BADAN PANGAN NASIONAL

PEMERINTAH KABUPATEN SRAGEN

NERACA BAHAN MAKANAN KABUPATEN SRAGEN 2024



DINAS KETAHANAN PANGAN, PERTANIAN DAN PERIKANAN KABUPATEN SRAGEN 2025

(0271) 895779
www.pertanian.sragenkab.go.id

KATA PENGANTAR

Undang-undang Nomor 18 tahun 2012 tentang Pangan menyatakan bahwa penyelenggaraan pangan bertujuan meningkatkan kemampuan produksi secara mandiri, menyediakan pangan yang beraneka ragam dan memenuhi persyaratan keamanan, mutu dan gizi bagi konsumsi masyarakat, mewujudkan tingkat kecukupan pangan dengan harga yang wajar dan terjangkau sesuai kebutuhan masyarakat serta meningkatkan akses pangan masyarakat.

Neraca Bahan Makanan (NBM) menyajikan informasi yang menggambarkan situasi ketersediaan pangan suatu negara atau wilayah secara keseluruhan sehingga dapat dimanfaatkan untuk melakukan berbagai analisis tentang pangan. Penyusunan NBM mengacu kepada metode *Food Balance Sheets* dari *Food and Agriculture Organization* (FAO) yang kemudian disesuaikan dengan kondisi ketersediaan data di Kabupaten Sragen serta memperhatikan pendapat dan saran para ahli pertanian, ekonomi dan statistik, khususnya dalam asumsi dasar yang melandasi penyusunan NBM di Kabupaten Sragen. Dalam hal ini diperlukan Pedoman Penyusunan Neraca Bahan Makanan Nasional untuk memberikan pemahaman mengenai konsep, manfaat dan langkah perhitungan NBM serta sebagai acuan dalam menyusun dan menganalisis NBM sehingga dapat ditampilkan data dan informasi ketersediaan pangan di suatu wilayah secara menyeluruh.

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama, karena itu pemenuhan pangan merupakan bagian dari hak azazi individu. Pemenuhan pangan dalam jumlah yang cukup, dengan mutu yang layak dan aman dikonsumsi merupakan faktor penting sebagai komponen dasar untuk mewujudkan sumberdaya manusia yang berkualitas dan mampu bersaing pada tataran global. Konsekuensi hal itu,pemerintah berperan sebagai pelopor dalam tanggung jawab penyediaan pangan yang cukup.

Salah satu indikator kecukupan ketersediaan pangan diukur berdasarkan standar Angka Kecukupan Gizi yang ditetapkan melalui forum Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WKNPG). WKNPG XI menetapkan tingkat ketersediaan energi sebesar 2400 KKal/Kapita/Hari dan protein 63 Gram/Kapita/Hari. Untuk mengukur ketersediaan pangan di Indonesia, Badan Pangan Nasional menyusun Neraca Bahan Makanan dengan melibatkan Dinas Pangan di seluruh wilayah Indonesia.

Buku Neraca Bahan Makanan ini menampilkan potret ketersediaan pangan di Jawa Tengah khususnya Kabupaten Sragen yang bersumber dari pangan nabati dan pangan hewani. Saya mengharapkan buku ini dapat membantu proses advokasi dan sosialisasi NBM di tingkat Kabupaten sehingga pencapaian Standar Pelayanan Minimal Bidang Ketahanan Pangan Provinsi dan Kabupaten yang dioperasionalkan salah satunya melalui indikator ketersediaan energi dan protein per kapita dapat terukur.

Sragen, Oktober 2025
KEPALA DINAS KETAHANAN PANGAN,
PERTANIAN DAN PERIKANAN
KABUPATEN SRAGEN

Ir. Eka Rini Mumpuni Titi Lestari
NIP. 19660404 199202 2 00

DAFTAR ISI

Kata Pengantar i

Daftar Isi..... ii

Daftar Tabel..... . iv

Daftar Gambar..... v

Daftar Lampiran..... vi

I PENDAHULUAN..... 1

1.1. Latar Belakang..... 1

1.2. Tujuan dan Sasaran..... 4

1.3. Ruang Lingkup..... 4

1.4. Organisasi Lapang..... 4

II KONSEPSI NERACA BAHAN MAKANAN 5

2.1. Konsepsi Neraca Bahan Makanan..... 5

III METODE PENYUSUNAN NERACA BAHAN MAKANAN (NBM) 7

3.1. Jenis dan Persyaratan Data..... 7

3.2. Cara Menyusun NBM..... 9

IV KONSEP DAN DEFINISI..... 11

4.1. Jenis Bahan Makanan 11

4.2. Produksi..... 12

4.3. Stok dan Perubahan Stok..... 14

4.4. Impor..... 14

4.5. Penyediaan Dalam Negeri Sebelum Ekspor..... 15

4.6. Ekspor..... 15

4.7. Penyediaan Dalam Negeri..... 15

4.8. Pemakaian Dalam Negeri..... 15

4.9. Ketersediaan Per Kapita..... 16

4.10. Prosedur Pengisian Neraca Bahan Makanan..... 17

V. GAMBARAN UMUM KONDISI DAERAH..... 20

5.1. Letak Geografis..... 20

5.2. Pembagian Administratif..... 22

5.3. Keadaan Alam..... 22

5.4. Klimatologi..... 23

5.5. Jumlah Penduduk..... 23

VI KONDISI KETERSEDIAAN PANGAN KAB. SRAGEN..... 24

6.1. Ketersediaan 16 Komoditas Tahun 2024..... 24

6.2. Neraca Bahan Makanan (NBM) Kabupaten Sragen Tahun 2021..... 25

6.2.1. Padi-Padian 25

6.2.2. Makanan Berpati..... 25

6.2.3. Gula..... 26

6.2.4. Buah/Biji Berminyak..... 26

6.2.5. Buah-Buahan..... 29

6.2.6. Sayur-Sayuran..... 29

6.2.7. Daging..... 30

6.2.8. Telur..... 31

6.2.9. Susu..... 31

6.2.10. Ikan..... 32

6.2.11. Minyak/Lemak..... 33

V KESIMPULAN 35

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2	Ketersediaan Pangan 16 Komoditas Tahun 2024 Kabupaten Sragen.....	24
Tabel 3	Ketersediaan Per Kapita Kelompok Padi-padian Kabupaten Sragen Tahun 2024.....	25
Tabel 4	Ketersediaan Per Kapita Kelompok Makanan Berpati Kabupaten Sragen Tahun 2024.....	25
Tabel 5	Ketersediaan Per Kapita Kelompok Gula Kabupaten Sragen Tahun 2024.....	26
Tabel 6	Ketersediaan Per Kapita Kelompok Buah/Biji Berminyak Kabupaten Sragen Tahun 2024.....	26
Tabel 7	Ketersediaan Per Kapita Kelompok Buah-Buahan Kabupaten Sragen Tahun 2024.....	27
Tabel 8	Ketersediaan Per Kapita Kelompok Sayur-Sayuran Kabupaten Sragen Tahun 2024.....	29
Tabel 9	Ketersediaan Per Kapita Kelompok Daging Kabupaten Sragen Tahun 2024.....	30
Tabel 10	Ketersediaan Per Kapita Kelompok Telur Kabupaten Sragen Tahun 2024.....	31
Tabel 11	Ketersediaan Per Kapita Kelompok Susu Kabupaten Sragen Tahun 2024.....	31
Tabel 12	Ketersediaan Per Kapita Kelompok Ikan Kabupaten Sragen Tahun 2024.....	32
Tabel 13	Ketersediaan Per Kapita Kelompok Minyak dan Lemak Kabupaten Sragen Tahun 2024.....	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Peta Administrasi Kabupaten Sragen..... 20

DAFTAR LAMPIRAN

Tabel Neraca Bahan Makanan / Food Balance Sheet Kabupaten Sragen 2024 (Ton)

Tabel Data Ketersediaan Kumulatif 16 Komoditas Kabupaten Sragen Tahun 2024

BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perumusan kebijakan ketersediaan pangan yang tepat harus didasari oleh data dan informasi yang berkualitas yaitu yang relevan, tepat waktu dan akurat. Informasi mengenai situasi penyediaan pangan secara menyeluruh di suatu negara atau wilayah digambarkan melalui Neraca Bahan Makanan (NBM). Penyusunan NBM dilakukan dalam periode tahunan untuk menyajikan informasi ketersediaan bahan makanan secara nasional. 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 konsumsi penduduk secara keseluruhan.

NBM juga berguna untuk menganalisis situasi pangan suatu negara. Metode penghitungan NBM Nasional mengacu pada metode dari Food and Agriculture Organization (FAO). Data dan informasi yang digunakan bersumber dari data resmi yang dikeluarkan oleh instansi yang berwenang. Namun demikian proses pengolahan data seringkali menemui kendala sehingga informasi yang dihasilkan belum sesuai dengan yang diharapkan. Hal ini akan berujung pada tersedianya data yang kurang tepat, tidak informatif dan tertinggal.

Masalah utama penyusunan tabel NBM adalah terbatasnya ketersediaan datadata 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. Pembangunan ketahanan pangan di Indonesia ditegaskan dalam Undang-undang nomor 7 tahun 2002 tentang Pangan, di perbarui dengan Undang-undang nomor 18 tahun 2012 tentang pangan, Peraturan Pemerintah Republik Indonesia nomor 68 tahun 2002 tentang Ketahanan Pangan yang kemudian diperbarui dengan Peraturan

Pemerintah Republik Indonesia Nomor 17 tahun 2015 tentang Ketahanan Pangan dan gizi. Pangan menurut Undang-undang Nomor 18 tahun 2012 pasal 1;

Pangan menurut Undang-undang Nomor 18 tahun 2012 tentang Pangan didefinisikan sebagai segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan Pangan, bahan baku Pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman. Untuk memenuhi kebutuhan pangan sesuai dengan anjuran kecukupan gizi agar dapat beraktifitas sehari-hari secara normal, maka pangan perlu tersedia dalam jumlah cukup, beragam dan bergizi seimbang secara berkelanjutan. Ketersediaan pangan diwujudkan melalui produksi domestik, stok/cadangan dan impor apabila produksi domestik belum dapat memenuhi kebutuhan. Kebutuhan pangan ditentukan oleh kebutuhan langsung atau kebutuhan rumah tangga dan kebutuhan tidak langsung atau kebutuhan di luar rumah tangga.

Hubungan ketersediaan dan kebutuhan pangan akan mempengaruhi kondisi neraca pangan, apakah surplus atau defisit. Neraca pangan surplus apabila ketersediaan lebih besar daripada kebutuhan pangan, sebaliknya neraca pangan defisit apabila ketersediaa lebih kecil daripada kebutuhan pangan. Pada umumnya ketika suatu komoditas pangan mengalami surplus akan terjadi penurunan harga pangan, demikian pula sebaliknya ketika terjadi defisit pangan di suatu wilayah maka akan terjadi peningkatan harga pangan. Kurang ketersediaan dan meningkatnya harga suatu komoditas pangan sudah tentu mempengaruhi akses masyarakat terhadap komoditas pangan tersebut. Dengan tingkat pendapatan yang sama, akses pangan masyarakat akan menurun. Jika tidak segera dilakukan penanganan atau intervensi kebijakan pada kondisi tersebut akan berdampak pada menurunnya ketahanan pangan masyarakat.

Analisis terhadap ketersediaan dan kebutuhan pangan penting sebagai antisipasi terhadap adanya gejolak pasokan dan fluktuasi harga pangan, sehingga ketika terjadi kekurangan komoditas pangan atau kenaikan harga pangan di suatu wilayah dapat dilakukan kebijakan stabilisasi pasokan dan harga pangan. Ketika terjadi gejolak pasokan dan fluktuasi harga pangan kebijakan yang dilakukan adalah memperbanyak pasokan pangan dari wilayah surplus ke wilayah defisit sehingga harga pangan tetap stabil dan tidak terjadi gangguan aksesibilitas pangan masyarakat. Oleh karena itu, data dan informasi

ketersediaan dan kebutuhan pangan sangat diperlukan untuk mengetahui kondisi neraca pangan suatu wilayah, sehingga dapat digunakan sebagai bahan pengambilan kebijakan peningkatan akses pangan.

