



Pemerintah Kabupaten Grobogan

NERACA BAHAN MAKANAN DAN KETERSEDIAAN POLA PANGAN HARAPAN TAHUN 2024



Dinas Ketahanan Pangan Daerah

Jl. Dr. Sutomo No. 03. Telp. (0292) 424507, Purwodadi 58111
pos-el : bkpgrobogan@gmail.com, laman: dkpd.grobogan.go.id

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Allah SWT atas terselesaikannya Laporan Neraca Bahan Makanan (NBM) dan Pola Pangan Harapan (PPH) Tingkat Ketersediaan Dinas Ketahanan Pangan Daerah Kabupaten Grobogan Tahun 2024.

Penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM) penting dilakukan untuk mengetahui penyajian data dalam bentuk tabel yang dapat menggambarkan situasi dan kondisi ketersediaan pangan untuk konsumsi penduduk di wilayah Kabupaten Grobogan dalam kurun waktu satu tahun. NBM menyajikan angka rata-rata jumlah pangan yang tersedia di tingkat rumah tangga konsumen untuk konsumsi penduduk perkapita (kg/tahun atau gr/hari atau zat gizi tertentu/kap/hari). Sedangkan Pola Pangan Harapan (PPH) adalah susunan beragam pangan atau kelompok pangan yang didasarkan atas sumbangan energinya, baik secara absolut maupun relatif terhadap total energi baik dalam hal ketersediaan maupun konsumsi pangan, yang mampu mencukupi kebutuhan dengan mempertimbangkan aspek-aspek sosial, ekonomi, budaya, agama, cita rasa.

Maksud dan tujuan Laporan NBM dan PPH Tingkat Ketersediaan Kabupaten Grobogan adalah untuk mengetahui gambaran pengadaan (produksi, impor, stok) dan penggunaan serta ketersediaan pangan untuk konsumsi penduduk di wilayah Kabupaten Grobogan. Selain itu juga untuk mengetahui Angka Kecukupan Gizi (AKG) dan skor Pola Pangan Harapan (PPH) Kabupaten Grobogan Tahun 2024 pada tingkat ketersediaan.

Dengan Tersediannya data dan informasi tentang ketersediaan pangan Kabupaten Grobogan diharapkan dapat dijadikan acuan dalam perencanaan dan pengambilan kebijakan yang menyangkut ketahanan pangan.

Grobogan, Desember 2024

Kepala Dinas Ketahanan Pangan Daerah
Kabupaten Grobogan

SUWARNO, S.H

NIP. 19670815 199310 1 001

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Pengertian.....	3
C. Tujuan.....	3
D. Manfaat.....	4
BAB II METODOLOGI.....	5
A. Gambaran Umum Lokasi	5
B. Konsepsi Neraca Bahan Makanan Dan Pola Pangan Harapan.....	6
C. Komponen-Komponen Neraca Bahan Makanan (NBM)	8
D. Kelompok Bahan Makanan.....	13
BAB III ANALISIS KETERSEDIAAN PANGAN DAN GIZI KABUPATEN GROBOGAN	27
A. Situasi Ketersediaan Pangan dan Gizi Kabupaten Grobogan.....	27
B. Neraca Bahan Makanan Kabupaten Grobogan.....	29
C. Pola Pangan Harapan Kab. Grobogan Tahun 2024.....	47
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	51
A. Kesimpulan.....	51
B. Saran.....	52

DAFTAR TABEL

Table 1. Pengelompokan Bahan Makanan dalam NBM	14
Table 2. Pengelompokan Bahan Makanan dalam PPH.....	16
Table 3. Perbedaan Kelompok Pangan dalam NBM dan PPH.....	17
Table 4. Susunan PPH Ideal Tingkat Nasional Berdasarkan Tingkat Ketersediaan Pangan.....	19
Table 5. Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak Per Kapita Per Hari Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Kabupaten Grobogan Tahun 2024	28
Table 6. Ketersediaan Pangan Per Kelompok Bahan Makanan Tahun 2024	30
Table 7. Pola Pangan Harapan (PPH) Kabupaten Grobogan Tahun 2024.....	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Komposisi ketersediaan energi berdasarkan sumbernya.....	28
Gambar 2. Komposisi ketersediaan protein berdasarkan sumbernya	29
Gambar 3. Komposisi ketersediaan lemak berdasarkan sumbernya	29
Gambar 4. Persentase ketersediaan energi, protein dan lemak kelompok pangan padi-padian	37
Gambar 5. Persentase ketersediaan energi, protein dan lemak kelompok pangan makanan berpati	38
Gambar 6. Persentase ketersediaan energi, protein dan lemak kelompok pangan gula	39
Gambar 7. Persentase ketersediaan energi, protein dan lemak kelompok pangan buah biji berminyak.....	40
Gambar 8. Persentase ketersediaan energi, protein dan lemak kelompok pangan buah-buahan	41
Gambar 9. Persentase ketersediaan energi, protein dan lemak kelompok pangan sayur-sayuran	42
Gambar 10. Persentase ketersediaan energi, protein dan lemak kelompok pangan daging	43
Gambar 11. Persentase ketersediaan energi, protein dan lemak kelompok pangan telur.....	43
Gambar 12. Persentase ketersediaan energi, protein dan lemak kelompok pangan susu.....	44
Gambar 13. Persentase ketersediaan energi, protein dan lemak kelompok pangan ikan.....	45
Gambar 14. Persentase ketersediaan energi, protein dan lemak kelompok pangan minyak dan lemak	45
Gambar 15. Komposisi Ketersediaan Energi Per Kelompok Bahan Makanan.....	46
Gambar 16. Komposisi ketersediaan Protein Per Kelompok Bahan Makanan.....	46
Gambar 17. Komposisi Ketersediaan Lemak Per Kelompok Bahan Makanan	47

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Undang - Undang Nomor 18 tahun 2012 menjelaskan bahwa pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, dan peternakan, 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 pembuatan makanan dan minuman. Sementara itu, ketahanan pangan menurut Undang-Undang Nomor 18 tahun 2012 tentang pangan adalah kondisi terpenuhinya pangan bagi negara sampai dengan perseorangan, yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, beragam, bergizi, merata, dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat, untuk dapat hidup sehat, aktif, dan produktif secara berkelanjutan.

Untuk mencapai ketahanan pangan masyarakat diperlukan perencanaan pangan dan gizi yang tepat, baik di tingkat nasional maupun wilayah. Perencanaan tersebut memerlukan informasi yang akurat tentang situasi ketersediaan, distribusi, konsumsi dan kerawanan pangan. Ketersediaan pangan berfungsi menjamin pasokan pangan untuk memenuhi kebutuhan seluruh penduduk dari segi kuantitas, kualitas keragaman dan keamanannya. Ketersediaan pangan dapat dipenuhi dari 3 (tiga) sumber yaitu; produksi dalam negeri, pemasokan pangan, dan pengelolaan cadangan pangan. Ketersediaan pangan dapat diamati pada berbagai tingkatan yang secara hirarkhis mencakup rumah tangga, regional (kecamatan, kabupaten, propinsi) dan nasional. Namun demikian, penyediaan pangan yang sesuai dengan kebutuhan gizi penduduk baik jumlah maupun mutunya, merupakan masalah yang masih harus ditemukan solusinya. Oleh karena itu diperlukan suatu upaya atau cara yang cepat, teliti dan mudah untuk memahami situasi dan mengembangkan

ketersediaan pangan di suatu wilayah pada periode tertentu. Salah satu cara/instrumen untuk memperoleh gambaran situasi tersebut dapat dituangkan dalam suatu neraca atau tabel yang disebut dengan neraca bahan makanan (NBM). Pemerintah dan Pemerintah Daerah sesuai dengan kewenangannya berkewajiban membangun, menyusun, dan mengembangkan Sistem Informasi Pangan dan Gizi yang terintegrasi. Hal tersebut tertuang dalam Peraturan Pemerintah Nomor 17 Tahun 2015 tentang Ketahanan Pangan dan gizi.

Situasi ketersediaan pangan wilayah antara lain tercermin dari jumlah ketersediaan pangan, yang digambarkan dari tingkat ketersediaan maupun mutu keanekaragaman pangan yang ditunjukkan oleh skor Pola Pangan Harapan (PPH). 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 dan terpenuhinya Pola Pangan Harapan (PPH) masyarakat. NBM juga berguna untuk meneliti dan meramalkan situasi pangan di wilayah Kabupaten Grobogan, dengan dasar analisis informasi pangan yang disajikan. Sedangkan Pola Pangan Harapan (PPH) merupakan parameter sederhana yang digunakan untuk mengukur keberhasilan penyediaan pangan, dengan tingkat diversifikasi/ keanekaragaman pangan dan menilai mutu gizi pangan.

Penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM), Angka Kecukupan Gizi (AKG) dan Pola Pangan Harapan (PPH) di Kabupaten Grobogan dilakukan dalam periode satu tahun. Penyusunannya mengacu pada metode yang disusun oleh *Food and Agriculture Organization* (FAO) serta mengacu pada pedoman umum NBM pusat, dengan beberapa penyesuaian sejalan dengan perkembangan ketersediaan data, dan beberapa penyempurnaan khususnya dalam penggunaan konversi dalam NBM dengan menggunakan kajian-kajian/ survey.

Apabila NBM dan PPH disusun secara lengkap, tepat waktu dan berurutan dari suatu periode ke periode berikutnya akan sangat berguna untuk

memantapkan kebijakan pangan secara menyeluruh menuju kemandirian dan kestabilan pangan.

B. Pengertian

Neraca Bahan Makanan (NBM) adalah tabel yang menyajikan gambaran menyeluruh tentang penyediaan/pengadaan (*supply*), penggunaan/pemanfaatan (*utilization*) pangan di suatu wilayah dalam periode tertentu (dalam kurun waktu satu tahun). NBM menunjukkan ketersediaan bahan pangan untuk setiap komoditas dan olahannya yang lazim dikonsumsi penduduk berdasarkan sumber penyediaan dan penggunaannya. Penyediaan diperoleh dari jumlah total bahan pangan yang diproduksi dikurangi dengan perubahan stok ditambahkan dengan jumlah total yang diimpor dan dikurangi dengan jumlah total yang diekspor selama periode tersebut. Sedangkan penggunaan diperoleh dari jumlah total kebutuhan pakan, bibit, industri makanan dan non makanan, tercecer, serta bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi manusia. Ketersediaan per kapita untuk dikonsumsi diperoleh dengan membagi ketersediaan bahan makanan dengan jumlah penduduk pertengahan tahun.

Pola Pangan Harapan (PPH) adalah susunan beragam pangan atau kelompok pangan yang didasarkan atas sumbangan energinya, baik secara absolute maupun relatif terhadap total energi baik dalam hal ketersediaan maupun konsumsi pangan, yang mampu mencukupi kebutuhan dengan mempertimbangkan aspek-aspek sosial, ekonomi, budaya, agama, cita rasa.

C. Tujuan

Penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM) dan Pola Pangan Harapan (PPH) Kabupaten Grobogan bertujuan untuk:

1. Mengetahui gambaran pengadaan (produksi, impor, stok) dan penggunaan serta ketersediaan pangan untuk konsumsi penduduk di wilayah Kabupaten Grobogan;
2. Mengetahui Angka Kecukupan Gizi (AKG) dan skor Pola Pangan Harapan (PPH) Kabupaten Grobogan tahun 2024 pada tingkat ketersediaan;

3. Tersediannya data dan informasi tentang ketersediaan pangan Kabupaten Grobogan sehingga dapat dijadikan acuan dalam perencanaan dan pengambilan kebijakan yang menyangkut ketahanan pangan.

D. Manfaat

Manfaat yang diperoleh dalam penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM) dan Pola Pangan Harapan (PPH) adalah:

1. Mengetahui jumlah penyediaan pangan, penggunaan pangan dan ketersediaan pangan per kapita untuk konsumsi penduduk;
2. Mengevaluasi pengadaan dan penggunaan pangan;
3. Mengevaluasi tingkat ketersediaan pangan berdasarkan rekomendasi Angka Kecukupan Gizi (AKG) dan komposisinya berdasarkan Pola Pangan Harapan (PPH);
4. Sebagai bahan acuan dalam perencanaan produksi/pengadaan pangan;
5. Sebagai bahan perumusan kebijakan pangan dan gizi.

BAB II

METODOLOGI

A. Gambaran Umum Wilayah

Dilihat dari Peta Provinsi Jawa Tengah, Kabupaten Grobogan terletak diantara dua Pegunungan Kendeng yang membujur dari arah barat ke timur dan berada di bagian timur. Kabupaten Grobogan mempunyai luas 2.023,84 km² dan merupakan kabupaten terluas ke-2 di Jawa Tengah setelah Kabupaten Cilacap. Secara administratif Kabupaten Grobogan terdiri dari 19 kecamatan dan 280 desa/kelurahan dengan jumlah RT dan RW sebanyak 9.096 RT dan 1.756 RW. Kecamatan terbesar adalah kecamatan Geyer dengan luas 196,19 km², sedangkan kecamatan yang terkecil adalah kecamatan Klambu dengan luas 46,56 km².

Ditinjau secara letak geografis, wilayah Kabupaten Grobogan terletak di antara 110° 32' - 111° 14' Bujur Timur dan 6° 55' - 7° 16' Lintang Selatan, dengan kondisi tanah berupa daerah pegunungan kapur, perbukitan dan dataran di bagian tengahnya. Batas-batas administrasi wilayah Kabupaten Grobogan adalah sebagai berikut:

- Sebelah Utara : Kabupaten Demak, Kudus, Pati dan Blora
- Sebelah Timur : Kabupaten Blora
- Sebelah Selatan : Kabupaten Semarang, Boyolali, Sragen, dan Kabupaten Ngawi Provinsi Jawa Timur
- Sebelah Barat : Kabupaten Semarang dan Demak

Berdasarkan letak geografis dan reliefnya, Kabupaten Grobogan merupakan Kabupaten yang tiang penyangga perekonomiannya berada pada sektor pertanian dan merupakan daerah yang cenderung cukup sulit mendapatkan air bersih. Dari hasil laporan Dinas Pertanian TPH (SPVA) diperoleh data mengenai luas lahan keadaan akhir tahun 2024 untuk Kabupaten Grobogan seluruhnya seluas 202.384,92 hektar yang terdiri dari: lahan pertanian sawah 83.826,77 hektar, lahan pertanian bukan sawah 89.593,78 hektar dan lahan bukan pertanian 28.802,80 hektar.

