabupaten/Kota/Provinsi di Kalimantan Tengah. Bila data produksi suatu komoditas tidak tersedia, didekati dari data konsumsi hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas).
- b) Data perubahan stock serta import/ekspor untuk beberapa komoditi seperti tepung gandum, beras, gula pasir dan kedelai diperoleh dari Bulog Divisi Regional Kalimantan Tengah, Kantor Bimas Ketahanan Pangan Provinsi Kalimantan Tengah dan Pelabuhan Laut di beberapa kabupaten.

- c) Data jumlah penduduk pertengahan tahun diperoleh dari BPS Provinsi Kalimantan Tengah dan BPS Kabupaten/Kota se Kalimantan Tengah.
- d) Data Ketersediaan bahan makanan untuk dikonsumsi per kapita merupakan hasil perhitungan yang dikaitkan dengan jumlah penduduk pada pertengahan tahun (kilogram per tahun dan gram per hari).

Dalam penyusunan NBM ini juga digunakan besaran dan angka konversi yang ditetapkan oleh Tim NBM, berdasarkan hasil kajian dan pendekatan-pendekatan. Komposisi gizi diperoleh dari buku Daftar Komposisi Zat Gizi Makanan Indonesia, Direktorat Bina Gizi Masyarakat Departemen Kesehatan RI dan sumber resmi lainnya. Daftar angka konversi dan komposisi zat gizi selengkapnya dapat dilihat pada lampiran.

E. Pengolahan Data

Data dari berbagai instansi pemerintah yang terkait dalam penyusunan NBM dikumpul, diolah dan selanjutnya dilakukan analisa sederhana oleh Tim Penyusunan Neraca Bahan Makanan Propinsi Kalimantan Tengah. Sebagian data dari beberapa sumber, diadakan perbaikan dan penyempurnaan, diantaranya dengan membandingkannya dengan angka konsumsi yang diperoleh dari susenas sebelum dipergunakan sebagai dasar penyusunan NBM sehingga tingkat kesalahan dapat diperkecil.

Data produksi diperoleh dari instansi terkait termasuk hasil Survei Pertanian (SP) yang pengolahannya dilakukan oleh Badan Pusat Statistik. Data ekspor dan impor baik yang antar daerah maupun antar pulau diambil dari laporan administrasi pelabuhan dan instansi terkait. Data konversi dan lainnya dipakai data hasil penelitian berbagai pihak yang selama ini dipakai oleh Badan Pusat Statistik maupun instansi teknis yang terkait.

Salah satu kelemahan data Neraca Bahan Makanan tingkat nasional maupun daerah adalah belum adanya penelitian mengenai beberapa konversi untuk produk tertentu ke bentuk lain dan extraction rate beberapa jenis bahan makanan, sehingga banyak dipakai faktor konversi dari negara lain. Disamping itu dengan belum adanya survei tataniaga bahan makanan di Kalimantan Tengah, informasi terhadap beberapa komoditi yang beredar luas di pasaran dilakukan pendekatan dengan data hasil Susenas.

F. Cakupan dan Komponen NBM

1. Cakupan

Bahan makanan yang dicakup dalam NBM dikelompokkan menjadi 11 kelompok menurut jenisnya yaitu :

- a. Padi-padian
- b. Makanan berpati
- c. Gula

- d. Buah/biji berminyak
- e. Buah-buahan
- f. Sayur-sayuran
- g. Daging
- h. Telur
- i. Susu
- j. Ikan
- k. Minyak dan lemak

2. Komponen NBM

Tabel NBM terbagi dalam 3 (tiga) kelompok penyajian yaitu:

- a. Pengadaan/penyediaan (*supply*), terdiri dari komponen produksi, perubahan stok, impor dan ekspor
- b. Penggunaan (*utilization*) untuk keperluan pakan, bibit, industri makanan dan non makanan, tercecer, serta bahan makanan yang tersedia pada tingkat pedagang pengecer.
- c. Ketersediaan bahan makanan (pangan) per kapita, diperoleh dari ketersediaan masing-masing bahan makanan dibagi dengan jumlah penduduk, disajikan dalam bentuk kuantum (volume) dan kandungan nilai gizinya dalam satuan kalori energi, gram rotein dan gram lemak.

G. Konsep dan Definisi

Beberapa konsep atau definisi yang digunakan di dalam penyusunan Neraca Bahan Makanan dapat diuraikan sebagai berikut :

1. Jenis Bahan Makanan adalah semua jenis bahan makanan baik nabati maupun hewani yang lazim/umum tersedia untuk dikonsumsi oleh masyarakat Kalimantan Tengah baik yang diperdagangkan maupun tidak. Jenis bahan makanan tersebut adalah: padi-padian, makanan berpati, gula, buah/biji berminyak, buah-buahan, sayuran, daging, telur, susu, ikan serta kelompok minyak dan lemak.
2. Produksi adalah jumlah keseluruhan hasil masing-masing bahan makanan yang dihasilkan dari sektor pertanian (Tanaman Pangan, Peternakan, Perikanan, dan Perkebunan), baik yang belum mengalami proses pengolahan maupun yang sudah mengalami pengolahan. Produksi dikategorikan menjadi 2 kategori, yaitu masukan (input) dan keluaran (output).
 - a) Masukan (Input) adalah produksi yang masih dalam bentuk asli maupun dalam bentuk hasil olahan yang akan mengalami proses pengolahan lebih lanjut.
 - b) 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 masukan (input) tertentu sangat bergantung pada besarnya derajat ekstraksi dan faktor konversi.
3. Stok dan Perubahan Stok adalah sejumlah bahan makanan yang disimpan/dikuasai oleh Pemerintah atau Swasta, seperti yang ada di pabrik, gudang, depot, lumbung petani, rumah tangga-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 bisa positif dan bisa negatif.
 - ◆ Positif = berarti ada peningkatan stok yang berasal dari komoditas yang beredar di pasar. Dengan demikian komoditas yang beredar di pasar menjadi menurun.
 - ◆ Negatif = berarti ada penurunan stok akibat pelepasan stok ke pasar. Dengan demikian yang beredar dalam pasar bertambah.
4. Impor adalah jumlah bahan makanan menurut jenisnya yang dimasukkan ke dalam negeri yang diperdagangkan, diedarkan, disimpan, baik jenis makanan yang belum maupun yang sudah mengalami proses pengolahan. Dalam perhitungan Neraca Bahan Makanan Kalimantan Tengah, yang termasuk impor adalah :

- a) Jenis bahan makanan yang datang dari luar wilayah Republik Indonesia langsung masuk ke wilayah Kalimantan Tengah.
 - b) Jenis bahan makanan yang masuk dari wilayah administratif lain ke wilayah administratif Kalimantan Tengah (perdagangan antar pulau atau daerah).
5. Penyediaan Dalam Daerah Sebelum Ekspor adalah sejumlah bahan makanan yang berasal dari produksi (keluaran) dikurangi perubahan stok ditambah impor.
6. Ekspor adalah jumlah bahan makanan menurut jenisnya yang dikeluarkan dari wilayah Republik Indonesia, baik jenis makanan yang belum maupun yang sudah mengalami proses pengolahan. Dalam perhitungan Neraca Bahan Makanan Kalimantan Tengah, yang termasuk ekspor adalah :
- a) Jenis bahan makanan dari wilayah Kalimantan Tengah yang langsung keluar dari Wilayah Republik Indonesia.
 - b) Jenis bahan makanan dari wilayah administratif Kalimantan Tengah yang keluar ke wilayah administratif lainnya (perdagangan antar pulau atau daerah).
7. Penyediaan Dalam Daerah adalah sejumlah bahan makanan yang berasal dari produksi (keluaran) dikurangi perubahan stok ditambah impor dikurangi ekspor.
8. Pemakaian Dalam Daerah adalah sejumlah bahan makanan yang digunakan di dalam daerah atau dipakai di Kalimantan Tengah untuk makan ternak/pakan, bibit/benih, bahan baku yang diolah untuk industri makanan dan bukan makanan, penyusutan/ yang tercecer, dan yang tersedia untuk dimakan.
- a) Pakan/makanan ternak adalah sejumlah bahan makanan yang langsung diberikan/disediakan sebagai bahan makanan ternak peliharaan baik ternak besar, ternak kecil, unggas, maupun ikan dan sebagainya.
 - b) Bibit/Benih adalah sejumlah bahan makanan yang digunakan untuk keperluan reproduksi.
 - c) Diolah Untuk 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.
 - d) Tercecer/penyusutan adalah sejumlah bahan makanan yang hilang, rusak atau tercecer,
 - e) susut/pemborosan yang terjadi sejak awal produksi bahan makanan sampai tersedia/dibeli konsumen baik yang terjadi ditempat produksi disebabkan pengolahan dan yang terjadi dalam distribusi dan penyimpanan. Pemborosan tidak termasuk yang terjadi di dapur konsumen, sehingga tidak dapat dimakan oleh manusia.

- f) Bahan Makanan adalah sejumlah bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk suatu negara/daerah, pada tingkat pedagang pengecer dalam kurun waktu tertentu.
9. Ketersediaan Per Kapita adalah sejumlah bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi setiap penduduk Kalimantan Tengah pada periode tertentu, atau jumlah jenis bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi pada periode tertentu disuatu wilayah administratif dibagi jumlah penduduk pertengahan tahun, baik dalam bentuk natura maupun dalam bentuk unsur gizinya. Unsur gizi utama tersebut adalah sebagai berikut:
- a) Energi adalah sejumlah kalori hasil pembakaran karbohidrat yang berasal dari berbagai jenis bahan makanan. Energi ini sangat dibutuhkan untuk kegiatan tubuh seluruhnya.
 - b) Protein adalah suatu persenyawaan yang mengandung unsur "N", yang sangat dibutuhkan tubuh untuk pertumbuhan serta penggantian jaringan-jaringan yang rusak/aus.
 - c) Lemak adalah salah satu unsur zat makanan yang dibutuhkan oleh tubuh sebagai tempat penyimpanan energi, protein dan vitamin.
 - d) Vitamin adalah merupakan salah satu unsur zat makanan yang sangat diperlukan tubuh untuk proses metabolisme dan pertumbuhan yang normal.
 - e) Mineral adalah merupakan zat makanan yang diperlukan manusia agar memiliki kesehatan dan pertumbuhan yang baik.

