



NERACA BAHAN MAKANAN DAN POLA PANGAN HARAPAN (PPH)



DINAS PERTANIAN DAN KETAHANAN PANGAN KOTA PALANGKA RAYA

JL. G. OBOS XI Komplek Perkantoran Pemko No. 2 Jekan Raya, Palangka Raya Kalimantan Tengah 73112

Telp. (0536) 3231987 Faksimile (0536)3231987

Laman palangkaraya.go.id. Pos-ei dkpp" @palangkaraya.go.id

TAHUN 2024

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan Puji dan Syukur Kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan TaufikNya sehingga penyusunan Neraca Bahan Makanan Kota Palangka Raya dan Pola Pangan Harapan (PPH) dapat diselesaikan.

Penyusunan Neraca Bahan Makanan ini dimaksudkan untuk dapat memperoleh gambaran yang lengkap dan teliti tentang situasi ketersediaan pangan yang berkesinambungan. Selain itu dapat pula memberikan informasi tentang produksi, pengadaan serta perubahan yang terjadi, penggunaan dan tingkat ketersediaan untuk dikonsumsi penduduk per kapitanya. Dengan NBM ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang luas tentang komposisi bahan makanan, jumlah kalori, protein dan lemak yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk Kota Palangka Raya. Hal ini sangat penting artinya dalam kaitan dengan perencanaan pembangunan khususnya di bidang ketahanan pangan.

Hasil perhitungan Neraca Bahan Makanan dianalisis dengan Pola Pangan Harapan (PPH) dapat diketahui situasi ketersediaan dan konsumsi pangan berupa jumlah dan komposisi pangan, sebagai indikator mutu gizi pangan dan keragaman konsumsi pangan, baik pada tingkat ketersediaan maupun pada tingkat konsumsi, serta digunakan untuk perencanaan konsumsi dan perencanaan pangan.

Dalam penyusunan Neraca Bahan Makanan dan Pola Pangan Harapan Tahun 2023 ini tentunya masih ada kekurangan, oleh karena itu saran dan kritik kami harapkan guna kesempurnaan di masa mendatang. Semoga hal ini berguna sebagai bahan evaluasi dalam menyusun Perencanaan Pembangunan Ketahanan Pangan khususnya di Kota Palangka Raya.

Palangka Raya,

Desember 2024

Kepala Dinas

SUGIYANTO, S.Pt., M.Si
Pembina Tingkat I
NIP. 19700918 199003 1 006

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Pengertian	2
C. Tujuan Penyusunan Neraca Bahan Makanan	2
D. Manfaat Neraca Bahan Makanan	2
E. Jenis dan Sumber Data	2
F. Pengolahan Data	3
G. Pengolahan Data	3
H. Cakupan dan Komponen Neraca Bahan Makanan	4
I. Konsep dan definisi	6
BAB II ANALISIS NERACA BAHAN MAKANAN TAHUN 2022	4
A. Ketersediaan Energi	4
B. Ketersediaan Protein	4
C. Ketersediaan Lemak	7
D. Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak Berdasarkan Kelompok Bahan Makanan	7
E. Tantangan Dalam Menyusun Neraca Bahan Makanan	7
BAB III ANALISIS KETERSEDIAAN PANGAN KETERSEDIAAN TAHUN 2022	15
A. Pengertian Pola Pangan Harapan Ketersediaan	15
B. Pola Pangan Harapan Ketersediaan Kota Palangka Raya	19
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	24
A. Kesimpulan	24
B. Saran	25

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Ketersediaan Energi (kkal/kap/hari) Berdasar Asal Bahan Makanan Tahun 2023	9
Tabel 2 Ketersediaan Protein (gram/kap/hari) Berdasar Asal Bahan Makanan Tahun 2023	9
Tabel 3 Ketersediaan Lemak (gram/kap/hari) Berdasar Asal Bahan Makanan Tahun 2023	11
Tabel 4 Neraca Bahan Makanan / <i>Food Balance Sheet</i> Kota Palangka Raya 2023	17

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

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 dan budaya masyarakat, untuk dapat hidup sehat, aktif dan produktif secara berkelanjutan (Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan). Ketahanan Pangan tersebut, mensyaratkan ketersediaan pangan yang cukup dan berkelanjutan sepanjang waktu. Sehingga, situasi ketersediaan pangan perlu diketahui secara periodik.

Prioritas kebijakan pembangunan ekonomi yang ditempuh dalam sistem ketahanan pangan diantaranya upaya pemenuhan kecukupan pangan dengan menjamin tersedianya pangan dan gizi dalam jumlah, mutu yang cukup dan harga yang terjangkau dengan memperhatikan peningkatan pendapatan petani serta peningkatan produksi,

Salah satu subsistem utama sistem ketahanan pangan adalah ketersediaan pangan, yang menjelaskan tentang jumlah bahan pangan yang tersedia disuatu wilayah pada kurun waktu tertentu. Ketersediaan pangan merupakan suatu sistem yang berjenjang (hierarchical system) mulai dari tingkat nasional, regional (Provinsi), lokal (Kabupaten/Kota) dan rumah tangga. Ketersediaan Pangan dapat diukur baik pada tingkat makro (nasional, provinsi, kabupaten/kota) maupun mikro (rumah tangga)

Ketahanan pangan mensyaratkan ketersediaan pangan yang cukup dan berkelanjutan sepanjang waktu, oleh sebab itu situasi ketersediaan pangan perlu diketahui secara periodik. Untuk itu perlu dilakukan kegiatan pemantauan dan analisis produksi dan ketersediaan pangan. Informasi tentang situasi ketersediaan pangan tersebut diperlukan sebagai bahan untuk menyusun perencanaan, evaluasi, perumusan kebijakan, pemecahan masalah produksi dan ketersediaan pangan.

Neraca Bahan Makanan (NBM) adalah penyajian data dalam bentuk tabel yang dapat menggambarkan situasi dan kondisi ketersediaan pangan untuk konsumsi penduduk di suatu wilayah dalam suatu kurun waktu tertentu. NBM menyajikan angka rata-rata

jumlah pangan yang tersedia ditingkat pedagang eceran atau rumah tangga konsumsi penduduk perkapita.

Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Palangka Raya membentuk Tim Penyusunan Neraca Bahan Makanan yang terdiri dari Badan Pusat Statistik (BPS), Dinas Perikanan, Badan Urusan Logistik (Bulog) dan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan.

Neraca Bahan Makanan merupakan salah satu metode untuk memperoleh gambaran situasi penyediaan pangan yang cukup lengkap dan teliti, namun sederhana dan relative mudah dikerjakan. Oleh karena itu, suatu NBM yang disajikan secara lengkap tepat waktu dan berurutan dari suatu period eke periode berikutnya, akan sangat berguna untuk memantapkan kebijakan pangan secara menyeluruh, dan bahkan sangat berguna bagi perencanaan program-program yang berkaitan dengan masalah dan gizi secara umum. Dengan menyusun NBM, dimungkinkan dengan cepat didapatkan gambaran tentang situasi penyediaan pangan per kapita suatu negara/daerah pada suatu kurun waktu tertentu. Sehingga stakholder pengambil keputusan dengan cepat pula dapat menetapkan kebijakan yang harus ditempuh.

B. Pengertian

Neraca Bahan Makanan (NBM) adalah tabel yang menyajikan gambaran menyeluruh tentang penyediaan/pengadaan (*supply*), penggunaan/pemanfaatan (*utilization*) pangan di suatu wilayah dalam periode tertentu (dalam kurun waktu satu Tahun). NBM menunjukkan ketersediaan bahan pangan untuk setiap penduduk berdasarkan sumber penyediaan dan penggunaannya. NBM menyajikan angka rata-rata bahan makanan per komoditas yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk dalam kilogram per kapita per Tahun (kg/kapita/Tahun), serta dalam gram per kapita per hari (gram/kapita/hari). Selanjutnya untuk mengetahui nilai gizi bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi tersebut, maka angka ketersediaan bahan makanan per kapita per hari diterjemahkan ke dalam satuan energi, protein, dan lemak.

C. Tujuan Penyusunan NBM

Tujuan penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM) adalah untuk menyediakan data dan informasi mengenai pengadaan, penggunaan dan ketersediaan pangan serta ketersediaan pangan per kapita, baik dalam bentuk volume maupun zat gizinya di wilayah Kota Palangka Raya

D. Manfaat Neraca Bahan Makanan

Tabel Neraca Bahan Makanan (NBM) dapat digunakan untuk mengevaluasi pengadaan dan penggunaan pangan; mengevaluasi tingkat ketersediaan pangan berdasarkan rekomendasi kecukupan gizi dan pola pangan harapan ketersediaan; sebagai bahan acuan dalam perencanaan produksi/pengadaan pangan; serta sebagai bahan acuan dalam penyusunan kebijakan pangan dan gizi. Dari Tabel Neraca Bahan Makanan (NBM) dapat dilihat susunan makanan, jumlah kalori, protein dan lemak yang tersedia untuk 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 per kapita dalam satuan kilogram per Tahun atau gram per hari pada periode dan waktu tertentu. Melalui Neraca Bahan Makanan (NBM) dapat juga dilihat keseimbangan antara ketersediaan pangan dan penggunaan pangan sehingga pendapatan masyarakat dan pendapatan daerah dapat terlihat dan terencana dengan baik.