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.

Ketersediaan Pangan adalah kondisi tersedianya Pangan dari hasil produksi dalam negeri dan Cadangan Pangan Nasional serta impor apabila kedua sumber utama tidak dapat memenuhi kebutuhan.

Gizi adalah zat atau senyawa yang terdapat dalam Pangan yang terdiri atas karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, serat, air, dan komponen lain yang bermanfaat bagi pertumbuhan dan kesehatan manusia.

Cadangan Pangan Pemerintah Kabupaten/Kota adalah persediaan Pangan yang dikuasai dan dikelola oleh pemerintah kabupaten/kota.

Penyediaan pangan diselenggarakan untuk memenuhi kebutuhan konsumsi rumah tangga yang terus berkembang dari waktu ke waktu.

1) Untuk mewujudkan penyediaan pangan sebagaimana dimaksud di atas, dapat dilakukan dengan :
   a. mengembangkan sistem produksi pangan yang bertumpu pada sumberdaya, kelembagaan dan budaya lokal;
   b. mengembangkan efisiensi sistem usaha pangan;
   c. mengembangkan teknologi produksi pangan;
   d. mengembangkan sarana dan prasarana produksi pangan;
   e. mempertahankan dan mengembangkan lahan produktif.

Salah satu alat untuk mengetahui ataupun mengamati kondisi katahanan pangan dan ketersediaan pangan di suatu wilayah adalah Neraca Bahan Makanan (NBM). NBM merupakan tabel yang dapt menggambarkan situasi dan kondisi ketersediaan pangan untuk konsumsi penduduk di suatu wilayah.

Penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM) dilakukan dalam periode tahunan untuk menyajikan informasi ketersediaan bahan makanan secara nasional.

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 negara, dengan dasar analisis informasi pangan yang disajikan oleh masing-masing negara.

1.2 Tujuan dan Sasaran

Sebagai tujuan dan sasaran dalam Penyusunan dan Analisis Neraca Bahan Makanan NBM) ini adalah :

1. Untuk melihat kecenderungan ketersediaan pangan selama kurun waktu tertentu
2. Untuk melihat perubahan penyediaan pangan / gizi dan pergeseran dari setiap jenis makanan yang dikonsumsi penduduk di waktu yang berbeda.
3. Untuk melihat distribusi penggunaan jenis bahan makanan seperti yang diekspor, diimpor, diproses untuk industri, pakan ternak dan yang tersedia siap dikonsumsi penduduk.

1.3 **Ruang lingkup**.

Penyusunan dan analisis Neraca Bahan Makanan (NBM) ini bersifat Agregate dan hanya terbatas pada data tingkat Kabupaten Sragen, belum terinci per Kecamatan, mengingat keterbatasan data yang ada di daerah Kecamatan.

1.4 Organisasi Lapang

Penyusunan dan Analisis Neraca Bahan Makanan (NBM) Kabupaten Sragen diperlukan organisasi yang bersifat kerjasama dan koordinasi, Pemerintah Kabupaten c.q. Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian dan Perikanan Kabupaten Sragen berkoordinasi dengan Dinas/ Instansi yang terkait dengan data Neraca Bahan Makanan (NBM) seperti Dinas Koperasi dan Perdagangan, Bulog, Badan Pusat Statistik (BPS) dan lain sebagainya.

BAB II
KONSEPSI NERACA BAHAN MAKANAN

2.1. Konsepsi Neraca Bahan Makanan

1. Sejarah Neraca Bahan Makanan Dunia

Neraca Bahan Makanan (NBM) menyajikan gambaran yang komprehensif tentang pola pasokan makanan suatu negara selama periode tertentu. NBM pertama kali dibuat setelah Perang Dunia I. Pada tahun 1936 NBM menjadi sumber data utama pada saat Komite Liga Bangsa-Bangsa yang menangani masalah gizi dan sub-komite bidang statistik gizi melakukan perbandingan dengan data konsumsi pangan. Selama Perang Dunia II, kepentingan terhadap NBM meningkat pesat.

NBM digunakan oleh negara-negara sekutu pada tahun 1942-1943 dalam studi tentang pasca perang di negara-negara Eropa dimana dikembangkan teknik lebih rinci dan digunakan oleh komite gabungan para ahli dari Canada, Amerika Serikat dan Inggris dalam laporan mengenai tingkat konsumsi pangan di negara tersebut. Pada kurun waktu yang sama, NBM juga dibuat di Jerman untuk kepentingan sendiri maupun bagi negara jajahannya.

NBM berperan dalam membantu Dewan Pangan Darurat Internasional dalam pengalokasian dan pendistribusian pangan pada periode dimana terjadi kekurangan pangan setelah perang. Sejak awal, FAO telah memberikan perhatian dalam pengembangan NBM, terkait dengan kegunaannya dalam menganalisis situasi pangan. Dalam sidangnya yang keempat di Washington pada tahun 1948, Konferensi FAO merekomendasikan agar setiap negara mengembangkan NBM dan FAO akan membantu dalam penyusunannya.

NBM diharapkan dapat diterbitkan secara periodik di banyak negara. Pada tahun 1949, Buku Pedoman Penyusunan NBM dikeluarkan. Pada tahun yang sama, NBM diterbitkan di 41 negara untuk periode 1934-1938 dan 1947-1948, dan pada tahun 1950 untuk periode 1948-1949 di 36 negara. Pada tahun 1955, diterbitkan NBM periode 1950-1951 dan 1951-1952 di 33 negara, bersama dengan revisi data periode 1934-1938. Pada tahun 1956 diterbitkan NBM periode 1952-1953 di 30 negara, dan pada tahun 1957 ditebitkan NBM periode 1953-1954 dan 19541955 di 29 negara. Dengan alasan

metodologi, pada tahun 1957 publikasi NBM tahunan dihentikan dan menjadi tiga tahunan. Publikasi tiga tahunan pertama dilakukan di 30 negara

III. METODE PENYUSUNANNERACA BAHAN MAKANAN (NBM)

3.1 Jenis dan Persyaratan Data

Data yang dibutuhkan antara lain adalah data yang meliputi produksi, impor/ekspor, perubahan stok awal dan akhir tahun, penggunaan untuk industri serta data jumlah penduduk tengah tahun. Persyaratan data untuk penyusunan NBM yang harus dipenuhi meliputi persyaratan tentang jenis bahan makanan, data penduduk, besaran dan angka konversi, komposisi gizi bahan makanan, serta cara penulisan dan pembulatan angka.

a. Jenis Bahan Makanan

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

b. Data Penduduk

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

c. Besaran dan Angka Konversi

Besaran dan angka konversi yang digunakan adalah besaran dan angka konversi yang ditetapkan oleh tim NBM Nasional. Untuk penyusunan NBM wilayah/daerah, sepanjang besaran dan angka konversi tersedia di daerah, dapat digunakan angka tersebut dengan menyebut sumbernya. Bila belum tersedia digunakan besaran dan angka konversi nasional.

d. Komposisi Gizi Makanan

Komposisi gizi bahan makanan yang digunakan adalah yang bersumber dari buku Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM), publikasi Departemen Kesehatan dan dari sumber lain yang resmi yaitu "*Food Composition Table for Use In East Asia*" dan "*Food Composition Table for Internasional Use*" publikasi FAO. Komposisi gizi tersebut adalah besarnya nilai kandungan gizi dari bagian yang dapat dimakan (BDD).

e. Cara Penulisan dan Pembulatan Angka

Penulisan angka pada Tabel NBM mulai dari kolom (2) sampai dengan kolom (14) dan kolom (17) adalah dalam bilangan bulat, sedangkan untuk kolom (15), kolom (16) dan kolom 18 sampai dengan kolom (25) dalam bilangan pecahan dua desimal.

Bilangan bulat

Semua bilangan di belakang koma yang nilainya kurang dari setengah dibulatkan ke bawah, dan yang nilainya lebih dari setengah dibulatkan ke atas. Semua bilangan di belakang koma yang nilainya sama dengan setengah dan di depannya bilangan ganjil pembulatannya ke atas dan yang di depannya bilangan genap pembulatannya ke bawah.

Bilangan pecahan (dua desimal)

Semua bilangan yang desimal ketiga dan keempat kurang dari 50, desimal kedua dibulatkan ke bawah. Semua bilangan yang desimal ketiga dan keempat lebih dari 50, decimal kedua dibulatkan ke atas. Semua bilangan yang desimal ketiga dan keempat sama dengan 50 dan desimal kedua ganjil, maka desimal kedua dibulatkan ke atas, dan apabila decimal keduanya genap, maka dibulatkan ke bawah.

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

TS = O-ΔST+M-X

dimana,

TS = total penyediaan dalam negeri (total supply)

O = produksi ¨

St = 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 untuk dikonsumsi atau pada tingkat pedagang pengecer. Komponen-komponen tersebut merupakan komponen penggunaan (utilization). Total penggunaan dapat dinyatakan dalam bentuk persamaan sebagai berikut :

TU = F + S + I + W + Fd

dimana,

TU = total penggunaan (total utilization)

F = pakan

S = bibit

I = industri

W = tercecer

Fd = ketersediaan bahan makanan

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

TS = TU,

atau

$\Delta St+M-X = F + S + I + W + Fd$

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

Fd = O

$O-\Delta St+M-X-(F+S+I+W)$

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

Fd Perkapita = Fd / $\sum$ penduduk

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.

3.2 Cara Menyusun NBM

Komponen-komponen Neraca Bahan Makanan

Penyusunan NBM dilakukan dengan pengisian secara runtut kolom demi kolom. Untuk saat ini NBM disusun sampai dengan ketersediaan energi dan zat gizi protein, lemak yang seluruhnya terdiri dari 25 kolom. Kolom-kolom tersebut adalah sebagai berikut :

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 . Bahan makanan.

15. Kg/kap/tahun,

16. Gr/kap/hari,

kolom 17 s/d 19. Jumlah energi dan zat gizi yang tersedia untuk konsumsi penduduk.

IV. KONSEP DAN DEFINISI

4.1 Jenis Bahan Makanan

Bahan makanan yang dicantumkan dalam kolom ini adalah semua jenis bahan makanan baik nabati maupun hewani yang lazim/umum tersedia untuk dikonsumsi oleh masyarakat dan dikelompokkan menurut jenisnya yang diikuti prosesnya dari produksi sampai dengan dapat dipasarkan/dikonsumsi dalam bentuk belum berubah atau bentuk lain yang berbeda sama sekali setelah melalui proses pengolahan.

1. Padi-padian

Terdiri dari: gandum, padi, jagung dan sorgum (cantel) serta produksi turunannya.

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. Yang termasuk dalam kelompok komoditas ini adalah ubi kayu, ubi jalar dan sagu, serta produksi turunannya. Contoh: gaplek/chips dan tapioka/pellet adalah turunan dari ubi kayu.

3. Gula

Tediri atas: gula pasir dan gula merah (gula mangkok, gula aren, gula semut dan lainlain) 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. Terdiri atas: kacang hijau, kelapa, kacang tanah, kacang kedele, kacang mete, kemiri, kacang bogor dan lain-lain yang sejenis. Sebagian dari komoditas ini, khususnya kelapa, diolah menjadi kopra yang selanjutnya dijadikan minyak goreng, sehingga produk turunannya tercantum dalam kelompok minyak dan lemak.

5. Buah-buahan

Buah-buahan adalah sumber vitamin dan mineral dari bagian tanaman yang berupa buah. Umumnya merupakan produksi tanaman tahunan yang dapat dikonsumsi tanpa dimasak.

6. Sayuran

Sayuran adalah sumber vitamin dan mineral yang dikonsumsi dari bagian tanaman yang berupa daun, bunga, buah, batang atau umb. Tanaman tersebut pada umumnya berumur kurang dari satu tahun.

