

NERACA  
BAHAN MAKANAN  
JAWA - TENGAH  
1984 - 1986.

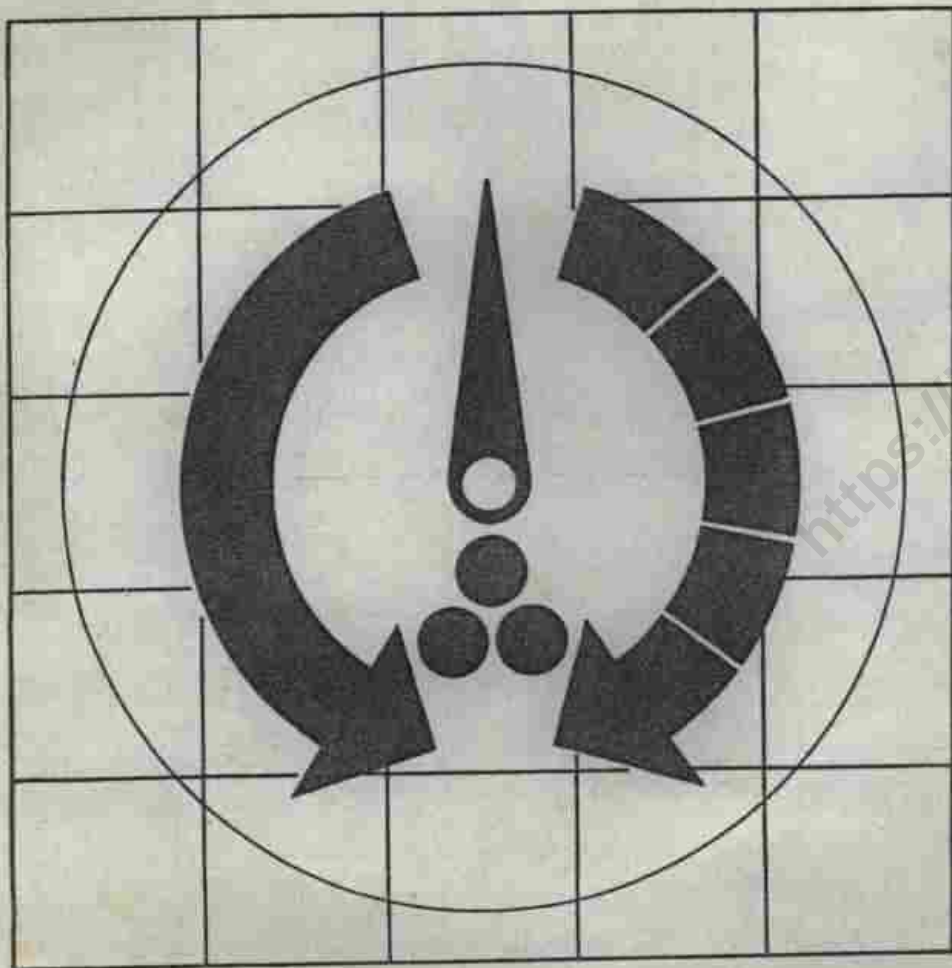


PERPUSTAKAAN  
Kantor Statistik Provinsi  
Jawa Tengah

33521 8805

# Neraca Bahan Makanan Jawa Tengah

## 1984-1986



KANTOR STATISTIK PROVINSI  
JAWA TENGAH



KANWIL DEPARTEMEN PERTANIAN  
PROVINSI JAWA TENGAH

KATA - PENGANTAR.

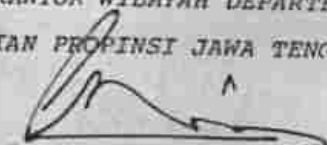
Neraca Bahan Makanan ( NBM ) Propinsi Jawa Tengah tahun 1984 - 1986 adalah merupakan publikasi pertama yang disusun oleh Team Penyusun Neraca Bahan Makanan Propinsi Jawa Tengah yang dikukuhkan dengan surat Gubernur KDH Tingkat I Jawa Tengah tanggal 25 Pebruari 1988 No. 521.1/04916. Team tersebut terdiri dari unsur-unsur : Biro Bina Pengembangan Produksi Daerah Setwilda Tingkat I Jawa Tengah, BAPPEDA Tingkat I Jawa Tengah, Kantor Statistik Propinsi Jawa Tengah, Kanwil Departemen Pertanian Propinsi Jawa Tengah. Selain dari unsur tersebut diatas, disamping sebagai sumber data juga menangani tehnis penghitungan dalam rangka penyusunan NBM dilibatkan Dinas-dinas dilingkungan Kantor Departemen Pertanian, yaitu Dinas Pertanian Tanaman Pangan Propinsi Jawa Tengah, Dinas Peternakan Propinsi Jawa Tengah, Dinas Perkebunan Propinsi Jawa Tengah, Dinas Perikanan Propinsi Jawa Tengah. Sedangkan sebagai kelengkapan nara sumber, masih ditambah unsur dari beberapa instansi seperti : Biro Bina Sosial Setwilda Tingkat I Jawa Tengah, Kanwil. Departemen Perdagangan Propinsi Jawa Tengah, Kanwil. Departemen Perindustrian Propinsi Jawa Tengah, Kanwil. Departemen Kesehatan Propinsi Jawa Tengah, Kantor Perwakilan Ditjen Bea dan Cukai Jawa Tengah, Kanwil Departemen Perhubungan, DLLAJR Jawa Tengah dan DOLOG Propinsi Jawa Tengah.

Dengan berhasil disusunnya Neraca Bahan Makanan Propinsi Jawa Tengah ini diharapkan akan dapat diperoleh gambaran susunan makanan, jumlah kalori, protein dan lemak yang dikonsumsi di Jawa Tengah. Gambaran ini sangat penting untuk perencanaan yang menyangkut masalah pangan dan gizi dimasa mendatang serta salah satu indikator tentang kesejahteraan yang dicapai sebagai hasil pembangunan.

Meskipun demikian disadari bahwa masih perlu penyempurnaan lebih lanjut, sehingga kami dengan senang hati untuk menerima saran-saran perbaikan dari Instansi/Dinas serta masyarakat yang menggunakan data ini.

Kepada semua pihak yang telah membantu tersusunnya Neraca Bahan Makanan diucapkan banyak terima kasih .-

KEPALA KANTOR WILAYAH DEPARTEMEN  
PERTANIAN PROPINSI JAWA TENGAH

  
Ir. ACHMAD WAZIR.

NIP : 080024523

Semarang, september 1988.

KEPALA KANTOR STATISTIK PROPINSI  
JAWA TENGAH.

  
Drs. MARLAN HENDRO.

NIP : 340000122.

DAFTAR - ISI

<u>URAIAN</u>	<u>Halaman</u>
1. Kata pengantar .....	1
2. Daftar - isi .....	2 - 3
3. Turunan Surat Gubernur Kepala Daerah Tingkat I Jawa Tengah .....	4 - 6
4. P e n d a h u l u a n :	
- Maksud dan tujuan .....	7
- M e t h o d o l o g i .....	8 - 9
- Konsep dan definisi .....	9 - 12
- Uraian dan kesimpulan .....	12 - 13
5. Tabel-tabel Neraca Bahan Makanan tahun 1984 .....	14 - 19
6. Tabel-tabel Neraca Bahan Makanan tahun 1985 .....	20 - 26
7. Tabel-tabel Neraca Bahan Makanan tahun 1986 .....	27 - 33
8. Konsumsi per kapita menurut klasifikasi jenis bahan makanan tahun 1984 - 1986 .....	34
9. Prosentase banyaknya kalori, protein dan lemak tahun 1984 - 1986 .....	35
10. Konsumsi per kapita menurut nabati dan hewani tahun 1984 - 1986 .....	36
11. Konversi yang digunakan .....	37 - 40
12. Tabel konversi khusus ternak .....	41
13. Prosentase bahan makanan yang dapat dimakan .....	42
14. Kandungan kalori, protein dan lemak dari beberapa bahan makanan per 100 gram .....	43 - 47

15. Grafik perbandingan konsumsi kalori per kapita per hari menurut sumber tahun 1984 - 1986 .....	48
16. Grafik perbandingan konsumsi protein per kapita per hari menurut sumber tahun 1984 - 1986 .....	49
17. Grafik perbandingan konsumsi lemak per kapita per hari menurut sumber tahun 1984 - 1986 .....	50
18. Grafik prosentase banyaknya kalori yang dikonsumsi menurut klasifikasi bahan makanan tahun 84 - 86	51
19. Grafik prosentase banyaknya protein yang dikonsumsi menurut klasifikasi bahan makanan tahun 84-86	52
20. Grafik prosentase banyaknya lemak yang dikonsumsi menurut klasifikasi bahan makanan tahun 84 - 86	53

TURUNAN

EMERINTAH PROPINSI DAERAH TINGKAT I JAWA TENGAH  
SEKRETARIAT WILAYAH/DAERAH  
1. Taman Menteri Soepeno No. 2 Telp. 311174 (20 saluran)  
SEMARANG.

Semarang, 25 Februari 1988.

nomor : 521.1/04916.  
ampiran :  
ifat :  
erihal : Tim Neraca Bahan Makanan  
Propinsi Jawa Tengah.

- Kepada :
- Yth. 1. Ka BAPPEDA Prop Dati I Jawa Tengah
  - 2. Ka Kanwil Deptan Prop Jawa Tengah
  - 3. Ka Kanwil Depperdag Prop Jateng
  - 4. Ka Kanwil Depkes Prop Jawa Tengah
  - 5. Ka Kanwil Dep Perindustrian Prop. Jateng
  - 6. Ka Kanwil Ditjen Bea & Cukai Prop Jateng
  - 7. Ka Kantor Statistik Prop Jateng
  - 8. Ka D O L O G Jawa Tengah
  - 9. Ka DILAJR Prop Dati I Jawa Tengah
  - 10. Ka Dinas Kesehatan Prop Dati I Jateng
  - 11. Ka Diptan Prop Dati I Jawa Tengah
  - 12. Ka Dipnak Prop Dati I Jawa Tengah
  - 13. Ka Dipkan Prop Dati I Jawa Tengah
  - 14. Ka Disbun Prop Dati I Jawa Tengah
  - 15. Ka Biro Bina Sosial Setwilda Tk. I Jateng
  - 16. Ka Biro Bina Pengembangan Produksi Daerah Setwilda Tk I Jawa Tengah

Sehubungan dengan surat Kepala Biro Perencanaan Departemen Pertanian No. K 270/B.UPMMR/XII/1987 tanggal 29 Desember 1987 perihal tersebut pada pokok surat, bersama ini kami sampaikan dengan hormat hal-hal sebagai berikut :

- 1. Untuk memperoleh gambaran tentang penyediaan pangan di Jawa Tengah serta aspek-aspek distribusi antar Daerah dan antar Propinsi, guna penyusunan Perencanaan Pangan dan Gizi pada khususnya dan Perencanaan Pembangunan Pertanian pada umumnya, maka di Jawa Tengah akan diadakan studi tentang Neraca Bahan Makanan ( N B M ) Tingkat Regional.
- 2. Dengan studi dimaksud diharapkan dapat diketahui beberapa hal penting yaitu :

a. Gambaran .....

- a. Gambaran susunan makanan, jumlah protein dan lemak yang dikonsumsi secara Regional;
  - b. Gambaran tentang jumlah bahan makanan yang di ekspor, yang di import, yang diproses untuk Industri dan yang di konsumsi oleh Jawa Tengah.
  - c. N B M Tingkat Regional Jawa Tengah juga diharapkan dapat digunakan sebagai bahan masukan untuk penyusunan N B M Tingkat Nasional.
  - d. N B M akan merupakan salah satu indikator hasil-hasil Pembangunan (Kesejahteraan).
3. Sehubungan dengan hal-hal tersebut diatas, maka perlu dibentuk Tim Studi Neraca Bahan Makanan Propinsi Jawa Tengah - yang bertugas menyusun Neraca Bahan Makanan Propinsi Jawa Tengah.  
Adapun susunan keanggotaan Tim Studi Neraca Bahan Makanan Propinsi Jawa Tengah adalah seperti terlampir.
4. Selanjutnya kepada Para Pimpinan Instansi/Lembaga tersebut alamat diminta bantuannya untuk menunjuk dan menugaskan - Pejabat/Staf tetap untuk duduk dalam keanggotaan dan aktif dalam kegiatan Tim dimaksud.
  5. Kepada Para Anggota Tim dengan dikordinasikan oleh Ketua Tim diminta segera merencanakan serta melaksanakan kegiatan Penyusunan Neraca Bahan Makanan Regional Jawa Tengah.
- Demikian atas perhatiannya kami ucapkan terima kasih.

A.N. GUBERNUR KEPALA DAERAH TINGKAT I

JAWA TENGAH

Sekretaris Wilayah/Daerah

u.b.

Assisten II Setwilda

ttd.

SOEWARNO DJOJOMARDOWO S.H.

NIP : 040 008 127

Tembusan : Yth.

1. Bapak Gubernur Kdh Tk. I Jateng.
2. Bapak Sekwilda Tk. I. Jawa Tengah
3. Asisten III Sekwilda Tk. I Jateng
4. Arsip .-

Sesuai dengan aselinya  
disalin oleh :

KANTOR STATISTIK PROPINSI  
JAWA TENGAH.

SUSUNAN KEANGGOTAAN TIM STUDI NERACA BAHAN MAKANAN  
PROPINSI JAWA TENGAH.

