

# NERACA BAHAN MAKANAN

**KABUPATEN KEPULAUAN  
TALAUD TAHUN 2024**



**DINAS KETAHANAN PANGAN DAN PERTANIAN  
TAHUN 2024**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Kuasa, karena atas bimbingan dan perkenan-Nya sehingga penyusunan "Neraca Bahan Makanan (NBM), tingkat Kabupaten Kepulauan Talaud Tahun 2024 dapat diselesaikan tepat pada waktunya.

Penyusunan buku NBM ini diharapkan dapat menyajikan situasi ketersediaan pangan penduduk Kabupaten Kepulauan Talaud pada Tahun 2024 (Angka Tetap 2023). Situasi ketersediaan pangan penduduk dapat dilihat dari indikator jumlah maupun mutu berdasarkan keseimbangan gizi dari aneka ragam pangan. Indikator tersebut menggambarkan pencapaian pembangunan pangan dalam penyediaan dari hasil produksi dalam negeri dan/atau impor. Hal ini disadari bahwa manfaat dari Neraca Bahan Makanan adalah sebagai bahan acuan dalam perencanaan produksi dan penyediaan pangan di Kabupaten Kepulauan Talaud.

Buku NBM ini disusun oleh Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kabupaten Kepulauan Talaud bekerja sama dengan Badan Pusat Statistik, Dinas Kelautan dan Perikanan, Dinas Perindustrian dan Perdagangan.

Dalam penyusunan Buku NBM ini, kami menemui permasalahan untuk mendapatkan data produksi (Angka Sementara 2024), sehingga data yang dianalisis hanya Angka Tetap 2023 juga mengalami kesulitan mendapatkan data ekspor dan impor yang akurat sehingga di sadari bahwa buku Neraca Bahan Makanan (NBM) ini masih jauh dari kesempurnaan. Untuk itu, saran dan kritik yang membangun, kami terima demi untuk perbaikan dan penyempurnaan kedepan.

Terima kasih kami sampaikan kepada semua pihak yang telah berperan dalam penyusunan dan penerbitan buku ini. Semoga buku ini dapat bermanfaat dalam upaya memberikan informasi ketersediaan pangan kepada masyarakat dan pemerintah Kabupaten Kepulauan Talaud.

Talaud, Desember 2024  
KEPALA DINAS  
KETAHANAN PANGAN DAN  
PERTANIAN,



**DIRMAN GUMOLUNG, Spt, MM**  
PEMBINA UTAMA MUDA  
NIP. 19711106 200501 1 003



**TIM PENYUSUN NERACA BAHAN MAKANAN (NBM) DAN  
POLA PANGAN HARAPAN (PPH)  
KABUPATEN KEPULAUAN TALAUD  
TAHUN 2024**

- Pengarah : **DIRMAN GUMOLUNG, SPt, MM**  
Kepala Dinas Pangan Ketahanan Pangan dan  
Pertanian Kabupaten Kepulauan Talaud
- Penanggung Jawab : **FATMAWATI R. MENGGA, SP**  
Kepala Bidang Ketersediaan dan Distribusi Pangan  
Kabupaten Kepulauan Talaud
- Ketua : **JEANE F. SUMANGKUT, STP**  
Analisis Ketahanan Pangan Ahli Muda
- Anggota : **1. FENNY E. MONA, SP**  
Analisis Ketahanan Pangan Ahli Muda
- 2. KOSTANTEIN TUAGE, SP**  
Analisis Ketahanan Pangan Ahli Muda
- 3. NATRIA LALANDOS, SKM**  
Staf

## **DAFTAR ISI**

	Hal.
KATA PENGANTAR . . . . .	i
TIM PENYUSUN NBM . . . . .	ii
DAFTAR ISI . . . . .	iii
DAFTAR TABEL . . . . .	iv
DAFTAR LAMPIRAN . . . . .	v
BAB I. PENDAHULUAN . . . . .	1
1.1. Latar Belakang . . . . .	1
1.2. Pengertian NBM . . . . .	2
1.3. Manfaat NBM . . . . .	4
1.4. Penyempurnaan NBM . . . . .	5
BAB II. METODOLOGI . . . . .	6
2.1. Komponen Tabel NBM . . . . .	6
2.2. Metode Perhitungan . . . . .	6
2.3. Jenis Bahan Makanan . . . . .	7
2.4. Cakupan dan Sumber Data . . . . .	8
2.5. Konsep dan Definisi . . . . .	8
2.6. Syarat-syarat Penyusunan NBM . . . . .	10

BAB III. KETERSEDIAAN PANGAN, GIZI DAN KONSUMSI .....	11
3.1. Situasi Ketersediaan Pangan dan Gizi .....	11
3.2. Ketersediaan Pangan Menurut Kelompok Bahan Makanan .....	14
3.3. Pola Pangan Harapan .....	22
BAB. IV. KESIMPULAN DAN SARAN .....	24
4.1. Kesimpulan .....	24
4.2. Saran .....	24
LAMPIRAN- LAMPIRAN .....	25

## **DAFTAR TABEL**

	Hal.
Tabel 1. Data Produksi Bahan Pangan Kabupaten Kepulauan Talaud, Tahun 2024 .....	12
Tabel 2. Prosentase Ketersediaan Energi dan Protein Berdasarkan AKE dan AKP Tingkat Kab. Kepl. Talaud, Tahun 2024 .....	13
Tabel 3. Komposisi Ketersediaan Zat Gizi, Tahun 2024 .....	15
Tabel 4. Ketersediaan Energi dan Protein Menurut Kelompok Pangan Tahun 2024 .....	16
Tabel 5. Komposisi Ketersediaan Zat Gizi Kelompok Padi-padian, Tahun 2024 .....	16
Tabel 6. Komposisi Ketersediaan Zat Gizi Kelompok Makanan Berpati, Tahun 2024 .....	17
Tabel 7. Komposisi Ketersediaan Zat Gizi Kelompok Gula, Tahun 2024 .....	18
Tabel 8. Komposisi Ketersediaan Zat Gizi Kelompok Buah Biji Berminyak, Tahun 2024 .....	19
Tabel 9. Komposisi Ketersediaan Zat Gizi Kelompok Buah-buahan, Tahun 2024 .....	19
Tabel 10. Komposisi Ketersediaan Zat Gizi Kelompok Sayur-sayuran, Tahun 2024 .....	20
Tabel 11. Komposisi Ketersediaan Zat Gizi Kelompok Daging, Tahun 2024 .....	21
Tabel 12. Komposisi Ketersediaan Zat Gizi Kelompok Telur, Tahun 2024 .....	22
Tabel 13. Komposisi Ketersediaan Zat Gizi Kelompok Susu, Tahun 2024 .....	28
Tabel 14. Komposisi Ketersediaan Zat Gizi Kelompok Ikan, Tahun 2024 .....	22
Tabel 15. Komposisi Ketersediaan Zat Gizi Kelompok Minyak dan Lemak, Tahun 2024 .....	23
Tabel 16. Ketersediaan Pangan Strategis, 2024.....	24

**DAFTAR LAMPIRAN**

	Hal.
Lampiran 1. PENGERTIAN KOMPONEN SETIAP KOLOM DALAM TABEL NBM. . . . .	26
Lampiran 2. PENGELOMPOKAN BAHAN MAKANAN DALAM NBM.. . . .	28
Lampiran 3. SUMBER DATA/INFORMASI . . . . .	30

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **1.1. LATAR BELAKANG**

Pangan merupakan komoditas penting dan strategis mengingat pangan adalah kebutuhan dasar manusia yang harus dipenuhi oleh pemerintah dan masyarakat secara bersama - sama seperti yang diamanatkan pada Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Selain itu, undang-undang tersebut juga mengamankan 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. Selain itu, Undang-undang tentang Pemerintah Daerah No. 23 Tahun 2014 juga menjadikan pangan sebagai salah satu urusan pemerintahan wajib yang tidak berkaitan dengan pelayanan dasar. Berdasarkan hal ini, pembangunan Ketahanan Pangan dan Gizi sebagai salah satu upaya penyediaan pangan yang berkelanjutan secara langsung menjadi tanggung jawab pemerintah daerah. Oleh karenanya pembangunan Ketahanan Pangan dan Gizi tidak hanya menjadi tanggungjawab pemerintah pusat, tetapi juga menjadi urusan wajib yang harus dilaksanakan oleh pemerintah daerah.

Berdasarkan PP No. 17 Tahun 2015 tentang Ketahanan Pangan dan Gizi, Pemerintah Provinsi, Kabupaten/Kota dan/atau Pemerintah Desa melaksanakan kebijakan dan bertanggung jawab terhadap penyelenggaraan ketahanan pangan diwilayahnya masing-masing, dengan memperhatikan pedoman, norma, standar, dan kriteria yang ditetapkan oleh Pemerintah Pusat. Pemerintah provinsi, kabupaten/kota dan/atau pemerintah desa mendorong keikutsertaan masyarakat dalam penyelenggaraan ketahanan pangan. Oleh karena itu, pemerintah dan masyarakat bersama-sama mempunyai kewajiban untuk membangun ketahanan pangan.

Salah satu subsistem dari 3 sub system ketahanan pangan adalah ketersediaan pangan dimana ketersediaan pangan adalah kondisi tersedianya pangan dari hasil produksi dalam negeri, cadangan pangan dan impor apabila kedua sumber utama tidak dapat memenuhi kebutuhan. Ketersediaan pangan di tingkat kabupaten/kota merupakan pangan yang berasal dari produksi daerah yang ada di lingkup kabupaten/kota. Ketersediaan pangan sangat tergantung oleh kondisi wilayah, iklim dan keadaan sosial (perayaan hari besar keagamaan). Dengan melakukan analisis ketersediaan pangan, diharapkan dapat menjadi bahan masukan dalam penyusunan kebijakan ketersediaan pangan dan sekaligus sebagai salah satu pertimbangan dalam memulai suatu program aksi agar tepat sasaran.

Perumusan kebijakan ketersediaan pangan yang tepat harus di dasari oleh data dan informasi yang berkualitas yaitu yang relevan, tepat waktu dan

akurat. Informasi mengenai situasi penyediaan pangan secara menyeluruh di suatu wilayah digambarkan melalui Neraca Bahan Makanan (NBM). Penyusunan NBM dilakukan dalam periode Tahunan untuk menyajikan informasi ketersediaan bahan makanan. Dengan mencermati NBM dari Tahun ke Tahun dapat diketahui adanya perubahan jenis dan ketersediaan serta tingkat kecukupan menurut kebutuhan gizi bahan makanan yang harus tersedia untuk di konsumsi penduduk secara keseluruhan. NBM juga berguna untuk menganalisis situasi pangan suatu wilayah. Metode penghitungan NBM mengacu pada metode dari Food and Agriculture Organization (FAO). Data dan informasi yang digunakan bersumber dari data resmi yang dikeluarkan oleh instansi yang berwenang seperti BPS, dan dinas/instansi terkait.

Masalah utama penyusunan tabel NBM adalah terbatasnya ketersediaan data pokok sehingga menjadi kendala dalam pengisian kolom-kolom dalam tabel NBM. Untuk mengatasi hal tersebut, maka dilakukan penghitungan dengan menggunakan pendekatan, yaitu menggunakan faktor konversi dan data sekunder lain, seperti data konsumsi. Faktor konversi diperoleh dari hasil kajian yang dilakukan oleh instansi terkait maupun hasil analisis tabel input– output. Dengan digunakannya pendekatan tersebut, diperlukan kecermatan dan ketelitian dalam melakukan langkah-langkah perhitungan untuk setiap komoditas dalam tabel NBM. Proses penyempurnaan dalam penghitungan NBM sampai saat ini terus dilakukan dalam rangka menyajikan informasi ketersediaan pangan yang tepat dan relevan.