BAB II. ANALISIS KETERSEDIAAN PANGAN TAHUN 2007-2008

A. Ketersediaan Energi

Banyaknya energi/kalori yang tersedia (di tingkat pedagang eceran atau di rumahtangga konsumen) untuk dikonsumsi oleh penduduk Kalimantan Tengah pada tahun 2007 adalah sebesar 2.781 kilokalori perkapita perhari, diantaranya 2.479 kilokalori (89,14 %) berasal dari bahan pangan nabati dan 302 kilokalori (10,86 %) berasal dari bahan pangan hewani. Ketersediaan kalori tahun 2007 turun 2,56 persen dibandingkan ketersediaan kalori tahun 2006 yang mencapai 2.854 kilokalori perkapita perhari.

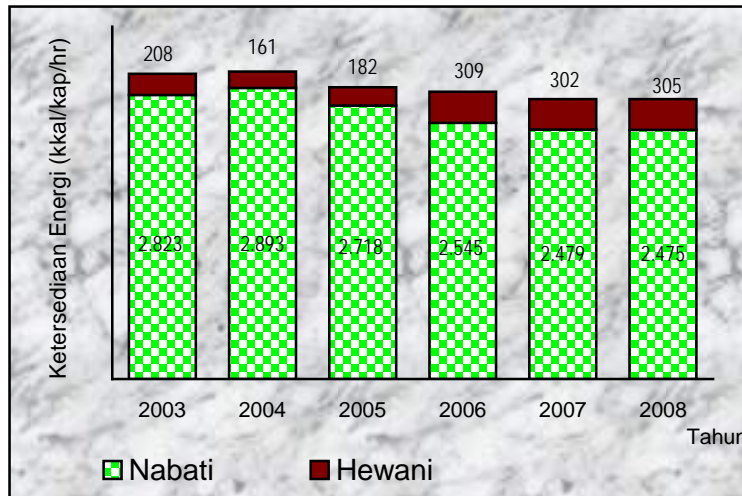
Sedangkan pada tahun 2008, banyaknya energi/kalori yang tersedia sebesar 2.780 kilokalori perkapita perhari, terdiri dari 2.475 kilokalori (89,03 %) dari bahan pangan nabati dan 305 kilokalori (10,97 %) dari bahan pangan hewani. Ketersediaan kalori tahun 2008 turun 0,04 persen dibandingkan ketersediaan kalori tahun 2007 yang mencapai 2.781 kilokalori perkapita perhari.

Dari tahun 2003-2008 tingkat ketersediaan energi di Kalimantan Tengah menunjukkan kecenderungan menurun. Penurunan paling besar terjadi tahun 2005, yang turun 5,04 % dari tahun 2004, dan selanjutnya terus turun meskipun penurunannya di bawah 5 %.

Tabel a. Ketersediaan Energi Berdasar Asal Bahan Makanan Tahun 2003-2008

Tahun	Ketersediaan Energi (kkal/kap/hr)			Laju Ketersediaan (%)
	Nabati	Hewani	Total	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
2003	2.823	208	3.031	
2004	2.893	161	3.054	0,76
2005	2.718	182	2.900	-5,04
2006	2.545	309	2.854	-1,59
2007	2.479	302	2.781	-2,56
2008	2.475	305	2.780	-0,04

Gambar 1. Ketersediaan Energi Berdasar Asal Bahan Makanan Tahun 2003-2008



B. Ketersediaan Protein

Banyaknya protein yang tersedia (di tingkat pedagang eceran atau di rumah tangga konsumen) untuk dikonsumsi oleh penduduk Kalimantan Tengah pada tahun 2007 adalah sebesar 79,33 gram perkapita perhari, diantaranya 47,48 gram (59,85 %) berasal dari bahan pangan nabati dan 31,85 gram (40,15 %) berasal dari bahan pangan hewani. Ketersediaan protein tahun 2007 naik 4,95 persen dibandingkan ketersediaan protein tahun 2006 yang sebesar 75,59 gram perkapita perhari.

Sedangkan pada tahun 2008, banyaknya protein yang tersedia sebesar 79,44 gram perkapita perhari, terdiri dari 47,16 gram (59,37 %) dari bahan pangan nabati dan 32,28 gram (40,63 %) dari bahan pangan hewani. Ketersediaan protein tahun 2008 naik 0,14 persen dibandingkan

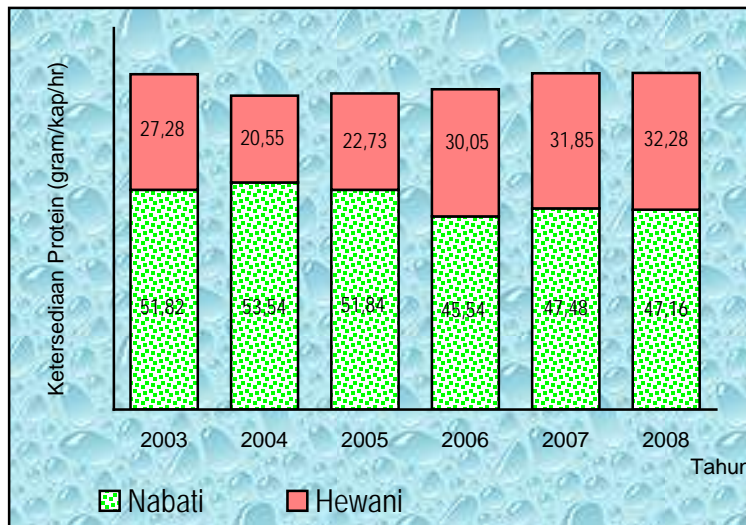
ketersediaan protein tahun 2007 yang sebesar 79,33 gram perkapita perhari.

Dari tahun 2004-2008 tingkat ketersediaan protein di Kalimantan Tengah menunjukkan kecenderungan yang meningkat, setelah pada tahun 2004 mengalami penurunan 6,33 % dibanding tahun 2003. Kenaikan paling besar terjadi pada tahun 2007 yang naik 4,95 % dibanding tahun 2006.

Tabel b. Ketersediaan Protein Berdasar Asal Bahan Makanan Tahun 2003-2008

Tahun	Ketersediaan Protein (gram/kap/hr)			Laju Ketersediaan (%)
	Nabati	Hewani	Total	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
2003	51,82	27,28	79,10	
2004	53,54	20,55	74,09	-6,33
2005	51,84	22,73	74,57	0,65
2006	45,54	30,05	75,59	1,37
2007	47,48	31,85	79,33	4,95
2008	47,16	32,28	79,44	0,14

Gambar 2. Ketersediaan Protein Berdasar Asal Bahan Makanan Tahun 2003-2008



C. Ketersediaan Lemak

Banyaknya lemak yang tersedia (di tingkat pedagang eceran atau di rumah tangga konsumen) untuk dikonsumsi oleh penduduk Kalimantan Tengah pada tahun 2007 adalah sebesar 84,82 gram perkapita perhari, diantaranya 67,32 gram (79,37 %) berasal dari bahan pangan nabati dan 17,50 gram (20,63 %) berasal dari bahan pangan hewani. Ketersediaan lemak tahun 2007 turun 3,23 persen dibandingkan ketersediaan lemak tahun 2006 yang sebesar 87,65 gram perkapita perhari.

Sedangkan pada tahun 2008, banyaknya lemak yang tersedia sebesar 88,34 gram perkapita perhari, terdiri dari

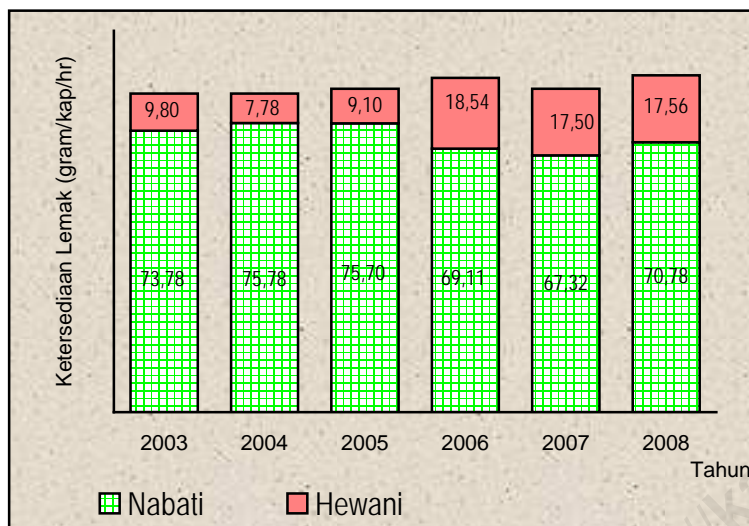
70,78 gram (80,12 %) dari bahan pangan nabati dan 17,56 gram (19,88 %) dari bahan pangan hewani. Ketersediaan lemak tahun 2008 naik 4,15 persen dibandingkan ketersediaan lemak tahun 2007 yang sebesar 84,82 gram perkapita perhari.

Dari tahun 2004-2008 tingkat ketersediaan lemak di Kalimantan Tengah menunjukkan kecenderungan yang meningkat, kecuali pada tahun 2004 yang mengalami penurunan 0,02 % dibanding tahun 2003, dan tahun 2007 yang turun 3,23 % dibanding tahun 2006. Kenaikan paling besar terjadi pada tahun 2008 yang naik 4,15 % dibanding tahun 2007.

Tabel c. Ketersediaan Lemak Berdasar Asal Bahan Makanan Tahun 2003-2008

Tahun	Ketersediaan Lemak (gram/kap/hr)			Laju Ketersediaan (%)
	Nabati	Hewani	Total	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
2003	73,78	9,80	83,58	
2004	75,78	7,78	83,56	-0,02
2005	75,70	9,10	84,80	1,48
2006	69,11	18,54	87,65	3,36
2007	67,32	17,50	84,82	-3,23
2008	70,78	17,56	88,34	4,15

Gambar 3. Ketersediaan Lemak Berdasar Asal Bahan Makanan Tahun 2003-2008



D. Tingkat Ketersediaan Energi dan Protein

Tingkat ketersediaan energi pada tahun 2008 sebesar 126,36 persen terhadap Angka Kecukupan Energi (AKE) yang ditetapkan yaitu sebesar 2.200 kilokalori perkapita perhari. Ini berarti tingkat ketersediaan energi tahun 2008 lebih tinggi 26,36 % dari AKE yang ditetapkan. Sedangkan tingkat ketersediaan energi tahun 2007 mencapai 126,41 %, yang berarti 26,41 % lebih tinggi dari AKE yang ditetapkan.

Dari tahun 2003-2008, tingkat ketersediaan energi di Kalimantan selalu lebih tinggi dari Angka Kecukupan Energi (AKE) meskipun tingkat ketersediaan tersebut menunjukkan

kecenderungan yang menurun. Dari 137,77 % pada 2003 dan 138,82 % pada 2004 menjadi 126,41 % pada 2007 dan 126,36 % pada 2008.

