



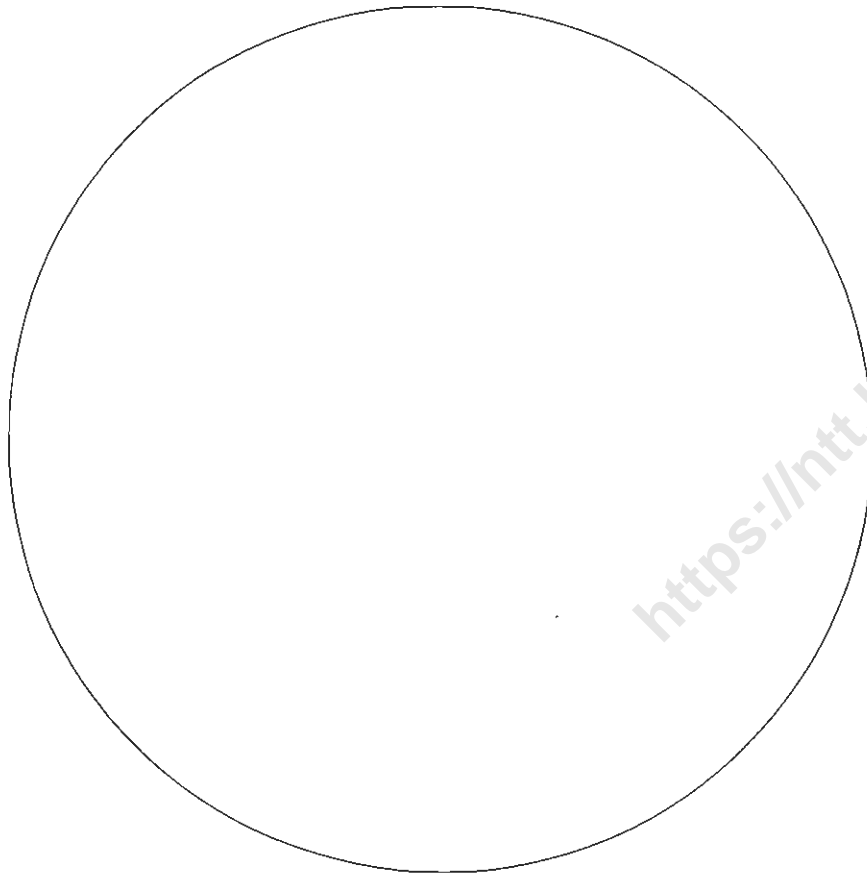
Katalog BPS : 5202-53



**Neraca
Bahan Makanan
Di Nusa Tenggara Timur
2003 - 2004**

BPS

BADAN PUSAT STATISTIK PROPINSI NUSA TENGGARA TIMUR



**Neraca Bahan Makanan
Nusa Tenggara Timur
2003 - 2004**

**NERACA BAHAN MAKANAN
NUSA TENGGARA TIMUR
2003-2004**

Anggota Tim Penyusun :

Pengarah : Ir. Poltak Sutrisno Siahaan

Editor : D.J.S Para ede, S.Si

Penulis : Ir. Tutik Endari

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

**NERACA BAHAN MAKANAN
NUSA TENGGARA TIMUR
2003 – 2004**

Katalog BPS : 5202.53

No. Publikasi : 53531.2002.03

Ukuran Buku : 21 Cm x 28 Cm

Jumlah Halaman : VI + 52

: Bidang Statistik Produksi

Naskah

: Bidang Statistik Produksi

Gambar Kulit

: BADAN PUSAT STATISTIK

Diterbitkan oleh

NUSA TENGGARA TIMUR

Jln. R. Suprpto Nomor. 5

Kupang

: CV. Silvia, Kupang

Dicetak

Boleh dikutip dengan menyebut sumbernya

KATA PENGANTAR

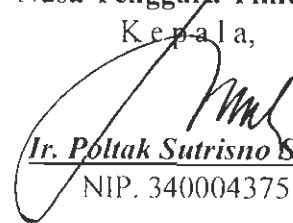
Dalam upaya melengkapi informasi tentang data ketersediaan pangan, BPS Nusa Tenggara Timur telah menyusun Neraca Bahan Makanan Nusa Tenggara Timur 2003 – 2004.

Penghitungan Neraca Bahan Makanan ini menggunakan data primer hasil Survei BPS seperti Survei Pertanian, Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) dan data sekunder dari beberapa instansi lain.

Penyusunan Neraca Bahan Makanan disamping merujuk pada pedoman dari Organisasi Pangan dan Pertanian Dunia (FAO), juga memperhatikan pedoman yang diterbitkan oleh BPS Jakarta yang telah mendapat masukan dan pendapat dari para ahli pertanian, ekonomi dan Statistik. Khususnya dalam menyusun asumsi dasar yang melandasi penyusunan Neraca Bahan Makanan di Indonesia. Penyusunan publikasi ini terus mengalami penyempurnaan dari tahun ke tahun baik dari segi cakupan maupun kualitas datanya.

Kami mengucapkan terima kasih kepada Semua Pihak yang telah membantu menyediakan data sehingga publikasi ini dapat disusun. Saran dan kritik sangat kami harapkan demi perbaikan penyusunan Neraca Bahan Makanan NTT dimasa mendatang.

Kupang, Desember 2005
**Badan Pusat Statistik Propinsi
Nusa Tenggara Timur**
Kepala,


Ir. Poltak Sutrisno Siahaan
NIP. 340004375

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
BAB II METODE PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA	4
BAB III KEADAAN NERACA BAHAN MAKANAN TAHUN 2003.....	6
A. Ketersediaan Komoditi Pangan	6
B. Ketersediaan Kalori, Protein dan Lemak.....	8
C. Keragaman Ketersediaan Pangan	10

BAB IV	KEADAAN NERACA BAHAN MAKANAN TAHUN 2004.....	12
	A. Ketersediaan Komoditi Pangan	12
	B. Ketersediaan Kalori, Protein dan Lemak.....	14
	C. Keragaman Ketersediaan Pangan	18
	TABEL NERACA BAHAN MAKANAN	20
	TABEL PERKEMBANGAN	35
	LAMPIRAN.....	41

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Tabel Neraca Bahan Makanan 2003	21
Tabel 2.	Tabel Neraca Bahan Makanan 2004	28
Tabel 3.	Perkembangan Ketersediaan Energi Per Kapita Per Hari di NTT Menurut Jenis Bahan Makanan Th. 2000 - 2004	36
Tabel 4.	Perkembangan Ketersediaan Protein Per Kapita Per Hari di NTT Menurut Jenis Bahan Makanan Th. 2000 - 2004	37
Tabel 5.	Perkembangan Ketersediaan Lemak Per Kapita Per Hari di NTT Menurut Jenis Bahan Makanan Th. 2000 - 2004	38
Tabel 6.	PPH Ketersediaan Pangan NTT Th. 2003	39
Tabel 7.	PPH Ketersediaan Pangan NTT Th. 2004	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	PPH Ketersediaan Pangan NTT Th. 2003	11
Gambar 2.	Perkembangan Ketersediaan Kalori Per Kapita Per Hari di NTT Th. 2000 - 2004	15
Gambar 3.	Perkembangan Ketersediaan Protein Per Kapita Per Hari di NTT Th. 2000 - 2004	16
Gambar 4.	Perkembangan Ketersediaan Lemak Per Kapita Per Hari di NTT Th. 2000 - 2004.....	17
Gambar 5.	PPH Ketersediaan Pangan NTT Th. 2004.....	19

Informasi yang diperoleh dari NBM adalah :

- Jumlah semua jenis bahan makanan yang dapat di konsumsi oleh seluruh penduduk NTT.
- Produksi, pengadaan, distribusi dan penggunaan pangan serta rata-rata persediaan pangan untuk dikonsumsi penduduk di suatu wilayah.
- Angka rata-rata jumlah jenis bahan makanan yang tersedia untuk di konsumsi penduduk per kapita dalam satuan kilogram per tahun atau gram per hari.
- Angka rata-rata jumlah kalori, protein dan lemak yang tersedia untuk di konsumsi penduduk per kapita dalam satuan kilokalori per hari atau gram per hari.

Berdasarkan tingkat distribusinya, data dalam NBM terbagi atas tiga tingkat yaitu :

- a. Persediaan pada tingkat produksi dihitung atas dasar jumlah produksi pangan yang dihasilkan.
- b. Persediaan pada tingkat eceran, dihitung dengan mempertimbangkan jumlah pangan yang di impor, diekspor, digunakan untuk benih, untuk pakan serta bahan industri, hilang, rusak atau susut selama pengolahan, distribusi dan penyimpanan.
- c. Persediaan pada tingkat konsumsi, selain dihitung dengan kedua cara diatas juga mempertimbangkan bagian yang dapat dimakan.

Adapun kegunaan NBM antara lain adalah :

1. Sebagai salah satu alat analisa sederhana untuk mengetahui gambaran atau penilaian penyediaan pangan mulai dari produksi, pengadaan (impor, ekspor dan stok) dan penggunaan (untuk pakan ternak, bibit, industri) hingga tersedia untuk dikonsumsi dari tiap komoditas pangan.
2. Untuk melihat perubahan penyediaan pangan/gizi dan pergeseran konsumsi dari setiap jenis bahan makanan yang dikonsumsi penduduk, hal ini penting untuk dasar perencanaan yang menyangkut masalah gizi pada masa mendatang.

3. Untuk melihat distribusi penggunaan jenis bahan makanan seperti yang di ekspor, diimpor, diproses untuk industri, untuk pakan dan yang tersedia untuk konsumsi penduduk.

Angka ketersediaan kalori, protein dan lemak untuk dikonsumsi penduduk yang disajikan pada NBM adalah pada tingkat daerah dan bukan yang dikonsumsi oleh rumah tangga sehingga tidak dapat digunakan sebagai acuan kecukupan konsumsi kalori, protein dan lemak ditingkat rumah tangga.

Dalam penyusunan NBM ini terdapat beberapa permasalahan dihadapi antara lain:

- (i) belum adanya penelitian mengenai konversi dari beberapa komoditi dari bentuk produk asal ke bentuk turunannya, sehingga sementara menggunakan faktor konversi dari jenis bahan yang diperkirakan sejenis,
- (ii) sulit mendapatkan data perdagangan antar daerah untuk jenis bahan makanan
- (iii) masih kurang mantapnya sistem pencatatan beberapa komoditas pangan pada tingkat produksi, tingkat distribusi sampai pada tingkat eceran
- (iv) belum adanya data industri pengolahan bahan makanan, sehingga perlu dilakukan pengumpulan data secara khusus.
- (v) sektor terkait (Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura, Perikanan, Perkebunan, Peternakan, Kehutanan dan Perindustrian dan Perdagangan) belum sepenuhnya memahami akan kegunaan NBM dalam penyusunan program pembangunan pangan wilayah.

BAB II

METODE PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Neraca Bahan Makanan propinsi Nusa Tenggara Timur ini merupakan hasil analisa pengadaan dan ketersediaan pangan yang disusun untuk dapat memberikan gambaran informasi mengenai kondisi situasi pangan yang ada. Didalam NBM ini tersaji angka jumlah masing-masing jenis bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk per kapita per tahun dalam satuan kilogram, angka ketersediaan energi dalam kilokalori dan ketersediaan protein serta lemak dari masing-masing jenis bahan makanan per kapita per hari dalam gram.

Masing-masing bahan makanan dikelompokkan menurut jenisnya, yang diikuti prosesnya dari produksi sampai dengan pemasaran dan akhirnya siap untuk dikonsumsi, baik dalam bentuk asli maupun turunannya sebagai hasil pengolahan industri. Bahan makanan dikelompokkan dalam 11 jenis yaitu Padi-padian, Makanan berpati, Gula, Buah/biji berminyak, Buah-buahan, Sayuran, Daging, Telur, Susu, Ikan, Minyak dan Lemak. Adapun jenis data dan informasi yang diperlukan untuk penghitungan NBM adalah :

- Jumlah penduduk pertengahan tahun
- Produksi bahan makanan
- Luas panen tanaman pangan dan hortikultura
- Data stok pangan
- Jumlah bahan baku dan produksi industri pengolahan makanan
- Konsumsi pangan penduduk
- Volume perdagangan pangan antar wilayah
- Konversi satuan, konversi bentuk jenis bahan makanan serta turunannya,
- Daftar komposisi bahan makanan.

