



**BADAN  
PANGAN  
NASIONAL**



**PEMERINTAH  
KABUPATEN  
LAMANDAU**

# **NERACA BAHAN MAKANAN**

**Kabupaten Lamandau  
Tahun 2024**



**DINAS KETAHANAN PANGAN KABUPATEN LAMANDAU**



## KATA PENGANTAR

Publikasi dan penyebaran data dan informasi tentang pangan dan gizi dilakukan secara periodik sesuai dengan amanat undang-undang. Publikasi Neraca Bahan Makanan (NBM) Kabupaten Lamandau Tahun 2024 merupakan publikasi lanjutan dari tahun sebelumnya. Penyusunan NBM merupakan data pangan sebagai alat analisis ketersediaan pangan untuk mengetahui volume penyediaan dan penggunaan di Kabupaten Lamandau, serta untuk mengetahui tingkat ketersediaan bahan makanan yang dikonsumsi penduduk per kapita per tahun sampai dalam bentuk ketersediaan energi/kalori, protein dan lemak per kapita per hari. Hasil Analisis NBM digunakan sebagai bahan perumusan dan pengambilan kebijakan dalam rangka stabilisasi pasokan dan harga pangan serta pengendalian inflasi nasional. Untuk itu data yang disajikan harus *update*, valid dan dapat dipercaya. Hal ini tentunya sangat penting dalam perencanaan pembangunan khususnya yang menyangkut masalah pangan dan gizi, termasuk upaya diversifikasi pangan yang telah dicapai di Kabupaten Lamandau.

Kami ucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu terutama kepada Badan Pusat Statistik Kabupaten Lamandau, Dinas Pertanian dan Perikanan Kabupaten Lamandau, dan Dinas Koperasi, Usaha Kecil dan Menengah, Perdagangan dan Perindustrian Kabupaten Lamandau yang telah menyediakan data-data yang dibutuhkan dalam penyusunan publikasi ini. Penyempurnaan dan penyesuaian terus dilakukan terhadap data

dan informasi pangan serta aspek-aspek yang mempengaruhinya berdasarkan perkembangan yang terjadi. Saran dan kritik yang membangun dari berbagai pihak dan pemakai data untuk perbaikan dan penyempurnaan publikasi ini dimasa mendatang sangat kami harapkan.

Nanga Bulik, Desember 2024

Kepala Dinas Ketahanan Pangan  
Kabupaten Lamandau



**Drs. HIRI PRIYONO, M.Si**  
NIP. 19650303 199603 1 002

## **EXECUTIVE SUMMARY**

Neraca Bahan Makanan (NBM) merupakan data pangan sebagai alat analisis ketersediaan pangan untuk mengetahui volume penyediaan dan penggunaan di Kabupaten Lamandau serta tingkat ketersediaan bahan makanan untuk dikonsumsi penduduk per kapita per tahun sampai dalam bentuk ketersediaan energi / kalori, protein dan lemak per kapita per hari. Skor Pola Pangan Harapan (PPH) merupakan skor yang menunjukkan mutu keragaman ketersediaan atau konsumsi pangan suatu wilayah yang dapat digunakan untuk merencanakan kebutuhan konsumsi pangan pada tahun mendatang. Berdasarkan hasil perhitungan NBM dan PPH Ketersediaan, banyaknya nilai gizi yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Lamandau Tahun 2024 sebesar 2.939 kkal perkapita perhari energi, 85,34 gram per hari protein, dan 79,69 gram perhari lemak. Penyediaan gizi untuk energi dan protein lebih banyak berasal dari sumber pangan nabati, sementara untuk penyediaan gizi lemak lebih banyak berasal dari sumber pangan hewani.

Tingkat ketersediaan gizi di Kabupaten Lamandau tahun 2024 sebesar 122,45 persen untuk energi, 135,46 persen untuk protein, dan 191,56 persen untuk lemak jika dibandingkan dengan penyediaan minimal yang direkomendasikan Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) X Tahun 2012. Skor PPH Kabupaten Lamandau tahun 2024 sebesar 94,80. Angka ini masih lebih rendah dari target skor PPH Nasional yaitu 100,00.



## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
EXECUTIVE SUMMARY.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Manfaat.....	2
C. Cakupan dan Komponen.....	2
D. Konsep atau Definisi.....	3
BAB II. METODOLOGI.....	9
A. Pengertian.....	9
B. Sumber Data Pokok.....	10
C. Pengolahan Data.....	10
D. Metode Perhitungan.....	12
E. Prosedur Pengisian Tabel.....	14
F. Penghitungan Pola Pangan Harapan (PPH).....	17
BAB III. ANALISIS NERACA BAHAN MAKANAN.....	20
A. Ketersediaan Energi/Kalori.....	21
B. Ketersediaan Protein.....	24
C. Ketersediaan Lemak.....	27
D. Tingkat Ketersediaan Energi, Protein, dan Lemak.....	30
E. Pencapaian Skor PPH.....	32
BAB IV. KESIMPULAN.....	34
LAMPIRAN .....	37

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Perubahan dari Tabel Neraca Bahan Makanan (NBM) ke Pola Pangan Harapan (PPH).....	17
Tabel 2.2	Komposisi Pangan berdasarkan Pola Pangan Harapan (PPH)...	18
Tabel 3.1	Jumlah dan Persentase Laju Ketersediaan Energi berdasarkan Kelompok Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2020 – 2024.....	22
Tabel 3.2	Jumlah dan Persentase Ketersediaan Energi berdasarkan Kelompok Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2020 – 2024.....	23
Tabel 3.3	Jumlah dan Persentase Laju Ketersediaan Protein berdasarkan Kelompok Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2020 – 2024.....	25
Tabel 3.4	Jumlah dan Persentase Ketersediaan Protein berdasarkan Kelompok Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2020 – 2024.....	26
Tabel 3.5	Jumlah dan Persentase Laju Ketersediaan Lemak berdasarkan Kelompok Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2020 – 2024.....	28
Tabel 3.6	Jumlah dan Persentase Ketersediaan Lemak berdasarkan Kelompok Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2020 – 2024.....	29
Tabel 3.7	Tingkat Ketersediaan Energi Terhadap Angka Kecukupan Energi (AKE) Tahun 2020 – 2024.....	30
Tabel 3.8	Tingkat Ketersediaan Protein Terhadap Angka Kecukupan Protein (AKP) Tahun 2020 – 2024.....	31
Tabel 3.9	Tingkat Ketersediaan Lemak Terhadap Angka Kecukupan Gizi (AKL) Tahun 2020 – 2024.....	31
Tabel 3.10	Skor PPH Kabupaten Lamandau berdasarkan Kelompok Bahan Makanan Tahun 2020 – 2024.....	33



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1	Diagram Pie Ketersediaan Energi, Protein, dan Lemak Kabupaten Lamandau Tahun 2024.....	20
Gambar 3.2	Diagram Batang Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak berdasarkan 11 Kelompok Pangan Kabupaten Lamandau Tahun 2024.....	20
Gambar 3.3	Ketersediaan Energi berdasarkan Asal Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2020 – 2024.....	22
Gambar 3.4	Persentase Ketersediaan Energi berdasarkan Kelompok Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2020 – 2024.....	24
Gambar 3.5	Ketersediaan Protein berdasarkan Kelompok Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2020 - 2024.....	25
Gambar 3.6	Persentase Ketersediaan Protein berdasarkan Kelompok Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2020 – 2024.....	27
Gambar 3.7	Ketersediaan Lemak berdasarkan Kelompok Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2020 – 2024.....	28
Gambar 3.8	Persentase Ketersediaan Lemak berdasarkan Kelompok Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2020 – 2024.....	30
Gambar 3.9	Tingkat Ketersediaan Energi, Protein, dan Lemak terhadap AKE, AKP, dan AKL di Kabupaten Lamandau tahun 2020 – 2024.....	32
Gambar 3.10	Perbandingan Skor Pola Pangan Harapan (PPH) Ketersediaan dengan Skor Pola Pangan Harapan (PPH) Ketersediaan Ideal berdasarkan Kelompok Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2024.....	33

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Neraca Bahan Makanan (NBM) Kabupaten Lamandau Tahun 2024.....	37
Lampiran 2.	Jumlah dan Persentase Energi, Protein, dan Lemak yang tersedia untuk dikonsumsi perkapita perhari berdasarkan Kelompok Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2020 - 2024.....	40
Lampiran 3.	Jumlah dan Persentase Energi/Kalori yang tersedia untuk dikonsumsi perkapita perhari berdasarkan Kelompok Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2020 - 2024.....	40
Lampiran 4.	Jumlah dan Persentase Protein yang tersedia untuk dikonsumsi perkapita perhari berdasarkan Kelompok Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2020 – 2024.....	41
Lampiran 5.	Jumlah dan Persentase Lemak yang tersedia untuk dikonsumsi perkapita perhari berdasarkan Kelompok Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2020 – 2024.....	41
Lampiran 6.	Komposisi, Bobot, dan Skor Pola Pangan Harapan Kabupaten Lamandau Tahun 2024.....	42
Lampiran 7.	Besaran Angka Konversi yang digunakan untuk Produksi Input ke Output Beberapa Jenis Bahan Makanan .....	42
Lampiran 8.	Konversi Bagian yang Dapat Dimakan (BDD) dan Kandungan Gizi per 100 gram pangan.....	47





# BAB I. PENDAHULUAN



## A. Latar Belakang

Ketahanan pangan adalah kondisi terpenuhinya pangan bagi negara sampai dengan perseorangan untuk dapat hidup sehat, aktif, dan produktif secara berkelanjutan. Hal ini tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, beragam, bergizi, merata, dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat. Ketersediaan Pangan adalah kondisi tersedianya pangan dari hasil produksi dalam negeri dan cadangan pangan nasional, serta impor apabila kedua sumber utama tersebut tidak dapat memenuhi kebutuhan. Pangan merupakan salah satu faktor kunci bagi pembangunan sumber daya manusia yang berkualitas untuk menyelenggarakan pembangunan nasional. Dalam kerangka pembangunan pangan, data/informasi tentang situasi ketersediaan pangan dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dalam melakukan evaluasi dan perencanaan pangan. Salah satu metode dalam menyajikan data/informasi tersebut berupa tabel Neraca Bahan Makanan (NBM). Tabel NBM menyajikan gambaran menyeluruh tentang pola penyediaan/pengadaan dan penggunaan/pemanfaatan pangan di suatu wilayah dalam periode waktu tertentu.

Penyusunan NBM di Indonesia disusun sejak tahun 1963 yang dilakukan oleh Biro Pusat Statistik (BPS) dan dibantu oleh tenaga ahli dari *Food and Agriculture Organization* (FAO). Sejak tahun 1975 NBM disusun oleh Tim Penyusun NBM yang beranggotakan dari beberapa instansi seperti Departemen Pertanian, BPS, dan instansi terkait lainnya. Selanjutnya mulai edisi 1999 - 2000 buku NBM dipublikasikan oleh Departemen Pertanian cq. Badan Ketahanan Pangan, sesuai dengan tugas dan fungsinya. Sebagai salah satu bahan untuk menyusun kebijakan, maka akan sangat berguna bila NBM

disusun secara lengkap, tepat waktu, dan berkelanjutan dari suatu periode ke periode berikutnya.

## **B. Manfaat**

Tabel NBM dapat digunakan untuk mengevaluasi pengadaan, penggunaan pangan, komposisi atau pola ketersediaan energi atau zat gizi lainnya, sebagai bahan acuan dalam perencanaan produksi/pengadaan pangan, serta sebagai bahan dalam penetapan kebijakan pangan dan gizi. Tabel NBM juga menyajikan data dan informasi tentang susunan makanan, jumlah kalori, protein dan lemak yang dikonsumsi penduduk. Selain itu dapat pula dilihat volume ekspor dan impor, berapa banyak yang diproses untuk industri, makanan ternak dan berapa banyak yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk perkapita dalam satuan kilogram per tahun atau gram per hari pada periode waktu tertentu. Selain itu, NBM juga dapat digunakan untuk mengetahui keseimbangan antara ketersediaan pangan dan penggunaan pangan sehingga pendapatan masyarakat dan pendapatan daerah dapat diketahui dan terencana dengan baik.

## **C. Cakupan dan Komponen**

Jenis bahan makanan yang dicakup dalam NBM meliputi bahan makanan yang bersumber dari nabati maupun hewani dan lazim atau umum 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. Adapun jenis makanan tersebut yaitu: (1) Padi-padian, (2) Makanan berpati, (3) Gula, (4) Buah/biji berminyak, (5) Buah-buahan, (6) Sayur-sayuran, (7) Daging, (8) Telur, (9) Susu, (10) Ikan, dan (11) Minyak dan lemak.

Tabel NBM dibagi menjadi tiga komponen penyajian yaitu:



1. Pengadaan/penyediaan (*supply*), terdiri dari produksi (masukan dan keluaran), perubahan stok, impor (perdagangan masuk), penyediaan sebelum ekspor yang merupakan pengurangan antara produksi dengan perubahan stok dan impor, ekspor (perdagangan keluar) dan penyediaan dalam negeri yang merupakan penyediaan sebelum ekspor ditambah dengan ekspor;
2. Penggunaan/pemanfaatan (*utilization*) terdiri dari pakan, bibit, kebutuhan industri (makanan dan bukan makanan), tercecer, penggunaan lain, penggunaan turis/pengunjung dan bahan makanan. Bahan makanan ini digunakan untuk menghitung ketersediaan per kapita; dan
3. Ketersediaan bahan makanan perkapita, dihitung berdasarkan volume bahan makanan pada komponen kedua dibagi dengan jumlah penduduk dan jumlah bulan atau jumlah hari dan dikonversi dengan angka konversi zat gizi, yang kemudian disajikan dalam bentuk volume dalam satuan kilogram/tahun dan gram/hari, serta kandungan nilai gizinya dalam satuan kalori/kapita/hari, protein/hari, dan lemak/hari. Atau dengan kata lain untuk ketersediaan bahan makanan per kapita (kilogram/tahun dan gram/hari), ketersediaan energi (kkal/hari), ketersediaan protein (gram/hari), dan ketersediaan lemak (gram/hari).

#### **D. Konsep atau Definisi**

Beberapa konsep atau definisi yang digunakan dalam penyusunan NBM dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Jenis Bahan Makanan adalah semua jenis bahan makanan baik nabati maupun hewani yang lazim/umum tersedia untuk dikonsumsi oleh masyarakat Kabupaten Lamandau baik yang diperdagangkan maupun tidak. Jenis bahan makanan tersebut adalah padi-padian, makanan berpati, gula, buah/biji berminyak, buah-buahan, sayuran, daging, telur, susu, ikan serta kelompok minyak dan lemak;
2. Produksi adalah jumlah keseluruhan hasil masing-masing bahan makanan yang dihasilkan, baik yang belum mengalami proses pengolahan maupun

yang sudah mengalami pengolahan. Produksi dikelompokkan menjadi 2 kategori berikut:

- a) Masukan (*Input*) adalah produksi yang masih dalam bentuk asli maupun dalam bentuk hasil olahan yang akan mengalami proses pengolahan lebih lanjut.
- b) Keluaran (*Output*) adalah produksi dari hasil keseluruhan atau sebagai hasil turunan yang diperoleh dari kegiatan produksi masukan (*input*), maupun hasil utama yang langsung diperoleh dari kegiatan produksi yang belum mengalami perubahan.

