



Katalog BPS 5202.31

NERACA BAHAN MAKANAN

DKI JAKARTA
1998

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



10 0600.0232

Buku: 1



MILIK
PERPUSTAKAAN
BPS PROVINSI
DKI JAKARTA

Katalog BPS 5202.31

NO. PUSTAKA : 10. 0300. 0008
M F N :
MILIK : PERPUSTAKAAN BPS PROVINSI
DKI JAKARTA

NERACA BAHAN MAKANAN

DKI JAKARTA 1998

WILDA: 3100

ARSIP

NERACA BAHAN MAKANAN

**DKI JAKARTA
1998**

ISBN. 979.474-450.6

Nomor Publikasi : 31530.0003
Katalog BPS : 5202.31
Ukuran Buku : 21 cm x 29,7 cm
Jumlah Halaman : iv + 37 Halaman

Naskah :
Bidang Statistik Produksi

Gambar Kulit :
Bidang Statistik Produksi

Diterbitkan Oleh :
BPS Propinsi DKI Jakarta

Boleh dikutip dengan menyebutkan sumbernya

KATA PENGANTAR

Neraca Bahan Makanan (NBM) merupakan suatu instrumen untuk melihat keadaan produksi serta pola distribusi berbagai jenis bahan makanan dan rincian pemanfaatannya. Dengan demikian, potensi daerah dan tingkat ketergantungan bahan makanan terhadap daerah/negara lain akan dapat dimonitor perkembangannya. Selain itu, tujuan mendasar lainnya adalah untuk mengetahui tingkat pemenuhan gizi penduduk dengan menggunakan indikator ketersediaan energi, protein dan lemak per kapita per hari.

Publikasi NBM DKI Jakarta tahun 1998 ini merupakan series data penerbitan tahun sebelumnya. Tujuan utama penerbitan secara series adalah untuk menjaga kesinambungan bahan evaluasi dari waktu ke waktu, sehingga memberikan kemudahan bagi para pengambil kebijaksanaan dan pengguna data lainnya.

Disadari bahwa dalam publikasi ini masih terdapat beberapa kekurangan, maka saran dan kritik yang membangun sangat diharapkan demi perbaikan pada penerbitan yang akan datang. Akhirnya, semoga publikasi ini dapat bermanfaat bagi para pengguna data.

Jakarta, Maret 2000
BPS PROPINSI DKI JAKARTA
Kepala,



Dra. Masni Rani Mochtar
NIP 340003640

DAFTAR ISI

		KATA PENGANTAR.....	i
		DAFTAR ISI	ii
		DAFTAR TABEL.....	iii
		DAFTAR LAMPIRAN	iv
BAB	I	PENDAHULUAN.....	1
		1.1. Umum	1
		1.2. Maksud dan Tujuan	1
BAB	II	METODOLOGI	3
		2.1. Pengertian Neraca Bahan Makanan.....	3
		2.2. Syarat-syarat Penyusunan NBM	9
		2.3. Metode Penghitungan.....	10
BAB	III	NERACA BAHAN MAKANAN 1998.....	11
		3.1. Ketersediaan Bahan Makanan dan Tingkat Ketergantungan Daerah	11
		3.2. Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak.....	20
LAMPIRAN		31

DAFTAR TABEL

Tabel	1.	Neraca Bahan Makanan DKI Jakarta. 1998	23
Tabel	2.	Tingkat Ketergantungan DKI Jakarta terhadap Daerah Lain dalam Penyediaan Bahan Makanan, 1998.....	27
Tabel	3.	Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak Per Kapita Per Hari menurut Komoditi, 1998.....	29
Tabel	4.	Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak Per Kapita Per Hari, 1996-1998	30

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

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Konversi dari Beberapa Komoditi serta Produksi Turunan dan Hasil Sampingan.....	31
Lampiran 2.	Konversi yang Digunakan untuk Ternak.....	32
Lampiran 3.	Faktor Konversi Bahan Makanan yang Dipakai untuk Perhitungan Produksi.....	33
Lampiran 4.	Komposisi Kandungan Energi, Protein dan Lemak Dari Beberapa Jenis Bahan Makanan Per 100 Gram Bagian yang Dapat Dimakan (BDD).....	35

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

I. PENDAHULUAN

1. 1. Umum

Semakin menurunnya luas areal pertanian di DKI Jakarta, sebagai akibat meluasnya penggunaan lahan untuk sarana perkantoran perdagangan dan lainnya, mengakibatkan produksi pertanian juga semakin menurun. Untuk memenuhi kebutuhan pangan bagi penduduk Jakarta yang setiap tahun bertambah terus, maka sebagian besar bahan makanan harus didatangkan dari luar daerah dan luar negeri (impor). Ketergantungan bahan makanan terhadap daerah lain yang cukup tinggi ini memerlukan penanganan yang serius dan perlu dimonitor dengan baik kecukupan penyediaannya.

Neraca bahan makanan ini diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai kondisi penyediaan bahan makanan daerah baik potensi produksinya, impornya maupun pola distribusinya. Selain memberikan gambaran komposisi bahan makanan secara kuantitas seperti diatas, juga komposisi kandungan gizi bahan makanan yang tersedia untuk konsumsi penduduk. Komposisi ini dilihat dari indikator tingkat ketersediaan energi, protein dan lemak per kapita per hari dari masing-masing jenis bahan makanan yang tersedia.

1. 2. Maksud dan Tujuan

- a. Untuk mengetahui jenis dan banyaknya komoditi bahan makanan yang di produksi di DKI Jakarta, serta ketergantungan terhadap daerah/negara lain.
- b. Untuk melihat pola distribusi dari berbagai jenis bahan makanan seperti jumlah makanan yang di ekspor (keluar DKI Jakarta), yang di impor (pemasukan ke DKI Jakarta), yang diproses/diolah untuk industri dan pakan ternak, untuk bibit serta jumlah yang tersedia sebagai bahan makanan untuk memenuhi kebutuhan penduduk DKI Jakarta.
- c. Menyajikan gambaran komposisi pangan, baik mengenai jenis bahan makanan maupun jumlah energi, protein dan lemak yang dikonsumsi oleh penduduk DKI Jakarta. Hal ini diperlukan untuk bahan evaluasi mengenai masalah

pangan dan gizi di masa lalu dan sebagai dasar bagi perencanaan dan kebijaksanaan yang menyangkut masalah pangan dan gizi pada masa mendatang.

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

II. METODOLOGI

2.1. Pengertian Neraca Bahan Makanan

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

Kolom 1 (Kelompok/Jenis Bahan Makanan)

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

a. Padi-Padian

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

b. Makanan Berpati

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

c. Gula

Gula adalah kelompok komoditas yang terdiri atas gula pasir dan gula merah (gula mangkok, gula aren, gula semut dan lain-lain) baik merupakan hasil olahan pabrik maupun rumah tangga.

d. Buah/Biji Berminyak

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

e. Buah-Buahan

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

f. Sayuran

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

g. Daging

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

h. Telur

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

i. Susu

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

j. Ikan

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

k. Minyak dan Lemak

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

Kolom 2 dan 3 (Produksi)

Produksi adalah jumlah keseluruhan hasil masing-masing bahan makanan yang di hasilkan dari sektor pertanian (tanaman pangan, peternakan, perikanan dan perkebunan) yang belum mengalami proses pengolahan maupun yang sudah mengalami proses pengolahan. Produksi dibedakan menjadi dua katagori, yaitu masukan dan keluaran. Produksi masukan (input) adalah produksi yang masih dalam bentuk asli maupun dalam bentuk hasil olahan yang akan mengalami proses pengolahan lebih lanjut. Produksi keluaran (output) adalah produksi dari hasil keseluruhan atau sebagai hasil turunan yang diperoleh dari kegiatan berproduksi atau hasil utama yang langsung diperoleh dari kegiatan berproduksi yang belum mengalami perubahan. Besarnya output sebagai hasil dari input sangat tergantung pada besarnya derajat ekstraksi dan faktor konversi.

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

dalam bentuk daging murni. Khusus untuk jeroan di hitung dari berat karkas masing-masing jenis dan langsung di masukan ke kolom 3 (keluaran).

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

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

Kolom 4 (Perubahan Stok)

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

Kolom 5 (Masuk ke Daerah /Impor)

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

dalam wilayah DKI Jakarta dengan tujuan untuk diperdagangkan, di daerah atau disimpan.

