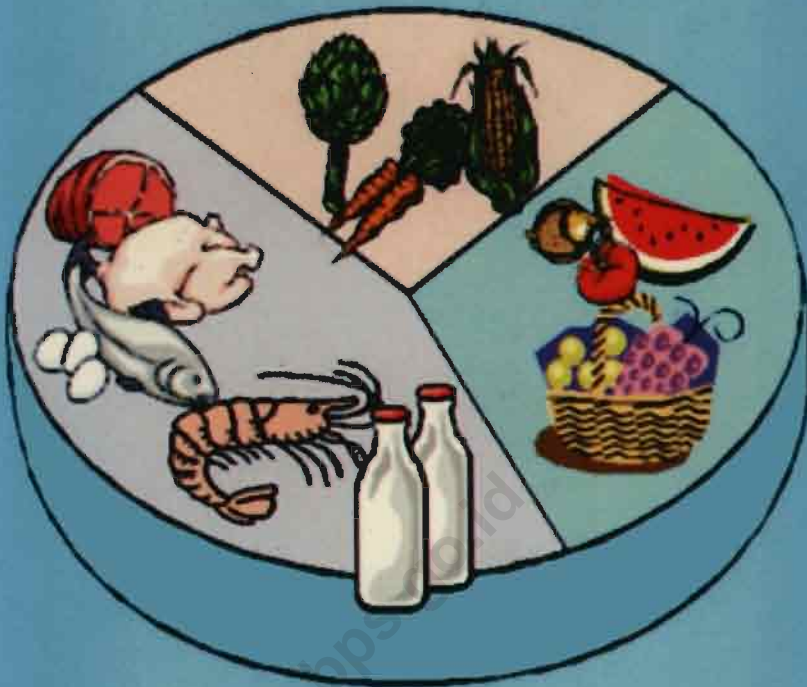




# NERACA BAHAN MAKANAN



**DKI JAKARTA  
2000**

Jakarta

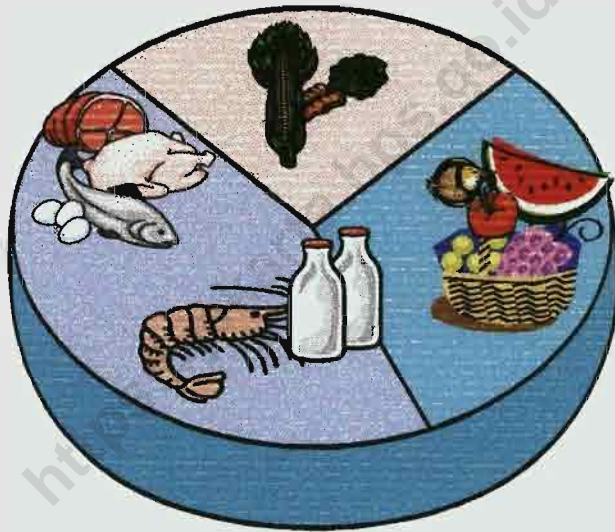
**BPS**

**BPS PROPINSI DKI JAKARTA**

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

PERPUSTAKAAN  
Badan Pusat Statistik Provinsi  
DKI JAKARTA

# NERACA BAHAN MAKANAN



**DKI JAKARTA  
2000**

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

# NERACA BAHAN MAKANAN DKI JAKARTA

2000



MILIK

PERPUSTAKAAN  
BPS PROVINSI  
DKI JAKARTA

ISBN. 979.474-591.X

NO. PUSTAKA : 10.1101.0054

M F N :

MILIK : PERPUSTAKAAN BPS PROVINSI  
DKI JAKARTA

**Nomor Publikasi** : 31530.0110  
**Katalog BPS** : 5202.31  
**Ukuran Buku** : 21 cm x 27,9 cm  
**Jumlah Halaman** : vii + 71 Halaman

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

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

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

WILDA: 31.00.

A R S I P

**Boleh dikutip dengan menyebutkan sumbernya**

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

## KATA PENGANTAR

Publikasi Neraca Bahan Makanan (NBM) DKI Jakarta tahun 2000 merupakan series data penerbitan tahun sebelumnya. Tujuan utama penerbitan secara series adalah untuk menjaga kesinambungan bahan evaluasi dari waktu ke waktu, sehingga memberikan kemudahan bagi para pengambil kebijaksanaan dan pengguna data lainnya. Publikasi NBM tahun ini menyajikan data tahun 1999 yang merupakan angka revisi dan data tahun 2000 yang masih angka sementara.

Mulai tahun 2000, data jumlah penduduk yang digunakan didasarkan pada hasil Sensus Penduduk tahun 2000, sedangkan untuk tahun 1999 dilakukan *back casting* dari jumlah penduduk tahun 2000. Demikian pula komposisi gizi yang digunakan sudah mengikuti Daftar Komposisi Gizi Bahan Makanan 1995 yang diterbitkan oleh Departemen Kesehatan. Penyusunan publikasi ini terus mengalami penyempurnaan dari tahun ke tahun baik dari segi cakupan maupun kualitas datanya.

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

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

Jakarta, November 2001  
BPS PROPINSI DKI JAKARTA  
Kepala,



**Dra. Masni Rani**  
NIP. 340003640

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



## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	iii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR LAMPIRAN .....	v
RINGKASAN.....	vi
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Umum.....	1
1.2. Maksud dan Tujuan .....	2
BAB II METODOLOGI.....	3
2.1. Konsep dan Definisi.....	3
2.2. Jenis dan Sumber Data .....	9
2.3. Metode Penghitungan.....	10
BAB III NERACA BAHAN MAKANAN 2000.....	12
3.1. Ketersediaan Bahan Makanan dan Ketergantungan Daerah....	12
3.2. Perkembangan Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak .....	20

## DAFTAR TABEL

Tabel	1.	Neraca Bahan Makanan DKI Jakarta. 2000 .....	26
Tabel	2.	Neraca Bahan Makanan DKI Jakarta. 1999 .....	42
Tabel	3.	Tingkat Ketergantungan DKI Jakarta terhadap Daerah Lain dalam Penyediaan Bahan Makanan, 2000.....	58
Tabel	4.	Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak Per Kapita Per Hari menurut Komoditi, 2000.....	60
Tabel	5.	Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak Per Kapita Per Hari, 1998-2000.....	61

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Konversi dari Beberapa Komoditi serta Produksi Turunan dan Hasil Sampingan.....	64
Lampiran 2.	Konversi yang Digunakan untuk Ternak.....	65
Lampiran 3.	Faktor Konversi Bahan Makanan yang Dipakai untuk Perhitungan Produksi.....	66
Lampiran 4.	Komposisi Kandungan Energi, Protein dan Lemak Dari Beberapa Jenis Bahan Makanan Per 100 Gram Bagian yang Dapat Dimakan (BDD).....	68

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

## RINGKASAN

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

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

Dari Neraca Bahan Makanan dapat dilihat bahwa selama tahun 1999 dan 2000 ketergantungan yang sangat tinggi adalah pada produk makanan pokok seperti beras, jagung dan umbi-umbian sebesar lebih dari 99 persen. Demikian juga pada produk peternakan seperti susu dan telur. Kedelai sebagai sumber karbohidrat dan protein yang terjangkau oleh daya beli masyarakat ketergantungannya seratus persen. Pangan hewani yang cukup potensial di DKI Jakarta adalah ikan. Produksi daerah sendiri mampu menyediakan 43 persen ketersediaan bahan makanan daerah, ketergantungan 57 persen. Komoditi lain yang ketergantungannya relatif kecil adalah daging, sebesar 33 persen. Namun angka ini perlu dilihat lebih jauh, karena produksi daging DKI Jakarta adalah daging yang dihasilkan dari pemotongan hewan yang sebagian besar hewannya adalah impor dari daerah lain.

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

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

Berdasarkan hasil Widyakarya Pangan dan Gizi ke V tahun 1998, angka kecukupan rata-rata energi dan protein yang dianjurkan pada tingkat ketersediaan masing-masing adalah 2.550 Kalori dan 55 gram per kapita per hari. Tingkat ketersediaan pada tahun 1999 dan 2000 telah melampaui tingkat kecukupan energi yang dianjurkan, masing-masing 3.181 Kalori dan 3.241 Kalori. Demikian juga dengan tingkat ketersediaan protein, pada dua tahun terakhir mencapai 99,56 gram dan 80,19 gram per kapita per hari.

Dilihat dari sumbernya sebagian besar ketersediaan energi adalah berasal dari sumber pangan nabati, 94 persen pada tahun 1999 dan 92 persen pada tahun 2000. Menurut Pola Pangan Harapan, sumber pangan hewani yang dianjurkan sebagai sumber energi adalah 15 persen.

Bahan makanan sumber energi terbesar adalah kelompok padi-padian, utamanya beras, sebesar 1.963 Kalori (61 persen). Sementara makanan berpati yang diharapkan dapat menjadi sumber karbohidrat pengganti beras dan terigu hanya menyediakan 48 Kalori (1 persen). Bahan makanan kelompok padi-padian juga merupakan penyedia utama protein, utamanya beras, dan kelompok buah /biji berminyak, utamanya kedelai. Masing-masing kelompok tersebut menyediakan 53 dan 19 persen ketersediaan protein daerah.

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

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Umum

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

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

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

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

## 1. 2. Maksud dan Tujuan

- a. Untuk mengetahui jenis dan banyaknya komoditi bahan makanan yang di produksi di DKI Jakarta, serta ketergantungan terhadap daerah/negara lain.
- b. Untuk melihat pola distribusi dari berbagai jenis bahan makanan seperti jumlah makanan yang di ekspor (keluar DKI Jakarta), yang di impor (pemasukan ke DKI Jakarta), yang diproses/diolah untuk industri dan pakan ternak, untuk bibit serta jumlah

yang tersedia sebagai bahan makanan untuk memenuhi kebutuhan penduduk DKI Jakarta.

- c. Menyajikan gambaran komposisi pangan, baik mengenai jenis bahan makanan maupun jumlah energi, protein dan lemak yang dikonsumsi oleh penduduk DKI Jakarta. Hal ini diperlukan untuk bahan evaluasi mengenai masalah pangan dan gizi di masa lalu dan sebagai dasar bagi perencanaan dan kebijaksanaan yang menyangkut masalah pangan dan gizi pada masa mendatang.



## II. METODOLOGI

### 2.1. Konsep Dan Definisi

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

#### Kolom 1 (Kelompok/Jenis Bahan

#### Makanan)

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

#### a. Padi-Padian

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

#### b. Makanan Berpati

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

#### c. Gula

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

hasil olahan pabrik maupun rumah tangga.

d. Buah/Biji Berminyak

Buah/biji berminyak adalah kelompok bahan makanan yang mengandung minyak dan berasal dari buah dan biji-bijian. Komoditas yang termasuk dalam kelompok ini adalah kacang hijau, kelapa, kacang tanah, kacang kedele, kacang mete, kemiri, kacang bogor dan lain-lain yang sejenis. Sebagian dari komoditas ini, khususnya kelapa, diolah menjadi kopra yang selanjutnya dijadikan minyak goreng, sehingga produk turunannya tercantum dalam kelompok minyak dan lemak.

e. Buah-Buahan

Buah-buahan adalah sumber vitamin dan mineral dari bagian tanaman yang berupa buah. Umumnya merupakan produksi tanaman tahunan yang biasa dapat di konsumsi tanpa dimasak.

f. Sayuran

Sayuran adalah sumber vitamin dan mineral yang dikonsumsi dari bagian tanaman yang berupa daun, bunga, buah, batang atau umbi. Tanaman tersebut pada umumnya berumur kurang dari satu tahun.

g. Daging

Daging adalah bagian dari hewan yang sengaja disembelih atau dibunuh dan lazim dimakan manusia, kecuali yang telah diawetkan dengan cara lain selain dari pendinginan.

h. Telur

Telur yang di maksud adalah telur unggas, yaitu telur ayam buras, telur ayam ras dan telur itik.

i. Susu

Susu adalah cairan yang diperoleh dari ambing ternak perah sehat dengan cara pemerahan yang benar, terus menerus dan tidak dikurangi sesuatu dan/atau di tambahkan ke dalamnya sesuatu bahan lain.

j. Ikan

Ikan adalah komoditas yang berupa binatang air dan biota perairan lainnya. Yang di maksud komoditas ikan disini adalah yang berasal dari kegiatan penangkapan di laut maupun di perairan umum (waduk, sungai dan rawa) dan hasil dari kegiatan budidaya (tambak, kolam, keramba, dan sawah) yang dapat di olah menjadi bahan makanan yang lazim/umum dikonsumsi masyarakat. Mulai tahun 1999, kelompok ikan

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

k. Minyak dan Lemak

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

Kolom 2 dan 3 (Produksi)

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

lanjut. Produksi keluaran (output) adalah produksi dari hasil keseluruhan atau sebagai hasil turunan yang diperoleh dari kegiatan berproduksi atau hasil utama yang langsung diperoleh dari kegiatan berproduksi yang belum mengalami perubahan. Besarnya output sebagai hasil dari input sangat tergantung pada besarnya derajat ekstraksi dan faktor konversi.

