



LAPORAN

ANALISIS POLA KONSUMSI PANGAN PENDUDUK KABUPATEN LAMANDAU TAHUN 2024

**Pola Konsumsi Penduduk Kabupaten Lamandau
Tahun 2023**

Skor pph 94,1

AKG 2.314 kkal/kap/hari



**PEMERINTAH KABUPATEN LAMANDAU
DINAS KETAHANAN PANGAN
TAHUN 2024**

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan Kehadirat Tuhan Yang Maha Esa sehingga penyusunan Laporan Analisis Pola Pangan Harapan (PPH) Berdasarkan Data Susenas Tahun 2023 Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Lamandau melalui Bidang Konsumsi dan Keamanan Pangan telah selesai dibuat.

PPH merupakan instrumen untuk menilai situasi konsumsi pangan penduduk di suatu wilayah yang dapat digunakan untuk menyusun perencanaan kebutuhan konsumsi pangan ke depan, dengan mempertimbangkan aspek norma dan kecukupan gizi, preferensi konsumsi pangan masyarakat, dan potensi ketersediaan pangan wilayah.

Laporan analisis PPH ini memuat tentang seberapa besar pola konsumsi pangan masyarakat kabupaten Lamandau yang merupakan indikator pelaksanaan pembangunan sektor ketahanan pangan serta menjadi acuan untuk meningkatkan ketahanan pangan dan mengukur seberapa besar kebutuhan konsumsi masyarakat dalam satu tahun.

Kritik dan saran yang sifatnya membangun sangat kami harapkan untuk perbaikan laporan Penyusunan Laporan Analisis Konsumsi Pangan Berbasis PPH yang akan datang.

Semoga Laporan Analisis Pola Konsumsi Pangan Berbasis Pola Pangan Harapan (PPH) ini dapat bermanfaat bagi semua pihak terkait dan memberikan kontribusi positif sebagai acuan untuk menetapkan suatu kebijakan pangan dan gizi dalam program Pembangunan Ketahanan Pangan Kabupaten Lamandau

Nanga Bulik, Nopember 2024



Drs. HERU PRIYONO, M.Si
Pembina Utama Muda / IV.c
NIP. 19650303 199603 1 002

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Maksud dan Tujuan	3
1.3. Keluaran	4
1.4. Batasan	4
BAB II. LANDASAN HUKUM.....	6
BAB III. KONSEP DASAR POLA PANGAN HARAPAN	12
3.1. Konsep Pola Pangan Harapan.....	12
3.2. Metodologi Perhitungan PPH	12
3.3. Pengolahan dan Kerangka Analisis Data.....	14
BAB IV. PROSES PERHITUNGAN POLA PANGAN HARAPAN.....	19
4.1. Pengelompokan Pangan.....	19
4.2. Konversi Bentuk, Jenis dan Satuan	19
4.3. Menghitung Sub Total Kandungan Energi Menurut Kelompok Pangan.....	20
4.4. Menghitung Total Energi Aktual Seluruh Kelompok Pangan.....	21
4.5. Menghitung Kontribusi Energi Setiap Kelompok Pangan Terhadap Total Energi Aktual	21
4.6. Menghitung Kontribusi Energi Setiap Kelompok Pangan Terhadap Angka Kecukupan Energi (% AKE).....	21
4.7. Menghitung Skor Aktual.....	22
4.8. Menghitung Skor AKE.....	22
4.9. Menghitung Skor PPH.....	22
4.10. Menghitung Total Skor PPH.....	23

BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
5.1. Geografi dan Topografi	24
5.2. Situasi Konsumsi Pangan Kabupaten Lamandau.....	25
5.2.1. Analisis Situasi Konsumsi Pangan.....	25
5.2.2. Skor Pola Pangan Harapan Kabupaten Lamandau	27
5.2.3. Pola Konsumsi Penduduk Kabupaten Lamandau	30
5.3. Sasaran Skor PPH di Kabupaten Lamandau	37
5.4. Sasaran/Proyeksi Konsumsi Pangan di Kabupaten Lamandau.....	38
5.5. Estimasi Kebutuhan Pangan di Kabupaten Lamandau	40
BAB VI. PENUTUP	42
LAMPIRAN	43

DAFTAR TABEL

Tabel 1	Susunan Pola Pangan Harapan Nasional
Tabel 2	Pengelompokan Pangan
Tabel 3	Nama- nama Kecamatan dan Jumlah Desa serta Kelurahan di Kabupaten Lamandau
Tabel 4	Situasi Konsumsi Pangan Penduduk Kabupaten Lamandau Tahun 2023
Tabel 5	Tingkat Kecukupan Konsumsi Pangan di Kabupaten Lamandau Tahun 2023
Tabel 6	Skor Mutu Konsumsi Pangan (PPH) Kabupaten Lamandau Tahun 2023
Tabel 7	Perkembangan Pencapaian Skor PPH Kabupaten Lamandau Tahun 2018 – 2023
Tabel 8	Jumlah dan Pola Konsumsi Pangan Kelompok Padi-Padian Tahun 2023
Tabel 9	Perkembangan Tingkat Konsumsi Kelompok Pangan Padi-Padian Kabupaten Lamandau Tahun 2018 – 2023
Tabel 10	Jumlah dan Pola Konsumsi Pangan Kelompok Umbi-Umbian Tahun 2023
Tabel 11	Perkembangan Tingkat Konsumsi Kelompok Pangan Umbi-Umbian Kabupaten Lamandau Tahun 2018 – 2023
Tabel 12	Jumlah dan Pola Konsumsi Pangan Kelompok Hewani Tahun 2023
Tabel 13	Perkembangan Tingkat Konsumsi Kelompok Pangan Hewani Kabupaten Lamandau Tahun 2018 – 2023
Tabel 14	Jumlah dan Pola Konsumsi Pangan Kelompok Minyak dan Lemak Tahun 2023
Tabel 15	Perkembangan Tingkat Konsumsi Kelompok Pangan Minyak dan Lemak Kabupaten Lamandau Tahun 2018 – 2023
Tabel 16	Jumlah dan Pola Konsumsi Pangan Kelompok Buah/Biji Berminyak Tahun 2023
Tabel 17	Perkembangan Tingkat Konsumsi Kelompok Pangan Buah/Biji Berminyak Kabupaten Lamandau Tahun 2018 – 2023
Tabel 18	Jumlah dan Pola Konsumsi Pangan Kelompok minyak dan lemak Tahun 2023
Tabel 19	Perkembangan Tingkat Konsumsi Kelompok Pangan Kacang-Kacangan Kabupaten Lamandau Tahun 2018 – 2023
Tabel 20	Jumlah dan Pola Konsumsi Pangan Kelompok Gula Tahun 2023
Tabel 21	Perkembangan Tingkat Konsumsi Pangan Kelompok Gula Kabupaten Lamandau Tahun 2018 – 2023
Tabel 22	Jumlah dan Pola Konsumsi Pangan Kelompok Sayur dan Buah Tahun 2023

- Tabel 23 Perkembangan Tingkat Konsumsi Kelompok Pangan Sayur dan Buah Kabupaten Lamandau Tahun 2018 – 2023
- Tabel 24 Jumlah dan Pola Konsumsi Kelompok Pangan Lain – Lain Tahun 2023
- Tabel 25 Perkembangan Tingkat Konsumsi Kelompok Pangan Lain – Lain Kabupaten Lamandau Tahun 2018 – 2023
- Tabel 26 Sasaran Skor PPH Kabupaten Lamandau
- Tabel 27 Sasaran/Proyeksi Konsumsi Pangan Penduduk Kabupaten Lamandau
- Tabel 28 Estimasi Kebutuhan Konsumsi Pangan Penduduk Kabupaten Lamandau

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Pembobotan dalam kelompok pangan PPH

Gambar 2. Konsumsi Energi dan Konsumsi Protein per Hari Kabupaten Lamandau Tahun 2023

Gambar 3. Grafik Perkembangan Skor PPH dari Tahun 2018 – 2023

Gambar 4. Sasaran Skor PPH per Tahun

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pemenuhan kebutuhan pangan seyogyanya tidak hanya ditekankan pada aspek kuantitas, tetapi juga memperhatikan kualitasnya, termasuk keragaman pangan dan keseimbangan gizi. Konsumsi pangan yang beragam sangat penting karena tubuh memerlukan 45 jenis zat gizi yang dapat diperoleh dari berbagai jenis makanan dan minuman. Sampai saat ini belum ada satu jenis pangan yang dapat memenuhi semua kebutuhan zat gizi tersebut.

Keragaman dan keseimbangan konsumsi pangan pada tingkat keluarga akan menentukan kualitas konsumsi pada tingkat wilayah, baik kabupaten/kota, provinsi, dan nasional. Kualitas konsumsi pangan penduduk di tingkat wilayah (makro) ini dicerminkan dengan skor Pola Pangan Harapan (PPH). Sedangkan di tingkat keluarga dan individu, asupan makanan sesuai prinsip konsumsi pangan Beragam, Bergizi Seimbang dan Aman (B2SA) untuk memenuhi kebutuhan zat gizi dapat diketahui dengan melakukan penilaian konsumsi pangan, melalui pendekatan penghitungan porsi.

Saat ini skor PPH telah menjadi indikator yang cukup strategis dan merupakan indikator kinerja di bidang ketahanan pangan yang tercantum dalam RPJMN 2020-2024. Pentingnya pencapaian skor PPH tersebut juga diamanatkan oleh Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, dan Peraturan Pemerintah Nomor 17 Tahun 2015 Tentang Ketahanan Pangan dan Gizi, serta Peraturan Badan Pangan Nasional Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2023 tentang Pola Pangan Harapan. Dalam pasal 60 UU No 18 tahun 2012 disebutkan bahwa Pemerintah dan Pemerintah Daerah berkewajiban mewujudkan penganekaragaman konsumsi pangan untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Tercapainya

penganekaragaman konsumsi pangan tersebut diukur melalui pencapaian nilai, komposisi, pola pangan dan gizi seimbang, dengan indikator yang ada saat ini adalah Pola Pangan Harapan (PPH). Terkait dengan hal tersebut, pencapaian skor PPH merupakan indikator kunci yang perlu diukur dan dianalisis secara periodik, baik di tingkat pusat dan di daerah. Untuk memudahkan pengukuran skor PPH, diperlukan suatu aplikasi perhitungan skor PPH.

Mengingat data konsumsi pangan berdasarkan data SUSENAS merupakan data statistik pembangunan maka pengelolaanya hanya dapat dilakukan oleh Badan Pusat Statistik sesuai dengan amanat UU Statistik No 16 Tahun 1997 dan Peraturan Pemerintah Nomor 51 Tahun 1999 tentang Pengelolaan Statistik di Indonesia.

Terkait dengan analisis situasi konsumsi pangan penduduk berdasarkan data SUSENAS, secara metodologis terdapat dua hal yang dapat kecenderungan yang dapat mempengaruhi hasil analisis, yaitu:

- Terdapat perubahan kuesioner Susenas terutama pada jenis pangan yang dikumpulkan pada modul konsumsi.
- Keterbatasan jenis makanan jadi dan makanan yang dikonsumsi di luar rumah yang terdapat dalam kuesioner Susenas.
- Perbedaan format data Susenas juga berdampak pada perbedaan daftar kandungan gizi maupun konversi berat untuk jenis pangan tertentu, sehingga berdampak pada perhitungan skor PPH.

Kondisi tersebut dapat menyebabkan penilaian konsumsi pangan kurang menggambarkan situasi konsumsi pangan penduduk yang sesungguhnya. Oleh karena itu, diperlukan harmonisasi data konsumsi pangan penduduk berdasarkan data Susenas lebih mendekati kondisi riil.

Namun demikian, upaya harmonisasi analisis Pola Pangan Harapan konsumsi pangan berdasarkan data Susenas dapat dilakukan antara lain melalui teknik justifikasi pada parameter dan standar perhitungan skor Pola Pangan Harapan.

1.2. Maksud dan Tujuan

Harmonisasi perhitungan dan analisis Pola Pangan Harapan menjadi sangat relevan apabila hasil analisis akan digunakan untuk penetapan sasaran dan penilaian kinerja pembangunan ketahanan pangan, khususnya terkait indikator kinerja konsumsi pangan penduduk.

Analisis/kajian PPH Kabupaten Lamandau dimaksudkan untuk menghasilkan suatu komposisi norma (standard) pangan guna memenuhi kebutuhan gizi penduduk, yang mempertimbangkan keseimbangan gizi berdasarkan cita rasa, daya cerna, daya terima masyarakat, kuantitas dan kemampuan daya beli.

Skor PPH memberi gambaran tentang kondisi ketahanan pangan berdasarkan aspek konsumsi pangan kepada pengambil kebijakan di Pemerintahan Kabupaten Lamandau. Adapun tujuannya adalah:

1. Untuk memberikan gambaran situasi pola konsumsi dari setiap komoditas pangan.
Dengan demikian, kita akan mengetahui tingkat keragaman produksi maupun konsumsi pangan dengan pendekatan Pola Pangan Harapan (PPH).
2. Meningkatkan motivasi, partisipasi dan aktivitas masyarakat dalam hal penganeekaragaman konsumsi pangan melalui penguatan kelembagaan, pemberdayaan masyarakat dan pengembangan budaya makan atau pola konsumsi yang beragam, bergizi, seimbang dan aman.
3. Menghitung estimasi kebutuhan konsumsi pangan wilayah yang sesuai dengan sasaran konsumsi pangan penduduk.

