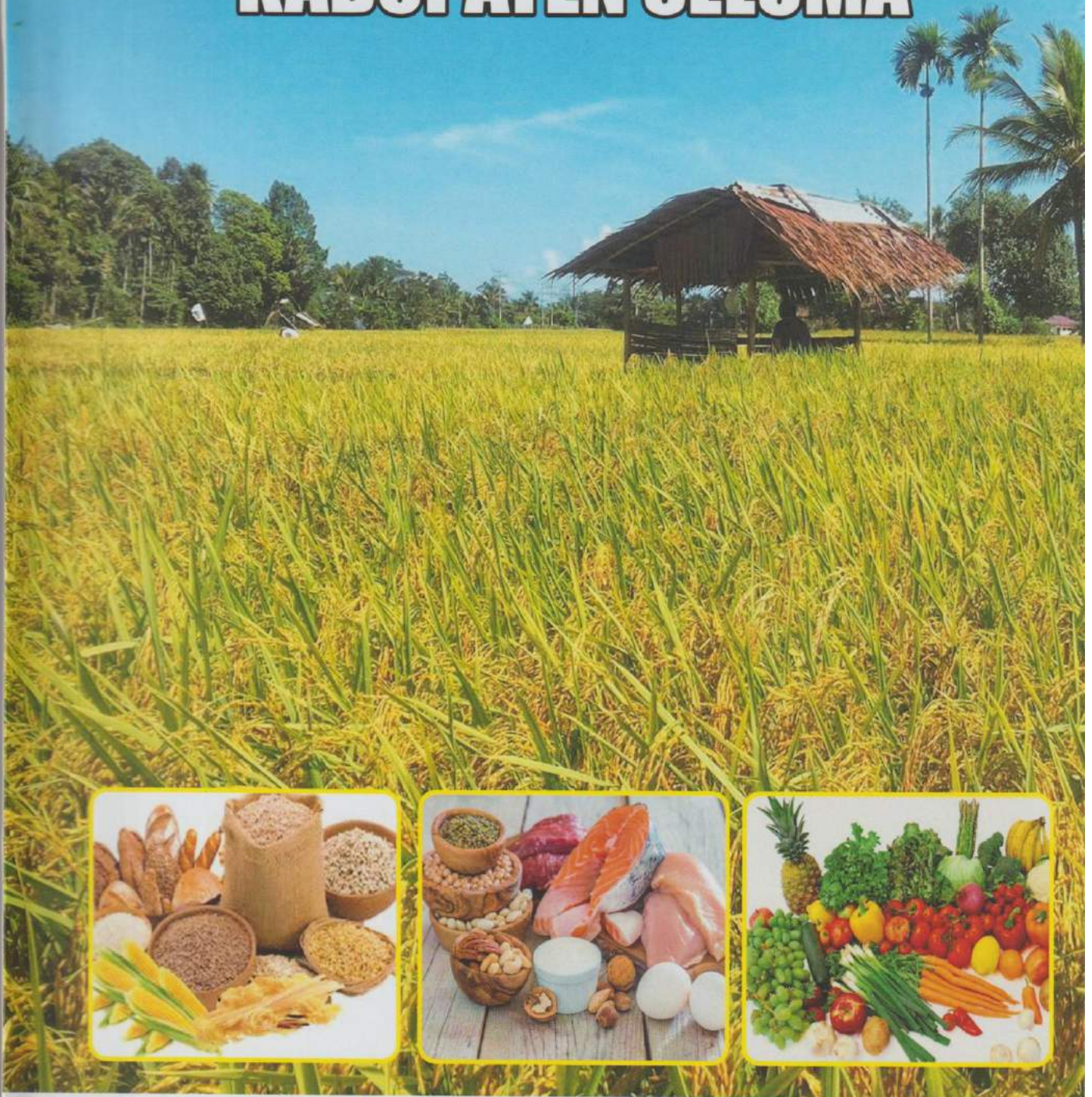


NERACA BAHAN MAKANAN (NBM) KABUPATEN SELUMA



**DINAS KETAHANAN PANGAN
KABUPATEN SELUMA
TAHUN 2020**

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Allah SWT atas selesainya Laporan Neraca Bahan Makanan (NBM) Dinas Pangan Ketahanan Kabupaten Seluma Tahun 2020.

Neraca Bahan Makanan (NBM) adalah penyajian data dalam bentuk tabel yang dapat menggambarkan situasi dan kondisi ketersediaan pangan untuk konsumsi penduduk di wilayah Kabupaten Seluma dalam kurun waktu satu tahun. NBM menyajikan angka rata-rata jumlah pangan yang tersedia di tingkat rumah tangga konsumen untuk konsumsi penduduk perkapita (Kg/thn atau gr/hari atau zat gizi tertentu/kap/hari).

Maksud dan tujuan Laporan NBM Kabupaten Seluma adalah untuk mengetahui gambaran stok bahan pangan, produksi, impor, ekspor dan penggunaan serta ketersediaan pangan untuk konsumsi penduduk di wilayah Kabupaten Seluma.

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Tim Penyusun NBM dari instansi terkait, yang telah membantu dalam penyusunan Neraca Bahan Pangan ini sehingga dapat terselesaikan dengan baik.

Dengan tersediannya data dan informasi tentang ketersediaan pangan Kabupaten Seluma diharapkan dapat dijadikan acuan dalam perencanaan dan pengambilan kebijakan yang menyangkut ketahanan pangan.

Kritik dan saran sangat kami harapkan untuk kesempurnaan laporan ini dan menjadi bahan perbaikan di masa yang akan datang.

Tais, Nopember 2020

Kepala Dinas Ketahanan Pangan
Kabupaten Seluma

SUDARMAN, SP
NIP. 19650629 198801 1 001

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
 BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Pengertian	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	3
 BAB II METODOLOGI	
2.1 Konsepsi Neraca Bahan Makanan dan Pola Pangan Harapan	4
2.2 Komponen-komponen Neraca Bahan Makanan (NBM)	5
2.3 Kelompok Bahan Makanan.....	10
2.3.1 Kelompok Bahan Makanan dalam NBM	10
2.3.2 Kelompok Bahan Makanan dalam PPH	11
2.4 Sumber data dan Informasi	13
2.5 Cara Perhitungan	14
2.5.1 Perhitungan dalam Neraca Bahan Makanan (NBM)	14
2.5.2 Prosedur Pengisian Tabel NBM	15
2.5.3 Penentuan Bobot dalam PPH	18
2.5.4 Cara Perhitungan Skor Pola Pangan Harapan (PPH)	18
2.6 Permasalahan Dalam Neraca Bahan Makanan (NBM).....	19
 BAB III ANALISIS KETERSEDIAAN PANGAN DAN GIZI KAB. SELUMA	
3.1 Ketersediaan Kalori, Protein dan Lemak.....	21
3.2 Neraca Bahan Makanan Kabupaten Seluma.....	22
3.2.1 Ketersediaan Pangan per Kelompok Bahan Makanan	22
3.2 Pola Keragaman Pangan Berdasarkan Neraca Bahan Makanan.....	29
 BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	
4.1 Kesimpulan	35
4.2 Saran	36
4.3 Rekomendasi	36
 LAMPIRAN.....	37

DAFTAR TABEL

1. Pengelompokan bahan makanan dalam Neraca Bahan Makanan.....	10
2. Pengelompokan Bahan Makanan dalam Pola Pangan Harapan	12
3. Susunan PPH ideal Tingkat Nasional berdasarkan tingkat ketersediaan pangan.....	14
4. Ketersediaan energi dan protein Tahun 2020.....	21
5. Komposisi ketersediaan zat gizi Tahun 2020.....	22
6. Ketersediaan pangan per kelompok bahan makanan Tahun 2020	22
7. Kontribusi ketersediaan kelompok padi-padian.....	23
8. Kontribusi ketersediaan kelompok makanan berpati.....	23
9. Kontribusi ketersediaan kelompok gula.....	24
10. Kontribusi ketersediaan kelompok Buah/Biji berminyak.....	24
11. Kontribusi ketersediaan kelompok buah-buahan.....	25
12. Kontribusi ketersediaan kelompok sayur-sayuran.....	26
13. Kontribusi ketersediaan kelompok daging.....	27
14. Kontribusi ketersediaan kelompok telur.....	27
15. Kontribusi ketersediaan kelompok susu.....	28
16. Kontribusi ketersediaan kelompok ikan.....	28
17. Kontribusi ketersediaan kelompok minyak/lemak.....	29
18. Pola Pangan Harapan (PPH) tingkat ketersediaan berdasarkan NBM Kabupaten Seluma Tahun 2020.....	30

DAFTAR GAMBAR

1	Grafik komposisi ketersediaan energi menurut kelompok pangan berdasarkan Neraca Bahan Makanan Kabupaten Seluma Tahun 2020.....	30
2	Grafik komposisi ketersediaan protein menurut kelompok pangan berdasarkan Neraca Bahan Makanan Kabupaten Seluma Tahun 2020.....	31
3	Grafik komposisi ketersediaan lemak menurut kelompok pangan berdasarkan Neraca Bahan Makanan Kabupaten Seluma Tahun 2020.....	31
4	Grafik ketersediaan energi berdasarkan Neraca Bahan Makanan Kabupaten Seluma Tahun 2020.....	32
5	Grafik ketersediaan protein berdasarkan Neraca Bahan Makanan Kabupaten Seluma Tahun 2020.....	32
6	Grafik ketersediaan pangan nabati dan pangan hewani berdasarkan Neraca Bahan Makanan Tahun 2020.....	33
7	Grafik Pola Pangan Harapan Neraca Bahan Pangan Tahun 2020	33
8	Grafik Skor PPH Neraca Bahan Makanan 2019 dan Skor Maksimal	34

DAFTAR LAMPIRAN

1	Data Produksi Pangan Tahun 2019	37
2	Data Ekspor Impor Bahan Pangan 2019	41
3	Data Stok Bahan Pangan 2019.....	42
4	Data Penduduk Kabupaten Seluma Tahun 2019	43
5	Data Konsumsi Pangan 2019	44
6	Neraca Bahan Makanan (NBM) Tahun 2020	49
7	Neraca Pola Pangan Harapan (PPH) Tahun 2020.....	53

BAB. I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Undang-Undang nomor 18 tahun 2012, pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, dan peternakan, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan pembuatan makanan dan minuman. Sedangkan ketahanan pangan menurut Undang-undang Nomor 18 tahun 2012 tentang pangan adalah kondisi terpenuhinya pangan bagi negara sampai dengan perseorangan, yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, beragam, bergizi, merata, dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat, untuk dapat hidup sehat, aktif, dan produktif secara berkelanjutan.

Untuk mencapai ketahanan pangan masyarakat diperlukan perencanaan pangan dan gizi yang tepat, baik di tingkat nasional maupun wilayah. Perencanaan tersebut memerlukan informasi yang akurat tentang situasi ketersediaan, distribusi, konsumsi dan kerawanan pangan. Ketersediaan pangan berfungsi menjamin pasokan pangan untuk memenuhi kebutuhan seluruh penduduk dari segi kuantitas, kualitas keragaman dan keamanannya. Ketersediaan pangan dapat dipenuhi dari 3 (tiga) sumber yaitu ; produksi dalam negeri, pemasokan pangan, dan pengelolaan cadangan pangan. Ketersediaan pangan dapat diamati pada berbagai tingkatan yang secara hirarkhis mencakup rumah tangga, regional (kabupaten, kota, propinsi) dan nasional. Namun demikian, penyediaan pangan yang sesuai dengan kebutuhan gizi penduduk baik jumlah maupun mutunya, merupakan masalah yang masih harus ditemukan solusinya. Oleh karena itu diperlukan suatu upaya atau cara yang cepat, teliti dan mudah untuk memahami situasi dan mengembangkan ketersediaan pangan di suatu wilayah pada periode tertentu. Salah satu cara/instrumen untuk memperoleh gambaran situasi tersebut dapat dituangkan dalam suatu neraca atau tabel yang disebut dengan neraca bahan makanan (NBM).

Situasi ketersediaan pangan wilayah antara lain tercermin dari jumlah ketersediaan pangan, yang digambarkan dari tingkat ketersediaan maupun mutu keanekaragaman pangan yang ditunjukkan oleh skor Pola Pangan Harapan (PPH). Dengan mencermati Tabel NBM dari tahun ke tahun dapat diketahui adanya perubahan jenis bahan makanan

yang dikonsumsi penduduk dan perubahan ketersediaan bahan makanan secara keseluruhan, tingkat kecukupannya menurut kebutuhan gizi dan terpenuhinya Pola Pangan Harapan (PPH) masyarakat. NBM juga berguna untuk meneliti dan meramalkan situasi pangan di wilayah Kabupaten Seluma, dengan dasar analisis informasi pangan yang disajikan. Sedangkan Pola Pangan Harapan (PPH) merupakan parameter sederhana yang digunakan untuk mengukur keberhasilan penyediaan pangan, dengan tingkat diversifikasi/keanekaragaman pangan dan menilai mutu gizi pangan.

Penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM), Kabupaten Seluma dilakukan dalam periode satu tahun. Penyusunannya mengacu pada metode yang disusun oleh Food and Agriculture Organization (FAO) serta mengacu pada pedoman umum NBM pusat, dengan beberapa penyesuaian sejalan dengan perkembangan ketersediaan data, dan beberapa penyempurnaan khususnya dalam penggunaan konversi dalam NBM dengan menggunakan kajian-kajian/survey.

Apabila NBM dan PPH disusun secara lengkap, tepat waktu dan berurutan dari suatu periode ke periode berikutnya akan sangat berguna untuk memantapkan kebijakan pangan secara menyeluruh menuju kemandirian dan kestabilan pangan.

1.2 Pengertian.

Neraca Bahan Makanan (NBM) adalah tabel yang menyajikan gambaran menyeluruh tentang penyediaan/pengadaan (*supply*), penggunaan/pemanfaatan (*utilization*) pangan di suatu wilayah dalam periode tertentu (dalam kurun waktu satu tahun). NBM menunjukkan ketersediaan bahan pangan untuk setiap komoditas dan olahannya yang lazim dikonsumsi penduduk berdasarkan sumber penyediaan dan penggunaannya. Penyediaan diperoleh dari jumlah total bahan pangan yang diproduksi dikurangi dengan perubahan stok ditambahkan dengan jumlah total yang diimpor dan dikurangi dengan jumlah total yang diekspor selama periode tersebut. Sedangkan penggunaan diperoleh dari jumlah total kebutuhan pakan, bibit, industri makanan dan non makanan, tercecer, serta bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi manusia. Ketersediaan per kapita untuk dikonsumsi diperoleh dengan membagi ketersediaan bahan makanan dengan jumlah penduduk pertengahan tahun.

1.3 Tujuan.

Penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM) Kabupaten Seluma bertujuan :

1. Untuk mengetahui gambaran pengadaan (produksi, impor, stok) dan penggunaan serta ketersediaan pangan untuk konsumsi penduduk di wilayah Kabupaten Seluma.

2. Tersediannya data dan informasi tentang ketersediaan pangan Kabupaten Seluma sehingga dapat dijadikan acuan dalam perencanaan dan pengambilan kebijakan yang menyangkut ketahanan pangan.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diperoleh dalam penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM) adalah:

1. Mengetahui jumlah penyediaan pangan, penggunaan pangan dan ketersediaan pangan per kapita untuk konsumsi penduduk.
2. Mengevaluasi pengadaan dan penggunaan pangan.
3. Bahan acuan dalam perencanaan produksi/pengadaan pangan.
4. Bahan perumusan kebijakan pangan dan gizi.

BAB. II

METODOLOGI

2.1 Konsepsi Neraca Bahan Makanan Dan Pola Pangan Harapan

Penyusunan NBM Indonesia diawali pada tahun 1963 yang dilakukan oleh Biro Pusat Statistik (BPS) dibantu oleh tenaga ahli dari *Food and Agriculture Organization* (FAO). Penerbitan publikasi NBM pada waktu itu bersifat tiga tahunan dan hanya untuk keperluan intern BPS yang dimulai edisi 1963 – 1965 dan 1964 – 1966. NBM secara tahunan disusun sejak tahun 1970. Berdasarkan Instruksi Menteri Pertanian Nomor 12/INS/UM/6/1975 tanggal 19 Juni 1975, dibentuk Tim Penyusun NBM tingkat nasional yang beranggotakan beberapa instansi seperti Departemen Pertanian, BPS, dan instansi terkait lainnya. Tim ini bertugas melakukan penyusunan Buku Pedoman Penyusunan NBM serta menyajikan publikasi NBM secara tahunan. BPS menerbitkan publikasi NBM secara tahunan hanya sampai dengan edisi 1998 – 1999. Selanjutnya mulai edisi 1999 – 2000 penerbitan publikasi NBM dilakukan oleh Badan Bimas Ketahanan Pangan (BBKP) sesuai dengan salah satu fungsi BBKP menurut Keputusan Presiden Nomor 165 tahun 2001, yaitu melakukan pengkajian, perumusan kebijakan, pemantauan dan pengembangan ketersediaan dan produksi pangan. Keberadaan NBM di tingkat nasional dirasakan terlalu bersifat agregasi, padahal dalam menyusun kebijakan pangan di tingkat regional sangat membutuhkan informasi NBM.

