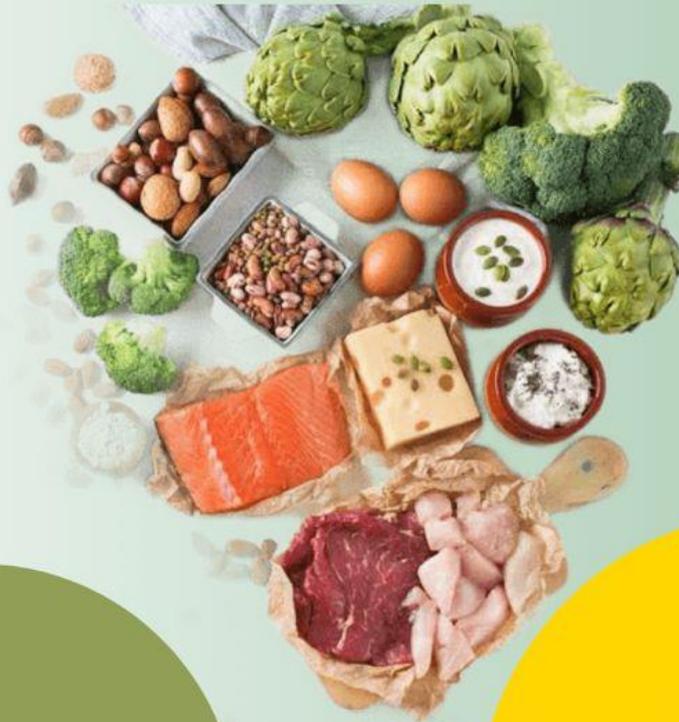




# NERACA BAHAN MAKANAN (NBM) 2023



**DINAS KETAHANAN PANGAN  
KABUPATEN PETAJAM PASER UTARA**

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT atas limpahan RahmadNya sehingga kami dapat menyusun Buku Neraca Bahan Makanan (NBM) Kabupaten Penajam Paser Utara tahun 2023. Buku ini disajikan sebagai gambaran untuk mengetahui ketersediaan pangan penduduk guna memenuhi kebutuhan konsumsi pangan. Neraca Bahan Makanan (NBM) Kabupaten Penajam Paser Utara Tahun 2023 merupakan suatu analisis / pendekatan yang didesain dengan program aplikasi perencanaan pangan wilayah guna menghitung tingkat ketersediaan pangan yang dikonsumsi penduduk dalam satu tahun. NBM tahun 2023 merupakan gambaran ketersediaan pangan Kabupaten yang berdasarkan data-data tahun 2022.

Dalam Neraca Bahan Makanan (NBM) ini disajikan berbagai kelompok Bahan Makanan yang terbagi menjadi 11 kelompok pangan untuk ketersediaan pangan konsumsi per kapita per hari. Semoga Buku Neraca Bahan Makanan (NBM) Tahun 2023 dapat bermanfaat bagi semua pihak dan dapat digunakan sebagai bahan acuan evaluasi perencanaan perumusan kebijakan Ketahanan Pangan di Kabupaten Penajam Paser Utara.

Pada kesempatan ini kami sampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyediaan data maupun penyusunan buku Neraca Bahan Makanan Kabupaten Penajam Paser Utara tahun 2023. Kami mengharapkan adanya saran dan kritik yang bersifat membangun guna kesempurnaan buku NBM di tahun mendatang.

Penajam Paser Utara, November 2023

Kepala Dinas Ketahanan Pangan  
Kabupaten Penajam Paser Utara



**Mulyono, SP.MT**

Nip. 196712091994031010

## DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	ii
DAFTAR TABEL .....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	v
DAFTAR LAMPIRAN .....	vi
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Pengertian.....	4
1.3. Tujuan .....	4
1.4. Manfaat.....	5
<b>BAB II. METODOLOGI</b> .....	6
2.1. Sumber Data dan Informasi .....	6
2.2. Jenis Data .....	7
2.2.1 Cakupan Bahan Makanan.....	7
2.2.2 Komponen-komponen NBM.....	7
2.3. Cara Penghitungan .....	11
2.4. Komponen-komponen Neraca Bahan Makanan .....	13
2.5. Jenis Bahan Makanan.....	13
2.6. Prosedur Pengisian Neraca Bahan Makanan .....	24
2.7. Syarat-syarat Penyusunan NBM.....	27
2.8. Sumber Data / Informasi Pokok .....	30
2.9. Pendekatan.....	32
<b>BAB III. ANALISIS SITUASI KETERSEDIAAN PANGAN TAHUN 2023</b>	34
3.1. Gambaran Produksi Pangan Kabupaten Penajam Paser Utara ...	34
3.2. Situasi Ketersediaan Pangan dan Gizi Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Tahun 2023 .....	36
3.3. Mutu Ketersediaan Pangan Penduduk Berdasarkan Penilaian Pola Pangan Harapan (PPH) .....	68

<b>BAB IV. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>75</b>
4.1. Kesimpulan .....	75
4.2. Saran / Rekomendasi .....	79

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1	Pengelompokan Bahan Makanan Dalam NBM..... 14
Tabel 2	Jenis Dan Sumber Data NBM .....31
Tabel 3	Produksi Pangan Kabupaten Penajam Paser Utara Tahun 2017 – 2020 .....35
Tabel 4	Ketersediaan Energi dan Protein Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Kab. Penajam Paser Utara Th. 2023 .....36
Tabel 5	Ketersediaan Energi Protein dan Lemak untuk Dikonsumsi Penduduk Kab. Penajam Paser Utara Berdasarkan Neraca Tahun 2023..... 40
Tabel 6	Skor Pola Pangan Harapan Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Tahun 2023 ..... 69

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1	Ketersediaan Energi, Protein yang Bersumber dari Hewani dan Nabati ..... 39
Gambar 2	Skor Pola Pangan Harapan (PPH) Ketersediaan Pangan Tahun 2023..... 69
Gambar 3	Skor Pola Pangan Harapan ( PPH ) Ketersedian Pangan dibandingkan Skor Ideal ..... 74

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Komposisi zat gizi bahan makanan
- Lampiran 2 : Faktor konversi bahan makanan yang dipakai untuk Penghitungan produksi
- Lampiran 3 : Jenis bahan makanan, produksi turunannya dan besaran Konversi input ke output
- Lampiran 4 : Besaran konversi penggunaan bahan makanan
- Lampiran 5 : Konversi yang digunakan untuk ternak
- Lampiran 6 : Konversi olahan komoditas perikanan
- Lampiran 7 : Kode HS yang digunakan dalam menentukan ekspor dan impor
- Lampiran 8 : Kode HS yang digunakan dalam menentukan ekspor dan impor Komodtas perikanan
- Lampiran 9 : Kode klasifikasi industri yang digunakan dalam menentukan Penggunaan bahan makanan dalam industri non makanan
- Lampiran 10 : Tabel Neraca Bahan Makanan Tahun 2023

## **BAB I.**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 LATAR BELAKANG**

Menurut Undang-undang Nomor 18 tahun 2012 bahwa Ketahanan 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 untuk dapat sehat, aktif, produktif secara berkelanjutan.

Arah pembangunan ketahanan pangan adalah untuk mewujudkan kemandirian pangan yang mampu menjamin ketersediaan pangan di tingkat nasional, daerah hingga rumah tangga, serta menjamin kondisi pangan yang cukup, aman, bermutu, dan bergizi seimbang di tingkat rumah tangga sepanjang waktu, melalui pemanfaatan sumberdaya dan budidaya lokal, teknologi inovatif dan peluang pasar, peningkatan ekonomi kerakyatan dan pengentasan kemiskinan. Pernyataan tersebut mengandung makna bahwa orientasi pembangunan ketahanan pangan adalah pemenuhan kebutuhan pangan dan gizi penduduk, baik dari sisi ketersediaan maupun konsumsi pangan berdasarkan sumberdaya lokal dan sosial ekonomi budaya masyarakat.

Oleh karena terpenuhinya pangan menjadi hak asasi bagi masyarakat, melalui Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah Pasal 12 ayat (2) huruf e, urusan Pangan merupakan urusan wajib yang tidak berkaitan dengan pelayanan dasar dalam pemenuhan kebutuhan hidup minimal.

Ketersediaan pangan dapat diamati pada berbagai tingkatan yang secara hirarki mencakup rumah tangga, regional, dan nasional. Berbagai level ketersediaan pangan tersebut merupakan prasyarat terwujudnya konsumsi pangan yang cukup dan berkualitas. Namun demikian penyediaan pangan yang sesuai dengan kebutuhan gizi penduduk baik jumlah maupun mutunya, merupakan upaya yang harus dilaksanakan dalam rangka mewujudkan program peningkatan ketahanan pangan. Salah satu cara atau instrumen untuk memperoleh gambaran situasi ketersediaan pangan di suatu wilayah pada periode tertentu dapat dituangkan dalam NBM (Neraca Bahan Makanan) atau FBS (*Food Balance Sheet*).

Situasi ketersediaan pangan wilayah antara lain tercermin dari jumlah ketersediaan pangan, yang digambarkan dari tingkat ketersediaan pangan maupun mutu keanekaragaman ketersediaan pangan yang ditunjukkan oleh skor PPH (Pola Pangan Harapan). Situasi ketersediaan pangan tersebut dapat digunakan sebagai salah satu acuan dalam perencanaan kebijakan penyediaan kebutuhan

pangan dan gizi penduduk menuju kemandirian dan kestabilan pangan.

Dalam menyusun perencanaan pangan dan gizi baik di tingkat pusat, regional maupun daerah diperlukan informasi yang akurat tentang situasi ketersediaan, distribusi dan konsumsi pada periode waktu tertentu. Informasi yang tepat dan terkini dan didukung dengan data yang akurat akan menghasilkan suatu analisis yang objektif sebagai sarana untuk memahami permasalahan tentang pangan di suatu wilayah. Selanjutnya, berdasarkan pemahaman tersebut para pengambil kebijakan dapat menyusun perencanaan dan merumuskan kebijakan pangan di daerah secara tepat untuk mewujudkan ketahanan pangan yang tangguh. Dengan menggunakan Tabel Neraca Bahan Makanan (NBM) dapat diperoleh informasi tentang situasi penyediaan pangan, penggunaan pangan dalam negeri dan ketersediaan untuk dikonsumsi penduduk. Penyusunan NBM ini mengacu pada metode yang disusun oleh FAO dan beberapa pertimbangan sesuai dengan perkembangan ketersediaan data di Kabupaten Penajam Paser Utara.

Penyusunan NBM Kabupaten Penajam Paser Utara pada tahun 2023 ini, mengacu pada Pedoman Umum Neraca Bahan Makanan Pusat yang telah dilakukan beberapa penyempurnaan khususnya pada penggunaan konversi dalam NBM dengan menggunakan kajian-kajian atau survey serta pendekatan Tabel Input-Output (Tabel

I-O), disamping itu juga beberapa konversi mengalami perubahan seperti, konversi pakan, bibit dan tercecer.

## **1.2. PENGERTIAN**

Neraca Bahan Makanan (NBM) adalah penyajian data dalam bentuk tabel yang dapat menggambarkan situasi dan kondisi ketersediaan pangan untuk konsumsi penduduk di suatu wilayah (Negara/Propinsi/Kabupaten) dalam suatu kurun waktu tertentu. NBM menyajikan angka rata-rata jumlah pangan yang tersedia di tingkat rumah tangga konsumen untuk konsumsi penduduk per Kapita (kg/thn atau gr/hari atau zat gizi tertentu/Kapita/hari).

Angka kecukupan energi adalah banyaknya energi yang tersedia bagi penduduk dalam suatu wilayah dengan rata-rata angka kecukupan gizi yang tersedia sebesar 2.400 Kkal/Kapita/hari. Angka kecukupan protein adalah banyaknya protein yang tersedia dalam suatu wilayah dengan rata-rata angka kecukupan gizi yang tersedia sebesar 63 gram/Kapita/hari.

## **1.3. TUJUAN**

Tujuan disusunnya NBM adalah :

1. Untuk mengetahui gambaran pengadaan (produksi, impor, stok) dan penggunaan serta ketersediaan pangan untuk konsumsi

penduduk di suatu wilayah tertentu, baik untuk evaluasi maupun landasan perencanaan pangan.

2. Untuk mengetahui tingkat keragaman Pola Pangan Harapan (PPH) ketersediaan pangan untuk menghasilkan suatu komposisi (standart) pangan dalam rangka memenuhi kebutuhan gizi, sekaligus mempertimbangkan keseimbangan gizi penduduk.

#### **1.4. MANFAAT**

1. Mengetahui jumlah penyediaan pangan, penggunaan pangan dan ketersediaan pangan per Kapita untuk konsumsi penduduk Kabupaten Penajam Paser Utara.
2. Mengevaluasi pengadaan dan penggunaan pangan di Kabupaten Penajam Paser Utara.
3. Mengevaluasi tingkat ketersediaan pangan berdasarkan rekomendasi kecukupan gizi dan pola pangan harapan dari aspek ketersediaan pangan di Kabupaten Penajam Paser Utara.
4. Bahan acuan dalam perencanaan produksi atau pengadaan pangan di Kabupaten Penajam Paser Utara.
5. Bahan penyusunan kebijakan pangan dan gizi, dimana NBM dapat digunakan dalam penetapan kebijakan pemantapan ketahanan pangan secara komprehensif terutama bagi penyusunan perencanaan program terkait dengan masalah pangan dan gizi.

## **BAB II.**

### **METODOLOGI**

#### **2.1. SUMBER DATA DAN INFORMASI**

Data pokok yang digunakan dalam penyusunan NBM adalah :

- a. Data produksi padi, palawija, sayuran, buah-buahan, gula, kelapa, dan data produksi ternak dari Dinas Pertanian Kabupaten Penajam Paser Utara, serta data produksi ikan dari Dinas Perikanan Kabupaten Penajam Paser Utara Tahun 2022.
- b. Data penduduk yang digunakan adalah data penduduk perkiraan ( proyeksi ) tahun 2023 yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Penajam Paser Utara, dengan jumlah penduduk 197.634 Jiwa.
- c. Besaran angka konversi yang digunakan (seperti pakan, bibit dan tercecer) mengacu pada panduan penyusunan Neraca Bahan Makanan ( NBM ) Pusat Ketersediaan dan Kerawanan Pangan Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian 2018.
- d. Komposisi gizi diperoleh dari Buku Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM) Direktorat Bina Gizi Masyarakat Departemen Kesehatan dan sumber lain yang bersifat resmi.

## **2.2. JENIS DATA**

### **2.2.1 Cakupan Bahan Makanan**

Bahan makanan yang dicantumkan dalam kolom NBM adalah semua jenis bahan makanan baik nabati maupun hewani yang umum tersedia untuk dikonsumsi oleh masyarakat.

Bahan makanan tersebut dikelompokkan menurut jenisnya menjadi 11 kelompok bahan makanan yang terdiri dari padi-padian, makanan berpati, gula, buah biji berminyak, buah-buahan, sayur-sayuran, daging, telur, susu, ikan, minyak dan lemak.

### **2.2.2 Komponen-komponen NBM**

Tabel NBM terdiri atas 22 kolom, yaitu :

#### **a. Jenis Bahan Makanan : Kolom 1**

Merupakan kumpulan jenis bahan makanan yang digunakan dalam NBM Nasional.

#### **b. Produksi (Masukan) : Kolom 2**

Adalah jumlah keseluruhan hasil masing-masing bahan makanan yang dihasilkan dari sektor pertanian (tanaman pangan, peternakan, perikanan, dan perkebunan) yang masih dalam bentuk asli maupun dalam bentuk hasil

olahan yang akan mengalami proses pengolahan lebih lanjut.

**c. Produksi (Keluaran) : Kolom 3**

Merupakan produksi dan hasil keseluruhan atau sebagai hasil turunan yang diperoleh dari kegiatan berproduksi, atau hasil utama yang langsung diperoleh dari kegiatan berproduksi yang belum mengalami perubahan.

**d. Perubahan Stok : Kolom 4**

Stok adalah sejumlah bahan makanan yang disimpan atau dikuasai oleh pemerintah maupun swasta, yang dimaksudkan sebagai cadangan pangan dan akan digunakan apabila sewaktu-waktu diperlukan.

Perubahan Stok adalah selisih antara stok akhir dengan stok awal tahun.

**e. Impor : Kolom 5**

Impor adalah sejumlah bahan makanan baik yang belum maupun yang sudah mengalami pengolahan, yang didatangkan atau dimasukkan dari luar daerah/negeri ke dalam wilayah Kabupaten Penajam Paser Utara.

**f. Penyediaan Dalam Negeri Sebelum Ekspor : Kolom 6**

Penyediaan Dalam Negeri Sebelum Ekspor berasal dari produksi (keluaran) dikurangi perubahan stok ditambah impor.

**g. Ekspor : Kolom 7**

Ekspor adalah sejumlah bahan makanan baik yang belum maupun yang sudah mengalami pengolahan, yang dikeluarkan dari daerah Kabupaten Penajam Paser Utara

**h. Penyediaan Dalam Negeri : Kolom 8**

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

**i. Pemakaian Dalam Negeri : Kolom 9 – 17**

Pemakaian Dalam Negeri adalah penggunaan di dalam Kabupaten Penajam Paser Utara untuk keperluan :

- 1. Pakan : Kolom 9**, yaitu bahan makanan yang langsung diberikan kepada ternak peliharaan maupun ikan.
- 2. Bibit/Benih : Kolom 10**, yaitu bahan makanan yang digunakan untuk keperluan reproduksi.
- 3. Diolah untuk Makanan : Kolom 11**, yaitu bahan makanan yang masih mengalami proses pengolahan lebih lanjut untuk makanan manusia dalam bentuk lain.
- 4. Diolah untuk Bukan Makanan : Kolom 12**, yaitu bahan makanan yang mengalami pengolahan lebih

lanjut untuk kebutuhan industri bukan makanan manusia, termasuk untuk industri pakan ternak/ikan.

**5. Tercecer : Kolom 13**, yaitu bahan makanan yang hilang atau rusak, sehingga tidak dapat dimakan oleh manusia, yang terjadi secara tidak disengaja sejak bahan makanan tersebut diproduksi sehingga tersedia untuk konsumen.

**6. Penggunaan lain : Kolom14**, yaitu bahan makanan untuk penggunaan lain

**7. Total penggunaan pemakaian dalam negeri: Kolom 15**, yaitu total penjumlahan dari pemakaian dalam negeri

**8. Total penggunaan food tourist: Kolom 16**, yaitu bahan makanan yang digunakan untuk penduduk luar daerah wilayah Kabupaten Penajam Paser utara yang masuk dengan jangka waktu tertentu.

**9. Bahan Makanan : Kolom 17**, adalah bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk di suatu daerah, pada tingkat pedagang pengecer dalam suatu kurun waktu tertentu.

**j. Ketersediaan per Kapita : Kolom 18 – 22**

Merupakan bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi di suatu daerah dalam kurun waktu tertentu,

baik dalam bentuk satuan unit per tahun dan per hari maupun dalam bentuk unsur gizinya (energi, protein dan lemak).

### 2.3. CARA PENGHITUNGAN

Tabel NBM terbagi menjadi 3 kelompok penyajian yaitu : (1) pengadaan/penyediaan, (2) penggunaan/pemakaian, (3) ketersediaan per Kapita.

Penyediaan (*supply*) suatu komoditas bahan makanan diperoleh dari produksi dikurangi perubahan stok, ditambah dengan impor dan dikurangi ekspor. Komponen-komponen penyediaan terdiri atas produksi, perubahan stok, impor dan ekspor. Bentuk persamaan penyediaan adalah sebagai berikut:

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

dimana,

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

O = produksi

$\Delta St$  = stok akhir – stok awal

M = impor

X = ekspor

Total penyediaan tersebut digunakan untuk kebutuhan pakan, bibit, industri makanan dan non makanan, komponen tercecer, bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi. Total penggunaan dapat

dinyatakan dalam bentuk persamaan sebagai berikut:

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

dimana,

TU = total penggunaan (*total utilization*)

F = pakan

S = bibit

I = industri

W = tercecer

Fd = ketersediaan bahan makanan

Sesuai dengan prinsip neraca maka total penyediaan bahan makanan (TS) adalah sama dengan total penggunaannya (TU), yang dapat dinyatakan dengan persamaan:

$$\mathbf{TS = TU, \text{ atau } O - \Delta St + M - X = F + S + I + W + Fd}$$

Berdasarkan persamaan tersebut diatas, maka jumlah bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi (Fd) yaitu:

$$\mathbf{Fd = O - \Delta St + M - X - (F + S + I + W)}$$

Untuk mendapatkan jumlah ketersediaan bahan makanan per Kapita maka jumlah bahan makanan yang tersedia dibagi dengan jumlah penduduk pertengahan tahun, yang dapat dinyatakan dengan persamaan:

$$\mathbf{Fd \text{ perKapita} = Fd / \sum \text{penduduk}}$$

Informasi ketersediaan per Kapita masing-masing bahan makanan ini disajikan dalam bentuk kuantum (volume) dan kandungan nilai

gizinya dalam satuan kkal untuk energi, gram untuk protein dan lemak.

#### **2.4 Komponen-komponen Neraca Bahan Makanan**

Tabel NBM dibagi menjadi tiga kelompok penyajian yaitu penyediaan/pengadaan, penggunaan/pemanfaatan dan ketersediaan per Kapita. Jumlah penyediaan harus sama dengan jumlah penggunaan. Komponen penyediaan meliputi produksi (masuk dan keluaran), perubahan stok, impor, dan ekspor. Sedangkan komponen penggunaan meliputi penggunaan untuk pakan, bibit, industri (makanan dan bukan makanan), komponen tercecer, dan bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi.

Bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi ini kemudian dinyatakan dalam ketersediaan bahan makanan per Kapita (kg/th dan gr/hr), ketersediaan energi (kkal/hr), ketersediaan protein (gr/hr), dan ketersediaan lemak (gr/hr).

#### **2.5 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 dipasarkan atau tersedia untuk dikonsumsi penduduk, dalam bentuk awal maupun bentuk turunan.

Turunan dari bahan makanan tersebut dapat masuk ke dalam satu kelompok bahan makanan yang sama atau yang berbeda dengan jenis bahan makanan bentuk 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. 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)	(2)	(3)
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 gablek 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 tanah 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; alpukat, jeruk, duku, durian, jambu, mangga, nanas, papaya, 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 yang meliputi jenis ikan darat dan ikan laut, baik budidaya maupun tangkap serta rumput laut.
11.	Minyak & Lemak	Berasal dari nabati: minyak kacang tanah, minyak goreng kelapa, minyak goreng sawit, minyak goreng kedelai, minyak goreng jagung, minyak goreng wijen. Berasal dari hewani: lemak sapi, lemak kerbau, lemak kambing, lemak domba, lemak babi.

## 1. Produksi

**Produksi** adalah jumlah keseluruhan masing-masing bahan makanan yang dihasilkan, 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.

### b. Keluaran (*Output*)

Keluaran adalah produksi keseluruhan hasil turunan yang diperoleh dari kegiatan produksi masukan (input), maupun 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 seluruh hasil panen, baik yang berasal dari lahan sawah maupun bukan sawah. Sedangkan produksi turunannya diperoleh dengan menggunakan faktor konversi dan derajat ekstraksi dari komoditas yang bersangkutan.

Produksi untuk komoditas hortikultura mencakup seluruh hasil panen sayuran dan buah-buahan dalam bentuk segar, baik yang dipanen sekaligus maupun yang dipanen berkali-kali. Pengisiannya langsung dimasukkan ke kolom produksi keluaran (*output*), kecuali untuk bawang merah dan bawang putih pengisiannya dimulai dari kolom produksi masukan (*input*). Kedua komoditas ini tidak dapat langsung dikonsumsi dalam bentuk segar (kering panen), sehingga harus melewati proses pengeringan untuk menjadi kering konsumsi.

Produksi komoditas peternakan mencakup produksi daging, telur dan susu. Produksi daging (masukan) dinyatakan dalam bentuk karkas dari semua jenis ternak dengan keluaran dalam bentuk daging murni. Yang dimaksud dengan karkas adalah bagian badan ternak yang telah disembelih, dikuliti, dikeluarkan isi perutnya (jeroan) dan dipotong kaki bagian bawah serta kepalanya. Produksi daging karkas dihitung dari jumlah

pemotongan resmi di rumah potong hewan ditambah dengan perkiraan pemotongan tak resmi. Produksi jeroan dihitung dari total persentase berat karkas masing-masing jenis hewan dan langsung dimasukkan ke kolom produksi keluaran (*output*). Sedangkan produksi untuk lemak hewani didasarkan pada persentase berat karkas masing-masing jenis daging, yang langsung dimasukkan ke kolom produksi keluaran (*output*).

Produksi telur dihitung dari seluruh hasil peternakan unggas, baik perusahaan maupun peternakan rakyat, yang langsung dimasukkan ke kolom produksi keluaran (*output*). Produksi yang ada saat ini mencakup telur ayam buras, ayam ras dan itik.

Produksi susu dihitung dari seluruh hasil produksi ternak betina berupa susu segar, baik perusahaan maupun peternakan rakyat, yang langsung dimasukkan ke kolom produksi keluaran (*output*).

Produksi yang ada saat ini baru mencakup susu sapi.

Produksi perikanan merupakan semua hasil tangkapan ikan, binatang air lainnya maupun tanaman air dari sumber perikanan alami maupun dari tempat pemeliharaan, baik yang diusahakan oleh perusahaan perikanan maupun rumah tangga perikanan, termasuk yang dikonsumsi atau yang diberikan sebagai upah. Produksi saat ini belum mencakup tanaman air dan komoditas perikanan yang datanya tidak tersedia namun banyak dikonsumsi

Produksi perkebunan mencakup produksi seluruh hasil panen baik dalam bentuk segar maupun turunan yang pada saat ini terdiri dari gula, gula mangkok, sagu, kelapa dan kelapa sawit.

Produksi minyak nabati berasal dari komoditas segar yang diolah, kecuali minyak sawit yang langsung dimasukkan ke dalam kolom produksi keluaran (*output*) karena data produksi tanaman kelapa sawit disajikan dalam bentuk *Crude Palm Oil (CPO)*.

## 2. **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 akhir tahun.

**Perubahan stok** adalah selisih antara stok akhir tahun dengan stok awal tahun. Perubahan stok ini hasilnya bisa negatif (-) dan bisa positif (+). Makna negatif (-) berarti ada penurunan stok akibat pelepasan stok ke pasar, dengan demikian komoditas yang beredar di pasar bertambah. Makna positif (+) berarti ada peningkatan stok yang berasal dari komoditas yang beredar di pasar, dengan demikian komoditas yang beredar di pasar menjadi menurun.

### 3. **Impor**

**Impor** adalah sejumlah bahan makanan, baik yang belum maupun yang sudah mengalami pengolahan, yang didatangkan/masuk dari luar negeri ke dalam wilayah Republik Indonesia, dengan tujuan untuk diperdagangkan, diedarkan, atau disimpan. Untuk penghitungan NBM Regional/Provinsi, yang termasuk impor adalah:

- a. Bahan makanan yang didatangkan/masuk dari luar wilayah Negara Republik Indonesia langsung ke dalam wilayah daerah yang bersangkutan.
- b. Bahan makanan yang didatangkan/masuk dari wilayah daerah administratif lain ke dalam wilayah daerah administratif yang bersangkutan (perdagangan antar pulau atau antar provinsi).

### 4. **Penyediaan Dalam Negeri Sebelum Ekspor**

**Penyediaan Dalam Negeri Sebelum Ekspor** adalah sejumlah bahan makanan yang berasal dari produksi (keluaran) dikurangi perubahan stok ditambah impor. Kolom ini pada aplikasi yang dikembangkan oleh Badan Ketahanan Pangan tidak lagi dimasukkan dalam tabel NBM.

### 5. **Ekspor**

**Ekspor** adalah sejumlah bahan makanan, baik yang belum maupun yang sudah mengalami pengolahan, yang dikeluarkan/keluar dari

wilayah Republik Indonesia. Untuk penghitungan NBM Regional/Provinsi, yang termasuk ekspor adalah:

- a. Bahan makanan yang dikeluarkan/keluar dari suatu wilayah daerah administratif langsung ke luar wilayah Negara Republik Indonesia.
- b. Bahan makanan yang dikeluarkan/keluar dari suatu wilayah daerah administratif ke wilayah daerah administratif lain (perdagangan antar pulau atau antar provinsi).

#### **6. Penyediaan Dalam Negeri**

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

#### **7. 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 peliharaan baik ternak besar, ternak kecil, unggas, maupun ikan.

**b. Bibit/Benih**

Bibit adalah sejumlah bahan makanan yang digunakan untuk keperluan reproduksi.

**c. Industri pangan**

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. Industri Non Pangan**

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 mulai dari panen, pengolahan pasca panen, penyimpanan, pendistribusian hingga tersedia di pasar.

