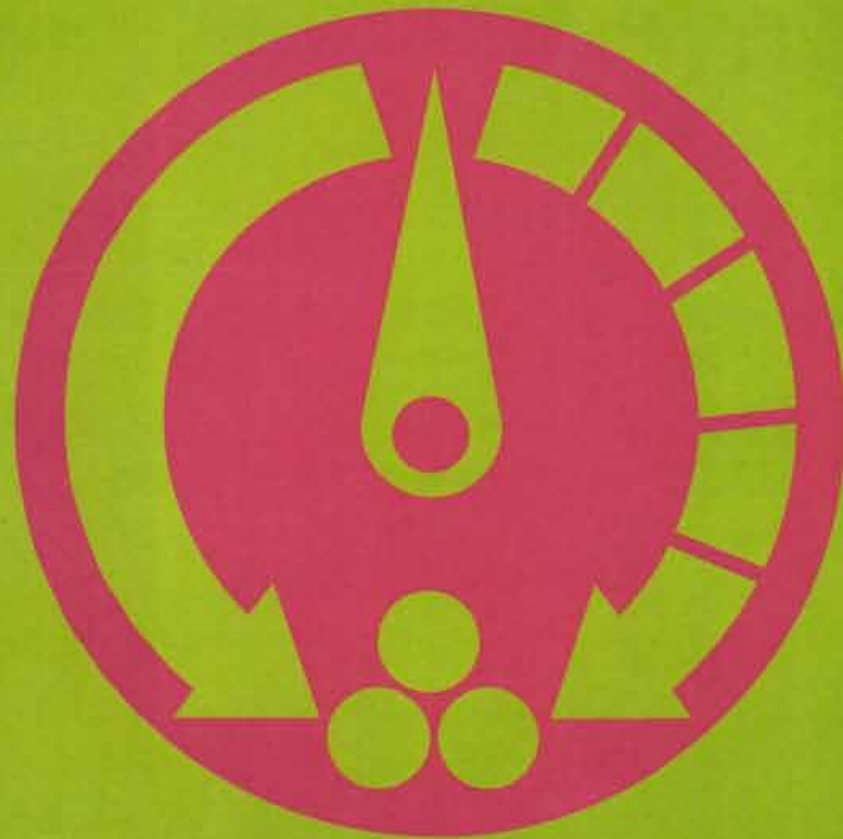




Katalog BPS : 5202-53



Neraca Bahan Makanan Nusa Tenggara Timur 2001 - 2002

BPS

BADAN PUSAT STATISTIK PROPINSI NUSA TENGGARA TIMUR



**Neraca Bahan Makanan
Nusa Tenggara Timur
2001 - 2002**

NERACA BAHAN MAKANAN NUSA TENGGARA TIMUR 2001 - 2002

Katalog BPS : 5202.53
No. Publikasi : 53531.2002.03
Ukuran Buku : 21 Cm x 28 Cm
Jumlah Halaman : VI + 52
Naskah : Bidang Statistik Produksi
Gambar Kulit : Bidang Statistik Produksi
Diterbitkan oleh : BADAN PUSAT STATISTIK
NUSA TENGGARA TIMUR
Jln. R. Suprpto Nomor. 5
Kupang
Dicetak : CV. Silvia, Kupang

Boleh dikutip dengan menyebut sumbernya

**NERACA BAHAN MAKANAN
NUSA TENGGARA TIMUR
2001-2002**

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 pangan, BPS Nusa Tenggara Timur telah menyusun Neraca Bahan Makanan Nusa Tenggara Timur 2001 – 2002 yang menyajikan data tetap tahun 2001 dan data sementara tahun 2002.

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 Semua Pihak yang telah membantu menyediakan data untuk menyusun publikasi ini. Kami mengharapkan saran dan kritik yang membangun dari pemakai publikasi ini untuk perbaikan penyusunan Neraca Bahan Makanan NTT selanjutnya.

Kupang, Oktober 2003
Badan Pusat Statistik Propinsi
Nusa Tenggara Timur
Kepala,



Ir. Relia Panjaitan, MS

NIP. 340004678

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
BAB II METODE PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA.....	4
BAB III KEADAAN NERACA BAHAN MAKANAN TAHUN 2001.....	6
A. Ketersediaan Komoditi Pangan.....	6
B. Ketersediaan Kalori, Protein dan Lemak.....	8
C. Keragaman Ketersediaan Pangan.....	10

BAB IV	KEADAAN NERACA BAHAN MAKANAN TAHUN 2002	12
	A. Ketersediaan Komoditi Pangan	12
	B. Ketersediaan Kalori, Protein dan Lemak	14
	C. Keragaman Ketersediaan Pangan	18
TABEL	NERACA BAHAN MAKANAN	20
TABEL	PERKEMBANGAN	35
LAMPIRAN	41

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Tabel Neraca Bahan Makanan 2001	21
Tabel 2.	Tabel Neraca Bahan Makanan 2002	28
Tabel 3.	Perkembangan Ketersediaan Energi Per Kapita Per Hari di NTT Menurut Jenis Bahan Makanan Th. 2000 - 2002	36
Tabel 4.	Perkembangan Ketersediaan Protein Per Kapita Per Hari di NTT Menurut Jenis Bahan Makanan Th. 2000 - 2002	37
Tabel 5.	Perkembangan Ketersediaan Lemak Per Kapita Per Hari di NTT Menurut Jenis Bahan Makanan Th. 2000 - 2002	38
Tabel 6.	PPH Ketersediaan Pangan NTT Th. 2001	39
Tabel 7.	PPH Ketersediaan Pangan NTT Th. 2002	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	PHI Ketersediaan Pangan NTT Th. 2001	11
Gambar 2.	Perkembangan Ketersediaan Kalori Per Kapita Per Hari di NTT Th. 2000 - 2002.....	15
Gambar 3.	Perkembangan Ketersediaan Protein Per Kapita Per Hari di NTT Th. 2000 - 2002	16
Gambar 4.	Perkembangan Ketersediaan Lemak Per Kapita Per Hari di NTT Th. 2000 - 2002.....	17
Gambar 5.	PHI Ketersediaan Pangan NTT Th. 2002	19

DAFTAR LAMPIRAN

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

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

BAB I

PENDAHULUAN

UU no. 7 tahun 1996 tentang Pangan menyatakan bahwa yang dimaksud dengan pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air baik diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan dan minuman bagi konsumsi manusia. Ini berarti proses penyediaan pangan tidak hanya melibatkan aktivitas produksi sub sektor tanaman pangan saja tetapi juga sub sektor hortikultura, perkebunan, kehutanan, peternakan, perikanan dan industri pengolahan pangan.

GBHN 2001-2004 juga mengamanatkan bahwa terwujudnya ketahanan pangan pada tingkat rumah tangga merupakan komitmen nasional yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, beragam dengan harga yang cukup terjangkau oleh daya beli masyarakat, serta beranekaragam konsumsi pangan masyarakat pada tingkat wilayah yang berbasis agroekosistem. Pengembangan ketahanan pangan khususnya ditingkat rumah tangga mempunyai perspektif pembangunan yang sangat mendasar karena :

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

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

Informasi yang diperoleh dari NBM adalah :

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

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

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

Adapun kegunaan NBM antara lain adalah :

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

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

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

Dalam penyusunan NBM ini terdapat beberapa permasalahan dihadapi antara lain:

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

BAB II

METODE PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

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

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

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

- Daftar komposisi bahan makanan.

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

Data stok berasal dari 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 beras.

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

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

Data penduduk yang digunakan adalah data penduduk proyeksi tahun 1990-2005 berdasarkan hasil Supas 1995 yang dilakukan di BPS Pusat, dimana penduduk pertengahan tahun yang bersangkutan diperoleh dengan cara menjumlahkan penduduk tahun yang bersangkutan dengan penduduk tahun sebelumnya, selanjutnya dibagi dua.

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

BAB III

KEADAAN NERACA BAHAN MAKANAN TAHUN 2001

A. Ketersediaan Komoditi Pangan

Angka ketersediaan pangan tahun 2001 (tetap) yang tersaji berikut ini merupakan hasil penyempurnaan angka ketersediaan tahun 2001 (sementara) yang tercantum dalam Neraca Bahan Makanan (NBM) tahun sebelumnya. Penyempurnaan tersebut meliputi perbaikan angka produksi, angka ekspor dan impor, angka konsumsi Susenas serta angka ketersediaan lainnya yang berasal dari sumber data yang bersangkutan.

Dalam penyajian NBM bahan pangan dikelompokkan menjadi 11 kelompok komoditi yaitu Padi-padian, Makanan berpati, Gula, Buah/biji berminyak, Buah-buahan, Sayuran, Daging, Telur, Susu, Ikan serta Minyak dan Lemak. Dari kelompok padi-padian, jagung merupakan komoditi yang paling dominan dengan penyediaan di daerah pada tahun 2001 tercatat sebanyak 464.067 ton yang berasal dari produksi di daerah sendiri dan impor. Penyediaan Jagung di daerah mengalami peningkatan sebesar 6,06 % dibanding tahun sebelumnya.

Hal ini disebabkan karena adanya kenaikan produksi dan impor. Dari kelompok makanan berpati, ubi kayu tercatat sebagai jenis bahan makanan yang paling banyak tersedia di kelompoknya. Pada tahun 2001 penyediaan ubi kayu di daerah berasal dari produksi sebesar 778.423 ton angka produksi ini menurun 6,89 persen dibanding tahun 2000.

Penggunaan ubi kayu sebagai pakan ternak pada tahun 2001 adalah sebanyak 15.568 ton, diolah menjadi gaplek sebanyak 17.695 ton dan tapioca sebanyak 733 ton, sedang yang tercecer sebanyak 101.195 ton. Ketersediaan ubi kayu sebagai bahan makanan yang siap di konsumsi pada tahun 2001 adalah sebanyak 643.231 ton menurun 7,12 persen dibanding tahun 2000 dan ketersediaan ubi kayu untuk dikonsumsi penduduk per kapita per tahun sekitar 162,90 Kg.

Penyediaan gula pasir di daerah 2001 tercatat sebanyak 24.657 ton semuanya berasal dari impor/antar pulau masuk. Hal ini berarti penyediaan gula pasir di NTT pada tahun 2001 menurun 36,77 persen dibanding tahun 2000 yang tercatat sebanyak 38.995 ton.

Penurunan ini terutama disebabkan oleh berkurangnya impor antar pulau masuk dan penggunaan untuk industri makanan. Angka ketersediaan gula pasir untuk dikonsumsi penduduk tahun 2001 mencapai 24.657 ton, sedangkan ketersediaan gula pasir per kapita per tahun tercatat sebanyak 6,24 Kg.

Dari Kelompok buah/biji berminyak, kacang hijau merupakan jenis bahan makanan yang paling dominan. Tingkat ketersediaan kacang hijau di daerah tahun 2001 tercatat 13.809 ton, dan tingkat ketersediaan kacang hijau untuk dikonsumsi penduduk per kapita per tahun tercatat sebanyak 3,50 Kg.