Jumlah penduduk Kabupaten Grobogan tahun 2024 adalah sebesar 1.506.374 jiwa. Penyebaran penduduk masih terpusat di Kecamatan Purwodadi yaitu sebesar 9,57 persen. Dilihat dari laju pertumbuhan penduduk (LPP) per tahun selama 2020-2023, laju pertumbuhan Kabupaten Grobogan sebesar 0,88 persen. Laju pertumbuhan penduduk per tahun tertinggi dialami oleh Kecamatan Tegowanu yaitu sebesar 1,47 persen. Sedangkan LPP terkecil dialami oleh Kecamatan Geyer yaitu sebesar 0,11 persen per tahun.

B. Konsepsi Neraca Bahan Makanan Dan Pola Pangan Harapan

Penyusunan NBM Indonesia diawali pada tahun 1963 yang dilakukan oleh Biro Pusat Statistik (BPS) dibantu oleh tenaga ahli dari Food and Agriculture Organization (FAO). Penerbitan publikasi NBM pada waktu itu bersifat tiga tahunan dan hanya untuk keperluan intern BPS yang dimulai edisi 1963 – 1965 dan 1964 – 1966. NBM secara tahunan disusun sejak tahun 1970. Berdasarkan Instruksi Menteri Pertanian Nomor 12/INS/UM/6/1975 tanggal 19 Juni 1975, dibentuk Tim Penyusun NBM tingkat nasional yang beranggotakan beberapa instansi seperti Departemen Pertanian, BPS, dan instansi terkait lainnya. Tim ini bertugas melakukan penyusunan Buku Pedoman Penyusunan NBM serta menyajikan publikasi NBM secara tahunan. BPS menerbitkan publikasi NBM secara tahunan hanya sampai dengan edisi 1998 – 1999. Selanjutnya mulai edisi 1999 – 2000 penerbitan publikasi NBM dilakukan oleh Badan Bimas Ketahanan Pangan (BBKP) sesuai dengan salah satu fungsi BBKP menurut Keputusan Presiden Nomor 165 tahun 2001, yaitu melakukan pengkajian, perumusan kebijakan, pemantauan dan pengembangan ketersediaan dan produksi pangan. Keberadaan NBM di tingkat nasional dirasakan terlalu bersifat agregasi, padahal dalam menyusun kebijakan pangan di tingkat regional sangat membutuhkan informasi NBM. Menyadari akan tuntutan tersebut, pada tahun 1979 Sekretaris Jenderal Departemen Pertanian atas nama Menteri Pertanian mengeluarkan instruksi ke seluruh Kepala Kantor Wilayah Departemen Pertanian melalui surat Nomor 92/B/1979, tanggal 18 Januari 1979 untuk melakukan penyusunan NBM regional/provinsi. Sejalan

dengan itu, dikeluarkan pula Instruksi Presiden Nomor 20 tahun 1979, tanggal 8 Oktober 1979 tentang Perbaikan Mutu Makanan Rakyat termasuk didalamnya penyajian NBM, sebagai kelanjutan Instruksi Presiden Nomor 14 tahun 1974. Pada tahun 1985 seluruh Kepala Kantor Wilayah Departemen Pertanian diinstruksikan untuk mengembangkan penyusunan NBM regional/provinsi, melalui surat Nomor RC.220/487/B/II/1985, tanggal 20 Januari 1985. Dasar hukum lainnya yang mendukung penyusunan NBM antara lain PP No. 68 tahun 2002 tentang Ketahanan Pangan, UU No. 32 tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah, Perpres RI No. 83 tahun 2006 tentang Dewan Ketahanan Pangan, Perpres No. 24 tahun 2010 tentang Kedudukan, Tugas dan Fungsi Kementerian Negara Serta Susunan Organisasi, Permentan No. 61 tahun 2010 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Pertanian, Permentan No. 65 tahun 2010 tentang Standar Pelayanan Minimal Bidang Ketahanan Pangan Provinsi dan Kabupaten/Kabupaten serta UU No. 18 tahun 2012 tentang Pangan.

Berdasarkan Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) X Tahun 2012, rekomendasi angka kecukupan gizi (AKG) pada tingkat konsumsi adalah 2.150 kal/kap/hr untuk energi dan 57 gr/kap/hr untuk protein. Rekomendasi pada tingkat ketersediaan adalah 2.400 kal/kap/hr untuk energi dan 63 gr/kap/hr untuk protein. Berkaitan dengan hal tersebut diatas, untuk mengukur keberhasilan upaya pemenuhan kecukupan gizi dengan mempertimbangkan keberagaman pangan dalam produksi, ketersediaan dan konsumsi pangan penduduk diperlukan suatu parameter, salah satunya adalah Pola Pangan Harapan (PPH). Secara umum, PPH pada tingkat ketersediaan dapat digunakan untuk : (1) menilai mutu dan keragaman pangan dari sisi ketersediaan melalui penghitungan skor PPH, (2) menyusun perencanaan ketersediaan pangan. Dengan melihat skor PPH diketahui tidak hanya pemenuhan kecukupan gizi tetapi sekaligus juga mempertimbangkan keseimbangan gizi yang didukung oleh cita rasa, daya cerna, daya terima masyarakat, kuantitas dan kemampuan daya beli. Semakin tinggi skor mutu pangan tersebut, maka tingkat ketersediaan pangan semakin beragam dan komposisinya semakin

baik/berimbang. Sedangkan penyusunan perencanaan ketersediaan pangan melalui pengelompokan PPH dilakukan berdasarkan tingkat konsumsi hasil angka Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS). Dengan demikian perencanaan ketersediaan pangan tersebut tetap mempertimbangkan kecukupan gizi dan keberagaman pangan yang seimbang.

C. Komponen-Komponen Neraca Bahan Makanan (NBM)

Tabel NBM terdiri atas 19 kolom yang terbagi menjadi 3 kelompok penyajian yaitu pengadaan/ penyediaan, penggunaan/ pemakaian dan ketersediaan perkapita. 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 pakan, bibit, industri (makanan dan bukan makanan), tercecer, dan bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi. Bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi ini dijadikan dalam penghitungan ketersediaan bahan makanan perkapita (kg/th dan gram/hari), ketersediaan energi perkapita per hari (kkal), ketersediaan protein per kapita per hari (gram), dan ketersediaan lemak per kapita per hari (gram).

1. Jenis Bahan Makanan

Jenis bahan makanan yang dicakup dalam NBM meliputi bahan makanan yang bersumber dari nabati maupun hewani dan lazim dikonsumsi oleh penduduk. Bahan makanan tersebut dikelompokkan menjadi 11 kelompok menurut jenisnya, dan diikuti prosesnya mulai dari saat diproduksi sampai dengan dapat dipasarkan atau tersedia untuk dikonsumsi penduduk, dalam bentuk awal maupun bentuk turunan. Bahan makanan turunan tersebut dapat masuk ke dalam satu kelompok bahan makanan yang sama atau yang berbeda dengan jenis bahan makanan awalnya.

Cakupan bahan makanan setiap kelompok pada NBM Provinsi/ Kabupaten/ Kabupaten dapat berbeda dengan NBM Nasional. Hal ini sangat dipengaruhi oleh potensi wilayah dalam produksi dan pola

konsumsi bahan makanan. Pengelompokan bahan makanan tersebut adalah padi-padian, makanan berpati, buah/biji berminyak, buah-buahan, sayuran, daging, telur, susu, ikan serta kelompok minyak dan lemak.

2. Produksi

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

a) Masukan (Input)

Masukan adalah produksi masih dalam bentuk asli maupun dalam bentuk hasil olahan yang akan mengalami proses pengolahan lebih lanjut.

b) Keluaran (Output)

Keluaran adalah produksi 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.

Produksi untuk komoditas tanaman pangan mencakup hasil seluruh panen (tua/muda), baik yang berasal dari lahan sawah maupun lahan tegal serta lahan lama maupun baru. Sedangkan produksi turunannya diperoleh dengan menggunakan faktor konversi dan tingkat ekstraksi dari komoditas yang bersangkutan.

Produksi komoditas hortikultura adalah dalam bentuk segar yang mencakup hasil seluruh panen, baik yang dipanen sekaligus maupun yang dipanen berkali – kali, sehingga pengisiannya langsung dimasukkan ke kolom 3 (keluaran) kecuali untuk bawang merah dan bawang putih pengisiannya dimulai dari kolom 2. Kedua komoditas ini tidak dapat langsung dikonsumsi dalam bentuk segar (kering

panen), sehingga harus melewati proses pengeringan untuk menjadi kering konsumsi.

Pada komoditas peternakan, untuk produksi daging dihitung dari jumlah pemotongan resmi (RPH) ditambah dengan perkiraan pemotongan tak resmi. Produksi daging (masukan) dinyatakan dalam bentuk karkas dari semua jenis ternak, sedangkan keluaran dalam bentuk daging murni. Khusus untuk jeroan dihitung dari total persentase berat karkas masing-masing jenis dan langsung dimasukkan ke kolom 3 (keluaran). Produksi telur dihitung dari hasil peternakan rakyat, yang langsung dimasukkan ke kolom 3 (keluaran). Produksi perikanan merupakan semua hasil penangkapan ikan/binatang air lainnya/tanaman air yang ditangkap dari sumber perikanan alami atau dari tempat pemeliharaan baik yang diusahakan oleh perusahaan perikanan maupun rumah tangga perikanan yang dimakan nelayan/petani ikan/rumah tangga perikanan atau yang diberikan kepada nelayan/petani ikan sebagai upah.

Produksi minyak nabati didasarkan pada jumlah yang diolah untuk makanan, kecuali minyak sawit merupakan produksi asli. Sedangkan produksi untuk lemak hewani didasarkan pada persentase berat karkas masing-masing jenis daging, yang langsung dimasukkan ke kolom 3 (keluaran).

c) Stok dan Perubahan Stok

Stok adalah sejumlah bahan makanan yang disimpan/dikuasai oleh pemerintah atau swasta, seperti yang ada di pabrik, gudang, depo, lumbung petani/rumah tangga, dan pasar/pedagang, yang dimaksudkan sebagai cadangan dan akan digunakan apabila sewaktu-waktu diperlukan. Data stok yang digunakan adalah data stok awal 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. Dengan demikian komoditas yang beredar di pasar bertambah. Positif (+) berarti ada peningkatan stok yang berasal dari komoditas yang beredar di pasar. Dengan demikian komoditas yang beredar di pasar menjadi menurun.

d) Impor

Impor adalah sejumlah bahan makanan baik yang belum maupun yang sudah mengalami pengolahan, yang didatangkan/dimasukkan dari luar daerah ke dalam wilayah Kabupaten Grobogan, dengan tujuan untuk diperdagangkan, diedarkan, atau disimpan. Untuk penghitungan NBM Kabupaten Grobogan, yang termasuk impor adalah Bahan makanan yang didatangkan/dimasukkan dari luar wilayah Kabupaten Grobogan langsung ke dalam wilayah Kabupaten Grobogan dan atau Bahan makanan yang didatangkan/dimasukkan dari wilayah daerah administrasi lain ke dalam wilayah daerah administrasi Kabupaten Grobogan.

e) Penyediaan Dalam Negeri Sebelum Ekspor

Penyediaan Dalam Negeri Sebelum Ekspor adalah sejumlah bahan makanan yang berasal dari produksi (keluaran) dikurangi perubahan stok ditambah impor.

f) Ekspor

Ekspor adalah sejumlah bahan makanan baik yang belum maupun yang sudah mengalami pengolahan, yang dikeluarkan dari wilayah Kabupaten Grobogan. Untuk penghitungan NBM Kabupaten Grobogan, yang termasuk ekspor adalah bahan makanan yang dikeluarkan langsung dari wilayah Kabupaten Grobogan dan bahan makanan yang dikeluarkan dari wilayah Kabupaten Grobogan ke wilayah lain.

g) Penyediaan Dalam Negeri

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

h) 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 tercecce, dan yang tersedia untuk dikonsumsi.

1) Pakan

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

2) Bibit/Benih

Bibit adalah sejumlah bahan makanan yang digunakan untuk keperluan reproduksi.

3) 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.

4) 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.

5) Tercecce

Tercecce adalah sejumlah bahan makanan yang hilang atau rusak sehingga tidak dapat dimakan oleh manusia, yang terjadi secara tidak sengaja sejak bahan makanan tersebut diproduksi hingga tersedia untuk konsumen.

6) 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.

i) Ketersediaan Per Kapita

Ketersediaan per kapita adalah sejumlah bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk Kabupaten Grobogan dalam suatu kurun waktu 1 tahun, baik dalam bentuk natura maupun dalam bentuk unsur gizinya. Unsur gizi utama tersebut adalah sebagai berikut :

- 1) Energi adalah sejumlah kalori hasil pembakaran karbohidrat yang berasal dari berbagai jenis bahan makanan. Energi ini sangat dibutuhkan oleh tubuh untuk kegiatan tubuh seluruhnya.
- 2) Protein adalah suatu persenyawaan yang mengandung unsur “N”, yang sangat dibutuhkan tubuh untuk pertumbuhan serta penggantian jaringan – jaringan yang rusak/aus.
- 3) Lemak adalah salah satu unsur zat makanan yang dibutuhkan oleh tubuh sebagai tempat penyimpanan energi, protein, dan vitamin.
- 4) Vitamin adalah salah satu unsur zat makanan yang diperlukan tubuh untuk proses metabolisme dan pertumbuhan yang normal.
- 5) Mineral adalah zat makanan yang diperlukan manusia agar memiliki kesehatan dan pertumbuhan yang baik.

Catatan: Sampai saat ini, data yang disajikan baru mencakup ketersediaan per kapita untuk energi, protein, dan lemak.

D. Kelompok Bahan Makanan

1. Kelompok Bahan Makanan Dalam Neraca Bahan Makanan (NBM)

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

lain yang berbeda dengan bentuk awal setelah melewati proses pengolahan, yang biasanya disebut sebagai produk turunan. Bahan makanan yang berupa produk tersebut dapat masuk ke dalam satu kelompok bahan makanan yang sama atau kelompok bahan makanan yang berbeda dengan jenis bahan makanan awalnya Padi – padian terdiri atas bahan makanan seperti gandum beserta produksi turunannya tepung. Ada 11 kelompok makanan yang disajikan untuk NBM Kabupaten Grobogan. Rincian jenis bahan makanan pada setiap kelompok dapat dilihat pada tabel 1 berikut :

Table 1. 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 gaplek dan tapioka, tepung sagu yang merupakan produksi turunan dari sagu.
3.	Gula	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, apel, 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.
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 & 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.