E. Jenis dan Sumber Data

Data yang digunakan dalam penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM) ini adalah data sekunder yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik; Dinas Tanaman Pangan dan Ketahanan Pangan; Dinas Perikanan; Dinas Peternakan; Dinas Perkebunan; serta Badan Urusan Logistik (Bulog) Secara rinci jenis dan sumber data adalah sebagai berikut :

- a) Data produksi padi, palawija, hortikultura, perikanan dan peternakan bersumber dari Badan Pusat Statistik (BPS) dan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan, Dinas Perikanan, Dinas Peternakan Kota Palangka Raya berupa angka tetap (ATAP). Sedangkan produksi subsektor perkebunan berasal masing-masing instansi terkait yaitu Dinas Perkebunan Kota Palangka Raya. Bila data produksi suatu komoditas tidak tersedia, diambil pendekatan dari data konsumsi hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) ditambah 10-15%.
- b) Data perubahan stock serta impor/ekspor untuk komoditas beras diperoleh dari Bulog Divisi Regional Kota Palangka Raya .
- c) Data jumlah penduduk pertengahan Tahun diperoleh dari BPS Kota Palangka Raya dan BPS Provinsi Kalimantan Tengah.
- d) Data Ketersediaan bahan makanan untuk dikonsumsi per kapita merupakan hasil perhitungan yang dikaitkan dengan jumlah penduduk pada pertengahan Tahun (kilogram per Tahun dan gram per hari).

Dalam penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM) ini juga digunakan besaran dan angka konversi yang ditetapkan oleh Tim Penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM), berdasarkan hasil kajian dan pendekatan-pendekatan. Komposisi gizi diperoleh dari buku Daftar Komposisi Zat Gizi Makanan Indonesia, Direktorat Bina Gizi Masyarakat Departemen Kesehatan RI dan sumber resmi lainnya.

F. Pengolahan Data

Langkah pertama yang dilakukan dalam penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM) adalah pengumpulan data ke instansi terkait. Selanjutnya data diolah dan dianalisis secara sederhana menggunakan aplikasi *microsoft excel* oleh Tim Penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM) Kota Palangka Raya.

G. Data Produksi

Data produksi diperoleh dari instansi terkait termasuk hasil Survei Pertanian (SP) yang pengolahannya dilakukan oleh Badan Pusat Statistik. Data ekspor dan impor baik yang antar daerah maupun antar pulau diambil dari laporan administrasi pelabuhan, jembatan timbang dan instansi terkait. Data konversi dan lainnya dipakai data hasil penelitian berbagai pihak yang selama ini dipakai oleh Badan Pusat Statistik maupun instansi teknis yang terkait.

Selanjutnya Selanjutnya, ada sebagian data yang memerlukan perbaikan/penyempurnaan dengan cara membandingkan dengan data konsumsi penduduk Kota Palangka Raya (Susenas), jika lebih besar atau lebih kecil akan dilakukan penyesuaian dengan pendekatan 10-15%, sehingga tingkat kesalahan dapat diperkecil.

Salah satu kelemahan data Neraca Bahan Makanan tingkat nasional maupun daerah adalah belum adanya penelitian mengenai beberapa konversi untuk produk tertentu ke bentuk lain dan *extraction rate* beberapa jenis bahan makanan, sehingga banyak dipakai faktor konversi dari negara lain. Disamping itu dengan belum adanya survei tataniaga bahan makanan di Kalimantan Tengah (Kota Palangka Raya), informasi terhadap beberapa komoditi yang beredar luas di pasaran dilakukan pendekatan dengan data hasil Susenas

H. Cakupan dan Komponen Neraca Bahan Makanan

1. Cakupan

Bahan makanan yang tercakup dalam Neraca Bahan Makanan (NBM) dikelompokkan menjadi 11 kelompok menurut jenisnya yaitu :

- a. Kelompok padi-padian

Kelompok padi-padian merupakan kelompok bahan makanan yang menyumbangkan kontribusi terbesar terhadap total ketersediaan pangan energi dan protein, terdiri dari padi, jagung, gandum, dan tepung gandum.

b. Kelompok 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. Komoditas yang masuk dalam kelompok pangan ini adalah ubi jalar, ubi kayu, sagu, dan talas. Sebagai penghasil karbohidrat yang potensial, kelompok makanan berpati dapat digunakan sebagai sumber pangan alternatif pengganti beras, pakan ternak, dan bahan baku industri.

c. Kelompok gula

Kelompok ini terdiri dari komoditas gula pasir dan gula mangkok, baik yang merupakan hasil olahan pabrik maupun rumah tangga.

d. Kelompok buah/biji berminyak

Buah/biji berminyak adalah kelompok bahan makanan yang mengandung minyak, yang berasal dari buah dan biji-bijian. Komoditas yang termasuk dalam kelompok ini adalah kacang tanah, kedelai, kacang hijau dan kelapa.

e. Kelompok buah-buahan

Kelompok pangan ini merupakan pangan sumber vitamin dan mineral seperti alpukat, jeruk, durian, pepaya, pisang, nenas, dll.

f. Kelompok sayur-sayuran

Seperti halnya kelompok buah-buahan, sayuran juga merupakan kelompok pangan sumber vitamin dan mineral, terdiri atas bawang merah, ketimun, wortel, kacang panjang, bayam, buncis, labu siam, dll.

g. Kelompok daging

Kelompok daging merupakan pangan sumber protein hewani selain ikan dan telur, terdiri atas daging sapi, daging kerbau, daging kambing, daging domba, daging babi, daging ayam ras/buras, daging itik, dan jeroan.

h. Kelompok telur

Komoditas yang ada pada kelompok ini antara lain telur ayam buras, telur ayam ras, telur itik dan telur unggas lainnya.

i. Kelompok susu

Terdiri atas susu sapi termasuk susu olah impor yang disetarakan susu segar.

j. Kelompok ikan

Ikan adalah segala jenis organisme yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di dalam lingkungan perairan. Produksi perikanan berasal produksi ikan tangkap dan budidaya, baik air tawar maupun air laut, termasuk rumput laut.

k. Kelompok minyak dan lemak

Kelompok pangan ini terdiri dari minyak nabati dan lemak hewani. Minyak nabati terdiri dari minyak yang berasal dari kacang tanah, minyak goreng kelapa, dan minyak goreng sawit. Sedangkan lemak hewani merupakan bagian dari kelompok daging seperti lemak sapi, lemak domba dan lemak babi.

2. Komponen Neraca Bahan Makanan (NBM)

Tabel Neraca Bahan Makanan (NBM) terdiri atas 19 kolom yang terbagi dalam 3 (tiga) kelompok penyajian yaitu:

- a. Pengadaan/penyediaan (*supply*), terdiri dari komponen produksi, perubahan stok, impor dan ekspor.
- b. Penggunaan (*utilization*) untuk keperluan pakan, bibit, industri makanan dan non makanan, tercecer, serta bahan makanan yang tersedia pada tingkat pedagang pengecer.
- c. Ketersediaan bahan makanan (pangan) per kapita, diperoleh dari ketersediaan masing-masing bahan makanan dibagi dengan jumlah penduduk, disajikan dalam bentuk kuantum (volume) dan kandungan nilai gizinya dalam satuan kalori energi, gram protein dan gram lemak.

I. Konsep dan Definisi

Beberapa konsep atau definisi yang digunakan di dalam penyusunan Neraca Bahan Makanan (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 Kota Palangka Raya 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 sebagai 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 berproduksi; atau hasil utama yang langsung diperoleh dari kegiatan berproduksi yang belum mengalami perubahan. Besarnya *output* sebagai hasil dari masukan (*input*) tertentu sangat bergantung pada besarnya derajat ekstraksi dan faktor konversi.
3. Stok dan Perubahan Stok adalah sejumlah bahan makanan yang disimpan/dikuasai oleh Pemerintah atau Swasta, seperti yang ada di pabrik, gudang, depot, lumbung petani, rumah tangga-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 bisa positif dan bisa negatif.
 - Positif = berarti ada peningkatan stok yang berasal dari komoditas yang beredar di pasar. Dengan demikian komoditas yang beredar di pasar menjadi menurun.
 - Negatif = berarti ada penurunan stok akibat pelepasan stok ke pasar. Dengan demikian yang beredar dalam pasar bertambah.
4. Impor adalah jumlah bahan makanan menurut jenisnya yang dimasukkan ke dalam negeri yang diperdagangkan, diedarkan, disimpan, baik jenis makanan yang belum