## **1.2. Pengertian NBM.**

Neraca Bahan Makanan (NBM) didefinisikan sebagai suatu tabel yang terdiri atas kolom-kolom yang memuat berbagai informasi tentang situasi dan kondisi penyediaan pangan bagi penduduk suatu daerah dalam kurun waktu tertentu (Departemen Pertanian 1993). Neraca ini terdiri atas 19 kolom yang terbagi menjadi tiga kelompok penyajian yaitu (1) Pengadaan atau penyediaan (supply); (2) Penggunaan atau pemakaian (utilization); dan (3) Ketersediaan per kapita.

Jumlah pengadaan harus sama dengan jumlah penggunaan. Komponen pengadaan meliputi produksi (masukan dan keluaran), perubahan stok, impor dan ekspor. Sedangkan komponen penggunaan meliputi penggunaan untuk bibit, industri (makanan dan bukan makanan), tercecer, dan bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi sebagai dasar dalam penghitungan ketersediaan bahan makanan per kapita, ketersediaan energi, protein dan lemak per kapita per hari

Dengan demikian dari Tabel NBM dapat dilihat kemandirian pangan maupun kestabilan sumberdaya pangan suatu wilayah. Kemandirian pangan dapat diartikan sebagai berikut : (1) ketergantungan ketersediaan pangan wilayah pada produksi pangan (“seberapa besar produksi pangan/komoditas tertentu menyumbang atau dapat memenuhi ketersediaan pangan wilayah”) = Self Sufficiency Ratio (SSR)/Rasio Kecukupan, (2) ketergantungan ketersediaan

pangan nasional pada impor dan atau net impor (impor dikurangi ekspor) = rasio impor dan atau net-impor terhadap ketersediaan pangan wilayah maupun terhadap ketersediaan pangan siap konsumsi = Import Dependency Ratio (IDR), dan (3) ketergantungan ketersediaan pangan terhadap transfer pangan dari luar wilayah. Kestabilan sumberdaya pangan suatu wilayah menunjukkan kestabilan ekosistem wilayah dalam menyediakan pangan bagi penduduknya.

Tabel NBM terdiri atas 19 kolom yaitu 1) Jenis Bahan Makanan; 2) Produksi (Masukan); 3) Produksi (Keluaran); 4) Perubahan Stok; 5) Impor; 6) Penyediaan Dalam Negeri Sebelum Ekspor; 7) Ekspor; 8) Penyediaan Dalam Negeri; 9) Pakan; 10) Bibit/ Benih; 11) Diolah untuk Makanan; 12) Diolah untuk Bukan Makanan; 13) Tercecer; 14 s/d 16) Jumlah Bahan Makanan yang Tersedia untuk Konsumsi Penduduk yaitu 14) dalam satuan ton/Tahun; 15) dalam satuan kg/kap/Tahun; dan 16) dalam satuan gr/kap/hari; 17) s/d 19) Jumlah energi dan Zat Gizi yang tersedia untuk Konsumsi Penduduk: 17) Energi dengan satuan Kal/kap/hari; 18) Protein dengan satuan gr/kap/hari; 19) Lemak dengan satuan gr/kap/hari.

Gambar Neraca Bahan Makanan adalah tabel yang menyajikan gambaran menyeluruh tentang penyediaan/pengadaan (supply), penggunaan/pemanfaatan (utilization) pangan di suatu wilayah (negara/provinsi/kabupaten/ kota) dalam periode tertentu (satu Tahun). NBM menyajikan jumlah pangan yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk perkapita dalam kg/thn atau gr/hr serta dalam bentuk zat gizi tertentu yaitu Kalori (kkal/hr), Protein (gram/hr), Lemak (gram/hr).

Komoditas bahan makanan yang disajikan dalam Tabel NBM terdiri dari komoditas utama (asal) dan komoditas/produk turunan yang tersedia untuk di konsumsi penduduk. Penyediaan (supply) suatu komoditas bahan makanan diperoleh dari jumlah produk dikurangi dengan perubahan stok, ditambah dengan jumlah yang diimpor dan dikurangi dengan jumlah yang diekspor. Ini berarti, komponen-komponen penyediaan terdiri atas produksi, perubahan stok, impor dan ekspor.

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

Dimana :

TS : total penyediaan dalam negeri

(supply) O : produksi

$\Delta St$  : perubahan stok = stok akhir – stok awal

M : impor

X : ekspor

Selanjutnya total penyediaan tersebut akan digunakan untuk pakan, bibit, industri makanan dan non makanan, tercecer serta bahan makanan yang tersedia pada tingkat pedagang pengecer. Komponen-komponen tersebut merupakan komponen penggunaan/pemanfaatan (utilization). Total penggunaan suatu komoditas bahan makanan adalah sama dengan total

penyediaannya. Total penggunaan dinyatakan dalam bentuk persamaan sebagai berikut :

$$TG = F + S + I + W + Fd$$

dimana, TG : total penggunaan  
(utilization) F : pakan

S : bibit

I : industri

W : tercecer

Fd : ketersediaan bahan makanan.

Untuk mendapatkan tingkat ketersediaan bahan makanan per kapita, dihitung dari ketersediaan masing-masing bahan makanan dibagi dengan jumlah penduduk pertengahan Tahun. Informasi ketersediaan per kapita masing-masing bahan makanan ini disajikan dalam bentuk kuantum (volume) dan kandungan nilai gizinya dalam satuan **Kkal Energi, Gram Protein** dan **Gram Lemak**.

### 1.3. Manfaat NBM

Dengan mencermati Tabel NBM dari Tahun ke Tahun dapat diketahui adanya perubahan jenis bahan makanan yang dikonsumsi penduduk dan perubahan ketersediaan bahan makanan secara keseluruhan, tingkat kecukupannya menurut kebutuhan gizi. NBM juga berguna untuk meneliti dan meramalkan situasi pangan suatu wilayah, dengan dasar analisis informasi pangan yang disajikan masing-masing wilayah.

Sebagai alat estimasi secara agregasi, NBM berguna untuk mengestimasi defisit atau surplusnya ketersediaan suatu bahan makanan di suatu wilayah. NBM juga bermanfaat untuk membangun proyeksi ke depan tentang kebutuhan penyediaan pangan atau permintaan pangan, disesuaikan dengan target produksi pertanian dan perdagangan. Untuk mengevaluasi kebijaksanaan pangan dan gizi wilayah, ketersediaan pangan wilayah dapat dikaitkan dengan kasus-kasus kelaparan dan kekurangan gizi. NBM juga dapat memberikan informasi bagi para pembuat kebijakan dan pengambil keputusan untuk mengetahui kondisi ketahanan pangan (food security) di tingkat nasional ataupun wilayah.

Apabila NBM disusun secara lengkap, tepat waktu dan berurutan dari suatu periode ke periode berikutnya akan sangat berguna untuk memantapkan kebijakan pangan secara menyeluruh, yang dapat digunakan untuk :

1. Mengetahui jumlah penyediaan pangan, penggunaan pangan dan ketersediaan pangan perkapita untuk konsumsi penduduk.
2. Mengevaluasi pengadaan dan penggunaan pangan.

3. Mengevaluasi tingkat ketersediaan pangan berdasarkan rekomendasi Angka Kecukupan Gizi (AKG) dan Pola Pangan Harapan (PPH) Ketersediaan.
4. Bahan acuan dalam perencanaan produksi/pengadaan pangan.
5. Bahan acuan dalam penyusunan kebijakan pangan dan gizi.

#### **1.4. Penyempurnaan NBM**

##### **1. Penyempurnaan Besaran/Konversi Dengan Tabel Input-Output**

Dalam rangka meningkatkan akurasi data NBM, dilakukan pendekatan Tabel Input-Output untuk memperbaiki beberapa konversi/besaran. Dalam penyusunan NBM Kabupaten Kepulauan Talaud, beberapa angka konversi yang menjadi acuan tetap digunakan, yaitu konversi pakan, bibit, industri non makanan, dan tercecercer. Secara umum komponen-komponen tersebut dapat diestimasi dengan cara mengalikan rasio yang diperoleh dari input- output dikalikan dengan penyediaan dalam negeri.

##### **2. Penyempurnaan Konversi Hasil Kajian**

- a. Beberapa komoditas dari sub sektor Tanaman Pangan, Perkebunan dan Hortikultura telah disempurnakan konversi tercecernya berdasarkan hasil studi/kajian.
- b. Data bahan makanan yang diolah untuk industri bukan makanan (non food) dihitung berdasarkan data industri mencakup komoditas beras, jagung, tepung terigu, gapek, tapioka, ubi jalar, sagu, gula pasir, gula merah, kacang tanah, kedelai, kelapa, kopra, bawang merah, cabe, telur, susu, udang, Lemak sapi, minyak mentah sawit, minyak goreng sawit dan minyak goreng kelapa.
- c. Data impor dan ekspor komoditas pangan sudah termasuk produk olahannya.
- d. Data penduduk sepanjang 1 Tahun periode Analisa.

##### **3. Penyempurnaan Hasil Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) X tentang Angka Kecukupan Gizi (AKG) Tahun 2012**

Salah satu rujukan dalam penyediaan Pangan dan Gizi suatu wilayah di Indonesia adalah hasil "**Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi**" yang ke-X Tahun 2012. AKG yang di rekomendasikan dalam WNPG ke-X di sebut AKG 2012 digunakan untuk perencanaan konsumsi dan penyediaan pangan, penilaian konsumsi pangan secara agregatif (makro) tingkat nasional, serta penetapan komponen gizi dalam perumusan garis kemiskinan dan upah minimum dengan penyesuaian pada tingkat aktifitas. AKG tidak untuk digunakan menilai pemenuhan kecukupan gizi seseorang. Angka Kecukupan Energi (AKE) dan Angka Kecukupan Protein (AKP) pada tingkat ketersediaan adalah 2.400 Kkal dan 63 Gram Protein. Sedangkan AKE dan AKP pada tingkat konsumsi untuk penilaian konsumsi

Energi dan Protein penduduk secara agregatif (makro) adalah 2.150 kkal dan 57 gram Protein per kapita per hari.

## BAB II METODOLOGI

### 2.1. Komponen Tabel NBM

Tabel Neraca Bahan Makanan terdiri dari 20 kolom yang terbagi menjadi komponen penyediaan/pengadaan, penggunaan/pemanfaatan pangan dan ketersediaan pangan, meliputi :

1. Kolom 1 : Jenis Bahan Makanan
2. Kolom 2 : Produksi (Masukan)
3. Kolom 3 : Produksi (Keluaran)
4. Kolom 4 : Perubahan Stok
5. Kolom 5 : Impor
6. Kolom 6 : Penyediaan Dalam Negeri Sebelum Ekspor
7. Kolom 7 : Ekspor
8. Kolom 8 : Penyediaan Dalam Negeri
9. Pemakaian Dalam Negeri :
  - a. Kolom 9 : Pakan
  - b. Kolom 10 : Bibit/Benih
  - c. Kolom 11 : Diolah untuk Makanan
  - d. Kolom 12 : Diolah untuk Bukan Makanan
  - e. Kolom 13 : Tercecer
  - f. Kolom 14 : Penggunaan Lain
  - g. Kolom 15 : Bahan Makanan
10. Kolom 16 : Ketersediaan pangan dalam kg/kap/tahun
11. Kolom 17 : Ketersediaan pangan dalam gram/kap/hari
12. Kolom 18 : Ketersediaan pangan dalam bentuk Energi kkal/ kap/hari
13. Kolom 19 : Ketersediaan pangan dalam bentuk Protein gram/ kap/hari
14. Kolom 20 : Ketersediaan pangan dalam bentuk Lemak gram/kap/hari.