4. Informasi hasil kajian PPH dapat dimanfaatkan oleh pemerintah daerah untuk melakukan evaluasi program perbaikan konsumsi pangan dan gizi dan membuat perencanaan kebutuhan konsumsi pangan tahun 2023-2030.
 - Menilai ketersediaan dan konsumsi pangan (jumlah dan komposisi/keragaman)
 - Membandingkan skor PPH konsumsi pangan aktual dengan skor yang diharapkan (justifikasi).
 - Membandingkan kontribusi konsumsi energi (% AKG) aktual dengan komposisi energi harapan (PPH).

1.3. Keluaran

Hasil yang diharapkan dari kegiatan ini adalah:

1. Tersajinya perkembangan kondisi ketahanan pangan secara makro Kabupaten Lamandau melalui indikator nilai skor PPH konsumsi pangan.
2. Tersajinya pencapaian sasaran konsumsi pangan berdasarkan pendekatan PPH di Kabupaten Lamandau.
3. Tersajinya target kebutuhan pangan untuk perbaikan konsumsi pangan dan gizi penduduk Kabupaten Lamandau.
4. Tersajinya data sasaran skor PPH Konsumsi dari tahun 2023 s.d 2030.

1.4. Batasan

1. **Konsumsi Pangan** adalah sejumlah makanan dan atau minuman yang dimakan atau yang diminum oleh penduduk atau seseorang dalam rangka memenuhi kebutuhan hayatinya.
2. **Pola Konsumsi Pangan** adalah susunan makanan yang mencakup jenis dan jumlah bahan makanan rata-rata per orang per hari yang umum dikonsumsi penduduk dalam jangka waktu tertentu.

3. **Pola Pangan Harapan (PPH) atau *Desirable Dietary Pattern*** adalah susunan beragam pangan atau kelompok pangan yang didasarkan atas sumbangan energi terhadap total energi dari kelompok pangan utama dari suatu pola ketersediaan dan atau konsumsi pangan yang mampu mencukupi kebutuhan konsumsi pangan penduduk secara kualitas, kuantitas maupun keragamannya, dengan mempertimbangkan aspek social, ekonomi, budaya, agama dan cita rasa.
4. **Konsumsi Energi** adalah sejumlah energi pangan yang dikonsumsi penduduk rata-rata per orang per hari yang dinyatakan dalam kalori.
5. **Norma Kecukupan Gizi/Energi** adalah sejumlah zat gizi/energi pangan yang diperlukan oleh seseorang atau rata-rata kelompok orang per hari untuk memenuhi kebutuhannya.
6. **Ketersediaan Pangan** adalah jumlah bahan pangan yang tersedia untuk dikonsumsi pada tingkat pengecer.
7. **Bobot (Rating)** adalah nilai yang diberikan untuk setiap kelompok bahan pangan dengan mempertimbangkan kepadatan energi, zat gizi, serat, kuantitas dan cita rasa komoditas tersebut.
8. **Skor Mutu Pangan** adalah ukuran/kualitas/mutu bahan pangan yang berdasarkan pada kontribusi energi setiap kelompok pangan dikalikan dengan bobot/ratingnya.
9. **Angka Kecukupan Gizi (AKG)** adalah suatu nilai yang menunjukkan kebutuhan rata-rata zat gizi tertentu yang harus dipenuhi setiap hari dengan karakteristik tertentu yang meliputi umur, jenis kelamin, tingkat aktivitas fisik dan kondisi fisiologis untuk hidup sehat.
10. **Pangan Beragam, Bergizi, Seimbang dan Aaman (B2SA)** adalah aneka ragam pangan baik sumber karbohidrat, vitamin, protein dan mineral dan aman bagi Kesehatan bila dikonsumsi dalam jumlah yang berimbang dan dapat memenuhi kecukupan gizi yang dianjurkan.

BAB II

LANDASAN HUKUM

1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan

Undang Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan mengatakan bahwa Penyelenggaraan Pangan dilakukan untuk memenuhi kebutuhan Dasar Manusia yang memberikan manfaat secara adil, merata dan berkelanjutan berdasarkan kedaulatan Pangan, Kemandirian Pangan, dan Ketahanan Pangan.

Pasal 60 :

- (1) Pemerintah dan Pemerintah Daerah berkewajiban mewujudkan panganekaragaman konsumsi pangan untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat dan mendukung hidup sehat, aktif dan produktif.
- (2) Panganekaragaman konsumsi pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diarahkan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat dan membudayakan pola konsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang dan aman serta sesuai dengan potensi dan kearifan lokal.

Pasal 61 :

Panganekaragaman konsumsi pangan dilakukan dengan :

- a. Mempromosikan panganekaragaman konsumsi pangan;
- b. Meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat untuk mengonsumsi aneka ragam pangan dengan prinsip gizi seimbang;
- c. Meningkatkan keterampilan dalam pengembangan olahan pangan lokal;
- d. Mengembangkan dan mendiseminasikan teknologi tepat guna untuk pengolahan pangan lokal

Pasal 62 :

Tercapainya penganeekaragaman konsumsi pangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 60 diukur melalui pencapaian nilai komposisi pola pangan dan gizi seimbang (indikator kuantitatif yang ada saat ini adalah pola pangan harapan (PPH)).

2. Peraturan Pemerintah Nomor 17 Tahun 2015 Tentang Ketahanan Pangan dan Gizi

Pemerintah mengupayakan terwujudnya perbaikan status gizi masyarakat, yang dilaksanakan melalui:

- (a) Perwujudan pola konsumsi pangan perseorangan dan masyarakat yang beragam, bergizi seimbang dan aman;
- (b) Penetapan persyaratan perbaikan atau pengayaan gizi pangan tertentu yang diedarkan dalam rangka penanggulangan masalah pangan dan gizi;
- (c) Penetapan persyaratan khusus mengenai komposisi pangan untuk meningkatkan kandungan gizi pangan olahan tertentu yang diperdagangkan;
- (d) Pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat diutamakan bagi ibu hamil, ibu menyusui, bayi, balita dan kelompok rawan gizi lainnya; dan
- (e) Peningkatan konsumsi pangan hasil produk ternak, ikan, sayuran, buah-buahan, dan umbi-umbian lokal serta pemerintah provinsi dan pemerintah kabupaten/kota sesuai dengan kewenangannya menyusun dan melaksanakan kebijakan mengenai perbaikan gizi masyarakat.

3. Peraturan Presiden (Perpres) Nomor 81 Tahun 2024 tentang Percepatan Penganekaragaman Pangan Berbasis Potensi Sumber Daya Lokal.

Pelaksanaan gerakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal diselenggarakan melalui kegiatan sebagai berikut:

1. Internalisasi penganekaragaman konsumsi pangan
 - (a) Kegiatan internalisasi difokuskan pada kegiatan:

- Advokasi dalam rangka memberikan solusi untuk mempercepat proses penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal;
- Kampanye dalam rangka penyadaran kepada aparat dan masyarakat untuk melaksanakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal;
- Promosi dan sosialisasi dalam rangka membujuk, mengimbau dan mengajak aparat dan masyarakat untuk melaksanakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal;
- Pendidikan konsumsi pangan beragam, bergizi seimbang dan aman melalui jalur pendidikan non formal untuk seluruh lapisan masyarakat khususnya kelompok wanita dan tim penggerak PKK dalam rangka mengubah perilaku sehingga mau dan mampu melaksanakan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal;
- Penyuluhan kepada ibu rumah tangga dan remaja, terutama ibu hamil, ibu menyusui, dan wanita usia subur tentang manfaat mengonsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang dan aman;
- Pemanfaatan pekarangan dan potensi pangan di sekitar lingkungan kita;
- Pembinaan kepada industri rumah tangga guna meningkatkan kesadaran untuk memproduksi dan menyediakan aneka ragam pangan yang aman berbasis sumber daya lokal serta memfasilitasi pengembangan bisnis pangan, permodalan, dan pemasaran kepada pengusaha di bidang pangan baik segar, olahan maupun siap saji yang berbasis sumber daya lokal;
- Pengembangan dan diseminasi serta aplikasi paket teknologi serapan terhadap pengolahan aneka pangan;

- Pemberian penghargaan kepada individu/perorangan dan kelompok masyarakat yang dinilai telah berperan sebagai pelopor dalam menjalankan dan memajukan upaya percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.

(b) Pelaksanaan kegiatan internalisasi mencakup:

- Aspek ketersediaan pangan: advokasi pengembangan agribisnis pangan;
- Aspek distribusi pangan: penyebaran informasi pasokan dan harga bahan pangan melalui media cetak dan elektronik secara rutin;
- Aspek konsumsi pangan: pengembangan materi advokasi, kampanye, promosi serta sosialisasi pengembangan konsumsi dan keamanan pangan, optimalisasi pemanfaatan pekarangan, pengembangan aneka olahan berbasis pangan lokal yang memenuhi standar mutu dan keamanan pangan, serta pelatihan pengembangan konsumsi dan keamanan pangan;
- Dukungan kelembagaan: penyuluhan pertanian, pendampingan, penyebarluasan informasi melalui media massa, advokasi, kampanye, promosi, sosialisasi serta pendidikan konsumsi pangan.

2. Pengembangan bisnis dan industri pangan lokal

(a) Kegiatan pengembangan bisnis dan industri pangan difokuskan pada :

- Fasilitasi kepada kelompok tani/gapoktan untuk pengembangan bisnis pangan segar, industri bahan baku, industri pangan olahan dan pangan siap saji yang aman berbasis sumber daya lokal melalui berbagai kegiatan, antara lain:
 - Bantuan alat penepungan
 - Pengembangan resep-resep aneka olahan pangan lokal
 - Peningkatan keterampilan dalam pengembangan olahan pangan lokal

- Penerapan standar mutu dan keamanan pangan
 - Penerapan standar mutu terhadap olahan pangan pada industri rumah tangga
 - Pembinaan dan pengawasan keamanan pangan segar
(peran serta aktif swasta dan dunia usaha dalam pengembangan industri dan bisnis pangan lokal, serta penghargaan kepada industri rumah tangga dan dunia usaha di bidang pangan berbasis sumber daya lokal)

(b) Pelaksanaan kegiatan pengembangan bisnis dan industri pangan mencakup:

- Aspek ketersediaan pangan: pengembangan agribisnis pangan lokal serta pengembangan produksi aneka olahan pangan lainnya
- Aspek distribusi pangan: fasilitasi penumbuhan pasar pangan lokal, fasilitasi distribusi aneka produk pangan berbasis pangan lokal, serta stabilisasi harga aneka produk pangan berbasis pangan lokal
- Aspek konsumsi pangan: uji proksimat, uji dapur resep menu makanan, pelatihan mutu dan keamanan pangan serta pendampingan mutu dan keamanan pangan pada industri olahan pangan lokal, penumbuhan kelompok/gapoktan bidang pangan olahan pangan lokal dan pangan siap saji yang aman serta pemberian penghargaan kepada individu/perorangan dan kelompok masyarakat yang telah berperan sebagai pelopor dalam upaya percepatan penganekaragaman
- Dukungan kelembagaan: penyuluhan dan pendampingan serta penyebaran informasi dalam rangka pengembangan bisnis dan industri pangan lokal.

4. Peraturan Badan Pangan Nasional Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2023 Tentang Pola Pangan Harapan.

Peraturan Badan ini digunakan sebagai pedoman bagi Pemerintah, Pemerintah Daerah Provinsi, Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota untuk penilaian jumlah dan komposisi pangan

berdasarkan PPH. Penilaian jumlah dan komposisi pangan dinyatakan dengan skor PPH, yang diklarifikasikan kedalam 3 (tiga) kategori sebagai berikut;

- a. baik;
- b. sedang; dan
- c. kurang.

Pada Pasal 4 dijelaskan bahwa skor PPH digunakan untuk:

- a. evaluasi situasi dan kebijakan Konsumsi Pangan;
- b. perencanaan konsumsi, penyediaan, dan produksi pangan; dan
- c. penelitian, pengembangan, pengkajian, dan penerapan di bidang pangan.

BAB III

KONSEP DASAR POLA PANGAN HARAPAN

3.1 Konsep Pola Pangan Harapan

Indikator kualitas konsumsi pangan ditunjukkan oleh Skor Pola Pangan Harapan (PPH) yang dipengaruhi oleh keragaman dan keseimbangan konsumsi antar kelompok pangan. PPH biasanya digunakan untuk perencanaan konsumsi, kebutuhan, dan penyediaan pangan yang ideal pada suatu daerah.

Dalam melakukan penilaian terhadap konsumsi energi dan protein secara agregat, digunakan standard atau Angka Kecukupan Gizi (AKG) hasil Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG). WNPG XI tahun 2018 menganjurkan AKG di tingkat konsumsi pangan yakni Angka Kecukupan Energi (AKE) sebesar 2.100 kilokalori/kapita/hari untuk dan Angka Kecukupan Protein (AKP) sebesar 57 gram/kapita/hari untuk konsumsi protein.