Kolom 6 (Penyediaan Daerah Sebelum Ekspor)

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

Kolom 7 (Keluar Daerah/ Ekspor)

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

Kolom 8 (Penyediaan Daerah)

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

Kolom 9 – 14 (Pemakaian Daerah)

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

a. Pakan

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

b. Bibit/Benih

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

c. Diolah Untuk Makanan

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

d. Diolah Untuk Bukan Makanan

Diolah untuk bukan makanan adalah sejumlah bahan makanan yang masih mengalami proses pengolahan lebih lanjut dan dimanfaatkan untuk kebutuhan industri bukan untuk makanan manusia, termasuk untuk industri pakan ternak/ikan.

e. Tercecer

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

f. Bahan Makanan

Bahan makanan adalah sejumlah bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk suatu daerah pada tingkat pedagang pengecer dalam suatu kurun waktu tertentu.

Kolom 15-19 (Ketersediaan per Kapita)

Ketersediaan per kapita adalah sejumlah bahan makanan yang tersedia untuk di konsumsi setiap penduduk suatu daerah dalam suatu kurun waktu tertentu, baik dalam bentuk natura maupun dalam bentuk unsur gizinya. Unsur gizi utama tersebut adalah sebagai berikut :

a. Energi

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

b. Protein

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

c. Lemak

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

d. Vitamin

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

e. Mineral

Mineral merupakan zat makanan yang diperlukan manusia agar memiliki kesehatan dan pertumbuhan yang baik.

2.2. Syarat-syarat Penyusunan NBM

Beberapa persyaratan yang harus dipenuhi dalam penyusunan NBM adalah menyangkut jenis bahan makanan, data penduduk, besaran dan angka konversi, komposisi gizi bahan makanan, serta cara penulisan dan pembulatan angka.

Jenis Bahan Makanan

Jenis bahan makanan yang di maksud di sini adalah jenis bahan makanan yang lazim atau umum di konsumsi oleh masyarakat suatu negara/daerah yang data produksinya tersedia secara kontinu dan resmi.

Data Penduduk

Data penduduk yang di gunakan adalah data penduduk pertengahan tahun yang bersumber dari BPS atau BPS Propinsi. Data penduduk tersebut termasuk penduduk asing yang bermukim di DKI Jakarta minimal selama enam bulan.

Besaran dan Angka Konversi

Besaran dan angka konversi yang digunakan adalah besaran dan angka konversi yang ditetapkan oleh tim NBM Nasional. Untuk penyusunan NBM regional/daerah, sepanjang besaran dan angka konversi tersedia di daerah, angka daerah tersebut dapat di gunakan dengan menyebut sumbernya. Bila belum tersedia di gunakan besaran dan angka konversi nasional.

Komposisi Gizi Bahan Makanan

Komposisi gizi bahan makanan yang digunakan adalah komposisi gizi bahan makanan yang bersumber dari buku daftar komposisi bahan makanan

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

Cara Penulisan

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

2.3. Metode Penghitungan

Data yang di perlukan untuk penyusunan Neraca Bahan Makanan ini meliputi data produksi, perubahan stok, impor/masuk ke daerah dan ekspor/ke luar daerah yang diperoleh dari berbagai sumber, yaitu BPS Propinsi DKI Jakarta, Badan Pusat Statistik, serta instansi terkait lainnya. Dalam penghitungan Neraca Bahan Makanan ini juga digunakan beberapa tabel konversi dan komposisi bahan makanan.

Metode penghitungan Neraca Bahan Makanan didasarkan pada penyediaan daerah. Penyediaan daerah untuk masing-masing jenis bahan makanan diperoleh dari hasil produksi daerah di tambah impor (pemasukan dari luar daerah) serta dikurangi perubahan stok dan ekspor (ke luar daerah). Dari penyediaan daerah tersebut lalu di hitung rincian pemakaian daerah seperti untuk pakan ternak, untuk bibit, diolah untuk makanan dan bahan baku industri bukan makanan, yang tercecer dan sebagai bahan makanan bagi penduduk DKI Jakarta. Untuk penghitungan ketersediaan kalori, protein dan lemak per kapita digunakan data penduduk pertengahan tahun (*middle year population*).

III. NERACA BAHAN MAKANAN 1998

3.1. Ketersediaan Bahan Makanan dan Tingkat Ketergantungan Daerah

Salah satu tujuan penyusunan NBM ini adalah memberikan gambaran tentang jumlah bahan makanan yang tersedia bagi penduduk DKI Jakarta termasuk jumlah produksi dan distribusinya. Dengan keterbatasan lahan pertanian yang ada dibanding dengan jumlah penduduknya, sudah dapat dipastikan bahwa produksi daerah tidak akan mampu memenuhi ketersediaan bahan makanan daerah. Ketersediaan bahan makanan sangat tergantung dari suplai daerah lain.

Padi-padian

Bahan makanan yang termasuk kelompok padi-padian adalah gandum, padi dan jagung. Khusus untuk padi dan gandum, yang dihitung dalam NBM adalah hasil olahannya, yaitu berupa beras dan tepung terigu. Sementara itu, jagung dibedakan atas jagung pipilan kering dan jagung muda. Tepung gandum/terigu biasanya dikonsumsi dalam bentuk roti, mie instant dan kue lainnya, sedangkan jagung basah dikonsumsi sebagai makanan kecil.

Ketersediaan gandum yang seluruhnya berasal dari impor sebesar 1.863 ribu ton tidak langsung tersedia sebagai bahan makanan, tetapi diolah dahulu menjadi tepung terigu. Tepung terigu yang diproduksi oleh perusahaan industri di DKI Jakarta sebagian besar untuk ekspor ke luar negeri maupun daerah lain. Yang tersedia untuk konsumsi sendiri sekitar 294 ribu ton dalam bentuk terigu maupun hasil olahannya. Untuk bahan makanan terigu ini DKI Jakarta tidak tergantung daerah lain, walaupun gandumnya seratus persen impor.

Untuk bahan makanan beras dan jagung masih terdapat produksi daerah, walaupun sangat kecil bila dibandingkan jumlah ketersediaannya, yaitu sekitar 8.640 ton dan 78 ton, ketersediaannya mencapai 792 ribu dan 111 ribu ton. Tingkat ketergantungan untuk kedua jenis bahan makanan ini sangat tinggi, mendekati 99 persen.

Tabel 1. Ketersediaan Padi-padian dan ketergantungannya

Komoditi	Produksi (Ton)	Ketersediaan (Ton)	Ketergantungan (%)
(1)	(2)	(3)	(4)
Tepung terigu	1.341.117	294.168	0,00
Beras	8.640	792.404	98,91
Jagung	78	111.203	99,93
Jagung basah	-	8.077	100,00

Dari seluruh ketersediaan padi-padian ini tidak seluruhnya tersedia untuk konsumsi penduduk DKI Jakarta. Diantaranya tersedia bagi pakan ternak, bibit atau tercecer. Kecuali terigu dan jagung basah, seluruh ketersediaannya adalah untuk konsumsi penduduk DKI Jakarta. Ketersediaan beras dan jagung untuk konsumsi penduduk sekitar 773 dan 99 ribu ton. Dengan memperhatikan jumlah penduduk DKI Jakarta pertengahan tahun 1998 sebesar 9.431.650 orang maka ketersediaan per kapita per hari untuk terigu, beras, jagung dan jagung basah berturut-turut adalah 85,45 gram, 224,42 gram, 28,75 gram dan 2,35 gram.

Makanan Berpati

Pada tahun-tahun belakangan ini, pemerintah sedang giat menggalakkan diversifikasi bahan makanan pendamping beras. Diantara bahan makanan yang dianjurkan sebagai substitusi beras adalah kelompok bahan makanan berpati seperti ubi jalar, ubi kayu dan sagu. Dari ketiga jenis bahan makanan tersebut hanya ubi jalar dan ubi kayu yang diproduksi di daerah sedangkan tapioka, sebagai hasil olahan dari ubi kayu dan sagu harus diimpor dari luar daerah.

Seperti produksi tanaman padi dan jagung, produksi ubi jalar dan ubi kayupun jumlahnya sangat kecil bila dibandingkan dengan kebutuhan daerah. Produksinya masing-masing sekitar 10 dan 885 ton, masih dibutuhkan impor bersih sekitar 67 ribu dan 21 ribu ton untuk memenuhi kebutuhan daerah atau ketergantungan sekitar 99 persen.

Tabel 2. Ketersediaan Makanan Berpati dan ketergantungannya

Komoditi	Produksi (Ton)	Ketersediaan (Ton)	Ketergantungan (%)
(1)	(2)	(3)	(4)
Ubi Jalar	10	16.817	99,94
Ubi Kayu	885	68.349	98,70
Tapioka	-	18.417	100,00
Sagu	-	1.465	100,00

Ketersediaan ubi jalar dan ubi kayu sebagian digunakan untuk pakan ternak maupun tercecer, masing-masing sekitar 336 ton ubi jalar dan 1682 ton ubi kayu. Tersedia untuk konsumsi penduduk DKI Jakarta sekitar 14, 8 ribu ton dan 58 ribu ton atau sekitar 4,30 dan 16,88 gram perkapita perhari. Sedangkan seluruh penyediaan tapioka dan sagu adalah untuk konsumsi penduduk, setara dengan 5,35 dan 0,43 gram perkapita perhari.