### 2.2. Metode Penghitungan

Untuk menghitung jumlah bahan makanan yang tersedia untuk pemakaian di dalam daerah dengan menggunakan rumus :

$$C = P - S + I - E$$

Dimana :

- C = Bahan makanan yang tersedia untuk pemakaian di dalam daerah  
P = Produksi bahan makanan didalam daerah  
S = Perubahan stock, selisih antara stock akhir dengan stok awal  
I = Bahan makanan yang di impor atau masuk daerah  
E = Bahan makanan yang di ekspor atau keluar daerah.

Cakupan waktu dalam perhitungan ini adalah keadaan selama satu Tahun, yaitu dari tanggal 1 Januari s/d 31 Desember 2023. Setelah di dapat jumlah bahan makanan yang tersedia untuk pemakaian di dalam daerah, lalu memperhitungkan jumlah bahan makanan yang digunakan untuk makanan ternak, bibit dan bahan baku sektor industri pengolahan (termasuk yang diolah lagi menjadi bahan makanan dasar lainnya) serta sejumlah bahan makanan yang tercecer dan tidak dapat dimanfaatkan lagi, maka diperoleh perhitungan jumlah makanan yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk pada periode dimaksud.

Dari bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi tersebut, dihitung bagian yang dapat dimakan, kemudian di hitung masing-masing kandungan gizinya, yaitu kandungan Kalori, Protein dan Lemak. Untuk keperluan tersebut, ketersediaan bahan makanan dalam kolom (15) harus dijadikan per kapita terlebih dahulu, yaitu dengan cara membagi kolom (15) dengan jumlah penduduk Tahun yang bersangkutan, kemudian disajikan di kolom (16) sebagai ketersediaan per kapita per Tahun dengan satuan Kg/Tahun. Pada kolom (17) disajikan angka ketersediaan per kapita per hari dengan satuan gram/hari. Kolom (18) menyajikan Kalori per kapita per hari dengan satuan Kkal. Kolom (19) menyajikan Ketersediaan Protein dengan satuan Gram/hari. Kolom (20) menyajikan Ketersediaan Lemak dengan satuan Gram/hari.

### **2.3. Jenis Bahan makanan**

Bahan makanan dikelompokkan menurut jenisnya yang berproses mulai dari produksi sampai dengan dipasarkan/dikonsumsi dalam bentuk tetap (belum berubah) atau bentuk lain yang berbeda sama sekali setelah melalui proses pengolahan, yang disebut sebagai produk turunan. Produk turunan tersebut bisa masuk dalam kelompok bahan makanan yang sama atau kelompok bahan makanan yang berbeda dengan jenis bahan makanan asalnya. Untuk mendapatkan produksi turunan harus menggunakan suatu besaran atau angka konversi yang diperoleh dari suatu penelitian.

Dalam kelompok padi-padian terdapat produk turunan yaitu: tepung gandum sebagai turunan dari gandum, gabah sebagai produk turunan dari padi gantang, dan beras merupakan produk turunan dari gabah. Sementara dalam kelompok makanan berpati; gapek dan tapioka merupakan produk turunan dari ubi kayu, dan tepung sagu merupakan produk turunan dari sagu. Dalam kelompok buah/biji berminyak, kacang tanah berkulit mempunyai turunan dalam bentuk minyak goreng yang termasuk dalam kelompok Minyak dan Lemak. Di dalam kelompok Minyak dan Lemak, Minyak Sawit dan Inti Sawit masing-masing mempunyai produksi turunan berupa Minyak Goreng. Sementara Lemak merupakan produk turunan dari karkas, demikian pula halnya dengan jeroan.

## **2.4. Cakupan dan Sumber Data**

Perhitungan NBM Kabupaten Kepulauan Talaud mencakup seluruh wilayah di 19 Kecamatan Daerah Kabupaten Kepulauan Talaud. Data pokok yang digunakan dalam penyusunan NBM Tahun 2024 (Angka Tetap 2023) adalah data resmi dari beberapa instansi terkait seperti:

1. Produksi Pertanian Tanaman Pangan, Hortikultura, Populasi Ternak, Daging, dan Telur dari Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kabupaten Kepulauan Talaud.
2. Produksi Tanaman Perkebunan dari Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kabupaten Kepulauan Talaud.
3. Produk Perikanan Tangkap (ikan laut) dan Produk Budidaya Perikanan (budidaya air tawar) dari Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Kepulauan Talaud.
4. Komoditas yang tidak tersedia data produksinya, maka dilakukan pendekatan dengan menggunakan data konsumsi yang di peroleh dari data Susenas BPS Tahun 2023, yang perhitungannya di mulai dari kolom ketersediaan.
5. Data jumlah penduduk bersumber dari BPS Kabupaten Kepulauan Talaud.
6. Data pendukung lainnya adalah data konsumsi rumah tangga dari Survey Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) BPS Tahun 2023.
7. Data Ekspor-Import bahan pangan didapatkan dari Balai Karantina dan Disperindag Kabupaten Kepulauan Talaud.

Beberapa hal yang perlu diperhatikan di dalam penyajian tabel NBM sehubungan dengan adanya keterbatasan data ialah bahwa:

1. Stok yang di perhitungkan adalah stok bahan makanan yang dikuasai oleh pemerintah. Sedangkan stok yang dikuasai masyarakat dianggap sebagai tersedia, untuk di konsumsi.
2. Bahan makanan yang merupakan bahan baku atau bahan untuk industri pengelolaan makanan seperti tepung terigu diolah menjadi biskuit, maka yang diperhitungkan adalah tepung terigunya.

## **2.5. Konsep dan Definisi**

- a. Produksi adalah jumlah hasil menurut jenis bahan makanan yang dihasilkan oleh sektor pertanian (sub sektor pertanian, peternakan, perikanan dan perkebunan). Sebagai bahan mentah, baik yang belum mengalami proses pengolahan, dan atau yang telah mengalami proses pengolahan.

Produksi input/masukan adalah unsur produksi yang akan mengalami tingkat pengolahan lebih lanjut sebagian atau seluruhnya.

Produksi output/keluaran adalah unsur produksi dari hasil keseluruhan atau sebagian hasil turunannya yang diperoleh dari hasil kegiatan memproduksi dan dianggap belum mengalami perubahan/pengurangan. Besarnya output sebagai hasil dari input sangat tergantung oleh besarnya ekstraksi dan faktor konversi.

- b. Perubahan stok adalah selisih antara stok akhir periode dengan awal periode. Nilai perubahan stok positif berarti ada peningkatan stok yang berasal dari komoditas yang beredar di pasar, dan bernilai negatif berarti ada penurunan stok akibat adanya pelepasan stok ke pasar. Sedangkan stok atau persediaan adalah sejumlah bahan makanan pada saat tertentu, baik yang dikuasai oleh pemerintah maupun swasta, seperti yang ada di pabrik-pabrik, gudang-gudang, lumbung-lumbung dan lainnya.
- c. Impor atau bahan yang masuk ke Kabupaten Kepulauan Talaud adalah sejumlah bahan makanan menurut jenisnya baik yang belum mengalami proses pengolahan maupun yang sudah mengalami proses pengolahan.
- d. Ekspor atau bahan yang keluar dari Kabupaten Kepulauan Talaud adalah sejumlah bahan makanan menurut jenisnya baik yang belum mengalami proses pengolahan maupun yang sudah mengalami proses pengolahan yang dikirim keluar dari wilayah Kabupaten Kepulauan Talaud.
- e. Pemakaian dalam daerah/wilayah adalah sejumlah bahan makanan yang dimanfaatkan di Kabupaten Kepulauan Talaud dan besarnya sama dengan persediaan dikurangi dengan ekspor atau dikirim keluar wilayah Kabupaten Kepulauan Talaud.
- f. Jenis pemakaian di Kabupaten Kepulauan Talaud adalah :
  - 1) Untuk makanan ternak/pakan adalah sejumlah bahan makanan yang disediakan sebagai bahan makanan ternak.
  - 2) Untuk bibit adalah sejumlah bahan makanan yang digunakan untuk maksud reproduksi.
  - 3) Diolah untuk makanan adalah sejumlah bahan makanan yang mengalami proses pengolahan dan menjadi bahan makanan turunannya.
  - 4) Diolah untuk industri adalah sejumlah bahan makanan yang digunakan sebagai bahan baku industri pengolahan bahan makanan.
  - 5) Tercecer adalah sejumlah bahan makanan yang hilang atau tercecer dan tidak dapat dimanfaatkan lagi yang terjadi ditempat industri, distribusi dan penyimpanan, tidak termasuk yang tercecer di dapur konsumen.
  - 6) Tersedia untuk di makan adalah sejumlah bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk pada suatu periode.
  - 7) Konsumsi per kapita adalah sejumlah bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk pada periode waktu tertentu. Konsumsi per kapita ini bukan berarti bahan makanan yang benar-benar dikonsumsi melainkan sejumlah bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk.

## **2.6. Syarat-syarat Penyusunan NBM**

Beberapa persyaratan yang harus dipenuhi yaitu : jenis bahan makanan, data penduduk, besaran dan angka konversi, komposisi gizi bahan makanan serta cara pengisian tabel NBM.

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

Jenis bahan makanan yang harus di penuhi yaitu: jenis bahan makanan yang lazim atau umum di konsumsi oleh masyarakat suatu negara/daerah yang data produksinya tersedia secara kontinyu dan resmi. Namun apabila data produksi jenis bahan makanan tersebut tidak tersedia, maka bisa didekati dengan data lain yang tersedia, misalnya data konsumsi.

### **2. Data Penduduk**

Data penduduk yang digunakan adalah data penduduk Tahun yang bersangkutan, dalam hal ini data jumlah penduduk Tahun 2023 dari Dinas Kependudukan dan Catatan Sipil.

### **3. Besaran dan Angka Konversi**

Besaran dan angka konversi yang digunakan adalah besaran dan angka konversi yang ditetapkan oleh Tim NBM Nasional yang didasarkan pada hasil kajian dan pendekatan ilmiah. Untuk menyusun NBM regional, sepanjang besaran dan angka konversi tersedia di daerah, dapat digunakan angka tersebut dengan menyebut sumbernya.

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

Komposisi zat gizi bahan makanan yang digunakan adalah komposisi zat gizi bahan makanan yang bersumber dari Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM) yang dipublikasikan oleh Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Tahun 1981, yang sandingkan dengan Komposisi Zat Gizi per 100 Gram Bahan Makanan yang dipublikasikan dalam Panduan Penyusunan Neraca Bahan Makanan dari Pusat Ketersediaan dan Kerawanan Pangan Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian Tahun 2023.