**f. Penggunaan Lain**

Penggunaan lain adalah sejumlah bahan makanan yang digunakan untuk kebutuhan lainnya.

**g. Total Penggunaan Pemakaian Dalam Negeri**

Adalah total dari seluruh penggunaan bahan makanan untuk pemakaian dalam negeri.

#### **h. Total Penggunaan Food Tourist**

Adalah total dari bahan makanan yang digunakan untuk kebutuhan turis.

#### **i. 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.

### **8. Ketersediaan Per Kapita**

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

- a. Kalori adalah satuan energi yang dinyatakan dalam unit panas atau dengan kata lain kalori adalah jumlah energi yang dihasilkan oleh makanan ketika dibakar dalam tubuh. Energi sangat diperlukan untuk aktivitas tubuh seluruhnya.
- b. Protein adalah suatu persenyawaan yang mengandung unsur nitrogen, 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. Mineral adalah zat makanan yang diperlukan manusia agar memiliki kesehatan dan pertumbuhan yang baik.

Namun sampai saat ini, data yang disajikan baru mencakup ketersediaan per Kapita untuk energi, protein, dan lemak. Jumlah ketersediaan per Kapita dalam NBM hanya menunjukkan rata-rata yang tersedia bagi penduduk secara keseluruhan dan tidak menunjukkan apa yang sebenarnya dikonsumsi oleh penduduk. Jika ketersediaan per Kapita ini digunakan sebagai perkiraan konsumsi per Kapita maka penting untuk memperhitungkan bahwa ada perbedaan antara tingkat ketersediaan dan tingkat konsumsi.

## **2.6 Prosedur Pengisian Neraca Bahan Makanan**

Prosedur pengisian NBM dimulai dari kolom 1 yaitu menentukan jenis bahan makanan. Pengisian data dimulai dari kolom 2 dan 3 (produksi) sampai dengan kolom (ketersediaan per Kapita untuk lemak). Namun dalam kenyataannya, ada beberapa jenis bahan makanan yang pengisiannya tidak dimulai dari kolom produksi, hal ini dipengaruhi oleh sumber data yang tersedia pada masing-masing jenis bahan makanan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada contoh pengisian Tabel NBM di lampiran 10. Adapun pengisian yang dilakukan secara berurutan kolom demi kolom adalah:

Kolom 1	:	Jenis bahan makanan Masukkan nama seluruh bahan makanan sesuai dengan kelompok komoditasnya.
Kolom 2	:	Produksi (Masukan) Masukkan angka produksi yang masih akan mengalami perubahan bentuk sesuai dengan komoditasnya.
Kolom 3	:	Produksi (Keluaran) Masukkan angka produksi yang merupakan produk awal yang diperoleh dari hasil produksi dan belum mengalami perubahan maupun produksi turunan dari produksi masukan/ <i>input</i> (kolom 2).
Kolom 4	:	Perubahan Stok Masukkan angka perubahan stok bahan makanan berikut tandanya jika negatif (-) atau positif (+).
Kolom 5	:	Impor Masukkan angka jumlah bahan makanan yang masuk dari negara atau wilayah lain.
Kolom 6	:	Penyediaan dalam negeri sebelum ekspor Merupakan angka hasil dari produksi keluaran (kolom 3) dikurangi perubahan stok (kolom 4) ditambah impor (kolom 5).
Kolom 7	:	Ekspor Masukkan angka jumlah bahan makanan yang dikeluarkan dari wilayah administrasi/daerah ke luar negeri maupun ke wilayah lain.
Kolom 8	:	Penyediaan dalam negeri Masukkan angka hasil dari penyediaan dalam negeri sebelum ekspor (kolom 6) dikurangi ekspor (kolom 7).
Kolom 9	:	Pakan Masukkan angka jumlah bahan makanan yang digunakan untuk pakan.
Kolom 10	:	Bibit/Benih Masukkan angka jumlah bahan makanan yang digunakan untuk bibit

Kolom 11	:	Diolah untuk makanan Masukkan angka jumlah bahan makanan yang berasal dari penyediaan dalam negeri yang diolah untuk makanan.
Kolom 12	:	Diolah untuk bukan makanan Masukkan angka jumlah bahan makanan yang berasal dari penyediaan dalam negeri yang diolah untuk keperluan bukan makanan.
Kolom 13	:	Tercecer Masukkan angka jumlah bahan makanan yang tercecer.
Kolom 14		Penggunaan lain Masukan angka jumlah bahan makanan untuk penggunaan lain.
Kolom 15		Total penggunaan pemakaian dalam negeri Merupakan penjumlahan dari: kolom (9) + kolom (10) + kolom (11) + kolom (12) + kolom (13) + kolom (14)
Kolom 16		Total penggunaan food tourist Masukan angka dari total penggunaan bahan makanan berdasarkan jumlah turis yang masuk ke wilayah Kabupaten Penajam Paser Utara
Kolom 17	:	Bahan makanan Masukkan angka jumlah bahan makanan hasil pengurangan dari: kolom (8) – kol (9) – kolom (10) – kolom (11) – kolom (12) – kolom (13) – kolom (16)
Kolom 18	:	Ketersediaan per Kapita (kg/tahun) Masukkan angka hasil perhitungan dari bahan makanan (kolom 17) dibagi dengan jumlah penduduk pertengahan tahun dikalikan 1.000. (1 ton = 1.000 kilogram)
Kolom 19	:	Ketersediaan per Kapita (gram/hari) Masukkan angka hasil perhitungan dari ketersediaan per Kapita kg/tahun (kolom 18) dibagi dengan jumlah hari dalam satu tahun (365 hari) dikali 1.000 (1 kg= 1.000 gram)

Kolom 20	:	Ketersediaan energi per Kapita (kkal/hr) Masukkan angka hasil perkalian kolom (19) dengan persentase Bagian yang Dapat Dimakan (BDD), kemudian dikalikan dengan kandungan energi dari 100 gram bahan makanan, dibagi 100. Energi (kkal/hr) = kol (19) x % BDD x kandungan energi : 100
Kolom 21	:	Ketersediaan protein per Kapita (gr/hr) Masukkan angka hasil perkalian kolom (19) dengan persentase BDD, kemudian dikalikan dengan kandungan protein dari 100 gram bahan makanan, dibagi 100. Protein (gr/hr) = kol (19) x % BDD x kandungan protein : 100
Kolom 22	:	Ketersediaan lemak per Kapita (gr/hr) Masukkan angka hasil perkalian kolom (19) dengan persentase BDD, kemudian dikalikan dengan kandungan lemak dari 100 gram bahan makanan, dibagi 100. Lemak (gr/hr)= kol (19) x % BDD x kandungan lemak : 100

Ketersediaan per Kapita pada kolom (18) sampai dengan kolom (22) merupakan ketersediaan bahan makanan untuk dikonsumsi penduduk per Kapita. Perlu ditegaskan bahwa angka ini bukan jumlah yang benar-benar dimakan/dikonsumsi, melainkan yang tersedia di masyarakat maupun di tingkat pedagang.

## 2.7 Syarat – Syarat Penyusunan NBM

Beberapa persyaratan yang harus dipenuhi dalam penyusunan NBM yaitu jenis bahan makanan, data penduduk, besaran dan angka

konversi, komposisi gizi bahan makanan, serta cara penulisan dan pembulatan angka.

### **1. Jenis Bahan Makanan**

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

### **2. Data Penduduk**

Data penduduk yang digunakan adalah data penduduk pertengahan tahun yang bersumber dari BPS. Data penduduk tersebut termasuk penduduk asing yang bermukim di Indonesia minimal selama 6 bulan.

### **3. 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, jika besaran dan angka konversi tersedia di wilayahnya, maka dapat digunakan angka konversi tersebut dengan menyebut sumbernya. Namun jika belum tersedia maka dapat digunakan besaran dan angka konversi nasional.

### **4. Komposisi Gizi Bahan Makanan**

Komposisi gizi adalah besarnya nilai kandungan gizi dari bagian yang dapat dimakan (BDD). Jika dalam satu komoditas terdapat beberapa jenis, diambil kandungan gizi dari jenis yang paling

banyak dikonsumsi, namun apabila beberapa jenis tersebut tidak ada yang dominan, dapat diambil rata-rata dari kandungan gizinya. Komposisi Gizi Bahan Makanan yang digunakan bersumber dari buku Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM), publikasi Puslitbang Gizi Departemen Kesehatan R.I. tahun 1981 yang kemudian terakhir diperbaharui dengan Tabel Komposisi Pangan Indonesia, Kementerian Kesehatan RI Tahun 2017. Sumber lain yang dapat digunakan yaitu daftar komposisi gizi bahan makanan yang diolah dan dikeluarkan oleh Pusat Penganekaragaman Konsumsi dan Keamanan Pangan, Badan Ketahanan Pangan, Kementerian Pertanian tahun 2013. Disamping itu terdapat pula sumber lain yang resmi yaitu dari *Food Composition Table for Use In East Asia* dan *Food Composition Table for International Use*, Publikasi FAO.

#### **5. Cara Entri Data dan Penyajian**

Entri data menggunakan satuan ribu ton dalam bentuk dua digit dibelakang koma. Hal ini dilakukan agar informasi/data awal yang tersedia dapat digunakan seutuhnya/selengkapya. Penyajian angka mulai dari kolom (2) hingga kolom (14) dan kolom (17) dalam bentuk bilangan bulat sementara untuk ketersediaan per Kapita (kolom 15,16,18 dan 19 menggunakan 2 digit dibelakang koma.

#### **6. Cara Pembulatan**

Semua bilangan dibelakang koma yang nilainya kurang dari

setengah dibulatkan kebawah. Sementara semua bilangan di belakang koma yang nilainya sama atau lebih dari setengah dibulatkan keatas. Cara ini juga berlaku untuk penyajian dua digit di belakang koma (kolom 15, 16, 18, dan 19). Jika data tidak tersedia/tidak ada diisi dengan notasi strip (-), sedangkan jika data tersedia namun jumlah kurang dari 500 ton diisi dengan notasi nol (0). Untuk NBM Regional menggunakan satuan ton, apabila jumlahnya kurang dari 500 kilogram diisi dengan notasi nol (0).

## **2.8 Sumber Data / Informasi Pokok**

Komponen penyediaan merupakan data pokok yang dibutuhkan dalam menyusun NBM yang bersumber dari beberapa instansi. Data produksi padi dan palawija serta sayuran dan buah-buahan bersumber dari kerjasama Badan Pusat Statistik (BPS) dengan Direktorat Jenderal (Ditjen) Tanaman Pangan dan Ditjen Hortikultura Kementerian Pertanian. Data produksi komoditas perkebunan berasal dari Ditjen Perkebunan Kementerian Pertanian. Data produksi komoditas peternakan berasal dari Ditjen Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian. Data produksi perikanan berasal dari Kementerian Kelautan dan Perikanan. Data impor, ekspor, kebutuhan bibit padi dan palawija serta kebutuhan bahan baku industri non makanan bersumber dari BPS. Data pendukung lainnya adalah data konsumsi rumah tangga yang diolah dari Survei

Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) BPS.

Untuk Provinsi dan Kabupaten/Kota, data dapat diperoleh dari Dinas teknis yang menangani produksi per sub sektor atau BPS Provinsi atau Kabupaten/Kota dan Dinas lainnya yang terkait dengan penyusunan NBM di daerah.

Data penduduk pertengahan tahun bersumber dari BPS yaitu Proyeksi Penduduk Indonesia 2010 – 2035 hasil Sensus Penduduk tahun 2010, yang telah dikoreksi dalam Proyeksi Penduduk Indonesia 2015 – 2045 yang merupakan hasil Survey Penduduk Antar Sensus (SUPAS) Tahun 2019.

Sebelum tahun 1999 data perubahan stok mencakup lima komoditas, yaitu gandum, tepung gandum, beras, gula pasir dan kedelai. Namun sejak tahun 1999, data perubahan stok hanya menampilkan komoditas beras, gula pasir dan minyak sawit. Data perubahan stok beras bersumber dari Perum Badan Urusan Logistik (Bulog), minyak sawit dan gula pasir bersumber dari Ditjen Perkebunan Kementerian Pertanian. Tabel 2 berikut merinci jenis data dan sumber data yang digunakan dalam penyusunan NBM.

**Tabel 2. Jenis dan Sumber Data NBM**

No	Jenis Data	Sumber Data
1.	Produksi Padi dan Palawija	Dinas Pertanian
	- Sayuran dan buah – buahan	Dinas Pertanian
	- Komoditas Perkebunan	Dinas Pertanian
	- Komoditas Peternakan	Dinas Pertanian
	- Komoditas Perikanan	Dinas Perikanan
2.	Impor dan Ekspor	Badan Pusat Statistik

3.	Stok Beras	Perum Bulog
4.	Gula	Dinas Perindagkop
5.	Minyak Sawit	Dinas Pertanian
6.	Bibit padi dan palawija	Badan Pusat Statistik
7.	Industri bukan makanan	Badan Pusat Statistik
8.	Konsumsi	Badan Pusat Statistik
9.	Besaran dan angka Konversi	Panduan NBM
10.	Penduduk	Badan Pusat Statistik
11.	Komposisi Gizi	Buku Daftar Komposisi Bahan Makanan Buku Tabel Komposisi Pangan Indonesia

## 2.9 Pendekatan

Dalam beberapa kasus dimana data produksi suatu komoditas tidak tersedia, namun komoditas tersebut beredar di pasaran dan lazim dikonsumsi penduduk setempat, maka perhitungan diisi dengan pendekatan angka konsumsi. Dalam hal ini, pengisian tabel NBM dimulai dari kolom 18 yaitu ketersediaan per Kapita (kg per tahun) dengan menggunakan data konsumsi rumah tangga per Kapita (data Susenas diolah). Dengan asumsi bahwa perbedaan antara angka kecukupan energi di tingkat konsumsi dengan angka kecukupan energi di tingkat ketersediaan sebesar 10%-20% (Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi X tahun 2012), maka kolom 18 diisi dengan menggunakan angka konsumsi per Kapita ditambah dengan 10%-20% angka konsumsi per Kapita.

Data pemakaian dalam negeri (pakan, bibit, tercecer dan industri)

yang tidak tersedia diisi dengan pendekatan angka konversi yang diperoleh dari hasil kajian resmi dan hasil analisis lainnya seperti tabel input-output. Hasil perhitungan tersebut merupakan besaran persentase terhadap penyediaan dalam negeri (kolom 8). Pada beberapa komoditas, data industri makanan (kolom 11) merupakan residual dari hasil perhitungan kolom penyediaan dalam negeri (kolom 8) dikurangi dengan pemakaian dalam negeri lainnya (kolom 9, kolom 10, kolom 12, kolom 13, dan kolom 14).

## BAB III.

### ANALISIS SITUASI KETERSEDIAAN PANGAN TAHUN 2023

#### 3.1. Gambaran Produksi Pangan Kabupaten Penajam Paser Utara

Visi Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Penajam Paser Utara sebagaimana tertuang dalam Rencana Strategi Tahun 2018 - 2023 sebagai penjabaran Rencana Pembangunan Jangka Menengah Kabupaten Penajam Paser Utara Tahun 2023 adalah ***"Terwujudnya Ketahanan Pangan yang Tangguh Berbasis Sumber Daya Lokal dan berorientasi pada Kemandirian Pangan Daerah"***.

Dengan demikian Kabupaten Penajam Paser Utara merupakan daerah penghasil pangan yang meliputi pertanian, perkebunan, peternakan, perikanan yang unggul dan terdepan dengan manajemen yang profesional. Penajam Paser Utara sebagai lumbung pangan merupakan tempat penghasil, penyimpanan, pendistribusian, pengolahan dan perdagangan pangan dalam arti luas dalam rangka peningkatan kesejahteraan masyarakat, peningkatan usaha produktif pengolahan hasil pertanian, serta penyediaan stok pangan secara berkelanjutan.

Hal tersebut bukanlah hal yang berlebihan mengingat produksi pangan di Penajam Paser Utara cenderung mengalami peningkatan setiap tahunnya meskipun lahan pertanian semakin berkurang akibat konversi lahan untuk kepentingan lain seiring dengan pertumbuhan laju pertumbuhan penduduk.

Neraca Bahan Makanan Kabupaten Penajam Paser Utara pada tahun 2023 merupakan gambaran kondisi Kabupaten Penajam Paser Utara pada tahun 2022.

Produksi pangan tahun 2017 - 2020 sebagaimana tercantum dalam tabel 3 di bawah ini :

**Tabel 3. Produksi Pangan Kabupaten Penajam Paser Utara Tahun 2018 - 2021**

JENIS PANGAN	TAHUN			
	2018 (Ton)	2019 (Ton)	2020 (Ton)	2021 (Ton)
PADI	73.057	41.662	63.812	62.474
JAGUNG	1.687	1.742	1.742	4.807
UBI KAYU	1.495,0	2.212	2.212	28.255
UBI JALAR	179	3.700	3.700	22.950
KEDELAI	43,0	0	0	0
KACANG TANAH	17	94,05	10,60	141
KACANG HIJAU	1	0	0	0
DAGING SAPI	329	575,93	506,47	506,47
DAGING KAMBING	18	19,63	14,45	14,45
DAGING BABI	16	32,11	21,67	21,67
DAGING AYAM BURAS	434	421,77	421,77	421,77
DAGING AYAM RAS	1.900	7.744,28	7.744,28	7.744,28
DAGING ITIK	9	8,77	8,77	8,77
TELUR AYAM BURAS	352	289,17	299,17	299,17
TELUR AYAM RAS	1560	1.248,64	1.348,64	1.348,64
TELUR ITIK	112	120,64	120,64	120,64

Sumber Data : Dinas Pertanian Kab. Penajam Paser Utara  
Perubahan metode penghitungan berdasarkan BPS

### 3.2. Situasi Ketersediaan Pangan dan Gizi Berdasarkan Neraca

#### Bahan Makanan tahun 2023

Neraca Bahan Makanan Kabupaten Penajam Paser Utara pada tahun 2023 merupakan gambaran kondisi Kabupaten Penajam Paser Utara pada tahun 2022.

Rata-rata Angka Kecukupan Gizi (AKG) di tingkat ketersediaan berdasarkan rekomendasi Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) X Tahun 2012 dan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 75 Tahun 2013 adalah sebesar 2.400 kkal untuk kecukupan energi dan 63 gram untuk kecukupan protein. Situasi ketersediaan energi dan protein di Kabupaten Penajam Paser Utara dapat dilihat pada tabel 4.

**Tabel 4. Ketersediaan Energi dan Protein Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Kabupaten Penajam Paser Utara Tahun 2023**

Kontribusi pangan	Ketersediaan		
	Energi (kal/Kapita/hr)	Protein (Gr/Kapita/Hr)	Lemak (Gr/Kapita/Hr)
Nabati	2.262	45,63	57,57
Hewani	292	25,89	19,77
<b>Total</b>	<b>2.554</b>	<b>71,52</b>	<b>77,34</b>

Sumber : NBM Kabupaten Penajam Paser Utara tahun 2023, \*) angka sementara

Tabel 4. di atas menunjukkan bahwa tingkat ketersediaan total energi untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Penajam Paser Utara

sebesar 2.554 kkal/Kapita/hari atau 106,41 % dari Angka Kecukupan Energi (AKE) 2.400 kkal/Kapita/hari yang dianjurkan berdasarkan rekomendasi Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) X Tahun 2012 dan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 75 Tahun 2013 sehingga terdapat kelebihan/surplus pada ketersediaan energi. Ketersediaan total energi tersebut turun sebesar 647 kkal/Kapita/hari atau 20,21 % dari total ketersediaan energi tahun 2021 yakni sebesar 3.201 kkal/Kapita/hari. Ketersediaan total energi tersebut didominasi dari pangan nabati sebesar 2.262 kkal/Kapita/hari atau 88,57 %, sedangkan pangan hewani sebesar 292 kkal/Kapita/hari atau 11,43 % dari total kecukupan ketersediaan energi.

Ketersediaan Protein untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Penajam Paser Utara sebesar 71,52 gram/Kapita/hari atau 113,53 % dari Angka Kecukupan Protein (AKP) 63 gram/Kapita/hari yang dianjurkan berdasarkan rekomendasi Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) X Tahun 2012 dan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 75 Tahun 2013. Angka ketersediaan protein tersebut mengalami penurunan sebesar 23,44 gram/Kapita/hari atau 24,68 % dari ketersediaan protein tahun 2021 sebesar 94,96 gram/Kapita/hari. Ketersediaan protein tahun 2022 berasal protein nabati sebesar 45,63 gram/Kapita/hari atau 63,80 % sedangkan ketersediaan protein hewani sebesar 25,89 gram/Kapita/hari atau 36,20 % dari total kecukupan ketersediaan protein.

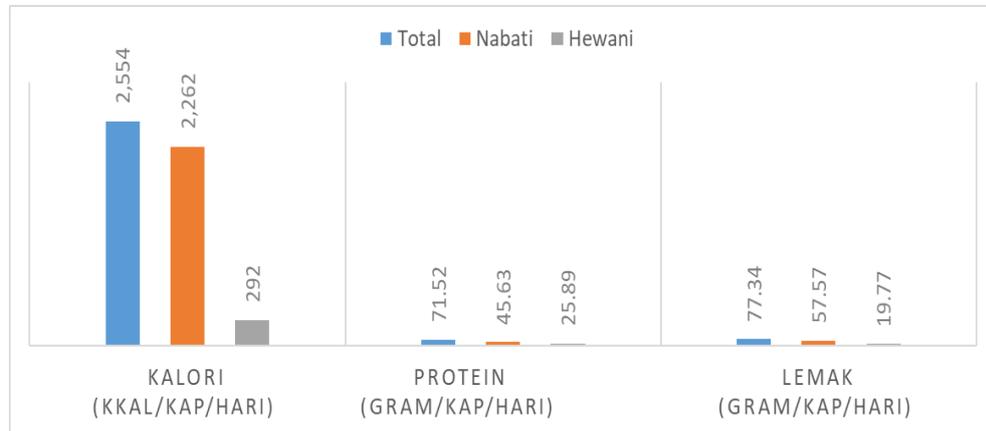
Ketersediaan Lemak tahun 2022 sebesar 77,34 gram/Kapita/hari, ada kenaikan sebesar 13,82 gram/Kapita/hari atau 21,75 % dari tahun 2021 yaitu 63,52 gram/Kapita/hari, ketersediaan lemak didominasi lemak Nabati sebesar 57,57 gram/Kapita/hari atau sebesar 74,44 % dan lemak hewani 19,77 gram/Kapita/hari atau sebesar 25,56 % dari total kecukupan ketersediaan lemak.

Penurunan ketersediaan energi dipengaruhi adanya penurunan ketersediaan pada beberapa kelompok bahan pangan terkecuali pada kelompok minyak dan lemak, buah/biji berminyak, dan kacang-kacangan yang mengalami peningkatan.

Metode penghitungan NBM pada tahun 2022 menggunakan Data penduduk pertengahan tahun bersumber dari BPS yaitu Proyeksi Penduduk Indonesia 2010 – 2035 hasil Sensus Penduduk tahun 2010, yang telah dikoreksi dalam Proyeksi Penduduk Indonesia 2015 – 2045 yang merupakan hasil Survey Penduduk Antar Sensus (SUPAS) Tahun 2019. Dimana perkiraan jumlah Penduduk Kabupaten Penajam Paser utara pada tahun 2023 sebesar 197.634 jiwa.

Ketersediaan energi, protein dan lemak untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Penajam Paser Utara tahun 2022 masih didominasi sumber bahan makanan yang berasal dari sumber nabati dibandingkan dengan yang bersumber dari hewani. Secara rinci dapat dilihat pada gambar 1.

**Gambar 1. Ketersediaan Energi, Protein dan lemak yang Bersumber dari Hewani dan Nabati**



Ketersediaan pangan di suatu daerah akan menentukan tingkat penyediaan pangan di daerah tersebut dalam kurun waktu tertentu. Sehingga akan tercipta kondisi ketahanan pangan masyarakat yang semakin mantap. Secara rinci situasi ketersediaan pangan dan zat gizi dapat dilihat pada tabel 5.

**Tabel 5. Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak untuk dikonsumsi Penduduk Kabupaten PPU Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Tahun 2023**

1.	Padi-Padian	1,327.81	51.99	31.99	44.72	7.46	9.64
2.	Makanan Berpati	83.99	3.29	0.57	0.80	0.28	0.36
3.	Gula	85.96	3.37	0.04	0.06	0.15	0.19
4.	Buah Biji Berminyak	259.15	10.15	10.87	15.20	20.44	26.43
5.	Buah Buahan	62.92	2.46	0.71	1.00	0.38	0.49
6.	Sayur Sayuran	26.72	1.05	1.31	1.83	0.30	0.38
7.	Daging	202.38	7.92	13.54	18.93	16.07	20.78
8.	Telur	21.90	0.86	1.65	2.31	1.59	2.06
9.	Susu	6.85	0.27	0.36	0.50	0.39	0.51
10.	Ikan	56.31	2.20	10.34	14.45	1.21	1.57
11.	Minyak dan Lemak	420.37	16.46	0.14	0.19	29.07	37.58
<b>TOTAL</b>		<b>2,554</b>	<b>100.00</b>	<b>71.52</b>	<b>100.00</b>	<b>77.34</b>	<b>100.00</b>
	Proporsi NABATI	2,262	88.57	45.63	63.80	57.57	74.44
	Proporsi HEWANI	292	11.43	25.89	36.20	19.77	25.56
	AKE Ketersediaan	2,400.00	106.42	63.00	113.52		

(Data diolah berdasarkan NBM tahun 2023)

Berdasarkan Tabel 5, situasi ketersediaan pangan dan gizi Kabupaten Penajam Paser Utara pada tahun 2022, secara rinci dapat digambarkan sebagai berikut :

**1. Kelompok Padi-padian.**

Ketersediaan kelompok padi-padian pada tahun 2022 memberikan kontribusi energi per Kapita per hari sebesar 1.327,81 kkal/Kapita/hari atau 51,99 % dari total ketersediaan energi, protein 31,99 gram/Kapita/hari atau 44,72 % dari total ketersediaan protein, lemak 7,46 gram/Kapita/hari atau 9,64 % dari total ketersediaan

lemak.

Kontribusi energi, protein dan lemak serta jumlah ketersediaannya dari masing-masing komoditas pada kelompok ini adalah :

- Beras memberikan kontribusi energi sebesar 967 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 23,49 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 4,29 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi Gabah Kering Panen ( GKP ) sebesar 57,919 ton, produksi beras 39.489 ton (masukan) dan 25.360 ton (keluaran) ditambah dengan impor sebesar 1.762 ton sementara ekspor sebesar 7.266 ton. Ketersediaan beras sebesar 97,78 kg/tahun atau 267,90 gram/Kapita/hari.
- Jagung memberikan kontribusi energi sebesar 168 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 3,28 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 2,59 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi jagung sebesar 4.566 ton (masukan) dan 3.972 ton (keluaran) ditambah impor sebesar 366 ton. Ketersediaan jagung sebesar 18,54 kg/tahun atau 50,79 gram/Kapita/hari.
- Tepung Gandum memberikan kontribusi energi sebesar 193 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 5,21 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,58 gram/Kapita/hari yang seluruhnya dipasok dari luar wilayah Penajam Paser Utara sebesar 4.198 ton. Ketersediaan tepung gandum sebesar 57,93 gram/Kapita/hari.

## **2. Kelompok Makanan Berpati.**

Ketersediaan kelompok makanan berpati pada tahun 2022 memberikan kontribusi energi per Kapita per hari sebesar 84

kkal/Kapita/hari atau 3,29 % dari total kalori, protein 0,28 gram/Kapita/hari atau 0,39 % dari total ketersediaan protein dan lemak 0,28 gram/Kapita/hari atau 0,36 % dari ketersediaan lemak.

Kontribusi energi, protein dan lemak serta jumlah ketersediaannya dari masing-masing komoditas pada kelompok ini adalah :

- Ubi Jalar memberikan kontribusi energi sebesar 19 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,15 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,15 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi ubi Jalar sebesar 1.951 ton dan dikurangi ekspor sebesar 463 ton. Ketersediaan ubi Jalar sebesar 20,20 gram/Kapita/hari.
- Ubi Kayu memberikan kontribusi energi sebesar 63 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,41 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,12 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi 1.125 ditambah impor 2.712 ton dikurangi ekspor sebesar 267 ton. Ketersediaan ubi kayu 48,48 gram/Kapita /hari.
- Tepung Sagu memberikan kontribusi energi sebesar 2 gram/Kapita/hari, sementara protein dan lemak tidak ada. sagu berasal dari impor sebesar 35 ton, ketersediaan tepung sagu sebesar 0,49 gram/Kapita/hari.