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

masing-masing jenis dan langsung di masukan ke kolom 3 (keluaran).

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

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

#### Kolom 4 (Perubahan Stok)

Stok adalah sejumlah bahan makanan yang disimpan/dikuasai oleh pemerintah atau swasta seperti yang ada di pabrik, gudang, depo lumbung petani/rumah tangga dan pasar/pedagang yang dimaksudkan sebagai cadangan dan akan digunakan apabila sewaktu-waktu diperlukan. Data stok yang digunakan adalah data stok awal dan akhir tahun. Perubahan stok adalah selisih antara stok akhir tahun dengan stok awal tahun. Perubahan stok ini hasilnya bisa negatif (-) dan bisa positif (+). Negatif (-) berarti ada penurunan stok akibat pelepasan stok ke pasar. Dengan demikian komoditas yang beredar di pasar bertambah. Positif (+) berarti ada peningkatan stok yang berasal dari komoditas yang beredar di pasar. Dengan demikian komoditas yang beredar di pasar menjadi menurun.

#### Kolom 5 (Masuk ke Daerah /Impor)

Masuk ke daerah/impor adalah sejumlah bahan makanan baik yang belum maupun yang sudah mengalami pengolahan yang didatangkan/ dimasukan dari luar negeri dan atau daerah/propinsi lain (perdagangan antar pulau/antar propinsi) ke dalam wilayah DKI Jakarta

dengan tujuan untuk diperdagangkan, di daerah atau disimpan.

Kolom 6 (Penyediaan Daerah Sebelum Ekspor)

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

Kolom 7 (Keluar Daerah/ Ekspor)

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

Kolom 8 (Penyediaan Daerah)

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

Kolom 9 - 14 (Pemakaian Daerah)

Pemakaian daerah adalah sejumlah bahan makanan yang digunakan di dalam daerah DKI Jakarta termasuk untuk pakan, bibit/benih, diolah untuk industri makanan dan bukan makanan, yang tercecer, dan yang tersedia untuk dimakan oleh penduduk.

a. Pakan

Pakan adalah sejumlah bahan makanan yang langsung diberikan kepada ternak peliharaan baik ternak besar, ternak kecil, unggas maupun ikan.

b. Bibit/Benih

Bibit /benih adalah sejumlah bahan makanan yang digunakan untuk keperluan reproduksi.

c. Diolah Untuk Makanan

Diolah untuk makanan adalah sejumlah bahan makanan yang masih mengalami proses pengolahan lebih lanjut melalui industri makanan dan hasilnya dimanfaatkan untuk makanan manusia dalam bentuk lain.

d. Diolah Untuk Bukan Makanan

Diolah untuk bukan makanan adalah sejumlah bahan makanan yang masih mengalami proses pengolahan lebih lanjut dan dimanfaatkan untuk

kebutuhan industri bukan untuk makanan manusia, termasuk untuk industri pakan ternak/ikan.

e. Tercecer

Tercecer adalah sejumlah bahan makanan yang hilang atau rusak, sehingga tidak dapat dimakan oleh manusia, yang terjadi secara tidak disengaja sejak bahan makanan tersebut diproduksi hingga tersedia untuk konsumen.

f. Bahan Makanan

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

Kolom 15-19 ( Ketersediaan per Kapita )

Ketersediaan per kapita adalah sejumlah bahan makanan yang tersedia untuk di konsumsi setiap penduduk suatu daerah dalam suatu kurun waktu tertentu, baik dalam bentuk natura maupun dalam

bentuk unsur gizinya. Unsur gizi utama tersebut adalah sebagai berikut :

a. Energi

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

b. Protein

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

c. Lemak

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

d. Vitamin

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

e. Mineral

Mineral merupakan zat makanan yang diperlukan manusia agar

memiliki kesehatan dan pertumbuhan yang baik.

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

## 2.2. Jenis dan Sumber Data

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

### Ketersediaan Bahan Makanan di Daerah

Ketersediaan bahan makanan di daerah meliputi data produksi perubahan stok, Impor/masuk kedaerah dan Ekspor/keluar daerah. Data produksi bahan makanan diperoleh dari dinas-dinas terkait seperti dinas pertanian, peternakan dan perdagangan, data dari BPS terutama terigu, padi dan minyak goreng. Data stok hanya diperoleh dari Depot Logistik

Jakarta Raya (Dolog Jaya) mencakup komoditi gandum, tepung gandum, beras, gula pasir dan kedelai. Namun mulai tahun 1999 atas kebijakan pemerintah, dolog hanya menangani stok komoditi beras saja, sehingga data perubahan stok untuk komoditi yang lain tidak tersedia. Pada tahun 1999 masih tersedia data terakhir pelepasan stok komoditi gula pasir dan kedelai. Karena minimnya data stok ini, maka banyak komoditi yang diproduksi/diimpor semuanya diasumsikan sebagai beredar di pasar, sehingga terlihat ketersediaan agak berlimpah, seperti komoditi minyak goreng, gula dan jagung.

Data keluar/masuk (ekspor/impur) selain diperoleh dari dinas terkait untuk komoditi tanaman bahan makanan, ikan dan ternak; juga dari pasar induk Kramat Jati, untuk komoditi sayuran dan buah, serta pasar induk Cipinang untuk komoditi beras. Diperkuat lagi dengan data ekspor/impur pelabuhan Sunda Kelapa dan Tanjung Priok untuk komoditi yang lain. Tidak dapat dipungkiri bahwa masih banyak pintu keluar/masuk bahan makanan selain yang disebutkan diatas, sebagian perlu dilakukan beberapa estimasi yang terus di konsultasikan

dengan intansi terkait. Diantaranya memperkirakan impor melalui pendekatan konsumsi penduduk dari susenas modul konsumsi tahun terakhir. Hal ini merupakan salah satu kelemahan dalam penyusunan NBM tingkat propinsi. Untuk mengatasinya perlu diadakan penelitian khusus tentang arus bahan makanan di DKI Jakarta dan juga pembentukan stok.

#### Data Penduduk

Data penduduk yang di gunakan adalah data penduduk pertengahan tahun yang bersumber dari BPS atau BPS Propinsi. Data penduduk tersebut termasuk penduduk asing yang bermukim di DKI Jakarta minimal selama enam bulan. Pada NBM 2000 digunakan data penduduk DKI hasil sensus penduduk 2000. Kemudian dilakukan penyesuaian terhadap data jumlah penduduk yang digunakan dalam NBM 1999 dan 1998.

#### Besaran dan Angka Konversi

Besaran dan angka konversi yang digunakan adalah besaran dan angka konversi yang ditetapkan oleh tim NBM Nasional. Untuk penyusunan NBM regional/daerah, sepanjang besaran dan

angka konversi tersedia di daerah, angka daerah tersebut di gunakan dengan menyebut sumbernya. Bila belum tersedia di gunakan besaran dan angka konversi nasional.

#### Komposisi Gizi Bahan Makanan

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

#### **2.3. Metode Penghitungan**

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



Neraca Bahan Makanan ini juga digunakan beberapa tabel konversi dan komposisi bahan makanan.

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

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

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

### III. NERACA BAHAN MAKANAN 2000

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

Dengan keterbatasan lahan pertanian yang ada dibanding dengan jumlah penduduknya, sudah dapat dipastikan bahwa produksi daerah tidak akan mampu memenuhi ketersediaan bahan makanan daerah. Ketersediaan bahan makanan sangat tergantung dari suplai daerah lain.

##### a. Ketersediaan Bahan Makanan

##### Padi-padian

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

Ketersediaan gandum yang seluruhnya berasal dari impor sebesar 1.530 ribu ton tidak langsung tersedia

sebagai bahan makanan, tetapi diolah dahulu menjadi tepung terigu. Tepung terigu yang diproduksi oleh perusahaan industri di DKI Jakarta sebagian besar untuk ekspor ke luar negeri maupun daerah lain. Yang tersedia untuk konsumsi sendiri sekitar 242 ribu ton dalam bentuk terigu maupun hasil olahannya. Ketersediaan per kapita per tahun sebesar 28,91 kg.

Beras sebagai bahan makanan pokok penduduk pada tahun ini tersedia sebesar 1.244 ribu ton. Berasal dari produksi sebesar 11 ribu ton dan sisanya merupakan masukan dari daerah lain. Setelah dikurangi yang tercecer, beras yang siap untuk dikonsumsi sebesar 1.213 ribu ton atau sebesar 144,65 kg per kapita per tahun. Naik 26 persen dibanding tahun sebelumnya sebesar 964 ribu ton, seiring dengan meningkatnya produksi beras di daerah pemasok seperti Jawa Barat

Jagung beserta hasil olahannya yang tersedia di pasar DKI Jakarta pada

tahun ini relatif banyak, sebesar 280 ribu ton. Setelah dikurangi untuk pakan ternak, bibit dan yang tercecer, tersedia

untuk konsumsi penduduk sebesar 244 ribu ton atau 29,68 kilogram per kapita per tahun.

**Tabel 1. Ketersediaan Beberapa Komoditi Penting yang Siap Dikonsumsi Tahun 1999 dan 2000**

Komoditi	Ketersediaan Konsumsi (Ton/Tahun)			Ketersediaan Konsumsi (Kg/Kapita/Tahun)	
	1999	2000	Perubahan (%)	1999	2000
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
Tepung terigu	241.388	242.436	0.43	29.04	28.91
Beras	963.643	1.212.941	25.87	115.93	144.65
Jagung	349.519	248.859	-28.8	42.05	29.68
Ubi Kayu	49.493	59.324	19.86	5.95	7.07
Ubi Jalar	11.292	14.198	25.74	1.36	1.69
Gula Pasir	200.421	235.573	17.54	24.11	28.09
Buah-buahan	206.442	353.762	71.36	30.55	42.19
Sayur-sayuran	388.644	383.004	-1.46	46.76	45.67
Daging	145.620	174.442	19.79	17.52	20.80
Telur	48.764	104.591	114.48	5.87	12.47
Susu	130.069	191.179	46.98	15.65	22.80
Kedelei	161.542	125.396	-22.38	19.43	14.95
Kelapa	25.639	37.920	47.90	3.08	4.52
Ikan	172.773	210.055	21.58	20.79	25.05
Minyak Goreng	201.593	137.121	-31.98	24.25	16.35

### Makanan Berpati

Ketersediaan makanan berpati ini seluruhnya berasal dari daerah lain,

kecuali ubi kayu masih diproduksi di daerah sendiri sebesar 1,7 ribu ton. Ubi kayu yang tersedia sebesar 68 ribu ton sedangkan ubi jalar 16 ribu ton. Setelah

dikurangi dengan pemakaian untuk pakan dan yang tercecer masing-masing tersedia untuk konsumsi sebesar 59 ribu ton dan 14 ribu ton atau 7,07 kg dan 1,69 kg per kapita per tahun. Tapioka sebagai bahan makanan turunan dari ubi kayu, dan sagu tersedia untuk konsumsi sebesar 11 ribu dan 2 ribu ton atau 1,29 kg dan 0,70 kg per kapita per tahun.

Total ketersediaan bahan makanan berpati ini naik sebesar 7 persen, dari 80.939 ribu ton tahun 1999 menjadi 86.591 ribu ton tahun 2000. Diharapkan konsumsi penduduk akan bahan makanan kelompok ini terus meningkat sebagai makanan sumber karbohidrat pengganti beras dan terigu

#### Gula

Pada tahun sebelumnya ketersediaan gula DKI Jakarta selain impor dari daerah lain juga ada pelepasan stok oleh Dolog Jaya. Pada tahun ini, karena berubahnya fungsi Dolog Jaya, maka seluruh gula yang masuk langsung beredar di pasar Jakarta dan sebagian didistribusikan kembali ke daerah lain. Ketersediaan gula pasir dan gula lainnya (gula mangkok) masing-masing 236 ribu

ton dan 17 ribu ton. Seluruh jumlah tersebut tersedia untuk konsumsi penduduk masing-masing sebesar 28,09 kg dan 2,00 kg per kapita per tahun.

#### Buah/Biji Berminyak

Bahan makanan kelompok buah/biji berminyak yang diproduksi di DKI Jakarta hanya kacang tanah berkulit sebesar 34 ton. Sebanyak 32 ton diolah untuk makanan dan menghasilkan kacang tanah lepas kulit sebanyak 22 ton, sisanya 2 ton tercecer. Sementara itu ketersediaan daerah akan kacang tanah lepas kulit adalah sekitar 3.888 ton, sehingga kekurangannya harus dipenuhi dari impor. Dari jumlah yang tersedia digunakan kembali sebagai bibit dan tercecer sekitar 194 ton. Sehingga tersedia untuk konsumsi penduduk sekitar 3.694 ton atau 0,44 kg perkapita per tahun.

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

kedelai yang di impor dari luar daerah sebesar 132 ribu ton (impor bersih) beredar di pasar DKI Jakarta sebagai penyediaan daerah. Kedelai yang banyak dijumpai berupa tempe, tahu dan makanan lain dari kedelai ini tersedia untuk konsumsi 125 ribu ton atau 14,95 kg per kapita per tahun.