Angka ketersediaan gula pasir untuk dikonsumsi penduduk tahun 2003 mencapai 30.695 ton, sedangkan ketersediaan gula pasir per kapita per tahun tercatat sebanyak 7,52 Kg.

Dalam Kelompok buah/biji berminyak, kacang hijau merupakan jenis bahan makanan yang paling banyak tingkat ketersediaannya yakni sebanyak 18.011 ton, dan tingkat ketersediaan per kapita per tahun tercatat sebanyak 4,41 Kg. Komoditi ini semuanya dihasilkan daerah ini.

Sebagian besar penyediaan buah-buahan pada tahun 2003 mengalami kenaikan di banding tahun 2002. Kenaikan tersebut disebabkan naiknya produksi dari masing-masing jenis buah-buahan dibanding tahun 2002. Sedang penyediaan sayuran mengalami penurunan, kecuali ketimun, kacang panjang dan kangkung. Kacang panjang tercatat sebagai jenis sayur yang dominan dari kelompoknya yaitu sebanyak 5.554 ton.

Penyediaan daging di daerah umumnya mengalami peningkatan dibanding dengan tahun sebelumnya, kecuali daging sapi, kerbau dan kuda yang mengalami penurunan masing-masing sebesar 11,11 persen; 3,64 persen dan 91,17 persen. Peningkatan terbesar terjadi pada daging babi yaitu dari 19.021 ton (2002) menjadi 19.126 ton (2003). Ketersediaan daging babi yang siap untuk dikonsumsi penduduk perkapita per tahun adalah 4,69 Kg.

Ketersediaan telur didominasi oleh telur ayam buras yaitu sebesar 3.005 ton yang berasal dari produksi sendiri, ketersediaan telur ayam buras untuk dikonsumsi penduduk per kapita per tahun sebesar 0,74 Kg. Sementara ketersediaan untuk telur ayam ras dan itik masing-masing hanya sebanyak 881 ton dan 860 ton.

Pada tahun 2003 di daerah tersedia 2.252 ton susu yang berasal dari susu impor/antar pulau masuk sebanyak 2.103 ton dan susu sapi produksi sendiri 149 ton sehingga ketersediaan susu impor/antar pulau masuk untuk dikonsumsi penduduk per kapita per tahun untuk tahun 2003 dan 2004 masing-masing sebesar 0,52 kg dan 0,51 Kg sedang Susu sapi hasil produksi sendiri tetap yaitu sebesar 0,04 Kg.

Dari kelompok ikan, ikan Tuna/Cakalang/Tongkol merupakan jenis ikan yang dominan peranannya dalam NBM. Penyediaan ikan ini di daerah pada tahun 2003 tercatat 16.882 ton semuanya berasal dari produksi sendiri, dan ketersediaan per kapita per tahun sebanyak 4,14 Kg.

Secara umum penyediaan jenis ikan yang lain di daerah tahun 2003 mengalami kenaikan kecuali jenis cucut, selar, teri, tenggiri, terbang dan udang.

Pada kelompok minyak dan lemak, penyediaan terbesar dari jenis minyak sawit/minyak goreng yang semuanya didatangkan dari luar NTT, yakni sebanyak 5.005 ton, dan yang digunakan untuk konsumsi sebanyak 4.997 ton. Penyediaan kopra/minyak goreng mengalami peningkatan sebesar 85,09 persen dibanding tahun 2002 yaitu dari 664 ton menjadi 1.192 ton akibat dari meningkatnya ketersediaan kopra. Angka penyediaan di daerah maupun angka yang tersedia untuk konsumsi seluruhnya berasal dari produksi sendiri dan ketersediaan per kapita per tahun tercatat sebanyak 0,29 Kg, sedangkan ketersediaan minyak sawit semuanya berasal dari impor dengan tingkat ketersediaan per kapita per tahun sebesar 1,22 kg.

Dari kelompok lemak hewani, lemak babi terlihat yang paling dominan diantara lemak hewani lainnya. Produksi lemak babi tahun 2003 sebesar 2.013 ton yang ternyata merupakan penyediaan didaerah dan angka ketersediaan untuk dikonsumsi penduduk per kapita per tahun sebesar 0,49 kg.

B. Ketersediaan Kalori, Protein dan Lemak

Selain air, zat gizi esensial yang diperlukan oleh tubuh manusia dikelompokkan menjadi 5 jenis yaitu karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral. Dari 3 kelompok zat gizi utama tersebut (karbohidrat, protein dan lemak) tubuh akan memperoleh energi sehingga manusia mampu mempertahankan kerja alat-alat tubuh dan melakukan kegiatan fisik sehari-hari. Untuk sementara ini yang dicakup dalam NBM masih terbatas pada kalori, protein dan lemak.

1. Ketersediaan Kalori

Secara umum kalori yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk NTT tahun 2003 sebesar 3.390 kalori per kapita per hari. Sebanyak 3.271 kalori diantaranya atau 96,49 % berasal dari sumber nabati dan 119 kalori atau 3,51 % dari sumber hewani.

Dibandingkan tahun 2002 (3.514 kalori), ketersediaan kalori untuk dikonsumsi pada tahun 2003 mengalami penurunan sebesar 124 kalori atau 3,53 %.. Penurunan penyediaan kalori yang terjadi pada tahun 2003 sebagian besar dipengaruhi oleh kelompok makanan minyak dan lemak, padi-padian, umbi-umbian, telur, sayuran dan daging yaitu masing-masing sebesar 58 Kkal, 53 Kkal, 38 Kkal, 24 Kkal, 9 Kkal dan 2 Kkal.

2. Ketersediaan Protein

Ketersediaan protein per kapita untuk tahun 2003 tercatat sebesar 77,86 gram per hari dengan rincian sebesar 69,30 gram atau 89,00 % berasal dari sumber nabati dan 8,56 gram atau 11,00 % berasal dari sumber hewani. Dibanding dengan tahun sebelumnya, ketersediaan protein per kapita ini mengalami penurunan sebesar 4,74 %. Penurunan ini terjadi karena berkurangnya ketersediaan pangan dari kelompok sayuran dan telur (1,52 gram), padi-padian (1,02 gram), umbi-umbian (0,45 gram) dan daging (0,10 gram), sedang kelompok pangan lainnya mengalami peningkatan.

3. Ketersediaan Lemak

Banyaknya lemak yang tersedia untuk dikonsumsi pada tahun 2003 sebanyak 36,92 gram per kapita per hari. Sebanyak 27,85 gram atau 75,43 persen berasal dari sumber nabati dan 9,07 gram atau 24,57 persen berasal dari sumber hewani. Jika dibanding dengan tahun sebelumnya (45,48 gram per hari) maka banyaknya lemak yang tersedia dikonsumsi pada tahun 2003 mengalami penurunan sebesar 0,56 gram atau 18,82 persen, hal ini terutama disebabkan menurunnya pemasukan minyak sawit dari luar wilayah NTT.

Seperti halnya zat gizi yang lain, sumber kontributor lemak yang dominan berasal dari unsur nabati .

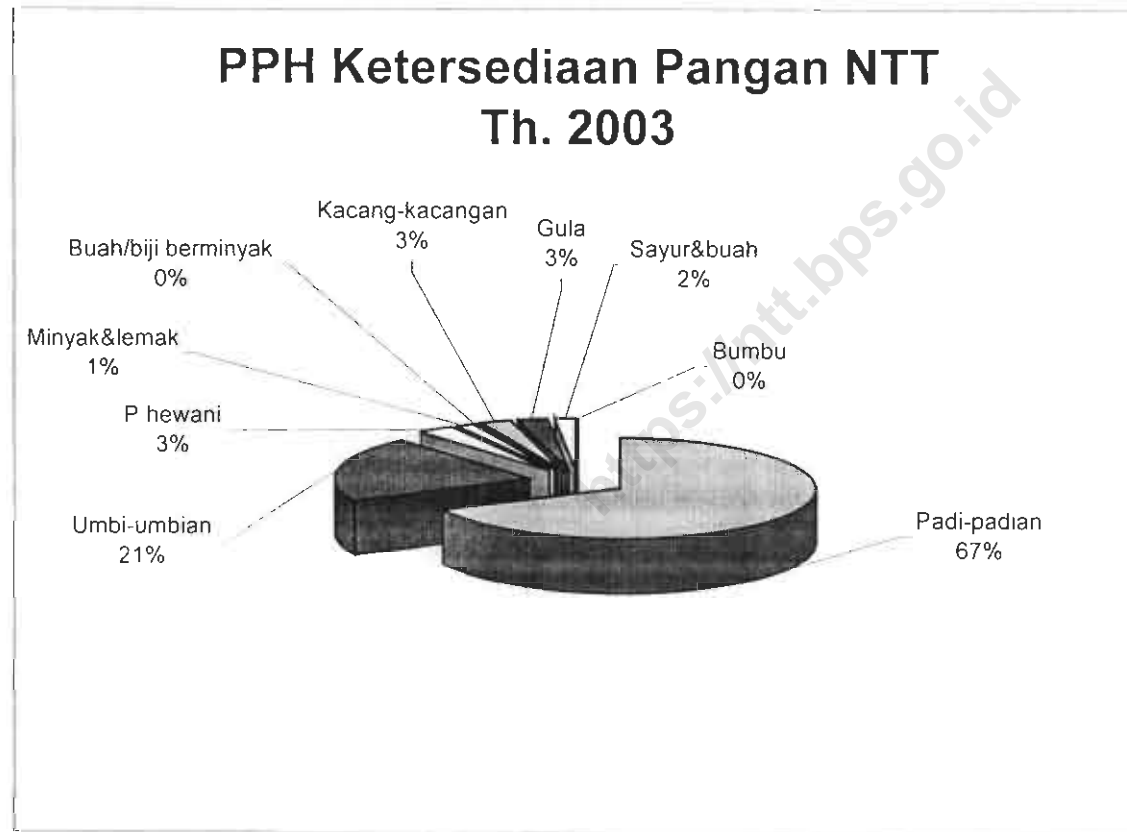
C. Keragaman Ketersediaan Pangan

Secara keseluruhan ketersediaan bahan pangan sumber energi tahun 2003 (tetap) bagi penduduk NTT mencapai sebesar 3.390 Kkal/kapita/hari, telah berada jauh diatas angka anjuran nasional untuk ketersediaan energi yang direkomendasikan sebesar 2.500 Kkal/kapita/hari sebagaimana terlihat pada tabel 1. Bahkan jika dibandingkan dengan konsumsi energi tahun 2003 hasil perhitungan data Susenas, sebesar 2.039 Kkal/kapita/hari berarti di propinsi NTT terdapat kelebihan bahan pangan sumber energi sebesar 1.351 Kkal/kapita/hari. Kondisi ini menunjukkan bahwa ketahanan pangan di NTT secara makro / wilayah telah tercapai namun secara mikro / rumah tangga penduduknya belum tercapai.

Sementara itu bila dicermati lebih terinci bahwa ketersediaan energi dari kelompok hewani untuk tahun 2003 hanya sebesar 119 Kkal/kapita/hari, sementara standar nasional yang direkomendasikan sebesar 682 Kkal/kapita/hari yang artinya baru mencapai 17,45 persen. Hal ini berarti bahwa ketersediaan pangan dari kelompok hewani masih harus ditingkatkan sebanyak 563 Kkal/kapita/hari. Sedang ketersediaan energi dari kelompok pangan nabati pada tahun 2003 mencapai 3.271 Kkal/kapita/hari, sementara untuk standar nasional yang direkomendasikan sebesar 1.818 Kkal/kapita/hari, berarti ketersediaan pangan dari kelompok nabati harus dikurangi sebanyak 1.453 Kkal/kapita/hari.

Selanjutnya bila dilihat dari keragaman jenis pangan dan nilai keseimbangan gizinya terhadap angka standar nasional, menunjukkan bahwa keragaman ketersediaan pangan masih didominasi oleh kelompok padi-padian yakni sebesar 67,64 persen untuk kandungan kalori, 74,47 persen untuk protein dan 45,88 persen untuk lemak. Akibat kurang beragamnya ketersediaan pangan ini menyebabkan mutu ketersediaan pangan di NTT rendah. Mutu ketersediaan pangan ini dapat dilihat dari skor Pola Pangan Harapan (PPH) yang disajikan pada tabel 6.