7. Daging

Daging adalah bagian-nagian dari hewan yang disembelih atau dibunuh dan lazim dimakan manusia, kecuali yang telah diawetkan dengan cara lain selain pendinginan.

8. Telur

Telur yang dimaksud adalah telur ayam buras, telur ayam ras dan telur itik.

9. Susu

Susu adalah cairan yang diperoleh dai ambing ternak perah sehat, dengan cara pemerahan yang benar, terus-menerus dan tidak dikurangi sesuatu dan/atau ditambahkan ke dalamnya sesuatu bahan lain.

10. Ikan

Ikan adalah komoditas yang berupa binatang air dan biota perairan lainnya. Yang dimaksud komoditas ikan di sini adalah yang berasal dari kegiatan penangkapan di laut maupun diperairan umum (waduk, sungai dan rawa) dan hasil dari kegiatan budidaya (tambak, kolam, keramba dan sawah) yang dapat diolah menjadi bahan makanan yang lazim/umum dikonsumsi masyarakat.

11. Minyak dan Lemak

Minyak dan lemak adalah bahan makanan yang berasal dari nabati, seperti : minyak kelapa, minyak sawit, minyak kacang tanah, minyak kedele dan minyak jagung, serta yang berasal dari hewani yaitu minyak ikan. Sedangkan lemak umumnya berasal dari hewani, seperti : lemak sapi, lemak kerbau, lemak kambing/domba, lemak babi dan lain-lain.

4.2 Produksi

Produksi adalah jumlah keseluruhan hasil masing-masing bahan makanan yang dihasilkan dari sektor pertanian (tanaman pangan, peternakan, perikanan dan perkebunan) yang belum mengalami proses pengolahan maupun yang sudah mengalami proses pengolahan. Produksi dikategorikan menjadi 2 kategori sebagai berikut.

Masukan (*Input*)

Masukan adalah produksi yang masih dalam bentuk asli maupun alam bentuk hasil olahan yang akan mengalami proses pengolahan lebih lanjut, sebagai contoh pada komoditas ternak masukan (*input*) berupa karkas.

Keluaran (*output)*

Keluaran 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 input sangat tergantung pada besarnya derajat ekstraksi dan faktor konversi. Sebagai contoh pada komoditas ternak keluaran (output) berupa daging.

Produksi untuk komoditas tanaman pangan mencakup seluruh hasil panen, baik yang berasal dari lahan sawah maupun bukan sawah. Sedangkan produksi turunannya diperoleh dengan menggunakan faktor konversi dan derajat ekstraksi dari komoditas yang bersangkutan.

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

Produksi komoditas peternakan mencakup produksi daging, telur dan susu. Produksi daging ruminansia dinyatakan dalam bentuk karkas yang pengisiannya pada kolom masukan (input) dengan keluaran dalam bentuk daging murni. Produksi daging unggas dalam bentuk karkas yang pengisiannya dimasukkan di kolom keluaran. Yang dimaksud dengan karkas adalah bagian badan ternak yang telah disembelih, dikuliti, dikeluarkan isi perutnya (jeroan) dan dipotong kaki bagian bawah serta kepalanya.

Produksi daging karkas dihitung dari jumlah pemotongan resmi di rumah potong hewan ditambah dengan perkiraan pemotongan tak resmi. Produksi jeroan dihitung dari total persentase berat karkas masing – masing jenis hewan dan langsung dimasukkan ke kolom produksi keluaran (output).

Sedangkan produksi untuk lemak hewani didasarkan pada presentase berat karkas masing – masing jenis daging, yang langsung dimasukkan ke kolom produksi keluaran (output).

Produksi telur dihitung dari seluruh hasil peternakan unggas, baik perusahaan maupun peternakan rakyat, yang langsung dimasukkan ke kolom produksi keluaran (output).

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

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

Produksi perkebunan mencakup produksi seluruh hasil panen baik dalam bentuk segar maupun turunan yang pada saat ini terdiri dari gula, gula mangkok, sagu, kelapa dan kelapa sawit. Produksi minyak nabati berasal dari komoditas segar yang diolah, kecuali minyak sawit yang langsung dimasukkan ke dalam kolom produksi keluaran (output) karena data produksi tanaman kelapa sawit disajikan dalam bentuk Crude Palm Oil (CPO).

4.3 Stok dan Perubahan Stok

Stok adalah sejumlah bahan makanan yang disimpan/dikuasai oleh pemerintah atau swasta yang dimaksudkan sebagai cadangan dan akan digunakan apabila sewaktu-waktu diperlukan. Data stok yang digunakan adalah data stok awal dan akhir tahun. Perubahan Stok adalah selisih antara stok akhir tahun dengan stok awal tahun.

Perubahan stok ini hasilnya bisa negatif (-) dan bisa positif (+). Negatif (-) berarti ada penurunan stok akibat pelepasan stok ke pasar sehingga komoditas yang beredar di pasar bertambah. Positif (+) berarti ada peningkatan stok yang berasal dari komoditas yang beredar di pasar sehingga komoditas yang beredar di pasar menjadi menurun.

4.4 Impor

Impor adalah sejumlah bahan makanan baik yang belum maupun yang sudah mengalami pengolahan yang didatangkan/dimasukkan dari luar negeri ke dalam wialayah RI, dengan tujuan untuk diperdagangkan, diedarkan atu disimpan. Untuk penghitungan NBM Regional/Propinsi, yang termasuk impor adalah :

a. Bahan makanan yang didatangkan/dimasukkan dari luar wilayah RI langsung ke dalam wilayah daerah yang bersangkutan, dan atau
b. Bahan makanan yang didatangkan/dimasukkan dari wilayah daerah administratif lain ke dalam wilayah daerah administratif yang bersangkutan (perdagangan antar pulau atau antar propinsi)

4.5 Penyediaan Dalam Negeri Sebelum Ekspor

Penyediaan dalam negeri sebelum ekspor adalah sejumlah bahan makanan yang berasal dari produksi (keluaran) dikurangi perubahan stok ditambah impor.

4.6 Ekspor

Untuk penghitungan NBM Regional/Propinsi yang termasuk ekspor adalah :

a. Bahan makanan yang dikeluarkan dari suatu wilayah daerah administratif, langsung ke luar wilayah negara RI
b. Bahan makanan yang dikeluarkan dari suatu wilayah daerah administratif lain (perdagangan antar pulau atau antar propinsi).

4.7 Penyediaan Dalam Negeri

Penyediaan dalam negeri adalah sejumlah bahan makanan yang berasal dari produksi (keluaran) dikurangi perubahan stok ditambah impor dikurangi ekspor.

4.8 Pemakaian Dalam Negeri

Pemakaian dalam negeri adalah sejumlah bahan makanan yang digunakan di dalam negeri/daerah untuk pakan, bibit/benih, diolah untuk industri makanan dan bukan makanan yang tercecer dan yang tersedia untuk dimakan.

a. Pakan

   Pakan adalah sejumlah bahan makanan yang langsung diberikan kepada ternak peliharaan baik ternak besar, ternak kecil, unggas, maupun ikan.

b. Bibit/Benih

   Bibit/benih adalah sejumlah bahan makanan yang digunakan untuk keperluan reproduksi.

c. Diolah untuk makanan

   Diolah untuk makanan adalah sejumlah bahan makanan yang masih mengalami proses pengolahan lebih lanjut melalui industri makanan dan hasilnya dimanfaatkan untuk makanan manusia dalam bentuk lain.

d. Diolah untuk bukan makanan

Diolah untuk bukan makanan adalah sejumlah bahan makanan yang masih mengalami proses pengolahan lebih lanjut dan dimanfaatkan untuk kebutuhan industri bukan untuk makanan manusia, termasuk untuk industri pakan ternak/ikan.

e. Tercecer

Tercecer adalah sejumlah bahan makanan yang hilang atau rusak, sehingga tidak dapat dimakan oleh manusia, yang terjadi secara tidak disengaja sejak bahan makanan tersebut diproduksi hingga tersedia untuk kunsumen

f. Bahan Makanan

Bahan makanan adalah sejumlah bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk suatu negara atau daerah, pada tingkat pedagang pengecer dalam suatu kurun waktu tertentu.

4.9 Ketersediaan Per Kapita

Ketersediaan per kapita adalah sejumlah bahan makanan yang tesedia untuk dikonsumsi setiap penduduk suatu negara/daerah dalam suatu kurun waktu tertentu, baik dalam bentuk natural maupun bentuk unsur gizinya. Unsur gizi utama tersebut adalah sebagai berikut :

a. **Energi** adalah sejumlah energi hasil pembakaran karbohidrat yang berasal dari berbagai jenis bahan makanan. Energi ini sangat dibutuhkan oleh tubuh untuk kegiatan tubuh seluruhnya.
b. **Protein** adalah suatu persenyawaan yang mengandung unsur ‘N’ yang sangat dibutuhkan tubuh untuk pertumbuhan serta penggantian jaringan-jaringan yang rusak/aus.
c. **Lemak** adalah salah satu unsur zat makanan yang dibutuhkan oleh tubuh sebagi tempat penyimpanan energi, protein dan vitamin
d. **Vitamin** merupakan salah satu unsur zat makanan yang sangat diperlukan oleh tubuh untuk proses metabolisme dan pertumbuhan yang normal.
e. **Mineral** merupakan zat makanan yang diperlukan manusia agar memiliki kesehatan dan pertumbuhan yang baik.

Namun sampai saat ini, data yang disajikan baru mencakup ketersediaan per kapita untuk energi, protein, dan lemak. Jumlah ketersediaan per kapita dalam NBM hanya menunjukkan rata-rata yang tersedia bagi setiap penduduk secara keseluruhan dan tidak

menunjukkan apa yang sebenarnya dikonsumsi oleh penduduk. Jika ketersediaan per kapita ini digunakan sebagai perkiraan konsumsi per kapita maka penting untuk memperhitungkan bahwa ada perbedaan antara tingkat ketersediaan dan tingkat konsumsi.

4.10.Prosedur Pengisian Neraca Bahan Makanan

Prosedur pengisian NBM dimulai dari

kolom 1 yaitu menentukan jenis bahan makanan. Pengisian data dimulai dari kolom 2 dan 3 (produksi masukan dan keluaran) sampai dengan kolom 19 (ketersediaan per kapita untuk lemak). Namun dalam kenyataannya, karena keterbatasan sumber data, ada beberapa jenis bahan makanan yang pengisiannya tidak dimulai dari kolom produksi. Untuk lebih jelasnya, langkah pengisian tabel NBM dapat dilihat pada Lampiran 9. Adapun pengisian yang dilakukan secara berurutan kolom demi kolom adalah :

Kolom 1 : Jenis bahan makanan Masukkan nama seluruh bahan makanan sesuai dengan kelompok komoditasnya.

Kolom 2 :Produksi (Masukan) Masukkan angka produksi yang masih akan mengalami perubahan bentuk sesuai dengan komoditasnya.

Kolom 3 : Produksi (Keluaran) Masukkan angka produksi yang merupakan produk awal yang diperoleh dari hasil produksi dan belum mengalami perubahan maupun produksi turunan dari produksi masukan/ input (kolom 2).

Kolom 4 :Perubahan Stok Masukkan angka perubahan stok bahan makanan berikut tandanya jika negatif (-) atau positif (+).

Kolom 5 : Impor Masukkan angka jumlah bahan makanan yang masuk dari negara atau wilayah lain.

Kolom 6 : Penyediaan dalam negeri sebelum ekspor Masukkan angka hasil dari produksi keluaran (kolom 3) dikurangi perubahan stok (kolom 4) ditambah impor (kolom 5).

Kolom 7 : Ekspor Masukkan angka jumlah bahan makanan yang dikeluarkan dari wilayah administrasi/daerah ke luar negeri maupun ke wilayah lain.