2. Kelompok Bahan Makanan Dalam Pola Pangan Harapan (PPH)

Pengelompokkan jenis pangan berdasarkan PPH berbeda dengan pengelompokkan jenis pangan berdasarkan NBM. Oleh karena itu, untuk

penghitungan skor PPH perlu dilakukan penyesuaian kelompok pangan dari kelompok pangan NBM ke kelompok pangan PPH. Jenis bahan makanan yang dicakup dalam NBM dan PPH meliputi bahan makanan yang bersumber dari nabati maupun hewani dan lazim dikonsumsi oleh penduduk. Bahan makanan dalam NBM dikelompokkan menjadi 11 kelompok menurut jenisnya, dan diikuti prosesnya mulai dari saat diproduksi sampai dengan dapat dipasarkan atau tersedia untuk dikonsumsi penduduk dalam bentuk awalnya (belum berubah) atau bentuk lain yang berbeda dengan bentuk awal setelah melewati proses pengolahan, yang biasanya disebut sebagai produk turunan. Bahan makanan yang berupa produk tersebut dapat masuk ke dalam satu kelompok bahan makanan yang sama atau kelompok bahan makanan yang berbeda dengan jenis bahan makanan awalnya. Sedangkan dalam PPH jenis bahan makanan tersebut diperkecil lagi menjadi 9 kelompok bahan makanan. Kelompok bahan makanan dalam PPH dan rinciannya dapat dilihat pada tabel 2, yaitu ;

Table 2. Pengelompokan Bahan Makanan dalam PPH

No.	Kelompok Pangan	Keterangan/ Jenis Bahan Makanan
1.	Padi – padian	Beras & olahannya, jagung & olahannya, gandum & olahannya.
2.	Umbi-umbian	Ubi kayu & olahannya, ubi jalar, kentang, talas, sagu (termasuk makanan berpati).
3.	Pangan hewani	Daging & olahannya, ikan & olahannya, telur, susu & olahannya.
4.	Minyak & lemak	Minyak kelapa, minyak sawit, margarin, lemak hewani.
5.	Buah/ biji berminyak	Kelapa, kemiri, kenari, cokelat
6.	Kacang-kacangan	Kacang tanah, kacang kedelai, kacang hijau, kacang merah, kacang polong, kacang mete, kacang tunggak, kacang lain, tahu, tempe, tauco, oncom, sari kedelai, kecap.
7.	Gula	Gula pasir, gula merah, sirup, minuman jadi dalam botol/kaleng.
8.	Sayur & buah	Sayur segar & olahannya, buah segar & olahannya, termasuk emping

9.	Lain-lain	Aneka bumbu & bahan minuman spt terasi, cengkeh, ketumbar, merica, pala, asam, bumbu masak, teh, kopi.
----	-----------	--

Berdasarkan Deptan 2001, susunan PPH ideal dari total energi (tingkat nasional) adalah sebagai berikut :

- Padi – padian (50% dari total energi),
- Umbi – umbian (6% dari total energi),
- Pangan hewani (12% dari total energi),
- Minyak dan lemak (10% dari total energi)
- Buah/biji berminyak (3% dari total energi)
- Kacang – kacang (5% dari total energi)
- Gula (5% dari total energi)
- Sayur dan buah (6% dari total energi)
- Lain – lain (3% dari total energi)

3. Perbedaan Kelompok Bahan Makanan Dalam NBM dan PPH

Perbedaan dalam pengelompokan bahan makanan dalam NBM dan PPH yang tampak nyata adalah berdasarkan jumlah kelompok pangan, kelompok pangan dalam NBM berjumlah 11 sedangkan dalam PPH kelompok pangan tersebut diperkecil lagi menjadi 9 kelompok pangan. Adapun perbedaannya dapat dilihat pada tabel 3 dibawah ini :

Table 3. Perbedaan Kelompok Pangan dalam NBM dan PPH

No.	NBM Kelompok Pangan	PPH Kelompok Pangan
1.	Padi-padian	Padi-padian
2.	Makanan berpati (Ubi kayu & olahannya, ubi jalar, talas, sagu)	Umbi-umbian (termasuk makanan berpati yaitu Ubi kayu & olahannya, ubi jalar, talas, sagu dan kentang)
3.	Gula	Gula
4.	Buah/Biji berminyak (terdiri dari kac. tanah, kedelai, kac. hijau, kelapa)	Buah/Biji Berminyak (hanya kelapa)
5.	Buah-buahan	Kacang-kacangan (terdiri dari kac. merah, kacang tanah, kedelai, kac. Hijau)

6.	Sayur-sayuran	Sayur dan Buah (tidak termasuk kentang dan kacang merah)
7.	Daging (termasuk jeroan)	Pangan Hewani (terdiri dari daging, telur, sus ikan, minus jeroan)
8.	Telur	Minyak dan Lemak (termasuk jeroan)
9.	Susu	Lain-lain
10.	Ikan	
11.	Minyak dan Lemak	

4. Sumber Data Dan Informasi

Data/informasi yang dibutuhkan antara lain adalah data yang meliputi produksi, perubahan stok, impor, ekspor, penggunaan untuk pakan, bibit, tercecer, industri pangan dan non pangan serta data jumlah penduduk.

Data pokok yang digunakan dalam penyusunan NBM adalah:

- Data produksi palawija, sayuran, buah-buahan, perkebunan dan peternakan diperoleh dari Dinas Pertanian dan Dinas Peternakan dan perikanan serta data sekunder dari BPS dalam angka;
- Data produksi perikanan diperoleh dari Dinas Peternakan dan Perikanan serta data sekunder dari BPS dalam angka;
- Data produksi peternakan dan perikanan diperoleh dari Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Grobogan serta data sekunder dari BPS dalam angka;
- Data Ekspor Impor di peroleh dari estimasi ekspor import tabel NBM.
- Untuk data pakan, bibit, tercecer, didapatkan dari besaran angka konversi yang ditetapkan oleh Tim NBM Pusat yang didasarkan atas hasil kajian dan pendekatan-pendekatan ilmiah.
- Data penduduk yang digunakan adalah bersumber dari Proyeksi Jumlah Penduduk Kabupaten Grobogan tahun 2024 yang diperoleh dari Badan Pusat Statistika (BPS).
- Komponen penggunaan/pemakaian dalam negeri diperoleh dengan melakukan perhitungan berupa persentase terhadap penyediaan dalam

negeri (seperti pakan dan tercecer), atau merupakan residual dari hasil perhitungan.

Data – data yang diperlukan dalam perhitungan skor PPH adalah:

- a) Data ketersediaan pangan dalam bentuk energi pada Neraca Bahan Makanan (NBM), sumber: NBM Kabupaten Grobogan tahun 2024.
- b) Rekomendasi AKG Ketersediaan Pangan besarnya 2400 kalori perkapita perhari, sumber: Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi X tahun 2012.
- c) Bobot dan skor ideal PPH, sumbernya Deptan 2001.

Table 4. Susunan PPH Ideal Tingkat Nasional Berdasarkan Tingkat Ketersediaan Pangan

No.	Kelompok Pangan	Energi (Kkal/kap/hr)	% AKG	Bobot	Skor PPH Maksimal
1.	Padi-padian	1200	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 berminyak	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	72	3,0	0,0	0,0
	Jumlah	2400	100,0		100,0

5. Cara Perhitungan

- a) Perhitungan Dalam Neraca Bahan Makanan (NBM)

Tabel NBM terbagi menjadi tiga kelompok penyediaan, yaitu :

- 1) Penyediaan (*supply*) terdiri atas komponen-komponen produksi, perubahan stok, impor dan ekspor dengan persamaan sebagai berikut :

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

dimana,

TS : Total penyediaan dalam negeri (total supply)

O : Produksi

St : Stok akhir – stok awal

M : Impor

X : Ekspor

- 2) Penggunaan (*utilization*), untuk keperluan pakan, bibit, industri makanan dan non makanan, tercecer, serta bahan makanan yang tersedia pada tingkat pedagang pengecer, yang dapat dinyatakan dalam bentuk persamaan sebagai berikut :

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

dimana,

TS : Total penggunaan

F : Pangan

S : Bibit

I : Industri

W : Tercecer

Fd : Ketersediaan bahan makanan

- 3) Ketersediaan bahan makanan (pangan) per kapita, diperoleh dari ketersediaan masing-masing bahan makanan dibagi dengan jumlah penduduk, disajikan dalam bentuk kuantum (volume) dan kandungan nilai gizinya dalam satuan kalori energi gram protein dan gram lemak.

- 4) Perlakuan Khusus

Bagi komoditi yang data produksinya tidak tersedia, perhitungan dimulai dari kolom 15 yaitu ketersediaan per kapita (kg/tahun). Kolom 15 ini diperoleh dengan menggunakan pendekatan data konsumsi hasil susenas (modul) dimark-up 10%, dengan asumsi bahwa perbedaan antara angka kecukupan energi pada tingkat konsumsi dengan angka kecukupan energi ditingkat ketersediaan sebesar 10%.

- b) Prosedur Pengisian Tabel NBM

Menurut teori, prosedur pengisian Tabel NBM dilakukan secara berurutan kolom demi kolom, mulai kolom 2 dan 3 (produksi) dan seterusnya sampai dengan kolom 19 (ketersediaan per kapita untuk

lemak). Namun dalam kenyataannya, ada beberapa jenis bahan makanan yang pengisiannya tidak dinilai dari kolom produksi, hal ini dipengaruhi oleh sumber data yang tersedia pada masing – masing jenis bahan makanan. Adapun pengisian yang dilakukan secara berurutan kolom demi kolom adalah :

Kolom 1 : Jenis bahan makanan

Tuliskan nama seluruh bahan makanan sesuai dengan kelompok komoditasnya pada kolom (1).

Kolom 2 : Produksi (Masukan)

Tuliskan angka produksi yang masih akan mengalami perubahan bentuk (bila ada) pada kolom (2), sesuai dengan komoditasnya.

Kolom 3 : Produksi (Keluaran)

Tuliskan pada kolom (3) angka unsur produksi yang merupakan produksi asli yang diperoleh dari kegiatan berproduksi dan belum mengalami perubahan atau produksi turunan yang sudah mengalami perubahan.

Kolom 4 : Perubahan Stok

Tuliskan angka perubahan stok (bila ada) pada kolom (4) berikut tandanya negatif (-) atau positif (+).

Kolom 5 : Impor

Tuliskan pada kolom (5) angka jumlah bahan makanan yang masuk dari negara lain atau wilayah lain baik melalui darat, perairan maupun udara.

Kolom 6 : Penyediaan dalam negeri sebelum ekspor

Tuliskan pada kolom (6) angka hasil dari produksi (keluaran) kolom (3) dikurangi perubahan stok kolom (4) ditambah impor kolom (5).

Kolom 7 : Ekspor

Tuliskan pada kolom (7) angka jumlah bahan makanan yang dikeluarkan dari wilayah administrasi/daerah ke luar

negeri maupun ke wilayah lain baik melalui darat, perairan maupun udara.

Kolom 8 : Penyediaan dalam negeri

Tuliskan pada kolom (8) angka hasil dari penyediaan dalam negeri sebelum ekspor kolom (6) dikurangi ekspor kolom (7).

Kolom 9 : Pakan

Tuliskan angka pakan pada kolom (9).

Kolom 10 : Bibit/Benih

Tuliskan angka kebutuhan bibit pada kolom (10)

Kolom 11 : Diolah untuk makanan

Tuliskan pada kolom (11) angka banyaknya komoditas bahan makanan yang berasal dari penyediaan dalam negeri yang diolah untuk makanan.

Kolom 12 : Diolah untuk bukan makanan

Tuliskan pada kolom (12) angka banyaknya komoditas bahan makanan yang berasal dari penyediaan dalam negeri yang diolah untuk keperluan bukan makanan.

Kolom 13 : Tercecer

Tuliskan pada kolom (13) angka hasil perkalian persentase tercecer dengan penyediaan dalam negeri untuk masing – masing komoditas.

Kolom 14 : Bahan makanan

Tuliskan pada kolom (14) angka jumlah bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk. Angka tersebut merupakan hasil dari : kolom (8) – kolom (9) – kolom (10) – kolom (11) – kolom (12) – kolom (13).

Kolom 15 : kg/Tahun (kg/year)

Tuliskan pada kolom (15) angka hasil pembagian kolom (14) dengan jumlah penduduk pertengahan tahun.

$\text{Kg/Tahun} = \text{kolom (14)} : \text{penduduk pertengahan tahun} \times 1.000$

Dikalikan 1.000 karena konversi dari satuan ton ke kilogram.

Kolom 16 : Gram/Hari (Gram/Day)

Tuliskan pada kolom (16) angka hasil pembagian kolom (15) dengan jumlah hari dalam satu tahun dikali 1.000.

$\text{Gram/Hari} = \{\text{kolom (15)} : 365\} \times 1.000.$

Dikalikan 1.000 karena konversi dari kilogram ke gram.

Kolom 17 : Energi, kkal/Hari (Energi, kcal/Day)

Tuliskan pada kolom (17) angka hasil perkalian kolom (16) dengan persen bagian yang dapat dimakan (bdd), kemudian dikalikan dengan kandungan energi dari 100 gram bahan makanan, dibagi 100.

$\text{Energi, Kalori/Hari} = \text{kol (16)} \times \% \text{ bdd} \times \text{kandungan energi} : 100$

Kolom 18 : Protein, Gram/Hari (Protein, kcal/day)

Tuliskan pada kolom (18) angka hasil perkalian kolom (16) dengan persen bagian yang dapat dimakan (bdd), kemudian dikalikan dengan kandungan protein dari 100 gram bahan makanan, dibagi 100.

$\text{Protein, Gram/Hari} = \text{kol (16)} \times \% \text{ bdd} \times \text{kandungan protein} : 100$

Kolom 19 : Lemak, Gram/hari (Fats, Grams/Day)

Tuliskan pada kolom (19) angka hasil perkalian kolom (16) dengan persen bagian yang dapat dimakan (bdd), kemudian dikalikan dengan kandungan lemak dari 100 gram bahan makanan, dibagi 100.