Dari tabel tersebut diketahui bahwa, umumnya jenis komoditi harus ditambah jumlah ketersediaannya untuk dikonsumsi kecuali padi-padian dan umbi-umbian. Penambahan jumlah ketersediaan pangan dapat dilakukan melalui usaha diversifikasi tanaman, intensifikasi dan ekstensifikasi pertanian, sedangkan pengurangan kelompok Padi-padian dan Umbi-umbian antara lain dilakukan dengan cara melakukan kegiatan industri pengolahan pangan dan perluasan perdagangan pangan, sedang Minyak dan Lemak dilakukan dengan mengurangi jumlah impor.



Gambar 1

BAB IV

KEADAAN NERACA BAHAN MAKANAN TAHUN 2004

A. Ketersediaan Komoditi Pangan

Angka ketersediaan pangan tahun 2004 merupakan data sementara karena beberapa komoditi datanya masih bersifat sementara. Kondisi ketersediaan pangan tahun 2004 tidak berbeda jauh dari kondisi tahun sebelumnya karena sumber utama pangan disumbangkan oleh kelompok padi-padian, dengan penyediaan di daerah sebanyak 620.666 ton yang terdiri dari produksi domestik sebesar 318.638 ton dan impor serta stok masing-masing sebanyak 331.445 ton dan 13.503 ton, kemudian yang tercecer sebanyak 15.915 ton. Penyediaan beras di daerah mengalami peningkatan sebesar 34,88 persen dibanding tahun sebelumnya. Hal ini disebabkan karena adanya kenaikan produksi dan impor serta perubahan stok. Dari kelompok makanan berpati, ubi kayu tercatat sebagai jenis bahan makanan yang paling banyak tersedia di kelompoknya. Pada tahun 2004 penyediaan ubi kayu di daerah berasal dari produksi sebesar 1.041.280 ton angka produksi ini meningkat 20,85 persen dibanding tahun 2003.

Penggunaan ubi kayu sebagai pakan ternak pada tahun 2004 adalah sebanyak 20.826 ton, diolah menjadi gaplek sebanyak 19.825 ton dan tapioka sebanyak 3.086 ton, sedang yang tercecer sebanyak 135.366 ton. Ketersediaan ubi kayu sebagai bahan makanan yang siap di konsumsi pada tahun 2004 adalah sebanyak 862.177 ton meningkat 21,45 persen dibanding tahun 2003 dan ketersediaan ubi kayu untuk dikonsumsi penduduk per kapita per tahun sekitar 207,46 Kg.

Penyediaan gula pasir tahun 2004 tercatat sebanyak 32.621 ton, sedangkan yang siap untuk dikonsumsi sebanyak 32.580 ton dan semuanya berasal dari impor/antar pulau masuk. Hal ini berarti penyediaan gula pasir di NTT pada tahun 2004 meningkat 6,14 persen dibanding tahun 2003 yang tercatat sebanyak 30.735 ton. Angka ketersediaan gula pasir untuk dikonsumsi penduduk tahun 2004 per kapita per tahun tercatat sebanyak 7,84 Kg.

Pada Kelompok buah/biji berminyak, kacang hijau merupakan jenis bahan makanan yang paling dominan. Tingkat ketersediaan kacang hijau untuk dikonsumsi sebanyak 17.463 ton, atau per kapita per tahun sebanyak 4,20 Kg. Khusus pada kelompok ini, komoditi yang diimpor hanya kedelai sebanyak 55 ton, sedang lainnya merupakan hasil dari daerah ini.

Selanjutnya untuk buah-buahan, pada tahun 2004 mengalami penurunan di banding tahun 2003. Penurunan tersebut disebabkan turunnya produksi dari masing-masing jenis buah-buahan dibanding tahun 2003. Sementara itu penyediaan sayuran pada tahun 2004 mengalami peningkatan dibanding dengan tahun 2003, kecuali kacang panjang dan bawang putih yang mengalami penurunan. Petsay/sawi tercatat sebagai jenis sayuran yang dominan dari kelompoknya yaitu sebanyak 5.756 ton.

Pada kelompok daging umumnya mengalami peningkatan dibanding dengan tahun sebelumnya. Peningkatan terbesar terjadi pada daging babi yaitu dari 20.134 ton (2003) menjadi 23.387 ton (2004), sehingga ketersediaan daging babi yang siap untuk dikonsumsi penduduk perkapita per tahun adalah 5,35 Kg. demikian pula untuk daging sapi meningkat dari 3.225 ton (2003) menjadi 4.454 ton (2004), sehingga ketersediaan daging sapi yang siap untuk dikonsumsi penduduk perkapita per tahun sebesar 1,00 Kg.

Ketersediaan telur didominasi oleh telur ayam buras yaitu sebesar 2.843 ton yang berasal dari produksi sendiri. Ketersediaan telur ayam buras untuk dikonsumsi penduduk per kapita per tahun sebesar 0,68 Kg.

Pada tahun 2004 di daerah tersedia 2.265 ton susu yang berasal dari susu impor/antar pulau masuk sebanyak 2.114 ton dan susu sapi produksi sendiri 179 ton sehingga ketersediaan susu impor/antar pulau masuk untuk dikonsumsi penduduk per kapita per tahun untuk tahun 2003 dan 2004 mengalami penurunan yaitu dari 0,52 kg menjadi 0,51 Kg sedang Susu sapi hasil produksi sendiri tetap yaitu sebesar 0,04 Kg per kapita per tahun.

Dari kelompok ikan, ikan laut merupakan jenis ikan yang dominan peranannya dalam NBM. Penyediaan ikan ini di daerah pada tahun 2004 tercatat 32.754 ton semuanya berasal dari produksi sendiri, dan ketersediaan per kapita per tahun sebanyak 7,88 Kg. Secara umum penyediaan jenis ikan di daerah tahun 2004 mengalami peningkatan .

Penyediaan minyak nabati di daerah mengalami peningkatan, untuk kopra/minyak goreng mengalami peningkatan sebesar 79,95 persen dibanding tahun 2003 yaitu dari 1.192 ton (2003) menjadi 2.145 ton (2004) akibat dari meningkatnya produksi kopra . Penyediaannya berasal dari produksi sendiri dan ketersediaan per kapita per tahun tercatat sebanyak 0,52 Kg, sementara untuk minyak sawit semuanya didatangkan dari luar daerah dan tingkat ketersediaan per kapita per tahun sebesar 1,49 kg.

Dari kelompok lemak hewani, lemak babi terlihat yang paling dominan diantara lemak hewani lainnya. Produksi lemak babi tahun 2004 sebesar 2.339 ton dengan rata-rata ketersediaan untuk dikonsumsi penduduk per kapita per tahun sebesar 0,56 kg.

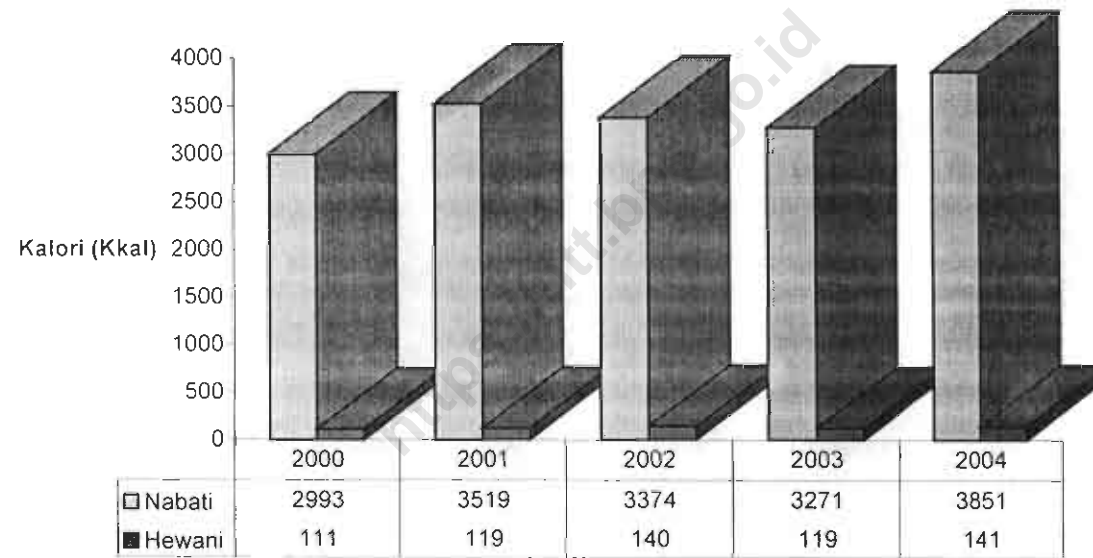
B. Ketersediaan Kalori, Protein dan Lemak

Perkembangan ketersediaan kalori, protein dan lemak selama 5 tahun terakhir (2000 – 2004) terlihat pada tabel 3 sampai dengan tabel 5. Dari tabel tersebut diketahui bahwa secara umum ketersediaan pangan didominasi oleh pangan yang bersumber dari jenis nabati dibandingkan jenis pangan hewani.

1. Ketersediaan Kalori

Secara umum kalori yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk NTT tahun 2004 sebesar 3.992 kalori per kapita per hari. Sebanyak 3.851 kalori diantaranya atau 96,47 % bersumber dari nabati dan 141 kalori atau 3,53 % dari hewani. Dibandingkan tahun 2003 (3.390 kalori), ketersediaan kalori pada tahun 2004 mengalami peningkatan sebesar 602 kalori atau 18,40 %. Peningkatan ketersediaan kalori yang terjadi pada tahun 2004 sebagian besar dipengaruhi oleh kelompok padi-padian dan umbi-umbian. Kelompok padi-padian mengalami peningkatan sebesar 413 kkal atau 57,28 persen dan umbi-umbian sebesar 148 kkal atau 20,53 persen (lihat tabel 3 lampiran).

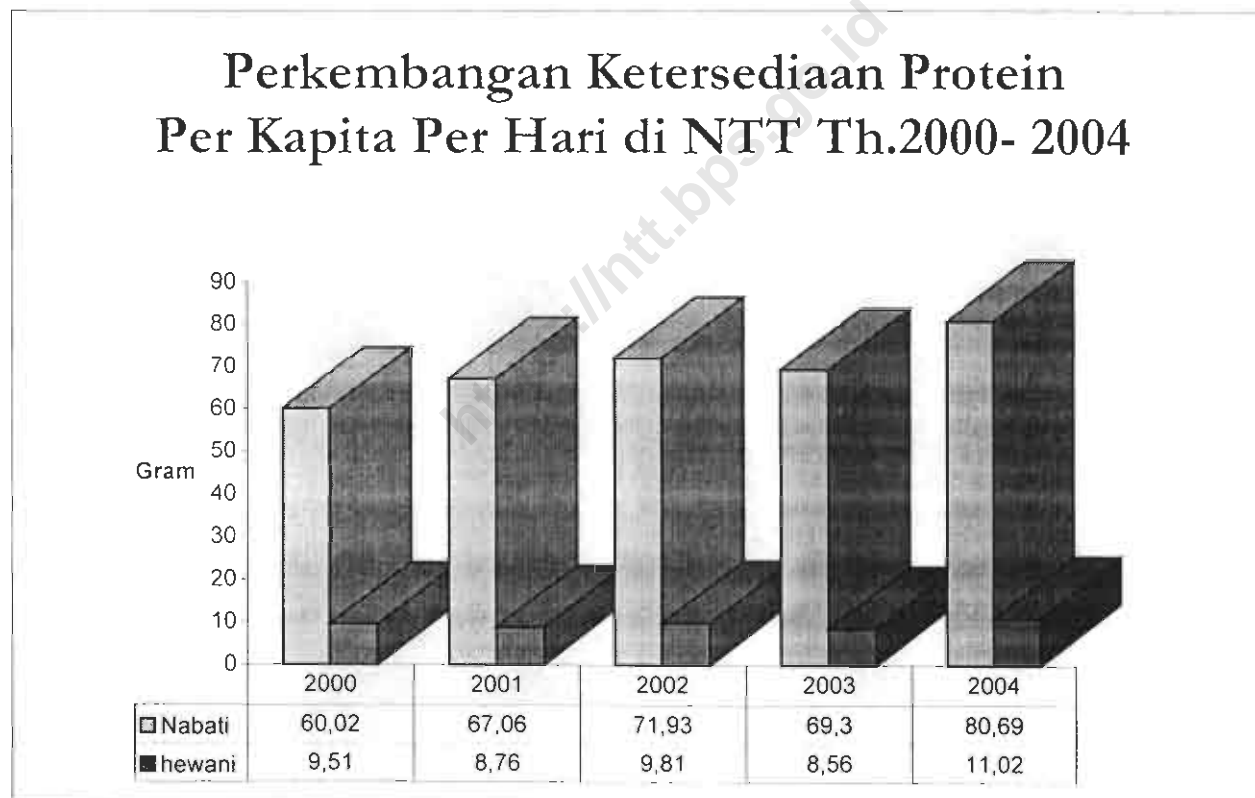
Perkembangan Ketersediaan Kalori Per Kapita Per Hari di NTT Th.2000- 2004



Gambar 2.

