



Katalog BPS : 5202-53



**Neraca  
Bahan Makanan  
Nusa Tenggara Timur  
2005 - 2006**



**BADAN PUSAT STATISTIK PROVINSI NUSA TENGGARA TIMUR**

**Neraca Bahan Makanan  
Nusa Tenggara Timur  
2005 - 2006**



**NERACA BAHAN MAKANAN  
NUSA TENGGARA TIMUR  
2005 – 2006**

Katalog BPS : 5202.53

No. Publikasi

: 53531.2006.03

Ukuran Buku

: 21 Cm x 28 Cm

Jumlah Halaman

: VI + 52

Naskah

: Bidang Statistik Produksi

Gambar Kulit

: Bidang Statistik Produksi

Diterbitkan oleh

: BADAN PUSAT STATISTIK  
NUSA TENGGARA TIMUR

Jln. R. Suprpto Nomor. 5

Kupang

Dicetak

: CV. Silvia, Kupang

Boleh dikutip dengan menyebut sumbernya

**NERACA BAHAN MAKANAN  
NUSA TENGGARA TIMUR  
2005-2006**

Anggota Tim Penyusun :

Pengarah : Ir. Poltak Sutrisno Siahaan

Editor : Ir. M.I. Goetha

Penulis : Ir. Tutik Endari

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

## KATA PENGANTAR

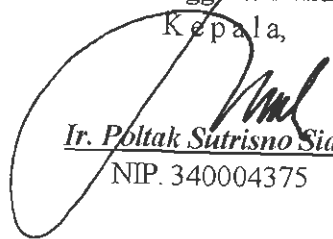
**D**alam upaya melengkapi informasi tentang data ketersediaan pangan, BPS Nusa Tenggara Timur telah menyusun Neraca Bahan Makanan Nusa Tenggara Timur 2005 – 2006, dan publikasi ini merupakan kelanjutan dari publikasi tahun-tahun sebelumnya.

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 di masa mendatang.

Kupang, Agustus 2007  
**Badan Pusat Statistik Provinsi  
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 2005.....	6
A. Ketersediaan Komoditi Pangan .....	6
B. Ketersediaan Kalori, Protein dan Lemak.....	8
C. Keragaman Ketersediaan Pangan .....	9

BAB IV	KEADAAN NERACA BAHAN MAKANAN TAHUN 2006.....	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 2005.....	21
Tabel 2.	Tabel Neraca Bahan Makanan 2006.....	28
Tabel 3.	Perkembangan Ketersediaan Energi Per Kapita Per Hari di NTT Menurut Jenis Bahan Makanan Th. 2002 - 2006.....	36
Tabel 4.	Perkembangan Ketersediaan Protein Per Kapita Per Hari di NTT Menurut Jenis Bahan Makanan Th. 2002 - 2006.....	37
Tabel 5.	Perkembangan Ketersediaan Lemak Per Kapita Per Hari di NTT Menurut Jenis Bahan Makanan Th. 2002 - 2006.....	38
Tabel 6.	PPH Ketersediaan Pangan NTT Th. 2005.....	39
Tabel 7.	PPH Ketersediaan Pangan NTT Th. 2006.....	40



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	PPH Ketersediaan Pangan NTT Th. 2005 .....	11
Gambar 2.	Perkembangan Ketersediaan Kalori Per Kapita Per Hari di NTT Th. 2002 - 2006.....	15
Gambar 3.	Perkembangan Ketersediaan Protein Per Kapita Per Hari di NTT Th. 2002 - 2006.....	16
Gambar 4.	Perkembangan Ketersediaan Lemak Per Kapita Per Hari di NTT Th. 2002 - 2006.....	17
Gambar 5.	PPH Ketersediaan Pangan NTT Th. 2006 .....	19

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Faktor Konversi Yang Digunakan Untuk Ternak.....	42
Lampiran 2. Faktor Konversi Bahan Makanan Yang Dipakai Untuk Perhitungan Produksi.....	43
Lampiran 3. Komposisi Bahan Makanan Terpilih Untuk Penyusunan NBM (Per 100 Gram Bahan Pangan).....	48

# BAB I

## PENDAHULUAN

Pangan merupakan kebutuhan dasar bagi kehidupan manusia sehingga pemerintahan setiap Negara hendaknya mempunyai komitmen untuk memenuhi kecukupan pangan bagi setiap warganya. Kecukupan pangan bagi setiap orang hanya akan tercapai apabila suatu Negara atau Daerah dapat mencapai suatu ketahanan pangan. Adapun yang dimaksud dengan ketahanan pangan (food security) adalah kondisi terpenuhinya pangan bagi setiap rumah tangga yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, merata dan terjangkau. Sehubungan dengan itu maka tujuan pembangunan pangan dewasa ini dirumuskan untuk mewujudkan kondisi terpenuhinya kebutuhan setiap penduduk atas pangan dengan gizi yang cukup untuk menjalani hidup yang sehat dan produktif dari hari ke hari.

Terwujudnya ketahanan pangan pada tingkat rumah tangga merupakan komitmen nasional yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, beragam dengan harga yang cukup terjangkau oleh daya beli masyarakat, serta beranekaragam konsumsi pangan masyarakat pada tingkat wilayah yang berbasis agroekosistem. Pengembangan ketahanan pangan khususnya di tingkat rumah tangga mempunyai perspektif pembangunan yang sangat mendasar karena :

- (i) Akses pangan dan gizi seimbang bagi seluruh rakyat sebagai pemenuhan kebutuhan dasar pangan merupakan hak yang paling asasi bagi manusia,
- (ii) Proses pembentukan sumberdaya manusia yang berkualitas sangat dipengaruhi oleh keberhasilan memenuhi kecukupan pangan dan nutrisi, dan
- (iii) Ketahanan pangan merupakan unsur strategis dalam pembangunan ekonomi dan ketahanan nasional.

Kondisi dan situasi ketersediaan pangan yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat di suatu wilayah dan satu kurun waktu tertentu digambarkan dalam Neraca Bahan Makanan atau "Food Balance Sheet".

Informasi yang diperoleh dari NBM adalah :

- Jumlah semua jenis bahan makanan yang dapat dikonsumsi 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 dikonsumsi penduduk per kapita dalam satuan kilogram per tahun atau gram per hari.
- Angka rata-rata jumlah kalori, protein dan lemak yang tersedia untuk dikonsumsi 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 diimpor, diekspor, digunakan untuk benih, untuk pakan serta bahan industri, hilang, rusak atau menyusut selama pengolahan, distribusi dan penyimpanan.
- c. Persediaan pada tingkat konsumsi, selain dihitung dengan kedua cara di atas 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 diekspor, 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 yang dihadapi antara lain:

- (i) Angka konversi bentuk maupun penggunaan dari beberapa komoditi pangan bersifat nasional dan kurang di update, sehingga tidak akurat menggambarkan kondisi Daerah masa kini.
- (ii) Data perdagangan komoditi bahan makanan tidak terinci dan sulit didapatkan.
- (iii) Data sekunder dari Instansi teknis seperti perikanan, peternakan dan perdagangan kurang akurat sistem pencatatannya pada tingkat produksi, distribusi sampai pada tingkat eceran
- (iv) belum adanya data industri pengolahan bahan makanan, sehingga perlu dilakukan pengumpulan data industri pengolahan makanan secara khusus.

## 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 ketersediaan pangan yang ada. Di dalam 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.

Data tersebut berasal dari berbagai sumber yang berupa data sekunder dari masing-masing dinas/instansi terkait maupun data primer yang diperoleh dari hasil pengumpulan langsung ke berbagai sumber data/responden seperti pengusaha perdagangan bahan makanan antar pulau/wilayah maupun pengusaha industri pengolahan pangan yang ada di wilayah NTT.

Data stok berasal dari Bulog Devisi Regional NTT dengan pengertian bahwa stok pada tahun yang bersangkutan adalah stok akhir Desember dikurangi dengan stok awal Januari tahun yang bersangkutan. Sampai saat ini data stok yang tersedia hanya beras.

Untuk memperkirakan produksi jagung muda, gaplek, tapioka, gula merah dan susu sapi yang tidak tersedia datanya dilakukan penghitungan dengan pendekatan konsumsi yang diperoleh dari SUSENAS modul konsumsi tahun terakhir.

Data kebutuhan bibit diambil dari Struktur Ongkos Usaha Tani dan Palawija tahun 1999.

Data penduduk yang digunakan adalah data penduduk proyeksi tahun 2005-2010 berdasarkan hasil Supas 2005 yang dilakukan di BPS Pusat, di mana penduduk pertengahan tahun yang bersangkutan diperoleh dengan cara menjumlahkan penduduk akhir tahun yang bersangkutan dengan penduduk akhir tahun sebelumnya, selanjutnya dibagi dua.

Berbagai data yang masuk selanjutnya dikompilasikan menurut jenis komoditinya dan dihitung jumlah ketersediaan masing-masing bahan makanan tersebut untuk per kapita per tahun. Sedang untuk mengetahui nilai gizi bahan makanan tersebut maka angka ketersediaan pangan per kapita per hari dikalikan jumlah kandungan zat gizinya.

### BAB III

## KEADAAN NERACA BAHAN MAKANAN TAHUN 2005

### A. Ketersediaan Komoditi Pangan

Angka ketersediaan pangan tahun 2005 (tetap) yang tersaji berikut ini merupakan hasil penyempurnaan angka ketersediaan tahun 2005 (sementara) yang tercantum dalam Neraca Bahan Makanan (NBM) tahun sebelumnya. Penyempurnaan tersebut meliputi perbaikan angka produksi, angka ekspor dan impor, angka konsumsi Susenas serta angka ketersediaan lainnya yang berasal dari sumber data.

Dalam penyajian NBM bahan pangan dikelompokkan menjadi 11 kelompok komoditi yaitu Padi-padian, Makanan berpati, Gula, Buah/biji berminyak, Buah-buahan, Sayuran, Daging, Telur, Susu, Ikan serta Minyak dan Lemak. Dari kelompok padi-padian, beras merupakan komoditi yang paling dominan dengan penyediaan di daerah pada tahun 2005 tercatat sebanyak 544.403 ton yang berasal dari produksi daerah sendiri dan impor. Dibanding tahun sebelumnya, penyediaan beras di daerah mengalami penurunan sebesar 76.263 ton atau sebesar 12,29 persen dibandingkan tahun sebelumnya. Hal ini disebabkan karena turunnya volume impor sebesar 40.243 ton, produksi domestik sebanyak 24.858 ton, dan perubahan stock sebanyak 40.243 ton.