Ketersediaan kelapa, dalam hal ini kelapa daging, diperuntukkan sebagian untuk bahan makanan yang dapat langsung dikonsumsi dan sebagian diolah menjadi kopra sebagai bahan mentah minyak kelapa dan juga ada bagian yang tercecer. Dari ketersediaan daerah 84 ribu ton, sekitar 38 ribu ton sebagai bahan makanan untuk konsumsi penduduk atau 4,52 kg per kapita per tahun.

#### Buah-buahan dan Sayuran

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

Secara kumulatif, penyediaan buah-buahan selama tahun 2000 adalah sekitar 393 ribu ton yang terdiri dari produksi daerah 31 ribu ton dan impor 362 ribu ton. Dari total penyediaan daerah ini, setelah dikurangi yang tercecer bagian yang tersedia untuk konsumsi penduduk sebesar 354 ribu ton atau 42,19 kg per kapita per tahun.

Produksi sayur-sayuran di DKI Jakarta selama tahun 2000 adalah sekitar 63 ribu ton, sementara kebutuhan untuk penyediaan daerah sekitar 423 ribu ton. Dari jumlah penyediaan tersebut, sekitar 383 ribu tersedia untuk konsumsi penduduk atau 45,67 kg per kapita per tahun. Selebihnya tidak dapat dikonsumsi atau tercecer.

#### Daging, Telur dan Susu

Pada tahun ini DKI Jakarta banyak melakukan impor daging baik dari luar maupun dalam negeri, khususnya daging unggas dan daging sapi. Ketersediaan daging pada tahun ini, sebesar 182 ribu ton lebih tinggi 16 persen di banding tahun sebelumnya hanya 153 ribu ton. Kenaikan ini selain karena impornya bertambah juga karena

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

Produksi daging daerah terdiri dari daging sapi, daging kerbau, daging kambing, daging domba, daging babi dan unggas beserta jeroannya sekitar 122 ribu ton. Ditambah impor 60 ribu ton, maka penyediaan daerah menjadi 182 ribu ton. Sementara produksi tahun lalu mencapai 115 ribu ton dan impor 50 ribu ton, sehingga penyediaan daerah sebesar 165 ribu ton.

Dari jumlah daging yang tersedia ini, sebanyak 8 ribu ton dianggap tidak bisa dikonsumsi (tercecer) sehingga tersedia untuk konsumsi penduduk sekitar 174 ribu ton atau sama dengan 20,80 kg per kapita per tahun, naik 20 persen dari 145 ribu pada tahun 1999.

Pada tahun ini peternakan ayam ras petelur sudah mulai memproduksi lagi walaupun hanya menyumbang 34 ton dari ketersediaan 88 ribu ton. Total ketersediaan telur daerah mencapai 108 ribu ton, berasal dari impor sebesar 106 ribu dan sisanya adalah produksi daerah sendiri. Penyediaan telur daerah diantaranya digunakan untuk bibit 139 ton (ayam buras dan itik) dan tercecer 2.561 ton, sehingga tersedia untuk

konsumsi penduduk sekitar 105 ribu ton, terdiri dari telur ayam kampung 9 ribu ton, telur ayam ras 88 ribu ton dan telur itik 11 ribu ton. Ketersediaan ini naik sangat tinggi sebesar 114 persen dari ketersediaan 49 ribu pada tahun sebelumnya. Ketersediaan telur perkapita perhari sekitar 34,17 gram.

Jenis bahan makanan susu dibedakan atas susu sapi dan susu impor. Susu sapi dalam perhitungan NBM ini adalah susu sapi segar dan susu impor adalah semua susu yang berasal dari luar daerah dan disetarakan dengan susu cair. Selama tahun 2000 produksi susu sapi di DKI Jakarta mencapai 5.236 ton, sedangkan pemasukan susu (susu impor) sekitar 186 ribu ton, sehingga jumlah penyediaan daerah mencapai 191 ton atau tersedia 22,80 kg per kapita per tahun, terdiri dari susu segar 0,59 kg dan susu impor (termasuk susu hasil industri pengolahan DKI Jakarta yang bahan bakunya impor) 22,21 kg.

### Ikan

Lebih dari 30 jenis ikan laut dan 9 jenis ikan darat yang di produksi dan tersedia di DKI Jakarta, namun karena keterbatasan data komposisi bahan

makanan per jenis ikan; maka produksi ikan ini hanya di rinci dalam 12 kelompok/jenis ikan. Selebihnya dimasukkan dalam kelompok lainnya yang terdiri dari ikan darat dan ikan laut. Selama tahun 2000, produksi ikan di DKI Jakarta adalah sebanyak 106 ribu ton, lebih tinggi 40 persen dibanding tahun sebelumnya. Produksi ikan yang meningkat paling tinggi adalah ikan tongkol, kembung dan ikan lainnya. Masing-masing sebesar 10.528 ton, 4.297 ton dan 44.811 ton pada tahun 1999 menjadi 15.928 ton, 8.113 ton dan 58.642 ton pada tahun 2000.

Impor ikan dari daerah lain lebih besar dari produksinya, yaitu sebesar 170 ribu ton. Jenis ikan yang banyak masuk ke daerah antara lain Tuna, Kembung, Tongkol dan Udang. Ikan-ikan tersebut sebagian diekspor kembali ke daerah lain sebesar 29 ribu ton, sehingga tersedia di daerah sebesar 276 ribu ton.

Dari jumlah tersebut sekitar 14 persen merupakan bagian yang tercecer (tidak dapat dikonsumsi), sehingga tersedia untuk konsumsi penduduk sekitar 210.055 ton atau sama dengan 25.05 Kg per kapita per tahun.

## Minyak dan Lemak

Produksi minyak goreng DKI Jakarta adalah minyak goreng yang diproduksi oleh perusahaan industri di DKI Jakarta. Bahan baku yang digunakan berupa kopra sebagian besar didatangkan dari luar daerah sedangkan minyak sawit seluruhnya dari luar daerah. Selama tahun 2000, produksi minyak goreng dengan bahan baku kopra adalah sebesar 41 ribu ton. Produksi ini didistribusikan kembali ke luar daerah sebesar 2 ribu ton, sehingga tersedia untuk konsumsi penduduk sebesar 39 ribu ton atau sebesar 4,63 kg per kapita per tahun.

Seperti halnya minyak goreng kopra, minyak goreng sawit juga banyak diproduksi di DKI Jakarta, bahkan tujuh kali lebih banyak, yaitu 293 ribu ton. Produksi ini sebagian besar didistribusikan ke luar daerah dengan ekspor bersih (ekspor dikurangi impor) sebesar 195 ribu ton. Tersedia di daerah untuk konsumsi penduduk sebesar 98 ribu ton atau 11,72 kg per kapita per tahun. Total minyak goreng yang tersedia untuk konsumsi sebesar 137 ribu ton atau 16,35 kg per kapita per tahun.

Total ketersediaan minyak goreng untuk konsumsi ini turun 57 persen dibanding tahun 1999 sebesar 202 ribu ton, namun jumlahnya masih lebih dari cukup untuk memenuhi konsumsi penduduk.

Lemak yang tersedia merupakan lemak yang berasal dari hewan seperti lemak sapi, lemak kerbau, lemak kambing dan domba serta lemak babi. Ketersediaannya merupakan persentase dari produksi daging di daerah. Pada tahun ini tersedia lemak sekitar 1.668 ton, semuanya digunakan untuk konsumsi penduduk DKI Jakarta. Bila dibandingkan dengan jumlah penduduk pertengahan tahun, maka konsumsi lemak per kapita per tahun sebesar 0,13 kg.

#### **b. Ketergantungan Daerah**

Yang dimaksud dengan ketergantungan daerah adalah persentase

ketersediaan bahan makanan daerah yang berasal dari daerah lain. Dari uraian di atas dapat diketahui bahwa sebagian besar bahan makanan yang tersedia di DKI Jakarta berasal dari impor. Terutama produk-produk budidaya pertanian seperti kedelai, ketergantungannya 100 persen. Beras, jagung dan umbi-umbian masih diproduksi di daerah namun hanya memenuhi kurang dari 1 persen ketersediaan daerah. Demikian juga dengan produk budidaya peternakan seperti telur dan susu, pada tahun 2000 produksinya hanya 1 dan 2 persen dari ketersediaan daerah. Artinya ketergantungan sebesar 99 dan 98 persen.

Ketergantungan yang relatif lebih kecil adalah pada komoditi sayur-sayuran, buah-buahan, daging dan ikan. Ketergantungan daerah terhadap sayur dan buah yang berasal dari luar daerah atau luar negeri sebesar 85 dan 92 persen,



**Tabel 2. Ketergantungan Beberapa Komoditi Penting  
Tahun 2000**

Komoditi	Produksi (ton)	Kekurangan (ton)	Ketergantungan (%)
(1)	(2)	(3)	(4)
Tepung terigu	1.101.982	0	0
Beras	10.272	1.233.770	99.17
Jagung	78	279.540	99.97
Ubi Kayu	1.678	68.115	97.60
Ubi Jalar	0	16.134	100.00
Gula Pasir	0	235.573	100.00
Buah-buahan	30.731	362.340	92.18
Sayur-sayuran	62.601	361.065	85.22
Daging	122.305	59.964	32.90
Telur	1.076	106.215	99.00
Susu	5.236	186.241	97.26
Kedelei	0	131.996	100.00
Kelapa	0	84.266	100.00
Ikan	106.093	141.031	57.07
Minyak Goreng	333.054	0	0

sedangkan daging sebesar 33 persen. Angka ketergantungan daging ini perlu dicermati lagi karena yang dimaksud produksi daging disini adalah produksi daging pada Rumah Potong Hewan di DKI Jakarta yang hewan-hewannya sebagian besar berasal dari luar daerah. Sehingga dalam rangka menjaga ketersediaan daging, selain memperhatikan ketersediaan impor daging juga impor ternak dari daerah-daerah asal hewan. Karena DKI Jakarta berbatasan dengan laut di sebelah utara, maka hasil-hasil laut ini bisa memenuhi

ketersediaan bahan makanan hewani berupa ikan laut sebesar 43 persen atau ketergantungan 57 persen.

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

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

### **3.2. Perkembangan Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak**

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

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

Tingkat ketersediaan energi pada tahun 1999 dan 2000 telah melampaui tingkat kecukupan kalori yang dianjurkan, masing-masing 3.181 Kalori dan 3.241 Kalori. Demikian juga dengan tingkat ketersediaan protein, pada dua tahun tersebut sebesar 88,22 gram dan 93,74 gram. Ketersediaan lemak juga sudah melebihi 20 persen ketersediaan energi, masing-masing sebesar 99,56 gram dan 80,19 gram.

Dilihat dari sumbernya, ketersediaan bahan makanan di DKI Jakarta masih sebagian besar adalah sumber nabati. Menurut Pola Pangan Harapan, sumber pangan hewani yang dianjurkan sebagai sumber energi adalah 15 persen dari seluruh bahan makanan yang tersedia. Selama tahun 1999 dan 2000 sumber pangan nabati sebagai sumber energi mencapai 94 dan 92 persen, sehingga peran bahan makanan sumber hewani hanya sebesar 6 sampai 8 persen.

#### **Ketersediaan Energi**

Ketersediaan energi perkapita perhari pada tahun 2000 bila

dibandingkan dengan tahun sebelumnya, mengalami kenaikan sekitar 2 persen. Dari 3.181 Kalori menjadi 3.241 Kalori. Kenaikan yang paling besar adalah pada ketersediaan kelompok padi-padian, terutama beras; dan kelompok daging.

Bahan makanan penghasil energi terbesar adalah padi-padian sebesar 1.963 Kalori (61 persen), minyak tumbuhan sebesar 400 Kalori (12persen), kemudian gula dan buah/biji berminyak masing-masing 300 Kalori dan 194 Kalori atau sekitar 9 dan 6 persen ketersediaan kalori.



Ketersediaan kalori yang berasal dari hewan hanya sebesar 253 kalori (8 persen). Sumber energi hewani terutama berasal dari kelompok daging sekitar 3 persen.

Dengan demikian total energi yang tersedia di atas tingkat ketersediaan yang dianjurkan.

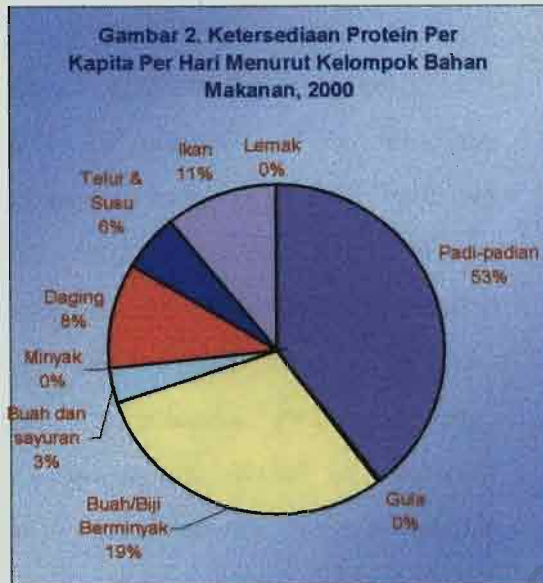
### Ketersediaan Protein

Total ketersediaan protein perkapita per hari sebesar 93,74 gram. Sebagian besar (75 persen) merupakan protein nabati, sisanya adalah protein hewani. Dibandingkan dengan keadaan tahun sebelumnya, ketersediaan protein juga mengalami kenaikan 6 persen. Kenaikan ini banyak disebabkan karena meningkatnya ketersediaan bahan makanan kelompok padi-padian dan ikan sebagai penyedia protein terbesar.