2. Ketersediaan Protein

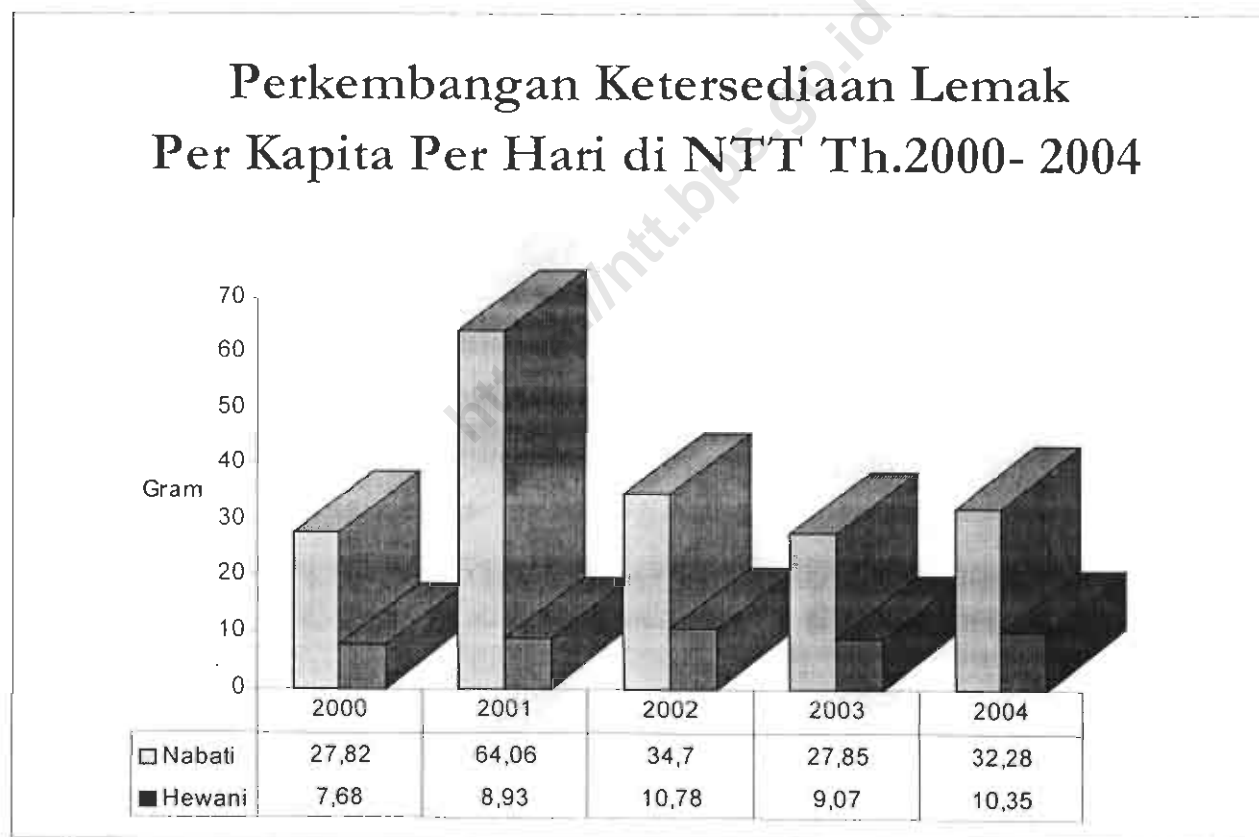
Ketersediaan protein per kapita untuk tahun 2004 tercatat sebesar 91,71 gram per hari. Sebesar 80,69 gram atau 87,98 persen berasal dari sumber nabati dan 11,02 gram atau 12,02 persen berasal dari sumber hewani. Dibanding dengan tahun sebelumnya, ketersediaan protein per kapita ini mengalami kenaikan sebesar yaitu 17,79 persen. Kelompok penyumbang terbesar adalah padi-padian, diikuti telur, buah/biji berminyak (lihat tabel 4 lampiran).



Gambar 3.

3. Ketersediaan Lemak

Banyaknya lemak yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk NTT pada tahun 2004 adalah sebanyak 42,63 gram per kapita per hari. Sebanyak 32,28 gram atau 75,72 persen berasal dari sumber nabati dan 10,35 gram atau 24,28 persen berasal dari sumber hewani. Jika dibanding dengan tahun sebelumnya (36,92 gram per hari) maka banyaknya lemak yang tersedia dikonsumsi pada tahun 2004 mengalami peningkatan yang cukup berarti yaitu sebesar 15,47 persen, hal ini dikarenakan meningkatnya ketersediaan pada kelompok padi-padian, minyak dan lemak, daging serta buah/biji berminyak (lihat tabel 5 lampiran).



Gambar 4.

C. Keragaman Ketersediaan Pangan

Secara keseluruhan ketersediaan bahan pangan sumber energi tahun 2004 (sementara) bagi penduduk NTT mencapai sebesar 3.992 Kkal/kapita/hari, telah berada jauh diatas angka anjuran nasional untuk ketersediaan energi yang direkomendasikan sebesar 2.500 Kkal/kapita/hari sebagaimana terlihat pada tabel 3. Bahkan jika dibandingkan dengan konsumsi energi tahun 2004 (data Susenas) sebesar 2.036 Kkal/kapita/hari berarti di propinsi NTT terdapat kelebihan bahan pangan sumber energi sebesar 956 Kkal/kapita/hari. Ini menunjukkan bahwa ketahanan pangan di NTT secara makro / wilayah telah tercapai namun secara mikro / rumah tangga penduduknya belum tercapai.

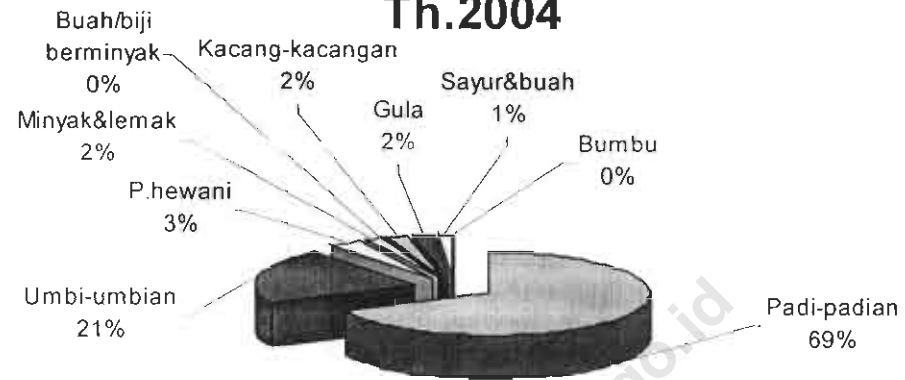
Ketersediaan energi dari kelompok hewani untuk tahun 2004 hanya sebesar 141 Kkal/kapita/hari, sementara untuk standar nasional yang direkomendasikan sebesar 682 Kkal/kapita/hari yang artinya baru mencapai 20,67 persen. Dengan demikian ketersediaan pangan dari kelompok hewani masih harus ditingkatkan sebanyak 541 Kkal/kapita/hari. Sedang ketersediaan energi dari kelompok pangan nabati pada tahun 2004 mencapai 3.851 Kkal/kapita/hari, sementara untuk standar nasional yang direkomendasikan sebesar 1.818 Kkal/kapita/hari, berarti ketersediaan pangan dari kelompok nabati harus dikurangi sebanyak 2.033 Kkal/kapita/hari.

Selanjutnya bila dilihat dari keragaman jenis pangan dan nilai keseimbangan gizinya terhadap angka standar nasional, menunjukkan bahwa keragaman ketersediaan pangan masih didominasi oleh kelompok padi-padian yakni sebesar 67,79 persen untuk kandungan kalori, 74,36 persen untuk protein dan 20,46 persen untuk lemak. Akibat kurang beragamnya ketersediaan pangan ini menyebabkan mutu ketersediaan pangan di NTT rendah. Mutu ketersediaan pangan ini dapat dilihat dari skor Pola Pangan Harapan (PPH) yang disajikan pada table 7.

Dari tabel tersebut diketahui bahwa, umumnya jenis komoditi harus ditambah jumlahnya untuk dikonsumsi, kecuali padi-padian dan umbi-umbian. Skor PPH Ketersediaan Pangan NTT tahun 2004 sebesar 46,71 berarti terjadi penurunan mutu ketersediaan pangan dibandingkan tahun sebelumnya yang mencapai 48,86 (lihat tabel 6 dan 7). Hal ini dikarenakan oleh kurang beragamnya ketersediaan komoditas pangan.

PPH Ketersediaan Pangan NTT

Th.2004



Gambar 5.

TABEL

NERACA BAHAN MAKANAN

bps.go.id

TABEL 1 : NERACA BAHAN MAKANAN 2003
TABLE 2 : FOOD BALANCE SHEET
(ton)

Jumlah penduduk pertengahan tahun 2003
Mid Year Population 4 079 883 (Jawa)

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubahan Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dlm negeri sbl Ekspor Supply Available before Export	Ekspor Exports	Penyediaan dlm negeri Supply Available	Pemakaian dalam negeri Regional Utilization					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita Per Capita Consumption Availability					
	Masukan Input	Keluaran Output						Pakan Feed	Bibit Seed	Diolah untuk Manufacture for		Yang Tersecer Waste	Bahan Makanan Food	kg/thn kg year	gr/hari gr day	Energi kkal/hari kcal day	Protein Proteins gr day	Lemak Fats gr day
										Makanan Food	Bukan Non Food							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
I . PADI-PADIAN / CEREALS																		
1 Tepung gandum Wheat Flour	-	-	-	13 659	13 659	-	13 659	-	-	253	-	-	13 406	3,29	9,00	29,98	0,81	0,09
2 Padi gagang /gabah Dry stalk paddy unhusked rice	-	509 419	-	-	509 419	-	509 419	10 188	6 881	464 841	-	27 509	-	-	-	-	-	-
3 Gabah/Beras Unhusked rice Rice	464 841	293 780	9 470	187 663	471 972	-	471 972	-	-	-	-	11 799	460 173	112,79	309,02	1 121,73	27,50	4,31
4 Jagung / Maize	1 471 057	573 712	-	25 400	599 112	381	598 731	35 924	6 843	-	-	29 937	526 028	128,93	353,24	1 128,60	29,25	12,40
5 Jagung basah Fresh Maize	-	22 332	-	-	22 332	-	22 332	-	-	-	-	1 117	21 215	5,20	14,25	5,15	0,16	0,05
6 Sorgum	-	3 728	-	-	3 728	-	3 728	224	140	-	-	149	3 439	0,84	2,31	7,67	0,25	0,08
																2.293,12	57,98	16,94
II . MAKANAN BERPATI / STARCHY FOOD																		
1 Ubi Jalar / Sweet potatoes	-	86 692	-	-	86 692	-	86 692	1 734	-	-	-	8 669	76 289	18,70	51,23	64,09	0,60	0,18
2 Ubi Kayu / Cassava	-	861 620	-	-	861 620	-	861 620	17 232	-	22493	-	112 011	709 884	174,00	476,70	624,00	4,05	1,22
3 Ubi kayu/Gaplek Cassava/Manioc	19463	7001	-	-	7 001	-	7 001	-	-	-	-	-	7 001	1,72	4,70	15,89	0,07	0,03
4 Ubi kayu/Tapioka Cassava/Tapioca	3 030	849	-	-	849	-	849	-	-	-	-	-	849	0,21	0,57	2,21	0,01	0,00
																706,19	4,73	1,44
III . GULA / SUGAR																		
1 Gula Pasir / Refined Sugar	-	-	-	30 735	30 735	-	30 735	-	-	40	-	-	30 695	7,52	20,61	75,03	0,00	0,00
2 Gula merah Brown sugar	-	4 986	-	-	4 986	-	4 986	-	-	-	-	-	4 986	1,22	3,35	12,39	0,04	0,12
																87,42	0,04	0,12

1.853.965

Lanjutan /
Continued

Jumlah penduduk pertengahan tahun 2003
Mid Year Population 4 079 883 (Jrwa)