### **5. Cara Pengisian Tabel NBM**

Dalam pengisian kolom-kolom table NBM, perlu diperhatikan ha-hal sebagai berikut :

- a. Penulisan angka mulai dari kolom (2) sampai dengan kolom (15) dan kolom (18) adalah dalam bilangan bulat, sedangkan untuk kolom (16), (17) dan (20) dalam bilangan pecahan dua decimal.
- b. Apabila data tidak tersedia, hendaknya diisi dengan notasi strip (-)
- c. Apabila besarnya data kurang dari 500 Kg, hendaknya diisi dengan notasi nol (0).

### BAB. III KETERSEDIAAN PANGAN DAN KONSUMSI

#### 3.1. Situasi Ketersediaan Pangan dan Gizi

Neraca Bahan Makanan (NBM) Kabupaten Kepulauan Talaud Tahun 2024 disusun dengan menggunakan data produksi, cadangan pangan dan konsumsi pangan Tahun 2023 yang bersumber dari dinas-dinas terkait. NBM dapat digunakan untuk menggambarkan sumberdaya pangan yang dimiliki Kabupaten Kepulauan Talaud untuk memenuhi kebutuhan pangan penduduk sebanyak 97.312 jiwa (Data BPS 2024). Ketersediaan pangan di Kabupaten Kepulauan Talaud berasal dari hasil produksi pangan, cadangan pangan, dan pasokan/impor dari wilayah lain.

Tabel 1. Perkembangan Ketersediaan Kalori, Protein dan Lemak Tahun 2024 Kabupaten Kepulauan Talaud

Kelompok Bahan Pangan	Energi (Kalori/Hari)	Protein (Gram/Hari)	Lemak (Gram/Hari)
Padi-padian	1.204	29,17	5,53
Makanan berpati	193,2	1,36	0,74
Gula Pasir	118,7	0,01	0,03
Buah biji berminyak	300,7	8,04	25,84
Buah-buahan	82,5	0,90	0,37
Sayur-sayuran	38,4	1,96	0,44
Daging	115,8	4,95	10,49
Telur	22,1	1,82	1,55
Susu	8,5	0,45	0,49
Ikan	127,9	20,42	4,05
Minyak dan Lemak	276,1	0,07	16,18
<b>Total</b>	<b>2.488</b>	<b>69,15</b>	<b>65,71</b>
<b>Nabati</b>	<b>2.216</b>	<b>41,60</b>	<b>50,60</b>
<b>Hewani</b>	<b>303</b>	<b>28,47</b>	<b>19,32</b>

Prosentase Ketersediaan Energi dan Protein berdasarkan Angka Kecukupan Energi (AKE) dan Angka Kecukupan Protein (AKP) tingkat Kabupaten Kepulauan Talaud sebagaimana Tabel 2 berikut:

Tabel 2. Prosentase Ketersediaan Energi dan Protein berdasarkan AKE dan AKP Tingkat Kabupaten Kepulauan talaud Tahun 2024.

Kelompok Bahan Pangan	Energi (Kalori/Hari)	%	Protein (Gram/Hari)	%	Lemak (Gram/Hari)	%
Padi-padian	1.204	48,39	29,17	42,18	5,53	8,42
Makanan berpati	193,2	7,77	1,36	1,97	0,74	1,13
Gula Pasir	118,7	4,77	0,01	0,01	0,03	0,05
Buah biji berminyak	300,7	12,09	8,04	11,63	25,84	39,32
Buah-buahan	82,5	3,32	0,90	1,30	0,37	0,56
Sayur-sayuran	38,4	1,54	1,96	2,83	0,44	0,67
Daging	115,8	4,65	4,95	7,16	10,49	15,96
Telur	22,1	0,89	1,82	2,63	1,55	2,36
Susu	8,5	0,34	0,45	0,65	0,49	0,75
Ikan	127,9	5,14	20,42	29,53	4,05	6,16
Minyak dan Lemak	276,1	11,10	0,07	0,10	16,18	24,62
<b>Total</b>	<b>2.488</b>	<b>100</b>	<b>69,15</b>	<b>100</b>	<b>65,71</b>	<b>100</b>
<b>Nabati</b>	<b>2.216</b>		<b>41,60</b>		<b>50,60</b>	
<b>Hewani</b>	<b>303</b>		<b>28,47</b>		<b>19,32</b>	

Keterangan : \* Angka Kecukupan Energi Ideal = 2.400 Kkal/Kap/hari  
\* Angka Kecukupan Protein ideal = 63 Gr/Kap/hari

Berdasarkan hasil analisis Neraca Bahan Makanan (NBM) Kabupaten Kepulauan Talaud Tahun 2024, diperoleh bahwa ketersediaan energi sebesar 2.488 kkal/kap/hari atau 103,67% AKE ideal berdasarkan Widya [Karya Pangan dan Gizi (WNPG) Tahun 2012. Angka ini menunjukkan bahwa ketersediaan Bahan Pangan di wilayah Kabupaten Kepulauan Talaud dapat mencukupi kebutuhan energi penduduk. Sumbangan energi terbesar berasal dari kelompok pangan padi-padian yaitu sebesar 1.204 kalori/hari, atau 48,39 % AKE diikuti oleh Kelompok Pangan buah biji berminyak sebesar 300,7 kalori/hari atau 12,09 %, Kelompok minyak dan lemak sebesar 276,1 kalori/hari atau 11,10%, Kelompok Pangan makanan berpati sebanyak 193,2 kalori/hari atau 7,77 %, Kelompok Pangan gula pasir sebesar 118,7 kalori/hari atau 4,77%, Kelompok Pangan ikan sebesar 127,9 kalori/hari atau 5,14 %, Kelompok Pangan Daging sebesar 115,8 kalori/hari atau 4,65 %, Kelompok Pangan buah – buahan sebesar 82,5 kalori/hari atau 3,32 %, Kelompok Pangan Telur sebesar 22,1 kalori/hari 0,89 % dan yang paling kecil Kelompok Pangan susu sebesar 8,5 kalori/hari atau 0,34 %.

Ditinjau dari sisi ketersediaan Protein, tingkat ketersediaan Protein sebesar 69,15 gr/kap/hr atau 109,76 % AKP. Hal itu menunjukkan bahwa Ketersediaan Pangan di Kabupaten Kepulauan Talaud mampu menyediakan 109,76 % protein dari kebutuhan ideal 63 gr/hari. Sumbangan protein terbesar berasal dari padi-padian yaitu sebesar 29,17 gram/kapita/hari atau 42,18 %, diikuti kelompok pangan ikan yaitu sebesar 20,42 gram/hari atau 29,53 % AKE diikuti

oleh kelompok Buah biji berminyak 8,04 gram/hari atau 11,63 % AKE, Daging sebesar 4,95 gram/kapita/hari atau 7,16 % AKE, terdapat 7 kelompok pangan yang sumbangan ketersediaan proteinnya tidak sampai 5 % AKP, yaitu Kelompok sayur – sayuran sebesar 1,96 gram/kapita/hari atau 2,83 % AKP, Telur sebesar 1,82 gram/kapita/hari atau 2,63 % AKP diikuti oleh Makanan Berpati sebesar 1,36 gram atau 1,97 % AKP; Buah - buahan sebesar 0,90 gram atau 1,30 % AKP dan selanjutnya pangan susu sebesar 0,45 gram atau 0,65 % AKP, minyak dan lemak sebesar 0,07 gram atau 0,10 % serta Gula Pasir sebesar 0,01 gram atau 0,01% AKP.

Kontribusi terbesar terhadap ketersediaan pangan di Kabupaten Kepulauan Talaud yaitu kelompok pangan padi-padian, buah biji berminyak, minyak dan lemak, makanan berpati serta ikan.

Tabel 3 berikut menunjukkan komposisi ketersediaan Zat Gizi yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Kepulauan Talaud berdasarkan proporsi ketersediaan Energi, Protein dan Lemak yang bersumber dari pangan Nabati dan Hewani.

**Tabel 3. Komposisi Ketersediaan Zat Gizi, Tahun 2024**

No.	Uraian	Jumlah	
		Jumlah	%
1.	Ketersediaan Energi (kkal/kap/hari)	2.488	100
	- Proporsi Energi nabati (%)	2,216	89,07
	- Proporsi Energi hewani (%)	303	12,18
2.	Ketersediaan Protein (gram/kap/hari)	69.15	100
	- Proporsi Protein nabati (%)	41,60	60,16
	- Proporsi Protein hewani (%)	28,47	41,17
3.	Ketersediaan Lemak (gram/kap/hari)	65,71	100
	- Proporsi Lemak nabati (%)	50,60	77,01
	- Proporsi Lemak hewani (%)	19,32	29,40

Hasil Analisis NBM Tahun 2024 (Angka Tetap 2023)

Tabel 3. menunjukkan komposisi ketersediaan Energi, Protein dan Lemak Tahun 2024 menurut sumber pangan nabati dan hewani. Pangan nabati mendominasi ketersediaan energi dengan kontribusi 2.216 Kkal atau mencapai 89,07 %. Pangan hewani hanya mampu memberikan kontribusi ketersediaan energi sebesar 303 Kkal atau 12,18 %. Ketersediaan protein sebesar 69,15 gram di dominasi oleh kelompok pangan nabati sebesar 41,60 gram atau 60,16 %, dan kelompok pangan hewani sebesar 28,47 gram atau 41,17 %. Ketersediaan lemak sebesar 65,71 gram yang bersumber dari lemak nabati 50,60 gram atau 77,01 % dan lemak hewani sebesar 19,32 gram atau 29,40 %.

### **3. Ketersediaan Pangan Menurut Kelompok Bahan Makanan**

Situasi ketersediaan bahan makanan Kabupaten Kepulauan Talaud pada Tahun 2024 (berdasarkan angka tetap 2023), menurut kelompok bahan makanan dapat diuraikan sebagai berikut ini :

#### **3.1.1 Kelompok Padi-Padian**

**Tabel 4. Komposisi Ketersediaan Zat Gizi Kelompok Padi- padian, Tahun 2024**

No.	Uraian	Tahun 2024
1.	Ketersediaan Energi (kkal/kap/hari)	1,204
2.	Ketersediaan Protein (gram/kap/hari)	29,17
3.	Ketersediaan Lemak (gram/kap/hari)	5,53

Kelompok pangan padi-padian merupakan kelompok bahan makanan yang menyumbangkan Energi dan Protein terbesar terhadap total ketersediaan pangan, khususnya Energi dan Protein. Pada Tahun 2024 ketersediaan kalori per kapita per hari pada kelompok padi- padian sebesar 1.204 kkal/kap/hari. Pada kelompok pangan padi- padian sumbangan Energi terbesar dari beras, diikuti oleh jagung. Jika di lihat dari sisi produksi jagung dapat memberikan kontribusi terbesar untuk penyediaan Energi, namun pada kenyataannya komoditi jagung lebih banyak dijadikan sebagai pakan ternak dan hanya sebagian kecil yang dikonsumsi oleh masyarakat. Ketersediaan Protein dan Lemak per kapita per hari pada kelompok pangan padi-padian sebanyak 29,17 gram dan 5,53 gram untuk Lemak. Proporsi terhadap total ketersediaan Protein dan Lemak Tahun 2024 adalah 42,18 persen dan 8,42 persen. Bila dibandingkan dengan komoditas lain, kelompok padi-padian merupakan penyumbang terbesar untuk ketersediaan Protein diikuti kelompok pangan ikan. Padi-padian merupakan penyumbang keempat terbesar untuk ketersediaan Lemak setelah buah biji berminyak, minyak dan lemak serta Daging.