Kelompok bahan makanan sebagai sumber protein terbesar adalah kelompok padi-padian dan kelompok buah/biji berminyak, masing-masing menyediakan sekitar 49,17 gram dan 17,61 gram protein per kapita per hari, atau sekitar 53 dan 19 persen dari seluruh ketersediaan protein per kapita per hari. Disusul kelompok ikan dan kelompok daging, sebagai sumber protein hewani, masing-masing menyediakan sekitar 10,19 dan 8,38 gram per kapita per hari,

atau masing-masing sekitar 11 dan 8 persen ketersediaan protein.

Komoditi yang menyediakan protein terbesar adalah beras dan kedelai,

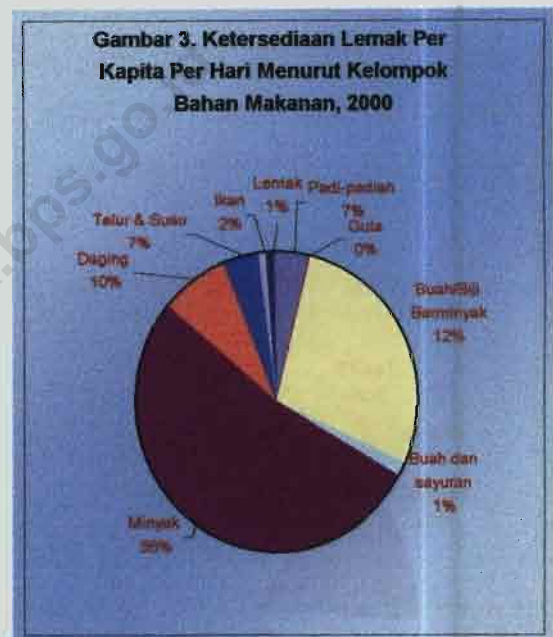


menyediakan sekitar 35,27 gram dan 16,55 gram per kapita per hari. Sedangkan sebagai sumber protein hewani terbesar berasal dari ikan tuna/cakalang/tongkol dan daging unggas, menyediakan sekitar 2,32 gram dan 3,14 gram per kapita per hari.

### Ketersediaan Lemak

Tidak seperti ketersediaan kalori dan energi, ketersediaan lemak tahun ini dibandingkan tahun lalu mengalami penurunan 19 persen. Dari 99,56 gram

menjadi 80,19 gram per kapita per hari. Lemak sumber nabati sebesar 64,77 gram dan lemak sumber hewani 15,42 gram. Penurunan ketersediaan lemak ini akibat dari turunnya ketersediaan minyak goreng yang siap dikonsumsi penduduk. Meskipun turun, terlihat bahwa ketersediaannya lebih dari kecukupan lemak yang dianjurkan.



Kelompok bahan makanan penyedia lemak terutama adalah kelompok minyak terutama dari minyak goreng sawit. Kelompok ini menyediakan lemak sekitar 44,55 gram per kapita per hari atau sekitar 56 persen ketersediaan lemak per kapita per hari di DKI Jakarta. Disusul oleh kelompok buah/biji

berminyak dan daging masing-masing sekitar 9,68 dan 8,12 gram per kapita per hari atau sekitar 12 dan 10 persen dari seluruh ketersediaan lemak per kapita per

hari. Komoditinya terutama adalah kedelei dan daging unggas dengan kandungan lemaknya sebesar 6,84 gram dan 5,38 gram per kapita per hari.

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

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

# ***TABEL-TABEL***

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

Tabel : 1  
Table :

NERACA BAHAN MAKANAN /  
TAHUN  
(DALAM TON/

Jenis bahan makanan <i>Commodity</i>	Produksi Production		Perubahan Stok <i>Changes in Stock</i>	Impor <i>Imports</i>	Penyediaan dalam negeri sebelum Ekspor <i>Supply available for domestic utilization before Export</i>	Eksport <i>Exports</i>	Penyediaan dalam negeri <i>Domestic supply</i>
	Masukan <i>Input</i>	Keluaran <i>Output</i>					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
<b>I. PADI-PADIAN/CEREALS</b>							
Gandum <i>Wheat</i> .....	-	-	-	1.530.530	1.530.530	-	1.530.530
Tepung gandum <i>Wheat flour</i> .....	1.530.530	1.101.982	-	6.959	1.108.941	866.505	242.436
Padi gagang/gabah <i>Dry stalk paddy/ unhusked rice</i> .....	-	17.729	-	-	17.729	-	17.729
Gabah/Beras <i>Unhusked rice/Rice</i>	16.254	10.272	6.436	1.489.159	1.492.995	248.953	1.244.042
Jagung <i>Maize</i> .....	-	78	-	280.996	281.074	1.456	279.618
Jagung basah (muda) <i>Fresh maize</i> .....	-	-	-	13.344	13.344	-	13.344
							3.327.699
<b>II. MAKANAN BERPATI STARCHY FOOD</b>							
Ubi jalar <i>Sweet potatoes</i> .....	-	-	-	16.134	16.134	-	16.134
Ubi kayu <i>Cassava</i> .....	-	1.678	-	68.115	69.793	-	69.793



**FOOD BALANCE SHEET**

2000

IN TONS)

Penduduk pertengahan tahun :  
Midyear Population

8.385.639

Pemakaian dalam negeri  
Domestic utilization

Ketersediaan per kapita  
Per capita availability

Pakan	Bibit	Diolah untuk		Yang	Bahan	Kg/Thn	Gram/	Kalori/	Protein/	Lemak/
		Manufactured for								
Feed	Seed	Makanan	Bukan	Waste	Food	Kg/Year	Grams/	Cal/	Hari	Hari
		Food	Non Food				Day	Day	Grams/	Grams/
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
-	-	1.530.530	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	242.436	28,91	79,21	264	7,13	0,79
355	163	16.254	-	957	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	31.101	1.212.941	144,65	396,29	1.439	35,27	5,55
1	16.777	-	-	13.981	248.859	29,68	81,31	260	6,73	2,85
-	-	-	-	-	13.344	1,24	3,40	1	0,04	0,01
					1.717.580	204,47	560,20	1.963	49,16948144	9,21
323	-	-	-	1.613	14.198	1,69	4,64	6	0,05	0,02
1.396	-	-	-	9.073	59.324	7,07	19,38	25	0,16	0,05

Jenis bahan makanan <i>Commodity</i>	Produksi Production		Peruba- han Stok  <i>Changes in Stock</i>	Impor  <i>Imports</i>	Penyediaan dalam negeri sebelum Ekspor <i>Supply avai- lable for domestic utilization before Export</i>	Eksport  <i>Exports</i>	Penyediaan dalam negeri  <i>Domestic supply</i>
	Masukan  <i>Input</i>	Keluaran  <i>Output</i>					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Ubi kayu/Tapioka <i>Cassava/Tapioca ...</i>				12.484	12.484	1.683	10.801
Sagu/ tepung sago <i>Sago pith/Sago flour .....</i>				2.268	2.268		2.268
							98.996
<b>III.GULA/SUGAR</b>							
Gula pasir <i>Refined sugar</i>				236.810	236.810	1.237	235.573
Gula mangkok/ <i>Other Sugar .....</i>					16.730		16.730
							252.303
<b>IV.BUAH/BIJI BERMINYAK PULSES NUT AND OIL SEEDS</b>							
Kacang tanah berku- lit/ <i>Groundnuts in shell .....</i>		36			34		34
Kacang tanah lepas kulit/ <i>Groundnuts shelled .....</i>	32	22		5.088	5.110	1.222	3.888
Kedelai <i>Soyabeans .....</i>				457.258	457.258	3.228	131.996
Kacang hijau <i>Green bean .....</i>				8.642	8.642		8.642
Kelapa berkulit/da- ging							

Pemakaian dalam negeri <i>Domestic utilization</i>				Ketersediaan per kapita <i>Per capita availability</i>						
Pakan <i>Feed</i>	Bibit <i>Seed</i>	Diolah untuk <i>Manufactured for</i>		Yang Tercecer <i>Waste</i>	Bahan Makanan <i>Food</i>	Kg/Thn <i>Kg/Year</i>	Gram/ hari <i>Grams/ Day</i>	Kalori/ hari <i>Cal/ Day</i>	Protein/ <i>Proteins</i> Gram/ Hari <i>Grams/ Day</i>	Lemak/ <i>Fats</i> Gram/ Hari <i>Grams/ Day</i>
		Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non Food</i>							
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
-	-	-	-	-	10.801	1,29	3,53	13	0,02	0,14
-	-	-	-	-	2.268	0,70	1,92	4	0,01	0,00
					86.591	10,76	29,47	48	0,24	0,21
-	-	-	-	-	235.573	28,09	76,97	280		-
-	-	-	-	-	16.730	2,00	5,47	20	0,06	0,19
					252.303	30,09	82,43	300	0,06	0,19
-	-	32	-	2	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	194	3.694	0,44	1,21	5	0,31	0,52
-	-	-	-	6.600	125.396	14,95	40,97	156	16,55	6,84
173	-	-	-	432	8.037	0,96	2,63	9	0,53	0,05

Jenis bahan makanan <i>Commodity</i>	Produksi Production		Peruba- han Stok <i>Changes in Stock</i>	Impor <i>Imports</i>	Penyediaan dalam negeri sebelum Ekspor <i>Supply avai- lable for domestic utilization before Export</i>	Ekspor <i>Exports</i>	Penyediaan dalam negeri <i>Domestic supply</i>
	Masukan <i>Input</i>	Keluaran <i>Output</i>					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)

<i>Cocomuts in husk/ Cocomut fresh .....</i>			-	84.266	84.266		84.266
--	--	--	---	--------	--------	--	--------

Kelapa daging/kopra <i>Cocomuts meat/Copra</i>	37.920	17064	-	49.961	67.025	-	67.025
---	--------	-------	---	--------	--------	---	--------

---

295.817

#### V. BUAH-BUAHAN/FRUITS

Alpoket <i>Avocados .....</i>	-	45	-	14.688	14.733		14.733
----------------------------------	---	----	---	--------	--------	--	--------

Jeruk <i>Oranges .....</i>	-	7	-	69.699	69.706		69.706
-------------------------------	---	---	---	--------	--------	--	--------

Duku/Lanzon .....	-	175	-	104.724	104.899		104.899
-------------------	---	-----	---	---------	---------	--	---------

Durian/Durians ....	-	386	-	14.244	14.630		14.630
---------------------	---	-----	---	--------	--------	--	--------

Jambu/Waterapples .	-	3.408	-		3.408		3.408
---------------------	---	-------	---	--	-------	--	-------

Mangga/Mangoes ....	-	5.653	-	3.084	8.737	2	8.735
---------------------	---	-------	---	-------	-------	---	-------

Nanas/Pineapples . .	-		-	42.852	42.852	2	42.850
----------------------	---	--	---	--------	--------	---	--------

Pepaya/Papayas ....	-	2.200	-	11.472	13.672		13.672
---------------------	---	-------	---	--------	--------	--	--------

Pisang/Bananas ....	-	4.397	-	53.616	58.013	55	57.958
---------------------	---	-------	---	--------	--------	----	--------

Rambutan/Rambutans	-	1.995	-		1.995		1.995
--------------------	---	-------	---	--	-------	--	-------

Salak/Salacia .....	-	555	-	8.160	8.715	-	8.715
---------------------	---	-----	---	-------	-------	---	-------

Sawo/Sapodila .....	-	180	-		180	-	180
---------------------	---	-----	---	--	-----	---	-----

Apel/Apple				19.416	19.416		19.416
------------	--	--	--	--------	--------	--	--------

Manggis/Garnicia Mgostar				3.372	3.372		3.372
--------------------------	--	--	--	-------	-------	--	-------

Pemakaian dalam negeri  
Domestic utilization

Ketersediaan per kapita  
Per capita availability

Pakan	Bibit	Diolah untuk		Yang	Bahan	Kg/Thn	Gram/ hari	Kalori/ hari	Protein/ Gram/ Hari	Lemak/ Gram/ Hari
		Manufactured for	Tercecer							
Feed	Seed	Makanan	Bukan	Waste	Food	Kg/Year	Grams/ Day	Cal/ Day	Grams/ Day	Grams/ Day
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
-	-	37.920	-	8.427	37.920	4,52	12,39	24	0,22	2,28
-	-	67.023	2	-	-	-	-	-	-	-
					175.047	20,87	57,19	194	17,61	9,68
-	-	-	-	1.473	13.260	1,58	4,33	2	0,02	0,17
-	-	-	-	6.971	62.735	7,48	20,50	6	0,12	0,03
-	-	-	-	10.490	94.409	11,26	30,84	12	0,20	0,04
-	-	-	-	1.463	13.167	1,57	4,30	1	0,02	0,03
-	-	-	-	341	3.067	0,37	1,00	0	0,01	0,00
-	-	-	-	874	7.861	0,94	2,57	1	0,01	0,00
-	-	-	-	4.285	38.565	4,60	12,60	3	0,04	0,02
-	-	-	-	1.367	12.305	1,47	4,02	1	0,02	-
-	-	-	-	5.796	52.162	6,22	17,04	12	0,13	0,04
-	-	-	-	200	1.795	0,21	0,59	0	0,00	0,00
-	-	-	-	872	7.843	0,94	2,56	1	0,01	0,00
-	-	-	-	18	162	0,02	0,05	0	0,00	0,00
				1.942	17.474	2,08	5,71	2	0,02	0,01
				337	3.035	0,36	0,99	0	0,00	0,00