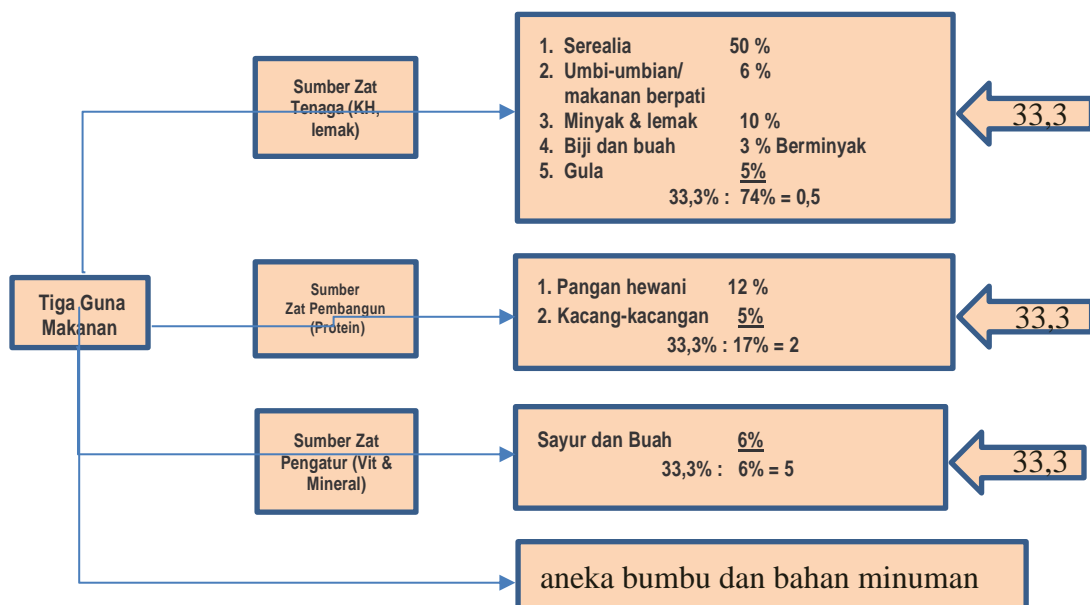
Untuk keperluan perencanaan dan evaluasi, AKG tersebut perlu diterjemahkan dalam satuan yang dikenal oleh para penyelenggara pangan menjadi volume bahan pangan atau kelompok pangan. PPH merupakan manifestasi konsep gizi seimbang yang didasarkan pada konsep Triguna Makanan. Keseimbangan jumlah antar kelompok pangan merupakan syarat terwujudnya keseimbangan gizi.

3.2 Metodologi Penghitungan PPH

Data konsumsi pangan diperoleh dari data Rata-Rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Jenis Makanan dan Golongan Pengeluaran (SUSENAS Tahun 2023). Selanjutnya data tersebut diolah menjadi data konsumsi pangan aktual dalam bentuk rata-rata konsumsi per kapita per hari yang dinyatakan dalam satuan (gram/kap/hari) yang kemudian dikonversikan ke dalam bentuk satuan energi (kkal/kap/hari) dan ke dalam bentuk protein dengan satuan (gram/kap/hari).

Dalam penghitungan skor PPH, setiap kelompok pangan diberi bobot berdasarkan fungsi pangan dalam Triguna Makanan (sumber karbohidrat/zat tenaga, sumber protein/zat pembangun, serta vitamin dan mineral/zat pengatur) yang memiliki proporsi seimbang, masing-masing 33,3 % (100% dibagi 3). Pembobotan tersebut adalah sebagai berikut:

- kelompok pangan sumber karbohidrat (padi-padian, umbi-umbian, minyak dan lemak, buah/biji berminyak, dan gula), total kontribusi energi (% AKG) adalah 74 %. Bobot untuk kelompok pangan ini adalah 0,5 (berasal dari 33,3 % dibagi 74 %).
- kelompok pangan sumber protein (kacang-kacangan dan pangan hewani) dengan total kontribusi energi 17 %, diperoleh bobot 2,0 (berasal dari nilai 33,3 % dibagi 17 %).
- kelompok pangan sumber vitamin dan mineral (sayur dan buah) dengan total kontribusi energi 6 %, diperoleh bobot 5,0 (berasal dari nilai 33,3 % dibagi 6 %).
- kelompok pangan lainnya (aneka minuman dan bumbu) dengan kontribusi energi 3 % akan diperoleh bobot 0,0 yang berasal dari nilai 0 % dibagi 3. Bobot 0,0 didasarkan pada pertimbangan bahwa konsumsi bumbu dan minuman tidak dimaksudkan untuk memenuhi kebutuhan gizi.



Gambar 1. Pembobotan dalam kelompok pangan PPH

Berikut ini merupakan susunan pola pangan harapan nasional seperti pada table 1.

Tabel 1. Susunan Pola Pangan Harapan Nasional*)

No	Kelompok Pangan	% AKG (FAO RAPA)	Pola Pangan Harapan Nasional				
			Berat (gr/kapita/hr)	Energi (kkal/kapita/hr)	% AKG	Bobot	Skor PPH Maksimum
1.	Padi-padian	40,0 – 60,0	289	1.050	50,0	0,5	25,0
2.	Umbi-umbian	0,0 – 8,0	105	126	6,0	0,5	2,5
3.	Pangan hewani	5,0 – 20,0	157	252	12,0	2,0	24,0
4.	Minyak & lemak	5,0 – 15,0	21	210	10,0	0,5	5,0
5.	Buah/biji berminyak	0,0 – 3,0	11	63	3,0	0,5	1,0
6.	Kacang-kacangan	2,0 – 10,0	37	105	5,0	2,0	10,0
7.	Gula	2,0 – 15,0	31	105	5,0	0,5	2,5
8.	Sayur & buah	3,0 – 8,0	262	126	6,0	5,0	30,0
9.	Aneka bumbu dan Bahan minuman	0,0 – 5,0	-	63	3,0	0,0	0,0
Jumlah				2.100	100,0		100

Sumber: *) Harmonisasi PPH, Badan Ketahanan Pangan (2019)

3.3 Pengolahan dan Kerangka Analisis Data

Kegiatan kajian analisis PPH dilaksanakan berdasarkan pada pendekatan manajemen ketahanan pangan yaitu *Assessment, Analysis dan Action*. Berikut ini dijelaskan secara rinci metode untuk melaksanakan kegiatan analisis PPH di Kabupaten Lamandau tahun 2023.

Tahap *Assessment* meliputi kegiatan pengumpulan data, pengolahan dan analisis data. Kegiatan pengumpulan data berkaitan dengan jenis, sumber dan cara pengumpulan data. Data yang dibutuhkan adalah data sekunder. Selanjutnya pada tahap *Assessment* dilakukan pengolahan data untuk menilai perkembangan jumlah maupun mutu konsumsi pangan. Dalam konteks manajemen ketahanan pangan wilayah, tahapan ini merupakan monitoring situasi konsumsi pangan setiap tahun.

Analisis Konsumsi Pangan (Kuantitas dan Kualitas). Analisis kuantitas konsumsi dilakukan berdasarkan tingkat kecukupan energi (TKE) dan tingkat kecukupan protein (TKP). Jumlah konsumsi pangan dilihat dari jumlah konsumsi energi (Kal/kap/hr), protein (g/kap/hr). Setiap jenis bahan pangan dihitung kandungan energi dan proteinnya. Kandungan energi dari suatu jenis bahan pangan adalah berat pangan dalam satuan gram dikalikan dengan

kandungan energi per gram pangan. Cara yang sama juga dipakai untuk menghitung kandungan protein dalam suatu bahan pangan. Situasi konsumsi pangan juga diketahui dari jumlah konsumsi pangan strategis (beras, jagung, terigu, kedelai, minyak goreng, daging sapi, daging ayam, telur, gula, sayur dan buah) dalam satuan kg/kap/th.

Indikator kecukupan energi dan protein adalah Tingkat Kecukupan Energi (TKE) dan Tingkat Kecukupan Protein (TKP). TKE adalah Jumlah rata-rata konsumsi energi penduduk di suatu wilayah (kkal/kap/hari dan % AKE). Nilai TKE adalah proporsi konsumsi energi aktual terhadap Angka Kecukupan Energi (AKE) yang dianjurkan. TKP adalah Jumlah rata-rata konsumsi protein penduduk di suatu wilayah (gram/kap/hari dan % AKE). Nilai TKP adalah proporsi konsumsi protein aktual terhadap Angka Kecukupan Protein (AKP) yang dianjurkan.

Analisis TKE dan TKP dilakukan dengan cara membandingkan jumlah konsumsi energi dan protein aktual terhadap standar kecukupan energi dan gizi yang disebut dengan angka kecukupan gizi (AKE). Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) sebesar 2.100 kkal/kap/hr, angka kecukupan protein (AKP) sebesar 57 gr/kap/hr, dan skor PPH ideal sebesar 100. Konsumsi tersebut harus terpenuhi agar setiap orang dapat untuk hidup sehat, aktif dan produktif.

Jumlah konsumsi pangan dikelompokkan menurut kriteria yang diadaptasi dari Departemen Kesehatan tahun 1996 sebagai berikut:

- a) Kurang dari 70 % : defisit berat atau rawan pangan
- b) 70 -79 % : defisit tingkat sedang
- c) 80 – 89 % : defisit tingkat ringan
- d) 90 -110 % : normal (tahan pangan)
- e) 110 ke atas : kelebihan/di atas AKE

Analisis kualitas konsumsi pangan. Mutu konsumsi pangan dicerminkan dari skor PPH. Skor PPH dapat digunakan untuk menghitung sejauh mana pangan yang dikonsumsi

telah memenuhi keragaman yang dianjurkan, karena setiap kelompok pangan mempunyai bobot yang berbeda. Pola Pangan Harapan atau *Desirable Dietary Pattern* adalah susunan beragam pangan yang didasarkan pada sumbangan energi atau kelompok pangan (baik secara absolut maupun maupun relative) terhadap total energi baik dalam hal ketersediaan maupun konsumsi pangan, yang mampu mencukupi kebutuhan dengan mempertimbangkan aspek-aspek sosial, ekonomi, budaya, agama, cita rasa.

Dengan pendekatan PPH, pemenuhan kebutuhan konsumsi pangan penduduk diharapkan dapat memenuhi tidak hanya kecukupan gizi, akan tetapi sekaligus juga mempertimbangkan keseimbangan gizi, yang didukung cita rasa, daya cerna, daya terima masyarakat, kuantitas dan kemampuan daya beli. Skor mutu pangan dapat dihitung dengan cara mengalikan kontribusi energi kelompok pangan dengan bobot kelompok pangan tersebut. Secara umum, semakin tinggi skor PPH, keragaman pangan yang dikonsumsi semakin baik. Semakin tinggi skor PPH, konsumsi pangan semakin beragam dan bergizi seimbang.

Namun perlu diingat, skor mutu setiap kelompok pangan tidak boleh melebihi skor maksimum. Jika hal ini terjadi, maka skor yang digunakan adalah skor maksimum. Jika skor konsumsi pangan mencapai 100, maka wilayah tersebut dikatakan tahan pangan karena telah mencapai angka ideal. Berdasarkan pendekatan PPH maka data konsumsi pangan dari Susenas dikelompokkan ke dalam sembilan kelompok pangan.

Analisis situasi perkembangan konsumsi pangan. Perkembangan konsumsi pangan digambarkan dari situasi konsumsi pangan meliputi jumlah konsumsi energi, protein dan skor PPH selama lima tahun terakhir (2014-2019). Perkembangan konsumsi pangan dapat menunjukkan apakah penduduk Kabupaten Lamandau telah mencapai ideal selama lima tahun terakhir. Analisis perkembangan konsumsi pangan dilakukan dengan menganalisis laju perkembangan energi, protein dan skor PPH dengan menggunakan rumus:

$$\text{Laju perkembangan} = \frac{(\text{nilai akhir-nilai awal}) \times 100\%}{\text{Nilai awal}}$$

Analisis situasi perkembangan juga dihitung dengan mengukur rata-rata gap perkembangan skor PPH yang kemudian dapat digunakan sebagai bahan evaluasi untuk perencanaan kebutuhan konsumsi maupun penyediaan pangan agar mencapai kondisi ideal.

Evaluasi Situasi Konsumsi Pangan. Tahap ini dimaksudkan untuk mengetahui realisasi target perbaikan konsumsi pangan berdasarkan data dasar. Hasil evaluasi dapat digunakan untuk penyesuaian tahun dasar sebagai basis perencanaan berikutnya hingga mencapai skor PPH 100.

Analisis Pola Konsumsi Pangan. Pola konsumsi pangan merupakan gambaran pola penduduk suatu wilayah dalam mengonsumsi jenis pangan pada kelompok sumber pangan tertentu. Secara detail pola konsumsi pangan dijabarkan menjadi pola konsumsi (1) Kelompok pangan padi – padian, (2) kelompok pangan umbi – umbian, (3) kelompok pangan hewani (4) kelompok pangan minyak dan lemak, (5) Kelompok pangan buah/biji berminyak, (6) kelompok pangan kacang – kacangan, (7) kelompok pangan gula, (8) kelompok pangan buah dan sayur, (9) kelompok pangan lainnya. Langkah – langkah analisis pola konsumsi pangan adalah sebagai berikut :

- 1) Mengelompokkan jenis – jenis pangan yang ada didalam Susenas kebentuk asalnya, hal ini dilakukan karena jenis pangan didalam Susenas terdiri atas pangan asli dan pangan olahannya.
- 2) Mengelompokkan jenis pangan hasil pengelompokkan pada langkah 1 menjadi sembilan kelompok pangan. Pengelompokkan pangna disajikan pada tabel 2.
- 3) Menghitung kontribusi energi setiap jenis pangan terhadap kelompok pangan. Misalnya menghitung kontribusi energi beras terhadap total energi kelompok pangan padi – padian.

Suatu jenis pangan menjadi pola konsumsi pada kelompok pangan apabila memiliki kontribusi energi lebih dari 5 %. Semakin banyak jenis pangan yang menjadi pola konsumsi suatu kelompok pangan, menandakan semakin beragam pula pangan yang dikonsumsi pada kelompok tersebut.

