



DisPanganKotim



DisPanganKotim



Dispangan



# **NERACA BAHAN MAKANAN (NBM) DAN POLA PANGAN HARAPAN (PPH) KABUPATEN KOTAWARINGIN TIMUR TAHUN 2017**



**PEMERINTAH KABUPATEN KOTAWARINGIN TIMUR  
DINAS KETAHANAN PANGAN**  
Alamat : Jalan Jendral Sudirman Km. 5,4 Sampit

## **KATA PENGANTAR**

Neraca Bahan Makanan (NBM) Kabupaten Kotawaringin Timur Tahun 2017 merupakan hasil kerja Tim Penyusun Neraca Bahan Makanan (NBM) Kabupaten Kotawaringin Timur yang dibentuk dengan Surat Keputusan Kepala Dinas Pertanian, Peternakan, Penyuluhan dan Ketahanan Pangan Kabupaten Kotawaringin Timur Nomor: 526.800 / 19 / DKP / 2017 tentang Pembentukan Tim Penyusun Neraca Bahan Makanan (NBM) Kabupaten Kotawaringin Timur, dan pendanaannya dibebankan pada DPA Satuan Kerja Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Kotawaringin Timur TA. 2017.

Penyusunan Neraca Bahan Makanan yang dilakukan setiap tahun dimaksudkan untuk dapat memperoleh gambaran lengkap dan teliti tentang situasi ketersediaan pangan yang berkesinambungan. Selain itu dapat pula memberikan informasi tentang adanya produksi, pengadaan serta perubahan yang terjadi, penggunaan serta tingkat ketersediaan untuk konsumsi penduduk perkapitanya. Dengan Neraca Bahan Makanan ini diharapkan dapat memberikan gambaran luas mengenai komposisi bahan makanan, jumlah kalori, protein serta lemak yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk. Dalam hal ini sangat penting artinya dalam kaitannya dengan perencanaan pembangunan khususnya yang

menyangkut masalah pangan dan gizi termasuk upaya diversifikasi pangan yang telah dicapai di Kabupaten Kotawaringin Timur Berhasilnya penyusunan Neraca Bahan Makanan ini tidak terlepas dari peran aktif semua pihak khususnya anggota tim yang dengan penuh rasa tanggung jawab mulai dari pengumpulan, mengolah dan menganalisa data yang diperlukan demi berhasilnya publikasi ini, Saran dan kritik membangun dari berbagai pihak dan pemakai data untuk perbaikan dan penyempurnaan publikasi ini dimasa mendatang akan kami sambut dengan senang hati.

Sampit, September 2017  
Kepala Dinas Ketahanan Pangan  
Kabupaten Kotawaringin Timur,

**Ir. JAKATAN**  
NIP. 19601212 198803 1 02

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>I</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>III</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. LATAR BELAKANG.....	1
B. PENGERTIAN.....	2
C. TUJUAN PENYUSUNAN NBM.....	2
D. MANFAAT NBM.....	3
E. JENIS DAN SUMBER DATA.....	3
F. PENGOLAHAN DATA.....	4
G. CAKUPAN DAN KOMPONEN NBM.....	5
1. Cakupan.....	5
2. Komponen NBM.....	7
H. KONSEP DAN DEFINISI.....	8
I. PERMASALAHAN DAN KETERBATASAN DATA DALAM PENYUSUNAN NBM.....	12
<b>BAB II. ANALISIS SITUASI KETERSEDIAAN PANGAN BERDASARKAN NERACA BAHAN MAKANAN TAHUN 2017.....</b>	<b>14</b>
A. KETERSEDIAAN ENERGI.....	14
B. KETERSEDIAAN PROTEIN.....	15
C. KETERSEDIAAN LEMAK.....	17
D. SITUASI KETERSEDIAAN PANGAN MENURUT KELOMPOK BAHAN MAKANAN.....	19
<b>BAB III. KESIMPULAN.....</b>	<b>20</b>
<b>BAB. IV TABEL – TABEL.....</b>	<b>21</b>
A. TABEL 1 LUAS WILAYAH DAN PERSENTASE MENURUT KECAMATAN DI KABUPATEN KOTAWARINGIN TIMUR, 2016.....	21
B. TABEL 2 JUMLAH PENDUDUK MENURUT KABUPATEN/KOTA SE PROVINSI KALIMANTAN TENGAH, 2012–2016.....	21
C. TABEL 3 JUMLAH PENDUDUK DAN LAJU PERTUMBUHAN PENDUDUK MENURUT KECAMATAN DI KABUPATEN KOTAWARINGIN TIMUR, 2010, 2015, DAN 2016.....	22
D. TABEL 4 JUMLAH PENDUDUK MENURUT JENIS KELAMIN DAN RASIO JENIS KELAMIN MENURUT KECAMATAN DI KABUPATEN KOTAWARINGIN TIMUR, 2016.....	23
E. TABEL 6 SASARAN LUAS TANAM, LUAS PANEN, PRODUKTIVITAS DAN PRODUKSI TANAMAN PANGAN KABUPATEN KOTAWARINGIN TIMUR TAHUN 2017.....	24
F. TABEL 7 SASARAN LUAS PANEN, PRODUKTIVITAS DAN PRODUKSI HORTIKULTURA KABUPATEN KOTAWARINGIN TIMUR TAHUN 2017.....	24
G. TABEL 8 SASARAN LUAS PANEN, PRODUKTIVITAS DAN PRODUKSI HORTIKULTURA KABUPATEN KOTAWARINGIN TIMUR TAHUN 2017.....	25
<b>BAB. V LAMPIRAN.....</b>	<b>26</b>
A. LAMPIRAN 1. BESARAN KONVERSI YANG DIGUNAKAN UNTUK BEBERAPA JENIS BAHAN MAKANAN.....	26
<b>BAB. VI POLA PANGAN HARAPAN KABUPATEN KOTAWARINGIN TIMUR TAHUN 2017.....</b>	<b>29</b>
<b>I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>29</b>
A. LATAR BELAKANG.....	29

B. MAKSUD DAN TUJUAN.....	32
C. KEGUNAAN .....	32
<b>II. METODOLOGI .....</b>	<b>34</b>
A. SUMBER DATA .....	34
B. METODE ANALISA.....	34
<b>III. KERANGKA TEORITIS.....</b>	<b>36</b>
A. KETERSEDIAAN PANGAN .....	36
B. DIVERSIFIKASI KONSUMSI PANGAN .....	36
C. POLA PANGAN HARAPAN (PPH) .....	37
D. POLA PANGAN HARAPAN (PPH) KETERSEDIAAN KALIMANTAN TENGAH .....	40
<b>III. ANALISIS SITUASI PANGAN BERDASARKAN POLA PANGAN HARAPAN (PPH) KETERSEDIAAN KABUPATEN KOTAWARINGIN TIMUR TAHUN 2017 .....</b>	<b>42</b>
A. KETERSEDIAAN ENERGI KOTAWARINGIN TIMUR TAHUN 2017 .....	42
B. SKOR MUTU TINGKAT KETERSEDIAAN ENERGI KABUPATEN KOTAWARINGIN TIMUR TAHUN 2017.....	42
C. PERENCANAAN KETERSEDIAAN PANGAN BERDASARKAN ANGKA KECUKUPAN GIZI (AKG) DAN POLA PANGAN HARAPAN (PPH) KABUPATEN KOTAWARINGIN TIMUR TAHUN 2017.....	44
<b>IV. KESIMPULAN.....</b>	<b>45</b>

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pangan merupakan salah satu faktor kunci bagi pembangunan sumber daya manusia berkualitas, yang diperlukan 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 dan pendekatan yang dapat digunakan untuk memperoleh data dan informasi akan produksi, pemanfaatan dan ketersediaan pangan untuk dikonsumsi di suatu wilayah pada suatu periode adalah melalui Tabel Neraca Bahan Makanan (NBM). Tabel NBM menyajikan gambaran menyeluruh tentang pola penyediaan pangan di suatu wilayah dalam periode tertentu. NBM Kabupaten Kotawaringin Timur disusun setiap tahun dengan mengacu pada metode *Food and Agriculture Organization* (FAO) dengan mempertimbangkan kondisi dan ketersediaan data yang ada.

Sumber informasi yang resmi, kontinyu dan dapat dipercaya akan menghasilkan data yang valid sebagai bahan analisis sehingga dapat menjadi dasar penyusunan kebijakan yang tepat. Data dasar yang terkandung dalam NBM merupakan data resmi dan dapat digunakan secara luas oleh para pengambil kebijakan khususnya yang terkait dengan ketersediaan pangan wilayah. Meningat pentingnya kebijakan yang akan dibuat, sebaiknya para pengambil kebijakan memiliki pemahaman yang baik mengenai NBM, baik data

maupun analisisnya sehingga kebijakan yang diambil sesuai dengan kondisi wilayah.