- maupun yang sudah mengalami proses pengolahan. Dalam perhitungan Neraca Bahan Makanan Kota Palangka Raya, yang termasuk impor adalah
- a) Jenis bahan makanan yang datang dari luar wilayah Republik Indonesia langsung masuk ke wilayah Kota Palangka Raya.
 - b) Jenis bahan makanan yang masuk dari wilayah administratif lain ke wilayah administratif Kota Palangka Raya (perdagangan antar pulau atau daerah).
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 menurut jenisnya yang dikeluarkan dari wilayah Republik Indonesia, baik jenis makanan yang belum maupun yang sudah mengalami proses pengolahan. Dalam perhitungan Neraca Bahan Makanan Kota Palangka Raya, yang termasuk ekspor adalah :
- a) Jenis bahan makanan dari wilayah Kota Palangka Raya yang langsung keluar dari Wilayah Republik Indonesia.
 - b) Jenis bahan makanan dari wilayah administratif Kota Palangka Raya yang keluar ke wilayah administratif lainnya (perdagangan antar pulau atau daerah).
7. Penyediaan Dalam Daerah adalah sejumlah bahan makanan yang berasal dari produksi (keluaran) dikurangi perubahan stok ditambah impor dikurangi ekspor.
8. Pemakaian Dalam Daerah adalah sejumlah bahan makanan yang digunakan di dalam daerah atau dipakai di Kota Palangka Raya untuk makan ternak/pakan, bibit/benih, bahan baku yang diolah untuk industri makanan dan bukan makanan, penyusutan/yang tercecer, dan yang tersedia untuk dimakan.
- a) Pakan/makanan ternak adalah sejumlah bahan makanan yang langsung diberikan/disediakan sebagai bahan makanan ternak peliharaan baik ternak besar, ternak kecil, unggas, maupun ikan dan sebagainya.
 - b) Bibit/Benih adalah sejumlah bahan makanan yang digunakan untuk keperluan reproduksi.

BAB II

ANALISIS NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)

A. Ketersediaan Energi

Ketersediaan setiap bahan pangan untuk dikonsumsi berasal dari produksi, stok net impor, kemudian dikurangi penggunaan pakan, bibit, industri dan tercecer. Banyaknya energi/kalori yang tersedia (di tingkat pedagang eceran atau di rumah tangga konsumen) untuk dikonsumsi oleh penduduk Kota Palaangka Raya pada tahun 2023 adalah sebesar 2.382 kilokalori perkapita perhari, diantaranya 1.920 kilo kalori (80,60 %) berasal dari bahan pangan nabati dan 462 kilokalori (19,40%) berasal dari bahan pangan hewani. Sumbangan kalori terbesar berasal dari kelompok padi-padian yaitu 1.105 atau 50,2 % dari seluruh kalori yang tersedia, sedangkan sumbangan kalori yang terkecil berasal dari kelompok susu yaitu 21 Kalori atau 1 %.

Tabel 1. Ketersediaan Energi (kkal/kap/hari) Berdasar Asal Bahan Makanan Tahun 2023

Asal Bahan Makanan	Ketersediaan Energi	
	Kkal/kapita/hari	%
Nabati	1.920	80,60
Hewani	462	19,40
Jumlah	2382	100

B. Ketersediaan Protein

Banyaknya Protein yang tersedia (ditingkat pedagang eceran atau di rumah tangga konsumen) untuk dikonsumsi oleh penduduk Kota Palaangka Raya pada tahun 2023 adalah sebesar 79,93 gram perkapita perhari, diantaranya 37,01 (46,30%) berasal dari bahan pangan nabati dan 42,92 (53,70%) berasal dari bahan pangan hewani. Sumbangan Protein terbesar berasal dari kelompok padi-padian yaitu 27 atau 33,65 % dari seluruh Protein yang tersedia, sedangkan sumbangan Protein yang terkecil berasal dari kelompok minyak dan lemak yaitu 0,0 gram.

Tabel 2. Ketersediaan Protein (gram/kap/hari) Berdasar Asal Bahan Makanan Tahun 2023

Asal Bahan Makanan	Ketersediaan Protein	
	gram/kapita/hari	%
Nabati	37,01	46,30
Hewani	42,92	53,70
Jumlah	79,93	100

C. Ketersediaan Lemak

Banyaknya lemak yang tersedia (di tingkat pedagang eceran atau di rumah tangga konsumen) untuk dikonsumsi oleh penduduk Kota Palangka Raya pada tahun 2023 adalah sebesar 47,63 gram perkapita perhari, diantaranya 17,29 gram (41,16%) berasal dari bahan pangan nabati dan 32,34 gram (58,84%) berasal dari bahan pangan hewani. Sumbangan lemak terbesar berasal dari kelompok Daging/meat yaitu 21 atau 44,08 % dari seluruh lemak yang tersedia, sedangkan sumbangan lemak yang terkecil berasal dari kelompok makanan berpati yaitu 0,1 atau 0,18 %.

Tabel 3. Ketersediaan Lemak (gram/kap/hari) Berdasar Asal Bahan Makanan Tahun 2023

Asal Bahan Makanan	Ketersediaan Lemak	
	gram/kapita/hari	%
Nabati	17,35	36,44
Hewani	30,26	63,56
Jumlah	47,61	100

Ketersediaan Energi pada Tahun 2023 sudah memenuhi Angka Kecukupan Energi (AKE) yang direkomendasikan Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) sebesar 2200 kalori/kapita/hari. Ketersediaan protein pada Tahun 2023 lebih tinggi dari Angka Kecukupan Protein (AKP) yang direkomendasikan Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) sebesar protein 63 gram/kapita/hari (AKP) yang secara rinci ditampilkan pada tabel berikut.

Tabel 4. Persentase Ketersediaan Energi dan Protein terhadap Angka Kecukupan Energi (AKE) dan Angka Kecukupan Protein (AKP) Kota Palangka Raya Tahun 2023

Tahun	Ketersediaan		Persentase Ketersediaan Terhadap AKE dan AKP	
	Energi (kal/kap/hr)	Protein(gram/kap/hr)	Energi (%)	(%)
2023	2382	79,93	108,27	126,87

Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak berdasarkan Kelompok Bahan Makanan

Jenis bahan makanan yang dicakup dalam Neraca Bahan Makanan (NBM) meliputi bahan makanan yang bersumber dari nabati maupun hewani dan lazim dikonsumsi oleh penduduk. Bahan makanan tersebut dikelompokkan menjadi 11 kelompok menurut jenisnya, dan diikuti prosesnya mulai dari saat diproduksi sampai dengan dapat dipasarkan atau tersedia untuk dikonsumsi penduduk, dalam bentuk awal maupun bentuk turunan.

Cakupan bahan makanan setiap kelompok pada Neraca Bahan Makanan di berbagai daerah dapat berbeda-beda. Hal ini sangat dipengaruhi oleh potensi wilayah dalam produksi dan pola konsumsi bahan makanan. Ketersediaan energi, protein, dan lemak berdasarkan jenis bahan makanan dalam Neraca Bahan Makanan (NBM) Kota Palangka Raya Tahun 2023 dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 5. Ketersediaan Energi, Protein, Lemak berdasarkan Kelompok Bahan Makanan Kota Palangka Raya Tahun 2023

NO	JENIS BAHAN MAKANAN	ENERGI		PROTEIN		LEMAK	
		KKal	%	Gram	%	Gram	%
1	Padi-padian	1.105	46,4	27	34,3	5	10,55
2	Makanan Berpati	50	2,1	0,3	0,4	0,1	0,2
3	Gula	489	20,5	1	1,3	2	4,2
4	Buah/Biji Berminyak	43	1,8	3	3,8	2	4,2
5	Buah-buahan	40	1,7	0,5	0,6	0,3	0,6
6	Sayur-sayuran	101	4,2	5	6,3	1	2,1
7	Daging	263	11,0	17	21,6	21	44,3
8	Telur	71	3,0	5	6,3	5	10,5
9	Susu	21	0,88	1	1,27	1	2,1
10	Ikan	99	4,15	19	24,11	2	4,2
11	Minyak/Lemak	101	4,24	0,0	0,0	8	16,9
	JUMLAH	2.382	100	79,93	100	47,61	100

Kelompok padi-padian, gula, daging, ikan dan sayur-sayuran merupakan penyumbang terbesar untuk ketersediaan energi dan protein. Sedangkan penyumbang terbesar lemak adalah kelompok daging dan minyak/lemak.

Secara rinci, gambaran ketersediaan pangan menurut kelompok bahan makanan di Kota Palangka Raya Tahun 2023 diuraikan sebagai berikut:

1. Kelompok padi-padian

Kelompok padi-padian merupakan kelompok bahan makanan yang menyumbangkan kontribusi terbesar terhadap total ketersediaan pangan energi. Pada tahun 2023, ketersediaan energi di Kota Palangka Raya sebesar 1105 Kkal/kap/hari atau 46,4 persen. Sedangkan ketersediaan protein untuk ikan dan padi-padian merupakan kelompok bahan makanan yang menyumbang total ketersediaan protein. Pada tahun 2023 di Kota Palangka Raya yaitu sebesar 27 gram/kapita/hari atau 34,3 persen untuk padi-padian.