Analisis proyeksi konsumsi pangan. Proyeksi konsumsi pangan adalah jumlah pangan yang harus dikonsumsi setiap tahunnya agar dapat memenuhi kebutuhan gizi penduduk dengan mengacu pada target skor mutunya. Setelah dilakukan proyeksi terhadap kebutuhan konsumsi pangan penduduk, dapat diketahui sasaran penyediaan pangan.

BAB IV

PROSES PERHITUNGAN POLA PANGAN HARAPAN

4.1. Pengelompokan Pangan

Pangan yang dikonsumsi dikelompokkan menjadi 9 (Sembilan) kelompok pangan yang mengacu pada standard Pola Pangan Harapan, yaitu sebagai berikut:

Tabel 2. Pengelompokan Pangan

No	Pangan Sumber	Jenis Pangan
1	Padi - padian	Beras, Jagung, terigu dan olahannya
2	Umbi - umbian	Singkong, ubi jalar, sagu, kentang, talas dan olahannya
3	Pangan hewani	Daging ruminansia, daging unggas, telur, susu, ikan dan olahannya
4	Minyak dan Lemak	Minyak kelapa, minyak lain, margarin, dan lemak hewani
5	Buah/biji berminyak	Kelapa, kemiri, kenari, dan coklat
6	Kacang - kacangan	Kacang kedelai, kacang tanah, kacang hijau, kacang merah, kacang polong, kacang mete, kacang tunggak, kacang lainnya, tahu, tempe, tauco, oncom, sari kedelai, kecap
7	Gula	Gula pasir, gula merah, sirup, minuman jadi dalam botol/kaleng
8	Sayur dan Buah	Sayur segar dan olahannya, buah segar dan olahannya, termasuk emping
9	Lain - lain	Aneka bumbu dan bahan minuman seperti terasi, cengkeh, ketumbar, merica, pala, asam, bumbu masak, teh dan kopi

4.2. Konversi Bentuk, Jenis dan Satuan

Pangan yang dikonsumsi rumah tangga terdapat dalam berbagai bentuk, jenis dengan satuan yang berbeda, oleh karena itu satuan beratnya perlu disegerakan dengan cara mengkonversikan ke dalam satuan dan jenis komoditas yang sama (yang disepakati) dengan menggunakan faktor konversi sehingga dapat dijumlahkan beratnya, sebaiknya pangan yang dikonsumsi dikonversi ke dalam berat mentah. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam melakukan konversi bentuk, jenis, dan satuan pangan yang dikonsumsi adalah:

- a. Jika data konsumsi pangan merupakan jenis makanan olahan yang terbuat dari beberapa jenis bahan pangan, maka uraikan terlebih dahulu menjadi beberapa jenis bahan pangan

tunggal penyusunannya dengan jumlah sesuai satuan berat masing-masing pangan. Misalnya 1 porsi sambal goreng hati bahan utamanya adalah 8 buah kentang dan 300 gram hati sapi.

- b. Jika satuan berat dalam ukuran rumah tangga (URT), maka lakukan konversi berat setiap jenis pangan dari URT menjadi gram.

Misalnya 8 buah kentang sepadan dengan 400 gram, dengan mengacu pada daftar konversi URT yang disepakati berlaku di wilayah masing-masing.

- c. Jika yang diketahui adalah berat masak, maka perlu dihitung berat mentahnya dengan cara mengalihkan berat masak dengan faktor konversi mentah.

Misalnya 200 gram goreng hati sepadan dengan $200 \times 1,5 = 300$ gram hati sapi.

- d. Jika pangan diolah menggunakan minyak, maka berat minyak yang diserap pangan perlu dihitung dengan cara mengalihkan berat mentah pangan dengan faktor persen penyerapan minyak. Misalnya 300 gram hati sapi menyerap sebanyak $300 \times 4,8\% = 15$ gram minyak goreng.

4.3. Menghitung Sub Total Kandungan Energi Menurut Kelompok Pangan

Pada tahap ini dilakukan penghitungan kandungan energi setiap jenis pangan yang dikonsumsi dengan bantuan daftar konsumsi dengan bantuan daftar komposisi bahan makan (DKBM). Kolom energi dalam DKBM menunjukkan kandungan energi (kkal) per 100gram bagian yang dapat dimakan (BDD).

Contoh:

$$\begin{aligned} 50 \text{ g beras} &= \frac{50 \text{ g}}{100} \times \text{kandungan energi beras} \times \% \text{ BDD} \\ &= \frac{50 \text{ g}}{100} \times 360 \text{ kkal} \times 100/100 = 180 \text{ kkal} \end{aligned}$$

Selanjutnya besaran energi setiap jenis pangan dijumlahkan menurut kelompok pangannya.

4.4. Menghitung Total Energi Aktual Seluruh Kelompok Pangan

Pada tahap ini yang dilakukan adalah menjumlahkan total energi dari masing-masing kelompok pangan, sehingga akan diketahui total energi dari seluruh kelompok pangan.

Total energi dari 9 kelompok pangan = energi kelompok padi – padian + umbi – umbian ++ energi kelompok lain-lainnya.

4.5. Menghitung Kontribusi Energi Dari Setiap Kelompok Pangan Terhadap Total Energi Aktual (%)

Pada tahap ini adalah untuk menilai pola/komposisi energi setiap kelompok pangan dengan cara menghitung kontribusi energi dari setiap kelompok pangan dibagi dengan total energi aktual seluruh kelompok pangan dan dikalikan dengan 100 %.

Kontribusi energi per kelompok pangan (%)

$$\frac{\text{Energi kelompok pangan}}{\text{Total energi aktual}} \times 100 \%$$

Contoh:

Kontribusi energi aktual kelompok padi-padian:

$$\begin{aligned} &= \frac{\text{Energi kelompok padi-padian}}{\text{Total energi aktual}} \\ &= \frac{1.150}{2.185} \times 100\% \\ &= 52,6 \% \end{aligned}$$

4.6. Menghitung Kontribusi Energi Setiap Kelompok Pangan Terhadap Angka Kecukupan Energi (% AKE)

Pada tahap ini merupakan langkah untuk menilai tingkat konsumsi energi dalam bentuk persen (%) dengan cara menghitung konsumsi energi dari setiap kelompok pangan terhadap Angka Kecukupan Energi (AKE) rata-rata nasional tahun 2012 yakni 1.200 kkal/kap/hari.

Kontribusi energi kelompok pangan (% AKE)

$$\frac{\text{Energi kelompok pangan}}{\text{AKE Konsumsi}} \times 100 \%$$

Contoh:

Kontribusi energi dari kelompok padi – padian terhadap AKE adalah $\frac{1.150}{2.185} \times 100\% = 53,5 \%$

4.7. Menghitung Skor Aktual

Pada tahap ini yang dilakukan adalah dengan cara mengalihkan kontribusi aktual setiap kelompok pangan dengan bobotnya masing – masing.

**Skor aktual = Kontribusi energi aktual setiap kelompok pangan x bobot
setiap kelompok pangan**

4.8. Menghitung Skor AKE

Pada tahap ini yang dilakukan dengan mengalihkan kontribusi AKE (% AKE) setiap kelompok pangan dengan bobotnya masing – masing.

Skor AKE = % AKE setiap kelompok pangan x bobot

4.9. Menghitung Skor PPH

Skor PPH aktual dihitung dengan cara membandingkan skor AKE dengan skor maksimum. Skor maksimum adalah batas maksimum skor setiap kelompok pangan yang memenuhi komposisi ideal. Penghitungan skor PPH masing-masing kelompok pangan dengan ketentuan sebagai berikut:

- **Jika skor AKE lebih tinggi dari skor maksimum, maka yang digunakan adalah skor maksimum.**
- **Jika skor AKE lebih rendah dari skor maksimum, maka yang digunakan adalah skor AKE**

Skor PPH setiap kelompok pangan menunjukkan komposisi konsumsi pangan penduduk pada waktu/tahun tertentu.

Contoh: skor AKE kelompok padi-padian sebesar 25,0 maka skor PPH kelompok padi-padian sebesar 25,0.

4.10. Menghitung Total Skor PPH

Total skor PPH yang dikenal dengan kualitas konsumsi pangan adalah jumlah dari skor 9 kelompok pangan, yaitu jumlah dari kelompok padi-padian sampai dengan skor kelompok lain-lain. Angka ini disebut skor PPH konsumsi pangan, yang menunjukkan tingkat keragaman konsumsi pangan.

$$\text{Skor PPH} = \text{skor PPH kelompok padi-padian} + \text{umbi-umbian} + \dots + \text{skor PPH kelompok lain-lain}$$

BAB V

HASIL ANALISIS PPH DAN PEMBAHASAN

5.1. Geografi dan Topografi

Secara astronomis, Kabupaten Lamandau terletak antara 1°19' Lintang Selatan dan 3°36' Lintang Selatan dan antara 110°25' Bujur Timur dan 112°50' Bujur Timur sehingga kabupaten ini memiliki iklim tropis. Kabupaten Lamandau merupakan kabupaten pemekaran dari Kabupaten Kotawaringin Barat pada tahun 2002.

Luas wilayah Kabupaten Lamandau sebesar 6.414 km² yang terdiri dari 8 (delapan) kecamatan yaitu Kecamatan Bulik, Bulik Timur, Menthobi Raya, Sematu Jaya, Lamandau, Belantikan: Raya, Batangkawa, dan Kecamatan Delang.

Batas wilayah Kabupaten Lamandau secara geografis adalah sebagai berikut:

- ✓ Sebelah Timur berbatasan dengan Kabupaten Kotawaringin Barat
- ✓ Sebelah Barat berbatasan dengan Provinsi Kalimantan Barat dan sebagian dengan Kabupaten Sukamara
- ✓ Sebelah Utara berbatasan dengan Provinsi Kalimantan Barat, sebagian dengan Kabupaten Kotawaringin Barat
- ✓ Sebelah Selatan berbatasan dengan Kabupaten Sukamara dan Kotawaringin Barat.

Tabel 3. Nama-Nama Kecamatan dan Jumlah Desa serta Kelurahan di Kabupaten Lamandau

No	Kecamatan	Desa	Kelurahan
1.	Bulik	14	1
2.	Sematu Jaya	8	-
3.	Menthobi Raya	11	-
4.	Bulik Timur	12	-
5.	Lamandau	10	1
6.	Belantika Raya	13	-
7.	Delang	10	1
8.	Batangkawa	9	-
Kabupaten Lamandau		87	3

5.2. Situasi Konsumsi Pangan Kabupaten Lamandau

5.2.1. Analisis Situasi Konsumsi Pangan

Situasi konsumsi Pangan kabupaten Lamandau sebagaimana disajikan dalam tabel Pola/tingkat konsumsi pangan penduduk kabupaten Lamandau berikut.

Tabel 4. Situasi Konsumsi Pangan Penduduk Kabupaten Lamandau Tahun 2023

Kelompok/Jenis Pangan	Total Wilayah			
	Kandungan Gizi		Berat Pangan	
	Energi	Protein	Gram	Kilogram
	Kkal/Hari	Gram/Hari	Per Hari	Per Tahun
1. Padi-Padian				
Beras	909,4	20,6	247,2	90,2
Jagung	2,6	0,1	2,2	0,8
Terigu	226,0	4,9	42,6	15,6
Subtotal Padi-padian	1.138,1	25,6	292,0	106,6
2. Umbi-umbian				
Singkong	51,5	0,4	41,3	15,1
Ubi Jalar	8,5	0,1	6,7	2,4
Kentang	4,1	0,1	7,8	2,9
Sagu	0,0	0,0	0,0	0,0
Umbi Lainnya	8,3	0,1	7,3	2,7
Subtotal Umbi-umbian	72,4	0,7	63,2	23,1
3. Pangan Hewani				
Daging Ruminansia	117,9	5,1	18,5	6,7
Daging Unggas	130,1	8,3	42,9	15,7
Telur	33,1	2,6	24,1	8,8
Susu	51,1	1,8	12,1	4,4
Ikan	93,4	15,2	94,3	34,4
Subtotal Pangan Hewani	425,5	33,1	191,8	70,0
4. Minyak dan Lemak				
Minyak Kelapa	2,9	0,0	0,3	0,1
Minyak Lainnya	311,0	-	34,5	12,6
Margarin	12,7	0,0	1,5	0,6
Subtotal Minyak dan Lemak	326,6	0,0	36,4	13,3
5. Buah/Biji Berminyak				
Kelapa	4,5	0,0	0,8	0,3
Kemiri	3,9	0,1	0,6	0,2
Subtotal Buah/Biji Berminyak	8,4	0,2	1,5	0,5
6. Kacang-kacangan				
Kacang Kedelai	60,8	5,5	19,6	7,1
Kacang Tanah	1,3	0,1	0,3	0,1
Kacang Hijau	0,8	0,1	0,5	0,2
Kacang lain	-	-	-	-

Subtotal Kacang-kacangan	62,9	5,6	20,3	7,4
7. Gula				
Gula Pasir	89,2	0,0	24,2	8,8
Gula Merah	3,2	0,0	0,9	0,3
Subtotal Gula	92,4	0,1	25,0	9,1
8. Sayur dan Buah				
Sayur	70,3	4,0	154,8	56,5
Buah	57,9	0,8	97,7	35,6
Subtotal Sayur dan Buah	128,2	4,8	252,4	92,1
9. Lain-lain				
Minuman	52,9	1,9	85,3	31,1
Bumbu	6,6	0,3	12,6	4,6
Subtotal Lain-lain	59,5	2,2	97,9	35,7

Tingkat konsumsi energi didukung oleh ketersediaan energi pada kelompok bahan pangan padi-padian, umbi-umbian, minyak dan lemak, buah/biji berminyak, kacang-kacangan, sayur dan buah serta lain-lain. Konsumsi energi Kabupaten Lamandau Tahun 2023 sebesar **2.314** kkal/kapita/hari, telah melampaui dari angka kecukupan energi pada tingkat konsumsi yaitu sebesar 2.100 kkal/kapita/hari atau 10,2% dari AKE yang ditetapkan.