Besarnya keluaran (*output*) sebagai hasil dari masukan (*input*) tertentu sangat bergantung pada besarnya derajat ekstraksi dan faktor angka konversi dari komoditas yang bersangkutan. Dalam beberapa kasus dimana ada data produksi atau komoditas tidak tersedia namun komoditas tersebut beredar di pasaran dan lazim dikonsumsi penduduk setempat, maka perhitungan diisi dengan pendekatan angka konsumsi per kapita yang ditambah dengan 10–20%-nya. Angka konsumsi menggunakan angka konsumsi kabupaten/kota, dan apabila angka konsumsi tingkat kabupaten/kota tidak tersedia maka angka konsumsi yang digunakan adalah angka konsumsi tingkat provinsi;

- 3. 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 tahun dan akhir tahun. Perubahan Stok adalah selisih antara stok pada akhir tahun dengan stok pada awal tahun di tahun tersebut. Perubahan stok ini dapat bernilai positif juga bernilai negatif. Bernilai positif terjadi apabila ada peningkatan stok di gudang yang berasal dari komoditas yang beredar di pasar/masyarakat yang mengakibatkan komoditas yang beredar di pasar/masyarakat menjadi menurun, sedangkan bernilai negatif terjadi apabila ada penurunan stok akibat pelepasan stok ke pasar/masyarakat

yang menyebabkan komoditas yang beredar di pasar/masyarakat meningkat;

4. Impor adalah jumlah bahan makanan yang belum ataupun sudah mengalami proses pengolahan ataupun menurut jenisnya yang didatangkan/dimasukan ke dalam negeri dengan tujuan untuk diperdagangkan, diedarkan, disimpan. Perhitungan NBM Kabupaten Lamandau yang termasuk impor adalah :
  - a) Jenis bahan makanan yang datang/masuk dari luar wilayah Negara Republik Indonesia langsung masuk ke dalam wilayah Kabupaten Lamandau.
  - b) Jenis bahan makanan yang datang/masuk dari wilayah administratif lain ke wilayah administratif Kabupaten Lamandau (perdagangan antar pulau atau antar provinsi atau antar kabupaten/kota);
5. Penyediaan Dalam Daerah Sebelum Ekspor adalah sejumlah bahan makanan yang berasal dari produksi (keluaran) dikurangi perubahan stok ditambah impor.
6. Ekspor adalah jumlah bahan makanan baik yang belum maupun yang sudah mengalami proses pengolahan yang dikeluarkan/keluar dari wilayah Republik Indonesia. Perhitungan NBM Kabupaten Lamandau yang termasuk ekspor adalah :
  - a) Jenis bahan makanan yang dikeluarkan/keluar dari wilayah Kabupaten Lamandau yang langsung ke luar dari Wilayah Republik Indonesia.
  - b) Jenis bahan makanan yang dikeluarkan/keluar dari wilayah administratif Kabupaten Lamandau ke wilayah administratif lainnya (perdagangan antar pulau atau antar provinsi atau antar kabupaten/kota);
7. Penyediaan Dalam Negeri setelah Ekspor adalah sejumlah bahan makanan yang berasal dari jumlah dari produksi (keluaran) dikurangi perubahan stok ditambah impor dikurangi jumlah dari estimasi ekspor ditambah ekspor;

8. Pemakaian Dalam Daerah adalah sejumlah bahan makanan yang digunakan di dalam daerah atau dipakai di Kabupaten Lamandau untuk pakan ternak/pakan, bibit/benih, bahan baku yang diolah untuk industri makanan dan bukan makanan, penyusutan/yang tercecer, penggunaan lainnya, total penggunaan pemakaian dalam negeri, total penggunaan makanan turis/pengunjung, dan bahan makanan yang tersedia untuk dimakan.
- a) Pakan/makanan ternak (*feed*) adalah sejumlah bahan makanan yang langsung diberikan atau disediakan sebagai bahan makanan ternak peliharaan baik ternak besar, ternak kecil, unggas, maupun ikan dan sebagainya. Dalam hal ini tidak termasuk jumlah pakan yang sudah diolah terlebih dahulu atau diproses di pabrik pakan, karena jenis pakan ini dimasukkan pada kolom industri bukan makanan.
  - b) Bibit/Benih (*Seed*) adalah komponen penggunaan pada NBM yang digunakan untuk keperluan reproduksi. Dalam UU Sistem Budi Daya Tanaman, benih adalah tanaman atau bagian dari tanaman yang digunakan untuk mengembangbiakkan tanaman tersebut.
  - c) Diolah Untuk Makanan (*Food Industry*) adalah sejumlah bahan makanan yang hanya digunakan untuk komoditas primer yang tidak bisa langsung dimakan, namun memerlukan pengolahan untuk menjadi komoditas yang bisa dikonsumsi seperti gabah menjadi beras, gandum menjadi tepung gandum, CPO menjadi minyak goreng, dan sebagainya. Sedangkan yang diolah bukan untuk makanan (*Non food Industry*) adalah sejumlah bahan makanan yang komoditasnya diperuntukkan bagi industri bukan makanan, misalnya jagung yang digunakan untuk industri pakan ternak, dan lainnya.
  - d) Tercecer/penyusutan (*Loss*) 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/masyarakat.



- e) Penggunaan lain (*other uses*) merupakan bagian dari komponen penggunaan pangan yang biasanya digunakan untuk komoditas yang produksinya besar namun penggunaannya sebagai bahan makanan kecil. Penggunaan lain juga bisa digunakan untuk komoditas primer yang harus diolah terlebih dahulu menjadi komoditas pangan siap konsumsi. Untuk komoditas primer tersebut penggunaan lain berperan sebagai penyeimbang bagi neraca penyediaan dan penggunaan. Adapun untuk menghitung penggunaan lainnya yaitu hasil pengurangan dari penyediaan dalam negeri setelah ekspor dikurangi pakan/makanan ternak dikurangi bibit/benih dikurangi diolah untuk makanan dan bukan makanan dikurangi tercecer dan dikurangi bahan makanan.
- f) Total penggunaan dalam negeri adalah jumlah total dari pakan/makanan ternak, bibit/benih, diolah untuk makanan dan bukan makanan, tercecer, dan penggunaan lainnya.
- g) Total penggunaan *food tourist* adalah makanan yang tersedia untuk dikonsumsi oleh turis dan pengunjung lainnya yang tidak dimasukkan sebagai kategori terpisah. Makanan turis dihitung dengan mengurangi makanan yang seharusnya tersedia untuk wisatawan keluar suatu negara dari jumlah makanan yang tersedia untuk pengunjung masuk. Sebagai konsekuensinya, informasi dalam NBM ini harus diisi melalui imputasi data yang diperoleh yaitu jumlah pengunjung dan lamanya kunjungan.
- h) Bahan Makanan atau pangan (*Food*) yang tersedia untuk dikonsumsi adalah sejumlah bahan makanan yang tersedia di pasar/masyarakat untuk dikonsumsi; pangan yang dikonsumsi di restoran, hotel, *catering*, dan industri lain seperti rumah sakit, asrama, penjara, dan lainnya; serta pangan yang diproduksi oleh industri makanan untuk dikonsumsi oleh penduduk suatu negara/daerah dalam kurun waktu tertentu; dan

9. Ketersediaan Per Kapita adalah sejumlah bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi setiap penduduk Kabupaten Lamandau pada periode tertentu, atau jumlah jenis bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi pada periode tertentu di suatu wilayah administratif dibagi jumlah penduduk pertengahan tahun, baik dalam bentuk natura maupun dalam bentuk unsur gizinya. Unsur gizi utama tersebut adalah sebagai berikut:
- a) Energi adalah sejumlah kalori hasil pembakaran karbohidrat yang berasal dari berbagai jenis bahan makanan. Energi ini sangat dibutuhkan untuk kegiatan tubuh seluruhnya.
  - b) Protein adalah suatu persenyawaan yang mengandung unsur "N", yang sangat dibutuhkan tubuh untuk pertumbuhan serta penggantian jaringan-jaringan yang rusak atau aus.
  - c) Lemak adalah salah satu unsur zat makanan yang dibutuhkan oleh tubuh sebagai tempat penyimpanan energi, protein, dan vitamin.
  - d) Vitamin merupakan salah satu unsur zat makanan yang sangat dibutuhkan oleh tubuh untuk proses metabolisme dan pertumbuhan yang normal.
  - e) Mineral merupakan zat makanan yang dibutuhkan manusia agar memiliki kesehatan dan pertumbuhan yang baik.



## BAB II. METODOLOGI



### A. Pengertian

Neraca Bahan Makanan (NBM) merupakan tabel yang memberikan gambaran tentang situasi pengadaan/penyediaan pangan (*food supply*), dan penggunaan/ pemanfaatan pangan (*food utilization*), sehingga ketersediaan pangan untuk dikonsumsi penduduk pada suatu wilayah baik itu negara, provinsi, kabupaten, ataupun kota dalam kurun waktu tertentu dapat diketahui. NBM memberikan informasi tentang ketersediaan bahan pangan untuk setiap komoditas dan olahannya/produk turunannya yang lazim dikonsumsi penduduk berdasarkan sumber penyediaan dan penggunaannya. Penyediaan diperoleh dari jumlah total bahan pangan yang diproduksi dikurangi dengan perubahan stok ditambahkan dengan jumlah impor dan dikurangi dengan jumlah ekspor selama periode tersebut. Sedangkan penggunaan diperoleh dari jumlah total kebutuhan pakan, bibit, industri makanan dan non makanan, tercecer, dan penggunaan lain serta bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi manusia. Ketersediaan pangan perkapita untuk dikonsumsi diperoleh dengan membagi ketersediaan bahan makanan dengan jumlah penduduk pertengahan tahun.

Buku ini selain membahas NBM juga membahas analisis situasi pangan melalui PPH (Pola Pangan Harapan). Pola Pangan Harapan (PPH) merupakan susunan beragam pangan didasarkan atas proporsi keseimbangan energi dari 9 (sembilan) kelompok pangan. PPH disusun dengan tujuan untuk menghasilkan suatu komposisi norma (standar) pangan untuk memenuhi kebutuhan gizi penduduk, yang mempertimbangkan keseimbangan gizi (*nutrition balance*), berdasarkan cita rasa (*palatability*), daya cerna (*digestibility*), daya terima masyarakat (*acceptability*), kuantitas dan kemampuan daya beli (*affordability*). PPH Ketersediaan dihitung menggunakan data ketersediaan energi dari 11 (sebelas) kelompok bahan

makanan dalam NBM yang dikelompokkan kembali menjadi 9 (sembilan) kelompok dalam perhitungan PPH Ketersediaan. PPH yang dihasilkan akan memberikan gambaran kualitas keragaman makanan yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk.

## **B. Sumber Data Pokok**

Komponen penyediaan merupakan data pokok yang dibutuhkan dalam menyusun NBM yang bersumber dari beberapa instansi penyedia data. Data yang dihimpun tersebut meliputi :

1. Data produksi padi, palawija dan hortikultura bersumber dari Badan Pusat Statistik (BPS). Sedangkan produksi subsektor perkebunan, peternakan dan perikanan berasal dari instansi terkait yaitu Dinas Pertanian dan Perikanan Kabupaten Lamandau. Bila data produksi suatu komoditas tidak tersedia, maka dapat didekati dari data konsumsi hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS).
2. Data jumlah penduduk pertengahan tahun diperoleh dari Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Lamandau.
3. Data Ketersediaan bahan makanan untuk dikonsumsi perkapita merupakan hasil perhitungan yang dikaitkan dengan jumlah penduduk pada pertengahan tahun (kilogram pertahun dan gram perhari).

Penyusunan NBM ini juga menggunakan besaran dan angka konversi yang ditetapkan oleh Tim NBM berdasarkan hasil kajian dan pendekatan-pendekatan. Komposisi gizi diperoleh dari buku Daftar Komposisi Zat Gizi Makanan Indonesia, Direktorat Bina Gizi Masyarakat Kementerian Kesehatan RI dan sumber resmi lainnya. Daftar angka konversi dan komposisi zat gizi selengkapnya dapat dilihat pada lampiran.

## **C. Pengolahan Data**

Data dari berbagai instansi pemerintah yang terkait dalam penyusunan NBM dikumpul, kemudian diolah dan selanjutnya dilakukan analisis sederhana



oleh Tim Penyusunan NBM Kabupaten Lamandau. Sebagian data dari beberapa sumber akan diadakan perbaikan dan penyempurnaan, diantaranya dengan melakukan perbandingan dengan data angka konsumsi yang diperoleh dari SUSENAS sebelum dipergunakan sebagai dasar penyusunan NBM sehingga tingkat kesalahan dapat diminimalisir.

Data produksi diperoleh dari instansi terkait yang pengolahannya dilakukan oleh BPS. Data konversi dan data lainnya yang digunakan berasal dari data hasil penelitian berbagai pihak yang selama ini dipakai oleh BPS maupun instansi teknis penyedia data terkait.

Salah satu kelemahan data NBM tingkat nasional maupun daerah adalah belum adanya penelitian mengenai beberapa angka konversi untuk produk tertentu ke bentuk lain dan *extraction rate* beberapa jenis bahan makanan, sehingga banyak dipakai faktor angka konversi dari negara lain. Selain itu dengan belum adanya survei tataniaga bahan makanan di Kabupaten Lamandau, informasi terhadap beberapa komoditi yang beredar luas di pasaran dilakukan pendekatan dengan data hasil SUSENAS.

Pengolahan data pada tahun 2023 masih menggunakan Aplikasi NBM menggunakan program perangkat lunak Microsoft Excel, sementara untuk pengolahan data pada tahun 2024 sudah menggunakan Aplikasi NBM yang dikelola oleh Direktorat Ketersediaan Pangan, Badan Pangan Nasional Republik Indonesia. Adapun pengolahan data ini dilakukan dengan cara meng-*upload* data dalam bentuk formulir (*file*) Excel yang sudah tersedia seperti data produksi, stok, impor, ekspor, industri pangan, industri non-pangan, dan wisatawan ke halaman (*web*) Aplikasi NBM dengan alamat <https://sinbm.badanpangan.go.id/>. Selanjutnya setelah seluruh formulir di-*upload* dan dikirim secara otomatis hasil perhitungan akan ditampilkan. Adapun hasil perhitungan dihitung pertahun dan dibagi menjadi 3 (tiga) jenis hasil yaitu hasil perhitungan NBM (Neraca Bahan Makanan), hasil perhitungan PPH (Pola Pangan Harapan) ketersediaan, dan hasil perhitungan kelompok pangan. Selain hasil perhitungan juga akan ditampilkan 4 (empat) jenis grafik. Pertama yaitu Grafik Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak dalam bentuk

diagram pie dan dibagi menjadi 3 (tiga) kategori yaitu energi, protein, dan lemak, serta terdapat nilai statistik antara hewani dan nabati dibagi menjadi dua irisan. Grafik kedua yaitu Grafik Ketersediaan Energi, Protein, dan Lemak berdasarkan 11 (sebelas) kelompok pangan, dimana grafik ini memvisualisasikan datanya dalam bentuk diagram batang, yang menunjukkan 11 (sebelas) angka pangan dengan nilai grafik dibagi menjadi 3 (tiga) kategori sebagai nilainya, yaitu Angka Kecukupan Energi (AKE), Angka kecukupan Protein, dan Angka Kecukupan Lemak (AKL). Grafik ketiga yaitu Grafik Skor Pola Pangan Harapan (PPH) Ketersediaan, dimana grafik ini memvisualisasikan datanya dalam bentuk diagram batang, terbagi menjadi 2 (dua) kategori sebagai nilainya yaitu skor PPh dan skor PPH lokal. Grafik keempat yaitu Grafik Perkembangan Energi, Protein, lemak dan skor PPH ketersediaan, dimana grafik ini memvisualisasikan datanya dalam bentuk diagram garis dan memiliki 4 (empat) kategori sebagai nilainya yaitu AKE (kkal/perkapita/perhari), AKP (Gram/per kapita/Hari), AKL(Gram/per kapita/Hari), dan Skor PPH.