Kolom 8 : Penyediaan dalam negeri Masukkan angka hasil dari penyediaan dalam negeri sebelum ekspor (kolom 6) dikurangi ekspor (kolom 7).

Kolom 9 : Pakan Masukkan angka jumlah bahan makanan yang digunakan untuk pakan.

Kolom 10 : Bibit/Benih Masukkan angka jumlah bahan makanan yang digunakan untuk bibit

Kolom 11 : Diolah untuk makanaan Masukkan angka jumlah bahan makanan yang berasal dari penyediaan dalam negeri yang diolah untuk makanan.

Kolom 12 : Diolah untuk bukan makanan Masukkan angka jumlah bahan makanan yang berasal dari penyediaan dalam negeri yang diolah untuk keperluan bukan makanan.

Kolom 13 : Tercecer Masukkan angka jumlah bahan makanan yang tercecer.

Kolom 14 : Bahan makanan Masukkan angka jumlah bahan makanan hasil pengurangan dari: kolom (8) – kolom (9) – kolom (10) – kolom (11) – kolom (12) – kolom (13).

Kolom 15 : Ketersediaan per kapita (kg/tahun) Masukkan angka hasil perhitungan dari bahan makanan (kolom 14) dibagi dengan jumlah penduduk pertengahan tahun dikalikan 1.000. (1 ton = 1.000 kilogram)

Kolom 16 : Ketersediaan per kapita (gram/hari) Masukkan angka hasil perhitungan dari ketersediaan per kapita kg/tahun (kolom 15) dibagi dengan jumlah hari dalam satu tahun (365 hari) dikali 1.000 (1 kg= 1.000 gram)

Kolom 17 : Ketersediaan energi per kapita (kkal/hr) Masukkan angka hasil perkalian kolom (16) dengan persentase Bagian yang Dapat Dimakan (BDD), kemudian dikalikan dengan kandungan energi dari 100 gram bahan makanan, dibagi 100. Energi (kkal/hr) = kol (16) x % BDD x kandungan energi : 100

Kolom 18 : Ketersediaan protein per kapita (gr/hr) Masukkan angka hasil perkalian kolom (16) dengan persentase BDD, kemudian dikalikan dengan kandungan protein dari 100 gram bahan makanan, dibagi 100. Protein (gr/hr) = kol (16) x % BDD x kandungan protein : 100

Kolom 19 : Ketersediaan lemak per kapita (gr/hr) Masukkan angka hasil perkalian kolom (16) dengan persentase BDD, kemudian dikalikan dengan kandungan lemak dari 100 gram bahan makanan, dibagi 100. Lemak (gr/hr)= kol (16) x % BDD x kandungan lemak : 100

Ketersediaan per kapita pada kolom (15) sampai dengan kolom (19) merupakan ketersediaan bahan makanan untuk dikonsumsi penduduk per kapita. Perlu ditegaskan bahwa angka ini merupakan jumlah pangan yang tersedia di masyarakat maupun di tingkat pedagang dan bukan jumlah yang benar – benar dimakan/dikonsumsi.

Hal-hal Yang Perlu Diperhatikan

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam penyusunan NBM terkait dengan jenis bahan makanan, data penduduk, besaran dan angka konversi, komposisi gizi bahan makanan, serta cara penulisan dan pembulatan angka.

1. Jenis Bahan Makanan Jenis bahan makanan yang dimaksud disini adalah jenis bahan makanan yang lazim atau umum dikonsumsi oleh masyarakat suatu negara/daerah dan data produksinya tersedia secara kontinyu dan resmi.
2. Data Penduduk Data penduduk yang digunakan adalah data penduduk pertengahan tahun yang bersumber dari BPS. Data penduduk tersebut termasuk penduduk asing yang bermukim di Indonesia minimal selama 6 bulan.
3. Besaran dan Angka Konversi Besaran dan angka konversi yang digunakan adalah besaran dan angka konversi yang ditetapkan oleh Tim NBM Nasional. Untuk penyusunan NBM Regional, jika besaran dan angka konversi tersedia di wilayahnya, maka dapat digunakan angka konversi tersebut dengan menyebut sumbernya. Namun jika belum tersedia maka dapat digunakan besaran dan angka konversi nasional.
4. Komposisi Gizi Bahan Makanan Komposisi gizi adalah besarnya nilai kandungan gizi dari bagian yang dapat dimakan. Jika dalam satu komoditas terdapat beberapa jenis, diambil kandungan gizi dari jenis yang paling banyak dikonsumsi, namun apabila beberapa jenis tersebut tidak ada yang dominan, dapat diambil rata – rata dari kandungan gizinya.

V. GAMBARAN UMUM KONDISI DAERAH

5.1. LETAK GEOGRAFIS

Gambar 1 Peta Administrasi Kabupaten Sragen



Kabupaten Sragen merupakan salah satu kabupaten di propinsi Jawa Tengah.Secara geografis Kabupaten Sragen berada di perbatasan antara Jawa Tengah da Jawa Timur.Batas batas wilayah Kabupaten Sragen:

Sebelah Timur Kabupaten Ngawi (propinsi jawa timur)

Sebelah Barat Kabupaten Boyolali

Sebelah Selatan Kabupaten Karanganyar

Sebelah Utara Kabupaten Grobogan

Luas wilayah Kabupaten Sragen adalah 94.155 km2 yang terbagi dalam 20 kecamatan,8 kalurahan,dan 200 desa.Secara fisiologis, wilayah Kabupaten Sragen terbagi atas:

39.820 Ha(42,30%) Lahan basah(sawah)

54.335 Ha(57,70%) Lahan kering

Kabupaten Sragen terletak pada:

- 7 º 15 LS dan 7 º 30 LS
- 110 º 45 BT DAN 111 º 10 BT

Wilayah Kabupaten Sragen berada di dataran dengan ketinggian rata rata 109 M diatas permukaa laut.Sragen menpunyai iklim tropis dengan suhu harian yang berkisar antara 19 31 º

C. Curah hujan rata-rata di bawah 3000mm per tahun dengan hari hujan di bawah 150 hari per tahun.

Luas Wilayah : 94.155 Ha

Luas Sawah : 39.820 Ha

Tanah Kering : 54.335 Ha

**) data Profil Pertanian Tahun 2018*

Dan dibagi menjadi 2 bagian, yaitu :

a. Sebelah selatan Bengawan Solo :

- Luas Wilayah : 37.245 ha (39.56%)
- Tanah Sawah : 21.585 ha (57,95 %)

(9 Kec. 88 Desa & Kelurahan)

b. Sebelah Utara Bengawan Solo :

- Luas Wilayah : 56.910 ha (60,44 %)
- Tanah Sawah : 18.235 ha (32,04 %)

(11 Kec. 120 Desa)

Bengawan Solo adalah sungai terpanjang di pulau Jawa , Indonesia dengan mata air dari daerah Wonogiri dan bermuara di daerah Bojonegoro. Sungai ini panjangnya sekitar 548,53 km dan mengaliri dua provinsi yaitu Jawa Tengah dan Jawa Timur. Kabupaten yang dilalui adalah Wonogiri, Pacitan, Sukoharjo, Klaten, Solo, Sragen, Ngawi, Blora, Bojonegoro, Tuban, Lamongan dan Gresik.

Sragen berada di lembah daerah aliran Sungai Bengawan Solo yang mengalir ke arah timur.Sebelah utara berupa perbukitan, bagian dari sistem Pegunungan Kendeng Sedangkan di selatan berupa pegunungan, lereng dari Gunung Lawu.

Sragen terletak di jalur utama Solo-Surabaya . Kabupaten ini merupakan gerbang utama sebelah timur Provinsi Jawa Tengah, yang berbatasan langsung dengan Provinsi Jawa Timur . Sragen dilintasi jalur kereta api lintas selatan Pulau Jawa (Surabaya-Yogyakarta-Jakarta) dengan stasiun terbesarnya Sragen, serta lintas Semarang-Solo dengan stasiun terbesarnya Gemolong

5.1.1.Bagian Sungai Bengawan Solo

Daerah Hulu

Daerah ini mayoritas meliputi daerah Hulu Kali Tenggar, Hulu Kali Muning, Hulu Waduk Gajah Mungkur serta sebagian Kabupaten Wonogiri dengan penampang sungai

yang berbentuk V. Vegetasi pada daerah ini didominasi oleh tumbuhan akasia . Aktifitas yang banyak dilakukan di dareah ini adalah pertanian , seperti padi dan kacang tanah . Dinding sungai pada daerah ini rata-rata bertebing curam dan tinggi. Karena banyak digunakan untuk pertanian, daerah sekitar sungai pada bagian ini banyak mengalami erosi dan sedimentasi yang cukup tinggi.

Daerah Tengah

Daerah ini mayoritas meliputi daerah Hilir Waduk Gajah Mungkur, sebagian Kabupaten Wonogiri, Pacitan, Sukoharjo, Klaten, Solo, Sragen, sebagian Kabupaten Ngawi dan sebagian Tempuran (hilir) Kali Madiun . Selain itu daerah ini merupakan daerah yang padat penduduk. Pada umumnya kegiatan ekonomi di daerah bagian sungai ini lebih tinggi dibanding bagian hulu dan hilir , dan didominasi oleh kegiatan industri . Akibatnya, banyak limbah yang masuk ke sungai dan mencemari vegetasi di daerah ini. Aktifitas masyarakat yang paling menonjol di daerah ini adalah pertanian, pemanfaatan air sebagai kebutuhan sehari-hari, peternakan dan industri.

Daerah Hilir

Daerah ini mayoritas meliputi daerah sebagian Tempuran (hilir) Kali Madiun , sebagian kabupaten Ngawi, Blora, Bojonegoro, Lamongan, Tuban dan berakhir di Desa Ujungpangkah, Gresik.

5.2. Pembagian administratif

Kecamatan adalah pembagian wilayah administratif di Indonesia di bawah kabupaten atau kota. Kecamatan terdiri atas desa-desa atau kelurahan-kelurahan. Kabupaten Sragen terdiri atas 20 kecamatan , yang dibagi lagi atas sejumlah 208 desa dan kelurahan. Pusat pemerintahan berada di Kecamatan Sragen Kecamatan tersebut :

Sukodono	Tangen	Plupuh	Masaran	Kedawung
Gesi	Jenar	Gemolong	Sragen	Sambirejo
Mondokan	Sambungmacan	Kalijambe	Tanon	Ngrampal
Sumberlawang	Gondang	Miri	Sidoharjo	Karangmalang

5.3. Keadaan Alam

Kabupaten Sragen mempunyai relief yang beraneka ragam, ada daerah pegunungan kapur yang membentang dari timur ke barat terletak di sebelah utara bengawan Solo dan

dataran rendah yang tersebar di seluruh Kabupaten Sragen, dengan jenis tanah : gromusol, alluvial regosol, latosol dan mediteran.

5.4.Klimatologi

Kabupaten Sragen mempunyai iklim tropis dan temperatur sedang dengan cuah hujan rata-rata dibawah 3.000 mm/tahun dan hari hujan dengan rata-rata dibawah 150 hari/tahun

5.5. Jumlah Penduduk

Jumlah penduduk Kabupaten Sragen berdasarkan data proyeksi Jumlah Penduduk dari Badan Pusat Statistik tahun 2019 sebanyak 890.518 jiwa,terdiri dari 436.180 penduduk laki laki dan 454.338 penduduk perempuan.