Tabel d. Tingkat Ketersediaan Energi Terhadap Angka Kecukupan Energi (AKE) Tahun 2003-2008

Tahun	Energi	
	Ketersediaan (kkal/kap/hr)	Tingkat Ketersediaan (%)
2003	3.031	137,77
2004	3.054	138,82
2005	2.900	131,82
2006	2.854	129,73
2007	2.781	126,41
2008	2.780	126,36

*) AKE = 2.200 kkal/kap/hair

Sedangkan tingkat ketersediaan protein pada tahun 2008 sebesar 139,37 persen terhadap Angka Kecukupan Protein (AKP) yang ditetapkan yaitu sebesar 57 gram perkapita perhari. Ini berarti tingkat ketersediaan protein tahun 2008 lebih tinggi 39,37 % dari AKP yang ditetapkan. Sedangkan tingkat ketersediaan protein tahun 2007 mencapai 139,18 %, yang berarti 39,18 % lebih tinggi dari AKP yang ditetapkan.

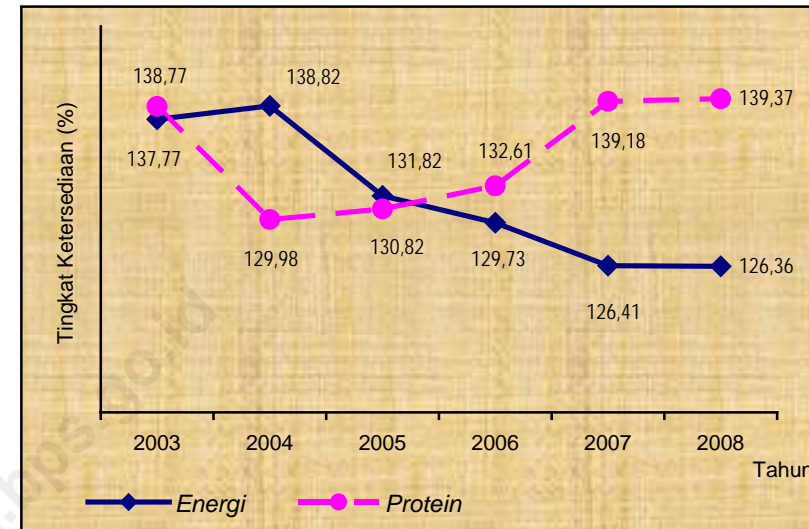
Dari tahun 2003-2008, tingkat ketersediaan protein di Kalimantan selalu lebih tinggi dari Angka Kecukupan Protein (AKP) dan tingkat ketersediaannya menunjukkan kecenderungan yang semakin meningkat, kecuali pada tahun

2004 yang turun dibanding tahun 2003, dari 138,77 % pada 2003 menjadi 129,98 % pada 2004.

Tabel e. Tingkat Ketersediaan Protein Terhadap Angka Kecukupan Protein (AKP) Tahun 2003-2008

Tahun	Protein	
	Ketersediaan (gram/kap/hr)	Tingkat Ketersediaan (%)
2003	79,10	138,77
2004	74,09	129,98
2005	74,57	130,82
2006	75,59	132,61
2007	79,33	139,18
2008	79,44	139,37

*) AKP = 57 gram/kap/hr



Gambar 4. Tingkat Ketersediaan Energi dan Protein Terhadap AKE dan AKP Tahun 2003-2008

BAB III. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil perhitungan Neraca Bahan Makanan tahun 2007 dan 2008, dapat disimpulkan antara lain :

1. Banyaknya kalori yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk Kalimantan Tengah pada tahun 2008 perkapita perhari sebesar 2.780 kilokalori turun 0,04% dibanding tahun 2007 yang sebesar 2.781 kilokalori. Penurunan ini terutama disebabkan karena turunnya ketersediaan kalori yang berasal dari padi/beras dan buah-buahan yang masing-masing turun 3,24% dan 9,43%.
2. Ketersediaan protein tahun 2008 sebesar 79,44 gram naik 0,14% dibanding tahun 2007 yang sebesar 79,33 gram. Kenaikan ini disebabkan naiknya ketersediaan protein yang berasal dari sayur-sayuran dan makanan berpati yang masing-masing naik 33,69% dan 11,97%.
3. Sedangkan ketersediaan lemak tahun 2008 adalah sebesar 88,34 gram naik 4,15% dibanding tahun 2007 yang sebesar 84,82 gram lemak. Kenaikan terjadi terutama karena kenaikan ketersediaan lemak yang berasal dari sayur-sayuran dan makanan berpati yang masing-masing naik 38,12% dan 11,13%.
4. Apabila dilihat dari sumbernya, ketersediaan kalori tahun 2007 dan 2008 maka lebih dari 89% berasal dari sumber nabati dan kurang dari 11% dari sumber hewani. Sedangkan ketersediaan protein tahun 2007 dan 2008 lebih dari 59% berasal dari sumber nabati dan kurang dari 41% berasal dari sumber hewani. Ketersediaan lemak tahun 2007 dan 2008 lebih dari 79% bersumber dari bahan pangan nabati dan kurang dari 21% yang bersumber dari bahan pangan hewani.
5. Bila dibandingkan dengan standar gizi nasional (WKPG VIII Tahun 2004) pada tingkat ketersediaan (2.200 kilokalori, 57 gram protein dan 41,60 gram lemak), maka ketersediaan kalori, protein dan lemak sudah melampaui kebutuhan rata-rata standar gizi nasional. Namun perlu diwaspadai karena tingkat ketersediaan kalori dari tahun ke tahun mengalami penurunan dari 138,82% pada tahun 2004 menjadi 126,36% pada tahun 2008, meskipun masih tetap diatas/melebihi kebutuhan rata-rata yang diperlukan.

Tabel-tabel

<http://kalteng.go.id>

Tabel 1. Neraca Bahan Makanan (NBM) Provinsi Kalimantan Tengah Tahun 2008 (Angka Sementara)

No.	Jenis Bahan Makanan	Produksi		Perubahan stock	Impor	Penyediaan dalam daerah sebelum ekspor	Ekspor	Penyediaan dalam daerah	Pemakaian dalam daerah				Yang Tercecer	Yang Dimakan	KETERSEDIAAN PERKAPITA				
		Masukan	Keluaran						Pakan	Bibit	Diolah untuk				Kilo/Tahun	Gram/Hari	Energi/Hari (Kkal)	Protein/Hari (Gram)	Lemak/Hari (Gram)
											Makanan	Bukan Makanan							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	
I.	Padi-Padian :		858.350		38.589			878.108						343.796	167,11	458	1.555	38,30	6,21
1.	Gandum	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	Tepung Gandum	-	0	0	4.327	4.327	0	4.327	0	0	0	0	0	4.327	2,10	6	19	0,52	0,06
3.	Padi Gagang/Gabah	-	522.732	0	0	522.732	0	522.732	2.300	4.705	484.573	2.927	28.228	-	-	-	-	-	-
4.	Gabah/Beras	484.573	306.250	(1.726)	34.262	342.238	20.557	321.681	547	-	-	2.123	8.042	310.969	151,15	414	1.503	36,86	5,80
5.	Jagung	-	5.982	0	0	5.982	0	5.982	359	209	0	0	299	5.115	2,49	7	22	0,56	0,24
6.	Jagung Muda	-	23.386	0	0	23.386	0	23.386	0	0	0	0	0	23.386	11,37	31	11	0,36	0,11
II.	Makanan Berpati :		85.768			85.768		85.768						72.556	35,27	97	126	0,87	0,26
1.	Ubi Jalar	-	12.153	0	0	12.153	0	12.153	243	0	0	0	1.215	10.695	5,20	14	18	0,17	0,05
2.	Ubi Kayu	-	73.344	0	0	73.344	0	73.344	1.467	0	752	0	9.535	61.590	29,94	82	107	0,70	0,21
3.	Ubi Kayu/Gaplek	752	271	0	0	271	0	271	0	0	0	0	0	271	0,13	0	1	0,01	0,00
4.	Ubi Kayu/Tapioka	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.	Sagu/Tepung Sagu	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
III.	Gula :		88		22.009			22.097						22.097	10,74	29	107	0,01	0,05
1.	Gula Pasir	-	-	0	21.086	21.086	0	21.086	0	0	0	0	0	21.086	10,25	28	102	0,00	0,00
2.	Gula Merah	-	88	0	923	1.011	0	1.011	0	0	0	0	0	1.011	0,49	1	5	0,01	0,05

Keterangan : Angka dalam kurung berarti negatif

Tabel 1. Neraca Bahan Makanan (NBM) Provinsi Kalimantan Tengah Tahun 2008 (Angka Sementara)

(Lanjutan)

Jenis Bahan Makanan	Produksi		Peru- bahan stock	Impor	Penyediaan dalam daerah sebelum ekspor	Ekspor	Penyediaan dalam daerah	Pemakaian dalam daerah				Yang Tercecer	Yang Dimakan	KETERSEDIAAN PERKAPITA					
	Masukan	Keluaran						Pakan	Bibit	Diolah untuk				Kilo/ Tahun	Gram/ Hari	Energi/ Hari (Kkal)	Protein/ Hari (Gram)	Lemak/ Hari (Gram)	
										Makanan	Bukan Makanan								
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	
IV. Buah/Biji berminyak :		237.448		5.359			242.807						95.535	46,44	127	265	5,66	24,02	
1. Kacang Tanah Berkulit	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2. Kcng Tanah Lepas Kulit	-	1.417	0	1.545	2.962	0	2.962	0	101	0	0	148	2.713	1,32	4	16	0,91	1,55	
3. Kedelai	-	1.860	0	3.264	5.124	0	5.124	0	288	0	0	256	4.579	2,23	6	23	2,46	1,02	
4. Kacang Hijau	-	205	0	550	755	0	755	15	14	0	0	38	688	0,33	1	3	0,19	0,02	
5. Kelapa Berkulit/Daging	810.694	194.567	0	0	194.567	0	194.567	0	0	87.555	0	19.457	87.555	42,56	117	222	2,10	21,44	
6. Kelapa Daging/Kopra	87.555	39.400	0	0	39.400	0	39.400	0	0	39.400	-	-	-	-	-	-	-	-	
V. Buah-buahan		103.447		2.381			105.828						95.245	46,30	127	48	0,61	0,28	
1. Alpukat	-	58	0	38	96	0	96	0	0	0	0	10	86	0,04	0	0	0,00	0,00	
2. Jeruk	-	6.165	0	67	6.232	0	6.232	0	0	0	0	623	5.609	2,73	7	2	0,04	0,01	
3. Duku/Langsat	-	2.886	0	205	3.091	0	3.091	0	0	0	0	309	2.782	1,35	4	1	0,02	0,00	
4. Durian	-	8.039	0	153	8.192	0	8.192	0	0	0	0	819	7.373	3,58	10	3	0,05	0,06	
5. Jambu	-	2.076	0	82	2.158	0	2.158	0	0	0	0	216	1.942	0,94	3	1	0,02	0,01	
6. Mangga	-	4.663	0	73	4.736	0	4.736	0	0	0	0	474	4.262	2,07	6	2	0,02	0,01	
7. Nanas	-	16.691	0	0	16.691	0	16.691	0	0	0	0	1.669	15.022	7,30	20	4	0,06	0,03	
8. Pepaya	-	2.436	0	91	2.527	0	2.527	0	0	0	0	253	2.274	1,11	3	1	0,01	0,00	
9. Pisang	-	20.068	0	0	20.068	0	20.068	0	0	0	0	2.007	18.061	8,78	24	17	0,19	0,06	
10. Rambutan	-	18.987	0	0	18.987	0	18.987	0	0	0	0	1.899	17.088	8,31	23	6	0,08	0,01	
11. Salak	-	874	0	206	1.080	0	1.080	0	0	0	0	108	972	0,47	1	1	0,01	0,00	
12. Sawo	-	718	0	82	800	0	800	0	0	0	0	80	720	0,35	1	1	0,01	0,02	
13. Cempedak/Nangka	-	12.743	0	0	12.743	0	12.743	0	0	0	0	1.274	11.469	5,57	15	5	0,06	0,04	
14. Lainnya	-	7.043	0	1.384	8.427	0	8.427	0	0	0	0	843	7.584	3,69	10	3	0,04	0,03	