Sebagian besar penyediaan buah-buahan pada tahun 2001 mengalami kenaikan di banding tahun 2000. Kenaikan tersebut disebabkan naiknya produksi dari masing-masing jenis buah-buahan dibanding tahun 2000. Demikian juga dengan penyediaan sayuran, kecuali Bawang merah, Kacang panjang, Kentang dan Tomat yang mengalami penurunan. Kacang merah tercatat sebagai jenis sayur yang dominan dari kelompoknya yaitu sebanyak 7.745 ton.

Penyediaan daging di daerah umumnya mengalami peningkatan dibanding dengan tahun sebelumnya, kecuali daging ayam ras yang mengalami penurunan sebesar 58,90 persen. Peningkatan terbesar terjadi pada daging babi yaitu dari 3.619 ton (2000) menjadi 16.167 ton (2001), sehingga ketersediaan daging babi yang siap untuk dikonsumsi penduduk perkapita per tahun adalah 4,09 Kg.

Ketersediaan telur didominasi oleh telur ayam ras yaitu sebesar 3.931 ton yang berasal dari produksi sendiri dan impor, dimana volume impor (2.773 ton) lebih besar dibandingkan produksi sendiri (1.242 ton). Ketersediaan telur ayam ras untuk dikonsumsi penduduk per kapita per tahun sebesar 1,00 Kg.

Pada tahun 2001 di daerah tersedia 864 ton susu yang berasal dari susu impor/antar pulau masuk sebanyak 700 ton dan susu sapi produksi sendiri 164 ton sehingga ketersediaan susu impor/antar pulau masuk untuk dikonsumsi penduduk per kapita per tahun untuk tahun 2000 dan 2001 masing-masing sebesar 0,22 kg dan 0,18 Kg sedang Susu sapi hasil produksi sendiri tetap yaitu sebesar 0,04 Kg.

Dari kelompok ikan, ikan Tuna/Cakalang/Tongkol merupakan jenis ikan yang dominan peranannya dalam NBM. Penyediaan ikan ini di daerah pada tahun 2001 tercatat 19.542 ton semuanya berasal dari produksi sendiri, dan ketersediaan per kapita per tahun sebanyak 4,95 Kg.

Secara umum penyediaan jenis ikan yang lain di daerah tahun 2001 mengalami kenaikan kecuali udang yang diakibatkan naiknya volume ekspor ke luar daerah.

Penyediaan di daerah untuk kopra/minyak goreng mengalami penurunan sebesar 71,14 persen dibanding tahun 2000 yaitu dari 2.460 ton (2000) menjadi 710 (2001) akibat dari meningkatnya volume ekspor kopra. Angka penyediaan di daerah maupun angka yang tersedia untuk konsumsi seluruhnya berasal dari produksi sendiri dan ketersediaan per kapita per tahun tercatat sebanyak 0,18 Kg, sedangkan ketersediaan minyak sawit semuanya berasal dari impor dengan tingkat ketersediaan per kapita per tahun sebesar 15,17 kg.

Dari kelompok lemak hewani, lemak babi terlihat yang paling dominan diantara lemak hewani lainnya. Produksi lemak babi tahun 2001 sebesar 2.127 ton yang ternyata merupakan penyediaan di daerah dan angka ketersediaan untuk dikonsumsi penduduk per kapita per tahun sebesar 0,54 kg.

B. Ketersediaan Kalori, Protein dan Lemak

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

1. Ketersediaan Kalori

Secara umum kalori yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk NTT tahun 2001 sebesar 3.638 kalori per kapita per hari, sebanyak 3.519 kalori diantaranya atau 96,73 % berasal dari sumber nabati dan 119 kalori atau 3,27 % dari sumber hewani. Dibandingkan dengan penyediaan kalori per kapita tahun 2000 (3.104 kalori), ketersediaan kalori untuk dikonsumsi pada tahun 2001 mengalami kenaikan sebesar 534 kalori atau 17,20 %.

Kenaikan penyediaan kalori yang terjadi pada tahun 2001 sebagian besar dipengaruhi oleh kelompok makanan minyak dan lemak yaitu sebesar 324 kalori atau 60,34 persen dari besarnya kenaikan kalori dan padi-padian sebesar 297 kalori atau 55,31 persen, sedang yang mengalami penurunan berturut-turut adalah kelompok makanan berpati sebesar 65 kalori dan gula 39 kalori, buah/biji berminyak 10 kalori dan ikan 7 kalori.

2. Ketersediaan Protein

Ketersediaan protein per kapita untuk tahun 2001 tercatat sebesar 75,82 gram per hari. Sebesar 67,06 gram atau 88,45 % berasal dari sumber nabati dan 8,76 gram atau 11,55 % berasal dari sumber hewani. Dibanding dengan tahun sebelumnya, ketersediaan protein per kapita ini mengalami kenaikan sebesar yaitu 8,75 %. Kenaikan ini terjadi karena kenaikan ketersediaan pangan dari kelompok Padi-padian, Buah-buahan dan Sayuran, sedang kelompok pangan lainnya mengalami penurunan. Kelompok penyumbang terbesar adalah kelompok padi-padian sebesar 73,99 persen, diikuti makanan berpati (6,49 persen), ikan (5,78 persen) dan buah/biji berminyak (5,74 persen).

3. Ketersediaan Lemak

Banyaknya lemak yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk NTT pada tahun 2001 adalah sebanyak 72,99 gram per kapita per hari. Sebanyak 64,06 gram atau 87,76 persen berasal dari sumber nabati dan 8,93 gram atau 12,24 persen berasal dari sumber hewani. Jika dibanding dengan tahun sebelumnya (35,50 gram per hari) maka banyaknya lemak yang tersedia dikonsumsi pada tahun 2001 mengalami kenaikan yang cukup berarti yaitu sebesar 105,66 persen, hal ini dikarenakan besarnya pemasukan minyak sawit dari luar wilayah NTT.

Seperti halnya zat gizi yang lain, sumber kontributor lemak yang dominan berasal dari unsur nabati yaitu dari kelompok minyak dan lemak nabati dan kelompok padi-padian:

C. Keragaman Ketersediaan Pangan

Secara keseluruhan ketersediaan bahan pangan sumber energi tahun 2001 (tetap) bagi penduduk NTT mencapai sebesar 3.638 Kkal/kapita/hari, telah berada jauh diatas angka anjuran nasional untuk ketersediaan energi yang direkomendasikan sebesar 2.500 Kkal/kapita/hari sebagaimana terlihat pada tabel 1. Bahkan jika dibandingkan dengan konsumsi energi tahun 2001, yang merupakan hasil perhitungan data Susenas 1999, sebesar 1.944 Kkal/kapita/hari berarti di propinsi NTT terdapat kelebihan bahan pangan sumber energi sebesar 1.694 Kkal/kapita/hari. Ini menunjukkan bahwa ketahanan pangan di NTT secara makro / wilayah telah tercapai namun secara mikro / rumah tangga penduduknya belum tercapai.

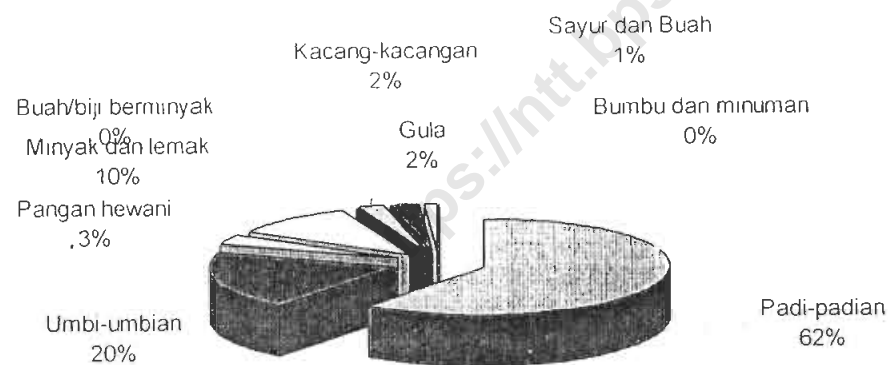
Ketersediaan energi dari kelompok hewani untuk tahun 2001 hanya sebesar 119 Kkal/kapita/hari, sementara untuk standar nasional yang direkomendasikan sebesar 682 Kkal/kapita/hari yang artinya baru mencapai 17.30 persen, berarti ketersediaan pangan dari kelompok hewani masih harus ditingkatkan sebanyak 563 Kkal/kapita/hari. Sedang ketersediaan energi dari kelompok pangan nabati pada tahun 2001 mencapai 3.522 Kkal/kapita/hari, sementara untuk standar nasional yang direkomendasikan sebesar 1.818 Kkal/kapita/hari, berarti ketersediaan pangan dari kelompok nabati harus dikurangi sebanyak 1.701 Kkal/kapita/hari.

Selanjutnya bila dilihat dari keragaman jenis pangan dan nilai keseimbangan gizinya terhadap angka standar nasional, menunjukkan bahwa keragaman ketersediaan pangan masih didominasi oleh kelompok padi-padian yakni sebesar 60,75 persen untuk kandungan kalori, 73,99 persen untuk protein dan 21,88 persen untuk lemak. Akibat kurang beragamnya ketersediaan pangan ini menyebabkan mutu ketersediaan pangan di NTT rendah. Mutu ketersediaan pangan ini dapat dilihat dari skor Pola Pangan Harapan (PPH) yang disajikan pada tabel 5.

Dari tabel tersebut diketahui bahwa, jenis komoditi yang perlu ditambah jumlahnya untuk dikonsumsi adalah kelompok Pangan hewani, Buah / biji berminyak, Kacang-kacangan, Gula serta Sayur dan buah. Sedangkan komoditi yang mengalami kelebihan

ketersediaan untuk dikonsumsi dan harus dikurangi ketersediaannya adalah kelompok Padi-padian, umbi-umbian serta Minyak dan Lemak. Penambahan jumlah ketersediaan pangan dapat dilakukan melalui usaha diversifikasi tanaman, intensifikasi dan ekstensifikasi pertanian, sedangkan pengurangan kelompok Padi-padian dan Umbi-umbian antara lain dilakukan dengan cara melakukan kegiatan industri pengolahan pangan dan perluasan perdagangan pangan, sedang Minyak dan Lemak dilakukan dengan mengurangi jumlah impor.

PPH Ketersediaan Pangan NTT Th. 2001



Gambar 1

BAB IV

KEADAAN NERACA BAHAN MAKANAN TAHUN 2002

A. Ketersediaan Komoditi Pangan

Angka ketersediaan pangan tahun 2002 (sementara) yang tersaji berikut ini merupakan hasil pengolahan data sementara yang belum final, karena masih ada komoditi yang belum tersedia datanya sehingga menggunakan data tahun 2001 dan ada juga data yang masih bersifat sementara.

Kondisi ketersediaan pangan tahun 2002 (sementara) tidak berbeda jauh dari kondisi tahun sebelumnya. Dari kelompok padi-padian, jagung merupakan komoditi yang paling dominan dengan penyediaan di daerah pada tahun 2002 tercatat sebanyak 545.736 ton yang berasal dari produksi di daerah sendiri dan impor. Penyediaan Jagung di daerah mengalami peningkatan sebesar 17,60 persen dibanding tahun sebelumnya. Hal ini disebabkan karena adanya kenaikan produksi dan impor serta menurunnya volume ekspor. Dari kelompok makanan berpati, ubi kayu tercatat sebagai jenis bahan makanan yang paling banyak tersedia di kelompoknya. Pada tahun 2002 penyediaan ubi kayu di daerah berasal dari produksi sebesar 870.157 ton angka produksi ini meningkat 11,78 persen dibanding tahun 2001.