#### **D. Metode Perhitungan**

##### **1. Penyediaan/Pengadaan (*Supply*)**

Penyediaan/pengadaan (*supply*) suatu komoditas bahan makanan diperoleh dari jumlah produksi dikurangi dengan perubahan stok, ditambah dengan jumlah yang diimpor dan dikurangi dengan jumlah yang diekspor. Ini berarti, komponen-komponen penyediaan terdiri atas produksi, perubahan stok, impor, dan ekspor. Bentuk persamaan penyediaan adalah sebagai berikut:

$$TS = P - \Delta St + I - E$$

dimana,

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

P = Produksi

$\Delta St$  = stok akhir – stok awal

I = impor

E = ekspor

## 2. Penggunaan/Pemanfaatan (*utilization*)

Selanjutnya, total penyediaan tersebut akan digunakan untuk pakan, bibit, industri makanan dan non makanan, tercecer, serta bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi atau pada tingkat pedagang pengecer serta penggunaan lain yang belum diketahui dengan jelas besaran penggunaannya seperti makanan turis, pengungsi, kebutuhan hotel, restoran dan katering serta industri yang tidak tercatat. Komponen-komponen tersebut merupakan komponen penggunaan/pemanfaatan (*utilization*). Total penggunaan dapat dinyatakan dalam bentuk persamaan sebagai berikut:

$$TU = F_e + S_e + I_n + L + O + F$$

dimana,

TU = Total penggunaan/pemanfaatan (*total utilization*)

$F_e$  = Pakan/makanan ternak (*Feed*)

$S_e$  = Bibit/Benih (*Seed*)

$I_n$  = Diolah untuk makanan (*Food Industry*) dan bukan makanan (*Nonfood Industry*)

L = tercecer (*Loss*)

O = Penggunaan lain (*Other Uses*)

F = Bahan Makanan/Pangan (*Food*)

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

$$\begin{aligned} TS &= TU \\ P - \Delta St + I - E &= F_e + S_e + I_n + L + O + F \end{aligned}$$

## 3. Ketersediaan

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

$$F = [ (P - \Delta St + I - E) - (F_e + S_e + I_n + L + O) ]$$

Untuk mendapatkan jumlah ketersediaan bahan makanan per kapita (F perkapita) maka jumlah bahan makanan yang tersedia dibagi dengan jumlah penduduk, yang dapat dinyatakan dengan persamaan:

$$F \text{ perkapita} = F / \varepsilon \text{ penduduk}$$

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 gram untuk lemak.

#### **E. Prosedur Pengisian Tabel**

Pengisian data NBM telah dibuat aplikasinya berbasis *Microsoft Excel*, dimana pengisian cukup dilakukan hanya pada beberapa kolom saja, sedangkan untuk kolom lainnya akan terisi secara otomatis (sudah diisi dengan formula/rumus). Adapun pengisian yang dilakukan secara berurutan kolom demi kolom adalah sebagai berikut:

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/*input* (kolom 2).

Kolom 4 : Perubahan Stok (Stok Akhir-Stok Awal)

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

Masukkan 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 ke luar negeri maupun ke wilayah lain.
- Kolom 8 : Penyediaan dalam negeri setelah ekspor  
Masukkan angka hasil dari penyediaan dalam negeri sebelum ekspor (kolom 6) dikurangi ekspor (kolom 7).
- Kolom 9 : Pakan/Makanan ternak (*Feed*)  
Masukkan angka jumlah bahan makanan yang digunakan untuk pakan.
- Kolom 10 : Bibit/Benih (*Seed*)  
Masukkan angka jumlah bahan makanan yang digunakan untuk bibit.
- Kolom 11 : Diolah untuk makanan (*Food Industry*)  
Masukkan angka jumlah bahan makanan yang berasal dari penyediaan dalam negeri yang diolah untuk makanan.
- Kolom 12 : Diolah untuk bukan makanan (*Non food Industry*)  
Masukkan angka jumlah bahan makanan yang berasal dari penyediaan dalam negeri yang diolah untuk keperluan bukan makanan.
- Kolom 13 : Tercecer/Penyusutan (*Loss*)  
Masukkan angka jumlah bahan makanan yang tercecer.
- Kolom 14 : Penggunaan lain (*Other Uses*)  
Masukkan angka jumlah bahan makanan untuk penggunaan lain.
- Kolom 15 : Total Penggunaan Pemakaian Dalam Negeri  
Masukkan angka jumlah total penggunaan pemakaian dalam negeri hasil dari: kolom (9) + kolom (10) + kolom (11) + kolom (12) + kolom (13) + kolom (14).
- Kolom 16 : Total Penggunaan *Food Tourist*  
Masukkan angka jumlah bahan makanan turis.

- Kolom 17 : Bahan makanan/Pangan (*Food*)  
Masukkan angka jumlah bahan makanan hasil pengurangan dari: kolom (8) – kolom (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/Pangan (*Food*) (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 kilogram = 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.  
$$\text{Energi (kkal/hr)} = \text{kolom (19)} \times \% \text{ BDD} \times \text{kandungan energi} : 100$$
- 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.  
$$\text{Protein (gr/hr)} = \text{kolom (19)} \times \% \text{ BDD} \times \text{kandungan protein} : 100$$
- 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.  
$$\text{Lemak (gr/hr)} = \text{kolom (19)} \times \% \text{ BDD} \times \text{kandungan lemak} : 100$$

## F. Penghitungan Pola Pangan Harapan (PPH)

PPH Ketersediaan dihitung menggunakan data ketersediaan energi dari 11 (sebelas) kelompok bahan makanan dalam NBM yang dikelompokkan kembali menjadi 9 (sembilan) kelompok dalam perhitungan PPH Ketersediaan. PPH yang dihasilkan akan memberikan gambaran kualitas keragaman makanan yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk.

Data yang digunakan untuk menghitung PPH ketersediaan berasal dari data 11 (sebelas) kelompok bahan pangan yang tersedia untuk dikonsumsi dari tabel NBM yang meliputi padi-padian/sereal, makanan berpati, gula, buah/biji berminyak, buah-buahan, sayur-sayuran, daging, telur, susu, ikan serta minyak dan lemak. Untuk menghitung PPH, 11 (sebelas) kelompok bahan makanan tersebut dikelompokkan kembali ke dalam 9 (sembilan) kelompok bahan makanan, yaitu padi-padian/sereal, umbi-umbian, pangan hewani, minyak dan lemak, buah/biji berminyak, kacang-kacangan, gula, sayur dan buah, dan lain-lain seperti disampaikan pada Tabel 2.1 berikut:

**Tabel 2.1 Perubahan dari Tabel Neraca Bahan Makanan (NBM) ke Pola Pangan Harapan (PPH)**

NBM		PPH	
No.	Kelompok Bahan Makanan	No.	Kelompok Bahan Makanan
(1)	(2)	(3)	(4)
1.	Padi-padian/Sereal	1.	Padi-Padian/Sereal
2.	Makan Berpati	2.	Umbi-Umbian (ditambah kentang dari sayuran)
3.	Daging	3.	Pangan Hewani
4.	Telur		
5.	Susu		
6.	Ikan		
7.	Minyak dan Lemak	4.	Minyak dan Lemak
8.	Buah/Biji Berminyak	5.	Buah/Biji Berminyak

(1)	(2)	(3)	(4)
		6.	Kacang-kacangan (kadang hijau, kacang kedelai, kacang tanah ditambah kacang merah dari sayuran)
9.	Gula	7.	Gula
10.	Sayur-sayuran	8.	Sayur dan Buah (ditambah dengan rumput laut dari kelompok ikan)
11.	Buah-buahan		
		9.	Lain-lain

PPH dihitung berdasarkan persentase angka kecukupan energi dan bobot sebagaimana diuraikan pada Tabel 2.2 berikut:

**Tabel 2.2 Komposisi Pangan berdasarkan Pola Pangan Harapan (PPH)**

No.	Kelompok Bahan Makanan	%AKE	Bobot	Skor PPH
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1.	Padi-padian/Sereal	50	0,5	25
2.	Umbi-umbian	6	0,5	2,5
3.	Pangan Hewani	12	2	24
4.	Minyak dan Lemak	10	0,5	5
5.	Buah/Biji Berminyak	3	0,5	1
6.	Kacang-kacangan	5	2	10
7.	Gula	5	0,5	2,5
8.	Sayur dan Buah	6	5	30
9.	Lain-lain	3	0	0
<b>Total</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

Angka ketersediaan energi dari tabel NBM yang telah dikelompokkan berdasarkan kelompok PPH dimasukkan pada kolom (2) dalam Tabel 2.2. Persentase Angka Kecukupan Energi (AKE) pada kolom (3) dihitung dengan membagi kontribusi energi masing-masing kelompok bahan makanan dibandingkan dengan angka ketersediaan energi ideal sebesar 2.400 kkal/kapita/hari seperti pada persamaan berikut:



$$\% \text{ AKE} = \frac{\text{Kontribusi Energi (kkal)}}{2.400 \text{ kalori}} \times 100$$

Selanjutnya untuk memperoleh skor PPH riil, persentase AKE (kolom (3)) dikalikan dengan besaran bobot masing-masing kelompok bahan pangan (kolom (4)) seperti pada persamaan berikut:

$$\text{Skor PPH}_{\text{riil}} = \% \text{ AKE} \times \text{Bobot}$$

Skor PPH riil yang diperoleh kemudian dibandingkan dengan skor PPH maksimal/ideal. Apabila skor PPH riil lebih besar dari skor PPH maksimal, skor PPH sama dengan skor PPH maksimal. Apabila skor PPH riil lebih kecil dibandingkan dengan skor PPH maksimal, skor PPH sama dengan skor PPH riil seperti pada persamaan berikut:

$$\text{Skor PPH} = \begin{cases} \text{Skor PPH}_{\text{riil}} > \text{Skor PPH}_{\text{maks}} & , \quad \text{Skor PPH} = \text{Skor PPH}_{\text{maks}} \\ \text{Skor PPH}_{\text{riil}} < \text{Skor PPH}_{\text{maks}} & , \quad \text{Skor PPH} = \text{Skor PPH}_{\text{riil}} \end{cases}$$

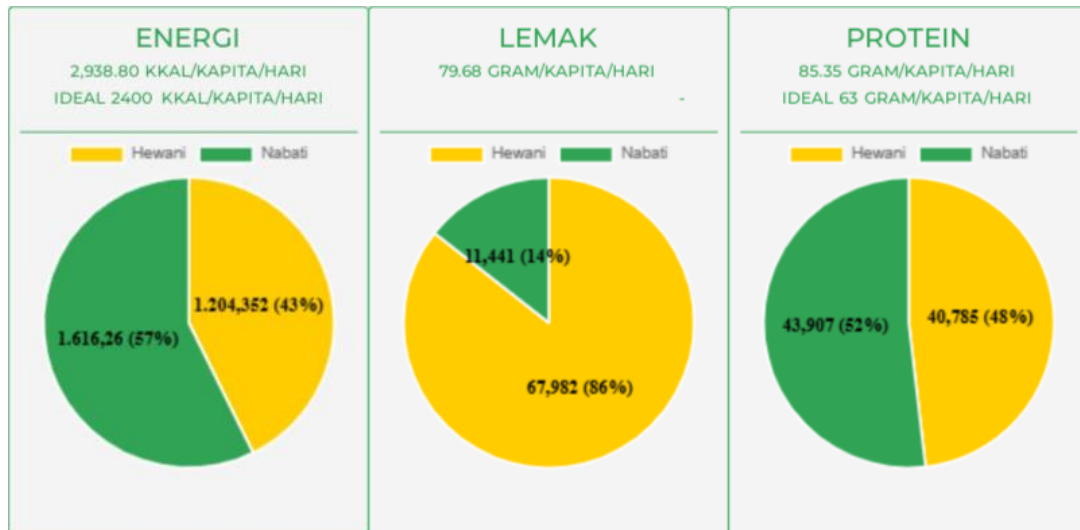
Skor Pola Pangan Harapan total dihitung dengan menjumlahkan skor PPH masing-masing kelompok bahan pangan. PPH ketersediaan disusun untuk mengetahui capaian keragaman penyediaan pangan di suatu wilayah. Selanjutnya, informasi tersebut juga dapat digunakan untuk mengetahui kelompok pangan mana saja yang masih memerlukan peningkatan dari sisi penyediaan, sehingga dapat digunakan dalam perencanaan penyediaan pangan.



