



ISBN : 979 474 193 0  
31521. 9402

---

**NERACA  
BAHAN MAKANAN  
DKI JAKARTA  
1994**



<https://ja.11da>

akarta

KANTOR STATISTIK

*BPS*

PROPINSI DKI JAKARTA



ISBN : 979 474 193 0  
31521.9402

# NERACA BAHAN MAKANAN DKI JAKARTA

1994

NO. PUSTAKA	10.1294.0053
M F N	215
MILIK	PERPUSTAKAAN BPS PROVINSI DKI JAKARTA



WILDA: 31.00

KANTOR STATISTIK *BPS* PROPINSI DKI JAKARTA



**NERACA BAHAN MAKANAN  
DKI JAKARTA 1994**

**ISBN : 979 474 193 0**

**No. publikasi : 31521.9402**

**Naskah/Editor :  
Bidang Statistik Produksi**

**Gambar Kulit :  
Bidang Statistik Produksi**

**Diterbitkan Oleh :  
Kantor Statistik Propinsi DKI Jakarta**

**Dicetak Oleh :  
PT. Duta Tamaru Sakti**

**BOLEH DIKUTIP DENGAN MENYEBUT SUMBERNYA**

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

**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 1994 ini merupakan series dari penerbitan tahun sebelumnya. Tujuan utama penerbitan secara series adalah untuk menjaga kesinambungan bahan evaluasi dari waktu ke waktu, sehingga akan memberikan kemudahan bagi para pengambil kebijaksanaan dan pengguna data lainnya.

Disadari bahwa publikasi ini masih mengandung beberapa kelemahan, oleh karena itu saran untuk perbaikan pada penerbitan mendatang sangat diharapkan. Akhirnya, publikasi ini diharapkan dapat bermanfaat bagi konsumen data yang memerlukannya.

Jakarta, Desember 1994  
KANTOR STATISTIK PROPINSI  
DKI JAKARTA

Kepala,



PONIMAN SUHARTONO, M.A  
NIP. : 340001691.

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	ii
DAFTAR ISI .....	iii
DAFTAR TABEL .....	iv
DAFTAR LAMPIRAN .....	v
I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Umum .....	1
1.2. Maksud dan Tujuan .....	1
II. METHODOLOGI .....	3
2.1. Pengertian Neraca Bahan Makanan .....	3
2.2. Syarat-syarat Penyusunan NBM .....	10
2.3. Metode Penghitungan .....	11
III. NERACA BAHAN MAKANAN .....	13
3.1. Keadaan Neraca .....	13
3.2. Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak .....	20
3.3. Tingkat Ketergantungan .....	22
L A M P I R A N .....	38

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Neraca Bahan Makanan DKI Jakarta, 1993 .....	27-33
Tabel 2. Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak per Kapita per Hari di DKI Jakarta, 1993 .....	34
Tabel 3. Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak per Kapita per Hari di DKI Jakarta, 1991-1993 .....	35
Tabel 4. Tingkat Ketergantungan DKI Jakarta Terhadap Daerah Lain Dalam Penyediaan Bahan Makanan, Tahun 1993 .....	36-37

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Konversi yang Digunakan Untuk Penghitungan Pemanfaatan/Penggunaan Bahan Makanan .....	39
Lampiran 2. Tabel Konversi yang Digunakan Untuk Ternak ...	40
Lampiran 3. Faktor Konversi Bahan Makanan yang Dipakai Untuk Penghitungan Produksi .....	41-43
Lampiran 4. Komposisi/Kandungan Energi, Protein dan Lemak Dari Beberapa Jenis Bahan Makanan per 100 Gram Bagian yang Dapat Dimakan .....	44-46

## 1. PENDAHULUAN

### 1.1. Umum

DKI Jakarta sebagai pusat pemerintahan dan kegiatan ekonomi memerlukan lahan yang cukup luas untuk memenuhi kebutuhan sarana perkantoran, pemukiman, perdagangan dan sarana lainnya. Hal ini mengakibatkan areal yang tersedia untuk lahan pertanian sangat terbatas dan dari tahun ke tahun cenderung semakin berkurang, sehingga produksi hasil pertanian juga semakin menurun. Akibatnya, untuk memenuhi kebutuhan pangan bagi penduduk DKI Jakarta yang setiap tahun bertambah terus, maka penyediaan bahan makanan sebagian besar dipenuhi dari luar daerah dan luar negeri (impor).

Pemenuhan kebutuhan pangan yang cukup dan memenuhi persyaratan gizi bagi penduduk merupakan salah satu masalah yang memerlukan penanganan serius dan perlu dimonitor baik mengenai penyediaan maupun konsumsi daerah. Neraca Bahan Makanan ini diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai potensi produksi daerah, pola distribusi (pengadaan dan pemanfaatan) serta gambaran komposisi baik mengenai kuantitas dan kualitas bahan makanan yang dikonsumsi penduduk DKI Jakarta dengan menggunakan indikator tingkat ketersediaan energi, protein dan lemak per kapita per hari dari masing-masing jenis bahan makanan pada tingkat penyediaan.

### 1.2. Maksud dan Tujuan

- a. Untuk mengetahui jenis dan banyaknya komoditi bahan makanan yang diproduksi di DKI Jakarta, serta tingkat ketergantungan terhadap daerah/negara lain.



- b. Untuk melihat pola distribusi dari berbagai jenis bahan makanan seperti jumlah yang di ekspor (keluar DKI Jakarta), yang diimpor (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.

## 11. 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 dicantumkan 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 dikonsumsi 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 (cintel) serta produksi turunannya.

#### b. Makanan berpati

Makanan berpati adalah bahan makanan yang mengandung pati yang berasal dari akar/umbi dan lain-lain bagian tanaman yang merupakan bahan makanan pokok lainnya. Yang termasuk dalam kelompok komoditas ini adalah ubi kayu, ubi jalar, dan sagu, serta produksi turunannya seperti gaplek/chips dan tapioka/pellet yang merupakan produksi turunan dari ubi kayu. Kelompok komoditas makanan berpati ini merupakan jenis bahan makanan mudah rusak jika disimpan 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 dikonsumsi 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-bagian dari hewan yang disembelih atau dibunuh dan lazim dimakan manusia, kecuali yang telah diawetkan dengan cara lain dari pada pendinginan.

**h. Telur**

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

**i. Susu**

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

**j. Ikan**

Ikan adalah komoditas yang berupa binatang air dan biota perairan lainnya. Yang dimaksud 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 diolah menjadi bahan makanan yang lazim/umum dikonsumsi masyarakat. Rincian jenis ikan dalam NBM ini didasarkan pada banyaknya jenis ikan darat/laut yang dikonsumsi oleh penduduk.

**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 dihasilkan dari sektor pertanian (tanaman pangan, peternakan, perikanan, dan perkebunan) yang belum mengalami proses pengolahan maupun yang sudah mengalami proses pengolahan. Produksi dibedakan menjadi dua kategori, yaitu masukan dan keluaran. Produksi masukan (input) adalah produksi yang masih dalam bentuk asli maupun dalam bentuk hasil olahan yang akan mengalami proses pengolahan lebih lanjut. Produksi keluaran (output) adalah produksi dari hasil keseluruhan atau sebagai

hasil turunan yang diperoleh dari kegiatan berproduksi atau hasil utama yang langsung diperoleh dari kegiatan berproduksi yang belum mengalami perubahan. Besarnya output sebagai hasil dari input sangat tergantung pada besarnya derajat ekstraksi dan faktor konversi.

Angka produksi untuk komoditas tanaman pangan mencakup hasil seluruh panen (tua/muda), baik yang berasal dari lahan sawah maupun lahan kering serta lahan lama maupun baru. Sedang produksi turunannya diperoleh dengan menggunakan faktor konversi dan tingkat ekstraksi dari komoditas yang bersangkutan. Produksi daging dihitung dari jumlah pemotongan resmi (RPH) ditambah 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 dihitung dari berat karkas masing-masing jenis dan langsung dimasukkan ke kolom 3 (keluaran).

Produksi telur dihitung dari seluruh hasil, baik yang dihasilkan oleh perusahaan peternakan maupun peternakan rakyat dan langsung dimasukkan ke kolom 3 (keluaran). Produksi susu, dihitung dari populasi ternak betina produktif yang laktasi dikalikan 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 didasarkan pada produksi daging (karkas).

Produksi perikanan adalah semua hasil penangkapan ikan/binatang air lainnya/tanaman air yang ditangkap 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 diberikan 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, diedarkan 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/dimpor.