Penggunaan ubi kayu sebagai pakan ternak pada tahun 2002 adalah sebanyak 17.403 ton, diolah menjadi gaplek sebanyak 19.150 ton dan tapioka sebanyak 2.981 ton, sedang yang tercecer sebanyak 113.120 ton. Ketersediaan ubi kayu sebagai bahan makanan yang siap di konsumsi pada tahun 2002 adalah sebanyak 717.502 ton meningkat 11,55 persen dibanding tahun 2001 dan ketersediaan ubi kayu untuk dikonsumsi penduduk per kapita per tahun sekitar 178,74 Kg.

Penyediaan gula pasir di daerah 2002 tercatat sebanyak 10.804 ton semuanya berasal dari impor/antar pulau masuk. Hal ini berarti penyediaan gula pasir di NTT pada tahun 2002 menurun 56,18 persen dibanding tahun 2001 yang tercatat sebanyak 24.657 ton.

Penurunan ini terutama disebabkan oleh berkurangnya impor antar pulau masuk dan meningkatnya penggunaan untuk industri makanan. Angka ketersediaan gula pasir untuk dikonsumsi penduduk tahun 2002 mencapai 10.804 ton, sedangkan ketersediaan gula pasir per kapita per tahun tercatat sebanyak 2,69 Kg.

Dari Kelompok buah/biji berminyak, kacang hijau merupakan jenis bahan makanan yang paling dominan. Tingkat ketersediaan kacang hijau di daerah tahun 2002 tercatat 15.284 ton, dan tingkat ketersediaan kacang hijau untuk dikonsumsi penduduk per kapita per tahun tercatat sebanyak 3,81 Kg.

Sebagian besar penyediaan buah-buahan pada tahun 2002 mengalami penurunan di banding tahun 2001. Penurunan tersebut disebabkan turunnya produksi dari masing-masing jenis buah-buahan dibanding tahun 2001. Sementara itu penyediaan sayuran pada tahun 2002 mengalami peningkatan dibanding dengan tahun 2001, kecuali Ketimun, Wortel dan Bayam yang mengalami penurunan. Kacang merah tercatat sebagai jenis sayuran yang dominan dari kelompoknya yaitu sebanyak 11.043 ton.

Penyediaan daging di daerah umumnya mengalami peningkatan dibanding dengan tahun sebelumnya. Peningkatan terbesar terjadi pada daging babi yaitu dari 16.167 ton (2001) menjadi 19.021 ton (2002), sehingga ketersediaan daging babi yang siap untuk dikonsumsi penduduk perkapita per tahun adalah 4,74 Kg, kemudian diikuti oleh daging sapi yaitu dari 2.820 ton (2001) menjadi 3.393 ton (2002), sehingga ketersediaan daging sapi yang siap untuk dikonsumsi penduduk perkapita per tahun sebesar 0,85 Kg.

Ketersediaan telur didominasi oleh telur ayam ras yaitu sebesar 21.088 ton yang berasal dari produksi sendiri dan impor, dimana volume impor (21.002 ton) lebih besar dibandingkan produksi sendiri (530 ton). Ketersediaan telur ayam ras untuk dikonsumsi penduduk per kapita per tahun sebesar 5,25 Kg.

Pada tahun 2002 di daerah tersedia 920 ton susu yang berasal dari susu impor/antar pulau masuk sebanyak 747 ton dan susu sapi produksi sendiri 173 ton sehingga ketersediaan susu impor/antar pulau masuk untuk dikonsumsi penduduk per kapita per tahun untuk tahun 2001 dan 2002 mengalami peningkatan yaitu dari 0,18 kg menjadi 0,19 Kg sedang Susu sapi hasil produksi sendiri tetap yaitu sebesar 0,04 Kg per kapita per tahun.

Dari kelompok ikan, ikan Tuna/Cakalang/Tongkol merupakan jenis ikan yang dominan peranannya dalam NBM. Penyediaan ikan ini di daerah pada tahun 2002 tercatat 16.464 ton semuanya berasal dari produksi sendiri, dan ketersediaan per kapita per tahun sebanyak 4,10 Kg.

Secara umum penyediaan jenis ikan yang lain di daerah tahun 2002 mengalami penurunan yang didominasi oleh jenis ikan lainnya.

Penyediaan minyak nabati di daerah mengalami penurunan, untuk kopra/minyak goreng mengalami penurunan sebesar 9,30 persen dibanding tahun 2001 yaitu dari 710 ton (2001) menjadi 644 (2002) akibat dari meningkatnya volume ekspor kopra. Angka penyediaan di daerah maupun angka yang tersedia untuk konsumsi seluruhnya berasal dari produksi sendiri dan ketersediaan per kapita per tahun tercatat sebanyak 0,16 Kg, sedangkan ketersediaan minyak sawit juga menurun akibat dari meningkatnya volume ekspor dan tingkat ketersediaan per kapita per tahun sebesar 3,69 kg.

Dari kelompok lemak hewani, lemak babi terlihat yang paling dominan diantara lemak hewani lainnya. Produksi lemak babi tahun 2002 sebesar 2.503 ton yang ternyata merupakan penyediaan didaerah dan angka ketersediaan untuk dikonsumsi penduduk per kapita per tahun sebesar 0,62 kg.

B. Ketersediaan Kalori, Protein dan Lemak

Perkembangan ketersediaan kalori, protein dan lemak selama 3 tahun terakhir (2000 – 2002) terlihat pada tabel 3 sampai dengan tabel 5. Dari tabel tersebut diketahui bahwa secara umum ketersediaan pangan didominasi oleh pangan yang bersumber dari jenis nabati dibandingkan jenis pangan hewani.

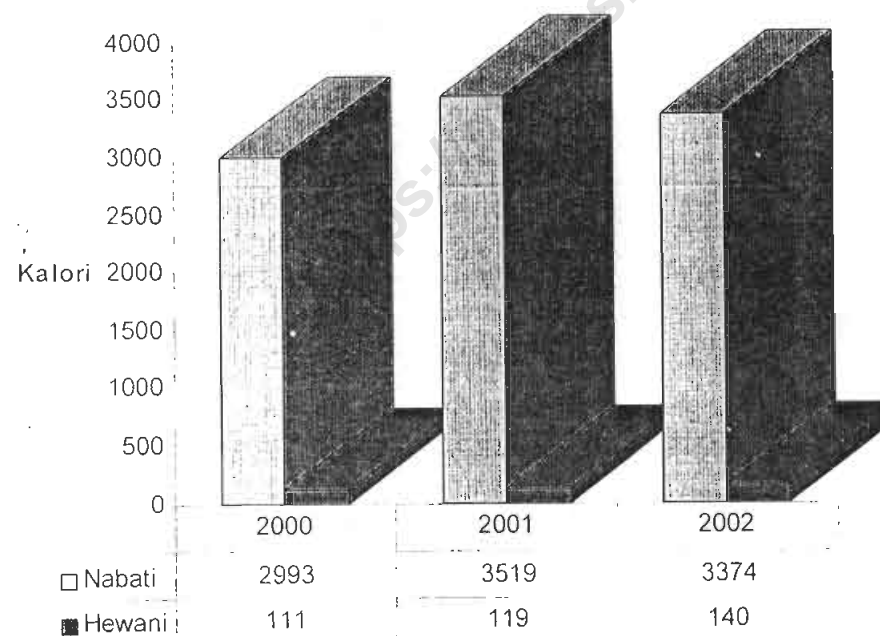
1. Ketersediaan Kalori

Secara umum kalori yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk NTT tahun 2002 sebesar 3.514 kalori per kapita per hari, sebanyak 3.374 kalori diantaranya atau 96,2 % berasal dari sumber nabati dan 140 kalori atau 3,98 % dari sumber hewani. Dibandingkan dengan

penyediaan kalori per kapita tahun 2001 (3.638 kalori), ketersediaan kalori untuk dikonsumsi pada tahun 2002 mengalami penurunan sebesar 124 kalori atau 3,41 %.

Penurunan ketersediaan kalori yang terjadi pada tahun 2002 sebagian besar dipengaruhi oleh kelompok makanan minyak dan lemak, gula dan buah-buahan. Kelompok makanan minyak dan lemak mengalami penurunan sebesar 282 kalori atau 7,33 persen dari besarnya penurunan kalori, gula sebesar 44 kalori atau 52,73 persen, dan buah-buahan sebesar 12 kalori atau 27,49 persen.

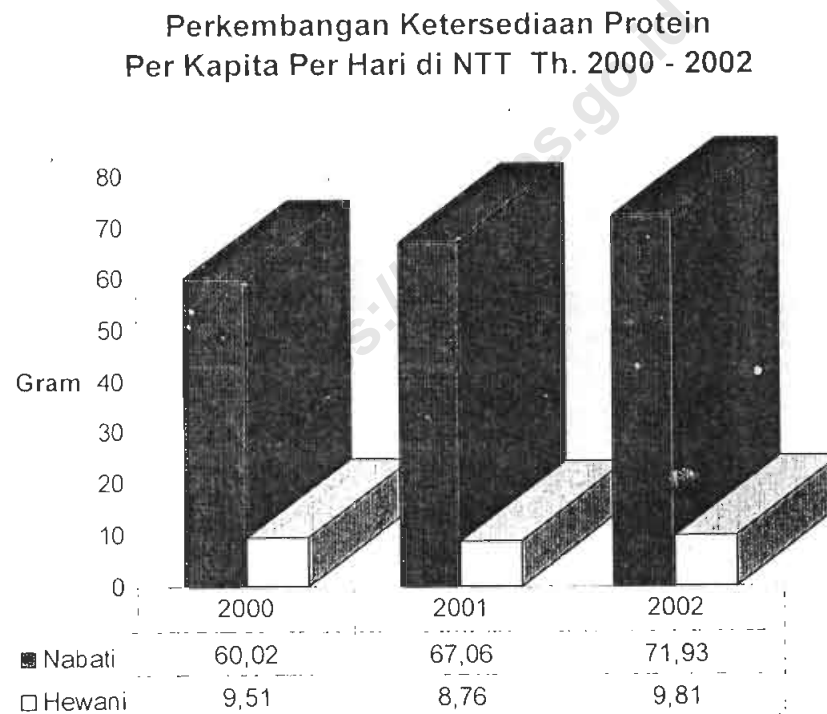
**Perkembangan Ketersediaan Kalori
Per Kapita Per Hari di NTT Th. 2000 - 2002**



Gambar 2.