## **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 komoditas dan olahannya yang lazim dikonsumsi 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 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 Kabupaten Kotawaringin Timur.

#### **D. Manfaat NBM**

Tabel 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 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 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 NBM ini adalah data sekunder yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik; Dinas Pertanian; Dinas Kelautan dan Perikanan; dan Direktorat Jenderal Perhubungan Laut Kantor Kesyahbandarandan Otoritas Pelabuhan Kelas III Sampit. Secara rinci jenis dan sumber data adalah sebagai berikut:

- a) Data produksi padi, palawija, hortikultura dan peternakan bersumber dari Badan Pusat Statistik (BPS), berupa angka tetap (ATAP). Sedangkan produksi subsektor perkebunan dan perikanan berasal masing-masing instansi terkait yaitu Dinas Pertanian serta Dinas Kelautan dan Perikanan



Kabupaten Kotawaringin Timur. 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 Direktorat Jenderal Perhubungan Laut Kantor Kesyahbandarandan Otoritas Pelabuhan Kelas III Sampit.
- c) Data jumlah penduduk pertengahan tahun diperoleh dari BPS Kabupaten Kotawaringin Timur.
- 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 NBM ini juga digunakan 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 Departemen Kesehatan RI dan sumber resmi lainnya.

## **F. Pengolahan Data**

Langkah pertama yang dilakukan dalam penyusunan 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) Kabupaten Kotawaringin Timur.

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 Direktorat

Jenderal Perhubungan Laut Kantor Kesyahbandarandan Otoritas Pelabuhan Kelas III Sampit 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, ada sebagian data yang memerlukan perbaikan/penyempurnaan dengan cara membandingkan dengan data konsumsi penduduk Kabupaten Kotawaringin Timur (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 Kabupaten Kotawaringin Timur, informasi terhadap beberapa komoditi yang beredar luas di pasaran dilakukan pendekatan dengan data hasil Susenas.

## **G. Cakupan dan Komponen NBM**

### **1. Cakupan**

Bahan makanan yang tercakup dalam 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 alpokat, 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, wotel, 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 ituk, 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, lemak babi.

## **2. Komponen NBM**

Tabel 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.

## **H. Konsep dan Definisi**

Beberapa konsep atau definisi yang digunakan di dalam penyusunan Neraca Bahan Makanan 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 Kotawaringin Timur 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 Kabupaten Kotawaringin Timur, yang termasuk impor adalah :
  - a) Jenis bahan makanan yang datang dari luar wilayah Republik Indonesia langsung masuk ke wilayah Kabupaten Kotawaringin Timur.
  - b) Jenis bahan makanan yang masuk dari wilayah administratif lain ke wilayah administratif Kotawaringin Timur (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 Kabupaten Kotawaringin Timur, yang termasuk ekspor adalah :
  - a) Jenis bahan makanan dari wilayah Kabupaten Kotawaringin Timur yang langsung keluar dari Wilayah Republik Indonesia.
  - b) Jenis bahan makanan dari wilayah administratif Kabupaten Kotawaringin Timur 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 Kotawaringin Timur 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.

- c) Diolah Untuk Makanan adalah sejumlah bahan makanan yang masih mengalami proses pengolahan lebih lanjut dan dimanfaatkan untuk kebutuhan industri bukan untuk makanan manusia, termasuk untuk industri pakan ternak/ikan.
  - d) Tercecer/penyusutan adalah sejumlah bahan makanan yang hilang, rusak atau tercecer,
  - e) susut/pemborosan yang terjadi sejak awal produksi bahan makanan sampai tersedia/dibeli konsumen baik yang terjadi ditempat produksi disebabkan pengolahan dan yang terjadi dalam distribusi dan penyimpanan. Pemborosan tidak termasuk yang terjadi di dapur konsumen, sehingga tidak dapat dimakan oleh manusia.
  - f) Bahan Makanan adalah sejumlah bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk suatu negara/daerah, pada tingkat pedagang pengecer dalam kurun waktu tertentu.
9. Ketersediaan Per Kapita adalah sejumlah bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi setiap penduduk Kotawaringin Timur pada periode tertentu, atau jumlah jenis bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi pada periode tertentu disuatu 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 Nitrogen yang sangat dibutuhkan tubuh untuk



pertumbuhan serta penggantian jaringan-jaringan yang rusak/aus.

- c) Lemak adalah salah satu unsur zat makanan yang dibutuhkan oleh tubuh sebagai tempat penyimpanan energi, protein dan vitamin.
- d) Vitamin adalah merupakan salah satu unsur zat makanan yang sangat diperlukan tubuh untuk proses metabolisme dan pertumbuhan yang normal.
- e) Mineral adalah merupakan zat makanan yang diperlukan manusia agar memiliki kesehatan dan pertumbuhan yang baik.

#### **I. Permasalahan dan Keterbatasan Data dalam Penyusunan NBM**

Beberapa permasalahan yang dihadapi dalam penyusunan NBM diantaranya :

1. Data produksi untuk komoditas tertentu tidak tersedia, sehingga penghitungan neraca dilakukan dengan pendekatan menggunakan angka konsumsi. Dalam hal ini, pengisian tabel NBM dimulai dari kolom 15 yaitu ketersediaan per kapita (kg/tahun) dengan menggunakan data konsumsi rumah tangga per kapita (data Susenas). Dengan asumsi bahwa perbedaan antara angka kecukupan energi di tingkat ketersediaan sebesar 10-15%, maka kolom 15 diisi dengan menggunakan angka konsumsi per kapita ditambah 10-15%.
2. Data penggunaan bahan makanan untuk pakan, bibit, tercecer dan kebutuhan industri makanan untuk beberapa komoditas tidak tersedia, sehingga penghitungannya dilakukan dengan pendekatan menggunakan angka konversi yang diperoleh dari hasil kajian dan tabel input-output.

3. Data perubahan stok hanya tersedia untuk komoditas beras, dan hanya berasal dari stok pemerintah. Data perubahan stok gula pasir dan minyak sawit tidak tersedia.

## BAB II. ANALISIS SITUASI KETERSEDIAAN PANGAN BERDASARKAN NERACA BAHAN MAKANAN TAHUN 2017

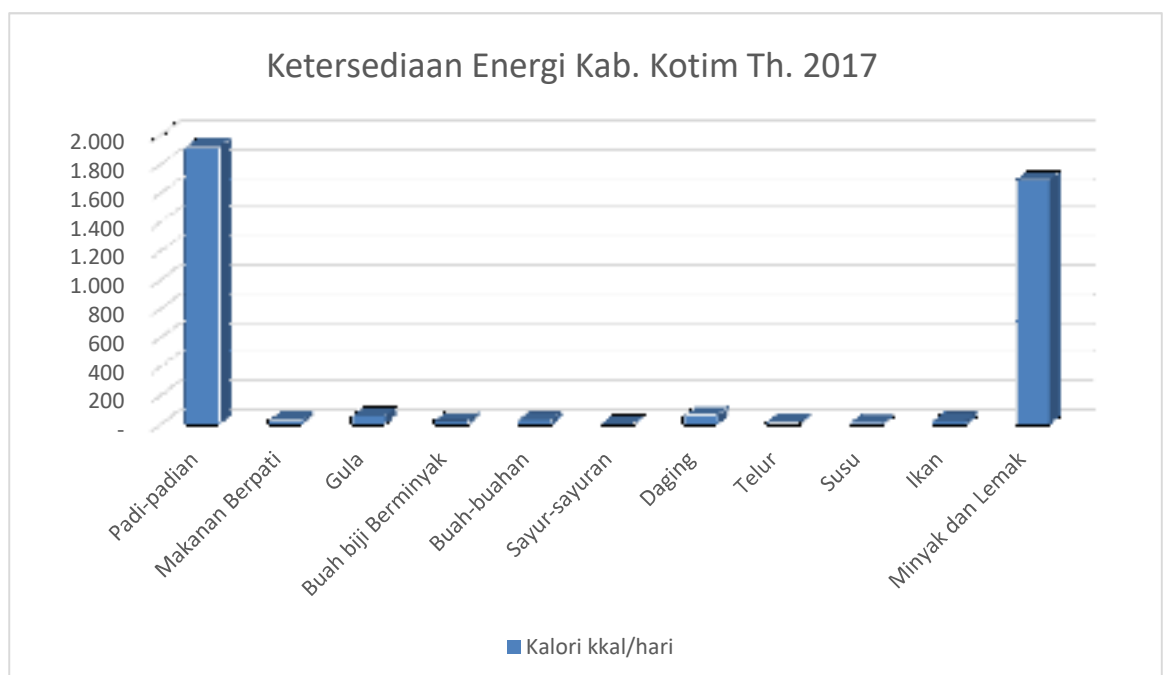
### A. Ketersediaan Energi

Banyaknya kalori yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk Kabupaten Kotawaringin Timur tahun 2017 adalah sebesar 3.854 Kkal per kapita per hari, diantaranya 3.745 Kkal atau 97,17% berasal dari bahan pangan nabati dan 109 Kkal atau 2,82% berasal dari bahan pangan hewani.

