



Katalog BPS : 5202-53

Neraca Bahan Makanan Di Nusa Tenggara Timur 2000 - 2001



BPS BADAN PUSAT STATISTIK
PROPINSI NUSA TENGGARA TIMUR

**NERACA
BAHAN MAKANAN
DI NUSA TENGGARA TIMUR
2000 - 2001**

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

BPS **BADAN PUSAT STATISTIK PROPINSI NTT**

NERACA BAHAN MAKANAN NUSA TENGGARA TIMUR 2000 - 2001

Katalog BPS	: 5202.53
No. Publikasi	: 53531.2001.03
Ukuran Buku	: 21 Cm x 28 Cm
Jumlah Halaman	: IV + 56
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
2000-2001**

Anggota Tim Penyusun :

Pengarah : Ir. Relia Panjaitan, MS

Penulis : H. J. Samoy, SM

Pengolah : 1. H. Dumanauw, SE
2. Ir. Tutik Endari

Penyiapan Draf : M. Situmorang, SE

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

KATA PENGANTAR

Dalam upaya melengkapi informasi tentang ketersediaan dan konsumsi beberapa bahan makanan utama, BPS Nusa Tenggara Timur telah menyusun Neraca Bahan Makanan utama yang menyajikan data tetap tahun 2000, dan data sementara tahun 2001.

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

Penyusunan Neraca Bahan Makanan disamping merujuk pada pedoman yang diterbitkan oleh 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 sendiri.

Kami mengucapkan terima kasih kepada Dinas-Dinas lingkup Deptan, Dolog dan Dinas Perindag Propinsi NTT yang telah membantu menyediakan data untuk menyusun publikasi ini.

Guna perbaikan penyusunan Neraca Bahan Makanan di NTT selanjutnya saran dan kritik yang membangun dari pemakai data akan diterima dengan senang hati.

Kupang, November 2002
**Badan Pusat Statistik Propinsi
Nusa Tenggara Timur**
Kepala,



Ir. Relia Panjaitan, MS
NIP. 340004678

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
I. PENDAHULUAN.....	1
II. KEGUNAAN.....	3
III. MASALAH DALAM PENYUSUNAN NERACA BAHAN MAKANAN ..	4
IV. KEADAAN NERACA BAHAN MAKANAN TAHUN 2000	4
V. KEADAAN NERACA BAHAN MAKANAN TAHUN 2001	8
VI. PERKEMBANGAN KETERSEDIAAN KALORI, PROTEIN & LEMAK	10
TABEL NERACA BAHAN MAKANAN	14
GAMBAR.....	41
LAMPIRAN.....	45

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Tabel Neraca Bahan Makanan 2000.....	14
Tabel 2. Tabel Neraca Bahan Makanan 2001.....	25
Tabel 3. Perbandingan ketersediaan Per Kapita untuk kalori, protein dan lemak 2000 – 2001	37
Tabel 4. Banyak dan persentase kalori yang tersedia 2000 – 2001.....	38
Tabel 5. Banyak dan persentase protein yang tersedia 2000 – 2001	39
Tabel 6. Banyak dan Persentase lemak yang tersedia 2000 – 2001	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Perkembangan ketersediaan kalori per kapita per hari menurut Sumber 1999 – 2001.....	42
Gambar 2. Perkembangan ketersediaan protein per kapita per hari menurut Sumber 1999 – 2001.....	43
Gambar 3. Perkembangan ketersediaan lemak per kapita per hari menurut Sumber 1999 – 2001.....	44

PENJELASAN UMUM

I. PENDAHULUAN

Pangan merupakan komoditas strategis karena merupakan kebutuhan dasar manusia, sehingga penyediaan jumlah pangan yang cukup untuk memenuhi kebutuhan seluruh penduduk dan sesuai persyaratan mutu gizi merupakan masalah terbesar dalam kehidupan. Karena ketersediaan pangan itu sendiri tidak cukup diukur dengan indikator ekonomi makro seperti komoditas yang tersedia dan konsumsinya, namun yang lebih penting adalah informasi pangan tersebut dapat menggambarkan kenyataan dilapangan, karena masih terjadinya prevalansi anak kurang gizi yang menggambarkan belum tercapainya ketersediaan pangan pada tingkat keluarga. Karena pangan merupakan komoditi yang strategis dan merupakan kebutuhan dasar manusia, sehingga sangat berpengaruh terhadap eksistensi dan ketahanan hidup manusia itu sendiri, baik dari segi kualitas maupun kuantitas. Untuk itu agar dapat memperoleh gambaran situasi ketersediaan pangan suatu Wilayah di perlukan Neraca Bahan Makanan (NBM).

Penyusunan Neraca Bahan Makanan di Propinsi Nusa Tenggara Timur ini dapat memberikan gambaran yang jelas tentang potensi pangan daerah ini dalam usaha memenuhi kebutuhan penduduk.

Neraca Bahan Makanan atau "Food balance Sheet" adalah suatu data/informasi yang menggambarkan tentang situasi dan kondisi ketersediaan bahan-bahan makanan yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat baik tingkat Nasional maupun Regional, dalam satu kurun waktu tertentu yang dapat diterjemahkan kedalam rata-rata ketersediaan zat gizi, terutama energi, protein serta lemak per orang per hari.

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

- Jumlah semua jenis bahan makanan yang dapat di konsumsi oleh seluruh penduduk NTT.
- Angka rata-rata jumlah jenis bahan makanan yang tersedia untuk di konsumsi penduduk per kapita dalam satuan kilogram per tahun atau gram per hari.
- Produksi, pengadaan dan perubahan-perubahan yang terjadi serta rata-rata persediaan pangan untuk dikonsumsi.

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 impor, diekspor, digunakan untuk benih, untuk pakan serta bahan industri, hilang, rusak atau susut selama pengolahan, distribusi dan penyimpanan.
- c. Persediaan pada tingkat konsumsi, selain dihitung dengan kedua cara diatas juga mempertimbangkan bagian yang dapat dimakan.

Dengan demikian dalam NBM ini terdapat delapan bagian besar yang selanjutnya dirinci menjadi sembilan belas kolom. Data untuk penyusunan NBM berasal dari BPS pusat dengan BPS NTT serta beberapa instansi lain yang terkait.

Data stok berasal dari Dolog 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 terigu, beras dan gula pasir.

Untuk memperkirakan produksi jagung muda yang belum 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 pada tahun 1999.

Data penduduk yang digunakan adalah data penduduk proyeksi tahun 1990-2005 berdasarkan hasil Supas 1995 yang dilakukan di BPS Pusat.

Penyajian penduduk pertengahan tahun yang bersangkutan diperoleh dengan cara menjumlahkan penduduk tahun yang bersangkutan dengan penduduk tahun sebelumnya, selanjutnya dibagi dua.

II. KEGUNAAN

Neraca Bahan Makanan adalah suatu bentuk pendekatan input-output untuk mengetahui jumlah dan jenis pangan yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk per kapita di suatu negara/daerah pada suatu periode tertentu. Kegunaan NBM antara lain:

1. Sebagai salah satu alat perencanaan dibidang Pangan dan gizi serta perubahan-perubahannya, dengan demikian NBM dapat menyampaikan informasi berupa data tentang produksi, pengadaan (Perubahan stoc) dari tiap komoditas yang dikonsumsi.
2. Untuk melihat perubahan penyediaan pangan/gizi dan pergeseran konsumsi penduduk, hal ini penting untuk dasar perencanaan yang menyangkut masalah gizi pada masa mendatang.

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

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

III. MASALAH DALAM PENYUSUNAN NERACA BAHAN MAKANAN.

Dalam penyusunan NBM ini terdapat beberapa permasalahan dihadapi antara lain (i) belum adanya penelitian mengenai konversi dari beberapa komoditi dari bentuk produk tertentu ke bentuk lain, sehingga sementara menggunakan faktor konversi dari jenis bahan yang diperkirakan sejenis, (ii) sulit mendapatkan data perdagangan antar daerah untuk jenis bahan makanan (iii) masih kurang mantapnya sistem pencatatan beberapa komoditas pangan pada tingkat produksi, tingkat distribusi sampai pada tingkat eceran.

IV. KEADAAN NERACA BAHAN MAKANAN 2000

Dari kelompok Padi-padian dalam penyajian NBM Jagung merupakan komoditi yang paling dominan dengan penyediaan di daerah pada tahun 2000 tercatat sebanyak 527.230 ton dan semuanya berasal dari produksi di daerah sendiri.

Penyediaan Jagung di daerah mengalami peningkatan sebesar 6,83 % dibanding tahun sebelumnya.

Hal ini disebabkan karena adanya kenaikan produksi sebesar 6,83 % walaupun telah dikurangi dengan jagung yang disiapkan untuk bibit, pakan ternak dan yang tercecer diperoleh ketersediaan jagung yang digunakan untuk konsumsi penduduk sebanyak 462 512 ton.

Ubi kayu dari kelompok makanan berpati tercatat sebagai jenis bahan makanan yang paling banyak tersedia di kelompoknya. Pada tahun 2000 penyediaan ubi kayu di daerah berasal dari produksi yaitu sebesar 836.056 ton angka penyediaan ini meningkat 1,67 % dibanding tahun 1999.

Penggunaan ubi kayu sebagai pakan ternak pada tahun 2000 adalah sebanyak 16.721 ton, diolah menjadi gaplek sebanyak 304.163 ton dan tercecer sebanyak 108.687 ton. Ketersediaan ubi kayu sebagai bahan makanan yang siap di konsumsi pada tahun 2000 adalah sebanyak 406.485 ton meningkat 1,67 % dibanding tahun 1999 dan ketersediaan ubi kayu untuk dikonsumsi penduduk per kapita per tahun sekitar 104,69 Kg.