### 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 dikonsumsi 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 dibutuhkan tubuh untuk pertumbuhan serta penggantian jaringan-jaringan yang rusak/aus.



**c. Lemak**

Lemak adalah salah satu 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 dimaksud disini adalah jenis bahan makanan yang lazim atau umum dikonsumsi oleh masyarakat suatu negara/daerah yang data produksinya tersedia secara kontinu dan resmi.

Data Penduduk

Data penduduk yang digunakan adalah data penduduk pertengahan tahun yang bersumber dari BPS atau Kantor Statistik 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 digunakan dengan menyebut sumbernya. Bila belum tersedia digunakan 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 dimakan.

### Cara Penulisan

Penulisan angka pada kolom (2) sampai dengan 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 diperlukan untuk penyusunan Neraca Bahan Makanan ini meliputi data produksi, perubahan stok, impor/masuk ke daerah dan ekspor/ke luar daerah yang diperoleh dari berbagai sumber, yaitu Kantor Statistik DKI Jakarta, Biro 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 ditambah impor (pemasukan dari luar daerah) serta dikurangi perubahan stok dan ekspor (keluar daerah). Dari penyediaan daerah tersebut lalu dihitung 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 perkapita digunakan data penduduk pertengahan tahun (middle year population).

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

### 111. NERACA BAHAN MAKANAN

#### 3.1. Keadaan Neraca

Neraca Bahan Makanan (NBM) adalah salah satu bentuk penyajian untuk menggambarkan pola/susunan bahan makanan, seperti jenis bahan makanan, jumlah energi, protein dan lemak yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk suatu daerah. Dari NBM ini dapat dilihat distribusi dari masing-masing jenis bahan makanan seperti jumlah produksi daerah, impor (pemasukan dari daerah lain) dan ekspor (keluar daerah). Disamping itu, NBM juga memberikan informasi penggunaan dari setiap jenis bahan makanan, yaitu jumlah yang digunakan untuk pakan ternak, untuk bibit, diolah untuk makanan dan industri bukan makanan, yang tercecer dan jumlah yang tersedia untuk dikonsumsi/dimakan oleh penduduk DKI Jakarta.

Perhitungan Neraca Bahan Makanan ini dilakukan berdasarkan tahun kalender (1 Januari - 31 Desember 1993), sedangkan jumlah penduduk yang digunakan untuk menghitung ketersediaan energi, protein dan lemak per kapita adalah jumlah penduduk pertengahan tahun 1993, yaitu sebanyak 8.728.700 orang. Hasil penghitungan NBM tahun 1993 ini disajikan pada tabel 1, sedangkan tabel-tabel konversi dan daftar komposisi/kandungan energi, protein dan lemak untuk beberapa jenis bahan makanan yang digunakan dalam penghitungan NBM ini dapat dilihat pada tabel lampiran.

#### Padi-padian

Bahan makanan yang termasuk kelompok padi-padian adalah gandum, padi dan jagung. Khusus untuk padi dan gandum, yang dihitung dalam NBM ini adalah hasil olahannya, yaitu berupa beras dan tepung gandum/tepung terigu. Sementara itu, jagung dibedakan atas jagung pipilan kering dan jagung muda. Tepung gandum/terigu

biasanya dikonsumsi dalam bentuk roti, sedangkan jagung muda umumnya dikonsumsi sebagai makanan kecil atau sayur.

Produksi padi-padian tahun 1993 terdiri dari tepung gandum/terigu sebanyak 1.039.910 ton, beras 16.990 ton, jagung 52 ton dan jagung muda 20.512 ton. Produksi tepung terigu tersebut adalah merupakan hasil olahan dari 1.444.319 ton gandum yang semuanya adalah hasil impor dari luar negeri. Disamping impor gandum dari luar negeri, DKI Jakarta selama tahun 1993 juga mendatangkan beras sebanyak 932.360 ton dan jagung 140.587 ton dari daerah lain. Namun demikian, sebagian dari tepung terigu tersebut di ekspor kembali ke daerah lain sebesar 724.542 ton sehingga jumlah penyediaan daerah untuk kelompok padi-padian selama tahun 1993 adalah sebanyak 315.368 ton tepung terigu, beras 1.011.096 ton, jagung 140.639 ton dan jagung muda 20.512 ton.

Dari jumlah penyediaan daerah tersebut, yang digunakan untuk pakan ternak adalah sebesar 8.438 ton jagung, untuk bibit 1 ton jagung, yang tercecer sebanyak 25.277 ton beras dan jagung 7.032 ton, sehingga yang tersedia untuk bahan makanan penduduk DKI Jakarta adalah sebesar 315.368 ton tepung gandum, beras 985.819 ton, jagung 125.168 ton dan jagung muda 20.512 ton. Bila dibandingkan dengan jumlah penduduk DKI Jakarta pada pertengahan tahun 1993, maka jumlah tersebut setara dengan 98,99 gram tepung gandum, beras 309,42 gram, jagung 39,29 gram dan jagung muda 6,44 gram per kapita per hari.

#### Makanan Berpati

Pada tahun-tahun belakangan ini, pemerintah sedang giat menggalakkan program 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. Secara kumulatif, produksi daerah selama

tahun 1993 adalah sebesar 924 ton terdiri dari ubi jalar 45 ton dan ubi kayu 879 ton. Sedangkan sagu tidak diproduksi di DKI Jakarta dan untuk memenuhi kebutuhan daerah diperoleh melalui impor dari daerah lain sebesar 7.332 ton. Dari total penyediaan daerah yang ada, 4 ton ubi jalar dan 16 ton ubi kayu digunakan untuk pakan ternak, kemudian tercecer sebanyak 20 ton ubi jalar dan 114 ton ubi kayu sehingga yang tersedia untuk bahan makanan penduduk DKI Jakarta secara total adalah sebesar 8.256 ton atau setara dengan 2,60 gram per kapita per hari yang terdiri dari ubi jalar 0,05 gram, ubi kayu 0,25 gram dan sagu 2,30 gram per kapita per hari.

#### Gula

Jenis bahan makanan gula tidak diproduksi di DKI Jakarta sehingga penyediaan daerah sebesar 212.079 ton selama tahun 1993 diperoleh melalui pemasukan (impor) dari daerah lain dan dari luar negeri serta dari stok sebanyak 5.081 ton. Banyaknya impor tahun 1993 terdiri dari gula pasir 211.028 ton dan gula mangkok 9.427 ton. Namun demikian, sebanyak 13.457 ton dari gula pasir tersebut diekspor kembali ke daerah lain. Penyediaan daerah sebesar 212.079 ton gula tersebut semuanya digunakan sebagai bahan makanan untuk memenuhi kebutuhan penduduk, dan ketersediaan gula ini setara dengan 67,65 gram per kapita per hari yang terdiri dari gula pasir 64,49 gram dan gula mangkok 2,96 gram per kapita per hari.

#### Buah/Biji Berminyak

Bahan makanan kelompok buah/biji berminyak yang diproduksi di DKI Jakarta pada tahun 1993 adalah sebesar 28 ton kacang tanah berkulit, dimana 27 ton diantaranya diolah untuk makanan dan menghasilkan kacang tanah lepas kulit sebanyak 16 ton. Sementara itu, kebutuhan daerah akan komoditi kacang tanah adalah sebesar 31.701 ton dan kekurangan sebesar 31.685 ton dipenuhi dari hasil

impor/pemasukan dari daerah lain. Dari total pemakaian daerah tersebut, 2 ton digunakan untuk bibit, tercecer 1.585 ton sehingga yang tersedia untuk dikonsumsi/dimakan oleh penduduk adalah sebanyak 30.114 ton atau setara dengan 9,45 gram per kapita per hari.

Jenis bahan makanan buah/biji berminyak lainnya (kedelai, kacang hijau dan kelapa) tidak diproduksi lagi di DKI Jakarta, dan untuk penyediaan daerah semuanya diperoleh dengan mendatangkan dari daerah lain (impor). Besarnya impor selama tahun 1993 terdiri dari kedelai 254.969 ton, kacang hijau 15.764 ton dan kelapa 178.647 ton. Dari 15.764 ton kacang hijau tersebut, yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk mencapai 14.661 ton atau 4,60 gram per kapita per hari, sedangkan sisanya digunakan untuk pakan ternak sebanyak 315 ton dan tercecer 788 ton.