Menyadari akan tuntutan tersebut, pada tahun 1979 Sekretaris Jenderal Departemen Pertanian atas nama Menteri Pertanian mengeluarkan instruksi ke seluruh Kepala Kantor Wilayah Departemen Pertanian melalui surat Nomor 92/B/1979, tanggal 18 Januari 1979 untuk melakukan penyusunan NBM regional/provinsi. Sejalan dengan itu, dikeluarkan pula Instruksi Presiden Nomor 20 tahun 1979, tanggal 8 Oktober 1979 tentang Perbaikan Mutu Makanan Rakyat termasuk didalamnya penyajian NBM, sebagai kelanjutan Instruksi Presiden Nomor 14 tahun 1974. Pada tahun 1985 seluruh Kepala Kantor Wilayah Departemen Pertanian diinstruksikan untuk mengembangkan penyusunan NBM regional/provinsi, melalui surat Nomor RC.220/487/B/II/1985, tanggal 20 Januari 1985.

Dasar hukum lainnya yang mendukung penyusunan NBM antara lain PP No.68 tahun 2002 tentang Ketahanan Pangan, UU No.32 tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah, Perpres RI No.83 tahun 2006 tentang Dewan Ketahanan Pangan, Perpres No.24 tahun 2010 tentang Kedudukan, Tugas dan Fungsi Kementerian Negara Serta Susunan

Organisasi, Permentan No.61 tahun 2010 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Pertanian, Permentan No. 65 tahun 2010 tentang Standar Pelayanan Minimal Bidang Ketahanan Pangan Provinsi dan Kabupaten/Kota serta UU No.18 tahun 2012 tentang Pangan.

Berdasarkan Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) X Tahun 2012, rekomendasi angka kecukupan gizi (AKG) pada tingkat konsumsi adalah 2.150 kal/kap/hr untuk energi dan 57 gr/kap/hr untuk protein. Rekomendasi pada tingkat ketersediaan adalah 2.400 kal/kap/hr untuk energi dan 63 gr/kap/hr untuk protein. Berkaitan dengan hal tersebut diatas, untuk mengukur keberhasilan upaya pemenuhan kecukupan gizi dengan mempertimbangkan keberagaman pangan dalam produksi, ketersediaan dan konsumsi pangan penduduk diperlukan suatu parameter, salah satunya adalah Pola Pangan Harapan (PPH). Secara umum, PPH pada tingkat ketersediaan dapat digunakan untuk: (1) menilai mutu dan keragaman pangan dari sisi ketersediaan melalui penghitungan skor PPH, (2) menyusun perencanaan ketersediaan pangan.

Dengan melihat skor PPH diketahui tidak hanya pemenuhan kecukupan gizi tetapi sekaligus juga mempertimbangkan keseimbangan gizi yang didukung oleh cita rasa, daya cerna, daya terima masyarakat, kuantitas dan kemampuan daya beli. Semakin tinggi skor mutu pangan tersebut, maka tingkat ketersediaan pangan semakin beragam dan komposisinya semakin baik/berimbang. Sedangkan penyusunan perencanaan ketersediaan pangan melalui pengelompokan PPH dilakukan berdasarkan tingkat konsumsi hasil angka Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS). Dengan demikian perencanaan ketersediaan pangan tersebut tetap mempertimbangkan kecukupan gizi dan keberagaman pangan yang seimbang.

2.2 Komponen-Komponen Neraca Bahan Makanan (NBM)

Tabel NBM terdiri atas 19 kolom yang terbagi menjadi 3 kelompok penyajian yaitu pengadaan/penyediaan, penggunaan/pemakaian dan ketersediaan perkapita. Jumlah pengadaan harus sama dengan jumlah penggunaan. Komponen pengadaan meliputi produksi (masukan dan keluaran), perubahan stok, impor, dan ekspor. Sedangkan komponen penggunaan meliputi penggunaan untuk pakan, bibit, industri (makanan dan bukan makanan), tercecer, dan bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi. Bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi ini dijadikan dalam penghitungan ketersediaan bahan makanan perkapita (kg/th dan gram/hari), ketersediaan energi perkapita per hari (kkal), ketersediaan protein per kapita per hari (gram), dan ketersediaan lemak per kapita per hari (gram).

a. Jenis Bahan Makanan.

Jenis bahan makanan yang dicakup dalam NBM meliputi bahan makanan yang bersumber dari nabati maupun hewani dan lazim dikonsumsi oleh penduduk. Bahan makanan tersebut dikelompokkan menjadi 11 kelompok menurut jenisnya, dan diikuti prosesnya mulai dari saat diproduksi sampai dengan dapat dipasarkan atau tersedia untuk dikonsumsi penduduk, dalam bentuk awal maupun bentuk turunan. Bahan makanan turunan tersebut dapat masuk ke dalam satu kelompok bahan makanan yang sama atau yang berbeda dengan jenis bahan makanan awalnya.

Cakupan bahan makanan setiap kelompok pada NBM Provinsi / Kabupaten / Kota dapat berbeda dengan NBM Nasional. Hal ini sangat dipengaruhi oleh potensi wilayah dalam produksi dan pola konsumsi bahan makanan. Pengelompokan bahan makanan tersebut adalah padi-padian, makanan berpati, buah/biji berminyak, buah-buahan, sayuran, daging, telur, susu, ikan serta kelompok minyak dan lemak.

b. Produksi

Produksi adalah jumlah keseluruhan hasil masing – masing bahan makanan yang dihasilkan dari sektor pertanian (tanaman pangan, hortikultura, peternakan, perikanan, dan perkebunan), baik yang belum mengalami proses pengolahan maupun yang sudah mengalami proses pengolahan. Produksi dibedakan menjadi 2 kategori sebagai berikut:

a) Masukan (Input)

Masukan adalah produksi masih dalam bentuk asli maupun dalam bentuk hasil olahan yang akan mengalami proses pengolahan lebih lanjut. harus sama dengan jumlah penggunaan. Komponen pengadaan meliputi produksi (masukan dan keluaran), perubahan stok, impor, dan ekspor. Sedangkan komponen penggunaan meliputi penggunaan untuk pakan, bibit, industri (makanan dan bukan makanan), tercecer, dan bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi. Bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi ini dijadikan dalam penghitungan ketersediaan bahan makanan perkapita (kg/th dan gram/hari),

a) Keluaran (Output)

Keluaran adalah produksi 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. Produksi untuk komoditas tanaman pangan mencakup hasil seluruh panen (tua/muda), baik yang

berasal dari lahan sawah maupun lahan tegal serta lahan lama maupun baru. Sedangkan produksi turunannya diperoleh dengan menggunakan faktor konversi dan tingkat ekstraksi dari komoditas yang bersangkutan.

Produksi komoditas hortikultura adalah dalam bentuk segar yang mencakup hasil seluruh panen, baik yang dipanen sekaligus maupun yang dipanen berkali – kali, sehingga pengisiannya langsung dimasukkan ke kolom 3 (keluaran) kecuali untuk bawang merah dan bawang putih pengisiannya dimulai dari kolom (2). Kedua komoditas ini tidak dapat langsung dikonsumsi dalam bentuk segar (kering panen), sehingga harus melewati proses pengeringan untuk menjadi kering konsumsi.

Pada komoditas peternakan, untuk 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 total persentase berat karkas masing – masing jenis dan langsung dimasukkan ke kolom 3 (keluaran).

Produksi telur dihitung dari hasil peternakan rakyat, yang langsung dimasukkan ke kolom 3 (keluaran). Produksi perikanan merupakan 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 dimakan nelayan/petani ikan/rumah tangga perikanan atau yang diberikan kepada nelayan/petani ikan sebagai upah.

Produksi minyak nabati didasarkan pada jumlah yang diolah untuk makanan, kecuali minyak sawit merupakan produksi asli. Sedangkan produksi untuk lemak hewani didasarkan pada presentase berat karkas masing – masing jenis daging, yang langsung dimasukkan ke kolom 3 (keluaran).

c. Stok dan 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 data stok pada 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.

d. Impor

Impor adalah sejumlah bahan makanan baik yang belum maupun yang sudah mengalami pengolahan, yang didatangkan/dimasukkan dari luar daerah ke dalam wilayah Kabupaten Seluma, dengan tujuan untuk diperdagangkan, diedarkan, atau disimpan. Untuk penghitungan NBM Kabupaten Seluma, yang termasuk impor adalah:

- a) Bahan makanan yang didatangkan/dimasukkan dari luar wilayah Kabupaten Seluma langsung ke dalam wilayah Kabupaten Seluma; dan atau
- b) Bahan makanan yang didatangkan/dimasukkan dari wilayah daerah administrasi lain ke dalam wilayah daerah administrasi Kabupaten Seluma.

e. Penyediaan Dalam Negeri Sebelum Ekspor

Penyediaan Dalam Negeri Sebelum Ekspor adalah sejumlah bahan makanan yang berasal dari produksi (keluaran) dikurangi perubahan stok ditambah impor.

f. Ekspor

Ekspor adalah sejumlah bahan makanan baik yang belum maupun yang sudah mengalami pengolahan, yang dikeluarkan dari wilayah Kabupaten Seluma. Untuk penghitungan NBM Kabupaten Seluma, yang termasuk ekspor adalah :

- a) Bahan makanan yang dikeluarkan langsung dari wilayah Kabupaten Seluma.
- b) Bahan makanan yang dikeluarkan dari wilayah Kabupaten Seluma ke wilayah lain.

g. Penyediaan Dalam Negeri

Penyediaan Dalam Negeri adalah sejumlah bahan makanan yang berasal dari produksi (keluaran) dikurangi perubahan stok ditambah impor dikurangi ekspor.

h. Pemakaian Dalam Negeri.

Pemakaian Dalam Negeri adalah sejumlah bahan makanan yang digunakan di dalam negeri/daerah untuk pakan, bibit/benih, diolah untuk industri makanan dan bukan makanan, yang tercecer, dan yang tersedia untuk dikonsumsi.

a) Pakan

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

b) Bibit/Benih

Bibit 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 sengaja 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 Negara atau daerah, pada tingkat pedagang pengecer dalam suatu kurun waktu tertentu.

i. Ketersediaan Per Kapita.

Ketersediaan per kapita adalah sejumlah bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Seluma dalam suatu kurun waktu 1 tahun, baik dalam bentuk natural maupun dalam bentuk unsur gizinya. Unsur gizi utama tersebut adalah sebagai berikut:

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

b) Protein adalah suatu persenyawaan yang mengandung unsur "N", yang sangat dibutuhkan tubuh untuk pertumbuhan serta penggantian jaringan – jaringan yang rusak/aus.

c) Lemak adalah salah satu unsur zat makanan yang dibutuhkan oleh tubuh sebagai tempat penyimpanan energi, protein, dan vitamin.

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

- e) Vitamin adalah salah satu unsur zat makanan yang diperlukan tubuh untuk proses metabolisme dan pertumbuhan yang normal.
- f) Mineral adalah zat makanan yang diperlukan manusia agar memiliki kesehatan dan pertumbuhan yang baik.

2.3 Kelompok Bahan Makanan.

2.3.1 Kelompok Bahan Makanan Dalam Neraca Bahan Makanan (NBM).

Jenis bahan makanan yang dicakup dalam NBM meliputi bahan makanan yang bersumber dari nabati maupun hewani dan lazim dikonsumsi oleh penduduk. Bahan makanan tersebut dikelompokkan menjadi 11 kelompok menurut jenisnya, dan diikuti prosesnya mulai dari saat diproduksi sampai dengan dapat dipasarkan atau tersedia untuk dikonsumsi penduduk dalam bentuk awalnya (belum berubah) atau bentuk lain yang berbeda dengan bentuk awal setelah melewati proses pengolahan, yang biasanya disebut sebagai produk turunan. Bahan makanan yang berupa produk tersebut dapat masuk ke dalam satu kelompok bahan makanan yang sama atau kelompok bahan makanan yang berbeda dengan jenis bahan makanan awalnya.

Ada 11 kelompok makanan yang disajikan untuk NBM Kabupaten Seluma. Rincian jenis bahan makanan pada setiap kelompok dapat dilihat pada tabel 1 berikut :

Tabel 1. Pengelompokan Bahan Makanan dalam NBM

No	Kelompok Bahan Makanan	Keterangan/Jenis Bahan Makanan
1	Padi - Padian	Padi-padian terdiri atas bahan makanan seperti gandum beserta produksi turunannya tepung gandum (tepung terigu), gabah (gabah kering giling) beserta produksi turunannya beras, jagung (pipilan) dan jagung basah.
2	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. Kelompok ini terdiri atas, ubi jalar, ubi kayu dengan produksi turunannya yaitu gaplek dan tapioka, tepung sagu yang merupakan produksi turunan dari sagu.
3	Gula	Kelompok ini terdiri atas gula pasir dan gula merah (gula mangkok, gula aren, gula semut, gula siwalan, dan lain-lain) baik yang merupakan hasil olahan pabrik maupun rumah tangga.

4	Buah/biji berminyak	Buah/biji berminyak adalah kelompok bahan makanan yang mengandung minyak yang berasal dari buah dan biji-bijian. Bahan makanan dalam kelompok ini adalah : kacang tanah berkulit, beserta produksi turunannya, kacang lepas kulit, kedelai, kacang hijau, kelapa daging (produksi turunan dari kelapa berkulit) dan kopra (turunan dari kelapa daging)
5	Buah-Buahan	Kelompok ini terdiri atas, alpokat, jeruk, duku, durian, jambu, mangga, apel, nanas, pepaya, pisang, rambutan, salak, sawo dan lainnya.
6	Sayur-sayuran	Kelompok ini terdiri atas, bawang merah, ketimun, kacang merah, kacang panjang, kentang, kubis, tomat, wortel, cabe, terong, petsai/sawi, bawang daun, kangkung, lobak, labu siam, buncis, bayam, bawang putih dan lainnya.
7	Daging	Kelompok ini terdiri atas, daging sapi, daging kerbau, daging kambing, daging domba, daging kuda/lainnya, daging babi, daging ayam buras, daging ayam ras, daging itik, dan jeroan semua jenis.
8	Telur	Telur yang dimaksud yaitu telur ayam buras, telur ayam ras, telur itik, dan telur unggas lainnya.
9	Susu	Terdiri atas susu sapi termasuk susu olahan impor yang disetarakan susu segar.
10	Ikan	Ikan yang dimaksud adalah komoditas yang berupa binatang air dan biota perairan lainnya. Pada awalnya penyajian untuk kelompok ini hanya meliputi jenis ikan darat dan ikan laut, namun sekarang menjadi 17 jenis ikan.
11	Minyak dan Lemak	Berasal dari nabati : minyak kacang tanah, minyak goreng kelapa, minyak goreng sawit,. Berasal dari hewani : lemak sapi, lemak kerbau, lemak kambing, lemak domba, lemak babi.

2.3.2 Kelompok Bahan Makanan Dalam Pola Pangan Harapan (PPH)

Pengelompokkan jenis pangan berdasarkan PPH berbeda dengan pengelompokkan jenis pangan berdasarkan NBM. Oleh karena itu, untuk penghitungan skor PPH perlu dilakukan penyesuaian kelompok pangan dari kelompok pangan NBM ke kelompok pangan PPH. Jenis bahan makanan yang dicakup dalam NBM dan PPH meliputi bahan makanan yang bersumber dari nabati maupun hewani dan lazim dikonsumsi oleh penduduk. Bahan makanan dalam NBM dikelompokkan menjadi 11 kelompok menurut jenisnya, dan diikuti prosesnya mulai dari saat diproduksi sampai dengan dapat dipasarkan atau tersedia untuk dikonsumsi penduduk dalam bentuk awalnya (belum berubah) atau

bentuk lain yang berbeda dengan bentuk awal setelah melewati proses pengolahan, yang biasanya disebut sebagai produk turunan. Bahan makanan yang berupa produk tersebut dapat masuk ke dalam satu kelompok bahan makanan yang sama atau kelompok bahan makanan yang berbeda dengan jenis bahan makanan awalnya. Sedangkan dalam PPH jenis bahan makanan tersebut diperkecil lagi menjadi 9 kelompok bahan makanan.