Penyediaan gula pasir di daerah 2000 tercatat sebanyak 19.262 semuanya berasal dari impor/antar pulau masuk. Penyediaan gula di daerah pada tahun 2000 meningkat 1,72 % dibanding tahun 1999 yang sebanyak 18.936 ton.

Kenaikan ini terutama disebabkan oleh meningkatnya impor antar pulau masuk. Angka ketersediaan gula pasir untuk dikonsumsi penduduk tahun 2000 mencapai 19.262 ton, sedangkan ketersediaan gula pasir per kapita per tahun tercatat sebanyak 4,96 Kg.

Dari Kelompok buah/biji berminyak kelapa berkulit/daging merupakan jenis bahan makanan yang cukup dominan. Penyediaan kelapa berkulit/daging di daerah tahun

2000 tercatat 55.786 ton. Tingkat ketersediaan kelapa berkulit/daging untuk dikonsumsi penduduk per kapita tercatat sebanyak 12.93 Kg.

Sebagian besar penyediaan buah-buahan pada tahun 2000 mengalami kenaikan dibanding tahun 1999. Kenaikan tersebut disebabkan naiknya produksi dari masing-masing jenis buah-buahan dibanding tahun 1999.

Pada umumnya penyediaan sayur-sayuran pada tahun 2000 mengalami penurunan dibanding dengan tahun 1999, kecuali Ketimun, Kangkung, Bawang merah, Tomat, Cabe, Kubis dan Terong yang mengalami kenaikan. Jenis Sayuran Bawang Merah tercatat sebagai jenis sayur yang dominan dari kelompoknya yaitu sebanyak 3.986 ton.

Dua jenis sayuran lain yang dominan seperti ketimun dan kangkung juga meningkat cukup besar, yaitu masing-masing dari 1.571 ton dan 475 ton (1999) menjadi 2.509 ton dan 795 ton tahun 2000.

Ketersediaan ketimun untuk dikonsumsi penduduk diperoleh setelah dikurangi dengan ketimun yang tercecer (251 ton) adalah sebanyak 2.258 ton. Sedangkan ketersediaan ketimun untuk dikonsumsi penduduk per kapita per tahun tercatat sebanyak 0,58 kg

Penyediaan kangkung di daerah pada tahun 2000 seluruhnya berasal dari produksi sehingga ketersediaan untuk konsumsi penduduk setelah dikurangi bibit dan tercecer berjumlah 715 ton sedangkan ketersediaan per kapita per bulan adalah 0,18 Kg.

Penyediaan daging di daerah umumnya mengalami peningkatan dibanding dengan tahun sebelumnya. Peningkatan ini terjadi karena peningkatan produksi daging ayam kampung 3.504 ton (1999) menjadi 8.651 ton (2000), sehingga ketersediaan daging

ayam kampung yang siap untuk dikonsumsi penduduk tercatat sebanyak 8218 ton, sedangkan ketersediaan per kapita per tahun adalah 2,12 Kg.

Pada tahun 2000 penyediaan daging Babi di daerah mengalami peningkatan dari 3.147 (1999) menjadi 3 810 ton, sedangkan ketersediaan per kapita adalah sebanyak 0,93 Kg.

Produksi telur ayam kampung tahun 2000 yang juga merupakan penyediaan di daerah yaitu sebanyak 3.896 ton. Dengan demikian telur ayam kampung yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk penduduk tercatat 2.772 ton dengan tingkat ketersediaan per kapita per tahun sebesar 0,71 Kg.

Pada tahun 2000 di daerah tersedia 514 ton susu yang berasal dari susu impor/antar pulau masuk sebanyak 354 ton dan susu sapi produksi sendiri 160 ton sehingga ketersediaan susu impor/antar pulau masuk untuk dikonsumsi penduduk dan untuk konsumsi per kapita per tahun untuk tahun 1999 dan 2000 tidak mengalami perubahan yaitu 0,09 Kg. Susu sapi hasil produksi sendiri untuk tahun 2000 sebanyak 160 ton dengan ketersediaan untuk dikonsumsi penduduk dan dikonsumsi perkapita per tahun sebesar 0,04 Kg.

Dari kelompok ikan, ikan Tuna/Cakalang/Tongkol merupakan jenis ikan yang dominan peranannya dalam NBM. Penyediaan ikan ini di daerah pada tahun 2000 tercatat 20.801 ton semuanya berasal dari produksi. Setelah dikurangi ekspor antar pulau masuk dan tercecer, maka yang siap untuk dikonsumsi penduduk tercatat 14.618 ton, dengan ketersediaan per kapita per tahun sebanyak 3,76 Kg.

Secara umum penyediaan jenis ikan yang lain di daerah tahun 2000 mengalami penurunan dengan penurunan terbesar terdapat pada ikan lainnya.

Penyediaan di daerah untuk kopra/minyak goreng mengalami kenaikan 5,06 % dibanding tahun 1999 yaitu dari 26.330 ton (1999) menjadi 27.663 (2000). Angka penyediaan di daerah maupun angka yang tersedia untuk konsumsi seluruhnya berasal dari produksi serta impor/antar pulau masuk. Sedangkan ketersediaan per kapita per tahun tercatat sebanyak 7,12 Kg.

Dari kelompok lemak hewani, lemak babi terlihat yang dominan diantara lemak hewani lainnya. Produksi lemak babi sebesar 476 ton yang ternyata merupakan penyediaan di daerah dan angka ketersediaan untuk dikonsumsi penduduk tahun 2000. Sedangkan ketersediaan per kapita per tahun tercatat 0,12 Kg.

V. KEADAAN NERACA BAHAN MAKANAN 2001

Penyediaan beras di daerah tahun 2001 tercatat sebanyak 398.336 ton yang berasal dari produksi 265.511 ton, impor/antar pulau masuk 122.149 ton dan perubahan stok 10.676 ton. Beras yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk tercatat 388.378 ton atau 98,36 Kg per kapita per tahun.

Pada tahun 2001 penyediaan ubi kayu yang juga merupakan angka produksi tercatat sebanyak 778.423 ton. Setelah dikurangi untuk pakan, industri makanan dan yang tercecer, maka ubi kayu yang siap dikonsumsi penduduk tercatat 352.200 ton. Sedangkan ketersediaan ubi kayu untuk dikonsumsi penduduk per kapita per tahun adalah 89,20 Kg.

Gula pasir yang seluruh berasal dari impor/antar pulau masuk sebanyak 24.667 ton (penyediaan di daerah), yang juga merupakan ketersediaan untuk dikonsumsi penduduk, sehingga ketersediaan gula pasir untuk dikonsumsi penduduk per kapita per tahun adalah 6,25 Kg. Penyediaan kelapa berkulit/daging di daerah tahun 2001

tercatat sebanyak 58.931 ton, yang semuanya berasal dari produksi. Ketersediaan kelapa berkulit/daging untuk dikonsumsi penduduk tercatat sebanyak 53.038 ton yang diperoleh dari penyediaan di daerah dikurangi pemakaian untuk industri makanan, dan tercecer. Tingkat ketersediaan kelapa berkulit/daging per kapita per tahun tercatat sebanyak 11,94 Kg.

Penyediaan buah-buahan di daerah seluruhnya berasal dari produksi dan impor. Mangga dan Jeruk adalah yang paling dominan dengan produksi masing-masing sebanyak 64.228 ton dan 28.574 ton yang sekaligus menunjukkan angka persediaan di daerah. Setelah dikurangi yang tercecer maka ketersediaan Mangga untuk dikonsumsi penduduk adalah sebanyak 57.805 ton. dan tingkat ketersediaan per kapita per tahun adalah 14,64 Kg.

Sedangkan Jeruk yang tersedia untuk dikonsumsi tercatat 25 717 ton dan tingkat ketersediaan per kapita per tahun adalah sebanyak 6,51 Kg.

Pada tahun 2001 secara umum penyediaan dalam daerah kelompok sayur-sayuran naik dibanding tahun 2000. Ketimun merupakan penyediaan terbanyak yaitu sebanyak 4.900 ton sehingga yang siap dikonsumsi, tercatat 4.410 ton. Tingkat ketersediaan per kapita per tahun untuk Ketimun ini 1,12 Kg.

Pada tahun 2001 penyediaan daging sapi di daerah tercatat 3.023 ton yang seluruhnya berasal dari produksi. Daging Sapi yang siap dikonsumsi tercatat 2.872 ton dan tingkat ketersediaan per kapita per tahun adalah sebanyak 0,73 Kg.

Daging Ayam kampung yang juga seluruhnya berasal dari produksi tercatat 3.582 ton, dikurangi tercecer, sehingga tersedia untuk dikonsumsi penduduk tahun 2001 adalah 3.403 ton dan tingkat ketersediaan per kapita per tahun 0,86 Kg.

Produksi Telur ayam kampung 2001 tercatat 3.982 dan menjadi angka penyediaan di daerah. Setelah dikurangi untuk bibit dan tercecer, maka yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk adalah sebesar 2.832 ton. Sedangkan tingkat ketersediaan per kapita per tahun tercatat sebesar 0,72 Kg.

Pada tahun 2001 penyediaan susu dalam daerah yang seluruhnya berasal dari impor/antar pulau masuk tercatat sebanyak 360 ton seluruhnya tersedia dan siap dikonsumsi oleh penduduk.