Dalam penghitungan NBM ini, konsumsi kedelai tidak dalam bentuk olahan seperti tempe atau tahu, tetapi diasumsikan bahwa yang dikonsumsi adalah bahan mentahnya (kedelai). Jumlah kedelai yang tersedia untuk kebutuhan konsumsi penduduk DKI Jakarta selama tahun 1993 adalah sebesar 242.218 ton atau setara dengan 76,03 gram per kapita per hari. Sementara itu, penyediaan komoditi kelapa selama tahun 1993 adalah sebesar 178.647 ton, dimana 80.391 ton diantaranya diolah untuk makanan (kopra), tercecer 17.865 ton dan untuk bahan makanan penduduk sebesar 80.391 ton atau setara dengan 25,23 gram per kapita per hari.

#### Buah-buahan

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. Secara kumulatif, penyediaan buah-buahan di DKI Jakarta selama tahun 1993 adalah sebesar 233.391 ton yang terdiri dari produksi daerah 47.413 ton dan dari impor 185.978 ton. Dari total penyediaan daerah ini, bagian yang dapat dimakan hanya 210.053 ton, sedangkan sisanya (23.338 ton) merupakan bagian yang tercecer. Bila dibandingkan dengan jumlah penduduk pertengahan tahun 1993, jumlah konsumsi buah-buahan tersebut setara dengan 65,91 gram per kapita per hari.

#### Sayuran

Sebagian besar kebutuhan sayur-sayuran untuk memenuhi kebutuhan konsumsi daerah masih harus didatangkan dari daerah lain (impor), bahkan beberapa jenis komoditi sayuran tidak diproduksi lagi di DKI Jakarta. Jenis sayur-sayuran yang tidak diproduksi lagi di DKI Jakarta adalah bawang merah, kentang, kubis, wortel, bawang daun, lobak, buncis dan bawang putih, sehingga kebutuhan konsumsi daerah semuanya diperoleh dari hasil impor. Jenis sayuran yang produksinya masih cukup untuk memenuhi kebutuhan daerah adalah kangkung, sedangkan jenis sayuran lainnya (ketimun, kacang-kacangan, tomat, cabe, terong, petsai/sawi, labu siam dan bayam selama tahun 1993 produksinya tidak mencukupi dan relatif kecil dibandingkan dengan kebutuhan daerah.

Total produksi sayur-sayuran di DKI Jakarta selama tahun 1993 adalah sebesar 17.113 ton dan banyaknya impor dari daerah lain mencapai 228.441 ton, sehingga penyediaan daerah adalah sebanyak 245.554 ton. Dari jumlah penyediaan daerah tersebut, 23.417 ton tercecer dan yang tersedia untuk dimakan/dikonsumsi penduduk DKI Jakarta tinggal 222.137 ton atau sama dengan 69,69 gram per kapita per hari.



### Daging, Telur dan Susu

Selama tahun 1993, kecuali daging sapi DKI Jakarta tidak melakukan impor daging dari daerah lain, artinya semua kebutuhan penduduk DKI Jakarta dapat dipenuhi dari hasil produksi daerah. Produksi daging dimaksud adalah yang dipotong di Rumah Potong Hewan (RPH) yang dibentuk oleh Pemda DKI Jakarta, namun demikian bahan bakunya (ternak yang dipotong di DKI Jakarta) sebagian besar masih didatangkan dari daerah lain (impor). Produksi daging di DKI Jakarta selama tahun 1993 terdiri dari daging sapi 32.902 ton, daging kerbau 2.477 ton, daging kambing 1.132 ton, daging domba 674 ton, daging babi 9.758 ton dan daging ayam 76.650 ton. Dari jumlah penyediaan ini, sebanyak 6.656 ton tercecer dan yang tersedia untuk dimakan/dikonsumsi oleh penduduk DKI Jakarta secara kumulatif adalah sebesar 152.582 ton. Jumlah ketersediaan tersebut setara dengan 17,47 kg per kapita per tahun atau sama dengan 48,51 gram per kapita per hari.

Komoditi telur termasuk salah satu jenis bahan makanan yang banyak dikonsumsi oleh penduduk DKI Jakarta, terutama telur ayam ras yang juga diusahakan di DKI Jakarta. Baik telur ayam ras maupun telur itik, produksi DKI Jakarta baru mampu mencukupi sekitar 0,46 persen dari total kebutuhan daerah yang mencapai 93.673 ton. Dari jumlah penyediaan daerah ini, diantaranya digunakan untuk bibit 21.971 ton, tercecer 22.710 ton dan untuk bahan makanan penduduk adalah sebesar 48.992 ton terdiri dari telur ayam 43.758 ton dan telur itik 5.234 ton. Dibandingkan dengan jumlah penduduk pertengahan tahun 1993, jumlah penyediaan tersebut setara dengan 15,60 gram per kapita per hari.

Jenis bahan makanan susu dibedakan atas susu sapi dan susu impor. Susu sapi dalam penghitungan NBM ini adalah susu sapi segar. Selama tahun 1993, produksi susu sapi di DKI Jakarta mencapai 7.240 ton, sedangkan pemasukan susu (susu impor) adalah sebanyak 116.704 ton, sehingga jumlah penyediaan daerah mencapai

123.944 ton. Dari jumlah ini, susu sapi yang tercecer adalah sebesar 181 ton, sehingga yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk DKI Jakarta tinggal 123.763 ton atau sama dengan 39,39 gram per kapita per hari, terdiri dari susu sapi 2,25 gram dan susu impor 37,14 gram.

#### Ikan, Minyak dan Lemak

Selama tahun 1993, produksi ikan di DKI Jakarta adalah sebanyak 41.017 ton terdiri dari ikan darat (tawar/tambak) 1.501 ton dan ikan laut 39.516 ton, sedangkan pemasukan (impor) dari daerah lain adalah sebesar 165.000 ton ikan tawar/tambak, dengan demikian jumlah penyediaan daerah adalah sebesar 206.017 ton. Dari jumlah penyediaan daerah ini, yang tersedia sebagai bahan makanan penduduk adalah sebesar 175.115 ton dan sisanya merupakan bagian yang tercecer. Jumlah konsumsi ikan tersebut bila dibandingkan dengan jumlah penduduk setara dengan 55,73 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 dan minyak sawit semuanya diperoleh dengan impor/pemasukan dari daerah lain. Selama tahun 1993, produksi minyak goreng dengan bahan baku kopra adalah sebesar 21.706 ton dan dari bahan baku sawit sebesar 29.940 ton. Karena tidak ada pemasukan (impor) dari daerah lain, maka penyediaan daerah sama dengan produksi daerah, yaitu sebesar 51.646 ton dan semuanya digunakan untuk konsumsi penduduk DKI Jakarta. Dengan demikian, bila dibandingkan dengan jumlah penduduk pertengahan tahun 1993, maka besarnya konsumsi minyak goreng tersebut setara dengan 5,92 Kg per kapita per tahun atau sama dengan 16,35 gram per kapita per hari.

Lemak terdiri dari lemak sapi, lemak kerbau, lemak kambing dan domba serta lemak babi. Selama tahun 1993 tidak ada impor maupun ekspor lemak, sehingga produksi daerah sama dengan penyediaan daerah, yaitu sebesar 2.813 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 sebesar 0,88 gram.

### 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 ini 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. Hasil perhitungan ketersediaan energi, protein dan lemak per kapita per hari secara lengkap per jenis bahan makanan dapat dilihat pada tabel 1, sedangkan menurut kelompok bahan makanan tahun 1993 disajikan pada tabel 2. Sebagai perbandingan, ketersediaan energi, protein dan lemak pada tahun 1991-1993 diberikan pada tabel 3.

#### Ketersediaan Energi

Dari hasil penghitungan neraca, ketersediaan energi per kapita per hari pada tahun 1993 secara rata-rata adalah sebanyak 2.675 kalori. Dari jumlah tersebut, yang berasal dari sumber nabati adalah 2.459 kal (91,93 persen) dan sumber hewani 216 kal (8,07 persen). Sumber energi nabati yang utama adalah dari bahan makanan kelompok padi-padian seperti beras, tepung terigu dan jagung sebesar 1.603 kalori atau 65,19 persen dari total energi nabati. Sedangkan sumber energi hewani sebagian besar berasal

dari kelompok bahan makanan daging terutama daging ayam dan daging sapi sebesar 122 kalori atau 56,48 persen dari total energi hewani. Jika dibandingkan dengan ketersediaan energi per kapita per hari tahun 1992, jumlah ketersediaan energi pada tahun 1993 ini mengalami peningkatan sebesar 8 kalori (0,30 persen), yaitu dari 2.667 kalori menjadi 2.675 kalori.