### **3.1.2 Kelompok Makanan Berpati.**

**Tabel 5. Komposisi Ketersediaan Zat Gizi Kelompok Makanan Berpati, Tahun 2024**

No.	Uraian	Tahun 2024
1.	Ketersediaan Energi (kkal/kap/hari)	193,2
2.	Ketersediaan Protein (gram/kap/hari)	1,36
3.	Ketersediaan Lemak (gram/kap/hari)	0,74

Komoditi yang termasuk dalam kelompok makanan berpati ini yaitu ubi jalar, ubi kayu dan sagu yang merupakan penghasil karbohidrat yang potensial dan dapat digunakan sebagai sumber pangan alternatif substitusi beras, pakan ternak dan bahan baku industri. Produksi Ubi Jalar dan Ubi Kayu di Kabupaten Kepulauan Talaud pada Tahun 2023 sebanyak 2.459 Ton dan 3.837 Ton. Produksi Sagu sebanyak 0,2 ton. Ketersediaan Kalori per kapita per hari dari kelompok makanan berpati yaitu sebesar 193,2 kkal (7,77 persen dari total ketersediaan kalori), Protein 1,36 gram (1,97%), dan Lemak 0,74 gram (1,13 %).

### 3.1.3 Kelompok Gula

**Tabel 6. Komposisi Ketersediaan Zat Gizi Kelompok Gula Pasir, Tahun 2024**

No.	Uraian	Tahun 2024
1.	Ketersediaan Energi (kkal/kap/hari)	118,7
2.	Ketersediaan Protein (gram/kap/hari)	0,01
3.	Ketersediaan Lemak (gram/kap/hari)	0,03

Komoditi yang termasuk dalam kelompok pangan ini adalah Gula Pasir dan Gula Mangkok/Gula Merah sebagai bahan pangan yang potensial dan dapat digunakan sebagai sumber pangan dan sebagai bahan baku industri. Ketersediaan Energi per kapita per hari dari kelompok ini sebesar 118,7 kkal (4,77 persen dari total ketersediaan kalori), Protein 0,01 gram (0,01 %), dan Lemak 0,03 gram (0,05 %).

Dari jumlah zat gizi tersebut, sebagian besar di sumbang dari komoditi Gula Pasir dan sisanya sebesar diperoleh dari Gula Mangko atau Gula Merah.

### 3.1.4 Kelompok Buah Biji Berminyak

**Tabel 7. Komposisi Ketersediaan Zat Gizi Kelompok Buah Biji Berminyak, Tahun 2024**

No.	Uraian	Tahun 2024
1.	Ketersediaan Energi (kkal/kap/hari)	300,7
2.	Ketersediaan Protein (gram/kap/hari)	8,04
3.	Ketersediaan Lemak (gram/kap/hari)	25,84

Komoditas yang termasuk dalam kelompok pangan ini adalah kacang tanah, kedelai, kacang hijau, kelapa daging dan kopra. Kelompok Buah Biji Berminyak memberikan sumbangan Energi sebesar 300,7 kkal/ kapita/hari (12,09 persen dari total ketersediaan Energi). Kelompok buah biji berminyak ini menyumbangkan Protein sebesar 8,04 gram/kapita/hari (11,63 persen dari

total ketersediaan Protein), dan Lemak 25,84 gram/kapita/hari (39,32 persen dari total ketersediaan Lemak). Kelompok buah biji berminyak memberikan ketersediaan lemak terbesar pertama diantara 11 kelompok bahan makanan yang ada. Dilihat dari masing-masing komoditas yang masuk pada kelompok pangan buah biji berminyak, sumbangan Energi terbesar diperoleh dari komoditi Kelapa dengan memberikan sumbangan energi, diikuti oleh Kedelai, Kacang Tanah dan terkecil adalah kacang hijau.

### **3.1.5 Kelompok Buah-Buahan**

**Tabel 8. Komposisi Ketersediaan Zat Gizi Kelompok Buah-buahan, Tahun 2024**

No.	Uraian	Tahun 2024
1.	Ketersediaan Energi (kkal/kap/hari)	82,5
2.	Ketersediaan Protein (gram/kap/hari)	0,90
3.	Ketersediaan Lemak (gram/kap/hari)	0,37

Sebagai pangan sumber vitamin dan mineral, kelompok buah-buahan memberikan Energi sebesar 82,5 kkal/kapita/hari (3,32 persen dari total ketersediaan Energi), Protein 0,90 gram/kapita/hari (1,30 persen dari total ketersediaan Protein) dan Lemak 0,37 gram/kapita/hari (0,56 persen dari total ketersediaan Lemak). Kontribusi Kelompok Pangan buah-buahan sangat kecil jika dibandingkan dengan potensi yang ada. Energi yang cukup besar berasal dari komoditas yang paling banyak di produksi di Kabupaten Kepulauan talaud yaitu pisang (Bananas), diikuti oleh komoditas buah Pepaya, Mangga, Durian dan Nangka.

### 3.1.6 Kelompok Sayur-Sayuran

**Tabel 9. Komposisi Ketersediaan Zat Gizi Kelompok Sayur-sayuran, Tahun 2024.**

No.	Uraian	Tahun 2024
1.	Ketersediaan Energi (kkal/kap/hari)	38,4
2.	Ketersediaan Protein (gram/kap/hari)	1,96
3.	Ketersediaan Lemak (gram/kap/hari)	0,44

Kontribusi Energi dari kelompok sayur-sayuran Tahun 2024 sebesar 38,4 kkal/kapita/hari ( 1,54 persen dari total ketersediaan Energi), Protein 1,96 gram/kapita/hari (2,83 persen dari total ketersediaan Protein) dan Lemak 0,44 gram/kapita/hari (0,67 persen dari total ketersediaan Lemak).

### 3.1.7 Kelompok Daging

**Tabel 10. Komposisi Ketersediaan Zat Gizi Kelompok Daging, Tahun 2024**

No.	Uraian	Tahun 2024
1.	Ketersediaan Energi (kkal/kap/hari)	115,8
2.	Ketersediaan Protein (gram/kap/hari)	4,95
3.	Ketersediaan Lemak (gram/kap/hari)	10,49

Sebagai pangan sumber Protein, kelompok daging menyumbangkan Energi sebesar 115,8 Kkal atau 4,65 persen dari total ketersediaan energi. Jumlah protein dari kelompok pangan daging sebesar 4,95 gram /kapita/hari (7,16 persen ) dari total ketersediaan Protein) serta Lemak 10,49 gram/kapita/hari (15,96 persen dari total ketersediaan Le

Komoditas yang memberi kontribusi Energi terbesar pada kelompok daging adalah daging Babi, daging ayam ras, daging sapi, daging Ayam Buras dan daging Itik.

### 3.1.8 Kelompok Telur

**Tabel 11. Komposisi Ketersediaan Zat Gizi Kelompok Telur, Tahun 2024**

No.	Uraian	Tahun 2024
1.	Ketersediaan Energi (kkal/kap/hari)	22,1
2.	Ketersediaan Protein (gram/kap/hari)	1,82
3.	Ketersediaan Lemak (gram/kap/hari)	1,55

Salah satu sumber protein yang paling mudah diakses masyarakat dan harganya relatif murah dibandingkan dengan pangan hewani lainnya adalah telur. Kelompok telur pada Tahun 2024 memberikan sumbangan zat gizi sebesar 22,1 kkal/kapita/hari (0,89 persen dari total ketersediaan energi), Protein sebanyak 1,82 gram/kapita/hari (2,63 persen dari total ketersediaan Protein) serta Lemak 1,55 gram/kapita/hari (2,36 persen dari total ketersediaan Lemak). Sumbangan terbesar terhadap kelompok pangan telur berasal dari telur ayam ras dan Telur Puyuh .

### 3.1.9 Kelompok Susu

**Tabel 11. Komposisi Ketersediaan Zat Gizi Kelompok Telur, Tahun 2024**

No.	Uraian	Tahun 2024
1.	Ketersediaan Energi (kkal/kap/hari)	8,5
2.	Ketersediaan Protein (gram/kap/hari)	0,45
3.	Ketersediaan Lemak (gram/kap/hari)	0,49

Susu merupakan salah satu sumber protein yang paling mudah diakses masyarakat. Kelompok Susu pada Tahun 2024 memberikan sumbangan zat gizi sebesar 8,5 kkal/kapita/hari (0,34 persen dari total ketersediaan energi), Protein sebanyak 0,45 gram/kapita/hari (0,65 persen dari total ketersediaan Protein) serta Lemak 0,49 gram/kapita/hari (0,75 persen dari total ketersediaan Lemak). Sumbangan terbesar terhadap kelompok pangan susu berasal dari susu sapi.

### 3.1.10 Kelompok Ikan

**Tabel 11. Komposisi Ketersediaan Zat Gizi Kelompok Telur, Tahun 2024**

No.	Uraian	Tahun 2024
1.	Ketersediaan Energi (kkal/kap/hari)	127,9
2.	Ketersediaan Protein (gram/kap/hari)	20,42
3.	Ketersediaan Lemak (gram/kap/hari)	4,05

Produksi perikanan di Kabupaten Kepulauan Talaud berasal dari produksi perikanan tangkap (perairan laut) dan perikanan budidaya (kolam dan embung). Produksi terbesar perikanan di Kabupaten Kepulauan Talaud berasal dari perikanan tangkap. Kelompok Ikan pada Tahun 2024 memberikan sumbangan zat gizi sebesar 127,9 kkal/kapita/hari (5,14 persen dari total ketersediaan energi), Protein sebanyak 20,42 gram/kapita/hari (29,53 persen dari total ketersediaan Protein) serta Lemak 4,05 gram/kapita/hari (6,16 persen dari total ketersediaan Lemak). Sumbangan terbesar terhadap kelompok pangan ikan berasal dari Ikan Tuna/Cakalang.

### 3.1.11 Kelompok Minyak dan Lemak

**Tabel 4. Komposisi Ketersediaan Zat Gizi Kelompok Minyak dan Lemak, Tahun 2024**

No.	Uraian	Tahun 2024
1.	Ketersediaan Energi (kkal/kap/hari)	276,1
2.	Ketersediaan Protein (gram/kap/hari)	0,07
3.	Ketersediaan Lemak (gram/kap/hari)	16,18

Kelompok Pangan Minyak dan Lemak menyumbang ketersediaan kalori yang cukup besar yaitu 276,1 gram/hari (11,10%), dari total ketersediaan kalori. Ketersediaan Protein 0,07 gram/kapita/ (0,10%) dan Ketersediaan lemak 16,18 gram/kapita/hari (24,62%).

### 3.3 Pola Pangan Harapan Tingkat Ketersediaan

Konsepsi sistem ketahanan pangan dapat dilihat dari tiga komponen, yaitu produksi, distribusi serta konsumsi pangan. Dalam hal memenuhi konsumsi pangan, yang beragam, bergizi dan berimbang, ketersediaan pangan harus memenuhi syarat terpenuhinya kecukupan gizi serta keberagamannya. Selama ini pangan yang tersedia baru mencukupi dari segi jumlah dan belum memenuhi keseimbangan yang sesuai dengan norma gizi. Salah satu parameter sederhana untuk menilai keberhasilan penyediaan pangan, tingkat diversifikasi/ keanekaragaman pangan dan mutu gizi pangan adalah dengan pendekatan Pola Pangan Harapan (PPH).

Dengan pendekatan PPH dapat dinilai mutu pangan penduduk berdasarkan skor pangan (dietary score). Skor PPH 0 sampai 100. Semakin tinggi PPH, semakin tinggi mutu pangan, menunjukkan situasi pangan yang semakin beragam dan semakin baik komposisi mutunya untuk kesehatan.