2. Ketersediaan Protein

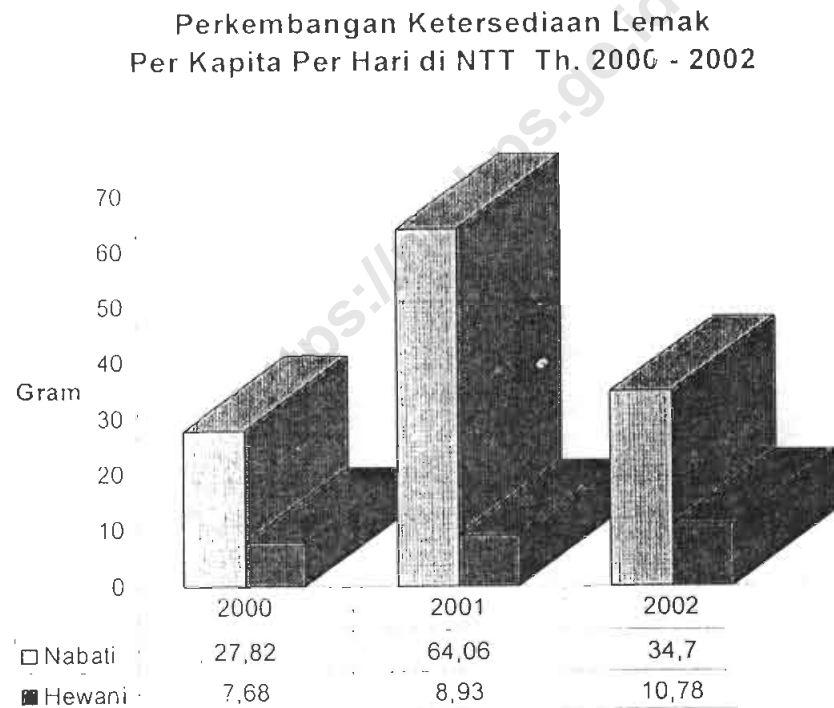
Ketersediaan protein per kapita untuk tahun 2002 tercatat sebesar 81,74 gram per hari. Sebesar 71,93 gram atau 88,26 persen berasal dari sumber nabati dan 9,81 gram atau 11,74 persen berasal dari sumber hewani. Dibanding dengan tahun sebelumnya, ketersediaan protein per kapita ini mengalami kenaikan sebesar yaitu 7,80 persen. Kelompok penyumbang terbesar adalah padi-padian, diikuti telur, buah/biji berminyak dan sayuran.



Gambar 3.

3. Ketersediaan Lemak

Banyaknya lemak yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk NTT pada tahun 2002 adalah sebanyak 45,48 gram per kapita per hari. Sebanyak 34,70 gram atau 76,23 persen berasal dari sumber nabati dan 10,78 gram atau 23,77 persen berasal dari sumber hewani. Jika dibanding dengan tahun sebelumnya (73,02 gram per hari) maka banyaknya lemak yang tersedia dikonsumsi pada tahun 2002 mengalami penurunan yang cukup berarti yaitu sebesar 37,72 persen, hal ini dikarenakan menurunnya volume pemasukan minyak sawit dari luar wilayah NTT.



Gambar 4.

C. Keragaman Ketersediaan Pangan

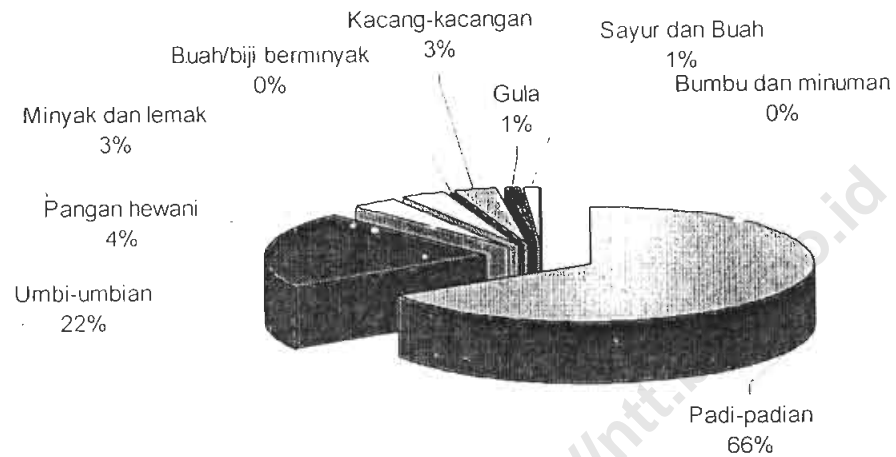
Secara keseluruhan ketersediaan bahan pangan sumber energi tahun 2002 (sementara) bagi penduduk NTT mencapai sebesar 3.514 Kkal/kapita/hari, telah berada jauh diatas angka anjuran nasional untuk ketersediaan energi yang direkomendasikan sebesar 2.500 Kkal/kapita/hari sebagaimana terlihat pada tabel 3. Bahkan jika dibandingkan dengan konsumsi energi tahun 2001, yang merupakan hasil perhitungan data Susenas 1999, sebesar 2.042 Kkal/kapita/hari berarti di propinsi NTT terdapat kelebihan bahan pangan sumber energi sebesar 1.472 Kkal/kapita/hari. Ini menunjukkan bahwa ketahanan pangan di NTT secara makro / wilayah telah tercapai namun secara mikro / rumah tangga penduduknya belum tercapai.

Ketersediaan energi dari kelompok hewani untuk tahun 2002 hanya sebesar 140 Kkal/kapita/hari, sementara untuk standar nasional yang direkomendasikan sebesar 682 Kkal/kapita/hari yang artinya baru mencapai 20,53 persen, berarti ketersediaan pangan dari kelompok hewani masih harus ditingkatkan sebanyak 542 Kkal/kapita/hari. Sedang ketersediaan energi dari kelompok pangan nabati pada tahun 2002 mencapai 3.374 Kkal/kapita/hari, sementara untuk standar nasional yang direkomendasikan sebesar 1.818 Kkal/kapita/hari, berarti ketersediaan pangan dari kelompok nabati harus dikurangi sebanyak 1.556 Kkal/kapita/hari.

Selanjutnya bila dilihat dari keragaman jenis pangan dan nilai keseimbangan gizinya terhadap angka standar nasional, menunjukkan bahwa keragaman ketersediaan pangan masih didominasi oleh kelompok padi-padian yakni sebesar 66,33 persen untuk kandungan kalori, 72,39 persen untuk protein dan 38,53 persen untuk lemak. Akibat kurang beragamnya ketersediaan pangan ini menyebabkan mutu ketersediaan pangan di NTT rendah. Mutu ketersediaan pangan ini dapat dilihat dari skor Pola Pangan Harapan (PPH) yang disajikan pada table 7.

Dari tabel tersebut diketahui bahwa, umumnya jenis komoditi harus ditambah jumlah ketersediaannya untuk dikonsumsi, kecuali padi-padian dan umbi-umbian yang mengalami kelebihan ketersediaan untuk dikonsumsi sehingga harus dikurangi ketersediaannya. Skor PPH Ketersediaan Pangan NTT tahun 2002 sebesar 56,70 berarti terjadi penurunan mutu ketersediaan pangan dibandingkan tahun sebelumnya yang mencapai 59,11. Hal ini dikarenakan oleh kurang beragamnya ketersediaan komoditas pangan.

PPH Ketersediaan Pangan NTT th. 2002



Gambar 5.

TABEL

NERACA BAHAN MAKANAN

TABEL 1 : NERACA BAHAN MAKANAN 2001
TABLE 1 : FOOD BALANCE SHEET
(ton)

Jumlah penduduk pertengahan tahun 2001
Mid Year Population 3 948 600 (Jiwa)

NTT

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubahan an Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dlm negeri sbl Ekspor Supply Available before Export	Ekspor Exports	Penyediaan dln negeri Supply Available	Pemakaian dalam negeri Regional Utilization					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita Per Capita Consumption Availability					
	Masukan Input	Keluaran Output						Pakan Feed	Bibit Seed	Diolah untuk Manufacture for		Yang Terececer Waste	Bahan Makanan Food	kg/thn kg year	gr/hari gr day	Energi kkal/hari kcal day	Protein Proteins gr day	Lemak Fats gr day
										Makanan Food	Bukan Non Food							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
I. PADI-PADIAN / CEREALS																		
1. Tepung gandum Wheat Flour	-	-	-	12 737	12 737	-	12 737	-	-	45	-	-	12 692	3,21	8,81	29,33	0,79	0,09
2. Padi gagang / gabah Dry stalk paddy unhusked rice	-	448 001	-	-	448 001	-	448 001	8 960	7 585	407 263	-	24 192	-	-	-	-	-	-
3. Gabah/Beras Unhusked rice Rice	407 263	257 391	(2 507)	201 277	461 175	-	461 175	-	-	-	-	11 529	449 645	113,87	311,99	1 132,51	27,77	4,37
4. Jagung / Maize	1 356 790	529 148	-	1 338	530 486	975	529 551	31 773	7 233	-	-	26 478	464 067	117,53	321,99	1 028,76	26,66	11,30
5. Jagung basah Fresh Maize	-	59 653	-	-	59 653	-	59 653	-	-	-	-	2 983	56 670	14,35	39,32	14,20	0,45	0,14
6. Sorgum	-	3 889	-	-	3 889	-	3 889	233	228	-	-	156	3 505	0,89	2,43	8,07	0,27	0,08
																2 212,87	55,94	15,98
II. MAKANAN BERPAH / STARCHY FOOD																		
1. Ubi Jalar / Sweet potatoes	-	147 056	-	-	147 056	-	147 056	2 941	-	-	-	14 706	129 409	32,77	89,79	112,33	1,05	0,32
2. Ubi Kayu / Cassava	-	778 423	-	-	778 423	-	778 423	15 568	-	18428	-	101 195	643 231	162,90	446,30	584,21	3,79	1,14
3. Ubi kayu/Gaplek Cassava/Manioc	17695	6365	-	-	6 365	-	6 365	-	-	-	-	-	6 365	1,61	4,42	14,93	0,07	0,03
4. Ubi kayu/Tapioka Cassava/Tapioca	733	205	-	-	205	-	205	-	-	-	-	-	205	0,05	0,14	0,55	0,00	0,00
																712,02	4,91	1,49
III. GULA / SUGAR																		
1. Gula Pasir / Refined Sugar	-	-	-	24 677	24 677	-	24 677	-	-	20	-	-	24 657	6,24	17,11	62,27	0,00	0,00
2. Gula merah Brown sugar	-	8 377	-	-	8 377	-	8 377	-	-	-	-	-	8 377	2,12	5,81	21,51	0,06	0,20
																83,78	0,06	0,20