KEDUDUKAN DALAM TIM	JABATAN / INSTANSI
1. Pengarah	1. Kepala Kantor Wilayah Departemen Pertanian Propinsi Jawa Tengah. 2. Kepala Biro Bina Pengembangan Produksi Daerah Setwilda Tingkat I Jawa Tengah.
2. Ketua	1. Kepala Bidang Program Wilayah Kantor Wilayah Departemen Pertanian Propinsi Jawa Tengah. 2. Kepala Bidang Statistik Produksi Kantor Statistik Prop. Jateng.
3. Sekretaris	Kepala Seksi Penyuluhan dan Pengolahan Data Kantor Wilayah Departemen Pertanian Propinsi Jawa Tengah.
4. Anggota	1. Wakil dari BAPPEDA Propinsi Daerah Tk. I Jawa Tengah. 2. Wakil dari Kantor Statistik Jawa Tengah. 3. Wakil dari Dinas Pertanian Tanaman Pangan Prop. Dati I Jawa Tengah. 4. Wakil dari Dinas Peternakan Prop. Dati I Jawa Tengah. 5. Wakil dari Dinas Perikanan Prop. Dati I Jawa Tengah. 6. Wakil dari Dinas Perkebunan Prop. Dati I Jawa Tengah. 7. Wakil dari Biro Bina Sosial Setwilda Tk. I Jawa Tengah. 8. Wakil dari Biro Bina Pengembangan Produksi Daerah Setwilda Tk. I Jawa Tengah.
5. Nara sumber	1. Kantor Wil. Departemen Perdagangan Propinsi Jawa Tengah. 2. Kantor Wil. Departemen Perindustrian Propinsi Jawa Tengah. 3. Kantor Wilayah Departemen Kesehatan Propinsi Jawa Tengah. 4. Kantor Wilayah Dir. Jendral Bea & Cukai Prop. Jawa Tengah. 5. Kantor Wil. Departemen Perhubungan Propinsi Jawa Tengah. 6. D O L O G Jawa Tengah. 7. DLLAJR Propinsi Daerah Tingkat I Jawa Tengah. 8. Dinas Kesehatan Propinsi Daerah Tingkat I Jawa Tengah.

A.N. GUBERNUR KEPALA DAERAH TINGKAT I JAWA TENGAH  
Sekretaris Wilayah / Daerah  
U.B.  
Assisten II Sekwilda  
t.t.d.

SOEWARNO DJOJOMARDOWO, SH.  
NIP : 040 008 127.



## I. PENDAHULUAN :

### 1.1. Maksud dan tujuan :

Neraca Bahan Makanan ( Food Balance Sheet ) yang disingkat N B M merupakan bahan yang sangat penting bagi Pemerintah untuk menentukan kebijaksanaan program-program secara menyeluruh, agar keseimbangan antara penyediaan pangan, penggunaan pangan, pendapatan masyarakat dan pendapatan negara/daerah dapat terlaksana sebaik-baiknya. Dengan adanya Neraca Bahan Makanan, maka secara garis besar akan dapat terlihat gambaran susunan makanan, jumlah protein dan lemak yang dikonsumsi oleh penduduk. Selain gambaran susunan makanan, dapat diketahui juga berapa yang di ekspor, berapa jumlah yang di impor, berapa yang diproses untuk industri, berapa untuk makanan ternak dan berapa yang tersedia untuk konsumsi dalam negeri/daerah, juga dapat dipantau mengenai kualitas data dasar yang tersedia terutama untuk data ekspor, import, angka konversi yang digunakan dari data mengenai angka-rata-rata jumlah jenis bahan makanan yang tersedia untuk konsumsi penduduk per kapita dalam satuan kilogram per tahun atau gram per hari pada periode dan waktu tertentu.

Pengertian tersedia untuk dikonsumsi penduduk disini adalah yang tersedia di tingkat pedagang eceran atau yang tersedia di rumah para konsumen. Dengan tersusunnya Neraca Bahan Makanan Jawa Tengah tahun 1984 s/d 1986 merupakan salah satu metode yang memberikan gambaran situasi pangan yang lengkap, cukup teliti dan mudah dipahami. Didalam penghitungan Neraca Bahan Makanan ditetapkan berdasarkan tahun kalender ( 1 Januari - 31 Desember ) sedangkan jumlah penduduk dihitung berdasarkan jumlah pada pertengahan tahun, masing-masing sebesar 26 475 945 - tahun 1984, 26 768 969 tahun 1985, dan 27 200 213 jiwa untuk tahun 1986.

Neraca Bahan Makanan Propinsi Jawa Tengah tahun 1984 - 1986 disusun oleh suatu Team yang dikukuhkan dengan surat Gubernur Kepala Daerah Tingkat I Jawa Tengah tanggal 25 Pebruari 1988 No. 521.1/04916. Penerbitan publikasi ini disusun oleh Kantor Wilayah Departemen Pertanian Propinsi Jawa Tengah bekerja sama dengan Kantor Statistik Propinsi Jawa Tengah dibantu oleh Dinas-dinas lingkup pertanian Daerah Tingkat I Jawa Tengah.

## II. METHODOLOGI .....

## 1.2. M E T H O D O L O G I :

Pengumpulan data untuk keperluan penyusunan Neraca Bahan Makanan ini mencakup seluruh jenis bahan makanan di wilayah Jawa Tengah, baik langsung yang diproduksi di Jawa Tengah, maupun yang masuk ataupun keluar wilayah Jawa Tengah.

Untuk pengisian datanya disesuaikan dengan Dinas yang terkait dilingkungan Kantor Wilayah Departemen Pertanian Jawa Tengah.

### 1.2.1. Data produksi :

- a). Pengumpulan data produksi, luas tanam/panen untuk klasifikasi jenis padi-padian, makanan berpati, buah/biji berminyak kecuali komoditi kelapa, buah-buahan dan sayur-sayuran berdasarkan angka tetap setiap tahun dari Dinas Pertanian Tanaman Pangan Propinsi Jawa Tengah.
- b). Pengumpulan data produksi kelapa dan gula berdasarkan laporan tahunan dari Dinas Perkebunan Propinsi Jawa Tengah.
- c). Pengumpulan data produksi daging, telur, susu, berdasarkan laporan tahunan dari Dinas Peternakan - Propinsi Jawa Tengah.
- d). Pengumpulan data produksi ikan, berdasarkan laporan tahunan dari Dinas Perikanan Propinsi Jawa Tengah.
- e). Selain data produksi tersebut diatas yang berupa input-output untuk mengetahui berapa yang di ekspor, berapa jumlah persediaan awal dan akhir setiap tahun, selain bersumber dari Dinas terkait, memperhatikan juga informasi dari Dolog, dari Administratur Pelabuhan Semarang, juga dari publikasi tentang eksport/import terbitan Biro Pusat Statistik Jakarta.

### 1.2.2. Pemakaian dalam negeri :

Data yang diperoleh untuk jenis-jenis pemakaian dalam negeri, meliputi data untuk makanan ternak, bibit/benih, diolah untuk makanan dan industri, penyusutan/tercecer dari yang dimakan, selain merupakan suatu parameter yang mendasarkan angka konversi dari Pusat, juga menggunakan angka daerah. Konversi angka tersebut pengamatan dari beberapa Daerah Tingkat II, misalnya untuk telur, susu dan ikan. Sedangkan data yang diperlukan untuk diolah menjadi makanan dan industri, selain informasi dari Dinas Perindustrian juga bersumber dari publikasi sektor Industri dari hasil sementara Sensus Ekonomi 1986 Jawa Tengah.

Konversi .....

Konversi yang digunakan dalam publikasi ini dapat dilihat dalam lampiran.

1.2.3. Konsumsi per kapita :

Data mengenai konsumsi per kapita adalah merupakan hasil perhitungan yang dikaitkan dengan jumlah penduduk pertengahan tahun ( kilogram per tahun dan gram per hari ). Untuk nilai nutrisi atau nilai kalori, nilai gizi protein dan nilai gizi lemak per 100 gram diperoleh dari tiga sumber data yang dapat digunakan yaitu :

- a). Daftar komposisi bahan makanan, Departemen Kesehatan ( 1967 ),
- b). Food composition table for use in East Asia ( 1972 ) dan
- c). Food composition table for international use (lihat lampiran dilengkapi prosentase bagian yang dapat dimakan).

II. KONSEP DAN DEFINISI :

U m u m.

Dalam rangka pembuatan dan penyusunan Neraca Bahan Makanan perlu dikenal beberapa konsep/definisi sebagai berikut :

1.1. Neraca Bahan Makanan ( Food Balance Sheet ).

Neraca Bahan Makanan ( Food Balance Sheet ) yang untuk selanjutnya disingkat N B M adalah suatu bentuk tabel yang dapat menggambarkan situasi dan kondisi persediaan bahan makanan bagi suatu negara/daerah tertentu yang tersedia bagi penduduk. Neraca Bahan Makanan ( NBM ) terdiri dari kolom-kolom sebagai berikut :

- a). Jenis bahan makanan;
- b). Produksi yang terdiri dari " input dan output ",
- c). Perubahan stok;
- d). I m p o r t;
- e). Persediaan;
- f). E k s p o r t,
- g). Pemakaian dalam negeri yang diperinci menurut penggunaannya (seperti untuk makanan ternak, bibit, bahan industri/makanan tercecer/penyusutan dan untuk dimakan penduduk.
- h). Konsumsi per kapita, yang dinyatakan dalam satuan Kilogram per tahun, gram per hari, jumlah kalori, protein dan lemak per hari.

1.2. Jenis bahan makanan.

Jenis bahan makanan : adalah semua bahan makanan yang dapat/lazim dimakan penduduk Jawa Tengah baik yang diperdagangkan maupun tidak.

1.3. Produksi ..-.....

1.3. Produksi ( Production ).

Produksi adalah jumlah hasil menurut jenis bahan makanan yang dihasilkan dari sektor Pertanian ( tanaman pangan, peternakan, perikanan dan perkebunan) baik yang belum mengalami proses pengolahan maupun yang telah mengalami proses pengolahan.

a). Masukan ( Input ).

Masukan adalah unsur produksi yang atau akan mengalami tingkat pengolahan selanjutnya.

b). Keluaran ( Output ).

Keluaran adalah unsur produksi yang merupakan hasil keseluruhan atau sebagai hasil turunannya yang di peroleh dari kegiatan berproduksi. Besarnya output sebagai hasil dari input tertentu sangat tergantung oleh (besarnya) derajat ekstraksi dan faktor konversi (extraction rate/conversion factor).

1.4. Perubahan stok ( changes in stock ).

Stock adalah jumlah bahan makanan pada suatu saat tertentu pada awal atau akhir tahun, baik yang dimiliki Pemerintah maupun swasta seperti yang dialami pabrik-pabrik, gudang-gudang, depo-depo, lumbung-lumbung dan lain-lain. Perubahan stok (changes in stock) : yang dimaksud dengan persediaan awal periode, dengan demikian perubahan persediaan ini dapat :

- (positif), berarti kenaikan persediaan ( stok ),
- (negatif), berarti penurunan persediaan ( stok ).

1.5. I m p o r ( Imports ).

Impor adalah jumlah bahan makanan menurut jenisnya yang dimasukkan kedalam negeri yang diperdagangkan, diedarkan, disimpan, baik jenis bahan makanan yang belum mengalami proses maupun yang sudah mengalami proses pengolahan.

Catatan : untuk penghitungan N B M Jawa Tengah yang termasuk impor adalah :

1. Jenis bahan makanan yang datang dari luar wilayah RI langsung masuk dalam daerah Jawa Tengah.
2. Jenis bahan makanan yang masuk dari wilayah administratif daerah lain ke wilayah administratif daerah Jawa Tengah ( Perdagangan antar daerah/pulau ).

1.6. Persediaan dalam negeri dan ekspor (supply for export and domestic utilization).

Yaitu keluaran (output) dikurangi perubahan stok ditambah impor.

1.7. E k s p o r .....

1.7. Eksport (Export).

Eksport adalah jumlah bahan makanan menurut jenisnya yang dikeluarkan dari wilayah RI baik jenis bahan makanan yang belum mengalami proses maupun yang sudah mengalami proses pengolahan.

Catatan : untuk perhitungan N B M Jawa Tengah yang termasuk eksport adalah :

1. Jenis bahan makanan yang langsung keluar wilayah RI.
2. Jenis bahan makanan yang keluar wilayah administratif daerah Jawa Tengah ke wilayah administratif daerah lain (perdagangan antar daerah/pulau).

1.8. Pemakaian dalam negeri (Domestic utilization).

Pemakaian dalam negeri adalah jumlah bahan makanan yang digunakan dalam negeri atau yang dipakai di Jawa Tengah. Jenis-jenis pemakaian dalam negeri adalah : makanan ternak (food); bibit/benih (seed), bahan baku yang diolah untuk makanan dan industri, penyusutan/tercecer (waste) dan yang dimakan.

a). Untuk makanan ternak ( feed ).

Yang dimaksud makanan ternak adalah jumlah makanan yang disediakan sebagai bahan makanan ternak.

b). Untuk bibit/benih ( Seed ).

Yang dimaksud untuk bibit/benih adalah jumlah jenis bahan makanan yang digunakan untuk pembibitan/pembenihan.

c). Pengolahan untuk makanan dan industri (Manufacture for food and industry).

Yang dimaksud dengan pengolahan untuk makanan dan industri adalah jenis bahan makanan yang diolah menjadi makanan atau sebagai bahan baku industri bukan makanan.

d). Penyusutan/tercecer (waste).

Yang dimaksud dengan penyusutan/tercecer (waste) adalah jenis bahan makanan yang hilang atau tercecer-susut atau pemborosan sejak awal produksi sampai dibeli konsumen baik yang terjadi ditempat produksi - disebabkan karena pengolahan (processing) dan yang terjadi dalam distribusi dan penyimpanan. Pemborosan tidak termasuk yang terjadi di dapur konsumen.

e). Pemakaian jenis bahan makanan yang tersedia untuk dimakan.

Yang dimaksud adalah jumlah jenis bahan makanan yang tersedia dan langsung dapat dikonsumsi oleh penduduk.