Tujuan utama penyusunan PPH ketersediaan adalah untuk membuat suatu rekomendasi pola konsumsi pangan yang dianjurkan yang terdiri dari kombinasi aneka ragam pangan untuk memenuhi keseimbangan gizi (nutritional balance), sesuai cita rasa (palatability), daya cerna (digestability), daya terima masyarakat (acceptability), kuantitas dan kemampuan daya beli masyarakat (affordability). Skor PPH Ideal secara nasional adalah sebagai berikut :

Tabel 15. Susunan PPH Ideal berdasarkan Tingkat Ketersediaan Pangan.

No	Kelompok Pangan	Energi (kal/kap/hr)	AKG (%)	Bobot	Skor PPH
1.	Padi-padian	1.200	50,0	0,5	25,0
2.	Umbi-umbian	144	6,0	0,5	2,5
3.	Pangan hewani	288	12,0	2,0	24,0
4.	Minyak dan lemak	240	10,0	0,5	5,0
5.	Buah/biji brminyak	72	3,0	0,5	1,0
6.	Kacang-kacangan	120	5,0	2,0	10,0
7.	Gula	120	5,0	0,5	2,5
8.	Sayur dan Buah	144	6,0	5,0	30,0
9.	Lain-lain (bumbu)	72	3,0	0,0	0,0
<b>Jumlah</b>		<b>2.400</b>	<b>100,0</b>		<b>100,0</b>

Sumber : Widyakarya Pangan dan Gizi (WNPG) X

Adapun kegunaan PPH adalah untuk menilai ketersediaan dan konsumsi pangan dalam jumlah dan komposisi/keragaman pangan, serta untuk perencanaan ketersediaan dan konsumsi pangan. Analisis PPH Ketersediaan ini diperoleh dari hasil analisis NBM. Berdasarkan hasil analisis Neraca Bahan Makanan Kabupaten Kepulauan Talaud Tahun 2024, yang dilanjutkan dengan analisis Pola Pangan Harapan Ketersediaan (PPH Ketersediaan) Tahun 2024, hasilnya seperti pada Tabel 16 berikut :

Tabel 16. Pola Pangan Harapan Tingkat Ketersediaan Kabupaten Kepulauan Talaud

No.	Kelompok Bahan Pangan	Energi (Kalori)	% AKE	Bobot	Skor riil	Skor PPH	Skor Maks
1.	Padi-padian	1.204	54,7	0,5	27,4	25,00	25,0
2.	Umbi-umbian	196	8,9	0,5	4,5	2,50	2,5
3.	Pangan Hewani	272	12,4	2,0	24,7	24,0	24,0
4.	Minyak dan Lemak	278	12,6	0,5	6,3	5,0	5,0
5.	Buah/biji berminyak	188	8,6	0,5	4,3	1,00	1,0
6.	Kacang-kacangan	116	5,3	2,0	10,6	10,0	10,0
7.	Gula	119	5,4	0,5	2,7	2,5	2,5
8.	Sayuran dan buah	114	5,2	5,0	25,9	25,9	30,0
9.	Lain-lain	-	-	-	-	-	-
	Jumlah	2.488	113,1		106,4	<b>95,94</b>	100,0

Keterangan :

- PPH berdasarkan WNPB 2012 pada Tingkat Ketersediaan 2.400 Kkal
- warna merah menunjukkan ketersediaan kurang
- warna hijau menunjukkan ketersediaan cukup/melebihi kebutuhan

Secara umum ketersediaan pangan Kabupaten Kepulauan Talaud Tahun 2024 dapat dikatakan tersedia dalam jumlah yang cukup, hal ini terlihat dari Skor PPH dari sisi ketersediaan sudah mencapai 95,94 dari kondisi normal klasifikasi 106,4-113,1% AKE. Dengan pendekatan PPH dapat dinilai mutu pangan penduduk berdasarkan skor pangan (dietary score). Semakin tinggi PPH, semakin tinggi mutu pangan, menunjukkan situasi pangan yang semakin beragam dan semakin baik komposisi mutunya untuk kesehatan.

Berdasarkan hasil analisis Pola Pangan Harapan (PPH) ketersediaan Tahun 2024, Skor PPH Ketersediaan Pangan Kabupaten Kepulauan Talaud mencapai 95,94. Hal ini menunjukkan bahwa PPH dari sisi ketersediaan berada pada interval skor normal pada angka 90-100 yang ditunjukkan oleh kombinasi aneka ragam pangan untuk memenuhi keseimbangan gizi (nutritional balance), sesuai cita rasa (palatability), daya cerna (digestability). Hal tersebut terlihat

dari 9 kelompok

pangan PPH Ketersediaan, ada 7 kelompok pangan yang sudah mencapai skor maksimal yaitu padi-padian, umbi-umbian, buah biji berminyak, gula, sayur dan buah, dan pangan hewani, kacang – kacangan, minyak dan lemak sedangkan 2 lainnya yang belum mencapai skor maksimal yaitu sayur serta kelompok pangan lainnya.

Skor maksimal yang dicapai berdasarkan hasil analisis Pola Pangan Harapan Ketersediaan, tingkat Kabupaten Kepulauan Talaud Tahun 2024 adalah sebagai berikut:

1. Kelompok Padi-padian, skor riil PPH 27,4 skor PPH 25,00 kelebihan 2,4.
2. Kelompok Umbi-umbian, skor riil PPH 4,5, skor PPH 2,5, kelebihan 2.
3. Kelompok Pangan Hewani, skor riil PPH 24,7, skor PPH 24,0 kelebihan 0,7.
4. Kelompok Pangan Minyak dan Lemak, skor riil PPH 6,3, skor PPH 5,0 kelebihan 1,3.
5. Kelompok Pangan Buah Biji Berminyak skor riil PPH 4,3, skor PPH 1,00, kelebihan 3,3.
6. Kelompok Pangan Kacang - Kacangan skor riil PPH 10,6, skor PPH 10,0 kelebihan 0,6.
7. Kelompok Pangan Gula skor riil PPH 2,7, skor PPH 2,5 terjadi kelebihan 0,2.
8. Kelompok Pangan Sayuran dan Buah skor riil PPH 25,9 skor PPH 25,9.

## **IV. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **4.1. KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil analisis Neraca Bahan Makanan Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kabupaten Kepulauan Talaud Tahun 2024 dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Hasil analisis NBM menunjukkan bahwa dari sisi ketersediaan Energi Provinsi Sulawesi Utara sudah melampaui AKE dan dari sisi ketersediaan Protein sudah melebihi AKP. Daya dukung wilayah Kabupaten Kepulauan Talaud, dalam menyediakan Energi bagi penduduknya pada Tahun 2024 (Angka Tetap 2023) adalah sebesar 2.488 Kkal/kapita/hari atau 103,67 % dari AKE (Angka Kecukupan Energi 2.400 kalori/kapita/hari).
2. Ketersediaan Protein sebesar 69,15 gram/kap/hari atau 109,76 % dari AKP (Angka Kecukupan Protein: 63 gr/kapita/hari). Kualitas keanekaragaman pangan yang dapat disediakan secara mandiri oleh Kabupaten Kepulauan Talaud yaitu sebesar 95,94 dari skor maksimal 100
3. Berdasarkan hasil analisis PPH Ketersediaan ada 7 kelompok bahan pangan yang telah melampaui skor maksimal yaitu padi-padian, umbi-umbian, pangan hewani, buah biji berminyak, minyak dan lemak, kacang – kacangan, Gula untuk sayuran dan buah sama dengan skor maksimal kelompok lainnya yang belum mencapai skor maksimal.
4. Untuk ketersediaan bahan pangan daerah Kabupaten Kepulauan Talaud lebih dominan impor dari manado dan sekitarnya.

### **4.2. SARAN**

Berdasarkan hasil analisis Neraca Bahan Makanan Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Tahun 2024, disarankan hal-hal sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan koordinasi lintas sektor terkait, sehingga data yang dipergunakan dalam penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM) dan Pola Pangan Harapan (PPH) tingkat ketersediaan lebih tepat dan lebih akurat (penyediaan data dan informasi ketersediaan pangan).
2. Pengembangan ketersediaan di Kabupaten Kepulauan Talaud yakni dengan mempertahankan ketersediaan pangan untuk dapat memenuhi kebutuhan masyarakat Kabupaten Kepulauan Talaud.
3. Meningkatkan produksi pangan di daerah Kabupaten Kepulauan Talaud melalui pemberdayaan petani lokal dengan memberikan bantuan alsintan, bibit, modal dan pemdampingan.

# LAMPIRAN - LAMPIRAN

Lampiran 1.

**PENGERTIAN KOMPONEN SETIAP KOLOM DALAM TABEL NBM**

1. Jenis Bahan Makanan : Kolom 1  
Merupakan kumpulan jenis bahan makanan yang umum dikonsumsi oleh masyarakat suatu negara/daerah yang data produksinya tersedia secara kontinyu dan resmi.
2. Produksi (Masukan) : Kolom 2  
Merupakan produksi dalam bentuk asli maupun bentuk hasil olahan yang akan mengalami proses pengolahan lebih lanjut.
3. Produksi (Keluaran) : Kolom 3  
Merupakan 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.
4. Perubahan Stok : Kolom 4  
Stok adalah sejumlah bahan makanan yang disimpan/dikuasai oleh pemerintah atau swasta, seperti yang ada di pabrik, gudang, depo, lumbung petani/rumahtangga dan pasar/pedagang yang dimaksudkan sebagai cadangan. Perubahan Stok adalah selisih antara stok akhir Tahun dengan stok awal Tahun.
5. Impor : Kolom 5  
Impor adalah sejumlah bahan makanan, baik yang belum maupun yang sudah mengalami pengolahan, yang didatangkan/dimasukkan dari luar negeri ke dalam wilayah Sulawesi Utara.
6. Penyediaan Dalam Negeri Sebelum Ekspor : Kolom 6  
Penyediaan Dalam negeri Sebelum Ekspor berasal dari produksi (keluaran) dikurangi perubahan stok ditambah impor.
7. Ekspor : Kolom 7  
Ekspor adalah sejumlah bahan makanan baik yang belum maupun yang sudah mengalami pengolahan yang dikeluarkan dari wilayah Republik Indonesia.
8. Penyediaan Dalam Negeri : Kolom 8  
Penyediaan Dalam Negeri adalah produksi (keluaran) dikurangi perubahan stok ditambah impor dikurangi ekspor.
9. Pemakaian Dalam Negeri : Kolom 9 – Kolom 14  
Pemakaian Dalam Negeri adalah sejumlah bahan makanan yang digunakan di dalam negeri/daerah untuk pakan, bibit/benih, diolah untuk industri makanan dan non makanan, terceer dan yang tersedia untuk dikonsumsi.
10. Pakan: Kolom 9  
Pakan yaitu bahan makanan yang langsung diberikan kepada ternak peliharaan, baik ternak besar, ternak kecil, unggas maupun ikan.
11. Bibit/Benih: Kolom 10  
Bibit/Benih yaitu bahan makanan yang digunakan untuk keperluan reproduksi.
12. Diolah untuk Makanan : Kolom 11  
Diolah untuk Makanan yaitu bahan makanan yang masih mengalami proses pengolahan lebih lanjut melalui industri makanan dan hasilnya dimanfaatkan untuk makanan manusia.