Kelompok bahan makanan dalam PPH dan rinciannya dapat dilihat pada tabel 2, yaitu:

Tabel 2. Pengelompokan Bahan Makanan Dalam Pola Pangan Harapan

No	Kelompok Pangan	Keterangan/Jenis Bahan Makanan
1	Padi-padian	Beras dan olahannya, jagung dan olahannya, gandum dan olahannya.
2	Umbi-umbian	Ubi kayu dan olahannya, ubi jalar, kentang, talas, sagu (termasuk makanan berpati).
3	Pangan hewani	Daging dan olahannya, ikan dan olahannya, telur, susu dan olahannya.
4	Minyak dan Lemak	Minyak kelapa, minyak sawit, margarin, lemak hewani.
5	Buah/biji berminyak	Kelapa, kemiri, kenari, coklat.
6	Kacang-kacangan	Kacang tanah, kacang kedelai, kacang hijau, kacang merah, kacang polong, kacang mete, kacang tunggak, kacang lain, tahu, tempe, tauco, oncom, sari kedelai, kecap.
7	Gula	Gula pasir, gula merah, sirup, minuman jadi dalam botol / kaleng.
8	Sayur dan buah	Sayur segar dan olahannya, buah segar dan olahannya, termasuk emping.
9	Lain-lain	Aneka bumbu dan bahan minuman seperti terasi, cengkeh, ketumbar, merica, pala, asam, bumbu masak, teh, kopi.

Berdasarkan Deptan 2001, susunan PPH ideal dari total energi (tingkat nasional) adalah sebagai berikut :

- Padi – padian (50% dari total energi),
- Umbi – umbian (6% dari total energi),
- Pangan hewani (12% dari total energi),
- Minyak dan lemak (10% dari total energi).
- Buah/biji berminyak (3% dari total energi).

- Kacang – kacang (5% dari total energi).
- Gula (5% dari total energi).
- Sayur dan buah (6% dari total energi).
- Lain – lain (3% dari total energi).

2.4 Sumber Data Dan Informasi

Data/informasi yang dibutuhkan antara lain adalah data yang meliputi produksi, perubahan stok, impor, ekspor, penggunaan untuk pakan, bibit, tercecer, industri pangan dan non pangan serta data jumlah penduduk.

Data pokok yang digunakan dalam penyusunan NBM adalah :

- a. Data stok beras diperoleh dari Bulog dan distributor.
- b. Data produksi palawija, sayuran, buah-buahan, perkebunan dan peternakan diperoleh dari Dinas Pertanian Kabupaten Seluma..
- c. Data produksi perikanan diperoleh dari Dinas Perikanan Kabupaten Seluma.
- d. Data Ekspor Impor di peroleh dari Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan UKM Kabupaten Seluma.
- e. Untuk data pakan, bibit, tercecer, didapatkan dari besaran angka konversi yang ditetapkan oleh Tim NBM Pusat yang didasarkan atas hasil kajian dan pendekatan - pendekatan ilmiah.
- f. Data kebutuhan konsumsi perkapita pertahun bersumber dari Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Seluma.
- g. Data penduduk yang digunakan adalah bersumber dari Proyeksi Jumlah Penduduk Kabupaten Seluma tahun 2019 yang diperoleh dari Badan Pusat Statistika (BPS).
- h. Komponen penggunaan/pemakaian dalam negeri diperoleh dengan melakukan perhitungan berupa persentase terhadap penyediaan dalam negeri (seperti pakan dan tercecer), atau merupakan residual dari hasil perhitungan.

Data – data yang diperlukan dalam perhitungan skor PPH adalah:

- a. Data ketersediaan pangan dalam bentuk energi pada Neraca Bahan Makanan (NBM), sumber: NBM Kabupaten Seluma tahun 2019.
- b. Rekomendasi AKG Ketersediaan Pangan besarnya 2400 kalori perkapita perhari, sumber : Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi X tahun 2012.
- c. Bobot dan skor ideal PPH, sumbernya Deptan 2001.

Tabel 3 . Susunan PPH Ideal Tingkat Nasional Berdasarkan Tingkat Ketersediaan Pangan.

No	Kelompok Pangan	Energi (Kkal/Kap/Hr)	% AKG	Bobot PPH Maksimal	Skor
1.	Padi-padian	1200	50		25,0
2.	Umbi-umbian	144	6	0,5	2,5
3.	Pangan Hewani	288	12	2,0	24,0
4.	Minyak dan Lemak	240	10	0,5	5,0
5.	Buah/biji berminyak	72	3	0,5	1,0
6.	Kacang-kacangan	120	5	2,0	10,0
7.	Gula	120	5	0,5	2,5
8.	Sayur dan buah	144	6	5,0	30,0
9.	Lain-lain	72	3	0,0	-
Jumlah		2.400	100		100

2.5 Cara Penghitungan.

2.5.1 Perhitungan Dalam Neraca Bahan Makanan (NBM).

Tabel NBM terbagi menjadi tiga kelompok penyediaan, yaitu :

1. Penyediaan (supply) terdiri atas komponen-komponen produksi, perubahan stok, impor dan ekspor dengan persamaan sebagai berikut :

$$TS = O - St + M - X$$

dimana,

TS : total penyediaan dalam negeri (*total = supply*)

O : produksi

St : stok akhir – stok awal

M : impor

X : ekspor

2. Penggunaan (utilization), untuk keperluan pakan, bibit, industri makanan dan non makanan, tercecer, serta bahan makanan yang tersedia pada tingkat pedagang pengecer, yang dapat dinyatakan dalam bentuk persamaan sebagai berikut :

$$\mathbf{TS = F + S + I + W + Fd}$$

dimana,

TS : total penggunaan

F : pangan

S : bibit

I : industri

W : tercecer

Fd : ketersediaan bahan makanan.

3. Ketersediaan bahan makanan (pangan) per kapita, diperoleh dari ketersediaan masing-masing bahan makanan dibagi dengan jumlah penduduk, disajikan dalam bentuk kuantum (volume) dan kandungan nilai gizinya dalam satuan kalori energi gram protein dan gram lemak.

4. Perlakuan Khusus

Bagi komoditi yang data produksinya tidak tersedia, perhitungan dimulai dari kolom 15 yaitu ketersediaan per kapita (kg/tahun). Kolom 15 ini diperoleh dengan menggunakan pendekatan data konsumsi hasil susenas (modul) dimark-up 10 %, dengan asumsi bahwa perbedaan antara angka kecukupan energi pada tingkat konsumsi dengan angka kecukupan energi ditingkat ketersediaan sebesar 10 %.

2.5.2 Prosedur Pengisian Tabel NBM

Menurut teori, prosedur pengisian Tabel NBM dilakukan secara berurutan kolom demi kolom, mulai kolom 2 dan 3 (produksi) dan seterusnya sampai dengan kolom 19 (ketersediaan per kapita untuk lemak). Namun dalam kenyataannya, ada beberapa jenis bahan makanan yang pengisiannya tidak dinilai dari kolom produksi, hal ini dipengaruhi oleh sumber data yang tersedia pada masing – masing jenis bahan makanan.

Adapun pengisian yang dilakukan secara berurutan kolom demi kolom adalah :

Kolom 1 : Jenis bahan makanan

Tuliskan nama seluruh bahan makanan sesuai dengan kelompok komoditasnya pada kolom (1).

Kolom 2 : Produksi (Masukan).

Tuliskan angka produksi yang masih akan mengalami perubahan bentuk (bila ada) pada kolom (2), sesuai dengan komoditasnya.

Kolom 3 : Produksi (Keluaran).

Tuliskan pada kolom (3) angka unsur produksi yang merupakan produksi asli yang diperoleh dari kegiatan berproduksi dan belum mengalami perubahan atau produksi turunan yang sudah mengalami perubahan.

Kolom 4 : Perubahan Stok.

Tuliskan angka perubahan stok (bila ada) pada kolom (4) berikut tandanya: negatif (-) atau positif (+).

Kolom 5 : Impor.

Tuliskan pada kolom (5) angka jumlah bahan makanan yang masuk dari negara lain atau wilayah lain baik melalui darat, perairan maupun udara.

Kolom 6 : Penyediaan dalam negeri sebelum ekspor.

Tuliskan pada kolom (6) angka hasil dari produksi (keluaran) kolom (3) dikurangi perubahan stok kolom (4) ditambah impor kolom (5).

Kolom 7 : Ekspor.

Tuliskan pada kolom (7) angka jumlah bahan makanan yang dikeluarkan dari wilayah administrasi/daerah ke luar negeri maupun ke wilayah lain baik melalui darat, perairan maupun udara.

Kolom 8 : Penyediaan dalam negeri

Tuliskan pada kolom (8) angka hasil dari penyediaan dalam negeri sebelum ekspor kolom (6) dikurangi ekspor kolom (7).

Kolom 9 : Pakan

Tuliskan angka pakan pada kolom (9).

Kolom 10: Bibit/Benih

Tuliskan angka kebutuhan bibit pada kolom (10)

Kolom 11: Diolah untuk makanan

Tuliskan pada kolom (11) angka banyaknya komoditas bahan makanan yang berasal dari penyediaan dalam negeri yang diolah untuk makanan.

Kolom 12: Diolah untuk bukan makanan

Tuliskan pada kolom (12) angka banyaknya komoditas bahan makanan yang berasal dari penyediaan dalam negeri yang diolah untuk keperluan bukan makanan.

Kolom 13: Tercecer

Tuliskan pada kolom (13) angka hasil perkalian persentase tercecer dengan penyediaan dalam negeri untuk masing – masing komoditas.

Kolom 14: Bahan makanan

Tuliskan pada kolom (14) angka jumlah bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk. Angka tersebut merupakan hasil dari : kolom (8) – kolom (9) – kolom (10) – kolom (11) – kolom (12) – kolom (13).

Kolom 15: kg/Tahun (*kg/year*)

Tuliskan pada kolom (15) angka hasil pembagian kolom (14) dengan jumlah penduduk pertengahan tahun. Kg/Tahun = kolom (14) : penduduk pertengahan tahun x 1.000 dikalikan 1.000 karena konversi dari satuan ton ke kilogram. dikalikan 1.000 karena konversi dari satuan ton ke kilogram.

Kolom 16: Gram/Hari (*Gram/Day*)

Tuliskan pada kolom (16) angka hasil pembagian kolom (15) dengan jumlah hari dalam satu tahun dikali 1.000.

$$\text{Gram/Hari} = \{\text{kolom (15)} : 365\} \times 1.000.$$

Dikalikan 1.000 karena konversi dari kilogram ke gram.

Kolom 17: Energi,kkal/Hari (*Energi,kcal/Day*).

Tuliskan pada kolom (17) angka hasil perkalian kolom (16) dengan persen bagian yang dapat dimakan (bdd), kemudian dikalikan dengan kandungan energi dari 100 gram bahan makanan, dibagi 100.

$$\text{Energi, Kalori/Hari} = \text{kol (16)} \times \% \text{ bdd} \times \text{kandungan energi} : 100$$

Kolom 18: Protein,Gram/Hari (*Protein,kcal/Day*)

Tuliskan pada kolom (18) angka hasil perkalian (16) dengan persen bagian yang dapat dimakan (bdd), kemudian dikalikan dengan kandungan protein dari 100 gram bahan makanan, dibagi 100.

$$\text{Protein, Gram/Hari} = \text{kol (16)} \times \% \text{ bdd} \times \text{kandungan protein} : 100$$

Kolom 19: Lemak, Gram/hari (*Fats,Grams/Day*)

Tuliskan pada kolom (19) angka hasil perkalian kolom (16) dengan persen bagian yang dapat dimakan (bdd), kemudian dikalikan dengan kandungan lemak dari 100 gram bahan makanan, dibagi 100. Lemak, grhari= kol(16) % bdd x kandungan lemak.

Ketersediaan per kapita pada kolom (15) sampai dengan kolom (19) merupakan ketersediaan bahan makanan yang bersangkutan untuk dikonsumsi penduduk per kapita (*per capita consumption*). Perlu ditegaskan bahwa angka ini bukan jumlah yang benar – benar dimakan, melainkan yang tersedia di tingkat pengecer. Sampai saat ini Tabel NBM

yang dikerjakan hanya sampai kolom (19), belum menyajikan ketersediaan vitamin dan mineral.

2.5.3 Penentuan Bobot dalam PPH

Berdasarkan triguna pangan, pangan berfungsi sebagai sumber energi yang berasal dari karbohidrat, sumber pembangun yang berasal dari protein dan sumber pengatur yang berasal dari vitamin dan mineral. Setiap fungsi berperan sama besarnya, dengan bobot turunan masing-masing 33,3%. Penentuan bobot kelompok pangan dapat dijelaskan sebagai berikut:

- a. Untuk kelompok pangan sumber karbohidrat dan energi, terdiri dari *padi-padian, umbi-umbian, minyak dan lemak, buah/biji berminyak dan gula*, dengan total kontribusi energi (%AKG) dari PPH adalah 74% (Deptan, 2001). Bobot untuk kelompok pangan ini adalah **0,5** (berasal dari nilai 33,3 dibagi 74).
- b. Untuk kelompok pangan sumber protein/lauk-pauk, terdiri dari kacang-kacangan dan pangan hewani, dengan total kontribusi energi (%AKG) dari PPH adalah 17%. Bobot untuk kelompok pangan ini adalah **2,0** (berasal dari nilai 33,3 dibagi 17).
- c. Untuk kelompok pangan sumber vitamin dan mineral, terdiri dari sayur dan buah dengan total kontribusi energi (%AKG) dari PPH adalah 6%. Bobot untuk kelompok pangan ini adalah **5,0** (berasal dari nilai 33,3 dibagi 6).
- d. Kelompok pangan lainnya (aneka minuman dan bumbu) dengan kontribusi energi 3% akan diperoleh rating 0,0 yang berasal dari nilai 0 dibagi 3. Rating 0 untuk kelompok pangan lainnya didasarkan pada pertimbangan bahwa konsumsi bumbu dan minuman tidak dimaksudkan untuk memenuhi kebutuhan gizi.

2.5.4 Cara Perhitungan Skor Pola Pangan Harapan (PPH)

- a. Menyesuaikan pengelompokan pangan dari NBM ke kelompok PPH.
- b. Memasukkan data ketersediaan pangan dalam bentuk energi (kkal/kap/hr) pada setiap kelompok pangan pada tabel PPH.
- c. Menghitung kontribusi energi dari setiap kelompok pangan (%) terhadap total energi tingkat ketersediaan (2.400 kkal/kap/hr).
- d. Memasukkan angka bobot dan skor maksimum setiap kelompok pangan ke dalam tabel PPH.

- e. Menghitung skor PPH dengan mengalikan antara persentase AKE dengan bobot setiap kelompok pangan.
- f. Menyesuaikan pengelompokan pangan dari NBM ke kelompok PPH.
- g. Memasukkan data ketersediaan pangan dalam bentuk energi (kkal/kap/hr) pada setiap kelompok pangan pada tabel PPH.
- h. Menghitung kontribusi energi dari setiap kelompok pangan (%) terhadap total energi tingkat ketersediaan (2.400 kkal/kap/hr).
- i. Memasukkan angka bobot dan skor maksimum setiap kelompok pangan ke dalam tabel PPH.
- j. Menghitung skor PPH dengan mengalikan antara persentase AKE dengan bobot setiap kelompok pangan.
- k. Jika skor PPH setiap kelompok pangan lebih besar dari skor maksimumnya, maka skor PPH yang diambil adalah skor maksimumnya. Jika skor PPH setiap kelompok pangan lebih kecil dari skor maksimumnya, maka skor PPH yang diambil adalah skor riilnya.
- l. Menjumlahkan skor PPH dari seluruh kelompok pangan. Jumlah hasil perhitungan skor PPH maksimal 100.

2.6 Permasalahan Dalam Neraca Bahan Makanan (NBM).

Meskipun penyusunan NBM sudah dilakukan sejak tahun 1963 sampai sekarang, namun dari tahun ke tahun selalu diupayakan untuk melakukan penyempurnaan penyusunan NBM. Penyempurnaan tersebut dilakukan dengan melihat adanya permasalahan dalam penyusunan NBM, seperti tidak tersedianya data perubahan stok untuk semua komoditas, masih *underestimate*-nya data industri, dan besaran konversi (bibit, pakan, dan tercecer) yang sudah tidak sesuai dengan kondisi sekarang.

Data impor yang disajikan dalam Tabel NBM masih banyak yang *overestimate*. Hal ini disebabkan data impor sampai saat ini belum bisa didapat secara detail, karena Kabupaten Seluma merupakan wilayah yang berdekatan dengan Kota Bengkulu, sehingga banyak barang keluar dan masuk ke Kabupaten Seluma. Selain itu terdapat angka konversi yang masih menggunakan hasil studi pada tahun 1970-an, bahkan ada angka konversi yang hanya merupakan angka kesepakatan. Hal ini akan menghasilkan informasi ketersediaan bahan makanan yang kurang akurat.