1.9. Konsumsi per .....

1.9. Konsumsi per kapita.

Yang dimaksud dengan konsumsi per kapita adalah jumlah jenis bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi pada periode di suatu negara/wilayah tertentu dibagi dengan jumlah penduduknya.

III. URAIAN DAN KESIMPULAN :

1. Sudah menjadi gejala umum, setiap publikasi dari hasil penelitian maupun kegiatan lain akan diuraikan dan dievaluasi. Permasalahannya banyak mengundang minat untuk dibahas, diteliti dan yang paling penting dicari jalan keluarnya. Tentu saja langkah yang ditempuh untuk menanggulangi masalah Neraca Bahan Makanan erat hubungannya dengan permasalahan data yang tersedia.

Sejauh mana uraian dalam analisa ini bersifat gambaran umum berdasarkan tabel-tabel Neraca Bahan Makanan, melihat perkembangan dalam series waktu hanya terbatas pada konsumsi per kapita, terutama kandungan kalori, protein dan lemak dalam setiap jenis bahan makanan. Analisa yang sederhana ini sekedar agar dapat memudahkan para pemakai data yang kurang mempunyai waktu untuk membaca tabel-tabel pokok/grafik yang dihasilkan dari hasil pengolahan. Kita percaya bagi pemakai data yang ingin mengetahui lebih terperinci merasakan bahwa jenis maupun penilaiannya masih belum memenuhi apa yang diharapkan.

2. Hasil Neraca Bahan Makanan.

2.1. K a l o r i.

Banyaknya kalori yang tersedia di tingkat pedagang eceran atau rumah konsumen dikonsumsi oleh penduduk Jawa Tengah tahun 1986 adalah 2917,06 kkal per kapita per hari, dimana 2880,60 kkal atau 98,74% berasal dari sumber nabati. Sumbangan kalori yang terbesar adalah dari kelompok padi-padian yaitu sebesar 2123,30 kkal atau 72,79% dari seluruh kalori yang (tersedia) dikonsumsi. Dibanding tahun 1985 (2828,05 kkal/hari), maka kalori yang tersedia untuk dikonsumsi tahun 1986 (2917 kkal/hari) mengalami kenaikan sebesar 3,15%. Sedangkan pada tahun 1984 hanya menunjukkan 2764,73 kkal/hari.

Seperti halnya tahun 1986 untuk tahun 1985 dan tahun 1984 sumbangan kalori yang terbesar adalah dari kelompok padi-padian masing-masing sebesar 2062,16 kkal atau 72,92% dan 2056,12 kkal atau 74,37%.

2.2. Konsumsi .....

### 2.2. Konsumsi protein.

Konsumsi protein per kapita untuk tahun 1986 adalah 62,48 gram per hari. Hal ini berarti mengalami kenaikan 4,94% dibandingkan tahun 1985 yang menunjukkan 59,54 gram per hari. Untuk tahun 1984 banyaknya protein yang dikonsumsi yaitu sebanyak 56,23 gram per hari. Disamping kelompok padi-padian (43,06 gram per hari) maka kelompok biji/buah berlemak juga memberikan sumbangan protein yang cukup besar yaitu 10,69 gram per hari atau 17,11% dari seluruh protein yang tersedia untuk dikonsumsi.

### 2.3. Konsumsi lemak.

Konsumsi lemak per kapita tahun 1986 adalah 29,40 gram/hari yang berasal dari sumber nabati 93,16% dan berasal dari hewani sebesar 6,84%. Menurut hasil perhitungan konsumsi lemak penduduk Propinsi Jawa Tengah sumbangan terbesar berasal dari kelompok buah/biji berlemak sebesar 48,67% dan berasal dari padi-padian sejumlah 26,87%. Dibandingkan dengan konsumsi ternak per kapita tahun 1985 terjadi kenaikan 8,33% yakni dari 27,14 gram/hari menjadi 29,40 gram/hari.

## 3. K e s i m p u l a n :

Dari hasil perhitungan Neraca Bahan Makanan Jawa Tengah tahun 1984 - 1986 dapat disimpulkan :

- 3.1. Konsumsi per kapita ( kg per tahun maupun gram per hari) terbesar berasal dari jenis padi-padian. Demikian halnya kandungan kalori, protein maupun lemak, prosentase terbesar berasal dari jenis padi-padian juga.
- 3.2. Secara rata-rata selama 2 tahun, untuk semua jenis bahan makanan menunjukkan kenaikan 15,86 Kg per tahun per kapita, sedangkan dari jenis padi-padian menunjukkan kenaikan 3,43 per tahun per kapita.
- 3.3. Dari semua jenis bahan makanan yang tersedia dikonsumsi selama 2 tahun secara rata-rata menunjukkan kenaikan masing-masing sebesar 75,77 gram kalori, 2,84 gram protein per hari dan 2,03 gram lemak per hari.
- 3.4. Dengan standart 2 100 gram kalori, dan 55 gram protein per hari per kapita, maka jenis bahan makanan yang dikonsumsi per kapita penduduk Jawa Tengah, kandungan kalori dan proteinnya per hari masih diatas standart .-

JENIS BAHAN :	PRODUKSI		Peru bahan perse diaan	Impor	Perse diaan	Ekspor	PEMAKAIAN DALAM NEGERI :						KONSUMSI PER KAPITA :					
	Input	Output					Jumlah	Makan an ternak	Bibit	Diolah untuk		Yang ter cecer	Yang di makan	Kg per tahun	Gram per hari	Kalori per hari	Prote in per hari/ gram	Lemak per ha ri/ gram
										Makan an	Indus tri							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
<b>I. PADI-PADIAN.</b>																		
- Tepung gandum	-	-	54673	56009	1336	-	1336	-	-	-	1040	-	296	0,011	0,030	0,109	0,003	0,000
- Padi gagang/ gabah	-	6903615	-137420	-	7041035	-	7041035	140821	51774	6468224	-	380216	-	-	-	-	-	-
- Gabah/beras	6468224	4398392	-471421	-	4869813	280448	4589365	-	-	-	-	114734	4474631	169,007	463,033	1666,919	31,486	3,241
- Jagung	-	1214944	-3715	-	1218659	-	1218659	73120	29372	-	-	60933	1055234	39,856	109,195	387,642	10,046	4,259
- Jagung basah	-	38655	-	-	38655	-	38655	-	-	-	-	-	38655	1,460	4,000	1,445	0,046	0,015
														210,33	576,26	2056,12	41,58	7,52
<b>II. MAKANAN BERPATI</b>																		
- Ubi jalar	-	213935	-	-	213935	-	213935	4279	-	-	-	21394	188262	7,111	19,482	20,608	0,302	0,118
- Ubi kayu	-	3134520	-	-	3134520	187675	2946845	58937	-	77289	3816	383090	2423713	91,544	250,806	274,633	2,257	0,564
- Ubi kayu/ tapioka	77289	21631	-	-	21631	-	21631	-	-	-	-	-	21631	0,817	2,238	8,102	0,011	0,007
														99,47	272,53	303,34	2,57	0,69



JENIS BAHAN :	PRODUKSI		Peru bahan perse diaan	Impor	Perse diaan	Ekspor	PEMAKAIAN DALAM NEGERI :						KONSUMSI PER KAPITA :					
	Input	Output					Jumlah	Makan an ternak	Bibit	Diolah untuk		Yang ter cecer	Yang di makan	Kg per tahun	Gram per hari	Kalori per hari	Prote in per hari/ gram	Lemak per ha ri/ gram
										Makan an	Indus tri							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
<b>III. GULA.</b>																		
- Gula pasir	-	402347	2429	7387	407305	-	407305	-	-	-	-	-	407305	15,384	42,147	153,415	0,00	0,00
- Lainnya	-	2462	-	-	2462	-	2462	-	-	-	-	-	2462	0,094	0,256	0,947	0,003	0,009
														15,48	42,40	154,36	0,00	0,01
<b>IV. BUAH/BIJI BERMINYAK.</b>																		
- Kacang tanah berkulit	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Kacang lepas kulit	-	111334	-	-	111334	-	111334	-	8498	3706	-	-	99139	3,744	10,258	46,366	2,595	4,390
- Kedelai	-	139891	-	12200	127691	-	127691	-	8722	-	-	6385	112584	4,252	11,649	38,558	4,066	2,108
- Kelapa berkulit	1197986	287517	-	-	287517	-	287517	-	-	129383	-	28752	129383	4,887	13,389	48,066	0,455	4,646
- Kelapa/kopra	129383	58222	-	-	58222	-	58222	-	-	58222	-	-	-	-	-	-	-	-
- Kacang hijau	-	40712	-	-	40712	-	40712	814	1631	-	-	2036	36231	1,368	3,748	12,931	0,832	0,045
														14,25	39,04	145,92	7,95	11,19
<b>V. BUAH-BUAHAN.</b>																		
- Adpokat	-	3277	-	-	3277	-	3277	-	-	-	-	323	2904	0,110	0,301	0,156	0,002	0,012
- Jeruk	-	41818	-	-	41818	-	41818	-	-	-	-	4182	37636	1,422	3,896	1,219	0,037	0,005

JENIS BAHAN :	PRODUKSI		Perubahan bahan perse- diaan	Impor	Perse- diaan	Ekspor	PEMAKAIAN DALAM NEGERI :						KONSUMSI PER KAPITA :					
	Input	Output					Jumlah	Makan an ternak	Bibit	Diolah untuk		Yang ter- cecer	Yang di makan	Kg per tahun	Gram per hari	Kalori per hari	Prote- in per hari/ gram	Lemak per ha- ri/ gram
										Makan an	Indus- tri							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
- Duku/langsat	-	3267	-	-	3267	-	3267	-	-	-	-	327	2940	0,111	0,304	0,123	0,002	0,000
- Durian	-	13147	-	-	13147	-	13147	-	-	-	-	1315	11832	0,447	1,225	0,361	0,007	0,008
- Mangga	-	42887	-	-	42887	-	42887	-	-	-	-	4289	38598	1,458	3,995	1,195	0,010	0,005
- Nanas	-	5507	-	-	5507	-	5507	-	-	-	-	551	4956	0,187	0,512	0,141	0,001	0,001
- Pepaya	-	34288	-	-	34288	-	34288	-	-	-	-	3429	30859	1,166	3,195	1,102	0,012	0,005
- Pisang	-	315440	-	-	315440	-	315440	-	-	-	-	31544	283896	10,723	29,378	21,813	0,264	0,044
- Lainnya	-	18468	-	-	18468	-	18468	-	-	-	-	1847	16621	0,628	1,721	0,706	0,009	0,012
- Salak	-	6538	-	-	6538	-	6538	-	-	-	-	654	5884	0,222	0,608	0,234	0,001	-
- Jambu	-	21824	-	-	21824	-	21824	-	-	-	-	2182	19642	0,742	2,033	0,842	0,018	0,004
														17,22	47,17	27,89	0,36	0,10
<b>T. SAYUR-SAYURAN</b>																		
Bawang merah	-	74878	-	-	74878	-	74878	-	19819	-	-	7488	50681	1,914	5,244	1,841	0,071	0,024
Bawang putih	-	23221	-	-	23221	-	23221	-	4118	-	-	2322	16781	0,634	1,737	1,452	0,068	0,003
Ketimun	-	1881	-	-	1881	-	1881	-	-	-	-	188	1693	0,064	0,175	0,015	0,001	0,000
Kacang-kacangan	-	1891	-	-	1891	-	1891	-	-	-	-	189	1702	0,064	0,175	0,037	0,005	0,000
Kentang	-	75444	-	-	75444	-	75444	-	6630	-	-	7544	61270	2,314	6,340	4,493	0,108	0,005
Kubis	-	170538	-	-	170538	-	170538	-	-	-	-	17053	153485	5,797	15,882	2,859	0,167	0,024
Tomat	-	12631	-	-	12631	-	12631	-	-	-	-	1263	11368	0,429	1,175	0,223	0,011	0,003
Wortel	-	13082	-	-	13082	-	13082	-	-	-	-	1308	11774	0,445	1,219	0,451	0,013	0,003

Penduduk : 26 476 (dalam ribuan)

NERACA BAHAN MAKANAN ( dalam Ton )

Tahun : 1984

- 17 -

JENIS BAHAN :	PRODUKSI		Peru bahan perse diaan	Impor	Perse diaan	Ekspor	PEMAKAIAN DALAM NEGERI :						KONSUMSI PER KAPITA :					
	Input	Output					Jumlah	Makan an ternak	Bibit	Diolah untuk		Yang ter cecer	Yang di makan	Kg per tahun	Gram per hari	Kalori per hari	Prote in per hari/ gram	Lemak per ha ri/ gram
										Makan an	Indus tri							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
- Cabe	-	38394	-	-	38394	-	38394	-	-	-	-	3839	34555	1,305	3,575	3,130	0,143	0,073
- Terong	-	14838	-	-	14838	-	14838	-	-	-	-	1483	13355	0,504	1,381	0,288	0,013	0,002
- Petsai	-	31555	-	-	31555	-	31555	-	-	-	-	3156	28399	1,073	2,940	0,563	0,059	0,008
- Bawang daun	-	11128	-	-	11128	-	11128	-	-	-	-	1113	10015	0,378	1,034	0,201	0,012	0,005
Lainnya	-	13862	-	-	13862	-	13862	-	-	-	-	1386	12476	0,471	1,290	0,284	0,018	0,003
														15,39	42,17	15,82	0,69	0,15
<b>VII. DAGING.</b>																		
- S a p i	18873	15098	-	82	15180	-	15180	-	-	-	-	759	14421	0,544	1,490	3,084	0,280	0,208
- Kerbau	4737	3553	-	68	3613	87	3526	-	-	-	-	176	3350	0,126	0,345	0,289	0,065	0,001
- Kambing	1627	1220	-	386	1606	373	1233	-	-	-	-	62	1171	0,044	0,121	0,186	0,020	0,011
- Kuda/lainnya	49	37	-	15	42	-	52	-	-	-	-	3	49	0,001	0,002	0,002	0,001	0,000
- B a b i	1434	1147	-	982	2129	983	1146	-	-	-	-	57	1089	0,041	0,112	0,467	0,014	0,045
- Ayam kampung	29331	17012	-	1048	18060	965	17095	-	-	-	-	855	16240	0,613	1,679	2,941	0,177	0,243
- Ayam ras	20250	11745	-	1158	12903	965	11938	-	-	-	-	597	11341	0,428	1,172	2,053	0,124	0,170
- Itik	4765	2871	-	264	3135	113	3022	-	-	-	-	151	2871	0,108	0,295	0,577	0,028	0,051
- Semua jerohan	-	11885	-	-	11885	-	11885	-	-	-	-	594	12291	0,426	1,167	1,482	0,183	0,075
														2,33	6,38	11,08	0,89	0,80