Konsumsi energi terbesar berasal dari kelompok padi-padian sebesar 1.138 kkal/kapita/hari, kemudian dari kelompok kelompok hewani 426 kkal/kapita/hari, dan kelompok pangan minyak dan lemak 327 kkal/kapita/hari. Tingkat konsumsi energi di Kabupaten Lamandau mengalami peningkatan dari 2.203,8 kkal/kapita/hari naik menjadi 2.314 kkal/kapita/hari pada tahun 2023 (naik sebesar 110,2 kkal/kapita/hari).

Konsumsi protein penduduk Kabupaten Lamandau pada tahun 2023 adalah sebesar 72,3 gram/kapita/hari berasal dari bahan pangan nabati 39,2 gram/kapita/hari (54,2 %) dan dari pangan hewani 33,1 gram/kapita/hari (45,8 %). Tingkat konsumsi protein mengalami peningkatan sebesar 1,5 gram/kapita/hari dari 70,8 gram/kapita/hari menjadi 72,3 gram/kapita/hari pada tahun 2023. Rata-rata konsumsi energi menurut kelompok pangan yang dikonsumsi seperti pada Tabel 5 berikut.

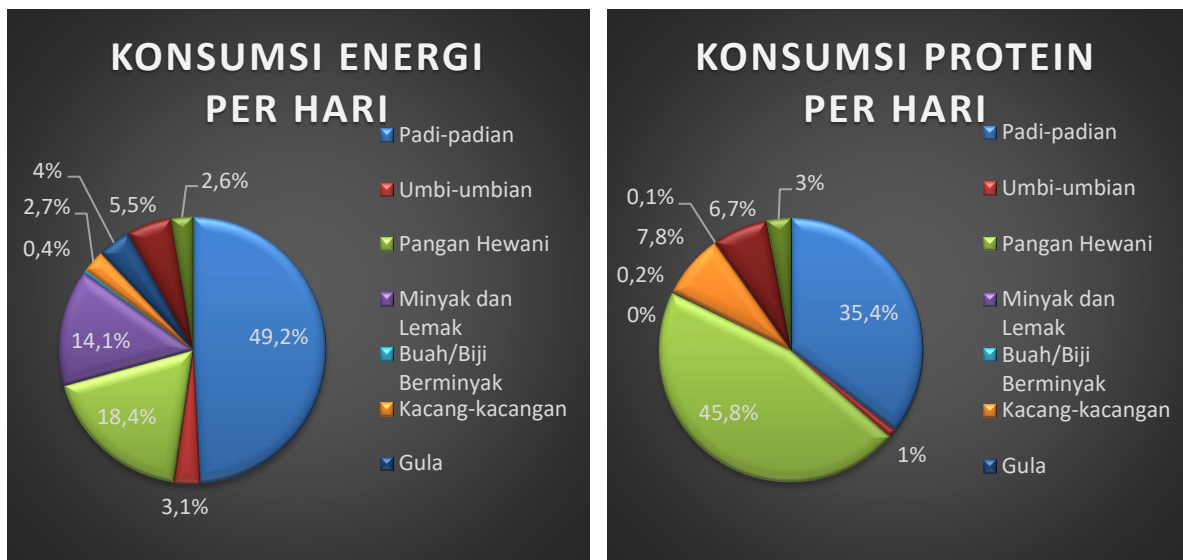
Tabel 5. Tingkat Kecukupan Gizi Konsumsi Pangan di Kabupaten Lamandau Tahun 2023

No	Kelompok Pangan	Konsumsi Energi Per Hari			Konsumsi Protein Per Hari		
		Kkal/Kapita	%	% AKE*)	Gram/Kapita	%	% AKP**)
1	Padi-padian	1.138	49,2	54,2	25,6	35,4	44,9
2	Umbi-umbian	72	3,1	3,4	0,7	1,0	1,2
3	Pangan Hewani	426	18,4	20,3	33,1	45,8	58,1
4	Minyak dan Lemak	327	14,1	15,6	0,0	0,0	0,1
5	Buah/Biji Berminyak	8	0,4	0,4	0,2	0,2	0,3
6	Kacang-kacangan	63	2,7	3,0	5,6	7,8	9,8
7	Gula	92	4,0	4,4	0,1	0,1	0,1
8	Sayur dan Buah	128	5,5	6,1	4,8	6,7	8,5
9	Lain-lain	59	2,6	2,8	2,2	3,0	3,8
Total		2.314	100,0	110,2	72,3	100,0	126,8

keterangan :

*) Angka Kecukupan Energi 2.100 Kkal/kapita/hari

**) Angka Kecukupan Protein 57,0 gram/kapita/hari



Gambar 2. Konsumsi Energi dan Konsumsi Protein per Hari Kabupaten Lamandau Tahun 2023

5.2.2. Skor Pola Pangan Harapan Kabupaten Lamandau

Skor Mutu Konsumsi Pangan (PPH) Kabupaten Lamandau tahun 2023 serta perkembangan pencapaian skor PPH Kabupaten Lamandau Tahun 2018– 2023 dapat dilihat pada Tabel 6 dan Tabel 7 berikut ini.

Tabel 6. Skor Mutu Konsumsi Pangan (PPH) Kabupaten Lamandau Tahun 2023

No	Kelompok Pangan	Berat Pangan Gram/Kapita /Hari	Perhitungan Skor Pola Pangan Harapan (PPH)							
			Kkal/ Kapita	%	% AKE*)	Bobot	Skor Aktual	Skor AKE	Skor Maks	Skor PPH
1	Padi-padian	292,0	1.138	49,2	54,2	0,5	24,6	27,1	25,0	25,0
2	Umbi-umbian	63,2	72	3,1	3,4	0,5	1,6	1,7	2,5	1,7
3	Pangan Hewani	191,8	426	18,4	20,3	2,0	36,8	40,5	24,0	24,0
4	Minyak dan Lemak	36,4	327	14,1	15,6	0,5	7,1	7,8	5,0	5,0
5	Buah/Biji Berminyak	1,5	8	0,4	0,4	0,5	0,2	0,2	1,0	0,2
6	Kacang-kacangan	20,3	63	2,7	3,0	2,0	5,4	6,0	10,0	6,0
7	Gula	25,0	92	4,0	4,4	0,5	2,0	2,2	2,5	2,2
8	Sayur dan Buah	252,4	128	5,5	6,1	5,0	27,7	30,5	30,0	30,0
9	Lain-lain	97,9	59	2,6	2,8	-	-	-	-	-
	Total		2.314	100	110,2		105,3	116,0	100,0	94,1

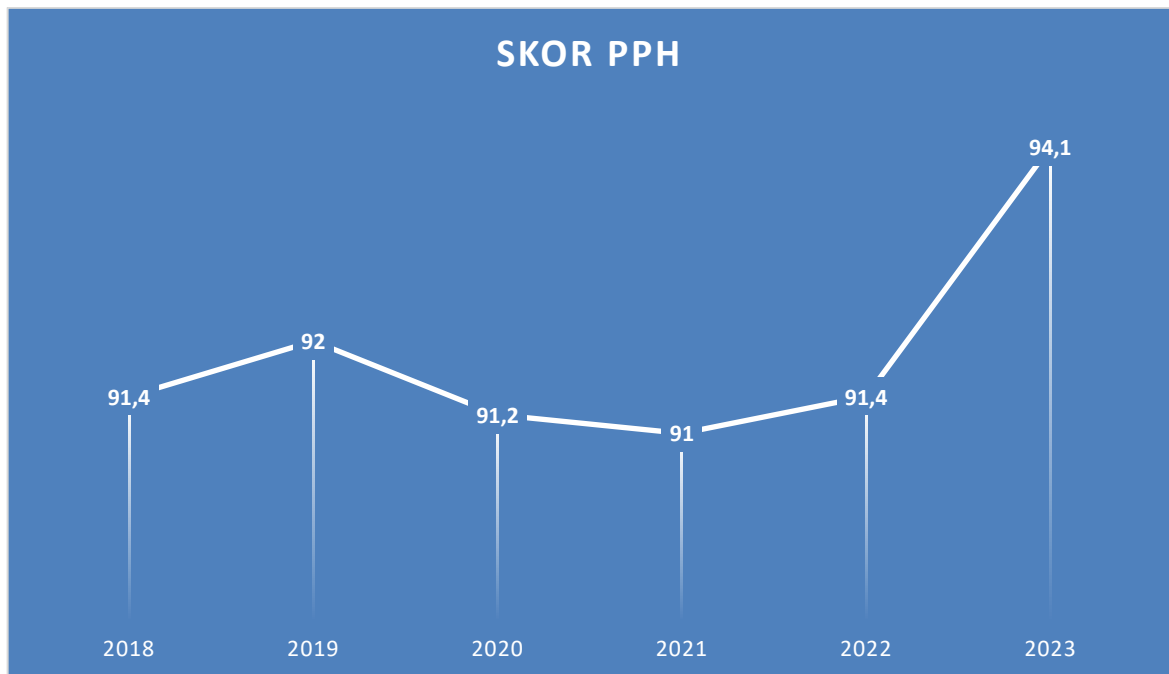
keterangan :

*) Angka Kecukupan Energi 2.100 Kkal/kapita/hari

Tabel di atas menunjukkan nilai skor PPH Kabupaten Lamandau tahun 2023 sebesar **94,1** terdapat selisih 5,9 dari total skor PPH ideal (sebesar 100). Kontribusi terbesar PPH Kabupaten Lamandau disumbangkan oleh kelompok pangan padi-padian, hewani, minyak dan lemak.

Tabel 7. Perkembangan pencapaian skor PPH Kabupaten Lamandau Tahun 2018– 2023

No	Kelompok Pangan	SKOR POLA PANGAN HARAPAN					
		2018	2019	2020	2021	2022	2023
1	2	4	5	6	7	8	9
1	Padi-padian	25,0	25,0	25,0	25,0	25,0	25,0
2	Umbi-umbian	1,4	1,2	1,7	1,8	1,3	1,7
3	Pangan Hewani	24,0	24,0	24,0	24,0	24,0	24,0
4	Minyak dan Lemak	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
5	Buah/Biji Berminyak	0,5	0,3	0,3	0,3	0,2	0,2
6	Kacang-kacangan	4,8	4,8	4,9	5,5	5,6	6,0
7	Gula	2,5	2,4	2,2	2,5	2,3	2,2
8	Sayur dan Buah	28,1	29,4	28,0	26,8	27,9	30,0
9	Lain-lain	0,0	-	-	-	-	-
Total		91,4	92,0	91,2	91,0	91,4	94,1



Gambar 3. Grafik Perkembangan Skor PPH dari Tahun 2018 - 2023

Berdasarkan Tabel 7 di atas, terjadi peningkatan skor PPH sebesar 2,7 poin dari 91,4 pada tahun 2022 meningkat menjadi 94,1 pada tahun 2023. Hal ini disebabkan beberapa hal, antara lain yaitu:

- Terjadinya peningkatan yang cukup signifikan dari tahun 2022 ke tahun 2023 yaitu pada tingkat konsumsi sayur dan buah sebesar 2,1 kg/tahun. Jenis pangan Sayur dan buah mempunyai kontribusi sebesar 30,00 poin sedangkan Lamandau pada Tahun ini memperoleh poin 30,0.
- Tingkat kesadaran masyarakat untuk mengkonsumsi makanan Beragam, Bergizi Seimbang dan Aman (B2SA) belum cukup maksimal, oleh sebab itu kegiatan sosialisasi/kampanye B2SA harus lebih maksimal lagi agar masyarakat mempunyai kebiasaan untuk mengkonsumsi pangan yang B2SA.
- Jenis data bahan pangan yang beragam pada Susenas dapat membantu peningkatan jenis pangan yang bersifat lokal/endemik.

5.2.3. Pola Konsumsi Penduduk Kabupaten Lamandau

1. Pola Konsumsi Kelompok Pangan Padi-Padian

Pangan yang menjadi kelompok pangan padi-padian terdiri dari beras, jagung, dan terigu. Berdasarkan hasil analisa data konsumsi pangan Susenas Harmonisasi Aktual, konsumsi padi-padian penduduk Kabupaten Lamandau sebesar 90,2 kg/kap/thn, meliputi konsumsi beras sebesar 90,2 kg/kap/thn, terigu 15,6 kg/kap/thn, dan jagung sebesar 0,8 kg/kap/thn.