VI. KONDISI KETERSEDIAAN PANGAN KABUPATEN SRAGEN

6.1. KETERSEDIAAN 16 KOMODITAS TAHUN 2024

Tabel 2 Ketersediaan Kumulatif 16 Komoditas

Kabupaten Sragen Tahun 2024

NO	KOMODITAS	LUAS PANEN (Ha)	PRODUKTIFITAS (Kw/Ha)	PRODUKSI (Ton)	JUMLAH PENDUDUK (Jiwa)	KONVERSI (%)	KONSUMSI (Kg/Kap/Th)	KETERSEDIAAN (Ton)	KEBUTUHAN (Ton)	SURPLUS / MINUS
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
1	Padi	104.268	66,32	691.541	1.004.761	63,2	88,60	437.053,91	89.021,82	348.032,09
2	Jagung	28.052	71,54	200.692	1.004.761	80,0	0,60	160.553,60	602,86	159.950,74
3	Kedele	865	11,70	1.012	1.004.761	91,0	19,76	920,92	19.854,08	(18.933,16)
4	Kacang Tanah	2.948	16,00	4.717	1.004.761	90,0	0,20	4.245,30	200,95	4.044,35
5	Kacang Hijau	-	#DIV/0!	-	1.004.761	90,0	0,20	-	200,95	(200,95)
6	Ubi Kayu	17	221,18	376	1.004.761	85,0	6,30	319,60	6.329,99	(6.010,39)
7	Ubi Jalar	-	-	-	1.004.761	88,0	1,10	-	1.105,24	(1.105,24)
8	Daging	-	-	15.426	1.004.761	75	5,90	11.569,76	5.928,09	5.641,67
9	Telur	-	-	7.179	1.004.761	100	7,60	7.178,86	7.636,18	(457,32)
10	Susu	-	-	526	1.004.761	100	0,02	525,77	20,10	505,67
11	Ikan	-	-	43.079	1.004.761	100	11,99	43.078,80	12.047,08	31.031,72
12	Cabai Merah	226	-	1.801	1.004.761	100	0,29	1.801,00	291,38	1.509,62
13	Cabai Rawit	49	-	283	1.004.761	100	0,36	283,00	361,71	(78,71)
14	Bawang Merah	184	-	2.129	1.004.761	66	0,29	1.401,73	291,38	1.110,35
15	Gula	-	-	1.466	1.004.761	100	7,83	1.465,90	7.867,28	(6.401,38)
16	Garam	-	-	-	1.004.761	100	8,7	-	8.741,42	(8.741,42)

Sumber : Data Ketersedianan Dinas Ketahanan, Pertanian dan Perikanan Kabupatan Sragen

Tabel 2 menunjukan bahwa komoditas seperti : padi, jagung, kacang tanah, daging, susu, ikan, cabai merah dan bawang merah mengalami surplus ketersediaan, sehingga dapat dijelaskan produksi komoditas tersebut di wilayah Kabupaten Sragen mampu memenuhi kebutuhan penduduk tanpa harus mendatangkan barang dari luar wilayah sragen , sedangkan komoditas : kedelai, kacang hijau, ubi kayu, ubi jalar, telur, cabai rawit, gula dan garam masih mengalami minus atau kekurangan ketersediaan, hal ini karena produksi dalam kabupaten sragen sendiri belum bisa mencukupi kebutuhan penduduk sragen, sehingga perlu mengimpor atau mendatangkan dari daerah luar kabupaten Sragen.

6.2. NERACA BAHAN MAKANAN (NBM) KABUPATEN SRAGEN 2024

6 2.1 Padi-padian

Penyediaan padi-padian yang terbesar adalah dari beras yaitu mencapai 160.451 ton. Komoditi jagung memiliki pernyediaan 15.160 ton hal tersebut menunjukan bahwa hasil produksi beras dan jagung di Kabupaten Sragen diekspor ke wilayah lain. Sedangkan untuk Tepung gandum belum mampu mencukupi ketersediaan dalam kabupaten sendiri sehingga memerlukan impor dari wilayah di luar Kabupaten Sragen.

Tabel 3. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Padi-Padian

Kabupaten Sragen tahun 2024

Komoditi	Kg/Th	Energi KKal/Hari	Protein Gram/Hari	Lemak Gram/Hari
Beras	145,88	1.443	35,05	6,39
Jagung	13,83	139	2,72	2,15
Jagung basah	1,16	3	0,09	0,01
Tepung gandum	11,36	104	3,80	0,72
Padi-padian		1.689	41,66	9,27

Tabel 3 di atas menunjukkan bahwa ketersediaan beras memiliki angka ketersediaan per kapita yaitu 145,88 kg/tahun dengan ketersediaan energinya 1.443 kkal/hari, protein 35,05 gram/hari dan lemak 6,39 gram/hari. Sementara itu ketersediaan per kapita padi-padian sendiri adalah 1.689 kkal/hari untuk energi, 41,66 gr/hari untuk protein dan lemak sebesar 9,27 gr/hari.

6.2.2 Makanan Berpati

Dalam kelompok makanan berpati pada tahun 2024 komoditi ubi kayu masih menjadi komoditi yang dominan dalam kelompok makanan berpati yang mempunyai penyediaan 7.280 ton ketersediaan tersebut mengalami peningkatan dari tahun 2023 yang memiliki ketersediaan mencapai 6.059 ton.

Tabel 4. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Makanan Berpati

Kabupaten Sragen Tahun 2024

Komoditi	Kg/Th	Energi KKal/Hari	Protein Gram/Hari	Lemak Gram/Hari
Ubi Jalar	5,04	13	0	0

Komoditi	Kg/Th	Energi KKal/Hari	Protein Gram/Hari	Lemak Gram/Hari
Ubi Kayu	6,79	24	0,16	0,05
Sagu	0	0	0	0
Umbi-umbian (Talas, Yam, Labu Parang dan	2,67	7	0,09	0,02
Makanan Berpati		44	0,35	0,11

Tabel 4 merupakan gambaran ketersediaan komoditi utama yang termasuk kelompok makanan berpati. Ubi kayu memiliki ketersediaan perkapita mencapai 6,79kg/tahun dengan kandungan energinya 24 kkal/hari, kandungan protein sebesar 0,16 gr/hari dan lemak sebesar 0,05 gram/hari.

6.2.3 Gula

Tabel 5. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Gula
Kabupaten Sragen tahun 2024

Komoditi	Kg/Th	Energi KKal/Hari	Protein Gram/Hari	Lemak Gram/Hari
Gula Pasir	79,21	790	-	-
Gula Merah	15,07	156	1,24	4,13
Gula		946	1,24	4,13

Kabupaten Sragen pada tahun 2024 memiliki ketersediaan gula pasir per kapita sejumlah 79,21 kg/tahun dengan kandungan energi kelompok gula sebesar 946 kkal/hari kandungan protein sebesar 1,24 gr/hari dan lemak sebesar 4,13 gram/hari.

6.2.4 Buah/Biji Berminyak

Tabel 6. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Buah/Biji Berminyak
Kabupaten Sragen tahun 2024

Komoditi	Kg/Th	Energi KKal/Hari	Protein Gram/Hari	Lemak Gram/Hari
Kacang tanah	0,12	2	0,09	0,14
Kedelai	11,17	117	12,37	5,11

Komoditi	Kg/Th	Energi KKal/Hari	Protein Gram/Hari	Lemak Gram/Hari
Kacang Hijau	0,08	1	0,04	0
Kelapa	3,51	18	0,17	1,77
Buah/Biji Berminyak		137	12,68	7,03

Penyediaan bahan makanan di kelompok buah/biji berminyak di Kabupaten Sragen tahun 2024 tertinggi ada di komoditi kedelai yaitu 11,17 kg/Th disusul dengan kelapa sebesar 3,51 kg/th dan kacang tanah 0,12 kg/Th. Untuk ketersediaan per kapita kelompok buah/biji berminyak pada tahun 2024 adalah 137 kkal/hari untuk ketersediaan protein, 12,68 gr/hari untuk ketersediaan lemak dan 7,03 gr/hari lemak.

6.2.5 Buah-Buahan

Penyediaan buah-buahan di Sragen tahun 2024 diperoleh dari produksi dan olahannya ditambah oleh impor dan kemudian dikurangi ekspor. Setelah penyediaan ini dikurangi dengan banyaknya yang tercecer di dapat jumlah buah-buahan yang siap dikonsumsi oleh penduduk Sragen

Jenis komoditi buah yang di produksi paling banyak di Sragen adalah komoditi pisang yang mencapai 9,98 kg/th di susul jeruk mencapai 9,21 kg/th kemudian sawo sejumlah 6,97 kg/th dan rambutan sejumlah 6,62 kg/th

Kegiatan impor, Sragen banyak mendatangkan buah dari luar wilayah untuk mencukupi kebutuhan konsumsinya dikarenakan sedikitnya produksi buah di Sragen.

Tabel 7. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Buah-Buahan

Kabupaten Sragen Tahun 2024

Komoditi	Kg/Th	Energi KKal/Hari	Protein Gram/Hari	Lemak Gram/Hari
Alpokat	3,29	4	0,05	0,34
Jeruk	9,21	9	0,09	0,08
Duku	2,59	3	0,05	0,01
Durian	2,7	2	0,04	0,05
Jambu	1,36	2	0,04	0,01
Jambu Air	0,29	0	0	0
Mangga	0,18	0	0	0

Komoditi	Kg/Th	Energi KKal/Hari	Protein Gram/Hari	Lemak Gram/Hari
Nanas	-	-	-	-
Pepaya	6,76	5	0,05	-
Pisang	9,98	13	0,14	0,04
Rambutan	6,62	2	0,03	0,00
Salak	6,61	11	0,08	0,03
Sawo	6,97	13	0,12	0,31
Melon	0,06	0	0,00	0,00
Semangka	5,57	1	0,02	0,01
Belimbing	0,34	0	0,00	0,00
Manggis	-	-	-	-
Nangka	3,10	1	0,01	0,00
Markisa	-	-	-	-
Sirsak	0,18	0	0,00	0,00
Sukun	0,5	1	0,02	0,00
Apel	1,51	2	0,01	0,01
Anggur	0,02	0	0,00	0,00
Lemon	0,03	0	0	0,00
Jeruk Besar /Pomelo	5,19	1	0,02	0,01
Lengkeng	0,19	0	0	0,00
Buah Naga	0,01	0	0,00	0,00
Jeruk Nipis	2,16	3	0,03	0,01
Buah Lainnya	8,84	16	0,31	0,16
Buah-buahan		90	1,11	1,08

Pada tahun 2024 ketersediaan kelompok buah-buahan per kapita energi, protein dan lemaknya masing-masing adalah 90 kkal/hari, 1,11 gram/hari dan 1,08 gram/hari. Ketersediaan energi terbesar pada kelompok buah-buahan adalah pada buah pisang yaitu

sebesar 13 kkal/hari. Untuk ketersediaan protein mencapai 0,14 gram/hari dan ketersediaan lemak 0,04 gram/hari.

6.2.6 Sayur-sayuran

Penyediaan sayuran di Sragen tahun 2024 diperoleh dari produksi dan olahannya ditambah oleh impor dan kemudian dikurangi ekspor. Setelah penyediaan ini dikurangi dengan banyaknya yang tercecer di dapat jumlah sayuran yang siap dikonsumsi oleh penduduk Sragen

Jenis komoditi sayuran dengan ketersediaan paling banyak di Sragen adalah komoditi bawang merah yang mencapai 33,15 kg/th di susul bawang putih mencapai 31,89 kg/th kemudian bayam sejumlah 5,31 kg/th.