#### Ketersediaan Protein

Total ketersediaan protein selama tahun 1993 adalah 83,67 gram per kapita per hari, dimana sebagian besar (78,44 persen) merupakan protein nabati dan sisanya (21,56 persen) bersumber dari protein hewani. Sumber protein nabati yang utama adalah kelompok bahan makanan padi-padian sebanyak 33,17 gram, kemudian diikuti oleh buah/biji berminyak 30,80 gram, sedangkan kelompok bahan makanan sayuran, buah-buahan, minyak, gula dan makanan berpati hanya memberikan sumbangan dalam jumlah kecil, yaitu secara kumulatif hanya sebesar 1,66 gram. Sementara untuk protein hewani, komoditi daging memberikan sumbangan yang paling besar, yaitu 8,55 gram per kapita per hari, kemudian diikuti oleh komoditi ikan, telur dan susu masing-masing sebesar 6,23 gram, 2,00 gram dan 1,26 gram. Dibandingkan dengan tahun 1992, ketersediaan protein pada tahun 1993 ini meningkat sebesar 12,55 gram (17,65 persen), yaitu dari 71,12 gram menjadi 83,67 gram per kapita per hari.

#### Ketersediaan Lemak

Secara kumulatif, ketersediaan lemak per kapita per hari tahun 1993 adalah sebesar 62,64 gram, terdiri dari sumber nabati 48,15 gram (76,87 persen) dan sumber hewani 14,49 gram (23,13 persen). Sementara total ketersediaan lemak pada tahun 1992 mencapai 64,16 gram, sehingga ada penurunan ketersediaan lemak sebesar 1,52 gram (2,37 persen) per kapita per hari.

### 3.3. Tingkat Ketergantungan

Sebagai Ibu Kota Negara, DKI Jakarta merupakan basis pemerintahan dan kegiatan bisnis di Indonesia. Untuk menunjang kegiatan tersebut dibutuhkan sarana penunjang berupa lahan/areal yang cukup luas, terutama untuk lokasi industri, perdagangan, perkantoran dan pemukiman penduduk. Sebagai konsekwensinya, lahan yang tersedia untuk lahan pertanian dari tahun ke tahun semakin sempit dan secara langsung mengakibatkan penurunan produksi/hasil pertanian. Sementara itu, pertumbuhan penduduk mengakibatkan kebutuhan akan bahan makanan makin meningkat sehingga produksi hasil pertanian DKI Jakarta semakin tidak mencukupi. Untuk menutupi kekurangan dimaksud dilakukan impor dari daerah lain dan dari luar negeri.

Untuk menganalisa tingkat ketergantungan DKI Jakarta akan berbagai jenis bahan makanan terhadap daerah lain, indikator yang digunakan adalah perbandingan antara selisih penyediaan daerah dan produksi daerah dengan penyediaan daerah. Yang dimaksud dengan penyediaan daerah adalah bahan makanan yang tersedia untuk konsumsi warga DKI Jakarta termasuk penggunaan untuk pakan ternak, bibit, yang diolah untuk makanan dan industri bukan makanan serta yang tercecer. Tingkat ketergantungan untuk berbagai jenis bahan makanan pada tahun 1993 disajikan pada tabel 4.

#### Padi-padian

Jenis bahan makanan yang termasuk kelompok padi-padian adalah gandum, padi dan jagung. Tingkat ketergantungan yang dianalisa untuk jenis bahan makanan gandum dan padi adalah hasil olahannya, yaitu tepung gandum/tepung terigu dan beras, sedangkan jagung dibedakan atas jagung tua/cukup umur dan jagung muda. Produksi tepung gandum di DKI Jakarta selama tahun 1993 adalah sebesar 1.039.910 ton, dimana 315.368 ton diantaranya untuk penyediaan daerah dan sisanya di ekspor ke luar daerah. Dengan kata lain, DKI Jakarta tidak tergantung kepada daerah lain dalam penyediaan tepung gandum, namun demikian bahan bakunya (gandum) seluruhnya diperoleh dari hasil impor.

Produksi beras di DKI Jakarta selama tahun 1993 adalah 16.990 ton, sedangkan kebutuhan daerah adalah sebesar 1.011.096 ton, dan kekurangan sebesar 994.106 ton tersebut diperoleh dari stok sebesar 61.746 ton dan pengadaan dari daerah lain sebanyak 932.360 ton. Dengan demikian, tingkat ketergantungan DKI Jakarta terhadap daerah lain dalam penyediaan bahan makanan beras mencapai 98,31 persen. Tingkat ketergantungan ini sedikit meningkat dibandingkan dengan keadaan tahun 1992 yang sebesar 98,12 persen. Produksi jagung di DKI Jakarta selama tahun 1993 adalah 52 ton, sedangkan kebutuhan daerah mencapai 140.639 ton, artinya terdapat kekurangan sebanyak 140.587 ton yang diperoleh dari hasil impor, dengan kata lain ada ketergantungan sebesar 99,96 persen. Sementara itu, produksi jagung muda sama dengan jumlah kebutuhan daerah (20.512 ton), sehingga tidak ada ketergantungan kepada daerah lain.

#### Makanan Berpati

Kelompok bahan makanan berpati terdiri dari ubi jalar, ubi kayu dan sagu. Pada tahun 1993, produksi komoditi ubi jalar sebanyak 45 ton dan untuk memenuhi kebutuhan sebesar 199 ton dilakukan impor/pemasukan dari daerah lain sebanyak 154 ton, artinya dalam penyediaan ubi jalar bagi penduduk DKI Jakarta masih sekitar 77,38 persen tergantung pada daerah lain. Sementara itu produksi ubi kayu yang mencapai 879 ton telah mencukupi untuk memenuhi kebutuhan daerah, sehingga tidak ada ketergantungan terhadap daerah lain. Sedangkan kebutuhan komoditi sagu sebanyak 7.332 ton semuanya diperoleh dari hasil impor, dengan kata lain dalam penyediaan komoditi sagu 100 persen tergantung terhadap daerah lain.

## G u l a

Jenis bahan makanan gula dibedakan menjadi gula pasir dan gula lainnya (gula mangkok). Kedua jenis gula tersebut tidak diproduksi di DKI Jakarta dan untuk memenuhi kebutuhan daerah sebesar 202.652 ton gula pasir dan 9.427 ton gula mangkok diperoleh melalui impor. Dengan demikian, kebutuhan DKI Jakarta selama tahun 1993 seluruhnya tergantung pada daerah lain dan luar negeri.

## Buah/biji berminyak

Kelompok bahan makanan buah/biji berminyak merupakan bahan makanan yang cukup banyak dikonsumsi oleh penduduk DKI Jakarta. Sementara itu, produksi daerah relatif kecil, bahkan beberapa komoditi sama sekali tidak diproduksi di DKI Jakarta. Jenis buah/biji berminyak yang tidak diproduksi di DKI Jakarta terdiri dari kedelai, kacang hijau dan kelapa, sehingga kebutuhan daerah semuanya dipenuhi dari hasil impor atau tingkat ketergantungan terhadap daerah lain mencapai 100,00 persen. Sementara produksi kacang tanah hanya sekitar 16 ton atau 0,05 persen dari total kebutuhan daerah yang mencapai 31.701 ton, sehingga penyediaan daerah sangat tergantung pada daerah lain.

## Buah-buahan dan Sayuran

Penyediaan kelompok bahan makanan buah-buahan untuk memenuhi kebutuhan penduduk DKI Jakarta selama tahun 1993 mencapai 233.391 ton yang berasal dari produksi daerah sebanyak 47.413 ton dan impor/pemasukan dari daerah lain sebesar 185.978 ton, artinya tingkat ketergantungan terhadap daerah lain adalah sebesar 79,68 persen. Kebutuhan bahan makanan sayuran selama tahun 1993 mencapai 245.554 ton, dimana sebanyak 228.441 ton diantaranya adalah hasil impor/pemasukan dari daerah lain sehingga ada ketergantungan sebesar 93,03 persen terhadap daerah lain dalam penyediaan komoditi sayuran bagi penduduk DKI Jakarta.

## D a g i n g

Jenis daging yang dikonsumsi di DKI Jakarta adalah daging sapi, kerbau, kambing, domba, babi dan daging ayam. Jenis daging yang paling banyak dibutuhkan oleh penduduk DKI Jakarta selama tahun 1993 adalah daging ayam dan daging sapi masing-masing sebanyak 76.650 ton dan 42.395 ton. Sedangkan daging lainnya hanya dibutuhkan dalam jumlah yang relatif kecil, yaitu daging babi 9.758 ton, daging kerbau 2.477 ton, daging kambing 1.132 ton dan daging domba 674 ton. Kecuali daging sapi, kebutuhan daging tersebut semuanya dapat dipenuhi dari hasil produksi DKI Jakarta, sehingga tidak ada ketergantungan terhadap daerah lain. Namun demikian, bahan bakunya (ternak) sebagian besar masih didatangkan dari luar daerah (impor).