2. Kelompok makanan berpati

Komoditas yang masuk dalam kelompok pangan ini adalah ubi jalar, ubi kayu, dan sagu. Sebagai penghasil karbohidrat yang potensial, kelompok makanan berpati dapat digunakan sebagai sumber pangan alternatif pengganti beras, pakan ternak dan bahan baku industri. Tahun 2023, ketersediaan energi per kapita per hari untuk kelompok ini adalah 50 kkal atau 2,1 persen dari total energi, dan protein 0,3 gram atau 0,4 persen dari total ketersediaan protein. Komoditas ubi kayu adalah penyumbang energi terbesar pada kelompok ini yaitu sebesar 45 kalori.

3. Kelompok gula

Kelompok ini terdiri dari komoditas gula pasir dan gula mangkok. Gula pasir merupakan penyumbang energi terbesar dalam kelompok ini. Ketersediaan energi per kapita per hari dari kelompok gula Tahun 2023 sebesar 489 kal/kap/hari atau 20,5 persen dari total energi. Suplai energi yang didominasi gula pasir pada tahun 2023 sebesar 406 kal/kapita/hari.

4. Kelompok buah/biji berminyak

Buah/biji berminyak adalah kelompok bahan makanan yang mengandung minyak, yang berasal dari buah dan biji-bijian. Komoditas yang termasuk dalam kelompok ini adalah kacang tanah, kedelai, kacang hijau dan kelapa. Kelompok buah/biji berminyak merupakan penyumbang protein nabati yaitu sebesar 43 gram/kapita/hari atau 1,83 persen pada tahun 2023. Komoditas yang paling berperan sebagai penyumbang energi sekaligus protein dalam kelompok ini adalah kedelai. Pada tahun 2023, produksi kedelai untuk dikonsumsi penduduk Kota Palangka Raya mencapai 591 ton. Komoditas ini selain dapat dikonsumsi langsung juga dapat dikonsumsi dalam bentuk olahan.

5. Kelompok buah-buahan

Kelompok ini merupakan pangan sumber vitamin dan mineral. Kontribusi energi dari kelompok buah-buahan sebesar 40 kkal/kapita/hari atau 1,71 persen pada tahun 2023. Komoditas yang memberikan kontribusi energi yang cukup besar adalah pisang dan apel.

6. Kelompok sayur-sayuran

Seperti halnya kelompok buah-buahan, sayuran juga merupakan kelompok pangan sumber vitamin dan mineral. Kontribusi energi dari kelompok sayuran pada Tahun 2023 sebesar 101 kal/kapita/hari atau 4,31 persen. Komoditas yang memberikan kontribusi energi yang cukup besar untuk kelompok sayuran adalah bawang putih, bawang merah dan kentang.

7. Kelompok daging

Kelompok daging merupakan pangan sumber protein hewani. Kelompok ini memberikan sumbangan energi, protein dan lemak hewani terbesar. Pada Tahun 2023, kelompok ini memberikan kontribusi energi, protein dan lemak masing-masing energi sebesar 263 kal/kapita/hari, protein 17 gram/kap/hari, serta lemak 21 gram/kap/hari. Komoditas yang memberi kontribusi energi terbesar pada kelompok ini adalah daging ayam ras, daging sapi dan daging ayam buras.

8. Kelompok telur

Komoditas yang ada pada kelompok ini antara lain telur ayam buras, telur ayam ras, dan telur itik. Pada tahun 2023, kelompok ini memberikan sumbangan energi sebesar 71 kkal/kapita/hari, protein 5 gram/kapita/hari, dan lemak 5 gram/kapita/hari.

9. Kelompok susu

Kontribusi energi dari kelompok susu pada tahun 2023, sebesar 21 kal/kap/hari. Kontribusi energi kelompok susu semua berasal dari susu luar daerah, karena tidak ada produksi susu sapi segar di Kota Palangka Raya.

10. Kelompok ikan

Produksi perikanan berasal dari produksi ikan tangkap dan budidaya, baik air tawar maupun laut, termasuk rumput laut. Kelompok ikan memberikan kontribusi energi dan protein terbesar kedua setelah daging dari produk pangan hewani yaitu 99 kkal/kapita/hari dan protein 20 gram/kapita/hari pada tahun 2024. Komoditas ikan yang memberikan komoditas energi terbesar pada kelompok ini adalah ikan nila dan ikan mas.

11. Kelompok minyak dan lemak

Kelompok pangan ini terdiri dari minyak nabati dan lemak hewani. Minyak nabati terdiri dari minyak yang berasal dari kacang tanah, kopra dan sawit, sedangkan lemak hewani merupakan bagian dari kelompok daging. Jumlah ketersediaan energi kelompok minyak dan lemak tahun 2023 sebesar 101 kkal/kapita/hari, protein 0,02 gram/kapita/hari, dan lemak 8 gram/kapita/hari.

D. Tantangan dalam Penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM)

Untuk mendapatkan Neraca Bahan Makanan (NBM) yang akurat dibutuhkan data yang akurat dan metodologi yang sesuai. Beberapa hal yang menjadi tantangan dalam penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM) adalah:

1. Data produksi untuk komoditas tertentu tidak tersedia, sehingga penghitungan neraca dilakukan dengan pendekatan angka konsumsi rumah tangga. Dalam hal ini, pengisian tabel Neraca Bahan Makanan (NBM) dimulai dari kolom 15 yaitu ketersediaan bahan pangan untuk dikonsumsi per kapita (kg/Tahun) dengan menggunakan data konsumsi rumah tangga per kapita (Susenas). Dengan asumsi bahwa perbedaan antara angka kecukupan energi di tingkat konsumsi dengan angka kecukupan energi di tingkat ketersediaan sebesar 10-15% (Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi), maka kolom 15 diisi dengan menggunakan angka konsumsi per kapita ditambah 10-15%.
2. Data penggunaan pakan, bibit, tercecer dan kebutuhan industri makanan untuk beberapa komoditas tidak tersedia, sehingga penghitungannya dilakukan dengan menggunakan pendekatan angka konversi yang diperoleh dari hasil kajian dan tabel input dan output.
3. Data perubahan stok yang digunakan saat ini hanya 1 komoditas, yaitu beras. Data perubahan stok komoditas beras hanya berasal dari stok pemerintah.
4. Data bahan makanan yang diolah untuk industri bukan makanan tidak tersedia.
5. Sejumlah angka konversi yang digunakan sudah terlalu lama (lebih dari dua dekade) dan belum pernah diperbarui.
6. Pendekatan yang digunakan untuk menyusun Neraca Bahan Makanan (NBM) adalah *sengle balancing*, dimana bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi dihitung sebagai sisa dari ketersediaan energi dalam negeri setelah ekspor dikurangi dengan kebutuhan lain termasuk bibit, pakan, industri, dan lain-lain. Dengan pendekatan ini seluruh *error* dimasukkan ke dalam kolom bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi, sehingga terdapat resiko angka komponen tersebut jauh lebih besar dibandingkan dengan angka riilnya.

BAB III

ANALISIS POLA PANGAN HARAPAN (PPH) KETERSEDIAAN

A. Pengertian Pola Pangan Harapan (PPH) Ketersediaan

Ketersediaan pangan dapat diamati pada berbagai tingkatan yang secara hirarkhis mencakup rumah tangga, regional (kabupaten, kota, provinsi) dan nasional. Berbagai level ketersediaan pangan tersebut merupakan prasyarat terwujudnya konsumsi pangan yang cukup dan berkualitas. Salah satu cara/instrumen untuk memperoleh gambaran situasi ketersediaan dituangkan dalam suatu neraca atau tabel yang disebut dengan Neraca Bahan Makanan (NBM) atau *food balance sheet* (FBS). Selain dari segi jumlah (kuantitas) yang dapat dilihat dari Neraca Bahan Makanan (NBM), komposisi (kualitas) pangan juga harus mendapat perhatian. Mutu keanekaragaman ketersediaan/konsumsi pangan penduduk ditunjukkan oleh skor Pola Pangan Harapan (PPH).

FAO-RAPA (1989) mendefinisikan PPH sebagai komposisi kelompok pangan utama yang bila dikonsumsi dapat memenuhi kebutuhan gizi baik dalam jumlah, maupun mutu dengan mempertimbangkan segi daya terima, ketersediaan pangan, ekonomi, budaya dan agama. Perencanaan pangan wilayah dengan pendekatan PPH dirumuskan untuk mewujudkan ketahanan pangan nasional dan daerah, sehingga PPH Regional juga disusun berdasar pada pendekatan yang lebih spesifik sesuai keadaan daerah tersebut.

Penetapan Pola Pangan Harapan (PPH) regional dilakukan berdasarkan beberapa pertimbangan yaitu kemampuan wilayah dalam memproduksi bahan pangan, pola konsumsi pangan, dan kebiasaan makan setempat, serta kondisi sosial ekonomi misalnya pendapatan (daya beli) serta memperhatikan Angka Kecukupan Gizi (AKG). Angka Kecukupan Energi dan zat gizi yang merupakan terjemahan dari *Recommended Dietary Allowances* (RDA) adalah nilai yang menunjukkan jumlah energi dan zat gizi yang diperlukan tubuh setiap hari untuk dapat hidup sehat bagi hampir semua populasi menurut kelompok umur, jenis kelamin, dan kondisi fisiologis tertentu seperti hamil dan menyusui

Konsep PPH merupakan manifestasi konsep gizi seimbang yang didasarkan pada konsep triguna pangan. Keseimbangan jumlah antar kelompok pangan merupakan syarat terwujudnya keseimbangan gizi. Konsep gizi seimbang juga tergantung pada keseimbangan antara asupan (konsumsi) zat gizi dan kebutuhannya, maupun jumlahnya antar waktu makan.