Cakupan jenis bahan makanan dalam Tabel NBM belum lengkap bila dibandingkan dengan cakupan jenis bahan makanan yang riil dikonsumsi. Hal ini dikarenakan penyajian jenis bahan makanan dalam Tabel NBM didasari oleh tersedianya data produksi secara

berkesinambungan. Padahal penyediaan suatu jenis bahan makanan di dalam negeri tidak selalu berasal dari produksi lokal, dapat saja berasal dari impor. Disamping itu, kenyataannya ada jenis bahan makanan yang banyak dikonsumsi oleh penduduk, namun tidak muncul dalam Tabel NBM, contoh beberapa jenis ikan, minyak jagung, dan lain-lain. Sebaliknya ada bahan makanan yang disajikan dalam Tabel NBM, namun kenyataan di lapangan bahan makanan tersebut tidak dijumpai, seperti minyak kacang tanah.

BAB. III

ANALISIS NERACA BAHAN MAKANAN

(NBM)

3.1 Ketersediaan Kalori, Protein dan Lemak

Ketersediaan energi per kapita per hari yang diperoleh berdasarkan neraca bahan makanan (NBM) tahun 2020 adalah sebesar 2.843 kkalori/kapita/hari. Tingkat ketersediaan energi di Kabupaten Seluma sudah memenuhi angka kecukupan energi yang dianjurkan pada tingkat ketersediaan yaitu sebesar 2.400 Kkalori/kapita/hari (Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi X tahun 2012). Hal ini disebabkan Kabupaten Seluma merupakan daerah pertanian, peternakan, perikanan, dan perdagangan, hampir semua komoditi ada di Kabupaten Seluma dan pola konsumsi makan masyarakat seluma yang sudah meningkat.

Ketersediaan protein Neraca Bahan Makanan tahun 2020 adalah sebesar 71,35 gram/kapita/hari, ketersediaan lemak 45,53 gram/kap/hari. Tingkat ketersediaan protein telah memenuhi angka kecukupan protein yang disarankan secara nasional yang sebesar 63 gram/kapita/hari (Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi X tahun 2012), atau memenuhi sekitar 2,13 %.

Tabel 4. Ketersediaan Energi dan Protein Tahun 2020

NO	Tahun	Energi		Protein		Lemak	
		Ketersediaan (Kkal/Kap/hr)	Tingkat Ketersediaan (%)	Ketersediaan (gram/kap/hr)	Tingkat Ketersediaan (%)	Ketersediaan (Kkal/Kap/hr)	Tingkat Ketersediaan (%)
1	2020	2.843	96	71,35	2,13	45,53	1,87

Tahun 2020 ketersediaan pangan nabati mendominasi ketersediaan energi dan ketersediaan protein di wilayah Kabupaten Seluma. Ketersediaan pangan nabati memberikan kontribusi energi sebesar 96,45 %, energi hewani sebesar 3,55 %, ketersediaan protein nabati sebesar 84,69 %, protein hewani 15,31 % dan ketersediaan lemak nabati memberikan kontribusi sebesar 87,06 %, lemak hewani 12,94 %. Komposisi ketersediaan energi, protein dan lemak dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 5. Komposisi Ketersediaan Zat Gizi Tahun 2020.

No	Uraian	Presentase
1	Ketersediaan energi (kkal/kap/hari)	2.843
	- Proporsi energi nabati (%)	96,45 %
	- Proporsi energi hewani (%)	3,55 %
2	Ketersediaan Protein (gram/kap/hari)	71,35
	- Proporsi protein nabati (%)	84,69 %
	- Proporsi protein hewani (%)	19,31 %
3	Ketersediaan Lemak (gram/kap/hari)	45,53
	- Proporsi lemak nabati (%)	87,06 %
	- Proporsi lemak hewani (%)	12,94 %

3.2 Neraca Bahan Makanan Kabupaten Seluma.

3.2.1 Ketersediaan Pangan Per Kelompok Bahan Makanan.

Gambaran situasi ketersediaan pangan per kelompok bahan makanan berdasarkan neraca bahan makanan Kabupaten Seluma tahun 2020 yang dirinci per masing-masing kelompok bahan makanan dapat dilihat pada tabel 6, yaitu sebagai berikut :

Tabel 6. Ketersediaan Pangan Per Kelompok Bahan Makanan Tahun 2020.

Kelompok Pangan	Energi (kalori)	%	Protein (gram)	%	Lemak (gram)	%
Padi-padian	2.084	73,3	49,61	69,53	10,86	23,87
Makanan Berpati	16	0,56	0,12	0,17	0,16	0,35
Gula	77	2,71	0,04	0,06	0,14	0,31
Buah/Biji Berminyak	141	4,96	6,66	9,33	10,63	23,36
Buah-buahan	41	1,44	0,37	0,52	0,37	0,81
Sayur-sayuran	71	2,49	3,64	5,10	0,50	1,09
Daging	52	1,83	3,79	5,31	3,92	8,62
Telur	17	0,59	1,36	1,90	1,19	2,61
Susu	3	0,11	0,15	0,21	0,16	0,35
Ikan	30	1,05	5,63	7,89	0,58	1,27
Minyak/Lemak	311	10,94	0	0	16,98	37,33
Jumlah	2.843	100	71,35	100	45,53	100

a. Kelompok Padi-padian

Kelompok padi-padian merupakan kelompok pangan yang paling besar dalam menyumbang energi dan protein. Kelompok padi-padian terdiri dari komoditas beras, jagung, jagung basah, dan tepung gandum. Komoditas beras memberikan kontribusi yang besar dalam menyediakan energi sebesar 1.762 kkal/kap/hari atau sekitar 84,51 % dari kelompok pangan padi-padian tersebut. Komoditas beras tersebut tersedia 36.665 ton yang berasal dari produksi sebesar 62,047 ton gabah kering giling.

Komoditas jagung menyumbangkan energi sebesar 309 kkal/kap/hari sekitar 14,83 % dari total energi dari kelompok padi-padian. Komoditas jagung tersebut berasal dari produksi sebesar 7.994 ton.

Tabel 7. Kontribusi Ketersediaan Kelompok Padi-Padian.

Komoditas	Energi (kkal/kap/hr)	Gram/hari	Kg/Tahun	%
Beras	1.762	486,53	177,58	81,08
Jagung	309	107,36	39,19	17,89
Jagung Basah	0	2,30	0,84	0,38
Terigu	13	3,82	1,40	0,64
Total	2.084	600,01	219,01	100

b. Kelompok Makanan Berpati

Kelompok pangan makanan berpati yang tersedia adalah komoditas ubi jalar, ubi kayu dan tepung sagu. Kelompok makanan berpati menyumbang energi sebesar 16 kkal/kap/hari, dan komoditas yang paling besar menyumbang energi adalah ubi kayu sebesar 10 kkal/kap/hari atau sekitar 66,55 %.

Tabel 8. Kontribusi Ketersediaan Kelompok Makanan Berpati.

Komoditas	Energi (kkal/kap/hr)	Gram/hari	Kg/Tahun	%
Ubi Jalar	5	4,77	1,74	31,13
Ubi Kayu	10	10,19	3,72	66,55
Tepung Sagu	1	0,35	0,13	2,32
Total	16	15,31	5,59	100

c. Kelompok Gula

Kelompok pangan gula terdiri dari komoditas gula pasir dan gula merah/aren, ketersediaan energi terbesar berasal dari gula pasir yaitu sebesar 77 kkal/kap/hari atau

sekitar 93,39 % dari kelompok pangan gula. Komoditas gula pasir berasal dari luar daerah seluma sedangkan gula merah/aren dari produksi di Kabupaten Seluma.

Tabel 9. Kontribusi Ketersediaan Kelompok Gula.

Komoditas	Energi (kkal/kap/hr)	Gram/hari	Kg/Tahun	%
Gula Pasir	72	19,75	7,21	93,39
Gula Merah	5	1,39	0,51	6,61
Total	77	21,14	7,72	100

d. Kelompok Buah/Biji Berminyak

Total ketersediaan energi dari kelompok buah/biji berminyak adalah 141 kkal/kap/hari, dengan ketersediaan energi terbesar disumbangkan komoditas kelapa berkulit/daging yaitu sebesar 85 kkal/kap/hari (75,22 %). Komoditas kacang kedelai menyumbang energi 54 kkal/kap/hari (24,15 %), komoditas kacang hijau menyumbang energi sebesar 1 kkal/kap/hari atau (0,42 %).

Tabel 10. Kontribusi Ketersediaan Kelompok Buah/Biji Berminyak.

Komoditas	Energi (kkal/kap/hr)	Gram/hari	Kg/Tahun	%
Kacang Tanah lepas kulit	1	0,12	0,04	0,20
Kedelai	54	14,29	5,22	24,15
Kacang hijau	1	0,25	0,09	0,42
Kelapa berkulit/daging	85	44,50	16,24	75,22
Total	141	59,16	21,59	100

e. Kelompok Buah-Buahan

Sumbangan energi yang mampu diberikan oleh kelompok buah-buahan masih sangat kecil, yaitu sebesar 41 kkal/kapita/hari atau 0,81 % dari total ketersediaan energi. Kontribusi terbesar berasal dari komoditas pisang yaitu 9 kkal/kap/hari atau sekitar 15,08 % dari total ketersediaan energi kelompok buah-buahan.

Buah - buahan yang diproduksi di Kabupaten Seluma cukup banyak, yaitu Duku, Durian, Jambu, Mangga, Rambutan, Salak, Manggis, Sawo, Semangka, Sirsak, Sukun dan Melon, produksi buah-buahan tersebut cukup memenuhi kebutuhan konsumsi, sedangkan produksi buah-buahan yang belum cukup memenuhi kebutuhan konsumsi dan masih impor antara lain yaitu Alpukat, Jeruk, Nenas, Pepaya, Pisang, Sawo, Belimbing, Nangka.

Untuk data impor buah-buahan dari daerah lain belum tersedia, sehingga menggunakan pendekatan Data Susenas untuk menghitung ketersediaannya.

Tabel 11. Kontribusi Ketersediaan Kelompok Buah-Buahan.

Komoditas	Energi (kkal/kap/hr)	Gram/hari	Kg/Tahun	%
Alpoket	2	3,34	1,22	2,69
Jeruk	1	5,53	2,02	4,46
Duku	1	4,15	1,51	3,35
Durian	1	8,84	3,23	7,14
Jambu	0	1,05	0,38	0,85
Mangga	1	4,47	1,63	3,61
Nenas	0	1,82	0,66	1,47
Pepaya	1	4,86	1,77	3,93
Pisang	9	18,67	6,81	15,08
Rambutan	2	13,86	5,06	11,2
Salak	15	16,63	6,07	13,44
Sawo	3	5,84	2,13	4,72
Semangka	1	15,42	5,63	12,46
Belimbing	1	1,93	0,70	1,56
Manggis	1	2,80	1,02	2,26
Nangka	1	11,27	4,11	9,11
Markisa	0	0,08	0,03	0,06
Sirsak	0	0,94	0,34	0,76
Sukun	1	0,98	0,36	0,79
Apel	-	-	-	-
Anggur	-	-	-	-
Lainnya/Melon	0	1,27	0,46	1,03
Total	41	123,75	45,14	100

f. Kelompok Sayuran

Berdasarkan Tabel neraca bahan makanan Kabupaten seluma tahun 2020, kelompok sayuran memberikan kontribusi energi sebesar 71 kkal/kapita/hari dengan persentase sebesar 1,09 % dari ketersediaan energi total. Komoditas bawang putih merupakan kontribusi energi tertinggi yaitu sebesar 25 kkal/kap/hari, kemudian komoditas cabe sebesar 10 kkal/kap/hari.

Kondisi sayuran ini hampir sama dengan buah-buahan, dimana sebagian besar sayuran harus didatangkan dari luar Kabupaten Seluma untuk memenuhi kebutuhan masyarakat. Sayuran yang ada di Kabupaten Seluma adalah ketimun, cabe, terong, kangkung, bayam, kacang panjang, tomat, melinjo, petai dan jengkol.

Perhitungan ketersediaan menggunakan pendekatan Data Susenas juga diberlakukan untuk komoditi sayuran karena belum adanya data yang akurat untuk komoditi yang didatangkan dari luar Kabupaten Seluma.

Tabel 12. Kontribusi Ketersediaan Kelompok Sayur-Sayuran.

Komoditas	Energi (kkal/kap/hr)	Gram/hari	Kg/Tahun	%
Bawang Merah	2	5,15	1,88	2,61
Ketimun	0	3,45	1,26	1,74
Kacang Merah	-	-	-	-
Kacang Panjang	2	8,62	3,15	4,36
Kentang	3	6,17	2,25	3,12
Kol/Kubis	1	6,73	2,45	3,40
Tomat	1	7,44	2,71	3,76
Wortel	1	3,31	1,21	1,67
Cabe	10	44,77	16,23	22,65
Terong	6	17,49	6,39	8,85
Petsai/Sawi	0	4,27	1,56	2,16
Bawang Daun	0	0,08	0,03	0,04
Kangkung	1	11,66	4,26	5,90
Lobak	-	-	-	-
Labu Siam	1	2,25	0,82	1,14
Buncis	1	2,11	0,77	1,06
Bayam	0	6,05	2,21	3,06
Bawang Putih	25	33,90	12,37	17,15
Kembang Kol	1	8,08	2,95	4,09
Jamur	2	3,07	1,12	1,55
Melinjo	1	3,19	1,17	1,61
Petai	2	10,37	3,78	5,25
Jengkol	11	9,44	3,45	4,77
Lainnya	-	-	-	-
Total	71	197,6	72,01	100

g. Kelompok Daging

Sumbangan energi yang diberikan oleh kelompok daging adalah sebesar 52 kkal/kapita/hari atau 1,83 % dari total ketersediaan energi.. Untuk ketersediaan protein kelompok daging memberikan sumbangan sebesar 3,79 gram/hari dengan persentase sebesar 5,3 %, dan ketersediaan lemak 3,92 gram/kap/hari dengan persentase 8,62 %. Daging ayam ras memberikan kontribusi terbesar energi yaitu 32 kkal/kap/hari (57,76 %), kemudian jeroan yaitu 11 kkal/kap/hari (26,47 %) dan daging ayam buras 8 kkal/kap/hari (15,11 %). Kontribusi ketersediaan energi kelompok daging dapat dilihat

pada tabel. 13.

Tabel 13. Kontribusi Ketersediaan Kelompok Daging.

Komoditas	Energi (kkal/kap/hr)	Gram/hari	Kg/Tahun	%
Daging Sapi	0	0,01	0,00	0,03
Daging Kerbau	0	0,02	0,01	0,06
Daging Kambing	0	0,06	0,02	0,19
Daging Domba	0	0,03	0,01	0,09
Daging Kuda	-	-	-	-
Daging Babi	0	0,01	0,00	0,03
Daging Ayam Buras	8	4,80	1,75	15,11
Daging Ayam Ras	32	18,35	6,70	57,76
Daging Itik	0	0,08	0,03	0,25
Jeroan Semua Jenis	11	8,41	3,07	26,47
Total	52	31,77	11,59	100

h. Kelompok Telur

Kontribusi energi yang diberikan oleh kelompok telur sebesar 2,61 % dari ketersediaan total energi atau hanya 17 kkal/kapita/hari. Tingginya masyarakat mengkonsumsi telur sehari-hari dan banyaknya pelaku usaha budidaya ayam petelur di Kabupaten seluma memberikan pengaruh dalam meningkatkan kontribusi energi yang disumbangkan oleh kelompok telur. Sumbangan energi dari kelompok telur terbesar adalah dari telur ayam ras yaitu 17 kkal/kap/hari (98,09 %), untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 14 dibawah ini.

Tabel 14. Kontribusi Ketersediaan Kelompok Telur.

Komoditas	Energi (kkal/kap/hr)	Gram/hari	Kg/Tahun	%
Telur Ayam Buras	0	0,08	0,03	0,58
Telur Ayam Ras	17	13,42	4,90	98,09
Telur Itik	0	0,18	0,07	1,31
Total	17	13,68	5	100

i. Kelompok Susu

Kelompok susu memberikan kontribusi energi sebesar 3 kkal/kapita/hari, protein sebesar 0,15 gram/kapita/hari, dan lemak sebesar 0,16 gram/kap/hari. Kelompok susu belum banyak memberikan kontribusi pada ketersediaan energi dikarenakan di Kabupaten Seluma belum ada produksi susu dan konsumsi susu impor jumlahnya masih sedikit.

Tabel 15. Kontribusi Ketersediaan Kelompok Susu.