Dari kelompok makanan berpati, ubi kayu tercatat sebagai jenis bahan makanan yang paling banyak tersedia di kelompoknya. Pada tahun 2005 penyediaan ubi kayu sebesar 734.739 ton yang semuanya dihasilkan daerah ini. Angka produksi ini menurun 14,78 persen dibanding tahun 2004. Penggunaan ubi kayu sebagai pakan ternak pada tahun 2005 adalah sebanyak 17.836 ton, diolah menjadi gaplek sebanyak 20.141 ton dan tapioka sebanyak 3.135 ton, sedang yang tercecer sebanyak 115.932 ton. Ketersediaan ubi kayu sebagai bahan makanan yang siap dikonsumsi pada tahun 2005 adalah sebanyak 734.739 ton.

Penyediaan gula pasir pada tahun 2005 tercatat sebanyak 32.580 ton semuanya berasal dari impor/antar pulau masuk. Hal ini berarti penyediaan gula pasir di NTT pada tahun 2005 tidak ada perubahan dibanding tahun 2004. Angka ketersediaan gula pasir per kapita per tahun tercatat sebanyak 7,72 Kg.



Dalam Kelompok buah/biji berminyak, kacang hijau merupakan jenis bahan makanan yang paling banyak tingkat ketersediaannya yakni sebanyak 14.586 ton, dan tingkat ketersediaan per kapita per tahun tercatat sebanyak 3,45 Kg. Komoditi ini semuanya dihasilkan daerah ini.

Sebagian besar penyediaan buah-buahan pada tahun 2005 mengalami peningkatan dibanding tahun 2004. Peningkatan tersebut disebabkan naiknya produksi dari masing-masing jenis buah-buahan dibanding tahun 2004. Demikian juga penyediaan sayuran mengalami kenaikan, seperti kentang, kacang merah, cabe, wortel, kangkung, labu siam, bayam dan bawang putih. Kacang merah tercatat sebagai jenis sayur yang paling dominan dari kelompoknya yaitu sebanyak 7.480 ton.

Penyediaan semua jenis daging di daerah mengalami peningkatan dibanding dengan tahun sebelumnya, peningkatan terbesar terjadi pada daging babi yaitu dari 22.215 ton (2004) menjadi 27.533 ton (2005). Ketersediaan daging babi yang siap untuk dikonsumsi penduduk per kapita per tahun adalah 6,52 Kg.

Ketersediaan telur didominasi oleh telur ayam buras yaitu sebesar 2.911 ton yang berasal dari produksi sendiri, ketersediaan telur ayam buras untuk dikonsumsi penduduk per kapita per tahun sebesar 0,69 Kg. Sementara ketersediaan untuk telur ayam ras dan itik masing-masing hanya sebanyak 607 dan 944 ton.

Pada tahun 2005 tersedia 2.268 ton susu yang berasal dari susu impor/antar pulau masuk sebanyak 2.114 ton dan susu sapi produksi sendiri 182 ton sehingga ketersediaan susu impor/antar pulau masuk untuk dikonsumsi penduduk per kapita per tahun untuk tahun 2005 sebesar 0,50 Kg, sedang susu sapi hasil produksi sendiri tetap yaitu sebesar 0,04 Kg.

Dari kelompok ikan laut, ikan selar merupakan jenis ikan yang dominan peranannya dalam NBM. Penyediaan ikan ini di daerah pada tahun 2005 tercatat 11.534 ton, semuanya berasal dari produksi sendiri, dan ketersediaan per kapita per tahun sebanyak 2,73 Kg. Kenaikan penyediaan ikan laut di Daerah ini dipengaruhi oleh produksi ikan selar, tenggiri, ikan merah dan udang.

Pada kelompok minyak dan lemak, penyediaan terbesar dari jenis minyak sawit/minyak goreng yang semuanya didatangkan dari luar NTT, yakni sebanyak 6.200 ton, dan yang digunakan untuk konsumsi sebanyak 6.192 ton. Penyediaan kopra/minyak goreng mengalami peningkatan sebesar 19,02 persen dibanding tahun 2004 yaitu dari 2.145 ton menjadi 2.553 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 0,60 Kg, sedangkan ketersediaan minyak sawit semuanya berasal dari impor dengan tingkat ketersediaan per kapita per tahun sebesar 1,47 kg.

Dari kelompok lemak hewani, lemak babi terlihat yang paling dominan di antara lemak hewani lainnya. Produksi lemak babi tahun 2005 sebesar 2.899 ton yang merupakan penyediaan daerah dan angka ketersediaan untuk dikonsumsi penduduk per kapita per tahun sebesar 0,69 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 2005 sebesar 3.523 kalori per kapita per hari. Sebanyak 3.365 kalori di antaranya atau sebesar 95,52 persen berasal dari sumber nabati dan 158 kalori atau sebesar 4,48 persen dari sumber hewani. Dibandingkan tahun 2004 (3.975 kalori), ketersediaan kalori untuk dikonsumsi pada tahun 2005 mengalami penurunan sebesar 452 kalori. Penurunan penyediaan kalori sebagian besar disumbangkan oleh padi-padian, makanan berpati, gula dan buah/biji berminyak yaitu masing-masing sebesar 355 kkal, 141 kkal, 2 kkal dan 16 kkal.

## 2. Ketersediaan Protein

Ketersediaan protein per kapita untuk tahun 2005 tercatat sebesar 81,07 gram per hari dengan rincian sebesar 70,65 gram atau 87,15 persen berasal dari sumber nabati dan 10,43 gram atau 12,85 persen berasal dari sumber hewani. Dibanding dengan tahun sebelumnya, ketersediaan protein per kapita ini mengalami penurunan sebesar 7,81 gram atau 8,79 persen. Penurunan ini terjadi karena ketersediaan pangan padi-padian, makanan berpati dan buah/biji berminyak menurun.

## 3. Ketersediaan Lemak

Banyaknya lemak yang tersedia untuk dikonsumsi pada tahun 2005 sebanyak 41,72 gram per kapita per hari. Sebanyak 29,21 gram atau 70,01 persen berasal dari sumber nabati dan 12,51 gram atau 29,99 persen berasal dari sumber hewani. Jika dibanding dengan tahun sebelumnya (42,17 gram per hari) maka banyaknya lemak yang tersedia dikonsumsi pada tahun 2005 mengalami penurunan sebesar 0,45 gram atau 14,22 persen, hal ini terutama disebabkan oleh menurunnya ketersediaan padi-padian, makanan berpati dan buah/biji berminyak. 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 2005 (tetap) bagi penduduk NTT mencapai sebesar 3.523 Kkal/kapita/hari, telah berada jauh di atas angka anjuran nasional untuk ketersediaan energi yang direkomendasikan sebesar 2.200 Kkal/kapita/hari sebagaimana terlihat pada tabel 1. Kondisi ini menunjukkan bahwa ketahanan pangan di NTT secara makro / wilayah telah tercapai.

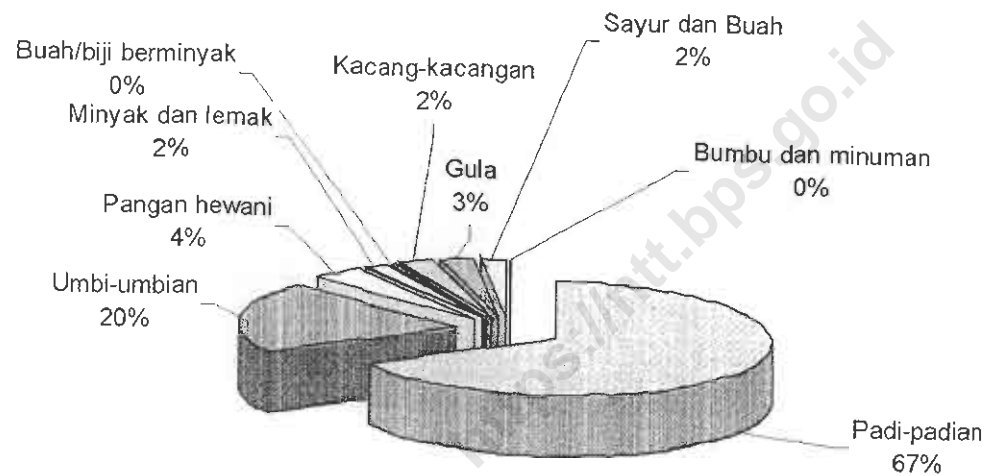
Sementara itu bila dicermati lebih terinci bahwa ketersediaan energi dari kelompok hewani untuk tahun 2005 hanya sebesar 158 Kkal/kapita/hari, sementara standar nasional yang direkomendasikan sebesar 600 Kkal/kapita/hari yang artinya baru mencapai 26,33 persen. Hal ini berarti bahwa ketersediaan pangan dari kelompok hewani masih harus ditingkatkan sebanyak 442 Kkal/kapita/hari.

Sedang ketersediaan energi dari kelompok pangan nabati pada tahun 2005 mencapai 3.365 Kkal/kapita/hari, sementara untuk standar nasional yang direkomendasikan sebesar 1.600 Kkal/kapita/hari, berarti ketersediaan pangan dari kelompok nabati telah melebihi sebanyak 1.765 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 66,73 persen untuk kandungan kalori, 73,07 persen untuk protein dan 39,55 persen untuk lemak. Akibat kurang beragamnya ketersediaan pangan ini menyebabkan mutu ketersediaan pangan di NTT masih rendah. Mutu ketersediaan pangan ini dapat dilihat dari skor Pola Pangan Harapan (PPH) yang disajikan pada tabel 6 yakni sebesar 67,27 persen..

Dari tabel tersebut diketahui bahwa, umumnya jenis komoditi harus ditambah jumlah ketersediaannya kecuali padi-padian dan umbi-umbian. Penambahan jumlah ketersediaan pangan ini 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.