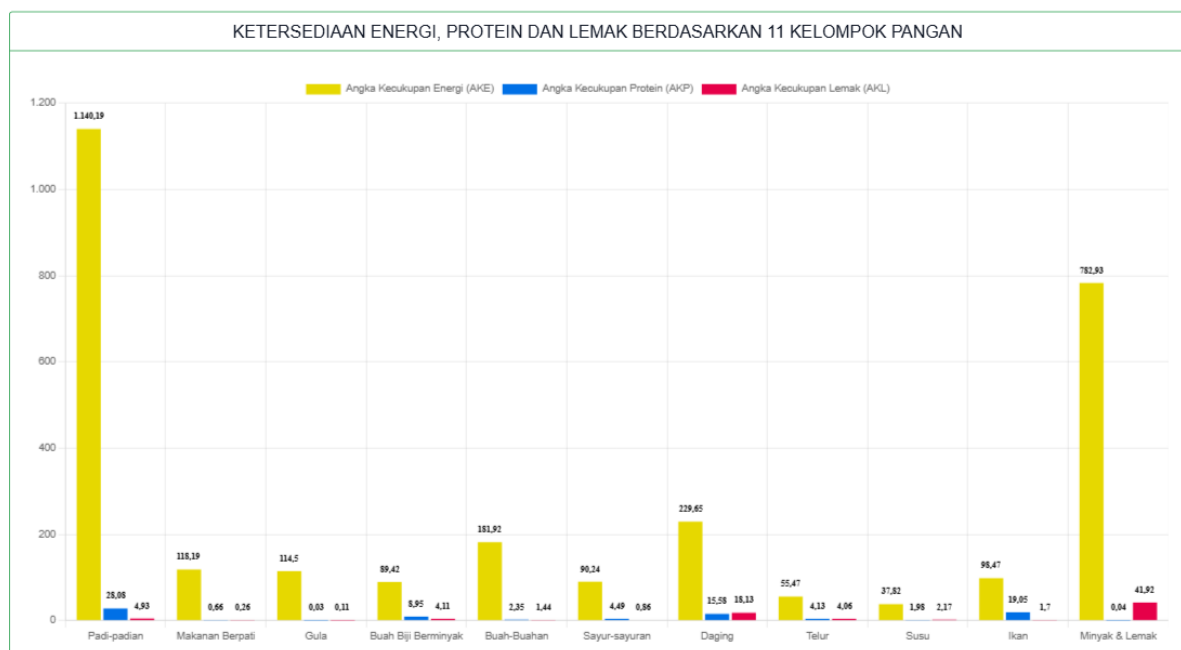
### BAB III. ANALISIS NERACA BAHAN MAKANAN



Berikut adalah hasil grafik dari Aplikasi NBM yang dikelola oleh Direktorat Ketersediaan Pangan, Badan Pangan Nasional Republik Indonesia:



Gambar 3.1 Diagram Pie Ketersediaan Energi, Protein, dan Lemak Kabupaten Lamandau Tahun 2024



Gambar 3.2 Diagram Batang Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak berdasarkan 11 Kelompok Pangan Kabupaten Lamandau Tahun 2024

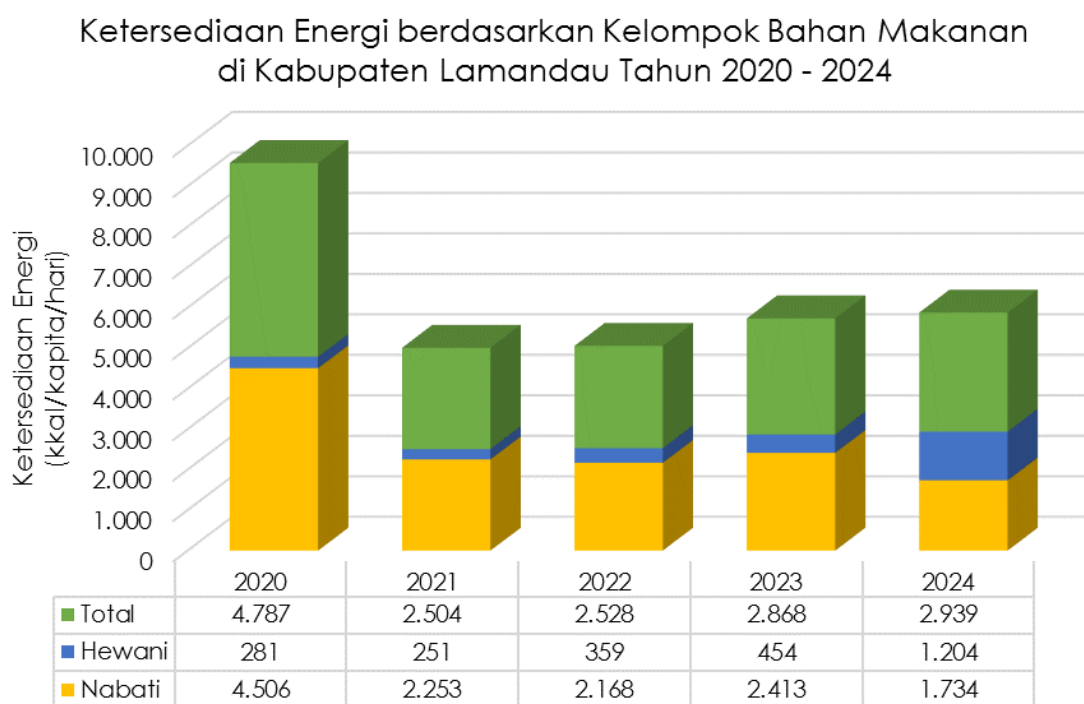
## A. Ketersediaan Energi/Kalori

Banyaknya energi/kalori yang tersedia pada tingkat pedagang eceran atau rumah tangga konsumen untuk dikonsumsi oleh penduduk Kabupaten Lamandau pada tahun 2024 adalah 2.938 kilokalori perkapita perhari. Angka tersebut berasal dari bahan makanan nabati yaitu 1.734 kilokalori perkapita perhari atau 59,02 persen, dan berasal dari bahan makanan hewani yaitu 1.204 kilokalori perkapita perhari atau 40,98 persen. Tabel 3.1 berikut menunjukkan bahwa ketersediaan energi tahun 2024 meningkat 2,48 persen dibandingkan tahun 2023 yaitu 2.868 kilokalori perkapita perhari. Kontribusi bahan makanan yang berasal dari nabati pada tahun 2024 menurun -28,13 persen yaitu 2.413 kilokalori perkapita perhari menjadi 1.734 kilokalori perkapita perhari. Berbeda halnya dengan kontribusi bahan makanan yang berasal dari hewani pada tahun 2024 meningkat 165,12 persen dari tahun 2023, yaitu dari 454 kilokalori perkapita perhari menjadi 1.204 kilokalori perkapita perhari. Hal ini disebabkan oleh peralihan dari pengolahan data pada tahun 2023 yang masih menggunakan Aplikasi NBM dengan program perangkat lunak Microsoft Excel, menjadi pengolahan data pada tahun 2024 sudah menggunakan Aplikasi NBM yang dikelola oleh Direktorat Ketersediaan Pangan, Badan Pangan Nasional Republik Indonesia. Dimana pada Aplikasi NBM berbasis web ini untuk kelompok bahan makanan minyak dan lemak dikategorikan seluruhnya kedalam bahan makanan hewani. Jenis bahan makanan minyak kacang tanah, minyak goreng kelapa, CPO (*Crude Palm Oil*), minyak goreng sawit, minyak jagung, minyak zaitun, minyak wijen, dan minyak kedelai pada Aplikasi NBM dengan program perangkat lunak Microsoft Excel masih masuk dalam kelompok bahan makanan nabati, sementara pada Aplikasi NBM yang dikelola oleh Direktorat Ketersediaan Pangan, Badan Pangan Nasional Republik Indonesia sudah masuk dalam kelompok bahan makanan hewani.

**Tabel 3.1 Jumlah dan Persentase Laju Ketersediaan Energi berdasarkan Kelompok Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2020 – 2024**

Tahun	Ketersediaan Energi (kkal / kapita / hari)			Laju Ketersediaan (%)
	Nabati	Hewani	Total	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
2020	4.506	281	4.787	-
2021	2.253	251	2.504	(47,69)
2022	2.168	359	2.528	0,94
2023	2.413	454	2.868	13,45
2024	1.734	1.204	2.939	2,48

Sumber : Pengolahan data NBM Tahun 2024



**Gambar 3.3 Ketersediaan Energi berdasarkan Asal Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2020 – 2024**

Kontribusi ketersediaan energi terbesar pada tahun 2024 berasal dari kelompok bahan makanan padi-padian yaitu 38,80 persen dan kelompok bahan makanan daging yaitu 7,81 persen, sedangkan untuk kontribusi ketersediaan energi terkecil berasal dari kelompok bahan makanan susu yaitu

1,29 persen dan kelompok bahan makanan telur yaitu 1,89 persen. Berdasarkan data tersebut dapat disarankan kebijakan untuk lebih memprioritaskan ketersediaan energi kelompok bahan makanan susu dan telur.

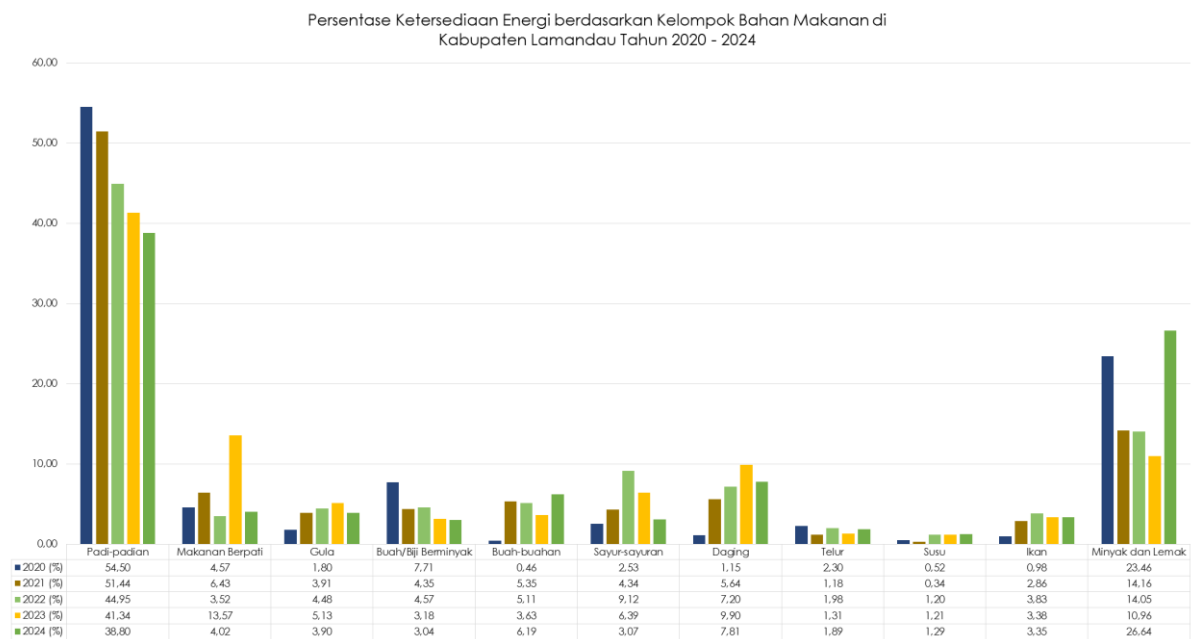
**Tabel 3.2 Jumlah dan Persentase Ketersediaan Energi berdasarkan Kelompok Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2020 – 2024**

No.	Kelompok Bahan Makanan	2020 (%)	2021 (%)	2022 (%)	2023 (%)	2024 (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1.	Padi-padian	54,50	51,44	44,95	41,34	38,80
2.	Makanan Berpati	4,57	6,43	3,52	13,57	4,02
3.	Gula	1,80	3,91	4,48	5,13	3,90
4.	Buah/Biji Berminyak	7,71	4,35	4,57	3,18	3,04
5.	Buah-buahan	0,46	5,35	5,11	3,63	6,19
6.	Sayur-sayuran	2,53	4,34	9,12	6,39	3,07
7.	Daging	1,15	5,64	7,20	9,90	7,81
8.	Telur	2,30	1,18	1,98	1,31	1,89
9.	Susu	0,52	0,34	1,20	1,21	1,29
10.	Ikan	0,98	2,86	3,83	3,38	3,35
11.	Minyak dan Lemak	23,46	14,16	14,05	10,96	26,64

Sumber : Pengolahan data NBM Tahun 2024

Apabila dibandingkan dengan tahun sebelumnya yaitu 2023 terdapat 4 (empat) kelompok bahan makanan yang mengalami peningkatan kontribusi terhadap keseluruhan energi yang tersedia pada tahun 2024. Peningkatan kontribusi terbesar terdapat pada kelompok bahan makanan minyak dan lemak yaitu dari 10,96 persen pada tahun 2023 menjadi 26,64 persen pada tahun 2024.

Adapun terdapat 7 (tujuh) kelompok bahan makanan yang mengalami penurunan kontribusi terhadap keseluruhan energi yang tersedia pada tahun 2024. Kontribusi terbesar yang mengalami penurunan terdapat pada kelompok bahan makanan berpati yaitu 13,57 persen pada tahun 2023 menjadi 4,02 persen pada tahun 2024. Adapun saran kebijakan selain memprioritaskan ketersediaan energi dari kelompok bahan makanan susu dan telur, juga perlu ditingkatkan ketersediaan energi dari kelompok bahan makanan berpati. Secara lebih rinci data dari tahun 2020 sampai 2024 dapat dilihat dari gambat berikut.



**Gambar 3.4 Persentase Ketersediaan Energi berdasarkan Kelompok Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2020 – 2024**

## B. Ketersediaan Protein

Banyaknya protein yang tersedia pada tingkat pedagang eceran atau rumah tangga konsumen untuk dikonsumsi oleh penduduk di Kabupaten Lamandau pada tahun 2024 sebesar 85,34 gram perkapita perhari. Berdasarkan jumlah tersebut sebanyak 44,56 gram perkapita perhari atau 52,21 persen berasal dari bahan makanan nabati dan 40,78 gram perkapita perhari atau 47,79 persen berasal dari bahan makanan hewani. Kontribusi terbesar berasal dari kelompok bahan makanan padi-padian yaitu 28,08 gram perkapita perhari dan kelompok bahan makanan ikan yaitu 19,05 gram perkapita perhari, sementara kontribusi terkecil berasal dari kelompok bahan makanan gula yaitu 0,03 gram perkapita perhari dan dari kelompok bahan makanan minyak dan lemak yaitu 0,04 gram perkapita perhari.

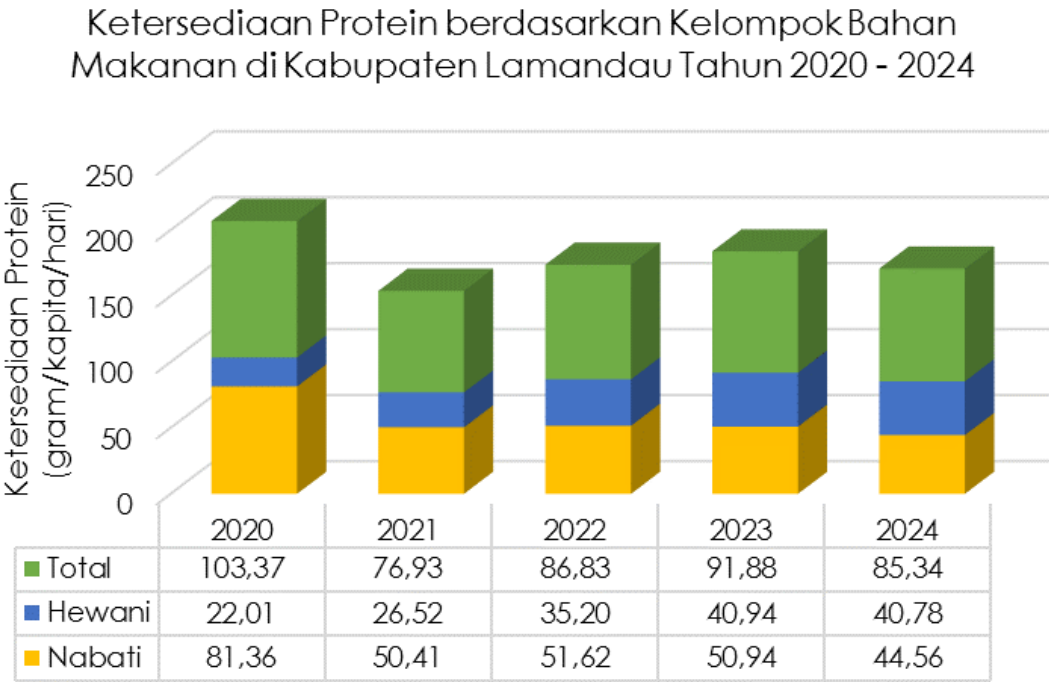
Berdasarkan tabel 3.3 berikut menunjukkan ketersediaan protein tahun 2024 menurun 7,12 persen dibandingkan tahun 2023. Selain itu dari tabel tersebut dapat dilihat lebih rinci perbandingan ketersediaan protein dan laju ketersediaannya dari tahun 2020 sampai 2024.