$\text{Lemak, Gram/Hari} = \text{kol (16)} \times \% \text{ bdd} \times \text{kandungan lemak} : 100$

Ketersediaan per kapita pada kolom (15) sampai dengan kolom (19) merupakan ketersediaan bahan makanan yang bersangkutan untuk dikonsumsi penduduk per kapita (*per capita consumption*). Perlu ditegaskan bahwa angka ini bukan jumlah yang benar – benar dimakan, melainkan yang tersedia di tingkat pengecer. Sampai saat ini Tabel NBM yang dikerjakan hanya sampai kolom (19), belum menyajikan ketersediaan vitamin dan mineral.

c) Penentuan Bobot dalam PPH

Berdasarkan triguna pangan, pangan berfungsi sebagai sumber energi yang berasal dari karbohidrat, sumber pembangun yang berasal dari protein dan sumber pengatur yang berasal dari vitamin dan mineral. Setiap fungsi berperan sama besarnya, dengan bobot turunan masing-masing 33,3%. Penentuan bobot kelompok pangan dapat dijelaskan sebagai berikut:

- ❖ Untuk kelompok pangan sumber karbohidrat dan energi, terdiri dari padi-padian, umbi-umbian, minyak dan lemak, buah/biji berminyak dan gula, dengan total kontribusi energi (%AKG) dari PPH adalah 74% (Deptan, 2001). Bobot untuk kelompok pangan ini adalah 0,5 (berasal dari nilai 33,3 dibagi 74).
- ❖ Untuk kelompok pangan sumber protein/lauk-pauk, terdiri dari kacang-kacangan dan pangan hewani, dengan total kontribusi energi (%AKG) dari PPH adalah 17%. Bobot untuk kelompok pangan ini adalah 2,0 (berasal dari nilai 33,3 dibagi 17).
- ❖ Untuk kelompok pangan sumber vitamin dan mineral, terdiri dari sayur dan buah dengan dengan total kontribusi energi (%AKG) dari PPH adalah 6%. Bobot untuk kelompok pangan ini adalah 5,0 (berasal dari nilai 33,3 dibagi 6).
- ❖ Kelompok pangan lainnya (aneka minuman dan bumbu) dengan kontribusi energi 3% akan diperoleh rating 0,0 yang berasal dari nilai 0 dibagi 3. Rating 0 untuk kelompok pangan lainnya

didasarkan pada pertimbangan bahwa konsumsi bumbu dan minuman tidak dimaksudkan untuk memenuhi kebutuhan gizi.

d) Cara Perhitungan Skor Pola Pangan Harapan (PPH)

- 1) Menyesuaikan pengelompokan pangan dari NBM ke kelompok PPH.
- 2) Memasukkan data ketersediaan pangan dalam bentuk energi (kkal/kap/hr) pada setiap kelompok pangan pada tabel PPH.
- 3) Menghitung kontribusi energi dari setiap kelompok pangan (%) terhadap total energi tingkat ketersediaan (2.400 kkal/kap/hr).
- 4) Memasukkan angka bobot dan skor maksimum setiap kelompok pangan ke dalam tabel PPH.
- 5) Menghitung skor PPH dengan mengalikan antara persentase AKE dengan bobot setiap kelompok pangan.
- 6) Jika skor PPH setiap kelompok pangan lebih besar dari skor maksimumnya, maka skor PPH yang diambil adalah skor maksimumnya. Jika skor PPH setiap kelompok pangan lebih kecil dari skor maksimumnya, maka skor PPH yang diambil adalah skor riilnya.
- 7) Menjumlahkan skor PPH dari seluruh kelompok pangan. Jumlah hasil perhitungan skor PPH maksimal 100.

e) Permasalahan Dalam Neraca Bahan Makanan (NBM)

Meskipun penyusunan NBM sudah dilakukan sejak tahun 1963 sampai sekarang, namun dari tahun ke tahun selalu diupayakan untuk melakukan penyempurnaan penyusunan NBM. Penyempurnaan tersebut dilakukan dengan melihat adanya permasalahan dalam penyusunan NBM, seperti tidak tersedianya data perubahan stok untuk semua komoditas, masih *underestimate*-nya data industri, dan besaran konversi (bibit, pakan, dan tercecer) yang sudah tidak sesuai dengan kondisi sekarang.

Data impor yang disajikan dalam Tabel NBM masih banyak yang *overestimate*. Hal ini disebabkan Grobogan merupakan pintu

masuk impor barang dari luar propinsi Maluku Utara, sehingga bahan makanan tertumpuk di satu sentra. Padahal sebenarnya kebutuhan bahan makanan ini untuk hamper seluruh wilayah di Propinsi Maluku Utara. Sedangkan data ekspor sampai saat ini belum bias didapat secara detail, kecuali data dari Balai Karantina Pertanian dan Badan Karantina Ikan (Ekspor barang keluar Maluku Utara), sedangkan untuk barang yang keluar dari Grobogan datanya belum tersedia secara akurat. Selain itu, ketersediaan data semua mencakup ekspor dalam bentuk olahan belum ada, padahal ada beberapa jenis bahan makanan yang diekspor dalam bentuk olahan, seperti : mie instan dan roti sebagai produk olahan dari tepung gandum. Dengan demikian, ketersediaan tepung gandum yang disajikan dalam Tabel NBM masih overestimate, karena seharusnya ada sejumlah tepung gandum yang diekspor dalam bentuk mie instan dan roti.

Terdapat angka konversi yang masih menggunakan hasil studi pada tahun 1970-an, bahkan ada angka konversi yang hanya merupakan angka kesepakatan. Hal ini akan menghasilkan informasi ketersediaan bahan makanan yang kurang akurat.

Cakupan jenis bahan makanan dalam Tabel NBM belum lengkap bila dibandingkan dengan cakupan jenis bahan makanan yang riil dikonsumsi. Hal ini dikarenakan penyajian jenis bahan makanan dalam Tabel NBM didasari oleh tersedianya data produksi secara berkesinambungan. Padahal penyediaan suatu jenis bahan makanan di dalam negeri tidak selalu berasal dari produksi lokal, dapat saja berasal dari impor. Disamping itu, kenyataannya ada jenis bahan makanan yang banyak dikonsumsi oleh penduduk, namun tidak muncul dalam Tabel NBM, contoh beberapa jenis ikan, minyak jagung, dan lain-lain. Sebaliknya ada bahan makanan yang disajikan dalam Tabel NBM, namun kenyataan di lapangan bahan makanan tersebut tidak dijumpai, seperti minyak kacang tanah.

BAB III

ANALISIS KETERSEDIAAN PANGAN DAN GIZI

KABUPATEN GROBOGAN

A. Situasi Ketersediaan Pangan dan Gizi Kabupaten Grobogan

Berdasarkan hasil analisis perhitungan NBM tahun 2024, ketersediaan energi Kabupaten Grobogan yang diperoleh adalah sebesar 3.276,99 Kkalori/kapita/hari, hal ini menunjukkan bahwa tingkat ketersediaan energi Kabupaten Grobogan sudah memenuhi angka kecukupan energi yang dianjurkan pada tingkat ketersediaan yaitu sebesar 2.400 Kkalori/kapita/hari (Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi X tahun 2012). Tingginya ketersediaan energi yang ada tidak terlepas dari kontribusi Kabupaten Grobogan sebagai salah satu lumbung pangan di Jawa Tengah. Selain itu Kabupaten Grobogan juga merupakan sentra perdagangan di hampir semua komoditi, sehingga walaupun ada komoditas yang tidak di produksi di Kabupaten Grobogan, ketersediaannya masih bisa dipenuhi dengan mendatangkan dari perdagangan luar wilayah. Untuk tahun 2024 ketersediaan energi sebagian besar berasal dari pangan nabati yaitu sebesar 2.969,89 Kkalori/kapita/hari atau 90,63% sedangkan pangan hewani hanya memberikan sumbangan sebesar 307,10 Kkalori/kapita/hari atau 9,37%.

Ketersediaan protein Kabupaten Grobogan berdasarkan Neraca Bahan Makanan tahun 2024 adalah sebesar 138,01 gram/kapita/hari, tingkat ketersediaan protein telah memenuhi angka kecukupan protein yang disarankan secara nasional yang sebesar 63 gram/kapita/hari (Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi X tahun 2012). Ketersediaan protein Kabupaten Grobogan sebagian besar bersumber dari protein nabati yaitu sebesar 111,34 gram/kapita/hari atau 80,68% dan yang bersumber dari protein hewani sebesar 26,67 gram/kapita/hari atau hanya 19,32%.

Untuk ketersediaan lemak Kabupaten Grobogan berdasarkan Neraca Bahan Makanan tahun 2024 adalah sebesar 51,63 gram/kapita/hari, dari ketersediaan lemak tersebut terdiri dari lemak yang berasal dari sumber nabati

sebesar 30,29 gram/kapita/hari atau 58,67% dan yang berasal dari hewani sebesar 21,34 gram per kapita per hari atau 41,33%.

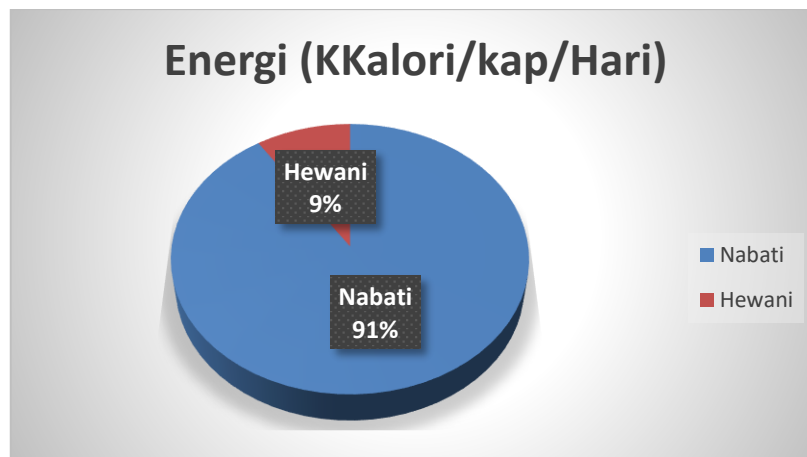
Tingkat ketersediaan energi, protein dan lemak Kabupaten Grobogan berdasarkan tabel Neraca Bahan Makanan Kabupaten Grobogan Tahun 2024 dapat dilihat pada Tabel dibawah ini:

Table 5. Ketersediaan Energi, Protein dan Lemak Per Kapita Per Hari Berdasarkan Neraca Bahan Makanan Kabupaten Grobogan Tahun 2024

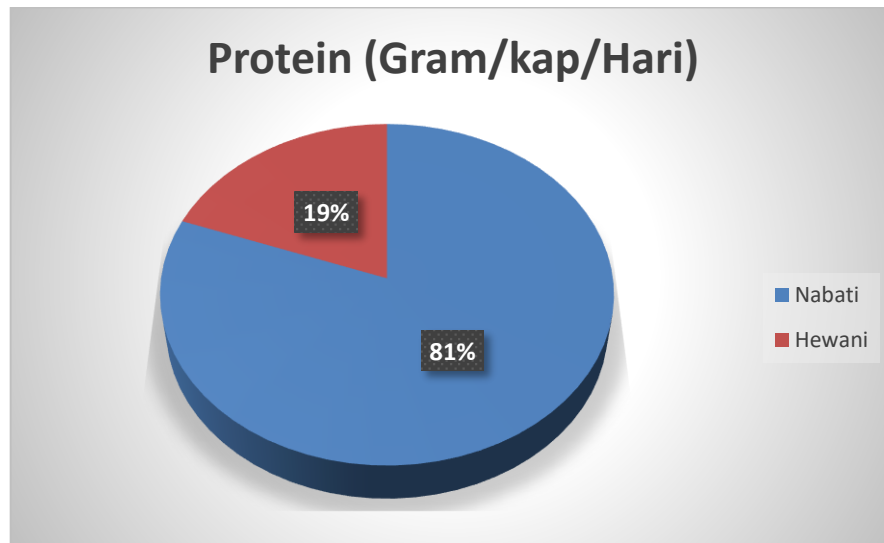
Kelompok Bahan Makanan	Ketersediaan Energi		Ketersediaan Protein		Ketersediaan Lemak	
	Kkal/kap/hr	%	Gram/kap/hr	%	Gram/kap/hr	%
Padi-padian	1.779,53	54,30%	43,22	31,31%	7,92	15,34%
Makanan Berpati	35,18	1,07%	0,23	0,17%	0,09	0,17%
Gula	129,94	3,97%	-	0,00%	-	0,00%
Buah/ Biji Berminyak	526,40	16,06%	48,46	35,11%	20,10	38,94%
Buah-buahan	106,53	3,25%	1,23	0,89%	0,50	0,96%
Sayuran	388,53	11,86%	18,21	13,19%	1,26	2,45%
Daging	188,89	5,76%	15,94	11,55%	13,37	25,90%
Telur	30,95	0,94%	2,40	1,74%	2,22	4,30%
Susu	0,25	0,01%	0,01	0,01%	0,01	0,03%
Ikan	45,96	1,40%	8,25	5,98%	1,22	2,36%
Minyak dan Lemak	44,84	1,37%	0,08	0,05%	4,94	9,56%
Total	3.276,99		138,01		51,63	
Nabati	2.969,89	90,63%	111,34	80,68%	30,29	58,67%
Hewani	307,10	9,37%	26,67	19,32%	21,34	41,33%