## PPH Ketersediaan Pangan NTT Th. 2005



Gambar 1

## BAB IV

### KEADAAN NERACA BAHAN MAKANAN TAHUN 2006

#### A. Ketersediaan Komoditi Pangan

Angka ketersediaan pangan tahun 2006 merupakan data sementara karena beberapa komoditi datanya masih bersifat sementara. Kondisi ketersediaan pangan tahun 2006 tidak berbeda jauh dari kondisi tahun sebelumnya karena sumber utama pangan disumbangkan oleh kelompok padi-padian. Dari kelompok ini beras merupakan penyediaan terbesar yakni sebanyak 451.231 ton yang terdiri dari produksi domestik sebesar 295.316 ton dan impor serta stok masing-masing sebanyak 182.031 ton dan 14.465 ton, kemudian yang tercecer sebanyak 11.570 ton. Penyediaan beras di daerah mengalami penurunan sebesar 93.172 ton atau 17,11 persen dibanding tahun sebelumnya. Hal ini disebabkan karena adanya penurunan impor. Dari kelompok makanan berpati, ubi kayu tercatat sebagai jenis bahan makanan yang paling banyak tersedia di kelompoknya. Pada tahun 2006 penyediaan ubi kayu di daerah berasal dari produksi sebesar 938.010 ton, angka produksi ini meningkat 46.227 ton atau 5,18 persen dibanding tahun 2005.

Penggunaan ubi kayu sebagai pakan ternak pada tahun 2006 adalah sebanyak 18.760 ton, diolah menjadi gaplek sebanyak 20.462 ton dan tapioka sebanyak 3.185 ton, sedang yang tercecer sebanyak 121.941 ton. Ketersediaan ubi kayu sebagai bahan makanan yang siap di konsumsi pada tahun 2006 adalah sebanyak 773.662 ton, naik sebesar 38.923 ton atau 5,30 persen dibanding tahun 2005 dan ketersediaan ubi kayu untuk dikonsumsi penduduk per kapita per tahun sekitar 180,37 Kg.

Penyediaan gula pasir tahun 2006 tercatat sebanyak 22.167 ton, semuanya berasal dari impor/antar pulau masuk. Angka ketersediaan gula pasir untuk dikonsumsi penduduk tahun 2006 per kapita per tahun tercatat sebanyak 5,17 Kg.

Pada Kelompok buah/biji berminyak, kacang hijau merupakan jenis bahan makanan yang paling dominan. Tingkat ketersediaan kacang hijau untuk dikonsumsi sebanyak 15.961 ton, atau per kapita per tahun sebanyak 3,72 Kg. Khusus pada kelompok ini, komoditi yang

diimpor adalah kacang tanah lepas kulit dan kedelai masing-masing sebanyak 68 ton dan 73 ton, sedang lainnya merupakan hasil dari daerah ini.

Selanjutnya untuk buah-buahan, pada tahun 2006 mengalami peningkatan di banding tahun 2005. Peningkatan tersebut disebabkan naiknya produksi dari masing-masing jenis buah-buahan dibanding tahun 2005. Demikian juga penyediaan sayuran dan kacang merah tercatat sebagai jenis sayuran yang dominan dari kelompoknya yaitu sebanyak 7.417 ton.

Pada kelompok daging umumnya mengalami penurunan ketersediaan dibanding dengan tahun sebelumnya. Penurunan terbesar terjadi pada daging sapi dan babi yaitu masing-masing dari 9.374 ton (2005) menjadi 5.083 ton (2006) dan dari 27.533 ton menjadi 23.848 ton, sehingga ketersediaan daging sapi dan babi yang siap untuk dikonsumsi penduduk per kapita per tahun menjadi 1,19 kg dan 5,56 kg.

Ketersediaan telur didominasi oleh telur ayam ras yaitu sebanyak 5.357 ton yang berasal dari produksi sendiri dan import. Ketersediaan telur ayam ras untuk dikonsumsi penduduk per kapita per tahun sebesar 1,25 kg, sedang telur ayam buras sebesar 0,69 kg.

Pada tahun 2006 di daerah tersedia 826 ton susu yang berasal dari susu impor/antar pulau masuk sebanyak 641 ton dan susu sapi produksi sendiri 185 ton, sehingga ketersediaan susu impor/antar pulau masuk untuk dikonsumsi penduduk per kapita per tahun untuk tahun 2006 mengalami penurunan yaitu dari 0,50 kg menjadi 0,15 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 2006 tercatat 59.263 ton semuanya berasal dari produksi sendiri, dan ketersediaan per kapita per tahun sebanyak 14,04 Kg. Secara umum penyediaan jenis ikan di daerah tahun 2006 mengalami peningkatan .

Penyediaan minyak nabati di daerah mengalami peningkatan, untuk kopra/minyak goreng mengalami peningkatan sebesar 232 ton atau 9,09 persen dibanding tahun 2005 yaitu dari 2.553 ton (2005) menjadi 2.785 ton (2006) akibat dari meningkatnya produksi kopra .

Penyediaannya berasal dari produksi sendiri dan ketersediaan per kapita per tahun tercatat sebanyak 0,65 Kg, sementara untuk minyak sawit semuanya didatangkan dari luar daerah dan tingkat ketersediaan per kapita per tahun sebesar 2,15 kg.

Dari kelompok lemak hewani, lemak babi terlihat yang paling dominan di antara lemak hewani lainnya. Produksi lemak babi tahun 2006 sebesar 2.510 ton dengan rata-rata ketersediaan untuk dikonsumsi penduduk per kapita per tahun sebesar 0,59 kg.

## **B. Ketersediaan Kalori, Protein dan Lemak**

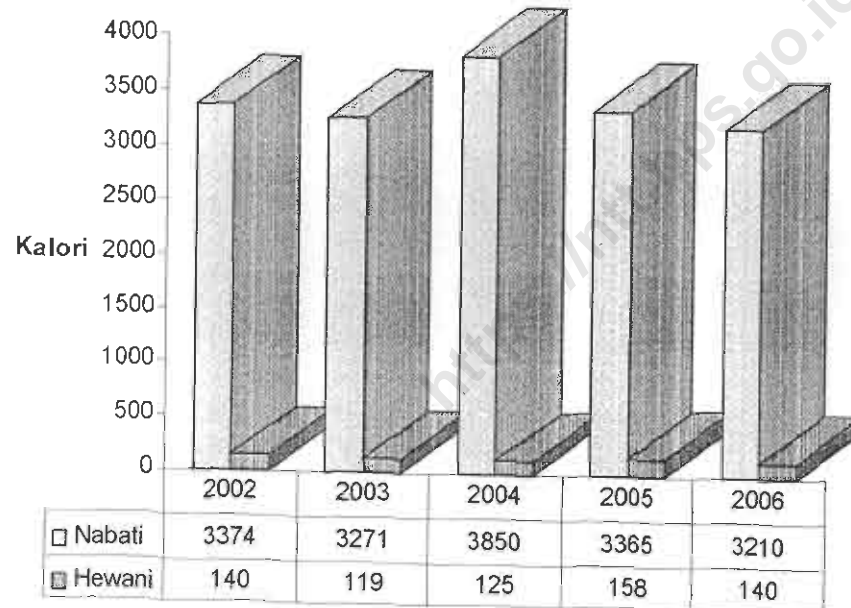
Perkembangan ketersediaan kalori, protein dan lemak selama 5 tahun terakhir (2002 – 2006) terlihat pada tabel 3 sampai dengan tabel 5. Dari tabel tersebut diketahui bahwa secara umum ketersediaan pangan didominasi oleh pangan yang bersumber dari jenis nabati dibandingkan jenis pangan hewani.

### **1. Ketersediaan Kalori**

Secara umum kalori yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk NTT tahun 2006 sebesar 3.350 kalori per kapita per hari. Sebanyak 3.211 kalori di antaranya atau 95,85 persen bersumber dari nabati dan 140 kalori atau 4,15 persen dari hewani. Dibandingkan tahun 2005 (3.523 kalori), ketersediaan kalori pada tahun 2006 mengalami peningkatan sebesar 27 kalori atau 0,77 persen terutama dipengaruhi oleh jenis komoditi umbi-umbian, buah/biji berminyak, buah-buahan, sayuran, daging, ikan dan minyak dan lemak. Sementara itu jenis bahan makanan yang mengalami penurunan ketersediaan kalori adalah kelompok padi-padian, gula dan daging. Kelompok padi-padian mengalami penurunan sebesar 213 kkal atau 6,04 persen, gula sebesar 25 gram (28,09 %) dan daging sebesar 20 kkal (18,52 %) seperti terlihat pada lampiran tabel 3.



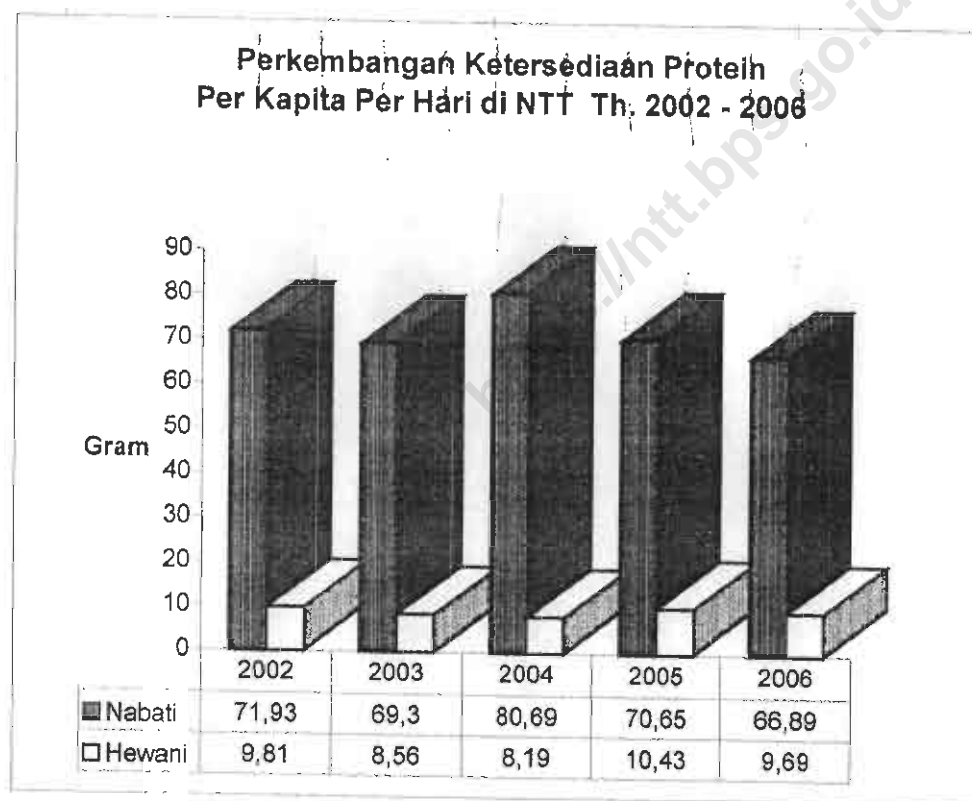
**Perkembangan Ketersediaan Kalori  
Per Kapita Per Hari di NTT Th. 2002 - 2006**



Gambar 2.