**Tabel 1. Ketersediaan Energi (kkal/kap/hari) Berdasar  
Asal Bahan Makanan Tahun 2017**

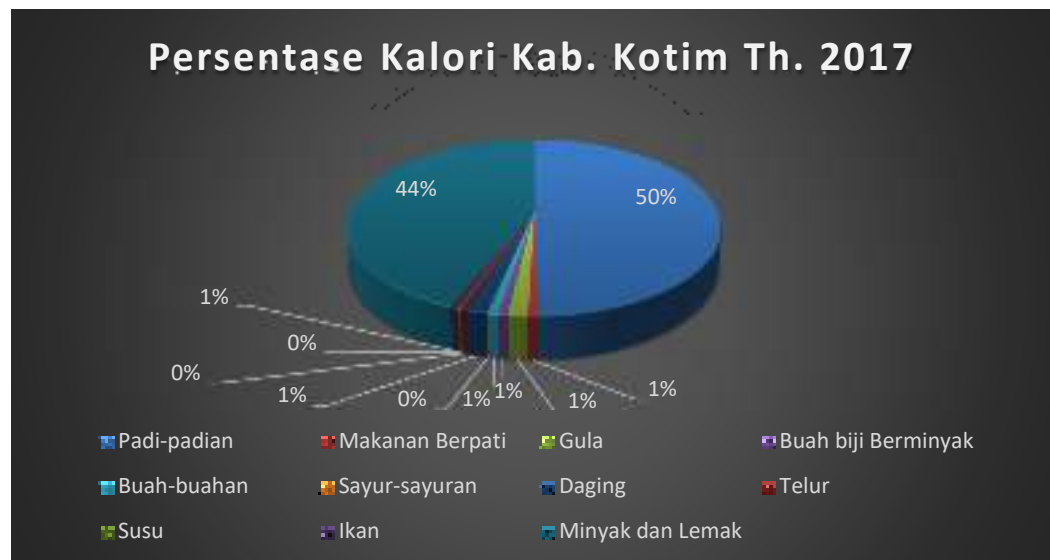
Asal Bahan Makanan	Ketersediaan Energi	
	Kkal/kapita/hari	%
Nabati	3.745	97,17
Hewani	109	2,83
<b>Jumlah</b>	<b>3.854</b>	<b>100</b>

Ketersediaan energi di Kotawaringin Timur pada tahun 2017 menurut Kelompok Bahan Makanan dapat digambarkan sebagai berikut:



Dari gambar di atas dapat diketahui bahwa kelompok padi-padian memberikan sumbangan terbesar untuk ketersediaan energi di Kotawaringin Timur, yaitu sebesar 1,917 kkal/kap/hari atau 49.74%. Kontribusi Kalori berikutnya disediakan oleh minyak/lemak nabati sebesar 1,688 kkal/kap/hari atau 43.80%.

Persentase Kalori menurut kelompok bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Kotawaringin Timur Tahun 2017 dapat dilihat pada gambar berikut:



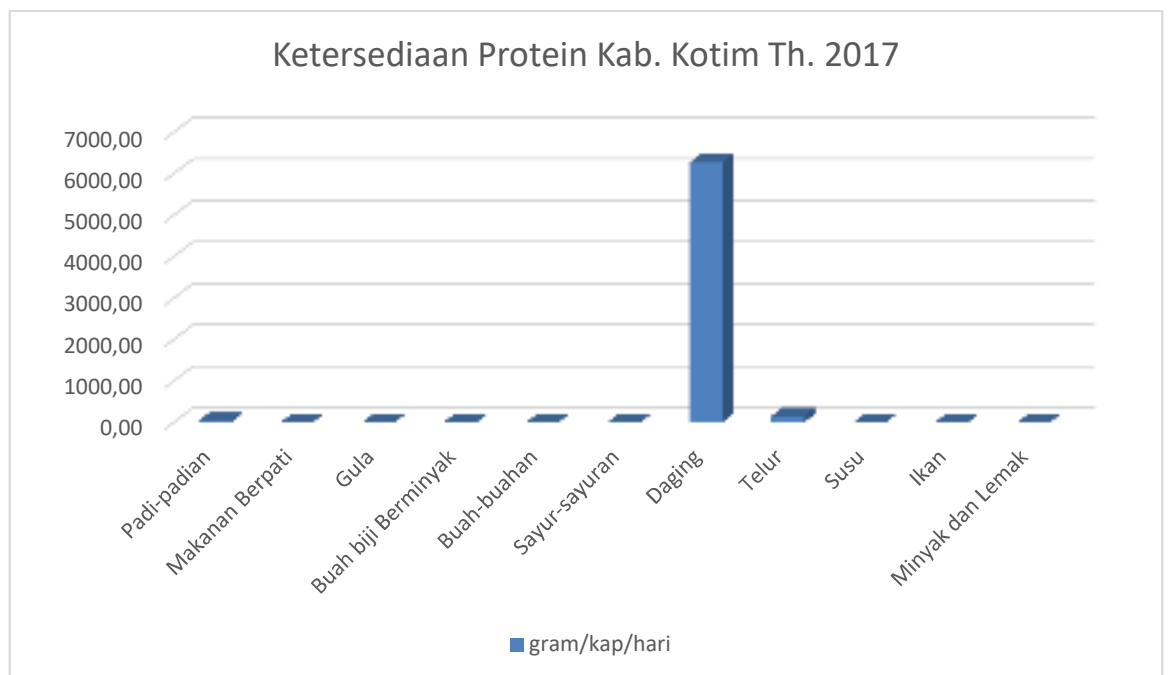
## B. Ketersediaan Protein

Banyaknya protein yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Kotawaringin Timur tahun 2017 adalah sebesar 6.505,12 gram per kapita per hari, diantaranya 67,49 gram atau 1,04% berasal dari bahan pangan nabati dan 6437,63 gram atau 98,96% berasal dari bahan pangan hewani.

**Tabel 2. Ketersediaan Protein (gram/kap/hari) Berdasar Asal Bahan Makanan Tahun 2017**

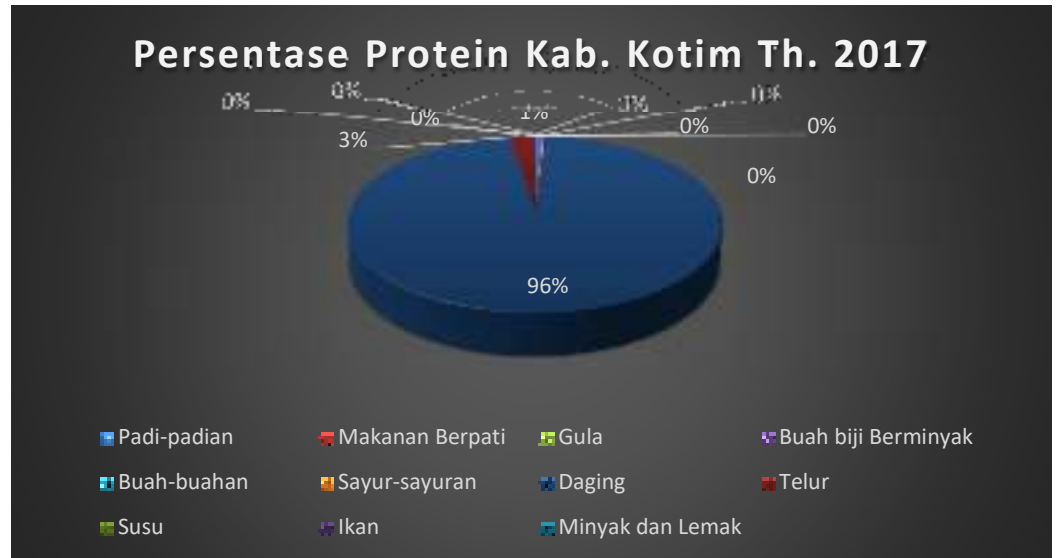
Asal Bahan Makanan	Ketersediaan Protein	
	gram/kapita/hari	%
Nabati	67,49	1,04
Hewani	6.437,63	98,96
<b>Jumlah</b>	<b>6505,12</b>	<b>100</b>

Ketersediaan protein menurut kelompok bahan makanan di Kotawaringin Timur pada tahun 2017 dapat digambarkan sebagai berikut:



Kelompok Daging tetap mendominasi ketersediaan protein di Kotawaringin Timur sebesar 58,88 gram/kap/hari atau 52,88%, diikuti kelompok ikan sebesar 24,41 gram/kap/hari atau 21,92%, serta kelompok buah biji berminyak sebesar 13,84 gram/kap/hari atau 12,44% dari total ketersediaan protein.