Komoditas	Energi (kkal/kap/hr)	Gram/hari	Kg/Tahun	%
Susu Sapi	0	0	0	0
Susu Impor	3	4,63	1,69	100
Total	3	4,63	1,69	100

j. Kelompok Ikan

Kelompok ikan memberikan kontribusi energi sebesar 30 kkal/kapita/hari atau 1,05 % dari total ketersediaan energi. Kontribusi protein yang diberikan oleh kelompok ikan yaitu sebesar 5,63 gram/kapita/hari atau sebesar 7,89 % sedangkan kontribusi lemak hanya sebesar 0,58 gram/hari atau 1,27 %. Kelompok ikan yang memberikan kontribusi energi terbesar adalah komoditas ikan nila sebesar 23 kkal/kap/hari (54,47 %), kemudian komoditas ikan mas sebesar 4 kkal/kap/hari (11,13 %), komoditas ikan kembung sebesar 4 kkal/kap/hari (9,09 %) dan komoditas ikan lemuru sebesar 2 kkal/kap/hari (3,95 %). Produksi ikan di Kabupaten Seluma cukup tinggi, ada beberapa komoditas ikan yang produksinya dapat memenuhi kebutuhan konsumsi perkapita/tahun antara lain nila, lele, cucut, bawal, tenggiri, kakap, kembung.

Tabel 16. Kontribusi Ketersediaan Kelompok Ikan.

Komoditas	Energi (kkal/kap/hr)	Gram/hari	Kg/Tahun	%
Tuna/Cakalang/Tongkol	0	0,24	0,09	0,36
Kakap	0	0,07	0,03	0,11
Cucut	1	2,30	0,84	3,49
Bawal	0	0,14	0,05	0,21
Teri	0	0,02	0,01	0,03
Lemuru	2	2,60	0,95	3,95
Kembung	4	5,98	2,18	9,09
Tenggiri	1	1,66	0,60	2,52
Bandeng	0	0,08	0,03	0,12

Belanak	0	0,77	0,28	1,17
Mujair	1	0,97	0,36	1,47
Ikan Mas	4	7,32	2,67	11,13
Lele	1	1,75	0,64	2,66
Patin	1	1,06	0,39	1,61
Nila	23	35,81	13,07	54,47
Kerapu	0	0,22	0,08	0,33
Gurame	0	0,06	0,02	0,09
Udang	1	1,55	0,56	2,36
Kepiting/Rajungan	1	1,86	0,68	2,82
Kerang Darah	0	0,54	0,20	0,82
Cumi-Cumi/Sotong	0	0,19	0,07	0,29
Rumput Laut	-	-	-	-
Lainnya	0	0,55	0,20	0,84
Total	30	65,74	24	100

k. Kelompok Minyak dan Lemak

Sumbangan energi kelompok minyak dan lemak yaitu sebesar 311 kkal/kapita/hari atau 10,94 % dari total ketersediaan energi. Untuk ketersediaan lemak kelompok ini memberikan kontribusi energi sebesar 16,98 gram/kap/hari atau 37,33 %. Sumbangan energi lemak ini merupakan kontribusi tertinggi setelah kontribusi energi padi-padian. Komoditas minyak dan lemak yang paling besar memberikan kontribusi adalah minyak goreng sebesar 296 kkal/kap/hari atau 95,02 % dari total energi kelompok minyak dan lemak.

Tabel 17. Kontribusi Ketersediaan Kelompok Minyak dan Lemak.

Komoditas	Energi (kkal/kap/hr)	Gram/hari	Kg/Tahun	%
Kacang Tanah/Minyak Goreng	16	1,72	0,63	4,98
Kopra/Minyak Goreng	-	-	-	-
Minyak Sawit/Minyak Goreng	296	32,81	11,98	95,02
Total	311	34,53	12,61	100

3.2. Pola Keragaman Pangan Berdasarkan Neraca Bahan Makanan

Pola Pangan Harapan (PPH) merupakan pola keragaman ketersediaan pangan. Pola Pangan Harapan di Kabupaten Seluma masih perlu ditingkatkan keragamannya, hal ini dapat dilihat dari skor PPH tingkat ketersediaan yang masih dibawah sektor yang diharapkan yaitu hanya 67,96. Skor PPH yang diharapkan adalah 100 yang artinya ketersediaan pangan sudah beragam sesuai dengan proporsinya dalam memenuhi kebutuhan. Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Tahun 2020, Pola Pangan Harapan

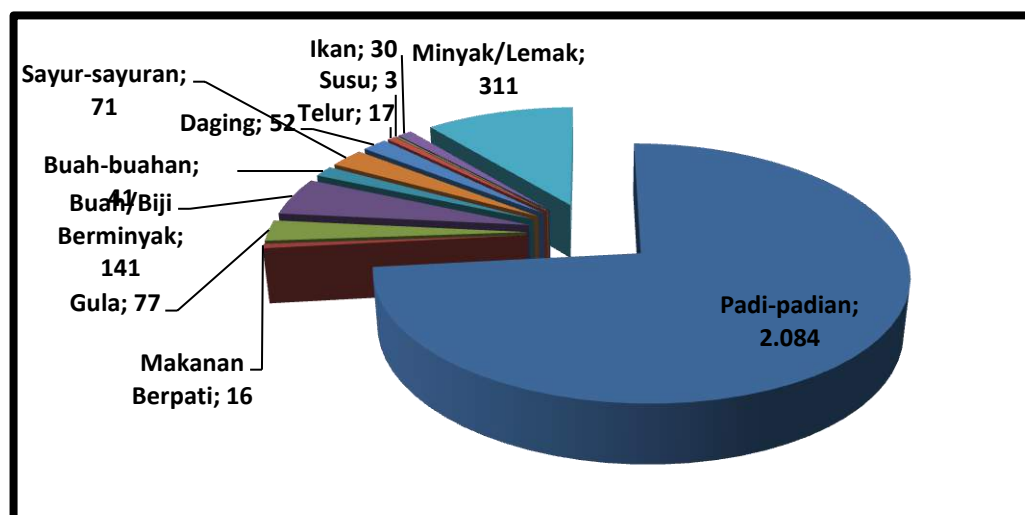
(PPH) pada tingkat ketersediaan di Kabupaten Seluma dapat dilihat pada tabel sebagai berikut :

Tabel 18. Pola Pangan Harapan Tingkat Ketersediaan Berdasarkan NBM Tahun 2020.

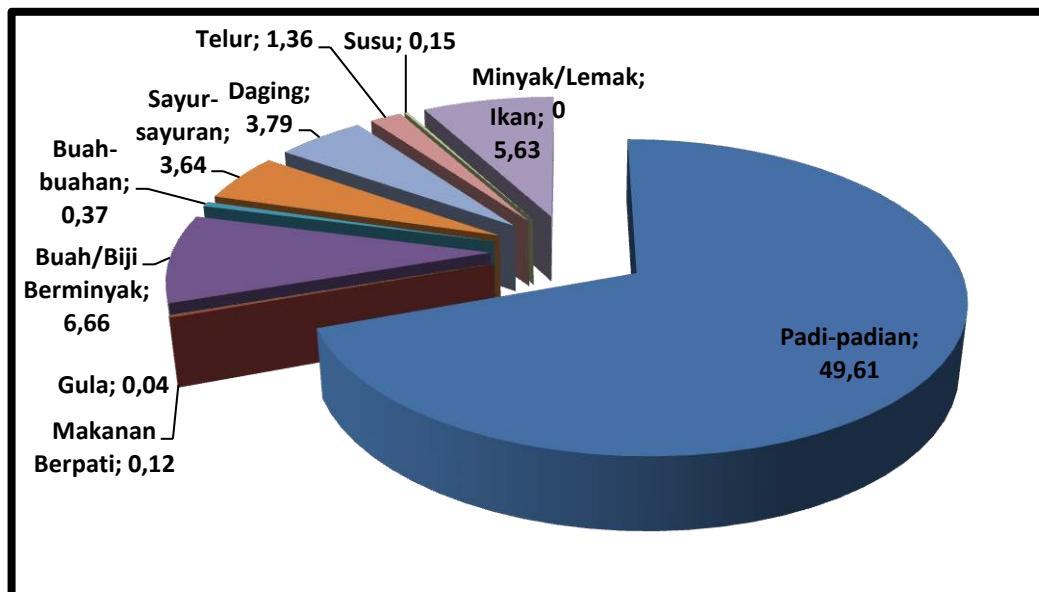
Kelompok Pangan	Energi (kalori)	%AKE	Bobot	Skor Rill	Skor PPH	Skor Maks	Ket
Padi-padian	2.084	86,83	0,5	43,4	25,0	25,0	+
Umbi-umbian	19	0,79	0,5	0,4	0,4	2,5	+
Pangan Hewani	91	3,79	2,0	7,6	7,6	24,0	+
Minyak dan Lemak	322	13,42	0,5	6,7	5,0	5,0	+
Buah/Biji Berminyak	85	3,54	0,5	1,8	1,0	1,0	+
Kacang-kacangan	56	2,33	2,0	4,7	4,7	10,0	-
Gula	77	3,21	0,5	1,6	1,6	2,5	-
Sayuran dan Buah	109	4,54	5,0	22,7	22,7	30,0	-
Lain-lain	-	0,00	-	-	0,0	-	
Jumlah	2.843	118		89	67,96	100,0	

Dari tabel tersebut diatas dapat dilihat ketersediaan kelompok pangan padi-padian, umbi-umbian, pangan hewani, minyak dan lemak, dan buah/biji berminyak sudah memenuhi ketersediaan Pola Pangan Harapan. Ketersediaan untuk kelompok kacang-kacangan, gula, sayuran dan buah belum memenuhi ketersediaan Pola Pangan Harapan, skor PPH masih kurang dari skor yang dianjurkan. Perlu upaya untuk meningkatkan ketersediaan kelompok pangan tersebut dalam memenuhi kebutuhan masyarakat Kabupaten Seluma. Dengan seimbangnya ketersediaan pangan tersebut diharapkan dapat memenuhi konsumsi pangan yang beragam dalam memenuhi kebutuhan gizi yang seimbang.

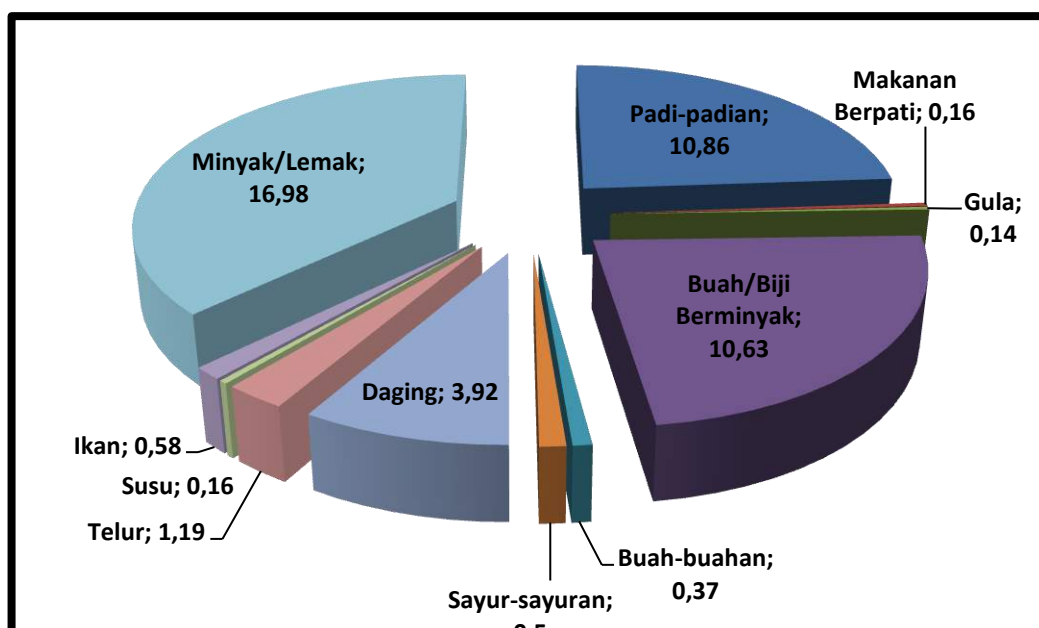
Gambar 1. Grafik Komposisi Ketersediaan Energi Menurut Kelompok Pangan Berdasarkan NBM Kabupaten Seluma Tahun 2020.



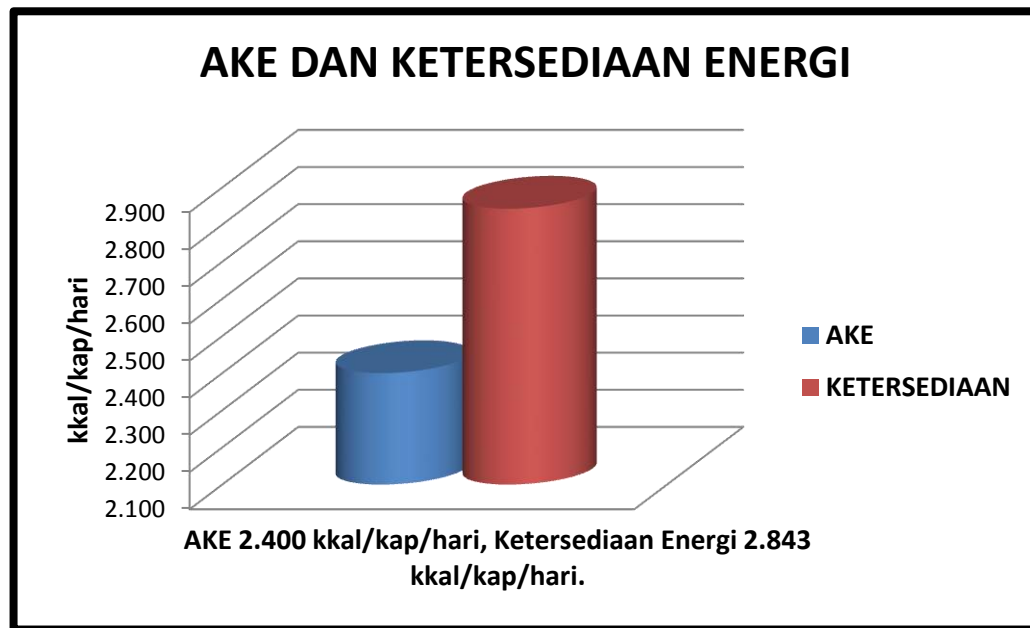
Gambar 2. Grafik Komposisi Ketersediaan Protein Menurut Kelompok Pangan Berdasarkan NBM Kabupaten Seluma Tahun 2020.



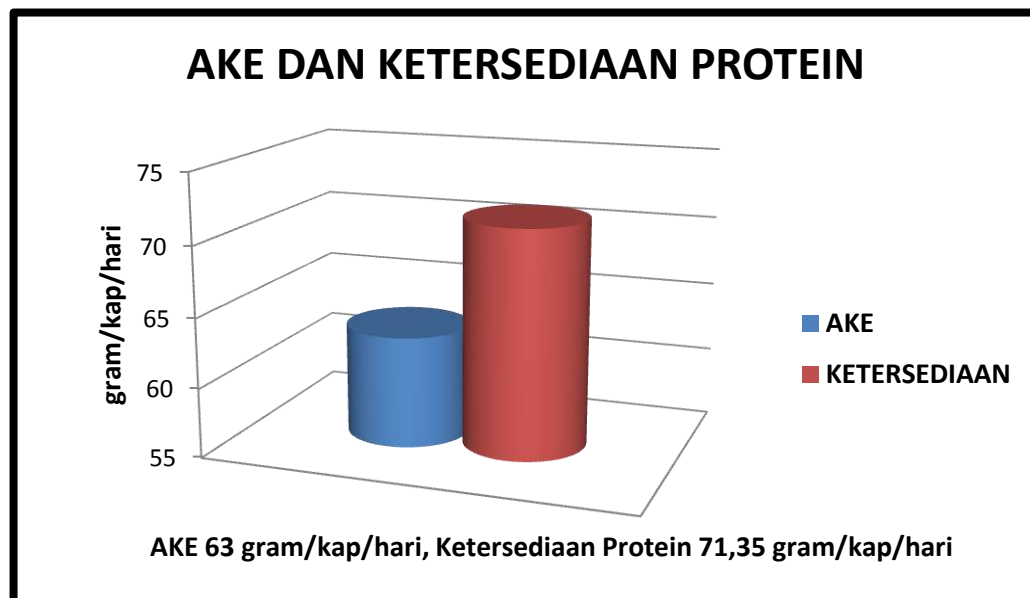
Gambar 3. Grafik Komposisi Ketersediaan Lemak Menurut Kelompok Pangan Berdasarkan NBM Kabupaten Seluma Tahun 2020.



