



Katalog/Catalog: 3202001

BUKU  
BOOK

2

# KONSUMSI KALORI DAN PROTEIN PENDUDUK INDONESIA DAN PROVINSI

*Consumption of Calorie and Protein of Indonesia Population and Province*

2016



Berdasarkan Hasil Susenas Maret 2016  
Based on The March 2016 Susenas



BADAN PUSAT STATISTIK  
BPS-STATISTICS INDONESIA

BUKU  
BOOK

2

# KONSUMSI KALORI DAN PROTEIN PENDUDUK INDONESIA DAN PROVINSI

*Consumption of Calorie and Protein of Indonesia Population and Province*

2016



Berdasarkan Hasil Susenas Maret 2016  
Based on The March 2016 Susenas

# KONSUMSI KALORI DAN PROTEIN PENDUDUK INDONESIA DAN PROVINSI

## *Consumption of Calorie and Protein of Indonesia Population and Province*

Berdasarkan Hasil Susenas Maret 2016

*Based on The March 2016 Susenas*

**ISSN: 1979-6250**

**Nomor Publikasi/Publication Number: 04210.1613**

**Katalog/Catalog: 3202001**

**Ukuran Buku/Book Size: 18,2 x 25,71 cm**

**Jumlah Halaman/Total Pages: xiv + 142 halaman/pages**

**Naskah/Manuscript:**

**Subdirektorat Statistik Rumah Tangga**

*Sub-directorate of Household Statistics*

**Gambar Kulit/Cover Design:**

**Subdirektorat Statistik Rumah Tangga**

*Sub-directorate of Household Statistics*

**Diterbitkan oleh/Published by:**

**©Badan Pusat Statistik/BPS - Statistics Indonesia**

**Dicetak oleh/Printed by:**

CV Dharmaputra

**Dilarang mengumumkan, mendistribusikan, mengomunikasikan, dan/atau  
menggandakan sebagian atau seluruh isi buku ini untuk tujuan komersial  
tanpa izin tertulis dari Badan Pusat Statistik**

*It is prohibited to announce, distribute, communicate, and/or copy part or all of this  
book for commercial purposes without permission from BPS-Statistics Indonesia*

## **TIM PENULIS/PERSONS INVOLVED**

### **Penanggung Jawab/Person in charge:**

Gantjang Amannullah, MA

### **Editor/Editors:**

Nona Iriana, S.Si, M.Si

Hasnani Rangkuti, Ph.D

### **Penulis/Authors:**

Siswi Puji Astuti, S.ST, S.E, M.Si

Gaib Hakiki, S.Si

### **Pengolah Data/Data Processors:**

Amiek Chamami, S.ST, M.Stat

Ofi Ana Sari, S.ST

### **Penyusun Infografis/Infographics Designer:**

Siswi Puji Astuti, S.ST, S.E, M.Si



## KATA PENGANTAR

Target *Sustainable Development Goals* (SDGs) yang ke dua adalah menghapuskan kelaparan dan segala bentuk kekurangan gizi pada tahun 2030. Hal ini sejalan dengan salah satu agenda prioritas pembangunan yang tertuang dalam Nawacita yaitu meningkatkan kualitas hidup manusia yang dicapai melalui peningkatan status kesehatan dan gizi masyarakat.

Dalam upaya untuk mencapai peningkatan status kesehatan dan gizi masyarakat tersebut diperlukan data yang relevan dan handal baik untuk perencanaan maupun evaluasi. Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) merupakan survei yang mengumpulkan berbagai data sosial ekonomi termasuk pengeluaran dan konsumsi rumah tangga. Dari data konsumsi makanan dapat diperoleh gambaran mengenai asupan gizi dari makanan yang dikonsumsi oleh setiap penduduk.

Publikasi Konsumsi Kalori dan Protein Penduduk Indonesia dan Provinsi ini merupakan buku kedua dari tiga buku dalam rangkaian publikasi mengenai pengeluaran dan konsumsi rumah tangga. Publikasi ini secara khusus menyajikan data konsumsi penduduk dalam satuan kalori dan protein berdasarkan hasil Susenas yang dilaksanakan pada bulan Maret 2016. Publikasi ini diharapkan dapat memenuhi kebutuhan data mengenai konsumsi kalori dan protein penduduk di tingkat nasional maupun provinsi untuk memberikan gambaran mengenai tingkat kecukupan gizi penduduk yang ditunjukkan dalam kecukupan kalori dan protein.