## 2. Ketersediaan Protein

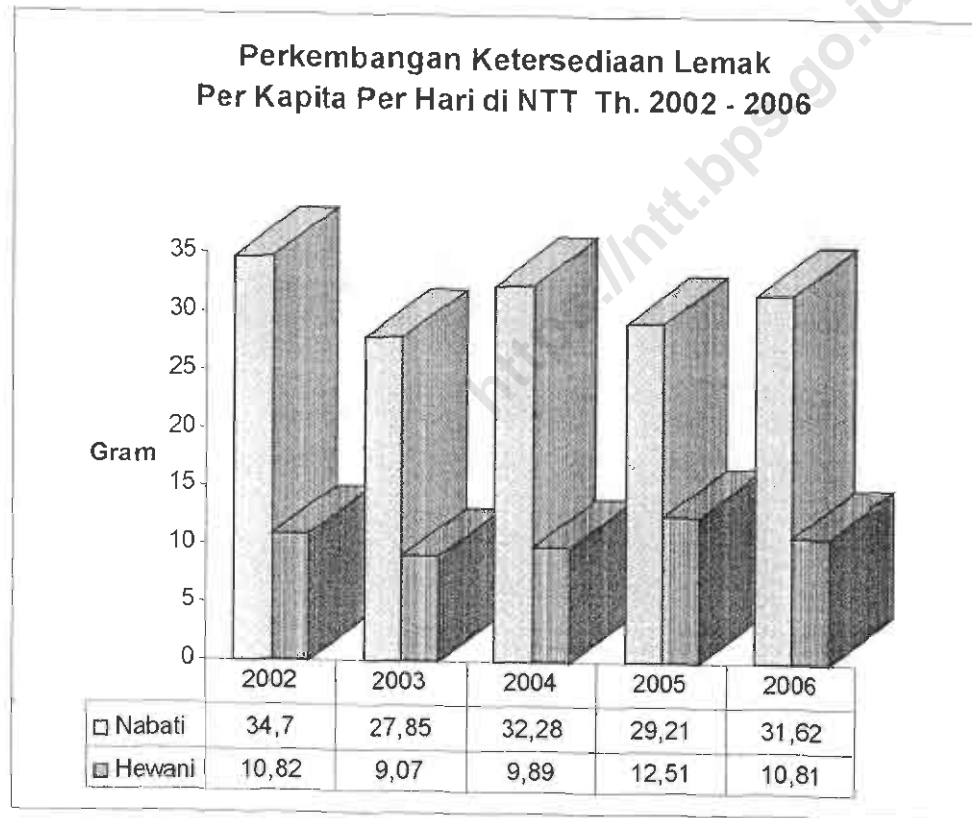
Ketersediaan protein per kapita untuk tahun 2006 tercatat sebesar 76,57 gram per hari. Sebesar 66,89 gram atau 87,36 persen berasal dari sumber nabati dan 9,69 gram atau 12,64 persen berasal dari sumber hewani. Dibanding dengan tahun sebelumnya, ketersediaan protein per kapita ini mengalami penurunan sebesar 4,51 gram (5,56%). Kelompok penyumbang terbesar adalah padi-padian, diikuti buah/biji berminyak dan umbi-umbian (lihat tabel 4 lampiran).



Gambar 3.

### 3. Ketersediaan Lemak

Banyaknya lemak yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk NTT pada tahun 2006 adalah sebanyak 42,42 gram per kapita per hari. Sebanyak 31,62 gram atau 74,54 persen berasal dari sumber nabati dan 10,81 gram atau 25,46 persen berasal dari sumber hewani. Jika dibanding dengan tahun sebelumnya (41,72 gram per hari) maka banyaknya lemak yang tersedia dikonsumsi pada tahun 2006 mengalami kenaikan sebesar 0,70 gram (1,68%). Hal ini dikarenakan meningkatnya ketersediaan pada kelompok minyak dan lemak, telur dan buah/biji berminyak (lihat tabel 5 lampiran).



Gambar 4.

### C. Keragaman Ketersediaan Pangan

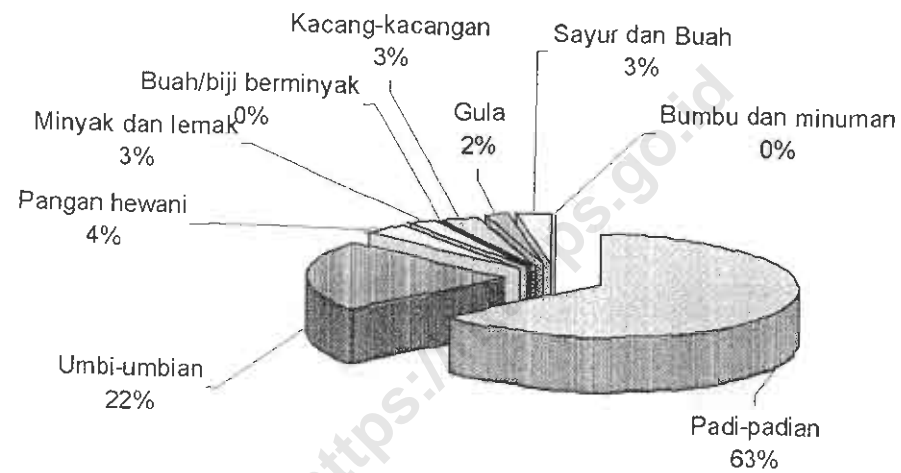
Secara keseluruhan ketersediaan bahan pangan sumber energi tahun 2006 (sementara) bagi penduduk NTT mencapai sebesar 3.350Kkal/kapita/hari, telah berada jauh di atas angka anjuran nasional untuk ketersediaan energi yang direkomendasikan sebesar 2.200 Kkal/kapita/hari sebagaimana terlihat pada tabel 3. Ini menunjukkan bahwa ketahanan pangan di NTT secara makro / wilayah telah tercapai.

Ketersediaan energi dari kelompok hewani untuk tahun 2006 hanya sebesar 140 Kkal/kapita/hari, sementara untuk standar nasional yang direkomendasikan sebesar 600 Kkal/kapita/hari yang artinya baru mencapai 23,33 persen. Dengan demikian ketersediaan pangan dari kelompok hewani masih harus ditingkatkan sebanyak 460 Kkal/kapita/hari. Sedang ketersediaan energi dari kelompok pangan nabati pada tahun 2006 mencapai 3.210 Kkal/kapita/hari, sementara untuk standar nasional yang direkomendasikan sebesar 1.600 Kkal/kapita/hari, berarti ketersediaan pangan dari kelompok nabati sudah melebihi sebanyak 1.610 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 63,82 persen untuk kandungan kalori, 87,36 persen untuk protein dan 74,54 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 jumlah ketersediaannya untuk dikonsumsi, kecuali padi-padian dan umbi-umbian. Skor PPH Ketersediaan Pangan NTT tahun 2006 sebesar 72,35 berarti terjadi peningkatan mutu ketersediaan pangan dibanding tahun sebelumnya yang mencapai 67,27 (lihat tabel 6 dan 7). Hal ini dikarenakan oleh kurang beragamnya ketersediaan komoditas pangan.

## PPH Ketersediaan Pangan NTT th. 2006



Gambar 5.

**TABEL**

[ft.bps.go.id](http://ft.bps.go.id)

**NERACA BAHAN MAKANAN**

TABEL 1 : NERACA BAHAN MAKANAN 2005  
TABLE 1 : FOOD BALANCE SHEET  
(ton)

Jumlah penduduk pertengahan tahun 2005  
Mid Year Population 4 222 074 (Jiwa)

NTT

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubahan Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dim negeri sbl 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 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)	
<b>I . PADI-PADIAN / CEREALS</b>																			
1 . Tepung gandum Wheat Flour	-	-	-	10 525	10 525	-	10 525	-	-	255	-	-	10 270	2,43	6,66	22,19	0,60	0,07	
2 . Padi gantang /gabah Dry stalk paddy / unhusked rice	-	461 006	-	-	461 006	-	461 006	9 220	6 341	420 551	-	24 894	-	-	-	-	-	-	
3 . Gabah/Beras Unhusked rice / Rice	420 551	265 788	(1.372)	291 202	558 362	-	558 362	-	-	-	-	13 959	544 403	128,94	353,27	1.282,36	31,44	4,95	
4 . Jagung / Maize	1 391 134	542 542	-	23 600	568 142	400	567 742	34 065	6 361	-	-	28 387	498 930	118,17	323,76	1 034,41	26,81	11,36	
5 . Jagung basah Fresh Maize	-	23 110	-	-	23 110	-	23 110	-	-	-	-	1 156	21 955	5,20	14,25	5,15	0,16	0,05	
6 . Sorgum	-	3 449	-	-	3 449	-	3 449	207	109	-	-	138	3 202	0,76	2,08	6,90	0,23	0,07	
															2.351,00	59,24	16,50		
<b>II . MAKANAN BERPATI / STARCHY FOOD</b>																			
1 . Ubi Jalar / Sweet potatoes	-	99 748	-	-	99 748	-	99 748	1 995	-	-	-	9 975	87 778	20,79	56,96	71,26	0,67	0,21	
2 . Ubi Kayu / Cassava	-	891 783	-	-	891 783	-	891 783	17 836	-	23276	-	115 932	734 739	174,02	476,78	624,10	4,05	1,22	
3 . Ubi kayu/Gaplek Cassava/Manioc	20141	7245	-	-	7 245	-	7 245	-	-	-	-	-	7 245	1,72	4,70	15,89	0,07	0,03	
4 . Ubi kayu/Tapioka Cassava/Tapioca	3.135	878	-	-	878	-	878	-	-	-	-	-	878	0,21	0,57	2,21	0,01	0,00	
															713,46	4,80	1,46		
<b>III . G U L A / S U G A R</b>																			
1 . Gula Pasir / Refined Sugar	-	-	-	32 621	32 621	-	32 621	-	-	41	-	-	32 580	7,72	21,14	76,95	0,00	0,00	
2 . Gula merah Brown sugar	-	5 159	-	-	5 159	-	5 159	-	-	-	-	-	5 159	1,22	3,35	12,39	0,04	0,12	
															89,34	0,04	0,12		