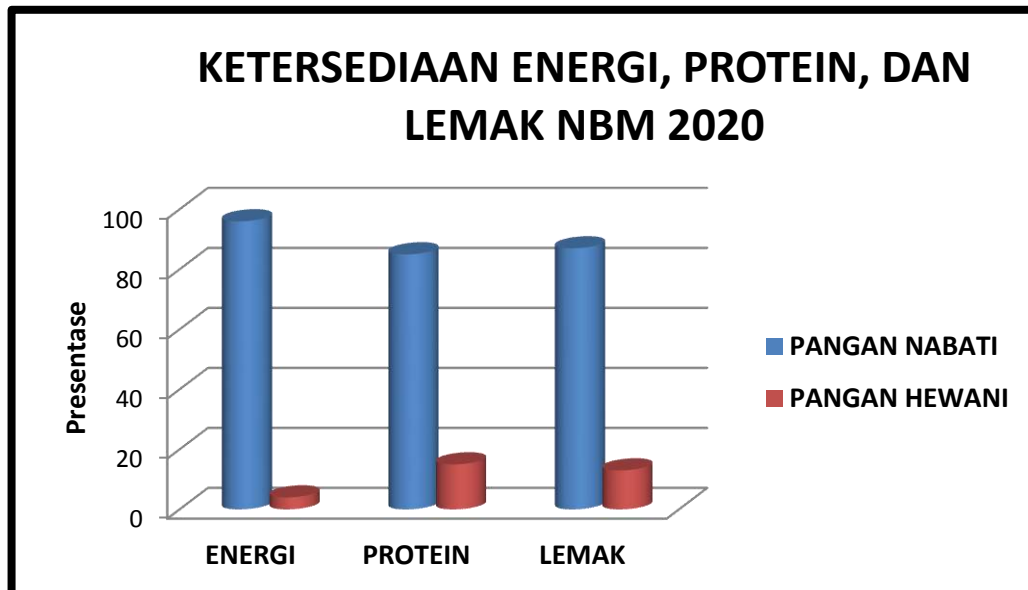
Gambar 4. Grafik Ketersediaan Energi Berdasarkan NBM Kabupaten Seluma Tahun 2020.



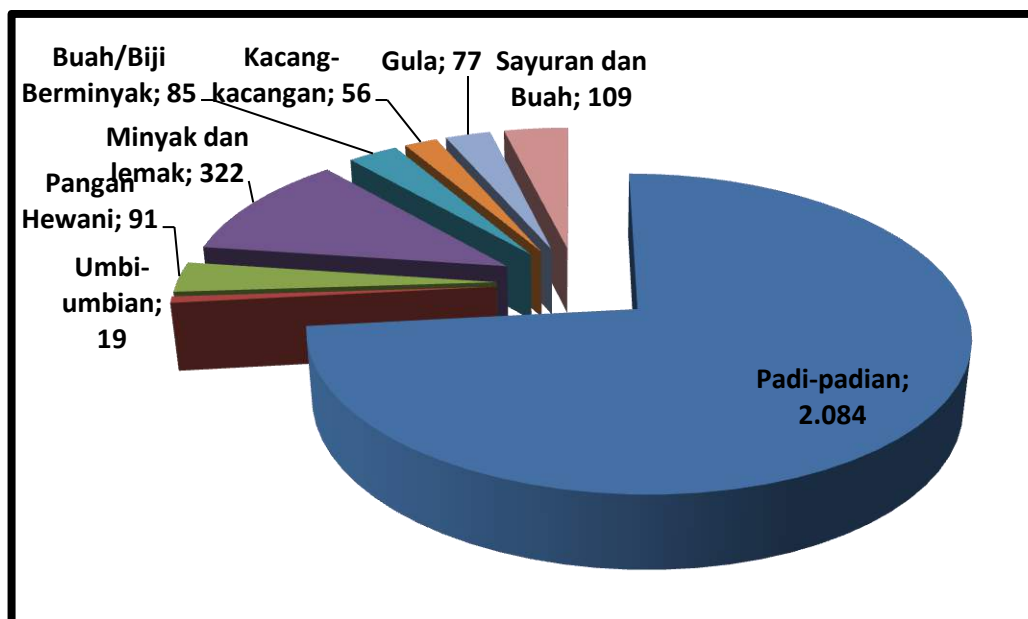
Gambar 5. Grafik Ketersediaan Protein Berdasarkan NBM Kabupaten Seluma Tahun 2020.



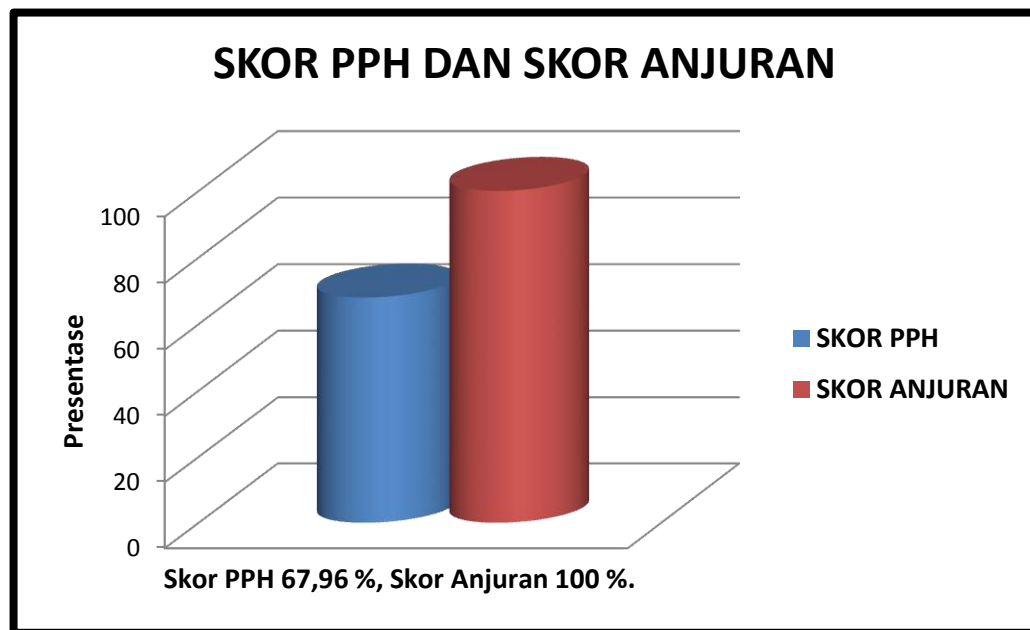
Gambar 6. Grafik Ketersediaan Energi, Protein, Lemak Pangan Nabati dan Pangan Hewani Berdasarkan NBM Tahun 2020.



Gambar 7. Grafik Pola Pangan Harapan Neraca Bahan Makanan Tahun 2020.



Gambar 8. Grafik Skor PPH dan Skor Anjuran Neraca Bahan Makanan Tahun 2020.



BAB. IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan.

Gambaran ketersediaan pangan dan gizi berdasarkan Neraca Bahan Makanan (NBM) adalah sebagai berikut :

- a. Ketersediaan energi Kabupaten Seluma tahun 2020 sebesar 2.843 kkal/kap/hari, ketersediaan protein 71,35 gram/kap/hari, dan lemak 45,53 gram/kap/hari. Ketersediaan energi dan protein tersebut sudah melebihi anjuran Angka Kecukupan Energi (AKE) di tingkat ketersediaan yaitu 2.400 kkal/kap/hari dan Angka Kecukupan Protein di tingkat ketersediaan sebesar 63 gram/kap/hari.
- b. Proporsi ketersediaan energi yang berasal dari kelompok pangan nabati memberikan kontribusi sebesar 96,45 % dari total ketersediaan energi, sedangkan kelompok pangan hewani memberikan kontribusi sebesar 3,55 %.
- c. Proporsi ketersediaan protein yang berasal dari kelompok pangan nabati memberikan kontribusi 84,69 %, sedangkan kelompok pangan hewani memberikan kontribusi 15,31 %.
- d. Berdasarkan kelompok pangan, kelompok padi-padian memberikan kontribusi energi sebesar 2.084 kkal/kap/hari atau setara dengan 73,3 %. Kelompok padi-padian juga memberikan kontribusi terbesar terhadap ketersediaan protein yaitu sebesar 49,61 gram/kap/hari atau setara dengan 69,53 %.
- e. Pola Pangan Harapan (PPH) merupakan pola keragaman ketersediaan pangan, di Kabupaten Seluma pola keragaman ketersediaan pangan masih perlu ditingkatkan keragamannya, hal ini dapat dilihat dari skor PPH tingkat ketersediaan sebesar 67,96 yang masih kurang dari skor yang diharapkan. Skor PPH yang diharapkan adalah 100 yang artinya ketersediaan pangan sudah beragam sesuai dengan proporsinya dalam memenuhi kebutuhan. Ketersediaan kelompok padi-padian, umbi-umbian, pangan hewani, minyak dan lemak serta gula sudah memenuhi ketersediaan Pola Pangan Harapan. Ketersediaan untuk kelompok kacang-kacangan, gula, sayuran dan buah belum memenuhi ketersediaan Pola Pangan Harapan yang dianjurkan.
- f. Upaya untuk meningkatkan ketersediaan pada beberapa kelompok pangan tertentu, baik melalui produksi maupun impor masih sangat diperlukan dalam rangka

memenuhi kebutuhan masyarakat Kabupaten Seluma. Dengan seimbangya ketersediaan pangan diharapkan dapat memenuhi konsumsi pangan yang beragam dalam memenuhi kebutuhan gizi yang seimbang.

4.2 Saran

Untuk memperoleh informasi ketersediaan pangan dan gizi yang lengkap dan akurat perlu dilakukan upaya strategis antara lain :

- a. Perlu adanya koordinasi lintas sektor terkait sehingga data yang dipergunakan dalam penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM) di tingkat ketersediaan lebih tepat dan akurat.
- b. Dukungan dari pemerintah setempat sangat dibutuhkan sehingga penyusunan NBM Kabupaten Seluma dapat dilaksanakan secara rutin dan berkelanjutan.
- c. Dalam penyusunan NBM diperlukan persamaan persepsi mulai dari tingkat daerah, provinsi sampai tingkat pusat sehingga diperoleh informasi yang lengkap, akurat dan seragam.
- d. Perlu adanya sosialisasi tentang pentingnya penganekaragaman pangan untuk mengurangi ketergantungan akan beras sehingga mutu dan keseimbangan pangan dapat lebih meningkat.

4.3 Rekomendasi.

Perlu koordinasi dan kolaborasi Dewan Ketahanan Pangan dengan OPD terkait dan stakeholder di bidang pangan.

DATA PRODUKSI TANAMAN PANGAN

Sumber Data : DINAS PERTANIAN

Jenis Data : Data Produksi Pangan

Data Produksi Pangan Tahun 2019

No	Kelompok Pangan	Produksi (Ton/Tahun)
Padi-Padian		
1	Padi	62.047 (GKP)
2	Padi Sawah	61.179 (GKP)
3	Padi Ladang	868,5 (GKP)
4	Jagung	7.994
5	Jagung Basah	-
Makanan Berpati		
1	Ubi Jalar	35
2	Ubi Kayu	114
3	Sagu	-
Buah Biji Berminyak		
1	Kacang Tanah Kulit	5
2	Kacang Tanah Lepas Kulit	-
3	Kedelai	97
4	Kacang Hijau	8,70
5	Kelapa Berkulit	-
6	Kelapa Daging	-
Buah-buahan		
1	Alpoket	215
2	Jeruk	240
3	Duku	296
4	Durian	695
5	Jambu	75
6	Mangga	340
7	Nenas	44
8	Pepaya	64
9	Pisang	1.191
10	Rambutan	165
11	Salak	1.262
12	Sawo	329
13	Semangka	1.100
14	Belimbing	123

(Lanjutan) Data Produksi Pangan Tahun 2019

No	Kelompok Pangan	Produksi (ton/tahun)
15	Manggis	200
16	Nangka	265
17	Markisa	6
18	Sirsak	67
19	Sukun	70
20	Melon	
21	Apel	-
22	Anggur	-
23	Lainnya	-
	Sayuran	
1	Bawang Merah	40
2	Bawang Putih	-
3	Ketimun	125
4	Kacang Merah	-
5	Kacang Panjang	219
6	Kentang	-
7	Kol/kubis	-
8	Tomat	87
9	Wortel	-
10	Cabe	2.289
11	Terung	238
12	Petsai/sawi	-
13	Bawang Daun	
14	Kangkung	
15	Lobak	-
16	Labu Siam	
17	Buncis	
18	Bayam	
19	Kembang kol	-
20	Jamur	-
21	Melinjo	232
22	Petai	753
23	Jengkol	695
24	Sayuran lainnya	

DATA PRODUKSI PANGAN

Sumber Data : DINAS PERTANIAN

Jenis Data : Data Produksi Pangan

Data produksi Pangan Tahun 2019

No	Kelompok Pangan	Produksi (Ton/Tahun)
	Daging	
1	Daging Sapi	35,6
2	Daging Kerbau	1,5
3	Daging Kambing	6,4
4	Daging Domba	1,5
5	Daging Babi	0,4
6	Daging Ayam Buras	357,37
7	Daging Ayam Ras	1.366,5
8	Daging Itik	5,39
9	Jeroan semua jenis	-
	Telur	
1	Telur Ayam Buras	1,79
2	Telur Ayam Ras	296
3	Telur Itik	0,663
	Susu	
1	Susu Sapi	

DATA PRODUKSI PANGAN

Sumber Data : DINAS PERIKANAN

Jenis Data : Data Produksi Pangan

Data Produksi Pangan Tahun 2019.

No	Kelompok Pangan	Produksi (Ton/Tahun)
	Ikan	
1	Tuna/Cakalang/Tongkol	12
2	Kakap Putih	79,26
3	Kakap Merah	19,58
4	Manyung	82,38
5	Ikan Sebelah	70,16
6	Layang	73,59
7	Bawal Hitam	77,99
8	Bawal Putih	10,89
9	Pisang-Pisang	80,38
10	Tembang	98,13
11	Beloso	69,85
12	Julung-Julung	15,67
13	Ikan Layaran	24,59
14	Selar	66,77
15	Peperek	76,67
16	Kuwe	88,55
17	Belanak	54,57
18	Kuarau	18,05
19	Gulamah	97,79
20	Tenggiri	67,17
21	Tenggiri Papan	51,17
22	Kerapu Balong	15,75
23	Kerong-Kerong	14,27
24	Layur	164,66
25	Pari Burung	22,22
26	Ikan Mas	298
27	Nila	2.559
28	Gurame	28
29	Patin	75,5
30	Lele	724
31	Bawal Tawar	26,3
32	Gabus	4,6
33	Belut	2,3
34	Bandeng	0,7
35	Udang Vaname	14
36	Kepiting Bakau	0,4
37	Ikan lainnya	2,6

DATA EKSPOR IMPOR BAHAN PANGAN

Sumber Data : DINAS PERINDUSTRIAN, PERDAGANGAN, KOPERASI DAN UKM

Jenis Data : Data Ekspor dan Impor Bahan Pangan

Data Ekspor dan Impor Bahan Pangan Tahun 2019.

No	Kelompok Pangan	Ekspor (pengeluaran pangan ke wil lain) (ton/tahun)	Impor (pemasukan pangan dr wil lain) (ton/tahun)
	Padi-Padian		
1	Beras	14.605,75	1.782,48
2	Gandum		-
3	Tepung Gandum		271,32
	Gula		
1	Gula Pasir		1.410,88
2	Gula Merah	49,55	-
	Minyak/Lemak		
1	Minyak Goreng		1.717,09
	• Kemasan		
	• Curah		

Data Stok Bahan Pangan Tahun 2019.

No	Kelompok Pangan	Stok (ton/tahun)
	Padi-Padian	
1	Gandum	-
2	Tepung Gandum	271,32
	Gula	
1	Gula Pasir	1.410,88
2	Gula Merah	48,45
	Minyak/Lemak	
1	Minyak Goreng	
	• Kemasan	1.717,09
	• Curah	

DATA STOK BAHAN PANGAN

Sumber Data : BULOG

Jenis Data : Data Stok Bahan Pangan

Data Stok Bahan Pangan Tahun 2019.

No	Kelompok Pangan	Stok (ton/tahun)
	Padi-Padian	
1	Beras	1.782,48
2	Gula	1.410,88
3	Daging sapi	3,16
4	Minyak goreng	1.717,09
5	Bawang merah	412,80
6	Bawang putih	2.589,19

DATA JUMLAH PENDUDUK

Sumber Data : BADAN PUSAT STATISTIK

Jenis Data : Jumlah penduduk kabupaten tahun 2019

Data Jumlah Penduduk Kabupaten Seluma Tahun 2019.