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubah- an Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dlm negeri sbl Ekspor Supply Available before Export	Ekspor Exports	Penyediaan dlm negeri Supply Available	Pemakanan dalam negeri Regional Utilization					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita Per Capita Consumption Availability						
	Masukan Input	Keluaran Output						Pakan Feed	Bibit Seed	Diolah untuk Manufacture for		Yang Tercecer Waste	Bahan Makanan Food	kg/thn kg/year	gr/hari gr/day	Energi kkal/hari kcal/day	Protein Proteins gr/day	Lemak Fats gr/day	
										Makanan Food	Bukan Makanan Non Food								
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	
IV . BUAH/BIJI BERMINYAK / PULSES NUT & OIL SEEDS																			
1 Kacang Tanah Berkulit / Groundnuts in shell	-	22 774	-	-	22 774	-	22 774	-	-	19 371	-	1 139	2 264	0,55	1,52	4,79	0,25	0,39	
2 Kacang Tanah Lepas Kulit / Groundnuts in shelled	19 371	11 623	-	-	11 623	19	11 604	-	599	-	-	580	10 425	2,56	7,00	31,64	1,77	3,00	
3 Kedelai / Soyabean	-	4 032	-	55	4 087	66	4 021	-	175	300	-	201	3 345	0,82	2,25	8,56	0,91	0,38	
4 Kacang Hijau / Greenpeas	-	20 135	-	-	20 135	106	20 029	401	615	-	-	1 001	18 011	4,41	12,10	40,76	2,46	0,22	
5 Kelapa Berkulit / daging / Coconut in husk / Coconut meat	54 075	12 978	-	-	12 978	-	12 978	-	-	8 127	-	1 298	3 554	0,87	2,39	4,54	0,04	0,44	
6 Kelapa Daging / Kopra Coconut meat / Copra	8 127	3 657	-	-	3 657	1 670	1 987	-	-	1 987	-	-	-	-	-	-	-	-	
																90,29	5,43	4,42	
V . BUAH-BUAHAN / FRUITS																			
1 Alpokat / Avocados	-	24 356	-	-	24 356	-	24 356	-	-	-	-	2 436	21 920	5,37	14,72	7,63	0,08	0,58	
2 Jeruk / Oranges	-	23 235	-	12	23 247	-	23 247	-	-	-	-	2 325	20 922	5,13	14,05	4,39	0,08	0,02	
3 Duku / Lanzon	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
4 Durian / Durations	-	195	-	-	195	-	195	-	-	-	-	20	176	0,04	0,12	0,03	0,00	0,00	
5 Jambu biji / Waterapples	-	4 613	-	-	4 613	-	4 613	-	-	-	-	461	4 152	1,02	2,79	1,12	0,02	0,01	
6 Mangga / Mangoes	-	33 429	-	-	33 429	-	33 429	-	-	-	0	3 343	30 086	7,37	20,20	7,35	0,08	0,03	

114.855

Lanjutan /
Continued

Jumlah penduduk pertengahan tahun 2003
Mid Year Population 4 079 883 (Jiwa)

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubah- an Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dlm negri sbl Ekspor Supply Available before Export	Ekspor Exports	Penyediaan dlm negri Supply Available	Pemakaian dalam negri Regional Utilization					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita Per Capita Consumption Availability					
	Masukan Input	Keluaran Output						Pakan Feed	Bibit Seed	Diolah untuk Manufacture for		Yang Tercecer Waste	Bahan Makanan Food	kg/thn kg/year	gr/hari gr/day	Energi kkal/hari kcal/day	Protein Protetns gr/day	Lemak Fats gr/day
										Makanan Food	Bukan Makanan Non Food							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
7 Nenas / Pineapples	-	675	-	-	675	-	675	-	-	-	-	68	608	0,15	0,41	0,09	0,00	0,00
8 Pepaya / Papayas	-	19 723	-	-	19 723	-	19 723	-	-	-	-	1 972	17 751	4,35	11,92	4,11	0,04	0,00
9 Pisang / Bananas	-	33 992	-	-	33 992	30	33 962	-	-	-	-	3 396	30 566	7,49	20,53	14,73	0,16	0,05
10 Rambutan / Rambutans	-	6 430	-	40	6 470	-	6 470	-	-	-	-	647	5 823	1,43	3,91	1,08	0,01	0,00
11 Salak / Zalaka edulis	-	405	-	90	495	-	495	-	-	-	-	50	446	0,11	0,30	0,16	0,00	0,00
12 Sawo / Sapodilla	-	101	-	-	101	-	101	-	-	-	-	10	91	0,02	0,06	0,05	0,00	0,00
13 Nangka	-	30 155	-	-	30 155	-	30 155	-	-	-	-	3 016	27 140	6,65	18,22	5,41	0,06	0,02
14 Sirsak	-	3 785	-	-	3 785	-	3 785	-	-	-	-	379	3 407	0,83	2,29	1,01	0,02	0,00
15 Semangka	-	450	-	-	450	-	450	-	-	-	-	45	405	0,10	0,27	0,04	0,00	0,00
16 Lainnya / Others	-	4 879	-	155	5 034	-	5 034	-	-	-	-	503	4 531	1,11	3,04	0,96	0,01	0,01
																48,16	0,57	0,72

90768

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubahan Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dlm negeri sbl. Ekspor Supply Available before Export	Ekspor Exports	Penyediaan dlm negeri Supply Available	Pemakaian dalam negeri Regional Utilization					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita Per Capita Consumption Availability						
	Masukan Input	Keluaran Output						Pakan Feed	Bibit Seed	Diolah untuk Manufacture for		Yang Tercecer Waste	Bahan Makanan Food	kg/thn kg/year	gr/hari gr/day	Energi kkal/hari kcal/day	Protein Proteins gr/day	Lemak Fats gr/day	
										Makanan Food	Bukan Makanan Non Food								
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	
VI SAYURAN / VEGETABLES																			
1 Bawang Merah / Shallot	3 932	2 674	-	-	2 674	-	2 674	-	1 580	-	-	267	826	0,20	0,55	0,19	0,01	0,00	
2 Ketumun / Cucumber	-	1 949	-	-	1 949	-	1 949	-	-	-	-	195	1 754	0,43	1,18	0,05	0,00	0,00	
3 Kacang Merah / Kidney Beans	-	2 300	-	-	2 300	69	2 231	-	-	-	-	223	2 008	0,49	1,35	4,11	0,29	0,01	
4 Kacang Panjang / Cow Peas	-	5 554	-	-	5 554	-	5 554	-	-	-	-	555	4 999	1,23	3,36	0,93	0,09	0,02	
5 Kentang / Potatoes Spring Onion	-	327	-	-	327	-	327	-	86	-	-	16	224	0,05	0,15	0,08	0,00	0,00	
6 Kol / Kubis / Cabbage	-	29	-	-	29	-	29	-	-	-	-	3	26	0,01	0,02	0,00	0,00	0,00	
7 Tomat / Tomatoes	-	784	-	-	784	-	784	-	-	-	-	78	706	0,17	0,47	0,11	0,01	0,00	
8 Wortel / Carrots	-	1 065	-	-	1 065	-	1 065	-	-	-	-	107	959	0,23	0,64	0,19	0,01	0,00	
9 Cabe / Chili	-	1 600	-	-	1 600	-	1 600	-	-	-	-	160	1 440	0,35	0,97	0,85	0,04	0,02	
10 Terung / Eggplant	-	1 475	-	-	1 475	-	1 475	-	-	-	-	148	1 328	0,33	0,89	0,24	0,01	0,01	
11 Petsai / sawi / Cabbage, Mustard Greens Chinese Radish	-	2 338	-	-	2 338	-	2 338	-	-	-	-	234	2 104	0,52	1,41	0,27	0,03	0,01	
12 Bawang Daun / Spring Onions	-	132	-	-	132	-	132	-	-	-	-	13	119	0,03	0,08	0,02	0,00	0,00	
13 Kangkung / Swampcabbage	-	1 492	-	-	1 492	-	1 492	-	-	-	-	149	1 343	0,33	0,90	0,15	0,02	0,00	
14 Lobak / Radish	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
15 Labu Siam / Pumpkin	-	2 038	-	-	2 038	-	2 038	-	-	-	-	204	1 834	0,45	1,23	0,24	0,01	0,00	
16 Buncis / Greenbeans	-	840	-	-	840	-	840	-	-	-	-	84	756	0,19	0,51	0,16	0,01	0,00	
17 Bayam / Spinach	-	951	-	-	951	-	951	-	-	-	-	95	856	0,21	0,57	0,07	0,00	0,00	
18 Bawang Putih / Garlic	2 510	1 782	-	-	1 782	-	1 782	-	559	-	-	178	1 045	0,26	0,70	0,59	0,03	0,00	
19 Lainnya/ Others	-	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
																	8,22	0,55	0,08

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubahan Stok Changes In Stock	Impor Imports	Penyediaan dln negetr abl Ekspor Supply Available before Export	Ekspor Exports	Penyediaan dln negeri Supply Available	Pemakaian dalam negeri Regional Utilization					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita Per Capita Consumption Availability					
	Masukan Input	Keluaran Output						Pakan Feed	Bibit Seed	Diolah untuk Manufacture for		Yang Tercecer Waste	Bahan Makanan Food	kg/tn kg/year	gr/hari gr/day	Energi kkal/hari kcal/day	Protein Proteins gr/day	Lemak Fats gr/day
										Makanan Food	Bukan Non Food							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
VII . D A G I N G / M E A T																		
1 Daging Sapi / Beef Meat	4032	3 225	-	-	3 225	-	3 225	-	-	60	-	161	3 004	0,74	2,02	4,18	0,38	0,28
2 Daging Kerbau / Buffalo Meat	741	556	-	-	556	-	556	-	-	-	-	28	528	0,13	0,35	0,30	0,07	0,00
3 Daging Kambing / Meat Goat	1 448	1 086	-	-	1 086	-	1 086	-	-	-	-	54	1 032	0,25	0,69	1,07	0,12	0,06
4 Daging Domba / Mutton Meat	232	169	-	-	169	-	169	-	-	-	-	8	161	0,04	0,11	0,22	0,02	0,02
5 Daging Kuda / Horse Meat	21	16	-	-	16	-	16	-	-	-	-	1	15	0,00	0,01	0,01	0,00	0,00
6 Daging Babi / Pork Meat	25 168	20 134	-	-	20 134	-	20 134	-	-	2	-	1 007	19 126	4,69	12,84	53,56	1,67	5,14
7 Daging Ayam Buras / Local Chicken Meat	9 827	5 700	-	-	5 700	-	5 700	-	-	-	-	285	5 415	1,33	3,64	10,98	0,66	0,91
8 Daging Ayam Ras / Improved Chicken Meat	446	259	-	-	259	-	259	-	-	-	-	13	246	0,06	0,17	0,50	0,03	0,04
9 Daging Itik / Duck Meat	100	60	-	-	60	-	60	-	-	-	-	3	57	0,01	0,04	0,12	0,01	0,01
10 Jeroan Semua Jenis / Offal All Kind	-	5 172	-	-	5 172	-	5 172	-	-	-	-	-	5 172	1,27	3,47	4,41	0,55	0,22
																<u>75,35</u>	<u>3,49</u>	<u>6,69</u>
VIII . T E L U R / E G G S																		
1 Telur Ayam Buras / Local Hen Eggs	-	4 225	-	-	4 225	-	4 225	-	1056	-	-	163	3 005	0,74	2,02	3,48	0,23	0,27
2 Telur Ayam Ras / Improved Hen Eggs	-	226	-	681	907	-	907	-	-	8	-	19	881	0,22	0,59	0,81	0,07	0,06
3 Telur Itik / Duck Eggs	-	1 041	-	-	1 041	-	1 041	-	141	-	-	41	860	0,21	0,58	0,98	0,07	0,07
																<u>5,27</u>	<u>0,36</u>	<u>0,40</u>