Lanjutan /  
Continued

Jumlah penduduk pertengahan tahun 2005  
Mid Year Population 4 222 074 (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 Terececer 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)		
<b>IV . BUAH/BIJI BERMINYAK / PULSES NUT &amp; OIL SEEDS</b>																				
1 . Kacang Tanah Berkulit / Groundnuts in shell	-	24 245	-	-	24 245	-	24 245	-	-	20 690	-	1 212	2 343	0,55	1,52	4,79	0,25	0,39		
2 . Kacang Tanah Lepas Kulit / Groundnuts in shelled	20 690	12 414	-	-	12 414	116	12 298	-	661	-	-	615	11 022	2,61	7,15	32,33	1,81	3,06		
3 . Kedelai / Soybeans	-	2 188	-	55	2 243	30	2 213	-	87	350	-	111	1 665	0,39	1,08	4,12	0,44	0,18		
4 . Kacang Hijau / Greenpeas	-	16 695	-	-	16 695	473	16 222	324	500	-	-	811	14 586	3,45	9,47	31,90	1,92	0,17		
5 . Kelapa Berkulit / daging / Coconut in husk / Coconut meat	60 806	14 594	-	-	14 594	-	14 594	-	-	9 457	-	1 459	3 677	0,87	2,39	4,54	0,04	0,44		
6 . Kelapa Daging / Kopra Coconut meat / Copra	9 457	4 256	-	-	4 256	-	4 256	-	-	4 256	-	-	-	-	-	-	-	-		
																77,67	4,47	4,24		
<b>V . BUAH-BUAHAN / FRUITS</b>																				
1 . Alpokat / Avocados	-	39 566	-	-	39 566	-	39 566	-	-	-	-	3 957	35 609	8,43	23,11	11,98	0,13	0,92		
2 . Jeruk / Oranges	-	32 583	-	12	32 595	-	32 595	-	-	-	-	3 260	29 336	6,95	19,04	5,95	0,11	0,03		
3 . D u k u / Lanzon	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
4 . Durian / Durlans	-	64	-	-	64	-	64	-	-	-	-	6	58	0,01	0,04	0,01	0,00	0,00		
5 . Jambu biji / Waterapples	-	6 333	-	-	6 333	-	6 333	-	-	-	-	633	5 700	1,35	3,70	1,49	0,03	0,01		
6 . Mangga / Mangoes	-	57 170	-	-	57 170	-	57 170	-	-	-	0	5 717	51 453	12,19	33,39	12,15	0,13	0,04		



Lanjutan /  
Continued

Jumlah penduduk pertengahan tahun 2005  
Mid Year Population 4 222 074 (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 Terececer 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	-	836	-	-	836	-	836	-	-	-	-	84	752	0,18	0,49	0,10	0,00	0,00
8 Pepaya / Papayas	-	11 338	-	-	11 338	-	11 338	-	-	-	-	1 134	10 204	2,42	6,62	2,28	0,02	0,00
9 Pisang / Bananas	-	55 677	-	-	55 677	30	55 647	-	-	-	-	5 565	50 082	11,86	32,50	23,32	0,25	0,08
10 Rambutan / Rambutans	-	775	-	40	815	-	815	-	-	-	-	82	734	0,17	0,48	0,13	0,00	0,00
11 Salak / Zalaka edulis	-	447	-	90	537	-	537	-	-	-	-	54	483	0,11	0,31	0,17	0,00	0,00
12 Sawo / Sopodita	-	147	-	-	147	-	147	-	-	-	-	15	132	0,03	0,09	0,07	0,00	0,00
13 Nangka	-	12 398	-	-	12 398	-	12 398	-	-	-	-	1 240	11 158	2,64	7,24	2,15	0,02	0,01
14 Sirsak	-	1 115	-	-	1 115	-	1 115	-	-	-	-	112	1 004	0,24	0,65	0,29	0,00	0,00
15 Semangka	-	1 287	-	-	1 287	-	1 287	-	-	-	-	129	1 158	0,27	0,75	0,10	0,00	0,00
16 Lainnya / Others	-	10 435	-	155	10 590	-	10 590	-	-	-	-	1 059	9 531	2,26	6,18	1,95	0,02	0,02
																<b>62,13</b>	<b>0,73</b>	<b>1,10</b>

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)
<b>VI . SAYURAN / VEGETABLES</b>																		
1 . Bawang Merah / Shallot	3 837	2 609	-	-	2 609	119	2 490	-	1 495	-	-	249	746	0,18	0,48	0,17	0,01	0,00
2 . Ketimun / Cucumber	-	3 206	-	-	3 206	-	3 206	-	-	-	-	321	2 885	0,68	1,87	0,08	0,00	0,00
3 . Kacang Merah / Kidney Beans	-	8 380	-	-	8 380	69	8 311	-	-	-	-	831	7 480	1,77	4,85	14,78	1,04	0,05
4 . Kacang Panjang / Cow Peas	-	2 119	-	-	2 119	-	2 119	-	-	-	-	212	1 907	0,45	1,24	0,34	0,03	0,01
5 . Kentang / Potatoes/Spring Onion	-	1 808	-	-	1 808	-	1 808	-	349	-	-	90	1 369	0,32	0,89	0,46	0,02	0,00
6 . Kol / Kubis / Cabbage	-	1 594	-	-	1 594	-	1 594	-	-	-	-	159	1 435	0,34	0,93	0,17	0,01	0,00
7 . Tomat / Tomatoes	-	2 937	-	-	2 937	-	2 937	-	-	-	-	294	2 643	0,63	1,72	0,39	0,02	0,01
8 . Wortel / Carrots	-	1 817	-	-	1 817	-	1 817	-	-	-	-	182	1 635	0,39	1,06	0,31	0,01	0,01
9 . C a b e / C h i l l i	-	2 558	-	-	2 558	-	2 558	-	-	-	-	256	2 302	0,55	1,49	1,31	0,06	0,03
10 . Terung / Eggplant	-	3 422	-	-	3 422	-	3 422	-	-	-	-	342	3 080	0,73	2,00	0,53	0,02	0,02
11 . Petai / sawi / Cabbage / Mustard Greens Chinese Radish	-	5 064	-	-	5 064	-	5 064	-	-	-	-	506	4 558	1,08	2,96	0,57	0,05	0,01
12 . Bawang Daun / Spring Onions	-	532	-	-	532	-	532	-	-	-	-	53	479	0,11	0,31	0,06	0,00	0,00
13 . Kangkung / Swampcabbage	-	2 940	-	-	2 940	-	2 940	-	-	-	-	294	2 646	0,63	1,72	0,29	0,04	0,01
14 . Lobak / Radish	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
15 . Labu Siam / Pumpkin	-	4 585	-	-	4 585	-	4 585	-	-	-	-	459	4 127	0,98	2,68	0,51	0,02	0,00
16 . Buncis / Greenbeans	-	1 799	-	-	1 799	-	1 799	-	-	-	-	180	1 619	0,38	1,05	0,32	0,02	0,00
17 . Bayam / Spinach	-	2 022	-	-	2 022	-	2 022	-	-	-	-	202	1 820	0,43	1,18	0,13	0,01	0,00
18 . Bawang Putih / Garlic	687	488	-	-	488	-	488	-	397	-	-	49	42	0,01	0,03	0,02	0,00	0,00
19 . Lainnya/ Others	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
														20,45	1,36	0,16		

Lanjutan /  
Continued

Jumlah penduduk pertengahan tahun 2005  
Mid Year Population 4 222 074 (Jiwa)

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubahan Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dlm negeri sbt 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)		
<b>VII . D A G I N G / M E A T</b>																				
1 . Daging Sapi / Beef Meat	12 427	9 941	-	-	9 941	-	9 941	-	-	70	-	497	9 374	2,22	6,08	12,59	1,14	0,85		
2 . Daging Kerbau / Buffalo Meat	2 075	1 556	-	-	1 556	-	1 556	-	-	-	-	78	1 478	0,35	0,96	0,81	0,18	0,00		
3 . Daging Kambing / Meat Goat	2 273	1 705	-	-	1 705	-	1 705	-	-	-	-	85	1 620	0,38	1,05	1,62	0,17	0,10		
4 . Daging Domba / Mutton Meat	253	184	-	-	184	-	184	-	-	-	-	9	175	0,04	0,11	0,23	0,02	0,02		
5 . Daging Babi / Pork Meat	36 232	28 985	-	-	28 985	-	28 985	-	-	3	-	1 449	27 533	6,52	17,87	74,50	2,32	7,15		
6 . Daging Ayam Buras / Local Chicken Meat	9 520	5 521	-	-	5 521	-	5 521	-	-	-	-	276	5 245	1,24	3,40	10,28	0,62	0,85		
7 . Daging Ayam Ras / Improved Chicken Meat	79	46	-	-	46	-	46	-	-	-	-	2	43	0,01	0,03	0,09	0,01	0,01		
8 . Daging Itik / Duck Meat	109	65	-	-	65	-	65	-	-	-	-	3	62	0,01	0,04	0,13	0,01	0,01		
9 . Jeroan Semua Jenis / Offal All Kind	-	8 851	-	-	8 851	-	8 851	-	-	-	-	-	8 851	2,10	5,74	7,29	0,90	0,37		
																107,54	5,37	9,35		
<b>VIII . T E L U R / E G G S</b>																				
1 . Telur Ayam Buras / Local Hen Eggs	-	4 092	-	-	4 092	-	4 092	-	1023	-	-	158	2 911	0,69	1,89	3,25	0,21	0,25		
2 . Telur Ayam Ras / Improved Hen Eggs	-	573	-	55	627	-	627	-	-	8	-	13	607	0,14	0,39	0,54	0,04	0,04		
3 . Telur Itik / Duck Eggs	-	1 143	-	-	1 143	-	1 143	-	154	-	-	45	944	0,22	0,61	1,04	0,07	0,08		
																4,84	0,33	0,37		