Rasa terimakasih dan apresiasi setinggi-tingginya diberikan kepada semua pihak yang telah berpartisipasi dalam mewujudkan publikasi ini. Termasuk juga kepada mereka yang terlibat dalam perencanaan, pelaksanaan lapangan, pengolahan data hingga penulisan laporan.

Jakarta, Desember 2016  
KEPALA BADAN PUŞAT STATISTIK  
  
Dr. Suharyanto

## PREFACE

*The second goal of Sustainable Development Goals (SDGs) is to end hunger and it comes with the target to achieve food security and improved nutrition by 2030. The target is in line with Indonesia's development priority agenda that is Nawacita, which aims to improve quality of human life through an improved health and nutritional status for all of Indonesian population.*

*In planning and evaluating the programs that is to achieve Improved health and nutritional status, it needs relevant and reliable data. The Socio Economic Survey (Susenas) is households based survey that collects a variety of socio-economic data, including household consumption expenditure. Food consumption data provides overview of the nutrition from the food consumed by population.*

*The publication of Consumption of Calorie and Protein of Indonesia Population and Province is the second book of three household expenditure and consumption publication series. This publication specifically provides consumption data in units of calorie and protein at the national and provincial levels based on the March 2016 Susenas. It is expected that this publication meet consumers needs on calorie and protein consumption of Indonesian population at national and provinces level. It is hoped that this publication provides an overview on the level of nutritional adequacy of population described in sufficient calories and protein intake.*

*I would like to extend my highest appreciation to all those who take part in bringing this publication. Including those engaged in planning, field implementation, data processing and writing of the report.*

*Jakarta, December 2016  
BPS – STATISTICS INDONESIA*



Dr. Suharyanto  
Chief Statistician

# Berapa banyak kalori dan protein yang dikonsumsi setiap penduduk Indonesia per hari

How much Calorie and Protein Consumed by Indonesian Per Day



**"Setiap penduduk Indonesia mengonsumsi rata-rata**

*"Every Indonesian population consumed*

**2 037,40 kkal kcal calorie and**

**56,67 grams protein per hari"**

## KALORI/CALORIE

1 638,37 kkal

399,03  
kkal

Makanan dimasak di rumah  
Home Cooked Food

Makanan dan minuman jadi  
Prepared Food and Beverages

45,42 gr

11,25 gr

## PROTEIN/PROTEIN

Kalori/Calorie  
= 2 034,01 kkal



Perkotaan  
Urban



Perdesaan  
Rural

Kalori/Calorie  
= 2 040,98 kkal

Protein/Protein  
= 59,14 gram

Protein/Protein  
= 54,05 gram

Tiga bahan makanan dengan konsumsi kalori dan protein tertinggi

*Top three food items with calorie and protein consumed*

## KALORI/CALORIE

863,26  
kkal



Beras/  
Beras Ketan  
Rice/  
Glutinous Rice

236,60  
kkal



Minyak Goreng  
Frying Oil

74,46  
kkal



Gula  
Sugar

## PROTEIN/PROTEIN

20,20  
gram



Beras/  
Beras Ketan  
Rice/  
Glutinous Rice

5,58  
gram



Ikan dan  
Udang  
Fresh  
Fish and  
Shrimp

4,77  
gram



Tahu dan  
Tempe  
Soybean Curd  
and Fermented  
Soybean Cake



## RINGKASAN/SUMMARY

Berdasarkan hasil Susenas Maret 2016, terdapat beberapa temuan terkait konsumsi kalori dan protein penduduk Indonesia dan Provinsi sebagai berikut :

- Rata-rata konsumsi kalori dan protein per kapita sehari penduduk Indonesia pada Maret 2016 secara berturut-turut adalah sebesar 2.037,4 kkal dan 56,67 gram. Rata-rata konsumsi kalori dan protein per kapita sehari penduduk di perkotaan sebesar 2.034,01 kkal dan 59,14 gram, sedangkan di perdesaan sebesar 2.040,98 kkal dan 54,05 gram.
- Rata-rata konsumsi kalori dan protein per kapita sehari dari makanan yang dimasak di rumah empat kali lebih tinggi dibandingkan konsumsi kalori dan protein dari makanan jadi.
- Rata-rata konsumsi kalori dan protein per kapita sehari dari makanan yang dimasak di rumah lebih tinggi di perdesaan dibandingkan perkotaan.
- Rata-rata konsumsi kalori dan protein per kapita sehari dari makanan jadi di daerah perkotaan lebih tinggi dibandingkan di daerah perdesaan.