39.502

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubah- an Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dlm negen sbl Ekspor Supply Available before Exports	Ekspor Exports	Penyediaan dlm negeri Supply Available	Pemakaian dalam negeri Regional Utilization					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita Per Capita Consumption Availability					
	Masukan Input	Keluaran Output						Pakan Feed	Bibit Seed	Diolah untuk Manufacture for		Yang Tercecer Waste	Bahan Makanan Food	kg/tnn kg/year	gr/hari gr/day	Energi kkal/hari kcal/day	Protein Proteins gr/day	Lemak Fats gr/day
										Makanan Food	Bukan Makanan Non Food							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
IX . S U S U / M I L K																		
1 Susu Sapi / Cow Milk	-	176	-	-	176	-	176	18	-	-	-	10	149	0,04	0,10	0,06	0,00	0,00
2 Susu impor / Imported milk	-	-	-	2 103	2 103	-	2 103	-	-	-	-	-	2 103	0,52	1,41	0,86	0,05	0,05
																0,92	0,05	0,05
XI IKAN / FISH																		
1 Tuna/Cakalang/Tongkol Tunas/Skipjade/Eastern little	-	25 513	-	-	25 513	5 652	19 861	-	-	-	-	2 979	16 882	4,14	11,34	7,35	1,54	0,09
2 Kakap Giant seaperch	-	2 220	-	-	2 220	-	2 220	-	-	-	-	333	1 887	0,46	1,27	0,93	0,20	0,01
3 Cucut Sharks	-	1 523	-	-	1 523	-	1 523	-	-	-	-	228	1 295	0,32	0,87	0,40	0,07	0,00
4 Selar Pomfret	-	3 002	-	-	3 002	-	3 002	-	-	-	-	450	2 552	0,63	1,71	0,93	0,14	0,04
5 Teri Anchovies	-	4 033	-	-	4 033	-	4 033	-	-	-	-	605	3 428	0,84	2,30	1,77	0,37	0,02
6 Kerapu Groupers	-	2 613	-	-	2 613	191	2 422	-	-	-	-	363	2 059	0,50	1,38	0,84	0,14	0,02
7 Tenggiri Narrow band king mackerels	-	1 551	-	-	1 551	10	1 541	-	-	-	-	231	1 310	0,32	0,88	0,47	0,08	0,01
8 Terbang Flying fish	-	1 757	-	-	1 757	-	1 757	-	-	-	-	264	1 493	0,37	1,00	0,61	0,10	0,02
9 Paperek Mullet	-	3 021	-	-	3 021	-	3 021	-	-	-	-	453	2 568	0,63	1,72	0,88	0,15	0,03
10 Ekor kuning Mozambique tilapia	-	2 307	-	-	2 307	-	2 307	-	-	-	-	346	1 961	0,48	1,32	0,94	0,20	0,01
11 Ikan merah Common carp	-	2 638	-	-	2 638	-	2 638	-	-	-	-	396	2 242	0,55	1,51	1,04	0,19	0,02
12 Udang Crab Swim crab	-	2 623	-	-	2 623	2 602	21	-	-	-	-	3	18	0,00	0,01	0,01	0,00	0,00
13 Cumi-cumi/Sotong Common scids & Cuttle fishes	-	2 567	-	-	2 567	1 501	1 066	-	-	-	-	160	906	0,22	0,61	0,46	0,10	0,00
14 Ikan air tawar	-	1 380	-	-	1 380	-	1 380	-	-	-	-	207	1 173	0,29	0,79	0,42	0,07	0,01
15 Lainnya Others	-	61 823	-	-	61 823	40 230	21 593	-	-	-	-	3 239	18 354	4,50	12,32	7,49	1,28	0,20
																24,53	4,65	0,49

60.380

TABEL 2 : NERACA BAHAN MAKANAN 2004
TABLE 2 : FOOD BALANCE SHEET

(ton)

Jumlah penduduk pertengahan tahun 2004
Mid Year Population 4 155 865 (Jiwa)

NTT

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubahan Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dlm negeri sbl Ekspor Supply Available before Export	Ekspor Exports	Penyediaan dlm negeri Supply Available	Pemakaian dalam negeri Regional Utilization					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita Per Capita Consumption Availability					
	Masukan Input	Keluaran Output						Pakan Feed	Bibit Seed	Diolah untuk Manufacture for		Yang Tercecer Waste	Bahan Makanan Food	kg/ln kg year	gr/hari gr day	Energi kkal/hari kcal day	Protein Protens gr day	Lemak Fats gr day
										Makanan Food	Bukan Makanan Non Food							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
I . PADI-PADIAN / CEREALS																		
1 Tepung gandum Wheat Flour	-	-	-	10 525	10 525	-	10 525	-	-	255	-	-	10 270	2,47	6,77	22,55	0,61	0,07
2 Padi gagang /gabah Dry stalk paddy unhusked rice	-	552 205	-	-	552 205	-	552 205	11 044	7 167	504 175	-	29 819	-	-	-	-	-	-
3 Gabah/Beras Unhusked rice Rice	504 175	318 618	13 503	331 445	636 580	-	636 580	-	-	-	-	15 915	620 666	149,35	409,17	1 485,29	36,42	5,73
4 Jagung / Maize	1 573 651	612 944	-	25 600	638 544	400	638 144	38 289	7 033	-	-	31 907	560 915	134,97	369,78	1 181,45	30,62	12,98
5 Jagung basah Fresh Maize	-	22 748	-	-	22 748	-	22 748	-	-	-	-	1 137	21 610	5,20	14,25	5,15	0,16	0,05
6 Sorgum	-	5 863	-	-	5 863	-	5 863	352	178	-	-	235	5 451	1,31	3,59	11,93	0,40	0,12
																2.706,35	68,20	18,95
II . MAKANAN BERPATI / STARCHY FOOD																		
1 Ubi Jalar / Sweet potatoes	-	126 406	-	-	126 406	-	126 406	2 528	-	-	-	12 641	111 237	26,77	73,33	91,74	0,86	0,26
2 Ubi Kayu / Cassava	-	1 041 280	-	-	1 041 280	-	1 041 280	20 826	-	22911	-	135 366	862 177	207,46	568,38	744,01	4,83	1,45
3 Ubi kayu/Gaplek Cassava/Mantoc	19825	7131	-	-	7 131	-	7 131	-	-	-	-	-	7 131	1,72	4,70	15,89	0,07	0,03
4 Ubi kayu/Tapioka Cassava/Tapioca	3 086	864	-	-	864	-	864	-	-	-	-	-	864	0,21	0,57	2,21	0,01	0,00
																853,86	5,77	1,75
III . G U L A / S U G A R																		
1 Gula Pasir / Refined Sugar	-	-	-	32 621	32 621	-	32 621	-	-	41	-	-	32 580	7,84	21,48	78,18	0,00	0,00
2 Gula merah Brown sugar	-	5 078	-	-	5 078	-	5 078	-	-	-	-	-	5 078	1,22	3,35	12,39	0,04	0,12
																90,57	0,04	0,12

2.237.979

Lanjutan /
Continued

Jumlah penduduk pertengahan tahun 2004
Mid Year Population 4 155 865 (Jiwa)

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubahan Stok Changes In Stock	Impor Imports	Penyediaan dlm negeri sbl. Ekspor Supply Available before Export	Ekspor Exports	Penyediaan dlm negeri Supply Available	Pemakaian dalam negeri Regional Utilization					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita Per Capita Consumption Availability						
	Masukan Input	Keluaran Output						Pakan Feed	Bibit Seed	Diolah untuk Manufacture for		Yang Tersecer Waste	Bahan Makanan Food	kg/thn kg/year	gr/hari gr/day	Energi kkal/hari kcal/day	Protein Proteins gr/day	Lemak Fats gr/day	
										Makanan Food	Bukan Makanan Non Food								
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	
IV . BUAH/BIJI BERMINYAK / PULSES NUT & OIL SEEDS																			
1 . Kacang Tanah Berkulit / Groundnuts in shell	-	29 526	-	-	29 526	-	29 526	-	-	25 743	-	1 476	2 306	0,55	1,52	4,79	0,25	0,39	
2 . Kacang Tanah Lepas Kulit / Groundnuts in shelled	25 743	15 446	-	-	15 446	116	15 330	-	792	-	-	766	13 772	3,31	9,08	41,04	2,30	3,89	
3 . Kedelai / Soyabeans	-	2 369	-	55	2 424	30	2 394	-	96	350	-	120	1 828	0,44	1,21	4,59	0,49	0,20	
4 . Kacang Hijau / Greenpeas	-	19 896	-	-	19 896	473	19 423	388	600	-	-	971	17 463	4,20	11,51	38,80	2,34	0,21	
5 . Kelapa Berkulit / daging / Coconut in husk / Coconut meat	53 530	12 847	-	-	12 847	-	12 847	-	-	7 943	-	1 285	3 620	0,87	2,39	4,54	0,04	0,44	
6 . Kelapa Daging / Kopra Coconut meat Copra	7 943	3 574	-	-	3 574	-	3 574	-	-	3 574	-	-	-	-	-	-	-	-	
																93,75	5,42	5,12	
V . BUAH-BUAHAN / FRUITS																			
1 . Alpokat / Avocados	-	26 651	-	-	26 651	-	26 651	-	-	-	-	2 665	23 986	5,77	15,81	8,20	0,09	0,63	
2 . Jeruk / Oranges	-	19 899	-	12	19 911	-	19 911	-	-	-	-	1 991	17 920	4,31	11,81	3,69	0,07	0,02	
3 . D u k u / Lanzon	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
4 . Durian / Durians	-	94	-	-	94	-	94	-	-	-	-	9	85	0,02	0,06	0,02	0,00	0,00	
5 . Jambu biji / Waterapples	-	4 385	-	-	4 385	-	4 385	-	-	-	-	439	3 947	0,95	2,60	1,05	0,02	0,01	
6 . Mangga / Mangoes	-	36 604	-	-	36 604	-	36 604	-	-	-	0	3 660	32 944	7,93	21,72	7,91	0,08	0,03	

117.871

Lanjutan /
Continued

Jumlah penduduk pertengahan tahun 2004
Mid Year Population 4 155 865 (Jawa)

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubah- an Stok Changes In Stock	Impor Imports	Penyediaan dlm negeri sbl Ekspor Supply Available before Export	Ekspor Exports	Penyediaan dlm negeri Supply Available	Pemakaian dalam negeri Regional Utilization					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita Per Capita Consumption Availability					
	Masukan Input	Keluaran Output						Pakan Feed	Bibit Seed	Diolah untuk Manufacture for		Yang Tercecer Waste	Bahan Makanan Food	kg/thn kg/year	gr/hari gr/day	Energi kkal/hari kcal/day	Protein Proteins gr/day	Lemak Fats gr/day
										Makanan Food	Bukan Makanan Non Food							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
7 Nenas / Pineapples	-	608	-	-	608	-	608	-	-	-	-	61	547	0,13	0,36	0,08	0,00	0,00
8 Pepaya / Papayas	-	17 369	-	-	17 369	-	17 369	-	-	-	-	1 737	15 632	3,76	10,31	3,56	0,04	0,00
9 Pisang / Bananas	-	41 651	-	-	41 651	30	41 621	-	-	-	-	4 162	37 459	9,01	24,69	17,72	0,19	0,06
10 Rambutan / Rambutans	-	583	-	40	623	-	623	-	-	-	-	62	561	0,13	0,37	0,10	0,00	0,00
11 Salak / Zolaka edulis	-	311	-	90	401	-	401	-	-	-	-	40	361	0,09	0,24	0,13	0,00	0,00
12 Sawo / Sapodilla	-	152	-	-	152	-	152	-	-	-	-	15	137	0,03	0,09	0,07	0,00	0,00
13 Nangka	-	9 347	-	-	9 347	-	9 347	-	-	-	-	935	8 412	2,02	5,55	1,65	0,02	0,00
14 Sirsak	-	3 932	-	-	3 932	-	3 932	-	-	-	-	393	3 539	0,85	2,33	1,03	0,02	0,00
15 Semangka	-	747	-	-	747	-	747	-	-	-	-	75	672	0,16	0,44	0,06	0,00	0,00
16 Lainnya / Others	-	3 511	-	155	3 666	-	3 666	-	-	-	-	367	3 299	0,79	2,18	0,69	0,01	0,01
																45,93	0,54	0,75