Jenis bahan makanan <i>Commodity</i>	Produksi Production		Peruba- han Stok <i>Changes in Stock</i>	Impor <i>Imports</i>	Penyediaan dalam negeri sebelum Ekspor <i>Supply avai- lable for domestic utilization before Export</i>	Eksport <i>Exports</i>	Penyediaan dalam negeri <i>Domestic supply</i>
	Masukan <i>Input</i>	Keluaran <i>Output</i>					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Anggur/Wine				3.192	3.192		3.192
Nangka/Jackfruit				7.160	7.160		7.160
Sukun/ <i>Artocarpus Comuni</i> :		216			216		216
Lainya/ <i>Others</i> ....	-	11.514		6.720	18.234	-	18.234
							393.071
<b>VI.SAYUR-SAYURAN/ VEGETABLE</b>							
Bawang merah <i>Shallot (Onion)</i> ...			-	27.588	27.588	3	27.585
Ketimun/ <i>Cucumber</i> .	-	1.095	-		1.095		1.095
Kacang panjang <i>String beans</i> .....	-	585	-	5.028	5.613	-	5.613
Kentang/ <i>Potatoes</i> ..	-		-	34.128	34.128		34.128
Kubis/ <i>Cabbage</i> .....	-		-	44.412	44.412		44.412
Tomat/ <i>Tomatoes</i> ....	-	6	-	31.512	31.518		31.518
Wortel/ <i>Carrots</i> ....	-		-	31.488	31.488		31.488
Cabe/ <i>Chilli</i> .....	-	70	-	35.040	35.110	-	35.110
Terong/ <i>Eggplant</i> ...	-	345	-		345	-	345
Petsai/Sawi <i>Mustard Greens</i> ....	-	9.881	-	27.108	36.989	-	36.989
Bawang Daun <i>Spring Onion</i> .....	-		-	18.156	18.156	-	18.156

Pemakaian dalam negeri  
Domestic utilization

Ketersediaan per kapita  
Per capita availability

Pakan Feed	Bibit Seed	Diolah untuk Manufactured for		Yang Tercecer Waste	Bahan Makanan Food	Kg/Thn Kg/Year	Gram/ hari Grams/ Day	Kalori/ hari Cal/ Day	Protein/ Proteins Gram/ Hari Grams/ Day	Lemak/ Fats Gram/ Hari Grams/ Day
		Makanan Food	Bukan Makanan Non Food							
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
				319	2.873	0,34	0,94	0	0,00	0,00
				716	6.444	0,77	2,11	0	0,01	0,00
				22	194	0,02	0,06	0	0,00	0,00
-	-	-	-	1.823	16.411	1,96	5,36	2	0,02	0,01
					353.762	42,19	115,58	46	0,63	0,37
-	-	-	-	2.759	24.826	2,96	8,11	3	0,11	0,02
-	-	-	-	110	985	0,12	0,32	0	0,00	0,00
-	-	-	-	561	5.052	0,60	1,65	0	0,05	0,01
-	-	-	-	1.706	32.422	3,87	10,59	6	0,19	0,02
-	-	-	-	4.441	39.971	4,77	13,06	2	0,14	0,02
-	-	-	-	3.152	28.366	3,38	9,27	2	0,11	0,04
-	-	-	-	3.149	28.339	3,38	9,26	3	0,07	0,04
-	-	-	-	3.511	31.599	3,77	10,32	9	0,41	0,21
-	-	-	-	35	310	0,04	0,10	0	0,00	0,00
-	-	-	-	3.699	33.290	3,97	10,88	1	0,07	0,02
-	-	-	-	1.816	16.340	1,95	5,34	1	0,06	0,03

Jenis bahan makanan <i>Commodity</i>	Produksi Production		Peruba- han Stok <i>Changes in Stock</i>	Impor <i>Imports</i>	Penyediaan dalam negeri sebelum Ekspor <i>Supply avai- lable for domestic utilization before Export</i>	Eksport <i>Exports</i>	Penyediaan dalam negeri <i>Domestic supply</i>
	Masukan <i>Input</i>	Keluaran <i>Output</i>					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Kangkung/Swamp - cabbage .....	-	30.135	-	-	30.135	-	30.135
Labu siam/Chayotte .....	-	151	-	-	151	-	151
Buncis/Greenbeans .	-	-	-	17.844	17.844	-	17.844
Bayam/Spinach . ....	-	14.459	-	-	14.459	-	14.459
Selada	-	5.060	-	-	5.060	-	5.060
Lainnya/Others ....	-	814	-	88.764	89.578	-	89.578
							<b>423.666</b>
<b>VII.DAGING/MEAT</b>							
Daging Sapi <i>Beef</i> .....	17.852	14.282	-	34.968	49.250	-	49.250
Daging Kerbau <i>Buffalo Meat</i> .....	1.119	839	-	-	839	-	839
Daging Kambing <i>Lamb</i> .....	1.065	799	-	980	1.779	-	1.779
Daging domba <i>Lamb</i> .....	430	314	-	-	314	-	314
Daging Babi <i>Pork</i> .....	10.731	8.585	-	23	8.608	-	8.608
Daging Unggas <i>Lokal Chicken Meat</i>	148.934	86.382	-	9.356	95.738	-	95.738
Jeroan Semua Jenis <i>AllOffal All Kinds</i>	-	11.104	-	14.637	25.741	-	25.741
							<b>182.269</b>



Pemakaian dalam negeri  
Domestic utilization

Ketersediaan per kapita  
Per capita availability

Pakan	Bibit	Diolah untuk		Yang	Bahan	Kg/Thn	Gram/ hari	Kalori/ hari	Protein/ Proteins	Lemak/ Fats
		Manufactured for								
Feed	Seed	Makanan	Bukan	Waste	Food				Grams/ Day	Grams/ Day
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
-	-	-	-	3.014	27.121	3,23	8,86	1	0,18	0,04
-	-	-	-	15	136	0,02	0,04	0	0,00	0,00
-	-	-	-	1.784	16.060	1,92	5,25	2	0,11	0,01
-	-	-	-	1.446	13.013	1,55	4,25	0	0,03	0,01
-	-	-	-	506	4.554	0,54	1,49	0	0,03	0,00
-	-	-	-	8.958	80.620	9,61	26,34	6	0,50	0,09
					383.004	45,67	125,13	37	2,06	0,56
-	-	-	-	2.463	46.787	5,58	15,29	32	2,87	2,14
-	-	-	-	42	797	0,10	0,26	0	0,05	0,00
-	-	-	-	89	1.690	0,20	0,55	1	0,09	0,05
-	-	-	-	16	298	0,04	0,10	0	0,02	0,01
-	-	-	-	430	8.178	0,98	2,67	11	0,35	1,07
-	-	-	-	4.787	90.951	10,85	29,72	52	3,14	4,31
-	-	-	-	-	25.741	3,07	8,41	11	1,32	0,54
					174.442	20,80	56,99	107	7,84	8,12

Jenis bahan makanan <i>Commodity</i>	Produksi Production		Perubahan Stok <i>Changes in Stock</i>	Impor <i>Imports</i>	Penyediaan dalam negeri sebelum Ekspor <i>Supply available for domestic utilization before Export</i>	Ekspor <i>Exports</i>	Penyediaan dalam negeri <i>Domestic supply</i>
	Masukan <i>Input</i>	Keluaran <i>Output</i>					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)

#### VIII.TELUR/EGGS

Telur Ayam Buras <i>Local Hen Eggs ....</i>	-	33	-	8.760	8.793	-	8.793
Telur Ayam Ras <i>Improved Hen Eggs .</i>	-	34	-	87.600	87.634		87.634
Telur Itik <i>Ducks Eggs .....</i>	-	1.009		9.855	10.864	-	10.864
							<u>107.291</u>

#### IX.SUSU/MILK

Susu Sapi <i>Cow Milk .....</i>	-	5.236	-	-	5.236	-	5.236
Susu Impor <i>Imported Milk .....</i>	-	-	-	397.294	397.294	211.053	186.241
							<u>191.477</u>

#### X.IKAN/FISH

Tuna/Cakalang/Tongkol <i>Tunas/Skipjade/Eastern Little.....</i>	-	25.902	-	23.208	49.110		49.110
Kakap/Giant Seaperch	-	1.820	-	4.140	5.960	2.827	3.133
Cucut/Sharks	-	569	-		569	10	559
Bawal/Pomfret	-	1.154	-	1.478	2.632	718	1.914
Teri/Anchovies	-	67	-	370	437	96	341
Kembung/Indian <i>Mackerels.....</i>	-	8.113	-	13.460	21.573	0	21.573

Pemakaian dalam negeri <i>Domestic utilization</i>				Ketersediaan per kapita <i>Per capita availability</i>						
Pakan <i>Feed</i>	Bibit <i>Seed</i>	Diolah untuk <i>Manufactured for</i>		Yang Terececer <i>Waste</i>	Bahan Makanan <i>Food</i>	Kg/Thn <i>Kg/Year</i>	Gram/ hari <i>Grams/ Day</i>	Kalori/ hari <i>Cal/ Day</i>	Protein/ <i>Proteins</i> Gram/ Hari <i>Grams/ Day</i>	Lemak/ <i>Fats</i> Gram/ Hari <i>Grams/ Day</i>
		Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non Food</i>							
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
-	8	-	-	339	8.446	1,01	2,76	5	0,31	0,37
-	-	-	-	1.796	85.838	10,24	28,04	38	3,10	2,70
-	131	-	-	426	10.307	1,23	3,37	6	0,40	0,43
					104.591	12,47	34,17	49	3,80	3,50
-	-	-	-	298	4.938	0,59	1,61	1	0,05	0,06
-	-	-	-	-	186.241	22,21	60,85	37	1,95	2,13
					191.179	22,80	62,46	38	2,00	2,19
-	-	-	-	7.367	41.744	4,98	13,64	11	2,32	0,14
-	-	-	-	470	2.663	0,32	0,87	1	0,17	0,01
-	-	-	-	84	475	0,06	0,16	0	0,02	0,00
-	-	-	-	287	1.627	0,19	0,53	0	0,05	0,01
-	-	-	-	51	290	0,03	0,09	0	0,01	0,00
-	-	-	-	3.236	18.337	2,19	5,99	7	1,16	0,05

Jenis bahan makanan <i>Commodity</i>	Produksi Production		Perubahan Stok <i>Changes in Stock</i>	Impor <i>Imports</i>	Penyediaan dalam negeri sebelum Ekspor <i>Supply available for domestic utilization before Export</i>	Ekspor <i>Exports</i>	Penyediaan dalam negeri <i>Domestic supply</i>
	Masukan <i>Input</i>	Keluaran <i>Output</i>					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Tenggiri/ <i>Narrow Bard King Mackerels</i>	-	3.860	-	907	4.767	1.344	3.423
Belanak/ <i>Mulltes</i>	-	1.040	-	1.782	2.822		2.822
Mujair/ <i>Mozambique Tilapia</i>	-	50	-	3.905	3.955	-	3.955
Ikan Mas/ <i>Common Carp</i>	-	115	-	1.404	1.519	-	1.519
Udang/ <i>Shrimp</i>	-	1.255	-	14.567	15.822	6.255	9.567
Cumi-cumi & sotong/ <i>Common Scuids &amp; Cuttle Fishes</i>	-	3.505	-	805	4.310	8	4.302
Lainnya/ <i>other</i>	-	58.643	-	103.910	162.553	17.647	144.906
		106.093		169.936	276.029	28.905	247.123
<b>XI.MINYAK &amp; LEMAK OILS &amp; FATS</b>							
Kopra/Minyak Goreng <i>Copra/Cooking Oils</i>	67.023	40.214	-	622	40.836	2.024	38.812
Minyak Sawit <i>Palm Oils</i> .....	-	20.563	-	445.798	466.361	15.790	450.571
Minyak Sawit/Minyak Goreng <i>Palm Oils/Cooking Oils</i> .....	450.523	292.840	-	34.518	327.358	229.049	98.309
							587.692