Tabel 1. Neraca Bahan Makanan (NBM) Provinsi Kalimantan Tengah Tahun 2008 (Angka Sementara)

(Lanjutan)

Jenis Bahan Makanan	Produksi		Peru- bahan stock	Impor	Penyediaan dalam dae- rah sebe- lum ekspor	Ekspor	Penye- diaan dalam daerah	Pemakaian dalam daerah				Yang Terce- cer	Yang Dimakan	KETERSEDIAAN PERKAPITA				
	Masukan	Keluaran						Pakan	Bibit	Diolah untuk				Kilo/ Tahun	Gram/ Hari	Energi/ Hari (Kkal)	Protein/ Hari (Gram)	Lemak/ Hari (Gram)
										Makanan	Bukan Makanan							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
VI. Sayur-sayuran		51.368		8.233			59.658						53.742	26,12	72	23	1,29	0,44
1. Bawang merah	-	-	0	4.316	4.316	0	4.316	0	0	0	0	432	3.884	1,89	5	2	0,07	0,01
2. Ketimun	-	6.134	0	23	6.157	0	6.157	0	0	0	0	616	5.541	2,69	7	0	0,01	0,01
3. Kacang Merah	-	40	0	13	53	0	53	0	0	0	0	5	48	0,02	0	0	0,01	0,00
4. Kacang Panjang	-	6.235	0	0	6.235	0	6.235	0	0	0	0	624	5.612	2,73	7	2	0,21	0,03
5. Kentang	-	-	0	986	986	0	986	0	0	0	0	49	937	0,46	1	1	0,02	0,00
6. Kol/Kubis	-	0	0	42	99	0	99	0	0	0	0	10	89	0,04	0	0	0,00	0,00
7. Tomat	-	3.945	0	0	3.945	0	3.945	0	0	0	0	395	3.551	1,73	5	1	0,06	0,02
8. Wortel	-	-	0	467	467	0	467	0	0	0	0	47	420	0,20	1	0	0,00	0,00
9. Cabe	-	8.634	0	23	8.657	0	8.657	0	0	0	0	866	7.791	3,79	10	9	0,41	0,21
10. Terong	-	5.807	0	0	5.807	0	5.807	0	0	0	0	581	5.226	2,54	7	2	0,08	0,06
11. Petsai/Sawi	-	2.775	0	83	2.858	0	2.858	0	0	0	0	286	2.572	1,25	3	0	0,02	0,01
12. Bawang Daun	-	1.436	0	42	1.478	0	1.478	0	0	0	0	148	1.330	0,65	2	0	0,02	0,01
13. Kangkung	-	4.832	0	0	4.832	0	4.832	0	0	0	0	483	4.349	2,11	6	1	0,12	0,02
14. Lobak	-	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0	0	0,00	0,00
15. Labu Siam	-	4.566	0	185	4.751	0	4.751	0	0	0	0	475	4.276	2,08	6	1	0,04	0,01
16. Buncis	-	2.169	0	460	2.629	0	2.629	0	0	0	0	263	2.366	1,15	3	1	0,07	0,01
17. Bayam	-	1.823	0	0	1.823	0	1.823	0	0	0	0	182	1.641	0,80	2	0	0,01	0,01
18. Bawang Putih	-	-	0	1.386	1.386	0	1.386	0	0	0	0	139	1.247	0,61	2	1	0,07	0,00
19. Lainnya	-	2.972	0	207	3.179	0	3.179	0	0	0	0	318	2.861	1,39	4	1	0,07	0,01

Tabel 1. Neraca Bahan Makanan (NBM) Provinsi Kalimantan Tengah Tahun 2008 (Angka Sementara)

(Lanjutan)

Jenis Bahan Makanan	Produksi		Perubahan stock	Impor	Penyediaan dalam daerah sebelum ekspor	Ekspor	Penyediaan dalam daerah	Pemakaian dalam daerah				Yang Tercecer	Yang Dimakan	KETERSEDIAAN PERKAPITA				
	Masukan	Keluaran						Pakan	Bibit	Diolah untuk				Kilo/ Tahun	Gram/ Hari	Energi/ Hari (Kkal)	Protein/ Hari (Gram)	Lemak/ Hari (Gram)
										Makanan	Bukan Makanan							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
VII. Daging	18.415	15.058		365			15.061						14.755	7,17	20	40	2,74	3,14
1. Sapi	4.590	3.672	0	172	3.844	0	3.844	0	0	0	0	192	3.652	1,78	5	10	0,91	0,68
2. Kerbau	536	402	0	0	402	362	40	0	0	0	0	2	38	0,02	0	0	0,01	0,00
3. Kambing	355	266	0	4	270	0	270	0	0	0	0	14	257	0,12	0	1	0,06	0,03
4. Domba	52	38	0	0	38	0	38	0	0	0	0	2	36	0,02	0	0	0,01	0,01
5. Kuda/Lainnya	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. Babi	2.424	1.939	0	0	1.939	0	1.939	0	0	0	0	97	1.842	0,90	2	10	0,32	0,98
7. Ayam Buras	5.224	3.030	0	0	3.030	0	3.030	0	0	0	0	0	3.030	1,47	4	7	0,43	0,59
8. Ayam Ras	5.060	2.935	0	186	3.121	0	3.121	0	0	0	0	0	3.121	1,52	4	7	0,44	0,60
9. Itik	175	105	0	3	108	0	108	0	0	0	0	0	108	0,05	0	0	0,01	0,02
10. Jeroan semua jenis	-	2.671	0	0	2.671	0	2.671	0	0	0	0	0	2.671	1,30	4	5	0,56	0,23
VIII. Telur		6.577		70.312			76.889						73.843	35,89	98	150	11,03	11,04
1. Ayam Buras	-	4.804	0	20.843	25.647	0	25.647	0	649	0	0	990	24.008	11,67	32	55	3,62	4,26
2. Ayam Ras	-	499	0	40.846	41.345	0	41.345	0	0	0	0	848	40.497	19,68	54	74	5,95	5,18
3. Itik	-	1.274	0	8.623	9.897	0	9.897	0	172	0	0	388	9.337	4,54	12	21	1,47	1,60

Tabel 1. Neraca Bahan Makanan (NBM) Provinsi Kalimantan Tengah Tahun 2008 (Angka Sementara)

(Lanjutan)

Jenis Bahan Makanan	Produksi		Perubahan stock	Impor	Penyediaan dalam daerah sebelum ekspor	Ekspor	Penyediaan dalam daerah	Pemakaian dalam daerah				Yang Tercecer	Yang Dimakan	KETERSEDIAAN PERKAPITA				
	Masukan	Keluaran						Pakan	Bibit	Diolah untuk				Kilo/ Tahun	Gram/ Hari	Energi/ Hari (Kkal)	Protein/ Hari (Gram)	Lemak/ Hari (Gram)
										Makanan	Bukan Makanan							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
IX. Susu													28.190	13,70	38	23	1,20	1,31
1. Susu Sapi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2. Susu Impor	-	0	0	29.894	29.894	0	29.894	0	0	0	0	1.704	28.190	13,70	38	23	1,20	1,31
X. Ikan		96.871		0			92.478,0					13.872	78.606	38,21	105	87	17,30	1,54
1. Ikan Darat	-	47.927	0	-	47.927	4.151	43.776,0	0	0	0	0	6.566	37.210	18,09	50	43	7,93	0,99
2. Ikan Laut	-	48.944	0	-	48.944	242	48.702,0	0	0	0	0	7.305	41.397	20,12	55	45	9,37	0,55
XI. Minyak dan Lemak		24.048		6.640			30.688						30.688	14,92	41	356	0,41	40,04
1. Kcng Tanah/Minyak																		
2. Kopra/Minyak Goreng	39.400	23.640	0	6.640	30.280	0	30.280	0	0	0	0	0	30.280	14,72	40	351	0,40	39,52
3. Minyak Sawit	-	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. Mk Sawit/Mk Goreng	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5. Inti Sawit	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. Inti Swt/Mk Goreng	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7. Lemak Sapi	4.590	138	0	0	138	0	138	0	0	0	0	0	138	0,07	0	1,50	0,00	0,17
8. Lemak Kerbau	536	16	0	0	16	0	16	0	0	0	0	0	16	0,01	0	0,18	0,00	0,02
9. Lemak Kambing	355	11	0	0	11	0	11	0	0	0	0	0	11	0,01	0	0,12	0,00	0,01
10. Lemak Domba	52	2	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	2	0,00	0	0,02	0,00	0,00
11. Lemak Babi	2.424	242	0	0	242	0	242	0	0	0	0	0	242	0,12	0	2,91	0,00	0,32
													Jumlah			2.780	79,44	88,34
													Nabati			2.475	47,16	70,78
													Hewani			305	32,28	17,56