Persentase protein menurut kelompok bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk Kotawaringin Timur Tahun 2017 dapat dilihat pada gambar berikut:



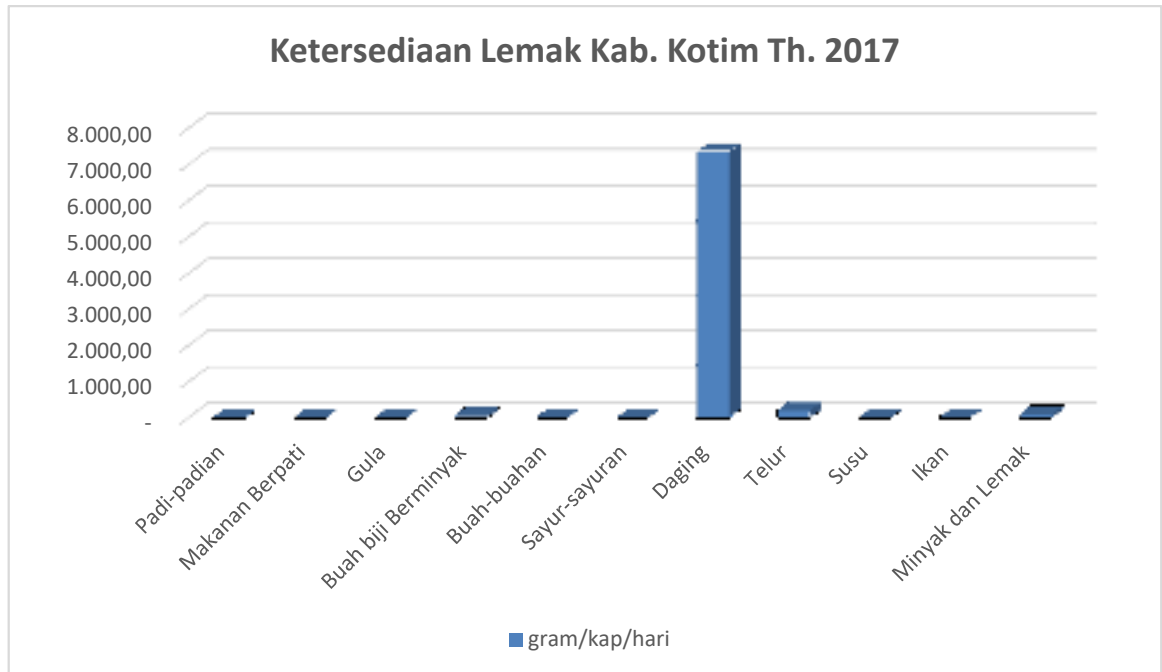
### C. Ketersediaan Lemak

Banyaknya lemak yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Kotawaringin Timur tahun 2017 adalah sebesar 7.701,49 gram per kapita per hari, diantaranya 158,54 gram atau 2,06 % berasal dari bahan pangan nabati dan 7.542,95 gram atau 97,94 % berasal dari bahan pangan hewani.

**Tabel 3. Ketersediaan Lemak (gram/kap/hari) Berdasar Asal Bahan Makanan Tahun 2017**

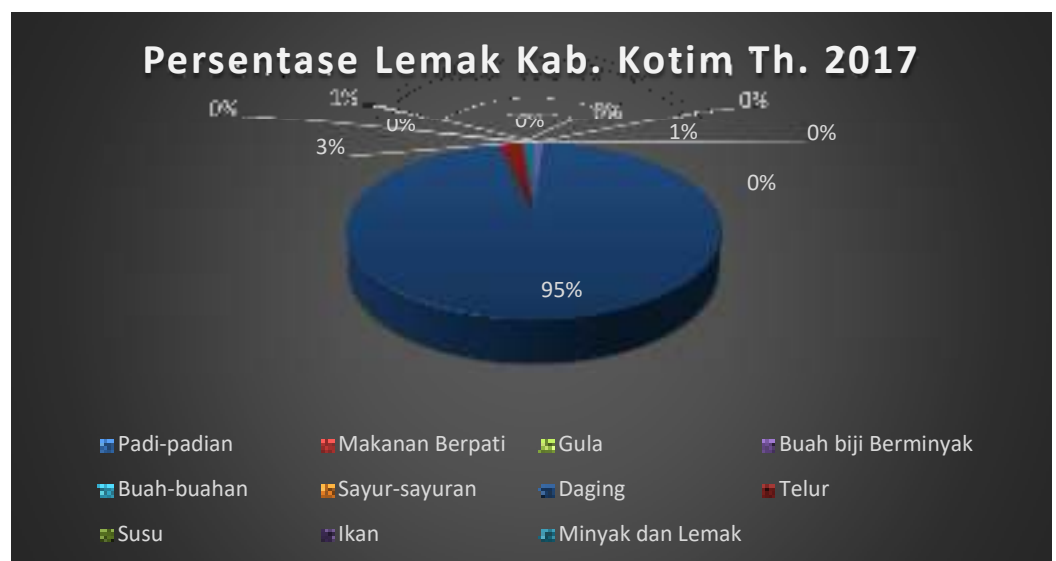
Asal Bahan Makanan	Ketersediaan Lemak	
	gram/kapita/hari	%
Nabati	158,54	2,06
Hewani	7.542,95	97,94
<b>Jumlah</b>	<b>7.701,49</b>	<b>100,00</b>

Ketersediaan lemak menurut kelompok bahan makanan untuk dikonsumsi penduduk Kotawaringin Timur pada tahun 2017 digambarkan sebagai berikut:



Penyumbang energi terbesar lemak berasal dari kelompok Daging yaitu sebesar 7.345,21 gram/kap/hari atau 95,37 %,

Persentase lemak menurut kelompok bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk Kotawaringin Timur Tahun 2017 dapat dilihat pada gambar berikut:



#### D. Situasi ketersediaan Pangan Menurut Kelompok Bahan Makanan

Situasi ketersediaan pangan pada tahun 2017 menurut kelompok bahan makanan dapat dilihat dari Tabel berikut sebagai berikut:

No.	Kelompok Bahan Makanan	Kalori		Protein		Lemak	
1	Padi-padian	1917,07	49,74	40,89	0,63	7,11	0,09
2	Makanan Berpati	27,55	0,71	0,13	0,00	0,10	0,00
3	Gula	55,52	1,44	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Buah biji Berminyak	25,92	0,67	14,59	0,22	60,80	0,79
5	Buah-buahan	29,13	0,76	0,35	0,01	0,52	0,01
6	Sayur-sayuran	1,58	0,04	10,68	0,16	0,40	0,01
7	Daging	60,22	1,56	6270,18	96,39	7345,21	95,37
8	Telur	16,91	0,44	158,49	2,44	196,76	2,55
9	Susu	7,99	0,21	0,26	0,00	0,29	0,00
10	Ikan	24,11	0,63	8,70	0,13	0,70	0,01
11	Minyak dan Lemak	1688,40	43,80	0,85	0,01	89,61	1,16
<b>Jumlah</b>		<b>3.854</b>	<b>100,00</b>	<b>6505,12</b>	<b>100,00</b>	<b>7701,49</b>	<b>100,00</b>



### **BAB III. KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil perhitungan Neraca Bahan Makanan Kabupaten Kotawaringin Timur Tahun 2017, dapat disimpulkan antara lain :

1. Banyaknya energi, protein dan lemak yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Kotawaringin Timur pada tahun 2017 per kapita per hari adalah masing-masing : energi sebesar 3.854 Kkal, protein sebesar 6.505,12 gram dan lemak sebesar 7.701,49 gram.
2. Ketersediaan energi, protein dan lemak untuk dikonsumsi per kapita per hari oleh penduduk Kabupaten Kotawaringin Timur menurut sumbernya masih didominasi oleh: Daging dengan Energi 60,22 kkal (1,56%), protein 6.270,18 (96,39%) kemudian Lemaknya sebesar 7.345,21 (95,37), Padi – padian dengan energi 1.917 Kkal (49,74%), protein 40,89 gram (0,63%) dan lemak sebesar 7,11 gram (0,09 %) dan Minyak dan Lemak dengan jumlah energi sebesar 1.688,40 Kkal (43,80%), protein sebesar 0,85 Kkal (0,01%) dan lemak sebesar 89,61 gram (1,16 %) , dan.
3. Bila dibandingkan dengan standar gizi nasional (WNPG VIII tahun 2004), pada tingkat ketersediaan (energi 106.677 Kkal dan protein sebesar 7.016,77 Gram, sedangkan Lemak sebesar 8.306,23 Gram), maka jenis pangan yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Kotawaringin Timur pada tahun 2017 hampir melampaui rata-rata standar gizi nasional.
4. Ketersediaan energi tahun 2017 masih didominasi oleh kelompok Hewani.