### **3. Kelompok Gula**

- Ketersediaan kelompok gula pada tahun 2022 memberikan kontribusi energi per Kapita per hari sebesar 86 kkal/Kapita/hari atau 3,37 % dari total ketersediaan penyediaan energi, protein 0,04 gram/Kapita/hari atau 0,06 % dari total ketersediaan protein dan lemak 0,15 gram/Kapita/hari

atau 0,19 % dari total ketersediaan lemak. Ini berasal dari gula pasir impor sebesar 1.663 ton, ketersediaan gula pasir sebesar 22,10 gram/Kapita/hari. produksi gula mangkok sebesar 91 ton ditambah dengan impor sebesar 30 ton sementara ekspor sebesar 16 ton, ketersediaan gula mangkok sebesar 1,46 gram/Kapita/hari

#### **4. Kelompok Buah /Biji Berminyak**

Ketersediaan kelompok Buah/Biji Berminyak pada tahun 2022 memberikan kontribusi energi per Kapita per hari sebesar 259 kkal/Kapita/hari atau 10,14 % dari total penyediaan energi, protein 10,87 gram/Kapita/hari atau 15,20 % dari total ketersediaan total protein dan lemak 20,44 gram/Kapita/ hari atau 26,43 % dari total ketersediaan lemak.

Kontribusi energi, protein dan lemak serta jumlah ketersediaannya dari masing-masing komoditas pada kelompok ini adalah :

- Kacang tanah lepas kulit berkulit memberikan kontribusi energi sebesar 44 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 2,26 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 3,48 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi kacang tanah lepas kulit sebesar 372 ton (masukan) dan 223 ton (keluaran) serta impor 453 ton. Ketersediaan kacang tanah lepas kulit sebesar 8,04 gram/Kapita/hari.
- Kedelai memberikan kontribusi energi sebesar 66 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 7,02 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 2,90 gram/Kapita/hari, kacang hijau seluruhnya berasal dari luar daerah Penajam Paser Utara sebesar 1.324 ton, ketersediaan kedelai

sebesar 17,37 gram/Kapita/hari.

- Kacang hijau memberikan kontribusi energi sebesar 4 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,22 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,02 gram/Kapita/hari. Kacang hijau seluruhnya berasal dari luar daerah Penajam Paser Utara sebesar 83 Ton. Ketersediaan kacang hijau sebesar 1,09 gram/Kapita/ hari.
- Kelapa daging memberikan kontribusi energi sebesar 145 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 1,38 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 14,4 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi kelapa daging sebesar 19.733 ton, Ketersediaan kelapa daging sebesar 76,33 gram/Kapita/hari.

## **5. Kelompok Buah-buahan.**

Buah-buahan merupakan bahan makanan sumber vitamin, kelompok ini memberikan kontribusi energi sebesar 63 kkal/Kapita/hari atau 2,46 % dari total ketersediaan energi, protein sebesar 0,71 gram/Kapita/hari atau 1 % dari total ketersediaan protein, dan lemak 0,38 gram/Kapita/hari atau 0,49 % dari ketersediaan lemak.

Kontribusi energi, protein, lemak dari masing-masing komoditas serta jumlah ketersediaannya pada kelompok ini adalah :

- Alpukat memberikan kontribusi energi sebesar 2 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,02 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,14 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 194 ton dan impor sebesar 57 ton. Ketersediaan alpukat sebesar 3,44

gram/Kapita/hari.

- Jeruk memberikan kontribusi energi sebesar 2 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,04 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,01 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 921 ton, impor sebesar 50 ton sementara ekspor sebesar 276 ton. Ketersediaan jeruk untuk dikonsumsi sebesar 9,52 gram/Kapita/hari.
- Duku memberikan kontribusi energi sebesar 0 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,01 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 56 Ton dan impor sebesar 25 Ton. Ketersediaan Duku sebesar 1,10 gram/Kapita/hari.
- Durian memberikan kontribusi energi sebesar 1 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,02 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,02 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 274 ton, impor sebesar 11 ton sementara ekspor sebesar 75 ton. Ketersediaan Durian untuk dikonsumsi sebesar 2,88 gram/Kapita/hari
- Jambu air memberikan kontribusi energi sebesar 2 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,02 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,01 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi jambu air sebesar 405 ton dengan ekspor sebesar 101 ton. Ketersediaan jambu untuk di konsumsi sebesar 4,16 gram/Kapita/hari.
- Mangga memberikan kontribusi energi sebesar 1 kkal/Kapita/hari,

protein sebesar 0,01 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 234 ton, impor sebesar 19 ton dan ekspor sebesar 42 ton. Ketersediaan mangga untuk dikonsumsi sebesar 2,89 gram/Kapita/hari.

- Nanas memberikan kontribusi energi sebesar 0 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 86 ton, impor sebesar 6 ton. Ketersediaan Nanas untuk dikonsumsi sebesar 1,25 gram/Kapita/hari.
- Pepaya memberikan kontribusi energi sebesar 9 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,09 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 3.413 ton, sementara ekspor sebesar 1.010 ton. Ketersediaan pepaya untuk dikonsumsi sebesar 32,94 gram/Kapita/hari.
- Pisang memberikan kontribusi energi sebesar 19 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,21 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,06 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 3.414 ton dan impor sebesar 33 ton sementara ekspor sebesar 512 ton. Ketersediaan pisang untuk dikonsumsi sebesar 40,22 gram/Kapita/hari.

- Rambutan memberikan kontribusi energi sebesar 2 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,02 gram/Kapita/hari, dan lemak 0 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 1.360 ton dan impor sebesar 38 ton sementara ekspor 354 ton. Ketersediaan Rambutan untuk dikonsumsi sebesar 14,32 gram/Kapita/hari.
- Salak memberikan kontribusi energi sebesar 4 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,01 gram/Kapita/hari, dan lemak 0 gram/Kapita/perhari yang berasal dari produksi sebesar 387 ton, sementara ekspor sebesar 70 ton. Ketersediaan salak untuk dikonsumsi sebesar 4,35 gram/Kapita/hari.
- Sawo memberikan kontribusi energi sebesar 3 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,03 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,09 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 386 ton, dan impor sebesar 23 ton. Ketersediaan sawo untuk dikonsumsi sebesar 5,60 gram/Kapita/hari.
- Melon memberikan kontribusi energi sebesar 1 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,01 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,01 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 192 ton. Ketersediaan melon untuk dikonsumsi sebesar 2,63 gram/Kapita/hari.
- Semangka memberikan kontribusi energi sebesar 0 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,01 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 449

ton dan impor sebesar 57 ton. Ketersediaan semangka untuk dikonsumsi sebesar 6,94 gram/Kapita/hari.

- Belimbing memberikan kontribusi energi sebesar 0 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 104 ton. Ketersediaan belimbing untuk dikonsumsi sebesar 1,43 gram/Kapita/hari.
- Nangka/cempedak memberikan kontribusi energi sebesar 1 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,01 gram/Kapita/hari dan lemak 0 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 939 ton sementara ekspor sebesar 188 ton. Ketersediaan nangka untuk dikonsumsi sebesar 10,29 gram/Kapita/hari.
- Sirsak memberikan kontribusi energi sebesar 0 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,01 gram/Kapita/hari dan lemak 0 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 68 ton. Ketersediaan sirsak untuk dikonsumsi sebesar 0,93 gram/Kapita/hari.
- Sukun memberikan kontribusi energi sebesar 16 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,20 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,03 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 1.281 ton, sementara ekspor sebesar 192 ton. Ketersediaan sukun untuk dikonsumsi sebesar 14,92 gram/Kapita/hari.
- Buah lainnya memberikan kontribusi untuk dikonsumsi sebesar 3,37 gram/Kapita/hari.

## 6. Kelompok Sayur-sayuran.

Peran sayur-sayuran adalah sama dengan buah-buahan yaitu sebagai sumber vitamin. Pada kelompok sayuran memberikan kontribusi energi sebesar 26,72 kkal/Kapita/hari atau 1,05 % dari total kalori, protein 1,31 gram/Kapita/hari atau 1,83 % dari total ketersediaan protein dan lemak 0,30 kkal/Kapita/hari atau 0,38 %.

Kontribusi energi, protein dan lemak serta ketersediaan dari masing-masing komoditas pada kelompok ini adalah :

- Bawang Merah memberikan kontribusi energi sebesar 3 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,13 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,03 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 280 ton serta impor sebesar 514 ton. Ketersediaan bawang merah untuk dikonsumsi sebesar 10,74 gram/Kapita/hari.
- Ketimun memberikan kontribusi energi sebesar 0 kkal/Kapita/hari, protein 0,01 gram/Kapita/hari dan lemak 0 gram/Kapita/hari, yang berasal dari produksi sebesar 368 ton dan ekspor 181 ton. Ketersediaan ketimun untuk dikonsumsi sebesar 2,53 gram/Kapita/hari.
- Kacang Merah memberikan kontribusi energi sebesar 2 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,11 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,02 gram/Kapita/hari, kacang merah seluruhnya dari luar Penajam Paser Utara sebesar 60 ton. Ketersediaan kacang merah untuk dikonsumsi sebesar 0,81 gram/Kapita/hari.

- Kacang Panjang memberikan kontribusi energi sebesar 0 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,03 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 150 ton, sementara ekspor 53 ton. Ketersediaan kacangpanjang untuk dikonsumsi sebesar 1,32 gram/Kapita/hari.
- Kentang memberikan kontribusi energi sebesar 1 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,05 gram/Kapita/hari, lemak sebesar 0 gram/Kapita/hari. Seluruh kentang berasal dari luar Penajam Paser Utara sebesar 228 ton. Ketersediaan untuk dikonsumsi sebesar 3,09 gram/Kapita/hari.
- Kubis memberikan kontribusi energi sebesar 2 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,11 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,02 gram/Kapita/hari. Seluruh kubis berasal dari luar Penajam Paser Utara sebesar 1.002 ton. Ketersediaan kubis untuk dikonsumsi sebesar 13,56 gram/Kapita/hari.
- Tomat memberikan kontribusi energi sebesar 1 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,07 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,02 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 525 ton, dan impor sebesar 87 ton. Ketersediaan tomat untuk dikonsumsi sebesar 8,28 gram/Kapita/hari.
- Wortel memberikan kontribusi energi sebesar 1 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,02 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,01 gram/Kapita/hari. Seluruh wortel berasal dari luar Penajam Paser Utara sebesar 228 ton. Ketersediaan wortel untuk dikonsumsi

sebesar 3,08 gram/Kapita/hari.

- Cabe besar memberikan kontribusi energi sebesar 0 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 17 ton, Ketersediaan cabe besar untuk dikonsumsi sebesar 0,24 gram/Kapita/hari.
- Cabe keriting memberikan kontribusi energi sebesar 0 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi keluaran sebesar 17 ton, Ketersediaan cabe besar untuk dikonsumsi sebesar 0,23 gram/Kapita/hari.
- Cabe rawit memberikan kontribusi energi sebesar 6 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,25 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,10 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 439 ton dan impor sebesar 0 ton, Ketersediaan cabe besar untuk dikonsumsi sebesar 5,93 gram/Kapita/hari.
- Terong memberikan kontribusi energi sebesar 1 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,04 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,02 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 247 ton dan ekspor sebesar 10 ton. Ketersediaan terong untuk dikonsumsi sebesar 3,21 gram/Kapita/hari.
- Sawi memberikan kontribusi energi sebesar 0 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,01 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0 yang berasal dari produksi sebesar 0 ton, impor sebesar

270 ton, sementara ekspor sebesar 134 ton. Ketersediaan sawi untuk dikonsumsi sebesar 1,84 gram/Kapita/hari.

- Bawang Daun memberikan kontribusi energi sebesar 0 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,03 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,01 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 42 ton dan impor sebesar 135 ton. Ketersediaan Bawang Daun untuk dikonsumsi sebesar 2,39 gram/Kapita/hari.
- Kangkung memberikan kontribusi energi sebesar 1 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,11 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,02 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 683 ton, sementara ekspor sebesar 136 ton. Ketersediaan kangkung untuk dikonsumsi sebesar 7,40 gram/Kapita/hari.
- Lobak memberikan kontribusi energi sebesar 0 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0 gram/Kapita/hari. Lobak seluruhnya berasal dari luar Penajam Paser Utara sebesar 1,00 ton. Ketersediaan lobak untuk dikonsumsi sebesar 0,01 gram/Kapita/hari.
- Labu Siam memberikan kontribusi energi sebesar 0 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0 gram/Kapita/hari. Labu siam seluruhnya berasal dari luar Penajam Paser Utara sebesar 70 ton. Ketersediaan labu siam untuk dikonsumsi sebesar 0,95 gram/Kapita/hari.

- Buncis memberikan kontribusi energi sebesar 1 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,07 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,01 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 214 ton dan impor sebesar 57 ton, sementara ekspor sebesar 12 ton. Ketersediaan buncis untuk dikonsumsi sebesar 3,50 gram/Kapita/hari.
- Bayam memberikan kontribusi energi sebesar 0 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,02 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,01 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 459 ton, sementara ekspor sebesar 115 ton. Ketersediaan bayam untuk dikonsumsi sebesar 4,66 gram/Kapita/hari.
- Bawang Putih memberikan kontribusi energi sebesar 4 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,21 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,01 gram/Kapita/hari yang seluruhnya berasal dari impor sebesar 438 ton. Ketersediaan bawang putih untuk dikonsumsi sebesar 6,05 gram/Kapita/hari.
- Kembang Kol memberikan kontribusi energi sebesar 0 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0 gram/Kapita/hari. Kembang kol seluruhnya berasal dari luar Penajam Paser Utara sebesar 6 ton. Ketersediaan bawang putih untuk dikonsumsi sebesar 0,08 gram/Kapita/hari.
- Jamur tiram memberikan kontribusi energi sebesar 0 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar

1,00 ton. Ketersediaan jamur tiram untuk dikonsumsi sebesar 0,01 gram/Kapita/hari.

- Jamur lainnya memberikan kontribusi energi sebesar 0 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0 gram/Kapita/hari yang berasal dari impor sebesar 3 ton. Ketersediaan jamur tiram untuk dikonsumsi sebesar 0,05 gram/Kapita/hari.
- Melinjo memberikan kontribusi energi sebesar 0 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,01 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 26 ton. Ketersediaan melinjo untuk dikonsumsi sebesar 0,35 gram/Kapita/hari.
- Petai memberikan kontribusi energi sebesar 0 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,01 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 54 ton sementara ekspor sebesar 16 ton. Ketersediaan petai untuk dikonsumsi sebesar 0,51 gram/Kapita/hari.
- Jengkol memberikan kontribusi energi sebesar 0 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,02 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 31 ton, sementara ekspor sebesar 9 ton. Ketersediaan jengkol untuk dikonsumsi sebesar 0,29 gram/Kapita/hari.

## 7. Kelompok Daging.

Daging merupakan penyedia energi dari pangan hewani. Kelompok daging memberikan kontribusi sebesar 202 kkal/Kapita/hari atau 7,90 % dari total ketersediaan energi, protein 13,54 gram/Kapita/hari 18,93 % dari total ketersediaan protein, lemak 16,07 gram/Kapita/hari atau 20,78 % dari total ketersediaan lemak.

Kontribusi energi, protein dan lemak serta ketersediaa dari masing-masing komoditas pada kelompok ini adalah :

- Daging Sapi memberikan kontribusi energi sebesar 13 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 1,18 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,88 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 501 ton (masukan), 376 ton (keluaran) dan impor sebesar 101 ton. Ketersediaan daging sapi untuk dikonsumsi sebesar 6,28 gram/Kapita/hari.
- Daging Kerbau memberikan kontribusi energi sebesar 0 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,01 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 3 ton (masukan) dan 2 ton (keluaran). Ketersediaan daging kerbau untuk dikonsumsi sebesar 0,03 gram/Kapita/hari.
- Daging Kambing memberikan kontribusi energi sebesar 1 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,09 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,05 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 38 ton (masukan) dan 26 ton (keluaran) dan impor sebesar 13 ton. Ketersediaan daging kambing untuk dikonsumsi sebesar 0,51

gram/Kapita/hari.

- Daging Babi memberikan kontribusi energi sebesar 1 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,02 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,07 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 30 ton (masukan) dan 20 ton (keluaran), sementara ekspor sebesar 6 ton. Ketersediaan daging babi untuk dikonsumsi sebesar 0,18 gram/Kapita/hari.
- Daging Ayam Buras memberikan kontribusi energi sebesar 7 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,40 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,55 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 287 ton. Ketersediaan daging ayam buras untuk dikonsumsi sebesar 3,79 gram/Kapita/hari.
- Daging Ayam Ras memberikan kontribusi energi sebesar 166 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 10,02 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 13,77 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 6.970 ton dan impor 1.045 ton, sementara ekspor 3.833. Ketersediaan daging ayam ras untuk dikonsumsi sebesar 55,07 gram/Kapita/hari.
- Daging Itik memberikan kontribusi energi sebesar 0 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,01 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,02 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 8 ton dan impor sebesar 1 ton. Ketersediaan daging itik untuk dikonsumsi sebesar 0,11 gram/Kapita/hari.
- Jeroan memberikan kontribusi energi sebesar 15 kkal/Kapita/hari,

protein sebesar 1,81 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,74 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi jeroan semua jenis sebesar 811 ton dan impor sebesar 21 ton. Ketersediaan jeroan untuk dikonsumsi sebesar 11,54 gram/Kapita/hari.

#### **8. Kelompok Telur.**

Telur sebagai bahan makanan sumber protein hewani yang mudah dijangkau. Kelompok telur memberikan kontribusi energi sebesar 22 kkal/Kapita/hari atau 0,86 % dari total ketersediaan energi, protein 1,65 gram/Kapita/hari atau 2,31 % dari total ketersediaan protein dan lemak 1,59 gram/Kapita/hari atau 2,06 % dari ketersediaan lemak.

Kontribusi energi, protein dan lemak serta ketersediaan dari masing-masing komoditas pada kelompok ini adalah :

- Telur ayam buras memberikan kontribusi energi sebesar 5 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,30 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,35 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 314 ton dan impor sebesar 60 ton. Ketersediaan telur ayam buras untuk dikonsumsi sebesar 3,69 gram/Kapita/hari.
- Telur ayam ras memberikan kontribusi energi sebesar 15 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 1,20 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 1,04 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 370 ton dan impor sebesar 517 ton. Ketersediaan telur ayam ras untuk dikonsumsi sebesar 12,04 gram/Kapita/hari.

- Telur Itik memberikan kontribusi energi sebesar 2 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,15 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,20 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 122 ton dan impor 12 ton. Ketersediaan telur itik untuk dikonsumsi sebesar 1,53 gram/Kapita/hari.

#### **9. Kelompok Susu.**

Kelompok susu memberikan kontribusi energi sebesar 7 kkal/Kapita/hari atau 0,27 % dari total ketersediaan energi, protein 0,36 gram/Kapita/hari atau 0,50 % dari total ketersediaan protein dan lemak 0,39 gram/Kapita/hari atau 0,51 % dari ketersediaan lemak.

Kontribusi energi, protein dan lemak serta ketersediaan bersumber dari susu sapi yang memberikan kontribusi energi sebesar 7 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,36 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,39 gram/Kapita/hari. Seluruh susu berasal dari luar Penajam Paser Utara sebanyak 900 ton. Ketersediaan susu sapi untuk dikonsumsi sebesar 11,23 gram/Kapita/hari.

#### **10. Kelompok Ikan.**

Kelompok ikan memberikan kontribusi energi sebesar 56 kkal/Kapita/hari atau 2,19 % dari total ketersediaan energi, protein 10,34 gram/Kapita/hari atau 14,45 % dari total ketersediaan protein

dan lemak 1,21 gram/Kapita/hari atau 1,57 % dari ketersediaan lemak.

Kontribusi energi, protein dan lemak serta ketersediaan dari masing-masing komoditas pada kelompok ini adalah :

- Ikan Tuna/Tongkol memberikan kontribusi energi sebesar 11 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 1,69 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,40 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 1.120 ton dan impor sebesar 105 ton, sementara ekspor sebesar 96 ton. Ketersediaan ikan tuna / tongkol untuk dikonsumsi sebesar 15,49 gram/Kapita/hari.
- Ikan Kakap memberikan kontribusi energi sebesar 2 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,35 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,01 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 375 ton sementara ekspor sebesar 175 ton. Ketersediaan ikan kakapita untuk dikonsumsi sebesar 2,74 gram/Kapita/hari.
- Ikan Bawal memberikan kontribusi energi sebesar 1 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,11 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,01 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 54 ton. Ketersediaan ikan bawal untuk dikonsumsi sebesar 0,73 gram/Kapita/hari.
- Ikan Teri memberikan kontribusi energi sebesar 2 kkal/ Kapita/hari, protein sebesar 0,26 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,01 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 213 ton, sementara ekspor sebesar 30 ton. Ketersediaan ikan teri untuk

dikonsumsi sebesar 2,52 gram/Kapita/hari.

- Ikan Lemuru memberikan kontribusi energi sebesar 5 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,83 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,12 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 378 ton. Ketersediaan ikan lemuru untuk dikonsumsi sebesar 5,18 gram/Kapita/hari.
- Ikan Kembung memberikan kontribusi energi sebesar 2 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,41 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,02 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 434 ton, sementara ekspor sebesar 223 ton. Ketersediaan ikan kembung untuk dikonsumsi sebesar 2,90 gram/Kapita/hari.
- Ikan Tenggiri memberikan kontribusi energi sebesar 2 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,31 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,08 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 310 ton, sementara ekspor sebesar 100 ton. Ketersediaan ikan tenggiri untuk dikonsumsi sebesar 2,88 gram/Kapita/hari.
- Ikan Bandeng memberikan kontribusi energi sebesar 3 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,43 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,10 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 24 ton dan impor sebesar 398 ton sementara ekspor 180 ton. Ketersediaan ikan bandeng untuk dikonsumsi sebesar 3,33 gram/Kapita/hari.
- Ikan Belanak memberikan kontribusi energi sebesar 1 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,21 gram/Kapita/hari dan lemak

sebesar 0,04 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 161 ton. Ketersediaan ikan belanak untuk dikonsumsi sebesar 2,21 gram/Kapita/hari.

- Ikan Mujair memberikan kontribusi energi sebesar 1 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,15 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,01 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 6 Ton dan impor sebesar 86 ton. Ketersediaan ikan mujair untuk dikonsumsi sebesar 1,27 gram/Kapita/hari.
- Ikan Mas memberikan kontribusi energi sebesar 1 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,20 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,02 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 4 ton dan impor sebesar 137 ton. Ketersediaan ikan mas untuk dikonsumsi sebesar 1,94 gram/Kapita/hari.
- Ikan Lele memberikan kontribusi energi sebesar 0 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,07 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,01 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 34 ton dan impor sebesar 12 ton. Ketersediaan ikan lele untuk dikonsumsi sebesar 0,63 gram/Kapita/hari.
- Ikan Patin memberikan kontribusi energi sebesar 7 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 1,37 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,08 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 630 ton dan impor sebesar 36 ton. Ketersediaan ikan patin untuk dikonsumsi sebesar 9,14 gram/Kapita/hari.
- Kerapu memberikan kontribusi energi sebesar 2 kkal/ Kapita/hari,

protein sebesar 0,32 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,01 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 194 ton, sementara ekspor sebesar 24 ton. Ketersediaan ikan kerapu untuk dikonsumsi sebesar 2,34 gram/Kapita/hari.

- Udang memberikan kontribusi energi sebesar 2 kkal/ Kapita/hari, protein sebesar 0,45 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 669 ton dan impor sebesar 18 ton. Ketersediaan udang untuk dikonsumsi sebesar 4,64 gram/Kapita/hari.
- Rajungan dan Kepiting memberikan kontribusi energi sebesar 0 kkal/ Kapita/hari, protein sebesar 0,01 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 195 ton, sementara ekspor sebesar 180 ton. Ketersediaan rajungan dan kepiting untuk dikonsumsi sebesar 0,21 gram/Kapita/hari.
- Keekerangan memberikan kontribusi energi sebesar 0 kkal/ Kapita/hari, protein sebesar 0 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 2 ton. Ketersediaan keekerangan untuk dikonsumsi sebesar 0,02 gram/Kapita/hari.
- Cumi-cumi, sotong dan gurita memberikan kontribusi energi sebesar 1 kkal/ Kapita/hari, protein sebesar 0,13 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,01 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 59 ton. Ketersediaan cumi-cumi, sotong dan gurita untuk dikonsumsi sebesar 0,82 gram/Kapita/hari.

- Ikan Kuwe memberikan kontribusi energi sebesar 2 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,46 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,02 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 186 ton. Ketersediaan ikan kuwe untuk dikonsumsi sebesar 2,55 gram/Kapita/hari.
- Ikan Baronang memberikan kontribusi energi sebesar 1 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,19 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,01 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 95 ton. Ketersediaan ikan Baronang untuk dikonsumsi sebesar 1,31 gram/Kapita/hari.
- Ikan Ekor Kuning memberikan kontribusi energi sebesar 1 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,24 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,01 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 79 ton. Ketersediaan ikan Ekor Kuning untuk dikonsumsi sebesar 1,09 gram/Kapita/hari.
- Ikan Selar memberikan kontribusi energi sebesar 8 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 1,47 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,17 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 569 ton. Ketersediaan ikan selar untuk dikonsumsi sebesar 7,81 gram/Kapita/hari.

- Ikan Layur memberikan kontribusi energi sebesar 0 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,04 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,00 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 30 ton, sementara ekspor sebesar 0 ton. Ketersediaan ikan Layur untuk dikonsumsi sebesar 0,40 gram/Kapita/hari.
- Ikan Belut memberikan kontribusi energi sebesar 0 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,00 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,00 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 1 ton, sementara ekspor sebesar 0 ton. Ketersediaan Belut untuk dikonsumsi sebesar 0,01 gram/Kapita/hari.
- Ikan lainnya memberikan kontribusi energi sebesar 3,00 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,64 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,05 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 1.316 ton dan impor sebesar 55 ton, sementara ekspor sebesar 800 ton. Ketersediaan ikan lainnya untuk dikonsumsi sebesar 7,88 gram/Kapita/hari.

#### **11. Kelompok Minyak dan lemak.**

Kelompok ini terdiri dari minyak/lemak hewani dan nabati. Pada kelompok minyak dan lemak memberikan kontribusi energi sebesar 421 kalori/Kapita/hari atau 16,48 % dari total ketersediaan energi, protein 0,14 gram/Kapita/hari atau 0,19 % dari ketersediaan protein dan lemak 29,07 gram/Kapita/hari atau 37,58 % dari total ketersediaan lemak.

Kontribusi energi, protein dan lemak serta ketersediaan dari masing-masing komoditas pada kelompok ini adalah :

- Kacang Tanah (Minyak kacang tanah) memberikan kontribusi energi sebesar 4 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,44 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi kacang tanah sebesar 61 ton (masukan) dan 32 ton (keluaran). Ketersediaan komoditas ini untuk dikonsumsi sebesar 0,44 gram/Kapita/hari.
- Kopra/Minyak Goreng memberikan kontribusi energi sebesar 113 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,13 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 12,71 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi kelapa daging yang diolah untuk bahan makanan sebesar 1.504 ton (masukan) dan 902 ton (keluaran), dan impor yang berasal sebesar 48 ton. Ketersediaan komoditas ini untuk dikonsumsi sebesar 12,97 gram/Kapita/hari.
- Minyak sawit memberikan kontribusi energi sebesar 299 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 15,41 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi sebesar 0 ton. Ketersediaan komoditas ini untuk dikonsumsi sebesar 33,15 gram/Kapita/hari.
- Lemak sapi memberikan kontribusi energi sebesar 4 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0,01 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,41 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi daging sebesar 0 ton (masukan) menjadi lemak sebesar 33 ton

(keluaran). Ketersediaan komoditas ini untuk dikonsumsi sebesar 0,45 gram/Kapita/hari.

- Lemak kerbau memberikan kontribusi energi sebesar 0,00 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0 gram/Kapita/hari yang berasal produksi daging sebesar 0,00 ton (masukan) menjadi lemak sebesar 0,00 ton (keluaran).
- Lemak kambing memberikan kontribusi energi sebesar 0,00 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,04 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi daging sebesar 0 ton (masukan) menjadi lemak sebesar 3 ton (keluaran). Ketersediaan komoditas ini untuk dikonsumsi sebesar 0,04 gram/Kapita/hari.
- Lemak Babi memberikan kontribusi energi sebesar 0,00 kkal/Kapita/hari, protein sebesar 0 gram/Kapita/hari dan lemak sebesar 0,05 gram/Kapita/hari yang berasal dari produksi daging sebesar 0 ton (masukan) menjadi lemak sebesar 4 ton (keluaran). Ketersediaan komoditas ini untuk dikonsumsi sebesar 0,05 gram/Kapita/hari.