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 . SUSU / M I L K																		
1 . Susu Sapi / Cow Milk	-	182	-	-	182	-	182	18	-	-	-	10	154	0,04	0,10	0,06	0,00	0,00
2 . Susu impor / Imported milk	-	-	-	2 114	2 114	-	2 114	-	-	-	-	-	2 114	0,50	1,37	0,84	0,04	0,05
XI IKAN / FISH																0,90	0,05	0,05
1 . Tuna/Cakalng/Tongkol Tunas/Skipjade/Eastern titile	-	20 532	-	-	20 532	9 411	11 122	-	-	-	-	1 668	9 454	2,24	6,13	3,98	0,83	0,05
2 . Kakap Giant seaperch	-	2 205	-	-	2 205	-	2 205	-	-	-	-	331	1 874	0,44	1,22	0,89	0,19	0,01
3 . Cucut Sharks	-	286	-	-	286	-	286	-	-	-	-	43	243	0,06	0,16	0,07	0,01	0,00
4 . Selar Pomfret	-	13 569	-	-	13 569	-	13 569	-	-	-	-	2 035	11 534	2,73	7,48	4,07	0,62	0,16
5 . Teri Anchovies	-	3 710	-	-	3 710	-	3 710	-	-	-	-	556	3 153	0,75	2,05	1,58	0,33	0,02
6 . Kerapu Groupers	-	3 106	-	-	3 106	191	2 915	-	-	-	-	437	2 477	0,59	1,61	0,98	0,17	0,03
7 . Tenggan Narrow hard king mackerels	-	1 654	-	-	1 654	10	1 644	-	-	-	-	247	1 397	0,33	0,91	0,49	0,09	0,01
8 . Terbang Flying fish	-	1 090	-	-	1 090	-	1 090	-	-	-	-	163	926	0,22	0,60	0,37	0,06	0,01
9 . Paperek Mullet	-	417	-	-	417	-	417	-	-	-	-	63	355	0,08	0,23	0,12	0,02	0,00
10 . Ekor kuning Mozambique tilapia	-	1 304	-	-	1 304	-	1 304	-	-	-	-	196	1 108	0,26	0,72	0,51	0,11	0,01
11 . Ikan merah Common carp	-	1 205	-	-	1 205	-	1 205	-	-	-	-	181	1 024	0,24	0,66	0,46	0,09	0,01
12 . Udang Crab/Swim crab	-	279	-	-	279	-	279	-	-	-	-	42	237	0,06	0,15	0,10	0,02	0,00
13 . Cumi-cumi/Sotong Common scids & Cuttle fishes	-	1 471	-	-	1 471	-	1 471	-	-	-	-	221	1 250	0,30	0,81	0,61	0,13	0,01
14 . Ikan air tawar	-	493	-	-	493	-	493	-	-	-	-	74	419	0,10	0,27	0,14	0,02	0,00
15 . Lainnya Others	-	346.047	-	-	346 047	311 632	34 415	-	-	-	-	5 162	29.253	6,93	18,98	11,54	1,97	0,30
																25,89	4,67	0,62

Lanjutan /  
Continued

Jumlah penduduk pertengahan tahun 2005  
Mid Year Population 4 222 974 (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	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)	
<b>MINYAK &amp; LEMAK</b>																			
1 Kopra / Minyak Goreng Cooking Oil	4256	2553	-	-	2553	-	2553	-	-	-	-	-	2553	0,60	1,66	14,41	0,02	1,62	
2 Minyak Sawit / Minyak Goreng Palm Oils / Cooking Oils	-	-	-	6 200	6 200	-	6 200	-	-	8	-	-	6 192	1,47	4,02	36,24	0,00	4,02	
																50,66	0,02	5,64	
3 Lemak sapi / Cow Fats	9 941	298	-	-	298	-	298	-	-	-	-	-	298	0,07	0,19	1,58	0,00	0,17	
4 Lemak Kerbau / Buffalo Fats	1 556	47	-	-	47	-	47	-	-	-	-	-	47	0,01	0,03	0,25	0,00	0,03	
5 Lemak Kambing / Goat Fats	1 705	51	-	-	51	-	51	-	-	-	-	-	51	0,01	0,03	0,27	0,00	0,03	
6 Lemak Domba / Mutton fats	184	6	-	-	6	-	6	-	-	-	-	-	6	0,00	0,00	0,03	0,00	0,00	
7 Lemak Babi / Pig Fats	28 985	2 899	-	-	2 899	-	2 899	-	-	-	-	-	2 899	0,69	1,88	16,97	0,00	1,88	
																19,10	0,00	2,12	
																70	0,02	7,76	
																Nabati / Vegetal	3 365	70,65	29,21
																Hewani/Animal	158	10,43	12,51
																Jumlah/Total	3 523	81,07	41,72

TABEL 2 : NERACA BAHAN MAKANAN 2006  
TABLE 2 : FOOD BALANCE SHEET  
(ton)

Jumlah penduduk pertengahan tahun 2006  
Mid Year Population 4 289 208 (Jiwa)

NTT

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubahan Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dim negeri sbl 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 Tersecer Waste	Bahan Makanan Food	kg/thn 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)
<b>I . PADI-PADIAN / CEREALS</b>																		
1 Tepung gandum Wheat Flour	-	-	-	22 742	22 742	-	22 742	-	-	-	-	-	22 742	5,30	14,53	48,37	1,31	0,15
2 Padi gaganng /gabah Dry stalk paddy / unhusked rice	-	511 910	-	-	511 910	-	511 910	10 238	6 757	467 272	-	27 643	-	-	-	-	-	-
3 Gabah/Beras Unhusked rice / Rice	467 272	295 316	14 465	182 031	462 882	81	462 801	-	-	-	-	11 570	451 231	105,20	288,22	1 046,25	25,65	4,04
4 Jagung / Maize	1 468 910	572 875	-	65	572 940	317	572 623	34 357	6 701	-	-	28 631	502 933	117,26	321,25	1 026,39	26,60	11,28
5 Jagung basah Fresh Maize	-	23 478	-	-	23 478	-	23 478	-	-	-	-	1 174	22 304	5,20	14,25	5,15	0,16	0,05
6 Sorgum	-	6 002	-	-	6 002	-	6 002	360	195	-	-	240	5 566	1,30	3,56	11,80	0,39	0,12
																2.137,96	54,11	15,63
<b>II . MAKANAN BERPATI / STARCHY FOOD</b>																		
1 Ubi Jalar / Sweet potatoes	-	111 279	-	-	111 279	-	111 279	2 226	-	-	-	11 128	97 926	22,83	62,55	78,25	0,73	0,23
2 Ubi Kayu / Cassava	-	938 010	-	-	938 010	-	938 010	18 760	-	23647	-	121 941	773 662	180,37	494,18	646,88	4,20	1,26
3 Ubi kayu/Gaplek Cassava/Manioc	20462	7360	-	-	7 360	-	7 360	-	-	-	-	-	7 360	1,72	4,70	15,89	0,07	0,03
4 Ubi kayu/Tapioka Cassava/Tapioca	3,185	892	-	-	892	-	892	-	-	-	-	-	892	0,21	0,57	2,21	0,01	0,00
																743,23	5,01	1,52
<b>III . G U L A / S U G A R</b>																		
1 Gula Pasir / Refined Sugar	-	-	-	22 167	22 167	-	22 167	-	-	-	-	-	22 167	5,17	14,16	51,54	0,00	0,00
2 Gula merah Brown sugar	-	5 241	-	-	5 241	-	5 241	-	-	-	-	-	5 241	1,22	3,35	12,39	0,04	0,12
																63,93	0,04	0,12

Lanjutan /  
Continued

Jumlah penduduk pertengahan tahun 2006  
Mid Year Population 4 289 208 '(Jiwa)

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubahan 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	Dialah 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)	
<b>IV . BUAH/BIJI BERMINYAK / PULSES NUT &amp; OIL SEEDS</b>																			
1 Kacang Tanah Berkulit / Groundnuts in shell	-	29 779	-	-	29 779	-	29 779	-	-	25 911	-	1 489	2 380	0,55	1,52	4,79	0,25	0,39	
2 Kacang Tanah Lepas Kulit / Groundnuts in shelled	25 911	15 546	-	68	15 614	271	15 343	-	798	-	-	767	13 778	3,21	8,80	39,78	2,23	3,77	
3 Kedelai / Soyabeans	-	2 786	-	73	2 859	70	2 789	-	112	-	-	139	2 537	0,59	1,62	6,17	0,65	0,27	
4 Kacang Hijau / Greenpeas	-	19 354	-	-	19 354	1 574	17 780	356	574	-	-	889	15 961	3,72	10,20	34,36	2,07	0,18	
5 Kelapa Berkulit / daging / Coconut in husk / Coconut meat	65 516	15 724	-	-	15 724	-	15 724	-	-	10 416	-	1 572	3 736	0,87	2,39	4,54	0,04	0,44	
6 Kelapa Daging / Kopra Coconut meat / Copra	10 416	4 687	-	-	4 687	46	4642	-	-	4642	-	-	-	-	-	-	-	-	
																89,64	5,25	5,05	
<b>V . BUAH-BUAHAN / FRUITS</b>																			
1 Alpokat / Avocados	-	54 647	-	-	54 647	-	54 647	-	-	-	-	5 465	49 182	11,47	31,42	16,29	0,17	1,25	
2 Jeruk / Oranges	-	58 954	-	12	58 966	-	58 966	-	-	-	-	5 897	53 069	12,37	33,90	10,59	0,19	0,05	
3 Duku / Lanzon	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
4 Durian / Durations	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
5 Jambu biji / Waterapples	-	11 495	-	-	11 495	-	11 495	-	-	-	-	1 150	10 346	2,41	6,61	2,66	0,05	0,02	
6 Mangga / Mangoes	-	70 967	-	-	70 967	-	70 967	-	-	-	-	7 097	63 870	14,89	40,80	14,85	0,16	0,05	