## BAB. IV TABEL – TABEL

**A. Tabel 1 Luas Wilayah dan Persentase Menurut Kecamatan di Kabupaten Kotawaringin Timur, 2016**

No.	Kecamatan <i>Subdistrict</i>	Luas Wilayah (km2) <i>Area (square.km)</i>	Persentase <i>Percentage</i>
(1)	(2)	(3)	(4)
1	Mentaya Hilir Selatan	318,00	1,89
2	Teluk Sampit	610,00	3,63
3	Pulau Hanaut	620,00	3,69
4	Mentawa Baru Ketapang	726,00	4,32
5	Seranau	548,00	3,26
6	Mentaya Hilir Utara	725,00	4,32
7	Kota Besi	1 889,00	11,25
8	Telawang	317,00	1,89
9	Baamang	639,00	3,80
10	Cempaga	1 253,00	7,46
11	Cempaga Hulu	1 183,00	7,04
12	Parenggean	493,15	2,94
13	Tualan Hulu	1 090,85	6,49
14	Mentaya Hulu	1 712,79	10,20
15	Bukit Santuai	1 636,00	9,74
16	Antang Kalang	1 579,00	9,40
17	Telaga Antang	1 456,21	8,67
<b>Kotawaringin Timur</b>		<b>16 796,00</b>	<b>100,00</b>

Sumber/Source: Pemerintah Daerah Kabupaten Kotawaringin Timur

**B. Tabel 2 Jumlah Penduduk Menurut Kabupaten/Kota se Provinsi Kalimantan Tengah, 2012–2016**

No.	Kabupaten/Kota <i>Regency/Municipality</i>	2012	2013	2014	2015	2016
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1	Kotawaringin Barat	253 036	261 240	269 629	278 141	286 714
<b>2</b>	<b>Kotawaringin Timur</b>	<b>395 747</b>	<b>405 738</b>	<b>416 151</b>	<b>426 176</b>	<b>436 276</b>
3	Kapuas	338 056	341 558	344 955	348 049	351 043

4	Barito Selatan	127 660	129 219	130 609	131 987	133 304
5	Barito Utara	124 317	125 433	126 494	127 479	128 400
6	Sukamara	49 082	51 108	53 190	55 321	57 504
7	Lamandau	67 604	69 704	71 798	73 975	76 160
8	Seruyan	153 747	160 576	167 621	174 859	182 307
9	Katingan	152 409	155 082	157 654	160 305	162 837
10	Pulang Pisau	122 358	123 278	124 015	124 845	125 484
11	Gunung Mas	102 410	104 936	107 467	109 947	112 484
12	Barito Timur	104 057	107 316	110 446	113 696	116 946
13	Murung Raya	102 469	105 091	107 724	110 390	112 976
14	Palangka Raya	236 831	244 454	252 105	259 865	267 757
	<b>Kalimantan Tengah</b>	<b>2 329 783</b>	<b>2 384 733</b>	<b>2 439 858</b>	<b>2 495 035</b>	<b>2 550 192</b>

Sumber: Proyeksi Penduduk Kabupaten/Kota Provinsi Kalimantan Tengah, 2010-2020

**C. Tabel 3 Jumlah Penduduk dan Laju Pertumbuhan Penduduk Menurut Kecamatan di Kabupaten Kotawaringin Timur, 2010, 2015, dan 2016**

No	Kecamatan Subdistrict	2010	2015	2016	2010-2016	2015-2016
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1	Mentaya Hilir Selatan	20 801	23 287	23 750	2,23	1,99
2	Teluk Sampit	8 935	10 003	10 201	2,23	1,98
3	Pulau Hanaut	15 473	17 324	17 667	2,23	1,98
4	Mentawa Baru Ketapang	76 951	84 313	85 623	1,80	1,55
5	Seranau	9 587	10 504	10 667	1,80	1,55
6	Mentaya Hilir Utara	15 840	17 237	17 482	1,66	1,42
7	Kota Besi	14 980	18 169	18 823	3,88	3,60
8	Telawang	16 823	20 404	21 140	3,88	3,61
9	Baamang	51 538	57 063	58 068	2,01	1,76
10	Cempaga	19 076	24 014	25 063	4,65	4,37
11	Cempaga Hulu	23 262	29 284	30 563	4,65	4,37
12	Parenggean	35 608	28 114	28 643	*)	1,88
13	Tualan Hulu	*)	11 539	11 756	*)	1,88
14	Mentaya Hulu	28 522	27 778	28 300	*)	1,88
15	Bukit Santuai	8 038	11 152	11 863	6,70	6,38
16	Antang Kalang	28 741	15 684	15 979	*)	1,88
17	Telaga Antang	*)	20 307	20 688	*)	1,88
	<b>Kotawaringin Timur</b>	<b>374 175</b>	<b>426 176</b>	<b>436 276</b>	<b>*)</b>	<b>2,37</b>

**D. Tabel 4 Jumlah Penduduk Menurut Jenis Kelamin dan Rasio Jenis Kelamin Menurut Kecamatan di Kabupaten Kotawaringin Timur, 2016**

No	Kecamatan	Jenis Kelamin (ribu) Sex (thousand)		Jumlah	Kelamin
		Laki-Laki Male	Perempuan Female		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
1	Mentaya Hilir	12 049	11 701	23 750	103
2	Teluk Sampit	5 281	4 920	10 201	107
3	Pulau Hanaut	9 023	8 644	17 667	104
4	Mentawa Baru	44 399	41 224	85 623	108
5	Seranau	5 536	5 131	10 667	108
6	Mentaya Hilir Utara	9 511	7 971	17 482	119
7	Kota Besi	9 707	9 116	18 823	106
8	Telawang	11 813	9 327	21 140	127
9	Baamang	29 720	28 348	58 068	105
10	Cempaga	12 951	12 112	25 063	107
11	Cempaga Hulu	16 463	14 100	30 563	117
12	Parenggean	15 530	13 113	28 643	118
13	Tualan Hulu	6 644	5 112	11 756	130
14	Mentaya Hulu	15 520	12 780	28 300	121
15	Bukit Santuai	6 408	5 455	11 863	117
16	Antang Kalang	8 867	7 112	15 979	125
17	Telaga Antang	11 075	9 613	20 688	115
<b>Kotawaringin Timur</b>					
	2016	230 497	205 779	436 276	112
	2015	225 087	201 089	426 176	112
	2014	219 693	196 458	416 151	112
	2013	214 000	191 700	405 700	112
	2012	203 683	182 180	385 863	112

Sumber: BPS Kabupaten Kotawaringin Timur

**E. Tabel 6 SASARAN LUAS TANAM, LUAS PANEN, PRODUKTIVITAS DAN PRODUKSI TANAMAN PANGAN KABUPATEN KOTAWARINGIN TIMUR TAHUN 2017**

	URAIAN	KAB. KOTIM		URAIAN	KAB. KOTIM
<b>A.</b>	<b>LUAS TANAM (Ha)</b>		<b>C.</b>	<b>PRODUKTIVITAS (Ton/Ha)</b>	
	1. Padi	<b>26,195.00</b>		1. Padi	<b>35.85</b>
	- Padi Sawah	<b>16,294.00</b>		- Padi Sawah	<b>42.19</b>
	- Padi Ladang	<b>9,901.00</b>		- Padi Ladang	<b>25.30</b>
	2. Jagung	<b>477.00</b>		2. Jagung	<b>25.64</b>
	3. Kedelai	<b>282.00</b>		3. Kedelai	<b>14.00</b>
	4. Kacang Tanah	<b>35.00</b>		4. Kacang Tanah	<b>13.33</b>
	5. Kacang Hijau	<b>2.00</b>		5. Kacang Hijau	<b>10.00</b>
	6. Ubi Kayu	<b>291.00</b>		6. Ubi Kayu	<b>160.77</b>
	7. Ubi Jalar	<b>70.00</b>		7. Ubi Jalar	<b>96.50</b>
<b>B.</b>	<b>LUAS PANEN (Ha)</b>		<b>D.</b>	<b>PRODUKSI (Ton)</b>	
	1. Padi	<b>23,483.00</b>		1. Padi	<b>84,183.00</b>
	- Padi Sawah	<b>14,665.00</b>		- Padi Sawah	<b>61,872.00</b>
	- Padi Ladang	<b>8,818.00</b>		- Padi Ladang	<b>22,311.00</b>
	2. Jagung	<b>429.00</b>		2. Jagung	<b>1,100.00</b>
	3. Kedelai	<b>240.00</b>		3. Kedelai	<b>336.00</b>
	4. Kacang Tanah	<b>30.00</b>		4. Kacang Tanah	<b>40.00</b>
	5. Kacang Hijau	<b>2.00</b>		5. Kacang Hijau	<b>2.00</b>
	6. Ubi Kayu	<b>247.00</b>		6. Ubi Kayu	<b>3,971.00</b>
	7. Ubi Jalar	<b>60.00</b>		7. Ubi Jalar	<b>579.00</b>