Sumber: Tabel Neraca Bahan Makanan Kabupaten Grobogan Tahun 2024

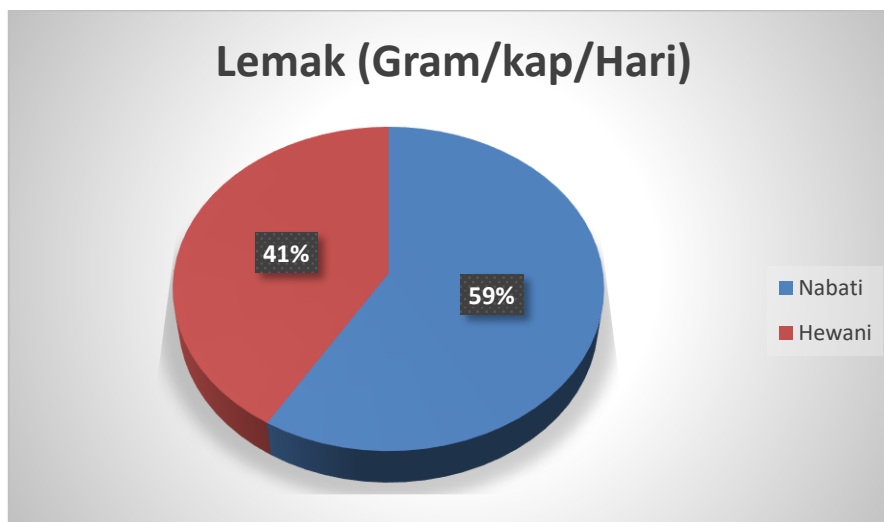
Guna melihat ketersediaan berdasarkan jenis sumber pangan nabati dan hewani dapat dilihat dalam gambar diagram berikut:



Gambar 1. Komposisi ketersediaan energi berdasarkan sumbernya



Gambar 2. Komposisi ketersediaan protein berdasarkan sumbernya



Gambar 3. Komposisi ketersediaan lemak berdasarkan sumbernya

B. Neraca Bahan Makanan Kabupaten Grobogan

1. Ketersediaan Pangan Per Kelompok Bahan Makanan

Gambaran situasi ketersediaan pangan per kelompok bahan makanan berdasarkan neraca bahan makanan Kabupaten Grobogan tahun 2024 yang dirinci per masing-masing kelompok bahan makanan dapat dilihat pada tabel berikut:

Table 6. Ketersediaan Pangan Per Kelompok Bahan Makanan Tahun 2024

Jenis Bahan Makanan	Ketersediaan Kalori		Ketersediaan Protein		Ketersediaan Lemak	
	(kkal/Kap/hari)	(%)	(gr/kap/hari)	(%)	(gr/kap/hari)	(%)
I. PADI-PADIAN	1779,53	54,30%	43,22	31,31%	7,92	15,34%
Gabah (GKG) /unhusked rice	-		-		-	
Beras/Rice	1776,49	99,83%	43,16	99,86%	7,87	99,41%
Jagung/Maize	2,95	0,17%	0,06	0,13%	0,05	0,57%
Jagung basah/ Fresh maize	0,09	0,00%	0,00	0,01%	0,00	0,01%
Gandum/Wheat	-		-		-	
Tepung Gandum/ Wheat flour	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
II. MAKANAN BERPATI	35,18	1,07%	0,23	0,17%	0,09	0,17%
Ubi jalar/Sweet potatoes	3,06	8,70%	0,03	10,72%	0,02	28,13%
Ubi kayu/Cassava	32,12	91,30%	0,21	89,28%	0,06	71,87%
Tepung sagu/Sago flour	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
III. GULA	129,94	3,97%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Gula pasir/White sugar	129,94	100,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Gula mangkok/Other sugar	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
IV. BUAH BIJI BERMINYAK	526,40	16,06%	48,46	35,11%	20,10	38,94%
Kacang tanah berkulit/Groundnuts in shell	-		-		-	
Kacang tanah lepas kulit/Groundnuts shelled	39,19	7,45%	2,01	4,15%	3,10	15,40%
Kedelai/Soyabeans	373,89	71,03%	39,65	81,81%	16,39	81,52%

Kacang hijau/ <i>Mungbean</i>	113,18	21,50%	6,80	14,04%	0,60	3,00%
Kelapa daging/ <i>Coconut fresh</i>	0,14	0,03%	0,00	0,00%	0,01	0,07%
Kopra/ <i>Copra</i>	-		-		-	
V. BUAH- BUAHAN	106,53	3,25%	1,23	0,89%	0,50	0,96%
Alpokats/ <i>Avocados</i>	0,85	0,80%	0,01	0,74%	0,07	13,14%
Jeruk/ <i>Oranges</i>	0,04	0,04%	0,00	0,05%	0,00	0,04%
Duku/ <i>Lanzon</i>	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Durian/ <i>Durians</i>	0,41	0,38%	0,01	0,62%	0,01	1,84%
Jambu/ <i>Waterapples</i>	3,41	3,20%	0,06	5,10%	0,02	4,19%
Jambu Air / <i>Rose apple</i>	7,38	6,93%	0,10	7,85%	0,03	6,46%
Mangga/ <i>Mangoes</i>	12,07	11,33%	0,12	9,69%	0,04	8,64%
Nanas/ <i>Pineapples</i>	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Pepaya/ <i>Papayas</i>	0,69	0,65%	0,01	0,62%	0,00	0,00%
Pisang/ <i>Bananas</i>	68,47	64,28%	0,74	60,64%	0,22	44,90%
Rambutan/ <i>Rambutans</i>	0,02	0,02%	0,00	0,02%	0,00	0,01%
Salak/ <i>Salacia</i>	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Sawo/ <i>Sapodila</i>	0,56	0,52%	0,01	0,47%	0,02	3,27%
Melon	2,50	2,34%	0,04	3,30%	0,03	5,43%
Semangka/ <i>Watermelon</i>	2,58	2,42%	0,05	3,75%	0,02	3,63%
Belimbing/ <i>Star Fruit</i>	2,06	1,93%	0,02	1,84%	0,02	4,54%
Manggis/ <i>Mangosteen</i>	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Nangka/Cempedak/ <i>Jackfruit</i>	0,42	0,39%	0,00	0,39%	0,00	0,23%
Markisa/ <i>Marquisa</i>	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Sirsak/ <i>Soursop</i>	0,33	0,31%	0,01	0,42%	0,00	0,31%
Sukun/ <i>Bread Fruit</i>	1,44	1,36%	0,02	1,43%	0,00	0,47%
Apel/ <i>Apple</i>	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Anggur/ <i>Grape</i>	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Stroberi/ <i>Strawberry</i>	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Blewah/ <i>Cantaloupe</i>	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%

Lemon/Lemon	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,02%
Jeruk Besar/Pomelo	0,01	0,01%	0,00	0,01%	0,00	0,01%
Kurma/Date Fruit	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Buah Ara (Buah Tin)/Fig	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Pir/Pear	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Aprikot, Ceri Dan Persik/Apricot, cherry, Nectarine	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Rasberry Dan Blackberry	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Kiwi/Kiwi	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Kesemek/Persimon	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Lengkeng	2,17	2,04%	0,02	2,02%	0,01	1,87%
Leci/Lychee	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Buah Naga	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Buah Lainnya	1,11	1,04%	0,01	1,03%	0,01	1,01%
VI. SAYUR-SAYURAN	388,53	11,86%	18,21	13,19%	1,26	2,45%
Bawang Merah/ Shallot (Onion)	4,75	1,22%	0,18	1,00%	0,04	3,21%
Ketimun/Cucumber	0,01	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,01%
Kacang Merah/Kidney beans	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Kacang Panjang/ String beans	0,10	0,02%	0,01	0,05%	0,00	0,13%
Kentang/Potatoes	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Kubis/Cabbage	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Tomat/Tomatoes	0,07	0,02%	0,00	0,02%	0,00	0,09%
Wortel/Carrots	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Cabe Besar/tw/teropong/Chilli	2,41	0,62%	0,08	0,43%	0,03	2,46%
Cabe/Chilli	2,04	0,52%	0,07	0,36%	0,02	1,83%
Cabe Rawit	17,58	4,53%	0,73	4,02%	0,29	23,18%
Terong/Eggplant	0,34	0,09%	0,01	0,08%	0,01	0,43%
Petsai/ Sawi/ Mustard greens	0,02	0,00%	0,00	0,01%	0,00	0,03%
Bawang Daun/Spring onion	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%

Kangkung/Swamp cabbage	0,04	0,01%	0,01	0,03%	0,00	0,08%
Lobak/Radish	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Labu siam/Chayotte	0,09	0,02%	0,00	0,01%	0,00	0,02%
Buncis/Greenbeans	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Bayam/Spinach	0,02	0,01%	0,00	0,01%	0,00	0,05%
Bawang Putih/Garlic	360,81	92,87%	17,09	93,88%	0,86	68,28%
Kembang Kol/Cauliflower	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Jamur/ Mushroom	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Melinjo/ Melinjo	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Petai/ Twisted Cluster Bean	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Jengkol/ Jengkol	0,22	0,06%	0,02	0,09%	0,00	0,19%
Paprika/ Sweet Pepper	0,01	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,01%
Kacang Kapri	0,01	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Selada	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Asparagus	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Seledri	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
VII. DAGING	188,89	5,76%	15,94	11,55%	13,37	25,90%
Daging Sapi/Beef	112,42	59,52%	10,21	64,08%	7,60	56,87%
Daging Kerbau/Buffalo Meat	0,38	0,20%	0,08	0,53%	0,00	0,02%
Daging Kambing/Mutton	2,98	1,58%	0,32	2,01%	0,18	1,33%
Daging Domba/Lamb	1,18	0,63%	0,07	0,47%	0,10	0,73%
Daging Kuda/Lainnya/Horse Meat/Other	0,07	0,04%	0,01	0,07%	0,00	0,02%
Daging Babi/Pork	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Daging Ayam Buras/Lokal Chicken Meat	28,80	15,25%	1,74	10,89%	2,38	17,83%
Daging Ayam Ras/Improved Chicken Meat	28,80	15,25%	1,74	10,89%	2,38	17,83%
Daging Itik/Duck Meat	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%

Daging Puyuh/Quail Meat	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Jeroan semua jenis/Offal All Kinds	14,26	7,55%	1,76	11,06%	0,72	5,37%
VIII. TELUR	30,95	0,94%	2,40	1,74%	2,22	4,30%
Telur Ayam Buras/ Local Hen Eggs	3,26	10,54%	0,21	8,92%	0,25	11,30%
Telur Ayam Ras/ Improved Hen Eggs	25,28	81,68%	2,04	84,87%	1,77	79,86%
Telur Itik/Ducks Eggs	2,41	7,79%	0,15	6,21%	0,20	8,83%
Telur Puyuh/Quail Eggs	0,17	0,54%	0,02	0,66%	0,01	0,45%
IX. SUSU	0,25	0,008%	0,01	0,01%	0,01	0,03%
Susu Sapi/Cow Milk	0,25	100,00%	0,01	100,00 %	0,01	100,00%
Susu Impor/Imported Milk	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
X. IKAN	45,96	1,40%	8,25	5,98%	1,22	2,36%
Tuna/Cakalang/Tongkol	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Tunas/Skipjack/Little Tuna	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Kakap/Giant Seaperch	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Cucut/Sharks	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Bawal/Pomfret	4,06	8,83%	0,85	10,27%	0,08	6,23%
Teri/Anchovies	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Lemuru/Indian Oil Sardinella	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Kembung/Indian Mackerels	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Tenggiri/Narrow Bard /King Mackerels	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Bandeng/Milk Fish	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Belanak/Mulletts	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%

Mujair/Mozambique Tilapia	0,10	0,23%	0,02	0,26%	0,00	0,10%
Ikan Mas/Common Carp	0,05	0,11%	0,01	0,11%	0,00	0,10%
Lele/Catfish	41,30	89,86%	7,28	88,24%	1,13	93,01%
Patin/Pangasius spp	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Nila/Nile tilapia	0,04	0,08%	0,01	0,08%	0,00	0,05%
Kerapu/Groupers	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Gurami/Giant gouramy	0,03	0,07%	0,01	0,10%	0,00	0,10%
Udang/Shrimps	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Rajungan dan Kepiting/Swimming and mud crab	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Kekerangan / Clams	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Cumi-cumi, Sotong & Gurita/Cuttle fish, squids and octopus	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Rumput laut/ Sea weeds	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Kuwe	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Baronang	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Ekor Kuning	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Selar	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Gabus	0,10	0,21%	0,02	0,23%	0,00	0,05%
Tawes	0,15	0,32%	0,03	0,37%	0,00	0,14%
Lainnya/Others	0,14	0,31%	0,03	0,32%	0,00	0,24%
XI. MINYAK DAN LEMAK	44,84	1,37%	0,08	0,05%	4,52	8,75%
Minyak	3,79	0,12%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Minyak Kacang tanah/Peanut Oil	3,68	96,97%	0,00	0,00%	0,41	0,79%
Minyak goreng kelapa/Coconut oils	0,11	3,03%	0,00	0,00%	0,01	0,03%
CPO/Palm Oils	-		-		-	0,00%
Minyak goreng sawit/Cooking oils	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Minyak Jagung	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%

Minyak Zaitun	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Minyak Wijen	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Minyak Kedelai	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Lemak	41,05	1,25%	0,08	0,05%	4,52	8,75%
Lemak Sapi/ <i>Cattle Fats</i>	38,57	93,96%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Lemak Kerbau/ <i>Buffalo Fats</i>	0,25	0,60%	0,07	93,96%	4,24	93,96%
Lemak Kambing/ <i>Goat Fats</i>	1,84	4,48%	0,00	0,60%	0,03	0,60%
Lemak Domba/ <i>Sheep Fats</i>	0,40	0,97%	0,00	4,48%	0,20	4,48%
Lemak Babi/ <i>Pig Fats</i>	0,00	0,00%	0,00	0,97%	0,04	0,97%
CATATAN						
Total	3276,99		138,01		51,63	
Nabati	2969,89	90,63%	111,34	80,68%	30,29	58,67%
Hewani	307,10	9,37%	26,67	19,32%	21,34	41,33%

Sumber: Tabel Neraca Bahan Makanan Kabupaten Grobogan Tahun 2024

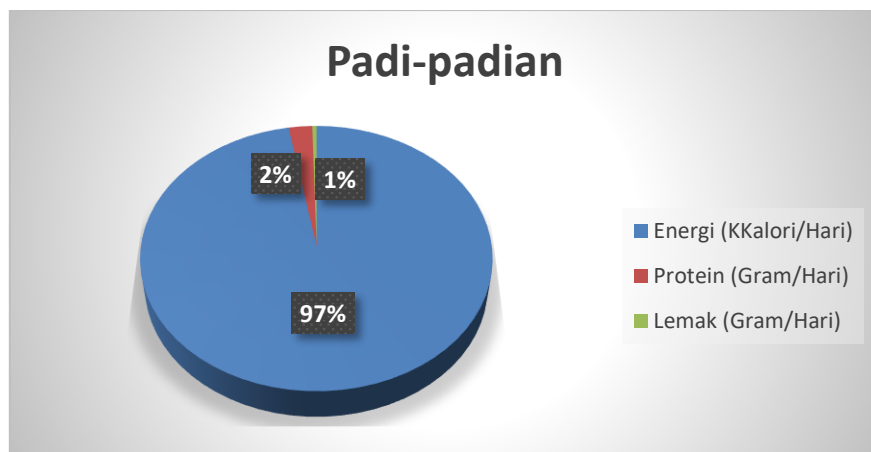
Berdasarkan tabel 6 situasi ketersediaan pangan per kelompok bahan makanan di Kabupaten Grobogan pada tahun 2024 berdasarkan Neraca Bahan Makanan dapat dijelaskan sebagai berikut:

a) Kelompok Padi-padian

Kelompok bahan makanan padi-padian terdiri dari enam komoditas sebagaimana terisi dalam Tabel 6. Kontribusi energi tertinggi dari semua kelompok bahan pangan adalah kontribusi dari kelompok padi-padian. Kelompok ini memberikan sumbangan energi sebesar 1.779,53 kkal/kap/hr atau 54,30%. Untuk kelompok padi-padian komoditas beras menjadi bahan makanan yang memegang peranan penting dibanding bahan makanan lain karena merupakan penyumbang ketersediaan energi terbesar yaitu sebesar 1.776,49 kkal/kap/hari.