Gula

Tingkat ketergantungan DKI Jakarta untuk bahan makanan gula adalah 100 persen, karena jenis bahan makanan ini tidak diproduksi di daerah. Penyediaan daerah sebesar 279.027 ton selama tahun 1998 diperoleh melalui pemasukan (impor) dari daerah lain dan luar negeri. Banyaknya impor sekitar 531 ribu ton terdiri dari gula pasir 493 ribu dan gula lainnya 38 ribu ton. Namun demikian, sekitar 252 ribu ton gula pasir dan 17 ton gula lainnya di ekspor kembali. Impor bersih atau total penyediaan daerah untuk kedua jenis gula ini adalah sekitar 279 ribu ton, seluruhnya untuk konsumsi penduduk. Ketersediaan gula per kapita per hari sekitar 70, 06 gram.

Tabel 3. Ketersediaan Gula dan ketergantungannya

Komoditi	Produksi (Ton)	Ketersediaan (Ton)	Ketergantungan (%)
(1)	(2)	(3)	(4)
Gula Pasir	-	241.201	100,00
Gula lainnya	-	37.826	100,00

Buah/Biji Berminyak

Bahan makanan kelompok buah/biji berminyak yang diproduksi di DKI Jakarta adalah sekitar 34 ton kacang tanah berkulit, diantaranya 32 ton diolah untuk makanan dan menghasilkana kacang tanah lepas kulit sebanyak 19 ton. Sementara itu kebutuhan daerah akan kacang tanah adalah sekitar 68.459 ton. Kekurangannya sekitar 68.440 ton dipenuhi dari impor daerah lain. Dengan kata lain, ketergantungan daerah akan komoditi ini sekitar 99,94 persen.

Dari jumlah yang tersedia, sekitar 1 ton digunakan kembali sebagai bibit dan 3.423 ton tidak dapat dikonsumsi atau tercecer. Sehingga tersedia untuk konsumsi penduduk sekitar 65.035 ton atau setara dengan 18,89 gram perkapita perhari.

Jenis bahan makanan buah/biji berminyak lainnya yaitu kedelai, kacang hijau dan kelapa tidak diproduksi lagi di DKI Jakarta dan untuk penyediaan daerah seluruhnya berasal dari daerah lain (ketergantungan 100 persen). Besarnya impor ketiga jenis bahan makanan tersebut berturut-turut 380.452 ton, 11.072 ton dan 149.447 ton. Khusus kedelai, hanya sekitar 140.307 ton saja untuk memenuhi kebutuhan daerah, sisanya sekitar 240.145 ton didistribusikan kembali ke luar DKI Jakarta.

Dari jumlah ketersediaan diatas, sekitar 7.015 ton kedelai merupakan bagian yang tercecer sehingga tersedia untuk konsumsi sekitar 133.292 ton atau 38,72 gram perkapita perhari. Ketersediaan kacang tanah untuk konsumsi, setelah dikurangi untuk bibit dan tercecer, sekitar 65.035 ton atau 18,89 gram perkapita perhari. Sedangkan kacang hijau tersedia sekitar 10.297 ton atau 2,99 gram perkapita perhari.

Ketersediaan kelapa, dalam hal ini kelapa daging, diperuntukkan sebagian untuk bahan makanan yang dapat langsung dikonsumsi dan sebagian diolah menjadi kopra sebagai bahan mentah minyak kelapa dan juga ada bagian yang tercecer. Dari ketersediaan daerah 149.447 ton, sekitar 67.251 ton sebagai bahan makanan untuk konsumsi penduduk atau setara dengan 19,54 gram perkapita perhari. Seluruh ketersediaan kelapa ini berasal dari impor.

Seperti halnya pada tepung terigu, ketersediaan untuk konsumsi makanan berpati ini juga termasuk hasil olahannya seperti tahu, tempe, kecap dan sebagainya, namun diasumsikan yang tersedia adalah bahan mentahnya (kedelei).

Tabel 4. Ketersediaan Buah/Biji Berminyak dan Ketergantungannya

Komoditi	Produksi (Ton)	Ketersediaan (Ton)	Ketergantungan (%)
(1)	(2)	(3)	(4)
Kacang tanah lepas kulit	19	65.035	99,97
Kedelei	-	133.292	100,00
Kacang hijau	-	10.297	100,00
Kelapa daging	-	67.251	100,00

Buah-buahan dan Sayuran

DKI Jakarta pernah terkenal sebagai penghasil buah-buahan terutama di kotamadya Jakarta Timur dan Jakarta Selatan, dan sampai sekarang masih ada beberapa komoditi buah-buahan yang cukup potensial dan masih mencukupi untuk kebutuhan daerah, yaitu jambu air, rambutan, sawo, belimbing dan jambu biji. Sedangkan untuk jenis buah-buahan seperti alpokat, jeruk, duku, durian, mangga, nanas, pepaya, pisang dan salak produksinya relatif kecil dibandingkan dengan kebutuhan daerah. Bahkan semangka dan melon tidak diproduksi di DKI Jakarta.

Secara kumulatif, penyediaan buah-buahan selama tahun 1998 adalah sekitar 229.382 ton yang terdiri dari produksi daerah 29.216 ton dan impor 200.166 ton. Ketergantungan akan buah-buahan terhadap daerah lain sekitar 87 persen, relatif lebih kecil dibandingkan ketergantungan akan kelompok makanan yang telah disebut sebelumnya.

Dari total penyediaan daerah ini, bagian yang tersedia untuk konsumsi penduduk hanya 206.442 ton, sisanya 22.940 ton merupakan bagian yang tercecer. Jumlah ketersediaan untuk konsumsi tersebut setara dengan 59,97 gram perkapita perhari.

sayuran yang produksinya masih cukup untuk kebutuhan daerah, yaitu ketimun, kacang panjang, terong, kangkung dan bayam. Namun jenis sayuran lainnya (tomat, cabe, petsai/sawi dan labu siam) selama tahun 1998 produksinya tidak mencukupi kebutuhan daerah. Bahkan beberapa jenis seperti bawang merah, kentang, kubis, wortel, bawang daun, lobak, buncis dan bawang putih tidak diproduksi di DKI Jakarta.

Total produksi sayur-sayuran di DKI Jakarta selama tahun 1998 adalah sekitar 40.719 ton, sementara kebutuhan untuk penyediaan daerah sekitar 386.788 ton. Dibutuhkan impor dari daerah lain sekitar 347.091 ton atau 90 persen dari penyediaan daerah. Dari jumlah penyediaan tersebut, sekitar 349.406 tersedia untuk konsumsi penduduk atau 101,50 gram per kapita per hari. Selebihnya tidak dapat dikonsumsi atau tercecer.

Tabel 5. Ketersediaan Buah-buahan dan Sayur-sayuran serta Ketergantungannya

Komoditi	Produksi (Ton)	Ketersediaan (Ton)	Ketergantungan (%)
(1)	(2)	(3)	(4)
Buah-buahan	29.216	229.382	87,26
Sayur-sayuran	40.719	386.788	89,47

Daging, Telur dan Susu

Selama tahun 1998, kecuali daging sapi dan daging ayam, DKI Jakarta tidak melakukan impor daging untuk memenuhi kebutuhan daerah. Semua kebutuhan daging dimaksud dapat dipenuhi oleh hasil produksi daerah. Produksi daging ini berasal dari ternak yang dipotong di Rumah Potong Hewan yang dibentuk oleh Pemda DKI Jakarta, walaupun bahan bakunya, yaitu ternak, sebagian besar didatangkan dari luar daerah.

Produksi daging daerah terdiri dari daging sapi 27.540 ton, daging kerbau 1.289 ton, daging kambing 1.102 ton, daging domba 585 ton, daging babi 12.048 ton, daging ayam buras 9.051 ton dan daging ayam ras 40.227 ton. Pada tahun ini diproduksi pula daging itik sekitar 1.803 ton. Jumlah produksi daging beserta jeroannya sekitar 113.263 ton. Ditambah impor bersih (impor dikurangi ekspor) daging sapi dan daging ayam sekitar 315 dan 20.319 ton, maka penyediaan daerah

menjadi 133.896 ton. Tingkat ketergantungannya terhadap daerah lain hanya 15 persen. Dari jumlah penyediaan ini, sebanyak 5.713 ton tercecer sehingga tersedia untuk konsumsi penduduk sekitar 128.182 ton atau sama dengan 37,23 gram per kapita per hari.