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 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)
7 Nenas / Pineapples	-	1 498	-	-	1 498	-	1 498	-	-	-	-	150	1 348	0,31	0,86	0,18	0,00	0,00
8 . Pepaya / Papayas	-	31 193	-	-	31 193	-	31 193	-	-	-	-	3 119	28 074	6,55	17,93	6,19	0,07	0,00
9 Pisang / Bananas	-	81 886	-	-	81 886	11 010	70 876	-	-	-	-	7 088	63 788	14,87	40,74	29,24	0,32	0,10
10 . Rambutan / Rambutans	-	2 372	-	40	2 412	-	2 412	-	-	-	-	241	2 171	0,51	1,39	0,38	0,00	0,00
11 Salak / Zolaka udulis	-	1 600	-	90	1 690	-	1 690	-	-	-	-	169	1 521	0,35	0,97	0,52	0,00	0,00
12 S a w o / Sapodilla	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
13 Nangka	-	23 276	-	-	23 276	-	23 276	-	-	-	-	2 328	20 948	4,88	13,38	3,97	0,04	0,01
14 Sirsak	-	1 115	-	-	1 115	-	1 115	-	-	-	-	112	1 004	0,23	0,64	0,28	0,00	0,00
15 Semangka	-	1 287	-	-	1 287	-	1 287	-	-	-	-	129	1 158	0,27	0,74	0,10	0,00	0,00
16 Lainnya / Others	-	822	-	155	977	-	977	-	-	-	-	98	879	0,21	0,56	0,18	0,00	0,00
																85,42	1,02	1,48



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 Terececer 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)
<b>VI . SAYURAN / VEGETABLES</b>																		
1 . Bawang Merah / Shallot	4 396	2 989	-	86	3 075	27	3 048	-	1 672	-	-	305	1 072	0,25	0,68	0,24	0,01	0,00
2 . Ketimun / Cucumber	-	5 145	-	-	5 145	-	5 145	-	-	-	-	515	4 631	1,08	2,96	0,13	0,00	0,00
3 . Kacang Merah / Kidney Beans	-	8 310	-	-	8 310	69	8 241	-	-	-	-	824	7 417	1,73	4,74	14,43	1,02	0,05
4 . Kacang Panjang / Cow Peas	-	2 856	-	-	2 856	-	2 856	-	-	-	-	286	2 570	0,60	1,64	0,45	0,05	0,01
5 . Kentang / Potatoes/Spring Onion	-	3 121	-	-	3 121	-	3 121	-	349	-	-	156	2 616	0,61	1,67	0,87	0,03	0,00
6 . Kol / Kubis / Cabbage	-	1 722	-	-	1 722	-	1 722	-	-	-	-	172	1 550	0,36	0,99	0,18	0,01	0,00
7 . Tomat / Tomatoes	-	3 754	-	-	3 754	-	3 754	-	-	-	-	375	3 379	0,79	2,16	0,49	0,03	0,01
8 . Wortel / Carrots	-	2 980	-	-	2 980	-	2 980	-	-	-	-	298	2 682	0,63	1,71	0,49	0,01	0,01
9 . C a b e / Ch ill i	-	3 416	-	-	3 416	-	3 416	-	-	-	-	342	3 074	0,72	1,96	1,72	0,08	0,04
10 . Terung / Eggplant	-	4 753	-	-	4 753	-	4 753	-	-	-	-	475	4 278	1,00	2,73	0,72	0,03	0,02
11 . Petsai / sawi / Cabbage / Mustard Greens Chinese Radish	-	7 773	-	-	7 773	-	7 773	-	-	-	-	777	6 996	1,63	4,47	0,86	0,08	0,02
12 . Bawang Daun / Spring Onions	-	678	-	-	678	-	678	-	-	-	-	68	610	0,14	0,39	0,08	0,00	0,00
13 . Kangkung / Swampcabbage	-	3 517	-	-	3 517	-	3 517	-	-	-	-	352	3 165	0,74	2,02	0,34	0,04	0,01
14 . Lobak / Radish	-	37	-	-	37	-	37	-	-	-	-	4	33	0,01	0,02	0,00	0,00	0,00
15 . Labu Siam / Pumpkin	-	3 862	-	-	3 862	-	3 862	-	-	-	-	386	3 476	0,81	2,22	0,43	0,01	0,00
16 . Buncis / Greenbeans	-	1 658	-	-	1 658	-	1 658	-	-	-	-	166	1 492	0,35	0,95	0,29	0,02	0,00
17 . Bayam / Spinach	-	3 105	-	-	3 105	-	3 105	-	-	-	-	311	2 795	0,65	1,78	0,20	0,01	0,01
18 . Bawang Putih / Garlic	1 416	488	-	15	503	-	503	-	397	-	-	50	56	0,01	0,04	0,03	0,00	0,00
19 . Lainnya/ Others	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
														21,95	1,44	0,19		

Lanjutan /  
Continued

Jumlah penduduk pertengahan tahun 2006  
Mid Year Population 4 289 208 (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 Terececer 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)	
<b>VII . D A G I N G / M E A T</b>																			
1 . Daging Sapi / Beef Meat	6 688	5 351	-	-	5 351	-	5 351	-	-	-	-	268	5 083	1,19	3,25	6,72	0,61	0,45	
2 . Daging Kerbau / Buffalo Meat	1 204	903	-	-	903	-	903	-	-	-	-	45	858	0,20	0,55	0,46	0,10	0,00	
3 . Daging Kambing / Meat Goat	1 833	1 375	-	-	1 375	-	1 375	-	-	-	-	69	1 306	0,30	0,83	1,28	0,14	0,08	
4 . Daging Domba / Mutton Meat	253	184	-	-	184	-	184	-	-	-	-	9	175	0,04	0,11	0,23	0,02	0,02	
5 . Daging Babi / Pork Meat	31 379	25 103	-	-	25 103	-	25 103	-	-	-	-	1 255	23 848	5,56	15,23	63,52	1,98	6,09	
6 . Daging Ayam Buras / Local Chicken Meat	9 635	5 588	-	-	5 588	-	5 588	-	-	-	-	279	5 309	1,24	3,39	10,24	0,62	0,85	
7 . Daging Ayam Ras / Improved Chicken Meat	84	49	-	-	49	-	49	-	-	-	-	2	46	0,01	0,03	0,09	0,01	0,01	
8 . Daging Itik / Duck Meat	112	67	-	-	67	-	67	-	-	-	-	3	64	0,01	0,04	0,13	0,01	0,01	
9 . Jeroan Semua Jenis / Offal All Kind	-	6 615	-	-	6 615	-	6 615	-	-	-	-	-	6 615	1,54	4,23	5,37	0,66	0,27	
															88,05	4,14	7,78		
<b>VIII . T E L U R / E G G S</b>																			
1 . Telur Ayam Buras / Local Hen Eggs	-	4 142	-	-	4 142	-	4 142	-	1036	-	-	160	2 947	0,69	1,88	3,24	0,21	0,25	
2 . Telur Ayam Ras / Improved Hen Eggs	-	5 210	-	259	5 469	-	5 469	-	-	-	-	112	5 357	1,25	3,42	4,69	0,38	0,33	
3 . Telur Itik / Duck Eggs	-	1 177	-	-	1 177	-	1 177	-	159	-	-	46	972	0,23	0,62	1,06	0,07	0,08	
															8,99	0,66	0,66		

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)
<b>IX . S U S U / M I L K</b>																		
1 . Susu Sapi / Cow Milk	-	185	-	-	185	-	185	19	-	-	-	11	156	0,04	0,10	0,06	0,00	0,00
2 . Susu impor / Imported milk	-	-	-	641	641	-	641	-	-	-	-	-	641	0,15	0,41	0,25	0,01	0,01
<b>XI IKAN / FISH</b>																<b>0,31</b>	<b>0,02</b>	<b>0,02</b>
1 . Tuna/Cakalng/Tongkol Tunas/Skipjade/Eastern little	-	14 384	-	-	14 384	310	14 074	-	-	-	-	2 111	11 963	2,79	7,64	4,95	1,04	0,06
2 . Kakap Giant seaperch	-	11 019	-	-	11 019	-	11 019	-	-	-	-	1 653	9 366	2,18	5,98	4,40	0,96	0,03
3 . Cucut Sharks	-	538	-	-	538	-	538	-	-	-	-	81	457	0,11	0,29	0,13	0,02	0,00
4 . Selar Pomfret	-	9 869	-	-	9 869	-	9 869	-	-	-	-	1 480	8 388	1,96	5,36	2,91	0,44	0,12
5 . Teri Anchovies	-	2 848	-	-	2 848	-	2 848	-	-	-	-	427	2 421	0,56	1,55	1,19	0,25	0,02
6 . Kerapu Groupers	-	2 627	-	-	2 627	610	2 017	-	-	-	-	303	1 714	0,40	1,09	0,67	0,11	0,02
7 . Tenggiri Narrow baid king mackerels	-	1 111	-	-	1 111	-	1 111	-	-	-	-	167	945	0,22	0,60	0,32	0,06	0,01
8 . Terbang Flying fish	-	1 042	-	-	1 042	-	1 042	-	-	-	-	156	886	0,21	0,57	0,34	0,06	0,01
9 . Paperek Miltis	-	385	-	-	385	-	385	-	-	-	-	58	327	0,08	0,21	0,11	0,02	0,00
10 . Ekor kuning Mozambique tilapia	-	968	-	-	968	-	968	-	-	-	-	145	822	0,19	0,53	0,37	0,08	0,00
11 . Ikan merah Common carp	-	2 726	-	-	2 726	-	2 726	-	-	-	-	409	2 317	0,54	1,48	1,02	0,19	0,02
12 . Udang Crab/Swim crab	-	297	-	-	297	7 965	- 7 668	-	-	-	-	- 1 150	- 6 518	(1,52)	(4,16)	(2,58)	(0,59)	(0,01)
13 . Cumi-cumi/Sotong Common scuds & Cuttle fishes	-	2 479	-	-	2 479	5	2 474	-	-	-	-	371	2 103	0,49	1,34	1,01	0,22	0,01
14 . Ikan air tawar	-	2.608	-	-	2.608	-	2.608	-	-	-	-	391	2.217	0,52	1,42	0,75	0,12	0,02
15 . Lainnya Others	-	75.832	-	-	75 832	42 465	33.367	-	-	-	-	5.005	28.362	6,61	18,12	11,01	1,88	0,29
																<b>26,62</b>	<b>4,86</b>	<b>0,61</b>