Untuk ketersediaan protein, kelompok padi-padian menjadi penyumbang tertinggi bila dibandingkan dengan kelompok bahan makanan lainnya. Total kontribusi protein yang diberikan oleh kelompok padi-padian adalah sebesar 43,22 gram/kapita/hari atau 31,31% dari total ketersediaan protein. Komoditas yang paling besar memberikan kontribusi proteinnya adalah beras sebesar 43,16 gr/kapita/hari atau 99,86%.

Sedangkan untuk ketersediaan lemak, kelompok padi-padian memberikan sumbangan lemak sebesar 7,92 gram/kapita/hari atau sebesar 15,34% dan merupakan kontributor terbesar terhadap keseluruhan ketersediaan lemak. Komoditas yang paling besar memberikan kontribusinya adalah beras sebesar 7,92 gram/kapita/hari atau 99,41%.



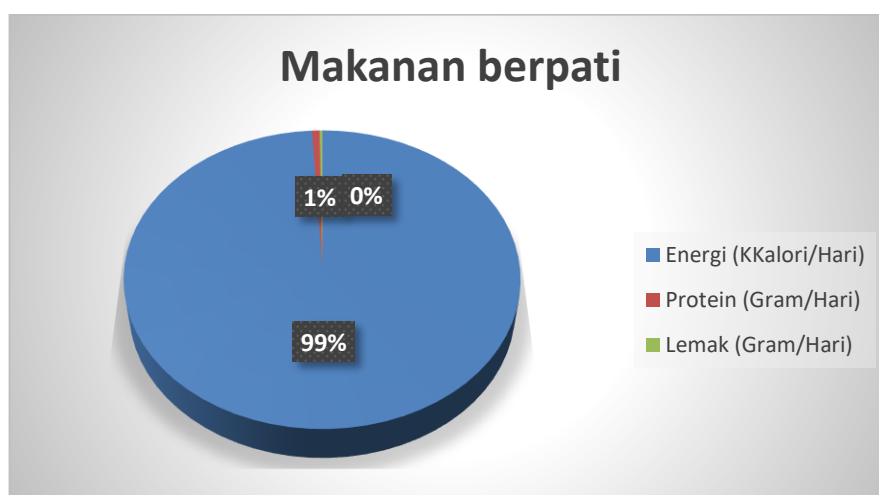
Gambar 4. Persentase ketersediaan energi, protein dan lemak kelompok pangan padi-padian

b) Kelompok Makanan Berpati

Kelompok makanan berpati yang terdiri dari umbi-umbian dan produksi turunannya memberikan kontribusi energi yang tidak begitu besar yaitu 35,18 kkal/kapita/hari atau 1,07% dari total ketersediaan energi. Di kelompok ini komoditas yang paling besar memberikan kontribusi energinya adalah ubi kayu yang memberikan konstibusi energi sebesar 32,12 kkal/kapita/hari atau 91,30%.

Sumbangan untuk ketersediaan protein yang diberikan kelompok makanan berpati tidak signifikan yaitu sebesar 0,23 gram/kapita/hari atau hanya 0,17% dari ketersediaan protein total. Komoditas yang paling besar memberikan kontribusinya adalah ubi kayu sebesar 0,21 gr/kapita/hari atau 89,28% menyusul ubi jalar dengan 0,03 gram/kapita/hari atau 10,72%.

Sedangkan untuk kontribusi ketersediaan lemak, kelompok makanan berpati juga memberikan sumbangan yang sangat kecil yaitu sebesar 0,09 gram/kapita/hari atau 0,17% dari ketersediaan lemak total. Komoditas yang paling besar memberikan kontribusinya adalah ubi kayu sebesar 0,06 gram/kapita/hari atau 71,87%.



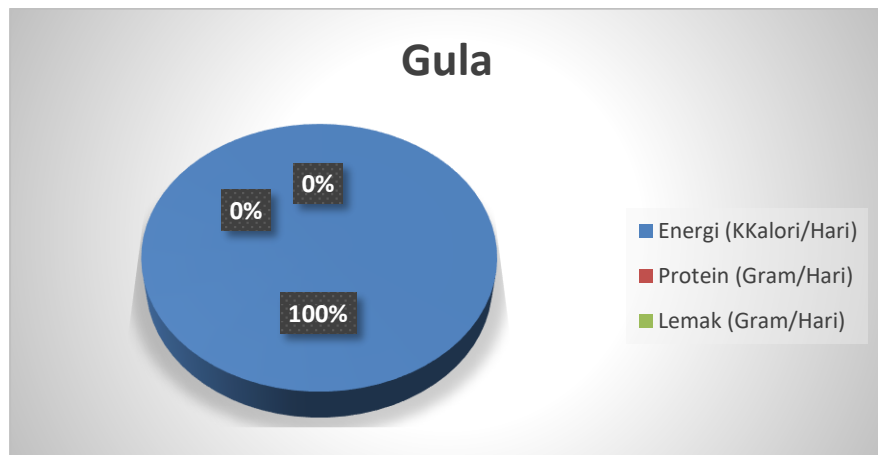
Gambar 5. Persentase ketersediaan energi, protein dan lemak kelompok pangan makanan berpati

c) Kelompok Gula

Kontribusi energi yang diberikan oleh kelompok gula adalah sebesar 129,94 kkal/kapita/hari atau 3,97% dari total ketersediaan energi. Untuk memenuhi kebutuhan konsumsi penduduk Kabupaten Grobogan terhadap gula, maka ketersediaannya harus didatangkan dari daerah lain karena di Kabupaten Grobogan sendiri tidak ada pabrik gula. Ketersediaan gula untuk tahun 2024 yang harus diimpor atau didatangkan dari daerah lain minimal sebesar 10.919 ton agar

dapat mencukupi kebutuhan konsumsi gula penduduk Kabupaten Grobogan dan sekitarnya.

Untuk kelompok gula yang dihitung hanyalah ketersediaan energi, sedangkan untuk ketersediaan protein dan ketersediaan lemak tidak dihitung. Hal ini disebabkan kandungan yang ada di gula hanyalah kalori, untuk protein dan lemak tidak termasuk didalamnya.



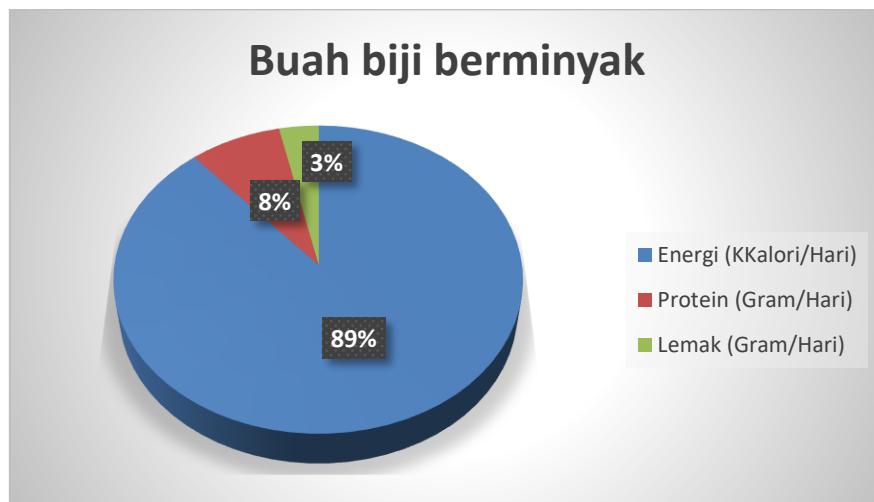
Gambar 6. Persentase ketersediaan energi, protein dan lemak kelompok pangan gula

d) Kelompok Buah Biji Berminyak

Untuk kelompok buah/biji berminyak mampu memberikan kontribusi energi sebesar 526,40 kkal/kapita/hari dengan persentase sebesar 3,97% dari ketersediaan energi total. Dari kelompok ini kedelai menjadi penyumbang energi terbanyak yaitu sebesar 373,89 kkal/kapita/hari, kemudian kacang hijau dengan sumbangan energi sebesar 113,18 kkal/kapita/hari, kemudian ada kacang tanah lepas kulit dengan sumbangan energi sebesar 39,19 kkal/kapita/hari.

Sumbangan untuk ketersediaan protein yang diberikan kelompok makanan buah biji berminyak yaitu sebesar 48,46 gram/kapita/hari atau 35,11% dari ketersediaan protein total. Komoditas yang paling besar memberikan kontribusinya adalah kedelai sebesar 39,65 gr/kapita/hari atau 81,81% menyusul kacang hijau dengan 6,80 gram/kapita/hari atau 14,04%.

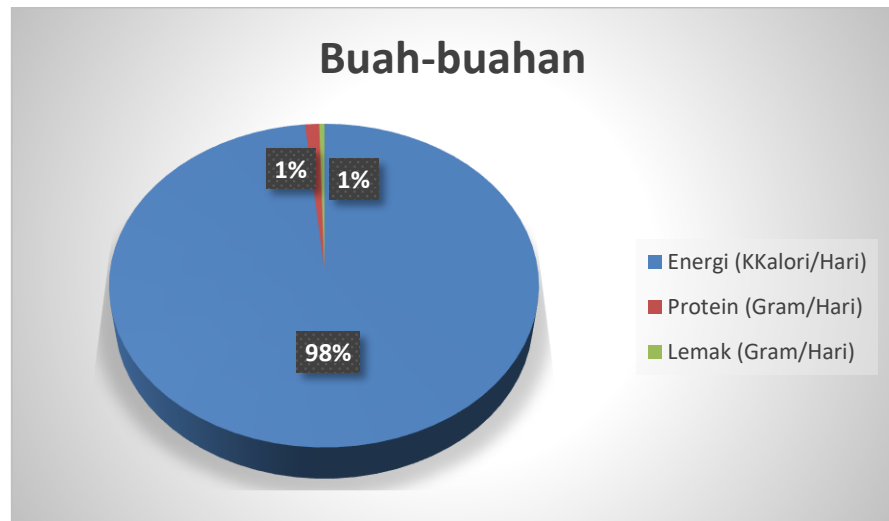
Sedangkan untuk kontribusi ketersediaan lemak, kelompok makanan buah biji berminyak memberikan sumbangan sebesar 20,10 gram/kapita/hari atau 38,94% dari ketersediaan lemak total. Komoditas yang paling besar memberikan kontribusinya adalah kedelai sebesar 16,39 gram/kapita/hari atau 81,52%.



Gambar 7. Persentase ketersediaan energi, protein dan lemak kelompok pangan buah biji berminyak

e) Kelompok Buah-buahan

Sumbangan energi yang mampu diberikan oleh kelompok buah-buahan sebesar 106,53 kkal/kapita/hari atau 3,25% dari total ketersediaan energi. Untuk ketersediaan protein kelompok buah-buahan memberikan sumbangan sebesar 1,23 gram/kapita/hari dengan persentase sebesar 0,89% dari ketersediaan protein total. Kontribusi ketersediaan lemak dari kelompok buah-buahan adalah sebesar 0,50 gram/kapita/hari atau 0,96% dari ketersediaan lemak total. Buah-buahan yang diproduksi di Kabupaten Grobogan paling banyak adalah pisang, mangga, sukun, jambu, melon. Oleh karenanya ketersediaan energi, protein dan lemak dari komoditas tersebut juga paling besar.

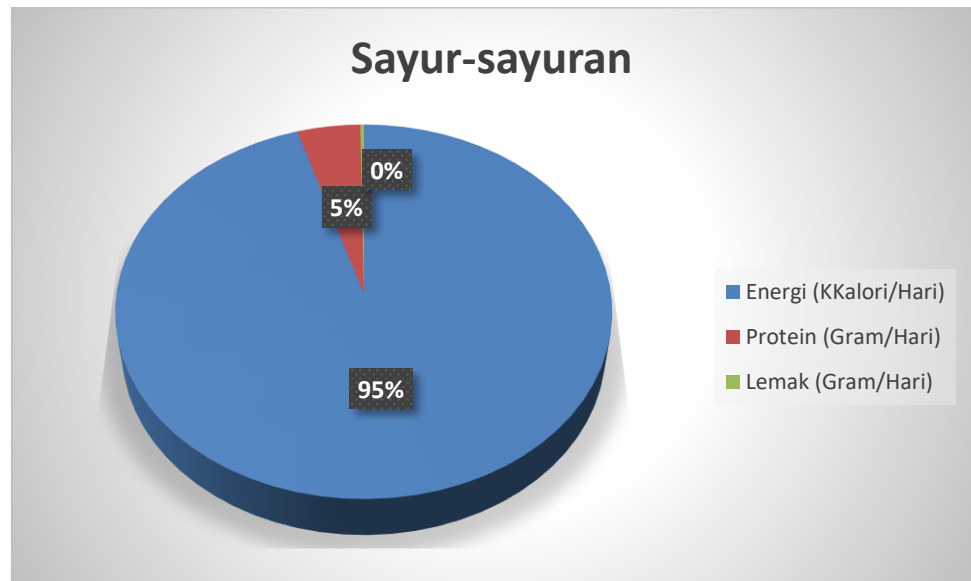


Gambar 8. Persentase ketersediaan energi, protein dan lemak kelompok pangan buah-buahan

f) Kelompok Sayuran

Berdasarkan Tabel neraca bahan makanan Kabupaten Grobogan tahun 2024, kelompok sayuran memberikan kontribusi energi yang cukup besar yakni 388,53 kkal/kapita/hari dengan persentase sebesar 11,86% dari ketersediaan energi total. Kontribusi kelompok sayuran pada ketersediaan protein adalah sebesar 18,35 gram/kapita/hari atau 13,19% dari ketersediaan protein total. Sumbangan kelompok sayuran pada ketersediaan lemak adalah sebesar 1,26 gram/kapita/hari atau 2,45% dari ketersediaan lemak total.