Tabel 8. Jumlah dan Pola Konsumsi Kelompok Pangan Padi-Padian Tahun 2023

Jenis Pangan	Kkal/kap/hari	Kg/kap/thn	Kontribusi (%)	Pola Konsumsi padi-padian
Beras	909,4	90,2	79,90	1. Beras 2. Terigu
Jagung	2,6	0,8	0,22	
Terigu	226,0	15,6	19,88	
Jumlah	1.138,1	106,6	100	

Tabel 9. Perkembangan Tingkat Konsumsi Kelompok Pangan Padi-Padian Kabupaten Lamandau Tahun 2018 – 2023

Tahun	Kandungan Gizi		Berat Pangan	
	Energi (kkal/hari)	Protein (gr/hari)	gr/hari	kg/tahun
1	2	3	4	5
2018	1.187,1	27,2	291,3	106,3
2019	1.162,4	26,7	285,3	104,1
2020	1.175,5	26,9	285,8	104,3
2021	1.163,8	26,7	289,5	105,7
2022	1.066,1	24,3	270,5	98,7
2023	1,138,1	20,6	292,0	90,2

Tingkat konsumsi Kelompok Pangan Padi-Padian mengalami peningkatan dari 1.066,1 kkal/kap/hari pada tahun 2022 menjadi 1.138,1 kkal/kap/hari pada tahun 2023.

2. Pola Konsumsi Kelompok Pangan Umbi-Umbian

Pangan yang menjadi kelompok pangan umbi-umbian terdiri dari singkong, ubi jalar, sagu, kentang dan umbi lainnya. Berdasarkan hasil analisa data konsumsi pangan Susenas Harmonisasi Aktual, konsumsi umbi-umbian penduduk Kabupaten Lamandau sebesar 23,1 kg/kap/thn, meliputi konsumsi singkong sebesar 15,1 kg/kap/thn, ubi jalar 2,4 kg/kap/thn, sagu 0,0 kg/kap/thn, kentang 2,9 kg/kap/thn, dan umbi lainnya sebesar 2,7 kg/kap/thn.

Tabel 10. Jumlah dan Pola Konsumsi Kelompok Pangan Umbi-Umbian Tahun 2023

Jenis Pangan	Kkal/kap/hari	Kg/kap/thn	Kontribusi (%)	Pola Konsumsi umbi-umbian
Singkong	51,5	15,1	71,13	1. Singkong
Ubi Jalar	8,5	2,4	11,74	
Sagu	-	-	-	
Kentang	4,1	2,9	5,66	
Umbi lainnya	8,3	2,7	11,47	
Jumlah	72,4	23,1	100	

Tabel 11. Perkembangan Tingkat Konsumsi Kelompok Pangan Umbi-Umbian Kabupaten Lamandau Tahun 2018– 2023

Tahun	Kandungan Gizi		Berat Pangan	
	Energi (kkal/hari)	Protein (gr/hari)	Gram	Energi (kkal/hari)
1	2	3	4	5
2018	60,4	0,5	50,6	18,5
2019	50,3	0,4	41,8	15,3
2020	72,7	0,6	61,8	22,6
2021	79,3	0,7	67,0	24,4
2022	56,7	0,5	48,6	17,7
2023	72,4	0,7	63,2	23,1

Tingkat konsumsi umbi-umbian mengalami peningkatan dari 56,7 kkal/kap/hari pada tahun 2022 menjadi 72,4 kkal/kap/hari pada tahun 2023.

3. Pola Konsumsi Kelompok Pangan Hewani

Berdasarkan hasil analisa data konsumsi pangan Susenas Harmonisasi Aktual, konsumsi hewani penduduk Kabupaten Lamandau tahun 2023 sebesar 70,0 kg/kap/thn, meliputi konsumsi daging ruminansia sebesar 6,7 kg/kap/thn, daging unggas 15,7 kg/kap/thn, telur 8,8 kg/kap/thn, susu 4,4 kg/kap/thn, dan ikan sebesar 34,4 kg/kap/thn.

Tabel 12. Jumlah dan Pola Konsumsi Pangan Kelompok Hewani Tahun 2023

Jenis Pangan	Kkal/kap/hari	Kg/kap/thn	Kontribusi (%)	Pola Konsumsi Hewani
Ruminansia	117,9	6,7	27,70	1. Ruminansia 2. Unggas 3. Ikan
Unggas	130,1	15,7	30,57	
Telur	33,1	8,8	7,7	
Susu	51,1	4,4	12,00	
Ikan	93,4	34,4	22,03	
Jumlah	425,5	70,0	100	

Tabel 13. Perkembangan Tingkat Konsumsi Kelompok Pangan Hewani Kabupaten Lamandau Tahun 2018 - 2023

Tahun	Kandungan Gizi		Berat Pangan	
	Energi	Protein	Gram	Kilogram
	Kkal/Hari	Gram/Hari	Per Hari	Per Tahun
2018	382,4	27,7	188,6	68,8
2019	424,1	29,4	181,6	66,3
2020	447,5	30,5	186,2	68,0
2021	409,4	30,6	200,5	73,2
2022	453,4	33,8	210,3	76,8
2023	425,5	33,1	191,8	70,0

Tingkat konsumsi pangan hewani mengalami Penurunan yaitu dimana pada Tahun 2022 sebesar 453,4 kkal/kap/ hari dan pada Tahun 2023 menjadi 425,5 kkal/kap/ hari.

4. Pola Konsumsi Kelompok Pangan Minyak dan Lemak

Pangan yang menjadi kelompok pangan minyak dan lemak terdiri dari minyak kelapa, dan minyak lainnya 0,6 kg/kap/thn.

Tabel 14. Jumlah dan Pola Konsumsi Kelompok Pangan Minyak dan Lemak Tahun 2023

Jenis Pangan	Kkal/kap/hari	Kg/kap/thn	Kontribusi (%)	Pola Konsumsi minyak dan lemak
Minyak Kelapa	2,9	0,1	0,88	1. Minyak Sawit
Minyak Sawit	311,0	12,6	95,22	
Minyak Lainnya	12,7	0,6	3,9	
Jumlah	326,6	13,3	100	

Tabel 15. Perkembangan Tingkat Konsumsi Kelompok Pangan Minyak dan Lemak Kabupaten Lamandau Tahun 2018 – 2023

Tahun	Kandungan Gizi		Berat Pangan	
	Energi	Protein	Gram	Kilogram
	Kkal/Hari	Gram/Hari	Per Hari	Per Tahun
2018	307,1	0,1	34,3	12,5
2019	279,1	0,0	31,0	11,3
2020	316,8	0,0	35,2	12,8
2021	334,1	0,0	37,2	13,6
2022	288,6	0,0	32,0	11,7
2023	326,6	0,0	36,4	13,3

Tingkat konsumsi minyak dan lemak mengalami peningkatan dari 288,6 kkal/kap/ hari di tahun 2022 menjadi 326,6 kkal/kap/ hari pada tahun 2023.

5. Pola Konsumsi Kelompok Pangan Buah/Biji Berminyak

Pangan yang menjadi kelompok pangan buah/biji berminyak terdiri dari kelapa dan kemiri. Berdasarkan hasil analisa data konsumsi pangan Susenas Harmonisasi Aktual, konsumsi buah/biji berminyak penduduk Kabupaten Lamandau sebesar 0,5 kg/kap/thn, meliputi konsumsi kelapa sebesar 0,3 kg/kap/thn, dan kemiri sebesar 0,2 kg/kap/thn.

Tabel 16. Jumlah dan Pola Konsumsi Pangan Kelompok Buah/Biji Berminyak Tahun 2023

Jenis Pangan	Kkal/kap/hari	Kg/kap/thn	Kontribusi (%)	Pola Konsumsi Buah/Biji Berminyak
Kelapa	4,5	0,3	53,57	1. Kelapa
Kemiri	3,9	0,2	46,43	
Jumlah	8,4	0,5	100	

Tabel 17. Perkembangan Tingkat Konsumsi Kelompok Pangan Buah/Biji Berminyak Kabupaten Lamandau Tahun 2018 - 2023

Tahun	Kandungan Gizi		Berat Pangan	
	Energi	Protein	Gram	Kilogram
	Kkal/Hari	Gram/Hari	Per Hari	Per Tahun
2018	20,4	0,3	3,7	1,3
2019	12,4	0,2	2,2	0,8
2020	13,7	0,2	2,4	0,9
2021	14,7	0,2	2,6	0,9
2022	9,2	0,2	1,6	0,6
2023	8,4	0,2	1,5	0,5

Tingkat konsumsi buah/biji berminyak mengalami penurunan dari 9,2 kkal/kap/ hari pada tahun 2022 menjadi 8,4 kkal/kap/ hari pada tahun 2023.

6. Pola Konsumsi Kelompok Pangan Kacang-Kacangan

Pangan yang menjadi kelompok pangan kacang-kacangan terdiri dari kacang kedelai, kacang tanah, kacang hijau dan kacang lainnya. Berdasarkan hasil analisa data konsumsi pangan Susenas Harmonisasi Aktual, konsumsi buah/biji berminyak penduduk Kabupaten Lamandau tahun 2023 sebesar 7,4 kg/kap/thn, meliputi konsumsi kacang kedelai sebesar 7,1 kg/kap/thn, dan kacang tanah 0,1 kg/kap/thn, kacang hijau 0,2 kg/kap/thn, dan kacang lainnya 0,0 kg/kap/thn.

Tabel 18. Jumlah dan Pola Konsumsi Kelompok Minyak dan Lemak Tahun 2023

Jenis Pangan	Kkal/kap/hari	Kg/kap/thn	Kontribusi (%)	Pola Konsumsi kacang-kacangan
Kacang kedelai	60,8	7,1	96,66	1. kacang kedelai
Kacang Tanah	1,3	0,1	2,06	
Kacang hijau	0,8	0,2	1,28	
Kacang lainnya	-	-	-	
Jumlah	62,9	7,4	100	

Tabel 19. Perkembangan Tingkat Konsumsi Kelompok Pangan Kacang-Kacangan Kabupaten Lamandau Tahun 2018 - 2023

Tahun	Kandungan Gizi		Berat Pangan	
	Energi	Protein	Gram	Kilogram
	Kkal/Hari	Gram/Hari	Per Hari	Per Tahun
2018	50,7	5,2	22,0	8,0
2019	50,7	5,2	21,9	8,0
2020	51,0	5,2	22,7	8,3
2021	59,4	6,0	25,0	9,1
2022	59,3	5,4	22,9	8,4
2023	62,9	5,6	20,3	7,4

Tingkat konsumsi kacang-kacangan mengalami peningkatan yaitu pada Tahun 2022 sebesar 59,3 kkal/kap/ hari dan tahun 2023 sebesar 62,9 kkal/kap/ hari.

7. Pola Konsumsi Kelompok Pangan Gula

Berdasarkan hasil analisa data konsumsi pangan Susenas Harmonisasi Aktual, konsumsi gula penduduk Kabupaten Lamandau tahun 2023 sebesar 9,1 kg/kap/thn, meliputi konsumsi gula pasir sebesar 8,8 kg/kap/thn, dan gula merah sebesar 0,3 kg/kap/thn.

Tabel 20. Jumlah dan Pola Konsumsi Kelompok Pangan Gula Tahun 2023

Jenis Pangan	Kkal/kap/hari	Kg/kap/thn	Kontribusi (%)	Pola Konsumsi minyak dan lemak
Gula pasir	89,2	8,8	96,53	1. Gula pasir
Gula Merah	3,2	0,3	3,47	
Jumlah	92,4	9,1	100	

Tabel 21. Perkembangan Tingkat Konsumsi Kelompok Pangan Gula Tahun 2018 - 2023

Tahun	Kandungan Gizi		Berat Pangan	
	Energi	Protein	Gram	Kilogram
	Kkal/Hari	Gram/Hari	Per Hari	Per Tahun
2018	105,5	0,1	28,6	10,4
2019	99,0	0,1	26,7	9,7
2020	93,2	0,1	25,4	9,3
2021	107,0	0,1	29,3	10,7
2022	96,2	0,1	26,1	9,5
2023	92,4	0,1	25,0	9,1

Tingkat konsumsi gula mengalami penurunan yang signifikan dari 96,2 kkal/kap/hari pada tahun 2022 menjadi 92,4 kkal/kap/hari pada tahun 2023.

8. Pola Konsumsi Kelompok Pangan Sayur dan Buah

Berdasarkan hasil analisa data konsumsi pangan Susenas Harmonisasi Aktual, konsumsi sayur dan buah penduduk Kabupaten Lamandau sebesar 92,1 kg/kap/thn, konsumsi sayur sebesar 56,5 kg/kap/thn, dan buah sebesar 35,6 kg/kap/thn.

Tabel 22. Jumlah dan Pola Konsumsi Kelompok Pangan Sayur dan Buah Tahun 2023

Jenis Pangan	Kkal/kap/hari	Kg/kap/thn	Kontribusi (%)	Pola Konsumsi Sayur dan Buah
Sayur	70,3	56,5	54,83	1. Sayur
Buah	57,9	35,6	45,17	2. Buah
Jumlah	128,2	92,1	100	

Tabel 23. Perkembangan Tingkat Konsumsi Kelompok Pangan Sayur dan Buah Kabupaten Lamandau Tahun 2018 - 2023

Tahun	Kandungan Gizi		Berat Pangan	
	Energi	Protein	Gram	Kilogram
	Kkal/Hari	Gram/Hari	Per Hari	Per Tahun
2018	118,1	4,6	255,6	93,3
2019	123,3	4,5	280,0	102,2
2020	117,7	4,5	291,1	106,2
2021	115,1	4,6	259,3	94,6
2022	117,2	4,5	268,4	98,0
2023	128,2	4,8	252,4	92,1

Tingkat konsumsi sayuran dan buah mengalami peningkatan dari 117,2 kkal/kap/hari pada tahun 2022 menjadi 128,2 kkal/kap/hari pada tahun 2023.