Jenis Bahan Makanan (Commodity)	Produksi Production		Perubahan Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dlm negeri sbl Ekspor Supply Available before Export	Ekspor Exports	Penyediaan dlm negeri Supply Available	Pemakaian dalam negeri Regional Utilization					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita Per Capita Consumption Availability							
	Masukan Input	Keluaran Output						Pakan Feed	Bibit Seed	Diolah untuk Manufacture for		Yang Terceceri Waste	Bahan Makanan Food	kg/thn kg year	gr/hari gr day	Energi kkal/hari kcal day	Protein gr day	Lemak Fats gr day		
										Makanan Food	Bukan Non Food								(11)	(12)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)		
IV . BUAH/BIJI BERMINYAK / PULSES NUT & OIL SEEDS																				
1 Kacang Tanah Berkulit / Groundnuts in shell	-	18 878	-	-	18 878	-	18 878	-	-	16 846	-	944	1 088	0,28	0,76	0,00	0,13	0,19		
2 Kacang Tanah Lepas Kulit / Groundnuts in shelled	16 846	10 107	-	-	10 107	40	10 067	-	473	-	-	503	9 091	2,30	6,31	28,51	1,60	2,70		
3 Kedelai / Soybeans	-	1 648	-	1 290	2 938	340	2 598	-	98	142	-	130	2 228	0,56	1,55	5,89	0,62	0,26		
4 Kacang Hijau / Greenpeas	-	16 441	-	-	16 441	1 039	15 403	308	515	-	-	770	13 809	3,50	9,58	32,29	1,95	0,17		
5 Kelapa Berkulit / daging / Coconut in husk Coconut meat	58 931	14 143	-	-	14 143	-	14 143	-	-	8 931	-	1 414	3 799	0,96	2,64	5,01	0,05	0,48		
6 Kelapa Daging / Kopra Coconut meat Copra	8 931	4 019	-	-	4 019	2 836	1 183	-	-	1 183	-	-	-	-	-	-	-	-		
																71,71	4,34	3,81		
V . BUAH-BUAHAN / FRUITS																				
1 Alpukat / Avocados	-	11 684	-	-	11 684	-	11 684	-	-	-	-	1 168	10 516	2,66	7,30	3,78	0,04	0,29		
2 Jeruk / Oranges	-	28 574	-	10	28 584	-	28 584	-	-	-	-	2 858	25 726	6,52	17,85	5,58	0,10	0,03		
3 Durian / Lanzon	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
4 Durian / Durians	-	251	-	-	251	-	251	-	-	-	-	25	226	0,06	0,16	0,05	0,00	0,00		
5 Jambu biji / Waterapples	-	2 255	-	-	2 255	-	2 255	-	-	-	-	226	2 030	0,51	1,41	0,57	0,01	0,00		
6 Mangga / Mangoes	-	64 228	-	-	64 228	-	64 228	-	-	-	0	6 423	57 805	14,64	40,11	14,60	0,16	0,05		

Lanjutan /
Continued

Jumlah penduduk pertengahan tahun 2001
Mid Year Population 3 948 600 (Jawa)

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubahan Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dln negeri sbl Ekspor Supply Available before Export	Ekspor Exports	Penyediaan dln negeri Supply Available	Pemakaian dalam negeri Regional Utilization					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita Per Capita Consumption Availability					
	Masukan Input	Keluaran Output						Pakan Feed	Bibit Seed	Diolah untuk Manufacture for		Yang Tersecer Waste	Bahan Makanan Food	kg/thn kg.year	g/hari gr day	Energi kkal/hari kcal day	Protein Proteins gr day	Lemak Fats gr day
										Makanan Food	Bukan Non Food							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
7. Nenas / Pineapples	-	690	-	-	690	-	690	-	-	-	-	69	621	0,16	0,43	0,09	0,00	0,00
8. Pepaya / Papayas	-	15 638	-	-	15 638	-	15 638	-	-	-	-	1 564	14 074	3,56	9,77	3,37	0,04	0,00
9. Pisang / Bananas	-	25 188	-	-	25 188	15	25 173	-	-	-	-	2 517	22 656	5,74	15,72	11,28	0,12	0,04
10. Rambutan / Rambutans	-	797	-	30	827	-	827	-	-	-	-	83	744	0,19	0,52	0,14	0,00	0,00
11. Salak / Zalaka edulis	-	36	-	80	116	-	116	-	-	-	-	12	104	0,03	0,07	0,04	0,00	0,00
12. Sawo / Sapodilla	-	55	-	-	55	-	55	-	-	-	-	6	50	0,01	0,03	0,03	0,00	0,00
13. Nangka	-	285	-	-	285	-	285	-	-	-	-	29	257	0,06	0,18	0,05	0,00	0,00
14. Srisak	-	285	-	-	285	-	285	-	-	-	-	29	257	0,06	0,18	0,08	0,00	0,00
15. Semangka	-	394	-	-	394	-	394	-	-	-	-	39	355	0,09	0,25	0,03	0,00	0,00
16. Lainnya / Others	-	2 609	-	144	2 753	-	2 753	-	-	-	-	275	2 478	0,63	1,72	0,54	0,01	0,00
																40,22	0,48	0,41

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubahan Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dlm negeri sbl Ekspor Supply available before Export	Penyediaan dlm negeri Supply Available	Pemakaian dalam negeri Regional Utilization					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita Per Capita Consumption Availability							
	Masukan Input	Keluaran Output					Diolah untuk Manufacture for		Yang Tersewa Waste	Bahan Makanan Food	kg/thn kg year	gr/hari gr day	Energi kkal/hari kcal day	Protein Proteins gr day	Lemak Fats gr day				
							Makanan Food	Bukan Non Food											
	(1)	(2)					(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)
VI. SAYURAN / VEGETABLES																			
1 Bawang Merah / Red Onion	3 456	2 350	-	-	2 350	-	2 350	-	1 286	-	-	235	829	0,21	0,57	0,20	0,01	0,00	
2 Ketumbar / Cucumber	-	4 900	-	-	4 900	-	4 900	-	-	-	-	490	4 410	1,12	3,06	0,13	0,00	0,00	
3 Kacang Merah / Kidney Beans	-	8 685	-	-	8 685	77	8 606	-	-	-	-	861	7 745	1,96	5,37	16,37	1,15	0,06	
4 Kacang Panjang / Cow Peas	-	929	-	-	929	-	929	-	-	-	-	93	836	0,21	0,58	0,16	0,02	0,00	
5 Kentang / Potatoes Spring Onion	-	1 274	-	-	1 274	-	1 274	926	-	-	-	64	284	0,07	0,20	0,10	0,00	0,00	
6 Kol / Kubis / Cabbage	-	808	-	-	808	-	808	-	-	-	-	81	727	0,18	0,50	0,09	0,01	0,00	
7 Tomat / Tomatoes	-	1 423	-	-	1 423	-	1 423	-	-	-	-	142	1 281	0,32	0,89	0,20	0,01	0,00	
8 Wortel / Carrots	-	1 187	-	-	1 187	-	1 187	-	-	-	-	119	1 068	0,27	0,74	0,21	0,01	0,00	
9 Cabe / Chilli	-	1 680	-	-	1 680	-	1 680	-	-	-	-	168	1 512	0,38	1,05	0,92	0,04	0,02	
10 Terung / Eggplant	-	1 396	-	-	1 396	-	1 396	-	-	-	-	140	1 256	0,32	0,87	0,23	0,01	0,01	
11 Petsai / sawi / Cabbage Mustard Greens	-	2 102	-	-	2 102	-	2 102	-	-	-	-	210	1 892	0,48	1,31	0,09	0,01	0,00	
12 Bawang Daun / Spring Onions	-	120	-	-	120	-	120	-	-	-	-	12	108	0,03	0,07	0,01	0,00	0,00	
13 Kangkung / Swampcabbage	-	902	-	-	902	-	902	-	-	-	-	90	812	0,21	0,56	0,09	0,01	0,00	
14 Lobak / Rutab	-	28	-	-	28	-	28	-	-	-	-	3	25	0,01	0,02	0,00	0,00	0,00	
15 Labu Siam / Pumpkin	-	1 570	-	-	1 570	-	1 570	-	-	-	-	157	1 413	0,36	0,98	0,19	0,01	0,00	
16 Buncis / Greenbeans	-	1 155	-	-	1 155	-	1 155	-	-	-	-	116	1 040	0,26	0,72	0,22	0,02	0,00	
17 Bayam / Spinach	-	1 189	-	-	1 189	-	1 189	-	-	-	-	119	1 070	0,27	0,74	0,08	0,00	0,00	
18 Bawang Putih / Garlic	1 343	954	-	-	954	-	954	-	398	-	-	95	460	0,12	0,32	0,27	0,01	0,00	
19 Lainnya/ Others	-	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,00	0,00	0,00	0,00	0,11	
																19,58	1,32	0,00	0,11

Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>	Produksi <i>Production</i>		Perubahan Stok <i>Changes in Stock</i>	Impor <i>Imports</i>	Penyediaan dlm negeri sbl Ekspor <i>Supply Available before Export</i>	Ekspor <i>Exports</i>	Penyediaan dlm negeri <i>Supply Available</i>	Pemakaian dalam negeri <i>Regional Utilization</i>					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita <i>Per Capita Consumption Availability</i>					
	Masukan <i>Input</i>	Keluaran <i>Output</i>						Pakan <i>Feed</i>	Bibit <i>Seed</i>	Diolah untuk <i>Manufacture for</i>		Yang Tercecer <i>Waste</i>	Bahan Makanan <i>Food</i>	kg/thn <i>kg year</i>	gr/hari <i>gr day</i>	Energi <i>kcal/hari kcal day</i>	Protein <i>Proteins gr day</i>	Lemak <i>Fat gr day</i>
										Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non Food</i>							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
VII . D A G I N G /																		
M E A T																		
1 Daging Sapi / <i>Beef Meat</i>	3779	3 023	-	-	3 023	-	3 023	-	-	52	-	151	2 820	0,71	1,96	4,05	0,37	0,27
2 Daging Kerbau / <i>Buffalo Meat</i>	549	412	-	-	412	-	412	-	-	-	-	21	391	0,10	0,27	0,23	0,05	0,00
3 Daging Kambing / <i>Meat Goat</i>	385	289	-	-	289	-	289	-	-	-	-	14	274	0,07	0,19	0,29	0,03	0,02
4 Daging Domba / <i>Lamb Meat</i>	4 408	3 218	-	-	3 218	-	3 218	-	-	-	-	161	3 057	0,77	2,12	4,37	0,36	0,31
5 Daging Kuda / <i>Horse Meat</i>	120	90	-	-	90	-	90	-	-	-	-	5	86	0,02	0,06	0,07	0,01	0,00
6 Daging Babi / <i>Pork Meat</i>	21 274	17 019	-	-	17 019	-	17 019	-	-	1	-	851	16 167	4,09	11,22	46,78	1,46	4,49
7 Daging Ayam Buras / <i>Local Chicken Meat</i>	9 263	5 372	-	-	5 372	-	5 372	-	-	-	-	269	5 104	1,29	3,54	10,69	0,64	0,89
8 Daging Ayam Ras / <i>Improved Chicken Meat</i>	155	90	-	-	90	-	90	-	-	-	-	4	85	0,02	0,06	0,18	0,01	0,01
9 Daging Itik / <i>Duck Meat</i>	90	54	-	-	54	-	54	-	-	-	-	3	51	0,01	0,04	0,12	0,01	0,01
10 Jeroan Semua Jenis / <i>Offal All Kind</i>	-	5 383	-	-	5 383	-	5 383	-	-	-	-	-	5 383	1,36	3,73	4,74	0,59	0,24
																71,52	3,53	6,25
VIII . T E L U R /																		
E G G S																		
1 Telur Ayam Buras / <i>Local Hen Eggs</i>	-	3 982	-	-	3 982	-	3 982	-	996	-	-	154	2 833	0,72	1,97	3,39	0,22	0,26
2 Telur Ayam Ras / <i>Improved Hen Eggs</i>	-	1 242	-	2 773	4 015	-	4 015	-	-	2	-	82	3 931	1,00	2,73	3,74	0,30	0,26
3 Telur Itik / <i>Duck Eggs</i>	-	944	-	-	944	-	944	-	127	-	-	37	780	0,20	0,54	0,92	0,06	0,07
																8,04	0,59	0,59