Ketersediaan sayuran yang paling banyak adalah cabe rawit, bawang merah, cabe besar, cabe, labu siam, kacang panjang, ketimun serta jengkol. Ketersediaan energi, protein dan lemak beberapa komoditas tersebut terbilang cukup besar, sedangkan banyak komoditas sayur lain yang tidak tersedia di Kabupaten Grobogan sehingga harus didatangkan dari luar wilayah termasuk yang paling besar adalah bawang putih.



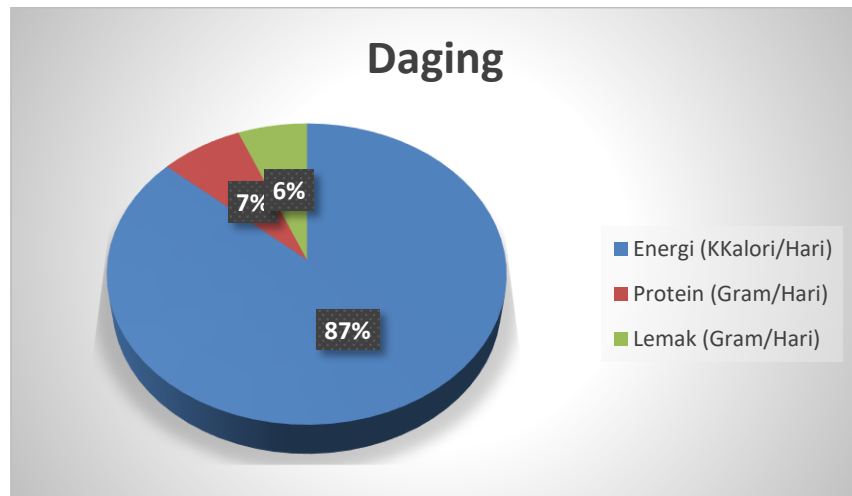
Gambar 9. Persentase ketersediaan energi, protein dan lemak kelompok pangan sayur-sayuran

g) Kelompok Daging

Sumbangan energi yang diberikan oleh kelompok daging adalah sebesar 188,89 kkal/kapita/hari atau 5,76% dari total ketersediaan energi. Pada kelompok daging penyumbang energi terbesar adalah daging sapi dengan kontribusi energi sebesar 112,42 kkal/kapita/hari atau 59,52% disusul oleh daging ayam. Komoditas ini masih menjadi komoditas yang paling banyak tersedia di Kabupaten Grobogan.

Untuk ketersediaan protein kelompok daging memberikan sumbangan sebesar 15,94 gram/kapita/hari atau 11,55% dari total ketersediaan protein. Kontribusi terbesar diperoleh dari daging sapi 10,21 gram/kapita/hari, serta daging ayam buras dan ayam ras sebanyak 1,74 gram/kap/hari.

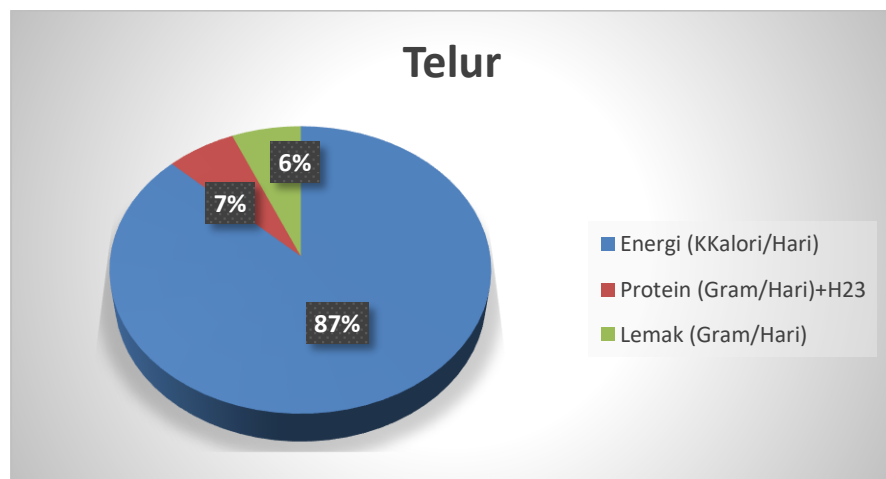
Kontribusi yang diberikan kelompok daging untuk ketersediaan lemak sebesar 113,37 gram/kapita/hari atau 25,90%. Ketersediaan lemak tertinggi terdapat pada daging sapi dan daging ayam buras dan ras.



Gambar 10. Persentase ketersediaan energi, protein dan lemak kelompok pangan daging

h) Kelompok Telur

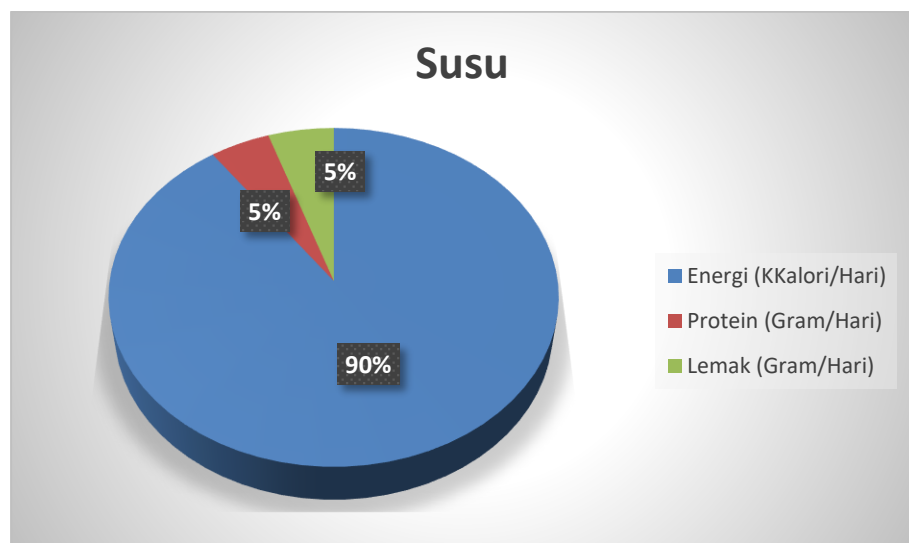
Kontribusi energi yang diberikan oleh kelompok telur sebesar 0,94% dari ketersediaan energi total atau hanya 30,95 kkal/kapita/hari. Sumbangan protein yang mampu diberikan kelompok telur adalah sebesar 2,40 gram/kapita/hari atau sebesar 1,74% sedangkan untuk kontribusi lemak yang mampu diberikan sebesar 2,22 gram/kapita/hari atau sebesar 2,73%.



Gambar 11. Persentase ketersediaan energi, protein dan lemak kelompok pangan telur

i) Kelompok Susu

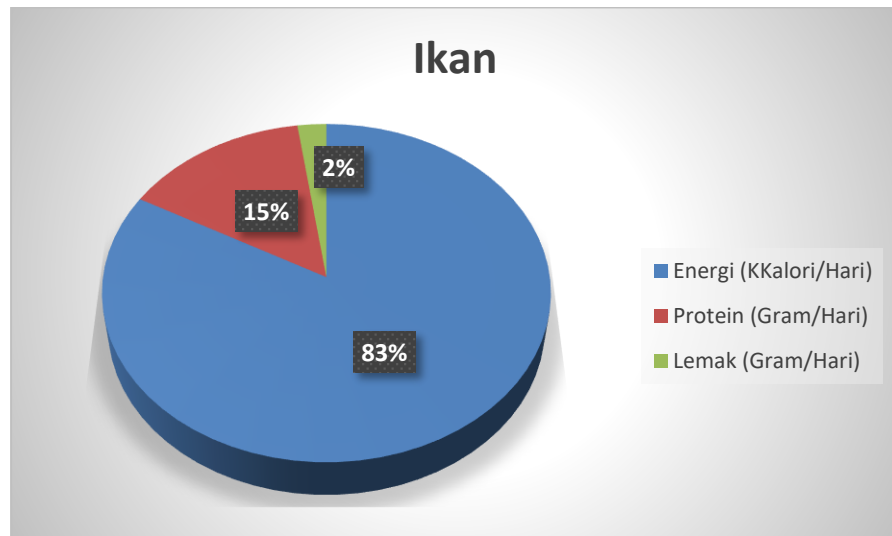
Kelompok susu memberikan kontribusi energi sebesar 0,25 kkal/kapita/hari atau 0,008% dari ketersediaan energi total. Untuk ketersediaan protein kelompok susu memberikan sumbangan sebesar 0,01 gram/kapita/hari atau sebesar 0,01%, ketersediaan lemaknya juga cukup rendah yakni sebanyak 0,01 gram/kapita/hari. Ketersediaan susu di Kabupaten Grobogan sebagian besar berasal dari susu sapi.



Gambar 12. Persentase ketersediaan energi, protein dan lemak kelompok pangan susu

j) Kelompok Ikan

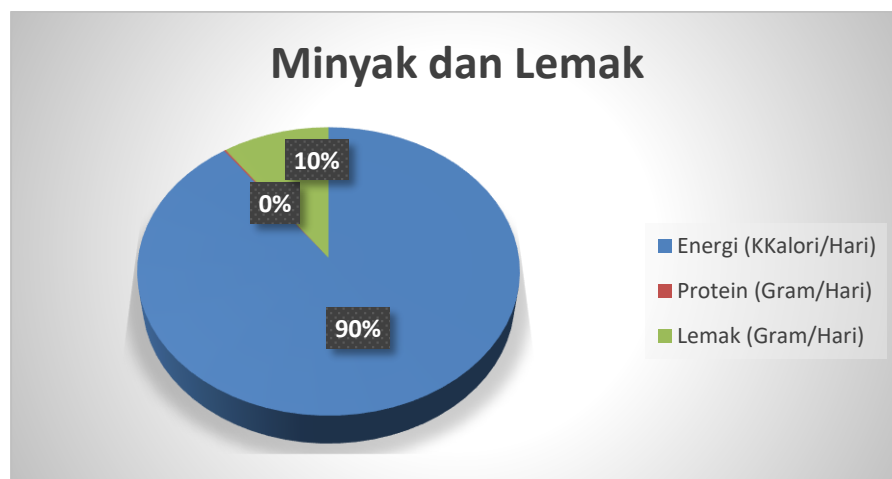
Kelompok ikan memberikan kontribusi energi sebesar 45,96 kkal/kapita/hari atau 1,40% dari total ketersediaan energi total. Sedangkan Kontribusi protein yaitu sebesar 8,25 gram/kapita/hari atau sebesar 5,98% sedangkan kontribusi lemak sebesar 1,22 gram/kapita/hari atau 2,36%. Jenis ikan yang paling banyak mendominasi ketersediaan energi, protein dan lemak yaitu ikan lele. Ketersediaan energi 41,30 kkal/kap/hari atau 89,86%, protein 7,28 gram/kap/hari atau 88,24% serta lemak 1,13 gram/kap/hari atau 93,01%.



Gambar 13. Persentase ketersediaan energi, protein dan lemak kelompok pangan ikan

k) Kelompok Minyak dan Lemak

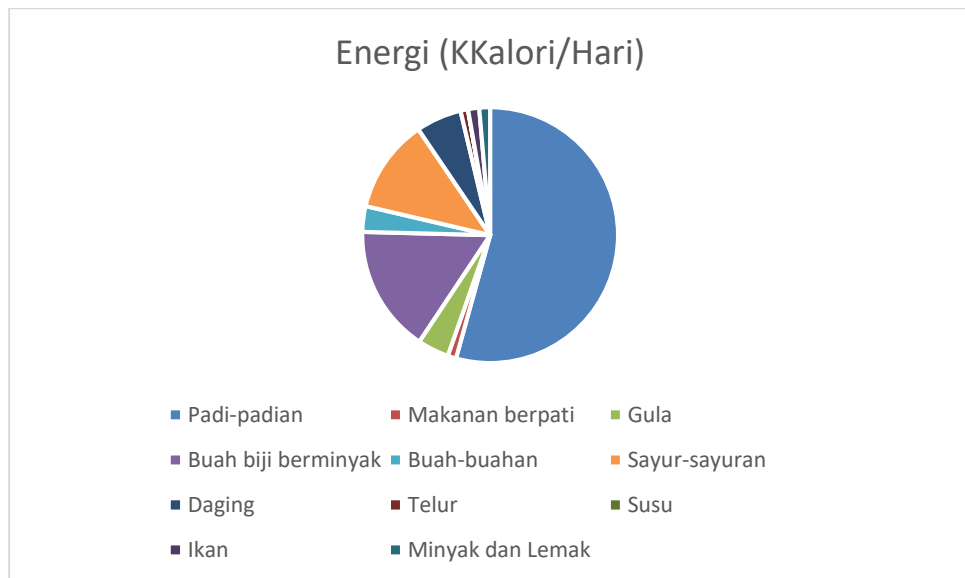
Sumbangan energi kelompok minyak dan lemak yaitu sebesar 44,84 kkal/kapita/hari atau 1,37% dari ketersediaan energi total. Untuk ketersediaan protein kelompok ini memberikan kontribusi sebesar 0,08 gram/kapita/hari atau sebesar 0,05%, sedangkan sumbangan lemak yang diberikan adalah sebesar 4,52 gram/kapita/hari atau sebesar 8,75%.