70.619

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubahan Stok Changes In Stock	Impor Imports	Penyediaan dln negeri sbl Ekspor Supply Available before Export	Ekspor Exports	Penyediaan dln negeri Supply Available	Pemakaian dalam negeri Regional Utilization					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita Per Capita Consumption Availability						
	Masukan Input	Keluaran Output						Pakan Feed	Bibit Seed	Diolah untuk Manufacture for		Yang Tercecer Waste	Bahan Makanan Food	kg/thn kg/year	gr/hari gr/day	Energi kkal/hari kcal/day	Protein Proteins gr/day	Lemak Fats gr/day	
										Makanan Food	Bukan Makanan Non Food								
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	
V1 . SAYURAN / VEGETABLES																			
1 Bawang Merah / Shallot	4 295	2 921	- -	-	2 921	119	2 802	-	1 580	-	-	280	941	0,23	0,62	0,22	0,01	0,00	
2 Ketimun / Cucumber	-	3 361	-	-	3 361	-	3 361	-	-	-	-	336	3 025	0,73	1,99	0,09	0,00	0,00	
3 Kacang Merah / Kidney Beans	-	3 026	-	-	3 026	69	2 957	-	-	-	-	296	2 661	0,64	1,75	5,34	0,38	0,02	
4 Kacang Panjang / Cow Peas	-	2 503	-	-	2 503	-	2 503	-	-	-	-	250	2 253	0,54	1,49	0,41	0,04	0,01	
5 Kentang / Potatoes/Spring Onion	-	1 669	-	-	1 669	-	1 669	-	441	-	-	83	1 145	0,28	0,75	0,39	0,01	0,00	
6 Kol / Kubis / Cabbage	-	1 772	-	-	1 772	-	1 772	-	-	-	-	177	1 595	0,38	1,05	0,19	0,01	0,00	
7 Tomat / Tomatoes	-	3 367	-	-	3 367	-	3 367	-	-	-	-	337	3 030	0,73	2,00	0,46	0,02	0,01	
8 Wortel / Carrots	-	1 337	-	-	1 337	-	1 337	-	-	-	-	134	1 203	0,29	0,79	0,23	0,01	0,00	
9 Cabe / Chilli	-	1 600	-	-	1 600	-	1 600	-	-	-	-	160	1 440	0,35	0,95	0,83	0,04	0,02	
10 Terung / Eggplant	-	4 657	-	-	4 657	-	4 657	-	-	-	-	466	4 191	1,01	2,76	0,73	0,03	0,02	
11 Petai / sawi / Cabbage / Mustard Greens Chinese Radish	-	6 395	-	-	6 395	-	6 395	-	-	-	-	640	5 756	1,38	3,79	0,73	0,07	0,02	
12 Bawang Daun / Spring Onions	-	584	-	-	584	-	584	-	-	-	-	58	526	0,13	0,35	0,07	0,00	0,00	
13 Kangkung / Swampcabbage	-	2 926	-	-	2 926	-	2 926	-	-	-	-	293	2 633	0,63	1,74	0,29	0,04	0,01	
14 Lobak / Radish	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
15 Labu Siam / Pumpkin	-	3 566	-	-	3 566	-	3 566	-	-	-	-	357	3 209	0,77	2,12	0,41	0,01	0,00	
16 Buncis / Greenbeans	-	2 022	-	-	2 022	-	2 022	-	-	-	-	202	1 820	0,44	1,20	0,37	0,03	0,00	
17 Bayam / Spinach	-	857	-	-	857	-	857	-	-	-	-	86	771	0,19	0,51	0,06	0,00	0,00	
18 Bawang Putih / Garlic	1 462	1 038	-	-	1 038	-	1 038	-	559	-	-	104	375	0,09	0,25	0,21	0,01	0,00	
19 Lainnya/ Others	-	475	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
																	11,01	0,71	0,12

Lanjutan /
Continued

Jumlah penduduk pertengahan tahun 2004
Mid Year Population 4 155 865 '(Jawa)

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubah- an Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dim negeri sbt Ekspor Supply Available before Export	Ekspor Exports	Penyediaan dim negeri Supply Available	Pemakaian dalam negeri Regional Utilization					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita Per Capita Consumption Availability					
	Masukan Input	Keluaran Output						Pakan Feed	Bibit Seed	Diolah untuk Manufacture for		Yang Terececer Waste	Bahan Makanan Food	kg/tn kg/year	gr/hari gr/day	Energi kkal/hari kcal/day	Protein Proteins gr/day	Lemak Fats gr/day
										Makanan Food	Bukan Makanan Non Food							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
VII . D A G I N G / M E A T																		
1 . Daging Sapi / Beef Meat	5567	4 454	-	-	4 454	-	4 454	-	-	70	-	223	4 161	1,00	2,74	5,68	0,52	0,38
2 . Daging Kerbau / Buffalo Meat	917	688	-	-	688	-	688	-	-	-	-	34	653	0,16	0,43	0,36	0,08	0,00
3 . Daging Kambing / Meat Goat	1 480	1 110	-	-	1 110	-	1 110	-	-	-	-	56	1 055	0,25	0,70	1,07	0,12	0,06
4 . Daging Domba / Mutton Meat	164	120	-	-	120	-	120	-	-	-	-	6	114	0,03	0,07	0,15	0,01	0,01
5 . Daging Kuda / Horse Meat	314	236	-	-	236	-	236	-	-	-	-	12	224	0,05	0,15	0,17	0,03	0,01
6 . Daging Babi / Pork Meat	29 234	23 387	-	-	23 387	-	23 387	-	-	3	-	1 169	22 215	5,35	14,64	61,07	1,90	5,86
7 . Daging Ayam Buras / Local Chicken Meat	9 295	5 391	-	-	5 391	-	5 391	-	-	-	-	270	5 122	1,23	3,38	10,20	0,61	0,84
8 . Daging Ayam Ras / Improved Chicken Meat	78	45	-	-	45	-	45	-	-	-	-	2	43	0,01	0,03	0,09	0,01	0,01
9 . Daging Itik / Duck Meat	104	62	-	-	62	-	62	-	-	-	-	3	59	0,01	0,04	0,13	0,01	0,01
10 . Jeroan Semua Jenis / Offal All Kind	-	5 966	-	-	5 966	-	5 966	-	-	-	-	-	5 966	1,44	3,93	4,99	0,62	0,25
																83,91	3,90	7,44
VIII . T E L U R / E G G S																		
1 . Telur Ayam Buras / Local Hen Eggs	-	3 996	-	-	3 996	-	3 996	-	999	-	-	154	2 843	0,68	1,87	3,23	0,21	0,25
2 . Telur Ayam Ras / Improved Hen Eggs	-	600	-	55	655	-	655	-	-	8	-	13	634	0,15	0,42	0,57	0,05	0,04
3 . Telur Itik / Duck Eggs	-	1 087	-	-	1 087	-	1 087	-	147	-	-	43	898	0,22	0,59	1,01	0,07	0,08
																4,81	0,33	0,37

43.987

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubahan Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dlm negeri sbl. Ekspor Supply Available before Export	Ekspor Exports	Penyediaan dlm negeri Supply Available	Pemakaian dalam negeri Regional Utilization					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita Per Capita Consumption Availability					
	Masukan Input	Keluaran Output						Pakan Feed	Bibit Seed	Diolah untuk Manufacture for		Yang Tercecer Waste	Bahan Makanan Food	kg/thn kg/year	gr/hari gr/day	Energi kkal/hari kcal/day	Protein Proteins gr/day	Lemak Fats gr/day
										Makanan Food	Bukan Makanan Non Food							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
IX . S U S U / M I L K																		
1 . Susu Sapi / Cow Milk	-	179	-	-	179	-	179	18	-	-	-	10	151	0,04	0,10	0,06	0,00	0,00
2 Susu impor / Imported milk	-	-	-	2 114	2 114	-	2 114	-	-	-	-	-	2 114	0,51	1,39	0,85	0,04	0,05
																0,91	0,05	0,05
XI IKAN / FISH																		
1 Tuna/Cakalang/Tongkol Tunas-Skipjau/Eastern little	-	28 448	-	-	28 448	9 411	19 038	-	-	-	-	2 856	16 182	3,89	10,67	6,91	1,45	0,09
2 Kakap Giant seaperch	-	2 272	-	-	2 272	-	2 272	-	-	-	-	341	1 931	0,46	1,27	0,94	0,20	0,01
3 Cucut Sharks	-	893	-	-	893	-	893	-	-	-	-	134	759	0,18	0,50	0,23	0,04	0,00
4 Selar Pomfret	-	3 434	-	-	3 434	-	3 434	-	-	-	-	515	2 919	0,70	1,92	1,05	0,16	0,04
5 Teri Anchovies	-	6 741	-	-	6 741	-	6 741	-	-	-	-	1 011	5 730	1,38	3,78	2,91	0,60	0,04
6 Kerapu Groupers	-	3 216	-	-	3 216	191	3 025	-	-	-	-	454	2 572	0,62	1,70	1,03	0,18	0,03
7 Tenggun Narrow band king mackerels	-	2 066	-	-	2 066	10	2 056	-	-	-	-	308	1 747	0,42	1,15	0,62	0,11	0,02
8 Terbang Flying fish	-	3 537	-	-	3 537	-	3 537	-	-	-	-	531	3 006	0,72	1,98	1,21	0,21	0,03
9 Paperek Mullet	-	1 363	-	-	1 363	-	1 363	-	-	-	-	204	1 158	0,28	0,76	0,39	0,07	0,01
10 Ekor kuning Mozambique tilapia	-	1 879	-	-	1 879	-	1 879	-	-	-	-	282	1 597	0,38	1,05	0,75	0,16	0,01
11 Ikan merah Common carp	-	1 171	-	-	1 171	-	1 171	-	-	-	-	176	995	0,24	0,66	0,45	0,08	0,01
12 Udang Crab/Swim crab	-	5 048	-	-	5 048	4 923	125	-	-	-	-	19	106	0,03	0,07	0,04	0,01	0,00
13 Cumi-cumi/Sotong Common scuds & Cuttle fishes	-	2 407	-	-	2 407	1 424	983	-	-	-	-	147	836	0,20	0,55	0,41	0,09	0,00
14 Ikan air tawar	-	23 022	-	-	23 022	-	23 022	-	-	-	-	3 453	19 569	4,71	12,90	6,81	1,14	0,21
15 Lainnya Others	-	78 165	-	-	78 165	39 630	38 534	-	-	-	-	5 780	32 754	7,88	21,59	13,13	2,25	0,35
																36,88	6,74	0,84

94.126

TABEL-TABEL PERKEMBANGAN

Tabel 3. Perkembangan Ketersediaan Energi Per Kapita Per Hari di NTT
Menurut Jenis Bahan Makanan
Tahun 2000 - 2004

		(Kkal)				
No	Jenis Bahan Makanan	2000	2001	2002	2003	2004
1.	Padi-padian	1.915	2.213	2.331	2.293	2.706
2.	Umbi-umbian	777	712	759	706	854
3.	Gula	122	84	39	87	91
4.	Buah/biji berminyak	84	72	87	90	94
5.	Buah-buahan	33	40	31	48	46
6.	Sayuran	8	20	32	8	11
7.	Daging	59	72	77	75	84
8.	Telur	5	8	24	5	5
9.	Susu	0	0	0	1	1
10.	Ikan	31	24	22	25	37
11.	Minyak dan Lemak	70	394	112	50	64
Total		3.104	3.638	3.514	3.390	3.992
	> Nabati	2.993	3.519	3.374	3.271	3.851
	> Hewani	111	119	140	119	141

**Tabel 4. Perkembangan Ketersediaan Protein Per Kapita Per Hari di NTT
Menurut Jenis Bahan Makanan
Tahun 2000 - 2004**

		(Gram)				
No.	Jenis Bahan Makanan	2000	2001	2002	2003	2004
1.	Padi-padian	48,55	55,94	59,00	57,98	68,20
2.	Umbi-umbian	5,36	4,91	5,18	4,73	5,77
3.	Gula	0,06	0,06	0,04	0,04	0,04
4.	Buah/biji berminyak	5,13	4,34	5,26	5,43	5,42
5.	Buah-buahan	0,37	0,48	0,38	0,57	0,54
6.	Sayuran	0,52	1,32	2,07	0,55	0,71
7.	Daging	3,55	3,53	3,59	3,49	3,90
8.	Telur	0,37	0,59	1,88	0,36	0,33
9.	Susu	0,02	0,02	0,02	0,05	0,05
10	Ikan	5,56	4,63	4,31	4,65	6,74
11	Minyak dan Lemak	0,02	0,01	0,01	0,01	0,02
Total		69,52	75,82	81,73	77,86	91,71
	➤ Nabati	60,02	67,06	71,93	69,30	80,69
	➤ Hewani	9,51	8,76	9,81	8,56	11,02

Tabel 5. Perkembangan Ketersediaan Lemak Per Kapita Per Hari di NTT
Menurut Jenis Bahan Makanan
Tahun 2000 - 2004