JENIS BAHAN :	PRODUKSI		Peru bahan perse diaan	Impor	Perse diaan	Ekspor	PEMAKAIAN DALAM NEGERI :						KONSUMSI PER KAPITA :					
	Input	Output					Jumlah	Makan an ternak	Bibit	Diolah untuk		Yang ter cecer	Yang di makan	Kg per tahun	Gram per hari	Kalori per hari	Prote in per hari/ gram	Lemak per ha ri/ gram
										Makan an	Indus tri							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
<b>VIII. TELUR</b>																		
- Ayam kampung	16389	14750	-	-	14750	-	14750	-	3687	-	-	3688	7375	0,279	0,764	1,114	0,088	0,079
- I t i k	13526	12173	-	-	12173	-	12173	-	1826	-	-	1643	8704	0,329	0,901	1,533	0,106	0,116
- Ayam ras	25953	23358	-	-	23358	-	23358	-	234	-	-	234	22890	0,865	2,370	3,455	0,273	0,245
														1,47	4,04	6,10	0,46	0,44
<b>IX. S U S U</b>																		
- S a p i	-	17874	-	-	17874	-	17874	1787	-	-	-	447	15640	0,591	1,691	0,988	0,052	0,057
- Susu import	-	-	-	413	413	-	413	-	-	-	-	10	403	0,015	0,041	0,025	0,001	0,001
														0,61	1,66	1,01	0,05	0,06
<b>X. I K A N</b>																		
- Ikan darat	-	25797	-	-	25797	23	25774	-	-	-	-	2577	23197	0,876	2,400	1,584	0,264	0,048
- Ikan laut	-	125680	-	-	125680	2729	122951	-	-	-	-	12295	110656	4,179	11,449	7,671	1,374	0,229
														5,06	13,85	9,26	1,64	0,28



JENIS BAHAN :	PRODUKSI		Peru bahan perse diaan	Impor	Perse diaan	Ekspor	PEMAKALAN DALAM NEGERI :						KONSUMSI PER KAPITA :					
	Input	Output					Jumlah	Makan an temak	Bibit	Diolah untuk		Yang ter cecer	Yang di makan	Kg per tahun	Gram per hari	Kalori per hari	Prote in per hari/ gram	Lemak per ha ri/ gram
										Makan an	Indus tri							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
<b>I. PADI-PADIAN.</b>																		
- Gandum	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Tepung gandum	-	-	52360	55007	2647	-	2647	-	-	-	1248	-	1399	0,05	0,14	0,51	0,01	0,00
- Padi gagang/ gabah	-	6971335	-	-	6971335	-	6971335	139427	56817	6398639	-	376452	-	-	-	-	-	-
- Gabah/beras	6398639	4351075	655193	-	5006268	-	4846049	-	-	-	-	121151	4724898	176,51	483,59	1740,64	32,88	3,38
- Jagung	-	1008065	-	-	1008065	-	1002558	60153	12609	-	-	50128	879668	32,86	90,02	319,57	8,28	3,51
- Jagung basah	-	39083	-	-	39083	-	39083	-	-	-	-	-	39083	1,46	4,00	1,44	0,05	0,01
														210,88	577,75	2062,16	41,22	6,90
<b>II. MAKANAN BERPATI.</b>																		
- Ubi jalar	-	196319	-	-	196319	-	196319	3926	-	-	-	19632	172761	6,45	17,67	18,69	0,27	0,11
- Ubi kayu	-	3010319	-	-	3010319	*)	2961669	-	-	-	-	385017	2517419	94,04	257,64	282,12	2,32	0,58
							48650	59233										
- Ubi kayu/ tapioka	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Sagu/tepung sagu	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100,49	275,31	300,81	2,59	0,69

\*) Berupa gaplek tetapi sudah dikonversikan menjadi ubi kayu.  
Yang dimakan berupa tapioka sudah dikonversikan menjadi ubikayu.

JENIS BAHAN :	PRODUKSI		Peru bahan perse diaan	Impor	Perse diaan	Ekspor	PEMAKAIAN DALAM NEGERI :						KONSUMSI PER KAPITA :					
	Input	Output					Jumlah	Makan an ternak	Bibit	Diolah untuk		Yang ter cecer	Yang di makan	Kg per tahun	Gram per hari	Kalori per hari	Prote in per hari/ gram	Lemak per ha ri/ gram
										Makan an	Indus tri							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
<b>III, GULA</b>																		
- Gula pasir	-	387385	32348	-	419733	-	419733	-	-	-	-	-	419733	15,68	42,96	156,37	-	-
- Gula mangkok/ lain-lain	-	20444	-	-	20444	-	20444	-	-	-	-	-	20444	0,76	2,08	7,70	0,02	0,07
														16,44	45,04	164,07	0,02	0,07
<b>IV. BUAH/BIJI BERMINYAK</b>																		
- Kacang tanah berkulit	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Kacang lepas kulit	-	103613	-	-	103613	532	103081	-	6973	-	-	-	96108	3,59	9,84	44,48	2,49	4,21
- Kedelai	-	140087	-6997	49399	196483	-	196483	-	6875	-	-	9824	179784	6,72	18,41	60,94	6,43	3,33
- Kelapa berkulit	1402713	336651	-	-	336651	-	336651	-	-	151493	-	33665	151493	5,66	15,51	55,68	0,53	5,38
- Kelapa/kopra	151493	68172	-	-	68172	-	68172	-	-	68172	-	-	-	-	-	-	-	-
- Kacang hijau/ lepas kulit	-	42987	-	-	42987	-	42987	860	2293	-	-	2149	37685	1,41	3,86	13,32	0,86	0,05
														17,38	47,62	174,42	10,31	12,97
<b>V. BUAH-BUAHAN.</b>																		
- Adpokat	-	3158	-	5087	8245	-	8245	-	-	-	-	825	7420	0,28	0,77	0,40	0,004	0,031
- Jeruk	-	3811	-	2435	6246	-	6246	-	-	-	-	625	5621	0,21	0,58	0,18	0,006	0,001

JENIS BAHAN :	PRODUKSI		Peru bahan perse diaan	Impor	Perse diaan	Ekspor	PEMAKAIAN DALAM NEGERI :						KONSUMSI PER KAPITA :					
	Input	Output					Jumlah	Makan an ternak	Bibit	Diolah untuk		Yang ter cecer	Yang di makan	Kg per tahun	Gram per hari	Kalori per hari	Prote in per hari/ gram	Lemak per ha ri/ gram
										Makan an	Indus tri							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
- Duku/langsat	-	1618	-	10577	12195	-	12195	-	-	-	-	1219	10976	0,41	1,12	0,45	0,007	0,001
- Duren	-	9040	-	12375	21415	-	21415	-	-	-	-	2142	19273	0,72	1,97	0,58	0,01	0,006
- Mangga	-	50078	-	-	50078	40980	9128	-	-	-	-	913	8215	0,31	0,85	0,25	0,002	0,001
- Jambu	-	25465	-	-	25465	3752	21713	-	-	-	-	2171	19452	0,73	2,00	0,83	0,02	0,004
- N a n a s	-	4357	-	27766	32123	-	32123	-	-	-	-	3212	28911	1,08	2,96	0,82	0,006	0,003
- Pepaya	-	41181	-	36746	77927	-	77927	-	-	-	-	7793	70134	2,62	7,18	2,48	0,03	0,000
- Pisang	-	300436	-	61837	362273	-	362273	-	-	-	-	36227	326046	12,18	33,37	24,78	0,30	0,050
- Rambutan	-	9574	-	74302	83876	-	83876	-	-	-	-	8388	75488	2,82	7,73	2,13	0,30	0,003
- Salak	-	3811	-	2435	6246	-	6246	-	-	-	-	625	5621	0,21	0,58	0,22	0,001	0,000
- S a w o	-	8140	-	-	8140	4868	3272	-	-	-	-	327	2945	0,11	0,30	0,22	0,001	0,003
- Lainnya	-	7510	-	-	7510	-	-	-	-	-	-	751	6759	0,25	0,68	0,28	0,003	0,005
														21,93	60,09	33,62	0,42	0,11
<b>VI. SAYUR-SAYURAN</b>																		
- Bawang putih	-	26932	-	-	26932	-	26932	-	2815	-	-	2693	21424	0,80	2,19	1,83	0,09	0,004
- Bawang merah	-	91331	-	-	91331	1146	90185	-	18250	-	-	9019	62916	2,35	6,44	2,26	0,09	0,017
- Ketimun	-	10579	-	-	10579	-	10579	-	-	-	-	1058	9521	0,36	0,99	0,08	0,05	0,001
- Kacang-kacangan	-	35370	-	-	35370	-	35370	-	-	-	-	3537	31833	1,19	3,26	0,68	0,10	0,007
- Kentang	-	84478	-	-	84478	-	84478	-	7996	-	-	4224	72258	2,70	7,40	5,22	0,13	0,006
- Kubis	-	197908	-	-	197908	-	197908	-	-	-	-	19791	178117	6,65	18,22	3,28	0,19	0,027
- Tomat	-	8835	-	-	8835	-	8835	-	-	-	-	884	7951	0,30	0,82	0,16	0,01	0,002



JENIS BAHAN :	PRODUKSI		Peru bahan perse- diaan	Impor	Perse- diaan	Ekspor	PEMAKALAN DALAM NEGERI :						KONSUMSI PER KAPITA :					
	Input	Output					Jumlah	Makan an ternak	Bibit	Diolah untuk		Yang ter- cecer	Yang di makan	Kg per tahun	Gram per hari	Kalori per hari	Prote- in per hari/ gram	Lemak per ha- ri/ gram
										Makan an	Indus- tri							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
- Wortel	-	25136	-	-	25136	-	25136	-	-	-	-	2514	22622	0,85	2,33	0,86	0,02	0,006
- Cabe	-	44673	-	-	44673	453*)	44420	-	-	-	-	4442	39978	1,49	4,08	3,57	0,16	0,083
- Terong	-	13101	-	-	13101	-	13101	-	-	-	-	1310	11791	0,44	1,21	0,25	0,01	0,002
- Petsai	-	40654	-	-	40654	-	40654	-	-	-	-	4065	36589	1,37	3,75	0,72	0,08	0,010
- Bawang daun	-	25817	-	-	25817	-	25817	-	-	-	-	2582	23235	0,87	2,38	0,46	0,03	0,011
- Lobak	-	294	-	-	294	-	294	-	-	-	-	29	265	0,01	0,03	0,00	0,00	0,000
- Buncis	-	13656	-	-	13656	-	13656	-	-	-	-	1366	12290	0,46	1,26	0,40	0,03	0,002
- Bayam	-	6030	-	-	6030	-	6030	-	-	-	-	603	5427	0,20	0,54	0,14	0,01	0,002
- Kangkung	-	8956	-	-	8956	-	8956	-	-	-	-	896	8060	0,30	0,82	0,17	0,02	0,002
- Lainnya	-	15164	-	-	15164	-	15164	-	-	-	-	1516	13648	0,51	1,40	0,31	0,02	0,003
														20,85	57,12	20,39	1,04	0,18
<b>VII. DAGING.</b>																		
- Sapi	33236	26589	-	65	26654	10658	15996	-	-	-	-	800	15196	0,56	1,53	3,17	0,29	0,21
- Kerbau	8096	6072	-	261	6333	3054	3279	-	-	-	-	164	3115	0,12	0,33	0,28	0,06	0,00
- Kambing	6859	5144	-	472	5616	1713	3885	-	-	-	-	194	3691	0,14	0,38	0,58	0,06	0,03
- Domba	2398	1751	-	104	1855	972	883	-	-	-	-	44	839	0,03	0,08	0,16	0,01	0,01
- Kuda	41	31	-	-	31	-	31	-	-	-	-	2	29	0,001	0,003	0,004	0,00	0,00
- Babi	5756	4605	-	5628	10233	1967	8266	-	-	-	-	413	7853	0,29	0,79	3,29	0,10	0,31
- Ayam kampung	32130	18035	-	1083	19718	2009	17709	-	-	-	-	885	16824	0,63	1,73	3,03	0,18	0,25