*Based on the March 2016 Susenas, there are several findings related to the consumption of calories and protein of the Indonesia population and Province as follows:*

- *Daily average per capita consumption of calorie and protein of Indonesian population by March 2016 was 2,037.4 kcal and 56.67 grams respectively. Daily average per capita consumption of calorie and protein of Indonesian population in urban area was 2,034.01 kcal and 59.14 grams, while in rural area was 2,040.98 kcal and 54.05 grams.*
- *Daily average per capita consumption of calorie and protein from home cooked foods almost four times higher than prepared foods and beverages.*
- *Daily average per capita consumption of calorie and protein from home cooked foods in rural areas is higher than urban areas.*
- *In urban areas, daily average per capita consumption of calorie and protein from prepared food and beverages is higher than rural areas.*

- Berdasarkan kelompok makanan, rata-rata konsumsi kalori per kapita sehari yang tertinggi baik di perkotaan maupun perdesaan adalah dari kelompok padi-padian. Sementara yang terendah berasal dari kelompok bumbu-bumbuan. Sebagaimana konsumsi kalori, rata-rata konsumsi protein per kapita sehari yang tertinggi juga berasal dari kelompok padi-padian, sedangkan yang terendah dari umbi-umbian.
- Bahan makanan dengan konsumsi kalori tertinggi adalah beras/beras ketan, minyak kelapa/goreng, dan gula pasir. Beras/beras ketan juga merupakan bahan makanan dengan konsumsi protein tertinggi, diikuti oleh ikan dan udang segar, serta tahu dan tempe. Konsumsi protein dari bahan makanan sumber protein hewani mencapai sekitar dua kali lebih tinggi dibandingkan dari bahan makanan sumber protein nabati.
- Provinsi dengan rata-rata konsumsi kalori per kapita sehari yang tertinggi adalah Bali (2.215,85 kkal) sementara yang terendah di Maluku Utara (1.720,41 kkal). Untuk konsumsi protein, provinsi dengan rata-rata konsumsi protein per kapita sehari yang tertinggi adalah Kepulauan Riau (64,55 gram) sedangkan yang terendah adalah Papua (38,40 gram).
- *Based on the food grouping, the highest daily average per capita consumption of calorie in urban and rural areas was from cereals, whereas the lowest was from spices. Similar to consumption of calorie, the highest daily average per capita consumption of protein was from cereals, while lowest was from tubers.*
- *Foods item that have highest consumption of calorie were rice/glutinous rice, coconut oil/frying oil, and sugar. The highest consumption of protein also came from rice/glutinous rice, followed by fresh fish and shrimp, soybean curd and soybean cake. Consumption of protein from animal protein source was twice than those from vegetables protein source food items.*
- *Province with the highest daily average per capita consumption of calorie was in Bali (2,215.85 kcal) while the lowest was in Maluku Utara (1,720.41 kcal). Meanwhile, province with highest daily average per capita consumption of protein was Kepulauan Riau (64.55 grams) while the lowest was papua (38.40 grams).*