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubahan Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dlm negeri sbl Ekspor Supply Available before Export	Ekspor Exports	Penyediaan dln negeri Supply Available	Pemakaian dalam negeri Regional Utilization					Jumlah penduduk pertengahan tahun 2001 Per Capita Consumption Availability					
	Masukan Input	Keluaran Output						Pakan Feed	Bibir Seed	Dialah untuk Manufacture for		Yang tercecer Waste	Bahan Makanan Food	kg/thn kg year	gr/hari gr day	Energi kkal/hari kcal day	Protein Proteins gr day	Lemak Fats gr day
										Makanan Food	Bukan Non Food							
	(1)	(2)						(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)
IX . S U S U /																		
M I L K																		
1 Susu Sapi / Cow Milk	-	195	-	-	195	-	195	19	-	-	-	11	164	0,04	0,11	0,07	0,00	0,00
2 Susu impor / Imported milk	-	-	-	700	700	-	700	-	-	-	-	-	700	0,18	0,49	0,30	0,02	0,02
																0,37	0,02	0,02
XI IKAN /																		
FISH																		
1 Tuna/Cakalang/Tongkol Tunas Skipjacks Eastern little	-	24 548	-	-	24 548	1 557	22 991	-	-	-	-	3 449	19 542	4,95	13,56	8,79	1,84	0,11
2 Kakap Giant sea perch	-	1 215	-	-	1 215	-	1 215	-	-	-	-	182	1 033	0,26	0,72	0,53	0,11	0,00
3 Cucut Sharks	-	2 128	-	-	2 128	-	2 128	-	-	-	-	319	1 809	0,46	1,26	0,57	0,11	0,00
4 Selai Pomfret	-	3 748	-	-	3 748	-	3 748	-	-	-	-	562	3 186	0,81	2,21	1,20	0,18	0,05
5 Teri Anchovies	-	7 626	-	-	7 626	-	7 626	-	-	-	-	1 144	6 482	1,64	4,50	3,46	0,72	0,04
6 Kerapu Groupers	-	1 739	-	-	1 739	42	1 697	-	-	-	-	255	1 442	0,37	1,00	0,61	0,10	0,02
7 Tenggin Narrow banded king mackerels	-	1 860	-	-	1 860	-	1 860	-	-	-	-	279	1 581	0,40	1,10	0,59	0,11	0,02
8 Terbang Flying fish	-	2 027	-	-	2 027	-	2 027	-	-	-	-	504	1 723	0,44	1,20	0,73	0,12	0,02
9 Paperek Aulies	-	2 183	-	-	2 183	-	2 183	-	-	-	-	327	1 856	0,47	1,29	0,66	0,11	0,02
10 Ekor kuning Mozambique tilapia	-	1 198	-	-	1 198	-	1 198	-	-	-	-	180	1 018	0,26	0,71	0,50	0,11	0,01
11 Ikan merah Common carp	-	1 847	-	-	1 847	-	1 847	-	-	-	-	277	1 570	0,40	1,09	0,75	0,14	0,02
12 Udaug Crab Swim crab	-	3 041	-	-	3 041	2 607	434	-	-	-	-	65	369	0,09	0,26	0,16	0,04	0,00
13 Cumi-cumi Satong Common scuds & Cuttle fishes	-	2 076	-	-	2 076	15	2 061	-	-	-	-	509	1 752	0,44	1,22	0,91	0,20	0,01
14 Ikan air tawar	-	1 337	-	-	1 337	-	1 337	-	-	-	-	201	1 136	0,29	0,79	0,42	0,07	0,01
15 Lainnya Others	-	14 077	-	-	14 077	3 208	10 869	-	-	-	-	1 630	9 239	2,34	6,41	3,90	0,67	0,10
																23,77	4,63	0,43

Lanjutan /
Continued

Jumlah penduduk pertengahan tahun 2001
Mid Year Population 3 948 000 (Jawa)

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubahan Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dlm negeri sbl Ekspor Supply Available before Export		Ekspor Exports	Penyediaan dln negeri Supply Available	Pemakaian dalam negeri Regional Utilization					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita Per Capita Consumption Availability						
	Masukan Input	Keluaran Output			Pakan Feed	Bibit Seed			Ditolah untuk Manufacture for		Yang Terceceri Waste	Bahan Makanan Food	kg/thn kg year	gr/hari gr day	Energi kkal/hari kcal day	Protein Proteins gr day	Lemak Fats gr day			
									Makanan Food	Bukan Non Food										
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)		
MINYAK & LEMAK																				
1. Kopra / Minyak Goreng Cooking Oil	1183	710	-	-	710	-	710	-	-	-	-	-	710	0,18	0,49	4,28	0,00	0,48		
2. Minyak Sawit / Minyak Goreng Palm Oils / Cooking Oils	-	-	-	59 901	59 901	-	59 901	-	-	2	-	-	59 899	15,17	41,56	374,88	0,00	41,56		
																379,16	0,00	42,04		
3. Lemak sapi / Cow Fats	3 779	113	-	-	113	-	113	-	-	-	-	-	113	0,03	0,08	0,64	0,00	0,07		
4. Lemak Kerbau / Buffalo Fats	549	16	-	-	16	-	16	-	-	-	-	-	16	0,00	0,01	0,09	0,00	0,01		
5. Lemak Kambing / Goat Fats	385	12	-	-	12	-	12	-	-	-	-	-	12	0,00	0,01	0,07	0,00	0,01		
6. Lemak Domba / Mutton fats	4 408	132	-	-	132	-	132	-	-	-	-	-	132	0,03	0,09	0,75	0,00	0,08		
7. Lemak Babi / Pig Fats	21 274	2 127	-	-	2 127	-	2 127	-	-	-	-	-	2 127	0,54	1,48	13,31	0,00	1,48		
																14,87	0,00	1,65		
																394	0,01	43,69		
																	Nabati / Vegetal	3 519	67,06	64,06
																	Hewani / Animal	119	8,76	8,93
																	Jumlah / Total	3 638	75,82	72,99

TABEL 2 : NERACA BAHAN MAKANAN 2002
TABLE 2 : FOOD BALANCE SHEET
(ton)

Jumlah penduduk pertengahan tahun 2002
Mid Year Population 4 014 300 (Jawa)

NTT

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubahan Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dlm negeri sbl. Ekspor Supply Available before Export	Ekspor Exports	Penyediaan dlm negeri Supply Available	Pemakaian dalam negeri Regional Utilization					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita Per Capita Consumption Availability					
	Masukan Input	Keluaran Output						Pakan Feed	Bibit Seed	Diolah untuk Manufacture for		Yang Tercecer Waste	Bahan Makanan Food	kg/thn kg year	gr/hari gr day	Energi kkal/hari kcal day	Protein Proteins gr day	Lemak Fats gr day
										Makanan Food	Bukan Makanan Non Food							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
I . PADI-PADIAN / CEREALS																		
1 Tepung gandum Wheat Flour	-	-	-	12 151	12 151	-	12 151	-	-	53	-	-	12 098	3,01	8,26	27,50	0,74	0,08
2 Padi gandum /gabah Dry stalk paddy unhusked rice	-	468 011	-	-	468 011	-	468 011	9 360	7 596	425 782	-	25 273	-	-	-	-	-	-
3 Gabah/Beras Unhusked rice Rice	425 782	269 094	3 767	190 150	455 477	-	455 477	-	-	-	-	11 387	444 090	110 63	303,09	1 100,21	26,97	4,24
4 Jagung / Maize	1 465 131	571 401	-	50 322	621 723	405	621 318	37 279	7 237	-	-	31 066	545 736	135,95	372,46	1 190,01	30,84	13,07
5 Jagung basah Fresh Maize	-	21 973	-	-	21 973	-	21 973	-	-	-	-	1 099	20 874	5,20	14,25	5,15	0,16	0,05
6 Sorgum	-	4 175	-	-	4 175	-	4 175	251	245	-	-	167	3 763	0,94	2,57	8,53	0,28	0,68
																2 331,39	59,00	17,54
II . MAKANAN BERPATIL / STARCHY FOOD																		
1 Ubi Jala / Sweet potatoes	-	133 066	-	-	133 066	-	133 066	2 661	-	-	-	13 307	117 098	29,17	79,92	99,98	0,94	0,29
2 Ubi Kayu / Cassava	-	870 157	-	-	870 157	-	870 157	17 403	-	22 131	-	113 120	717 502	178,74	489,69	641,00	4,16	1,25
3 Ubi kayu/Gaplek Cassava/Manioc	19150	6889	-	-	6 889	-	6 889	-	-	-	-	-	6 889	1,72	4,70	15,89	0,07	0,03
4 Ubi kayu/Tapioka Cassava/Tapioca	2 981	835	-	-	835	-	835	-	-	-	-	-	835	0,21	0,57	2,21	0,01	0,00
																759,08	5,18	1,57
III . G U L A / S U G A R																		
1 Gula Pasir / Refined Sugar	-	-	-	10 829	10 829	-	10 829	-	-	26	-	-	10 804	2,69	7,37	26,84	0,00	0,00
2 Gula merah Brown sugar	-	4 905	-	-	4 905	-	4 905	-	-	-	-	-	4 905	1,22	3,35	12,39	0,04	0,12
																39,23	0,04	0,12

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubahan Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dalam negeri sbl Ekspor Supply Available before Export		Ekspor Exports	Penyediaan dalam negeri Supply Available	Pemakaian dalam negeri Regional Utilization					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita Per Capita Consumption Available					
	Masukan Input	Keluaran Output			Pakan Feed	Bibit Seed			Digolah untuk Manufacture for		Yang Terececi Waste	Bahan Makanan Food	kg/dun kg year	g/hari gr day	Energi kkal/hari kcal day	Protein gr/day	Lemak Fats gr/day		
									Makanan Food	Bukan Makanan Non Food									
									(11)	(12)									
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	
IV . BUAH/BIJI BERMINYAK / PULSES NUT & OIL SEEDS																			
1	Kacang Tanah Berkulit / Groundnuts in shell	-	22 737	-	-	22 737	-	22 737	-	-	19 373	-	1 137	2 227	0,55	1,52	4,79	0,25	0,39
2	Kacang Tanah Lepas Kulit / Groundnuts in shelled	19 373	11 624	-	-	11 624	36	11 594	-	523	-	-	580	10 491	2,61	7,16	32,36	1,81	3,06
3	Kedelai / Soybeans	-	2 984	-	1 294	4 278	-	4 278	-	177	156	-	214	3 731	0,93	2,55	9,70	1,03	0,43
4	Kacang Hijau / Greenpeas	-	19 120	-	-	19 120	2 048	17 072	341	593	-	-	854	15 284	3 81	10,43	35,15	2,12	0,19
5	Kelapa Berkulit / daging / Coconut in husk Coconut meat	61 380	14 731	-	-	14 731	-	14 731	-	-	9 762	-	1 473	3 496	0,87	2,39	4,54	0,04	0,44
6	Kelapa Daging / Kopta Coconut meat / Copra	9 762	4 393	-	-	4 393	3 320	1073	-	-	1073	-	-	-	-	-	86,55	5,26	4,51
V . BUAH-BUAHAN / FRUITS																			
1	Alpokah / Avocados	-	5 724	-	-	5 724	-	5 724	-	-	-	-	572	5 152	1,28	3,52	1,82	0,02	0,14
2	Jeruk / Oranges	-	5 691	-	12	5 703	-	5 703	-	-	-	-	570	5 133	1,28	3,50	1,09	0,02	0,00
3	Duku / Lanzon	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Durian / Durians	-	65	-	-	65	-	65	-	-	-	-	7	59	0,01	0,04	0,01	0,00	0,00
5	Jambu biji / Waterapples	-	10 662	-	-	10 662	-	10 662	-	-	-	-	1 066	9 596	2,39	6,55	2,63	0,05	0,02
6	Mangga / Mangoes	-	16 631	-	-	16 631	-	16 631	-	-	-	0	1 663	14 968	3 73	10,22	3,72	0,04	0,01