**F. Tabel 7 SASARAN LUAS PANEN, PRODUKTIVITAS DAN PRODUKSI HORTIKULTURA KABUPATEN KOTAWARINGIN TIMUR TAHUN 2017**

NO	URAIAN	KAB. KOTIM
<b>A.</b>	<b>LUAS PANEN (Ha)</b>	
1	Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan (BST)*	<b>450,130.000</b>
2	Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim (SBS)	<b>1,065.000</b>
3	Tanaman Biofarmaka (TBF)*	<b>177,232.000</b>
<b>B.</b>	<b>PRODUKTIVITAS (Ton/Ha)</b>	

1	Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan (BST)*	153.290
2	Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim (SBS)	25.610
3	Tanaman Biofarmaka (TBF)*	1.540
<b>C PRODUKSI (Ton)</b>		
1	Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan (BST)*	69,000.000
2	Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim (SBS)	27,278.000
3	Tanaman Biofarmaka (TBF)*	272,133.000

**G. Tabel 8 SASARAN LUAS PANEN, PRODUKTIVITAS DAN PRODUKSI HORTIKULTURA KABUPATEN KOTAWARINGIN TIMUR TAHUN 2017**

NO	URAIAN	KAB. KOTIM
<b>A. POPULASI TERNAK (Ekor)</b>		
	1. Sapi Potong	7,923.00
	2. Kerbau	222.00
	3. Kambing	8,796.00
	4. Domba	1,150.00
	5. Babi	32,127.00
	6. Ayam Buras	541,605.00
	7. Ayam Ras Petelur	0.00
	8. Ayam Ras Pedaging	2,326,531.00
	9. Itik	88.99
<b>B. PRODUKSI (Ton)</b>		
	1. Sapi Potong	821.00
	2. Kerbau	6.30
	3. Kambing	83.84
	4. Domba	7.00
	5. Babi	172.93
	6. Ayam Buras	774.79
	7. Ayam Ras Petelur	-
	8. Ayam Ras Pedaging	2,851.48
	9. Itik	36.15

## **BAB. V LAMPIRAN**

### **A. Lampiran 1. Besaran Konversi yang Digunakan untuk Beberapa Jenis Bahan Makanan**

#### **1. P a d i**

- Gabah kering giling (GKG) ke beras sebesar 62,74 % (sejak 2009).
- Gabah untuk pakan 0,44%, gabah tercecer 5,4%.
- Beras untuk pakan 0,17%, beras tercecer 2,5%
- Tepung gandum tercecer 0,29%.

#### **2. Ubi Kayu**

- Untuk makanan ternak 2% dan yang tercecer adalah 2,13%.
- Ubi kayu basah menjadi gaplek adalah 36%.
- Gaplek tercecer 0,72%.
- Ubi kayu basah menjadi tapioka adalah 28%.
- Tapioka tercecer 0,71%.
- Sagu menjadi tepung sagu adalah 20%.
- Tepung sagu tercecer 0,72%.

#### **3. Ubi Jalar**

- Untuk makanan ternak 2% dan yang tercecer adalah 10%.

#### **4. Gula**

- Gula pasir tercecer 0,98%.

#### **5. Kacang Tanah**

- Konversi kacang tanah berkulit kering ke kacang tanah lepas kulit adalah 60%.
- Kacang tanah berkulit tercecer adalah 5%.
- Kacang tanah lepas kulit diolah untuk makanan adalah 8,51%,

- Yang tercecer adalah 5% untuk kacang tanah berkulit maupun lepas kulit.

#### **6. Kacang Hijau**

- Kacang hijau untuk pakan 2% dan yang tercecer 5%.

#### **7. Kedelai**

- Kedelai untuk pakan 0,34%, dan yang tercecer 5%.

#### **8. Kelapa**

- Kelapa berkulit ke kelapa daging adalah 24%.
- Kelapa daging diolah untuk makanan 63,29%, tercecer 3,65%.
- Kelapa daging ke kopra adalah 25%.
- Kelapa kopra tercecer 1,09%.

#### **9. Buah - Buahan**

- Yang tercecer diperkirakan 0,81% - 10%.

#### **10. Sayur - Sayuran**

- Bawang merah kering panen ke bawang merah konsumsi adalah 64,56%, untuk bibit 0,24%, tercecer 8,36%.
- Bawang putih segar ke bawang putih kering adalah 71%, untuk bibit 0,24%, tercecer 7,13%.
- Cabe segar ke kering konsumsi 11%, untuk bibit 0,71%, tercecer 5,27%.
- Yang tercecer diperkirakan 2%-8,36%.

#### **11. Daging**

- Karkas daging sapi menjadi daging adalah 73,93%.
- Karkas daging kerbau menjadi daging adalah 70,3%.
- Karkas daging kambing menjadi daging adalah 67,83%.
- Karkas daging domba menjadi daging 72,32%.
- Karkas daging kuda menjadi daging adalah 72,28.
- Karkas daging babi menjadi daging adalah 67,47%.
- Jeroan diperkirakan, untuk :

\* Sapi



- \* Kerbau
- \* Kambing adalah 25% dari berat karkas.
- \* Domba
- \* Babi
- \* Ayam
- \* Itik (bebek) adalah 10% dari berat karkas
- \* Kuda adalah 20% dari berat karkas.

- Bagian yang tercecer dari daging adalah 5%.

## **12. T e l u r**

- Untuk telur dibedakan dalam,
  - \* Telur ayam kampung, untuk bibit diperkirakan 25% dan yang tercecer 3,86%.
  - \* Telur ayam ras yang tercecer adalah 2,05%.
  - \* Telur bebek (itik) untuk bibit diperkirakan 13,5% dan yang tercecer 3,92%.

## **13. I k a n**

- Produksi ikan adalah dalam bentuk segar baik ikan darat (tambak) dan ikan laut.
- Bagian yang tercecer adalah 3% .

## **14. Minyak dan Lemak**

- Kacang tanah biji kering menjadi minyak adalah 52%.
- Kopra menjadi minyak goreng kelapa adalah 60%, tercecer 1,56%.
- Minyak sawit menjadi minyak sawit goreng adalah 68,28%, tercecer 1,55%.
- Karkas lemak sapi menjadi lemak 6,5%.
- Karkas lemak kerbau menjadi lemak 4,69%.
- Karkas lemak kambing menjadi lemak 7,87%.
- Karkas lemak domba menjadi lemak 7,7%.
- Karkas lemak babi menjadi lemak 11,92%.

## **BAB. VI POLA PANGAN HARAPAN KABUPATEN KOTAWARINGIN TIMUR TAHUN 2017**

### **I. PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Pemenuhan hak atas kecukupan pangan telah menjadi komitmen pemerintah yang dinyatakan dalam Undang-undang No 18 tahun 2012 tentang Pangan, yang menyatakan bahwa Ketahanan Pangan adalah kondisi terpenuhinya pangan bagi negara sampai dengan perseorangan, yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, beragam, bergizi, merata, dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat, untuk dapat hidup sehat, aktif, dan produktif secara berkelanjutan. Untuk dapat mencapai ketahanan pangan tersebut diperlukan empat elemen yang mesti dipenuhi, yaitu a) tersedianya pangan yang sebagian besar merupakan produksi sendiri, b) stabilitas dan kontinuitas ketersediaan pangan, c) aksesibilitas dan keterjangkauan pangan secara memadai, dan d) kualitas konsumsi yang sehat dan aman. Hal ini telah menjadi komitmen pemerintah terkait dengan peran strategis ketahanan pangan yaitu sebagai prasyarat kualitas sumberdaya manusia maupun sebagai salah satu pilar ketahanan nasional. Komitmen tersebut terkait dengan peran strategis ketahanan pangan yaitu sebagai prasyarat kualitas sumberdaya manusia maupun sebagai salah satu pilar ketahanan nasional.