9. Pola Konsumsi Kelompok Pangan Lain-Lain

Pangan yang menjadi kelompok pangan lain-lain terdiri dari minuman dan bumbu. Berdasarkan hasil analisa data konsumsi pangan Susenas Harmonisasi Aktual, konsumsi minuman dan bumbu penduduk Kabupaten Lamandau sebesar 35,7 kg/kap/thn, konsumsi minuman sebesar 31,1 kg/kap/thn, dan bumbu sebesar 4,6 kg/kap/thn (didominasi oleh garam, penyedaprasa/vetsin dan bumbu lainnya (pala,jahe,kunyit)).

Tabel 24. Jumlah dan Pola Konsumsi Kelompok Pangan Lain-Lain Tahun 2023

Jenis Pangan	Kkal/kap/hari	Kg/kap/thn	Kontribusi (%)	Pola Konsumsi Sayur dan Buah
Minuman	52,9	31,1	88,90	1. Minuman
Bumbu	6,6	4,6	11,10	
Jumlah	59,5	35,7	100	

Tabel 25. Perkembangan Tingkat Konsumsi Kelompok Pangan Lain-Lain Kabupaten Lamandau Tahun 2018 - 2023

Tahun	Kandungan Gizi		Berat Pangan	
	Energi	Protein	Gram	Kilogram
	Kkal/Hari	Gram/Hari	Per Hari	Per Tahun
2018	54,9	2,0	87,3	31,8
2019	55,9	1,9	84,9	31,0
2020	56,1	2,1	93,2	34,0
2021	57,3	1,9	69,7	25,4
2022	57,0	2,0	71,9	26,2
2023	59,5	2,2	97,9	35,7

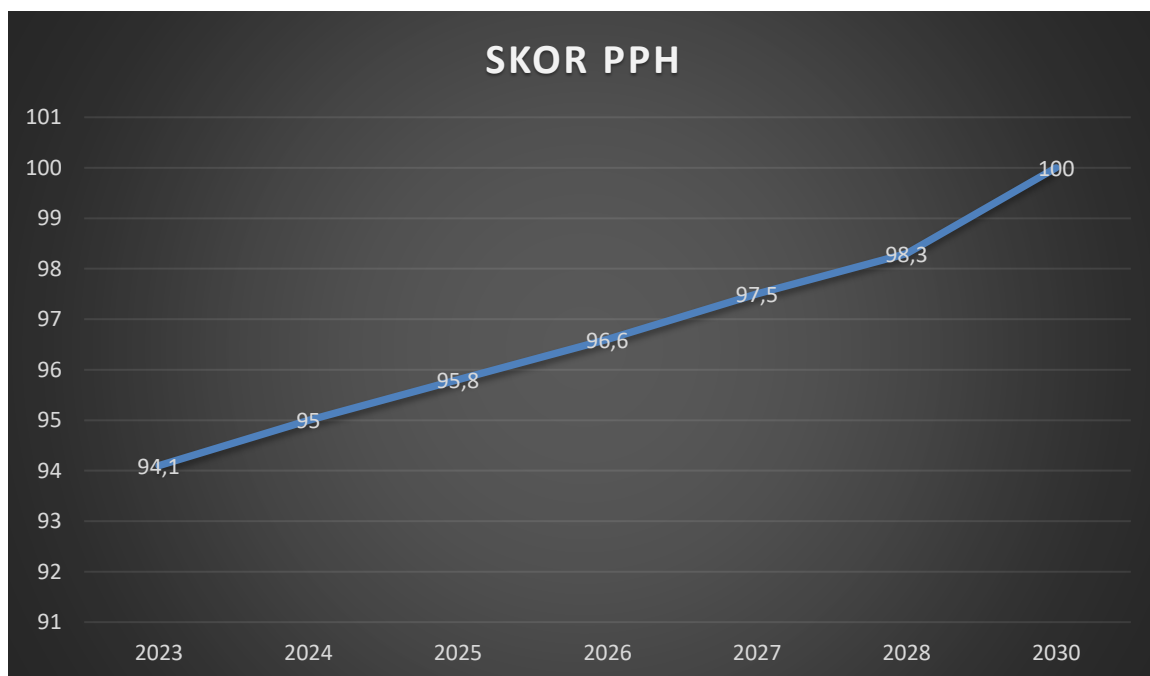
Tingkat konsumsi Kelompok Pangan Lain-Lain mengalami peningkatan dari 57,0 kkal/kap/hari pada tahun 2022 menjadi 59,5 kkal/kap/hari pada tahun 2023.

5.3. Sasaran Skor PPH di Kabupaten Lamandau

Sasaran skor PPH di Kabupaten Lamandau dihitung dengan menggunakan tahun dasar 2022 (Poin Skor PPh 91,4).

Tabel 26. Sasaran Skor PPH Kabupaten Lamandau

No	Kelompok Pangan	Skor Pola Pangan Harapan						
		2023	2024	2025	2026	2027	2028	2030
1	Padi-padian	25,0	25,0	25,0	25,0	25,0	25,0	25,0
2	Umbi-umbian	1,7	1,8	1,9	2,1	2,2	2,3	2,5
3	Pangan Hewani	24,0	24,0	24,0	24,0	24,0	24,0	24,0
4	Minyak dan Lemak	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
5	Buah/Biji Berminyak	0,2	0,3	0,4	0,5	0,7	0,8	1,0
6	Kacang-kacangan	6,0	6,6	7,1	7,7	8,3	8,9	10,0
7	Gula	2,2	2,2	2,3	2,3	2,4	2,4	2,5
8	Sayur dan Buah	30,0	30,0	30,0	30	30,0	30,0	30,0
9	Lain-lain	-	-	-	-	-	-	-
Total		94,1	95,0	95,8	96,6	97,5	98,3	100



Gambar 4. Sasaran Skor PPH per Tahun

5.4. Sasaran/Proyeksi Kebutuhan Pangan di Kabupaten Lamandau

Kebutuhan pangan di Kabupaten Lamandau pada tahun 2023 telah memenuhi standar kecukupan energi. Namun tidak pada semua pada kelompok pangan. Berdasarkan pencapaian skor PPH, dapat dilihat bahwa konsumsi kelompok pangan umbi-umbian, kacang-kacangan perlu ditingkatkan. Perlu ada perhitungan sasaran konsumsi pangan penduduk dengan tahun dasar 2022. Proyeksi konsumsi pangan penduduk dalam kg/kap/tahun disajikan dalam tabel 27 berikut.

Tabel 27. Sasaran/Proyeksi Konsumsi Pangan Penduduk Kabupaten Lamandau

Kelompok/Jenis Pangan	Rata-rata Konsumsi Energi (Kkal/Kapita/Hari)						
	Tahun Dasar	Proyeksi					
	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2030
1. Padi-Padian							
Beras	909,4	899,4	889,3	879,3	869,2	859,2	839,0
Jagung	2,6	2,6	2,6	2,5	2,5	2,5	2,4
Terigu	226,0	233,5	221,0	218,5	216,0	213,5	208,5
Subtotal Padi-padian	1.138,1	1.125,5	1.112,9	1.100,3	1.087,7	1.075,2	1.050,0
2. Umbi-umbian							
Singkong	51,5	57,0	62,4	67,9	73,3	78,8	89,7
Ubi Jalar	8,5	9,3	10,2	11,1	12,0	12,9	14,7

Kentang	4,1	4,3	4,9	5,4	5,8	6,2	7,1
Sagu	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Umbi Lainnya	8,3	9,2	10,1	10,9	11,8	12,7	14,5
Subtotal Umbi-umbian	72,4	80,0	87,7	95,3	103,0	110,7	126,0
3. Pangan Hewani							
Daging Ruminansia	117,9	111,0	104,2	97,3	90,4	83,6	69,8
Daging Unggas	130,1	122,5	114,9	107,3	99,8	92,2	77,0
Telur	33,1	31,2	29,2	27,3	25,4	23,5	19,6
Susu	51,1	48,1	45,1	42,2	39,2	36,2	30,3
Ikan	93,4	87,9	82,5	77,0	71,6	66,2	55,3
Subtotal Pangan Hewani	425,5	400,7	375,9	351,1	326,4	301,6	252,0
4. Minyak dan Lemak							
Minyak Kelapa	2,9	2,8	2,6	2,5	2,3	2,2	01,9
Minyak Sawit	311,0	295,1	279,3	263,4	247,5	231,7	200,0
Minyak Lainnya	12,7	12,1	11,4	10,8	10,1	9,5	8,2
Subtotal Minyak dan Lemak	326,6	309,9	293,3	276,6	260,0	243,3	210,0
5. Buah/Biji Berminyak							
Kelapa	4,5	8,6	12,8	17,0	21,1	25,3	33,6
Kemiri	3,9	7,6	11,2	14,8	18,5	22,1	29,4
Subtotal Buah/Biji Berminyak	8,4	16,2	24,0	31,8	39,6	47,4	63,0
6. Kacang-kacangan							
Kacang Kedelai	60,8	66,6	72,5	78,3	84,1	89,9	101,5
Kacang Tanah	1,3	1,4	1,5	1,6	1,7	1,9	2,1
Kacang Hijau	0,8	0,9	1,0	1,1	1,2	1,2	1,4
Kacang lain	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Subtotal Kacang-kacangan	62,9	68,9	75,0	81,0	87,0	93,0	105,0
7. Gula							
Gula Pasir	89,2	90,9	92,6	94,4	96,1	97,8	101,3
Gula Merah	3,2	3,3	3,4	3,4	3,5	3,6	3,7
Subtotal Gula	92,4	94,2	96,0	97,8	99,6	101,4	105,0
8. Sayur dan Buah							
Sayur	70,3	70,1	69,9	69,8	69,6	68,0	69,1
Buah	57,9	57,8	57,6	57,5	57,4	54,7	56,9
Subtotal Sayur dan Buah	128,2	127,9	127,6	127,3	127,0	122,7	126,0
9. Lain-lain							
Minuman	52,9	53,3	53,8	54,2	54,6	55,1	56,0
Bumbu	6,6	6,7	6,7	6,8	6,9	6,9	7,0
Subtotal Lain-lain	59,5	60,0	60,5	61,0	61,5	62,0	63,0

5.5. Estimasi Kebutuhan Konsumsi Pangan di Kabupaten Lamandau

Penyediaan pangan yang cukup di suatu wilayah dapat dijadikan indikator tingkat pemenuhan konsumsi pangan masyarakat. Karena penyediaan pangan merupakan kewajiban Pemerintah sebagai upaya pemenuhan hak asasi manusia, maka perlu diproyeksikan jumlah pangan yang akan dibutuhkan masyarakat. Estimasi Kebutuhan Pangan Penduduk Kabupaten Lamandau seperti pada Tabel 28 berikut.

Tabel 28. Estimasi Kebutuhan Konsumsi Pangan Penduduk Kabupaten Lamandau

Kelompok/Jenis Pangan	Rata-rata Kebutuhan Pangan (Kg/Kapita/Tahun)						
	Tahun Dasar 2023	Proyeksi					
		2024	2025	2026	2027	2028	2030
1. Padi-Padian							
Beras	99,3	98,2	97,1	96,0	94,9	93,8	91,6
Jagung	0,9	0,9	0,9	0,8	0,8	0,8	0,8
Terigu	17,1	16,9	16,7	16,6	16,4	16,2	15,8
Subtotal Padi-padian	117,3	116,0	114,7	113,4	112,1	110,8	108,2
2. Umbi-umbian							
Singkong	16,6	18,4	20,1	21,9	23,6	25,4	28,9
Ubi Jalar	2,7	3,0	3,3	3,5	3,8	4,1	4,7
Kentang	3,1	3,5	3,8	4,1	4,5	4,8	5,5
Sagu	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Umbi Lainnya	2,9	3,2	3,6	3,9	4,2	4,5	5,1
Subtotal Umbi-umbian	25,4	28,0	30,7	33,4	36,1	38,8	44,2
3. Pangan Hewani							
Daging Ruminansia	7,4	7,0	6,5	6,1	5,7	5,3	4,4
Daging Unggas	17,2	16,2	15,2	14,2	13,2	12,2	10,2
Telur	9,7	9,1	8,5	8,0	7,4	6,8	5,7
Susu	4,8	4,6	4,3	4,0	3,7	3,4	2,9
Ikan	37,9	35,7	33,5	31,3	29,0	26,8	22,4
Subtotal Pangan Hewani	77,0	72,5	68,0	63,6	59,1	54,6	45,6
4. Minyak dan Lemak							
Minyak Kelapa	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Minyak Sawit	13,8	13,1	12,4	11,7	11,0	10,3	8,9
Minyak Lainnya	0,6	0,6	0,6	0,5	0,5	0,5	0,4
Subtotal Minyak dan Lemak	14,6	13,9	13,1	12,4	11,6	10,9	9,4
5. Buah/Biji Berminyak							
Kelapa	0,3	0,6	1,0	1,3	1,6	1,9	2,5
Kemiri	0,2	0,5	0,7	0,9	1,2	1,4	1,9
Subtotal Buah/Biji Berminyak	0,5	1,1	1,7	2,2	2,8	3,3	4,4

6. Kacang-kacangan							
Kacang Kedelai	7,9	8,6	9,4	10,1	10,9	11,6	13,1
Kacang Tanah	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2
Kacang Hijau	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3
Kacang lain	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Subtotal Kacang-kacangan	8,2	8,9	9,7	10,5	11,3	12,0	13,6
7. Gula							
Gula Pasir	9,7	9,9	10,1	10,3	10,5	10,6	11,0
Gula Merah	0,3	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
Subtotal Gula	10,0	10,3	10,5	10,6	10,8	11,0	11,4
8. Sayur dan Buah							
Sayur	62,1	62,0	61,8	61,7	61,5	61,4	61,1
Buah	39,2	39,1	39,0	38,9	38,8	38,7	38,5
Subtotal Sayur dan Buah	101,3	101,1	100,8	100,6	100,3	100,1	99,6
9. Lain-lain							
Minuman	34,2	42,2	42,2	42,2	42,2	42,2	42,2
Bumbu	5,1	6,3	6,3	6,3	6,3	6,3	6,3
Subtotal Lain-lain	39,3	48,5	48,5	48,5	48,5	48,5	48,5

Jumlah Penduduk Tahun 2023: 102.110 Jiwa

Tingkat Pertumbuhan Penduduk: 2,18 % per Tahun

Tahun 2023	Tahun 2024	Tahun 2025	Tahun 2026	Tahun 2027	Tahun 2028	Tahun 2030
102.110	104.336	106.610	108.934	111.308	113.734	116.213

BAB VI

PENUTUP

Tingkat Konsumsi energi Kabupaten Lamandau tahun 2023 adalah sebesar 2.313,9 kkal/kapita/hari, telah melampaui dari AKE 2.100 kkal/kapita/hari dengan Angka Kecukupan Energi (AKE) sebesar 110,1 %. Konsumsi energi terbesar berasal dari kelompok padi-padian sebesar 1.138,1 kkal/kapita/hari, kemudian dari kelompok pangan hewani 425,5 kkal/kapita/hari, dan kelompok pangan minyak dan lemak 326,6 kkal/kapita/hari. Terjadi peningkatan konsumsi energi yaitu dimana konsumsi energi sebesar 2.203,8 kkal/kap/thn pada Tahun 2022 dan menjadi 2.313,9 kkal/kap/thn pada tahun 2023 (naik 110,1 kkal/kap/hari atau sebesar 4,9%).