### **3.3. Mutu Ketersediaan Pangan Penduduk Berdasarkan Penilaian Pola Pangan Harapan (PPH)**

Pola Pangan Harapan (PPH) adalah : komposisi kelompok pangan utama yang bila dikonsumsi dapat memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi lainnya. Adapun tujuan PPH adalah untuk menghasilkan suatu komposisi normal (standart) pangan untuk memenuhi kebutuhan gizi penduduk, yang mempertimbangkan gizi berdasarkan cita rasa, daya cerna, daya terima masyarakat, kualitas dan kemampuan daya beli.

Skor PPH merupakan salah satu indikator penilaian mutu konsumsi gizi dan keragaman pangan masyarakat baik ketersediaan maupun tingkat konsumsi. Semakin tinggi skor PPH semakin beragam pangan yang dikonsumsi, semakin banyak zat gizi yang diperoleh.

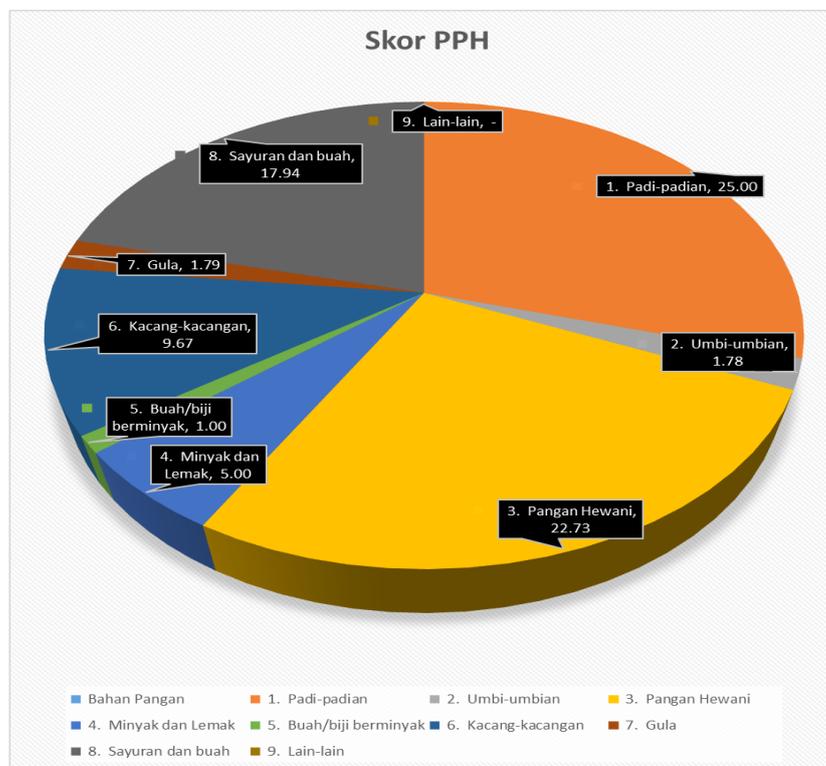
Komposisi ketersediaan energi berdasarkan pengelompokan Pola Pangan Harapan Kabupaten Penajam Paser Utara, sebagaimana pada tabel 6.

**Tabel 6 : Skor Pola Pangan Harapan ( PPH ) Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Tahun 2023**

Pola Pangan Harapan (PPH) Tingkat Ketersediaan Berdasarkan Neraca Bahan Makanan								
TAHUN 2023								
No.	Kelompok Bahan Pangan	Energi (Kalori)	% AKE	Bobot	Skor riil	Skor PPH	Skor Maks	Ket
1.	Padi-padian	1,328	60.4	0.5	30.2	25.0	25.0	
2.	Umbi-umbian	85	3.9	0.5	1.9	1.9	2.5	
3.	Pangan Hewani	273	12.4	2.0	24.8	24.0	24.0	
4.	Minyak dan Lemak	435	19.8	0.5	9.9	5.0	5.0	
5.	Buah/biji berminyak	145	6.6	0.5	3.3	1.0	1.0	
6.	Kacang-kacangan	116	5.3	2.0	10.6	10.0	10.0	
7.	Gula	86	3.9	0.5	2.0	2.0	2.5	
8.	Sayuran dan buah	86	3.9	5.0	19.6	19.6	30.0	
9.	Lain-lain		-	-	-	-	-	
	Jumlah	2,554	116.1		102.2	<b>88.46</b>	100.0	

Penyajian berupa tabel lingkaran sebagai berikut :

**Gambar 2 : Skor PPH**



Berdasarkan tabel 6 dan Gambar 2 di atas, menunjukkan bahwa skor PPH ketersediaan yang dicapai di Kabupaten Penajam Paser Utara pada tahun 2022 sebesar 88,46 masih jauh dari skor PPH ideal yaitu sebesar 100. Bila dilihat dari tabel di atas, sumbangan ketersediaan energi dari setiap kelompok pangan masih belum berimbang untuk mencukupi kebutuhan pangan penduduk pada setiap tahunnya.

Kelompok pangan padi-padian memberikan kontribusi energi sebesar 1.328 Kkal/Kapita/hari mencapai skor maksimal 25 dan masih menduduki peringkat pertama dibanding kelompok pangan lainnya dengan skor riil 30,2, hal ini karena Kabupaten Penajam Paser Utara merupakan sentra padi dan mengalami surplus beras, tetapi jika dibandingkan dengan skor tahun 2021 komoditi padi-padian mengalami penurunan, yang mana skor riil yang diperoleh tahun 2021 adalah 33,5. Oleh karena itu penyediaan pangan terutama komoditi beras tetap perlu dipertahankan ketersediaannya.

Kelompok pangan umbi-umbian memberikan kontribusi energi sebesar 85 Kkal/Kapita/hari mencapai skor riil 1,3. Dari hasil skor PPH, kelompok pangan umbi-umbian mengalami penurunan ketersediaan dari segi produksi dibanding tahun sebelumnya, dimana skor riil pada tahun 2021 adalah 12,3. Pemanfaatan pangan yang bersumber dari umbi-umbian untuk tahun mendatang perlu ditingkatkan dari segi produksi dan juga optimalisasi teknologi pengolahan serta visual/tampilan produk turunan umbi-umbian perlu

dibuat semenarik mungkin untuk dikonsumsi, agar ketergantungan terhadap beras sebagai sumber karbohidrat dapat dikurangi.

Kelompok pangan hewani memberikan kontribusi energi sebesar 273 Kkal/Kapita/hari mencapai skor maksimal 24,0 dan masih menduduki peringkat kedua dibanding kelompok pangan lainnya dengan skor riil 24,8 dan mengalami penurunan skor dibanding tahun sebelumnya, yang mana pada tahun 2021 skor riil yang diperoleh adalah 30,6. Hal ini dimungkinkan yang selama ini Kabupaten Penajam Paser Utara selain sentra padi, pengembangan peternakan cukup menjanjikan, baik skala rumahan maupun skala usaha ada penurunan produksi. Selain itu sektor perikanan tangkap juga berhadapan dengan kondisi cuaca yang kurang baik sehingga produksi dapat menurun. Kelompok pangan hewani yang lainnya diproduksi oleh wilayah setempat meliputi daging ruminansia, unggas, telur, ikan laut dan budidaya ikan air tawar belum maksimal. Kelompok bahan pangan hewani ini selain dapat diproduksi dari daerah juga ketergantungan daerah luar wilayah terutama susu. Permasalahan ayam ras produksi relative stabil tetapi sebagian besar sebagai sumber rantai produksi yang dikuasai oleh swasta dan dinamikanya sangat tinggi.

Kelompok pangan Minyak dan Lemak memberikan kontribusi energi sebesar 435 Kkal/Kapita/hari mencapai skor riil 3,3 dan mengalami penurunan skor dibandingkan dengan tahun sebelumnya, yang mana pada tahun 2021 skor riil yang diperoleh adalah 6,4.

Kelompok pangan ini disediakan dari komoditi minyak dan lemak baik dari nabati dan hewani.

Kelompok pangan Buah/biji berminyak (yang berasal dari kelapa berkulit/berdaging) memberikan kontribusi pangan sebesar 145 Kkal/Kapita/hari, capaian skor riil diangka 3,3 sementara skor maksimal sebesar 1,0. Hal ini menunjukkan bahwa tingkat ketersediaan komoditi buah/biji berminyak (kelapa berkulit/berdaging) luar biasa diatas dari angka kecukupan sehingga perlu diambil langkah-langkah pelestarian kawasan kelapa di daerah pesisir dan pengembangan di wilayah lainnya.

Kelompok pangan kacang-kacangan memberikan kontribusi energi sebesar 116 kkal/Kapita/hari dengan skor riil 10,6 , sementara skor maksimal 10 yang artinya skor riil sudah mencapai skor maksimal, dan terjadi peningkatan skor dibandingkan tahun sebelumnya, yang mana pada tahun 2021 skor riil yang diperoleh adalah 9,4. untuk itu kelompok pangan kacang-kacangan yang memberikan kontribusi terbesar seperti kedelai, kacang tanah, kelapa berkulit/daging dan kacang hijau ketersediaannya perlu ditingkatkan lagi agar dapat mencapai skor maksimal. Khusus untuk ketersediaan kedelai, sebagian besar masih banyak didatangkan dari luar daerah Penajam Paser Utara yang mana Kedelai ini merupakan bahan baku yang digunakan untuk pembuatan tempe dan tahu.

Kelompok pangan gula memberikan kontribusi energi sebesar 86 kkal/Kapita/hari dengan skor riil 2,0. Skor ini mendekati skor maksimal

sebesar 2,5. Penyediaan pangan kelompok gula dapat terpenuhi dari gula pasir dan gula merah. Penyediaan gula pasir masih tergantung suplai dari luar daerah Kabupaten Penajam Paser Utara sedangkan untuk produksi gula merah dapat diupayakan dan ditingkatkan di wilayah sentra kelapa yang ada di Penajam Paser Utara.

Kelompok pangan sayur dan buah memberikan kontribusi penyediaan energi sebesar 86 kkal/Kapita/hari dengan skor rill 13,6 , namun masih cukup jauh dari skor maksimal yaitu sebesar 30, dan mengalami penurunan skor dibandingkan tahun sebelumnya, yang mana pada tahun sebelumnya skor rill yang diperoleh adalah 22,2. oleh karena itu peningkatan produksi buah dan sayur harus terus diupayakan oleh dinas teknis terkait, sehingga dapat mencapai skor maksimal. Kontribusi kelompok pangan buah dan sayur yang dapat diproduksi di wilayah Penajam Paser Utara seperti bayam, kangkung, terong, kacang panjang, sawi, tomat, pisang, salak, jambu, papaya, mangga, nanas dan lain-lain sangat penting, dimana bahan pangan tersebut sebagai zat pengatur tubuh manusia. kelompok pangan buah dan sayur kaya akan vitamin yang sangat besar manfaatnya bagi kesehatan tubuh.

Capaian target keberagaman ketersediaan pangan terhadap kondisi ideal berdasarkan NBM Kabupaten Penajam Paser Utara Tahun 2023 dapat dilihat pada gambar berikut ini.

**Gambar 3 : Skor Pola Pangan Harapan (PPH) Ketersediaan Pangan dibandingkan dengan Skor Ideal.**



Sumber data : NBM Kab. Penajam Paser Utara Tahun 2023

Penilaian komposisi ketersediaan pangan tahun 2022 diindikasikan dengan skor PPH. Dari hasil penghitungan PPH sebagaimana yang disajikan diatas dapat digambarkan bahwa skor PPH yang dicapai oleh Kabupaten Penajam Paser Utara tahun 2022 sebesar 88,46.

Dari penghitungan Neraca Bahan Makanan tahun 2023, Ketersediaan Pangan di Kabupaten Penajam Paser Utara masih mampu mensuplai pangan bagi penduduk, sehingga kebutuhan konsumsi pangan masih dapat dipenuhi dari penyediaan pangan dalam daerah maupun dari luar daerah.

## BAB IV. KESIMPULAN DAN SARAN

### 4.1. Kesimpulan

Berdasarkan penjelasan Neraca Bahan Makanan Kabupaten Penajam Paser Utara Tahun 2023 sebagaimana dalam BAB III, dapat diambil beberapa kesimpulan mengenai gambaran ketersediaan pangan di Kabupaten Penajam Paser Utara antara lain sebagai berikut :

- a. Ketersediaan energi tahun 2022 untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Penajam Paser Utara sebesar 2.554 kkal/Kapita/hari atau 106,41 % dari Angka Kecukupan Energi (AKE) 2.400 kkal/Kapita/hari yang dianjurkan berdasarkan rekomendasi Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) X Tahun 2012 dan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 75 Tahun 2013 sehingga terdapat kelebihan/surplus pada ketersediaan energi. Ketersediaan total energi tersebut menurun sebesar 647 kkal/Kapita/hari atau 20,21 % dari total ketersediaan energi tahun 2021 yakni sebesar 3.201 kkal/Kapita/hari. Ketersediaan total energi tersebut didominasi dari pangan nabati sebesar 2.262 kkal/Kapita/hari atau 88,56 %, sedangkan pangan hewani sebesar 292 kkal/Kapita/hari atau 11,44 % dari total kecukupan ketersediaan energi.

- b. Ketersediaan protein tahun 2022 untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Penajam Paser Utara sebesar 71,52 gram/Kapita/hari atau 113,52 % dari Angka Kecukupan Protein (AKP) 63 gram/Kapita/hari yang dianjurkan berdasarkan rekomendasi Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) X Tahun 2012 dan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 75 Tahun 2013. Angka ketersediaan protein tersebut ada penurunan sebesar 23,44 gram/Kapita/hari atau 24,68 % dari ketersediaan protein tahun 2021 sebesar 94,96 gram/Kapita/hari. Ketersediaan protein tahun 2022 berasal protein nabati sebesar 45,63 gram/Kapita/hari atau 63,96 % sedangkan ketersediaan protein hewani sebesar 25,89 gram/Kapita/hari atau 36,19 % dari total kecukupan ketersediaan protein.
- c. Ketersediaan lemak tahun 2022 untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Penajam Paser Utara sebesar 77,34 gram/Kapita/hari, ada kenaikan sebesar 13,81 gram/Kapita/hari atau 21,71 % dari tahun 2021 yaitu 63,55 gram/Kapita/hari, ketersediaan lemak didominasi lemak Nabati sebesar 57,57 gram/Kapita/hari atau sebesar 74,43 % dan lemak hewani 19,77 gram/Kapita/hari atau sebesar 25,57 % dari total kecukupan ketersediaan lemak.
- d. Ketersediaan energi, protein dan lemak untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Penajam Paser Utara tahun 2022 masih didominasi sumber bahan makanan yang berasal dari pangan nabati dibandingkan dengan yang bersumber dari pangan hewani.

- e. Keragaman ketersediaan pangan untuk dikonsumsi penduduk digambarkan pada Skor PPH yang mencapai **88,46** dengan indikasi bahwa mutu dan keragaman pangan serta keseimbangan gizi sudah cukup baik, namun ada beberapa kelompok pangan yang belum mencapai target skor maksimal yaitu Kelompok umbi-umbian, kelompok gula, serta kelompok sayuran dan buah. Semakin tinggi skor PPH berarti tingkat keragaman, keseimbangan dan mutu pangan dan gizi di suatu daerah semakin baik.
- f. Terdapat beberapa komoditi yang harus **didatangkan** dari luar Kabupaten Penajam Paser Utara (impor) untuk mencukupi konsumsi penduduk yakni : dari kelompok Padi-padian: Beras sebesar 1.762 ton, Jagung sebesar 366 ton, Tepung Gandum sebesar 4.198 ton. Dari kelompok makanan berpati: Tepung Tapioka sebesar 2,712 ton, Sagu sebesar 35 ton. Dari kelompok Gula: Gula pasir sebesar 1.663 ton, Gula mangkok sebesar 30 ton. Dari kelompok Buah/biji Berminyak: Kacang tanah berkulit sebesar 101 ton, kacang tanah lepas kulit sebesar 453 ton, Kedelai sebesar 1.324 ton, Kacang Hijau sebesar 83 ton. Dari kelompok Buah-buahan: Alpukat 57 ton, Jeruk 50 ton, dan masih beberapa jenis buah lainnya juga dipasok dari luar wilayah kabupaten Penajam Paser Utara. Dari kelompok Sayur-sayuran: Bawang Merah sebesar 514 ton, Kacang Merah 60 ton, Kentang 228 ton, Kubis 1.002 ton, Bawang

Putih 438 ton dan beberapa jenis sayur lainnya juga dipasok dari luar wilayah Kabupaten Penajam Paser Utara. Dari kelompok Daging, Telur dan Susu: Daging Sapi 101 ton, Daging Kambing 13 ton, Daging Ayam Ras 1.045 ton, Telur Ayam Ras 517 ton, Susu 900 ton. Dari kelompok Ikan: Ikan Tuna sebesar 105 ton, Ikan Bandeng 398 ton, dan masih ada beberapa jenis ikan lain yang juga dipasok dari luar wilayah Kabupaten Penajam Paser Utara. Dari kelompok Minyak dan Lemak: Minyak Goreng sebesar 2.429 ton.

#### 4.2. Saran / Rekomendasi

Dalam rangka meningkatkan ketersediaan pangan di Penajam Paser Utara diperlukan beberapa upaya strategis antara lain :

- a. Perlu meningkatkan produksi pangan terutama jenis bahan pangan yang masih mendatangkan dari luar Penajam Paser Utara melalui intensifikasi tanaman pangan dan optimalisasi pemanfaatan pekarangan.
- b. Perlu meningkatkan produksi pangan hewani terutama produk pangan hewani yang berasal dari telur dan ikan mengingat proporsi pangan hewani masih sangat kecil dibandingkan dengan pangan nabati. Hal tersebut perlu dilakukan sebagai langkah preventif untuk mengurangi persentase balita stunting yang saat ini dirasa angkanya masih cukup tinggi.
- c. Upaya strategis lainnya yang mendukung penyediaan pangan di suatu daerah, baik oleh Pemerintah, Swasta maupun kalangan masyarakat luas perlu ditingkatkan.
- d. Meningkatkan pemanfaatan pekarangan keluarga dan masyarakat untuk meningkatkan ketahanan pangan.
- f. Mengadakan sosialisasi Penganekaragaman Konsumsi Pangan dengan memanfaatkan sumberdaya lokal yang dilakukan secara intensif dan berkelanjutan kepada masyarakat, hal ini untuk mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap beras yang semakin tahun semakin meningkat seiring dengan penambahan

jumlah penduduk sedangkan lahan pertanian semakin berkurang.

- g. Perlu dilakukan identifikasi produksi pangan di setiap Kecamatan di Kabupaten Penajam Paser Utara sehingga bisa tampak daerah yang mengalami surplus ataupun minus komoditas di masing-masing daerah.
- h. Perlu peningkatan koordinasi dinas/instansi terkait dan pihak swasta dalam penyediaan data yang diperlukan, terutama data ekspor-impor bahan pangan daerah.

**LAMPIRAN LAMPIRAN**

**Lampiran 1. Komposisi Zat Gizi Bahan Makanan**

Jenis Bahan Makanan	Komposisi zat gizi per 100 gr bahan makanan			Bagian Yang Dapat Dimakan (BDD) %
	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	
1	2	3	4	5
<b>I.PADI-PADIAN</b>				
Beras	362,20	8,48	1,45	100%
Jagung	320,00	8,28	3,90	90%
Jagung basah	36,12	1,15	0,36	28%
Tepung gandum	333,00	9,00	1,00	100%
<b>II.MAKANAN BERPATI</b>				
Ubi jalar	125,20	1,18	0,33	86%
Ubi kayu	130,90	0,85	0,26	75%
Ubi kayu/Gaplek	338,00	1,50	0,70	100%
Tep. Ketela pohon (tapioka)	362,00	0,50	0,30	100%
Sagu/ tepung sagu	338,00	0,60	0,30	100%
<b>III.GULA</b>				
Gula pasir	364,00	0,00	0,00	100%
Gula mangkok	377,00	3,00	10,00	100%
<b>IV.BUAH/BIJI BERMINYAK</b>				
Kacang tanah berkulit				
Kacang tanah lepas kulit	452,00	25,30	42,80	100%
Kedelai	381,00	40,40	16,70	100%
Kacang hijau	337,30	20,27	1,80	100%
Kelapa berkulit/daging	270,00	3,70	24,85	53%
<b>V. BUAH-BUAHAN</b>				
Alpoket	85,00	0,90	6,50	61%
Jeruk	31,13	0,53	0,16	71%
Duku	40,32	0,64	0,13	64%
Durian	29,48	0,55	0,66	22%
Jambu	44,18	0,58	0,29	86%
Mangga	36,53	0,36	0,13	65%
Nanas	20,40	0,31	0,15	53%
Pepaya	34,50	0,38	0,00	75%
Pisang	64,40	0,70	0,21	75%
Rambutan	27,60	0,36	0,04	40%
Salak	135,06	0,47	0,16	67%
Sawo	66,55	0,69	1,95	79%
Semangka	12,88	0,23	0,09	46%
Belimbing	30,96	0,34	0,34	86%
Manggis	63,00	0,60	0,60	29%
Nangka	29,68	0,34	0,08	28%
Markisa	144,00	3,50	1,20	48%
Sirsak	65,00	1,00	0,30	68%
Sukun	123,00	1,50	0,20	88%
Apel	48,45	0,43	0,34	88%
Anggur	40,00	0,50	0,20	100%
Lainnya (Melon, Blewah, Stroberi)	58,70	1,00	1,80	63%

Jenis Bahan Makanan	Komposisi zat gizi per 100 gr bahan makanan			Bagian Yang Dapat Dimakan (BDD) %
	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	
1	2	3	4	5
<b>VI.SAYUR-SAYURAN/</b>				
Bawang merah	35,10	1,35	0,30	90%
Ketimun	6,87	0,32	0,12	70%
Kacang merah	267,00	13,90	2,30	100%
Kacang panjang	27,60	2,76	0,46	75%
Kentang	52,08	1,76	0,17	85%
Kubis	18,00	1,05	0,15	75%
Tomat	19,00	0,95	0,30	95%
Wortel	28,80	0,80	0,48	88%
Cabe	26,40	0,85	0,30	85%
Terong	37,31	1,53	0,59	87%
Petsai/Sawi	6,60	0,63	0,15	87%
Bawang Daun	29,00	1,80	0,70	67%
Kangkung	16,80	2,04	0,42	70%
Lobak	21,00	0,90	0,10	87%
Labu siam	30,00	0,60	0,10	83%
Buncis	30,60	2,16	0,27	90%
Bayam	11,36	0,64	0,28	71%
Bawang Putih	83,60	3,96	0,20	88%
Kembang Kol	25,00	2,40	0,20	57%
Jamur	71,50	9,90	0,80	100%
Melinjo	66,00	5,00	0,70	60%
Petai	51,10	3,74	0,70	36%
Jengkol	126,00	5,67	0,09	93%
Lainnya (Paprika)	28,50	24,96	0,59	85%
<b>VII.DAGING/MEAT</b>				
Daging Sapi	207,00	18,80	14,00	100%
Daging Kerbau	84,00	18,70	0,50	100%
Daging Kambing	154,00	16,60	9,20	100%
Daging Domba	260,00	16,40	21,30	100%
Daging Kuda	113,00	18,10	4,10	100%
Daging Babi	416,50	13,00	40,00	100%
Daging Ayam Buras	302,00	18,20	25,00	100%
Daging Ayam Ras	302,00	18,20	25,00	100%
Daging Itik	312,00	13,70	27,80	100%
Jeroan	121,33	14,98	6,00	100%
<b>VIII.TELUR/EGGS</b>				
Telur Ayam Buras	137,80	9,04	10,60	90%
Telur Ayam Ras	137,06	11,04	9,61	90%
Telur Itik	179,14	11,09	14,57	90%
<b>IX.SUSU/MILK</b>				
Susu murni	61,00	3,20	3,50	100%
Susu Impor	61,00	3,20	3,50	100%

Jenis Bahan Makanan	Komposisi zat gizi per 100 gr bahan makanan			Bagian Yang Dapat Dimakan (BDD) %
	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	
1	2	3	4	5
<b>X.IKAN/FISH</b>				
Tuna/Cakalang/Tongkol	90,40	13,60	3,20	80%
Kakap	73,60	16,00	0,56	80%
Cucut	57,00	10,70	0,30	49%
Bawal	91,00	19,00	1,70	80%
Teri	74,00	10,30	0,56	100%
Lemuru	112,00	20,00	3,00	80%
Kembung	82,40	17,60	0,80	80%
Tenggiri	90,40	13,60	3,60	80%
Bandeng	103,20	16,00	3,84	80%
Belanak	64,00	10,80	2,00	90%
Mujair	71,20	14,96	0,80	80%
Ikan Mas	68,80	12,80	1,60	80%
Lele	84	14,8	2,3	80%
Patin	90	18,7	1,1	80%
Nila	82	16,1	1,3	80%
Kerapu	82,1	17,0	0,5	80%
Gurami	76,5	20,7	2,8	80%
Udang	61,88	14,28	0,14	68%
Rajungan dan kepiting	67,95	6,21	1,71	45%
Kerang	101,00	14,40	2,60	20%
Cumi-cumi & sotong	75,00	16,10	0,70	100%
Lainnya	55,22	10,86	0,83	75%
<b>XI.MINYAK &amp; LEMAK</b>				
Kacang Tanah/Minyak	902,00	0,00	100,00	100%
Kopra/Minyak Goreng	870,00	1,00	98,00	100%
Minyak Sawit/Minyak goreng	902,00	0,00	46,50	100%
Lemak Sapi	818,00	1,50	90,00	100%
Lemak Kerbau	818,00	1,50	90,00	100%
Lemak Kambing	818,00	1,50	90,00	100%
Lemak Domba	818,00	1,50	90,00	100%
Lemak Babi	902,00	0,00	100,00	100%

**Lampiran 2. Faktor Konversi Bahan Makanan Yang Dipakai Untuk Penghitungan Produksi**

**01. Gandum / Wheat**

	A	B
A. Biji gandum / <i>Wheat seed</i>	100	139
B. Tepung gandum / <i>Wheat flour</i>	72	100

**02. Padi / Paddy**

	A	B	C	D	E
A. Padi gagang basah <i>Dry stalk paddy during harvest</i>	100	130	144	170	250
B. Padi gagang kering giling (di penggilingan) <i>Dry stalk paddy before milling</i>	77	100	111	131	192
C. Gabah basah / panen <i>Dry unhusked paddy during harvest</i>	69	90	100	115,48	169
D. Gabah kering / GKG (di penggilingan) 59 <i>Dry unhusked paddy before milling</i>	76,5	86,02	100	154	
E. Beras / <i>Rice</i> 40	52	59,08	62,74	100	

**03. Jagung / Maize**

	A	B	C	D	E
A. Jagung berkulit basah / ontongan basah dengan kulit <i>Maize with ear in shell during harvest</i>	100	133	167	256	278
B. Jagung berkulit kering <i>Maize with ear in shell after drying</i>	75	100	125	192	208
C. Jagung lepas kulit kering <i>Maize with ear shelled after drying</i>	60	80	100	154	167
D. Jagung pipilan kering <i>Maize without ear after drying</i>	39	52	65	100	108

E. Jagung berasan <i>Milled maize</i>	36	48	60	93	100
--	----	----	----	----	-----

---

**04. Ubi kayu / Cassava**

	A	B	C	D
A. Ubi basah berkulit <i>Fresh cassava</i>	100	278	295	357
B. Gaplek / <i>Manioc</i>	36	100	106	128
C. Pellet / <i>Pellets</i>	34	94	100	120
D. Tapioka / <i>Tapioca</i>	28	78	83	100

---

**05. Sagu / Sago**

	A	B
A. Sagu / <i>Sago</i>	100	500
B. Tepung Sagu / <i>Sago flour</i>	20	100

---

**06. Kacang tanah / Groundnuts**

	A	B	C	D
A. Glondongan basah berkulit <i>Fresh in shell</i>	100	188	315	588
B. Glondongan kering berkulit (polong) <i>Dry in shell</i>	53	100	167	323
C. Biji kering lepas kulit <i>Dry shelled</i>	32	60	100	192
D. Minyak / <i>Cooking oils</i>	17	31	52	100

---

**07. Kacang kedelai / Soyabean**

	A	B	C
A. Batang dan daun basah	100	187,9	549,4

<i>Fresh leaves and stalk</i>			
B. Batang dan daun kering	53,2	100	292,4
<i>Dry leaves and stalk</i>			
C. Biji kering / <i>Dry shelled</i>	18,2	34,2	100

---

**08. Kacang hijau / Green bean**

	A	B	C
A. Polong basah tanpa daun <i>Fresh in shell</i>	100	125	186
B. Polong kering <i>Dry in shell</i>	80	100	149
C. Biji kering / <i>Dry shelled</i>	84	67	100

---

**09. Kelapa / Coconuts**

	A	B	C	D
A. Kelapa berkulit / <i>Coconuts</i>	100	417	1667	2778
B. Daging kelapa / <i>Coconuts fresh</i>	24	100	400	667
C. Kopra / <i>Copra</i>	6	25	100	167
D. Minyak / <i>Cooking oils</i>	4	15	60	100