Bila dibandingkan dengan produksi daging tahun sebelumnya, maka produksi tahun ini mengalami penurunan, terutama daging ayam ras, sehingga untuk memenuhi permintaan daerah perlu didatangkan daging ayam dari luar daerah. Penurunan produksi ini banyak disebabkan oleh merosotnya perekonomian DKI Jakarta secara umum, yang berakibat pada mahalannya ongkos produksi terutama harga pakan ternak ayam. Keadaan ini juga berakibat pada menurunnya daya beli masyarakat terhadap daging sehingga permintaannya menurun. Pada akhirnya penyediaanpun mengalami penurunan. Penurunan produksi dan penyediaan ini sekitar 68 dan 70 persen.

Berbeda dengan daging, ketergantungan DKI Jakarta terhadap daerah lain untuk komoditi telur cukup tinggi. Dari total kebutuhan daerah yang mencapai 75.857 ton, produksi DKI Jakarta baru mampu mencukupi 0,5 persen. Produksi telur hanya terdiri dari produksi telur ayam buras dan itik, sedangkan telur ayam ras tidak diproduksi. Hilangnya produksi telur ayam ras ini kemungkinan oleh banyaknya peternak ayam petelur yang gulung tikar akibat krisis ekonomi.

Dari jumlah penyediaan daerah di atas, diantaranya digunakan untuk bibit 50 ton (ayam buras dan itik), tercecer 1.749 ton. Tersedia untuk konsumsi penduduk sekitar 74.058 ton, terdiri dari telur ayam kampung 5.235 ton, telur ayam ras 63.958 ton dan telur itik 4.865 ton. Ketersediaan telur perkapita perhari sekitar 21.22 ton.

Jenis bahan makanan susu dibedakan atas susu sapi dan susu impor. Susu sapi dalam perhitungan NBM ini adalah susu sapi segar. Selama tahun 1998, produksi susu sapi di DKI Jakarta mencapai 5.753 ton, sedangkan pemasukan susu (susu impor) sekitar 122.859 ton, sehingga jumlah penyediaan daerah mencapai 128.605 ton. Dari jumlah ini digunakan sebagai pakan ternak dan tercecer diperkirakan sekitar 575 dan 328 ton. Susu yang tersedia untuk konsumsi penduduk tinggal 127.702 ton atau sama dengan 37,10 gram perkapita perhari, terdiri dari susu segar 1,41 gram dan susu impor (termasuk susu hasil industri pengolahan DKI Jakarta yang bahan bakunya impor) 35,69 gram. Ketergantungan

akan susu impor ini sekitar 95 persen, karena produksi susu segar baru memenuhi 5 persen kebutuhan penduduk.

Tabel 6. Ketersediaan Daging, Telur dan Susu serta Ketergantungannya

Komoditi	Produksi (Ton)	Ketersediaan (Ton)	Ketergantungan (%)
(1)	(2)	(3)	(4)
Daging	113.263	133.896	15,41
Telur	65.648	75.857	13,46
Susu	5.753	128.605	95,52

Ikan, Minyak dan Lemak

Selama tahun 1998, produksi ikan di DKI Jakarta adalah sebanyak 76.612 ton terdiri dari ikan darat (tawar/tambak) 977 ton dan ikan laut 75.635 ton. Impor ikan sekitar 38.459 ton ikan darat dan 140.500 ton ikan laut. Sementara itu DKI Jakarta juga melakukan ekspor ikan sekitar 316 ton ikan darat dan 21.613 ton ikan laut. Dengan demikian impor bersih ikan darat dan ikan laut adalah sekitar 38.143 dan 118.887 ton atau sekitar 97 persen dan 61 persen dari total penyediaan ikan darat dan ikan laut daerah.

Jumlah penyediaan daerah untuk kedua jenis ikan tersebut sekitar 233.642 ton. Dari jumlah tersebut sekitar 14 persen merupakan bagian yang tercecer (tidak dapat dikonsumsi), sehingga tersedia untuk konsumsi penduduk sekitar 200.387 ton atau sama dengan 58,21 gram per kapita per hari.

Dalam NBM ini yang dimaksud dengan minyak adalah minyak goreng yang diproduksi oleh perusahaan industri di DKI Jakarta. Bahan baku yang digunakan berupa kopra sebagian besar didatangkan dari luar daerah sedangkan minyak sawit seluruhnya dari luar daerah. Selama tahun 1998, produksi minyak goreng dengan bahan baku kopra adalah sebesar 89.764 ton. Besarnya impor dari luar daerah atau luar negeri sekitar 58.662 ton. Seperti halnya hasil produksi, impor minyak goreng inipun tidak seluruhnya untuk penyediaan dalam daerah, tetapi akan didistribusikan kembali ke luar Jakarta, sekitar 110.329 ton. Tersisa sebagai penyediaan daerah sekitar 38.097 ton.

impur minyak goreng inipun tidak seluruhnya untuk penyediaan dalam daerah, tetapi akan didistribusikan kembali ke luar Jakarta, sekitar 110.329 ton. Tersisa sebagai penyediaan daerah sekitar 38.097 ton.

Seperti halnya minyak goreng kopra, minyak goreng sawit juga banyak diproduksi di DKI Jakarta, bahkan empat kali lipat lebih banyak, yaitu 502.981 ton. Selain itu, masih ada impor sekitar 26.903 ton. Produksi dan impor ini tidak semata-mata untuk memenuhi kebutuhan pasar DKI Jakarta, tetapi juga untuk daerah lain. Minyak goreng ini diekspor, baik oleh importir maupun produsennya, sekitar 393.101 ton. Dengan demikian tersedia untuk penyediaan daerah sekitar 136.783 ton. Ketersediaan daerah untuk kedua jenis minyak goreng ini menjadi 174.880 ton atau setara dengan 50,80 gram perkapita perkapita.

Yang dimaksud dengan ketersediaan lemak adalah ketersediaan lemak yang berasal dari hewan seperti lemak sapi, lemak kerbau, lemak kambing dan domba serta lemak babi. Selama tahun 1998 tidak ada impor maupun ekspor lemak, sehingga produksi daerah sama dengan penyediaan daerah, yaitu sekitar 2.660 ton. Dari total penyediaan daerah ini semuanya digunakan untuk konsumsi penduduk DKI Jakarta sehingga bila dibandingkan dengan jumlah penduduk pertengahan tahun, maka konsumsi lemak per kapita per hari adalah sekitar 0,77 gram.

Tabel 7. Ketersediaan Ikan, Minyak dan Lemak serta Ketergantungannya

Komoditi	Produksi (Ton)	Ketersediaan (Ton)	Ketergantungan (%)
(1)	(2)	(3)	(4)
Ikan Darat	977	39.120	97,50
Ikan Laut	75.635	194.522	61,11
Minyak Goreng	592.745	174.880	0,00
Lemak	2.660	2.660	0,00

Bila jumlah produksi dan daerah dibandingkan dengan ketersediaan daerah, maka produksi komoditi yang termasuk dalam kelompok minyak dan lemak cukup banyak. Bahkan masih bisa mengekspor ke luar daerah.

Ketergantungan daerah terhadap kelompok makanan ini adalah nol persen, walaupun bahan baku minyak goreng didatangkan dari luar daerah.

3.2. Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak

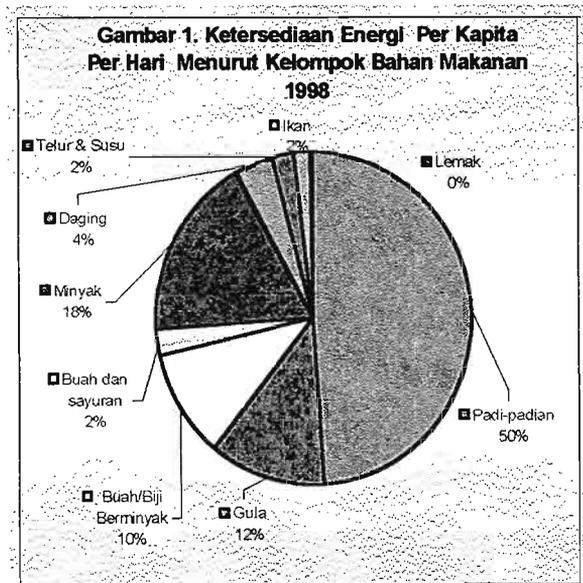
Pola konsumsi bahan makanan, jika dikaitkan dengan komposisi/kandungan gizi masing-masing jenis bahan makanan dapat digambarkan dengan tingkat ketersediaan energi, protein dan lemak oleh penduduk suatu daerah. Besarnya ketersediaan energi, protein dan lemak merupakan indikator tingkat pemenuhan gizi penduduk DKI Jakarta. Dalam NBM ini yang dimaksud dengan konsumsi daerah adalah tingkat ketersediaan bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk.