Tabel 2. Neraca Bahan Makanan (NBM) Provinsi Kalimantan Tengah Tahun 2007

Penduduk Pertengahan Tahun : **2.027.348**

No.	Jenis Bahan Makanan	Produksi		Peru- bahan stock	Impor	Penyediaan dalam daerah sebelum ekspor	Ekspor	Penye- diaan dalam daerah	Pemakaian dalam daerah				Yang Terce- cer	Yang Dimakan	KETERSEDIAAN PERKAPITA				
		Masukan	Keluaran						Pakan	Bibit	Diolah untuk				Kilo/ Tahun	Gram/ Hari	Energi/ Hari (Kkal)	Protein/ Hari (Gram)	Lemak/ Hari (Gram)
											Makanan	Bukan Makanan							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	
I.	Padi-Padian :		917.476		4.493			921.969					347.824	171,57	470	1.607	39,56	6,36	
1.	Gandum	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
2.	Tepung Gandum	-	0	0	4.022	4.022	0	4.022	0	0	0	0	4.022	1,98	5	18	0,49	0,05	
3.	Padi Gagang/Gabah	-	562.473	0	0	562.473	0	562.473	2.475	5.062	521.412	3.150	30.374	-	-	-	-	-	
4.	Gabah/Beras	521.412	329.533	0	0	329.533	0	329.533	560	-	-	2.175	8.238	318.559	157,13	430	1.563	38,31	6,03
5.	Jagung	-	3.971	0	471	4.442	0	4.442	267	209	0	0	222	3.744	1,85	5	16	0,42	0,18
6.	Jagung Muda	-	21.499	0	0	21.499	0	21.499	0	0	0	0	0	21.499	10,60	29	10	0,33	0,11
II.	Makanan Berpati :		76.507			76.507		76.507					64.578	31,85	87	114	0,78	0,23	
1.	Ubi Jalar	-	8.619	0	0	8.619	0	8.619	172	0	0	0	862	7.585	3,74	10	13	0,12	0,04
2.	Ubi Kayu	-	67.617	0	0	67.617	0	67.617	1.352	0	752	0	8.790	56.722	27,98	77	100	0,65	0,20
3.	Ubi Kayu/Gaplek	752	271	0	0	271	0	271	0	0	0	0	0	271	0,13	0	1	0,01	0,00
4.	Ubi Kayu/Tapioka	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.	Sagu/Tepung Sagu	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
III.	G u l a :		88		21.588			21.676					21.676	10,69	29	107	0,01	0,04	
1.	Gula Pasir	-	-	0	20.753	20.753	0	20.753	0	0	0	0	0	20.753	10,24	28	102	0,00	0,00
2.	Gula Merah	-	88	0	835	923	0	923	0	0	0	0	0	923	0,46	1	5	0,01	0,04

Keterangan : Angka dalam kurung berarti negatif

Tabel 2. Neraca Bahan Makanan (NBM) Provinsi Kalimantan Tengah Tahun 2007

(Lanjutan)

Jenis Bahan Makanan	Produksi		Peru- bahan stock	Impor	Penyediaan dalam daerah sebelum ekspor	Ekspor	Penyediaan dalam daerah	Pemakaian dalam daerah				Yang Tercecer	Yang Dimakan	KETERSEDIAAN PERKAPITA				
	Masukan	Keluaran						Pakan	Bibit	Diolah untuk				Kilo/ Tahun	Gram/ Hari	Energi/ Hari (Kkal)	Protein/ Hari (Gram)	Lemak/ Hari (Gram)
										Makanan	Bukan Makanan							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
IV. Buah/Biji berminyak :		217.800		5.359			223.159						87.800	43,31	119	247	5,14	22,54
1. Kacang Tanah Berkulit	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2. Kcng Tanah Lepas Kulit	-	1.690	0	1.545	3.235	0	3.235	0	101	0	0	162	2.972	1,47	4	18	1,02	1,72
3. Kedelai	-	784	0	3.264	4.048	0	4.048	0	288	0	0	202	3.557	1,75	5	18	1,94	0,80
4. Kacang Hijau	-	348	0	550	898	0	898	18	14	0	0	45	821	0,40	1	4	0,23	0,02
5. Kelapa Berkulit/Daging	744.898	178.776	0	0	178.776	0	178.776	0	0	80.449	0	17.878	80.449	39,68	109	207	1,96	19,99
6. Kelapa Daging/Kopra	80.449	36.202	0	0	36.202	0	36.202	0	0	36.202	-	-	-	-	-	-	-	-
V. Buah-buahan		93.090		3.119			96.209						86.588	42,71	117	53	0,64	0,26
1. Alpukat	-	33	0	36	69	0	69	0	0	0	0	7	62	0,03	0	0	0,00	0,00
2. Jeruk	-	5.385	0	72	5.457	0	5.457	0	0	0	0	546	4.911	2,42	7	2	0,04	0,01
3. Duku/Langsar	-	4.249	0	63	4.312	0	4.312	0	0	0	0	431	3.881	1,91	5	2	0,03	0,01
4. Durian	-	3.787	0	172	3.959	0	3.959	0	0	0	0	396	3.563	1,76	5	1	0,03	0,03
5. Jambu	-	2.663	0	0	2.663	0	2.663	0	0	0	0	266	2.397	1,18	3	1	0,02	0,01
6. Mangga	-	3.684	0	72	3.756	0	3.756	0	0	0	0	376	3.380	1,67	5	2	0,02	0,01
7. Nanas	-	10.666	0	0	10.666	0	10.666	0	0	0	0	1.067	9.599	4,73	13	3	0,04	0,02
8. Pepaya	-	2.642	0	939	3.581	0	3.581	0	0	0	0	358	3.223	1,59	4	2	0,02	0,00
9. Pisang	-	32.657	0	0	32.657	0	32.657	0	0	0	0	3.266	29.391	14,50	40	29	0,31	0,09
10. Rambutan	-	9.259	0	0	9.259	0	9.259	0	0	0	0	926	8.333	4,11	11	3	0,04	0,00
11. Salak	-	623	0	329	952	0	952	0	0	0	0	95	857	0,42	1	1	0,01	0,00
12. Sawo	-	678	0	346	1.024	0	1.024	0	0	0	0	102	922	0,45	1	1	0,01	0,02
13. Cempedak/Nangka	-	12.438	0	0	12.438	0	12.438	0	0	0	0	1.244	11.194	5,52	15	5	0,06	0,04
14. Lainnya	-	4.326	0	1.090	5.416	0	5.416	0	0	0	0	542	4.874	2,40	7	2	0,02	0,02

Tabel 2. Neraca Bahan Makanan (NBM) Provinsi Kalimantan Tengah Tahun 2007

(Lanjutan)

Jenis Bahan Makanan	Produksi		Perubahan bahan stock	Impor	Penyediaan dalam daerah sebelum ekspor	Ekspor	Penyediaan dalam daerah	Pemakaian dalam daerah				Yang Tercecer	Yang Dimakan	KETERSEDIAAN PERKAPITA				
	Masukan	Keluaran						Pakan	Bibit	Diolah untuk				Kilo/ Tahun	Gram/ Hari	Energi/ Hari (Kkal)	Protein/ Hari (Gram)	Lemak/ Hari (Gram)
										Makanan	Bukan Makanan							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
VI. Sayur-sayuran		30.736		11.832			42.625						38.423	18,95	52	18	0,96	0,32
1. Bawang merah		129	0	3.624	3.753	0	3.753	0	0	0	0	375	3.378	1,67	5	2	0,06	0,01
2. Ketimun		4.184	0	2.803	6.987	0	6.987	0	0	0	0	699	6.288	3,10	8	0	0,01	0,01
3. Kacang Merah		271	0	9	280	0	280	0	0	0	0	28	252	0,12	0	1	0,07	0,00
4. Kacang Panjang		4.943	0	0	4.943	0	4.943	0	0	0	0	494	4.449	2,19	6	2	0,17	0,03
5. Kentang		-	0	1.209	1.209	0	1.209	0	0	0	0	60	1.149	0,57	2	1	0,03	0,00
6. Kol/Kubis		0	0	42	99	0	99	0	0	0	0	10	89	0,04	0	0	0,00	0,00
7. Tomat		1.938	0	85	2.023	0	2.023	0	0	0	0	202	1.821	0,90	2	1	0,03	0,01
8. Wortel		-	0	663	663	0	663	0	0	0	0	66	597	0,29	1	0	0,01	0,00
9. Cabe		4.841	0	1.230	6.071	0	6.071	0	0	0	0	607	5.464	2,70	7	6	0,29	0,15
10. Terong		4.767	0	679	5.446	0	5.446	0	0	0	0	545	4.901	2,42	7	2	0,07	0,06
11. Petsai/Sawi		2.026	0	0	2.026	0	2.026	0	0	0	0	203	1.823	0,90	2	0	0,02	0,00
12. Bawang Daun		656	0	9	665	0	665	0	0	0	0	67	599	0,30	1	0	0,01	0,00
13. Kangkung		2.652	0	0	2.652	0	2.652	0	0	0	0	265	2.387	1,18	3	1	0,07	0,01
14. Lobak		-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0	0	0,00	0,00
15. Labu Siam		1.260	0	0	1.260	0	1.260	0	0	0	0	126	1.134	0,56	2	0	0,01	0,00
16. Buncis		996	0	0	996	0	996	0	0	0	0	100	896	0,44	1	0	0,03	0,00
17. Bayam		1.446	0	0	1.446	0	1.446	0	0	0	0	145	1.301	0,64	2	0	0,01	0,00
18. Bawang Putih		-	0	1.386	1.386	0	1.386	0	0	0	0	139	1.247	0,62	2	1	0,07	0,00
19. Lainnya		627	0	93	720	0	720	0	0	0	0	72	648	0,32	1	0	0,02	0,00

Tabel 2. Neraca Bahan Makanan (NBM) Provinsi Kalimantan Tengah Tahun 2007

(Lanjutan)