Pemakaian dalam negeri  
Domestic utilization

Ketersediaan per kapita  
Per capita availability

Pakan <i>Feed</i>	Bibit <i>Seed</i>	Diolah untuk <i>Manufactured for</i>		Yang Tercecer <i>Waste</i>	Bahan Makanan <i>Food</i>	Kg/Thn <i>Kg/Year</i>	Gram/ hari <i>Grams/ Day</i>	Kalori/ hari <i>Cal/ Day</i>	Protein/ <i>Proteins</i> Gram/ Hari <i>Grams/ Day</i>	Lemak/ <i>Fats</i> Gram/ Hari <i>Grams/ Day</i>
		Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non Food</i>							
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
-	-	-	-	513	2.910	0,35	0,95	1	0,11	0,02
-	-	-	-	423	2.399	0,29	0,78	1	0,08	0,02
-	-	-	-	593	3.362	0,40	1,10	1	0,21	0,01
-	-	-	-	228	1.291	0,15	0,42	0	0,07	0,01
-	-	-	-	1.435	8.132	0,97	2,66	2	0,56	0,01
-	-	-	-	645	3.657	0,44	1,19	1	0,19	0,01
-	-	-	-	21.736	123.170	14,69	40,24	30	5,23	0,80
					210.055	25,05	68,63	54	9,97	1,05
-	-	-	-	-	38.812	4,63	12,68	110	0,13	12,43
-	-	450.523	48	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	98.309	11,72	32,12	290		32,12
					137.121	16,35	44,80	400	0,13	44,55

Jenis bahan makanan <i>Commodity</i>	Produksi Production		Peruba- han Stok	Impor <i>Imports</i>	Penyediaan dalam negeri sebelum Ekspor	Eksport <i>Exports</i>	Penyediaan dalam negeri
	Masukan <i>Input</i>	Keluaran <i>Output</i>	<i>Changes in Stock</i>		Ekspor <i>Supply avai- lable for domestic utilization before Export</i>		<i>Domestic supply</i>
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)

Lemak Sapi <i>Cattle Fats .....</i>	17.852	536	-	-	536	-	536
Lemak Kerbau <i>Buffalo Fats .....</i>	1.119	34	-	-	34	-	34
Lemak Kambing <i>Goat Fats .....</i>	1.065	32	-	-	32	-	32
Lemak Domba <i>Sheep Fats .....</i>	430	13	-	-	13	-	13
Lemak Babi <i>Pig Fats .....</i>	10.731	1.073	-	-	1.073	-	1.073
							<u>1.688</u>

Pemakaian dalam negeri <i>Domestic utilization</i>					Ketersediaan per kapita <i>Per capita availability</i>						
Pakan	Bibit	Diolah untuk <i>Manufactured for</i>		Yang Tercecer	Bahan Makanan	Kg/Thn	Gram/ hari	Kalori/ hari	Protein/ <i>Proteins</i>	Lemak/ <i>Fats</i>	
<i>Feed</i>	<i>Seed</i>	Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non Food</i>	<i>Waste</i>	<i>Food</i>	<i>Kg/Year</i>	<i>Grams/ Day</i>	<i>Cal/ Day</i>	Gram/ Hari <i>Grams/ Day</i>	Gram/ Hari <i>Grams/ Day</i>	
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	
-	-	-	-	-	536	0,06	0,18	1	0,00	0,16	
-	-	-	-	-	34	0,00	0,01	0	0,00	0,01	
-	-	-	-	-	32	0,00	0,01	0	0,00	0,01	
-	-	-	-	-	13	0,00	0,00	0	0,00	0,00	
-	-	-	-	-	1.073	0,13	0,35	3		0,35	
					1.688	0,20	0,55	5	0,00	0,53	
<b>JUMLAH BESAR/GRAND TOTAL</b>								:	3.241	93,52	80,16
<b>NABATI/VEGETAL</b>								:	2.988	69,91	64,77
<b>HEWANI / ANIMAL</b>								:	253	23,61	15,39

Tabel : 2  
Table :

NERACA BAHAN MAKANAN /  
TAHUN  
(DALAM TON/

Jenis bahan makanan <i>Commodity</i>	Produksi Production		Peruba- han Stok <i>Changes in Stock</i>	Impor <i>Imports</i>	Penyediaan dalam negeri sebelum Ekspor		Penyediaan dalam negeri <i>Domestic supply</i>
	Masukan <i>Input</i>	Keluaran <i>Output</i>			Ekspor <i>Supply avai- lable for domestic utilization before Export</i>	Ekspor <i>Exports</i>	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
<b>I.PADI-PADIAN/CEREALS</b>							
Gandum <i>Wheat</i> .....	-	-	-	1.303.212	1.303.212	-	1.303.212
Tepung gandum <i>Wheat flour</i> .....	1.303.212	938.313	-	1.932	940.245	698.857	241.388
Padi gagang/gabah <i>Dry stalk paddy/ unhusked rice</i> .....	-	15.813	-	-	15.813	-	15.813
Gabah/Beras <i>Unhusked rice/Rice</i>	14.511	9.171	(174.292)	1.076.861	1.260.324	271.972	988.352
Jagung <i>Maize</i> .....	-	67	-	401.054	401.121	8.402	392.719
Jagung basah (muda) <i>Fresh maize</i> .....	-	-	-	11.992	11.992	-	11.992
							<b>2.953.476</b>
<b>II.MAKANAN BERPATI STARCHY FOOD</b>							
Ubi jalar <i>Sweet potatoes</i> ....	-	129	-	12.703	12.832	-	12.832
Ubi kayu <i>Cassava</i> .....	-	1.211	-	57.017	58.228	-	58.228



**FOOD BALANCE SHEET**

1999

IN TONS)

Penduduk pertengahan tahun :  
Midyear Population

8.312.153

Pemakaian dalam negeri <i>Domestic utilization</i>					Ketersediaan per kapita <i>Per capita availability</i>					
Pakan	Bibit	Diolah untuk <i>Manufactured for</i>		Yang Tercecer	Bahan Makanan	Kg/Thn	Gram/ hari	Kalori/ hari	Protein/ Proteins Gram/ Hari	Lemak/ Fats Gram/ Hari
Feed	Seed	Makanan Food	Bukan Makanan Non Food	Waste	Food	Kg/Year	Grams/ Day	Cal/ Day	Grams/ Day	Grams/ Day
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
-	-	1.303.212	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	241.388	29,04	79,56	265	7,16	0,80
316	132	14.511	-	854	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	24.709	963.643	115,93	317,62	1.153	28,27	4,45
23.563	1	-	-	19.636	349.519	42,05	115,20	368	9,54	4,04
-	-	-	-	-	11.992	1,24	3,40	1	0,04	0,01
<b>1.566.542</b>						<b>188,26</b>	<b>515,78</b>	<b>1.787</b>	<b>45,0068</b>	<b>9,30</b>
257	-	-	-	1.283	11.292	1,36	3,72	5	0,04	0,01
1.165	-	-	-	7.570	49.493	5,95	16,31	21	0,14	0,04

Jenis bahan makanan <i>Commodity</i>	Produksi Production		Peruba- han Stok  <i>Changes in Stock</i>	Impor  <i>Imports</i>	Penyediaan dalam negeri sebelum Eksport  <i>Supply avai- lable for domestic utilization before Export</i>		Penyediaan dalam negeri  <i>Domestic supply</i>
	Masukan  <i>Input</i>	Keluaran  <i>Output</i>			Eksport  <i>Exports</i>		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Ubi kayu/Tapioka <i>Cassava/Tapioca ...</i>				19.807	19.807	1.227	18.580
Sagu/ tepung sago <i>Sago pith/Sago flour .....</i>				1.679	1.679	105	1.574
							91.214
<b>III.GULA/SUGAR</b>							
Gula pasir <i>Refined sugar</i>	-		(191.893)	193.071	384.964	184.543	200.421
Gula mangkok/ <i>Other Sugar .....</i>	-		-	177.553	177.553	163.151	14.402
							214.823
<b>IV.BUAH/BIJI BERMINYAK PULSES NUT AND OIL SEEDS</b>							
Kacang tanah berku- lit/ <i>Groundnuts in shell .....</i>	-	39	-		39	-	39
Kacang tanah lepas kulit/ <i>Groundnuts shelled .....</i>	37	22	-	6.444	6.466	2.166	4.300
Kedelai <i>Soyabeans .....</i>	-		(30.887)	822.029	852.916	682.872	170.044
Kacang hijau <i>Green bean .....</i>	-		-	5.151	5.151	-	5.151
Kelapa berkulit/da- ging							

Pemakaian dalam negeri <i>Domestic utilization</i>					Ketersediaan per kapita <i>Per capita availability</i>					
Pakan	Bibit	Diolah untuk <i>Manufactured for</i>		Yang Tercecer	Bahan Makanan	Kg/Thn	Gram/ hari	Kalori/ hari	Protein/ <i>Proteins</i> Gram/ Hari	Lemak/ <i>Fats</i> Gram/ Hari
<i>Feed</i>	<i>Seed</i>	Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non Food</i>	<i>Waste</i>	<i>Food</i>	<i>Kg/Year</i>	<i>Grams/ Day</i>	<i>Cal/ Day</i>	<i>Grams/ Day</i>	<i>Grams/ Day</i>
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
-	-	-	-	-	18.580	2,24	6,12	22	0,03	0,02
-	-	-	-	-	1.574	0,70	1,92	4	0,01	0,00
					80.939	10,25	28,08	52	0,21858	0,08
-	-	-	-	-	200.421	24,11	66,06	240	-	-
-	-	-	-	-	14.402	1,42	3,89	14	-	0,14
					214.823	25,53	69,95	255	-	0,14
-	-	37	-	2	-	-	-	-	-	-
-	-	-	0	215	4.085	0,49	1,35	6	0,34	0,58
-	-	-	0	8.502	161.542	19,43	53,24	203	21,51	8,89
103	-	-	-	258	4.790	0,58	1,58	5	0,32	0,03

Jenis bahan makanan <i>Commodity</i>	Produksi Production		Peruba- han Stok  <i>Changes in Stock</i>	Impor  <i>Imports</i>	Penyediaan dalam negeri sebelum Ekspor  <i>Supply avai- lable for domestic utilization before Export</i>	Eksport  <i>Exports</i>	Penyediaan dalam negeri  <i>Domestic supply</i>
	Masukan <i>Input</i>	Keluaran <i>Output</i>					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
<i>Cocomuts in husk/ Cocomut fresh .....</i>			-	56.976	56.976		56.976
<i>Kelapa daging/kopra Cocomuts meat/Copra</i>	25.639	11538	-	78.974	90.512	-	90.512
							<b>326.983</b>
<b>V. BUAH-BUAHAN/FRUITS</b>							
<i>Alpoket Avocados .....</i>	-	55	-	8.373	8.428		8.428
<i>Jeruk Oranges .....</i>	-	4	-	22.945	22.949		22.949
<i>Duku/Lanzon .....</i>	-	420	-	5.501	5.921		5.921
<i>Durian/Durians ....</i>	-	1.191	-	953	2.144		2.144
<i>Jambu/Waterapples .</i>	-	3.404	-	0	3.404		3.404
<i>Mangga/Mangoes ....</i>	-	5.707		25.970	31.677	2	31.675
<i>Nanas/Pineapples . .</i>	-	12	-	17.676	17.688	2	17.686
<i>Pepaya/Papayas ....</i>	-	2.112	-	12.695	14.807		14.807
<i>Pisang/Bananas ....</i>	-	5.713	-	24.642	30.355	55	30.300
<i>Rambutan/Rambutans</i>	-	4.818	-		4.818		4.818
<i>Salak/Salacia .....</i>	-	842	-	5.380	6.222	-	6.222
<i>Sawo/Sapodila .....</i>	-	293	-		293	-	293
<i>Apel/Apple</i>				10.693	10.693		10.693

Pemakaian dalam negeri <i>Domestic utilization</i>					Ketersediaan per kapita <i>Per capita availability</i>					
Pakan	Bibit	Diolah untuk		Yang	Bahan		Gram/	Kalori/	Protein/	Lemak/
		<i>Manufactured for</i>		<i>Tercecer</i>	<i>Makanan</i>	<i>Kg/Thn</i>	<i>hari</i>	<i>hari</i>	<i>Proteins</i>	<i>Fats</i>
<i>Feed</i>	<i>Seed</i>	<i>Makanan</i>	<i>Bukan</i>	<i>Waste</i>	<i>Food</i>	<i>Kg/Year</i>	<i>Grams/</i>	<i>Cal/</i>	<i>Hari</i>	<i>Hari</i>
		<i>Food</i>	<i>Non Food</i>				<i>Day</i>	<i>Day</i>	<i>Grams/</i>	<i>Grams/</i>
									<i>Day</i>	<i>Day</i>
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
-	-	25.639	-	5.698	25.639	3,08	8,45	16	0,15	1,55
-	-	90.512								
					196.056	23,59	64,62	230	22,3244	11,05
-	-	-	-	843	7.585	0,91	2,50	1	0,01	0,10
-	-	-	-	2.295	20.654	2,48	6,81	2	0,04	0,01
-	-	-	-	592	5.329	0,64	1,76	1	0,01	0,00
-	-	-	-	214	1.930	0,23	0,64	0	0,00	0,00
-	-	-	-	340	3.064	0,37	1,01	0	0,01	0,00
-	-	-	-	3.168	28.507	3,43	9,40	3	0,04	0,01
-	-	-	-	1.769	15.917	1,91	5,25	1	0,02	0,01
-	-	-	-	1.481	13.326	1,60	4,39	2	0,02	-
-	-	-	-	3.030	27.270	3,28	8,99	6	0,07	0,02
-	-	-	-	482	4.336	0,52	1,43	0	0,01	0,00
-	-	-	-	622	5.600	0,67	1,85	1	0,01	0,00
-	-	-	-	29	264	0,03	0,09	0	0,00	0,00
				1.069	9.624	1,16	3,17	1	0,01	0,01