Ketersediaan Energi

Ketersediaan energi perkapita perhari pada tahun 1998 bila dibandingkan dengan tahun sebelumnya, mengalami penurunan sekitar 10 persen. Dari 2.792 kalori menjadi 2.521 kalori. Penurunan yang paling besar adalah pada ketersediaan kelompok padi-padian, terutama terigu; dan kelompok daging. Namun demikian total energi yang tersedia masih sedikit di atas tingkat ketersediaan yang dianjurkan (2500 kalori).

Bahan makanan penghasil energi terbesar adalah padi-padian sekitar 1.213 kalori (48 persen), minyak tumbuhan sekitar 454 kalori (18 persen), kemudian gula dan buah/biji berminyak masing-masing 296 kalori dan 260 kalori atau sekitar 12 dan 10 persen dari seluruh ketersediaan energi.

Ketersediaan energi yang berasal dari hewan hanya sekitar 8

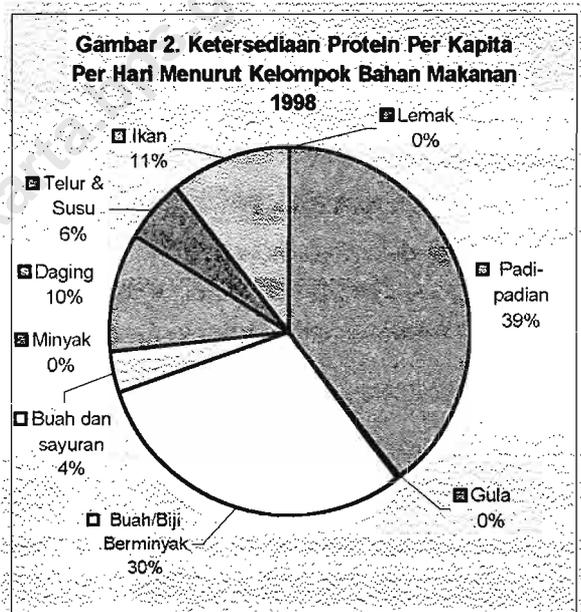


persen dari seluruh ketersediaan energi. Sumber energi hewani terutama berasal dari kelompok daging sekitar 4 persen.

Ketersediaan Protein

Total ketersediaan protein perkapita per hari sekitar 64,37 gram. Sebagian besar (73 persen) merupakan protein nabati, sisanya adalah protein hewani. Dibandingkan dengan keadaan tahun sebelumnya, ketersediaan protein juga mengalami penurunan 14 persen. Penurunan ini banyak disebabkan karena menurunnya ketersediaan bahan makanan kelompok padi-padian dan daging sebagai penyedia protein terbesar.

Kelompok bahan makanan sebagai sumber protein terbesar adalah kelompok padi-padian dan kelompok buah/biji berminyak, masing-masing menyediakan sekitar 25,28 gram dan 19,31 gram protein per kapita per hari, atau sekitar 39 dan 30 persen dari seluruh ketersediaan protein per kapita per hari. Disusul kelompok ikan dan kelompok daging, sebagai sumber protein hewani, masing-masing menyediakan sekitar 6,88 dan 6,49 gram per kapita per hari, atau sekitar 10 persen ketersediaan protein.

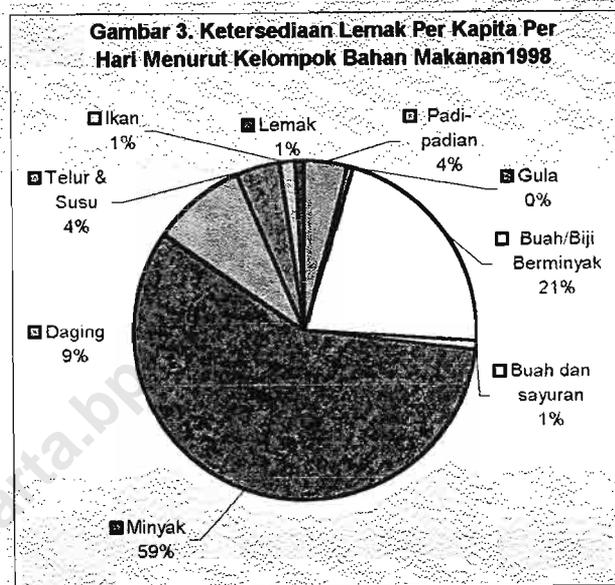


Bila dilihat per komoditi, maka komoditi yang menyediakan protein terbesar adalah beras dan kedelai, menyediakan sekitar 15,26 gram dan 13,51 gram per kapita per hari. Sedangkan sebagai sumber protein hewani terbesar berasal dari ikan laut dan daging ayam ras, menyediakan sekitar 5,78 gram dan 3,04 gram per kapita per hari.

Ketersediaan Lemak

Seperti juga ketersediaan kalori dan energi, ketersediaan lemak tahun ini dibandingkan tahun lalu juga mengalami penurunan. Dari 88,82 gram menjadi 87,31 gram per kapita per hari, atau turun sekitar 2 persen. Lemak sumber nabati sekitar 74,08 gram dan lemak sumber nabati sekitar 13,23 gram.

Kelompok bahan makanan penyediaan lemak terutama adalah kelompok minyak terutama dari minyak goreng sawit. Kelompok ini menyediakan lemak sekitar 50,58 gram per kapita per hari atau sekitar 58 persen ketersediaan lemak per kapita per hari di DKI Jakarta. Disusul oleh kelompok buah/biji berminyak dan daging masing-masing sekitar 18,72 dan 7,77 gram per kapita per hari atau sekitar 21 dan 9 persen dari seluruh ketersediaan lemak per kapita per hari. Komoditinya terutama adalah kacang tanah dan daging ayam ras dengan kandungan lemaknya sebesar 8,09 gram dan 4,18 gram per kapita per hari.



Neraca Bahan Makanan DKI Jakarta, 1998

TABEL-TABEL

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

Tabel 1. Neraca Bahan Makanan DKI Jakarta
Tahun 1998
(dalam Ton)

Penduduk pertengahan tahun : 9431650

Jenis bahan makanan	Produk		Perubahan Stok		Penyediaan dalam negeri		Penyediaan dalam negeri		Pemakaian dalam negeri			Ketersediaan per kapita						
	Masukan	Keluaran	Stok	Impor	dalam negeri	sebelum ekspor	Eksport	dalam negeri	Pakan Bibit	Diolah untuk		Kg/Thn	Gram/hari	Kalori (ka/hari)	Protein (gram/hari)	Lemak (gram/hari)		
										Makanan	Bukan makanan						Yang Tercecer	Bahan Makanan
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
I. PADI-PADIAN																		
Gandum	-	-	-	1.883.485	1.883.485	20.823	1.862.662	-	-	1.862.662	-	-	294.168	31,19	85,45	312	7,61	1,11
Tepung gandum	1.862.662	1.341.117	-	3.199	1.344.316	1.050.148	294.168	-	-	-	-	782	-	-	-	-	-	-
Padi gancang/gabah	-	14.488	-	-	14.488	-	14.488	-	290	13.293	-	-	-	-	-	-	-	-
Gabah/Beras	13.293	8.640	221.573	1.005.337	792.404	-	792.404	-	-	-	-	19.810	772.594	81,92	224,42	808	15,26	1,57
Jagung	-	78	-	130.693	130.771	19.568	111.203	6.672	0	-	-	5.560	98.971	10,49	28,75	92	2,38	1,01
Jagung basah (muda)	-	-	-	8.077	8.077	-	8.077	-	-	-	-	-	8.077	0,86	2,35	1	0,03	0,01
													1.173.810	124,45	340,97	1213	25,28	3,70
II. MAKANAN BERPATI																		
Ubi jalar	-	10	-	16.807	16.817	-	16.817	336	-	-	-	1.682	14.799	1,57	4,30	5	0,07	0,03
Ubi kayu	-	885	-	67.464	68.349	1.367	68.349	1.367	-	-	-	8.885	58.097	6,16	16,88	18	0,15	0,04
Ubi kayu/Tapioka	-	-	-	20.974	20.974	2.557	18.417	-	-	-	-	-	18.417	1,95	5,35	19	0,03	0,03
Sagu/ tepung sagu	-	-	-	1.490	1.490	25	1.465	-	-	-	-	-	1.465	0,15	0,43	2	0,00	0,00
													92.778	9,83	26,95	44	0,25	0,09
III. GULA/SUGAR																		
Gula pasir	-	-	-	493.180	493.180	251.979	241.201	-	-	-	-	-	241.201	25,57	70,06	255	0,00	0,00
Gula mangkok	-	-	-	37.843	37.843	17	37.826	-	-	-	-	-	37.826	4,01	10,99	41	0,12	0,38
													279.027	29,58	81,05	296	0,12	0,38
IV. BUAH/BIJI BERMINTYAK																		
Kacang tanah berkulit	-	34	-	-	34	-	34	-	-	-	-	2	32	-	-	-	-	-
Kacang tanah lepas kulit	32	19	-	68.440	68.459	-	68.459	-	1	-	-	3.423	65.035	6,90	18,89	85	4,78	8,09
Kedelai	-	-	-	380.452	380.452	240.145	140.307	-	-	-	-	7.015	133.292	14,13	38,72	128	13,51	7,01
Kacang hijau	-	-	-	11.072	11.072	-	11.072	221	-	-	-	554	10.297	1,09	2,99	10	0,66	0,04
Kelapa berkulit/da- ging	-	-	-	149.447	149.447	-	149.447	-	-	-	-	14.945	67.251	7,13	19,54	37	0,35	3,59
Kelapa daging/kopra	67.251	30263	-	119.404	149.667	60	149.607	-	-	-	-	-	149.607	29,25	80,14	260	19,31	18,72