Jenis Bahan Makanan	Produksi		Peru- bahan stock	Impor	Penyediaan dalam dae- rah sebe- lum ekspor	Ekspor	Penye- diaan dalam daerah	Pemakaian dalam daerah				Yang Terce- cer	Yang Dimakan	KETERSEDIAAN PERKAPITA				
	Masukan	Keluaran						Pakan	Bibit	Diolah untuk				Kilo/ Tahun	Gram/ Hari	Energi/ Hari (Kkal)	Protein/ Hari (Gram)	Lemak/ Hari (Gram)
										Makanan	Bukan Makanan							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
VII. Daging	17.700	14.713		205			14.537						14.222	7,02	19	39	2,73	3,02
1. Sapi	4.779	3.823	0	110	3.933	0	3.933	0	0	0	0	197	3.736	1,84	5	10	0,95	0,71
2. Kerbau	564	423	0	0	423	381	42	0	0	0	0	2	40	0,02	0	0	0,01	0,00
3. Kambing	588	441	0	4	445	0	445	0	0	0	0	22	423	0,21	1	1	0,09	0,05
4. Domba	155	113	0	0	113	0	113	0	0	0	0	6	107	0,05	0	0	0,02	0,02
5. Kuda\lainnya	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. Babi	2.203	1.762	0	0	1.762	0	1.762	0	0	0	0	88	1.674	0,83	2	9	0,29	0,91
7. Ayam Buras	4.518	2.620	0	0	2.620	0	2.620	0	0	0	0	0	2.620	1,29	4	6	0,37	0,51
8. Ayam Ras	4.469	2.592	0	90	2.682	0	2.682	0	0	0	0	0	2.682	1,32	4	6	0,38	0,53
9. Itik	424	254	0	1	255	0	255	0	0	0	0	0	255	0,13	0	1	0,03	0,06
10. Jeroan semua jenis	-	2.683	0	0	2.683	0	2.683	0	0	0	0	0	2.683	1,32	4	5	0,57	0,23
VIII. Telur		5.346		71.907			77.253						74.364	36,68	100	153	11,28	11,28
1. Ayam Buras	-	3.884	0	21.760	25.644	0	25.644	0	524	0	0	990	24.130	11,90	33	56	3,69	4,34
2. Ayam Ras	-	488	0	41.187	41.675	0	41.675	0	0	0	0	854	40.821	20,14	55	76	6,09	5,30
3. Itik	-	974	0	8.960	9.934	0	9.934	0	131	0	0	389	9.413	4,64	13	22	1,50	1,64

Tabel 2. Neraca Bahan Makanan (NBM) Provinsi Kalimantan Tengah Tahun 2007

(Lanjutan)

Jenis Bahan Makanan	Produksi		Peru- bahan stock	Impor	Penyediaan dalam dae- rah sebe- lum ekspor	Ekspor	Penye- diaan dalam daerah	Pemakaian dalam daerah				Yang Terce- cer	Yang Dimakan	KETERSEDIAAN PERKAPITA				
	Masukan	Keluaran						Pakan	Bibit	Diolah untuk				Kilo/ Tahun	Gram/ Hari	Energi/ Hari (Kkal)	Protein/ Hari (Gram)	Lemak/ Hari (Gram)
										Makanan	Bukan Makanan							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
IX. S u s u													25.744	12,70	35	21	1,11	1,22
1. Susu Sapi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2. Susu Impor	-	0	0	27.300	27.300	0	27.300	0	0	0	0	1.556	25.744	12,70	35	21	1,11	1,22
X. I k a n		92.395		0			88.002,0			0,112		13.200	74.802	36,90	101	84	16,73	1,47
1. Ikan Darat	-	43.818	0	-	43.818	4.151	39.667,0	0	0	0	0	5.950	33.717	16,63	46	39	7,29	0,91
2. Ikan Laut	-	48.577	0	-	48.577	242	48.335,0	0	0	0	0	7.250	41.085	20,27	56	45	9,44	0,56
XI. Minyak dan Lemak		22.124		6.640			28.764						28.764	14,19	39	338	0,39	38,08
1. Kcng Tanah/Minyak																		
2. Kopra/Minyak Goreng	36.202	21.721	0	6.640	28.361	0	28.361	0	0	0	0	0	28.361	13,99	38	333	0,38	37,56
3. Minyak Sawit	-	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. Mk Sawit/Mk Goreng	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5. Inti Sawit	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. Inti Swt/Mk Goreng	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7. Lemak Sapi	4.779	143	0	0	143	0	143	0	0	0	0	0	143	0,07	0	1,58	0,00	0,17
8. Lemak Kerbau	564	17	0	0	17	0	17	0	0	0	0	0	17	0,01	0	0,19	0,00	0,02
9. Lemak Kambing	588	18	0	0	18	0	18	0	0	0	0	0	18	0,01	0	0,19	0,00	0,02
10. Lemak Domba	155	5	0	0	5	0	5	0	0	0	0	0	5	0,00	0	0,05	0,00	0,01
11. Lemak Babi	2.203	220	0	0	220	0	220	0	0	0	0	0	220	0,11	0	2,69	0,00	0,30
														Jumlah		2.781	79,33	84,82
														Nabati		2.479	47,48	67,32
														Hewani		302	31,85	17,50

Tabel 3. Banyaknya Energi, Protein, dan Lemak yang Tersedia untuk Dikonsumsi per Kapita per Hari Menurut Asal Bahan Makanan Tahun 2007-2008

No.	Asal Bahan Makanan	Energi				Protein				Lemak			
		2007		2008		2007		2008		2007		2008	
		Kkal	%	Kkal	%	Gram	%	Gram	%	Gram	%	Gram	%
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
1.	Nabati	2.479	89,14	2.475	89,03	47,48	59,85	47,16	59,37	67,32	79,37	70,78	80,12
2.	Hewani	302	10,86	305	10,97	31,85	40,15	32,28	40,63	17,50	20,63	17,56	19,88
3.	Jumlah	2.781	100,00	2.780	100,00	79,33	100,00	79,44	100,00	84,82	100,00	88,34	100,00

Tabel 4. Banyaknya dan Persentase Energi, Protein, dan Lemak yang Tersedia untuk Dikonsumsi per Kapita per Hari Menurut Kelompok Bahan Makanan Tahun 2007

No.	Kelompok Bahan Makanan	Energi		Protein		Lemak	
		Kilokalori	%	Gram	%	Gram	%
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1.	Padi - padian	1.607	57,78	39,56	49,86	6,36	7,50
2.	Makanan Berpati	114	4,10	0,78	0,98	0,23	0,28
3.	Gula	107	3,85	0,01	0,02	0,04	0,05
4.	Buah/Biji Berminyak	247	8,88	5,14	6,48	22,54	26,57
5.	Buah - buahan	53	1,91	0,64	0,81	0,26	0,31
6.	Sayur - sayuran	18	0,65	0,96	1,22	0,32	0,38
7.	Daging	39	1,40	2,73	3,44	3,02	3,56
8.	Telur	153	5,50	11,28	14,21	11,28	13,30
9.	Susu	21	0,76	1,11	1,40	1,22	1,44
10.	Ikan	84	3,02	16,73	21,09	1,47	1,73
11.	Minyak/- Lemak Nabati	333	11,97	0,38	0,48	37,56	44,28
	- Lemak Hewani	5	0,18	0,00	0,00	0,52	0,61
Jumlah		2.781	100,00	79,33	100,00	84,82	100,00

Tabel 5. Banyaknya dan Persentase Energi, Protein, dan Lemak yang Tersedia untuk Dikonsumsi per Kapita per Hari Menurut Kelompok Bahan Makanan Tahun 2008

No.	Kelompok Bahan Makanan	Energi		Protein		Lemak	
		Kilokalori	%	Gram	%	Gram	%
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1.	Padi - padian	1.555	55,94	38,30	48,21	6,21	7,03
2.	Makanan Berpati	126	4,53	0,87	1,10	0,26	0,30
3.	Gula	107	3,85	0,01	0,02	0,05	0,06
4.	Buah/Biji Berminyak	265	9,53	5,66	7,12	24,02	27,19
5.	Buah - buahan	48	1,73	0,61	0,77	0,28	0,32
6.	Sayur - sayuran	23	0,83	1,29	1,62	0,44	0,50
7.	Daging	40	1,44	2,74	3,45	3,14	3,55
8.	Telur	150	5,40	11,03	13,88	11,04	12,50
9.	Susu	23	0,83	1,20	1,51	1,31	1,48
10.	Ikan	87	3,13	17,30	21,78	1,54	1,75
11.	Minyak/- Lemak Nabati	351	12,63	0,41	0,52	39,52	44,73
	- Lemak Hewani	5	0,18	0,02	0,03	0,53	0,60
Jumlah		2.780	100,00	79,44	100,00	88,34	100,00

Lampiran

<http://kalteng.go.id>

Lampiran 1. Besaran Konversi yang Digunakan untuk Beberapa Jenis Bahan Makanan

1. P a d i

- Gabah kering giling ke beras sebesar 63,2 % (mulai Tahun 1998).
- Untuk bibit adalah 45,80 kg/ha gabah kering giling dari luas tanam.
- Gabah untuk pakan makanan ternak adalah 2%.
- Gabah yang tercecceer adalah 5,40%.
- Untuk beras yang tercecceer adalah 2,5%.

2. J a g u n g

- Untuk bibit 27,42 kg/ha dari luas panen.
- Untuk pakan (makanan ternak) adalah 6%.
- Yang tercecceer adalah 5%.

3. Ubi Kayu

- Untuk makanan ternak 2% dan yang tercecceer adalah 13%.

4. Ubi Jalar

- Untuk makanan ternak 2% dan yang tercecceer adalah 10%.

5. Kacang Tanah

- Konversi kacang tanah berkulit kering ke kacang tanah lepas kulit adalah 60% sedangkan dari kacang tanah lepas kulit ke minyak kacang adalah 52%.
- Yang tercecceer adalah 5% untuk kacang tanah berkulit maupun lepas kulit.
- Untuk bibit 62,64% kg/ha dari luas panen.

6. Kacang Hijau

- Untuk bibit adalah 25 kg/ha dari luas tanaman bersih, untuk pakan 2% dan yang tercecceer 5%.

7. K e l a p a

- Berat satu butir kelapa kering (berkulit) adalah 1,5 - 2,0 kg.
- Dari 450 butir didapat 100 kg kopra.
- Konversi kopra ke minyak adalah 60%.

8. Buah - Buahan

- Yang tercecceer diperkirakan 10%.

9. Sayur - Sayuran

- Konversi : Bawang merah segar ke kering konsumsi 68%.
Bawang putih segar ke kering konsumsi 71%.
Cabe segar ke kering konsumsi 11%.
- Yang tercecceer diperkirakan 10%, kecuali kentang untuk bibit 1000 kg/ha dan tercecceer adalah 5%, dan bawang merah/putih untuk bibit 1200/800 kg/ha.

10. D a g i n g

- Jeroan diperkirakan, untuk :

- | | | |
|---|---|-------------------------------|
| * Sapi | } | adalah 25% dari berat karkas. |
| * Kerbau | | |
| * Kambing | | |
| * Domba | | |
| * Babi | | |
| * Ayam | | |
| * Itik (bebek) adalah 10% dari berat karkas | | |
| * Kuda adalah 20% dari berat karkas. | | |

- Bagian yang tercecceer dari daging adalah 5%.