Dengan demikian, Pola Pangan Harapan (PPH) dapat digunakan sebagai ukuran keseimbangan dan keanekaragaman pangan. Dengan terpenuhi kebutuhan energi dari berbagai kelompok pangan sesuai Pola Pangan Harapan (PPH), secara implisit kebutuhan zat gizi juga terpenuhi. Oleh karena itu skor pola konsumsi pangan mencerminkan mutu gizi konsumsi pangan dan tingkat keragaman konsumsi pangan. Semakin tinggi skor PPH, konsumsi pangan semakin beragam dan seimbang.

Penetapan PPH bertujuan untuk menghasilkan suatu komposisi norma (standar) pangan untuk memenuhi kebutuhan gizi penduduk, yang mempertimbangkan keseimbangan gizi (*nutritional balance*) berdasarkan cita rasa (*palatability*), daya cerna (*digestability*), daya terima masyarakat (*acceptability*), kuantitas dan kemampuan daya beli (*affordability*). Sedangkan analisa situasi pangan bertujuan untuk mengkaji pola pangan secara regional dengan membandingkan antara ketersediaan (NBM) regional dan Pola Pangan Harapan (PPH) baik PPH Nasional maupun PPH regional.

Analisis Pola Pangan Harapan (PPH) Ketersediaan menggunakan data ketersediaan pangan yang diperoleh dari hasil analisis Neraca Bahan Makanan (NBM) yang telah disusun pada Tahun yang sama. Data ketersediaan pangan yang telah dikumpulkan terlebih dahulu dikelompokkan sesuai dengan pengelompokan pada Pola Pangan Harapan (PPH) yang terdiri dari 9 (sembilan) kelompok pangan yaitu :

1. Padi-padian : beras, jagung, terigu.
2. Umbi-umbian/Makanan berpati : ketela pohon, ketela rambat, kentang, talas dan sagu.
3. Pangan Hewani : daging, ikan, susu, telur.
4. Minyak dan lemak : minyak kelapa, minyak jagung, minyak goreng/minyak kelapa sawit dan margarin.
5. Buah dan biji : kelapa, kemiri, kenari, mete, coklat berminyak.
6. Kacang-kacangan : Kedele, kacang tanah, kacang hijau, kacang merah, kacang polong, kacang tunggak dan kacang lainnya.
7. Gula : gula pasir dan gula merah/mangkok
8. Sayur dan buah
9. Lain-lain : teh, kopi, sirup, bumbu-bumbuan, minuman jadi, dan minuman yang mengandung alkohol, serta tembakau dan sirih.

Dari data tersebut kemudian dilakukan perbandingan antara ketersediaan pangan yang ada dengan pola pangan harapan yang telah ditetapkan.

Hal ini dilakukan dengan cara :

1. Menilai ketersediaan dan konsumsi pangan (jumlah dan komposisi/ keragaman)
2. Membandingkan skor PPH konsumsi/ketersediaan pangan aktual dengan skor yang diharapkan
3. Membandingkan kontribusi konsumsi/ketersediaan energi (% AKG) aktual dengan komposisi energi harapan (PPH).

Pada pertemuan para ahli bidang pangan dan gizi yang diselenggarakan oleh FAO-RAPA di Bangkok Tahun 1989, dikemukakan bahwa susunan hidangan makanan yang dianggap baik adalah apabila ia mengandung 10 – 12 % energi dari protein, 20 – 25 % dari lemak dan sisanya 63 – 70 % dari karbohidrat. Dalam kaitan itu, dalam pertemuan FAO-RAPA tersebut juga menghasilkan suatu susunan pola pangan yang disebut “Desirable Dietary Pattern (DDP)”. PPH atau Desirable Dietary Pattern adalah komposisi kelompok pangan utama yang bila dikonsumsi dapat memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi lainnya. Pola pangan versi FAO-RAPA ini nampaknya belum cocok bila diterapkan langsung di Indonesia karena porsi energi dari hewani sangat tinggi yaitu 20 %. Oleh karena itu pola tersebut perlu dimodifikasi, disesuaikan dengan kondisi di Indonesia yang tidak memerlukan lemak setinggi ukuran tersebut, tetapi cukup apabila dari lemak sekitar 18-20% dan energi dari protein sekitar 10-12% sedangkan sisanya sekitar 66- 72% disediakan Karbohidrat. Berkenaan dengan itu sumbangan energi dari pangan hewani cukup sekitar 15% tidak perlu 20% yang justru dapat menimbulkan kemungkinan masalah gizi lebih.

Atas dasar modifikasi *Desirable Dietary Pattern* (DDP) tersebut maka untuk Indonesia disusunlah patokan pola pangan yang serupa dengan istilah “Pola Pangan Harapan (PPH)” dengan susunan komposisi, bobot dan skor seperti pada tabel 6

Tabel 6. Komposisi, Bobot dan Skor Pola Pangan Harapan (PPH) Ideal

No.	Kelompok Bahan Pangan	Berat (Gram)	Energi (Kalori)	% AKE	Bobot	Skor PPH
1	2	3	4	5	6	7
1.	Padi-padian	-	1.200	50	0,5	25
2.	Umbi-umbian	-	144	6	0,5	3
3.	Pangan Hewani	-	288	12	2,0	24
4.	Minyak dan Lemak	-	240	10	0,5	5
5.	Buah/biji berminyak	-	72	3	0,5	1
6.	Kacang-kacangan	-	120	5	2,0	10
7.	Gula	-	120	5	0,5	3
8.	Sayuran dan buah	-	144	6	5,0	30
9.	Lain-lain		72	3	-	-
	Jumlah	-	2.400	100		100

Komposisi di atas adalah hasil penyempurnaan PPH dan Skor PPH yang dilakukan oleh, disesuaikan dengan Angka Kecukupan Energi berdasarkan WNPX XI Tahun 2018 yaitu 2.400 kalori/kapita/hari. Dengan komposisi bahan makanan seperti diatas, diharapkan dapat mencapai skor PPH sebesar 100.

Sahardjo (1992) menyatakan bahwa dengan adanya PPH maka perencanaan produksi dan penyediaan pangan dapat didasarkan pada patokan pengembangan komoditas seperti yang telah dirumuskan PPH untuk mencapai sasaran kecukupan pangan dan gizi penduduk. Dengan PPH perencanaan diharapkan akan dapat mengetahui berapa besarnya pangan yang dibutuhkan oleh penduduk. Pola Pangan Harapan (PPH) juga dapat memberikan patokan bagi perencanaan di bidang pangan yang harus ditingkatkan produksi dan keragamannya.

B. Pola Pangan Harapan (PPH) Ketersediaan Kota Palangka Raya

Berdasarkan hasil analisis PPH Ketersediaan, dengan menggunakan sumber data dari hasil analisis Neraca Bahan Makanan serta menggunakan angka kecukupan energi (AKE) tingkat ketersediaan 2.200 kalori per kapita per hari, maka skor PPH Ketersediaan di Kota Palangka Raya pada Tahun 2023 sebesar 88,03 masih di bawah standar skor PPH Ketersediaan Ideal (= 100).

Masih belum tercapaiannya sasaran PPH Ideal tersebut dikarenakan kelompok umbi-umbian (1,4), minyak dan lemak (2,6), buah/biji berminyak (0,1), kacang-kacangan (3,8) dan sayur dan buah (28,6) belum mencapai angka skor yang direkomendasikan pada Tahun 2023. Angka skor yang direkomendasikan untuk, umbi-umbian dengan skor 2,5, minyak dan lemak dengan skor 5, buah/biji berminyak dengan skor 1, kacang-kacangan dengan skor 10, serta sayuran dan buah skor 30. Kondisi ini membuktikan bahwa di Kota Palangka Raya untuk Ketersediaan umbi-umbian, minyak dan lemak, buah/biji berminyak, kacang-kacangan, serta sayur dan buah masih harus disediakan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat di Kota Palangka Raya sehingga dapat mencapai skor yang ideal (direkomendasikan) sehingga dapat memenuhi keseimbangan PPH Ketersediaan ideal.