JENIS BAHAN :	PRODUKSI		Perubahan bahan perse- diaan	Impor	Perse- diaan	Ekspor	PEMAKAIAN DALAM NEGERI :						KONSUMSI PER KAPITA :					
	Input	Output					Jumlah	Makan- an ternak	Bibit	Diolah untuk		Yang tercecer	Yang di makan	Kg per tahun	Gram per hari	Kalori per hari	Prote- in per hari/ gram	Lemak per ha- ri/ gram
										Makan- an	Indus- tri							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
- Ayam ras	3060	1775	-	292	2067	200	1867	-	-	-	-	93	1774	0,07	0,19	0,33	0,02	0,03
- Itik	1926	1156	-	161	1317	100	1217	-	-	-	-	61	1156	0,04	0,11	0,22	0,01	0,02
Produksi dari daging																		
- Semua jerohan	-	16966	-	-	16966	-	16966	-	-	-	-	850	16146	0,60	1,64	2,08	0,26	0,10
- Daging impor	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
														2,48	6,78	13,14	0,99	0,96
<b>VIII. TELUR</b>																		
- Ayam kampung	-	14291	-	-	14291	-	14291	-	3573	-	-	3573	7145	0,27	0,74	1,07	0,08	0,08
- Ayam ras	-	29420	-	4	29424	3344	26080	-	261	-	-	261	25558	0,95	2,62	3,82	0,30	0,27
- I t i k	-	13916	-	-	13916	802	13114	-	1967	-	-	1770	9377	0,35	0,96	1,63	0,11	0,12
- Telur impor	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
														1,57	4,32	6,52	0,49	0,47

JENIS BAHAN :	PRODUKSI		Peru bahan perse diaan	Impor	Perse diaan	Ekspor	PEMAKAIAN DALAM NEGERI :						KONSUMSI PER KAPITA :					
	Input	Output					Jumlah	Makan an ternak	Bibit	Diolah untuk		Yang ter cecer	Yang di makan	Kg per tahun	Gram per hari	Kalori per hari	Prote in per hari/ gram	Lemak per ha ri/ gram
										Makan an	Indus tri							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
<b>IX. S U S U.</b>																		
- Susu sapi	-	22460	-	-	22460	6398	16062	1606	-	-	-	402	14054	0,52	1,42	0,87	0,05	0,05
- Susu impor	-	11642	-	-	11642	-	11642	-	-	-	-	291	11351	0,42	1,15	0,70	0,04	0,04
														0,94	2,57	1,57	0,09	0,09
<b>X. I K A N.</b>																		
- Ikan darat	-	54839	-	-	54839	979	53860	-	-	-	-	5386	48474	1,81	4,96	3,27	0,55	0,10
- Ikan laut	-	164051	-	-	164051	2928	161123	-	-	-	-	16112	145011	5,41	14,84	9,94	1,78	0,30
														7,22	19,80	13,21	2,33	0,40
<b>XI. MINYAK &amp; LEMAK.</b>																		
- Kacang tanah/ minyak	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Kopra/minyak	68172	40903	-	-	40903	-	40903	-	-	-	-	-	40903	1,53	4,20	36,54	0,04	4,12
- Minyak sawit	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Sapi lemak	-	798	-	-	798	-	798	-	-	-	-	-	798	0,03	0,08	0,65	0,00	0,03
- Lemak kerbau	-	182	-	-	182	-	182	-	-	-	-	-	182	0,01	0,03	0,25	0,00	0,03

JENIS BAHAN :	PRODUKSI		Peru bahan perse diaan	Impor	Perse diaan	Ekspor	PEMAKAIAN DALAM NEGERI :						KONSUMSI PER KAPITA :					
	Input	Output					Jumlah	Makan an ternak	Bibit	Diolah untuk		Yang ter cecer	Yang di makan	Kg per tahun	Gram per hari	Kalori per hari	Prote in per hari/ gram	Lemak per ha ri/ gram
										Makan an	Indus tri							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
- Lemak kambing/ domba	-	207	-	-	207	-	207	-	-	-	-	-	207	0,01	0,03	0,25	0,00	0,03
- B a b i	-	576	-	-	576	-	576	-	-	-	-	-	576	0,02	0,05	0,45	0,00	0,05
														1,60	4,39	38,14	0,04	4,30
							Jumlah besar/grand total						401,78	7100,79	2828,05	59,54	27,14	
							Nabati								2792,01	55,64	25,04	
							Hewani								36,04	3,90	2,10	



Penduduk : 27 200 (dalam ribuan).

## NERACA BAHAN MAKANAN ( dalam Ton )

Tahun : 1986

JENIS BAHAN :	PRODUKSI		Perubahan bahan perse diaan	Impor	Perse diaan	Ekspor	PEMAKAIAN DALAM NEGERI :						KONSUMSI PER KAPITA :					
	Input	Output					Jumlah	Makan an ternak	Bibit	Diolah untuk		Yang ter cecer	Yang di makan	Kj per tahun	Gram per hari	Kalori per hari	Prote in per hari/ gram	Lemak per ha ri/ gram
										Makan an	Indus tri							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
- Sagu/tepung terigu	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
														109,33	299,53	327,21	2,83	0,75
<b>III. G U L A</b>																		
- Gula pasir	-	420763	10565	-	410198	-	410198	-	-	-	-	-	410198	15,08	41,32	150,40	-	-
- Gula mangkok/ lainnya	-	26817	-	-	26817	-	26817	-	-	-	-	-	26817	0,99	2,71	10,03	0,03	0,10
														16,07	44,03	160,43	0,03	0,10
<b>IV. BUAH/BIJI BERMINYAK</b>																		
- Kacang tanah berkulit	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Kacang lepas kulit	-	130373	-	408	-	-	130781	-	8304	-	-	-	122477	4,50	12,33	55,73	3,12	5,77
- Kedelai	-	138189	-2183	52160	192532	-	192532	-	6486	-	-	9627	176419	6,49	17,78	58,85	6,21	3,22
- Kelapa berku- lit	1397258	335342	-	-	335342	-	335342	-	-	150904	-	33534	150904	5,55	15,21	54,60	0,52	5,28
- Kelapa/kopra	150904	67907	-	-	67907	-	67907	-	-	67907	-	-	-	-	-	-	-	-
- Kacang hijau	-	42664	-	-	-	-	42664	853	2217	-	-	2133	37461	1,38	3,78	13,04	0,84	0,04
														17,92	49,10	182,22	10,69	14,31

JENIS BAHAN :	PRODUKSI		Peru bahan perse diaan	Impor	Perse diaan	Ekspor	PEMAKAIAN DALAM NEGERI :						KONSUMSI PER KAPITA :					
	Input	Output					Jumlah	Makan an ternak	Bibit	Diolah untuk		Yang ter cecer	Yang di makan	Kg per tahun	Gram per hari	Kalori per hari	Prote in per hari/ gram	Lemak per ha ri/ gram
										Makan an	Indus tri							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
<b>V. BUAH-BUAHAN.</b>																		
- Adpokat	-	2501	-	5357	7858	-	7858	-	-	-	-	786	7072	0,26	0,71	0,37	0,004	0,028
- Jeruk	-	68802	-	-	68802	56109	12693	-	-	-	-	1269	11424	0,42	1,15	0,36	0,011	0,002
- Duku/langsat	-	3536	-	8855	12391	-	12391	-	-	-	-	1239	11152	0,41	1,12	0,45	0,007	0,001
- Durian	-	21132	-	628	21760	-	21760	-	-	-	-	2176	19584	0,72	1,97	0,58	0,011	0,013
- Jambu	-	52421	-	-	52421	30056	22365	-	-	-	-	9236	20129	0,74	2,03	0,84	0,018	0,004
- Mangga	-	54640	-	-	54640	45271	9369	-	-	-	-	937	8432	0,31	0,85	0,25	0,002	0,001
- Nanas	-	3586	-	29054	32640	-	32640	-	-	-	-	3264	29376	1,08	2,96	0,82	0,006	0,003
- Pepaya	-	48887	-	30296	79183	-	79183	-	-	-	-	7918	71265	2,62	7,18	2,48	0,022	0,011
-Pisang	-	382851	-	-	382851	10510	372341	-	-	-	-	37234	335107	12,32	33,75	25,06	0,304	0,051
- Rambutan	-	13426	-	72104	85530	-	85530	-	-	-	-	8553	76977	2,83	7,75	2,14	0,028	0,003
- Salak	-	9613	-	-	9613	3266	6347	-	-	-	-	635	5712	0,21	0,58	0,22	0,001	0,000
- Sawo	-	9162	-	-	9162	5838	3324	-	-	-	-	332	2992	0,11	0,30	0,22	0,001	0,003
- Lainnya	-	9570	-	-	9570	-	9570	-	-	-	-	957	8613	0,32	0,88	0,36	0,004	0,006
														22,35	61,23	34,15	0,42	0,13
<b>VI. SAYUR-SAYURAN</b>																		
- Bawang putih	-	17156	-	-	-	-	17156	-	3885	-	-	1716	11555	0,42	1,51	1,26	0,06	0,003
- Bawang merah	-	100231	-	-	-	1903*)	98323	-	19778	-	-	9832	68713	2,53	6,93	2,43	0,09	0,019
- Ketimun	-	14134	-	-	-	-	14134	-	-	-	-	1413	12721	0,47	1,29	0,11	0,006	0,001

JENIS BAHAN :	PRODUKSI		Peru bahan perse diaan	Impor	Perse diaan	Ekspor	PEMAKAIAN DALAM NEGERI :						KONSUMSI PER KAPITA :					
	Input	Output					Jumlah	Makan an ternak	Bibit	Diolah untuk		Yang ter ceer	Yang di makan	Kg per tahun	Gram per hari	Kalori per hari	Prote in per hari/ gram	Lemak per ha ri/ gram
										Makan an	Indus tri							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
- Kacang-kacangan	-	37492	-	-	-	-	37492	-	-	-	-	3749	33743	1,24	3,40	0,71	0,10	0,008
- Kentang	-	64549	-	-	-	-	64549	-	7925	-	-	6455	50169	1,84	5,04	3,55	0,09	0,004
- Kubis	-	100231	-	-	-	-	100231	-	-	-	-	10023	90208	3,32	9,09	1,64	0,09	0,007
- Tomat	-	7512	-	-	-	-	7512	-	-	-	-	751	6761	0,25	0,68	0,13	0,006	0,002
- Wortel	-	23106	-	-	-	-	23106	-	-	-	-	2311	20795	0,76	2,08	0,77	0,02	0,005
- C a b e	-	52160	-	-	-	289	51880	-	-	-	-	5188	46692	1,71	4,68	4,10	0,19	0,095
- Terong	-	57716	-	-	-	-	57716	-	-	-	-	5772	51944	1,91	5,23	1,09	0,05	0,009
- Petsai	-	30256	-	-	-	-	30256	-	-	-	-	3026	27230	1,00	2,74	0,52	0,05	0,007
- Bawang daun	-	15726	-	-	-	-	15726	-	-	-	-	1573	14153	0,52	1,42	0,27	0,02	0,007
- Lobak	-	157	-	-	-	-	157	-	-	-	-	16	141	0,005	0,01	0,002	0,000	0,000
- Buncis	-	14524	-	-	-	-	14524	-	-	-	-	1452	13072	0,48	1,32	0,42	0,03	0,003
- Bayam	-	6924	-	-	-	-	6924	-	-	-	-	692	6232	0,23	0,63	0,16	0,02	0,002
- Kangkung	-	20921	-	-	-	-	20921	-	-	-	-	2092	18829	0,69	1,89	0,38	0,04	0,004
Lainnya	-	2278	-	-	-	-	2278	-	-	-	-	228	2050	0,08	0,22	0,05	0,003	0,000
														17,46	48,19	17,59	0,86	0,18
<b>VII. DAGING.</b>																		
- S a p i	31609	25287	-	1380	26667	11248	15419	-	-	-	-	771	14648	0,54	1,48	3,06	0,28	0,21
- Kerbau	13319	9989	-	110	9999	5649	4359	-	-	-	-	218	4141	0,15	0,41	0,34	0,06	0,00
- Kambing	7029	5272	-	468	5740	1700	4040	-	-	-	-	262	3838	0,14	0,38	0,59	0,06	0,03



NERACA BAHAN MAKANAN ( dalam Ton )

Tahun : 1986

Penduduk : 27 200 (dalam ribuan)

JENIS BAHAN :	PRODUKSI		Peru bahan perse diaan	Impor	Perse diaan	Ekspor	PEMAKAIAN DALAM NEGERI :						KONSUMSI PER KAPITA :					
	Input	Output					Jumlah	Makan an ternak	Bibit	Diolah untuk		Yang ter ceer	Yang di makan	Kg per tahun	Gram per hari	Kalori per hari	Prote in per hari/ gram	Lemak per ha ri/ gram
										Makan an	Indus tri							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
Domba	2591	1891	-	134	2025	836	1189	-	-	-	-	59	1130	0,04	0,11	0,23	0,02	0,02
K u d a	55	44	-	146	190	-	190	-	-	-	-	9	181	0,01	0,03	0,04	0,01	0,00
Babi	5475	4380	-	32	4412	2150	2262	-	-	-	-	113	2149	0,08	0,22	0,92	0,03	0,09
Ayam kampung	34583	20058	-	982	21040	2930	18110	-	-	-	-	905	17205	0,63	1,73	3,03	0,18	0,25
Ayam ras	4857	2817	-	318	3135	170	2965	-	-	-	-	148	2817	0,10	0,27	0,47	0,03	0,04
Itik	1067	640	-	-	640	-	674	-	-	-	-	34	640	0,02	0,05	0,10	0,005	0,01
roduksi dari aging :																		
Semua jeroan	-	41228	-	-	41228	-	41228	-	-	-	-	2061	37167	1,44	3,95	5,02	0,62	0,25
Daging impor	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
														3,15	8,63	13,80	1,00	0,90
<b>II. TELUR</b>																		
Ayam kampung	-	14589	-	-	14589	-	14589	-	-	-	-	3647	6566	0,24	0,66	0,96	0,08	0,07
Ayam ras	-	34054	-	-	34066	3274	30792	-	308	-	-	308	30176	1,11	3,04	4,43	0,35	0,31
Itik	-	14330	-	17	14347	3863	10484	-	1573	-	-	1415	7496	0,28	0,77	1,31	0,09	0,10
Telur impor	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
														1,63	4,47	6,70	0,52	0,48

JENIS BAHAN :	PRODUKSI		Peru bahan perse diaan	Impor	Perse diaan	Ekspor	PEMAKAIAN DALAM NEGERI :						KONSUMSI PER KAPITA :					
	Input	Output					Jumlah	Makan an ternak	Bibit	Diolah untuk		Yang ter ceer	Yang di makan	Kg per tahun	Gram per hari	Kalori per hari	Prote in per hari/ gram	Lemak per ha ri/ gram
										Makan an	Indus tri							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
<b>IX. S U S U.</b>																		
- Susu sapi	-	27530	-	-	27530	13271	14259	1426	-	-	-	356	12477	0,46	1,26	0,77	0,04	0,04
- Susu impor	-	13765	-	-	13765	-	13765	-	-	-	-	344	13421	0,49	1,34	0,82	0,04	0,05
														0,95	2,60	1,59	0,08	0,09
<b>X. I K A N</b>																		
- Ikan darat	-	47451	-	-	47451	616	46835	-	-	-	-	4684	42151	1,55	4,25	2,80	0,47	0,08
- Ikan laut	-	170635	-	-	170635	2217	168418	-	-	-	-	16842	151576	5,57	15,26	10,22	1,83	0,31
														7,12	19,51	13,02	2,30	0,39
<b>XI. MINYAK &amp; LEMAK</b>																		
- Kacang tanah/ minyak	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Kopra/minyak	67907	40744	-	-	40744	-	40744	-	-	-	-	-	40744	1,50	4,10	35,70	0,41	4,02
- Minyak sawit	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Sapi/lemak	-	759	-	-	759	-	759	-	-	-	-	-	759	0,03	0,08	0,65	0,00	0,07
- Lemak/kerdat	-	299	-	-	299	-	299	-	-	-	-	-	299	0,01	0,03	0,25	0,00	0,03



KONSUMSI PER KAPITA MENURUT KLASIFIKASI JENIS BAHAN MAKANAN  
DI JAWA TENGAH TAHUN : 1984 - 1986.