Jenis bahan makanan <i>Commodity</i>	Produksi Production		Peruba- han Stok  <i>Changes in Stock</i>	Impor  <i>Imports</i>	Penyediaan dalam negeri sebelum Ekspor  <i>Supply avai- lable for domestic utilization before Export</i>	Eksport  <i>Exports</i>	Penyediaan dalam negeri  <i>Domestic supply</i>
	Masukan  <i>Input</i>	Keluaran  <i>Output</i>					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Manggis/ <i>Garnicia Mgostan</i>				1.140	1.140		1.140
Anggur/ <i>Wine</i>				4.600	4.600		4.600
Nangka/ <i>Jackfruit</i>				7.160	7.160		7.160
Sukun/ <i>Artocarpus Comunis</i>		2.160			216		216
Lainya/ <i>Others ....</i>	-			109.702	109.702	-	109.702
							<b>282.158</b>
<b>VI.SAYUR-SAYURAN/ VEGETABLE</b>							
<i>Bawang merah Shallot (Onion) ...</i>			-	37.133	37.133		37.133
<i>Ketimun/Cucumber .</i>	-	2.111	-	0	2.111		2.111
<i>Kacang panjang String beans .....</i>	-	762	-	2.259	3.021	-	3.021
<i>Kentang/Potatoes ..</i>	-		-	31.132	31.132		31.132
<i>Kubis/Cabbage .....</i>	-		-	29.274	29.274		29.274
<i>Tomat/Tomatoes ....</i>	-	29	-	20.767	20.796		20.796
<i>Wortel/Carrots ....</i>	-		-	14.651	14.651		14.651
<i>Cabe/Chilli .....</i>	-	111	-	53.832	53.943	-	53.943
<i>Terong/Eggplant ...</i>	-	338	-		338	-	338
<i>Petsai/Sawi Mustard Greens ....</i>	-	10.514	-	15.264	25.778	-	25.778
<i>Bawang Daun Spring Onion .....</i>	-		-	10.652	10.652	-	10.652

Pemakaian dalam negeri <i>Domestic utilization</i>				Ketersediaan per kapita <i>Per capita availability</i>						
Pakan	Bibit	Diolah untuk <i>Manufactured for</i>		Yang Tercecer	Bahan Makanan	Kg/Thn	Gram/ hari	Kalori/ hari	Protein/ Proteins Gram/ Hari	Lemak/ Fats Gram/ Hari
<i>Feed</i>	<i>Seed</i>	Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non Food</i>	<i>Waste</i>	<i>Food</i>	<i>Kg/Year</i>	<i>Grams/ Day</i>	<i>Cal/ Day</i>	<i>Grams/ Day</i>	<i>Grams/ Day</i>
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
				114	1.026	0,12	0,34	0	0,00	0,00
				460	4.140	0,50	1,36	1	0,01	0,00
				716	6.444	0,78	2,12	0	0,01	0,00
				22	194	0,02	0,06	0	0,00	0,00
-	-	-	-	10.970	98.732	11,88	32,54	10	0,12	0,08
					253.942	30,55	83,70	31	0,38	0,26
-		-	-	3.713	33.420	4,02	11,02	4	0,15	0,03
-		-	-	211	1.900	0,23	0,63	0	0,00	0,00
-		-	-	302	2.719	0,33	0,90	0	0,02	0,00
-	62	-	-	1.557	29.513	3,55	9,73	5	0,17	0,02
-		-	-	2.927	26.347	3,17	8,68	2	0,09	0,01
-		-	-	2.080	18.716	2,25	6,17	1	0,08	0,03
-		-	-	1.465	13.186	1,59	4,35	1	0,03	0,02
-		-	-	5.394	48.549	5,84	16,00	14	0,64	0,33
-		-	-	34	304	0,04	0,10	0	0,00	0,00
-		-	-	2.578	23.200	2,79	7,65	1	0,05	0,01
-		-	-	1.065	9.587	1,15	3,16	1	0,04	0,01

Jenis bahan makanan <i>Commodity</i>	Produksi Production		Peruba- han Stok <i>Changes in Stock</i>	Impor <i>Imports</i>	Penyediaan dalam negeri sebelum Ekspor <i>Supply avai- lable for domestic utilization before Export</i>	Eksport <i>Exports</i>	Penyediaan dalam negeri <i>Domestic supply</i>
	Masukan <i>Input</i>	Keluaran <i>Output</i>					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Kangkung/ <i>Swamp- cabbage</i> .....	-	21.103	-		21.103	-	21.103
Buncis/ <i>Greenbeans</i> .	-		-	8.688	8.688	-	8.688
Bayam/ <i>Spinach</i> . ....	-	14.235	-		14.235	-	14.235
Selada		6.902			6.902		6.902
Lainnya/ <i>Others</i> ....		2.287	-	148.122	150.409	-	150.409
							<b>430.166</b>
<b>VII.DAGING/MEAT</b>							
Daging Sapi <i>Beef</i> .....	27.298	21.838	-	28.274	50.112		50.112
Daging Kerbau <i>Buffalo Meat</i> .....	1.319	989	-	-	989	-	989
Daging Kambing <i>Lamb</i> .....	1.353	1.015	-		1.015	-	1.015
Daging domba <i>Lamb</i> .....	775	566	-	-	566	-	566
Daging Babi <i>Pork</i> .....	12.524	10.019	-	13	10.032		10.032
Daging Unggas <i>Lokal Chicken Meat</i>	123.150	71.427	-	9.105	80.532	-	80.532
Jeroan Semua Jenis <i>AllOffal All Kinds</i>	-	9.537	-		9.537	-	9.537
							<b>152.783</b>



Pemakaian dalam negeri <i>Domestic utilization</i>				Ketersediaan per kapita <i>Per capita availability</i>						
Pakan	Bibit	Diolah untuk <i>Manufactured for</i>		Yang Tercecer	Bahan Makanan	Kg/Thn	Gram/ hari	Kalori/ hari	Protein/ <i>Proteins</i> Gram/ Hari	Lemak/ <i>Fats</i> Gram/ Hari
<i>Feed</i>	<i>Seed</i>	Makanan	Bukan Makanan	<i>Waste</i>	<i>Food</i>	<i>Kg/Year</i>	<i>Grams/ Day</i>	<i>Cal/ Day</i>	<i>Grams/ Day</i>	<i>Grams/ Day</i>
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
-	-	-	-	2.110	18.993	2,28	6,26	1	0,13	0,03
-	-	-	-	869	7.819	0,94	2,58	1	0,06	0,01
-	-	-	-	1.424	12.811	1,54	4,22	0	0,03	0,01
-	-	-	-	690	6.212	0,75	2,05	0	0,04	0,01
-	-	-	-	15.041	135.368	16,29	44,62	10	0,84	0,15
					<b>388.644</b>	<b>46,76</b>	<b>128,10</b>	<b>42</b>	<b>2,36</b>	<b>0,67</b>
-	-	-	-	2.506	47.606	5,73	15,69	32	2,95	2,20
-	-	-	-	49	940	0,11	0,31	0	0,06	0,00
-	-	-	-	51	964	0,12	0,32	0	0,05	0,03
-	-	-	-	28	538	0,06	0,18	0	0,03	0,03
-	-	-	-	502	9.530	1,15	3,14	13	0,41	1,26
-	-	-	-	4.027	76.505	9,20	25,22	44	2,66	3,66
-	-	-	-	-	9.537	1,15	3,14	4	0,49	0,20
					<b>145.620</b>	<b>17,52</b>	<b>48,00</b>	<b>95</b>	<b>6,65</b>	<b>7,37</b>

Jenis bahan makanan <i>Commodity</i>	Produksi Production		Peruba- han Stok <i>Changes in Stock</i>	Impor <i>Imports</i>	Penyediaan dalam negeri sebelum Ekspor <i>Supply avai- lable for domestic utilization before Export</i>	Ekspor	Penyediaan dalam negeri <i>Domestic supply</i>
	Masukan <i>Input</i>	Keluaran <i>Output</i>					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)

#### VIII.TELUR/EGGS

Telur Ayam Buras <i>Local Hen Eggs ....</i>	-	48	-	4.800	4.848	-	4.848
Telur Ayam Ras <i>Improved Hen Eggs .</i>	-		-	40.279	40.279		40.279
Telur Itik <i>Ducks Eggs .....</i>	-	990		3.989	4.979	-	4.979
							<u>50.106</u>

#### IX.SUSU/MILK

Susu Sapi <i>Cow Milk .....</i>	-	5.865	-	-	5.865	-	5.865
Susu Impor <i>Imported Milk .....</i>	-	-	-	137.426	137.426	5.947	131.479
							<u>137.344</u>

#### X.IKAN/FISH

Tuna/Cakalang/Tongkol <i>Tunas/Skipjade/Eastern Little.....</i>	-	19.609	-		19.609	7.169	12.440
Kakap/ <i>Giant Seaperch</i>	-	1.025	-	324	1.349	111	1.238
Cucut/ <i>Sharks</i>	-	849	-	73	922		922
Bawal/ <i>Pomfret</i>	-	2	-	539	541	512	29
Teri/ <i>Anchovies</i>	-	105	-		105		105
Kembung/ <i>Indian Mackerels.....</i>	-	4.297	-	3.252	7.549	0	7.549

Pemakaian dalam negeri <i>Domestic utilization</i>					Ketersediaan per kapita <i>Per capita availability</i>					
Pakan	Bibit	Diolah untuk <i>Manufactured for</i>		Yang Tercecer	Bahan Makanan	Kg/Thn	Gram/ hari	Kalori/ hari	Protein/ Proteins Gram/ Hari	Lemak/ Fats Gram/ Hari
<i>Feed</i>	<i>Seed</i>	Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non Food</i>	<i>Waste</i>	<i>Food</i>	<i>Kg/Year</i>	<i>Grams/ Day</i>	<i>Cal/ Day</i>	<i>Grams/ Day</i>	<i>Grams/ Day</i>
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
-	-	-	-	187	4.661	0,56	1,54	3	0,17	0,20
-	-	-	-	826	39.453	4,75	13,00	18	1,44	1,25
-	134	-	-	195	4.650	0,56	1,53	3	0,18	0,20
					<b>48.764</b>	<b>5,87</b>	<b>16,07</b>	<b>23</b>	<b>1,79</b>	<b>1,65</b>
-	-	-	-	334	5.531	0,67	1,82	1	0,06	0,06
-	-	-	-	7.494	123.985	14,92	40,87	25	1,31	1,43
					<b>129.516</b>	<b>15,58</b>	<b>42,69</b>	<b>26</b>	<b>1,37</b>	<b>1,49</b>
-	-	-	-	1.866	10.574	1,27	3,49	3	0,59	0,03
-	-	-	-	186	1.052	0,13	0,35	0	0,07	0,00
-	-	-	-	138	784	0,09	0,26	0	0,03	0,00
-	-	-	-	4	25	0,00	0,01	0	0,00	0,00
-	-	-	-	16	89	0,01	0,03	0	0,00	0,00
-	-	-	-	1.132	6.417	0,77	2,11	2	0,41	0,02

Jenis bahan makanan <i>Commodity</i>	Produksi Production		Peruba- han Stok  <i>Changes in Stock</i>	Impor  <i>Imports</i>	Penyediaan dalam negeri sebelum	Eksport  <i>Exports</i>	Penyediaan dalam negeri
	Masukan  <i>Input</i>	Keluaran  <i>Output</i>			Ekspor  <i>Supply avai- lable for domestic utilization before Export</i>		<i>Domestic supply</i>
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Tenggiri/ <i>Narrow Bard King Mackerels</i>	-	3.411	-	274	3.685	334	3.351
Belanak/ <i>Mulltes</i>	-	792	-	480	1.272		1.272
Mujair/ <i>Mozambique Tilapia</i>	-	75	-		75	-	75
Ikan Mas/ <i>Common Carp</i>	-	100	-	1.056	1.156	-	1.156
Udang/ <i>Shrimp</i>	-	1.086	-	4.572	5.658	1.335	4.323
Cumi-cumi & sotong/ <i>Common Scuids &amp; Cuttle Fishes</i>	-	2.180	-	94	2.274		2.274
Lainnya/ <i>other</i>	-	44.811	-	134.816	179.627	11.097	168.530
		78.342		145.480	223.821	20.558	203.263
<b>XI.MINYAK &amp; LEMAK OILS &amp; FATS</b>							
Kopra/Minyak Goreng <i>Copra/Cooking Oils</i>	90.512	54.307	-	44.038	98.345	5.600	92.745
Minyak Sawit <i>Palm Oils .....</i>	-		-	842.050	842.050	206.027	636.023
Minyak Sawit/Minyak Goreng <i>Palm Oils/Cooking Oils .....</i>	636.023	413.415	-	25.154	438.569	329.721	108.848
							<b>837.616</b>