Jenis bahan makanan	Produksi				Penyediaan dalam negeri			Penyediaan dalam negeri			Pemakaian dalam negeri				Ketersediaan per kapita						
	Masukan		Keluaran		Stok	Impor	Ekspor	Ekspor	Ekspor	Pakan Bibit	Diolah untuk		Yang Tercecer		Bahan Makanan		Kg/Thn	Gram/hari	Kalori (kal/hari)	Protein (gram/hari)	Lemak (gram/hari)
	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)					
V.BUAH-BUAHAN																					
Alpoklat	-	97	-	6.447	6.544	-	6.544	-	-	-	-	654	5.890	0,62	1,71	1	0,01	0,07			
Jeruk	-	2	-	14.483	14.485	-	14.485	-	-	-	1.449	13.036	1,38	3,79	1	0,02	0,01	0,01			
Duku	-	110	-	2.798	2.908	-	2.908	-	-	-	291	2.617	0,28	0,76	0	0,00	0,00	0,00			
Durian	-	195	-	1.059	1.254	-	1.254	-	-	-	125	1.129	0,12	0,33	0	0,00	0,00	0,00			
Jambu	-	2.536	-	-	2.536	-	2.536	-	-	-	254	2.282	0,24	0,66	0	0,00	0,00	0,00			
Mangga	-	3.955	-	6.712	10.667	-	10.667	-	-	-	1.067	9.600	1,02	2,79	1	0,01	0,01	0,00			
Nanas	-	39	-	15.250	15.289	-	15.289	-	-	-	1.529	13.760	1,46	4,00	1	0,01	0,01	0,00			
Pepaya	-	2.310	-	6.981	9.291	-	9.291	-	-	-	929	8.362	0,89	2,43	1	0,01	0,01	0,00			
Pisang	-	4.201	-	24.716	28.917	-	28.917	-	-	-	2.892	26.025	2,76	7,56	7	0,08	0,01	0,01			
Rambutan	-	2.261	-	-	2.261	-	2.261	-	-	-	226	2.035	0,22	0,59	0	0,00	0,00	0,00			
Salak	-	744	-	6.861	7.605	-	7.605	-	-	-	761	6.844	0,73	1,99	1	0,00	0,00	0,00			
Sawo	-	1.936	-	-	1.936	-	1.936	-	-	-	194	1.742	0,18	0,51	0	0,00	0,00	0,00			
Belimbing	-	3.226	-	-	3.226	-	3.226	-	-	-	323	2.903	0,31	0,84	0	0,01	0,01	0,00			
Jambu Biji	-	3.051	-	-	3.051	-	3.051	-	-	-	305	2.746	0,29	0,80	0	0,01	0,01	0,00			
Semangka	-	-	-	17.661	17.661	-	17.661	-	-	-	1.766	15.895	1,69	4,62	2	0,02	0,02	0,01			
Melon	-	-	-	12.099	12.099	-	12.099	-	-	-	1.210	10.889	1,15	3,16	1	0,01	0,01	0,00			
Lainnya	-	4.553	-	85.099	89.652	-	89.652	-	-	-	8.965	80.687	8,55	23,44	8	0,10	0,05	0,17			
												206.442	21,89	59,97	24	0,30	0,17				
VI.SAYUR-SAYURAN																					
Bawang merah	-	-	-	28.391	28.391	-	28.391	-	-	-	2.839	25.552	2,71	7,42	3	0,10	0,02	0,02			
Ketimun	-	858	-	-	858	-	858	-	-	-	86	772	0,08	0,22	0	0,00	0,00	0,00			
Kacang panjang	-	758	-	6.451,00	7.209	-	7.209	-	-	-	721	6.488	0,69	1,88	1	0,04	0,00	0,00			
Kentang	-	-	-	25.975	25.975	-	25.975	-	-	-	1.299	24.676	2,62	7,17	5	0,12	0,01	0,01			
Kubis	-	-	-	34.821	34.821	-	34.821	-	-	-	3.482	31.339	3,32	9,10	2	0,10	0,01	0,01			
Tomat	-	40	-	10.972	11.012	-	11.012	-	-	-	1.101	9.911	1,05	2,88	1	0,03	0,01	0,01			
Wortel	-	-	-	11.920	11.920	-	11.920	-	-	-	1.192	10.728	1,14	3,12	1	0,03	0,01	0,01			
Cabe	-	106	-	32.534	32.640	-	32.640	-	-	-	3.264	29.376	3,11	8,53	7	0,34	0,17	0,17			
Terong	-	250	-	-	250	-	250	-	-	-	25	225	0,02	0,07	0	0,00	0,00	0,00			
Petai	-	6.901	-	9.210	16.111	-	16.111	-	-	-	1.611	14.500	1,54	4,21	1	0,08	0,01	0,01			
Bawang Daun	-	-	-	4.287	4.287	-	4.287	-	-	-	429	3.858	0,41	1,12	0	0,00	0,01	0,01			
Kangkung	-	14.235	-	-	14.235	-	14.235	-	-	-	1.424	12.811	1,36	3,72	1	0,09	0,01	0,01			
Buncis	-	-	-	7.275	7.275	-	7.275	-	-	-	728	6.547	0,69	1,90	1	0,04	0,00	0,00			
Bayam	-	10.668	-	3.017	10.668	-	10.668	-	-	-	1.067	9.601	1,02	2,79	1	0,07	0,01	0,01			
Bawang Putih	-	-	-	3.017	3.017	-	3.017	-	-	-	300	2.695	0,29	0,78	1	0,03	0,00	0,00			
Lainnya	-	6.903	-	171.238	178.141	-	178.141	-	-	-	17.814	160.327	17,00	46,57	11	0,88	0,15	0,15			
												349.406	37,05	101,50	34	1,95	0,43				

Jenis bahan makanan	Produksi					Perubahan			Penyediaan dalam negeri			Pemakaian dalam negeri				Ketersediaan per kapita			
	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	Pakan Bibit		(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
								Masakan	Keluaran										
VII. DAGING																			
Daging Sapi	34.425	27.540		315	27.855	1	27.854	-	-	-	-	1.393	26.461	2,81	7,69	16	1,45	1,08	
Daging Kerbau	1.766	1.289			1.289		1.289	-	-	-	64	1.225	0,13	0,36	0	0,07	0,00		
Daging Kambing	1469	1.102			1.102		1.102	-	-	-	55	1.047	0,11	0,30	0	0,05	0,03		
Daging domba	801	585			585		585	-	-	-	29	556	0,06	0,16	0	0,03	0,02		
Daging Babi	15060	12.048			12.048		12.048	-	-	-	602	11.446	1,21	3,32	14	0,43	1,33		
Daging Ayam Buras	15605	9.051			9.051		9.051	-	-	-	453	8.598	0,91	2,50	8	0,45	0,62		
Daging Ayam Ras	69357	40.227		20.319	60.546		60.546	-	-	-	3.027	57.519	6,10	16,71	50	3,04	4,18		
Daging Itik	-	1.803			1.803		1.803	-	-	-	90	1.713	0,18	0,50	2	0,08	0,14		
Jeroan Semua Jenis	-	19.618			19.618		19.618	-	-	-	-	19.618	2,08	5,70	7	0,89	0,36		
												128.182	13,59	37,23	97	6,49	7,77		
VIII. TELUR																			
Telur Ayam Buras	-	21		5.429	5.450		5.450	5	-	-	210	5.235	0,55	1,52	2	0,18	0,16		
Telur Ayam Ras	-	65.297			65.297		65.297	-	-	-	1.339	63.958	6,78	18,58	27	2,14	1,92		
Telur Itik	-	330		4.780	5.110		5.110	45	-	-	200	4.865	0,52	1,41	2	0,16	0,18		
												74.058	7,85	21,51	31	2,48	2,26		
IX. SUSU																			
Susu Sapi	-	5.753			5.753		5.753	575	-	-	328	4.850	0,51	1,41	1	0,05	0,05		
Susu Impor	-	-		122.859	122.859	7	122.852	-	-	-	-	122.852	13,03	35,69	22	1,14	1,25		
												127.702	13,54	37,10	23	1,19	1,30		
X. IKAN																			
Ikan Darat	-	977		38.459	39.436	316	39.120	-	-	-	5.915	34.482	3,66	10,02	7	1,10	0,20		
Ikan Laut	-	75.635		140.500	216.135	21.613	194.522	-	-	-	29.277	165.905	17,59	48,19	32	5,78	0,96		
												200.387	21,25	58,21	39	6,88	1,16		