JENIS BAHAN :	1984					1985					1986				
	Kg per tahun	Gram per hari	Kalori per hari	Protein perhari /gram	Lemak perhari /gram	Kg per tahun	Gram per hari	Kalori per hari	Protein perhari /gram	Lemak per ha ri/gram	Kg per hari	Gram per hari	Kalori per hari	Protein perhari /gram	Lemak perha-ri/gram
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)
1. Padi-padian	210,33	576,26	2056,12	41,58	7,52	210,88	577,75	2062,16	41,22	6,90	217,19	595,03	2123,30	43,06	7,90
2. Makanan berpati	99,47	272,53	303,34	2,57	0,69	100,49	275,31	300,81	2,59	0,69	109,33	299,53	327,21	2,83	0,75
3. Gula	15,48	42,40	154,36	0,00	0,01	16,44	45,04	164,07	0,02	0,07	16,07	44,03	160,43	0,03	0,10
4. Buah/biji -berminyak	14,25	39,04	145,92	7,95	11,19	17,38	47,62	174,42	10,31	12,97	17,92	49,10	182,22	10,69	14,31
5. Buah-buahan	17,22	47,17	27,89	0,36	0,10	21,93	60,09	33,62	0,42	0,11	22,35	61,23	34,15	0,42	0,13
6. Sayur-sayuran	15,39	42,17	15,82	0,69	0,15	20,85	57,12	20,39	1,04	0,18	17,46	48,19	17,59	0,86	0,18
7. Daging	2,33	6,38	11,08	0,89	0,80	2,48	6,78	13,14	0,99	0,96	3,15	8,63	13,80	1,30	0,90
8. Telur	1,47	4,04	6,10	0,46	0,44	1,57	4,32	6,52	0,49	0,47	1,63	4,47	6,70	0,50	0,48
9. Susu	0,61	1,66	1,01	0,05	0,06	0,94	2,57	1,57	0,09	0,09	0,95	2,60	1,59	0,08	0,09
10. Ikan	5,06	13,85	9,26	1,64	0,28	7,22	19,80	13,21	2,33	0,40	7,12	19,51	13,02	2,30	0,39
11. Minyak dan lemak	1,42	3,88	33,83	0,04	3,81	1,60	4,39	38,14	0,04	4,30	1,57	4,26	37,05	0,41	4,17
JUMLAH :	383,03	1049,38	2764,73	56,23	25,05	401,78	1100,79	2828,05	59,54	27,14	414,74	1136,58	2917,06	62,48	29,40

## PROSENTASE BANYAKNYA KALORI, PROTEIN DAN LEMAK YANG DIKONSUMSI

JENIS BAHAN	KALORI						PROTEIN						LEMAK					
	1984		1985		1986		1984		1985		1986		1984		1985		1986	
	Cal	' %	Cal	' %	Cal	' %	Gram	' %	Gram	' %	Gram	' %	Gram	' %	Gram	' %	Gram	' %
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
1. Padi-padian	2056,12	74,37	2062,16	72,92	2123,30	72,79	41,58	73,95	41,22	69,23	43,06	68,92	7,52	30,82	6,90	25,42	7,90	26,87
2. Makanan berpati	303,34	10,97	300,81	10,64	327,21	11,22	2,57	4,57	2,59	4,35	2,83	4,53	0,69	2,75	0,69	2,54	0,75	2,55
3. Gula	154,36	5,58	164,07	5,80	160,43	5,50	0,00	0,00	0,02	0,03	0,03	0,04	0,01	0,04	0,07	0,26	0,10	0,34
4. Buah/biji berminyak	145,92	5,28	174,42	6,17	182,22	6,25	7,95	14,14	10,31	17,11	10,69	17,11	11,19	44,67	12,97	47,79	14,31	48,67
5. Buah-buahan	27,89	1,01	33,62	1,19	34,15	1,17	0,36	0,64	0,42	0,71	0,42	0,67	0,10	0,40	0,11	0,41	0,13	0,44
6. Sayur-sayuran.	15,82	0,57	20,39	0,72	17,59	0,60	0,69	1,23	1,04	1,75	0,86	1,38	0,15	0,60	0,18	0,66	0,18	0,61
7. Daging	11,08	0,40	13,14	0,46	13,80	0,47	0,89	1,58	0,99	1,66	1,30	2,08	0,80	3,19	0,96	3,54	0,90	3,06
8. Telur	6,10	0,22	6,52	0,23	6,70	0,23	0,46	0,82	0,49	0,82	0,50	0,80	0,44	1,76	0,47	1,73	0,48	1,63
9. Susu	1,01	0,04	1,57	0,05	1,59	0,05	0,05	0,08	0,09	0,15	0,08	0,13	0,06	0,24	0,09	0,33	0,09	0,32
10. Ikan	9,26	0,34	13,21	0,47	13,02	0,45	1,64	2,92	2,33	3,91	2,30	3,68	0,28	1,12	0,40	1,47	0,39	1,33
11. Minyak dan lemak	33,83	1,22	38,14	1,35	37,05	1,27	0,04	0,07	0,04	0,07	0,41	0,66	3,81	15,21	4,30	15,85	4,17	14,18
JUMLAH :	2764,73	100,0	2828,05	100,0	2917,06	100,0	56,23	100,0	59,54	100,0	62,48	100,0	25,05	100,0	27,14	100,0	29,40	100,0

KONSUMSI PER KAPITA KALORI, PROTEIN DAN LEMAK MENURUT  
NABATI DAN HEWANI TAHUN 1984 - 1986 DI JAWA TENGAH DAN TAHUN 1984 UNTUK INDONESIA.

TAHUN :	K A L O R I			P R O T E I N			L E M A K		
	Nabati	Hewani	Jumlah	Nabati	Hewani	Jumlah	Nabati	Hewani	Jumlah
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
1984	2 737,27	28,25	2 765,52	53,75	3,04	56,79	23,68	1,67	25,35
%	98,98	1,02	100,00	94,65	5,35	100,00	93,41	6,59	100,00
1985	2 792,01	36,04	2 828,05	55,64	3,90	59,54	25,04	2,10	27,14
%	98,73	1,27	100,00	93,45	6,55	100,00	92,26	7,74	100,00
1986	2 880,60	36,46	2 917,06	58,28	4,20	62,48	27,39	2,01	29,40
%	98,74	1,26	100,00	93,28	6,72	100,00	93,16	6,84	100,00
1984 *)	2 459,00	57,00	2 516,00	46,89	5,90	52,79	44,33	3,35	47,68
%	97,73	2,27	100,00	88,82	11,82	100,00	92,97	7,03	100,00

\*) = Angka Indonesia.

1. P a d i :

- Gabah kering giling ke beras = 68%
- Untuk bibit adalah : 38,00 Kg/Ha gabah kering giling dari luas tanam.
- Gabah untuk makanan ternak = 2%
- Gabah tercecer = 5,4%
- Untuk beras yang tercecer = 2,5%

2. J a g u n g :

- Untuk bibit adalah 25,00 Kg/Ha dari luas tanam.
- Makanan ternak = 6%
- Yang tercecer = 5%
- Diolah untuk industri = -

3. Ubi kayu :

- Untuk makanan ternak = 2%
- Yang tercecer = 13%

4. Ubi jalar :

- Untuk makanan ternak = 2%
- Yang tercecer = 10%

5. Kacang tanah (biji kering) :

- Untuk bibit 69,00 Kg/Ha dari luas tanam.
- Tercecer = -

6. kedele .....

(lanjutan).

- 6. K e d e l e :
  - Untuk bibit 50,00 Kg/Ha dari luas tanam.
  - Tercecer = 5%
  
- 7. Kacang hijau :
  - Untuk makanan ternak = 2%
  - Tercecer = 5%
  - Untuk bibit 25,00 kg/ha dari luas tanam.
  
- 8. Buah-buahan :
  - Tercecer = 10%
  
- 9. Sayura-sayuran :
  - Yang tercecer diperkirakan = 10%
  - Sedangkan untuk bibit adalah :
  - Kentang 700 kg/ha dari luas tanam
  - Bawang merah 1 200 Kg/Ha dari luas tanam
  - Bawang putih 800 Kg/Ha dari luas tanam.
  
- 10. K e l a p a :
  - Kelapa berkulit ke daging kelapa = 24%
  - Kelapa daging yang diolah untuk makanan = 45%
  - Dikonsumsi = 45%
  - Konversi kelapa daging ke kopra = 45%
  - Konversi kopra ke minyak goreng = 60%



(lanjutan).

- Minyak goreng teroeceer = -
- Daging kelapa yang teroeceer = 105

11. D a g i n g :

- Jerohan diperkirakan untuk :
  - S a p i )
  - Kerbau ) = 25% dari berat karkas.
  - Kambing/domba )
  - Babi ) = 10% dari berat karkas.
  - A y a m )
  - I t i k )
- Kuda adalah 20% dari berat karkas.

12. T e l u r :

- - Ayam kampung : untuk bibit = 25%
- teroeceer = 25%
- Ayam ras : untuk bibit = -
- teroeceer = 1%
- Itik : untuk bibit dan teroeceer masing-masing 15% dan 13,50%.
- Konversi telur ke telur tanpa kulit = 90%.

13. S u s u :

- Untuk makanan ternak = 10% (susu sapi)
- Teroeceer = 2,50% \*)

Keterangan : \*) diperoleh dari pengamatan beberapa Daerah Tingkat II.

(lanjutan ).

14. Lemak hewan :

- Lemak hewan yang di ambil dari berat karkas yaitu :

- S a p i            )
- K e r b a u        )
- K a m b i n g / d o m b a    )
- K u d a             )

= adalah 3% dari berat karkas.

- B a b i adalah 10% dari berat karkas.

15. I k a n :

- Tercecer 10% (termasuk bagian-bagian tubuh ikan yang tidak dimakan, penyusutan pada saat penanganan dan pengolahan ).  
\*)

\*) = Dari pengamatan daerah.-

— nmjateng —

TABEL KONVERSI YANG DIGUNAKAN UNTUK TERNAK.

JENIS TERNAK :	Berat karkas ke daging	DARI BERAT KARKAS :		Konversi karkas ke daging
		Jerohan	Lemak	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
01. S a p i	156,40	25	3	80 *
02. Kerbau	160,00	25	3	75 *
03. Kambing	10,00	25	3	75 *
04. Domba	10,00	25	3	73 *
05. Babi	50,00	10	10	80 *
06. Kuda	125,00	20	3	75 *
07. Ayam kampung	0,64	10	-	58 **
08. Ayam negeri	0,73	10	-	58 **
09. I t i k	0,73	10	-	60 **

Sumber : Case study LPB, 1970.

Keterangan : \*) = Case study, Univ. Gadjan Mada- Direktorat Jendral Peternakan 1976.

\*\*) = Hasil penelitian Departemen Kesehatan 1967.

PERSENTASE BAGIAN YANG DAPAT DIMAKAN DARI BEBERAPA  
JENIS BAHAN MAKANAN.

JENIS BAHAN MAKANAN	PERSENTASE			JENIS BAHAN MAKANAN	PERSENTASE :		
	Dapat dimakan	Tidak dapat dimakan	Jumlah		Dapat dimakan	Tidak dapat dimakan	Jumlah
(1)	(2)	(3)	(4)	(1)	(2)	(3)	(4)
01. Ayam	58	42	100	19. Labu siam	80	20	100
02. Itik	60	40	100	20. Lobak	87	13	100
03. Telur ayam	90	10	100	21. S a w i	87	13	100
04. Telur bebek	90	10	100	22. Terong	87	13	100
05. Jagung muda	28	72	100	23. Tomat	95	5	100
06. Kentang	85	15	100	24. Wortel	88	12	100
07. Ketela pohon	75	25	100	25. Adpokat	61	39	100
08. Ubi jalar	86	14	100	26. Duku langsung	64	36	100
09. Kacang-kacangan	75	25	100	27. Durian	22	78	100
10. Bayam	71	29	100	28. Jambu	90	10	100
11. Bawang merah	90	10	100	29. Jeruk	68	32	100
12. Bawang putih	88	12	100	30. Mangga	65	35	100
13. Buncis	90	10	100	31. Nanas	53	37	100
14. Cabe	85	15	100	32. Pepaya	75	25	100
15. Bawang daun	67	33	100	33. Pisang	75	25	100
16. Kangkung	70	30	100	34. Rambutan	40	60	100
17. Ketimun	70	30	100	35. Salak	50	50	100
18. Kubis	75	25	100	36. S a w o	79	21	100

Sumber : Daftar komposisi bahan makanan, Direktorat gizi Departemen Kesehatan RI. 1967.