Dari kelompok ikan, yang dominan dari produksinya adalah ikan Tuna/Cakalang/Tongkol sebanyak 17.977 ton setelah dikurangi ekspor/antar pulau keluar maka penyediaan di daerah sebanyak 17.803 ton. Kemudian tercecer 2.670 ton, sehingga yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk hanya 15.133 ton. Sedangkan tingkat ketersediaan per kapita tahun 2001 adalah 3,83 Kg.

Dari kelompok minyak dan lemak Nabati, Kopra/minyak goreng memproduksi sebanyak 14.360 ton, dan angka produksi ini seluruhnya siap dikonsumsi. Tingkat ketersediaan per kapita per tahun adalah 3,63 Kg.

VI. PERKEMBANGAN KETERSEDIAAN KALORI, PROTEIN & LEMAK

Menurut hasil Widya karya Nasional Pangan dan Gizi yang dibuat setiap lima tahun sekali, maka secara umum sejak 1978 penyediaan pangan Nasional telah mencukupi kebutuhan rata-rata penduduk Indonesia.

Widya karya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) ke VII yang diadakan pada awal Maret 2000 selain menetapkan angka kecukupan energi dan protein, juga telah menentukan angka kecukupan lemak selama pelita VI.

Angka kecukupan rata-rata energi dan protein yang dianjurkan untuk penduduk Indonesia pada pelita VI masing-masing sebesar 2.150 kalori dan 46,20 gram protein per orang per hari. Sedangkan untuk lemak adalah minimum setara dengan 10 % dari energi dan maksimum 25 % dari energi dengan tingkat ketersediaan per kapita per harinya sebesar 65,23 gram. Untuk daerah NTT tingkat ketersediaan energi dan protein tahun 2001 adalah masing-masing 3.767 kalori dan 73,41 gram protein per orang per hari melebihi tingkat kecukupan yang dianjurkan.

Ketersediaan kalori protein dan lemak di NTT untuk dikonsumsi per hari menurut sumbernya nampak didominasi oleh bahan makanan yang berasal dari sumber nabati. Hal ini terbukti dengan besarnya sumbangan sumber nabati terhadap penyediaan energi, protein dan lemak setiap tahunnya selama periode 1991-2001, yaitu sekitar 97 % untuk energi, 84 % untuk protein dan 95 % untuk lemak.

VII 1. Penyediaan Kalori

Secara umum kalori yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk NTT tahun 2000 sebesar 3.723 kalori per kapita per tahun, sebanyak 3.640 kalori diantaranya atau 97,77 % berasal dari sumber nabati dan 83 kalori atau 2,23 % dari sumber hewan. Dibandingkan dengan penyediaan kalori per kapita tahun 1999 (3.534 kalori), kalori yang tersedia untuk dikonsumsi pada tahun 2000 mengalami kenaikan sebesar 5,35 %.

Kenaikan penyediaan kalori yang terjadi pada tahun 2000 merupakan pengaruh dari kenaikan kalori per kapita kelompok makanan berpati sebesar 8,27 %; buah dan biji berlemak 7,94 %; buah-buahan 453,12 %; Daging 46,15 %; dan Minyak dan lemak Nabati 20,44 %. Kelompok Padi-padian sebagai penyumbang terbesar kalori (58,71

%) mengalami penurunan sebesar 2,80 % di banding dengan tahun 1999 atau turun dari 2.249 kalori (1999) menjadi 2.186 kalori (2000). Penurunan ini disebabkan meningkatnya kelompok makanan yang lain yang telah disebutkan diatas, namun secara keseluruhan terjadi peningkatan kalori sebesar 5,34 persen yaitu dari 3.534 kalori pada tahun 1999 menjadi 3.723 kalori ditahun 2000. Ketersediaan kalori untuk dikonsumsi penduduk tahun 2001 tercatat sebesar 3.767 kalori. Kelompok padi-padian tetap sebagai pemberi andil terbesar, yaitu sebesar 57,66 % dari seluruh penyediaan kalori.

VII 2. Penyediaan Protein

Ketersediaan protein per kapita untuk tahun 2000 tercatat sebesar 74,88 gram per hari. Sebesar 65,62 gram atau 87,63 % berasal dari sumber nabati dan 9,26 gram atau 12,37 % berasal dari sumber hewani. Dibanding dengan tahun sebelumnya, ketersediaan protein per kapita ini mengalami kenaikan relatif kecil yaitu 1,08 %. Kenaikan ini terjadi karena sebagian besar komoditi mengalami kenaikan kecuali kelompok Padi-padian, Sayur-sayuran, telur dan ikan yang mengalami penurunan dan tetap.

Ketersediaan protein untuk dikonsumsi pada tahun 2001 tercatat sebesar 73,41 gram. Kelompok padi-padian tetap sebagai kontributor terbesar (67,99 %) dari keseluruhan penyediaan protein per kapita. Kelompok penyumbang terbesar lainnya adalah kelompok buah/biji berminyak dan ikan serta makanan berpati masing-masing sebesar 6,82 % dan 10,43 % serta 7,78 %..

VII 3. Penyediaan lemak

Banyaknya lemak yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk NTT pada tahun 2000 adalah sebanyak 64,17 gram per kapita per hari. Sebanyak 59,63 gram atau 92,93 % berasal dari sumber nabati dan 4,54 gram atau 7,07 % berasal dari sumber hewani. Jika dibanding dengan tahun sebelumnya (51,38 gram per hari) maka banyaknya lemak yang tersedia dikonsumsi pada tahun 2000 mengalami kenaikan sebesar 16,06 %.

Hampir semua bahan makanan mengalami kenaikan penyediaan lemak kecuali kelompok Sayuran-sayuran, Telur dan ikan yang mengalami penurunan. Pada tahun 2001 ketersediaan lemak untuk dikonsumsi naik menjadi 85,48 gram per kapita per hari. Kelompok minyak lemak nabati tetap sebagai kontributor terbesar yaitu 50,48 %.

TABEL
NERACA BAHAN MAKANAN
2000

<https://id.scribd.com>

1997

1997

1997

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

Tabel 1.
Neraca Bahan
(Dalam

Jenis Bahan	Produksi		Perubahan Stok	Impor/ Antar Pulau Masuk	Penyediaan Dalam daerah Sebelum Ekspor	Ekspor/ Antar Pulau Keluar	Penyediaan Dalam Daerah
	Masukan	Keluaran					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
I. PADI-PADIAN							
1. Terigu	-	-	-	8 481	8 481	-	8 481
2. Padi Gagang/Gabah	-	461 413	-	-	461 413	-	461 413
3. Gabah/Beras	420 392	273 255	4 283	103 064	380 602	-	380 602
4. Jagung	-	527 230	-	-	527 230	-	527 230
5. Jagung Muda	-	55 727	-	-	55 727	-	55 727
6. Sorgum	-	5 458	-	-	5 458	-	5 458
II. MAKANAN BERPATI							
1. Ubi Jalar	-	156 394	-	-	156 394	-	156 394
2. Ubi Kayu	-	836 056	-	-	836 056	-	836 056
3. Ubi Kayu/Gaplek	304 163	109 499	-	-	109 499	-	109 499
4. Ubi Kayu/Tapioka	-	-	-	-	-	-	-
III. BUAH/BIJI BERMINYAK							
1. Kacang Tanah Berkulit	-	25 065	-	-	25 065	-	25 065
2. Kacang Tanah Lepas Kulit	23 812	14 287	-	-	14 287	-	14 287
3. Kedele	-	3 018	-	-	3 018	-	3 018
4. Kacang Hijau	-	13 900	-	-	13 900	-	13 900
5. Kelapa Berkulit/Daging	232 442	55 786	-	-	55 786	-	55 786
6. Kelapa Daging Kopra	50 207	22 593	-	-	22 593	-	22 593

**Makanan tahun 2000
ton)**

Penduduk Pertengahan Tahun 3 882 900

Pemakaian Dalam Daerah						Ketersediaan Per kapita				
Pakan	Bibit	Diolah Untuk		Yang Tercecer	Yang Dimakan	Kg/Thn	Gram/Hari	Kalori/Hari	Protein/Gram/Hari	Lemak/Gram/Hari
		Makanan	Bukan Makanan							
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
-	-	-	-	-	8 481	2,18	5,98	22	0,53	0,08
9 228	6 876	420 392	-	24 916	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	9 515	371 087	95,57	261,83	943	17,80	1,83
31 634	6 723	-	-	26 362	462 512	119,11	326,34	1 159	30,02	12,73
-	-	-	-	-	55 727	14,35	39,32	51	1,61	0,51
327	336	-	-	218	4 576	1,18	3,23	11	0,79	0,11
								2 186	50,76	15,26
3 128	-	-	-	15 639	137 627	35,44	97,11	119	1,75	0,68
16 721	-	304 163	-	108687	406 485	104,69	286,81	419	3,44	0,86
-	-	-	-	-	109 499	28,20	77,26	261	1,16	0,54
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
								799	6,35	2,08
-	-	23 812	-	1 253	-	-	-	-	-	-
-	704	-	-	714	12 869	3,31	9,08	41	2,30	3,89
-	147	-	-	151	2 720	0,70	1,92	6	0,67	0,35
278	431	-	-	695	12 496	3,22	8,82	30	1,96	0,11
-	-	50 207	-	5 579	50 207	12,93	35,43	127	1,20	12,29
-	-	22 593	-	-	-	-	-	-	-	-
								204	6,13	16,63