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubah- an Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dlm negeri sbl ekspor Supply Available before Export	Ekspor Exports	Penyediaan dlm negeri Supply Available	Pemakaian dalam negeri Regional Utilization				Ketersediaan untuk konsumsi per kapita Per Capita Consumption Availability							
	Masukan Input	Keluaran Output						Pakan Feed	Bibit Seed	Diolah untuk Manufacture for		Yang Tersecer Waste	Bahan Makanan Food	kg/dm kg year	gr/hari gr day	Energi kkal/hari kcal day	Protein Proteins gr day	Lemak Fats gr day	
										Makanan Food	Bukan Non Food								
	(1)	(2)						(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
7 Nenas / Pineapples	-	7 839	-	-	7 839	-	7 839	-	-	-	-	-	784	7 055	1,76	4 82	1,02	0,02	0,01
8 Pepaya / Papayas	-	27 984	-	-	27 984	-	27 984	-	-	-	-	-	2 798	25 186	6,27	17 19	5,93	0,06	0,00
9 Pisang / Bananas	-	24 022	-	-	24 022	30	23 992	-	-	-	-	-	2 399	21 593	5,38	14,74	10,58	0,11	0,03
10 Rambutan / Rambians	-	5 753	-	40	5 753	-	5 753	-	-	-	-	-	575	5 178	1,29	3,53	0,98	0,01	0,00
11 Salak / Zalaka edulis	-	139	-	90	229	-	229	-	-	-	-	-	23	206	0,05	0,14	0,07	0,00	0,00
12 Sawo / Sapotila	-	269	-	-	269	-	269	-	-	-	-	-	27	242	0,06	0,17	0,13	0,00	0,00
13 Naangka	-	9 303	-	-	9 303	-	9 303	-	-	-	-	-	930	8 373	2,09	5 71	1,70	0,02	0,00
14 Sirsak	-	1 893	-	-	1 893	-	1 893	-	-	-	-	-	189	1 704	0,42	1,16	0,51	0,01	0,00
15 Semangka	-	240	-	-	240	-	240	-	-	-	-	-	24	216	0,05	0,15	0,02	0,00	0,00
16 Lainnya / Others	-	4 879	-	155	5 034	-	5 034	-	-	-	-	-	503	4 531	1,13	3,09	0,97	0,01	0,01
																	31,18	0,38	0,23

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubah- an Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dlm negeri sbi Ekspor Supply Available before Export	Ekspor Exports	Penyediaan dlm negeri Supply Available	Pemakanan dalam negeri Regional Utilization					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita Per Capita Consumption Availability						
	Masukan Input	Keluaran Output						Pakan Feed	Bibit Seed	Dialah untuk Manufacture for		Yang Tersecer Waste	Bahan Makanan Food	kg/thu kg year	gr/hari gr day	Energi kkal/hari kcal day	Protein Proteins gr day	Lemak Fats gr day	
										Makanan Food	Bukan Makanan Non Food								
	(1)	(2)						(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
VI . SAYURAN / VEGETABLES																			
1 Bawang Merah / Shallot	4 993	3 395	-	-	3 395	-	3 395	-	1 063	-	-	340	1 993	0,50	1,36	0,48	0,02	0,00	
2 Ketumun / Cucumber	-	1 148	-	-	1 148	-	1 148	-	-	-	-	115	1 073	0,26	0,71	0,03	0,00	0,00	
3 Kacang Merah / Kidney Beans	-	12 339	-	-	12 339	69	12 270	-	-	-	-	1 227	11 043	2,75	7,54	22,96	1,62	0,08	
4 Kacang Panjang / Cow Peas	-	5 554	-	-	5 554	-	5 554	-	-	-	-	555	4 999	1,25	3,41	0,94	0,09	0,02	
5 Kentang / Potatoes Spring Onion	-	3 980	-	-	3 980	-	3 980	-	1 054	-	-	199	2 727	0,68	1,86	0,97	0,03	0,00	
6 Kol / Kubis / Cabbage	-	3 170	-	-	3 170	-	3 170	-	-	-	-	317	2 853	0,71	1,95	0,35	0,02	0,00	
7 Tomat / Tomatoes	-	3 061	-	-	3 061	-	3 061	-	-	-	-	306	2 755	0,69	1,88	0,43	0,02	0,01	
8 Wortel / Carrots	-	924	-	-	924	-	924	-	-	-	-	92	832	0,21	0,57	0,16	0,00	0,00	
9 Cabe / Chilli	-	2 610	-	-	2 610	-	2 610	-	-	-	-	261	2 349	0,59	1,60	1,40	0,06	0,03	
10 Terung / Eggplant	-	3 789	-	-	3 789	-	3 789	-	-	-	-	379	3 410	0,85	2,33	0,62	0,03	0,02	
11 Petsai / sawi / Cabbage Mustard Greens	-	2 967	-	-	2 967	-	2 967	-	-	-	-	297	2 670	0,67	1,82	0,12	0,01	0,00	
12 Bawang Daun / Spring Onions	-	467	-	-	467	-	467	-	-	-	-	47	420	0,10	0,29	0,06	0,00	0,00	
13 Kangkung / Swampcabbage	-	1 311	-	-	1 311	-	1 311	-	-	-	-	131	1 180	0,29	0,81	0,14	0,02	0,00	
14 Lobak / Radish	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
15 Labu Siam / Pumpkin	-	3 671	-	-	3 671	-	3 671	-	-	-	-	367	3 304	0,82	2,25	0,43	0,01	0,00	
16 Buncis / Greenbeans	-	2 102	-	-	2 102	-	2 102	-	-	-	-	210	1 892	0,47	1,29	0,40	0,03	0,00	
17 Bayam / Spinach	-	646	-	-	646	-	646	-	-	-	-	65	581	0,14	0,40	0,05	0,00	0,00	
18 Bawang Putih / Garlic	6 557	4 655	-	-	4 655	-	4 655	-	559	-	-	466	3 631	0,90	2,48	2,07	0,10	0,00	
19 Lainnya/ Others	-	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00	0,00	0,00	0,00	0,19	
																31,59	2,07	0,19	

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubahan Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dlm negeri sbl Ekspor Supply Available before Export	Ekspor Exports	Penyediaan dlm negeri Supply Available	Pemakaian dalam negeri Regional Utilization					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita Per Capita Consumption Availability					
	Masukan Input	Keluaran Output						Pakan Feed	Bibit Seed	Diolah untuk Manufacture for		Yang Tercecer Waste	Bahan Makanan Food	kg/thn kg year	g/hari gr day	Energi kkal/hari kcal day	Protein Proteins gr day	Lemak Fats gr day
										Makanan Food	Bukan Non Food							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
VII . D A G I N G / M E A T																		
1 Daging Sapi / Beef Meat	4535	3 628	-	-	3 628	-	3 628	-	-	53	-	181	3 395	0 85	2,32	4,79	0,44	0,32
2 Daging Kerbau / Buffalo Meat	769	577	-	-	577	-	577	-	-	-	-	29	548	0,14	0,37	0,31	0,07	0,00
3 Daging Kambing / Meat Goat	1 326	995	-	-	995	-	995	-	-	-	-	50	945	0,24	0,64	0,99	0,11	0,06
4 Daging Domba / Mutton Meat	214	156	-	-	156	-	156	-	-	-	-	8	149	0,04	0,10	0,21	0,02	0,02
5 Daging Kuda / Horse Meat	241	181	-	-	181	-	181	-	-	-	-	9	172	0,04	0,12	0,14	0,02	0,00
6 Daging Babi / Pork Meat	25 029	20 023	-	-	20 023	-	20 023	-	-	1	-	1 001	19 021	4,74	12,98	54,13	1,69	5,19
7 Daging Ayam Buras / Local Chicken Meat	9 540	5 533	-	-	5 533	-	5 533	-	-	-	-	277	5 256	1,31	3,59	10,83	0,65	0,90
8 Daging Ayam Ras / Improved Chicken Meat	443	257	-	-	257	-	257	-	-	-	-	13	244	0,06	0,17	0,50	0,03	0,04
9 Daging Itik / Duck Meat	95	57	-	-	57	-	57	-	-	-	-	3	54	0,01	0,04	0,12	0,01	0,01
10 Jeroan Semua Jenis / Offal All Kind	-	5 270	-	-	5 270	-	5 270	-	-	-	-	-	5 270	1,31	3,60	4,57	0,56	0,23
																76,61	3,59	6,78
VIII . T E L U R / E G G S																		
1 Telur Ayam Buras / Local Hen Eggs	-	4 101	-	-	4 101	-	4 101	-	1025	-	-	158	2 918	0,73	1,99	3,43	0,23	0,27
2 Telur Ayam Ras / Improved Hen Eggs	-	530	-	21 002	21 532	-	21 532	-	-	2	-	441	21 088	5,25	14,39	19,73	1,59	1,38
3 Telur Itik / Duck Eggs	-	991	-	-	991	-	991	-	134	-	-	39	819	0,20	0,56	0,95	0,07	0,07
																24,11	1,88	1,72