KANDUNGAN KALORI, PROTEIN DAN LEMAK (KOMPOSISI) DARI  
BEBERAPA BAHAN MAKANAN ( Per 100 gram)

JENIS BAHAN :	Kalori	Protein	Lemak	JENIS BAHAN :	Kalori	Protein	Lemak
(1)	(2)	(3)	(4)	(1)	(2)	(3)	(4)
<u>PADI-PADIAN</u>				<u>BUAH BIJI BERMINYAK :</u>			
- Tepung gandum	365	8,9	1,3	- Kacang tanah	452	25,3	42,8
- Beras	360	6,8	0,7	- Kacang kedele	331	34,9	18,1
- Jagung	355	9,2	3,9	- Kacang hijau	345	22,2	1,2
- Jagung basah	129	4,1	1,3	- Kelapa daging	359	3,4	34,7
<u>MAKANAN BERPATI</u>				<u>BUAH-BUAHAN :</u>			
- Ubi jalar	123	1,8	0,7	- Adpokat	85	0,9	6,5
- Ubi kayu	146	1,2	0,3	- Jeruk	46	1,4	0,2
Tapioka	362	0,5	0,3	- Durian	134	2,5	3,0
- Sagu	353	0,7	0,2	- Mangga	46	0,4	0,2
<u>G U L A :</u>				- Pepaya	46	0,5	0,0
- Gula pasir	370	0	0	- Pisang	99	1,2	0,2
- Gula lainnya	370	1,1	3,5	- Duku/langsat	63	1,0	0,2
				- Salak	77	0,4	0
				- Rambutan	91	0,9	0,1
				- Sawo	92	0,5	1,1

( lanjutan ).

(1)	(2)	(3)	(4)	(1)	(2)	(3)	(4)
- Jambu	46	1,0	0,2				
- Lainnya	41	0,5	0,7				
<u>SAYUR-SAYURAN.</u>				<u>SAYUR-SAYURAN</u>			
- Bawang merah	39	1,5	0,3	- Lobak	19	0,9	0,1
- Ketimun	12	0,7	0,1	- Buncis	35	2,4	0,2
- Kacang-kacangan	28	4,0	0,3	- Kangkung	29	3,0	0,3
- Kentang	83	2,0	0,1	- Labu siam	24	0,4	0,2
- Kubis	24	1,4	0,2	- Bayam	36	3,5	0,5
- Tomat	20	1,0	0,3	- Bawang putih	95	4,5	0,2
- Wortel	42	1,2	0,3	- Lainnya	22	1,4	0,2
- C a b e	103	4,7	2,1	<u>D A G I N G :</u>			
- Terong	24	1,1	0,2	- Daging sapi	207	18,8	14,0
- Petsai, sawi	22	2,3	0,3	- Daging kerbau	84	18,7	0,5
- Bawang daun	29	1,8	0,7	- Daging kambing	154	16,6	9,2
				- Daging domba	206	17,1	14,8
				- Daging babi	417	13,0	40,0

(lanjutan).

(1)	(2)	(3)	(4)	(1)	(2)	(3)	(4)
<u>- DAGING</u>							
- Daging kuda	118	18,1	4,1				
- Daging ayam	302	18,2	25,0				
- Jerohan (semua jenis)	127	15,7	6,4				
<u>TELUR</u>							
- Telur ayam	162	12,8	11,5				
- Telur itik	189	13,1	14,3				
<u>SUSU :</u>							
- Susu segar (sapi)	61	3,2	3,5				
				<u>I K A N :</u>			
				- Ikan laut	67	12	2
				- Ikan air tawar	66	11	2
				<u>MINYAK DAN LEMAK :</u>			
				- Minyak kacang tanah	902	0	100
				- Minyak goreng (kelapa)	870	1	98
				- Minyak goreng (kelapa sawit)	902	0	100
				- Lemak sapi )			
				- Lemak kerbau )	818	1,5	90
				- Lemak kambing ) domba )			
				- Lemak babi	902	0	100

## KANDUNGAN KALORI, PROTEIN DAN LEMAK PADA BEBERAPA JENIS IKAN.

Kalori, protein dan lemak yang terbanding untuk kelompok ikan laut dan darat dihitung sebagai as purchased dalam 100 gram. Dalam mencari K, P, L yang terkandung pada jenis ikan tidak dapat dihitung satu per satu menurut seluruh jenis ikan yang ada tetapi dikelompokkan menurut ikan darat dan ikan laut, terutama berdasarkan pada jenis-jenis yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat/rakyat Indonesia.

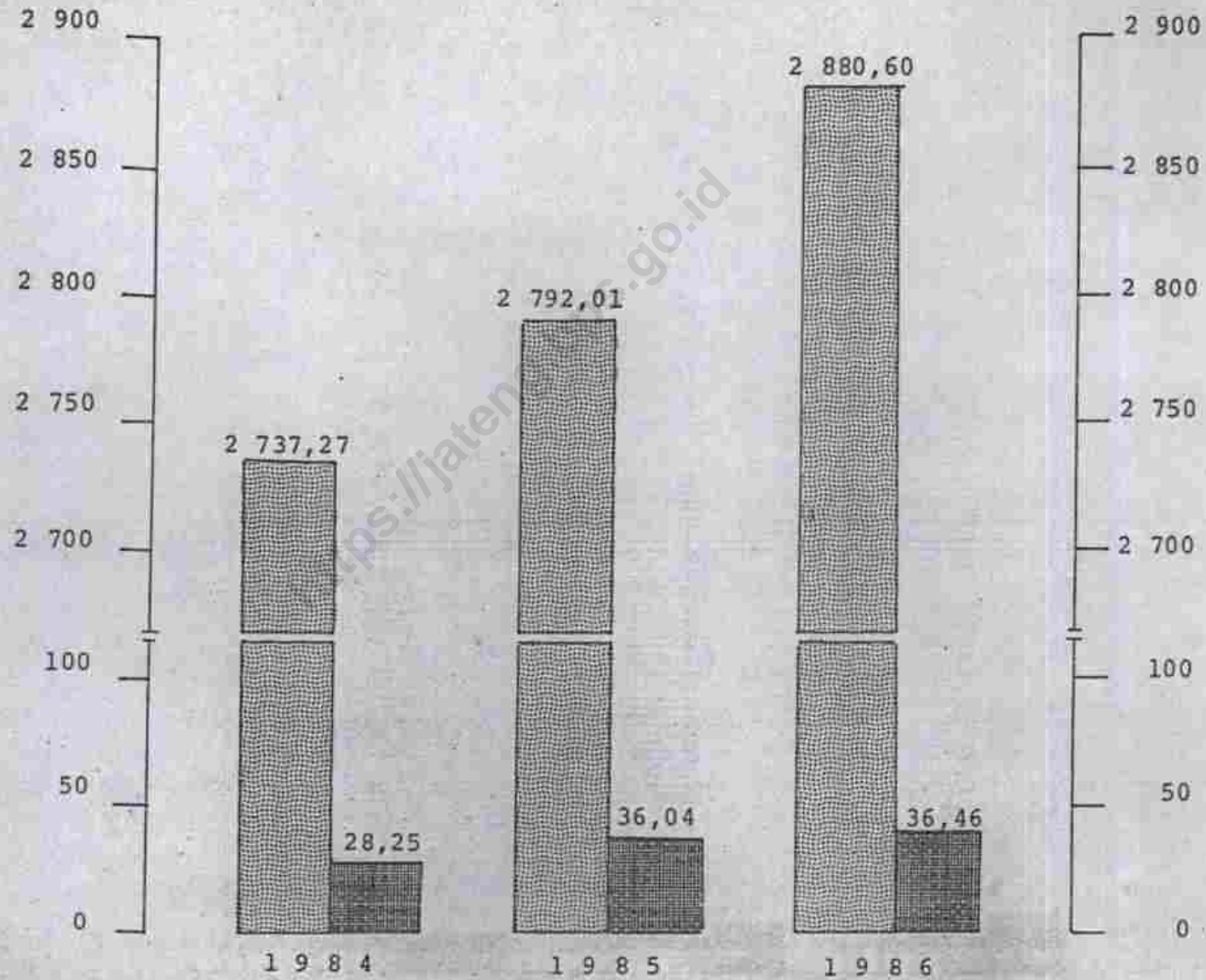
NAMA IKAN	K	P	L	NAMA IKAN	K	P	L
(1)	(2)	(3)	(4)	(1)	(2)	(3)	(4)
01. Teri	72	13,5	1,6	19. Tengiri papan	67	12,0	1,8
02. Kakap	70	9,3	3,4	20. Bawal putih	82	11,6	3,6
03. Alu-alu	62	12,7	0,9	21. Bawal hitam	54	8,9	1,8
04. Swangi	95	10,7	5,5	22. Peperek	37	7,3	0,7
05. Tiga waja	50	9,4	1,4	23. Ikan merah	55	10,3	1,2
06. Biji nangka	44	7,5	1,3	24. Pari	28	6,3	0,2
07. Kerapu	40	8,9	0,2	25. Cucut	76	15,6	1,0
08. Julung-julung	59	11,7	1,0	26. Ikan layang	55	11,5	0,7
09. Tetengkek	45	9,1	0,7	27. Japuh	71	9,6	3,3
10. Sebelah	105	16,0	4,1	28. Tembang	66	13,5	0,9
11. Golok-golok	111	11,5	6,9	29. Lemuru	62	10,7	1,8
12. Ikan terubuk	111	11,5	6,9	30. Cakalang	85	17,0	1,4
13. Kuwo	60	12,8	0,6	31. Tuna	74	17,1	0,1
14. Belaso	52	10,8	0,7	32. Ikan lidah	52	4,8	2,1
15. Belanak	64	10,8	2,0	33. Tongkol	85	17,0	1,4
16. Manyung	45	9,4	0,5	34. Ekor kuning	86	14,5	2,7
17. Tengiri	67	12,0	1,8	35. Udang	82	16,2	1,3
18. Kembung	56	10,8	2,0	36. Cumi-cumi	69	14,2	0,7



(lanjutan).

(1)	(2)	(3)	(4)	(1)	(2)	(3)	(4)
37. Samping	82	16,3	0,7	<u>IKAN DARAT</u>			
38. Oktopus	56	12,0	0,5	01. Ikan nila	63	10,3	2,1
				02. Ikan mas	69	11,3	2,3
				03. Gabus	57	10,7	1,3
				04. Gurame	81	17,2	0,8
				05. Bandeng	95	14,2	3,8
				06. Sepat	40	7,1	1,1
				07. Tilapia	40	7,1	1,1
				08. Udang tambak	82	10,2	1,3
RATA-RATA :	67	12	2	RATA-RATA :	66	11	2

PERBANDINGAN KONSUMSI PERKAPITA KALORI  
DI JAWA TENGAH 1984 - 1986



Keterangan :