## Telur dan Susu

Telur dibedakan atas telur ayam dan telur itik, sedangkan susu dibedakan atas susu sapi dan susu impor. Selama tahun 1993, jumlah kebutuhan telur di DKI Jakarta terdiri dari 87.516 ton telur ayam dan 6.157 ton telur itik yang sebagian besar dipenuhi dari daerah lain sehingga ketergantungan terhadap daerah lain masih sangat tinggi atau hampir 100 persen. Kebutuhan susu sapi sebanyak 7.240 ton semuanya dapat dipenuhi dari hasil produksi daerah sendiri (tingkat ketergantungan terhadap daerah lain 0,00 persen), tetapi untuk susu impor, tingkat ketergantungan adalah 100,00 persen.

## Ikan dan Minyak

Untuk kelompok bahan makanan ikan, jumlah kebutuhan DKI Jakarta pada tahun 1993 mencapai 166.501 ton ikan darat (tawar/tambak) dan 39.516 ton ikan laut. Kebutuhan ikan laut tersebut semuanya dipenuhi dari hasil produksi DKI Jakarta, sehingga tidak ada ketergantungan terhadap daerah lain, tetapi



untuk penyediaan ikan tawar/tambak sebanyak 166.501 ton tersebut, sebanyak 165.000 ton diantaranya diperoleh dari hasil impor sehingga ketergantungan terhadap daerah lain mencapai 99,09 persen. Kebutuhan bahan makanan minyak goreng terdiri dari 21.706 ton minyak goreng/kopra dan 29.940 ton minyak goreng/sawit yang semuanya diperoleh dari hasil produksi daerah sendiri. Dengan kata lain tidak ada ketergantungan terhadap daerah lain akan bahan makanan minyak goreng. Namun demikian, bahan baku (kopra dan kelapa sawit) yang diperlukan oleh industri minyak semuanya diperoleh dari daerah lain (hasil impor).

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

TABEL 1. NEKACA BAHAN MAKANAN DKI JAKARTA, 1993 (TON)

Penduduk Pertengahan Tahun : 8.728.700 Orang

KELOMPOK/JENIS BAHAN MAKANAN	PRODUKSI					Masuk ke Daerah/ Impor	Penyediaan Daerah Sebelum Ekspor	Keluar Daerah/ Ekspor	Penyediaan Daerah	PENAKLAIMAN DAERAH				KETersediaan PER KAPITA					
	Masukan	Keluaran	(3)	(4)	(5)					Pakan Ternak	DIOLAH UNTUK		Yang Yacercer	Bahan Makanan	Kg/Tahun	Gram/Hari	Energi/Kal/Hari	Protein/Gram/Hari	Lemak/Gram/Hari
											Makanan	Industri							
(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	-	-	-	1.444.319	1.444.319	-	1.444.319	-	-	1.444.319	-	-	-	-	-	-	-	-	
Tepung gandum	1.444.319	1.039.910	-	-	1.039.910	724.542	315.368	-	-	-	-	-	315.368	36,13	98,99	361	8,81	1,29	
Padi gagang/Gabah	-	28.488	-	-	28.488	-	28.488	570	242	26.138	-	1.538	-	-	-	-	-	-	
Gabah/Beras	26.138	16.990	-61.746	932.360	1.011.096	-	1.011.096	-	-	-	-	25.277	985.819	112,94	309,42	1.114	21,04	2,17	
Jagung	-	52	-	140.587	140.639	-	140.639	8.438	1	-	-	7.032	125.168	14,34	39,29	126	3,25	1,38	
Jagung Muda (Basah)	-	20.512	-	-	20.512	-	20.512	-	-	-	-	-	20.512	2,35	6,44	2	0,07	0,02	
<b>SUB JUMLAH I (PADI-PADIAN)</b>													1.446.867	165,76	454,14	1.603	33,17	4,86	
<b>II. MAKANAN BERSYATI</b>																			
Ubi Jalar	-	45	-	154	199	-	199	4	-	-	-	20	175	0,02	0,05	0	0,00	0,00	
Ubi Kaya	-	879	-	-	879	-	879	16	-	-	114	749	749	0,09	0,25	0	0,00	0,00	
Ubi Kayu/Tapioka	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Sagu/Tepung sagu	-	-	-	7.332	7.332	0	7.332	-	-	-	-	-	7.332	0,84	2,30	8	0,02	0,00	
<b>SUB JUMLAH II (MAKANAN BERSYATI)</b>													8.256	0,95	2,60	8	0,02	0,00	

TABEL 1. BERACA BAHAN MAKANAN DKI JAKARTA, 1993 (TUB)

Penduduk Pertengahan Tahun : 8.728.700 Orang

(Lanjutan)

KELOMPOK/JENIS BAHAN MAKANAN	PRODUKSI				Masuk ke Daerah/ Impor	Penyediaan Daerah Sebelum Ekspor	Keluar Daerah/ Ekspor	Penyediaan Daerah	PEMAKALAN DAERAH				KETERSEDIAAN PER KAPITA						
	Masukan		Perubahan Stok	Pakan Ternak					Bibit	DIJUAL UNTUK		Yang Tercecer	Bahan Makanan	Kg/ Tahun	Gram/ Hari	Energi /Kal- Hari	Protein /Gram- Hari	Lemak /Gram- Hari	
	Masakan	Keluaran								Makanan	Industri								
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	
III. GULA																			
Gula Pasir	-	-	-5.081	211.028	216.109	13.457	202.652	-	-	-	-	-	202.652	23,22	64,49	235	0,00	0,00	
Gula Lainnya	-	-	-	9.427	9.427	-	9.427	-	-	-	-	-	9.427	1,08	2,96	11	0,03	0,10	
SUB JUMLAH III (GULA)													212.079	24,30	67,65	246	0,03	0,10	
IV. BUAH/BIJI BERNYAK																			
Kacang Tanah Berkalit	-	28	-	-	28	-	28	-	-	29	-	1	-	-	-	-	-	-	-
Kacang Tanah Lepas Kulit	27	16	-	31.685	31.701	-	31.701	-	2	-	-	1.585	30.114	3,45	9,45	43	2,39	4,04	
K e d e l a i	-	-	-	254.969	254.969	-	254.969	-	1	-	2	12.748	242.218	27,75	76,03	252	26,53	13,76	
Kacang Hijau	-	-	-	15.764	15.764	-	15.764	315	-	-	-	788	14.661	1,68	4,60	16	1,02	0,06	
Kelapa Berkalit/ Daging	-	-	-	178.647	178.647	-	178.647	-	-	80.391	-	17.865	80.391	9,21	25,23	91	0,86	8,75	
Kelapa Daging/Kopra	80.391	36.176	-	-	36.176	-	36.176	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SUB JUMLAH IV (BUAH/BIJI BERNYAK)													367.384	42,09	115,31	402	30,80	26,61	

TABEL 1. HESKACA BAHAN MAKANAN DKI JAKARTA, 1993 (TUM)

Penduduk Pertengahan Tahun : 8.728.700 Orang

(lanjutan)