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubah- an Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dlm negeri sbl Ekspor Supply Available before Export	Ekspor Exports	Penyediaan dlm negeri Supply Available	Pemakaian dalam negeri Regional Utilization					Jumlah penduduk pertengahan tahun 2001 Per Capita Consumption Availability						
	Masukan Input	Keuaran Output						Pakan Feed	Bibit Seed	Diolah untuk Manufacture for		Yang Terececi Waste	Bahan Makanan Food	kg/tln kg year	gr/hari gr day	Energi kkal/hari kcal day	Protein Proteins gr day	Lemak Fats gr day	
										Makanan Food	Bukan Makanan Non Food								
	(1)	(2)						(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
IX . S U S U / M I L K																			
1 Susu Sapi / Cow Milk	-	173	-	-	173	-	173	17	-	-	-	-	10	146	0,04	0,10	0,06	0,00	0,00
2 Susu impor / Imported milk	-	-	-	747	747	-	747	-	-	-	-	-	-	747	0,19	0,51	0,31	0,02	0,02
																0,37	0,02	0,02	
XI IKAN / FISH																			
1 Tuna/Cakalang/Tongkol Tunas Skipjacks, eastern little	-	24 548	-	-	24 548	5 179	19 369	-	-	-	-	-	2 905	16 464	4,10	11,24	7,28	1,53	0,09
2 Kakap Giant scaperch	-	1 215	-	-	1 215	-	1 215	-	-	-	-	-	182	1 033	0,26	0,70	0,52	0,11	0,00
3 Cucut Sharks	-	2 128	-	-	2 128	-	2 128	-	-	-	-	-	319	1 809	0,45	1,23	0,56	0,11	0,00
4 Selar Pomfret	-	3 748	-	-	3 748	-	3 748	-	-	-	-	-	562	3 186	0,79	2,17	1,18	0,18	0,05
5 Teri Anchovies	-	7 626	-	-	7 626	-	7 626	-	-	-	-	-	1 144	6 482	1,61	4,42	3,41	0,71	0,04
6 Kerapu Groupers	-	1 739	-	-	1 739	191	1 548	-	-	-	-	-	232	1 316	0,33	0,90	0,55	0,09	0,01
7 Tenggiri Narrow hard king mackerels	-	1 860	-	-	1 860	10	1 850	-	-	-	-	-	278	1 573	0,39	1,07	0,58	0,10	0,02
8 Terbang Flying fish	-	2 027	-	-	2 027	-	2 027	-	-	-	-	-	304	1 723	0,43	1,18	0,71	0,12	0,02
9 Papereh Aulices	-	2 183	-	-	2 183	-	2 183	-	-	-	-	-	327	1 856	0,46	1,27	0,65	0,11	0,02
10 Ekor kuning Alozambique ulapia	-	1 198	-	-	1 198	-	1 198	-	-	-	-	-	180	1 018	0,25	0,69	0,49	0,10	0,01
11 Ikan merah Common carp	-	1 847	-	-	1 847	-	1 847	-	-	-	-	-	277	1 570	0,39	1,07	0,74	0,14	0,02
12 Udang Crab Swim crab	-	2 141	-	-	2 141	1 446	695	-	-	-	-	-	104	591	0,15	0,40	0,25	0,06	0,00
13 Cumi-cumi Satong Common scuds & Cattle fishes	-	2 076	-	-	2 076	1 501	575	-	-	-	-	-	86	489	0,12	0,33	0,25	0,05	0,00
14 Ikan air tawar	-	1 337	-	-	1 337	-	1 337	-	-	-	-	-	201	1 136	0,28	0,78	0,41	0,07	0,01
15 Lainnya Others	-	14 077	-	-	14 077	316	13 761	-	-	-	-	-	2 064	11 697	2,91	7,98	4,85	0,83	0,13
																22,43	4,31	0,42	

Lanjutan /
Continued

Jumlah penduduk pertengahan tahun 2002
Mid Year Population 4 014 300 (Jawa)

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubah- an Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan di negeri sbt Ekspor Supply Available before Export	Ekspor Exports	Penyediaan di negeri Supply Available	Pemakaian dalam negeri Regional Utilization					Ketersediaan untuk konsumsi per kapita Per Capita Consumption Availability							
	Masukan Input	Kelebihan Output						Pakan Feed	Bibit Seed	Diolah untuk Manufacture for		Yang Tercecer Waste	Bahan Makanan Food	kg/thn kg year	g/hari gr day	Energi kkal/hari kcal day	Protein Protens gr day	Lemak Fats gr/day		
										Makanan Food	Bukan Makanan Non Food									
	(1)	(2)						(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)
MINYAK & LEMAK																				
1 Kopta / Minyak Goreng Cooking Oil	1075	644	-	-	644	-	644	-	-	-	-	-	644	0.16	0.44	3.82	0.00	0.43		
2 Minyak Sawit / Minyak Goreng Palm Oils / Cooking Oils	-	-	-	14 817	14 817	-	14 817	-	-	2	-	-	14 815	3.69	10.11	91.20	0.00	10.11		
																95.02	0.00	10.54		
3 Lemak sapi / Cow Fats	4 535	136	-	-	136	-	136	-	-	-	-	-	136	0.03	0.09	0.76	0.00	0.08		
4 Lemak Kerbau / Buffalo Fats	769	23	-	-	23	-	23	-	-	-	-	-	23	0.01	0.02	0.13	0.00	0.01		
5 Lemak Kambing / Goat Fats	1 326	40	-	-	40	-	40	-	-	-	-	-	40	0.01	0.03	0.22	0.00	0.02		
6 Lemak Domba / Mutton Fats	214	6	-	-	6	-	6	-	-	-	-	-	6	0.00	0.00	0.04	0.00	0.00		
7 Lemak Babi / Pig Fats	25 029	2 503	-	-	2 503	-	2 503	-	-	-	-	-	2 503	0.62	1.71	15.41	0.00	1.71		
																16.55	0.00	1.83		
																112	0.01	12.38		
																Nabati / Vegetal		3 374	71.93	34.70
																Hewani/Animal		140	9.81	10.78
																Jumlah/Total		3 514	81.73	45.48

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

TABEL-TABEL PERKEMBANGAN

Tabel 3. Perkembangan Ketersediaan Energi Per Kapita Per Hari di NTT
Menurut Jenis Bahan Makanan
Tahun 2000 - 2002

			(Kkal)		
No.	Jenis Bahan Makanan	2000	2001	2002	
1.	Padi-padian	1.915	2.213	2.331	
2.	Umbi-umbian	777	712	759	
3.	Gula	122	84	39	
4.	Buah/biji berminyak	84	72	87	
5.	Buah-buahan	33	40	31	
6.	Sayuran	8	20	32	
7.	Daging	59	72	77	
8.	Telur	5	8	24	
9.	Susu	0	0	0	
10.	Ikan	31	24	22	
11.	Minyak dan Lemak	70	394	112	
Total		3.104	3.638	3.514	
➤ Nabati		2.993	3.519	3.374	
➤ Hewani		111	119	140	

Tabel 4. Perkembangan Ketersediaan Protein Per Kapita Per Hari di NTT
Menurut Jenis Bahan Makanan
Tahun 2000 - 2002

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

Tabel 5. Perkembangan Ketersediaan Lemak Per Kapita Per Hari di NTT

Menurut Jenis Bahan Makanan

Tahun 2000 - 2002

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

Tabel 6. PPH Ketersediaan Pangan NTT Tahun 2001

No	Kelompok Pangan	Kalori	%	% AKG	Bobot	Skor			
						Aktual	AKG	PPH	Maks
1.	Padi-padian	2.213	60,82	88,51	0,5	30,41	44,26	25,0	25,0
2.	Umbi-umbian	712	19,57	28,48	0,5	9,79	14,24	2,5	2,5
3.	Pangan hewani	104	4,14	4,14	2,0	5,69	8,29	8,29	24,0
4.	Minyak dan lemak	397	15,76	15,76	0,5	5,41	7,88	5,0	5,0
5.	Buah/biji berminyak	5	0,20	0,20	0,5	0,07	0,10	0,10	1,0
6.	Kacang-kacangan	83	3,34	3,34	2,0	4,59	6,68	6,68	10,0
7.	Gula	84	3,35	3,35	0,5	1,15	1,68	1,68	2,5
8.	Sayur dan Buah	43	1,74	1,74	5,0	5,97	8,68	8,68	30,0
9.	Bumbu dan minuman	0	0,00	0,00	0,0	0,00	0,00	0,00	0,0
Total		3.638		145,53		63,08	91,80	58,70	

Tabel 7. PPH Ketersediaan Pangan NTT Tahun 2002

No	Kelompok Pangan	Kalori	%	% AKG	Bobot	Skor			
						Aktual	AKG	PPH	Maks
10.	Padi-padian	2.331	66,3	93,2	0,5	33,2	46,6	25,0	25,0
11.	Umbi-umbian	760	21,6	30,4	0,5	10,8	15,2	2,5	2,5
12.	Pangan hewani	124	3,5	5,0	2,0	7,0	9,9	9,9	24,0
13.	Minyak dan lemak	112	3,2	4,5	0,5	1,6	2,2	2,2	5,0
14.	Buah/biji berminyak	5	0,1	0,2	0,5	0,1	0,1	0,10	1,0
15.	Kacang-kacangan	105	3,0	4,2	2,0	6,0	8,4	8,4	10,0
16.	Gula	39	1,1	1,6	0,5	0,6	0,8	0,8	2,5
17.	Sayur dan Buah	39	1,1	1,6	5,0	5,5	7,8	7,8	30,0
18.	Bumbu dan minuman	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Total		3.514		140,6		63,69	91,0	56,7	

<https://ntt.ops.go.id>
lampiran

Lampiran : I.

Faktor Konversi yang digunakan untuk Ternak

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

Sumber :

*) Case Study UGM-Direktorat Jenderal Peternakan 1976

**). Hasil Penelitian Depertemen Kesehatan 1976

***). Hasil Pembahasan Tim Validasi Data Peternakan Tahun 1995

- Reguler Sampling Dirjen Peternakan, 1992

- Badan Pusat Statistik (BPS), 1993

Lampiran : 2

Faktor Konversi Bahan Makanan yang dipakai
untuk Penghitungan Produksi

01. Gandum

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

02. Padi

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

03. Jagung

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

04. Ubi Kayu

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

05. Sagu

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

06. Kacang Tanah

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

07. Kacang Kedelai

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

08. Kacang Hijau

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

09. Kelapa

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

10. Kelapa Sawit

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

11. Bawang Merah/bawang Putih

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

12. Telur

		A	B
A.	Telur Berkulit	<u>100</u>	111
B.	Telur Tanpa Kulit	90	<u>100</u>

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

Lampiran : 3

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

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

Lanjutan lampiran : 3

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

Lanjutan lampiran : 3

Jenis Bahan	Kalori (Kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	BDD (%)
(1)	(2)	(3)		(4)
Sayur-Sayuran				
Terung	27	1,1	0,9	98
Petsai, sawi	22	2,1	0,5	30
Bawang Daun	29	1,8	0,7	67
Kangkung	28	3,4	0,7	60
Lobak	19	0,9	0,1	87
Labu Siam	24	0,8	0,2	80
Buncis	34	2,4	0,3	90
Bayam	16	0,9	0,4	71
Bawang Putih	95	4,5	0,2	88
Lainnya	28	2,3	0,4	82
Daging				
Daging Sapi	207	18,8	14,0	100
Daging Kerbau	84	18,7	0,5	100
Daging Kambing	154	16,6	9,2	100
Daging Domba	206	17,1	14,8	100
Daging Babi	417	13,0	40,0	100
Daging Kuda	118	18,1	4,1	100
Daging Ayam	302	18,2	25,0	100
Daging Itik	326	16,0	28,6	100
Jeroan (semua jenis)	127	15,7	6,4	100

Lanjutan lampiran : 3

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

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

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

<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