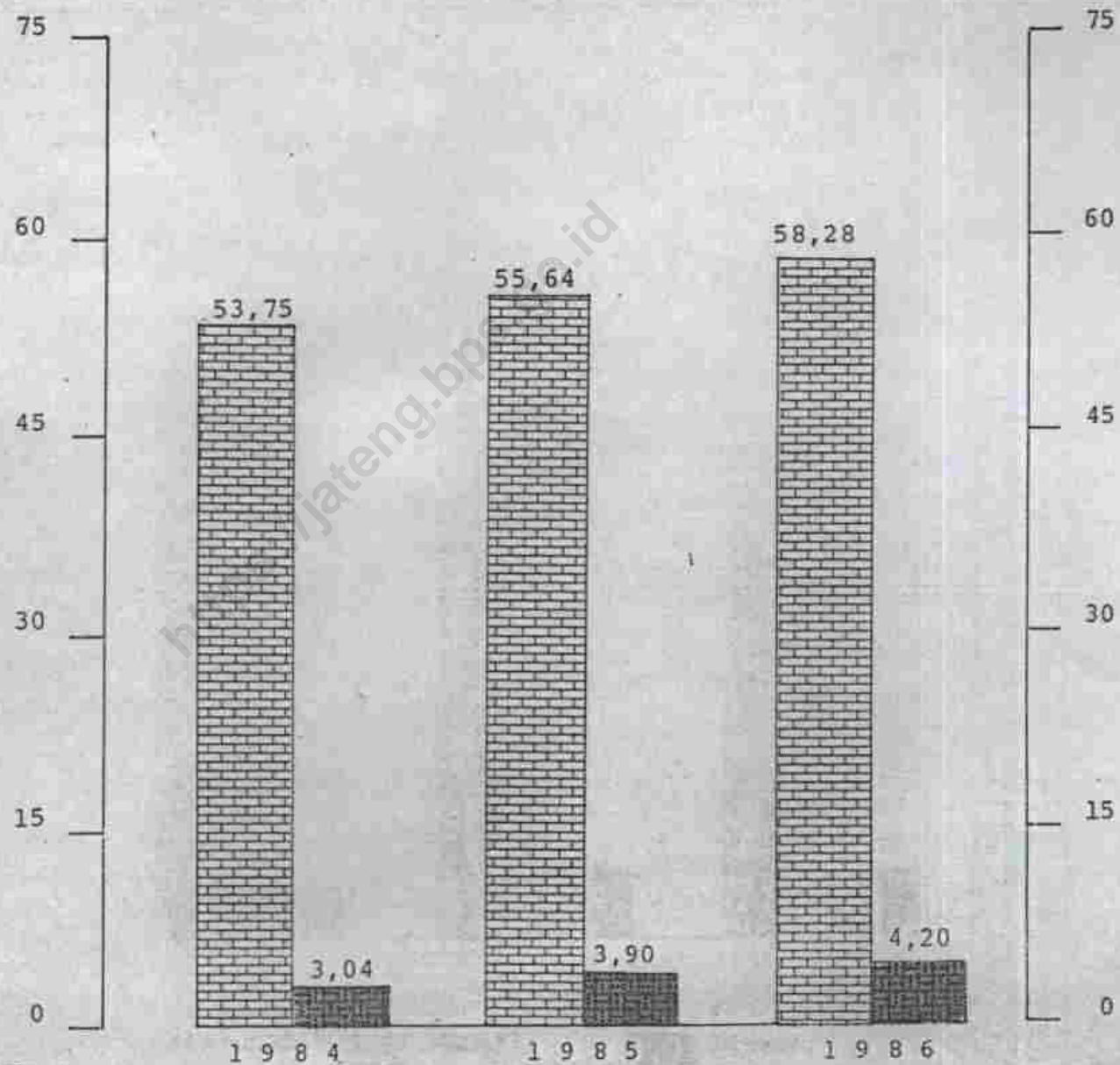




Nabati



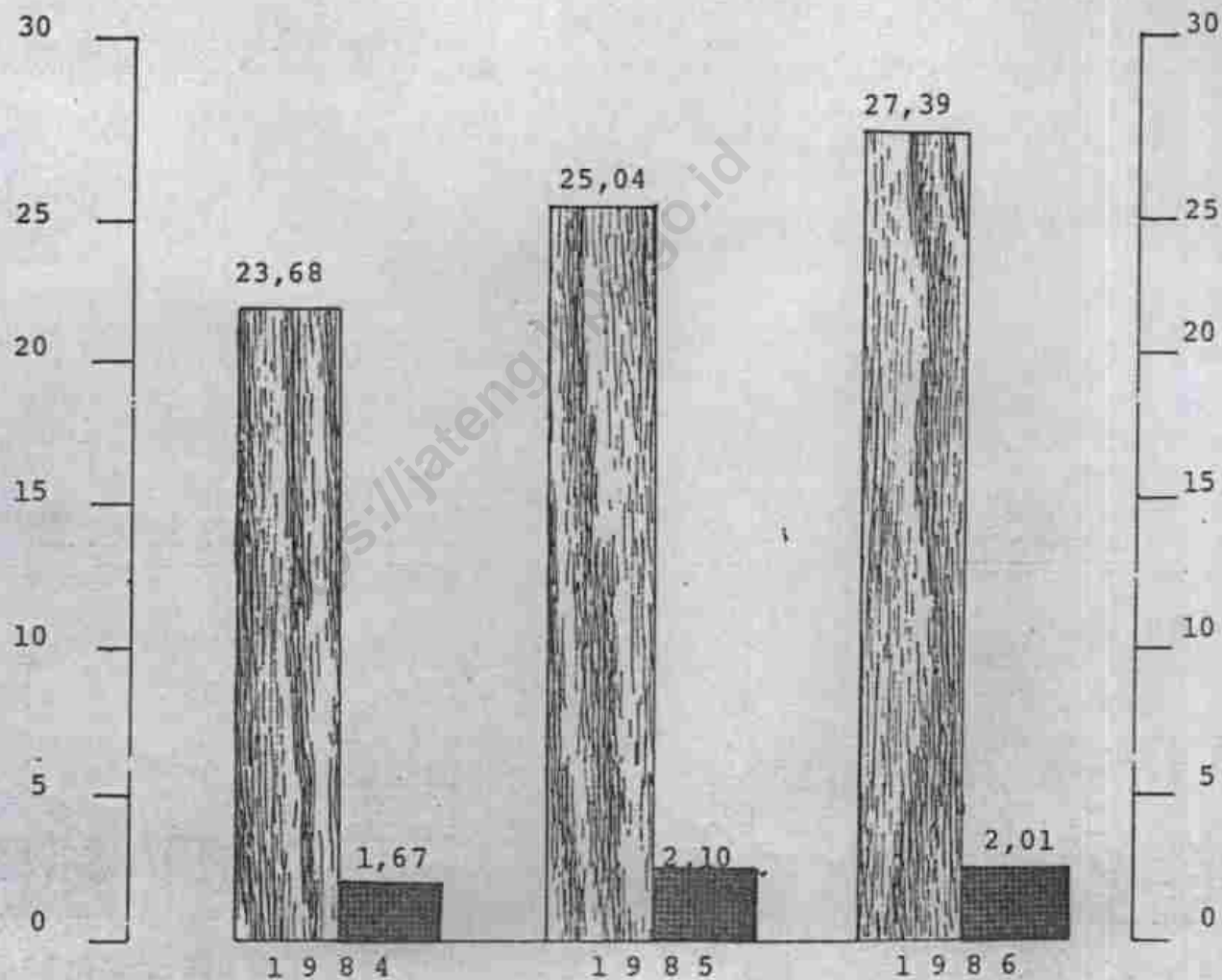
Hewani



PERBANDINGAN KONSUMSI PERKAPITA PROTEIN  
DI JAWA TENGAH 1984 - 1986



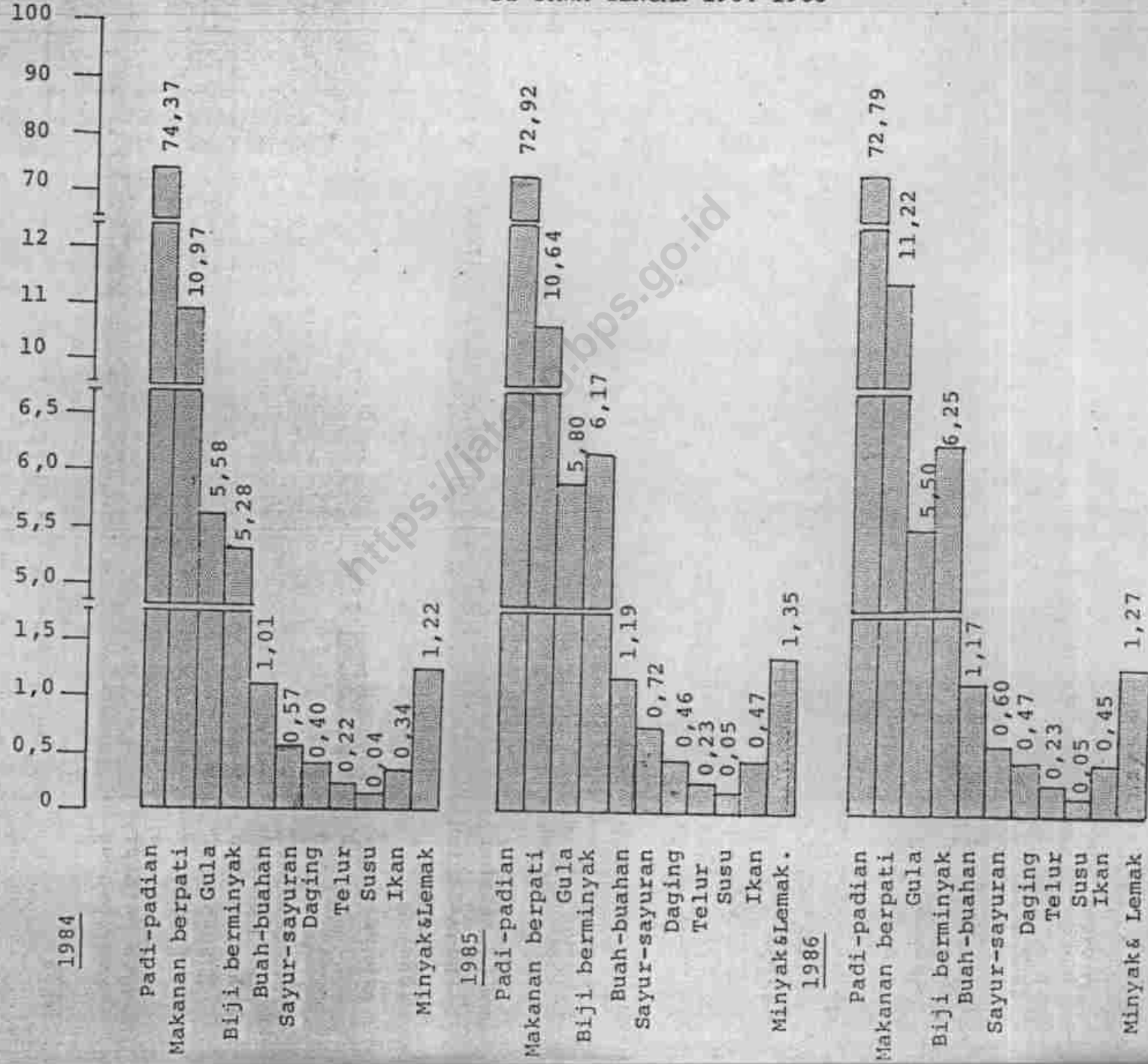
Keterangan  Nabati  Hewani

PERBANDINGAN KONSUMSI PERKAPITA LEMAK  
DI JAWA TENGAH 1984 - 1986

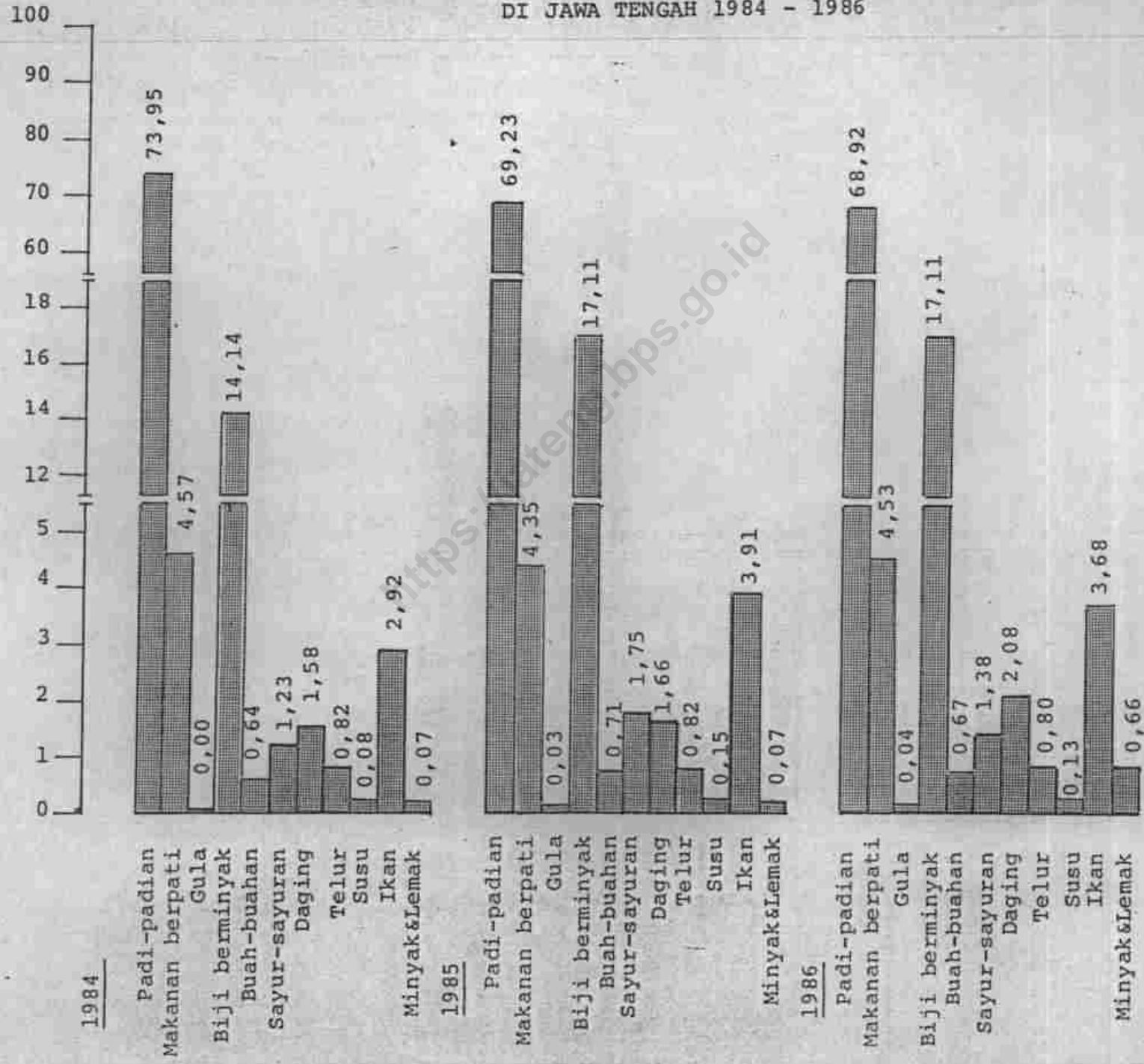


Keterangan:  Nabati  Hewani

PERBANDINGAN PERSENTASE BANYAKNYA KALORI YANG DIKONSUMSI  
DI JAWA TENGAH 1984-1986



DI JAWA TENGAH 1984 - 1986



PERBANDINGAN PERSENTASE BANYAKNYA LEMAK YANG DIKONSUMSI  
DI JAWA TENGAH 1984 - 1986