---

**10. Kelapa sawit / Palm**

	A	B	C
A. Inti sawit / <i>Palm kernel</i>	100	-	217
B. Minyak sawit / <i>Palm oils</i>	-	100	154
C. Minyak goreng / <i>Cooking oils</i>	46	68,28	100

---

**11. Bawang merah /  
Bawang putih  
Shallots / Garlic  
Bawang Putih**

---

	A	B	C
A. Bawang segar / <i>Fresh</i>	147	100	141
B. Bawang kering / <i>Dry</i>	100	71	100

---

**12. Telur / Eggs**

---

	A	B
A. Telur berkulit / <i>Eggs</i>	100	111
B. Telur tanpa kulit <i>Edible portion</i>	90	100

---

**Lampiran 3. Jenis Bahan Makanan, Produksi Turunannya dan Besaran Konversi  
Produksi Input ke Output**

Jenis Bahan Makanan	Produksi		Konversi Input ke Output (%)
	Masukan (Input)	Keluaran (Output)	
(1)	(2)	(3)	(4)
<b>Padi-padian</b>			
Tepung gandum	Biji gandum	Tepung gandum	72
Gabah	-	Gabah kering giling (GKG)	-
Gabah/Beras	Gabah kering giling (GKG)	Beras	64,02
Jagung	Jagung pipilan kering	Jagung pipilan siap konsumsi/pakai	87
Jagung basah	-	Jagung basah	-
<b>Makanan Berpati</b>			
Ubi jalar	-	Ubi jalar basah	-
Ubi kayu	-	Ubi kayu basah	-
Ubi kayu/gaplek	Ubi kayu basah	Gaplek	36
Ubi kayu/tapioka	Ubi kayu basah	Tapioka	28
Sagu/tepung sagu	Sagu	Tepung sagu	20
<b>Gula</b>			
Gula pasir	-	Gula pasir	-
Gula merah	-	Gula merah	-
<b>Buah/biji berminyak</b>			
Kacang tanah berkulit	-	Kacang tanah berkulit	-
Kacang tanah lepas kulit	Kacang tanah berkulit	Kacang tanah lepas kulit/ (biji kering)	60
Kedelai	-	Kedelai (biji kering)	-
Kacang hijau	-	Kacang hijau (biji kering)	-
Kelapa berkulit/daging	Kelapa berkulit	Kelapa daging	24
Kelapa daging/kopra	Kelapa daging	Kopra	25
<b>Buah-buahan</b>			
Alpoket	-	Alpoket segar	-
Jeruk	-	Jeruk segar	-
Duku	-	Duku segar	-
Durian	-	Durian segar	-
Jambu	-	Jambu segar	-
Mangga	-	Mangga segar	-
Nanas	-	Nanas segar	-
Pepaya	-	Pepaya segar	-
Pisang	-	Pisang segar	-
Rambutan	-	Rambutan segar	-

Jenis Bahan Makanan	Produksi		Konversi Input ke Output (%)
	Masukan (Input)	Keluaran (Output)	
(1)	(2)	(3)	(4)
Salak	-	Salak segar	-
Sawo	-	Sawo segar	-
Lainnya	-	Lainnya segar	-
<b>Sayur-mayur</b>			
Bawang merah	Bawang merah kering panen	Bawang merah kering konsumsi	64,56
Ketimun	-	Ketimun segar	-
Kacang merah	-	Kacang merah segar	-
Kacang panjang	-	Kacang panjang segar	-
Kentang	-	Kentang segar	-
Kubis	-	Kubis segar	-
Wortel	-	Wortel segar	-
Cabe	-	Cabe segar	-
Terong	-	Terong segar	-
Petsai	-	Petsai segar	-
Bawang daun	-	Bawang daun segar	-
Kangkung	-	Kangkung segar	-
Labu siam	-	Labu siam segar	-
Buncis	-	Buncis segar	-
Bayam	-	Bayam segar	-
Bawang putih	Bawang putih segar	Bawang putih kering	71
Lainnya	-	Konsumsi Lainnya	-
<b>Daging</b>			
Daging sapi	Karkas	Daging	74,93
Daging kerbau	Karkas	Daging	70,3
Daging kambing	Karkas	Daging	67,83
Daging domba	Karkas	Daging	72,32
Daging kuda	Karkas	Daging	72,28
Daging babi	Karkas	Daging	67,47
Daging ayam buras		Karkas	-
Daging ayam ras		Karkas	-
Daging itik		Karkas	-
Jeroan semua jenis	Karkas	Jeroan	
<b>Telur</b>			
Telur ayam ras	-	Telur	-
Telur ayam buras	-	Telur	-
Telur itik	-	Telur	-

Jenis Bahan Makanan	Produksi		Konversi Input ke Output (%)
	Masukan (Input)	Keluaran (Output)	
(1)	(2)	(3)	(4)
<b>Susu</b>			
Susu sapi	-	Susu	-
Susu impor	-	-	-
<b>Ikan</b>			
Ikan tuna/cakalang/tongkol	-	Ikan tuna/cakalang/tongkol	-
Ikan kakap	-	Ikan kakap	-
Ikan cucut	-	Ikan cucut	-
Ikan bawal	-	Ikan bawal	-
Ikan teri	-	Ikan teri	-
Ikan lemuru	-	Ikan lemuru	-
Ikan kembung	-	Ikan kembung	-
Ikan tenggiri	-	Ikan tenggiri	-
Ikan bandeng	-	Ikan bandeng	-
Ikan belanak	-	Ikan belanak	-
Ikan mujair	-	Ikan mujair	-
Ikan mas	-	Ikan mas	-
Ikan lele	-	Ikan lele	-
Ikan patin	-	Ikan patin	-
Ikan nila	-	Ikan nila	-
Ikan kerapu	-	Ikan kerapu	-
Ikan gurame	-	Ikan gurame	-
Udang	-	Udang	-
Rajungan	-	Rajungan	-
Kekerangan	-	Kekerangan	-
Cumi-cumi, sotong & gurita	-	Cumi-cumi, sotong & gurita	-
Rumput laut	-	Rumput laut	-
Lainnya	-	Lainnya	-
<b>Minyak dan lemak</b>			
Kacang tanah/minyak	Biji kering	Minyak	52
Kopra/minyak goreng	Kopra	Minyak goreng kelapa	60
Minyak sawit	-	Minyak sawit	-
Minyak sawit/minyak goreng	minyak sawit	Minyak goreng sawit	68,28
Lemak sapi	Karkas	Lemak	6,5
Lemak kerbau	Karkas	Lemak	4,69
Lemak kambing	Karkas	Lemak	7,87
Lemak domba	Karkas	Lemak	7,7
Lemak babi	Karkas	Lemak	11,92

**Lampiran 4. Besaran Konversi Penggunaan Bahan Makanan**

Jenis Bahan Makanan  <i>Commodity</i>	Pakan  <i>Feed</i>	Bibit  <i>Seed</i>	Diolah untuk <i>Manufactured for</i>		Tercecer
			Makanan  <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non food</i>	Waste
	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
<b>I. PADI-PADIAN/CEREALS</b>					
Gabah/ <i>unhusked rice</i>	0,44	-	-	-	4,92 <sup>1)</sup>
Gabah/Beras/ <i>Unhusked rice/Rice</i>	0,17 <sup>1)</sup>	-	-	-	0,01 <sup>1)</sup>
Jagung/ <i>Maize</i>	6,00 <sup>3)</sup>	-	-	-	7,16 <sup>1)</sup>
Jagung basah/(muda)/ <i>Fresh Maize</i>	-	-	-	-	-
Gandum/ <i>Wheat</i>	-	-	-	-	0,29
Tepung Gandum/ <i>Wheat flour</i>	-	-	-	-	1)
<b>II. MAKANAN BERPATI</b>					
<b>STARCHY FOOD</b>					
Ubi jalar/ <i>Sweet potatoes</i>	2,00 <sup>3)</sup>	-	-	-	6,03 <sup>1)</sup>
Ubi kayu/ <i>Cassava</i>	2,00 <sup>3)</sup>	-	-	-	4,23 <sup>1)</sup>
Ubi kayu/Gaplek <i>Cassava/Manioc</i>	-	-	-	-	0,72 <sup>1)</sup>
Ubi kayu/Tapioka/ <i>Cassava/Tapioca</i>	-	-	-	-	0,71 <sup>1)</sup>
Sagu/Tepung sagu/ <i>Sago pith/Sago flour</i>	-	-	-	-	0,72 <sup>1)</sup>
<b>III. GULA/SUGAR</b>					
Gula pasir/ <i>Refined sugar</i>	-	-	-	-	0,98 <sup>2)</sup>
Gula mangkok/ <i>Other sugar</i>	-	-	-	-	-
<b>IV. BUAH BIJI BERMINYAK</b>					
<b>PULSES NUT AND OIL SEEDS</b>					
Kacang tanah berkulit <i>Groundnuts in shell</i>	-	-	-	-	5,00 <sup>3)</sup>
Kacang tanah lepas kulit <i>Groundnuts shelled</i>	-	-	8,51 <sup>1)</sup>	-	3,84 <sup>1)</sup>
Kedelai/ <i>Soybeans</i>	0,34 <sup>1)</sup>	-	-	-	5,00 <sup>3)</sup>
Kacang hijau/ <i>Green bean</i>	2,00 <sup>3)</sup>	-	-	-	5,00 <sup>3)</sup>
Kelapa berkulit/daging <i>Coconuts in husk/Coconut fresh</i>	-	-	63,29 <sup>5)</sup>	-	3,65 <sup>2)</sup>
Kelapa daging/Kopra <i>Coconuts meat/Copra</i>	-	-	-	-	1,09 <sup>2)</sup>

Jenis Bahan Makanan  <i>Commodity</i>	Pakan  <i>Feed</i>	Bibit  <i>Seed</i>	Diolah untuk <i>Manufactured for</i>		Tercecer
			Makanan  <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non food</i>	<i>Waste</i>
<b>V. BUAH-BUAHAN/FRUITS</b>					
Alpoket/ <i>Avocados</i>	-	-	-	-	1,11 <sup>1)</sup>
Jeruk/ <i>Oranges</i>	-	-	-	-	1,11 <sup>1)</sup>
Duku/ <i>Lanzon</i>	-	-	-	-	1,11 <sup>1)</sup>
Durian/ <i>Durians</i>	-	-	-	-	1,11 <sup>1)</sup>
Jambu/ <i>Waterapples</i>	-	-	-	-	1,11 <sup>1)</sup>
Mangga/ <i>Mangoes</i>	-	-	-	-	1,11 <sup>1)</sup>
Nanas/ <i>Pineapples</i>	-	-	-	-	1,11 <sup>1)</sup>
Pepaya/ <i>Papayas</i>	-	-	-	-	1,11 <sup>1)</sup>
Pisang/ <i>Bananas</i>	-	-	-	-	1,11 <sup>1)</sup>
Rambutan/ <i>Rambutans</i>	-	-	-	-	1,11 <sup>1)</sup>
Salak/ <i>Salacia</i>	-	-	-	-	1,11 <sup>1)</sup>
Sawo/ <i>Sapodila</i>	-	-	-	-	1,11 <sup>1)</sup>
Semangka/ <i>Watermelon</i>	-	-	-	-	1,11 <sup>1)</sup>
Belimbing/ <i>Star Fruit</i>	-	-	-	-	1,11 <sup>1)</sup>
Manggis/ <i>Mangosteen</i>	-	-	-	-	1,11 <sup>1)</sup>
Nangka/Cempedak/ <i>Jackfruit</i>	-	-	-	-	1,11 <sup>1)</sup>
Markisa/ <i>Marquisa</i>	-	-	-	-	1,11 <sup>1)</sup>
Sirsak/ <i>Soursop</i>	-	-	-	-	1,11 <sup>1)</sup>
Sukun/ <i>Bread Fruit</i>	-	-	-	-	1,11 <sup>1)</sup>
Apel/ <i>Apple</i>	-	-	-	-	1,11 <sup>1)</sup>
Anggur	-	-	-	-	1,11 <sup>1)</sup>
Lainnya/ <i>Others</i>	-	-	-	-	1,11 <sup>1)</sup>
*) Melon, blewah dan stroberi					
<b>VI. SAYUR-SAYURAN/VEGETABLES</b>					
Bawang Merah/ <i>Shallot(Onion)</i>	-	0,24	-	-	3,24 <sup>1)</sup>
Ketimun/ <i>Cucumber</i>	-	0,71	-	-	2,77 <sup>1)</sup>
Kacang Merah/ <i>Kidney beans</i>	-	2,87	-	-	0,61 <sup>1)</sup>
Kacang Panjang/ <i>String beans</i>	-	0,44	-	-	3,04 <sup>1)</sup>

Jenis Bahan Makanan  <i>Commodity</i>	Pakan  <i>Feed</i>	Bibit  <i>Seed</i>	Diolah untuk <i>Manufactured for</i>		Tercecer
			Makanan  <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non food</i>	<i>Waste</i>
Kentang/ <i>Potatoes</i>	-	1,19	-	-	2,29 <sup>1)</sup>
Kubis/ <i>Cabbage</i>	-	-	-	-	3,48 <sup>1)</sup>
Tomat/ <i>Tomatoes</i>	-	0,71	-	-	2,77 <sup>1)</sup>
Wortel/ <i>Carrots</i>	-	-	-	-	3,48 <sup>1)</sup>
Cabe / <i>Chilli</i>	-	0,71	-	-	2,77 <sup>1)</sup>
Cabe Rawit/ <i>Chilli</i>	-	0,71	-	-	2,77 <sup>1)</sup>
Terong/ <i>Eggplant</i>	-	0,73	-	-	2,75 <sup>1)</sup>
Petsai/ Sawi/ <i>Mustard greens</i>	-	-	-	-	3,48 <sup>1)</sup>
Bawang Daun/ <i>Spring onion</i>	-	0,7	-	-	2,78 <sup>1)</sup>
Kangkung/ <i>Swamp cabbage</i>	-	0,58	-	-	2,90 <sup>1)</sup>
Lobak/ <i>Radish</i>	-	0,39	-	-	3,09 <sup>1)</sup>
Labu siam/ <i>Chayotte</i>	-	0,43	-	-	3,05 <sup>1)</sup>
Buncis/ <i>Greenbeans</i>	-	0,44	-	-	3,04 <sup>1)</sup>
Bayam/ <i>Spinach</i>	-	0,44	-	-	3,04 <sup>1)</sup>
Bawang Putih/ <i>Garlic</i>	-	0,24	-	-	3,24 <sup>1)</sup>
Kembang Kol/ <i>Cauli Flower</i>	-	-	-	-	2,84 <sup>1)</sup>
Jamur/ <i>Mushroom</i>	-	-	-	-	2,84 <sup>1)</sup>
Melinjo	-	-	-	-	2,84 <sup>1)</sup>
Petai	-	-	-	-	2,84 <sup>1)</sup>
Jengkol	-	-	-	-	2,84 <sup>1)</sup>
Lainnya/ <i>Others</i>	-	0,64	-	-	2,84 <sup>1)</sup>
*) Paprika					
<b>VII. DAGING/MEAT</b>					
Daging Sapi/ <i>Beef</i>	-	-	-	-	5,00 <sup>3)</sup>
Daging Kerbau/ <i>Buffalo Meat</i>	-	-	-	-	5,00 <sup>3)</sup>
Daging Kambing/ <i>Lamb</i>	-	-	-	-	5,00 <sup>3)</sup>
Daging Domba/ <i>Lamb</i>	-	-	-	-	5,00 <sup>3)</sup>
Daging Kuda/Lainnya <i>Horse Meat/Other</i>	-	-	-	-	5,00 <sup>3)</sup>
Daging Babi/ <i>Pork</i>	-	-	-	-	5,00 <sup>3)</sup>

Jenis Bahan Makanan  <i>Commodity</i>	Pakan  <i>Feed</i>	Bibit  <i>Seed</i>	Diolah untuk <i>Manufactured for</i>		Tercecer
			Makanan  <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non food</i>	<i>Waste</i>
Daging Ayam Buras <i>Local Chicken Meat</i>	-	-	-	-	5,00 <sup>3)</sup>
Daging Ayam Ras <i>Improved Chicken Meat</i>	-	-	-	-	5,00 <sup>3)</sup>
Daging Itik/ <i>Duck Meat</i>	-	-	-	-	5,00 <sup>3)</sup>
Jeroan semua jenis/ <i>All Offal All Kinds</i>	-	-	-	-	-
<b>VIII. TELUR/EGGS</b>					
Telur Ayam Buras <i>Local Hen Eggs</i>	-	25,00	-	-	3,86 <sup>3)</sup>
Telur Ayam Ras <i>Improved Hen Eggs</i>	-	-	-	-	2,05 <sup>3)</sup>
Telur Itik/ <i>Ducks Eggs</i>	-	13,50	-	-	3,92 <sup>3)</sup>
<b>IX. SUSU/MILK</b>					
Susu Sapi/ <i>Cow Milk</i>	10,00 <sup>3)</sup>	-	-	-	0,00 <sup>1)</sup>
Susu Impor/ <i>Imported Milk</i>	-	-	-	-	-
<b>X. IKAN/FISH</b>					
Tuna/Cakalang/Tongkol <i>Tunas/Skipjade/Eastern Little</i>	-	-	-	-	1,00 <sup>4)</sup>
Kakap/ <i>Giant Seaperch</i>	-	-	-	-	1,00 <sup>4)</sup>
Cucut/ <i>Sharks</i>	-	-	-	-	1,00 <sup>4)</sup>
Bawal/ <i>Pomfret</i>	-	-	-	-	1,00 <sup>4)</sup>
Teri/ <i>Anchovies</i>	-	-	-	-	1,00 <sup>4)</sup>
Lemuru/ <i>Indian Oil Sardinella</i>	-	-	-	-	1,00 <sup>4)</sup>
Kembung/ <i>Indian Mackerels</i>	-	-	-	-	1,00 <sup>4)</sup>
Tenggiri/ <i>Narrow Bard King Mackerels</i>	-	-	-	-	1,00 <sup>4)</sup>
Bandeng/ <i>Milk Fish</i>	-	-	-	-	1,00 <sup>4)</sup>
Belanak/ <i>Multes</i>	-	-	-	-	1,00 <sup>4)</sup>
Mujair/ <i>Mozambique Tilapia</i>	-	-	-	-	1,00 <sup>4)</sup>
Ikan Mas/ <i>Common Carp</i>	-	-	-	-	1,00 <sup>4)</sup>
Udang/ <i>Shrimp</i>	-	-	-	-	0,50 <sup>4)</sup>

Jenis Bahan Makanan  <i>Commodity</i>	Pakan  <i>Feed</i>	Bibit  <i>Seed</i>	Diolah untuk <i>Manufactured for</i>		Tercecer
			Makanan  <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non food</i>	<i>Waste</i>
Rajungan & Kepiting/ <i>Swimming &amp; mud crab</i>	-	-	-	-	1,00 <sup>4)</sup>
Kekerangan / <i>Clams</i>	-	-	-	-	1,00 <sup>4)</sup>
Cumi-cumi, Sotong & Gurita/ <i>Cuttle fish, squids and octopus</i>	-	-	-	-	1,00 <sup>4)</sup>
Rumput laut/ <i>Sea weeds</i>	-	-	-	-	1,00 <sup>4)</sup>
Lainnya/ <i>Others</i>	-	-	-	-	0,50 <sup>4)</sup>
<b>XI. MINYAK &amp; LEMAK</b>					
<b>OILS &amp; FATS</b>					
Kacang tanah/Minyak <i>Groundnuts/Oils</i>	-	-	-	-	-
Kopra/Minyak goreng <i>Copra/Cooking Oils</i>	-	-	-	-	1,56 <sup>2)</sup>
Minyak sawit/ <i>Palm Oils</i>	-	-	-	-	2,39 <sup>2)</sup>
Minyak sawit/Minyak goreng <i>Palm Oils/Cooking Oils</i>	-	-	-	-	1,55 <sup>2)</sup>
Lemak Sapi/ <i>Cattle Fats</i>	-	-	-	-	-
Lemak Kerbau/ <i>Buffalo Fats</i>	-	-	-	-	-
Lemak Kambing/ <i>Goat Fats</i>	-	-	-	-	-
Lemak Domba/ <i>Sheep Fats</i>	-	-	-	-	-
Lemak Babi/ <i>Pig Fats</i>	-	-	-	-	-

Catatan:

- 1) Rasio I-O tahun 2000
- 2) Kajian NBM tahun 2002 dan 2003
- 3) Konversi Lama
- 4) Kesepakatan Kementerian Kelautan dan Perikanan Tahun 2017
- 5) Ditjenbun tahun 2013

**Lampiran 5. Konversi Yang Digunakan Untuk Ternak**

Jenis ternak	Dari berat karkas ke		Konversi karkas ke daging (%)
	Jeroan	Lemak	
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Sapi	14,49	6,5	74,93
2. Kerbau	18,04	4,7	70,30
3. Kambing	17,49	7,9	67,83
4. Domba	13,47	7,7	72,32 <sup>2)</sup>
5. Babi	15,44	11,9	67,47
6. Kuda	16,29	2,3	72,28
7. Ayam buras (kampung)	10,00 <sup>1)</sup>	-	58,00 <sup>1)</sup>
8. Ayam ras	10,00 <sup>1)</sup>	-	58,00 <sup>1)</sup>
9. Itik	10,00 <sup>1)</sup>	-	60,00 <sup>1)</sup>

Sumber : Studi Penyempurnaan Neraca Pangan Komoditas Peternakan (Karkas) dalam rangka NBM Tahun 2002, Badan Pusat Statistik

Catatan: 1) Hasil Penelitian Departemen Kesehatan, 1967

2) Hasil Survei Pusdatin Kementan, 2010

Lampiran 6. Konversi Olahan Komoditas Perikanan

KOMODITAS		ANGKA KONVERSI (%)
(1)		(2)
<p>1. Ikan, Binatang berkulit keras dan lunak Segar (hidup atau mati), dingin, beku, kering, asin, dalam air garam atau direbus.</p> <p>1.1. Ikan segar, beku</p> <p>1.1.1. Ikan Hidup.</p> <p>1.1.2. Ikan Segar atau dingin.</p>	Ikan	
	Trout	100
	Belut	100
	Ikan Mas	100
	Ikan Lainnya	100
	a. Ikan Air Laut :	
	Trout	100
	Salem Pasific	100
	Salem Lainnya	100
	Halibut	100
	Plaice	100
	Sole	100
	Ikan pipih lainnya	100
	Tuna bersirip panjang	100
	Tuna bersirip kuning	100
	Cakalang/tongkol	100
	Ikan tuna lainnya	100
	Herring	100
	Cod	100
	Sardine	100
	Haddock	100
	Coalfish	100
	Mackerel	100
	Dogfish	100
	Lainnya	100
	b. Ikan Darat :	
	Belut	100
	Lainnya	100

<b>KOMODITAS</b>		<b>ANGKA KONVERSI</b>
<b>(1)</b>		<b>(2)</b>
1.1.3. Ikan dibekukan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Ikan Air Laut : <ul style="list-style-type: none"> <li>Salem Pasific 80</li> <li>Trout 80</li> <li>Salem Atlantic 80</li> <li>Salem Lainnya 80</li> <li>Halibut 80</li> <li>Plaice 80</li> <li>Sole 80</li> <li>Ikan pipih lainnya 80</li> <li>Tuna bersirip panjang 85</li> <li>Tuna bersirip kuning 85</li> <li>Cakalang/tongkol 85</li> <li>Ikan tuna lainnya 84</li> <li>Herring 80</li> <li>Cod 80</li> <li>Sardine 90</li> <li>Haddock 80</li> <li>Coalfish 80</li> <li>Mackerel 80</li> <li>Dogfish 80</li> <li>Bass 80</li> <li>Hake 80</li> <li>Lainnya 93</li> </ul> </li> <li>b. Ikan Darat : <ul style="list-style-type: none"> <li>Belut (beku) 80</li> <li>Lainnya 80</li> </ul> </li> </ul>	
1.1.4. Ikan Belahan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Segar atau dingin. <ul style="list-style-type: none"> <li>Tanpa tulang 100</li> <li>Ikan laut 100</li> <li>Ikan darat 100</li> </ul> </li> <li>b. Dibekukan. <ul style="list-style-type: none"> <li>Tanpa tulang 56</li> <li>Ikan laut 80</li> <li>Ikan darat 80</li> </ul> </li> </ul>	

KOMODITAS		ANGKA KONVERSI (%)
(1)		(2)
1.1.5. Hati dan Telur Ikan.	a. Segar atau dingin. Hati Ikan Telur Ikan	100 100
	b. Dibekukan. Hati Ikan Telur Ikan	80 80
1.2. Ikan kering, asin, dalam air garam, atau diasap.		
Tepung ikan dapat dimakan		25
Hati dan telur ikan diasap		30
Hati dan telur ikan kering, asin		40
Ikan belahan kering, asin		60
Salem diasap		65
Herring diasap		65
Ikan belahan diasap		65
Cod kering, asin		60
Teri kering, asin		41
Perut ikan kering, asin		60
Sirip ikan hiu kering, asin		40
Ikan laut lainnya kering, asin		50
Ikan darat kering, asin		60
Herring asin, dalam air garam		60
Cod asin, dalam air garam		60
Anchovies asin, dalam air garam		40
Teri asin, dalam air garam		40
Perut ikan asin, dalam air garam		60
Sirip ikan hiu asin, dalam air garam		40
Ikan lainnya (laut dan darat)asin, dalam air garam		50
Ikan lainnya (laut dan darat )asin, dalam air garam		51
1.3. Binatang berkulit keras dan lunak hidup, segar, dingin, beku, kering, asin, dalam air garam, atau direbus. Udang karang (Paniluris Sp) :		
	Beku	60
	Tidak beku	40

KOMODITAS		ANGKA KONVERSI (%)
(1)		(2)
Udang besar (Homarus Sp) :	Beku	60
	Tidak beku	40
Udang kecil dan udang biasa :	Beku	42
	Tidak beku	40
Udang Sungai :	Beku	60
	Tidak beku	40
Udang Lainnya :	Beku	60
	Tidak beku	40
Kepiting :	Beku	70
	Tidak beku	100
Tiram hidup, segar/dingin, beku, kering, asin, dalam air garam		60
	Kerang darah :	
Remis :	Hidup, segar atau dingin	100
	Beku	40
	Kering, asin, dalam air garam	30
Cumi-cumi dan Sotong :	Hidup, segar atau dingin	100
	Beku	76
	Kering, asin, dalam air garam	40
Gurita :	Hidup, segar atau dingin	100
	Beku	80
	Kering, asin, dalam air garam	30

<b>KOMODITAS</b>		<b>ANGKA KONVERSI</b>
<b>(1)</b>		<b>(2)</b>
Bekicot /siput lain dari siput laut:		60
Kepah :	Hidup, segar atau dingin	60
	Kering, asin, dalam air garam	60
Kijing :	Hidup, segar atau dingin	100
	Kering, asin, dalam air garam	30
Abalon :	Hidup, segar atau dingin	100
	Kering, asin, dalam air garam	30
Ubur-ubur hidup,segar atau dingin kering asin dalam air garam		80
Lainnya (termasuk teripang, kepah, kijing, abalon) :	Hidup, segar atau dingin	100
	Kering, asin, dalam air garam	30
2. Ikan, binatang berkulit keras dan binatang lunak diolah atau diawetkan, dalam kemasan kedap udara atau tidak.		
2.1. Ikan diolah atau diawetkan.		
2.1.1. Dalam Kemasan kedap udara :	Salmon	60
	Herring	60
	Sardine dan brisling atau sprat dalam	60

KOMODITAS		ANGKA KONVERSI (%)
(1)		(2)
2.1.2. Dalam Kemasan tidak kedap udara:	Sardine tidak dalam saos tomat	60
	Brisling	60
	Ikan Sardine lainnya	60
	Tuna, skipjack & Atlantik boniyo	60
	Cakalang/Tongkol	60
	Mackerel	60
	Anchovies	60
	Ikan diolah atau diawetkan	60
	Kaviar atau pengganti kaviar	60
	Lainnya	60
	Salmon	60
	Herring	60
	Sardine	49
	Tuna, Cakalang, Tongkol	52
	Mackerel	60
	Anchovies	60
	Ikan diolah atau diawetkan	60
	Kaviar atau pengganti kaviar	60
	Lainnya	60
2.2. Binatang Berkulit Keras dan lunak.		
2.2.1. Dalam Kemasan kedap udara :		
a.	Diolah/diawetkan	
	Kepiting	43
	Udang kecil dan udang biasa	35
	Udang besar (homarus Sp)	60
	Udang Lainnya	60
b.	Tidak diolah/tidak diawetkan	
	Udang Karang (Paniluris Sp)	60
	Udang besar (homarus Sp)	60