Lanjutan : Tabel .1

Jenis Bahan	Produksi		Perubahan Stok	Impor/ Antar Pulau Masuk	Penyediaan Dalam daerah Sebelum Ekspor	Ekspor/ Antar Pulau Keluar	Penyediaan Dalam Daerah
	Masukan	Keluaran					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
IV. GULA							
1. Gula Pasir	-	-	-	19 262	19 262	-	19 262
2. Gula Merah/Lempeng Lainnya	-	2 371	-	-	2 371	-	2 371
V. BUAH-BUAHAN							
1. Alpokat	-	14 399	-	-	14 399	-	14 399
2. Jeruk	-	19 039	-	-	19 039	-	19 039
3. Jambu	-	5 057	-	-	5 057	-	5 057
4. Mangga	-	65 767	-	-	65 767	-	65 767
5. Nenas	-	3 013	-	-	3 013	-	3 013
6. Pepaya	-	42 521	-	-	42 521	-	42 521
7. Pisang	-	173 446	-	-	173 446	-	173 446
8. Rambutan	-	2 074	-	-	2 074	-	2 074
9. Salak	-	415	-	-	415	-	415
10. Sawo	-	609	-	-	609	-	609
11. Nangka	-	14 349	-	-	14 349	-	14 349
12. Duku/Langsar	-	-	-	-	-	-	-
13. Durian	-	160	-	-	160	-	160
14. Sirsak	-	3 479	-	-	3 479	-	3 479
15. Semangka	-	350	-	-	350	-	350
16. Jambu Air	-	264	-	-	264	-	264
17. Melon	-	12	-	-	12	-	12
18. Sukun	-	3 369	-	-	3 369	-	3 369

Pemakaian Dalam Daerah						Ketersediaan Per kapita				
Pakan	Bibit	Diolah Untuk		Yang Tercecer	Yang Dimakan	Kg/Thn	Gram/Hari	Kalori/Hari	Protein/Gram/Hari	Lemak/Gram/Hari
		Makanan	Bukan Makanan							
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
-	-	-	-	-	19 263	4,96	13,59	49	0,00	0,00
-	-	-	-	-	2 371	0,61	1,67	6	0,02	0,06
								55	0,02	0,06
-	-	-	-	1 440	12 959	3,34	9,15	11	0,08	0,59
-	-	-	-	1 904	17 139	4,41	12,08	6	0,10	0,02
-	-	-	-	506	4 551	1,17	3,21	1	0,02	0,01
-	-	-	-	6 577	59 190	15,24	41,75	19	0,17	0,08
-	-	-	-	301	2 712	0,70	1,92	1	0,01	0,00
-	-	-	-	4 252	38 269	9,86	27,01	12	0,14	0,00
-	-	-	-	17 345	156 101	40,20	110,14	121	1,32	0,22
-	-	-	-	207	1 867	0,48	1,32	1	0,01	0,00
-	-	-	-	42	373	0,10	0,27	0	0,00	0,00
-	-	-	-	61	548	0,14	0,38	0	0,00	0,00
-	-	-	-	1 435	12 914	3,33	9,12	3	0,05	0,06
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	16	144	0,04	0,11	0	0,00	0,00
-	-	-	-	348	3 131	0,81	2,22	1	0,01	0,02
-	-	-	-	35	315	0,08	0,22	0	0,00	0,00
-	-	-	-	26	238	0,06	0,16	0	0,00	0,00
-	-	-	-	1	11	0,00	0,00	0	0,00	0,00
-	-	-	-	337	3 032	0,78	2,14	1	0,00	0,00
								177	1,91	1,00

Lanjutan : Tabel .1

Jenis Bahan	Produksi		Perubahan Stok	Impor/ Antar Pulau Masuk	Penyediaan Dalam daerah Sebelum Ekspor	Ekspor/ Antar Pulau Keluar	Penyediaan Dalam Daerah
	Masukan	Keluaran					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Vi. SAYUR-SAYURAN							
1. Bawang Merah	5 862	3 986	-	-	3 986	-	3 986
2. Ketimun	-	2 509	-	-	2 509	-	2 509
3. Kentang	-	853	-	-	853	-	853
4. Kubis	-	838	-	-	838	-	838
5. Tomat	-	15 473	-	-	15 473	-	15 473
6. Wortel	-	1 233	-	-	1 233	-	1 233
7. Cabe	-	1 868	-	-	1 868	-	1 868
8. Terong	-	3 2901	-	-	3 2901	-	3 2901
9. Petsai/Sawi	-	1 020	-	-	1 020	-	1 020
10. Bawang Daun	-	86	-	-	86	-	86
11. Kangkung	-	795	-	-	795	-	795
12. Lobak	-	9	-	-	9	-	9
13. Labu Siam	-	2 110	-	-	2 110	-	2 110
14. Buncis	-	935	-	-	935	-	935
15. Bayam	-	366	-	-	366	-	366
16. Bawang putih	665	472	-	-	472	-	472
17. Kacang Panjang	-	833	-	-	833	-	833

Pemakaian Dalam Daerah						Ketersediaan Per kapita					
Pakan	Bibit	Diolah Untuk		Yang Tercecer	Yang Dimakan	Kg/Thn	Gram/Hari	Kalori/Hari	Protein/Gram/Hari	Lemak/Gram/Hari	
		Makanan	Bukan Makanan								
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	
-	2 015	-	-	399	1 572	0,40	1,10	0	0,00	0,00	
-	-	-	-	251	2 258	0,58	1,59	0	0,01	0,00	
-	179	-	-	85	589	0,15	0,41	0	0,01	0,00	
-	-	-	-	84	754	0,19	0,52	0	0,01	0,00	
-	-	-	-	155	1 392	0,36	0,97	0	0,01	0,00	
-	-	-	-	123	1 110	0,29	0,79	0	0,01	0,00	
-	-	-	-	187	1 681	0,43	1,18	1	0,06	0,03	
-	-	-	-	329	2 961	0,76	2,08	0	0,02	0,00	
-	-	-	-	102	918	0,24	0,66	0	0,02	0,00	
-	-	-	-	9	77	0,02	0,09	0	0,00	0,00	
-	-	-	-	80	715	0,18	0,49	0	0,01	0,00	
-	-	-	-	1	8	0,00	0,00	0	0,00	0,00	
-	-	-	-	211	1 899	0,49	1,34	0	0,01	0,00	
-	-	-	-	94	841	0,22	0,60	0	0,01	0,00	
-	-	-	-	37	329	0,88	0,22	0	0,01	0,00	
-	108	-	-	47	425	0,11	0,30	0	0,01	0,00	
-	-	-	-	83	750	0,19	0,52	0	0,00	0,00	
									1	0,20	0,03

Lanjutan : Tabel .1

Jenis Bahan	Produksi		Perubahan Stok	Impor/ Antar Pulau Masuk	Penyediaan Dalam daerah sebelum Ekspor	Ekspor/ Antar Pulau Keluar	Penyediaan Dalam Daerah
	Masukan	Keluaran					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
VII. TELUR							
1. Ayam Kampung	-	3 896	-	-	3 896	-	3 896
2. Ayam Ras	-	668	-	-	668	-	668
3. Itik	-	904	-	-	904	-	904
VIII. DAGING							
1. Sapi	3 593	2 874	-	-	2 874	-	2 874
2. Kerbau	519	389	-	-	389	-	389
3. Kambing/Domba	2 134	1 579	-	-	1 579	-	1 579
4. Babi	4 762	3 810	-	-	3 810	-	3 810
5. Ayam Kampung	14 916	8 651	-	-	8 651	-	8 651
6. Ayam Ras	517	300	-	-	300	-	300
7. Itik	100	60	-	-	60	-	60
8. Jeroan Semua Jenis	-	2 038	-	-	2 038	-	2 038
IX. SUSU							
1. Susu Impor	-	-	-	354	354	-	354
2. Susu Sapi	-	160	-	-	160	-	160

Pemakaian Dalam Daerah						Ketersediaan Per kapita				
Pakan	Bibit	Diolah Untuk		Yang Tercecer	Yang Dimakan	Kg/Thn	Gram/Hari	Kalori/Hari	Protein/Gram/Hari	Lemak/Gram/Hari
		Makanan	Bukan Makanan							
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
-	974	-	-	150	2 772	0,71	1,96	3	0,25	0,22
-	-	-	-	14	654	0,17	0,46	1	0,06	0,05
-	122	-	-	35	747	0,19	0,53	1	0,07	0,08
								5	0,38	0,35
-	-	-	-	144	2 731	0,70	1,93	4	0,36	0,27
-	-	-	-	19	370	0,10	0,26	0	0,05	0,00
-	-	-	-	79	1 500	0,39	1,06	2	0,18	0,16
-	-	-	-	190	3 619	0,93	2,55	11	0,33	1,02
-	-	-	-	433	8 218	2,12	5,80	18	1,06	1,45
-	-	-	-	3	297	0,08	0,21	1	0,04	0,05
-	-	-	-	3	57	0,01	0,04	0	0,01	0,01
-	-	-	-	102	1 936	0,50	1,37	2	0,21	0,09
								38	2,24	3,05
-	-	-	-	-	354	0,09	0,25	0,15	0,01	0,01
-	-	-	-	8	152	0,04	0,11	0,07	0,00	0,00
								0,22	0,01	0,01