Oleh karena itu, pembangunan ketahanan pangan diarahkan untuk ”mewujudkan kemandirian pangan yang

mampu menjamin ketersediaan pangan di tingkat nasional, daerah hingga rumahtangga, serta menjamin konsumsi pangan yang cukup, aman, bermutu, dan bergizi seimbang di tingkat rumahtangga sepanjang waktu, melalui pemanfaatan sumberdaya dan budaya lokal, teknologi inovatif dan peluang pasar, peningkatan ekonomi kerakyatan dan pengentasan kemiskinan” (DKP, 2006). Pernyataan tersebut mengandung makna bahwa orientasi pembangunan ketahanan pangan adalah pemenuhan kebutuhan pangan - gizi penduduk, baik dari sisi ketersediaan maupun konsumsi pangan berdasarkan sumberdaya lokal dan sosial ekonomi budaya masyarakat.

Ketersediaan pangan dapat diamati pada berbagai tingkatan yang secara hirarkhis mencakup rumahtangga, 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 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.

Perencanaan ketersediaan/konsumsi pangan suatu wilayah dengan pendekatan PPH diawali dengan evaluasi skor mutu gizi pangan (skor PPH aktual wilayah yang

bersangkutan). Evaluasi dilakukan terhadap data ketersediaan/ konsumsi pangan setempat karena pada dasarnya perencanaan pangan dengan pendekatan PPH ditujukan untuk meningkatkan kualitas ketersediaan/konsumsi pangan masyarakat melalui penyediaan pangan yang memenuhi syarat mutu (dalam hal ini komposisi) yang sesuai PPH.

## **B. Maksud dan Tujuan**

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, hal ini dilakukan dengan cara :

- Menilai ketersediaan & konsumsi pangan (jumlah dan komposisi/ keragaman)
- Membandingkan skor PPH konsumsi/ketersediaan pangan aktual dengan skor yang diharapkan
- Membandingkan kontribusi konsumsi/ketersediaan energi (% AKG) aktual dengan komposisi energi harapan (PPH)

## **C. Kegunaan**

Analisa situasi ketersediaan pangan dapat digunakan sebagai salah satu acuan dalam perencanaan kebijakan penyediaan kebutuhan pangan – gizi penduduk menuju kemandirian dan kestabilan pangan. Selain itu dapat menjadi

masuk dalam perencanaan pangan dengan pendekatan PPH sehingga kualitas ketersediaan/konsumsi pangan masyarakat melalui penyediaan pangan yang memenuhi syarat mutu (dalam hal ini komposisi) semakin meningkat tidak hanya kecukupan gizi (*nutritional adequacy*), tetapi sekaligus memenuhi keseimbangan gizi (*nutritional balance*) yang didukung cita rasa (*palatability*), daya cerna (*digestability*), daya terima masyarakat (*acceptability*), kuantitas dan kemampuan daya beli (*affordability*).

## II. METODOLOGI

### A. Sumber data

Data ketersediaan pangan diperoleh dari data NBM (Neraca Bahan Makanan) yang telah disusun pada tahun yang sama. Selain data sekunder yang diperoleh dari buku literatur, laporan-laporan serta daftar bacaan yang berkaitan dengan penyusunan buku ini.

### B. Metode Analisa

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 :

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



### **III. KERANGKA TEORITIS**

#### **A. Ketersediaan Pangan**

Penyediaan pangan yang cukup di suatu wilayah dapat dijadikan indikator tingkat pemenuhan konsumsi pangan masyarakat. Tingkat ketersediaan pangan dapat diketahui dari Neraca Bahan Makanan (NBM)/*Food Balance Sheet*. Dalam NBM disajikan angka rata-rata jumlah jenis bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk per kapita per tahun serta perkapita per hari pada kurun waktu tertentu.

Berdasarkan Rekomendasi Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi ke X Tahun 2012, ditetapkan Angka Kecukupan Energi pada penyediaan kalori minimal 2.400 kkal/kapita/hari dan penyediaan protein minimal 63 gr/kapita/hari.

#### **B. Diversifikasi Konsumsi Pangan**

Selain jumlahnya, ketersediaan dan konsumsi pangan juga harus memperhatikan tingkat keseimbangan dan keragaman antar jenis bahan pangan/gizi. Upaya perbaikan menu makan rakyat merupakan salah satu kebijaksanaan pemerintah yang tertuang dalam INPRES No.14/1974 yang kemudian disempurnakan dengan KEPPRES No.20/1974 dan bertujuan untuk meningkatkan kualitas manusia Indonesia.

Untuk mendukung kebijaksanaan tersebut Departemen Pertanian dalam PJP telah menetapkan salah satu program utama di dalam pembangunan pertanian adalah Program Diversifikasi Pangan Dan Gizi. Program ini diarahkan untuk mencapai kecukupan gizi dan kesejahteraan keluarga secara menyeluruh. Sejalan dengan maksud tersebut maka sasaran yang ingin dicapai dalam jangka

menengah dan jangka panjang adalah meningkatkan konsumsi berbagai jenis pangan selain beras seperti kacang-kacangan, buah-buahan, sayuran, ikan, daging, telur dan susu. Dengan meningkatkan keragaman konsumsi pangan maka kebutuhan beras sebagai sumber energi dan protein dapat berangsur-angsur dikurangi (Hadiwigeno,1988).

Jumlah dan jenis pangan yang dikonsumsi oleh masyarakat dipengaruhi oleh dua faktor utama yaitu faktor eksternal dan faktor internal. Faktor eksternal yang mempengaruhi pola konsumsi pangan adalah produksi pangan yang erat kaitannya dengan ketersediaan pangan, daya jangkau ekonomi (daya beli) dan faktor sosial budaya yang berlaku di masyarakat. Sedangkan faktor internal berupa keadaan fisiologi tubuh, umur serta tingkat aktifitas masyarakat. Kedua faktor tersebut secara simultan akan mempengaruhi terhadap preferensi seseorang atau masyarakat dalam menentukan pilihan bahan pangan yang akan dikonsumsi.

Berdasarkan Rekomendasi Widya Karya Pangan dan Gizi ke X Tahun 2012, ditetapkan Angka Kecukupan Energi pada konsumsi kalori minimal 2.150 kkal/kapita/hari dan protein minimal 57 gr/kapita/hari.

### **C. Pola Pangan Harapan (PPH)**

Pola Pangan Harapan (PPH) adalah komposisi kelompok pangan utama yang bila dikonsumsi dapat memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi lainnya. PPH berarti susunan beragam pangan yang didasarkan atas proporsi keseimbangan energi dari 9 kelompok pangan dengan mempertimbangkan segi daya terima, ketersediaan pangan, ekonomi, budaya dan agama. Dengan demikian PPH

menunjukkan tingkat keragaman, mutu dan keseimbangan gizi ketersediaan/konsumsi pangan penduduk

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 energi dari lemak sekitar 18 – 20 % dan energi dari protein sekitar 10 – 12 %, sedangkan sisanya sekitar 66 – 72 % disediakan oleh karbohidrat. Berkenaan dengan itu sumbangan energi dari pangan hewani cukup sekitar 15 %, tidak perlu sampai 20 % yang justru dapat menimbulkan kemungkinan meningkatnya 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 1.

**Tabel 1. Komposisi, Bobot dan Skor Pola Pangan Harapan (PPH)**

Komposisi di atas adalah hasil penyempurnaan PPH dan Skor PPH yang dilakukan oleh Badan Urusan Ketahanan

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	-	-
	<b>Jumlah</b>	<b>-</b>	<b>2.400</b>	<b>100</b>		<b>100</b>

Pangan Departemen Pertanian pada tahun 2001, disesuaikan dengan Angka Kecukupan Energi berdasarkan WNPG X tahun 2012 yaitu 2.400 kal. Dengan komposisi bahan makanan seperti diatas, pada tahun 2020 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 di sektor pertanian 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.

#### **D. Pola Pangan Harapan (PPH) Ketersediaan Kalimantan Tengah**

Menyadari bahwa masing-masih daerah/provinsi memiliki potensi dan kemampuan serta kondisi yang berbeda-beda, demikian pula dalam hal pola konsumsi pangan dan pola produksi serta ketersediaan pangannya. Menyadari hal tersebut maka Kabupaten Kotawaringin Timur mesti mempunyai pola pangan harapan tersendiri yang sesuai dengan kondisi daerah ini.