**Tabel 3.3 Jumlah dan Persentase Laju Ketersediaan Protein berdasarkan Kelompok Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2020 – 2024**

Tahun	Ketersediaan Protein (gram/kapita/hari)			Laju Ketersediaan (%)
	Nabati	Hewani	Total	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
2020	81,36	22,01	103,37	-
2021	50,41	26,52	76,93	(25,58)
2022	51,62	35,20	86,83	12,86
2023	50,94	40,94	91,88	5,82
2024	44,56	40,78	85,34	(7,12)

Sumber : Pengolahan data NBM Tahun 2024



**Gambar 3.5 Ketersediaan Protein berdasarkan Kelompok Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2020 - 2024**

Kontribusi ketersediaan protein terbesar pada tahun 2024 berasal dari kelompok bahan makanan padi-padian yaitu 32,90 persen dan kelompok bahan makanan ikan yaitu 22,32 persen. Sedangkan kontribusi terkecil berasal dari kelompok bahan makanan gula yaitu 0,04 persen dan kelompok bahan makanan minyak dan lemak yaitu 0,05 persen. Berdasarkan data tersebut

dapat disarankan kebijakan untuk lebih memprioritaskan ketersediaan protein kelompok bahan makanan gula serta minyak dan lemak. Secara keseluruhan ketersediaan protein dari bahan makanan dapat dilihat pada tabel berikut ini:

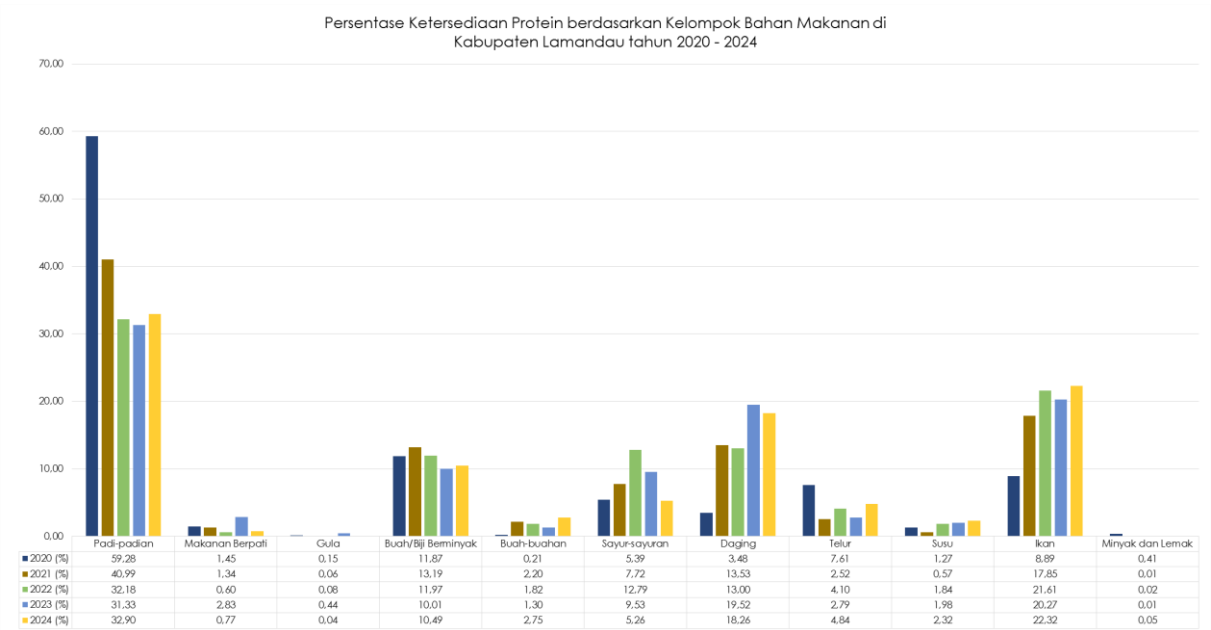
**Tabel 3.4 Jumlah dan Persentase Ketersediaan Protein berdasarkan Kelompok Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2020 – 2024**

No.	Kelompok Bahan Makanan	2020 (%)	2021 (%)	2022 (%)	2023 (%)	2024 (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1.	Padi-padian	59,28	40,99	32,18	31,33	32,90
2.	Makanan Berpati	1,45	1,34	0,60	2,83	0,77
3.	Gula	0,15	0,06	0,08	0,44	0,04
4.	Buah/Biji Berminyak	11,87	13,19	11,97	10,01	10,49
5.	Buah-buahan	0,21	2,20	1,82	1,30	2,75
6.	Sayur-sayuran	5,39	7,72	12,79	9,53	5,26
7.	Daging	3,48	13,53	13,00	19,52	18,26
8.	Telur	7,61	2,52	4,10	2,79	4,84
9.	Susu	1,27	0,57	1,84	1,98	2,32
10.	Ikan	8,89	17,85	21,61	20,27	22,32
11.	Minyak dan Lemak	0,41	0,01	0,02	0,01	0,05

Sumber : Pengolahan data NBM Tahun 2024

Jika dibandingkan dengan tahun 2023, sebagian besar kelompok bahan makanan mengalami kenaikan jumlah dan persentase ketersediaan terhadap keseluruhan protein yang tersedia pada tahun 2024. Kenaikan kontribusi terbesar terdapat pada kelompok bahan makanan ikan yaitu 20,27 persen pada tahun 2023 menjadi 22,32 persen pada tahun 2024. Sedangkan kelompok bahan makanan yang mengalami penurunan jumlah dan persentase ketersediaan terhadap keseluruhan protein terdapat pada kelompok bahan makanan sayur-sayuran yaitu 9,53 persen pada tahun 2023 menjadi 5,26 persen pada tahun 2024. Adapun saran kebijakan selain memprioritaskan ketersediaan protein dari kelompok bahan makanan gula serta minyak dan lemak, juga perlu ditingkatkan ketersediaan energi dari

kelompok bahan makanan sayur-sayuran. Secara lebih rinci dapat dilihat pada gambar berikut.



**Gambar 3.6 Persentase Ketersediaan Protein berdasarkan Kelompok Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2020 – 2024**

**C. Ketersediaan Lemak**

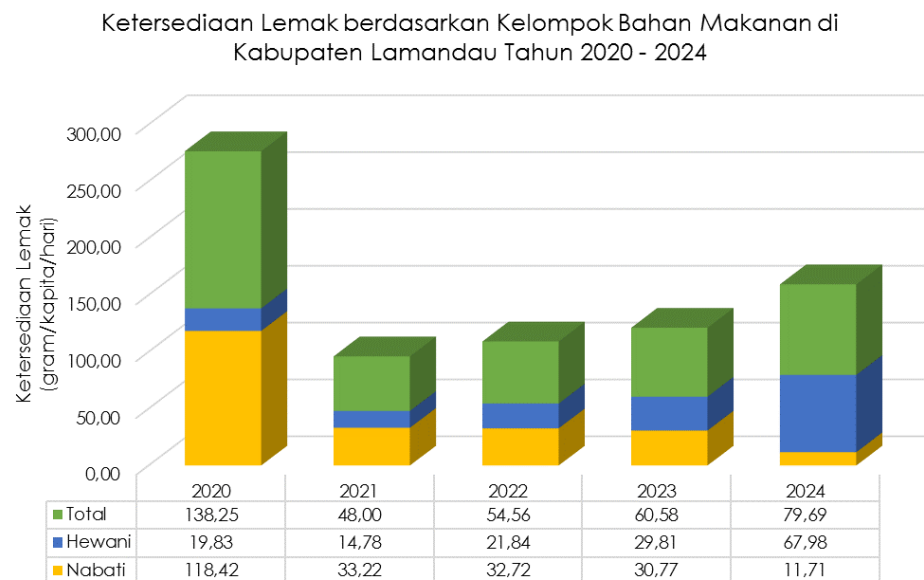
Banyaknya lemak yang tersedia pada tingkat pedagang eceran atau di rumah tangga konsumen untuk dikonsumsi oleh penduduk Kabupaten Lamandau pada tahun 2024 adalah 79,69 gram perkapita perhari. Sebanyak 11,71 gram atau 14,69 persen berasal dari kelompok bahan makanan nabati dan sebanyak 67,98 gram perkapita perhari atau 85,31 persen berasal dari kelompok bahan makanan hewani. Berdasarkan data tersebut dapat disarankan kebijakan untuk lebih memprioritaskan ketersediaan lemak kelompok bahan makanan gula serta makanan berpati.

Laju ketersediaan lemak pada tahun 2024 meningkat 31,55 persen jika dibandingkan dengan tahun sebelumnya yaitu tahun 2023 sebanyak 60,58 gram perkapita perhari. Secara lebih rinci dapat dilihat pada tabel 3.5 berikut yang menunjukkan data jumlah dan persentase laju ketersediaan lemak yang bersumber dari kelompok bahan makanan nabati dan hewani selama 5 (lima) tahun, yaitu dari tahun 2020 sampai tahun 2024.

**Tabel 3.5 Jumlah dan Persentase Laju Ketersediaan Lemak berdasarkan Kelompok Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2020 – 2024**

Tahun	Ketersediaan Lemak (gram/kapita/hari)			Laju Ketersediaan (%)
	Nabati	Hewani	Total	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
2020	118,42	19,83	138,25	-
2021	33,22	14,78	48,00	(65,28)
2022	32,72	21,84	54,56	13,66
2023	30,77	29,81	60,58	11,04
2024	11,71	67,98	79,69	31,55

Sumber : Pengolahan data NBM Tahun 2024



**Gambar 3.7 Ketersediaan Lemak berdasarkan Kelompok Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2020 – 2024**

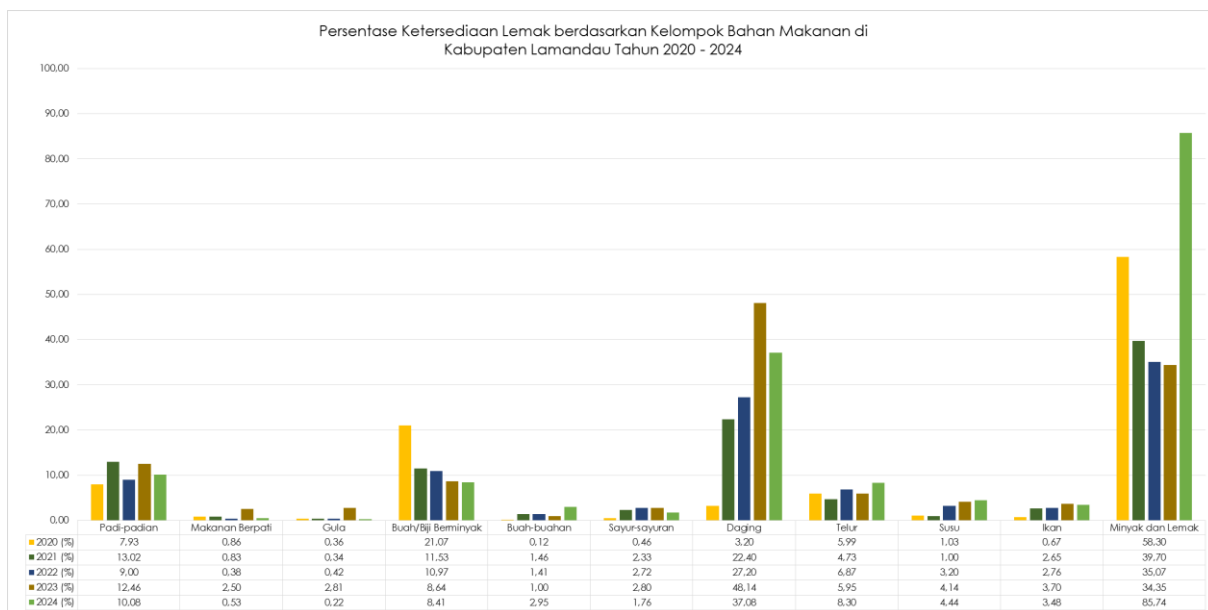
Kontribusi ketersediaan lemak terbesar pada tahun 2024 berasal dari kelompok bahan makanan minyak dan lemak yaitu 85,74 persen dan kelompok bahan makanan daging yaitu 37,08 persen, sedangkan kontribusi terkecil berasal dari kelompok bahan makanan gula yaitu 0,22 persen dan kelompok bahan makanan berpati yaitu 0,53 persen. Berdasarkan data tersebut dapat disarankan kebijakan untuk lebih memprioritaskan ketersediaan protein kelompok bahan makanan gula dan makanan berpati. Secara lebih rinci dapat dilihat pada Tabel 3.6 berikut.

**Tabel 3.6 Jumlah dan Persentase Ketersediaan Lemak berdasarkan Kelompok Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2020 – 2024**

No.	Kelompok Bahan Makanan	2020 (%)	2021 (%)	2022 (%)	2023 (%)	2024 (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1.	Padi-padian	7,93	13,02	9,00	12,46	10,08
2.	Makanan Berpati	0,86	0,83	0,38	2,50	0,53
3.	Gula	0,36	0,34	0,42	2,81	0,22
4.	Buah/Biji Berminyak	21,07	11,53	10,97	8,64	8,41
5.	Buah-buahan	0,12	1,46	1,41	1,00	2,95
6.	Sayur-sayuran	0,46	2,33	2,72	2,80	1,76
7.	Daging	3,20	22,40	27,20	48,14	37,08
8.	Telur	5,99	4,73	6,87	5,95	8,30
9.	Susu	1,03	1,00	3,20	4,14	4,44
10.	Ikan	0,67	2,65	2,76	3,70	3,48
11.	Minyak dan Lemak	58,30	39,70	35,07	34,35	85,74

Sumber : Pengolahan data NBM Tahun 2024

Apabila dibandingkan dengan tahun 2023, sebanyak 4 (empat) kelompok bahan makanan mengalami peningkatan terhadap keseluruhan ketersediaan lemak yang tersedia pada tahun 2024. Peningkatan terbesar terdapat pada kelompok bahan makanan minyak dan lemak sebanyak 51,40 persen yaitu 34,35 persen pada tahun 2023 menjadi 85,74 persen pada tahun 2024. Kemudian kelompok bahan makanan telur juga mengalami peningkatan sebanyak 2,35 persen dari tahun 2023 yaitu 5,95 persen menjadi 8,30 persen pada tahun 2024. Adapun dari keseluruhan ketersediaan lemak terdapat penurunan terbesar atau 11,06 persen pada kelompok bahan makanan daging yaitu 48,14 persen pada tahun 2023 menjadi 37,08 persen pada tahun 2024. Kemudian kelompok bahan makanan gula juga mengalami penurunan sebanyak 2,59 persen yaitu 2,81 persen pada tahun 2023 menjadi 0,22 persen pada tahun 2024. Adapun saran kebijakan selain memprioritaskan ketersediaan protein dari kelompok bahan gula dan makanan berpati, juga perlu ditingkatkan ketersediaan energi dari kelompok bahan makanan daging. Secara lebih rinci dapat dilihat pada Gambar 3.8 berikut.