Sedangkan konsumsi protein penduduk Kabupaten Lamandau pada tahun 2023 adalah sebesar 72,3 gram/kapita/hari, telah melampau AKE 57 gr/kap/hari dengan Angka Kecukupan Protein (AKP) sebesar 126,8 %. Terjadi peningkatan tingkat konsumsi Protein penduduk Kabupaten Lamandau pada tahun 2023 yaitu dimana sebesar 70.8 gram/kapita/hari pada Tahun 2022 dan menjadi 72,3 gram/kapita/hari pada tahun 2023 (naik sebesar 1,5 gram/kap/hari atau sebesar 2,11%).

Skor PPH tahun 2023 sebesar 94,1 mengalami peningkatan dari Tahun 2022 yaitu sebanyak 2,7. Sebaiknya upaya diversifikasi konsumsi pangan harus tetap dilakukan untuk mencapai skor PPH ideal yaitu 100. Khususnya meningkatkan konsumsi umbi-umbian sebagai pengganti bahan pangan padi-padian, kacang-kacangan serta sayur dan buah. Kondisi pangan yang Beragam Bergizi Seimbang dan Aman (B2SA) selalu diupayakan dengan sungguh-sungguh melalui program-program Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan dan Gizi (P2KPG) yang telah ditetapkan.

LAMPIRAN

**DATA KONSUMSI PER PENGELUARAN
SUSENAS 2023**

Kode	Komoditi	Satuan	Total (Perkotaan + Perdesaan)
(1)	(2)	(3)	(6)
	PADI-PADIAN		
1	Beras (beras lokal, kualitas unggul, impor)	kg	1,577
2	Beras ketan	kg	0,006
3	Jagung basah dengan kulit	kg	0,034
4	Jagung pipilan/beras jagung/jagung titi	kg	0,002
5	Tepung terigu	kg	0,085
6	Padi-padian lainnya	kg	0
	UMBI-UMBIAN		
1	Ketela pohon/singkong	kg	0,182
2	Ketela rambat/ubi jalar	kg	0,047
3	Sagu (bukan dari ketela pohon)	kg	0
4	Talas/keladi	kg	0,051
5	Kentang	kg	0,055
6	Gaplek	kg	0,003
7	Umbi-Umbian lainnya	kg	0
	IKAN/UDANG/CUMI/KERANG		
1	Ekor kuning	kg	0,001
2	Tongkol	kg	0,014
3	Tuna	kg	0,000
4	Cakalang, dencis		
5	Tenggiri	kg	0,000
6	Selar	kg	0,001
7	Kembung, lema/tatare, banyar/banyara	kg	0,026
8	Teri basah	kg	0,000
9	Bandeng	kg	0,033
10	Gabus	kg	0,071
11	Mujair	kg	0,000
12	Mas	kg	0,032
13	Nila	kg	0,083
14	Lele	kg	0,016
15	Kakap		
16	Baronang		
17	Patin	kg	0,063
18	Bawal	kg	0,026

19	Gurame		
	Ikan segar/basah lainnya	kg	0,207
20	Udang, lobster	kg	0,015
21	Cumi-cumi, sotong, gurita	kg	0,006
22	Ketam, kepiting, rajungan	kg	0,000
23	Kerang, siput, bekicot, remis	kg	0,000
24	Udang dan hewan air lainnya yang segar lainnya	kg	0,002
25	Kembung diawetkan/peda	Ons	0,016
26	Tenggiri diawetkan	Ons	0,000
27	Tongkol/tuna/cakalang diawetkan	Ons	0,006
28	Teri diawetkan	Ons	0,014
29	Selar diawetkan	Ons	0,003
30	Sepat diawetkan	Ons	0,017
31	Bandeng diawetkan	Ons	0,003
32	Gabus diawetkan	Ons	0,051
33	Ikan dalam kaleng (sardencis, tuna dalam kaleng, dsb.)	Ons	0,054
34	Ikan diawetkan lainnya	Ons	0,141
35	Udang diawetkan (ebi, rebon)	Ons	0,007
36	Cumi-cumi, sotong, gurita diawetkan	Ons	0,002
37	Udang dan hewan air lainnya yang diawetkan		
DAGING			
1	Daging sapi	kg	0,008
2	Daging kambing, domba/biri-biri	kg	0,000
3	Daging babi	kg	0,006
4	Daging ayam ras	kg	0,225
5	Daging ayam kampung	kg	0,061
6	Daging segar lainnya	kg	0,006
7	Daging diawetkan lainnya	Kg	0,009
8	Tetelan, sanding lamur		
9	Lainnya (hati, jeroan, iga, kaki, buntut, kepala, dsb)	kg	0,004
TELUR DAN SUSU			
1	Telur ayam ras	Butir	2,685
2	Telur ayam kampung	Butir	0,100
3	Telur itik/telur itik manila	Butir	0,028
4	Telur lainnya (telur puyuh, telur asin mentah maupun matang, telur penyu, telur angsa, dsb)	Butir	0,007
5	Susu cair pabrik	Kotak kecil (±250 ml)	0,134
6	Susu kental manis	Kaleng (±397 gr)	0,124

7	Susu bubuk	Kg	0,026
8	Susu bubuk bayi	Kg	0,022
9	Susu lainnya dan hasil lain dari susu	Kg	0,018
	SAYUR-SAYURAN		
1	Bayam	Kg	0,069
2	Kangkung	Kg	0,084
3	Kol/Kubis	Kg	0,033
4	Sawi putih (petsai)	Kg	0,011
5	Sawi hijau	Kg	0,026
6	Buncis	Kg	0,011
7	Kacang panjang	Kg	0,053
8	Tomat sayur, tomat ceri	Kg	0,022
9	Wortel	Kg	0,040
10	Mentimun	Kg	0,094
11	Daun ketela pohon/daun singkong	Kg	0,105
12	Terong	Kg	0,081
13	Tauge	Kg	0,006
14	Labu, labu siam, labu parang	Kg	0,029
15	Bahan sayur sop/cap cay/kimlo (paket)	Bungkus	0,075
16	Bahan sayur asam/lodeh (paket)	Bungkus	0,021
17	Nangka muda	Kg	0,034
18	Pepaya muda	Kg	0,021
19	Jengkol	Kg	0,003
20	Bawang merah	Ons	0,682
21	Bawang putih	Ons	0,823
22	Bawang Bombay	Ons	0,010
23	Cabai merah	Kg	0,005
24	Cabai hijau	Kg	0,002
25	Cabai rawit	Kg	0,058
26	Sayur-sayuran lainnya	Kg	0,048
	KACANG-KACANGAN		
1	Kacang tanah tanpa kulit	Kg	0,002
2	Kacang kedelai	Kg	0,000
3	Kacang lainnya	Kg	0,000
4	Tahu	Kg	0,159
5	Tempe	Kg	0,136
6	Oncom	Kg	0,002
7	Hasil lain dari kacang-kacangan	Kg	0,000
	BUAH-BUAHAN		
1	Jeruk, jeruk bali	Kg	0,065
2	Mangga	Kg	0,007
3	Apel	Kg	0,031
4	Rambutan		

5	Duku, langsung		
6	Durian	Kg	0,003
7	Salak	Kg	0,026
8	Pisang ambon	Kg	0,069
9	Pisang lainnya	Kg	0,142
10	Pepaya	Kg	0,046
11	Semangka	Kg	0,200
12	Tomat buah	Kg	0,002
13	Alpoket	Kg	0,008
14	Jambu Biji	Kg	0,010
15	Buah-buahan lainnya	Kg	0,052
MINYAK DAN KELAPA			
1	Minyak kelapa	Liter	0,003
2	Minyak goreng (kelapa sawit, bunga matahari buah zaitun)	Liter	0,302
3	Kelapa (tidak termasuk santan instan)	Butir	0,023
4	Minyak dan kelapa lainnya	Liter	0,013
BAHAN MINUMAN			
1	Gula pasir	Ons	1,663
2	Gula merah, gula air (pohon aren, kelapa, lontar)	Ons	0,060
3	Teh bubuk	Ons	0,011
4	Teh celup (sachet)	2 gr	1,923
5	Kopi (bubuk, biji)	Ons	0,377
6	Kopi instan (sachet)	20 gr	0,586
7	Bahan minuman lainnya	Ons	0,028
BUMBU-BUMBUAN			
1	Garam	Gram	38,734
2	Kemiri	Gram	4,315
3	Ketumbar/jinten	Gram	2,887
4	Merica/lada	Gram	1,961
	Jahe	Gram	5,758
	Kunyit	Gram	9,744
5	Asam	Gram	3,661
6	Terasi/petis	Gram	4,031
7	Kecap	100 ml	0,225
8	Penyedap masakan/vetsin	Gram	12,760
9	Sambal jadi	100 ml	0,006
10	Saus tomat	100 ml	0,020
11	Bumbu masak jadi/kemasan, bumbu racikan	Gram	3,964
12	Bumbu dapur lainnya (pala, jahe, kunyit, dsb.)	Gram	2,156
KONSUMSI LAINNYA			

1	Mie instan	Bungkus (± 80 gr)	1,288
2	Kerupuk	Ons	0,245
3	Bubur bayi kemasan	Kotak kecil (±150 gr)	0,001
4	Konsumsi lainnya	Gram	0,006
MAKANAN DAN MINUMAN JADI			
1	Roti tawar	Potong	0,262
2	Roti manis, roti lainnya	Potong	0,490
3	Kue kering, biskuit, semprong	Ons	0,216
4	Kue basah (kue lapis, bika ambon, lemper, dsb.)	Buah	1,248
5	Makanan gorengan (tahu, tempe, bakwan, pisang)	Potong	2,555
6	Makanan gorengan	Potong	0,071
7	Bubur kacang hijau	Porsi	0,054
8	Gado-gado, ketoprak, pecel	Porsi	0,108
9	Nasi campur/rames	Porsi	0,174
10	Nasi goreng	Porsi	0,187
11	Nasi putih	Porsi	0,616
12	Lontong/ketupat sayur	Porsi	0,032
13	Soto, gule, sop, rawon, cincang	Porsi	0,221
14	Sayur matang (ditumis, disantan, dsb.)	Porsi	0,287
15	Sate, tongseng	Porsi/ 5 tusuk	0,099
16	Mie bakso, mie rebus, mie goreng	Porsi	0,367
17	Mie instan	Porsi	0,119
18	Makanan ringan anak-anak, krupuk/kripik	Ons	0,419
19	Ikan matang	Potong	0,188
20	Ayam/daging matang (ayam goreng, rendang, dsb.)	Potong	0,188
21	Daging olahan (sisis, nugget, daging asap, dsb.) matang	Potong	1,901
22	Bubur ayam	Porsi	0,013
23	Siomay, batagor	Porsi/5 potong	0,062
24	Makanan jadi lainnya		0,366
25	Air kemasan	Liter	0,259
26	Air kemasan galon	Galon	0,329
27	Air teh kemasan, minuman bersoda/mengandung CO ₂	± 250 ml*)	0,165
28	Sari buah kemasan, minuman kesehatan, minuman berenergi	± 200 ml*)	0,156
29	Minuman jadi (kopi, kopi susu, teh, susu coklat, dsb.)	Gelas	1,305

30	Es krim	Mangkok kecil	0,269
31	Es lainnya	Porsi	0,356
32	Minuman keras	Liter	0,001
	ROKOK DAN TEMBAKAU		
1	Rokok kretek filter	Batang	20,801
2	Rokok kretek tanpa filter	Batang	1,271
3	Rokok putih	Batang	0,455
4	Tembakau	Ons	0,009
5	Rokok dan tembakau lainnya		0,255