Keragaman skor PPH Ketersediaan dari Tahun 2023 digambarkan pada tabel berikut :

Tabel 7. Presentase Energi Pola Pangan Harapan Ketersediaan Terhadap Angka Kecukupan Energi (AKE=2.200 kalori) Kota Palangka Raya Tahun 2023

No.	Kelompok Bahan Pangan	PRESENTASE ENERGI	Tahun
		PPH IDEAL	2023
1.	Padi-padian	50	49,5
2.	Umbi-umbian	6	2,9
3.	Pangan Hewani	12	20,1
4.	Minyak dan Lemak	5	5,2
5.	Buah/biji berminyak	3	0,1
6.	Kacang-kacangan	10	1,9
7.	Gula	5	20,6
8.	Sayuran dan buah	6	5,9
9.	Lain-lain	3	
	TOTAL PRESENTASE ENERGI PPH	100	106,3
	SKOR PPH	100	88,03

Total Skor PPH berdasarkan Neraca Bahan Makanan tahun 2023 sebesar **88,03** bila dilihat dari sumbangan masing-masing kelompok bahan makanan terhadap ketersediaan energi maka peran padi-padian masih tetap dominan,. Tabel 7 menunjukkan skor ketersediaan energi menurut kelompok bahan pangan berdasarkan hasil perhitungan Neraca Bahan Makanan (NBM)

Kelompok padi-padian skor tahun 2023 sebesar 25 sama dengan skor ideal sebesar 25, demikian juga dengan pangan hewani sama dengan skor ideal yaitu 24, gula dengan skor 2,5 sedangkan untuk kelompok pangan yang masih dibawah skor ideal adalah dari kelompok sayur dan buah sebesar 28,6 kacang-kacangan dengan skor 3,8 sedangkan skor ideal yaitu 10; skor kelompok minyak dan lemak sebesar 2,6 skor idealnya sebesar 5 dan untuk kelompok pangan buah /biji berminyak masih jauh dari harapan, karena skor tahun 2023 mencapai 0,1sedang skor ideal 1,0.

Ketersediaan pangan secara makro (tingkat wilayah) sangat dipengaruhi oleh tinggi rendahnya produksi pangan, ekspor – impor dan distribusi pangan pada daerah tersebut. Sedangkan pada pada tingkat mikro (tingkat rumah tangga) lebih dipengaruhi oleh kemampuan rumah tangga memproduksi pangan, daya beli dan pemberian. Dalam hal ini, analisa ketersediaan pangan didekati dengan menganalisa data Neraca Bahan Makanan (NBM), sedangkan penilaian terhadap pengembangan pola konsumsi pangan tingkat Nasional dan Regional dilaksanakan dengan pendekatan Pola Pangan Harapan (PPH), menggunakan data Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS).

Pola Pangan Harapan (PPH) adalah suatu komposisi pangan yang seimbang untuk dikonsumsi guna memenuhi kebutuhan gizi penduduk. PPH dapat dinyatakan dalam bentuk komposisi berat (gram atau kg) anekaragam pangan yang memenuhi kebutuhan gizi penduduk. Pola Pangan Harapan mencerminkan susunan konsumsi pangan anjuran untuk hidup sehat, aktif dan produktif. PPH berguna (1) sebagai alat atau instrumen perencanaan konsumsi pangan, ketersediaan pangan dan distribusi pangan; (2) sebagai instrumen evaluasi tingkat pencapaian konsumsi pangan, penyediaan pangan dan produksi pangan baik penyediaan dan konsumsi pangan; (3) sebagai basis pengukuran diversifikasi dan ketahanan pangan; (4) sebagai pedoman dalam merumuskan pesan-pesan gizi.

Untuk menjadikan PPH sebagai instrumen pendekatan dalam perencanaan pangan dari di suatu wilayah atau daerah diperlukan kesepakatan tentang pola konsumsi energi dan konsumsi pangan anjuran dengan mempertimbangkan (1) pola konsumsi pangan penduduk saat ini; (2) kebutuhan gizi yang dicerminkan oleh pola kebutuhan energi (asumsi dengan makanan aneka ragam pangan, kebutuhan akan zat gizi lain akan terpenuhi); (3) mutu gizi makanan yang dicerminkan oleh kombinasi makanan yang mengandung protein hewani, sayur dan buah; (4) pertimbangan masalah gizi dan penyakit yang berhubungan dengan gizi; (5) kecenderungan permintaan (daya beli); (6) kemampuan penyediaan dalam konteks ekonomi dan wilayah.

Potensi sumberdaya wilayah Kota Palangka Raya bila dimanfaatkan secara optimal diharapkan dapat segera mewujudkan Pemtapan Ketahanan Pangan yang dicirikan dengan setiap warga mengkonsumsi pangan yang cukup dalam jumlah, mutu, gizi aman, beragam dan terjangkau. Untuk itu, pengembangan konsumsi pangan dilakukan dengan berbasis pada keanekaragaman baik sumber bahan pangan maupun kelembagaan dan budidaya lokal perlu ditingkatkan

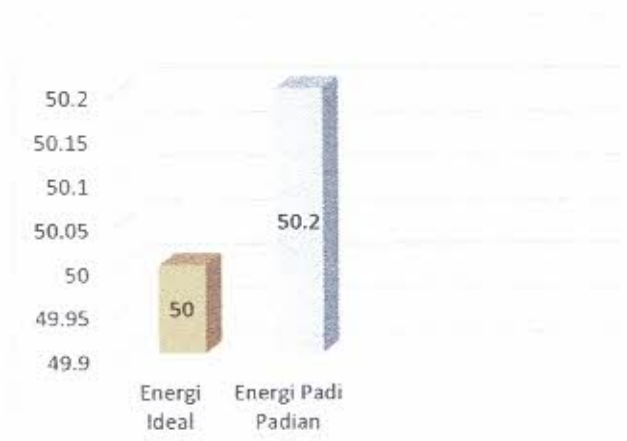
Perkembangan skor PPH Ketersediaan Kota Palangka Raya selama periode Tahun 2023 disajikan dalam gambar di bawah ini

Gambar 5.1. Perkembangan Skor PPH Kota Palangka Raya Tahun 2023



Perkembangan persentase energi kelompok bahan pangan padi-padian, umbi-umbian, pangan hewani, minyak dan lemak, buah/biji berminyak, kacang-kacangan, gula, sayuran dan buah terhadap persentase energi PPH ideal masing-masing kelompok bahan makanan berdasarkan Angka Kecukupan Energi (AKE)=2.200 kal/kapita/hari) di Kota Palangka Raya pada Tahun 2023 disajikan dalam gambar-gambar di bawah ini

Gambar 5.2. Persentase Energi Kelompok Padi Padian Terhadap PPH Ideal menurut kelompok Makanan Kota Palangka Raya Tahun 2023



Kelompok bahan makanan padi-padian terdiri atas komoditas beras, jagung, dan tepung terigu. Ketersediaan energi dari kelompok bahan makanan padi-padian di Kota Palangka Raya Tahun 2023 masih belum mencapai standar persentase kecukupan energi PPH Ideal untuk kelompok padi-padian sebesar 50,2 persen

Gambar 5.3. Persentase Energi Kelompok Umbi Umbian Terhadap PPH Ideal menurut kelompok Makanan Kota Palangka Raya Tahun 2023



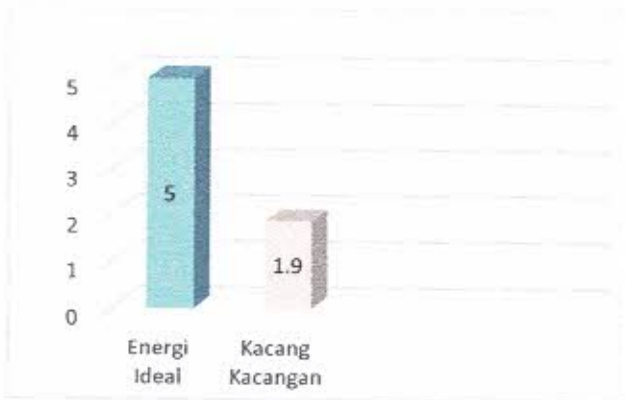
Standar persentase kecukupan energi untuk kelompok bahan makanan umbi-umbian yang terdiri dari ubi kayu, ubi jalar dan tepung sagu adalah 6 persen. Sedangkan hasil perhitungan PPH Ketersediaan energi untuk Kota Palangka Raya Tahun 2023 masih belum memenuhi standar kecukupan Energi PPH Ideal yaitu 2,9 persen.

Gambar 5.4. Persentase Energi Kelompok Pangan Hewani Terhadap PPH Ideal menurut kelompok Makanan Kota Palangka Raya Tahun 2023



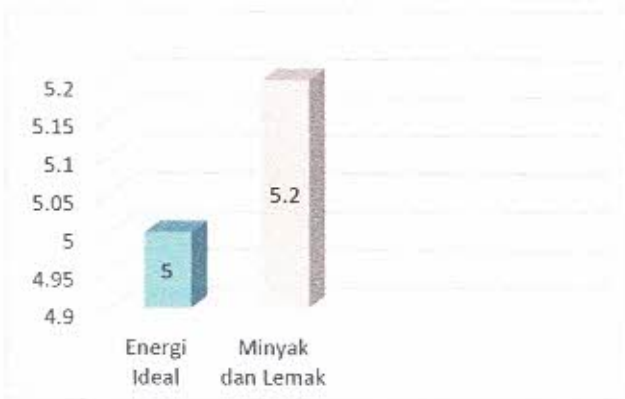
Standar Ideal kecukupan energi untuk kelompok pangan hewani adalah 12 persen, dan untuk Tahun 2023 persentase kecukupan energi untuk kelompok pangan hewani melebihi standar yaitu 20 persen.