No	Kecamatan	Jumlah Penduduk		
		Laki-laki	Perempuan	Total
1	Semidang Alas Maras	12.286	11.878	24.164
2	Semidang Alas	7.662	7.106	14.768
3	Talo	5.810	5.599	11.409
4	Iilir Talo	6.795	6.519	13.314
5	Talo Kecil	5.598	5.352	10.950
6	Ulu Talo	2.754	2.481	5.235
7	Seluma	5.206	5.267	10.473
8	Seluma Selatan	5.875	5.643	11.518
9	Seluma Barat	4.249	4.028	8.277
10	Seluma Timur	4.781	4.663	9.444
11	Seluma Utara	4.439	3.999	8.438
12	Sukaraja	18.427	17.056	35.483
13	Air periukan	9.803	9.401	19.204
14	Lubuk Sandi	5.801	5.324	11.125
Kabupaten Seluma		99.486	94.316	193.802

Kecamatan	Jumlah Penduduk					
	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Semidang Alas Maras	22.391	22.755	23.124	23.478	23.829	24.164
Semidang Alas	14.197	14.321	14.448	14.561	14.670	14.768
Talo	11.020	11.106	11.194	11.271	11.345	11.409
Iilir Talo	13.299	13.313	13.328	13.330	13.328	13.314
Talo Kecil	10.047	10.230	10.417	10.597	10.777	10.950
Ulu Talo	5.031	5.076	5.121	5.161	5.200	5.235
Seluma	9.300	9.531	9.770	10.004	10.240	10.473
Seluma Selatan	11.066	11.164	11.264	11.354	11.441	11.518
Seluma Barat	8.060	8.110	8.160	8.203	8.244	8.277
Seluma Timur	9.199	9.255	9.312	9.361	9.406	9.444
Seluma Utara	8.095	8.169	8.245	8.313	8.379	8.438
Sukaraja	32.399	33.021	33.658	34.273	34.888	35.483
Air periukan	18.946	19.013	19.082	19.133	19.177	19.204
Lubuk Sandi	10.370	10.525	10.684	10.835	10.983	11.125
Kabupaten Seluma	183.420	185.587	187.807	189.874	191.907	193.802

DATA KONSUMSI PANGAN

Sumber Data : BPS DAN BAPPEDA (SUSENAS)

Jenis Data : Konsumsi rata-rata/kapita (dalam satuan berat pangan) menurut jenis pangan

Data Konsumsi Pangan 2019

No	KelompokPangan	Satuan	Rata-rata Konsumsi (kap/bulan)
A	PADI-PADIAN		
1	Beras (lokal, kualitas dll)	Kg	8,2686
2	Beras ketan	Kg	0,027
3	Jagung basah dengan kulit	Kg	0,0302
4	Jagung pipilan/beras jagung	Kg	
5	Tepung beras	Kg	
6	Tepung jagung (maizena)	Kg	
7	Tepung terigu	Kg	0,1204
8	Lainnya	Kg	0,0006
B	UMBI-UMBIAN		
1	Ketela pohon/singkong	Kg	0,3233
2	Ketela rambat/ubi jalar	Kg	0,1649
3	Sagu (bukan dari ketela phn)	Kg	
4	Talas /keladi	Kg	0,0343
5	Kentang	Kg	0,24
6	Gaplek	Kg	
7	Tepung Gaplek (tiwul)	Kg	
8	Tepung ketela pohon	Kg	
9	Lainnya	Kg	0,0014
C	IKAN/UDANG/CUMI/		
	Ikan Segar/Basah		
1	Ekor kuning	Kg	0,0055
2	Tongkol/tuna/cakalang	Kg	0,4063
3	Tenggiri	Kg	0,0028
4	Selar	Kg	0,0018
5	Kembung	Kg	0,0024
6	Teri	Kg	0,0101
7	Bandeng	Kg	0,0025
8	Gabus	Kg	0,0742
9	Mujair	Kg	0,0071
10	Mas	Kg	0,4587
11	Lele	Kg	0,0461
12	Kakap	Kg	0,0015
13	Baronang	Kg	
14	Patin	Kg	
15	Bawal	Kg	

No	KelompokPangan	Satuan	Rata-rata Konsumsi (kap/bulan)
16	Gurame	Kg	0,0005
17	Ikan segar/basah lainnya	Kg	0,3716
	Udang dan hewan lainnya		
1	Udang	Kg	0,0407
2	Cumi-cumi/sotong	Kg	
3	Ketam/kepiting/rajungan	Kg	0,0029
4	Kerang/siput	Kg	0,0168
5	Lainnya	Kg	0,013
	Ikan asin/diawetkan		
1	Kembung (peda)	ons	
2	Tenggiri	ons	0,0046
3	Tongkol/tuna/cakalang	ons	0,0741
4	Teri	ons	0,4475
5	Selar	ons	0,0347
6	Sepat	ons	0,012
7	Bandeng	ons	0,0022
8	Gabus	ons	
9	Ikan dalam kaleng	ons	0,1703
10	Ikan awet lainnya	ons	0,2835
11	Udang (ebi)	ons	
12	Udang awet lainnya	ons	
D	DAGING		
	Daging segar		
1	Daging sapi	Kg	0,0185
2	Daging kerbau	Kg	-
3	Daging kambing	Kg	0,0021
4	Daging babi	Kg	0,0025
5	Daging ayam ras	Kg	0,2586
6	Daging ayam kampung	Kg	0,0931
7	Daging unggas lainnya	Kg	
8	Daging lainnya	Kg	0,0025
	Daging diawetkan		
1	Dendeng	Kg	
2	Abon	Ons	
3	Daging dalam kaleng	Kg	
	Lainnya	Kg	
1	Hati	Kg	
2	Jeroan (selain hati)	Kg	
3	Tetelan	Kg	
4	Tulang	Kg	
5	Lainnya	Kg	
E	TELUR DAN SUSU		
1	Telur ayam ras	Butir	7,0908
2	Telur ayam kampung	Butir	0,0622
3	Telur itik/manila	Butir	0,1129

No	KelompokPangan	Satuan	Rata-rata Konsumsi (kap/bulan)
4	Telur puyuh, telur asin, lainnya	Butir	0,0958
5	Susu murni		
6	Susu cair pabrik	Kotak kecil 250 ml.	0,0341 0,3111
7	Susu kental manis	Kaleng 397 gram	0,0225 0,0309
8	Susu bubuk	Kg	0,1296
9	Susu bubuk bayi	Kg	
10	Keju	Ons	
11	Hasil lain dari susu	Ons	
F	SAYUR-SAYURAN		
1	Bayam	Kg	0,1898
2	Kangkung	Kg	0,3695
3	Kol/kubis	Kg	0,2173
4	Sawi putih (petsai)	Kg	0,1338
5	Sawi hijau	Kg	0,0816
6	Buncis	Kg	0,0635
7	Kacang panjang	Kg	0,2705
8	Tomat sayur		0,2065
9	Wortel	Kg	0,1034
10	Mentimun	Kg	0,108
11	Daun ketela pohon	Kg	0,2701
12	Terong	Kg	0,5513
13	Tauge	Kg	0,0236
14	Labu siam, labu parang	Kg	0,0705
15	Jagung muda	Ons	
16	Sayur sop/cap cay	Bungkus	0,1791
17	Sayur asam/lodeh	Bungkus	0,0382
18	Nangka muda	Kg	0,1944
19	Pepaya muda	Kg	0,1875
20	Jamur	Ons	
21	Petai	Ons	
22	Jengkol	Kg	0,0213
23	Bawang merah	Ons	1,7746
24	Bawang putih	Ons	1,1133
25	Cabe merah	Kg	0,4729
26	Cabe hijau	Kg	0,0085
27	Cabe rawit	Kg	0,0606
28	Lainnya	Kg	0,376
G	KACANG-KACANGAN		
1	Kacang tanah tanpa kulit	Kg	0,0038
2	Kacang tanah dengan kulit	Kg	
3	Kacang kedele	Kg	0,0007
4	Kacang hijau	Kg	
5	Kacang mede	Ons	

No	KelompokPangan	Satuan	Rata-rata Konsumsi (kap/bulan)
6	Kacang Lainnya	Kg	0,0005
7	Tahu	Kg	0,3757
8	Tempe	Kg	0,4605
9	Tauco	Ons	0,0200
10	Oncom	Ons	
11	Lainnya	Ons	
H	BUAH-BUAHAN		
1	Jeruk	Kg	0,1748
2	Mangga	Kg	0,0014
3	Apel	Kg	0,0088
4	Alpoket	Kg	
5	Rambutan	Kg	0,06
6	Duku	Kg	0,0789
7	Durian	Kg	0,0018
8	Salak	Kg	0,0968
9	Nenas	Kg	
10	Pisang ambon	Kg	0,1265
11	Pisang raja	Kg	
12	Pisang lainnya	Kg	0,4713
13	Pepaya	Kg	0,158
14	Jambu	Kg	
15	Sawo	Kg	
16	Belimbing	Kg	
17	Kedondong	Kg	
18	Semangka	Kg	0,0824
19	Melon	Kg	
20	Nangka	Kg	
21	Tomat buah	Kg	0,0436
22	Buah dalam kaleng	Kg	-
23	Lainnya	Kg	0,1398
I	MINYAK dan LEMAK		
1	Minyak kelapa	Liter	0,0657
2	Minyak goreng lainnya	Liter	0,8202
3	Kelapa	Butir	2,0479
4	Lainnya		0,0167
J	BAHAN MINUMAN		
1	Gula pasir	Ons	6,0383
2	Gula merah (gula air)	Ons	0,2109
3	Teh	Ons	2,0567
4	Kopi (bubuk,biji,instan)	Ons	1,4439
5	Lainnya		0,0192
K	BUMBU-BUMBUAN		
1	Garam	Gram	111,84
2	Kemiri	Gram	3,2583
3	Ketumbar/jinten	Gram	3,3603

No	KelompokPangan	Satuan	Rata-rata Konsumsi (kap/bulan)
4	Merica/lada	Gram	2,456
5	Asam	Gram	5,414
6	Biji pala		
7	Terasi/petis	Gram	2,5996
8	Kecap	100 ml	0,1775
9	Penyedap masakan/vetsin	Gram	32,5987
10	Sambal jadi/sauce tomat	100 ml	0,0131
11	Bumbu makan jadi/kemasan	Gram	6,475
12	Bumbu dapur lainnya	Gram	150,2489
L	KONSUMSI LAINNYA		
1	Mie instan	Bungkus (80 gram)	2,9563
2	Mie basah		
3	Kerupuk	Ons	0,0259
4	Buburbayikemasan	Kotak kecil 150 gr	0,0347
5	Lainnya		
M	MAKANAN MINUMAN JADI		
1	Roti tawar	Potong	0,6361
2	Roti manis/lainnya	Potong	2,8752
3	Kue kering/biscuit	Ons	0,6594
4	Kue basah	Buah	5,623
5	Makanan gorengan	Potong	12,9254
6	Bubur kacang hijau	Porsi	0,0956
7	Gado-gado/ketoprak/pecel	Porsi	0,3042
8	Nasi campur/rames	Porsi	2,0107
9	Nasi goreng	Porsi	0,3138
10	Nasi putih	Porsi	0,1571
11	Lontong/ketupatsayur	Porsi	0,8675
12	Soto/gule/sop/rawon	Porsi	0,1493
13	Sate/tongseng	Porsi/5 tusuk	
14	Mie bakso/rebus/goring	Porsi	0,1159
15	Mie instan	Porsi	2,1063
16	Makanan ringan anak-anak	Ons	0,0457
17	Ikan (goreng,bakar,dll)	Potong	0,1907
18	Ayam/daging (goreng,dll)	Potong	0,3195
19	Makanan jadi lainnya	Potong	0,0589
20	Air kemasan	Liter	0,4071
21	Air teh kemasan	250 ml	4,4175
22	Minuman kesehatan/energy	200 ml	0,6275
23	Minuman lainnya (kopi)	Gelas	0,7169
24	Eskrim Mangkok kcl	Mangkok Kecil	0,0025
25	Es lainnya	Porsi	
26	Minuman keras lainnya	Liter	

Tabel : NERACA BAHAN MAKANAN / FOOD BALANCE SHEET
TAHUN : 2020

			Penduduk pertengahan tahun :												193.802		jiwa	
(ton)	Produksi		Perubahan Stok <i>Changes in Stock</i>	Impor <i>Imports</i>	Penyediaan dalam negeri sbml Ekspor <i>Supply availa- ble for domestic utilization before exports</i>	Ekspor <i>Exports</i>	Penyediaan Dalam Negeri <i>Domestic Supply</i>	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization						Ketersediaan Per Kapita				
Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>	Masukan <i>Input</i>	Keluaran <i>Output</i>						Pakan <i>Feed</i>	Bibit <i>Seed</i>	Diolah untuk <i>Manufactured for</i>		Tercecer <i>Waste</i>	Bahan Makanan <i>Food</i>	<i>Per capita availability</i>				
										Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non food</i>			Kg/Th <i>Kg/Year</i>	Gram/ hari <i>Grams/ day</i>	Kalori/ <i>Calories</i> kkal/hari <i>kcal/day</i>	Protein/ <i>Proteins</i> Gram/hr <i>Grams/day</i>	Lemak/ <i>Fats</i> Gram/hr <i>Grams/day</i>
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
I. PADI-PADIAN/CEREALS																2.084	49,61	10,86
Padi gagang/gabah <i>Dry stalk paddy/unhusked rice</i>		62.047			62.047		62.047	273		58.423		3.351	-	-	-	-	-	-
Gabah/Beras <i>Unhusked rice/Rice</i>	58.423	36.655		1.964	38.619	3.259	35.360	60				884	34.416	177,58	486,53	1.762	41,26	7,05
Jagung/Maize	-	7.994			7.994		7.994			-		400	7.594	39,19	107,36	309	8,00	3,77
Jagung basah/ <i>Fresh maize</i>	-	17		155	163		163	-	-	-		-	163	0,84	2,30	0	0,01	0,00
Gandum/ <i>Wheat</i>	-	-			-		-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
Tepung Gandum/ <i>Wheat flour</i>	-	-		271	271		271	-	-	-		1	271	1,40	3,82	13	0,34	0,04
II. MAKANAN BERPATI/ STARCHY FOOD																16	0,12	0,16
Ubi jalar/Sweet potatoes		35		349	384		384	8		-		38	338	1,74	4,77	5	0,05	0,14
Ubi kayu/Cassava		114		638	752		752	15		-		16	721	3,72	10,19	10	0,06	0,02
Ubi kayu/Gaplek <i>Cassava/Manioc</i>	-	-			-		-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
Ubi kayu/Tapioka <i>Cassava/Tapioca</i>	-	-			-		-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
Sagu/Tepung sagu <i>Sago pith/Sago flour</i>	-			25	25		25	-		-		0	25	0,13	0,35	1	0,00	0,00
III. GULA/SUGAR																77	0,04	0,14
Gula pasir/White sugar				1.411	1.411		1.411	-	-	-		14	1.397	7,21	19,75	72	-	-
Gula mangkok/Other sugar		98			98		98	-	-	-		-	98	0,51	1,39	5	0,04	0,14
IV. BUAH BILJI BERMINYAK PULSES NUT AND OIL SEEDS																141	6,66	10,63
Kacang tanah berkulit <i>Groundnuts in shell</i>	-	5		92	1		1	-	-	1		0	-	-	-	-	-	-
Kacang tanah lepas kulit <i>Groundnuts shelled</i>	1	1		9	10		10	-		1		0	8	0,04	0,12	1	0,03	0,05
Kedelai/Soybeans	-	97		971	1.068		1.068	4		-		53	1.011	5,22	14,29	54	5,77	2,39
Kacang hijau/Mungbean	-	9		11	19	-	19	0		-		1	18	0,09	0,25	1	0,05	0,00
Kelapa berkulit/daging <i>Coconuts in husk/Coconut fresh</i>		9.522	-		9.522		9.522	-		6.026		348	3.148	16,24	44,50	85	0,80	8,18
Kelapa daging/ Kopra <i>Coconuts meat/Copra</i>	-	-	-		-		-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-