13. Diolah untuk bukan Makanan : Kolom 12  
Diolah untuk bukan Makanan yaitu bahan makanan yang mengalami pengolahan lebih lanjut dan dimanfaatkan untuk kebutuhan industri bukan makanan manusia, termasuk untuk industri pakan ternak/ikan.
14. Tercecer : Kolom 13  
Tercecer adalah bahan makanan yang hilang atau rusak, sehingga tidak dapat dimakan oleh manusia, yang terjadi secara tidak disengaja sejak bahan makanan tersebut diproduksi hingga tersedia untuk konsumen.
15. Bahan Makanan : Kolom 14  
Bahan Makanan adalah bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk suatu negara atau daerah, pada tingkat pedagang pengecer dalam suatu kurun waktu tertentu.
16. Ketersediaan Per Kapita: Kolom 15 – Kolom 19  
Ketersediaan Per Kapita merupakan bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi setiap penduduk suatu negara/daerah dalam suatu kurun waktu tertentu, baik dalam bentuk natura maupun dalam bentuk unsur gizinya (Energi, Protein dan Lemak).

Lampiran 2. PENGELOMPOKAN BAHAN MAKANAN DALAM NBM.

No.	Kelompok Bahan Makanan	Keterangan/Jenis Bahan Makanan
1.	Padi – padian	Padi – padian terdiri atas bahan makanan seperti; gandum beserta produksi turunannya tepung gandum (tepung terigu), gabah (gabah kering giling) beserta produksi turunannya beras, jagung (pipilan), dan jagung basah
2.	Makanan berpati	Makanan berpati adalah bahan makanan yang mengandung pati yang berasal dari akar/umbi dan lain – lain bagian tanaman yang merupakan bahan makanan pokok lainnya. Kelompok ini terdiri atas; ubi jalar, ubi kayu dengan produksi turunannya yaitu gapek dan tapioca, tepung sagu yang merupakan produksi turunan dari sagu.
3.	G u l a	Kelompok ini terdiri atas gula pasir dan gula merah (gula mangkok, gula aren, gula semut, gula siwalan, dan lain – lain), baik yang merupakan hasil olahan pabrik maupun rumah tangga.
4.	Buah/biji berminyak	Buah/biji berminyak adalah kelompok bahan makanan yang mengandung minyak yang berasal dari buah dan biji – bijian. Bahan makanan dalam kelompok ini adalah; kacang tanah berkulit beserta produksi turunannya kacang tanah lepas kulit, kedelai, kacang hijau, kelapa daging (produksi turunan dari kelapa berkulit), dan kopra (turunan dari kelapa daging)
5.	Buah – buahan	Kelompok ini terdiri atas; alpokat, jeruk, duku, durian, jambu, mangga, nenas, papaya, pisang, rambutan, salak, sawo, dan lainnya
6.	Sayur – sayuran	Kelompok ini terdiri atas; bawang merah, ketimun, kacang merah, kacang panjang, kentang, kubis, tomat, wortel, cabe, terong, petsai/sawi, bawang daun, kangkung, lobak, labu siam, buncis, bayam, bawang putih, dan lainnya.
7.	Daging	Kelompok ini terdiri atas; daging sapi, daging kerbau, daging kambing, daging domba, daging kuda/lainnya, daging babi, daging ayam buras, daging ayam ras, daging itik, dan jeroan semua jenis.
8.	Telur	Telur yang dimaksud yaitu telur ayam buras, telur ayam ras, telur itik, dan telur unggas lainnya.

*NERACA BAHAN MAKANAN (NBM) TAHUN 2024  
KABUPATEN KEPULAUAN TALAUD*

No.	Kelompok Bahan Makanan	Keterangan/Jenis Bahan Makanan
9.	Susu	Terdiri atas susu sapi termasuk susu olahan impor yang disetarakan susu segar.
10.	Ikan	Ikan yang dimaksud adalah komoditas yang berupa binatang air dan biota perairan lainnya. Pada awalnya penyajian untuk kelompok ini hanya meliputi jenis ikan darat dan ikan laut, namun sekarang berkembang menjadi 17 jenis ikan.
11.	Minyak dan Lemak	Berasal dari nabati : minyak kacang tanah, minyak goreng kelapa, minyak goreng sawit. Berasal dari hewani : Lemak sapi, Lemak kerbau, Lemak kambing, Lemak domba, Lemak babi.

Lampiran 3. SUMBER DATA/INFORMASI

No	Jenis Data	Sumber Data
1.	Produksi	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Padi dan Palawija BPS dan Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kabupaten Kepulauan Talaud</li> <li>• Sayuran dan buah-buahan BPS, Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kabupaten Kepulauan Talaud</li> <li>• Komoditas Perkebunan, Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kabupaten Kepulauan Talaud</li> <li>• Komoditas Peternakan, Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kabupaten Kepulauan Talaud</li> <li>• Komoditas Perikanan Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Kepulauan Talaud</li> </ul>
2.	Impor dan Ekspor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Badan Pusat Statistik, Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Kepulauan Talaud</li> </ul>
3.	Gula	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hasil perhitungan berdasarkan data konsumsi Susenas 2023</li> </ul>
4.	Minyak Sawit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Badan Pusat Statistik</li> </ul>
5.	Bibit padi dan palawija	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Badan Pusat Statistik</li> </ul>
6.	Industri bukan makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Badan Pusat Statistik</li> </ul>
7.	Konsumsi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Badan Pusat Statistik</li> </ul>
8.	Besaran dan angka konversi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Badan Pusat Statistik</li> </ul>
9.	Penduduk	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Berdasarkan hasil kajian dan studi serta pendekatanpendekatan dari instansi terkait.</li> </ul>
10.	Komposisi gizi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Badan Pusat Statistik</li> <li>• Buku Proyeksi Penduduk 2010 - 2035, BPS</li> <li>• BPS 2023, Konsumsi Kalori dan Protein Penduduk Kabupaten Kepulauan Talaud.</li> <li>• Hasil Survey Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS), Badan Pusat Statistik di olah Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kab. Kepl. Talaud</li> </ul>

(ton)

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubahan Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dalam negeri sbhm Ekspor Supply availa- ble for domestic utilization before exports	Ekspor Exports	Penyediaan Dalam Negeri Domestic Supply
	Masukan Input	Keluaran Output					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
<b>I. PADI-PADIAN/CEREALS</b>							
Gabah (GKG) /unhusked rice	-	-	-	-	-	-	-
Beras/Rice	-	-	(250)	11.750	12.000	-	12.000
Jagung/Maize	288	213	5	7	215	-	215
Jagung basah/ Fresh maize	-	(2)	-	2	-	-	-
Gandum/Wheat	-	-	-	-	-	-	-
Tepung Gandum/ Wheat flour	-	-	-	-	-	-	-
<b>II. MAKANAN BERPATU/ STARCHY FOOD</b>							
Ubi jalar/Sweet potatoes	-	2.459	-	5	2.464	-	2.464
Ubi kayu/Cassava	-	3.837	-	5	3.842	-	3.842
Tepung sago/Sago flour	1	0	-	-	0	-	0
<b>III. GULA/SUGAR</b>							
Gula pasir/White sugar	-	-	5	1.200	1.195	-	1.195
Gula mangkok/Other sugar	-	-	-	12	12	-	12
<b>IV. BUAH BIJI BERMINYAK PULSES NUT AND OIL SEEDS</b>							
Kacang tanah berkulit/Groundnuts in shell	-	897	-	75	972	-	972
Kacang tanah lepas kulit/Groundnuts shelled	924	554	-	125	679	-	679
Kedelai/Soybeans	-	2	-	65	67	-	67
Kacang hijau/Mungbean	-	99	-	50	149	-	149
Kelapa daging/Coconut fresh	-	19.578	-	-	19.578	8.951	10.627
Kopra/Copra	6.726	1.681	-	-	1.681	4.894	(3.213)
<b>V. BUAH-BUAHAN/FRUITS</b>							
Alpokot/Avocados	-	75	-	10	85	7	78
Jeruk/Oranges	-	15	-	15	30	-	30
Duku/Lanzon	-	91	-	30	121	30	91
Durian/Durians	-	155	-	35	190	40	150
Jambu/Waterapples	-	19	-	20	39	-	39
Jambu Air /Rose apple	-	13	-	-	13	-	13
Mangga/Mangoes	-	234	-	25	259	80	179
Nanas/Pineapples	-	112	-	20	132	-	132
Pepaya/Papayas	-	1.251	-	2	1.253	600	653
Pisang/Bananas	-	7.688	-	-	7.688	3.100	4.588
Rambutan/Rambutans	-	95	-	40	135	25	110
Salak/Salacia	-	128	-	50	178	30	148
Sawo/Sapodilla	-	-	-	-	-	-	-
Melon	-	-	-	30	30	-	30
Semangka/Watermelon	-	30	-	120	150	-	150
Belimbing/ Star Fruit	-	11	-	-	11	-	11
Manggis/ Mangosteen	-	44	-	31	75	7	68
Nangka/Cempedak/ Jackfruit	-	80	-	15	96	-	96
Markisa/ Marquisa	-	1	-	-	1	-	1
Sirsak/ Sourp	-	33	-	25	58	5	53
Sukum/ Bread Fruit	-	20	-	-	20	-	20
Apel/ Apple	-	-	-	75	75	-	75
Anggur/ Grape	-	-	-	30	30	-	30
Strobery/Strawberry	-	-	-	-	-	-	-
Blewah/Cantalaupe	-	-	-	-	-	-	-
Lemon/Lemon	-	12	-	25	37	-	37
Jeruk Besar/Pomelo	-	5	-	-	5	-	5
Kurma/Date Fruit	-	-	-	-	-	-	-
Buah Ara (Buah Tin)/Fig	-	-	-	-	-	-	-
Pir/Pear	-	-	-	50	50	-	50
Aprikot, Ceri Dan Persik/Apricot, cherry, Nectarine	-	-	-	-	-	-	-
Rasberry Dan Blackberry	-	-	-	-	-	-	-
Kiwi/Kiwi	-	-	-	-	-	-	-
Kesemek/Persimon	-	-	-	-	-	-	-
Lengkeng	-	1	-	15	16	-	16
Leci/Lychee	-	-	-	-	-	-	-
Buah Naga	-	70	-	5	75	-	75
Jeruk Nipis	-	3	-	10	13	-	13
Delima	-	-	-	-	-	-	-
Buah Lainnya	-	-	-	15	15	-	15
<b>VI. SAYUR-SAYURAN/ VEGETABLES</b>							
Bawang Merah/ Shallot(Onion)	0	30	-	375	405	-	405
Ketimun/Cucumber	-	25	-	60	85	-	85
Kacang Merah/Kidney beans	-	-	-	50	50	-	50