Gambar 5.5. Persentase Energi Kelompok Kacang-Kacangan Terhadap PPH Ideal menurut kelompok Makanan Kota Palangka Raya Tahun 2023



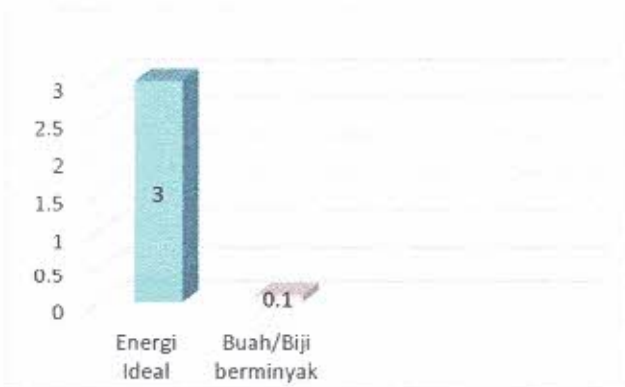
Kelompok bahan makanan kacang - kacang Tahun 2023 masih belum mampu memenuhi standar kecukupan energi ideal untuk kelompok ini, yaitu sebesar 5 persen. Perlu peningkatan ketersediaan pangan untuk memenuhi kecukupan penduduk Kota baru tercapai 1,9.

Gambar 5.6. Persentase Energi Kelompok Minyak dan Lemak Terhadap PPH Ideal menurut kelompok Makanan Kota Palangka Raya Tahun 2023

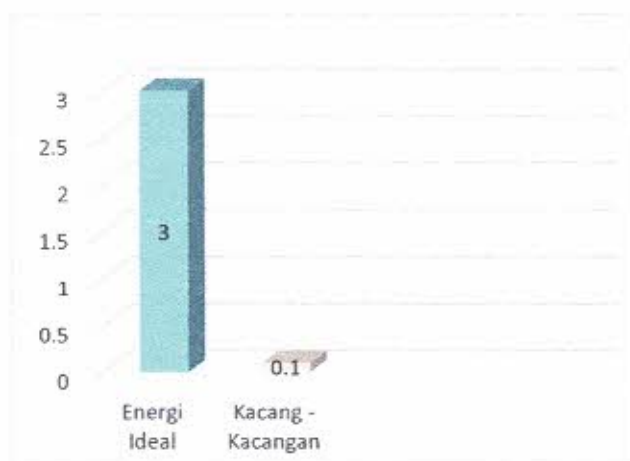


standar kecukupan energi pada kelompok bahan makanan minyak dan lemak sudah memenuhi standar skor ideal 5, melebihi standar yaitu sebesar 5,2.

Pada Tahun 2023 persentase kecukupan energi kelompok buah/biji berminyak sebesar 0,1 persen dengan standar ideal sebesar 3

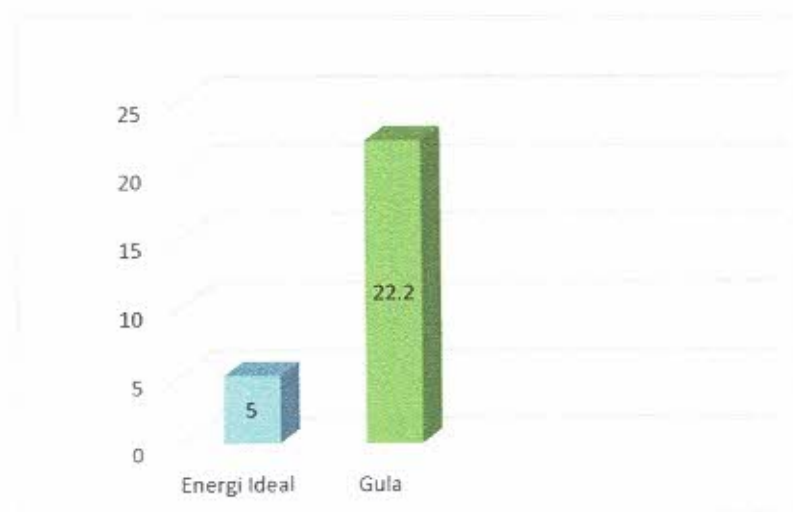


Gambar 5.7. Persentase Energi Kelompok Kacang Kacangan Terhadap PPH Ideal menurut kelompok Makanan Kota Palangka Raya Tahun 2023



Kelompok bahan makanan kacang-kacangan Tahun 2023 masih belum mampu memenuhi standar kecukupan energi ideal untuk kelompok ini, yaitu sebesar 5 persen. Perlu peningkatan ketersediaan pangan untuk memenuhi kecukupan energi penduduk Kota Palangka Raya baru tercapai 1,9

Gambar 5.8. Persentase Energi Kelompok Sayuran dan Buah Terhadap PPH Ideal menurut kelompok Makanan Kota Palangka Raya Tahun 2023



Pada Tahun 2023 persentase energi untuk kelompok bahan makanan gula di atas standar ideal yaitu skor 20 persen, sedangkan skor energi standar ideal yaitu 5 persen. Kelompok gula terdiri dari komoditas gula pasir dan gula mangkok. Gula pasir dan gula mangkok tidak di produksi di Kota Palangka Raya (Provinsi Kalimantan Tengah), semua didatangkan dari luar daerah

Gambar 5.9. Persentase Energi Kelompok Sayuran dan Buah Terhadap PPH Ideal menurut kelompok Makanan Kota Palangka Raya Tahun 2023



Kelompok bahan makanan sayuran dan buah Tahun 2023 sedikit lagi mencapai standar kecukupan energi sebesar 6 persen. Standar kecukupan energi berdasarkan perhitungan untuk Kota Palangka Raya adalah 5,7 persen. Jadi perlu upaya agar dapat mencapai standar untuk memenuhi kebutuhan energi ideal penduduk Kota Palangka Raya

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil perhitungan Neraca Bahan Makanan tahun 2023 kondisi ketersediaan pangan di wilayah Kota Palangka Raya menunjukkan angka di atas angka standart Nasional. Ketersediaan pangan sumber energi tercapai sebesar 2.382 kalori/kapita/hari, sedangkan ketersediaan pangan sumber protein tercapai 80,22 gram/kapita/hari, sedangkan Angka standar Nasional berdasarkan Pola Pangan Harapan ketersediaan pangan sumber energi adalah 2.200 kalori/kapita/hari, dan ketersediaan pangan sumber protein sebesar 63 gram/kapita/hari. Walaupun secara kuantitas ketersediaan energi dan protein sudah terpenuhi, namun secara kualitas masih perlu peningkatan ketersediaan terhadap kelompok bahan makanan, yaitukelompok kacang-kacangan, buah/biji berminyak dan minyak dan lemak.

1. Banyaknya kalori yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk Kota Palangka Raya pada tahun 2023 perkapita perhari sebesar 2.382 kilokalori. Ketersediaan protein tahun 2023 sebesar 79,93 Sedangkan ketersediaan lemak tahun 2023 adalah sebesar 47,61 gram
2. Apabila dilihat dari sumbernya, ketersediaan kalori tahun 2023 sebesar 2382 berasal dari sumber nabati 80,60% dan 19,40 % dari sumber hewani. Sedangkan ketersediaan protein tahun 2023 sebesar 79,93 gram/kapita/hari, 46,30 % berasal dari sumber nabati dan 53,70 % berasal dari sumber hewani. Ketersediaan lemak tahun 2023 sebesar 47,61 % bersumber dari bahan pangan nabati 36,44 dan 63,56 % yang bersumber dari bahan pangan hewani.
3. Bila dibandingkan dengan standar gizi nasional (WKPG XI Tahun 2018) pada tingkat ketersediaan (2.400 kilokalori, 63 gram protein dan 41,60 gram lemak), maka ketersediaan kalori, protein dan lemak sudah melampaui kebutuhan rata-rata standar gizi nasional.