Lanjutan /  
Continued

Jumlah penduduk pertengahan tahun 2006  
Mid Year Population 4 289 208 (Jlwa)

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubahan an Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dlm negeri sbt 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 Terececer 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)	
<b>MINYAK &amp; LEMAK</b>																			
1 Kopro / Minyak Goreng Cooking Oil	4642	2785	-	-	2785	-	2785	-	-	-	-	-	2785	0,65	1,78	15,48	0,02	1,74	
2 Minyak Sawit / Minyak Goreng Palm Oils / Cooking Oils	-	-	-	9 229	9 229	-	9 229	-	-	-	-	-	9 229	2,15	5,90	53,17	0,02	5,90	
																68,65	0,02	7,64	
3 Lemak sapi / Cow Fats	5 351	161	-	-	161	-	161	-	-	-	-	-	161	0,04	0,10	0,84	0,00	0,09	
4 Lemak Kerbau / Buffalo Fats	903	27	-	-	27	-	27	-	-	-	-	-	27	0,01	0,02	0,14	0,00	0,02	
5 Lemak Kambing / Goat Fats	1 375	41	-	-	41	-	41	-	-	-	-	-	41	0,01	0,03	0,22	0,00	0,02	
6 Lemak Domba / Mutton fats	184	6	-	-	6	-	6	-	-	-	-	-	6	0,00	0,00	0,03	0,00	0,00	
7 Lemak Babi / Pig Fats	25 103	2 510	-	-	2 510	-	2 510	-	-	-	-	-	2 510	0,59	1,60	14,46	0,00	1,60	
																15,69	0,00	1,74	
																84	0,02	9,38	
																Nabati / Vegetal	3 210	66,89	31,62
																Hewani/Animal	140	9,69	10,81
																<b>Jumlah/Total</b>	<b>3 350</b>	<b>76,57</b>	<b>42,42</b>

# TABEL-TABEL PERKEMBANGAN

**Tabel 3. Perkembangan Ketersediaan Energi Per Kapita Per Hari di NTT**  
**Menurut Jenis Bahan Makanan**  
**Tahun 2002 - 2006**

No	Jenis Bahan Makanan	(Kkal)				
		2002	2003	2004	2005	2006
1.	Padi-padian	2.331	2.293	2.706	2.351	2.138
2.	Umbi-umbian	759	706	854	713	743
3.	Gula	39	87	91	89	64
4.	Buah/biji berminyak	87	90	94	78	89
5.	Buah-buahan	31	48	46	62	85
6.	Sayuran	32	8	11	20	22
7.	Daging	77	75	84	108	88
8.	Telur	24	5	5	5	9
9.	Susu	0	1	1	1	0
10	Ikan	22	25	20	26	27
11	Minyak dan Lemak	112	50	64	70	84
Total		3.514	3.390	3.975	3.523	3.350
	➤ Nabati	3.374	3.271	3.850	3.365	3.210
	➤ Hewani	140	119	125	158	140

**Tabel 4. Perkembangan Ketersediaan Protein Per Kapita Per Hari di NTT  
Menurut Jenis Bahan Makanan  
Tahun 2002 - 2006**

		(Gram)				
No.	Jenis Bahan Makanan	2002	2003	2004	2005	2006
1.	Padi-padian	59,00	57,98	68,20	59,24	54,11
2.	Umbi-umbian	5,18	4,73	5,77	4,80	5,01
3.	Gula	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04
4.	Buah/biji berminyak	5,26	5,43	5,42	4,47	5,25
5.	Buah-buahan	0,38	0,57	0,54	0,73	1,02
6.	Sayuran	2,07	0,55	0,71	1,36	1,44
7.	Daging	3,59	3,49	3,91	5,37	4,14
8.	Telur	1,88	0,36	0,33	0,33	0,66
9.	Susu	0,02	0,05	0,05	0,05	0,02
10.	Ikan	4,31	4,65	3,91	4,67	4,86
11.	Minyak dan Lemak	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02
<b>Total</b>		<b>81,73</b>	<b>77,86</b>	<b>88,88</b>	<b>81,07</b>	<b>76,57</b>
	➤ Nabati	71,93	69,30	80,69	70,65	66,89
	➤ Hewani	9,81	8,56	8,19	10,43	9,69

**Tabel 5. Perkembangan Ketersediaan Lemak Per Kapita Per Hari di NTT**  
**Menurut Jenis Bahan Makanan**  
**Tahun 2002 - 2006**

		(Gram)				
No.	Jenis Bahan Makanan	2002	2003	2004	2005	2006
1.	Padi-padian	17,54	16,94	18,95	16,50	15,63
2.	Umbi-umbian	1,57	1,44	1,75	1,46	1,52
3.	Gula	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12
4.	Buah/biji berminyak	4,51	4,42	5,12	4,24	5,05
5.	Buah-buahan	0,23	0,72	0,75	1,10	1,48
6.	Sayuran	0,19	0,08	0,12	0,16	0,19
7.	Daging	6,78	6,69	7,44	9,35	7,78
8.	Telur	1,72	0,40	0,37	0,37	0,66
9.	Susu	0,02	0,05	0,05	0,05	0,02
10	Ikan	0,42	0,49	0,38	0,62	0,61
11	Minyak dan Lemak	12,38	5,95	7,12	7,76	9,38
Total		45,48	36,92	42,17	41,72	42,42
	➤ Nabati	34,70	27,85	32,28	29,21	31,62
	➤ Hewani	10,78	9,07	9,89	12,51	10,81



Tabel 6. PPH Ketersediaan Pangan NTT Tahun 2005

No	Kelompok Pangan	Kalori	%	% AKG	Bobot	Skor			
						Aktual	AKG	PPH	Maks
1.	Padi-padian	2.351	66,73	106,86	0,5	33,37	53,43	25,00	25,0
2.	Umbi-umbian	713	20,25	32,43	0,5	10,13	16,22	2,50	2,5
3.	Pangan hewani	139	3,95	6,33	2,0	7,90	12,65	12,65	24,0
4.	Minyak dan lemak	70	1,98	3,17	0,5	0,99	1,59	1,59	5,0
5.	Buah/biji berminyak	5	0,13	0,21	0,5	0,06	0,10	0,10	1,0
6.	Kacang-kacangan	88	2,50	4,00	2,0	4,99	7,99	7,99	10,0
7.	Gula	89	2,54	4,06	0,5	1,27	2,03	2,03	2,5
8.	Sayur dan Buah	68	1,92	3,08	5,0	9,62	15,41	15,41	30,0
9.	Bumbu dan minuman	0	0,00	0,00	0,0	0,00	0,00	0,00	0,0
Total		3.523	100,00	160,14		68,23	109,42	67,27	

Tabel 7. PPH Ketersediaan Pangan NTT Tahun 2006

No	Kelompok Pangan	Kalori	%	% AKG	Bobot	Skor			
						Aktual	AKG	PPH	Maks
1.	Padi-padian	2.138	63,82	97,18	0,5	31,91	48,59	25,00	25,0
2.	Umbi-umbian	743	22,19	33,78	0,5	11,09	16,89	2,50	2,5
3.	Pangan hewani	124	3,70	5,64	2,0	7,40	11,27	11,27	24,0
4.	Minyak dan lemak	84	2,51	3,82	0,5	1,25	1,91	1,91	5,0
5.	Buah/biji berminyak	5	0,14	0,21	0,5	0,07	0,10	0,10	1,0
6.	Kacang-kacangan	100	2,97	4,52	2,0	5,94	9,05	9,05	10,0
7.	Gula	64	1,91	2,91	0,5	0,95	1,45	1,45	2,5
8.	Sayur dan Buah	93	2,77	4,21	5,0	13,84	21,07	21,07	30,0
9.	Bumbu dan minuman	0	0,00	0,00	0,0	0,00	0,00	0,00	0,0
Total		3.350	100,00	152,27		72,46	109,18	72,35	

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>	111
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)
<b>Padi – Padian</b>				
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
<b>Makanan Berpati</b>				
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
<b>Gula</b>				
Gula Pasir	364	0,0	0,0	100
Gula Lainnya	370	1,1	3,5	100
<b>Buah, Biji Berminyak</b>				
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)	
<b>Buah-buahan</b>				
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
<b>Sayur-Sayuran</b>				
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)
<b>Sayur-Sayuran</b>				
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
<b>Daging</b>				
Daging Sapi	207	18,8	14,0	100
Daging Kerbau	84	18,7	0,5	100
Daging Kambing	154	16,6	9,2	100
Daging Domba	206	17,1	14,8	100
Daging Babi	417	13,0	40,0	100
Daging Kuda	118	18,1	4,1	100
Daging Ayam	302	18,2	25,0	100
Daging Itik	326	16,0	28,6	100
Jeroan (semua jenis)	127	15,7	6,4	100

Lanjutan lampiran : 3

Jenis Bahan Makanan	Kalori (Kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	BDD (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	
<b>Telur</b>				
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
<b>Susu</b>				
Susu Segar (sapi)	61	3,2	3,5	100
<b>Ikan</b>				
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)	
<b>Minyak Dan Lemak</b>				
Minyak Kacang tanah	902	0,0	100,0	100
Minyak Goreng (kelapa)	870	1,0	98,0	100
Minyak Goreng (Kelapa sawit)	902	0,0	100,0	100
Lemak Sapi	818	1,5	90,0	100
Lemak Kerbau	818	1,5	90,0	100
Lemak Kambing/Domba	818	1,5	90,0	100
Lemak Babi	902	0,0	100,0	100

Sumber: 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. R. Suprapto No. 5, Kupang 85111  
Telp. (0380) 826289, 821755, Fax: (0380) 833124  
e-mail : bps5300@kupang.wasundara.net.id



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