Tabel : NERACA BAHAN MAKANAN / FOOD BALANCE SHEET
TAHUN : 2020

(ton)			Penduduk pertengahan tahun :												193.802		jiwa	
Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi		Perubahan Stok <i>Changes in Stock</i>	Impor <i>Imports</i>	Penyediaan dalam negeri sblm Ekspor <i>Supply available for domestic utilization before exports</i>	Ekspor <i>Exports</i>	Penyediaan Dalam Negeri <i>Domestic Supply</i>	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization						Ketersediaan Per Kapita				
	Masukan <i>Input</i>	Keluaran <i>Output</i>						Pakan <i>Feed</i>	Bibit <i>Seed</i>	Diolah untuk		Tercecer <i>Waste</i>	Bahan Makanan <i>Food</i>	<i>Per capita availability</i>				
										<i>Manufactured for</i>				Kg/Th <i>Kg/Year</i>	Gram/ hari <i>Grams/ day</i>	Kalori/ <i>Calories</i> kkal/hari <i>kcal/day</i>	Protein/ <i>Proteins</i> Gram/hr <i>Grams/day</i>	Lemak/ <i>Fats</i> Gram/hr <i>Grams/day</i>
										Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non food</i>							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
V. BUAH-BUAHAN/FRUITS																		
Alpokat/Avocados		215		23	238		238	-	-	-	-	2	236	1,22	3,34	2	0,02	0,13
Jeruk/Oranges		240		167	407		407	-	-	-	-	16	391	2,02	5,53	1	0,02	0,01
Duku/Lanzon		296			296		296	-	-	-	-	2	294	1,51	4,15	1	0,02	0,00
Durian/Durians		695			695		695	-	-	-	-	70	626	3,23	8,84	1	0,01	0,01
Jambu/Waterapples		75			75		75	-	-	-	-	1	74	0,38	1,05	0	0,01	0,00
Mangga/Mangoes		340			340		340	-	-	-	-	24	316	1,63	4,47	1	0,01	0,00
Nanas/Pineapples		44		92	136		136	-	-	-	-	7	129	0,66	1,82	0	0,00	0,00
Pepaya/Papayas		64		302	366		366	-	-	-	-	23	344	1,77	4,86	1	0,01	-
Pisang/Bananas		1.191		195	1.386		1.386	-	-	-	-	65	1.321	6,81	18,67	9	0,10	0,03
Rambutan/Rambutans		165		823	988		988	-	-	-	-	8	980	5,06	13,86	2	0,02	0,04
Salak/Salacia		1.262			1.262		1.262	-	-	-	-	86	1.176	6,07	16,63	15	0,05	0,02
Sawo/Sapodila		329		88	417		417	-	-	-	-	3	413	2,13	5,84	3	0,03	0,09
Semangka/Watermelon		1.100			1.100		1.100	-	-	-	-	9	1.091	5,63	15,42	1	0,02	0,01
Belimbing/ Star Fruit		123		15	138		138	-	-	-	-	1	136	0,70	1,93	1	0,01	0,01
Manggis/ Mangosteen		200			200		200	-	-	-	-	2	198	1,02	2,80	1	0,00	0,00
Nangka/Cempedak/ Jackfruit		265		539	804		804	-	-	-	-	7	797	4,11	11,27	1	0,01	0,00
Markisa/ Marquisa		6			6		6	-	-	-	-	0	6	0,03	0,08	0	0,00	0,00
Sirsak/ Soursop		67			67		67	-	-	-	-	1	66	0,34	0,94	0	0,01	0,00
Sukun/ Bread Fruit		70			70		70	-	-	-	-	1	69	0,36	0,98	1	0,01	0,00
Apel/ Apple					-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Anggur/ Grape					-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lainnya/Others *)		91			91		91	-	-	-	-	1	90	0,46	1,27	0	0,01	0,01
*) Melon, blewah dan stroberi																		
Melon, cantalaupe and strawberry																		
VI. SAYUR-SAYURAN/ VEGETABLES																		
Bawang Merah/ Shallot(Onion)	40	26		373	399		399	-	1	-	-	33	364	1,88	5,15	2	0,06	0,01
Ketimun/Cucumber		125		127	252		252	-	2	-	-	6	244	1,26	3,45	0	0,01	0,00
Kacang Merah/Kidney beans					-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kacang Panjang/ String beans		219		411	630		630	-	3	-	-	17	610	3,15	8,62	2	0,18	0,03
Kentang/Potatoes				465	465		465	-	6	-	-	23	436	2,25	6,17	3	0,09	0,01
Kubis/Cabbage				504	504		504	-	-	-	-	28	476	2,45	6,73	1	0,05	0,01
Tomat/Tomatoes		87		494	581		581	-	4	-	-	51	526	2,71	7,44	1	0,07	0,02
Wortel/Carrots				240	240		240	-	-	-	-	6	234	1,21	3,31	1	0,02	0,01
Cabe/Chilli		2.289		1.056	3.345		3.345	-	24	-		176	3.145	16,23	44,47	10	0,32	0,11
Terong/Eggplant		238		1.041	1.279		1.279	-	9	-	-	32	1.237	6,39	17,49	6	0,23	0,09
Petsai/ Sawi/ Mustard greens				310	310		310	-	-	-	-	8	302	1,56	4,27	0	0,02	0,01

Tabel : NERACA BAHAN MAKANAN / FOOD BALANCE SHEET
TAHUN : 2020

			Penduduk pertengahan tahun : 193.802 jiwa															
(ton)	Produksi		Perubahan	Impor	Penyediaan dalam	Ekspor	Penyediaan	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization						Ketersediaan Per Kapita				
Jenis Bahan Makanan Commodity	Production		Stok Changes in Stock	Imports	negeri sblm Ekspor Supply availa- ble for domestic utilization before exports	Exports	Dalam Negeri Domestic Supply	Pakan Feed	Bibit Seed	Diolah untuk		Tercecer Waste	Bahan Makanan Food	Kg/Th Kg/Year	Gram/ hari Grams/ day	Kalori/ Calories kkal/hari kcal/day	Protein/ Proteins Gram/hr Grams/day	Lemak/ Fats Gram/hr Grams/day
	Masukan Input	Keluaran Output								Manufactured for								
										Makanan Food	Bukan Makanan Non food							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
Bawang Daun/Spring onion		3		3	6		6	-	0	-	-	0	6	0,03	0,08	0	0,00	0,00
Kangkung/Swamp cabbage		11		841	852		852	-	5	-	-	22	825	4,26	11,66	1	0,17	0,03
Lobak/Radish					-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Labu siam/Chayotte				165	165		165	-	1	-	-	5	160	0,82	2,25	1	0,01	0,00
Buncis/Greenbeans		7		147	154		154	-	1	-	-	4	149	0,77	2,11	1	0,04	0,01
Bayam/Spinach		6		436	442		442	-	2	-	-	12	428	2,21	6,05	0	0,03	0,01
Bawang Putih/Garlic		-		2.589	2.589		2.589	-	6	-	-	185	2.398	12,37	33,90	25	1,18	0,06
Kembang Kol/ Cauliflowe r				587	587		587	-	-	-	-	15	572	2,95	8,08	1	0,11	0,01
Jamur/ Mushroom				223	223		223	-	-	-	-	6	217	1,12	3,07	2	0,30	0,02
Melinjo/ Melinjo		232			232		232	-	-	-	-	6	226	1,17	3,19	1	0,10	0,01
Petai/ Twisted Cluster Bean		753			753		753	-	-	-	-	20	733	3,78	10,37	2	0,14	0,03
Jengkol/ Jengkol		695			695	9	686	-	-	-	-	18	668	3,45	9,44	11	0,50	0,01
Lainnya/Others *)					-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
*) Paprika/ Sweet Pepper												-						
VII. DAGING/MEAT												-				52	3,79	3,92
Daging Sapi/Beef	36	213		3	216	217	(1)	-	-	-	-	(0)	(1)	(0,00)	(0,01)	(0)	(0,00)	(0,00)
Daging Kerbau/Buffalo Meat	2	1		1	2		2	-	-	-	-	0	1	0,01	0,02	0	0,00	0,00
Daging Kambing/Mutton	6	4			4		4	-	-	-	-	0	4	0,02	0,06	0	0,01	0,01
Daging Domba/Lamb	2	1		1	2		2	-	-	-	-	0	2	0,01	0,03	0	0,00	0,01
Daging Kuda/Lainnya Horse Meat/Other		-			-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Daging Babi/Pork	1	21			21	21	(0)	-	-	-	-	(0)	(0)	(0,00)	(0,01)	(0)	(0,00)	(0,00)
Daging Ayam Buras Lokal Chicken Meat		357			357		357	-	-	-	-	18	340	1,75	4,80	8	0,51	0,70
Daging Ayam Ras Improved Chicken Meat		1.367			1.367		1.367	-	-	-	-	68	1.298	6,70	18,35	32	1,94	2,66
Daging Itik/Duck Meat		5		1	6		6	-	-	-	-	0	6	0,03	0,08	0	0,01	0,01
Jeroan semua jenis Offal All Kinds	-	446		149	595		595	-	-	-	-	-	595	3,07	8,41	11	1,32	0,54
VIII. TELUR/EGGS																17	1,36	1,19
Telur Ayam Buras/ Local Hen Eggs		2		6	8		8	-	2	-	-	0	6	0,03	0,08	0	0,01	0,01
Telur Ayam Ras/ Improved Hen Eggs		296		673	969		969	-		-	-	20	949	4,90	13,42	17	1,33	1,16
Telur Itik/Ducks Eggs		1		15	15		15	-	2	-	-	1	13	0,07	0,18	0	0,02	0,02
IX. SUSU/MILK																3	0,15	0,16
Susu Sapi/Cow Milk					-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Susu Impor/Imported Milk	-	-		339	339		339	-	-	-	12	-	327	1,69	4,63	3	0,15	0,16

Tabel : NERACA BAHAN MAKANAN / FOOD BALANCE SHEET

TAHUN : 2020

			Penduduk pertengahan tahun :												193.802		jiwa				
(ton)			Produksi		Perubahan	Impor	Penyediaan dalam negeri sblm Ekspor	Ekspor	Penyediaan	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization					Ketersediaan Per Kapita						
Jenis Bahan Makanan	Production		Stok	Changes in Stock						Dalam Negeri Domestic Supply	Pakan	Bibit	Diolah untuk		Tercecer	Bahan Makanan	Per capita availability				
	Masukan Input	Keluaran Output											Manufactured for				Kg/Th	Gram/ hari	Kalori/ Calories	Protein/ Proteins	Lemak/ Fats
Commodity					utilization before exports	Exports		Feed	Seed	Makanan Food	Bukan Makanan Non food	Waste	Food	Kg/Year	Grams/ day	kkal/hari kcal/day	Gram/hr Grams/day	Gram/hr Grams/day			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)			
X. IKAN/FISH																					
Tuna/Cakalang/Tongkol Tunas/Skipjack/Little Tuna		12		5	17		17	-	-	-	-	0	17	0,09	0,24	0	0,03	0,01			
Kakap/Giant Seaperch		99			99	94	5	-	-	-	-	0	5	0,03	0,07	0	0,01	0,00			
Cucut/Sharks		165			165		165	-	-	-	-	2	163	0,84	2,30	1	0,12	0,00			
Bawal/Pomfret		115			115	105	10	-	-	-	-	0	10	0,05	0,14	0	0,02	0,00			
Teri/Anchovies				23	23	25	(1)	-	-	-	-	(0)	(1)	(0,01)	(0,02)	(0)	(0,00)	(0,00)			
Lemuru/Indian Oil Sardinella		98		88	186		186	-	-	-	-	2	184	0,95	2,60	2	0,42	0,06			
Kembung/Indian Mackerels		74			74	501	(427)	-	-	-	-	(4)	(423)	(2,18)	(5,98)	(4)	(0,84)	(0,04)			
Tenggiri/Narrow Bard /King Mackerels		118			118		118	-	-	-	-	1	117	0,60	1,66	1	0,18	0,05			
Bandeng/Milk Fish		1		5	6		6	-	-	-	-	0	6	0,03	0,08	0	0,01	0,00			
Belanak/Mullets		55		110	165	220	(55)	-	-	-	-	(1)	(55)	(0,28)	(0,77)	(0)	(0,08)	(0,01)			
Mujair/Mozambique Tilapia				16	16	85	(70)	-	-	-	-	(1)	(69)	(0,36)	(0,97)	(1)	(0,12)	(0,01)			
Ikan Mas/Common Carp		298		225	523		523	-	-	-	-	5	518	2,67	7,32	4	0,75	0,09			
Lele/Catfish		724			724	599	125	-	-	-	-	1	124	0,64	1,75	1	0,21	0,03			
Patin/Pangasius spp		76			76		76	-	-	-	-	1	75	0,39	1,06	1	0,16	0,01			
Nila/Nile tilapia		2.559			2.559		2.559	-	-	-	-	26	2.533	13,07	35,81	23	4,60	0,38			
Kerapu/Groupers		16			16		16	-	-	-	-	0	16	0,08	0,22	0	0,03	0,00			
Gurami/Giant gouramy		28			28	24	4	-	-	-	-	0	4	0,02	0,06	0	0,01	0,00			
Udang/Shrimps		14		110	124	14	110	-	-	-	-	1	109	0,56	1,55	1	0,15	0,00			
Rajungan dan Kepiting/Swimming and mud crab		1		5	6	139	(133)	-	-	-	-	(1)	(132)	(0,68)	(1,86)	(1)	(0,05)	(0,01)			
Kekerangan / Clams		14		25	39		39	-	-	-	-	0	38	0,20	0,54	0	0,02	0,00			
Cumi-cumi, Sotong & Gurita Cuttle fish,squids and octopus				2	2	16	(14)	-	-	-	-	(0)	(13)	(0,07)	(0,19)	(0)	(0,03)	(0,00)			
Rumput laut/ Sea weeds					-		-					-	-	-	-	-	-	-			
Lainnya/Others		723		142	864	826	39	-	-	-	-	0	39	0,20	0,55	0	0,04	0,00			
XI. MINYAK & LEMAK																					
OILS & FATS																					
Kacang tanah/Minyak Groundnuts/Oils	-	122			122		122	-	-	-	-	-	122	0,63	1,72	16	-	1,72			
Kopra/Minyak goreng Copra/Cooking Oils	-	-			-		-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-			
Minyak sawit/Palm Oils		-		1.717	1.717		1.717	-	-	1.676		41	-	-	-	-	-	-			
Minyak sawit/Minyak goreng Palm Oils/Cooking Oils	1.676	-		2.357	2.357	-	2.357	-	-	-		37	2.321	11,98	32,81	296	-	15,26			
Lemak Sapi/Cattle Fats	36	2			2		2	-	-	-	-	-	2	0,01	0,03	0	0,00	0,03			
Lemak Kerbau/Buffalo Fats	2	0			0		0	-	-	-	-	-	0	0,00	0,00	0	0,00	0,00			
Lemak Kambing/Goat Fats	6	1			1		1	-	-	-	-	-	0	0,00	0,01	0	0,00	0,01			
Lemak Domba/Sheep Fats	2	0			0		0	-	-	-	-	-	0	0,00	0,00	0	0,00	0,00			
Lemak Babi/Pig Fats	1	0			0		0	-	-	-	-	-	0	0,00	0,00	0	-	0,00			

Catatan :

Data Produksi Tanaman Pangan Padi Palawija Angka Tetap; Sumber Dinas Pertanian Kabupaten Seluma

Data Produksi Hortikultura Angka Tetap, Sumber Dinas Pertanian Kabupaten Seluma.

Data Produksi Peternakan Angka Tetap, Sumber Dinas Pertanian Kabupaten Seluma

Data Produksi Perkebunan Angka Tetap, Sumber Dinas Pertanian.

Data Ekspor- Impor Angka Tetap, Sumber Disperindagkop dan UKM.

Data Produksi Perikanan Angka Tetap, Sumber Dinas Perikanan

Data Perubahan stok beras konsumsi.; sumber Bulog dan Disperindagkop dan UKM.

Data Industri Angka Tetap, Sumber Dinas Perindagkop dan UKM.

Data bibit padi-plwj Angka Tetap, Sumber Dinas Pertanian.

Data Perubahan Stok Gula dan CPO Angka Tetap, Sumber Bulog dan Disperindagkop dan UKM.

Selisih hasil penghitungan secara manual dengan komputer disebabkan oleh faktor pembulatan

Total : 2.843 71,35 45,53

Nabati : 2.742 60,43 39,64

Hewani : 101 10,92 5,89

**Pangan Harapan (PPH) Tingkat Ketersediaan
Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Nasional Tahun 2020**

No.	Kelompok Bahan Pangan	Energi (Kalori)	% AKE	Bobot	Skor riil	Skor PPH	Skor Maks	Ket
1.	Padi-padian	2.084	86,83	0,5	43,4	25,0	25,0	+
2.	Umbi-umbian	19	0,79	0,5	0,4	0,4	2,5	+
3.	Pangan Hewani	91	3,79	2,0	7,6	7,6	24,0	+
4.	Minyak dan Lemak	322	13,42	0,5	6,7	5,0	5,0	+
5.	Buah/biji berminyak	85	3,54	0,5	1,8	1,0	1,0	+
6.	Kacang-kacangan	56	2,33	2,0	4,7	4,7	10,0	-
7.	Gula	77	3,21	0,5	1,6	1,6	2,5	-
8.	Sayuran dan buah	109	4,54	5,0	22,7	22,7	30,0	-
9.	Lain-lain (Rumput laut)		0,00	-	-	0,0	-	
	Jumlah	2.843	118		89	67,96	100,0	