KELURUP/JENIS BAHAN MAKANAN	PRODUKSI		Perubahan Stok	Masuk ke Daerah/ Impor	Penyediaan Daerah Sebelum Ekspor	Keluar Daerah/ Ekspor	Penyediaan Daerah	Pakan Ternak	Bibit	PEMAKAIAN DAERAH			KETESEDIAAN PER KAPITA					
	Masukan	Keluaran								DIOLAH UNTUK		Yang Tercecer	Bahan Makanan	Kg/ Tahun	Gram/ Hari	Energi /Kal- /Hari	Protein /Gram- /Hari	Lemak /Gram- /Hari
										Makanan	Industri							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
V. BUAH-BUAHAN																		
Alpoket	-	63	-	3.623	3.686	-	3.686	-	-	-	-	369	3.317	0,38	1,04	1	0,01	0,04
Jerak	-	24	-	18.113	18.137	-	18.137	-	-	-	-	1.814	16.323	1,87	5,12	2	0,03	0,01
Duku	-	3.222	-	755	3.977	-	3.977	-	-	-	-	398	3.579	0,41	1,12	0	0,01	0,00
Durian	-	727	-	11.881	12.608	-	12.608	-	-	-	-	1.261	11.347	1,30	3,56	1	0,02	0,02
Jambu air	-	6.094	-	-	6.094	-	6.094	-	-	-	-	609	5.485	0,63	1,73	1	0,01	0,00
Mangga	-	335	-	25.948	26.283	-	26.283	-	-	-	-	2.628	23.655	2,71	7,42	2	0,02	0,01
Hanas	-	40	-	16.351	16.391	-	16.391	-	-	-	-	1.639	14.752	1,69	4,63	1	0,01	0,00
Pepaya	-	6.234	-	5.889	12.123	-	12.123	-	-	-	-	1.212	10.911	1,25	3,42	1	0,01	0,00
Pisang	-	5.876	-	97.607	103.483	-	103.483	-	-	-	-	10.348	93.135	10,67	29,23	22	0,26	0,04
Kambatan	-	16.169	-	-	16.169	-	16.169	-	-	-	-	1.617	14.552	1,67	4,58	1	0,02	0,00
Salak	-	493	-	5.811	6.304	-	6.304	-	-	-	-	630	5.674	0,65	1,78	1	0,00	0,00
Sawo	-	818	-	-	818	-	818	-	-	-	-	82	736	0,08	0,22	0	0,00	0,00
Belimbing	-	1.552	-	-	1.552	-	1.552	-	-	-	-	155	1.397	0,16	0,44	0	0,00	0,00
Jambu Biji	-	2.342	-	-	2.342	-	2.342	-	-	-	-	234	2.108	0,24	0,66	0	0,00	0,00
Lainnya	-	3.424	-	-	3.424	-	3.424	-	-	-	-	342	3.082	0,35	0,96	0	0,00	0,01
SUB JUMLAH V (BUAH-BUAHAN)													210.053	24,06	65,91	33	0,40	0,13



TABEL 1. NEKACA BAHAN MAKANAN DKI JAKARTA, 1993 (TON)

Penduduk Pertengahan Tahun : 8.728.700 Orang

(lanjutan)

KELOMPOK/JENIS BAHAN MAKANAN	PRODUKSI				Masuk ke Daerah/ Impor	Penyediaan Daerah Sebelum Ekspor	Keluar Daerah/ Ekspor	Penyediaan Daerah	Pakan Ternak	PERAKAAN DASAR				KETERSEDIAAN PER KAPITA										
	Masukan	Keluaran	Perubahan Stok	(4)						(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	Bibit	DIOLAH UNTUK		Yang Terececer	Bahan Makanan	Kg/ Tahun	Gram/ Hari	Energi /Kal- Hari	Protein /Gram- Hari	Lemak /Gram- Hari
																Makanan	Industri							
VII. DAGING																								
Daging Sapi	41.128	32.902	-	9.493	42.395	-	42.395	-	-	-	-	2.120	40.275	4,61	12,82	27	2,41	1,79						
Daging Kerbau	3.303	2.477	-	-	2.477	-	2.477	-	-	-	-	124	2.353	0,27	0,75	1	0,14	0,00						
Daging Kambing	1.509	1.132	-	-	1.132	-	1.132	-	-	-	-	57	1.075	0,12	0,34	1	0,06	0,03						
Daging Domba	923	674	-	-	674	-	674	-	-	-	-	34	640	0,07	0,20	0	0,03	0,03						
D. Kuda & Lainnya	-	0	-	-	0	-	0	-	-	-	-	0	0	0,00	0,00	0	0,00	0,00						
Daging Babi	12.198	9.758	-	-	9.758	-	9.758	-	-	-	-	488	9.270	1,06	2,91	12	0,38	1,16						
Daging Ayam	132.155	76.650	-	-	76.650	-	76.650	-	-	-	-	3.833	72.817	8,34	23,17	70	4,22	5,79						
Daging Itik	-	0	-	-	0	-	0	-	-	-	-	0	0	0,00	0,00	0	0,00	0,00						
Jeroan Semua Jenis	-	26.152	-	-	26.152	-	26.152	-	-	-	-	-	26.152	3,00	8,32	11	1,31	0,53						
SUB JUMLAH VII (DAGING)													152.582	17,47	48,51	122	8,55	9,33						

TABEL 1. BEBACA BAHAN MAKANAN DKI JAKARTA, 1993 (TON)

Penduduk Pertengahan Tahun : 8.728.700 Orang

(Lanjutan)

KELUMPUK/JERIS BAHAN MAKANAN	PRODUKSI		Perubahan Stok	Masuk ke Daerah/ Impor	Penyediaan Daerah Sebelum Ekspor	Keluar Daerah/ Ekspor	Penyediaan Daerah	Pakan Ternak	PERAKAAN DAERAH			KETERSEDIAAN PER KAPITA							
	Masukan	Keluaran							Bibit	DIOLAH UNTUK		Kg/ Tahun	Gram/ Hari	Energi /Kal- Hari	Protein /Gram- Hari	Lemak /Gram- Hari			
										Makanan	Industri						Yang Peccecer	Bahan Makanan	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	
VIII. TELUK																			
Telur Ayam	-	396	-	87.120	87.516	-	87.516	-	21.879	-	-	21.879	43.758	5,01	13,93	23	1,78	1,60	
Telur Itik	-	39	-	6.118	6.157	-	6.157	-	92	-	-	831	5.234	0,60	1,67	3	0,22	0,24	
<b>SUB JUMLAH VIII (TELUK)</b>													<b>48.992</b>	<b>5,61</b>	<b>15,60</b>	<b>26</b>	<b>2,00</b>	<b>0,84</b>	
IX. SUSU																			
Susu Sapi	-	7.240	-	-	7.240	-	7.240	-	-	-	-	101	7.059	0,81	2,25	1	0,07	0,08	
Susu Impor	-	-	-	116.704	116.704	-	116.704	-	-	-	-	-	116.704	13,37	37,14	23	1,19	1,30	
<b>SUB JUMLAH IX (SUSU)</b>													<b>123.763</b>	<b>14,18</b>	<b>39,39</b>	<b>24</b>	<b>1,26</b>	<b>1,38</b>	

TABEL 1. WESACA BAHAN MAKANAN DKI JAKARTA, 1993 (TUS)

Penduduk Pertengahan Tahun : 8.728.700 Orang

(lanjutan)

KELOMPOK/JENIS BAHAN MAKANAN	PRODUKSI		Perubahan Stok	Masuk ke Daerah/ Impor	Penyediaan Daerah Sebelum Ekspor	Keluar Daerah/ Ekspor	Penyediaan Daerah	Pakan Ternak	PEMAKAIAN DAERAH			KETERSEDIAAN PER KAPITA									
	Masukan	Keluaran							Bibit	DIJUAL UNTUK		Yang Tercecer	Bahan Makanan	Kg/ Tahun Hari	Energi /Kcal- /Hari	Protein /Gram- /Hari	Lemak /Gram- /Hari				
										Masakan	Industri										
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)			
<b>I. IKAN</b>																					
Ikan Darat	-	1.501	-	165.000	166.501	-	166.501	-	-	-	-	24.975	141.526	16,21	45,04	30	4,95	0,90			
Ikan Laut	-	39.516	-	-	39.516	-	39.516	-	-	-	5.927	33.589	3,85	10,69	7	1,28	0,21				
<b>SUB JUMLAH I (IKAN)</b>																					
<b>XI. MINYAK DAN LEMAK</b>																					
Kopra/Minyak Goreng	36.176	21.706	-	-	21.706	-	21.706	-	-	-	-	-	21.706	2,49	6,82	59	0,07	6,68			
Minyak Sawit	-	-	-	46.062	46.062	-	46.062	-	-	46.062	-	-	-	-	-	-	-	-			
M. Sawit/M. Goreng	46.062	29.940	-	-	29.940	-	29.940	-	-	-	-	-	29.940	3,43	9,53	86	0,00	9,53			
Lemak Sapi	41.128	1.234	-	-	1.234	-	1.234	-	-	-	-	-	1.234	0,14	0,39	3	0,00	0,35			
Lemak Kerbau	3.303	99	-	-	99	-	99	-	-	-	-	-	99	0,01	0,03	0	0,00	0,03			
Lemak Kambing	7.731	232	-	-	232	-	232	-	-	-	-	-	232	0,03	0,07	1	0,00	0,06			
Lemak Bunta	923	28	-	-	28	-	28	-	-	-	-	-	28	0,00	0,01	0	0,00	0,01			
Lemak Babi	12.198	1.220	-	-	1.220	-	1.220	-	-	-	-	-	1.220	0,14	0,38	3	0,00	0,38			
<b>SUB JUMLAH XI (MINYAK DAN LEMAK)</b>																					
													54.459	6,24	17,23	152	0,07	17,04			
													<b>BABATI</b>		2.459	65,63	48,15				
													<b>HUSABI</b>		216	18,04	14,49				
<b>JUMLAH BESAR</b>													<b>TOTAL</b>		2.675	83,67	62,64				



Tabel 2. Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak per Kapita per Hari di DKI Jakarta, 1993.