Jenis bahan makanan	Produksi				Perubahan			Penyediaan			Pemakaian dalam negeri				Ketersediaan per kapita					
	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	Penyediaan dalam negeri		(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
								Masukan	Keluaran											
											Pakan Bibit	Diolah untuk Bukan Makanan	Yang Tercecer	Bahan Makanan	Kg/Thn	Gram/hari	Kalori (ka/hari)	Protein (gram/hari)	Lemak (gram/hari)	
(1)																				
XI. MINYAK & LEMAK																				
Kopra/Minyak Goreng	149.607	89.764	-	58.662	148.426	110.329	38.097	38.097	-	-	-	-	-	-	38.097	4,04	11,07	96	0,11	10,85
Minyak Sawit	-	31.140	-	742.677	773.817	-	773.817	773.817	-	-	773.817	-	-	-	-	0,00	-	-	-	-
Minyak Sawit/Minyak Goreng	773.817	502.981	-	26.903	529.884	393.101	136.783	136.783	-	-	-	-	-	-	136.783	14,50	39,73	358	0,00	39,73
															174.880	18,54	50,80	454	0,11	50,58
Lemak Sapi	34.425	1.033	-	-	1.033	-	1.033	1.033	-	-	-	-	-	-	1.033	0,11	0,30	2	0,00	0,27
Lemak Kerbau	1.766	53	-	-	53	-	53	53	-	-	-	-	-	-	53	0,01	0,02	0	0,00	0,01
Lemak Kambing	1.469	44	-	-	44	-	44	44	-	-	-	-	-	-	44	0,00	0,01	0	0,00	0,01
Lemak Domba	801	24	-	-	24	-	24	24	-	-	-	-	-	-	24	0,00	0,01	0	0,00	0,01
Lemak Babi	15.060	1.506	-	-	1.506	-	1.506	1.506	-	-	-	-	-	-	1.506	0,16	0,44	4	0,00	0,44
															2.660	0,28	0,77	6	0,01	0,74

JUMLAH BESAR/GRAND TOTAL	:	2521	64,37	87,31
NABATI/VEGETAL	:	2325	47,32	74,08
HEWANI / ANIMAL	:	196	17,05	13,23

<https://data.karta.bps.go.id>

Tabel 2. Tingkat Ketergantungan DKI Jakarta Terhadap Daerah Lain dalam Penyediaan Bahan Makanan 1998

KELOMPOK / JENIS BAHAN MAKANAN	PRODUKSI (TON)	PENYEDIAAN DAERAH (TON)	KEKURANGAN [(3)-(2)]	KETERGANTUNGAN (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
I. PADI - PADIAN				
Tepung Gandum	1.341.117	294.168	-	0,00
Beras	8.640	792.404	783.764	98,91
Jagung	78	111.203	111.125	99,93
Jagung Muda (Basah)	-	8.077	8.077	100,00
II. MAKANAN BERPATI				
Ubi Jalar	10	16.817	16.807	99,94
Ubi Kayu	885	68.349	67.464	98,71
Tepung Sagu	-	1.465	1.465	100,00
III. GULA				
Gula Pasir	-	241.201	241.201	100,00
Gula Lainnya	-	37.826	37.826	100,00
III. BUAH/BIJI BERMINYAK				
Kacang Tanah Lepas Kulit	19	68.459	68.440	99,97
Kedelai	-	140.307	140.307	100,00
Kacang Hijau	-	11.072	11.072	100,00
Kelapa Daging	-	149.447	149.447	100,00
V. BUAH - BUAHAN	29.216	229.382	200.166	87,26
VI. SAYUR - SAYURAN	40.719	386.788	347.069	89,73

Lanjutan tabel 2.

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
VII. DAGING				
Daging Sapi	27.540	27.854	314	1,13
Daging Kerbau	1.289	1.289	-	0,00
Daging Kambing	1.102	1.102	-	0,00
Daging Domba	585	585	-	0,00
Daging Babi	12.048	12.048	-	0,00
Daging Ayam Buras	9.051	9.051	-	
Daging Ayam Ras	40.227	60.546	20.319	0,00
Daging Itik	1.803	1.803	-	33,56
				0,00
VIII. TELUR				
Telur Ayam Buras	21	5.450	5.429	99,61
Telur Ayam Ras	-	65.297	65.297	100,00
Telur Itik	330	5.110	4.780	93,54
IX. SUSU				
Susu Sapi	5.753	5.753	-	0,00
Susu Impor	-	122.852	122.852	100,00
X. IKAN				
Ikan Darat	977	39.120	38.143	97,50
Ikan Laut	75.635	194.522	118.887	61,12
XI. MINYAK GORENG				
Kopra / Minyak Goreng	89.764	38.097	-	0,00
Sawit / Minyak Goreng	502.981	136.783		0,00

Tabel 3. Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak per Kapita per Hari
di DKI Jakarta
1998

KELOMPOK BAHAN MAKANAN	ENERGI		PROTEIN		LEMAK	
	Kal	%	Gram	%	Gram	%
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
NABATI						
1. Padi – Padian	1.213	48,12	25,28	39,27	3,70	4,24
2. Makanan Berpati	44	1,75	0,25	0,39	0,09	0,10
3. Gula	296	11,74	0,12	0,19	0,38	0,44
4. Buah / Biji Berminyak	260	10,31	19,31	30,00	18,72	21,44
5. Buah – Buahan	24	0,95	0,30	0,47	0,17	0,19
6. Sayur – Sayuran	34	1,35	1,95	3,03	0,43	0,49
7. Minyak	454	18,01	0,11	0,17	50,58	57,94
JUMLAH NABATI	2.326	92,23	47,32	73,52	74,07	84,84
HEWANI						
1. Daging	97	3,85	6,49	10,08	7,77	8,90
2. Telur	31	1,23	2,48	3,85	2,26	2,59
3. Susu	23	0,91	1,19	1,85	1,30	1,49
4. Ikan	39	1,55	6,88	10,69	1,16	1,33
5. Lemak	6	0,24	0,01	0,02	0,74	0,85
JUMLAH HEWANI	196	7,77	17,05	26,49	13,23	15,16
NABATI + HEWANI	2.521	100,00	64,37	100,00	87,30	100,00

Tabel 4. Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak per Kapita per Hari di DKI Jakarta 1996-1998

KELOMPOK BAHAN MAKANAN (1)	1996		1997		1998	
	Jumlah (2)	% (3)	Jumlah (4)	% (5)	Jumlah (6)	% (7)
NABATI						
1. Energi (Kal)	2.414	90,68	2543	91,08	2.325	92,12
1. Protein (Gram)	54,35	72,90	53,93	72,37	47,32	73,52
2. Lemak (Gram)	62,51	78,50	72,67	81,82	74,07	84,84
HEWANI						
1. Energi (Kal)	248	9,32	249	8,92	196	7,88
2. Protein (Gram)	20,20	27,10	20,59	27,63	17,05	26,49
3. Lemak (Gram)	17,12	21,50	20,59	23,18	13,23	15,16
JUMLAH						
1. Energi (Kal)	2.662	100,00	2.792	100,00	2.521	100,00
2. Protein (Gram)	74,55	100,00	74,52	100,00	64,37	100,00
3. Lemak (Gram)	79,63	100,00	88,82	100,00	87,31	100,00