KOMODITAS		ANGKA KONVERSI (%)	
(1)		(2)	
2.2.2. Dalam Kemasan tidak kedap udara:	Udang kecil dan udang biasa	60	
	Kepiting	60	
	Udang Sungai	60	
	Udang Lainnya	60	
	Kepiting	60	
	Udang kecil dan udang biasa	60	
	Udang besar (homarus Sp)	60	
	Udang Lainnya	60	
	Lainnya	60	
	3. Minyak dan lemak berasal dari binatang air, murni atau tidak .	Minyak hati ikan Cod	-
Minyak hati ikan lainnya		-	
Minyak, lemak dan fraksi dari ikan		-	
Minyak dan lemak dari binatang laut menyusui		-	
4. Bahan Umpan dan pupuk berasal dari binatang air tidak baik untuk dimakan manusia.		Tepung ikan	-
	Tepung Udang	-	
	Makanan Ikan	-	
	Pupuk ikan mentah	-	
	Lainnya	-	
	5. Hasil Binatang air lainnya .	Paha Kodok :	
		Segar atau dingin	100
Beku		40	
Daging Kodok :			
Segar atau dingin		100	
Beku		40	
Daging lainnya dari kodok		100	
Other extract from crustaceans, mollusca		20	
Other meat of swine	-		
Kulit penyu	-		

KOMODITAS		ANGKA KONVERSI (%)
(1)		(2)
Tulang ikan paus dan semacamnya		-
Batu karang dan barang serupa itu		-
Indung Mutiara		-
Troka dan lola		-
Burgos		-
Kulit kerang lainnya		-
Bubuk dan sisa dari kulit kerang		-
Spons alam		-
Sisa ikan mentah		-
Produk lainnya dari ikan		100
Telur ikan		100
Sari ikan		60
Krupuk udang		350
Terasi dan petis		20
Sop dan kaldu dari ikan		20
Kulit buaya mentah		-
Kulit ikan mentah		-
Hiasan dan barang dari kulit kerang		-
Mutiara alam		-
Mutiara budidaya tidak dikerjakan		-
Mutiara budidaya dikerjakan		-
Barang dari mutiara alam atau budidaya		-
Barang dari kulit penyu		-
Kulit penyu dan barang dari kulit penyu		-
Kulit mutiara dan barang dari kulit mutiara		-
Terasi dan saus lainnya dari ikan		30
6. Hasil Tanaman Air.		
Tanaman hias air laut		-
Tanaman hias air tawar :		
	Cabomba	-
	Echinodorus	-
	Elodea densa	-
	Pakis	-
	Myriophillum	-
	Criptocoryne	-
	Spartiphillum	-
	Lainnya	-
Ganggang laut (Rumput laut)		48
Ganggang lainnya		40
Agar-agar		40

Lampiran 7. Kode HS yang Digunakan Dalam Menentukan Ekspor dan Impor

Sektor	Kode HS 2012	Kode HS 2017	Deskripsi/Jenis Komoditas
TANAMAN PANGAN	1006.10.10.00	10061010	<b>Gabah</b> Beras berkulit (padi atau gabah) cocok untuk disemai
	'1006109000	10061090	Beras berkulit (padi atau gabah) untuk lain-lain
	'1006201000	10062010	<b>Beras</b> Gabah dikuliti Beras Thai Hom Mali
	'1006209000	10062090	Gabah dikuliti berupa lain-lain
	'1006304000	10063040	Beras 1/2 giling atau digiling seluruhnya, disosoh atau dikilapkan maupun tidak berupa beras Thai Hom Mali
	'1006309100	10063091	beras 1/2 giling atau digiling seluruhnya, disosoh atau dikilapkan maupun tidak berupa beras setengah masak
	'1006309900	10063099	Beras 1/2 giling atau digiling seluruhnya, disosoh atau dikilapkan maupun tidak berupa lain-lain
	'1006303000	10063030	Beras 1/2 atau digiling seluruhnya, disosoh atau dikilapkan maupun tidak berupa beras ketan
	'1006401000	10064010	Beras pecah dari jenis yang digunakan untuk makanan hewan
	'1006409000	10064090	Beras pecah lain-lain
	'1102901000	11029010	Tepung beras
	'1103192000	11031920	Menir dan tepung kasar dari beras
	'1001110000	10011100	<b>Gandum/Meslin</b> Gandum durum untuk benih
	'1001190000	10011900	Gandum durum lain-lain
	'1001910000	10019100	Gandum lainnya untuk benih
	'1001991100	10019911	Meslin
	'1001991910	10019912	Biji gandum tanpa cangkang
	'1001991990	10019919	Lain-lain
	'1001999010	10019991	Meslin
	'1001999090	10019999	Lain-lain
	'1002100000	10021000	Gandum hitam untuk benih
	'1002900000	10029000	Gandum hitam untuk lain-lain
	'1003100000	10031000	Barli untuk benih
	'1003900000	10039000	Barli untuk lain-lain
	'1004100000	10041000	Oat untuk benih
	'1004900000	10049000	Oat untuk lain-lain
	'1101001010	11010011	Tepung gandum telah difortifikasi
	'1101001090	11010019	Tepung gandum lain-lain
	'1101002000	11010020	Tepung Meslin
	'1102902000	11029020	Tepung gandum hitam
	1103112000	11031100	Menir dari gandum durum atau semolina gandum keras
	1103119000		
	'1103191000	11031910	Menir dari meslin
	'1104120000	11041200	Butir, digiling atau dipipihkan dari oat
	'1104220000	11042200	Butir yg dikerjakan sec lain (mis dikuliti, dikikis, diiris atau dipecah) dari oats

Sektor	Kode HS 2012	Kode HS 2017	Deskripsi/Jenis Komoditas
	'1104292000	11042920	Butir yg dikerjakan sec lain (mis dikuliti, dikikis, diiris atau dipecah) dari barli
	'1108110000	11081100	Pati gandum
	'1109000000	11090000	Gluten gandum, dikeringkan maupun tidak
			<b>Jagung</b>
	'1005100000	10051000	Jagung Bibit
	'1005901000	10059010	Jagung brondong
	'1005909000	10059090	Jagung selain untuk bibit dan brondong
	'1102200000	11022000	Maizena (tepung jagung)
	'1103130000	11031300	Menir/tepung dari Jagung
	'1104191000	11041910	Jagung digiling atau dipipihkan dari jagung
	'1104230000	11042300	Jagung dikuliti, dikilapkan atau disosok dari jagung
	'1108120000	11081200	Pati jagung
	'1515210000	15152100	Minyak mentah dari jagung
	'1515291100	15152911	Fraksi padat dari minyak jagung
	'1515291900	15152919	Minyak jagung dan fraksinya selain minyak mentah, Fraksi dari minyak tidak dimurnikan selain fraksi padat
	'1515299100	15152991	Minyak jagung dan fraksinya selain minyak mentah, selain dari minyak tidak dimurnikan dari fraksi padat
	'1515299900	15152999	Lain-lain dari fraksi minyak tidak dimurnikan
			<b>Jagung Manis</b>
	'0710400000	0710.40.00	Jagung manis beku
	'0711901000	0711.90.10	Jagung manis diawetkan sementara
	'2005800000	2005.80.00	Jagung manis (Zea mays var. saccharata) yang diolah atau diawetkan selain dengan cuka atau asam asetat, tidak beku
			<b>Kacang Tanah</b>
	'1202300000	12023000	Kacang tanah benih
	'1202410000	12024100	Kacang tanah Berkulit
	'1202420000	12024200	Dikuliti, pecah maupun tidak
	'1516201700	15162017	Minyak dan lemak dari kacang tanah
	'2008111000	20081110	Kacang tanah digongseng
	'2008112000	20081120	Mentega kacang tanah
	'2008119000	20081190	Lain-lain dari kacang tanah
		15081000	Minyak mentah dari kacang tanah
		15089000	Fraksi dari minyak kacang tanah
			<b>Kedelai</b>
	'1201100000	12011000	Kacang kedelai benih
	'1201900000	12019000	Lain-lain
	'1208100000	12081000	Tepung halus dan kasar Dari kacang kedelai
	'1507100000	15071000	Minyak mentah, dihilangkan getahnya maupun tidak
	'1507901000	15079010	Fraksi dari minyak kacang kedelai yang tidak dimurnikan

Sektor	Kode HS 2012	Kode HS 2017	Deskripsi/Jenis Komoditas
<b>HORTIKULTURA SAYURAN</b>	'1507909000	15079090 15162011 23040010	lain-lain Minyak dari kedelai yang direesterifikasi Tepung kedelai yang dihilangkan lemaknya, layak untuk konsumsi manusia
	'0714201000 '0714209000	07142010 07142090	<b>Ubi Jalar</b> Ubi jalar beku Ubi jalar selain beku
	'0714101100	07141011	<b>Ubi Kayu</b> Ubi Kayu diiris dalam bentuk pelet, kepingan dikeringkan
	'0714101900 '0714109100 '0714109900	07141019 07141091 07141099	Ubi kayu dalam bentuk pelet Lain-lain Ubi kayu Beku Lain-lain
	'1106201000 '1108140000	11062010 11081400	Tepung, tepung kasar dari ubi kayu Pati ubi kayu (cassava)
	'0710220000	07102200	<b>Kacang hijau</b> Sayuran polongan, dikupas atau tidak : Kacang (Vigna spp., Phaseolus spp.)
	'0713311000 '0713319000 '0713391000	07133110 07133190 07133910	Kacang vigna radiata cocok untuk disemai Kacang vigna radiata selain untuk disemai kacang lainnya dikeringkan, dikupas/dibelah maupun tidak, cocok untuk disemai
	'0713399000	07133990	Kacang lainnya dikeringkan, dikupas/dibelah maupun tidak selain untuk disemai
	'2005510000 '2005591000	20055100 20055910	Kacang vigna diolah atau diawetkan selain dengan cuka Kacang vigna diolah atau diawetkan selain dengan cuka dikemas dalam kemasan kedap udara untuk penjualan eceran
	'2005599000	20055990	Kacang vigna diolah atau diawetkan selain dengan cuka dikemas selain dalam kemasan kedap udara
	'0701100000 0701900000	0701.10.00 0701.90.10 0701.90.90	<b>Kentang</b> Kentang segar atau dingin untuk benih Kentang segar atau dingin untuk membuat potato chips Kentang segar atau dingin selain untuk membuat potato chips
	'0710100000 '1105100000 '1108130000 '2004100000	0710.10.00 1105.10.00 1108.13.00 2004.10.00	Kentang beku Tepung, tepung kasar dan bubuk dari kentang Pati kentang Kentang yang diolah atau diawetkan selain dengan cuka atau asam asetat, beku
	'2005201100	2005.20.11	Kentang irisan dan potongan dalam kemasan kedap udara untuk penjualan eceran yang diolah atau diawetkan selain dengan cuka atau asam asetat, selain beku

Sektor	Kode HS 2012	Kode HS 2017	Deskripsi/Jenis Komoditas
	'2005201900	2005.20.19	Kentang irisan dan potongan kemasan lain-lain yang diolah atau diawetkan selain dengan cuka atau asam asetat, selain beku
	'2005209100	2005.20.91	Kentang selain irisan dan potongan dalam kemasan kedap udara untuk penjualan eceran yang diolah atau diawetkan selain dengan cuka atau asam asetat, selain beku
	'2005209900	2005.20.99	Kentang selain irisan dan potongan kemasan lain-lain yang diolah atau diawetkan selain dengan cuka atau asam asetat, selain beku
	'0702000000	0702.00.00	<b>Tomat</b> Tomat, segar atau dingin
	'2002101000	2002.10.00	Tomat, utuh atau potongan diolah atau diawetkan selain dengan cuka atau asam asetat
	'2002109000		
	'2002901000	2002.90.10	Pasta tomat diolah atau diawetkan selain dengan cuka atau asam asetat
	'2002902000	2002.90.20	Serbuk tomat diolah atau diawetkan selain dengan cuka atau asam asetat
	'2002909000	2002.90.90	Tomat lainnya diolah atau diawetkan selain dengan cuka atau asam asetat
	'0703102100	0703.10.21	<b>Bawang Merah</b> Umbi Bawang merah untuk dibudidayakan
	'0703102900	0703.10.29	Bawang merah selain untuk dibudidayakan
	'1209911000	2001.90.90	Lainnya diolah atau diawetkan dengan cuka atau asam asetat (Bawang Merah)
	'0703201000	0703.20.10	<b>Bawang Putih</b> Umbi bawang putih untuk dibudidayakan
	'0703209000	0703.20.90	Bawang putih selain untuk budidaya, segar atau dingin
	'0712901000	0712.90.10	Bawang putih dikeringkan
	'0703901000	0703.90.10	<b>Bawang Bakung Prei dan sayuran sejenis</b> Umbi bawang bakung/prei dan sayuran sejenis untuk dibudidayakan
	'0703909000	0703.90.90	Bawang bakung/prei dan sayuran sejenis selain untuk dibudidayakan, segar atau dingin
	'0704101000	0704.10.10	<b>Bunga Kol dan Brokoli</b> Bunga kol, segar atau dingin
	'0704102000	0704.10.20	Brokoli bongkolan, segar atau dingin
	'0704200000	0704.20.00	<b>Kubis</b> Kubis Brussel
	'0704901100	0704.90.10	Kubis bulat (drumhead)
	'0704901900	0704.90.90	Kubis lain-lain
	'0704909000		

Sektor	Kode HS 2012	Kode HS 2017	Deskripsi/Jenis Komoditas
	'0705110000	0705.11.00	<b>Selada</b> Selada kubis (selada bongkolan)
	'0705190000	0705.19.00	Selada lain-lain
	'0706101000	0706.10.10	<b>Wortel</b> Wortel
	'0706102000	0706.10.20	<b>Lobak Cina</b> Lobak cina
	'0707000000	0707.00.00 0711.40.10	<b>Ketimun</b> Ketimun dan ketimun acar, segar atau dingin. Ketimun dan ketimun acar diawetkan dengan gas belerang dioksida
	'0711409000	0711.40.90	Ketimun dan ketimun acar diawetkan lainnya
	'2001100000	2001.10.00	Ketimun dan ketimun acar diolah atau diawetkan dengan cuka atau asam asetat
	0708.10.00	0708.10.00	<b>Kacang Kapri</b> Peas ( <i>Pisum sativum</i> ) fresh or chilled
	'0710210000	0710.21.00	Kacang kapri ( <i>Pisum sativum</i> ), beku
	'0713101000	0713.10.10	Kacang kapri ( <i>Pisum sativum</i> ) kering cocok untuk disemai
	'0713109000	0713.10.90	Kacang kapri ( <i>Pisum sativum</i> ) kering selain untuk disemai
	'2005400000	2005.40.00	Kacang kapri ( <i>Pisum sativum</i> ) diolah atau diawetkan selain dengan cuka atau asam asetat, tidak beku
	'0708202000	0708.20.20	<b>Kacang Panjang</b> Kacang panjang
	'0709200000	0709.20.00	<b>Asparagus</b> Asparagus, segar atau dingin
	'2005600000	2005.60.00	Asparagus diolah atau diawetkan selain dengan cuka atau asam asetat, tidak beku
	'0709300000	0709.30.00	<b>Terung</b> Terung, segar atau dingin
	'0709400000	0709.40.00	<b>Seledri</b> Seledri selain celeriac, segar atau dingin
	'0709510000	0709.51.00	<b>Jamur dan Cendawan</b> Jamur dari genus <i>Agaricus</i> , segar atau dingin
	'0709591000	0709.59.10	Cendawan tanah, segar atau dingin
	'0709599000	0709.59.90	jamur lainnya, segar atau dingin

Sektor	Kode HS 2012	Kode HS 2017	Deskripsi/Jenis Komoditas
	'0711511000	0711.51.10	Jamur dari genus <i>Agraricus</i> diawetkan dengan gas belerang dioksida
	'0711519000	0711.51.90	Jamur dari genus <i>Agraricus</i> diawetkan dengan lainnya
	'0712310000	0712.31.00	Jamur dari genus <i>Agaricus</i> dikeringkan
	'0712320000	0712.32.00	Jamur kuping ( <i>Auricularia</i> spp.) dikeringkan
	'0712330000	0712.33.00	Jamur jeli ( <i>Tremella</i> spp.) dikeringkan
	'0712391000	0712.39.10	Cendawan tanah dikeringkan
	'0712392000	0712.39.20	Shiitake ( <i>Dong-gu</i> ) dikeringkan
	'0712399000	0712.39.90	Jamur dikeringkan lainnya
	'2003100000	2003.10.00	Jamur dari genus <i>Agaricus</i> diolah atau diawetkan selain dengan cuka atau asam asetat
	'2003901000	2003.90.10	Cendawan tanah diolah atau diawetkan selain dengan cuka atau asam asetat
	'2003909000	2003.90.90	Jamur lainnya diolah atau diawetkan selain dengan cuka atau asam asetat
			<b>Cabe</b>
	'0709601000	0709.60.10	Cabe (buah dari genus <i>Capsicum</i> ), segar atau dingin
	'0709609000	0709.60.90	Aneka cabe, segar atau dingin
	'0711902000	0711.90.20	Cabe (buah dari genus <i>Capsicum</i> ) yang diawetkan sementara
	'0904211000	0904.21.10	Cabe (buah dari genus <i>Capsicum</i> ) dikeringkan
	'0904219000	0904.21.90	Cabe dikeringkan lainnya
	'0904221000	0904.22.10	Cabe (buah dari genus <i>Capsicum</i> ) dihancurkan atau ditumbuk
		0904.22.90	Cabe Lainnya dihancurkan atau ditumbuk
		2103.90.11	Saus cabe
			<b>Bayam</b>
	'0709700000	0709.70.00	Bayam, bayam New Zealand dan bayam orache (bayam kebun), segar atau dingin
	'0710300000	0710.30.00	Bayam, bayam New Zealand dan bayam orache (bayam kebun), beku
			<b>Labu</b>
		07099300	Labu parang
			<b>Polong-polongan</b>
	'0713321000	0713.32.10	Kacang merah kecil ( <i>Adzuki</i> ) ( <i>Phaseolus</i> atau <i>Vigna angularis</i> ) kering cocok untuk disemai
	'0713329000	0713.32.90	Kacang merah kecil ( <i>Adzuki</i> ) ( <i>Phaseolus</i> atau <i>Vigna angularis</i> ) kering selain untuk disemai
	'0713331000	0713.33.10	Kacang merah, termasuk kacang buncis ( <i>Phaseolus vulgaris</i> ) kering cocok untuk disemai
	'0713339000	0713.33.90	Kacang merah, termasuk kacang buncis ( <i>Phaseolus vulgaris</i> ) kering selain untuk disemai

Sektor	Kode HS 2012	Kode HS 2017	Deskripsi/Jenis Komoditas
BUAH-BUAHAN	'0803100000	08031000	<b>Pisang</b> Pisang yang tidak cocok dikonsumsi langsung sebagai buah
	'0803900000	08039010 08039090	Pisang Lain-Lain Lain-lain
	'0804100000 '0813503000	08041000 08135030	<b>Kurma</b> Kurma Dengan bahan utama kurma berdasarkan berat
	'0804200000	08042000	<b>Buah Ara</b> Buah Ara
	'0804300000 '2008200000	08043000 20082010 20082090	<b>Nenas</b> Nenas segar Nenas dalam kemasan kedap udara untuk penjualan eceran Nenas diawetkan lainnya
	'0804400000	08044000	<b>Alpokot</b> Alpokot
	'0804501000	08045010	<b>Jambu</b> Jambu
	'0804502000	08045020	<b>Mangga</b> Mangga
	'0804503000	08045030	<b>Manggis</b> Manggis
	'0805101000 '0805102000 '0805200000	08051010 08051020 08052100 08052200 08052900	<b>Jeruk</b> Buah Jeruk-segar Buah Jeruk-dikeringkan Mandarin (termasuk tangerin dan satsuma) Clementine Wiling dan buah jeruk hibrida semacamnya
	'0805400000 '0805500000 '0805900000 '2008301000	08054000 08055010 08059000 20083010 20083090	Grapefruit, termasuk pomelo Lemon ( <i>Citrus Limon</i> , <i>Citrus limonum</i> ) Jeruk lainnya, segar atau kering Mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya atau alkohol (buah jeruk) Buah jeruk diolah atau diawetkan lainnya
	'0806100000 '0806200000	08061000 08062000	<b>Anggur</b> Anggur Segar Anggur kering

Sektor	Kode HS 2012	Kode HS 2017	Deskripsi/Jenis Komoditas
	'0807110000	08071100	<b>Melon dan Semangka</b> Semangka
	'0807190000	08071900	Lain-lain (melon)
	'0807201000	08072000	<b>Pepaya</b> Pepaya
	'0807209000		
	'0808100000	08081000	<b>Apel</b> Apel
	'0813300000	08133000	Apel kering
	'0808300000	08083000	<b>Pir</b> Pir
	'0808400000	08084000	Quince
	'2008401000	20084000	Pir diolah atau diawetkan
	'0809100000	08091000	<b>Aprikot, Ceri dan Persik</b> Aprikot segar
	'0809210000	08092100	Ceri asam (Prunus Cerasus)
	'0809290000	08092900	Ceri, lain-lain
	'0809300000	08093000	persik termasuk nektarin
	'0809401000	08094010	Plum
	'0809402000	08094020	Sloe
	'0812100000	08121000	Ceri
	'0813100000	08131000	Aprikot kering
	'2008501000	20085000	Aprikot diolah atau diawetkan lain
	'2008509000		
	'2008601000	20086010	Ceri mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya atau alkohol (Ceri)
	'2008609000	20086090	Ceri lainnya yang diolah atau diawetkan
	'2008701000	20087010	Persik, termasuk Nektarin mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya atau alkohol
	'2008709000	20087090	Persik, termasuk Nektarin lainnya yang diolah atau diawetkan
	'0810100000	08101000	<b>Strawberry</b> Strawberi segar
	'0811100000	08111000	Strawberi diolah dengan tambahan gula
	'0812901000	08129010	Strowberi diawetkan sementara
	'2008801000	20088000	Stroberi diolah atau diawetkan secara lain
	'2008809000		
	'0810200000	08102000	<b>Raspberry dan Blackberry</b> Rasberi, Blackberry, Mulberry dan Loganberry segar
	'0810300000	08103000	Currant hitam, putih atau merah dan gooseberry segar
	'0810400000	08104000	Cranberries, Bilberries, dan buah lain dari jenis vaccinium segar

Sektor	Kode HS 2012	Kode HS 2017	Deskripsi/Jenis Komoditas
<b>PERKEBUNAN</b>	'0811200000	08112000	Raspberries, blackberries, mulberries, loganberries, kismis hitam/putih atau merah dan gooseberry, dimasak maupun tidak
	'0811900000	08119000	Buah lainnya, tidak dimasak atau dimasak
	'2009811000	20098110	Jus cranberry cocok untuk bayi atau anak-anak
	'2009819000	20098190	Jus cranberry lainnya
	'2009891000	20098910	Jus blackcurrant
			<b>Kiwi</b>
	'0810500000	08105000	Buah Kiwi
			<b>Durian</b>
	'0810600000	08106000	Durian
			<b>Kesemek</b>
	'0810700000	08107000	Kesemek
			<b>Lengkeng</b>
	'0810901000	08109010	Lengkeng (termasuk mata kucing) segar
	'0813401000	08134010	Lengkeng kering
	'2008992000	20089920	Lengkeng diawetkan
			<b>Leci</b>
	'0810902000	08109020	Leci segar
	'2008991000	20089910	Leci diolah dengan tambahan gula
			<b>Rambutan</b>
	'0810903000	08109030	Rambutan
			<b>Langsat dan Belimbing</b>
	'0810904000	08109040	Belimbing
			<b>Cempedak dan Nangka</b>
	'0810905000	08109050	Jackfruit (cempedak dan nangka)
			<b>Salak</b>
	'0810909100	08109091	Salak
			<b>Buah Naga dan Sapodilla</b>
'0810909200	08109092	Buah naga	
'0810909300	08109093	Sapodilla (ciku fruit)	
		<b>Kelapa</b>	
'0801110000	0801.11.00	Kelapa (Diparut atau dikeringkan)	
'0801120000	0801.12.00	Kelapa (didalam kulit (endocarp))	
'0801190000	0801.19.10	Kelapa muda	

Sektor	Kode HS 2012	Kode HS 2017	Deskripsi/Jenis Komoditas
		0801.19.90	Kelapa, lembaga lainnya kering, atau dikeringkan, Dalam kulit dalam (endocarp), lembaga lainnya kelapa muda
	'1203000000	1203.00.00	Kopra
	1513110000	1513.11.00	Minyak Kelapa Mentah
	'1513191000	1513.19.10	Fraksi dari minyak kelapa tidak dimurnikan
	'1513199000	1513.19.90	Minyak kelapa setengah jadi (lain-lain dari minyak kelapa (kopra))
	'1516201400	1516.20.14	Dari kelapa
			<b>Kelapa Sawit</b>
	'1511100000	1511.10.00	Minyak mentah
		1511.90.20	Minyak sawit yang dimurnikan
	'1511909110	1511.90.31	Dengan nilai iodine 30 atau lebih, tetapi kurang dari 40
	'1511909190		
		1511.90.32	Fraksi padat dari fraksi minyak sawit yang dimurnikan dengan nilai iodine selain 30 - 40.
	'1511909200	1511.90.36	Dalam kemasan dengan berat bersih tidak melebihi dari 25 kg
	'1511909900		
		1511.90.37	Fraksi cair dari fraksi minyak sawit yang dimurnikan dengan nilai iodine 55 sampai 60
		1511.90.39	Fraksi cair dari minyak sawit yang dimurnikan selain dalam kemasan dengan berat bersih melebihi 25 kg atau nilai Iodeo selai 55 atau 50
	'1511901100	1511.90.41	Fraksi dari minyak yg tdk dimurnikan, tdk dimodifikasi secara kimia (fraksi padat)
	'1511901900	1511.90.42	Fraksi dari minyak yg tdk dimurnikan, tdk dimodifikasi secara kimia (lain-lain)
		1511.90.49	Fraksi padat dari minyak sawit mentah, dengan kemasan berat bersih > 25 kg
			<b>Gula Tebu</b>
	'1701130000	1701.13.00	Gula tebu yang dirinci pada Catatan subpos 2 pada Bab ini
	'1701140000	1701.14.00	Gula kasar mengandung tambahan bahan perasa atau pewarna
	'1701910000	1701.91.00	Mengandung tambahan bahan perasa atau pewarna
	'1701991100	1701.99.10	Putih
	'1701991900		
	'1701999000	1701.99.90	gula mentah lembaga lainnya dalam bentuk padat, tidak mengandung tambahan penyedap atau bahan pewarna, tidak dimurnikan
			<b>Gula Bit</b>
	'1212910000	1212.91.00	Bit gula
			<b>Sagu</b>
	'0714901100	0714.90.11	Sari Sagu beku
	'0714901900	0714.90.19	Sari Sagu yang tidak beku

Sektor	Kode HS 2012	Kode HS 2017	Deskripsi/Jenis Komoditas
<b>PETERNAKAN</b>	'1106202200	1106.20.20	Tepung kasar dari sagu
	'1108191000	1108.19.10	Pati Sagu
			<b>Daging Lembu</b>
	'0201100000	0201.10.00	Karkas dan setengah karkas dari lembu segar atau dingin
	'0201200000	0201.20.00	Potongan daging lainnya, bertulang dari lembu, segar atau dingin
	'0201300000	0201.30.00	Daging tanpa tulang dari lembu, segar atau dingin
	'0202200000	0202.10.00	Karkas dan setengah karkas dari lembu, beku
	'0202300000	0202.20.00	Potongan daging lainnya, bertulang, beku
	'0202300000	0202.30.00	Daging tanpa tulang, beku
	'0210200000	0210.20.00	Daging binatang jenis lembu diasinkan dlm air garam, dikeringkan atau diasapi
			<b>Daging Babi</b>
	'0203110000	0203.11.00	Karkas dan setengah karkas segar atau dingin
	'0203120000	0203.12.00	Paha, bahu dan potongannya, bertulang segar atau dingin
	'0203190000	0203.19.00	selain HS 0203.11.00 dan 0203.12.00 segar atau dingin
	'0203210000	0203.21.00	Karkas dan setengah karkas beku
	'0203220000	0203.22.00	Paha, bahu dan potongannya, bertulang beku
	'0203290000	0203.29.00	selain HS 0203.21.00 dan 0203.22.00, beku
	'0210110000	0210.11.00	Paha, bahu dan potongannya, bertulang diasinkan dalam air garam
	'0210120000	0210.12.00	Perut (streaky) dan potongannya diasinkan
	'0210193000	0210.19.30	Bacon atau paha, tanpa tulang diasinkan
	'0210199000	0210.19.90	daging lainnya diasinkan, dalam air garam, dikeringkan atau diasapi
		1602.41.10	Paha dan potongannya diawetkan dan dlm kemasan kedap udara untuk penjualan eceran
		1602.41.90	Paha dan potongannya diawetkan dan tidak dlm kemasan kedap udara untuk penjualan eceran
		1602.42.10	bahu dan potongannya diawetkan dan dlm kemasan kedap udara untuk penjualan eceran
		1602.42.90	bahu dan potongannya diawetkan tidak dlm kemasan kedap udara untuk penjualan eceran