**Gambar 3.8 Persentase Ketersediaan Lemak berdasarkan Kelompok Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2020 – 2024**

#### D. Tingkat Ketersediaan Energi, Protein, dan Lemak

Tingkat ketersediaan energi di Kabupaten Lamandau pada tahun 2024 yaitu 2.939 kilokalori perkapita perhari terhadap Angka Kecukupan Energi (AKE) yang ditetapkan oleh WNPG X Tahun 2012 yaitu 2.400 kilokalori perkapita perhari. Tingkat ketersediaan energi di Kabupaten Lamandau pada tahun 2024 mencapai 122,45 persen dari AKE yang ditetapkan. Tabel 3.7 berikut menunjukkan bahwa data ketersediaan energi dari tahun 2020 sampai 2024 di Kabupaten Lamandau selalu lebih tinggi dari nilai AKE.

**Tabel 3.7 Tingkat Ketersediaan Energi Terhadap Angka Kecukupan Energi (AKE) Tahun 2020 – 2024**

Tahun	Ketersediaan Energi (kkal/kapita/hari)	AKE	Tingkat Ketersediaan (%)
(1)	(2)	(3)	(4)
2020	4.748	2400	197,83
2021	2.504	2400	104,33
2022	2.528	2400	105,32
2023	2.868	2400	119,48
2024	2.939	2400	122,45

\*) AKE = 2.400 kkal/kapita/hari



Adapun tingkat ketersediaan protein di Kabupaten Lamandau pada tahun 2024 yaitu 85,34 gram perkapita perhari terhadap Angka Kecukupan Protein (AKP) yang ditetapkan WNPG X Tahun 2012 yaitu 63,00 gram perkapita perhari. Tingkat ketersediaan protein kabupaten Lamandau tahun 2024 mencapai 135,46 persen dari AKP yang ditetapkan. Tabel 3.8 berikut menunjukkan bahwa data ketersediaan protein dari tahun 2020 sampai 2024 di Kabupaten Lamandau selalu lebih tinggi dari nilai AKP yang ditetapkan.

**Tabel 3.8 Tingkat Ketersediaan Protein Terhadap Angka Kecukupan Protein (AKP) Tahun 2020 – 2024**

Tahun	Ketersediaan Protein (gram/kapita/hari)	AKP	Tingkat Ketersediaan (%)
(1)	(2)	(3)	(4)
2020	103,37	63,00	164,08
2021	76,93	63,00	122,11
2022	86,83	63,00	137,82
2023	91,88	63,00	145,85
2024	85,34	63,00	135,46

\*) AKP = 63,00 gram/kapita/hari

Sementara itu tingkat ketersediaan lemak di Kabupaten Lamandau pada tahun 2024 yaitu 79,69 gram perkapita perhari terhadap Angka Kecukupan Lemak (AKL) yang ditetapkan yaitu sebesar 41,60 gram perkapita perhari. Tingkat ketersediaan lemak tahun 2024 mencapai 191,56 persen dari AKL yang ditetapkan. Tabel 3.9 berikut menunjukkan data ketersediaan lemak dari tahun 2020 sampai 2024 di Kabupaten Lamandau secara lebih rinci.

**Tabel 3.9 Tingkat Ketersediaan Lemak Terhadap Angka Kecukupan Gizi (AKL) Tahun 2020 – 2024**

Tahun	Ketersediaan Lemak (gram/kapita/hari)	AKL	Tingkat Ketersediaan (%)
(1)	(2)	(3)	(4)
2020	138,25	41,60	332,33
2021	48,00	41,60	115,38
2022	54,56	41,60	131,15

(1)	(2)	(3)	(4)
2023	60,58	41,60	145,62
2024	79,69	41,60	191,56

\*) AKG = 41,60 gram/kapita/hari

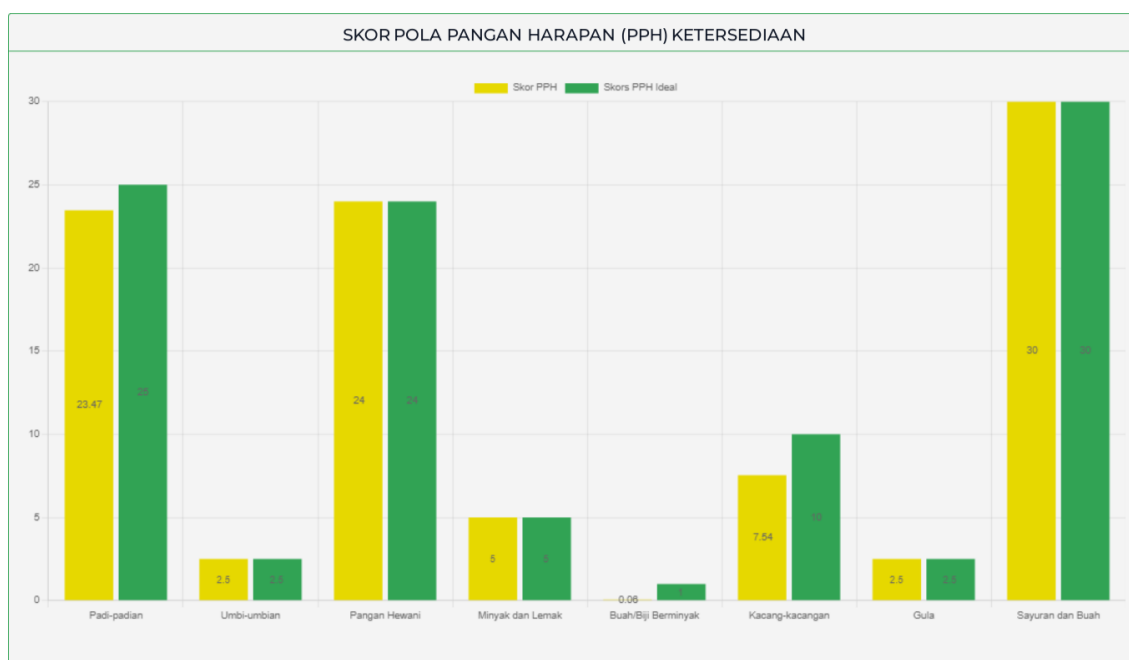
Tingkat Ketersediaan Energi, Protein, dan Lemak terhadap AKE, AKP, dan AKL di Kabupaten Lamandau Tahun 2020 - 2024



**Gambar 3.9 Tingkat Ketersediaan Energi, Protein, dan Lemak terhadap AKE, AKP, dan AKL di Kabupaten Lamandau tahun 2020 – 2024**

### E. Pencapaian Skor PPH

Skor PPH Kabupaten Lamandau tahun 2024 yaitu 94,80 sebagaimana ditunjukkan pada tabel 3.10, yang berarti lebih rendah daripada tahun 2023 yaitu 96,12. Adanya penurunan skor PPH terbesar yaitu 0,95 yang berasal dari kelompok bahan makanan padi-padian yaitu dari 24,70 pada tahun 2023 menjadi 23,75 pada tahun 2024. Selain adanya penurunan skor PPH terdapat juga adanya peningkatan skor PPH yaitu 0,04 yang berasal dari kelompok bahan makanan buah / biji berminyak yaitu dari 0,06 pada tahun 2023 menjadi 0,10 pada tahun 2024. Secara lebih rinci dapat dilihat pada gambar 3.10 dan tabel 3.10 berikut.



**Gambar 3.10 Perbandingan Skor Pola Pangan Harapan (PPH) Ketersediaan dengan Skor Pola Pangan Harapan (PPH) Ketersediaan Ideal berdasarkan Kelompok Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2024**

**Tabel 3.10 Skor PPH Kabupaten Lamandau berdasarkan Kelompok Bahan Makanan Tahun 2020 – 2024**

No.	Kelompok Bahan Makanan	Skor Maksimum	PPH				
			2020	2021	2022	2023	2024
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1.	Padi-padian	25,00	25,00	25,00	23,67	24,70	23,75
2.	Umbi-umbian	2,50	2,50	2,50	1,91	2,50	2,50
3.	Pangan Hewani	24,00	19,70	20,90	24,00	24,00	24,00
4.	Minyak dan Lemak	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00
5.	Buah / Biji berminyak	1,00	1,00	0,07	0,34	0,06	0,10
6.	Kacang-Kacangan	10,00	10,00	8,83	8,26	7,36	7,07
7.	Gula	2,50	1,80	2,04	2,36	2,50	2,39
8.	Sayuran dan Buah	30,00	27,60	30,00	30,00	30,00	30,00
9.	Lain-lain	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Jumlah		100,00	92,60	94,34	95,53	96,12	94,80



## BAB IV. KESIMPULAN



Berdasarkan hasil pengolahan data untuk Neraca Bahan Makanan tahun 2024, dapat disimpulkan bahwa :

1. Pengolahan data NBM pada tahun 2024 sudah menggunakan Aplikasi NBM yang dikelola oleh Direktorat Ketersediaan Pangan, Badan Pangan Nasional Republik Indonesia. Dimana pada Aplikasi NBM berbasis web dengan alamat <https://sinbm.badanpangan.go.id/> untuk kelompok bahan makanan minyak dan lemak dikategorikan seluruhnya kedalam bahan makanan hewani. Jenis bahan makanan minyak kacang tanah, minyak goreng kelapa, CPO (Crude Palm Oil), minyak goreng sawit, minyak jagung, minyak zaitun, minyak wijen, dan minyak kedelai pada Aplikasi NBM dengan program perangkat lunak Microsoft Excel masih masuk dalam kelompok bahan makanan nabati, sementara pada Aplikasi NBM yang dikelola oleh Direktorat Ketersediaan Pangan, Badan Pangan Nasional Republik Indonesia sudah masuk dalam kelompok bahan makanan hewani.
2. Energi/kalori yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk di Kabupaten Lamandau tahun 2024 adalah 2.939 kilokalori perkapita perhari, lebih tinggi dibandingkan dengan tahun 2023 yaitu 2.868 kilokalori perkapita perhari. Kontribusi ketersediaan energi paling besar berasal dari kelompok bahan makanan padi-padian dan dari kelompok bahan makanan minyak dan lemak. Sementara kontribusi ketersediaan energi paling kecil berasal dari kelompok bahan makanan susu dan dari kelompok bahan makanan telur. Adapun saran kebijakan selain memprioritaskan ketersediaan energi dari kelompok bahan makanan susu dan telur, juga perlu ditingkatkan ketersediaan energi dari kelompok bahan makanan berpati.
3. Protein yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk di Kabupaten Lamandau tahun 2024 adalah 85,34 gram perkapita perhari, lebih rendah

dibandingkan dengan tahun 2023 yaitu 91,88 gram perkapita perhari. Kontribusi ketersediaan protein paling besar berasal dari kelompok bahan makanan padi-padian dan dari kelompok bahan makanan ikan. Sementara kontribusi ketersediaan protein paling kecil berasal dari kelompok bahan makanan gula dan dari kelompok bahan makanan minyak dan lemak. Adapun saran kebijakan selain memprioritaskan ketersediaan protein dari kelompok bahan makanan gula serta minyak dan lemak, juga perlu ditingkatkan ketersediaan energi dari kelompok bahan makanan sayur-sayuran.

4. Lemak yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk di Kabupaten Lamandau tahun 2024 adalah 79,69 gram perkapita perhari, lebih tinggi dibandingkan dengan tahun 2023 yaitu 60,58 gram perkapita perhari. Kontribusi ketersediaan lemak paling besar berasal dari kelompok bahan makanan minyak dan lemak serta dari kelompok bahan makanan daging. Sementara kontribusi ketersediaan lemak paling kecil berasal dari kelompok bahan makanan gula dan dari kelompok bahan makanan berpati. Adapun saran kebijakan selain memprioritaskan ketersediaan protein dari kelompok bahan gula dan makanan berpati, juga perlu ditingkatkan ketersediaan energi dari kelompok bahan makanan daging.
5. Sumber kelompok bahan makanan nabati masih mendominasi ketersediaan bahan makanan untuk dikonsumsi oleh penduduk di Kabupaten Lamandau pada tahun 2024.
6. Bila dibandingkan dengan standar gizi nasional (WNPG X Tahun 2012) pada tingkat ketersediaan (2.400 kkal energi, 63,00 gram protein, dan 41,60 gram lemak), maka ketersediaan energi, protein, dan lemak di Kabupaten Lamandau tahun 2024 sudah lebih dari kebutuhan rata-rata standar gizi nasional. Besarnya tingkat ketersediaan dibanding dengan standar gizi nasional yaitu 122,45 persen untuk energi, 135,46 persen untuk protein, dan 191,56 persen untuk lemak.
7. Skor PPH Kabupaten Lamandau tahun 2024 yaitu 94,80. Hal ini menunjukkan upaya diversifikasi pangan telah menunjukkan hasil yang

baik, namun upaya tersebut masih harus terus ditingkatkan lagi untuk mencapai skor PPH ideal yaitu 100.

8. Tidak jauh berbeda dengan tahun 2023 secara umum ketersediaan energi, protein, dan lemak di Kabupaten Lamandau pada tahun 2024 masih sangat dipengaruhi oleh tingkat produksi bahan makanan setempat dan impor bahan makanan.
9. Seiring dengan kondisi infrastruktur terutama jalan yang semakin baik di Kabupaten Lamandau, peranan ekspor atau impor bahan pangan relatif meningkat dan tidak hanya terjadi di ibukota kabupaten atau ibukota kecamatan saja. Namun belum ada catatan pasti terkait kegiatan ekspor atau impor bahan makanan tersebut. Pencatatan berkala oleh dinas atau instansi terkait agar lebih ditingkatkan sehingga data yang diperoleh lebih lengkap dan akurat dalam penyusunan NBM berikutnya. Ketersediaan energi, protein, dan lemak dari sumber makanan asal nabati terus meningkat dari tahun ke tahun, demikian juga dari sumber makanan asal hewani terus meningkat walaupun tidak seperti bahan makanan asal nabati.