B. Saran

1. Pendataan NBM perlu disempurnakan seperti
 - a) Cakupan data perubahan Stok
 - b) Perlu diadakan kajian penyempurnaan angka konversi pangan mengikuti perkembangan kajian yang terbaru.
 - c) Perlu kajian kebutuhan pangan non rumah tangga untuk bahan pangan , hal ini dikarenakan BPS belum terdapat angka angka kebutuhan konsumsi pangan non rumah tangga.
2. Pemantapan ketersediaan pangan dengan peningkatan kemandirian pangan melalui :
 - a) Dukungan kebijakan pemerintah yang berpihak kepada petani seperti subsidi benih dan pupuk, perbaikan manajemen pemasaran pupuk, dukungan sarana dan prasarana .
 - b) Dukungan pada peningkatan kemandirian pangan dengan pemanfaatan potensi sumber daya lokal .
 - c) Peningkatan produksi dan produktivitas pangan
 - d) Pemanfaatan lahan pekarangan
3. Pemantapan distribusi dan akses pangan melalui :
 - a) Penguatan distribusi pangan karena pergerakan komoditas pangan sangat mobile, dan diwilayah Kota Palangka Raya masih terdapat beberapa komoditi yang sangat tergantung pasokan dari luar.
 - b) Peningkatan peran pemerintah dalam pengendalian harga pangan , seperti diterapkannya harga patokan pemerintah bagi beberapa komoditi pangan.
 - c) Peningkatan management stok, karena Kota Palangka Raya sangat tergantung cuaca sehingga terdapat periode tertentu mengalami kekurangan bahan pangan.
4. Peningkatan konsumsi Beragam, Bergizi dan Berimbang, sehat, Aman dan bermartabat, melalui :
 - a) Gerakan peningkatan konsumsi pangan hewani, umbi-umbian, minyak lemak, kacang-kacangan, gula, sayur dan buah
 - b) Koordinasi program /kegiatan lintas sector untuk pencapaian target konsumsi dan penganekaragaman konsumsi berdasarkan PPH.
 - c) Teknologi sederhana spesifik lokasi untuk pengolahan pangan lokal

LAMPIRAN

NERACA BAHAN MAKANAN / FOOD BALANCE SHEET
TAHUN 2024

Penduduk pertengahan tahun: 306,104 jiwa

306,104 jiwa

[illegible]

NERACA BAHAN MAKANAN / FOOD BALANCE SHEET

TAHUN 2024

Penduduk pertengahan tahun: 306,104 jiwa

Makanan	Produksi Production		Perubahan Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dalam negeri sbelum ekspor Supply available for domestic utilization before exports	Ekspor Exports	Penyediaan Dalam Negeri Domestic Supply	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization					Ketersediaan Per Kapita Per capita availability						
	Masukan Input	Keluaran Output						Pakan Feed	Bibit Seed	Diolah untuk Manufactured for		Terececer Waste	Penggunaan Lain Other Uses	Bahan Makanan Food	Kg/Th Kg/Year	Gram/ hari Grams/day	Kalori/ kkal/hari Kcal/day	Protein/ Proteins Gram/hr Grams/day	Lemak/ Fats Gram/hr Grams/day
										Makanan Food	Bukan Makanan Non food								
	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)
				-	-	-	-										101	5.16	0.79
Hot/Onion	0	4		4,227	4,231	-	4,231	-	10	-	-	137		4,083	13.34	36.55	12	0.44	0.10
dry beans ing beans		157		703	860	-	860	-	6	-	-	24		830	2.71	7.43	0	0.02	0.01
		-		62	62	-	62	-	2	-	-	0		60	0.20	0.54	1	0.07	0.01
		124		1,181	1,305	-	1,305	-	6	-	-	40		1,260	4.12	11.28	2	0.23	0.04
		-		3,552	3,552	-	3,552	-	42	-	-	81		3,428	11.20	30.69	14	0.46	0.04
		-		2,145	2,145	-	2,145	-	-	-	-	75		2,070	6.76	18.53	3	0.15	0.02
		226		2,321	2,547	-	2,547	-	18	-	-	71		2,458	8.03	22.00	4	0.20	0.06
		-		2,716	2,716	-	2,716	-	-	-	-	95		2,621	8.56	23.46	6	0.17	0.10
		7		3,354	3,361	-	3,361	-	24	-	-	93		3,244	10.60	29.03	7	0.21	0.07
		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
ed greens g onion abbage		220		783	1,003	-	1,003	-	7	-	-	28		968	3.16	8.66	3	0.12	0.04
		8		972	980	-	980	-	-	-	-	34		946	3.09	8.47	0	0.05	0.01
		7		556	563	-	563	-	4	-	-	16		543	1.78	4.86	1	0.06	0.02
		36		516	552	-	552	-	3	-	-	16		533	1.74	4.77	1	0.07	0.01
		-		186	186	-	186	-	1	-	-	6		180	0.59	1.61	0	0.01	0.00
		-		405	405	-	405	-	2	-	-	12		391	1.28	3.50	1	0.02	0.00
		24		579	603	-	603	-	3	-	-	18		582	1.90	5.21	1	0.10	0.01
		10		612	622	-	622	-	3	-	-	19		600	1.96	5.37	0	0.02	0.01
		-		3,361	3,361	-	3,361	-	8	-	-	109		3,244	10.60	29.04	21	1.01	0.05
flower		2		458	460	-	460	-	-	-	-	13		447	1.46	4.00	1	0.05	0.00
		22		591	613	-	613	-	-	-	-	17		596	1.95	5.33	4	0.53	0.04
		-		2,813	2,813	-	2,813	-	-	-	-	80		2,733	8.93	24.46	10	0.73	0.10
er Bean		41		179	220	-	220	-	-	-	-	6		214	0.70	1.91	0	0.03	0.00
		7		903	910	-	910	-	-	-	-	26		884	2.89	7.91	9	0.42	0.01
per		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
		2		-	2	-	2	-	-	-	-	0		2	0.01	0.02	0	0.00	0.00
		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
		1		-	1	-	1	-	-	-	-	0		1	0.00	0.01	0	0.00	0.00
receptir, pare, pakis		70		1,012	1,082	-	1,082	-	-	-	-	31		1,051	3.43	9.41	-	-	-
				-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-

NERACA BAHAN MAKANAN / FOOD BALANCE SHEET

TAHUN 2024

Penduduk pertengahan tahun: 306,104 jiwa

306,104 jiwa

[illegible]

NERACA BAHAN MAKANAN / FOOD BALANCE SHEET
TAHUN 2024

Penduduk pertengahan tahun: 306,104 jiwa

Makanan	Produksi		Perubahan Stok Changes in Stock	Impor	Penyediaan dalam negeri sbhm Ekspor Supply available for domestic utilization before exports		Ekspor	Penyediaan dalam Negeri Domestic Supply	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization					Ketersediaan Per Kapita							
	Masukan Input	Keharuan Output			Pakan	Bibit			Diolah untuk		Tercerac	Penggunaan Lain	Bahan Makanan	Kg/Th	Gram/ hari	Kalori/ kkal/hari	Protein/ Grams/hr	Lemak/ Fats Grams/day			
									Makanan	Bukan Makanan									Waste	Other Uses	Food
(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)			
	1,094	820		186	1,006	-	1,006	-	-	-	-	50	955	3.12	8.55	18	1.61	1.20			
Meat	38	27		30	57	-	57	-	-	-	-	3	54	0.18	0.48	0	0.09	0.00			
Non Meat	45	31		5	36	-	36	-	-	-	-	2	34	0.11	0.30	0	0.05	0.00			
	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
at/Horse	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
	335	226		57	283	-	283	-	-	-	-	14	269	0.88	2.41	10	0.31	0.96			
Local Chicken Meat	790	790		96	886	-	886	-	-	-	-	44	842	2.75	7.53	13	0.80	1.09			
Improved Chicken Meat	8,690	8,690		4,799	13,489	-	13,489	-	-	-	-	674	12,815	41.86	114.69	201	12.11	16.63			
at	26	26		342	368	-	368	-	-	-	-	18	350	1.14	3.13	6	0.26	0.52			
Meat	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
offal All	-	1,100		150	1,250	-	1,250	-	-	-	-	-	1,250	4.08	11.19	14	1.76	0.72			
	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Local Hen Eggs	208	208		2,722	2,930	-	2,930	-	733	-	-	113	2,084	6.81	18.66	23	1.52	1.78			
Improved Hen Eggs	2,786	2,786		1,540	4,326	-	4,326	-	-	-	-	89	4,237	13.84	37.93	47	3.77	3.28			
Eggs	38	38		41	79	-	79	-	11	-	-	3	65	0.21	0.58	1	0.06	0.08			
Eggs	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Milk	-	-		1,234	1,234	-	1,234	123	-	-	-	0	1,111	3.63	9.94	6	0.32	0.35			
	-	-		2,781	2,781	-	2,781	-	-	-	-	-	2,781	9.09	24.89	15	0.80	0.87			
	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
gkol	0	0		240	240	-	240	-	-	-	-	2	238	0.78	2.13	2	0.23	0.05			
le Tuna	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	1	71	0.23	0.64	0	0.08	0.00			
resh	0	0		72	72	-	72	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
	0	0		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
	150	150		296	446	-	446	-	-	-	-	4	442	1.44	3.95	3	0.60	0.05			
	0	0		48	48	-	48	-	-	-	-	0	48	0.16	0.43	0	0.04	0.00			
	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Sardine/la	0	0		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
ackerels	0	0		384	384	-	384	-	-	-	-	4	380	1.24	3.40	2	0.48	0.02			
ard King Mackerels	0	0		400	400	-	400	-	-	-	-	4	396	1.29	3.54	3	0.39	0.10			

Penduduk pertengahan tahun: 306,104 jiwa

[illegible]

NERACA BAHAN MAKANAN / FOOD BALANCE SHEET
TAHUN 2024

Penduduk pertengahan tahun: 306,104 jiwa

306,104 jiwa

jiwa

[illegible]