Sektor	Kode HS 2012	Kode HS 2017	Deskripsi/Jenis Komoditas
			<b>Daging biri-biri dan kambing</b>
	'0204100000	0204.10.00	Karkas dan setengah karkas dari biri-biri muda, segar atau dingin
	'0204210000	0204.21.00	Karkas dan setengah karkas dari biri-biri, segar atau dingin
	'0204220000	0204.22.00	Potongan daging biri-biri lainnya, bertulang, segar atau dingin
	'0204230000	0204.23.00	Daging biri-biri tanpa tulang, segar atau dingin
	'0204300000	0204.30.00	Karkas dan setengah karkas dari biri-biri muda, beku
	'0204410000	0204.41.00	Karkas dan setengah karkas dari biri-biri, beku
	'0204420000	0204.42.00	Potongan lainnya daging biri-biri, bertulang beku
	'0204430000	0204.43.00	Daging biri-biri tanpa, tulang beku
	'0204500000	0204.50.00	Daging kambing, segar, dingin atau beku
			<b>Daging kuda, keledai, bagal atau hinnie</b>
	'0205000000	0205.00.00	Daging kuda, keledai, bagal atau hinnie, segar, dingin atau beku
			<b>Daging ayam Gallus Domesticus</b>
	'0207110000	0207.11.00	Tidak dipotong menjadi bagian-bagian, segar atau dingin
	'0207120000	0207.12.00	Tidak dipotong menjadi bagian-bagian, beku
	'0207130000	0207.13.00	Potongan dan sisanya, segar atau dingin
	'0207141000	0207.14.10	Sayap, beku
	'0207142000	0207.14.20	Paha, beku
	'0207143000	0207.14.30	Hati, beku
	'0207149100	0207.14.91	Daging yang dihilangkan tulangnya atau dipisahkan dengan mesin
	'0207149900	0207.14.99	Bukan daging yang dihilangkan tulangnya atau dipisahkan dengan mesin
	'0210991000	0210.99.10	Daging ayam dipotong berbentuk kubus, dikeringkan-beku
			<b>Daging bebek</b>
	'0207410000	0207.41.00	Tidak dipotong menjadi bagian-bagian, segar atau dingin
	'0207420000	0207.42.00	Tidak dipotong menjadi bagian-bagian, beku
	'0207430000	0207.43.00	Hati berlemak, segar atau dingin
	'0207440000	0207.44.00	Daging dan sisanya yang dapat dimakan Selain hati berlemak, segar atau dingin

Sektor	Kode HS 2012	Kode HS 2017	Deskripsi/Jenis Komoditas
	'0207450000	0207.45.00	Daging dan sisanya yang dapat dimakan Selain hati berlemak, beku
	'0207510000	0207.51.00	<b>Daging angsa</b> Daging dan sisanya yang dapat dimakan dari daging angsa tidak dipotong menjadi bagian-bagian, segar atau dingin
	'0207520000	0207.52.00	Daging dan sisanya yang dapat dimakan dari daging angsa, tidak dipotong menjadi bagian-bagian, beku
	'0207530000	0207.53.00	Daging dan sisanya yang dapat dimakan dari daging angsa hati berlemak, segar atau dingin
	'0207540000	0207.54.00	Daging dan sisanya yang dapat dimakan dari daging angsa selain hati berlemak, segar atau dingin
	'0207550000	0207.55.00	Daging dan sisanya yang dapat dimakan dari daging angsa selain hati berlemak, beku
	'0207600000	0207.60.00	Daging dan sisanya yang dapat dimakan dari daging ayam guinea selain hati berlemak, beku
	'0206100000	0206.10.00	<b>Jeroan Lembu</b> Sisa yang dimakan dari binatang jenis lembu, segar atau dingin
	'0206210000	0206.21.00	Lidah
	'0206220000	0206.22.00	Hati
	'0206290000	0206.29.00	Sisa lainnya yang dimakan dari binatang jenis lembu, beku
	'0206300000	0206.30.00	<b>Jeroan Babi</b> Sisa yang dapat dimakan dari babi, segar atau dingin
	'0206410000	0206.41.00	Hati, beku
	'0206490000	0206.49.00	Sisa lainnya yang dapat dimakan dari babi, beku
	'0401101000	0401.10.10	<b>Susu dan kepala susu</b> Susu dan kepala susu, tidak dipekatkan maupun tidak mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya dengan kandungan lemak tidak melebihi 1 % dlm bentuk cairan
	'0401109000	0401.10.90	Susu dan kepala susu, tidak dipekatkan maupun tidak mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya dengan kandungan lemak tidak melebihi 1 % tidak dlm bentuk cairan

Sektor	Kode HS 2012	Kode HS 2017	Deskripsi/Jenis Komoditas
	0401201000	0401.20.10	Dengan kandungan lemak melebihi 1 % tetapi tidak melebihi 6 % menurut beratnya dalam bentuk cairan
	0401209000	0401.20.90	Dengan kandungan lemak melebihi 1 % tetapi tidak melebihi 6 % menurut beratnya tidak dalam bentuk cairan
	0401401000	0401.40.10	Dengan kandungan lemak melebihi 6 % tetapi tidak melebihi 10 % susu dalam bentuk cairan
	0401402000	0401.40.20	Dengan kandungan lemak melebihi 6 % tetapi tidak melebihi 10 % susu dalam bentuk beku
	0401409000	0401.40.90	Dengan kandungan lemak melebihi 6 % tetapi tidak melebihi 10 % susu bukan dalam bentuk cairan maupun beku
	0401501000	0401.50.10	Dengan kandungan lemak melebihi 10 % menurut beratnya dalam bentuk cairan.
	0401509000	0401.50.90	Dengan kandungan lemak melebihi 10 % menurut beratnya tidak dalam bentuk cairan.
	0402104100	0402.10.41	Susu dan kepala susu, dipekatkan, kandungan lemak tidak melebihi 1,5 % atau <b>tidak</b> mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya, Dalam kemasan dengan berat kotor 20 kg atau lebih
	0402104900	0402.10.42	Susu dan kepala susu, dipekatkan, kandungan lemak tidak melebihi 1,5 % atau <b>tidak</b> mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya, dalam kemasan dengan berat bersih 2 kg atau kurang
		0402.10.49	Susu dan kepala susu, dipekatkan, kandungan lemak tidak melebihi 1,5 % atau <b>tidak</b> mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya, dalam kemasan dengan berat bersih 2 -20 kg
	0402109100	0402.10.91	Susu dan kepala susu, dipekatkan, kandungan lemak tidak melebihi 1,5 % atau mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya, Dalam kemasan dengan berat kotor 20 kg atau lebih
	0402109900	0402.10.92	Susu dan kepala susu, dipekatkan, kandungan lemak tidak melebihi 1,5 % atau mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya, dalam kemasan dengan berat bersih 2 kg atau kurang
		0402.10.99	Susu dan kepala susu, dipekatkan, kandungan lemak tidak melebihi 1,5 % atau mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya, dalam kemasan dengan berat bersih 2 -20 kg

Sektor	Kode HS 2012	Kode HS 2017	Deskripsi/Jenis Komoditas
	'0402212000	0402.21.20	Susu dan kepala susu, dipekatkan, kandungan lemak melebihi 1,5 % atau <b>tidak</b> mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya, Dalam kemasan dengan berat kotor 20 kg atau lebih
		04022130 0402.21.90	Dalam kemasan dengan berat bersih 2 kg atau kurang Susu dan kepala susu, dipekatkan, kandungan lemak tidak melebihi 1,5 % atau <b>tidak</b> mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya, dalam kemasan dengan berat bersih 2 -20 kg
	'0402292000	0402.29.20	Susu dan kepala susu, dipekatkan, kandungan lemak melebihi 1,5 % atau <b>tidak</b> mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya, Dalam kemasan dengan berat kotor 20 kg atau lebih
		'04022930 0402.29.90	Dalam kemasan dengan berat bersih 2 kg atau kurang Susu dan kepala susu, dipekatkan, kandungan lemak melebihi 1,5 % atau <b>tidak</b> mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya, dalam kemasan dengan berat bersih 2 -20 kg
	'0402910000	0402.91.00	Tidak mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya
	'0402990000	0402.99.00	mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya
		0403.10.29	<b>Yoghurt</b> Yogurt, dalam bentuk cair dikentalkan maupun tidak, tidak diberi rasa atau tidak mengandung tambahan buah-buahan (termasuk pulp dan selai), kacang-kacangan atau kakao
		0403.10.99	Yogurt selain dalam bentuk cair , tidak diberi rasa atau tidak mengandung tambahan buah-buahan (termasuk pulp dan selai), kacang-kacangan atau kakao
	'0403901000	0403.90.10	Susu mentega
	'0403909000	0403.90.90	CurdledMilk & cream, kephir & oth difermentasi / diasamkanMilk & cream, dimenangkan / dikontaminasi add sugar / lainnya, flav / fruit / nuts / coklat
		0404.10.90	Whey dan Whey yang dimodifikasi, dipekatkan atau mengandung tambahan gula atau bahan pemanis lainnya maupun tidak : dalam bentuk tidak bubuk
	'0404900000	0404.90.00	Produk terdiri dari senyawa susu alami, ditambahkan gula tambahan / pemanis lainnya, tidak dirinci atau termasuk dalam pos lainnya
	'0405100000	0405.10.00	Mentega
	'0405200000	0405.20.00	Dairy spreads

Sektor	Kode HS 2012	Kode HS 2017	Deskripsi/Jenis Komoditas
	'0405901000	0405.90.10	Lemak mentega anhidrat
	'0405902000	0405.90.20	Minyak mentega
	'0405903000	0405.90.30	Ghee
	'0405909000	0405.90.90	Lemak dan minyak buih berasal dari susu, kecuali HS 04059010-04059030
			<b>Keju dan dadih susu</b>
	'0406101000	0406.10.10	Keju segar (tidak dimasak atau tidak diawetkan), termasuk keju whey
	'0406102000	0406.10.20	Dadiah susu
	'0406201000	0406.20.10	Dalam kemasan dengan berat kotor melebihi 20 kg
	'0406209000	0406.20.90	Keju parut atau bubuk, dari semua jenis, dalam kemasan dengan berat kotor tidak melebihi 20 kg
	'0406300000	0406.30.00	Keju olahan, bukan parutan atau bubuk
	'0406400000	0406.40.00	Keju blue-vein dan keju lainnya yang mengandung vein dibuat dengan <i>Penicillium roqueforti</i>
	'0406900000	0406.90.00	- Keju lainnya
			<b>Telur unggas</b>
	'0407210000	0407.21.00	Telur segar dari unggas dari spesies <i>Gallus Domesticus</i>
	'0407291000	0407.29.10	Telur segar dari bebek
	'0407299000	0407.29.90	Telur segar kecuali telur yang telah dibuahi untuk inkubasi, kecuali unggas dari spesies <i>gallus domesticus</i> dan bebek
	'0407901000	0407.90.10	Unggas dari spesies <i>Gallus Domesticus</i>
	'0407902000	0407.90.20	Dari bebek
	'0407909000	0407.90.90	Telur burung, di tempurung, diawetkan atau dimasak, kecuali unggas dari spesies <i>gallus domesticus</i> dan itik
	'0408110000	0408.11.00	Kuning telur dikeringkan
	'0408190000	0408.19.00	Kuning telur, segar, dimasak dengan cara mengukus / mendidih, dicetak, dibekukan atau diawetkan, ditambahkan gula tambahan / pemanis lainnya.
	'0408910000	0408.91.00	Selain kuning telur dikeringkan
	'0408990000	0408.99.00	Telur burung, tidak di tempurung, segar, mengukus / mendidih, dibentuk, dibekukan atau diawetkan, ditambahkan gula tambahan / manis lainnya.
			<b>Minyak Wijen</b>
		1515.50.10	Minyak wijen dan fraksinya....
		1515.50.20	Fraksi dari minyak tidak dimurnikan
		1515.50.90	Lain-lain

**Lampiran 8. Kode HS Yang Digunakan Dalam Menentukan Ekspor dan Impor  
Komoditas Perikanan**

Kode HS 2012 10 Digit	Kode HS 2017 8 Digit	Jenis Komoditas
<b>UDANG DAN LOBSTER/SHRIMP AND LOBSTER</b>		
<b>Udang</b>		
<b>Beku/frozen</b>		
0306160000	03061600	Udang kecil dan udang biasa air dingin/ Cold-water shrimps and prawn
0306171010		Udang Windu dengan kepala, Giant tiger prawns withead
0306171020	03061711	Udang Windu tanpa kepala / Giant tiger prawns headless
0306171090	03061719	Udang Windu lainnya, Giant tiger prawns other
0306172010		Udang Vanamei dengan kepala/Whiteleg shrimps withhead
0306172020	03061721	Udang Vanamei tanpa kepala dengan ekor / Whiteleg shrimps headless with tail
0306172030	03061722	Udang Vanamei tanpa kepala tanpa ekor / Whiteleg shrimps headless without tail
0306172090	03061729	Udang Vanamei lainnya / Whiteleg shrimps other
0306173000	03061730	Udang galah / Giant river prawns
0306179000	03061790	Udang lainnya / Other shrimp
0306190000	03061900	Lain-lain, termasuk tepung, tepung kasar dan pellet dari udang-udangan, layak untuk dikonsumsi manusia/Other, including flours, meals and pellets of crustaceans, fit for human consumption
0306291000	03063910	Lain-lain, termasuk tepung, tepung kasar dan pellet dari udang-udangan, layak untuk dikonsumsi manusia/Other, including flours, meals and pellets of crustaceans, fit for human consumption
<b>Segar atau dingin/ Fresh or chilled</b>		
0306263000	03063530	Udang kecil dan udang biasa air dingin/ Fresh Chilled cold-water shrimps and prawns
0306273100	03063631	Udang Windu/Giant tiger prawns
0306273200	03063632	Udang vanamei/ Whiteleg shrimps
0306273900	03063639	lain-lain/other
0306292000	03063920	Tepung kasar dan pellet dari udang-udangan, layak untuk dikonsumsi manusia/meals and pellets of crustaceans, fit for human consumption
<b>Dikeringkan/Dried</b>		
0306264100		Udang kecil dan udang biasa air dingin dalam kemasan kedap udara/Fresh Chilled cold-water shrimps and prawns in airtight containers
0306264900		Udang kecil dan udang biasa air dingin dikeringkan lainnya/Fresh Chilled cold-water shrimps and prawns, dried other
0306269900		Udang kecil dan udang biasa air dingin lainnya/Fresh Chilled cold-water shrimps and prawns other
0306274100		Udang kecil dan udang biasa lainnya dalam kemasan kedap udara/ other shrimps and prawns in airtight containers
0306274900	03069530	Udang kecil dan udang biasa lainnya dikeringkan/other shrimps and prawns dried
0306279100	03069529	Udang lainnya dalam kemasan kedap udara/other shrimps in airtight containers
0306279900		Udang kecil dan udang biasa lainnya/ other shrimps and prawns, other

Kode HS 2012 10 Digit	Kode HS 2017 8 Digit	Jenis Komoditas
0306293000	03063930	Lain-lain, termasuk tepung, tepung kasar dan pellet dari udang-udangan, layak untuk dikonsumsi manusia/other, including flours, meals and pellets of crustaceans, fit for human consumption
1605211000		<b>Diolah/diawetkan/ Prepared or preserved</b> Pasta udang kecil dan udang biasa tidak dalam kemasan kedap udara/shrimps and prawns paste Not in airtight container
1605219010	16042040	Pasta udang lainnya tidak dalam kemasan kedap udara/ Fish paste not in airtight containers shrimp and prawns
1605219020		Udang kecil dan udang biasa diberi tepung/shrimps and prawns breaded
1605219090	16052100	Pasta lainnya dari udang/ other paste from shrimps and prawn
1605291000		Pasta udang lainnya/other shrimp paste
1605299020	16052930	Udang lainnya diberi tepung/other shrimp breaded
1605299090	16052990	Pasta udang lainnya dari udang kecil dan udang biasa lainnya
1901909910		Kerupuk udang
0306299100		<b>Lainnya/other</b> Termasuk tepung, tepung kasar dan pellet dari udang-udangan, layak untuk dikonsumsi manusia dalam kemasan kedap udara/other, including flours, meals and pellets of crustaceans, fit for human consumption
0306299900		Lain-lain, termasuk tepung, tepung kasar dan pellet dari udang-udangan, layak untuk dikonsumsi manusia/Other, including flours, meals and pellets of crustaceans, fit for human consumption
0306110000	03061110	<b>Lobster / lobsters</b> <b>Beku/Frozen</b> Lobster karang dan udang laut besar lainnya/ Rock lobster and other sea crawfish
0306120000	03061210	Lobster / lobsters
306150000		Norway Lobster
0306212000	03063120	<b>Hidup/Live</b> Lobster karang dan udang laut besar lainnya/ Rock lobster and other sea crawfish
0306222000	03063220	Lobster/lobster
0306213000	03063130	<b>Segar atau dingin/ Fresh or chilled</b> Lobster karang dan udang laut besar lainnya/ Rock lobster and other sea crawfish
0306223000	03063230	Lobster / lobster
0306219100		<b>Dikeringkan dalam kemasan kedap udara/Dried in airtight container</b> Lobster karang dan udang laut besar lainnya/ Rock lobster and other sea crawfish
0306229100		Lobster / lobster
0306269100		Lainnya/Other
0306219900		<b>Lainnya/ Other</b> Lobster karang dan udang laut besar lainnya/ Rock lobster and other sea crawfish
0306229900		Lobster / lobster
1605300000	16053000	<b>Diolah/diawetkan/ Prepared or preserved</b> Lobster

Kode HS 2012 10 Digit	Kode HS 2017 8 Digit	Jenis Komoditas
		<b>IKAN CAKALANG, TUNA/ SKIPJACK, TUNAS</b>
		<b>Hidup/ live</b>
0301940010		Ikan tuna Atlantik bersirip biru/Atlantic bluefin tunas
0301940020		Ikan tuna Pasifik bersirip biru/Pacific bluefin tunas
0301950000		Ikan tuna Selatan bersirip biru/ Southern bluefin tunas
		<b>Segar atau dingin/ Fresh or chilled</b>
0302310000		Ikan albacore atau tuna bersirip panjang/Albacore or longfinned tunas
0302320000	03023200	Ikan tuna bersirip kuning/Yellowfin tunas
0302330000	03023300	Ikan skipjack/striped-bellied bonito
0302340000		Ikan tuna bermata besar/Bigeye tunas
0302350010	03023500	Ikan tuna Atlantik bersirip biru/Atlantic bluefin tunas
0302350020		Ikan tuna Pasifik bersirip biru/Pacific bluefin tunas
0302360000		Ikan tuna Selatan bersirip biru/ Southern bluefin tunas
0302390000	03023900	lain-lain/other
		<b>Beku/ Frozen</b>
0303410000		Ikan albacore atau tuna bersirip panjang/Albacore or longfinned tunas
0303420000	03034200	Ikan tuna bersirip kuning/Yellowfin tunas
0303430000	03034300	Ikan skipjack/striped-bellied bonito
0303440000	03034400	Ikan tuna bermata besar/Bigeye tunas
0303450010		Ikan tuna Atlantik bersirip biru/Atlantic bluefin tunas
0303460000		Ikan tuna Selatan bersirip biru/ Southern bluefin tunas
0303490000	03034900	Lain-lain other
		<b>Fillet dan daging ikan lainnya, segar-dingin-beku/ Fish fillets and other fish meat, fresh chilled</b>
0304870000	03048700	Ikan tuna, cakalang/ tunas, skipjack
0304990010		Ikan tuna loin, cakalang/ Tuna loin, skipjack
0305790010		Tuna gourmet/ tuna gourmet
		<b>Tuna, skipjack dan bonito dalam kemasan kedap udara/ Tunas, skipjack and bonito in airtight containe</b>
1604141100	16041411	Tuna/tunas
1604141900		lain-lain/other
1604149000	16041490	Tuna, skipjack dan bonito lainnya/Tunas, skipjack and bonito other
		<b>RUMPUT LAUT DAN GANGGANG LAINNYA/ SEAWEEDS AND OTHER ALGAE</b>
		<b>Layak untuk dikonsumsi manusia/fit for human consumption</b>
1212211000	12122111	Euclima spp
1212212000	12122113	Gracilaria lichenoides
1212219000	12122190	Lain-lain/other
		<b>Lainnya/ Other</b>
1302310000	13023100	agar-agar/ agar-agar
1302391010	13023911	Karangan dalam bentuk bubuk/ Carrageenan in powder form
1302391090	13023919	Kerajinan lainnya/ Other Carrageenan
		<b>IKAN LAINNYA/ OTHER FISH</b>

Kode HS 2012 10 Digit	Kode HS 2017 8 Digit	Jenis Komoditas
		<b>Kerapu / Kerapu</b>
0301993910	03019952	Hidup/ live
0302891910	03028911	Segar atau dingin/ fresh and chilled
0303891910		Beku/ Frozen
		<b>Ikan Tilapia/ Tilapia</b>
0301994010		Hidup/ live
0302710090		Tilapia lainnya segar, dingin/ other tilapia fresh and child
0303230010	03032300	Beku/ Frozen
0303230090		tilapia lainnya beku/ Frozen other tilapia
0304310000		Fillet segar dingin/ fillets fresh and child
0304510000		Tilapia lain lain segar atau dingin/ fillets other tilapia fresh or child
0304610000	03046100	Filet beku/ frozen fillets
		<b>Belut, sidat/ eels</b>
0301920000		Hidup/ live
0302740000	03027400	Segar atau dingin/ fresh or shild
0303260000	03032600	Beku/ Frozen
0305440010	03054400	Dikeringkan/ dried
1604171000		Diolah atau diawetkan dalam kemasan kedap udara/ prepared or preserved in airtight containers
1604179000	16041790	Diolah atau diawetkan lainnya/ other, prepared or preserved
		<b>Kakap merah/ Mangrove red snappers</b>
0302891800	03028918	Segar atau dingin/ fresh and shild
0303891800	03038918	Beku/ Frozen
		<b>Lele/ Catfish</b>
		<b>Segar atau dingin/ Fresh or chilled</b>
0302721000		Lele ekor kuning/ Yellowtail catfish (pangasius pangasius)
0302729010	03027290	Patin/ pangasius (pangasius spp.)
0302729020		Lele/ catfish (Clarias spp.)
0302729090		lain-lain/ others
		<b>Beku/ Frozen</b>
0303240000	03032400	Lele/ catfish (Clarias spp.)
		<b>Filet segar dingin/ Fillet, fresh, chilled</b>
0304320010		Patin/ pangasius (pangasius spp.)
0304320020		Lele/ catfish (Clarias spp.)
0304320090	03043200	Lainnya/ Others
		<b>Filet segar dingin lainnya/ Other fillet fresh, chilled</b>
0304620010	03046200	Ikan patin/ pangasius (pangasius spp.)
0304620090		lain-lain/ Others
		<b>Diasapi/ smoked</b>
0305490000	03054900	Lainnya/ Others
		<b>Bawal/ pomfrets</b>
0302891710		Bawal putih segar dingin/ Silver pomfrets fresh, chilled

Kode HS 2012 10 Digit	Kode HS 2017 8 Digit	Jenis Komoditas
0302891720	03028917	Bawal hitam segar dingin, Black pomfrets fresh, chilled
0303891710		Bawal putih beku/ Silver pomfrets frozen
0303891720	03038917	Bawal hitam beku/ black pomfrets frozen
		<b>Gurame/ gourami</b>
0303892400		Beku / frozen
		<b>Salem/ Salmonidae</b>
0302130000		Salem pacifik/ pacific salmon
0302190000	03021900	Salem lainnya segar atau dingin/ other salmon fresh or chilled
0303110000		Salem sockeye/ Sockeye salmon
0303130010	03031300	Salem atlantik beku/ frozen atlantic salmon
0303120000	03031200	Salem pacifik lainnya/ other pacific salmon
0303190000	03031900	Salem lainnya beku/ other salmon frozen
0304410000	03044100	Filet ikan salem pacifik , segar atau dingin! fillet pacifik salmon, fresh or chilled
0304810090		Salem filet beku/ frozen fillet salmon
0305410000		Salem pasifik di asap/ Smoked pacific salmon
		<b>Makarel/ Mackerel</b>
		<b>Segar atau dingin/ fresh or chilled</b>
0302440000	03024400	Makarel/ mackerel
0302450000	03024500	Makarel jack dan makarel kuda/ Jack and horse mackerel
0302891930		Makarel scomberomorus commerson/ Mackerel scomberomorus commerson
0302891510		Makarel indian/ Indian mackerel
0302891520		Makarel Island
		<b>Beku/ Frozen</b>
0303540010	03035410	Makarel/ mackerel
0303540020	03035420	Makarel pasifik/ Pasific mackerel
0303550000	03035500	Makarel jack dan makarel kuda/ Jack and horse mackerel
0303891510	03035910	Makarel indian/ Indian mackerel
0303891520		ikan makarel island/ Island mackerel
0303891930		Makarel scomberomorus commerson/ Mackerel scomberomorus commerson
		<b>Diasinkan/ Salted</b>
0305691010		Makarel/ mackerel
		<b>Diolah atau diawetkan/ prepared or preserved</b>
1604151000	16041510	Makarel dalam kemasan kedap udara/ mackerel in airtight containers
1604159000	16041590	Makarel jack dan makarel kuda/ Jack and horse mackerel/ In airtight containers
1604192000	16041920	Makarel lainnya/ Others mackerel
		<b>Trout</b>
0301910000	03019100	Hidup/ live
0302110000	03021100	Segar atau dingin/ fresh or child
0303140000	03031400	Beku/ Frozen
0304420000	03044200	Fillet segar atau dingin/ fresh or child fillet

Kode HS 2012 10 Digit	Kode HS 2017 8 Digit	Jenis Komoditas
0304820000	03048200	fillet beku/ frozen fillet
0305430000	03054300	Fillet diasapi/ Smoked fillet
		<b>Cod/ Cod</b>
0304710000	03047100	fillet beku/ frozen fillet
0305510000		Fillet diasapi/ Smoked fillet
		<b>Herring/ herring</b>
0302410000	3024100	Segar atau dingin/fresh or child
0302590000	03025900	Lainnya/ Others
0303510000		Beku/ Frozen
0305420000		Diasapi/Smoked
1604121000	16041210	Dalam kemasan kedap udara/ in airtight containers
		<b>Todak (ikan pedang)/ swordfish</b>
0302470000	03024700	Segar atau dingin/ fresh or child
0303570000	03035700	Beku/ Frozen
0304450000	03044500	Fillet beku/ frozen fillet
0304540000		Filet segar atau dingin/ fresh or child fillet
0304840000	03048400	Filet beku lainnya/ other frozen fillet
0304910000	03049100	Filet lainnya/ other fillet
		<b>Tooth/ Tooth</b>
0304460000	03044600	Filet segar atau dingin/ fresh or child fillet
0304850000		Filet beku lainnya/ other frozen fillet
		<b>Sarden/ sardines</b>
0302430000	03024300	Segar atau dingin/ fresh or child
0303530000	03035300	Beku/ Frozen
1604131100	16041311	Dalam kemasan kedap udara/ in airtight containers
1604131900	16041319	Dalam kemasan kedap udaran lainnya/ other in airtight containers
1604139100	16041391	Sarden Lainnya dalam kemasan kedap udara/ other sardines in airtight containers
1604139900	16041399	Sarden lainnya dalam kemasan kedap udara lainnya/ other sardines in other airtight containers
		<b>Teri</b>
0302420000	03024200	Segar atau dingin/ fresh or child
0305630000	03056300	Diasinkan/ Salted
1604169000	16041690	Dalam kemasan kedap udara lainnya/ Other in airtight containers
		<b>Layur/ Savalai hairtails</b>
0302891400	03028914	segar atau dingin/ fresh or child
0303891400	03038914	Layur Beku/ Frozen sailfish
0303250000		Beku/ Frozen
		<b>Marlin/ marlin</b>
0302891920		Segar atau dingin/ fresh or child
0303891920		Beku/ Frozen
		<b>Pari dan skates/ rays and skates</b>
0302820000	03028200	Segar atau dingin/ fresh or child