		(Gram)				
No	Jenis Bahan Makanan	2000	2001	2002	2003	2004
1	Padi-padian	14,57	15,98	17,54	16,94	18,95
2	Umbi-umbian	1,63	1,49	1,57	1,44	1,75
3	Gula	0,20	0,20	0,12	0,12	0,12
4	Buah/biji berminyak	4,86	3,81	4,51	4,42	5,12
5	Buah-buahan	0,39	0,41	0,23	0,72	0,75
6	Sayuran	0,06	0,11	0,19	0,08	0,12
7	Daging	4,88	6,25	6,78	6,69	7,44
8	Telur	0,41	0,59	1,72	0,40	0,37
9	Susu	0,03	0,02	0,02	0,05	0,05
10	Ikan	0,69	0,43	0,42	0,49	0,84
11	Minyak dan Lemak	7,79	43,69	12,38	5,95	7,12
Total		35,50	72,99	45,48	36,92	42,63
➤ Nabati		27,82	64,06	34,70	27,85	32,28
➤ Hewani		7,68	8,93	10,78	9,07	10,35

Tabel 6. PPH Ketersediaan Pangan NTT Tahun 2003

No	Kelompok Pangan	Kalori	%	% AKG	Bobot	Skor			
						Aktual	AKG	PPH	Maks
1.	Padi-padian	2.293	67,65	91,72	0,5	33,82	45,86	25,00	25,0
2.	Umbi-umbian	706	20,84	28,25	0,5	10,42	14,13	2,50	2,5
3.	Pangan hewani	106	3,13	4,24	2,0	6,26	8,49	6,26	24,0
4.	Minyak dan lemak	50	1,48	2,01	0,5	0,74	1,01	0,74	5,0
5.	Buah/biji berminyak	5	0,13	0,18	0,5	0,07	0,09	0,07	1,0
6.	Kacang-kacangan	90	2,65	3,59	2,0	5,30	7,19	5,30	10,0
7.	Gula	87	2,58	3,50	0,5	1,29	1,75	1,29	2,5
8.	Sayur dan Buah	52	1,54	2,09	5,0	7,70	10,44	7,70	30,0
9.	Bumbu dan minuman	0	0,00	0,00	0,0	0,00	0,00	0,00	0,0
Total		3.390	100,00	135,59		65,60	88,94	48,86	

Tabel 7. PPH Ketersediaan Pangan NTT Tahun 2004

No	Kelompok Pangan	Kalori	%	% AKG	Bobot	Skor			
						Aktual	AKG	PPH	Maks
1.	Padi-padian	2.706	67,79	108,25	0,5	33,90	54,13	25,00	25,0
2.	Umbi-umbian	854	21,40	34,17	0,5	10,70	17,09	2,50	2,5
3.	Pangan hewani	127	3,17	5,06	2,0	6,34	10,12	6,34	24,0
4.	Minyak dan lemak	64	1,60	2,56	0,5	0,80	1,28	0,80	5,0
5.	Buah/biji berminyak	5	0,11	0,18	0,5	0,06	0,09	0,06	1,0
6.	Kacang-kacangan	95	2,37	3,78	2,0	4,74	7,56	4,47	10,0
7.	Gula	91	2,27	3,62	0,5	1,13	1,81	1,13	2,5
8.	Sayur dan Buah	51	1,28	2,05	5,0	6,41	10,24	6,41	30,0
9.	Bumbu dan minuman	0	0,00	0,00	0,0	0,00	0,00	0,00	0,0
Total		3.992	100,00	159,68		64,08	102,32	46,71	

lampiran

<https://ntf.tips.gd>

Lampiran : 1.

Faktor Konversi yang digunakan untuk Ternak

Jenis Bahan	Berat Karkas Kg/Ternak***)	% Dari berat Karkas Untuk		Konversi Karkas Ke Daging (%)
		Jeroan	Lemak	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1. Sapi	138,80	25	3	80*)
2. Kerbau	157,80	25	3	75*)
3. Kambing	10,40	25	3	75*)
4. Domba	10,50	25	3	73*)
5. Babi	52,50	10	10	80*)
6. Kuda	125,00	20	3	75**)
7. Ayam Kampung	0,66	10	-	58**)
8. Ayam Negeri	0,90	10	-	58**)
9. Itik	0,90	10	-	60**)

Sumber :

- *) Case Study UGM-Direktorat Jenderal Peternakan 1976
- **). Hasil Penelitian Depertemen Kesehatan 1976
- ***). Hasil Pembahasan Tim Validasi Data Peternakan Tahun 1995
 - Reguler Sampling Dirjen Peternakan, 1992
 - Badan Pusat Statistik (BPS), 1993

Lampiran : 2

Faktor Konversi Bahan Makanan yang dipakai
untuk Penghitungan Produksi

01. Gandum

	A	B
A. Biji Gandum	<u>100</u>	139
B. Tepung Gandum	72	<u>100</u>

02. Padi

	A	B	C	D	E
A. Padi Gagang Basah	<u>100</u>	130	144	170	250
B. Padi Gagang Kering Giling	77	<u>100</u>	111	131	192
C. Gabah Basah	69	90	<u>100</u>	115,48	169
D. Gabah Kering/GKG (dipengilingan)	59	76,5	86,59	<u>100</u>	154
E. Beras	40	52	59,08	65	<u>100</u>

03. Jagung

	A	B	C	D	E
A. Jagung Berkulit Basah/Ontongan Basah dengan Kulit	<u>100</u>	133	167	256	278
B. Jagung Berkulit Kering	75	<u>100</u>	125	192	208
C. Jagung Lepas Kulit Kering	60	80	<u>100</u>	154	167
D. Jagung Pipilan Kering	39	52	65	<u>100</u>	108
E. Jagung Berasan	36	48	60	93	<u>100</u>

04. Ubi Kayu

	A	B	C	D
A. Ubi Basah	<u>100</u>	278	295	357
B. Gaplek	36	<u>100</u>	106	128
C. Pellet	34	94	<u>100</u>	120
D. Tapioka	28	78	83	<u>100</u>

05. Sagu

	A	B
A. Sagu	<u>100</u>	250
B. Tepung sagu	40	<u>100</u>

06. Kacang Tanah

	A	B	C	D
A. Glondongan Basah Berkulit	<u>100</u>	188	315	588
B. Glondongan Kering Berkulit	53	<u>100</u>	167	323
C. Biji Kering Lepas Kulit	32	60	<u>100</u>	192
D. Minyak	17	31	52	<u>100</u>

07. Kacang Kedelai

	A	B	C
A. Batang dan Daun Basah	<u>100</u>	187,9	549,4
B. Batang Dan Daun Kering	53,2	<u>100</u>	294,4
C. Biji Kering	18,2	34,2	<u>100</u>

08. Kacang Hijau

	A	B	C
A. Polong Basah Tanpa Daun	<u>100</u>	125	186
B. Polong Kering	80	<u>100</u>	149
C. Biji Kering	53,8	67	<u>100</u>

09. Kelapa

	A	B	C	D
A. Kelapa Berkulit	<u>100</u>	416	909	1429
B. Daging Kelapa	24	<u>100</u>	222	370
C. Kopra	11	45	<u>100</u>	167
D. Minyak	7	27	60	<u>100</u>

10. Kelapa Sawit

	A	B	C
A. Inti Sawit	<u>100</u>	-	217
B. Minyak Sawit	-	<u>100</u>	154
C. Minyak Goreng	46	65	<u>100</u>

11. Bawang Merah/bawang Putih

	Bawang Merah		Bawang Putih	
	A	B	A	B
A. Bawang Segar	<u>100</u>	147	<u>100</u>	141
B. Bawang kering	68	<u>100</u>	71	<u>100</u>

12. Telur

	A	B
	A. Telur Berkulit	<u>100</u>
B. Telur Tanpa Kulit	90	<u>100</u>

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

Lampiran : 3

Komposisi Bahan Makanan Terpilih Untuk Penyusunan NBM
(Per 100 Gram Bahan Pangan)

Jenis Bahan Makanan	Kalori (Kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	BDD (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Padi – Padian				
Tepung Gandum	333	9,0	1,0	100
Beras	363	8,9	1,4	100
Jagung	355	9,2	3,9	90
Jagung Muda	129	4,1	1,3	28
Makanan Berpati				
Ubi Jalar	139	1,3	0,4	90
Ubi Kayu	154	1,0	0,3	85
Gaplek	338	1,5	0,7	100
Tapioka	362	0,5	0,3	100
Sagu	209	0,3	0,2	100
Gula				
Gula Pasir	364	0,0	0,0	100
Gula Lainnya	370	1,1	3,5	100
Buah, Biji Berminyak				
Kacang Hijau	337	20,3	1,8	100
Kacang Tanah	452	25,3	42,8	100
Kacang Kedelai	381	40,4	16,7	100
Kelapa (Daging)	359	3,4	34,7	53

Lanjutan lampiran : 3

Jenis Bahan	Kalori (KKal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	BDD (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	
Buah-buahan				
Alpoket	85	0,9	6,5	61
Jeruk	44	0,8	0,2	71
Durian	134	2,5	3,0	22
Mangga	56	0,6	0,2	65
Pepaya	46	0,5	0,0	75
Nenas	40	0,6	0,3	53
Pisang	92	1,0	0,3	78
Duku, Langsung	63	1,0	0,2	64
Salak	57	0,5	0,1	93
Rambutan	69	0,9	0,1	40
Sawo	111	0,9	2,3	83
Jambu	48	0,8	0,3	84
Lainnya	50	0,6	0,4	63
Sayur-Sayuran				
Bawang Merah	39	1,5	0,4	90
Ketimun	8	0,2	0,2	55
Kacang panjang	30	3,0	0,5	92
Kacang merah	314	22,1	1,1	97
Kentang	62	2,1	0,2	84
Kubis	24	1,4	0,2	75
Tomat	24	1,3	0,5	100
Wortel	36	1,0	0,6	80
Cabe	103	4,7	2,4	85

Lanjutan lampiran : 3

Jenis Bahan	Kalori (Kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	BDD (%)
(1)	(2)	(3)		(4)
Sayur-Sayuran				
Terung	27	1,1	0,9	98
Petsai, sawi	22	2,1	0,5	87
Bawang Daun	29	1,8	0,7	67
Kangkung	28	3,4	0,7	60
Lobak	19	0,9	0,1	87
Labu Siam	24	0,8	0,2	80
Buncis	34	2,4	0,3	90
Bayam	16	0,9	0,4	71
Bawang Putih	95	4,5	0,2	88
Lainnya	28	2,3	0,4	82
Daging				
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

Lanjutan lampiran : 3

Jenis Bahan Makanan	Kalori (Kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	BDD (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	
Telur				
Telur ayam buras	198	13,0	15,3	90
Telur ayam ras	154	12,4	10,8	90
Telur Itik	189	13,1	14,3	90
Susu				
Susu Segar (sapi)	61	3,2	3,5	100
Ikan				
Tuna/cakalang/tongkol	81	17	1	80
Kakap	92	20	0,7	80
Cucut	57	10,7	0,3	80
Bawal	68	10,3	2,7	80
Teri	77	16	1	100
Lemuru	112	20	3	80
Kembung	111	19,4	0,9	80
Tenggiri	67	12	1,8	80
Bandeng	129	20	4,8	80
Belanak	64	10,8	2	80
Mujaer	89	18,7	1	80
Ikan Mas	86	16	2	80
Udang	91	21	0,2	68
Rajungan	151	13,8	3,8	45
Kerang darah	69	14,2	0,7	80
Cumi-cumi dan sotong	75	16,1	0,7	100
Ikan lainnya	76	13	2	80

Jenis Bahan Makanan	Kalori (Kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	BDD (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	
Minyak Dan Lemak				
Minyak Kacang tanah	902	0,0	100,0	100
Minyak Goreng (kelapa)	870	1,0	98,0	100
Minyak Goreng (Kelapa sawit)	902	0,0	100,0	100
Lemak Sapi	818	1,5	90,0	100
Lemak Kerbau	818	1,5	90,0	100
Lemak Kambing/Domba	818	1,5	90,0	100
Lemak Babi	902	0,0	100,0	100

Sumber : Daftar Komposisi Bahan Makanan, Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan, Republik Indonesia (1981)
 Daftar Komposisi Bahan Makanan yang digunakan Internasional
 Daftar Komposisi Zat gizi Pangan Indonesia, Direktorat Bina Gizi Masyarakat, Departemen Kesehatan RI, 1995

Badan Pusat Statistik Provinsi Nusa Tenggara Timur
Jl. Lapangan Bala Pustaka III
Koror, Kupang 99112
Telp. (087) 5312111

BPS

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