Tabel 8. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Sayur-sayuran
Kabupaten Sragen Tahun 2024

Komoditi	Kg/Th	Energi KKal/Hari	Protein Gram/Hari	Lemak Gram/Hari
Bawang merah	33,15	29	1,1	0,25
Bawang putih	31,89	64	3,04	0,15
Bawang bombay	0,57	1	0,02	0,00
Ketimun	0,91	0	0,01	0,00
Kacang merah	0,07	1	0,03	0,00
Kacang panjang	3,16	2	0,18	0,03
Kentang	2,35	3	0,10	0,01
Kubis	1,32	0	0,03	0,00
Tomat	2,25	1	0,06	0,02
Wortel	2,05	1	0,04	0,02
Cabe besar	1,55	1	0,04	0,01
Cabe rawit	3,19	9	0,37	0,15
Terong	3,28	3	0,12	0,05
Petsal/sawi	1,67	0	0,03	0,01
Bawang daun	-	-	-	-
Kangkung	4,20	1	0,16	0,03
Lobak	-	-	-	-

Komoditi	Kg/Th	Energi KKal/Hari	Protein Gram/Hari	Lemak Gram/Hari
Labu siam	1,21	1	0,02	0,00
Buncis	1,18	1	0,06	0,01
Bayam	5,31	1	0,07	0,03
Kembang kol	-	-	-	-
Jamur tiram	0,09	0	0,00	0,00
Melinjo	1,3	1	0,11	0,01
Petai	0,15	1,81	0,02	0,00
Jengkol	0,02	-	-	-
Sayur-sayuran		121	5,6	0,80

Pada tahun 2024 ketersediaan per kapita kelompok sayuran adalah ketersediaan energi 121 kkal/hari, ketersediaan protein 5,6 gr/hari dan ketersediaan lemak sebesar 0,80gr/hari. Dalam kelompok sayuran ketersediaan energi terbesar ada di komoditi bawang putih yaitu mencapai 64 kkal/hari, dengan ketersediaan proteinnya sebesar 3,04 gr/hari dan lemaknya sebesar 0,15 gram/hari.

6.2.7 Daging

Pada tahun 2024 ketersediaan perkapita tertinggi dimiliki oleh daging ayam ras yaitu 15,81 kg/tahun sedangkan ketersediaan perkapita terendah dimiliki oleh daging domba sejumlah 0,01 kg/tahun.

Tabel 9. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Daging

Kabupaten Sragen Tahun 2024

Komoditi	Kg/Th	Energi KKal/Hari	Protein Gram/Hari	Lemak Gram/Hari
Daging Sapi	0,32	2	0,17	0,12
Daging Kambing	0,02	0	0,01	0,01
Daging Domba	0,01	0	0, 00	0,01
Daging ayam ras	15,81	76	4,57	6,28
Daging ayam buras	1,98	10	0,57	0,79
Daging itik	0,02	0	0,00	0,01

Jeroan semua jenis	1,56	5	0,67	0,27
Daging		93	6,01	7,51

Ketersediaan per kapita Kabupaten Sragen untuk kelompok daging pada tahun 2024 adalah 93 kkal/hari untuk energi 6,01 gr/hari untuk protein dan 7,51 gr/hari pada lemak. Dilihat dari masing-masing jenis komoditi, maka akan diketahui bahwa ketersediaan energi komoditi daging terbesar ada di ayam ras sebesar 76 kkal/hari

6.2.8 Telur

Pada tahun 2024 ketersediaan perkapita tertinggi dimiliki oleh telur ayam bukan ras yaitu 88,76 kg/tahun sedangkan ketersediaan perkapita terendah dimiliki oleh telur itik sejumlah 0,69 kg/tahun

Tabel 10. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Telur
Kabupaten Sragen Tahun 2024

Komoditi	Kg/Th	Energi KKal/Hari	Protein Gram/Hari	Lemak Gram/Hari
Telur Ayam buras	88,76	302	19,78	23,20
Telur Ayam ras	12,58	43	3,43	2,98
Telur Itik	0,69	3	0,19	0,25
Telur Puyuh	8,80	25	2,39	1,52
Telur		372	25,79	27,95

Ketersediaan energi per kapita telur di Sragen pada tahun 2024 adalah sebesar 372 kkal/hari, protein 25,79 gr/hari dan 27,95 gr/hari untuk lemak.

6.2.9 Susu

Tabel 11. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Susu
Kabupaten Sragen Tahun 2024

Komoditi	Kg/Th	Energi KKal/Hari	Protein Gram/Hari	Lemak Gram/Hari
Susu Sapi	5,71	10	0,50	0,55
Susu Hewani lainnya	0,93	2	0,08	0,09
Susu		11	0,58	0,64

Produksi susu sapi Kabupaten Sragen pada tahun 2024 mencapai 1.573 ton, dengan ketersediaan perkapita 5,71 kg/th, ketersediaan energi 11 kkal/hari, ketersediaan protein 0,58 gram/hari dan lemak 0,64 gram/hari

6.2.10 Ikan

Dalam penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM), Kabupaten Sragen tetap mengacu pada NBM nasional, dimana kelompok komoditi ikan tidak dipisahkan antara ikan tangkap atau ikan budi daya, berbeda dengan tahun-tahun sebelumnya, kelompok ikan dibedakan antara ikan budidaya (darat) dan ikan tangkap (laut).

Tabel 12. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Ikan

Kabupaten Sragen Tahun 2024

Komoditi	Kg/Th	Energi KKal/Hari	Protein Gram/Hari	Lemak Gram/Hari
Tuna	0,04	0	0,01	0,01
Kakap	0,11	0	0,04	0,00
Bawal	0,04	0	0,02	0,00
Teri	4,22	9	1,19	0,06
Kembung	0,06	0	0,02	0,00
Bandeng	1,26	3	0,44	0,11
Mujair	0,17	0	0,05	0,10
Ikan mas	0,01	0	0,00	0,00
Lele	5,38	10	1,74	0,27
Patin	1,06	2	0,43	0,03
Nila	1,36	2	0,48	0,04
Gurami	0,01	0	0,00	0,00
Udang	0,01	0	0,00	0,00
Cumi-cumi, Sotong & Gurita	0,01	0	0,00	0,00
Ekor Kuning	0,01	0	0,00	0,00
Selar	5,24	14	2,70	0,32
Gabus	0,01	0	0,00	0,00
Tawes	0,37	1	0,19	0,01

Komoditi	Kg/Th	Energi KKal/Hari	Protein Gram/Hari	Lemak Gram/Hari
Lainnya	0,12	0	0,03	0,00
Ikan		42	7,36	0,85

Sragen memiliki wilayah yang relatif mengalami kesulitan air pada musim kemarau dan terkadang bencana banjir pada musim hujan. Hal ini berdampak pada sedikitnya poduksi ikan di kabupaten Sragen sendiri, dan juga keanekaragaman jenis ikan yang dikonsumsi sedikit. Sehingga diperlukan impor ikan, terutama ikan laut, hal ini dikarenakan Sragen tidak memiliki pantai dan dengan topografi yang bergunung-gunung. Pada tahun 2024 ketersediaan per kapita ikan terbesar yaitu ikan lele yaitu 5,38 kg/tahun dengan kandungan energi 10 kkal/hari, protein 1,74 gr/hari dan 0,27 gr/hari lemak.

Komoditi selanjutnya yaitu ikan lele yaitu memiliki ketersediaan 5,24kg/tahun dengan kandungan 14 kkal/hari untuk ketersediaan energi, 2,7 gr/hari untuk protein dan 0,32 gr/hari lemak.

6.2.11 Minyak/Lemak

Ketersediaan kelompok makanan minyak/lemak sangat tergantung pada ketersediaan kelompok makanan lainnya, yaitu di kekompok makanan sektor perkebunan dan peternakan. Di kelompok ini pada tahun 2024 jumlah minyak kelapa sawit yang siap dikonsumsi masyarakat Kabupaten Sragen adalah 13.805 ton dan, dengan ketersediaan per kapita masing-masing 13,53 kg/tahun.

Tabel 13. Ketersediaan Per Kapita Kelompok Minyak & Lemak
Kabupaten Sragen Tahun 2024

Komoditi	Kg/Th	Energi KKal/Hari	Protein Gram/Hari	Lemak Gram/Hari
Minyak Kacang tanah	-	-	-	-
Minyak goreng kelapa	0,27	7	0,01	0,73
Minyak sawit	13,53	334	-	17,23
Lemak sapi	0,06	1	0,00	0,14
Lemak kambing	0,03	1	0,00	0,08
Lemak domba	0,00	1	0,00	0,00

Komoditi	Kg/Th	Energi KKal/Hari	Protein Gram/Hari	Lemak Gram/Hari
Minyak & Lemak		343	0,01	18,19

Tabel di atas memperlihatkan besarnya ketersediaan per kapita komoditi minyak & kelapa, minyak sawit memiliki ketersediaan energi terbesar yaitu 343 kkal/hari, 0,01 gr/hari untuk protein dan 18,19 gr/hari ketersediaan lemak.

Untuk ketersediaan lemak, pada tahun 2024 ketersediaan per kapita lemak sapi dan lemak kambing dan lemak domba masing-masing 0,06 kg/tahun, 0,03 kg/tahun dan 0,06 kg/tahun,

VII. KESIMPULAN

1. Ketersediaan Pangan di Kabupaten Sragen terutama beras dan jagung di tahun 2024 relatif cukup aman, karena mampu mencukupi kebutuhan Kabupaten Sragen bahkan komoditas tersebut diekspor ke luar wilayah Sragen. Hal ini tetap harus dipertahankan, dikarenakan Sragen sebagai penyangga pangan nasional.
2. Beberapa Komoditas seperti kedelai, kacang hijau, ubi kayu, ubi jalar, telur, cabai rawit dan gula perlu ditingkatkan lagi untuk produksi domestik Kabupaten Sragen sendiri, sehingga ketergantungan akan komoditas tersebut terhadap daerah lain dapat diminimalkan.
3. Hasil analisis Neraca Bahan Makanan (NBM) tahun 2024 menunjukkan angka ketersediaan energi perkapita adalah 3.888 kalori, angka ketersediaan protein 102,37 gram/hari dan ketersediaan lemak 77,55 gram hari
4. Berdasarkan hasil penyusunan dan analisis Neraca Bahan Makanan Tahun 2024, dapat disimpulkan bahwa ketersediaan bahan makanan secara umum berada pada kondisi yang relatif mencukupi dalam memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat. Ketersediaan tersebut bersumber dari produksi dalam negeri, impor, serta stok awal, sedangkan pemanfaatannya mencakup konsumsi, kebutuhan industri, pakan, benih, kehilangan, dan sisa.
5. Hasil analisis menunjukkan adanya variasi tingkat ketersediaan antar komoditas bahan makanan, sehingga diperlukan langkah antisipatif terhadap komoditas tertentu yang berpotensi mengalami keterbatasan pasokan. Oleh karena itu, diperlukan upaya berkelanjutan dalam peningkatan produksi, penguatan sistem distribusi, serta pengendalian kehilangan pangan.
6. Neraca Bahan Makanan Tahun 2024 ini diharapkan dapat menjadi bahan rujukan dalam perumusan kebijakan dan perencanaan program pembangunan ketahanan pangan pada periode selanjutnya.