Lanjutan : Tabel .1

Jenis Bahan	Produksi		Perubahan Stok	Impor/ Antar Pulau Masuk	Penyediaan Dalam daerah Sebelum Ekspor	Ekspor/ Antar Pulau Keluar	Penyediaan Dalam Daerah
	Masukan	Keluaran					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
X. IKAN							
1. Tuna/Cakalang	-	20 801	-	-	20 801	3 603	17 198
2. Kakap	-	1 043	-	-	1 043	-	1 043
3. Cucut	-	1 925	-	-	1 925	-	1 925
4. Selar	-	3 578	-	-	3 578	-	3 578
5. Teri	-	5 650	-	-	5 650	-	5 650
6. Kembung	-	3 588	-	-	3 588	-	3 588
7. Tenggiri	-	1 814	-	-	1 814	-	1 814
8. Tembang	-	8 891	-	-	8 891	-	8 891
9. Paperek	-	2 107	-	-	2 107	-	2 107
10. Ekor Kuning	-	1 095	-	-	1 095	-	1 095
11. Cumi-Cumi	-	1 767	-	-	1 767	235	1 532
12. Ikan Air Tawar	-	1 526	-	-	1 526	-	1 526
13. Udang	-	664	-	-	664	6	658
14. Ikan Lainnya	-	28 158	-	-	28 158	5218	22 940
XI. MINYAK & LEMAK NABATI							
1. Kopra/Minyak goreng	22 593	13 556	-	14 107	27 663	-	27 663
2. Minyak Goreng	-	-	-	7 875	7 875	-	7 875
XII. MINYAK & LEMAK HEWANI							
1. Sapi	3 593	108	-	-	108	-	108
2. Kerbau	519	16	-	-	16	-	16
3. Kambing	2 134	64	-	-	64	-	64
4. Babi	4 762	476	-	-	476	-	476

TABEL
NERACA BAHAN MAKANAN
2001

<https://n...o.id>



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



Tabel 2.
Neraca Bahan
(Dalam

Jenis Bahan	Produksi		Perubahan Stok	Impor/ Antar Pulau Masuk	Penyediaan Dalam daerah Sebelum Ekspor	Ekspor/ Antar Pulau Keluar	Penyediaan Dalam Daerah
	Masukan	Keluaran					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
I. PADI-PADIAN							
1. Terigu	-	-	-	12 737	12 737	-	12 737
2. Padi Gagang/Gabah	-	448 001	-	-	448 001	-	448 001
3. Gabah/Beras	408 479	265 511	10 676	122 149	398 336	-	398 336
4. Jagung	-	553 298	-	1 338	554 636	29 036	525 600
5. Jagung Muda	-	26 693	-	-	26 693	-	26 693
6. Sorgum	-	3 889	-	-	3 889	-	3 889
II. MAKANAN BERPATI							
1. Ubi Jalar	-	147 056	-	-	147 056	-	147 056
2. Ubi Kayu	-	778 423	-	-	778 423	-	778 423
3. Ubi Kayu/Gaplek	309 459	111 405	-	-	111 405	-	111 405
4. Ubi Kayu/Tapioka	-	-	-	-	-	-	-
III. BUAH/BIJI BERMINYAK							
1. Kacang Tanah Berkulit	-	18 840	-	-	18 840	-	18 840
2. Kacang Tanah Lepas Kulit	17 898	11 304	-	-	11 304	4 400	6 904
3. Kedele	-	1 648	-	1 290	2 938	340	5 840
4. Kacang hijau	-	16 441	-	-	16 441	-	16 441
5. Kelapa Berkulit/Daging	245 546	58 931	-	-	58 931	-	58 931
6. Kelapa Daging Kopra	53 038	23 867	-	-	23 867	-	23 867

**Makanan tahun 2001
(ton)**

Penduduk Pertengahan Tahun 3 948 600

Pemakaian Dalam Daerah						Ketersediaan Per kapita				
Pakan	Bibit	Diolah Untuk		Yang Tercecer	Yang Dimakan	Kg/Thn	Gram/Hari	Kalori/Hari	Protein/Gram/Hari	Lemak/Gram/Hari
		Makanan	Bukan Makanan							
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
-	-	-	-	-	12 737	3,23	8,85	32	0,79	0,12
8 960	6 370	408 479	-	24 192	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	9 958	388 378	98,36	269,48	970	18,32	1,87
31 536	6 080	-	-	26 280	461 704	116,93	320,44	1 138	29,48	12,50
-	-	-	-	-	26 693	6,76	18,52	24	0,76	0,24
223	205	-	-	156	3 305	0,84	2,30	8	0,56	0,08
								2 172	49,91	14,81
2 941	-	-	-	14 706	129 409	32,77	89,78	110	1,62	0,63
15 569	-	309 459	-	101 195	352 200	89,20	244,38	357	2,93	0,73
-	-	-	-	-	111 405	28,21	77,29	261	1,16	0,54
-	-	-	-	-	-	0,00	0,00	0	0,00	0,00
								728	5,71	1,59
-	-	17 898	-	942	-					
-	547	-	-	346	6 011	1,52	4,16	19	1,05	1,78
-	146	-	-	130	2 322	0,59	1,62	5	0,57	0,29
328	498	-	-	822	14 793	3,75	10,27	35	2,28	0,12
-	-	53 038	-	5 893	47 145	11,94	32,71	117	1,11	11,35
-	-	23 867	-	-	-	-	-	-	-	-
								176	5,01	13,54

Lanjutan : Tabel .2

Jenis Bahan	Produksi		Perubahan Stok	Impor/ Antar Pulau Masuk	Penyediaan Dalam daerah Sebelum Ekspor	Ekspor/ Antar Pulau Keluar	Penyediaan Dalam Daerah
	Masukan	Keluaran					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
IV. GULA							
1. Gula Pasir	-	-	-	24 667	24 667	-	24 667
2. Gula Merah/Lempeng Lainnya	-	2 411	-	-	2 411	-	2 411
V. BUAH-BUAHAN							
1. Alpokat	-	11 684	-	-	11 684	-	11 684
2. Jeruk	-	28 574	-	-	28 574	-	28 574
3. Jambu	-	2 236	-	-	2 236	-	2 236
4. Mangga	-	64 228	-	-	64 228	-	64 228
5. Nenas	-	690	-	-	690	-	690
6. Pepaya	-	15 638	-	-	15 638	-	15 638
7. Pisang	-	25 188	-	-	25 188	15	25 173
8. Rambutan	-	797	-	-	797	-	797
9. Salak	-	36	-	-	36	-	36
10. Sawo	-	55	-	-	55	-	55
11. Nangka	-	16 862	-	-	16 862	-	16 862
12. Duku/Langsat	-	-	-	-	-	-	-
13. Durian	-	24	-	-	24	-	24
14. Sirsak	-	285	-	-	285	-	285
15. Semangka	-	394	-	-	394	-	394
16. Jambu Air	-	264	-	-	264	-	264
17. Lainnya	-	-	-	15 320	-	-	15 320

Pemakaian Dalam Daerah						Ketersediaan Per kapita				
Pakan	Bibit	Diolah Untuk		Yang Tercecer	Yang Dimakan	Kg/Thn	Gram/Hari	Kalori/Hari	Protein/Gram/Hari	Lemak/Gram/Hari
		Makanan	Bukan Makanan							
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
-	-	-	-	-	24 677	6,25	17,12	62	0,00	0,00
-	-	-	-	-	2 411	0,61	1,67	6	0,02	0,06
								68	0,02	0,06
-	-	-	-	1 168	10 516	2,66	7,29	6	0,07	0,47
-	-	-	-	2 857	25 717	6,51	17,84	8	0,14	0,04
-	-	-	-	224	2 012	0,51	1,40	1	0,01	0,00
-	-	-	-	6 423	57 805	14,64	40,11	18	0,16	0,08
-	-	-	-	69	621	0,16	0,44	0	0,00	0,00
-	-	-	-	64	574	0,15	0,41	0	0,00	0,00
-	-	-	-	2 517	22 656	5,74	15,73	16	0,19	0,03
-	-	-	-	80	717	0,18	0,49	0	0,00	0,00
-	-	-	-	4	32	0,01	0,03	0	0,00	0,00
-	-	-	-	6	49	0,01	0,03	0	0,00	0,00
-	-	-	-	686	6 176	1,56	4,27	2	0,02	0,03
-	-	-	-	-	-	0,00	0,00	0	0,00	0,00
-	-	-	-	2	22	0,01	0,03	0	0,00	0,00
-	-	-	-	28	257	0,07	0,19	0	0,00	0,00
-	-	-	-	39	355	0,09	0,25	0	0,00	0,00
-	-	-	-	26	238	0,06	0,16	0	0,00	0,00
-	-	-	-	1 532	13 788	3,49	9,56	4	0,05	0,07
								55	0,64	0,72

Lanjutan : Tabel .2

Jenis Bahan	Produksi		Perubahan Stok	Impor/ Antar Pulau Masuk	Penyediaan Dalam daerah Sebelum Ekspor	Ekspor/ Antar Pulau Keluar	Penyediaan Dalam Daerah
	Masukan	Keluaran					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Vi. SAYUR-SAYURAN							
1. Bawang Merah	5 082	3 456	-	-	3 456	-	3 456
2. Ketimun	-	4 900	-	-	4 900	-	4 900
3. Kentang	-	1 274	-	-	1 274	-	1 274
4. Kubis	-	808	-	-	808	-	808
5. Tomat	-	1 423	-	-	1 423	-	1 423
6. Wortel	-	1 187	-	-	1 187	-	1 187
7. Cabe	-	1 680	-	-	1 680	-	1 680
8. Terong	-	1 396	-	-	1 396	-	1 396
9. Petsai/Sawi	-	2 102	-	-	2 102	-	2 102
10. Bawang Daun	-	120	-	-	120	-	120
11. Kangkung	-	902	-	-	902	-	902
12. Lobak	-	28	-	-	28	-	28
13. Labu Siam	-	1 570	-	-	1 570	-	1 570
14. Buncis	-	1 155	-	-	1 155	-	1 155
15. Bayam	-	1 189	-	-	1 189	-	1 189
16. Bawang Putih	1 892	1 343	-	-	1 343	-	1 343
17. Kacang Panjang	-	929	-	-	929	-	929