## 37

[illegible]

Lampiran 1. Neraca Bahan Makanan (NBM) Kabupaten Lamandau Tahun 2024 (Lanjutan)

	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)	(21)	(22)	(23)	(24)
Lenggang	22.70	22.70	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	22.70	0.00	22.70	0.00	0.00	0.00	0.00	0.25	0.00	0.00	0.00	22.45	0.22	0.60	0.42	0.00	0.00
Leat/lychee	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Buah Naga	100.50	100.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	100.50	0.00	100.50	0.00	0.00	0.00	0.00	1.12	0.00	0.00	0.00	99.38	0.97	2.67	1.36	0.02	0.00
Jeruk Nipis	693.40	693.40	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	693.40	0.00	693.40	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	693.40	6.79	18.61	8.19	0.09	0.04
Delima	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Buah Lainnya	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SAVUR-SAYURAN/VEGETABLES																								
Bawang Merah/ Shallot(Onion)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	90.24	4.49	0.86	0.00
Mentimun/Cucumber	531.70	531.70	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	531.70	0.00	531.70	0.00	3.78	0.00	0.00	9.04	0.00	12.81	0.00	538.89	5.08	13.92	0.67	0.03	0.01
Kacang Merah/Kidney beans	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Kacang Panjang/ String beans	588.30	588.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	588.30	0.00	588.30	0.00	2.59	0.00	0.00	11.59	0.00	14.18	0.00	574.12	5.62	15.41	3.19	0.32	0.05
Kentang/Potatoes	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	7.59	0.00	319.43	3.13	8.57	3.79	0.13	0.01
Kubis/Cabbage	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Tomat/Tomatoes	510.40	510.40	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	510.40	0.00	510.40	0.00	3.62	0.00	0.00	8.63	0.00	12.25	0.00	498.15	4.88	13.37	2.41	0.12	0.04
Wortel/Carrots	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Cabai Besar/bw/terapong/Chilli	29.00	29.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	29.00	0.00	29.00	0.00	0.21	0.00	0.00	0.45	0.00	0.66	0.00	28.34	0.28	0.76	0.26	0.01	0.01
Cabai Kering	24.00	24.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	24.00	0.00	24.00	0.00	0.17	0.00	0.00	0.30	0.00	0.37	0.00	23.46	0.23	0.63	0.19	0.01	0.00
Cabai Rawit	810.71	810.71	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	810.71	0.00	810.71	0.00	5.76	0.00	0.00	13.86	0.00	19.62	0.00	791.09	7.75	21.23	22.91	0.85	0.43
Terong/Eggplant	589.90	589.90	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	589.90	0.00	589.90	0.00	4.31	0.00	0.00	9.91	0.00	14.22	0.00	575.68	5.64	15.45	5.01	0.28	0.02
Petas/ / Sawi/ Mustard greens	673.40	673.40	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	673.40	0.00	673.40	0.00	0.00	0.00	0.00	16.23	0.00	16.23	0.00	657.17	6.44	17.63	1.01	0.10	0.00
Bawang Daun/Spring onion	108.30	108.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	108.30	0.00	108.30	0.00	0.76	0.00	0.00	1.85	0.00	2.61	0.00	105.69	1.04	2.84	0.55	0.03	0.01
Kangkung/Swamp cabbage	425.80	425.80	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	425.80	0.00	425.80	0.00	2.47	0.00	0.00	7.79	0.00	10.26	0.00	415.54	4.07	11.15	1.31	0.16	0.03
Labak/Radish	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Labu Jany/Chayote	15.20	15.20	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	15.20	0.00	15.20	0.00	0.07	0.00	0.00	0.30	0.00	0.37	0.00	14.83	0.15	0.40	0.10	0.00	0.00
Buncis/Greenbeans	339.60	339.60	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	339.60	0.00	339.60	0.00	1.49	0.00	0.00	6.69	0.00	8.18	0.00	331.42	3.25	8.89	0.17	0.02	0.00
Bayam/Spinach	158.20	158.20	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	158.20	0.00	158.20	0.00	0.70	0.00	0.00	3.12	0.00	3.81	0.00	154.39	1.51	4.14	0.33	0.02	0.01
Bawang Putih/Garlic	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Kembang kol/ Cauliflower	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Jamur Tiram/ Mushroom	9.40	9.40	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	9.40	0.00	9.40	0.00	0.00	0.00	0.00	0.23	0.00	0.23	0.00	9.17	0.09	0.25	0.07	0.00	0.00
Jamur Merang	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Jamur Lainya	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Melino/ Melinp	792.50	792.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	792.50	0.00	792.50	0.00	0.00	0.00	0.00	19.10	0.00	19.10	0.00	773.40	7.57	20.75	8.22	0.62	0.09
Petas/ / Twistet Cluster Bean	109.20	109.20	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	109.20	0.00	109.20	0.00	0.00	0.00	0.00	2.63	0.00	2.63	0.00	106.57	1.04	0.53	0.04	0.01	0.00
Jengkol/ Jengkol	1212.90	1212.90	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1212.90	0.00	1212.90	0.00	0.00	0.00	0.00	29.23	0.00	29.23	0.00	1188.67	11.59	31.76	37.22	1.67	0.03
Paprika/ Sweet Pepper	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Kacang Kacur	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Seriada	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Asparagus	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Selidri	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Bawang Bombal	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Lainya (Oyong, Jacipir, pare, pakis	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
DAGING/MEAT																								
Daging Sapi/Beef	827.00	619.67	0.00	0.00	0.00	0.00	183.77	803.44	0.00	803.44	0.00	0.00	0.00	0.00	0.64	0.00	0.64	0.00	802.79	7.86	21.54	44.59	4.05	3.02
Daging Kambu/ Buffalo Meat	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Daging Kambing/ Mutton	217.00	147.19	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	147.19	0.00	147.19	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	0.12	0.00	147.07	1.44	3.95	6.08	0.66	0.36
Daging Domba/ Lamb	0.00	0.00																						

Lampiran 1. Neraca Bahan Makanan (NBM) Kabupaten Lamandau Tahun 2024 (Lanjutan)

	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)	(21)	(22)	(23)	(24)
Kelap/Giant Seaurch	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-	-
Cat/Sharks	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-	-
Bawal/Pomfret	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	152.70	152.70	0.00	152.70	0.00	0.00	0.00	0.00	1.53	0.00	1.53	0.00	151.18	1.48	4.06	2.95	0.62	0.00
Ter/Anchovies	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	83.12	83.12	0.00	83.12	0.00	0.00	0.00	0.00	0.83	0.00	0.83	0.00	82.29	0.81	2.21	1.63	0.23	0.01
Lemur u/Indian Oil Sardinella	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-	-
Kembang/Indian Mackerels	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	244.98	244.98	0.00	244.98	0.00	0.00	0.00	0.00	2.45	0.00	2.45	0.00	242.53	2.38	6.51	4.29	0.92	0.04
Tenggiri/Barrow Bard /King Mackerels	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1.19	1.19	0.00	1.19	0.00	0.00	0.00	0.00	0.01	0.00	0.01	0.00	1.18	0.01	0.03	0.02	0.00	0.00
Bending Milk Fish	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	210.29	210.29	0.00	210.29	0.00	0.00	0.00	0.00	2.10	0.00	2.10	0.00	208.19	2.04	5.59	4.61	0.72	0.17
Belanak/Mullets	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-	-
Mujur/Mozambique Tilapia	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-	-
Ikan Mas/Common Carp	423.00	423.00	0.00	0.00	0.00	0.00	423.00	0.00	423.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2.12	0.00	2.12	0.00	420.89	4.12	11.29	6.22	1.16	0.14
Lele/Catfish	218.00	218.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	218.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2.18	0.00	2.18	0.00	215.82	2.11	5.79	3.89	0.69	0.11
Petrid/Bangasus spp	503.00	503.00	0.00	0.00	0.00	0.00	503.00	0.00	503.00	0.00	0.00	0.00	0.00	5.03	0.00	5.03	0.00	497.97	4.88	13.36	9.62	2.00	0.12
Nila/Nile tilapia	780.00	780.00	0.00	0.00	0.00	0.00	780.00	0.00	780.00	0.00	0.00	0.00	0.00	7.80	0.00	7.80	0.00	772.20	7.56	20.72	13.59	2.87	0.22
Kerapu/Groupers	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-	-
Gurami/Giant gouramy	118.00	118.00	0.00	0.00	0.00	0.00	118.00	0.00	118.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1.18	0.00	1.18	0.00	116.82	1.14	3.13	1.92	0.52	0.07
Udang/Shrimps	1.61	1.61	0.00	0.00	0.00	0.00	129.17	130.78	0.00	130.78	0.00	0.00	0.00	1.31	0.00	1.31	0.00	129.47	1.27	3.47	1.46	0.34	0.00
Rejungan dan Kepiting/Swimming and mud crab	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.23	0.00	0.23	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.23	0.00	0.01	0.00	0.00	0.00
Kekerangan / Clams	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-	-
Cumi-cumi, Sotong & Gurita/Cuttle fish,squids and octopus	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	46.25	46.25	0.00	46.25	0.00	0.00	0.00	0.00	0.46	0.00	0.46	0.00	45.79	0.45	1.23	0.92	0.20	0.01
Rumput laut/ Sea weeds	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-	-
Kowe	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-	-
Baronang	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2.24	0.00	2.24	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2.24	0.02	0.06	0.05	0.01	0.00
Ekor Kuning	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	4.66	0.00	4.66	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	4.66	0.05	0.13	0.14	0.03	0.00
Selar	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	26.19	0.00	26.19	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	26.19	0.26	0.70	0.70	0.13	0.02
Gabus	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	710.98	0.00	710.98	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	710.98	6.95	19.05	15.24	3.09	0.10
Tawes	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-	-
Manung	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-	-
Layur	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-	-
Parl	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-	-
Belut/Silat	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-	-
Sepat/Buang/Betek	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	100.77	100.77	0.00	100.77	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	100.77	0.99	2.70	-	-	-
Lemay/ Others	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2049.50	0.00	2049.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2049.50	20.07	54.99	22.78	4.48	0.34
MINYAK & LEMAK/OILS & FATS																							
Minyak Bering tanah/Peanut Oil	0.15	0.08	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.08	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.08	0.00	0.00	0.02	-	-
Minyak goreng Kelapa/Coconut oils	27.26	16.36	0.00	0.00	0.00	0.00	13.19	29.55	0.00	29.55	0.00	0.00	0.00	0.46	0.00	0.46	0.00	29.09	0.28	0.78	6.79	0.01	0.76
CPO/Palm Oils	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-	-
Minyak goreng sawit/Cooking oils	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	3175.07	0.00	3175.07	0.00	0.00	0.00	0.00	49.21	0.00	3175.07	0.00	3125.86	30.61	83.88	756.56	-	-
Minyak jagung	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-	-
Minyak Zaitun	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-	-
Minyak Viljon	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-	-
Minyak Kedelai	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-	-
Lemak sapi/Cattle Fats	827.00	53.76	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	53.76	0.00	53.76	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	53.76	0.53	1.44	11.80	0.02	1.30
Lemak kambing/Buffalo Fats	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-	-
Lemak kambing/Goat Fats	217.00	17.08	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	17.08	0.00	17.08	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	17.08	0.17	0.46	3.75	0.01	0.41
Lemak Domba/Sheep Fats	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-	-
Lemak Baby/Pig Fats	139.00	16.57	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	16.57	0.00	16.57	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	16.57	0.16	0.44	4.01	-	-

**Lampiran 2. Jumlah dan Persentase Energi, Protein, dan Lemak yang tersedia untuk dikonsumsi perkapita perhari berdasarkan Kelompok Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2020 - 2024**

No.	Tahun	Energi		Total (%)	Protein		Total (%)	Lemak		Total (%)
		Nabati (%)	Hewani (%)		Nabati (%)	Hewani (%)		Nabati (%)	Hewani (%)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
1.	2020	4.506 (94,13)	281 (5,87)	4.787 (100)	81,36 (78,71)	22,01 (21,29)	103,37 (100)	118,42 (85,66)	19,83 (14,34)	138,25 (100)
2.	2021	2.253 (89,98)	251 (10,02)	2.504 (100)	50,41 (65,53)	26,52 (34,47)	76,93 (100)	33,22 (69,21)	14,78 (30,79)	48,00 (100)
3.	2022	2.168 (85,79)	359 (14,21)	2.528 (100)	51,62 (59,45)	35,20 (40,55)	86,83 (100)	32,72 (59,97)	21,84 (40,03)	54,56 (100)
4.	2023	2.413 (84,16)	454 (15,84)	2.868 (100)	50,94 (55,44)	40,94 (44,56)	91,88 (100)	30,77 (50,80)	29,81 (49,20)	60,58 (100)
5.	2024	1.734 (59,02)	1.204 (40,98)	2.939 (100)	44,56 (52,21)	40,78 (47,79)	85,34 (100)	11,71 (14,69)	67,98 (85,31)	79,69 (100)

**Lampiran 3. Jumlah dan Persentase Energi/Kalori yang tersedia untuk dikonsumsi perkapita perhari berdasarkan Kelompok Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2020 - 2024**

No.	Kelompok Bahan Makanan	2020 (%)	2021 (%)	2022 (%)	2023 (%)	2024 (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1.	Padi-padian	54,50	51,44	44,95	41,34	38,80
2.	Makanan Berpati	4,57	6,43	3,52	13,57	4,02
3.	Gula	1,80	3,91	4,48	5,13	3,90
4.	Buah/Biji Berminyak	7,71	4,35	4,57	3,18	3,04
5.	Buah-buahan	0,46	5,35	5,11	3,63	6,19
6.	Sayur-sayuran	2,53	4,34	9,12	6,39	3,07
7.	Daging	1,15	5,64	7,20	9,90	7,81
8.	Telur	2,30	1,18	1,98	1,31	1,89
9.	Susu	0,52	0,34	1,20	1,21	1,29
10.	Ikan	0,98	2,86	3,83	3,38	3,35
11.	Minyak dan Lemak	23,46	14,16	14,05	10,96	26,64

**Lampiran 4. Jumlah dan Persentase Protein yang tersedia untuk dikonsumsi perkapita perhari berdasarkan Kelompok Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2020 – 2024**

No.	Kelompok Bahan Makanan	2020 (%)	2021 (%)	2022 (%)	2023 (%)	2024 (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1.	Padi-padian	59,28	40,99	32,18	31,33	32,90
2.	Makanan Berpati	1,45	1,34	0,60	2,83	0,77
3.	Gula	0,15	0,06	0,08	0,44	0,04
4.	Buah/Biji Berminyak	11,87	13,19	11,97	10,01	10,49
5.	Buah-buahan	0,21	2,20	1,82	1,30	2,75
6.	Sayur-sayuran	5,39	7,72	12,79	9,53	5,26
7.	Daging	3,48	13,53	13,00	19,52	18,26
8.	Telur	7,61	2,52	4,10	2,79	4,84
9.	Susu	1,27	0,57	1,84	1,98	2,32
10.	Ikan	8,89	17,85	21,61	20,27	22,32
11.	Minyak dan Lemak	0,41	0,01	0,02	0,01	0,05

**Lampiran 5. Jumlah dan Persentase Lemak yang tersedia untuk dikonsumsi perkapita perhari berdasarkan Kelompok Bahan Makanan di Kabupaten Lamandau Tahun 2020 – 2024**