KELOMPOK/JENIS BAHAN MAKANAN	ENERGI		PROTEIN		LEMAK	
	Kal	%	Gram	%	Gram	%
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
<u>NABATI</u>						
1. Padi-padian	1.603	59,93	33,17	39,64	4,86	7,76
2. Makanan Berpati	8	0,30	0,02	0,02	0,00	0,00
3. G u l a	246	9,20	0,03	0,04	0,10	0,16
4. Buah/biji Berminyak	402	15,03	30,80	36,82	26,61	42,48
5. Buah-buahan	33	1,23	0,40	0,48	0,13	0,21
6. Sayur-sayuran	22	0,82	1,14	1,36	0,24	0,38
7. M i n y a k	145	5,42	0,07	0,08	16,21	25,88
Jumlah Nabati	2.459	91,93	65,63	78,44	48,15	76,87
<u>HEWANI</u>						
1. Daging	122	4,56	8,55	10,21	9,33	14,89
2. Telur	26	0,97	2,00	2,39	1,84	2,94
3. Susu	24	0,90	1,26	1,51	1,38	2,20
4. Ikan	37	1,38	6,23	7,45	1,11	1,77
5. Lemak	7	0,26	0,00	0,00	0,83	1,33
Jumlah Hewani	216	8,07	18,04	21,56	14,49	23,13
NABATI + HEWANI	2.675	100,00	83,67	100,00	62,64	100,00

Tabel 3. Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak per Kapita per Hari di DKI Jakarta, 1991-1993.

KELOMPOK/JENIS BAHAN MAKANAN	1991		1992		1993	
	JUMLAH	%	JUMLAH	%	JUMLAH	%
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
<b><u>NABATI</u></b>						
1. Energi (Kal)	2.574	97,32	2.597	97,38	2.459	91,93
2. Protein (Gram)	62,81	91,67	65,29	91,80	65,63	78,44
3. Lemak (Gram)	58,47	92,28	59,52	92,77	48,15	76,87
<b><u>HEWANI</u></b>						
1. Energi (Kal)	71	2,68	70	2,62	216	8,07
2. Protein (Gram)	5,71	8,33	5,83	8,20	18,04	21,56
3. Lemak (Gram)	4,89	7,72	4,64	7,23	14,49	23,13
<b><u>JUMLAH</u></b>						
1. Energi (Kal)	2.645	100,00	2.667	100,00	2.675	100,00
2. Protein (Gram)	68,52	100,00	71,12	100,00	83,67	100,00
3. Lemak (Gram)	63,36	100,00	64,16	100,00	62,64	100,00

TABEL 4. TINGKAT KETERGANTUNGAN DKI JAKARTA TERHADAP DAERAH LAIN DALAM PENYEDIAAN BAHAN MAKANAN, 1993

KELOMPOK/JENIS BAHAN MAKANAN	PRODUKSI (TON)	PENYEDIAAN DAERAH (TON)	KEKURANGAN [(3)-(2)]	KETERGANTUNGAN (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b>I. PADI PADIAN</b>				
Tepung gandum	1.039.910	315.368	-	0,00
Beras	16.990	1.011.096	994.106	98,31
Jagung	52	140.639	140.587	99,96
Jagung Muda (Basah)	20.512	20.512	-	0,00
<b>II. MAKANAN BERPATI</b>				
Ubi Jalar	45	199	154	77,38
Ubi Kayu	879	879	-	0,00
Tepung Sagu	-	7.332	7.332	100,00
<b>III. GULA</b>				
Gula Pasir	-	202.652	202.652	100,00
Gula Lainnya	-	9.427	9.427	100,00
<b>IV. BUAH/BIJI BERMINYAK</b>				
Kacang Tanah Lepas Kulit	16	31.701	31.685	99,94
K e d e l a i	-	254.969	254.969	100,00
Kacang Hijau	-	15.764	15.764	100,00
Kelapa Daging	-	178.647	178.647	100,00
<b>V. BUAH-BUAHAN</b>	47.413	233.391	185.978	79,68
<b>VI. SAYUR-SAYURAN</b>	17.113	245.554	228.441	93,03

TABEL 4. TINGKAT KETERGANTUNGAN DKI JAKARTA TERHADAP  
DAERAH LAIN DALAM PENYEDIAAN BAHAN MAKANAN, 1993

(Lanjutan)

KELOMPOK/JENIS BAHAN MAKANAN	PRODUKSI (TON)	PENYEDIAAN DAERAH (TON)	KEKURANGAN [(3)-(2)]	KETER- GANTU- GAN (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b>VII. <u>DAGING</u></b>				
Daging Sapi	32.902	42.395	9.493	22,39
Daging Kerbau	2.477	2.477	-	0,00
Daging Kambing	1.132	1.132	-	0,00
Daging Domba	674	674	-	0,00
Daging Babi	9.758	9.758	-	0,00
Daging Ayam	76.650	76.650	-	0,00
<b>VIII. <u>TELUR</u></b>				
Telur Ayam	396	87.516	87.120	99,54
Telur Itik	39	6.157	6.118	99,36
<b>IX. <u>SUSU</u></b>				
Susu Sapi	7.240	7.240	-	0,00
Susu Impor	-	116.704	116.704	100,00
<b>X. <u>IKAN</u></b>				
Ikan Darat	1.501	166.501	165.000	99,09
Ikan Laut	39.516	39.516	-	0,00
<b>XI. <u>MINYAK GORENG</u></b>				
Kopra/Minyak Goreng	21.706	21.706	-	0,00
Sawit/Minyak Goreng	29.940	29.940	-	0,00

L A M P I R A N

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

LAMPIRAN 1. KONVERSI YANG DIGUNAKAN UNTUK PENGHITUNGAN  
PEMANFAATAN/PENGGUNAAN BAHAN MAKANAN

JENIS BAHAN MAKANAN	BIBIT (Kg/Ha)	PERSENTASE DARI PERSEDIAN DAERAH		PRODUKSI TURUNAN		HASIL SAMPINGAN	
		Makanan Ternak	Tercecer	Konversi (%)	Produksi Turunan	Kon- versi (%)	Hasil Sampingan
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1. Gandum	-	-	-	72	Tepung Gandum	-	-
2. Padi Gagang	-	-	-	76,5	Gabah	-	-
3. Gabah Kering Giling	40,76 *)	2	5,4	65	Beras	-	-
4. Beras	-	-	2,5	-	-	-	-
5. Jagung	27,42 *)	6	5	-	-	-	-
6. Ubi Jalar	-	2	10	-	-	-	-
7. Ubi Kayu	-	2	13	28	Tapioka	-	-
8. S a g u	-	-	-	40	Tepung Sagu	-	-
9. Kentang	700	-	5	-	-	-	-
10. Kc Tanah Berkulit	-	-	5	60	Biji Kacang	-	-
11. Biji Kacang Tanah	62,64 *)	-	5	52	Minyak	38	Bungkil
12. Kedelai	41,60 *)	-	5	-	-	-	-
13. Kacang Hijau	25 **)	2	5	-	-	-	-
14. Kelapa	-	-	10	11	Kopra	-	-
15. Kopra	-	-	-	60	Minyak	35	Bungkil
16. Buah-buahan	-	-	10	-	-	-	-
17. Sayur-sayuran	-	-	10	-	-	-	-
18. Bawang Merah	1.200	-	10	-	-	-	-
19. Bawang Putih	800	-	10	-	-	-	-
20. Telur Ayam Kampung	25 ***)	-	25	-	-	-	-
21. Telur Ayam Ras	-	-	1	-	-	-	-
22. Telur Itik	1,50 ***)	-	13,50	-	-	-	-
23. Ikan	-	-	15	-	-	-	-
24. Susu	-	10	2,5	-	-	-	-

Sumber : \*) Struktur Ongkos Usaha Tani Padi dan Palawija tahun 1989  
 \*\*) Direktorat Jenderal Pertanian Tanaman Pangan  
 \*\*\*) Persentase dari jumlah pemakaian