Kode HS 2012 10 Digit	Kode HS 2017 8 Digit	Jenis Komoditas
0303820000	03038200	Beku/ Frozen <b>Layar Indo-pasifik/ Indo-pasific sailfish</b>
0303891940		Beku/ Frozen <b>Salmon/ salmon</b>
0304810010	03048100	Fillet beku/ frozen fillet
1604111000	16041110	Dalam kemasan kedap udara/ in airtight containers
1604119000	16041190	Salmon lainnya dalam kemasan kedap udara/ other salmon in airtight containers <b>Sirip Hiu/ shark fins</b>
0305710000	03057100	Dapat dimakan/ edible fish offal
1604201100		Diolah atau diawetkan dalam kemasan kedap udara/ prepared or preserved in airtight containers
1604201900		Olahan lainnya/ Other prepared <b>Ikan tilapia (Oreochromis spp.), lele (Pangasius spp., Silurus spp., Clarias spp., Ictalurus spp.),</b>
0304930000	03049300	Beku/ Frozen
0305310000	03053100	Dikeringkan/ dried
0305640000		Diasinkan/ salted <b>Lainnya/ Others</b> <b>Segar atau dingin/fresh or child</b>
0302210000	03022100	Halibut/ halibut (ikan sebelah)
0302220000		Plaice/ plaice
0302240000	03022400	Turbots/turbots
0302290000	03022900	Ikan pipih lainnya/ other flat fish
0302460000		Cobia/ Cobia
0302560000		Blue whittings/ Blue whittings
0302790000	03027900	Lainnya air tawar/ other freshwater fish
0302810000	03028100	Dogfish dan hiu lainnya/ Dogfish and others shark
0302850000	03028500	Seabream/Seabream
0302891200	03028912	Longfin mojarra/ Longfin mojarra
0302891300		Bluntnose lizardfish/Bluntnose lizardfish
0302891990	03028919	Lainnya laut/ other marine fish
0302892200		Rohu/Rohu
0302892600	03028926	Indian threadfins/ Indian threadfins (kuro senangin)
0302892900	03028929	Lainnya bukan dari laut/ other fish of not marine fish <b>Beku/Frozen</b>
0303290000	03032900	Lainnya air tawar/ other freshwater fish
0303310000	03033100	Halibut/ halibut
0303330000	03033300	Sole/sole
0303340000	03033400	Turbots/turbots
0303390000	03033900	Ikan pipih lainnya/ other flat fish
0303560000	03035600	Cobia/ Cobia
0303650000	03036500	Coalfish/ Coalfish

Kode HS 2012 10 Digit	Kode HS 2017 8 Digit	Jenis Komoditas
0303690000	03036900	Lainnya bregmacerotidae/ Other bregmacerotidae
0303810000	03038100	Dogfish dan hiu lainnya/ Dogfish and others shark
0303891200		Longfin mojarra/ Longfin mojarra
0303891300	03038913	Bluntnose lizardfish/Bluntnose lizardfish
0303891600	03038916	Scad torpedo/Scad torpedo
0303891990	03038919	Lainnya Laut/ other marine fish
0303892600	03038926	Indian threadfins/ Indian threadfins
0303892800	03038928	Wallago/wallago
0303892900	03038929	Lainnya/ Others
		<b>Filet dan daging ikan lainnya/Fish fillets and other fish meat</b>
		<b>Segar atau dingin/ fresh or child</b>
0304390000	03043900	Ikan lainnya selain nile perch dan ikan pipih/ other fish exc nile oerch and flatfish
0304430000	03044300	Fillet ikan pipih/ Flat fish fillets
0304490000	03044900	Ikan lainnya/ other fish
		<b>Lain-lain segar atau dingin/ others fresh or child</b>
0304590000	03045900	Ikan lainnya selain nile perch dan ikan pipih/ other fish exc nile oerch and flatfish
0304630000		Nile perch/Nile perch
0304690000	03046900	Ikan lainnya/ other fish
		<b>Beku/ Frozen</b>
0304790000	03047900	Ikan lainnya/ other fish
		<b>Beku lainnya</b>
0304830000	03048300	Ikan pipih/ Flat fish
0304890000	03048900	Ikan lainnya/ other fish
		<b>Filet Lain lain beku/ other fillet, Frozen</b>
304950000		Ikan dari keluarga bregmacerotidae/ Fish of the families Bregmacerotidae
0304990090	03049900	Ikan lainnya/ other fish
		<b>Filet ikan diasinkan atau dalam air garam, tetapi tidak diasapi/ Fish fillets, dried, salted or in</b>
0305391000	03053910	Ikan garfish air tawar/ Freshwater garfish
0305399000	03053999	Ikan lainnya/ other fish
		<b>Ikan dikeringkan diasinkan atau dalam air garam/ Fish, dried, salted or in brine</b>
0305100000	03051000	Tepung kasar dan pellet dari ikan yang layak dikonsumsi manusia/ Flours, meals and pellets of fish, fit for human consumption
0305592000	03055921	Ikan laut konsumsi/ Marine fish,than edible
0305599000	03055990	Ikan lainnya dikeringkan/ dried other fish
0305691090	03056910	Ikan laut diasinkan/ salted marine fish
0305699000	03056990	Ikan laut lainnya diasinkan/ salted other marine fish
		<b>Sosis ikan diolah atau diawetkan / fish sausages prepared or preserved</b>
1604202900		Lainnya/ Others
		<b>Diolah atau diawetkan lainnya / other prepared or preserved</b>
1604209310	16042030	Bakso ikan dan udang/Fish and shrimp ball

Kode HS 2012 10 Digit	Kode HS 2017 8 Digit	Jenis Komoditas
1604209900	16042099	Lainnya/ Others
		<b>Kaviar dan pengganti kaviar/ Caviar and caviar substitutes</b>
1604320000	16043200	Pengganti kaviar/Caviar substitutes
		<b>Sirip ikan, kepala, ekor, perut, dapat dimakan/ Fish fins, heads, tails, maws and other edible fish</b>
0305721000	03057211	Perut ikan/ Fish maws
0305729000		Kepala ikan/ Fish heads
0305790090	03057990	Lainnya/ Others
		<b>Lainnya/ Others</b>
1604193000	16041930	Dalam kemasan kedap udara/in airtight containers
1604199000	16041990	Lainnya/ Others
		<b>KEPITING/CRAB</b>
		<b>Beku, hidup, segar atau dingin/frozen, live, fresh or child</b>
0306141000	03061410	Kepiting cangkang lunak/ Soft shell crabs
0306149000	03061490	Lainnya beku /others frozen
0306241000	03063300	Hidup/ live
0306242000		Segar atau dingin/fresh or child
		<b>Diolah atau diawetkan/ prepared or preserved</b>
1605101000	16051010	Dalam kemasan kedap udara/in airtight containers
1605109000	16051090	Lainnya/other
		<b>Lainnya/other</b>
0306249100	03069321	Dalam kemasan kedap udara/in airtight containers
0306249910	03069329	direbus/ boiled
0306249990		Lainnya/other
		<b>CUMI-CUMI, SOTONG, GURITA/CUTTLE FISH, SQUID, OCTOPUS</b>
		<b>Cumi-cumi dan sotong/ Cuttle fish dan squid</b>
		<b>Hidup, segar atau dingin/Live, fresh or chilled</b>
0307411000	03074211	Hidup/Live
0307412000	03074221	Segar atau dingin/Fresh or chilled
		<b>Lain-lain/other</b>
0307491000	03074310	Beku/Frozen
0307492000	03074921	Kering, asin atau dalam air garam/Dried, salted on in brine
0307493000		Diasapi/Smoked
1605540000	16055410	Sotong dan cumi-cumi/Cuttle fish and squid
		<b>Gurita Octopus</b>
		<b>Hidup, segar atau dingin</b>
0307511000	03075110	Hidup/Live
0307512000	03075120	Segar atau dingin/Fresh or chilled
		<b>Lain-lain/other</b>
0307591000	03075200	Beku/Frozen
0307592000	03075920	Kering, asin atau dalam air garam/Dried, salted on in brine
0307593000		Diasapi/Smoked

Kode HS 2012 10 Digit	Kode HS 2017 8 Digit	Jenis Komoditas
1605550000	16055500	Gurita Octopus <b>KEKERANGAN, INVERTEBRATA CRUSTACEA, INVERTEBRATA Tiram/Oyster</b>
0307111000	03071110	Hidup/Live
0307112000	03071120	Segar atau dingin/Fresh or chilled
0307191000	03071200	Beku/ Frozen
0307192000	03071920	Kering, asin atau dalam air garam/Dried, salted or in brine
0307193000		Diasapi/Smoked <b>Kerang/Scallops</b>
0307211000	03072110	Hidup/Live
0307212000	03072120	Segar atau dingin/Fresh or chilled
0307291000	03072200	Beku/ Frozen
0307292000	03072930	Kering, asin atau dalam air garam/Dried, salted or in brined
1605520000	16055200	Kerang kipas (Scallops), termasuk kerang ratu, dari genera Pecten, Chlamys atau Placopecten, diolah atau diawetkan <b>Remis/Mussels</b> <b>Hidup, segar atau dingin/Live, fresh or chilled</b>
0307311000	03073110	Hidup/Live
0307312000		Segar atau dingin/Fresh or chilled
0307391000	03073200	Beku/ Frozen
0307392000		Kering, asin atau dalam air garam, diasapi/Dried, salted or in brine, smoked
1605530000		Diolah atau diawetkan/ prepared or preserved <b>Siput, selain siput laut/Snails, other than sea snails</b>
0307601000	03076010	Hidup/Live
0307602000	03076020	Segar, dingin atau beku/Fresh, chilled or frozen
1605580000	16055800	Siput, selain siput Laut/Snails, other than sea snails <b>Remis, tiram dan kerang (gabungan)/Clams, cockles and ark shells</b>
0307711000	03077110	Hidup/ live
0307712000	03077120	Segar atau dingin/Fresh or chilled
0307791000	03077200	Beku/frozen
1605560000	16055600	Diolah atau diawetkan/ prepared or preserved <b>Abalon/ abalon</b>
0307811000	03078110	Hidup/ live
0307891000	03078300	Beku/frozen
0307892000	03078710	Kering, asin atau dalam air garam, diasapi/Dried, salted or in brine, smoked
1605570000	16055710	Diolah atau diawetkan/ prepared or preserved <b>Lainnya/others</b>
0307911000	03079110	Hidup/ live
0307912000	03079120	Segar atau dingin/Fresh or chilled
0307991000	03079200	Beku/frozen
0307992000	03079930	Kering, asin atau dalam air garam, diasapi/Dried, salted or in brine, smoked
0307999000	03079950	Lainnya

Kode HS 2012 10 Digit	Kode HS 2017 8 Digit	Jenis Komoditas
1605400000	16054000	Sotong dan cumi-cumi diolah diawetkan/ Cuttle fish and squid prepared or preserved
1605590000	16055900	Gurita diolah atau diawetkan/ Octopus prepared or preserved
		<b>Invertebrata air lainnya</b>
		<b>Teripang/ Sea cucumbers</b>
0308111000	03081110	Hidup/ live
0308112000	03081120	Segar atau dingin/Fresh or chilled
0308191000	03081200	Beku/frozen
0308192000	03081920	Kering, asin atau dalam air garam/Dried, salted or in brine
0308193000		Diasapi/smoked
1605610000	16056100	Diolah atau diawetkan/prepared or preserved
		<b>Bulu babi/Sea urchins</b>
0308211000	03082110	Hidup/ live
0308292000		Kering, asin atau dalam air garam/Dried, salted or in brine
0308212000	03082120	segar atau dingin/fresh or chilled
		<b>Ubur ubur/Jellyfish</b>
0308301000	03083010	Hidup/ live
0308302000		Segar atau dingin/Fresh or chilled
0308304000	03083040	Kering, asin atau dalam air garam/Dried, salted or in brine
1605630000	16056300	Diolah atau diawetkan/prepared or preserved
		<b>Lainnya/others</b>
0308901000	03089010	Hidup/ live
0308902000	03089020	Segar atau dingin/Fresh or chilled
0308903000	03089030	Beku/frozen
0308904000	03089040	Kering, asin atau dalam air garam/Dried, salted or in brine
0308909000	03089090	Lainnya
1605690000	16056900	Diolah atau diawetkan/prepared or preserved
1603009000		Lainnya ekstrak ikan atau krustasea, moluska atau invertebrata air lainnya
1603003000	16030000	Dibumbui ekstrak ikan atau krustasea, moluska atau invertebrata air lainnya
		<b>PRODUK IKAN LAINNYA/OTHER FISH PRODUCTS</b>
		<b>Hati dan telur ikan/ Livers and roe of fish</b>
0302900000	03029100	hati dan telur/ Livers and roes
0303901000	03039100	Hati ikan beku/ liver of fish, Frozen
0303902000		telur ikan beku/ roes of fish, frozen
0305201000	03052010	hati dan telur ikan air tawar/ Livers and roes of fish of fresh water fish
0305209000	03052090	hati dan telur ikan lainnya/ other livers and roes
		<b>Binatang menyusui/ mammals</b>
		<b>Binatang air hidup/ live aquatic animals</b>
0106200000	01062000	Binatang melata (termasuk ular dan penyu) Reptiles (including snakes and turtles)
		<b>Daging dan sisanya yang dapat dimakan, asin, dalam air garam, kering atau diasap; tepung dan tepung</b>

Kode HS 2012 10 Digit	Kode HS 2017 8 Digit	Jenis Komoditas
0210930000	02109300	Dari binatang melata (termasuk ular dan penyu)/ Of reptiles (including snakes and turtles)
0210929000		Daging dari anjing laut, singa laut dan beruang laut (mamalia dari sub ordo Pinnipedia) diasinkan, dalam air garam, dikeringkan atau diasapi;tepung dan tepung kasar dari daging dan sisanya yang dapat dimakan
0208409000	02084090	Daging dari anjing laut, singa laut dan beruang laut (mamalia dari sub ordo Pinnipedia) segar/dingin/beku
1504102000		<b>Minyak hati ikan dan fraksinya/ fish liver oils and its praction</b>
1504109000		<b>Fraksi padat/ Solid fractions</b>
		Lain-lain/ others
		<b>Lemak dan minyak serta fraksinya, dari ikan, selain minyak hati ikan/ Fats and oils and their fraction</b>
1504201000	15042010	Fraksi padat/ Solid fractions
1504209000	15042090	Lain-lain/ others
		Lemak dan minyak serta fraksinya dari binatang laut menyusui lainnya.
		<b>Pasta di isi dimasak atau diolah secara lain/ stuffed pasat, whether or not cooked or otherwise prep</b>
1902203000	19022030	Diisi dengan ikan, siput atau moluska/ stuffed with fish, crustaceans or molluscs
2103903000	21039012	saus ikan/ fish sauce
2103904000	21039021	Terasi/ belachan
1521902000	15219020	Spermaceti (bentuk minyak ikan )
		<b>Daging dan sisanya yang dapat dimakan dari binatang lainnya, segar, dingin atau beku/ Other meat and</b>
0208500000	02085000	Daging dari binatang melata (termasuk ular dan penyu) Of reptiles (including snakes and turtles)
0208901000	02089010	Paha kodok/ frogs legsfresh

Keterangan : Klasifikasi kode HS 8 digit sesuai BTKI 2017

**Lampiran 9. Kode Klasifikasi Industri Yang Digunakan Dalam Menentukan  
Penggunaan Bahan Makanan Dalam Industri Non Makanan**

<b>Kode KKI</b>	<b>Uraian</b>
153230100	Pati/sari ubi kayu (tepung tapioka)
153110301	Beras biasa pecah
153110204	Beras merah sosoh
153110301	Beras biasa pecah
153110399	Beras biasa sosoh
153110101	Beras Giling
153220101	Tepung beras
0111205	Gandum.
011120903	Gaplek ( yang tidak bisa dipisahkan dari kegiatan pertanian
153220301	Tepung gaplek
153170101	Ubi kayu/ gaplek
153220305	Tepung kasava (dari singkong)
154210101	Gula pasir dari tebu
1542101	Gula pasir
154210199	Gula pasir lainnya
011120101	Jagung basah
011120304	Jagung pipilan kering
153290102	Pati jagung (maizena)
153220105	Tepung jagung
1531602	Kacang kedelai
153160205	Kacang kedelai campuran
000000000	Kopra
000000000	Kelapa
153180101	Kopra jemur
151419801	Bungkil kelapa/kopra
151430100	Minyak goreng kelapa
151410101	Minyak kasar/mentah kelapa/kopra
151440101	Minyak goreng kelapa sawit
151410102	Minyak kasar/mentah kelapa sawit
152110103	Susu bubuk skimmed (non fat) tidak beraroma
1521101	Susu bubuk
152110104	Susu bubuk skimmed (non fat) beraroma
1521102	Susu kental
152110599	Susu yang diawetkan lainnya
153210102	Tepung gandum hitam
153120102	Beras gandum giling
153210101	Tepung terigu
153129802	Menir gandum
153240101	Pati sagu

<b>Kode KKI</b>	<b>Uraian</b>
000000000	Cabe
011220801	Cabe merah besar
154220101	Gula merah kelapa/aren
153240102	Pati aren

**NERACA BAHAN MAKANAN / FOOD BALANCE SHEET**  
**TAHUN 2023**

(ton)		Penduduk pertengahan tahun:														197.634 jiwa													
Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>	Produksi <i>Production</i>		Perubahan Stok	Impor	Penyediaan dalam negeri sblm Ekspor <i>Supply available for domestic utilization before exports</i>	Ekspor	Penyediaan Dalam Negeri <i>Domestic Supply</i>	Pakan	Bibit	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization				Total Penggunaan Pemukai an Dalam Tourist	Bahan Makanan <i>Food</i>	Ketersediaan Per Kapita													
	Masukan <i>Input</i>	Keluaran <i>Output</i>	Changes in Stock	Imports	Exports	Feed	Seed	Diolah untuk <i>Manufactured for</i>	Tercecer	Penggunaan Lain	Makanan <i>Food</i>	Bukan Makanan <i>Non food</i>	Waste			Other Uses	Kg/Th	Gram/ hari Grams/ day	Kalori/ kkal/hari Calories/ kcal/day	Protein/ Gram/hr Grams/day	Lemak/ Gram/hr Grams/day								
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)												(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)
<b>I. PADI-PADIAN/CEREALS</b>																													
Gabah (GKG) /unhusked rice		57,919	-	-	57,919	12,985	44,934	198	2,821	39,489	-	2,426	-	44,934	-	-	-	-	-	-	-	-							
Beras/Rice	39,489	25,360	-	1,762	27,122	7,266	19,856	34	-	-	-	496	-	530	-	19,325	97.78	267.90	967	23.49	4.29								
Jagung/Maize	4,566	3,972	96	366	4,243	-	4,243	383	-	-	-	196	-	579	-	3,664	18.54	50.79	168	3.28	2.59								
Jagung basah/ Fresh maize	-	807	-	-	807	807	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-								
Gandum/Wheat	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-								
Tepung Gandum/ Wheat flour	-	-	-	4,198	4,198	-	4,198	-	-	-	-	19	-	19	-	4,179	21.15	57.93	193	5.21	0.58								
<b>II. MAKANAN BERPATI/ STARCHY FOOD</b>																													
Ubi jalar/Sweet potatoes	-	1,951	-	-	1,951	463	1,487	30	-	-	-	1	-	30	-	1,457	7.37	20.20	19	0.15	0.15								
Ubi kayu/Cassava	-	1,125	-	2,712	3,837	267	3,570	71	-	-	-	2	-	73	-	3,497	17.70	48.48	63	0.41	0.12								
Tepung sago/Sago flour	-	-	-	35	35	-	35	-	-	-	-	0	-	0	-	35	0.18	0.49	2	0.00	0.00								
<b>III. GULA/SUGAR</b>																													
Gula pasir/White sugar	-	-	-	1,663	1,663	-	1,663	-	-	-	-	69	-	69	-	1,595	8.07	22.10	80	0.44	0.15								
Gula mangkok/Other sugar	-	91	-	30	121	16	105	-	-	-	-	-	-	-	-	105	0.53	1.46	5	0.04	0.15								
<b>IV. BUAH BILI BERMINYAK</b>																													
<b>PULSES NUT AND OIL SEEDS</b>																													
Kacang tanah berkulit/Groundnuts in shell	-	290	-	101	391	-	391	-	-	372	-	20	-	391	-	0	-	-	-	-	-								
Kacang tanah lepas kulit/Groundnuts shelled	372	223	-	453	676	-	676	-	14	61	-	21	-	96	-	580	2.94	8.04	44	2.26	3.48								
Kedelai/Soyabeans	-	-	-	1,324	1,324	-	1,324	5	1	-	-	66	-	71	-	1,253	6.34	17.37	66	7.02	2.90								
Kacang hijau/Mungbean	-	-	-	83	83	-	83	2	0	-	-	2	-	4	-	78	0.40	1.09	4	0.22	0.02								
Kelapa daging/Coconut fresh	-	19,733	-	-	19,733	3,078	16,655	-	-	10,541	-	608	-	11,149	-	5,506	27.86	76.33	145	1.38	14.04								
Kopra/Copra	10,541	2,635	-	-	2,635	249	2,386	-	-	1,504	-	26	-	1,530	-	856	-	-	-	-	-								
<b>V. BUAH-BUAHAN/FRUITS</b>																													
Alpokot/Avocados	-	194	-	57	251	-	251	-	-	-	-	3	-	3	-	248	1.26	3.44	2	0.02	0.14								
Jeruk/Oranges	-	921	-	50	971	276	695	-	-	-	-	8	-	8	-	687	3.48	9.52	2	0.04	0.01								
Duku/Lanzon	-	56	-	25	81	-	81	-	-	-	-	1	-	1	-	80	0.40	1.10	0	0.01	0.00								
Durian/Durians	-	274	-	11	285	75	210	-	-	-	-	2	-	2	-	208	1.05	2.88	1	0.02	0.02								
Jambu/Waterapples	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-								
Jambu Air /Rose apple	-	405	-	-	405	101	304	-	-	-	-	3	-	3	-	300	1.52	4.16	2	0.02	0.01								
Mangga/Mangoes	-	234	-	19	253	42	211	-	-	-	-	2	-	2	-	208	1.05	2.89	1	0.01	0.00								
Nanas/Pineapples	-	86	-	6	91	-	91	-	-	-	-	1	-	1	-	90	0.46	1.25	0	0.00	0.00								
Pepaya/Papayas	-	3,413	-	-	3,413	1,010	2,403	-	-	-	-	27	-	27	-	2,376	12.02	32.94	9	0.09	-								
Pisang/Bananas	-	3,414	-	33	3,446	512	2,934	-	-	-	-	33	-	33	-	2,902	14.68	40.22	19	0.21	0.06								
Rambutan/Rambutans	-	1,360	-	38	1,398	354	1,045	-	-	-	-	12	-	12	-	1,033	5.23	14.32	2	0.02	0.00								
Salak/Salacia	-	387	-	-	387	70	317	-	-	-	-	4	-	4	-	314	1.59	4.35	4	0.01	0.00								
Sawo/Sapodila	-	386	-	23	409	-	409	-	-	-	-	5	-	5	-	404	2.04	5.60	3	0.03	0.09								
Melon	-	192	-	-	192	-	192	-	-	-	-	2	-	2	-	190	0.96	2.63	1	0.01	0.01								
Semangka/Watermelon	-	449	-	57	506	-	506	-	-	-	-	6	-	6	-	501	2.53	6.94	0	0.01	0.00								
Belimbing/ Star Fruit	-	104	-	-	104	-	104	-	-	-	-	1	-	1	-	103	0.52	1.43	0	0.00	0.00								
Manggis/ Mangosteen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-								
Nangka/Cempedak/ Jackfruit	-	939	-	-	939	188	751	-	-	-	-	8	-	8	-	743	3.76	10.29	1	0.01	0.00								
Markisa/ Marquisa	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-								
Sirsak/ Soursop	-	68	-	-	68	-	68	-	-	-	-	1	-	1	-	67	0.34	0.93	0	0.01	0.00								
Sukun/ Bread Fruit	-	1,281	-	-	1,281	192	1,089	-	-	-	-	12	-	12	-	1,076	5.45	14.92	16	0.20	0.03								



Selada		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Asparagus		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Seledri		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bawang Bombai		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lainnya (Oyong, kecipir, pare, pakis)			1,295	1,295	-	1,295	-	-	-	31	31	-	1,264	6.39	17.52	-	-	-	-
<b>VII. DAGING/MEAT</b>																	<b>202</b>	<b>13.54</b>	<b>16.07</b>
Daging Sapi/Beef	501	376	101	477	-	477	-	-	-	24	24	-	453	2.29	6.28	13	1.18	0.88	
Daging Kerbau/Buffalo Meat	3	2	-	2	-	2	-	-	-	0	0	-	2	0.01	0.03	0	0.01	0.00	
Daging Kambing/Mutton	38	26	13	39	-	39	-	-	-	2	2	-	37	0.19	0.51	1	0.09	0.05	
Daging Domba/Lamb	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Daging Kuda/Lainnya/Horse Meat/Other	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Daging Babi/Pork	30	20	-	20	6	14	-	-	-	1	1	-	13	0.07	0.18	1	0.02	0.07	
Daging Ayam Buras/Lokal Chicken Meat		287		287		287				14	14		273	1.38	3.79	7	0.40	0.55	
Daging Ayam Ras/Improved Chicken Meat		6,970	1,045	8,015	3,833	4,182	-	-	-	209	209	-	3,973	20.10	55.07	166	10.02	13.77	
Daging Itik/Duck Meat		8	1	8	-	8	-	-	-	0	0	-	8	0.04	0.11	0	0.01	0.02	
Daging Puyuh/Quail Meat		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Jeroan semua jenis/Offal All Kinds	-	811	21	832	-	832	-	-	-	-	-	-	832	4.21	11.54	15	1.81	0.74	
<b>VIII. TELUR/EGGS</b>																	<b>22</b>	<b>1.65</b>	<b>1.59</b>
Telur Ayam Buras/ Local Hen Eggs		314	60	374	-	374	-	94	-	14	108	-	266	1.35	3.69	5	0.30	0.35	
Telur Ayam Ras/ Improved Hen Eggs		370	517	887	-	887	-	-	-	18	18	-	869	4.40	12.04	15	1.20	1.04	
Telur Itik/Ducks Eggs		122	12	134	-	134	-	18	-	5	23	-	110	0.56	1.53	2	0.15	0.20	
Telur Puyuh/Quail Eggs		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>IX. SUSU/MILK</b>																	<b>7</b>	<b>0.36</b>	<b>0.39</b>
Susu Sapi/Cow Milk		-	900	900	-	900	90	-	-	0	90	-	810	4.10	11.23	7	0.36	0.39	
Susu Impor/Imported Milk		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>X. IKAN/FISH</b>																	<b>56</b>	<b>10.34</b>	<b>1.21</b>
Tuna/Cakalang/Tongkol		1,120	105	1,225	96	1,129	-	-	-	11	11	-	1,118	5.65	15.49	11	1.69	0.40	
Tunas/Skipjack/Little Tuna		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kakap/Giant Seaperch		375	-	375	175	200	-	-	-	2	2	-	198	1.00	2.74	2	0.35	0.01	
Cucut/Sharks		0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bawal/Pomfret		54	-	54	-	54	-	-	-	1	1	-	53	0.27	0.73	1	0.11	0.01	
Teri/Anchovies		213	-	213	30	183	-	-	-	2	2	-	182	0.92	2.52	2	0.26	0.01	
Lemuru/Indian Oil Sardinella		378	-	378	-	378	-	-	-	4	4	-	374	1.89	5.18	5	0.83	0.12	
Kembung/Indian Mackerels		434	-	434	223	211	-	-	-	2	2	-	209	1.06	2.90	2	0.41	0.02	
Tenggiri/Narrow Bard /King Mackerels		310	-	310	100	210	-	-	-	2	2	-	208	1.05	2.88	2	0.31	0.08	
Bandeng/Milk Fish		24	398	422	180	242	-	-	-	2	2	-	240	1.21	3.33	3	0.43	0.10	
Belanak/Mullers		161	-	161	-	161	-	-	-	2	2	-	160	0.81	2.21	1	0.21	0.04	
Mujair/Mozambique Tilapia		6	86	92	-	92	-	-	-	1	1	-	91	0.46	1.27	1	0.15	0.01	
Ikan Mas/Common Carp		4	137	141	-	141	-	-	-	1	1	-	140	0.71	1.94	1	0.20	0.02	
Lele/Catfish		34	12	46	-	46	-	-	-	0	0	-	46	0.23	0.63	0	0.07	0.01	
Patin/Pangasius spp		630	36	666	-	666	-	-	-	7	7	-	659	3.34	9.14	7	1.37	0.08	
Nilai/Nile tilapia		0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kerapu/Groupers		194	-	194	24	170	-	-	-	2	2	-	169	0.85	2.34	2	0.32	0.01	
Gurami/Giant gouramy		0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Udang/Shrimps		669	18	687	350	337	-	-	-	2	2	-	335	1.69	4.64	2	0.45	0.00	