No.	Kelompok Bahan Makanan	2020 (%)	2021 (%)	2022 (%)	2023 (%)	2024 (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1.	Padi-padian	7,93	13,02	9,00	12,46	10,08
2.	Makanan Berpati	0,86	0,83	0,38	2,50	0,53
3.	Gula	0,36	0,34	0,42	2,81	0,22
4.	Buah/Biji Berminyak	21,07	11,53	10,97	8,64	8,41
5.	Buah-buahan	0,12	1,46	1,41	1,00	2,95
6.	Sayur-sayuran	0,46	2,33	2,72	2,80	1,76
7.	Daging	3,20	22,40	27,20	48,14	37,08
8.	Telur	5,99	4,73	6,87	5,95	8,30
9.	Susu	1,03	1,00	3,20	4,14	4,44
10.	Ikan	0,67	2,65	2,76	3,70	3,48
11.	Minyak dan Lemak	58,30	39,70	35,07	34,35	85,74

**Lampiran 6. Komposisi, Bobot, dan Skor Pola Pangan Harapan Kabupaten Lamandau Tahun 2024**

No.	Kelompok Bahan Makanan	Energi (Kalori)	% AKE	Bobot	Skor riil	Skor PPH	Skor Maks	Ket
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1.	Padi-padian	1.140	47,51	0,50	23,75	23,75	25,00	
2.	Umbi-umbian	122	5,08	0,50	2,54	2,50	2,50	
3.	Pangan Hewani	415	17,29	2,00	34,58	24,00	24,00	
4.	Minyak dan Lemak	789	32,89	0,50	16,45	5,00	5,00	
5.	Buah/biji berminyak	5	0,19	0,50	0,10	0,10	1,00	
6.	Kacang-kacangan	85	3,53	2,00	7,07	7,07	10,00	
7.	Gula	115	4,77	0,50	2,39	2,39	2,50	
8.	Sayuran dan buah	268	11,18	5,00	55,91	30,00	30,00	
9.	Lain-lain	-	-	-	-	-	-	
<b>Jumlah</b>		<b>2.939</b>	<b>122,44</b>		<b>142,79</b>	<b>94,80</b>	<b>100,00</b>	

**Lampiran 7. Besaran Angka Konversi yang digunakan untuk Produksi Input ke Output Beberapa Jenis Bahan Makanan**

Jenis Bahan Makanan	Produksi		Konversi Input ke Output (Persen)
	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 Kering Giling (GKG)	-
Gabah / Beras		Beras	65,94 <sup>1)</sup>
Jagung	-	Jagung Pipilan Kering	87 <sup>2)</sup>
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	2
Ubi Kayu / Tapioka	Ubi Kayu Basah	Tapioka	20,51
Sagu / Tepung Sagu	Sagu	Tepung Sagu	100
<b>Gula</b>			
Gula Pasir	-	Gula Pasir	-
Gula Merah	-	Gula Merah	-



(1)	(2)	(3)	(4)
<b>Buah / Biji Berminyak</b>			
Kacang Tanah Berkulit	-	Kacang Tanah Berkulit	-
Kacang Tanah Lepas Kulit	Kacang Tanah Berkulit	Kacang Tanah Lepas Kulit (Biji Kering)	-
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>			
Alpokar	-	Alpokar 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	-
Salak	-	Salak Segar	-
Sawo	-	Sawo Segar	-
Melon	-	Melon Segar	-
Semangka	-	Semangka Segar	-
Belimbing	-	Belimbing Segar	-
Manggis	-	Manggis Segar	-
Nangka / Cempedak	-	Nangka Segar	-
Markisa	-	Markisa Segar	-
Sirsak	-	Sirsak Segar	-
Sukun	-	Sukun Segar	-
Apel	-	Apel Segar	-
Anggur	-	Anggur Segar	-
Strawberry	-	Strawberry Segar	-
Blewah	-	Blewah Segar	-
Lemon	-	Lemon Segar	-
Jeruk Besar	-	Jeruk Besar Segar	-
Kurma	-	Kurma Segar	-
Buah Ara	-	Buah Ara Segar	-
Pir	-	Pir Segar	-
Aprikot, Ceri dan Persik	-	Aprikot, Ceri, dan Persik	-

(1)	(2)	(3)	(4)
Rasberry dan Blackberry	-	Rasberry dan Blackberry	-
Kiwi	-	Kiwi Segar	-
Kesemek	-	Kesemek Segar	-
Lengkeng	-	Lengkeng Segar	-
Leci	-	Leci Segar	-
Buah Naga	-	Buah Naga Segar	-
Jeruk Nipis	-	Jeruk Nipis Segar	-
Delima	-	Delima Segar	-
Buah Lainnya	-	Buah Lainnya Segar	-
<b>Sayur - Mayur</b>			
Bawang Merah	Bawang Merah Daun Basah (Panen)	Bawang Merah Kering (Konsumsi)	65,84 <sup>3)</sup>
Ketimun	-	Ketimun Segar	-
Kacang Merah	-	Kacang Merah Segar	-
Kacang Panjang	-	Kacang Panjang Segar	-
Kentang	-	Kentang Segar	-
Kubis	-	Kubis Segar	-
Wortel	-	Wortel Segar	-
Cabe besar	-	Cabe Besar Segar	-
Cabe rawit	-	Cabe Rawit 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 (Konsumsi)	60
Kembang Kol	-	Kembang Kol Segar	-
Jamur	-	Jamur Segar	-
Melinjo	-	Melinjo Segar	-
Petai	-	Petai Segar	-
Jengkol	-	Jengkol Segar	-
Paprika	-	Paprika Segar	-
Kacang Kapri	-	Kacang Kapri Segar	-
Selada	-	Selada Segar	-
Asparagus	-	Lainnya	-
Seledri	-	Seledri Segar	-

(1)	(2)	(3)	(4)
Lainnya (Oyong, Kecipir, Pare, Pakis)	-	Lainnya Pakis Segar	-
<b>Daging</b>			
Daging Sapi	Karkas	Daging	74,93
Daging Kerbau	Karkas	Daging	70,30
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	-
Daging Burung Puyuh		Karkas	-
Jeroan Semua Jenis	Karkas	Jeroan	-
<b>Telur</b>			
Telur Ayam Ras	-	Telur	-
Telur Ayam Buras	-	Telur	-
Telur Itik	-	Telur	-
Telur Puyuh	-	Telur	-
<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	-

(1)	(2)	(3)	(4)
Ikan Gurame	-	Ikan Gurame	-
Udang	-	Udang	-
Rajungan	-	Rajungan	-
Kekerangan	-	Kekerangan	-
Cumi-cumi, Sotong, & Gurita	-	Cumi-cumi, Sotong, & Gurita	-
Rumput Laut	-	Rumput Laut	-
Kuwe	-	Kuwe	-
Baronang	-	Baronang	-
Ekor Kuning	-	Ekor Kuning	-
Selar	-	Selar	-
Gabus	-	Gabus	-
Tawes	-	Tawes	-
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	6,50
Lemak Kerbau	Karkas	Lemak	4,69
Lemak Kambing	Karkas	Lemak	7,87
Lemak Domba	Karkas	Lemak	7,70
Lemak Babi	Karkas	Lemak	11,92

Catatan :

- 1) Survei Konversi Gabah Beras, 2018; BPS (provinsi dan kabupaten/kota menggunakan angka konversi masing-masing daerah)
- 2) Konversi JPK KA 14% (bila produksi jagung KA sekitar 27,81% maka angka konversi sebesar 73,85%), Ditjen Tanaman Pangan Kementan
- 3) Konversi dari umbi basah dengan daun ke kering konsumsi, untuk tahun 2020 dan sebelumnya menggunakan angka konversi 65,84% (dari umbi kering dengan daun ke kering konsumsi)

**Lampiran 8. Konversi Bagian yang Dapat Dimakan (BDD) dan Kandungan Gizi per 100 gram pangan**

Jenis Bahan Makanan	% BDD	Energi (kalori)	Protein (gram)	Lemak (gram)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b>Padi - Padian</b>				
Beras	100	361	8,77	1,60
Jagung	90	367	7,17	5,67
Jagung Basah	28	36,12	1,15	0,36
Tepung Gandum	100	333	9,00	1,00
<b>Makanan Berpati</b>				
Ubi Jalar	85	110	0,90	0,88
Ubi kayu	85	154	1,00	0,30
Tepung Sagu	100	338	0,60	0,30
<b>Gula</b>				
Gula Pasir	100	364	0,00	0,00
Gula Mangkok	100	377	3,00	10,00
<b>Buah / Biji Berminyak</b>				
Kacang Tanah Lepas Kulit	100	548	28,10	43,30
Kedelai	100	381	40,40	16,70
Kacang Hijau	100	337	20,27	1,80
Kelapa Daging	53	359	3,40	34,70
<b>Buah - Buahan</b>				
Alpokát	61	85	0,90	6,50
Jeruk	71	31,13	0,53	0,16
Duku	64	63	1,00	0,20
Durian	22	134	2,50	3,00
Jambu	82	49	0,90	0,30
Jambu Air	90	46	0,60	0,20
Mangga	65	36,53	0,36	0,13
Nenas	53	20,40	0,31	0,15
Pepaya	75	34,50	0,38	0,00
Pisang	75	64,40	0,70	0,21
Rambutan	40	27,60	0,36	0,64
Salak	67	135,06	0,47	0,16
Sawo	79	66,55	0,69	1,95
Melon	58	37	0,60	0,40
Semangka	46	12,88	0,23	0,09
Belimbing	86	30,96	0,34	0,34
Manggis	29	63	0,60	0,60

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Nanga / Cempedak	28	29,68	0,34	0,08
Markisa	48	144	3,50	1,20
Sirsak	68	65	1,00	0,30
Sukun	88	123	1,50	0,20
Apel	88	48,45	0,43	0,34
Anggur	100	40	0,50	0,20
<i>Strawberry</i>	63	58,70	1,00	1,80
Blewah	100	77	0,45	0,15
Lemon	100	34	0,50	0,80
Jeruk Besar	62	48	0,60	0,20
Kurma	100	296	2,50	0,00
Buah Ara	100	69	0,60	0,10
Pir	88	66	0,40	0,00
Aprikot, Ceri, dan Persik	88	34	15	0,30
<i>Raspberry dan Blackberry</i>	100	23	1,70	0,10
Kiwi	88	46	0,90	0,40
Kesemek	88	78	0,80	0,40
Lengkeng	40	70	0,80	0,30
Leci	40	77	0,70	0,60
Buah Naga	88	51	0,78	0,38
<b>Sayur - Sayuran</b>				
Bawang Merah	90	35,10	1,35	0,30
Ketimun	70	6,87	0,32	0,12
Kacang Merah	100	267	13,90	2,30
Kacang Panjang	75	27,60	2,76	0,46
Kentang	85	52,08	1,76	0,17
Kubis	75	18	1,05	0,15
Tomat	95	19	0,95	0,30
Wortel	88	28,80	0,80	0,48
Cabai	85	26,40	0,85	0,30
Cabai Rawit	85	120	5	2
Terung	87	37,31	1,53	0,59
Petsai / Sawi	87	6,60	0,63	0,15
Bawang Daun	67	29,00	1,80	0,70
Kangkung	70	16,80	2,04	0,42
Lobak	87	21	0,90	0,10
Labu Siam	83	30	0,60	0,10
Buncis	90	30,60	2,16	0,27
Bayam	71	11,36	0,64	0,28

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Bawang Putih	88	83,60	3,96	0,20
Kembang Kol	57	25	2,40	0,20
Jamur	100	71,50	9,90	0,80
Melinjo	60	66	5	0,70
Petai	36	51,10	3,74	0,70
Jengkol	93	126	5,67	0,09
Paprika	85	28,50	24,96	0,59
Kacang Kapri	100	98	6,70	0,40
Selada	100	18	1,20	0,20
Asparagus	100	100	23,00	2,60
Seledri	100	23	1,00	0,10
<b>Daging</b>				
Daging Sapi	100	207	18,80	0,10
Daging Kerbau	100	84	18,70	0,50
Daging Kambing	100	154	16,60	9,20
Daging Domba	100	260	16,40	21,30
Daging Kuda	100	113	18,10	4,10
Daging Babi	100	416,50	13	40
Daging Ayam Buras	58	302	18,20	25
Daging Ayam Ras	58	302	18,20	25
Daging Itik	60	312	13,70	27,80
Daging Puyuh	58	340	17,50	30
Jeroan Semua Jenis	100	127	15,70	6,40
<b>Telur</b>				
Telur Ayam Buras	90	137,80	9,04	10,60
Telur Ayam Ras	90	137,06	11,04	9,61
Telur Itik	90	179,14	11,09	14,57
Telur Puyuh	90	116	11	7
<b>Susu</b>				
Susu Sapi	100	61	3,20	3,50
<b>Ikan</b>				
Tuna / Cakalang / Tongkol	80	90,40	13,60	3,20
Kakap	80	73,60	16,00	0,56
Cucut	49	57,00	10,70	0,30
Bawal	80	91	19	1,70
Teri	100	74	10,30	0,56
Lemuru	80	112	20	3,00
Kembung	80	82,40	17,60	0,80
Tenggiri	80	90,40	13,60	3,60



(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Bandeng	80	103,20	16	3,84
Belanak	90	64	10,80	2,00
Mujair	80	71,20	14,96	0,80
Ikan Mas	80	68,80	12,80	1,60
Lele	80	84	14,8	2,3
Patin	80	90	18,7	1,1
Nila	80	82	16,1	1,3
Kerapu	80	82,1	17,0	0,5
Gurame	80	76,5	20,7	2,8
Udang	68	61,88	14,28	0,14
Rajungan dan Kepiting	45	67,95	6,21	1,71
Kekerangan	20	101	14,40	2,60
Cumi-cumi, Sotong, dan Gurita	100	75	16,10	0,70
Rumput Laut	100	41	1,40	0,30
Kuwe	100	80	18,10	0,90
Baronang	100	78	14,50	0,60
Ekor Kuning	100	108	22,30	1,20
Selar	100	100	18,80	2,20
Gabus	100	80	16,20	0,50
Tawes	100	89	18,70	1,00
Lainnya	75	55,22	10,86	0,83
<b>Minyak dan Lemak</b>				
Minyak Kacang Tanah	100	902	0,00	100
Minyak Goreng Kelapa	100	870	1,00	98
Minyak Goreng Sawit	100	902	0,00	100
Minyak Jagung	100	883	0,00	99,90
Minyak Zaitun	100	884	0,00	100
Minyak Wijen	100	881	0,20	99,70
Minyak Kedelai				
Lemak Sapi	100	818	1,50	90
Lemak Kerbau	100	818	1,50	90
Lemak Kambing	100	818	1,50	90
Lemak Domba	100	818	1,50	90
Lemak Babi	100	902	0,00	100



**Jl. Bukit Baka No. 071 Kompleks Perkantoran Bukit Hibul  
Nanga Bulik, Kabupaten Lamandau, Provinsi Kalimantan Tengah**



**Dinas Ketahanan  
Pangan Lamandau**



**Dinas Ketahanan  
Pangan**