LAMPIRAN

TABEL NERACA BAHAN MAKANAN BERDASARKAN APLIKASI NBM 2025 ZONA 1

NERACA BAHAN MAKANAN / *FOOD BALANCE SHEET*
SRAGEN
TAHUN 2024

Ketersediaan Per Kapita			
	Kalori	**Protein**	**Lemak**
Total :	**3.888**	**102,37**	**77,55**
Nabati :	**3.368**	**62,64**	**40,39**
Hewani :	**521**	**39,74**	**37,16**

Jumlah Penduduk: 1.004.761 jiwa

Jenis Bahan Makanan *Commodity*	Penyediaan Dalam Negeri/ Domestic Supply (ton)					Pemakaian Dalam Negeri/ Domestic utilization (ton)						Ketersediaan Per Kapita *Per capita availability*				
	Produksi *Production*	Perubahan Stok *Changes in Stock*	Impor *Imports*	Ekspor *Exports*	Total Penyediaan Dalam Negeri	Pakan *Feed*	Benih/ Bibit *Seed*	Diolah untuk Makanan *Food Processed*	Tercecer *Waste*	Penggunaan Lain *Other Uses*	Bahan Makanan *Food*	Kg/Th *Kg/Year*	Gram/ hari *Grams/ day*	Kalori/ *Calories* kkal/hari *kcal/day*	Protein/ *Proteins* Gram/hr *Grams/day*	Lemak/ *Fats* Gram/hr *Grams/day*
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)
I. PADI-PADIAN/ *CEREALS*														**1.689**	**41,66**	**9,27**
1 Beras/ *Rice*	416.630	167.761	-	88.418	160.451	708	-	-	10.416	2.750	146.578	145,88	399,68	1.443	35,05	6,39
2 Jagung/ *Maize*	148.503	-	-	133.343	15.160	-	561	-	700	-	13.899	13,83	37,90	139	2,72	2,15
3 Jagung basah/ *Fresh Maize*	-	-	1.221	-	1.221	-	-	-	57	-	1.163	1,16	3,17	3	0,09	0,01
4 Gandum/*Wheat*	-	-	11.462	-	11.462	-	-	11.410	52	-	0	11,36	31,11	104	3,80	0,72
II. MAKANAN BERPATI/ *STARCHY FOOD*														**44**	**0,35**	**0,11**
5 Ubi jalar/*Sweet potatoes*	-	-	5.443	-	5.443	109	-	-	267	-	5.068	5,04	13,82	13	0,11	0,04
6 Ubi kayu/*Cassava*	375	-	6.905	-	7.280	146	-	-	308	-	6.826	6,79	18,61	24	0,16	0,05
7 Sagu	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8 Umbi-umbian lainnya (Talas, Yam, Labu Parang dan butter	-	-	2.738	-	2.738	-	-	-	55	-	2.683	2,67	7,32	7	0,09	0,02
III. GULA/*SUGAR*														**946**	**1,24**	**4,13**
9 Gula pasir/*White sugar*	-	-	83.004	-	83.004	-	-	-	3.420	-	79.584	79,21	217,01	790	-	-
10 Gula merah/*Brown sugar*	-	-	15.144	-	15.144	-	-	-	-	-	15.144	15,07	41,29	156	1,24	4,13
IV. BUAH BIJI BERMINYAK																
PULSES NUT AND OIL SEEDS														**137**	**12,68**	**7,03**
11 Kacang tanah/*Groundnuts*	3.208	-	-	2.647	561	62	280	51	98	-	71	0,12	0,33	2	0,09	0,14

Ketersediaan Per Kapita			
	Kalori	Protein	Lemak
Total :	3.888	102,37	77,55
Nabati :	3.368	62,64	40,39
Hewani :	521	39,74	37,16

NERACA BAHAN MAKANAN / *FOOD BALANCE SHEET*
SRAGEN
TAHUN 2024

Jumlah Penduduk: 1.004.761 jiwa

Jenis Bahan Makanan *Commodity*		Penyediaan Dalam Negeri/ Domestic Supply (ton)					Pemakaian Dalam Negeri/ Domestic utilization (ton)						Ketersediaan Per Kapita *Per capita availability*				
		Produksi *Production*	Perubahan Stok *Changes in Stock*	Impor *Imports*	Ekspor *Exports*	Total Penyediaan Dalam Negeri	Pakan *Feed*	Benih/ Bibit *Seed*	Diolah untuk Makanan *Food Processed*	Tercecer *Waste*	Penggunaan Lain *Other Uses*	Bahan Makanan *Food*	Kg/Th *Kg/Year*	Gram/ hari *Grams/ day*	Kalori/ *Calories* kkal/hari *kcal/day*	Protein/ *Proteins* Gram/hr *Grams/day*	Lemak/ *Fats* Gram/hr *Grams/day*
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)
12	Kedelai/*Soyabeans*	1.036	-	12.129	-	13.165	1.843	43	-	52	-	11.226	11,17	30,61	117	12,37	5,11
13	Kacang hijau/*Mungbean*	-	-	80	-	80	2	-	-	2	-	76	0,08	0,21	1	0,04	0,00
14	Kelapa/*Coconut*	-	-	3.569	-	3.569	-	2	-	39	-	3.528	3,51	9,62	18	0,17	1,77
						-											
V. BUAH-BUAHAN/*FRUITS*						-									**90**	**1,11**	**1,08**
15	Alpokat/*Avocados*	135	-	3.004	-	3.139	-	-	-	35	-	3.104	3,09	8,46	4	0,05	0,34
16	Jeruk/*Oranges*	5.202	-	4.157	-	9.360	-	-	-	104	-	9.256	9,21	25,24	9	0,09	0,08
17	Duku/*Lanzon*	-	-	2.633	-	2.633	-	-	-	29	-	2.603	2,59	7,10	3	0,05	0,01
18	Durian/*Durians*	21	-	2.719	-	2.740	-	-	-	30	-	2.709	2,70	7,39	2	0,04	0,05
19	Jambu/*Waterapples*	1.215	-	169	-	1.384	-	-	-	15	-	1.369	1,36	3,73	2	0,04	0,01
20	Jambu Air /*Rose apple*	298	-	-	-	298	-	-	-	3	-	294	0,29	0,80	0	0,00	0,00
21	Mangga/*Mangoes*	27.492	-	-	27.309	183	-	-	-	2	-	181	0,18	0,49	0	0,00	0,00
22	Nanas/*Pineapples*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
23	Pepaya/*Papayas*	2.266	-	4.605	-	6.870	-	-	-	76	-	6.794	6,76	18,53	5	0,05	-
24	Pisang/*Bananas*	44.052	-	-	33.912	10.140	-	-	-	113	-	10.027	9,98	27,34	13	0,14	0,04
25	Rambutan/*Rambutans*	2.068	-	4.661	-	6.729	-	-	-	75	-	6.654	6,62	18,14	2	0,03	0,00
26	Salak/*Salacia*	-	-	6.717	-	6.717	-	-	-	75	-	6.642	6,61	18,11	11	0,08	0,03
27	Sawo/*Sapodila*	7.078	-	-	-	7.078	-	-	-	79	-	6.999	6,97	19,08	13	0,12	0,31
28	Melon	62	-	-	-	62	-	-	-	1	-	61	0,06	0,17	0	0,00	0,00
29	Semangka/*Watermelon*	38	-	5.620	-	5.658	-	-	-	63	-	5.595	5,57	15,26	1	0,02	0,01
30	Belimbing/ *Star Fruit*	349	-	-	-	349	-	-	-	4	-	345	0,34	0,94	0	0,00	0,00
31	Manggis/ *Mangosteen*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
32	Nangka/Cempedak/ *Jackfruit*	3.152	-	-	-	3.152	-	-	-	35	-	3.117	3,10	8,50	1	0,01	0,00
33	Markisa/ *Marquisa*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
34	Sirsak/ *Soursop*	181	-	-	-	181	-	-	-	2	-	179	0,18	0,49	0	0,00	0,00
35	Sukun/ *Bread Fruit*	511	-	-	-	511	-	-	-	6	-	505	0,50	1,38	1	0,02	0,00
36	Apel/ *Apple*	-	-	1.531	-	1.531	-	-	-	17	-	1.514	1,51	4,13	2	0,01	0,01
37	Anggur/ *Grape*	18	-	-	-	18	-	-	-	0	-	18	0,02	0,05	0	0,00	0,00
38	Strobery/*Strawberry*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
39	Blewah/*Cantalaupe*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
40	Lemon/Lemon	28	-	-	-	28	-	-	-	0	-	27	0,03	0,07	0	0,00	0,00

Ketersediaan Per Kapita			
	Kalori	Protein	Lemak
Total :	3.888	102,37	77,55
Nabati :	3.368	62,64	40,39
Hewani :	521	39,74	37,16

NERACA BAHAN MAKANAN / *FOOD BALANCE SHEET*
SRAGEN
TAHUN 2024

Jumlah Penduduk: 1.004.761 jiwa

	Jenis Bahan Makanan *Commodity*	Penyediaan Dalam Negeri/ Domestic Supply (ton)					Pemakaian Dalam Negeri/ Domestic utilization (ton)						Ketersediaan Per Kapita *Per capita availability*				
		Produksi *Production*	Perubahan Stok *Changes in Stock*	Impor *Imports*	Ekspor *Exports*	Total Penyediaan Dalam Negeri	Pakan *Feed*	Benih/ Bibit *Seed*	Diolah untuk Makanan *Food Processed*	Tercecer *Waste*	Penggunaan Lain *Other Uses*	Bahan Makanan *Food*	Kg/Th *Kg/Year*	Gram/ hari *Grams/ day*	Kalori/ *Calories* kkal/hari *kcal/day*	Protein/ *Proteins* Gram/hr *Grams/day*	Lemak/ *Fats* Gram/hr *Grams/day*
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)
41	Jeruk Besar/Pomelo	4.895	-	383	-	5.278	-	-	-	59	-	5.220	5,19	14,23	4	0,05	0,02
42	Kurma/Date Fruit	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
43	Buah Ara (Buah Tin)/*Fig*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
44	Pir/Pear	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
45	Aprikot, Ceri Dan Persik/Apricot,cherry, Nectarine	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
46	Rasberry Dan Blackberry	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
47	Kiwi/Kiwi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
48	Kesemek/Persimon	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
49	Lengkeng	192	-	-	-	192	-	-	-	2	-	189	0,19	0,52	0	0,00	0,00
50	Leci/Lychee	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
51	Buah Naga	6	-	-	-	6	-	-	-	0	-	6	0,01	0,02	0	0,00	0,00
52	Jeruk Nipis	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
53	Delima	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
54	Buah Lainnya	-	-	8.981	-	8.981	-	-	-	100	-	8.881	8,84	24,22	16	0,31	0,16
	VI. SAYUR-SAYURAN/ VEGETABLES														**121**	**5,60**	**0,80**
55	Bawang Merah/ *Shallot(Onion)*	1.540	-	32.511	-	34.051	-	-	-	739	-	33.313	33,15	90,83	29	1,10	0,25
56	Bawang Putih/*Garlic*	-	-	32.122	-	32.122	-	77	-	6	-	32.038	31,89	87,36	64	3,04	0,15
57	Bawang Bombai	-	-	583	-	583	-	-	-	14	-	569	0,57	1,55	1	0,02	0,00
58	Ketimun/*Cucumber*	12	-	929	-	941	-	7	-	16	-	918	0,91	2,50	0	0,01	0,00
59	Kacang Merah/*Kidney beans*	-	-	73	-	73	-	2	-	0	-	71	0,07	0,19	1	0,03	0,00
60	Kacang Panjang/ *String beans*	0	-	3.253	-	3.253	-	14	-	64	-	3.175	3,16	8,66	2	0,18	0,03
61	Kentang/*Potatoes*	-	-	2.415	-	2.415	-	29	-	27	-	2.358	2,35	6,43	3	0,10	0,01
62	Kubis/*Cabbage*	-	-	1.360	-	1.360	-	-	-	33	-	1.327	1,32	3,62	0	0,03	0,00
63	Tomat/*Tomatoes*	-	-	2.315	-	2.315	-	16	-	39	-	2.260	2,25	6,16	1	0,06	0,02
64	Wortel/*Carrots*	-	-	2.115	-	2.115	-	-	-	51	-	2.064	2,05	5,63	1	0,04	0,02
65	Cabe Besar/tw/teropong/*Chilli*	3.384	-	-	1.793	1.590	-	11	-	25	-	1.554	1,55	4,24	1	0,04	0,01
66	Cabe Rawit	443	-	2.840	-	3.284	-	23	-	56	-	3.204	3,19	8,74	9	0,37	0,15
67	Terong/*Eggplant*	27	-	3.353	-	3.380	-	25	-	57	-	3.298	3,28	8,99	3	0,12	0,05
68	Petsai/ Sawi/ *Mustard greens*	-	-	1.716	-	1.716	-	-	-	41	-	1.675	1,67	4,57	0	0,03	0,01
69	Daun Bawang/Spring onion	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
70	Kangkung/*Swamp cabbage*	31	-	4.297	-	4.328	-	25	-	79	-	4.223	4,20	11,52	1	0,16	0,03
71	Lobak/*Radish*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Ketersediaan Per Kapita			
	Kalori	Protein	Lemak
Total :	3.888	102,37	77,55
Nabati :	3.368	62,64	40,39
Hewani :	521	39,74	37,16