Penyusunan PPH Kotawaringin Timur tetap mengacu kepada PPH Nasional serta mengakomodasikan berbagai pertimbangan, terutama pola konsumsi pangan penduduk setempat, pola ketersediaan pangan daerah serta potensi dan kemampuan daerah. Angka sasaran AKG (persentase AKG) dan Skor PPH Kotawaringin Timur tahun 2003 – 2020 seperti pada Tabel 2.

**Tabel 2. Sasaran Skor PPH Kotawaringin Timur Tahun 2003 – 2020**

<b>Kelompok Pangan</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2020</b>
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
1. Padi-padian	65,1	64,3	63,4	62,5	61,6	60,7	59,8	58,9	50,0
2. Umbi-umbian	8,1	8,0	7,9	7,7	7,6	7,5	7,3	7,2	6,0
3. Pangan Hewani	6,3	6,6	6,9	7,3	7,6	7,9	8,3	8,6	12,0
4. Minyak dan Lemak	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0
5. Buah/Biji Berminyak	7,0	6,8	6,6	6,3	6,1	5,9	5,6	5,4	3,0
6. Kacang-kacangan	1,3	1,6	1,8	2,0	2,2	2,4	2,6	2,8	5,0
7. Gula	6,5	6,4	6,3	6,2	6,1	6,0	6,0	5,9	5,0
8. Sayur dan Buah	2,7	2,9	3,1	3,3	3,5	3,7	3,9	4,1	6,0
9. Lain-Lain	2,1	2,1	2,2	2,2	2,3	2,3	2,4	2,4	3,0
<b>Skor PPH</b>	<b>64,8</b>	<b>66,8</b>	<b>69,0</b>	<b>71,0</b>	<b>73,2</b>	<b>75,1</b>	<b>77,4</b>	<b>79,2</b>	<b>100,0</b>

Diharapkan pada tahun 2020, skor PPH di Kotawaringin Timur dapat mencapai 100, yang menunjukkan bahwa komposisi pangan yang tersedia dapat memenuhi kebutuhan gizi penduduk, dengan mempertimbangkan keseimbangan gizi, daya cerna, daya terima, kuantitas dan kemampuan daya beli masyarakat.

### III. ANALISIS SITUASI PANGAN BERDASARKAN POLA PANGAN HARAPAN (PPH) KETERSEDIAAN KABUPATEN KOTAWARINGIN TIMUR TAHUN 2017

#### A. Ketersediaan Energi Kotawaringin Timur Tahun 2017

Berdasarkan kelompok bahan makanan, ketersediaan energi di Kabupaten Kotawaringin Timur pada tahun 2017 dijabarkan sebagai berikut:

**Tabel 3. Ketersediaan Energi menurut Kelompok Bahan Makanan Kabupaten Kotawaringin Timur Tahun 2017**

No.	Kelompok Bahan Pangan	Energi (Kalori)	% AKE
1.	Padi-padian	1.917	79,9
2.	Umbi-umbian	28	1,1
3.	Pangan Hewani	106	4,4
4.	Minyak dan Lemak	1.691	70,5
5.	Buah/biji berminyak	-	-
6.	Kacang-kacangan	26	1,1
7.	Gula	56	2,3
8.	Sayuran dan buah	31	1,3
9.	Lain-lain		-
	<b>Jumlah</b>	<b>3.854</b>	<b>160,6</b>

#### B. Skor Mutu Tingkat Ketersediaan Energi Kabupaten Kotawaringin Timur Tahun 2017

Banyaknya energi/kalori yang tersedia (di tingkat pedagang eceran atau di rumah tangga konsumen) untuk dikonsumsi oleh penduduk Kotawaringin Timur pada tahun 2017 adalah sebesar 3.854 kkal perkapita perhari, diantaranya 3.745 kkal (97,17 %) berasal dari bahan pangan nabati dan 109 kkal (2,83 %) berasal dari bahan pangan hewani.

Ketersediaan energi tahun 2017 telah melebihi ketersediaan energi ideal yang dianjurkan tahun 2020.

Persentase AKE kelompok padi-padian mencapai 79 % yang berarti melebihi ketersediaannya dari yang dianjurkan yaitu 50%. Ketersediaan kelompok bahan pangan dengan persentase AKE yang melebihi ketersediaannya dari anjuran yaitu kelompok minyak dan lemak 70,5%. Sedangkan kelompok bahan pangan berasal dari kacang-kacangan, gula, umbi-umbian, pangan hewani, buah/biji berminyak, sayuran dan buah serta kelompok bahan pangan lainnya masih lebih rendah dari jumlah yang dianjurkan.

**Tabel 4. Skor Mutu Pangan (PPH) dan Tingkat Pencapaian Ketersediaan Energi Kotawaringin Timur Tahun 2017**

No.	Kelompok Bahan Pangan	Energi (Kalori)	% AKE	Bobot	Skor riil	Skor PPH	Skor Maks	Ket
1.	Padi-padian	1.917	79,9	0,5	39,9	25,0	25,0	
2.	Umbi-umbian	28	1,1	0,5	0,6	0,6	2,5	
3.	Pangan Hewani	106	4,4	2,0	8,9	8,9	24,0	
4.	Minyak dan Lemak	1.691	70,5	0,5	35,2	5,0	5,0	
5.	Buah/biji berminyak	-	-	0,5	-	-	1,0	
6.	Kacang-kacangan	26	1,1	2,0	2,2	2,2	10,0	
7.	Gula	56	2,3	0,5	1,2	1,2	2,5	
8.	Sayuran dan buah	31	1,3	5,0	6,4	6,4	30,0	
9.	Lain-lain		-	-	-	-	-	
	Jumlah	3.854	160,6		94,3	49,14	100,0	

Meskipun ketersediaan energi tahun 2017 sudah melebihi dari Angka Kecukupan Energi yang dianjurkan, namun ketersediaan energi masyarakat Kotawaringin Timur masih belum memenuhi komposisi gizi yang beragam dan seimbang sebagaimana yang dianjurkan dalam Pola Pangan Harapan (PPH). Hal ini ditunjukkan oleh skor Pola Pangan Harapan (PPH) tahun 2017 yang masih mencapai 94,3. Berdasarkan skor mutu pangan diketahui bahwa ketersediaan energi yang bersumber dari padi-padian serta minyak dan lemak masih mendominasi. Sedangkan konsumsi



energi dari kelompok pangan umbi-umbian, pangan hewani, buah/biji berminyak, gula, buah dan sayur dan kelompok bahan pangan lainnya masing kurang. Hal ini menunjukkan bahwa ketersediaan energi masyarakat Kotawaringin Timur tahun 2017 masih belum beragam bergizi dan seimbang. Perlu dilakukan peningkatan pada kelompok umbi-umbian, pangan hewani, buah/biji berminyak, gula, buah dan sayur untuk mencapai kondisi pangan yang beragam, bergizi dan berimbang di Provinsi Kalimantan Tengah. Salah satunya melalui program-program Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan dan Gizi (P2KPG) yang telah ditetapkan.

### **C. Perencanaan Ketersediaan Pangan berdasarkan Angka Kecukupan Gizi (AKG) dan Pola Pangan Harapan (PPH) Kabupaten Kotawaringin Timur tahun 2017**

Hasil perhitungan Pola Pangan Harapan dapat digunakan untuk menentukan perencanaan ketersediaan pangan berdasarkan Angka Kecukupan Gizi dan Pola Pangan Harapan. Ketersediaan energi yang didapatkan dari hasil perhitungan dengan satuan kkal/kap/hari akan diubah menjadi satuan ton, untuk memudahkan dalam menghitung penyediaan pangan. Dalam menyusun perencanaan ketersediaan pangan, hal-hal yang harus diperhitungkan adalah Angka Kecukupan Gizi (AKE=2.400 kkal/kap/hr), keseimbangan gizi (mengacu pada PPH), pola konsumsi pangan setempat (Susenat terakhir), dan potensi produksi dan penyediaan pangan setempat.

#### **IV. KESIMPULAN**

Dari analisis tentang ketersediaan pangan dan pola pangan harapan Kabupaten Kotawaringin Timur tahun 2017 dapat disimpulkan antara lain :

1. Tingkat ketersediaan energi Kabupaten Kotawaringin Timur tahun 2017 sebesar 160 persen dan pencapaian skor PPH 2017 mencapai skor 94,3. Hal ini menunjukkan bahwa, ketersediaan energi di Kabupaten Kotawaringin Timur sudah melebihi angka kecukupan gizi yang dianjurkan, namun dari segi kualitas ketersediaan masih belum mencapai komposisi gizi yang beragam dan seimbang.
2. Skor PPH tahun 2017 sebesar 94,3 menunjukkan bahwa diversifikasi pangan harus ditingkatkan untuk mencapai skor PPH ideal 100 pada tahun 2020.