Pemakaian dalam negeri <i>Domestic utilization</i>					Ketersediaan per kapita <i>Per capita availability</i>					
Pakan	Bibit	Diolah untuk <i>Manufactured for</i>		Yang Tercecer	Bahan Makanan	Kg/Thn	Gram/ hari	Kalori/ hari	Protein/ <i>Proteins</i> Gram/ Hari	Lemak/ <i>Fats</i> Gram/ Hari
<i>Feed</i>	<i>Seed</i>	Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non Food</i>	<i>Waste</i>	<i>Food</i>	<i>Kg/Year</i>	<i>Grams/ Day</i>	<i>Cal/ Day</i>	<i>Grams/ Day</i>	<i>Grams/ Day</i>
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
-	-	-	-	503	2.848	0,34	0,94	1	0,11	0,02
-	-	-	-	191	1.081	0,13	0,36	0	0,04	0,01
-	-	-	-	11	64	0,01	0,02	0	0,00	0,00
-	-	-	-	173	983	0,12	0,32	0	0,05	0,01
-	-	-	-	648	3.674	0,44	1,21	1	0,25	0,00
-	-	-	-	341	1.933	0,23	0,64	0	0,10	0,00
-	-	-	-	25.280	143.251	17,23	47,22	36	6,14	0,94
					172.773	20,79	56,95	44	7,81	1,04
-	-	-	-	-	92.745	11,16	30,57	266	0,31	29,96
-	-	636.023	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	108.848	13,10	35,88	324		35,88
					201.593	24,25	66,45	590	0,31	65,83

Jenis bahan makanan <i>Commodity</i>	Produksi Production		Peruba- han Stok  <i>Changes in Stock</i>	Impor  <i>Imports</i>	Penyediaan dalam negeri sebelum Eksport		Penyediaan dalam negeri  <i>Domestic supply</i>
	Masukan <i>Input</i>	Keluaran <i>Output</i>			Ekspor <i>Supply avai- lable for domestic utilization before Export</i>	Eksport <i>Exports</i>	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Lemak Sapi <i>Cattle Fats</i> .....	27.298	819	-	-	819	-	819
Lemak Kerbau <i>Buffalo Fats</i> .....	1.319	40	-	-	40	-	40
Lemak Kambing <i>Goat Fats</i> .....	1.353	41	-	-	41	-	41
Lemak Domba <i>Sheep Fats</i> .....	775	23	-	-	23	-	23
Lemak Babi <i>Pig Fats</i> .....	12.524	1.252	-	-	1.252	-	1.252
							2.175

Pemakaian dalam negeri <i>Domestic utilization</i>					Ketersediaan per kapita <i>Per capita availability</i>					
Pakan	Bibit	Diolah untuk <i>Manufactured for</i>		Yang Tercecer	Bahan Makanan	Kg/Thn	Gram/ hari	Kalori/ hari	Protein/ <i>Proteins</i>	Lemak/ <i>Fats</i>
<i>Feed</i>	<i>Seed</i>	Makanan	Bukan Makanan	<i>Waste</i>	<i>Food</i>	<i>Kg/Year</i>	<i>Grams/ Day</i>	<i>Cal/ Day</i>	Gram/ Hari	Gram/ Hari
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
-	-	-	-	-	819	0,10	0,27	2	0,00	0,24
-	-	-	-	-	40	0,00	0,01	0	0,00	0,01
-	-	-	-	-	41	0,00	0,01	0	0,00	0,01
-	-	-	-	-	23	0,00	0,01	0	0,00	0,01
-	-	-	-	-	1.252	0,15	0,41	4		0,41
					2.175	0,26	0,72	6	0,00	0,69
<b>JUMLAH BESAR/GRAND TOTAL</b>								<b>3.181</b>	<b>88,22</b>	<b>99,56</b>
<b>NABATI/VEGETAL</b>								<b>2.987</b>	<b>70,60</b>	<b>87,32</b>
<b>HEWANI / ANIMAL</b>								<b>194</b>	<b>17,62</b>	<b>12,24</b>

**Tabel 3. Tingkat Ketergantungan DKI Jakarta Terhadap Daerah Lain dalam Penyediaan Bahan Makanan, 2000**

KELOMPOK / JENIS BAHAN MAKANAN	PRODUKSI (TON)	PENYEDIAAN DAERAH (TON)	KEKURANGAN [(3)-(2)]	KETERGANTUNGAN (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b>I. PADI - PADIAN</b>				
Tepung Gandum	1.101.982	242.436	0	0
Beras	10.272	1.244.042	1.233.770	99.17
Jagung	78	279.618	279.540	99.97
Jagung Muda (Basah)	0	13.344	13.344	100.00
<b>II. MAKANAN BERPATI</b>				
Ubi Jalar	0	16.134	16.134	100.00
Ubi Kayu	1.678	69.793	68.115	97.60
Tepung Sagu	0	2.268	2.268	100.00
<b>III. GULA</b>				
Gula Pasir	0	235.573	235.573	100.00
Gula Lainnya	0	16.730	16.730	100.00
<b>III. BUAH/BIJI BERMINYAK</b>				
Kacang Tanah Lepas Kulit	22	3.888	3.866	99.43
Kedelai	0	131.996	131.996	100.00
Kacang Hijau	0	8.642	8.642	100.00
Kelapa Daging	17.064	67.025	49.961	74.54
<b>V. BUAH-BUAHAN</b>	30.731	393.071	362.340	92.18
<b>VI. SAYUR-SAYURAN</b>	62.601	423.666	361.065	85.22



Lanjutan tabel 2.

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b>VII. DAGING</b>				
Daging Sapi	14.282	49.250	34.968	71.00
Daging Kerbau	839	839	0	0
Daging Kambing	799	1.779	980	55.08
Daging Domba	314	314	0	0
Daging Babi	8.585	8.608	23	0.26
Daging Unggas	86.382	95.738	9.356	9.77
Jeroan Semua Jenis	11.104	25.741	14.637	56.86
<b>VIII. TELUR</b>				
Telur Ayam Buras	33	8.793	8.760	99.62
Telur Ayam Ras	34	87.634	87.600	99.96
Telur Itik	1.009	10.864	9.855	90.71
<b>IX. SUSU</b>				
Susu Sapi	5.236	5.236	0	0
Susu Impor	0	186.241	186.241	100.00
<b>X. IKAN</b>	106.093	247.123	141.030	57.07
<b>XI. MINYAK GORENG</b>				
Kopra/ Minyak Goreng	40.214	38.812	0	0
Sawit/ Minyak Goreng	292.840	98.309	0	0

**Tabel 4. Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak per Kapita per Hari di DKI Jakarta, 2000**

KELOMPOK BAHAN MAKANAN	ENERGI		PROTEIN		LEMAK	
	Kal	%	Gram	%	Gram	%
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
<b>NABATI</b>	<b>1.963</b>	<b>60.57</b>	<b>49.17</b>	<b>52.58</b>	<b>9.21</b>	<b>11.49</b>
1. Padi-Padian	48	1.48	0.24	0.26	0.21	0.26
2. Makanan Berpati	300	9.27	0.06	0.06	0.19	0.24
3. Gula	194	5.98	17.61	18.83	9.68	12.08
4. Buah/Biji Berminyak	46	1.42	0.63	0.68	0.37	0.47
5. Buah-buahan	37	1.13	2.06	2.20	0.56	0.70
6. Sayur-sayuran	400	12.34	0.13	0.14	44.55	55.57
7. Minyak						
<b>JUMLAH NABATI</b>	<b>2.988</b>	<b>92.19</b>	<b>69.91</b>	<b>74.58</b>	<b>64.77</b>	<b>80.77</b>
<b>HEWANI</b>						
1. Daging	107	3.29	7.84	8.38	8.12	10.13
2. Telur	49	1.51	3.80	4.07	3.50	4.36
3. Susu	38	1.18	2.00	2.14	2.19	2.73
4. Ikan	54	1.67	10.19	10.66	1.08	1.31
5. Lemak	5	0.15	0.00	0	0.53	0.67
<b>JUMLAH HEWANI</b>	<b>253</b>	<b>7.81</b>	<b>23.83</b>	<b>25.42</b>	<b>15.42</b>	<b>19.22</b>
<b>NABATI + HEWANI</b>	<b>3.241</b>	<b>100.00</b>	<b>93.74</b>	<b>100.00</b>	<b>80.19</b>	<b>100.00</b>

✓

**Tabel 5. Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak per Kapita per Hari  
di DKI Jakarta, 1998-2000**

KELOMPOK BAHAN MAKANAN	1998		1999		2000	
	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
<b>NABATI</b>						
1. Energi ( Kal )	2.674	93.40	2.987	93.90	2.988	92.19
1. Protein ( Gram )	61.58	78.74	70.60	80.02	69.91	74.58
2. Lemak ( Gram )	88.91	87.76	87.32	87.70	64.77	80.77
<b>HEWANI</b>						
1. Energi ( Kal )	190	6.64	194	6.10	253	7.80
2. Protein ( Gram )	16.63	21.27	17.62	19.97	23.83	25.42
3. Lemak ( Gram )	12.4	12.24	12.24	12.29	15.42	19.22
<b>JUMLAH</b>						
1. Energi ( Kal )	2.863	100.00	3.181	100.00	3.241	100.00
2. Protein ( Gram )	78.20	100.00	88.22	100.00	93.74	100.00
3. Lemak ( Gram )	101.31	100.00	99.56	100.00	80.19	100.00

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

# **LAMPIRAN**

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

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

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

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

Catatan : Sumber : \*) Direktorat Jenderal Pertanian Tanaman Pangan

\*\*) Persentase dari jumlah produksi daerah

## Lampiran 2. Konversi yang Digunakan Untuk Ternak

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

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

\*\*\*) Hasil Penelitian Departemen Kesehatan, 1967



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

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

Bersambung

Jenis Bahan Makanan	A	B	C	D	E
<b>7. <u>KACANG KEDELAI</u></b>					
A. Batang dan Daun Basah	100	187,9	549,4	-	-
B. Batang dan Daun Kering	53,2	100	292,4	-	-
C. Biji Kering	18,2	34,2	100	-	-
<b>8. <u>KACANG HIJAU</u></b>					
A. Polong basah tanpa daun	100	125	186	-	-
B. Polong kering	80	100	149	-	-
C. Biji kering	53,8	67	100	-	-
<b>9. <u>KELAPA</u></b>					
A. Kelapa Berkulit	100	416	909	1429	-
B. Daging Kelapa	24	100	222	370	-
C. Kopra	11	45	100	167	-
D. Minyak	7	27	60	100	-
<b>10. <u>KELAPA SAWIT</u></b>					
A. Inti Sawit	100	-	217	-	-
B. Minyak Sawit		100	154	-	-
C. Minyak Goreng	46	65	100	-	-
<b>11. <u>BAWANG MERAH</u></b>					
A. Bawang Segar	100	147	-	-	-
B. Bawang Kering Konsumsi	68	100	-	-	-
<b>12. <u>BAWANG PUTIH</u></b>					
A. Bawang Segar	100	141	-	-	-
B. Bawang Kering Konsumsi	71	100	-	-	-
<b>13. <u>TELUR</u></b>					
A. Telur Berkulit	100	111	-	-	-
B. Telur Tanpa Kulit	90	100	-	-	-

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

Jenis Bahan	Energi (Kalori)	Protein (Gram)	Lemak (Gram)	Bagian yang Dapat Dimakan (BDD) (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b><u>1. Padi-padian</u></b>				
- Tepung Gandum	333	9	1	100
- Beras - Tepung beras	363	8,9	1,4	100
- Jagung	355	9,2	3,9	90
- Jagung Muda	129	4,1	1,3	28
<b><u>2. Makanan Berpati</u></b>				
- Ubi Jalar	139	1,3	0,4	90
- Ubi Kayu	154	1	0,3	85
- Gapek	338	1,5	0,7	100
- Tapioka / Tapioca	362	0,5	0,3	100
- Sagu	209	0,3	0,2	100
<b><u>3. Gula</u></b>				
- Gula Pasir	364	0	0	100
- Gula Lainnya	370	1,1	3,5	100
<b><u>4. Buah, Biji Berminyak</u></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

## Sambungan

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

## Sambungan

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

## Sambungan

Jenis Bahan	Energi (Kalori)	Protein (Gram)	Lemak (Gram)	Bagian yang dapat dimakan (BDD) (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b>11. 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 :

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

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

KEPUSATUAN  
SARANA DAN PRASARANA  
KOTA JAKARTA

PERPUSTAKAAN  
Badan Pusat Statistik Provinsi  
DKI JAKARTA

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



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

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

**BPS**

**BADAN PUSAT STATISTIK  
PROPINSI DAERAH KHUSUS IBU KOTA JAKARTA**

Jl. Merdeka Selatan No. 8-9 Blok D Lantai 3 Jakarta 10110

Telp/Fax : 3822290 /3840084 e-mail : [bps3100@jakarta.wasantara.net.id](mailto:bps3100@jakarta.wasantara.net.id)