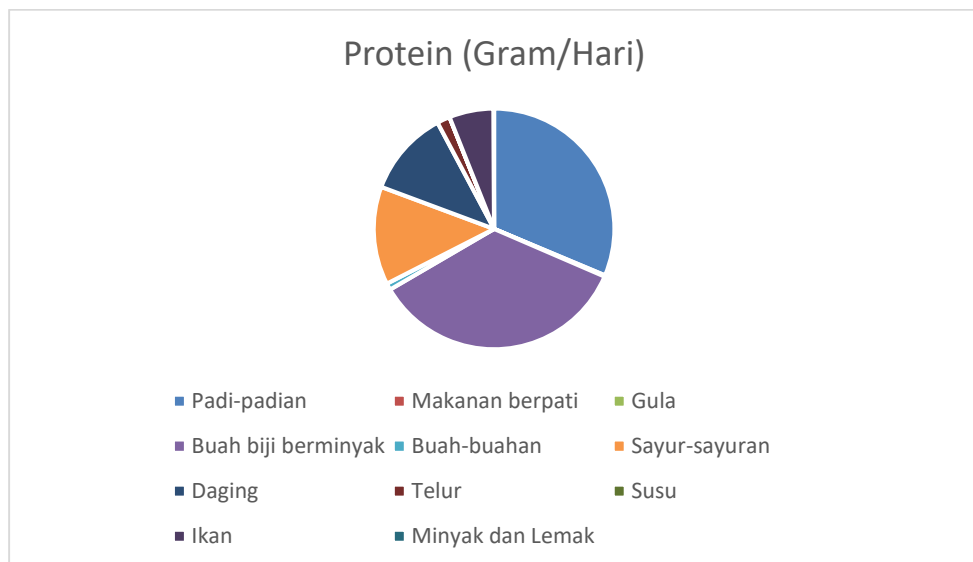
Gambar 14. Persentase ketersediaan energi, protein dan lemak kelompok pangan minyak dan lemak

2. Komposisi Tingkat Ketersediaan Kelompok Bahan Makanan

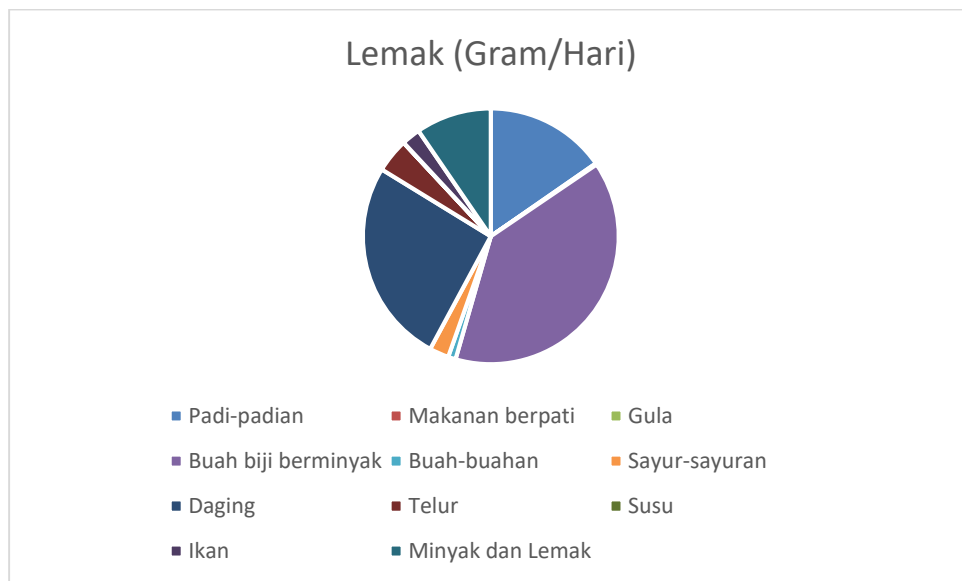
Komposisi ketersediaan energi, protein dan lemak per kelompok bahan makanan berdasarkan Neraca Bahan Makanan Kabupaten Grobogan Tahun 2024 dapat ditunjukkan pada gambar 15, 16 dan 17.



Gambar 15. Komposisi Ketersediaan Energi Per Kelompok Bahan Makanan



Gambar 16. Komposisi ketersediaan Protein Per Kelompok Bahan Makanan



Gambar 17. Komposisi Ketersediaan Lemak Per Kelompok Bahan Makanan

C. Pola Pangan Harapan Kab. Grobogan Tahun 2024

Pola pangan harapan merupakan suatu metode yang digunakan untuk menilai jumlah dan komposisi atau ketersediaan pangan. Pola pangan harapan mencerminkan susunan konsumsi pangan anjuran untuk hidup sehat, aktif dan produktif. Dengan pendekatan PPH dapat dinilai mutu pangan berdasarkan skor pangan dari 9 bahan pangan. Pola pangan harapan biasanya digunakan untuk perencanaan konsumsi, kebutuhan dan penyediaan pangan suatu wilayah. Pola Pangan Harapan (PPH) Kabupaten Grobogan berdasarkan Neraca Bahan Makanan Kabupaten Grobogan tahun 2024 dapat dilihat pada tabel berikut:

Table 7. Pola Pangan Harapan (PPH) Kabupaten Grobogan Tahun 2024

No.	Kelompok Bahan Makanan	Energi (Kalori)	% AKE	Bobot	Skor riil	Skor PPH	Skor Maks	Ket
1.	Padi-padian	1.779,53	74,15	0,50	37,07	25,00	25,00	
2.	Umbi-umbian	35,18	1,47	0,50	0,73	0,73	2,50	
3.	Pangan Hewani	251,79	10,49	2,00	20,98	20,98	24,00	
4.	Minyak dan Lemak	59,10	2,46	0,50	1,23	1,23	5,00	
5.	Buah/ biji berminyak	0,14	0,01	0,50	0,003	0,003	1,00	
6.	Kacang-kacangan	526,26	21,93	2,00	43,85	10,00	10,00	

7.	Gula	129,94	5,41	0,50	2,71	2,50	2,50	
8.	Sayuran dan buah	495,05	20,63	5,00	103,14	30,00	30,00	
9.	Lain-lain	-	-	-	-	-	-	
	Jumlah	3.276,99	136,54		209,72	90,45	100,00	

Sumber: Tabel Neraca Bahan Makanan Kabupaten Grobogan Tahun 2024

Berdasarkan tabel 7, skor Pola Pangan Harapan yang dicapai Kabupaten Grobogan tahun 2024 adalah 90,45. Angka ini sudah baik dan mendekati skor pph ideal. Angka ini menandakan bahwa ketersediaan pangan di Kabupaten Grobogan sudah cukup beragam jenisnya mulai dari padi-padian sampai minyak dan lemak. Selain itu, angka pph ketersediaan yang besar juga menandakan keberhasilan penyediaan pangan, artinya tingkat diversifikasi/keanekaragaman pangan baik dan mutu gizi pangan juga baik.

Dari 9 kelompok bahan pangan yang termasuk dalam komponen Pola Pangan Harapan, ada 4 kelompok bahan pangan yang belum memenuhi skor PPH maksimal yaitu kelompok umbi-umbian, pangan hewani, minyak dan lemak serta buah dan biji berminyak. Sedangkan kelompok bahan pangan yang lainnya sudah mampu mencapai skor PPH maksimal yang diharapkan.

Berdasarkan Pola Pangan Harapan tingkat ketersediaan Kabupaten Grobogan Tahun 2024, kelompok padi-padian memberikan sumbangan energi yang paling tinggi yaitu sebesar 1.779,53 kkal/kap/hari, hal ini menunjukkan bahwa ketersediaan kelompok ini di Kabupaten Grobogan sangat tinggi sehingga mampu memenuhi kebutuhan konsumsi penduduk dan telah melebihi anjuran ketersediaan energi nasional yaitu sebesar 1.200 kkal/kap/hari.

Kelompok kacang-kacangan juga telah memenuhi skor PPH maksimal dengan skor PPH 10 dan telah melebihi anjuran ketersediaan nasional yaitu sebesar 120 kkal/kap/hari, dengan sumbangan energi sebesar 127,10 kkal/kap/hari. Kelompok gula dengan skor PPH 2,71 dan sumbangan energi sebesar 129,94 kkal/kap/hari, sudah mampu memenuhi anjuran ketersediaan energi nasional sebesar 120 kkal/kap/hari. Kelompok bahan pangan sayuran dan buah juga sudah mampu memenuhi skor PPH ideal yang dianjurkan secara nasional. Dengan nilai ketersediaan energi sebesar 495,05 kkal/kap/hari,

kelompok sayur dan buah sudah mampu memenuhi nilai anjuran ketersediaan energi nasional yang sebesar 144 Kkal/kap/hari.

Sementara itu, dengan nilai PPH sebesar 0,73 kelompok umbi-umbian perlu meningkatkan ketersediaannya sampai mencapai angka kecukupan gizi yang dianjurkan yaitu sebesar 2,5 dengan anjuran ketersediaan nasional sebesar 144 kkal/kap/hari. Untuk mengatasi kekurangan dalam memenuhi kebutuhan energi penduduk, selain peningkatan hasil produksi dan impor, yang paling perlu digalakkan adalah penganekaragaman pangan dengan penggunaan bahan pangan lain selain beras sebagai makanan pokok. Pengolahan jenis bahan makanan dari kelompok umbi-umbian seperti ubi jalar, ubi kayu, talas dan kentang dapat dijadikan salah satu alternatif untuk dapat menggantikan beras sebagai makanan pokok.

Kelompok pangan hewani belum mencapai skor PPH maksimal 24. Skor yang didapat sebesar 20,98 dengan ketersediaan energi 251,79 kkal/kap/hari, kurang dari ketersediaan yang dianjurkan yakni 288 kkal/kap/hari. Kelompok minyak dan lemak juga belum mencapai skor PPH ideal yang diharapkan sebesar 5. Ketersedian energi kelompok minyak dan lemak sebesar 59,10 kkal/kap/hari kurang dari anjuran ketersediaan energi nasional yang sebesar 240 Kkal/kap/hari.

Kelompok buah/biji berminyak juga masih belum mampu memenuhi angka kecukupan energi yang dianjurkan sehingga masih perlu ditingkatkan lagi untuk mencapai angka anjuran nasional sebesar 72 kkal/kap/hari. Belum terpenuhinya PPH di kelompok pangan ini dikarenakan produksi kelapa belum dapat memenuhi kebutuhan seluruh masyarakat Kabupaten Grobogan, sehingga masih harus mendatangkan dari luar Kabupaten Grobogan untuk memenuhi kebutuhan energi masyarakat Kabupaten Grobogan dari kelapa.

Secara umum angka kecukupan gizi (AKG) untuk tingkat ketersediaan energi Kabupaten Grobogan tahun 2024 yang sebesar 3.276,99 kkal/kap/hari sudah memenuhi angka rekomendasi nasional yang sebesar 2.400 Kkal/kap/har, dan sudah cukup berimbang. Untuk sembilan kelompok bahan pangan komponen PPH ada 7 kelompok yang sudah mampu memenuhi bahkan

melebihi dari angka rekomendasi ketersediaan energi secara nasional yaitu kelompok padi-padian, pangan hewani, minyak dan lemak, kelompok kacang-kacangan, gula serta sayur dan buah.

Untuk kelompok bahan pangan yang belum mampu memenuhi angka anjuran ketersediaan energi dan angka anjuran PPH nasional, perlu lebih ditingkatkan lagi ketersediaannya baik dari produksi maupun import dari wilayah lain. Hal ini perlu dilakukan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat akan kelompok bahan pangan tersebut, karena dengan semakin meningkatnya nilai PPH maka mutu dan keseimbangan gizi masyarakat akan semakin meningkat pula.

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Gambaran ketersediaan pangan dan gizi berdasarkan Neraca Bahan Makanan (NBM) dan PPH Kabupaten Grobogan tahun 2024 adalah sebagai berikut :

1. Ketersediaan energi Kabupaten Grobogan tahun 2024 yang sebesar 3.276,99 Kkalori/kapita/hari sudah memenuhi angka anjuran nasional sebesar 2.400 Kkalori/kapita/hari, namun belum berimbang.
2. Dari total ketersediaan energi Kabupaten Grobogan tahun 2024, didominasi oleh pangan nabati sebesar 2.969,89 Kkalori/kapita/hari atau 90,63%, sedangkan pangan hewani hanya sebesar 307,10 Kkalori/kapita/hari atau 9,37%.
3. Ketersediaan protein Kabupaten Grobogan tahun 2024 adalah sebesar 138,01 gram/kapita/hari, angka ini telah memenuhi angka kecukupan protein yang dianjurkan secara nasional yaitu sebesar 63 gram/kapita/hari. Ketersediaan protein Kabupaten Grobogan sebagian besar bersumber dari protein nabati yaitu sebesar 111,34 gram/kapita/hari atau 80,68% dan yang bersumber dari protein hewani sebesar 26,67 gram/kapita/hari atau 19,32%.
4. Ketersediaan lemak Kabupaten Grobogan tahun 2024 sebesar 51,63 gram/kapita/hari, dari ketersediaan lemak tersebut terdiri dari lemak yang berasal dari sumber nabati sebesar 30,29 gram/kapita/hari atau 58,67% dan yang berasal dari hewani sebesar 21,34 gram/kapita/hari atau 41,33%.
5. Skor Pola Pangan Harapan (PPH) pada tingkat ketersediaan Kabupaten Grobogan tahun 2024 adalah 90,45 artinya ketersediaan pangan di Kabupaten Grobogan sudah cukup beragam jenisnya.
6. Berdasarkan PPH tingkat ketersediaan Kabupaten Grobogan tahun 2024 dari 9 komponen bahan makanan penyusun PPH, ada 4 kelompok bahan

makanan yang sudah mampu memenuhi skor PPH ideal nasional yaitu kelompok padi-padian, kacang-kacangan, gula serta sayur dan buah.

B. Saran

Untuk memperoleh informasi ketersediaan pangan dan gizi yang lengkap dan akurat perlu dilakukan upaya strategis antara lain :

1. Kerjasama dan koordinasi lintas sektor terkait perlu untuk terus dilakukan agar penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM) dan Pola Pangan Harapan (PPH) tingkat ketersediaan lebih tepat dan akurat yang didukung oleh data yang komprehensif.
2. Dalam penyusunan NBM dan PPH diperlukan persamaan persepsi mulai dari tingkat daerah, provinsi sampai tingkat pusat sehingga diperoleh informasi yang lengkap, akurat dan seragam.