LAMPIRAN 2. TABEL KONVERSI YANG DIGUNAKAN UNTUK TERNAK

Jenis Ternak Kg/Ternak	Berat Karkas Kg/Ternak	Dari Berat Karkas (%)		Konversi Karkas ke Daging (%)
		Jeroan	Lemak	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1. Sapi	156,40	25	3	80 *)
2. Kerbau	160,00	25	3	75 *)
3. Kambing	10,00	25	3	75 *)
4. Domba	10,00	25	3	73 *)
5. Babi	50,00	10	10	80 *)
6. Kuda	125,00	20	3	75 *)
7. Ayam Kampung	0,64	10	-	58 **)
8. Ayam Negeri	0,73	10	-	58 **)
9. Itik	0,73	10	-	60 **)

Sumber : 1. Case Study IPB, 1970

2. Rollinson, 1973

\*) . Case Study, UGM - Ditjen Peternakan, 1976

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

LAMPIRAN 3. FAKTOR KONVERSI BAHAN MAKANAN YANG  
DIPAKAI UNTUK PENGHITUNGAN PRODUKSI

JENIS BAHAN MAKANAN	A	B	C	D	E
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
<b>01. Gandum</b>					
- Biji Gandum	<u>100</u>	139			
- Tepung Gandum	72	<u>100</u>			
<b>02. Padi</b>					
- Padi Gagang Basah	<u>100</u>	130	144	170	250
- Padi Gagang Kering Giling	77	<u>100</u>	111	131	192
- Gabah Basah/Panen	69	90	<u>100</u>	118	172
- Gabah Kering Giling (GKG)	59	76,5	85	<u>100</u>	154
- Beras	40	52	58	65	<u>100</u>
<b>03. JAGUNG</b>					
- Jagung Berkulit Basah/ Ontongan basah dengan kulit	<u>100</u>	133	167	256	278
- Jagung Berkulit Kering	75	<u>100</u>	125	192	208
- Jagung Lepas Kulit Kering	60	80	<u>100</u>	154	167
- Jagung Pipilan Kering	39	52	65	<u>100</u>	108
- Jagung Berasan	36	48	60	93	<u>100</u>
<b>04. Ubi Kayu</b>					
- Ubi Basah Berkulit	<u>100</u>	278	295	357	
- Gaplek	36	<u>100</u>	106	128	
- Pellet	34	94	<u>100</u>	120	
- Tapioka	28	78	83	<u>100</u>	



LAMPIRAN 3. FAKTOR KONVERSI BAHAN MAKANAN YANG  
DIPAKAI UNTUK PENGHITUNGAN PRODUKSI

(Lanjutan)

JENIS BAHAN MAKANAN	A	B	C	D	E
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
<b>05. SAGU</b>					
- S a g u	<u>100</u>	250			
- Tepung Sagu	40	<u>100</u>			
<b>06. KACANG TANAH</b>					
- Glondongan Basah Berkulit	<u>100</u>	188	315	588	
- Glondongan Kering Berkulit	53	<u>100</u>	167	323	
- Biji Kering Lepas Kulit	32	60	<u>100</u>	192	
- Minyak	17	31	52	<u>100</u>	
<b>07. KACANG KEDELAI</b>					
- Batang dan Daun Basah	<u>100</u>	187,9	549,4		
- Batang dan Daun Kering	53	<u>100</u>	292,4		
- Biji Kering	18,2	34,2	<u>100</u>		
<b>08. KACANG HIJAU</b>					
- Polong Basah Tanpa Daun	<u>100</u>	125	186		
- Polong Kering	80	<u>100</u>	149		
- Biji Kering	53,8	67	<u>100</u>		
<b>09. KELAPA</b>					
- Kelapa Berkulit	<u>100</u>	416	909	1429	
- Daging Kelapa	24	<u>100</u>	222	370	
- Kopra	11	45	<u>100</u>	167	
- Minyak	7	27	60	<u>100</u>	

LAMPIRAN 3. FAKTOR KONVERSI BAHAN MAKANAN YANG  
DIPAKAI UNTUK PENGHITUNGAN PRODUKSI

(Lanjutan)

JENIS BAHAN MAKANAN	A	B	C	D	E
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
<b>10. <u>KELAPA SAWIT</u></b>					
- Inti Sawit	<u>100</u>	-	217		
- Minyak Sawit	-	<u>100</u>	154		
- Minyak Goreng	46	65	<u>100</u>		
<b>11. <u>BAWANG MERAH</u></b>					
- Bawang Segar	<u>100</u>	147			
- Bawang Kering	68	<u>100</u>			
<b>12. <u>BAWANG PUTIH</u></b>					
- Bawang Segar	<u>100</u>	141			
- Bawang Kering	71	<u>100</u>			
<b>13. <u>TELUR</u></b>					
- Telur Berkulit	<u>100</u>	111			
- Telur Tanpa Kulit	90	<u>100</u>			

LAMPIRAN 4. KOMPOSISI/KANDUNGAN ENERGI, PROTEIN DAN LEMAK DARI BEBERAPA JENIS BAHAN MAKANAN PER 100 GRAM BAGIAN YANG DAPAT DIMAKAN (BBD).

JENIS BAHAN MAKANAN	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	BBD (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<u>PADI - PADIAN</u>				
Tepung Gandum	365	8,9	1,3	100
B e r a s	364	7,0	0,5	100
J a g u n g	355	9,2	3,9	90
Jagung Basah	129	4,1	1,3	28
<u>MAKANAN BERPATI</u>				
Ubi Jalar	123	1,8	0,7	86
Ubi Kayu	146	1,2	0,3	75
G a p l e k	338	1,5	0,7	100
Tapioka	362	0,5	0,3	100
S a g u	353	0,7	0,2	100
<u>G U L A</u>				
Gula Pasir	364	0,0	0,0	100
Gula lainnya	370	1,1	3,5	100
<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
K e l a p a	359	3,4	34,7	100
<u>BUAH - BUAHAN</u>				
Alpoket	85	0,9	6,5	61
J e r u k	44	0,8	0,2	71
D u r i a n	134	2,5	3,0	22
M a n g g a	56	0,6	0,2	65
P e p a y a	46	0,5	0,0	75
N a n a s	52	0,4	0,2	53
P i s a n g	113	1,3	0,2	78
Duku Langsung	63	1,0	0,2	64
S a l a k	77	0,4	0,0	50
Rambutan	69	0,9	0,1	40
S a w o	92	0,5	1,1	79
J a m b u	48	0,8	0,3	84
Lainnya	50	0,6	0,4	63

LAMPIRAN 4. KOMPOSISI/KANDUNGAN ENERGI, PROTEIN DAN LEMAK  
DARI BEBERAPA JENIS BAHAN MAKANAN PER 100 GRAM  
BAGIAN YANG DAPAT DIMAKAN (BBD).

(Lanjutan)

JENIS BAHAN MAKANAN	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	BBD (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<u>SAYURAN</u>				
Bawang Merah	39	1,5	0,3	90
Ketimun	12	0,7	0,1	70
Kacang-kacangan	44	2,7	0,3	75
Kentang	83	2,0	0,1	85
Kubis	24	1,4	0,2	75
Tomat	20	1,0	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
<u>DAGING</u>				
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	127	15,7	6,4	100
<u>TELUR</u>				
Telur Ayam	162	12,8	11,5	90
Telur Itik	189	13,1	14,3	90
<u>SUSU</u>				
Susu Segar (Sapi)	61	3,2	3,5	100

LAMPIRAN 4. KOMPOSISI/KANDUNGAN ENERGI, PROTEIN DAN LEMAK  
DARI BEBERAPA JENIS BAHAN MAKANAN PER 100 GRAM  
BAGIAN YANG DAPAT DIMAKAN (BBD).

(Lanjutan)

JENIS BAHAN MAKANAN	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	BBD (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<u>I K A N</u>				
Ikan Laut	67	12,0	2,0	100
Ikan Air Tawar	66	11,0	2,0	100
<u>MINYAK DAN LEMAK</u>				
Minyak Kacang Tanah	902	0,0	100,0	100
Minyak Goreng (Kelapa)	870	1,0	98,0	100
Minyak Goreng (Sawit)	902	0,0	100,0	100
Lemak Sapi	818	1,5	90,0	100
Lemak Kerbau	818	1,5	90,0	100
Lemak Kambing/Domba	818	1,5	90,0	100
Lemak Babi	902	0,0	100,0	100

Sumber : Daftar Komposisi Bahan Makanan, Direktorat Gizi,  
Departemen Kesehatan R.I. 1967.

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

**BPS**

**KANTOR STATISTIK PROPINSI DKI JAKARTA**  
Jl. Medan Merdeka Selatan No. 8 - 9  
Telp. 3840084 JAKARTA