Pemakaian Dalam Daerah						Ketersediaan Per kapita				
Pakan	Bibit	Diolah Untuk		Yang Tercecer	Yang Dimakan	Kg/Thn	Gram/Hari	Kalori/Hari	Protein/Gram/Hari	Lemak/Gram/Hari
		Makanan	Bukan Makanan							
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
-	1 155	-	-	346	3 110	0,79	2,16	1	0,03	0,01
-	-	-	-	490	4 410	1,12	3,07	0	0,02	0,00
-	313	-	-	127	1 147	0,29	0,80	1	0,02	0,00
-	-	-	-	81	727	0,18	0,49	0	0,01	0,00
-	-	-	-	142	1 281	0,32	0,88	0	0,01	0,00
-	-	-	-	119	1 068	0,27	0,74	0	0,00	0,00
-	-	-	-	168	1 512	0,38	1,04	1	0,05	0,02
-	-	-	-	140	1 256	0,32	0,88	0	0,01	0,00
-	-	-	-	210	1 892	0,48	1,32	0	0,03	0,00
-	-	-	-	12	108	0,03	0,08	0	0,00	0,00
-	-	-	-	90	812	0,21	0,58	0	0,02	0,00
-	-	-	-	3	25	0,01	0,03	0	0,00	0,00
-	-	-	-	157	1 413	0,36	0,99	0	0,01	0,00
-	-	-	-	116	1 039	0,26	0,71	0	0,02	0,00
-	-	-	-	119	1 070	0,27	0,74	0	0,03	0,00
-	307	-	-	134	1 209	0,31	0,85	1	0,04	0,00
-	-	-	-	93	836	0,21	0,85	0	0,02	0,00
								4	0,32	0,03

Lanjutan : Tabel .2

Jenis Bahan	Produksi		Perubahan Stok	Impor/ Antar Pulau Masuk	Penyediaan Dalam daerah Sebelum Ekspor	Ekspor/ Antar Pulau Keluar	Penyediaan Dalam Daerah
	Masukan	Keluaran					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
VII. TELUR							
1. Ayam Kampung	-	3 982	-	-	3 982	-	3 982
2. Ayam Ras	-	1 242	-	-	1 242	-	1 242
3. Itik	-	94	-	-	94	-	94
VIII. DAGING							
1. Sapi	3 779	3 023	-	-	3 023	-	3 023
2. Kerbau	549	412	-	-	412	-	412
3. Kambing/Domba	4 774	3 581	-	-	3 581	-	3 581
4. Babi	21 274	17 019	-	-	17 019	-	17 019
5. Ayam Kampung	6 175	3 582	-	-	3 582	-	3 582
6. Ayam Ras	167	97	-	-	97	-	97
7. Itik	180	108	-	-	108	-	108
8. Jeroan Semua Jenis	-	5 087	-	-	5 087	-	5 087
IX. SUSU							
1. Susu Impor	-	-	-	360	360	-	360
2. Susu Sapi	-	-	-	-	-	-	-

Pemakaian Dalam Daerah						Ketersediaan Per kapita				
Pakan	Bibit	Diolah Untuk		Yang Tercecer	Yang Dimakan	Kg/Thn	Gram/Hari	Kalori/Hari	Protein/Gram/Hari	Lemak/Gram/Hari
		Makanan	Bukan Makanan							
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
-	996	-	-	154	2 832	0,72	1,97	3	0,25	0,23
-	-	-	-	26	1 216	0,31	0,85	1	0,11	0,12
-	13	-	-	4	77	0,02	0,05	0	0,01	0,01
								4	0,37	0,36
-	-	-	-	151	2 872	0,73	2,00	4	0,38	0,28
-	-	-	-	21	391	0,10	0,27	0	0,05	0,00
-	-	-	-	179	3 402	0,86	2,36	4	0,39	0,22
-	-	-	-	851	16 168	4,09	11,21	47	1,46	1,12
-	-	-	-	179	3 403	0,86	2,36	7	0,43	0,59
-	-	-	-	1	96	0,02	0,05	0	0,01	0,01
-	-	-	-	5	100	0,03	0,08	0	0,01	0,02
-	-	-	-	253	4 834	1,22	3,34	4	0,52	0,21
								66	3,25	2,45
-	-	-	-	-	360	0,09	0,25	0,15	0,01	0,01
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
								0,15	0,01	0,01

Lanjutan : Tabel .2

Jenis Bahan	Produksi		Perubahan Stok	Impor/ Antar Pulau Masuk	Penyediaan Dalam daerah Sebelum Ekspor	Ekspor/ Antar Pulau Keluar	Penyediaan Dalam Daerah
	Masukan	Keluaran					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
X. IKAN							
1. Tuna/Cakalang	-	17 977	-	-	17 977	-	17 977
2. Kakap	-	1 215	-	-	1 215	-	1 215
3. Cucut	-	2 128	-	-	2 128	-	2 128
4. Selar	-	3 748	-	-	3 748	-	3 748
5. Teri	-	7 626	-	-	7 626	-	7 626
6. Kembung	-	4 355	-	-	4 355	-	4 355
7. Tenggiri	-	1 860	-	-	1 860	-	1 860
8. Tembang	-	8 730	-	-	8 730	-	8 730
9. Paperek	-	2 183	-	-	2 183	-	2 183
10. Ekor Kuning	-	1 198	-	-	1 198	-	1 198
11. Cumi-Cumi	-	2 076	-	-	2 076	-	2 076
12. Ikan Air Tawar	-	1 337	-	-	1 337	-	1 337
13. Udang	-	695	-	-	695	-	695
14. Ikan Lainnya	-	34 232	-	-	34 232	3 200	31 032
XI. MINYAK & LEMAK NABATI							
1. Kopra/Minyak goreng	23 867	14 320	-	-	14 320	-	14 320
2. Minyak Goreng	-	-	-	59 901	59 901	-	59 901
XII. MINYAK & LEMAK HEWANI							
1. Sapi	3 779	113	-	-	113	-	113
2. Kerbau	549	16	-	-	16	-	16
3. Kambing	4 774	143	-	-	143	-	143
4. Babi	21 274	638	-	-	638	-	638

Pemakaian Dalam Daerah						Ketersediaan Per kapita				
Pakan	Bibit	Diolah Untuk		Yang Tercecer	Yang Dimakan	Kg/Thn	Gram/Hari	Kalori/Hari	Protein/Gram/Hari	Lemak/Gram/Hari
		Makanan	Bukan Makanan							
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
-	-	-	-	2 670	15 133	3,83	10,49	8	1,80	0,11
-	-	-	-	182	1 033	0,26	0,71	1	0,18	0,01
-	-	-	-	319	1 809	0,46	0,26	1	0,24	0,00
-	-	-	-	562	3 186	0,81	2,22	2	0,28	0,04
-	-	-	-	1 144	6 482	1,64	4,49	3	0,76	0,06
-	-	-	-	653	3 702	0,94	2,58	3	0,58	0,03
-	-	-	-	279	1 581	0,40	1,10	1	0,13	0,02
-	-	-	-	1 310	7 420	1,88	5,15	4	0,67	0,10
-	-	-	-	327	1 856	0,47	1,29	1	0,17	0,04
-	-	-	-	180	1 018	0,26	0,71	1	0,09	0,01
-	-	-	-	311	1 765	0,45	1,23	1	0,16	0,02
-	-	-	-	201	1 136	0,29	0,79	1	0,11	0,01
-	-	-	-	104	591	0,15	0,41	0	0,09	0,01
-	-	-	-	4 655	26 377	6,68	18,30	13	2,40	0,36
								40	7,66	0,82
-	-	-	-	-	14 320	3,63	9,95	87	0,10	9,75
-	-	-	-	-	59 901	15,17	41,56	361	0,41	40,73
								181	0,51	50,48
-	-	-	-	-	113	0,03	0,098	1	0,00	0,07
-	-	-	-	-	16	0,00	0,00	0	0,00	0,00
-	-	-	-	-	143	0,04	0,11	1	0,00	0,10
-	-	-	-	-	638	0,16	0,44	4	0,00	0,45
								6	0,00	0,60
JUMLAH BESAR								3 767	73,41	85,48
NABATI								3 651	61,61	81,23
HEWANI								116	11,80	4,25

TABEL-TABEL PERBANDINGAN

ERAT - ERAT

WAGNIN WAGNIN

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

Tabel 3.
Perbandingan Ketersediaan Perkapita untuk Kalori, Protein dan Lemak
dari Sumber Nabati dan Hewani
1999-2001

URAIAN	1999	2000	2001
(1)	(2)	(3)	(4)
I Energi (Kalori)	3 534	3 723	3 767
1. Nabati	3 451	3 640	3 651
2. Hewani	83	83	116
II Protein	74,08	74,88	73,41
1. Nabati	63,61	65,62	61,61
2. Hewani	10,47	9,26	11,80
III Lemak	55,49	64,17	85,48
1. Nabati	51,38	59,62	81,23
2. Hewani	4,11	4,55	4,25

Tabel. 4
Banyaknya dan Persentase Kalori yang tersedia
1999-2001

Uraian	1999		2000		2001	
	Kalori	%	Kalori	%	Kalori	%
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1. Padi – Padian	2 249	63,61	2 186	58,71	2 172	57,66
2. Makanan Berpati	738	20,88	799	21,46	728	19,33
3. Buah, Biji berlemak	189	5,35	204	5,48	176	4,67
4. Gula	55	1,58	55	1,48	68	1,80
5. Buah-buahan	32	0,90	177	4,75	55	1,46
6. Sayur-sayuran	7	0,20	1	0,03	4	0,11
7. Telur	10	0,28	5	0,13	4	0,11
8. Daging	26	0,74	38	1,02	66	1,75
9. Susu ⁾	0	0,00	0	0,00	0	0,00
10. Ikan	43	1,20	36	0,97	40	1,06
11. Minyak & Lemak Nabati	181	5,15	218	5,86	448	11,89
12. Minyak & Lemak Hewani	4	0,11	4	0,11	6	0,16
Jumlah	3 534	100,00	3 723	100,00	3 767	100,00