11. T e l u r

- Untuk telur dibedakan dalam,
 - * Telur ayam kampung, untuk bibit diperkirakan 25% dan yang tercecceer 25%.
 - * Telur ayam ras yang tercecceer adalah 1%.
 - * Telur bebek (itik) untuk bibit diperkirakan 1,5% dan yang tercecceer 13,5%.

12. I k a n

- Produksi ikan adalah dalam bentuk segar baik ikan darat (tambak) dan ikan laut.
- Bagian yang tercecceer adalah 15% (termasuk bagian tubuh ikan yang tidak dimakan, penyusutan pada saat penanganan dan pengolahan) dan bagian yang dimakan sebesar 85%.

Lampiran 2. Konversi Yang Digunakan Untuk Ternak
Annex Conversion Used For Livestock

Jenis ternak <i>Livestock</i>	Berat karkas (kg/ternak) <i>Carcas weight (kg/animal ***)</i>	Dari berat karkas <i>Of carcass weight</i>		Konversi karkas ke daging <i>Conversion of carcass to meat (%)</i>
		Jeroan <i>Offal (%)</i>	Lemak <i>Fats (%)</i>	
[1]	[2]	[3]	[4]	[5]
1. Sapi / <i>Cattle</i>	138,80	25	3	80 *)
2. Kerbau / <i>Buffalo</i>	157,80	25	3	75 *)
3. Kambing / <i>Goat</i>	10,40	25	3	75 *)
4. Domba / <i>Sheep</i>	10,50	25	3	73 *)
5. Babi / <i>Pig</i>	52,50	10	10	80 *)
6. Kuda / <i>Horse</i>	125,00	20	3	75 *)
7. Ayam kampung / <i>Local hens</i>	0,66	10	-	58 **)
8. Ayam negeri / <i>Pedigree hens</i>	0,90	10	-	58 **)
9. Itik / <i>Duck</i>	0,90	10	-	60 **)

Sumber : - Case study IPB, 1970

Source - Rollinson, 1973

*) - Case study, UGM. - Direktorat Jenderal Peternakan 1976
Case study, UGM. - Directorate General of Husbandries, 1976

***) - Hasil Penelitian Departemen Kesehatan, 1976
Research Results Department of Health, 1976

****) Hasil pembahasan Tim Validasi Data Peternakan Tahun 1995
 - Reguler sampling Direktorat Jenderal Peternakan, 1992
 - Badan Pusat Statistik (BPS), 1993

Lampiran 3. Faktor Konversi Bahan Makanan yang Dipakai Untuk Penghitungan Produksi
Annex Conversion Factors for Calculating Production

01. Gandum / Wheat

	A	B
A. Biji gandum / <i>Wheat seed</i>	100	139
B. Tepung gandum / <i>Wheat flour</i>	72	100

02. Padi / Paddy

	A	B	C	D	E
A. Padi gagang basah <i>Dry stalk paddy during harvest</i>	100	130	144	170	222
B. Padi gagang kering (di penggilingan) <i>Dry stalk paddy before milling</i>	77	100	111	131	201
C. Gabah basah / panen (GKP) <i>Dry unhusked paddy during harvest</i>	69	90	100	118	181
D. Gabah kering giling / GK G <i>Dry unhusked paddy before milling</i>	59	78	86,51	100	154
E. Beras / <i>Rice</i>	40	50	56	63,2	100

03. Jagung / Maize

	A	B	C	D	E
A. Jagung berkulit basah/ontongan basah dengan kulit <i>Maize with ear in shell during harvest</i>	100	133	167	256	275
B. Jagung berkulit kering <i>Maize with ear in shell after drying</i>	75	100	125	192	206
C. Jagung lepas kulit kering <i>Maize with ear shelled after drying</i>	60	80	100	154	166
D. Jagung pipilan kering <i>Maize without ear after drying</i>	39	52	65	100	107
E. Jagung berasan <i>Milled maize</i>	36	48	60	93	100

04. Ubi kayu / Cassava

	A	B	C	D
A. Ubi basah berkulit <i>Fresh cassava</i>	100	278	295	357
B. Gapek / <i>Manioc</i>	36	100	106	128
C. Pellet / <i>Pellets</i>	34	94	100	120
D. Tapioka / <i>Tapioca</i>	28	78	83	100

05. Sagu / Sago

	A	B
A. Sagu / <i>Sago</i>	100	250
B. Tepung Sagu / <i>Sago flour</i>	40	100

06. Kacang tanah / Groundnuts

	A	B	C	D
A. Glondongan basah berkulit <i>Fresh in shell</i>	100	187,5	312,5	588
B. Glondongan kering berkulit (polong) <i>Dry in shell</i>	53	100	166,7	323
C. Biji kering lepas kulit <i>Dry shelled</i>	32	60	100	192
D. Minyak / <i>Cooking oils</i>	17	31	52	100

07. Kacang kedelai / Soyabean

	A	B	C
A. Batang dan daun basah <i>Fresh leaves and stalk</i>	100	187,9	549,4
B. Batang dan daun kering <i>Dry leaves and stalk</i>	53,2	100	292,4
C. Biji kering / <i>Dry shelled</i>	18,2	34,2	100

08. Kacang hijau / Green bean

	A	B	C
A. Polong basah tanpa daun <i>Fresh in shell</i>	100	124,7	186,1
B. Polong kering <i>Dry in shell</i>	80,2	100	149,2
C. Biji kering / <i>Dry shelled</i>	53,8	67	100

09. Kelapa / Coconuts

	A	B	C	D
A. Kelapa berkulit / <i>Coconuts</i>	100	416	909	1429
B. Daging kelapa / <i>Coconuts fresh</i>	24	100	222	370
C. Kopra / <i>Copra</i>	11	45	100	167
D. Minyak / <i>Cooking oils</i>	7	27	60	100

10. Kelapa sawit / Palm

	A	B	C
A. Inti sawit / <i>Palm kernel</i>	100	-	217
B. Minyak sawit / <i>Palm oils</i>	-	100	154
C. Minyak goreng / <i>Cooking oils</i>	46	65	100

11. Bawang merah / Bawang putih***Shallots / Garlic***

	Bawang merah/ <i>Shallot</i>		Bawang putih/ <i>Garlic</i>	
	A	B	A	B
A. Bawang segar / <i>Fresh</i>	100	147	100	141
B. Bawang kering / <i>Dry</i>	68	100	71	100

12. Telur / Eggs

	A	B
A. Telur berkulit / <i>Eggs</i>	100	111
B. Telur tanpa kulit <i>Edible portion</i>	90	100

Lampiran 4. Persentase Bagian Yang Dapat Dimakan Dari Beberapa Jenis Bahan Makanan
Annex The Percentage Of Edible Portion Of Food Commodity

No.	Jenis bahan makanan <i>Commodity</i>	Persentase / Percentage			No.	Jenis bahan makanan <i>Commodity</i>	Persentase / Percentage		
		Dapat dimakan <i>Edible</i>	Tidak dapat dimakan <i>Inedible</i>	Jumlah <i>Total</i>			Dapat dimakan <i>Edible</i>	Tidak dapat dimakan <i>Inedible</i>	Jumlah <i>Total</i>
[1]	[2]	[3]	[4]	[5]	[1]	[2]	[3]	[4]	[5]
1	Jagung pipilan / <i>Dry shelled maize</i>	90	10	100	22	Kacang merah / <i>Kidney beans</i>	97	3	100
2	Jagung basah / <i>Fresh maize</i>	28	72	100	23	Kacang panjang / <i>String beans</i>	92	8	100
3	Ubi jalar / <i>Sweet potatoes</i>	90	10	100	24	Kentang / <i>Potatoes</i>	84	16	100
4	Ketela pohon / <i>Cassava</i>	85	15	100	25	Kubis / <i>Cabbage</i>	75	25	100
5	Kelapa / <i>Coconuts</i>	53	47	100	26	Wortel / <i>Carrot</i>	80	20	100
6	Alpokot / <i>Avocado</i>	61	39	100	27	Cabe / <i>Chilli</i>	85	15	100
7	Jeruk / <i>Orange</i>	71	29	100	28	Terung / <i>Eggplant</i>	98	2	100
8	Duku langsung / <i>Lanzon</i>	64	36	100	29	Sawi / <i>Mustard green</i>	30	70	100
9	Durian / <i>Durians</i>	22	78	100	30	Bawang daun / <i>Spring onion</i>	67	33	100
10	Jambu / <i>Waterapple</i>	84	16	100	31	Kangkung / <i>Swamp cabbage</i>	60	40	100
11	Mangga / <i>Mango</i>	65	35	100	32	Lobak / <i>Radish</i>	87	13	100
12	Nanas / <i>Pineapple</i>	53	47	100	33	Labu siam / <i>Chayotte</i>	80	20	100
13	Pepaya / <i>Papaya</i>	75	25	100	34	Buncis / <i>Green beans</i>	90	10	100
14	Pisang / <i>Banana</i>	78	22	100	35	Bayam / <i>Spinach</i>	71	29	100
15	Rambutan / <i>Rambutan</i>	40	60	100	36	Bawang putih / <i>Garlic</i>	88	12	100
16	Salak / <i>Zalaka edulis</i>	93	7	100	37	Sayur lainnya / <i>Others vegetables</i>	82	18	100
17	Sawo / <i>Sapodilla</i>	83	17	100	38	Ayam / <i>Chicken</i>	58	42	100
18	Jambu / <i>Waterapple</i>	84	16	100	39	Itik / <i>Duck</i>	60	40	100
19	Buah lainnya / <i>Other fruits</i>	63	37	100	40	Telur ayam kampung / <i>Local Hen eggs</i>	87	13	100
20	Bawang merah / <i>Shallot (Union)</i>	90	10	100	41	Telur ayam ras / <i>Improved Hen eggs</i>	89	11	100
21	Ketimun / <i>Cucumber</i>	55	45	100	42	Telur bebek / <i>Duck eggs</i>	90	10	100

- Sumber :** 1. Daftar Komposisi Bahan Makanan, Direktorat Gizi, Dep Kes 1981
Source *Food Composition Table, Nutritional Directorate, Health Department of the Republic of Indonesia 1981*
2. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia, Direktorat Bina Gizi Masyarakat, Depkes R.I.1995

Lampiran 5. Komposisi Bahan Makanan (100 gram)

Annex Food Composition (100 grams)