NERACA BAHAN MAKANAN / *FOOD BALANCE SHEET*
SRAGEN
TAHUN 2024

Jumlah Penduduk: 1.004.761 jiwa

Jenis Bahan Makanan *Commodity*		Penyediaan Dalam Negeri/ Domestic Supply (ton)					Pemakaian Dalam Negeri/ Domestic utilization (ton)						Ketersediaan Per Kapita *Per capita availability*				
		Produksi *Production*	Perubahan Stok *Changes in Stock*	Impor *Imports*	Ekspor *Exports*	Total Penyediaan Dalam Negeri	Pakan *Feed*	Benih/ Bibit *Seed*	Diolah untuk Makanan *Food Processed*	Tercecer *Waste*	Penggunaan Lain *Other Uses*	Bahan Makanan *Food*	Kg/Th *Kg/Year*	Gram/ hari *Grams/ day*	Kalori/ *Calories* kkal/hari *kcal/day*	Protein/ *Proteins* Gram/hr *Grams/day*	Lemak/ *Fats* Gram/hr *Grams/day*
(1)		(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)
72	Labu siam/*Chayotte*	-	-	1.244	-	1.244	-	5	-	25	-	1.214	1,21	3,31	1	0,02	0,00
73	Buncis/*Greenbeans*	-	-	1.214	-	1.214	-	5	-	24	-	1.185	1,18	3,23	1	0,06	0,01
74	Bayam/*Spinach*	-	-	5.463	-	5.463	-	24	-	108	-	5.331	5,31	14,54	1	0,07	0,03
75	Kembang Kol/ *Cauliflowe r*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
76	Jamur Tiram/ *Mushroom*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
77	Jamur Merang	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
78	Jamur Lainnya	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
79	Melinjo/ *Melinjo*	1.338	-	-	-	1.338	-	-	-	32	-	1.306	1,30	3,56	1	0,11	0,01
80	Petai/ *Twisted Cluster Bean*	680	-	-	-	680	-	-	-	16	-	664	0,66	1,81	0	0,02	0,00
81	Jengkol/ *Jengkol*	-	-	22	-	22	-	-	-	1	-	21	0,02	0,06	0	0,00	0,00
82	Paprika/ *Sweet Pepper*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
83	Kacang Kapri	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
84	Selada	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
85	Asparagus	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
86	Seledri	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

NERACA BAHAN MAKANAN / *FOOD BALANCE SHEET*
SRAGEN
TAHUN 2024

Ketersediaan Per Kapita			
	Kalori	**Protein**	**Lemak**
Total :	**3.888**	**102,37**	**77,55**
Nabati :	**3.368**	**62,64**	**40,39**
Hewani :	**521**	**39,74**	**37,16**

Jumlah Penduduk: 1.004.761 jiwa

Jenis Bahan Makanan *Commodity*		Penyediaan Dalam Negeri/ Domestic Supply (ton)					Pemakaian Dalam Negeri/ Domestic utilization (ton)						Ketersediaan Per Kapita *Per capita availability*				
		Produksi *Production*	Perubahan Stok *Changes in Stock*	Impor *Imports*	Ekspor *Exports*	Total Penyediaan Dalam Negeri	Pakan *Feed*	Benih/ Bibit *Seed*	Diolah untuk Makanan *Food Processed*	Tercecer *Waste*	Penggunaan Lain *Other Uses*	Bahan Makanan *Food*	Kg/Th *Kg/Year*	Gram/ hari *Grams/ day*	Kalori/ *Calories* kkal/hari *kcal/day*	Protein/ *Proteins* Gram/hr *Grams/day*	Lemak/ *Fats* Gram/hr *Grams/day*
(1)		(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)
87	Lainya (Oyong, kecipir, pare, pakis)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VII. DAGING/*MEAT*															**93**	**6,01**	**7,51**
88	Daging Sapi/*Beef*	612	-	-	289	323	-	-	-	0	-	323	0,32	0,88	2	0,17	0,12
89	Daging Kerbau/*Buffalo Meat*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
90	Daging Kambing/*Mutton*	281	-	-	257	24	-	-	-	0	-	24	0,02	0,06	0	0,01	0,01
91	Daging Domba/*Lamb*	9	-	-	-	9	-	-	-	0	-	9	0,01	0,03	0	0,00	0,01
92	Daging Kuda/Lainnya/*Horse Meat/Other*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
93	Daging Babi/*Pork*	-	-	18	-	18	-	-	-	0	-	18	0,02	0,05	0	0,01	0,02
94	Daging Ayam Buras/*Lokal Chicken Meat*	225	-	1.767	-	1.992	-	-	-	2	-	1.991	1,98	5,43	10	0,57	0,79
95	Daging Ayam Ras/Broiler Chicken Meat	13.039	-	2.864	-	15.903	-	-	-	13	-	15.890	15,81	43,33	76	4,57	6,28
96	Daging Itik/*Duck Meat*	93	-	-	74	19	-	-	-	0	-	19	0,02	0,05	0	0,00	0,01
97	Daging Puyuh/*Quail Meat*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
98	Jeroan semua jenis/*Offal All Kinds*	1.565	-	-	-	1.565	-	-	-	1	-	1.564	1,56	4,26	5	0,67	0,27
VIII. TELUR/*EGGS*															**372**	**25,79**	**27,95**
99	Telur Ayam Buras/ *Local Hen Eggs*	1.244	-	124.116	-	125.359	-	31.340	-	4.839	-	89.181	88,76	243,17	302	19,78	23,20
100	Telur Ayam Ras/ *Layer Eggs*	5.366	-	7.542	-	12.908	-	-	-	265	-	12.644	12,58	34,48	43	3,43	2,98
101	Telur Itik/*Ducks Eggs*	697	-	142	-	840	-	113	-	33	-	693	0,69	1,89	3	0,19	0,25
102	Telur Puyuh/*Quail Eggs*	143	-	8.698	-	8.841	-	-	-	-	-	8.841	8,80	24,11	25	2,39	1,52
IX. SUSU/*MILK*															**11**	**0,58**	**0,64**
103	Susu Sapi/*Cow Milk*	1.573	-	4.285	-	5.859	59	-	-	59	-	5.741	5,71	15,66	10	0,50	0,55
104	Susu hewani lainnya/*Other animal milk*	-	-	955	-	955	10	-	-	10	-	936	0,93	2,55	2	0,08	0,09
X. IKAN/*FISH*															**42**	**7,36**	**0,85**
105	Tuna/Cakalang/Tongkol/ *Tunas/Skipjack*	-	-	42	-	42	-	-	-	0	-	41	0,04	0,11	0	0,01	0,00
106	Kakap/*Giant Seaperch*	-	-	108	-	108	-	-	-	1	-	107	0,11	0,29	0	0,04	0,00
107	Cucut/*Sharks*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
108	Bawal/*Pomfret*	-	-	39	-	39	-	-	-	0	-	38	0,04	0,10	0	0,02	0,00
109	Teri/*Anchovies*	-	-	4.282	-	4.282	-	-	-	43	-	4.239	4,22	11,56	9	1,19	0,06
110	Lemuru/*Indian Oil Sardinella*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
111	Kembung/*Indian Mackerels*	-	-	62	-	62	-	-	-	1	-	61	0,06	0,17	0	0,02	0,00
112	Tenggiri/*Narrow Bard /King Mackerels*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
113	Bandeng/*Milk Fish*	-	-	1.277	-	1.277	-	-	-	13	-	1.264	1,26	3,45	3	0,44	0,11
114	Belanak/*Mullets*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
115	Mujair/*Mozambique Tilapia*	474	-	-	305	169	-	-	-	2	-	167	0,17	0,46	0	0,05	0,00
116	Ikan Mas/*Common Carp*	2.927	-	-	2.919	8	-	-	-	0	-	8	0,01	0,02	0	0,00	0,00
117	Lele/*Catfish*	9.549	-	-	4.093	5.456	-	-	-	55	-	5.402	5,38	14,73	10	1,74	0,27
118	Patin/*Pangasius spp*	1.614	-	-	543	1.072	-	-	-	11	-	1.061	1,06	2,89	2	0,43	0,03
119	Nila/*Nile tilapia*	29.488	-	-	28.113	1.375	-	-	-	14	-	1.362	1,36	3,71	2	0,48	0,04
120	Kerapu/*Groupers*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
121	Gurami/*Giant gouramy*	2.310	-	-	2.300	10	-	-	-	0	-	10	0,01	0,03	0	0,00	0,00
122	Udang/*Shrimps*	-	-	6	-	6	-	-	-	0	-	6	0,01	0,02	0	0,00	0,00
123	Rajungan dan Kepiting/*Swimming and mud crab*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
124	Kekerangan / *Clams*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
125	Cumi-cumi, Sotong & Gurita/*Cuttle fish,squids and octopu*	-	-	6	-	6	-	-	-	0	-	6	0,01	0,02	0	0,00	0,00
126	Rumput laut/ *Sea weeds*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
127	Kuwe	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
128	Baronang	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
129	Ekor Kuning	-	-	6	-	6	-	-	-	0	-	6	0,01	0,02	0	0,00	0,00
130	Selar	-	-	5.318	-	5.318	-	-	-	53	-	5.265	5,24	14,36	14	2,70	0,32
131	Gabus	58	-	-	51	7	-	-	-	0	-	7	0,01	0,02	0	0,00	0,00
132	Tawes	373	-	-	-	373	-	-	-	4	-	369	0,37	1,01	1	0,19	0,01
133	Manyung	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
134	Layur	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
135	Pari	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Ketersediaan Per Kapita			
	Kalori	Protein	Lemak
Total :	3.888	102,37	77,55
Nabati :	3.368	62,64	40,39
Hewani :	521	39,74	37,16

NERACA BAHAN MAKANAN / *FOOD BALANCE SHEET*
SRAGEN
TAHUN 2024

Jumlah Penduduk: 1.004.761 jiwa

Jenis Bahan Makanan *Commodity*		Penyediaan Dalam Negeri/ Domestic Supply (ton)					Pemakaian Dalam Negeri/ Domestic utilization (ton)						Ketersediaan Per Kapita *Per capita availability*				
		Produksi *Production*	Perubahan Stok *Changes in Stock*	Impor *Imports*	Ekspor *Exports*	Total Penyediaan Dalam Negeri	Pakan *Feed*	Benih/ Bibit *Seed*	Diolah untuk Makanan *Food Processed*	Tercecer *Waste*	Penggunaan Lain *Other Uses*	Bahan Makanan *Food*	Kg/Th *Kg/Year*	Gram/ hari *Grams/ day*	Kalori/ *Calories* kkal/hari *kcal/day*	Protein/ *Proteins* Gram/hr *Grams/day*	Lemak/ *Fats* Gram/hr *Grams/day*
(1)		(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)
136	Belut/Sidat	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
137	Sepat/Baung/Betok	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
138	Lainnya/*Others*	121	-	-	-	121	-	-	-	1	-	121	0,12	0,33	0	0,03	0,00
XI.	**MINYAK & LEMAK**																
	OILS & FATS														**343**	**0,01**	**18,19**
139	Minyak Kacang tanah/*Peanut Oil*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
140	Minyak goreng kelapa/*Coconut oils*	-	-	279	-	279	-	-	-	4	-	274	0,27	0,75	7	0,01	0,73
141	Minyak goreng sawit/*Cooking oils*	-	-	13.805	-	13.805	-	-	-	214	-	13.591	13,53	37,06	334	-	17,23
142	Minyak Jagung	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
143	Minyak Zaitun	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
144	Minyak Wijen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
145	Minyak Kedelai	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
146	Lemak Sapi/*Cattle Fats*	56	-	-	-	56	-	-	-	-	-	56	0,06	0,15	1	0,00	0,14
147	Lemak Kerbau/*Buffalo Fats*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
148	Lemak Kambing/*Goat Fats*	33	-	-	-	33	-	-	-	-	-	33	0,03	0,09	1	0,00	0,08
149	Lemak Domba/*Sheep Fats*	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	0,00	0,00	0	0,00	0,00
150	Lemak Babi/*Pig Fats*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-