Keterangan *). Jumlah kalori Dibawah 0,25 kalori

Tabel. 5

**Banyaknya dan Persentase Protein yang tersedia
1999-2001**

Uraian	1999		2000		2001	
	Gram	%	Gram	%	Gram	%
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1. Padi – Padian	51,26	69,20	50,76	67,79	49,91	67,99
2. Makanan Berpati	5,45	7,36	6,35	8,48	5,71	7,78
3. Buah, Biji berlemak	5,96	8,05	6,13	8,19	5,01	6,82
4. Gula	0,02	0,03	0,02	0,03	0,02	0,03
5. Buah-buahan	0,37	0,50	1,91	2,55	0,64	0,87
6. Sayur-sayuran	0,34	0,44	0,20	0,27	0,32	0,44
7. Telur	0,79	1,07	0,38	0,51	0,37	0,50
8. Daging	1,62	2,19	2,24	2,99	3,25	4,43
9. Susu	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
10. Ikan	8,06	10,88	6,63	8,85	7,66	10,43
11. Minyak & Lemak Nabati	0,20	0,27	0,25	0,33	0,51	0,70
12. Minyak & Lemak Hewani	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Jumlah	74,08	100,00	74,88	100,00	73,41	100,00

Tabel. 6
Banyaknya dan Persentase Lemak yang tersedia
1999-2001

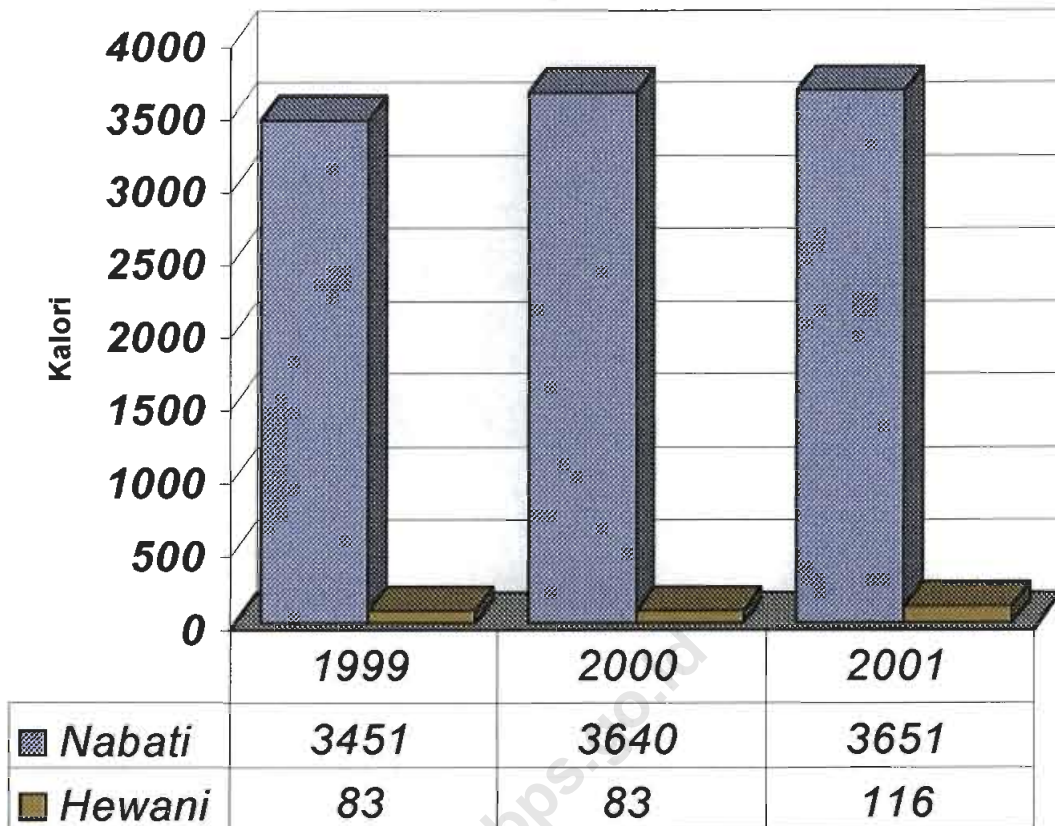
Uraian	1999		2000		2001	
	Gram	%	Gram	%	Gram	%
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1. Padi – Padian	14,68	26,45	15,26	23,78	14,81	17,33
2. Makanan Berpati	1,73	3,12	2,08	3,24	1,59	1,86
3. Buah, Biji berlemak	14,20	25,59	16,63	25,92	13,54	15,84
4. Gula	0,06	0,11	0,06	0,09	0,06	0,07
5. Buah-buahan	0,19	0,34	1,00	1,56	0,72	0,84
6. Sayur-sayuran	0,06	0,11	0,03	0,05	0,03	0,04
7. Telur	0,73	1,32	0,35	0,55	0,36	0,42
8. Daging	2,12	3,82	3,05	4,75	2,45	2,87
9. Susu	0,01	0,02	0,01	0,02	0,01	0,01
10. Ikan	0,84	1,51	0,67	1,04	0,82	0,96
11. Minyak & Lemak Nabati	20,46	36,87	24,57	38,29	50,48	59,05
12. Minyak & Lemak Hewani	0,41	0,74	0,46	0,71	0,61	0,71
Jumlah	55,49	100,00	64,17	100,00	85,48	100,00

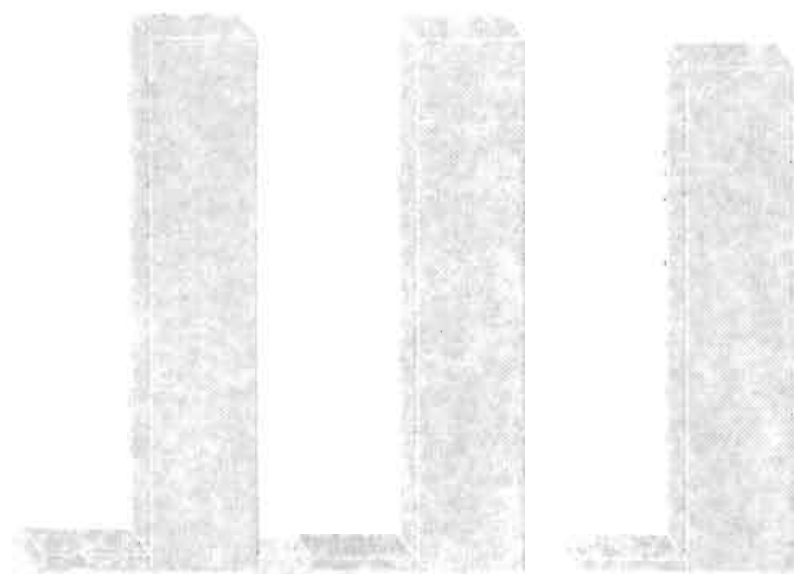
GRAFIK

WARREN

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

Grafik 1.
Perkembangan Ketersediaan Kalori Per Kapita Per Hari Menurut
Sumbernya 1999 - 2001

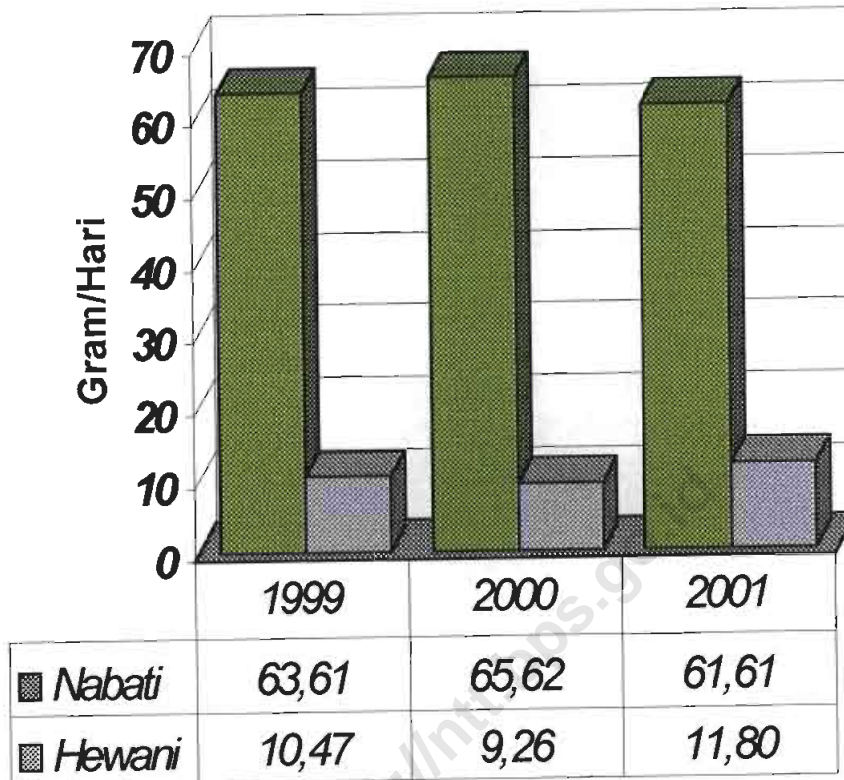




<https://ntt.bps.go.id>

15
20

Grafik 2
Perkembangan Ketersediaan Protein Per Kapita Per Hari Menurut
Sumbernya 1999 -2001