Pakan Feed	Bibit Seed	Pemakaian Dalam Negeri / Domestic utilization						Ketersediaan Per Kapita					
		Dolah untuk Manufactured for		Tercecer Waste	Pengguna n Lain Other Uses	Total Pengguna n Pemakai n Dalam Negeri	Total Pengguna n Food Tourist	Bahan Makanan Food	Per capita availability				
		Makanan Food	Bukan Makanan Non food						Kg/Th Kg/Year	Gram/ hari Grams/ day	Kalori/ kkal/hari kcal/day	Protein/ Gram/hr Grams/day	Lemak/ Gram/hr Grams/day
				(11)	(12)	(13)	(14)	(15)					
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)	(21)	(22)
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.204	29,17	5,53
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20	-	-	-	300	-	320	-	11.680	120,02	328,83	1.187	28,84	5,26
21	-	-	-	10	-	30	-	184	1,90	5,19	17	0,34	0,26
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	193	1,36	0,74
49	-	-	-	121	-	170	-	2.294	23,57	64,58	60	0,49	0,48
77	-	-	-	163	-	239	-	3.603	37,02	101,43	133	0,86	0,26
-	-	-	-	0	-	0	-	0	0,00	0,01	0	0,00	0,00
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	119	0,01	0,03
-	-	-	-	49	-	49	-	1.146	11,77	32,26	117	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	12	0,12	0,34	1	0,01	0,03
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	301	8,04	25,84
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	924	-	49	-	972	-	(0)	-	-	-	-	-
-	-	62	-	21	-	82	-	597	6,13	16,81	92	4,72	7,28
0	-	-	-	3	-	4	-	64	0,66	1,80	7	0,73	0,30
3	-	-	-	4	-	7	-	143	1,47	4,01	14	0,81	0,07
-	-	6.726	-	388	-	7.114	-	3.513	36,10	98,91	188	1,78	18,19
-	-	(2.025)	-	(35)	-	(2.060)	-	(1.152)	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	82	1	0
-	-	-	-	1	-	1	-	77	0,79	2,17	1	0,01	0,09
-	-	-	-	0	-	0	-	30	0,30	0,84	0	0,00	0,00
-	-	-	-	1	-	1	-	90	0,93	2,54	1	0,02	0,00
-	-	-	-	2	-	2	-	149	1,53	4,18	1	0,02	0,03
-	-	-	-	0	-	0	-	38	0,39	1,07	0	0,01	0,00
-	-	-	-	0	-	0	-	13	0,14	0,37	0	0,00	0,00
-	-	-	-	2	-	2	-	177	1,82	4,99	1	0,01	0,00
-	-	-	-	1	-	1	-	131	1,34	3,68	0	0,01	0,00
-	-	-	-	7	-	7	-	646	6,64	18,19	5	0,05	-
-	-	-	-	51	-	51	-	4.537	46,63	127,74	62	0,67	0,20
-	-	-	-	1	-	1	-	109	1,12	3,06	0	0,00	0,00
-	-	-	-	2	-	2	-	146	1,50	4,11	4	0,01	0,00
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	0	-	0	-	30	0,30	0,84	0	0,00	0,00
-	-	-	-	2	-	2	-	148	1,52	4,18	0	0,00	0,00
-	-	-	-	0	-	0	-	11	0,11	0,30	0	0,00	0,00
-	-	-	-	1	-	1	-	67	0,69	1,88	0	0,00	0,00
-	-	-	-	1	-	1	-	95	0,97	2,66	0	0,00	0,00
-	-	-	-	0	-	0	-	0	0,01	0,01	0	0,00	0,00
-	-	-	-	1	-	1	-	52	0,53	1,46	1	0,01	0,00
-	-	-	-	0	-	0	-	19	0,20	0,54	1	0,01	0,00
-	-	-	-	1	-	1	-	74	0,76	2,09	1	0,01	0,01
-	-	-	-	0	-	0	-	30	0,30	0,84	0	0,00	0,00
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	0	-	0	-	37	0,38	1,03	0	0,00	0,01
-	-	-	-	0	-	0	-	5	0,05	0,14	0	0,00	0,00
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	1	-	1	-	49	0,51	1,39	1	0,01	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	0	-	0	-	16	0,16	0,44	0	0,00	0,00
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	1	-	1	-	74	0,76	2,09	1	0,02	0,01
-	-	-	-	-	-	-	-	13	0,13	0,37	0	0,00	0,00
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	0	-	0	-	15	0,15	0,42	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	38	2	0
-	1	-	-	9	-	10	-	395	4,06	11,12	4	0,14	0,03
-	1	-	-	1	-	2	-	83	0,85	2,34	0	0,01	0,00
-	1	-	-	0	-	1	-	49	0,50	1,37	4	0,19	0,03

(ton)

Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubahan Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dalam negeri sbhm Ekspor Supply availa- ble for domestic utilization before exports	Ekspor Exports	Penyediaan Dalam Negeri Domestic Supply
	Masukan Input	Keluaran Output					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Kacang Panjang/ <i>String beans</i>		20		25	45	-	45
Kentang/ <i>Potatoes</i>		-		250	250	-	250
Kubis/ <i>Cabbage</i>		-		50	50	-	50
Tomat/ <i>Tomatoes</i>		50		232	282	-	282
Wortel/ <i>Carrots</i>		-		225	225	-	225
Cabe Besar/tw/teropong/ <i>Chilli</i>		7		75	82	-	82
Cabe Keriting		7		75	82	-	82
Cabe Rawit		443		50	493	-	493
Terong/ <i>Eggplant</i>		60		35	95	-	95
Petai/ Sawi/ <i>Mustard greens</i>		-		75	75	-	75
Bawang Daun/ <i>Spring onion</i>		3		100	103	-	103
Kangkung/ <i>Swamp cabbage</i>		55		35	90	-	90
Lobak/ <i>Radish</i>		-		-	-	-	-
Labu siam/ <i>Chayotte</i>		-		50	50	-	50
Buncis/ <i>Greenbeans</i>		-		40	40	-	40
Bayam/ <i>Spinach</i>		50		15	65	-	65
Bawang Putih/ <i>Garlic</i>		-		300	300	-	300
Kembang Kol/ <i>Cauliflowe r</i>		-		75	75	-	75
Jamur Tiram/ <i>Mushroom</i>		-		-	-	-	-
Jamur Merang		-		-	-	-	-
Jamur Lainnya		-		-	-	-	-
Melinjo/ <i>Melinjo</i>		17		-	17	-	17
Petai/ <i>Twisted Cluster Bean</i>		-		-	-	-	-
Jengkol/ <i>Jengkol</i>		-		-	-	-	-
Paprika/ <i>Sweet Pepper</i>		-		-	-	-	-
Kacang Kapri		-		-	-	-	-
Selada		-		4	4	-	4
Asparagus		-		-	-	-	-
Seledri		1		10	11	-	11
Bawang Bombai		-		35	35	-	35
Lainnya (Oyong, kecipir, pare, pakis)		-		15	15	-	15
				-	-	-	-
<b>VII. DAGING/MEAT</b>							
Daging Sapi/ <i>Beef</i>	4	3		80	83	-	83
Daging Kerbau/ <i>Buffalo Meat</i>	-	-		-	-	-	-
Daging Kambing/ <i>Mutton</i>	3	2		15	17	-	17



Jenis Bahan Makanan Commodity	Produksi Production		Perubahan Stok Changes in Stock	Impor Imports	Penyediaan dalam negeri sbhm Ekspor Supply availa- ble for domestic utilization before exports	Ekspor Exports	Penyediaan Dalam Negeri Domestic Supply
	Masukan Input	Keluaran Output					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Daging Domba/Lamb	-	-	-	-	-	-	-
Daging Kuda/Lainnya/Horse Meat/Other	-	-	-	-	-	-	-
Daging Babi/Pork	300	202	-	500	703	-	703
Daging Ayam Buras/Lokal Chicken Meat	-	20	-	50	70	-	70
Daging Ayam Ras/Improved Chicken Meat	-	50	-	450	500	-	500
Daging Itik/Duck Meat	-	40	-	25	65	-	65
Daging Puyuh/Quail Meat	-	-	-	2	2	-	2
Jeroan semua jenis/Offal All Kinds	-	58	-	-	58	-	58
<b>VIII. TELUR/EGGS</b>							
Telur Ayam Buras/ Local Hen Eggs	-	-	-	-	-	-	-
Telur Ayam Ras/ Improved Hen Eggs	-	-	-	651	651	-	651
Telur Itik/Ducks Eggs	-	-	-	-	-	-	-
Telur Puyuh/Quail Eggs	-	-	-	30	30	-	30
<b>IX. SUSU/MLK</b>							
Susu Sapi/Cow Milk	-	-	-	550	550	-	550
Susu Impor/Imported Milk	-	-	-	-	-	-	-
<b>X. IKAN/FISH</b>							
Tuna/Cakalang/Tongkol	-	5.951	-	-	5.951	750	5.201
Tunas/Skipjack/Little Tuna	-	-	-	-	-	-	-
Kakap/Giant Seaperch	-	198	-	-	198	40	158
Cucut/Sharks	-	10	-	-	10	3	7
Bawal/Pomfret	-	0	-	-	-	-	-
Teri/Anchovies	-	15	-	-	15	-	15
Lemuru/Indian Oil Sardmella	-	0	-	7	7	-	7
Kembung/Indian Mackerels	-	8	-	-	8	-	8
Tenggiri/Narrow Bard /King Mackerels	-	51	-	-	51	10	41
Bandeng/Milk Fish	-	0	-	-	-	-	-
Belanak/Mullets	-	0	-	-	-	-	-
Mujiri/Mozambique Tilapia	-	0	-	250	250	-	250
Ikan Mas/Common Carp	-	0	-	75	75	-	75
Lele/Catfish	-	0	-	-	-	-	-
Patin/Pangasius spp	-	0	-	-	-	-	-
Nila/Nile tilapia	-	0	-	-	-	-	-
Kerapu/Groupers	-	146	-	-	146	25	121
Gurami/Giant gouramy	-	0	-	-	-	-	-
Udang/Shrimps	-	0	-	80	80	-	80
Rajungan dan Kepiting/Swimming and mud crab	-	0	-	7	7	-	7
Kekerangan / Clams	-	0	-	-	-	-	-
Cumi-cumi, Sotong & Gurita/Cuttle fish,squids and octopus	-	13	-	-	13	-	13
Rumput laut/ Sea weeds	-	0	-	-	-	-	-
Kuwe	-	139	-	-	139	30	109
Baronang	-	26	-	-	26	10	16
Ekor Kuning	-	19	-	-	19	-	19
Selar	-	281	-	-	281	30	251
Gabus	-	0	-	-	-	-	-
Tawes	-	0	-	-	-	-	-
Manyung	-	0	-	-	-	-	-
Layur	-	0	-	-	-	-	-
Pari	-	291	-	-	291	25	266
Belut/Sidat	-	1	-	-	1	-	1
Sepat/Baung/Betok	-	0	-	-	-	-	-
Lainnya/Others	-	0	-	-	-	-	-
<b>XI. MINYAK &amp; LEMAK</b>							
<b>OILS &amp; FATS</b>							
Minyak Kacang tanah/Peanut Oil	62	32	-	-	32	-	32
Minyak goreng kelapa/Coconut oils	(2.025)	(1.215)	-	1.450	235	-	235
CPO/Palm Oils	-	-	-	-	-	-	-
Minyak goreng sawit/Cooking oils	-	-	(15)	750	765	-	765
Minyak Jagung	-	-	-	-	-	-	-
Minyak Zaitun	-	-	-	-	-	-	-
Minyak Wijen	-	-	-	-	-	-	-
Minyak Kedelai	-	-	-	-	-	-	-
Lemak Sapi/Cattle Fats	-	0	-	15	15	-	15
Lemak Kerbau/ Buffalo Fats	-	-	-	-	-	-	-
Lemak Kambing/Goat Fats	-	0	-	5	5	-	5
Lemak Domba/Sheep Fats	-	-	-	-	-	-	-
Lemak Babi/Pig Fats	-	36	-	25	61	-	61

Catatan :