Jenis bahan makanan <i>Commodity</i>	Kalori <i>Calories</i>	Protein <i>Proteins</i>	Lemak <i>Fats</i>
[1]	[2]	[3]	[4]
Padi - padian / Cereals			
Tepung gandum / <i>Wheat flour</i>	333	9,0	1,0
Beras / <i>Rice</i>	363	8,9	1,4
Jagung / <i>Maize</i>	355	9,2	3,9
Jagung basah / <i>Fresh maize</i>	129	4,1	1,3
Makanan Berpati / Starchy food			
Ubi jalar / <i>Sweet potatoes</i>	139	1,3	0,4
Ubi kayu / <i>Cassava</i>	154	1,0	0,3
Gaplek / <i>Dried cassava</i>	338	1,5	0,7
Tapioka / <i>Tapioca</i>	362	0,5	0,3
Sagu / <i>Sago</i>	209	0,3	0,2
Gula / Sugar			
Gula pasir / <i>Refined sugar</i>	364	0,0	0,0
Gula merah / <i>Brown sugar</i>	370	1,1	3,5
Buah, Biji berminyak / Pulses nut, oilseeds			
Kacang hijau / <i>Mung beans</i>	337	20,3	1,8
Kacang tanah / <i>Groun nuts</i>	452	25,3	42,8
Kacang kedelai / <i>Soybeans</i>	381	40,4	16,7
Kelapa (daging) / <i>Coconuts</i>	359	3,4	34,7
Buah-buahan / Fruits			
Alpokat / <i>Avocado</i>	85	0,9	6,5
Jeruk / <i>Orange</i>	44	0,8	0,2
Durian / <i>Durian</i>	134	2,5	3,0
Mangga / <i>Mango</i>	56	0,6	0,2
Pepaya / <i>Papaya</i>	46	0,5	0,0
Nanas / <i>Pineapple</i>	40	0,6	0,3

Jenis bahan makanan <i>Commodity</i>	Kalori <i>Calories</i>	Protein <i>Proteins</i>	Lemak <i>Fats</i>
[1]	[2]	[3]	[4]
Sayur-sayuran / Vegetables			
Pisang / <i>Banana</i>	92	1,0	0,3
Duku, langsung / <i>Lanzon</i>	63	1,0	0,2
Salak / <i>Zalaka edulis</i>	57	0,5	0,1
Rambutan / <i>Rambotan</i>	69	0,9	0,1
Sawo / <i>Sapodilla</i>	111	0,9	2,3
Jambu / <i>Waterapple</i>	48	0,8	0,3
Lainnya / <i>Others</i>	50	0,6	0,4
Bawang merah / <i>Shallots</i>	39	1,5	0,3
Ketimun / <i>Cucumber</i>	8	0,2	0,2
Kacang panjang / <i>String beans</i>	30	3,0	0,5
Kacang merah / <i>Kidney beans</i>	314	22,1	1,1
Kentang / <i>Potatoes</i>	62	2,1	0,2
Kubis / <i>Cabbage</i>	24	1,4	0,2
Tomat / <i>Tomatoes</i>	24	1,3	0,5
Wortel / <i>Carrot</i>	36	1,0	0,6
Cabe / <i>Chilli</i>	103	4,7	2,4
Terung / <i>Eggplant</i>	27	1,1	0,9
Petsai, sawi / <i>Mustard greens</i>	22	2,1	0,5
Bawang daun / <i>Spring onion</i>	29	1,8	0,7
Kangkung / <i>Swamp cabbage</i>	28	3,4	0,7
Lobak / <i>Radish</i>	19	0,9	0,1
Labu siam / <i>Chayotte</i>	24	0,8	0,2
Buncis / <i>Green beans</i>	34	2,4	0,3
Bayam / <i>Spinach</i>	16	0,9	0,4
Bawang putih / <i>Garlic</i>	95	4,5	0,2

Lainnya / Others	28	2,3	0,4
------------------	----	-----	-----

Jenis bahan makanan Commodity	Kalori Calories	Protein Proteins	Lemak Fats
[1]	[2]	[3]	[4]
Daging / Meat			
Daging sapi / <i>Beef meat</i>	207	18,8	14,0
Daging kerbau / <i>Buffalo meat</i>	84	18,7	0,5
Daging kambing / <i>Goat meat</i>	154	16,6	9,2
Daging domba / <i>Mutton meat</i>	206	17,1	14,8
Daging babi / <i>Pork</i>	417	13,0	40,0
Daging kuda / <i>Horse meat</i>	118	18,1	4,1
Daging ayam / <i>Chicken meat</i>	302	18,2	25,0
Daging itik / <i>Duck meat</i>	326	16,0	28,6
Jeroan (semua jenis) <i>All kinds of offal</i>	127	15,7	6,4
Telur / Eggs			
Telur ayam buras / <i>Local hen eggs</i>	198	13,0	15,3
Telur ayam ras / <i>Improve hen eggs</i>	154	12,4	10,8
Telur itik / <i>Duck eggs</i>	189	13,1	14,3
Susu / Milk			
Susu segar (sapi) / <i>Fresh milk cow</i>	61	3,2	3,5
Ikan / Fish			
Tuna/Cakalang/Tongkol <i>Tunas/Skipjade/Eastern</i>	81	17,0	1,0
Kakap / <i>Giant seaperch</i>	92	20,0	0,7
Cucut / <i>Sharks</i>	57	10,7	0,3
Bawal / <i>Pomfret</i>	68	10,3	2,7
Teri / <i>Anchovies</i>	74	10,3	1,4
Lemuru / <i>Indian oil sardinella</i>	112	20,0	3,0

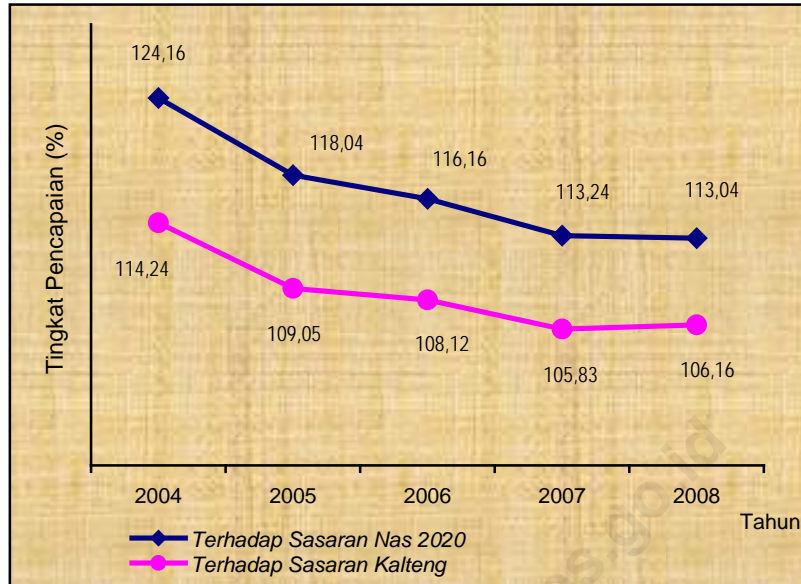
Jenis bahan makanan Commodity	Kalori Calories	Protein Proteins	Lemak Fats
[1]	[2]	[3]	[4]
Kembung / <i>Indian mackerels</i>	111	19,4	0,9
Tenggiri / <i>Narrow bard king mackerels</i>	67	12,0	1,8
Bandeng / <i>Milk fish</i>	129	20,0	4,8
Belanak / <i>Mulltes</i>	64	10,8	2,0
Mujair / <i>Mozambique tilapia</i>	89	18,7	1,0
Ikan mas / <i>Common carp</i>	86	16,0	2,0
Udang / <i>Shrimp</i>	91	21,0	0,2
Kepiting / Rajungan <i>Crab / Swim crab</i>	119	14,7	0,28
Kerang darah / <i>Blood cockles</i>	69	14,2	0,7
Cumi-cumi dan sotong <i>Common scuids and cuttle fishes</i>	75	16,1	0,7
Lainnya / <i>Other</i>	76	13,0	2,0
Minyak dan lemak / Oil and fats			
Minyak kacang tanah <i>Ground nut oils</i>	902	0,0	100,0
Minyak goreng (kelapa) <i>Cooking oils (Coconut)</i>	870	1,0	98,0
Minyak goreng (kelapa sawit) <i>Cooking oils (Palm)</i>	902	0,0	100,0
Lemak sapi / <i>Cattle fats</i>)	818	1,5	90,0
Lemak kerbau / <i>Buffalo fats</i>)	818	1,5	90,0
Lemak kambing / Domba) <i>Goat / Sheep fats</i>	818	1,5	90,0
Lemak babi / <i>Pig fats</i>	902	0,0	100,0

Sumber : 1. Daftar Komposisi Bahan Makanan, Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan R.I., 1981
Source *Food Composition Tables, Nutritional Directorate, Health Department of the Republic of Indonesia 1981*

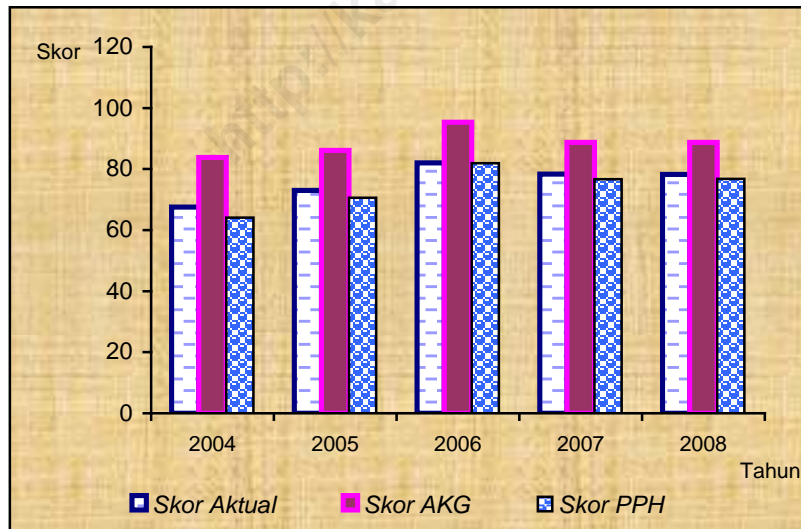
2. Daftar Komposisi Bahan Makanan yang Digunakan Internasional
Food Composition Table for International Use

3. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia, Direktorat Bina Gizi Masyarakat Departemen Kesehatan R.I. 1995

Gambar 1. Tingkat Pencapaian Ketersediaan Energi Kalimantan Tengah Tahun 2004-2008



Gambar 2. Skor Aktual, Skor AKG dan Skor PPH Kalimantan Tengah Tahun 2004-2008



<http://kalteng.bps.go.id>



BADAN PUSAT STATISTIK PROVINSI KALIMANTAN TENGAH

Jl. Kapten P. Tendean No. 6 Palangka Raya 73112

Telp. (0536) 3228105 Fax. (0536) 3221380

Email : bps6200@bps.go.id