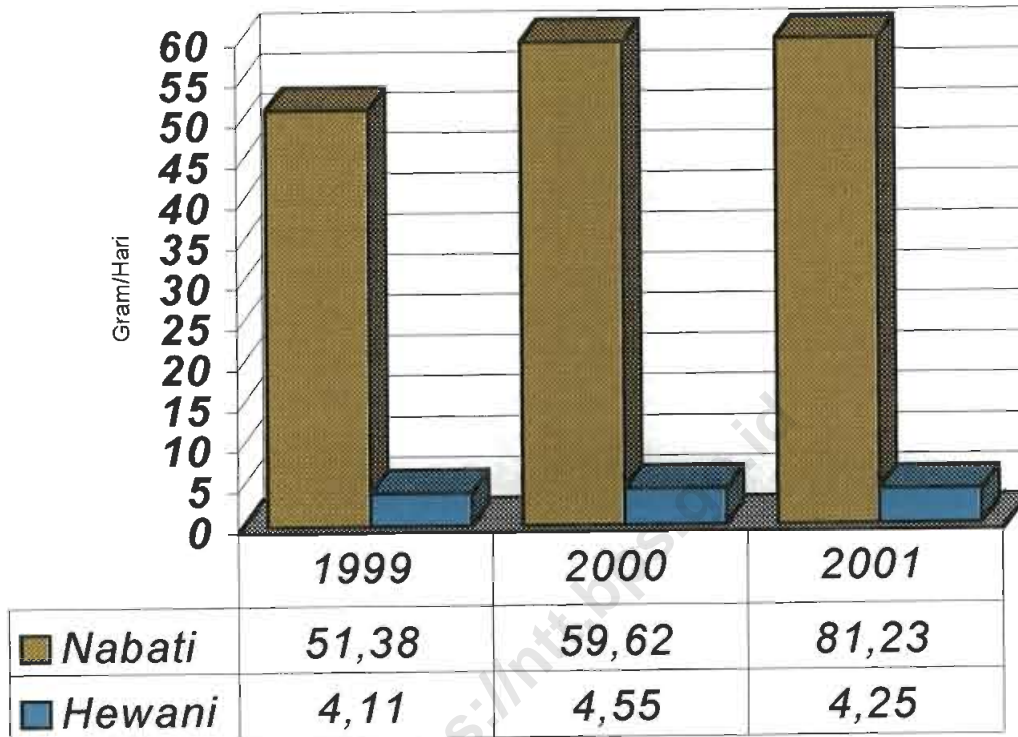




<https://ntt.bps.go.id>

14

Grafik 3.
Perkembangan Ketersediaan Lemak Per Kapita Per Hari Menurut
Sumbernya 1999 - 2001



lampiran

<https://www.studypid.com>

Lampiran : 1.

Konversi yang digunakan untuk Ternak

Jenis Bahan	Berat Karkas Kg/Ternak	% Dari berat Karkas Negeri 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 :

*). Direktorat Jenderal Peternakan 1976

**). Hasil Penelitian Departemen Kesehatan 1967

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. Biji Gabah 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>	115,4 8	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 Berkulit	<u>100</u>	278	295	357
B. Gapek	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
B. Batang Dan Daun Kering	53	<u>100</u>	294
C. Biji Kering	18,2	34	<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. Kopro	11	45	<u>100</u>	167
D. Minyak	7	27	60	<u>100</u>

10. Kelapa Sawit

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

11. Bawang Merah/bawang Putih

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

12. Telur

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

Lampiran : 3**Persentase Bagian Yang dapat Dimakan dari Beberapa
Jenis Bahan Makanan**

Jenis bahan Makanan	Persentase		Jumlah
	Dapat dimakan	Tidak dapat dimakan	
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Ayam	58	42	100
2. Itik	60	40	100
3. Telur Ayam	99	10	100
4. Telur Bebek	90	10	100
5. Jagung Muda	28	72	100
6. Jagung Pipilan	90	10	100
7. Kentang	85	15	100
8. Ketela Pohon	75	25	100
9. Ubi Jalar	86	14	100
10. Kacang-kacangan	75	25	100
11. Bayam	71	29	100
12. Bawang Merah	90	10	100
13. Bawang Putih	88	12	100
14. Buncis	90	10	100
15. Cabe	85	15	100
16. Bawang Daun	67	33	100
17. Kangkung	70	30	100
18. Ketimun	70	30	100
19. Kubis	75	25	100
20. Labu siam	80	20	100

Lanjutan lampiran : 3

Jenis bahan Makanan	Persentase		Jumlah
	Dapat dimakan	Tidak dapat dimakan	
(1)	(2)	(3)	(4)
21. Lobak	87	13	100
22. Sawi	87	13	100
23. Terung	87	13	100
24. Tomat	95	5	100
25. Wortel	88	12	100
26. Sayur Lainnya	75	25	100
27. Alpokat	61	39	100
28. Duku Langsung	64	36	100
29. Durian	22	78	100
30. Jambu	90	10	100
31. Jeruk	68	32	100
32. Mangga	65	35	100
33. Nenas	53	47	100
34. Pepaya	75	25	100
35. Pisang	75	25	100
36. Rambutan	40	60	100
37. Salak	50	50	100
38. Sawo	79	21	100
39. Buah lainnya	80	20	100

Sumber : Daftar komposisi Bahan Makanan, Direktorat Gizi, Dep. Kes 1997

Lampiran : 4**Komposisi Bahan Makanan
(100 Gram)**

Jenis Bahan	Kalori	Protein	Lemak
(1)	(2)	(3)	(4)
Padi - Padian			
Tepung Gandum	365	8,9	1,3
Beras	360	6,8	0,7
Jagung	355	9,2	3,9
Jagung Muda	129	4,1	1,3
Makanan Berpati			
Ubi Jalar	123	1,8	0,7
Ubi Kayu	146	1,2	0,3
Gaplek	338	1,5	0,7
Tapioka	362	0,5	0,3
Sagu	353	0,7	0,2
Gula			
Gula Pasir	364	0,0	0,0
Gula Lainnya	371	1,1	3,5
Buah, Biji Berminyak			
Kacang Hijau	345	22,2	1,2
Kacang Tanah	452	25,3	42,8
Kacang Kedelai	331	34,9	18,1
Kelapa (Daging)	359	3,4	34,7

Lanjutan lampiran : 4

Jenis Bahan	Kalori	Protein	Lemak
(1)	(2)	(3)	(4)
Buah-buahan			
Alpokas	85	0,9	6,5
Jeruk	46	0,8	0,2
Durian	134	2,5	3,0
Mangga	46	0,4	0,2
Pepaya	46	0,5	0,0
Nenas	52	0,4	0,2
Pisang	99	1,2	0,2
Duku, Langsung	63	1,0	0,2
Salak	77	0,4	0,0
Rambutan	69	0,9	0,1
Sawo	92	0,5	1,1
Jambu	46	0,6	0,2
Lainnya	41	0,5	0,7
Sayur-Sayuran			
Bawang Merah	39	1,5	0,3
Ketimun	12	0,7	0,1
Kacang- kacangan	44	2,7	0,3
Kentang	83	2,0	0,1
Kubis	24	1,4	0,2
Tomat	20	1,0	0,3
Wortel	42	1,2	0,3
Cabe	103	4,7	2,4

Lanjutan lampiran : 4

Jenis Bahan	Kalori	Protein	Lemak
(1)	(2)	(3)	(4)
Sayur-Sayuran			
Terung	24	1,1	0,2
Petsai, sawi	22	2,3	0,3
Bawang Daun	29	1,8	0,7
Kangkung	29	3,0	0,3
Lobak	19	0,9	0,1
Labu Siam	24	0,8	0,2
Buncis	35	2,4	0,2
Bayam	36	3,5	0,5
Bawang Putih	95	4,5	0,2
Lainnya	22	1,4	0,2
Daging			
Daging Sapi	207	18,8	14,0
Daging Kerbau	84	18,7	0,5
Daging Kambing	154	16,6	9,2
Daging Babi	417	13,0	10,0
Daging Kuda	118	18,1	4,1
Daging Ayam	302	18,2	25,0
Daging Itik	326	16,0	28,6
Jeroan (semua jenis)	127	15,7	6,4

Lanjutan lampiran : 4

Jenis Bahan	Kalori	Protein	Lemak
(1)	(2)	(3)	(4)
Telur			
Telur ayam	162	12,8	11,5
Telur Itik	189	13,1	14,3
Susu			
Susu Segar (sapi)	61	3,2	3,5
Ikan			
Ikan Laut	67	12,0	2,0
Ikan Tawar	66	11,0	2,0
Minyak Dan Lemak			
Minyak Kacang tanah	902	0,0	100,0
Minyak Goreng (kelapa)	870	1,0	98,0
Minyak Goreng (Kelapa sawit)	902	0,0	100,0
Lemak Sapi	818	1,5	90,0
Lemak Kerbau	818	1,5	90,0
Lemak Kambing/Domba	818	1,5	90,0
Lemak Babi	902	0,0	100,0

Sumber : Daftar Komposisi Bahan Makanan, Direktorat Gizi,
Departemen Kesehatan, Republik Indonesia (1967)

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

BPS

Badan Pusat Statistik Propinsi Nusa Tenggara Timur
Jl. R. Suprpto No. 5, Kupang 85111
Telp. (0380) 826289, 821755; Fax. (0380) 833124
e-mail : bps5300@kupang.wasantara.net.id