LAMPIRAN

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

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

Jenis Bahan	Bibit (Kg/Ha)	% dari persediaan dalam negeri utk:		Produksi Turunan		Hasil sampingan	
		Makanan Ternak (%)	Tercecer (%)	Konversi (%)	Produksi Turunan	Konversi (%)	Hasil sampingan
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Gadum	-	-	-	72	Tpg. Gadum	-	-
Padi Gagang	-	-	-	76,5	Gabah	-	-
Gabah	40,72	2	5,40	65	Beras	-	-
Beras	-	-	2,50	-	-	-	-
Jagung	27,72	6	5	-	-	-	-
Ubi Jalar	-	2	10	-	-	-	-
Ubi Kayu	-	2	13	28	Tapioka	-	-
Sagu	-	-	-	40	Tpg. Sagu	-	-
Kentang	1000	-	5	-	-	-	-
Kacang T. Berkulit	-	-	5	60	biji Kacang	-	-
Biji Kacang Tanah	62,64	-	5	52	Minyak	38	Bungkil
Kedelai	41,60	-	5	-	-	-	-
Kacang Hijau	25*)	2	5	-	-	-	-
Kelapa	-	-	10	11	-	-	-
Kopra	-	-	-	60	-	35	Bungkil
Buah-buhan	-	-	10	-	-	-	-
Sayur-sayuran	-	-	10	-	-	-	-
Telur ayam kampung	25**)	-	3,86	-	-	-	-
Telur ayam ras	-	-	2,05	-	-	-	-
Telur Itik	13,5**)	-	3,92	-	-	-	-
Ikan	-	-	-	-	-	-	-
Susu	-	10	5,70	-	-	-	-
Daging	-	-	5,00	-	-	-	-

Catatan : Sumber : *) Direktorat Jenderal Pertanian Tanaman Pangan

***) Persentase dari jumlah pemakaian dalam negeri

Lampiran 2. Konversi yang Digunakan Untuk Ternak

Jenis Ternak	Barat Karkas Kg/ternak	Dari Berat Karkas (%)		Konversi Karkas Ke daging (%)
		Jeroan	Lemak	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Sapi	156,40	25	3	80*)
Kerbau	160,00	25	3	75*)
Kambing	10,00	25	3	75*)
Domba	10,00	25	3	73*)
Babi	50,00	10	10	80*)
Kuda	125,00	20	3	75*)
Ayam Kampung	0,65	10	-	58**)
Ayam Negeri	0,73	10	-	58**)
Itik	0,73	10	-	60**)

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

***) Hasil Penelitian Departemen Kesehatan, 1967

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

Jenis Bahan Makanan	A	B	C	D	E
1. GANDUM					
A. Biji Gandum	100	139	-	-	-
B. Tepung Gandum	72	100	-	-	-
2. PADI					
A. Gabah Kering Panen	100	115,48	169	-	-
B. Gabah kering (di penggilingan)	86,59	100	154	-	-
C. Beras	58,08	65	100	-	-
3. JAGUNG					
A. Jagung pipilan kering	100	107,5	-	-	-
B. Jagung berasan	93	100	-	-	-
4. UBI KAYU					
A. Ubi Basah berkulit	100	278	296	357	-
B. Gapek	36	100	106	128	-
C. Pellet	34	94	100	120	-
D. Tapioka	28	78	83	100	-
5. SAGU					
A. Sagu	100	250	-	-	-
B. Tepung Sagu	40	100	-	-	-
6. KACANG TANAH					
A. Gelondongan Basah Berkulit (polong)	100	167	323	-	-
B. Biji lepas kulit	60	100	192	-	-
C. Minyak	31	52	100	-	-

Bersambung

Lanjutan

Jenis Bahan Makanan	A	B	C	D	E
7. <u>KACANG KEDELAI</u>					
A. Batang dan Daun Basah	100	187,9	549,4	-	-
B. Batang dan Daun Kering	53,2	100	292,4	-	-
C. Biji Kering	18,2	34,2	100	-	-
D. Polong Basah//Kering Panen	49,3	-	-	-	-
8. <u>KACANG HIJAU</u>					
A. Polong basah tanpa daun	100	125	186	-	-
B. Polong kering	80	100	149	-	-
C. Biji kering	53,8	67	100	-	-
9. <u>KELAPA</u>					
A. Kelapa Berkulit	100	416	909	1429	-
B. Daging Kelapa	24	100	222	370	-
C. Kopra	11	45	100	167	-
D. Minyak	7	27	60	100	-
10. <u>KELAPA SAWIT</u>					
A. Inti Sawit	100	-	217	-	-
B. Minyak Sawit		100	154	-	-
C. Minyak Goreng	46	65	100	-	-
11. <u>BAWANG MERAH</u>					
A. Bawang Segar	100	147	-	-	-
B. Bawang Kering Konsumsi	68	100	-	-	-
12. <u>BAWANG PUTIH</u>					
A. Bawang Segar	100	141	-	-	-
B. Bawang Kering Konsumsi	71	100	-	-	-
13. <u>TELUR</u>					
A. Telur Berkulit	100	111	-	-	-
B. Telur Tanpa Kulit	90	100	-	-	-

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

Jenis Bahan	Energi (Kalori)	Protein (Gram)	Lemak (Gram)	Bagian yang Dapat Dimakan (BDD) (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1. <u>Padi-padian</u>				
- Tepung Gandum	365	8,9	1,3	100
- Beras → Tepung beras	360	6,8	0,7	100
- Jagung	355	9,2	3,9	90
- Jagung Muda	129	4,1	1,3	25
2. <u>Makanan Berpati</u>				
- Ubi Jalar	123	1,8	0,7	86
- Ubi Kayu	146	1,2	0,3	75
- Jagung	338	1,5	0,7	100
- Gapek	362	0,5	0,3	100
- Sagu	353	0,7	0,2	100
3. <u>Gula</u>				
- Gula Pasir	364	0	0	100
- Gula Lainnya	370	1,1	3,5	100
4. <u>Buah, Biji Berminyak</u>				
- Kacang hijau	345	22,2	1,2	100
- Kacang tanah	452	25,3	42,8	100
- Kacang kedelai	331	34,9	18,1	100
- Kelapa (daging)	359	3,4	34,7	53

Sambungan

Jenis Bahan	Energi (Kalori)	Protein (Gram)	Lermak (Gram)	Bagian yang Dapat Dimakan (BDD) (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
5. <u>Buah-buahan</u>				
- Alpukat	85	0,9	6,5	61
- Jeruk	44	0,8	0,2	71
- Duren	134	2,5	3	22
- Mangga	56	0,6	0,2	65
- Pepaya	46	0,5	0	75
- Nenas	52	0,4	0,2	53
- Pisang	113	1,3	0,2	78
- Duku, langsung	63	1	0,2	64
- Salak	77	0,4	0	50
- Rambutan	69	0,9	0,1	40
- Sawo	92	0,5	1,1	79
- Jambu	48	0,8	0,3	84
- Lainnya	50	0,6	0,4	63
6. <u>Sayur-sayuran</u>				
- Bawang merah	39	1,5	0,3	90
- Ketimun	12	0,7	0,1	70
- Kacang panjang	44	2,7	0,3	75
- Kacang merah	336	23,1	1,7	95
- Kentang	83	2,0	0,1	85
- Kubis	24	1,4	0,2	75
- Tomat	20	1	0,3	95
- Wortel	42	1,2	0,3	88
- Cabe	103	4,7	2,4	85
- Terung	24	1,1	0,2	87
- Petsai, Sawi	22	2,3	0,3	87
- Bawang daun	29	1,8	0,7	67
- Kangkung	29	3,0	0,3	70
- Lobak	19	0,9	0,1	87
- Labu siam	24	0,8	0,2	80
- Buncis	35	2,4	0,2	90
- Bayam	36	3,5	0,5	71
- Bawang putih	95	4,5	0,2	88
- Lainnya	28	2,3	0,4	82

Sambungan				
Jenis Bahan	Energi (Kalori)	Protein (Gram)	Lermak (Gram)	Bagian yang dapat dimakan (BDD) (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
7. 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
8. Telur				
- Telur ayam	162	12,8	11,5	90
- Telur itik	189	13,1	14,3	90
9. Susu				
- Susu segar (sapi)	61	3,2	3,5	100
10. Ikan				
- Ikan	67	12,0	2,0	100
- Ikan air tawar	66	11,0	2,0	100
11. 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 : 1. Daftar Komposisi Bahan Makanan,
Direktorat Gizi, Dep. Kes. 1967
2. Tabel Komposisi Bahan Makanan Internasional

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



BADAN PUSAT STATISTIK
PROPINSI DAERAH KHUSUS IBUKOTA JAKARTA
Jl. Medan Merdeka Selatan No. 8-9 Blok D Lantai 3
Telpon/Fax : 3840084 E-mail: bps3100@jakarta.wasantara.net.id