## DAFTAR ISI/*LIST OF CONTENTS*

	<b>Halaman</b> <i>Pages</i>
<b>TIM PENULIS/PERSONS INVOLVED</b>	iii
<b>KATA PENGANTAR/PREFACE</b>	v
<b>RINGKASAN/SUMMARY</b>	ix
<b>DAFTAR ISI/<i>LIST OF CONTENTS</i></b>	xi
<b>DAFTAR TABEL/<i>LIST OF TABLE</i></b>	xii
<b>DAFTAR GAMBAR/<i>LIST OF FIGURE</i></b>	xiv
<b>I. PENDAHULUAN/<i>INTRODUCTION</i></b>	1
1.1 Latar Belakang/ <i>Background</i>	3
1.2 Metode pengumpulan data/ <i>Method of data collection</i>	5
1.3 Pengolahan data/ <i>Data processing</i>	6
1.4 Konsep dan Definisi/ <i>Concept and Definition</i>	9
<b>II. ULASAN/<i>OVERVIEW OF THE RESULTS</i></b>	13
2.1 Konsumsi Kalori dan Protein pada Tingkat Nasional <i>Consumption of Calorie and Protein at National Level</i>	16
2.2 Konsumsi Kalori dan Protein menurut Kuintil Pengeluaran/ <i>Consumption of Calorie and Protein by Expenditure Quintile</i>	22
2.3 Konsumsi Kalori dan Protein pada Tingkat Provinsi <i>Consumption of Calorie and Protein at Provincial Level</i>	24
2.4 Fenomena Perkembangan Konsumsi Ikan Nasional <i>Trend of National Fish Consumption</i>	34
2.5 Perkembangan Konsumsi Protein dari Ikan dan Makanan Sumber Protein Lainnya/ <i>Trend of Protein Consumption From Fish and Other Protein Source Foods</i>	37
<b>DAFTAR PUSTAKA/REFERENCE</b>	41
<b>LAMPIRAN A/APPENDIX A:</b>	<b>TABEL-TABEL/TABLES</b>
<b>LAMPIRAN B/APPENDIX B:</b>	<b>KUESIONER (VSEN16.KP)</b> <b>QUESTIONNAIRE (VSEN16.KP)</b>
	43
	121

## DAFTAR TABEL/*LIST OF TABLE*

<u>TABEL</u> <u>TABLE</u>	<u>RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) PER KAPITA SEHARI MENURUT KUINTIL PENGELUARAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016</u> <u>DAILY AVERAGE CONSUMPTION PER CAPITA OF CALORIE (KCAL) BY EXPENDITURE QUINTILE AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016</u>	Halaman <i>Pages</i>
<u>TABEL</u> <u>TABLE</u>	<b>2.1.</b> <b>2.2.</b> <b>2.3.1.</b> <b>2.3.2.</b> <b>2.3.3.</b> <b>2.4.1.</b>	23 24 26 27 28 31
	<b>RATA-RATA KONSUMSI PROTEIN (GRAM) PER KAPITA SEHARI MENURUT KUINTIL PENGELUARAN, MARET 2016</b> <b>DAILY AVERAGE CONSUMPTION PER CAPITA OF PROTEIN (GRAMS) BY EXPENDITURE QUINTILE, MARCH 2016</b>	
	<b>RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM) PER KAPITA SEHARI DI DAERAH PERKOTAAN MENURUT PROVINSI, MARET 2016</b> <b>DAILY AVERAGE PER CAPITA CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS) CONSUMPTION IN URBAN AREA BY PROVINCE, MARCH 2016</b>	
	<b>RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM) PER KAPITA SEHARI DI DAERAH PERDESAAN MENURUT PROVINSI, MARET 2016</b> <b>DAILY AVERAGE PER CAPITA CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS) CONSUMPTION IN RURAL AREA BY PROVINCE, MARCH 2016</b>	
	<b>RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM) PER KAPITA SEHARI DI DAERAH PERKOTAAN DAN PERDESAAN MENURUT PROVINSI, MARET 2016</b> <b>DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS) PER CAPITA IN URBAN AND RURAL AREA BY PROVINCE, MARCH 2016</b>	
	<b>RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) PER KAPITA SEHARI MENURUT PROVINSI DAN KUANTIL PENGELUARAN, MARET 2016</b> <b>DAILY AVERAGE CONSUMPTION PER CAPITA OF CALORIE (KCAL) BY PROVINCE AND EXPENDITURE QUINTILE, MARCH 2016</b>	

<b>TABEL</b> <b>TABLE</b>	<b>2.4.2.</b>	<b>RATA-RATA KONSUMSI PROTEIN (GRAM) PER KAPITA SEHARI MENURUT PROVINSI DAN KUANTIL PENGELOUARAN, MARET 2016</b> <i>DAILY AVERAGE CONSUMPTION PER CAPITA OF PROTEIN (GRAMS) BY PROVINCE AND EXPENDITURE QUINTILE, MARCH 2016</i>	32
<b>TABEL</b> <b>TABLE</b>	<b>2.5.</b>	<b>RATA-RATA KONSUMSI IKAN SEGAR, DIAWETKAN DAN MAKANAN JADI BERBAHAN IKAN PER KAPITA PER TAHUN, MARET 2011-2016</b> <i>YEARLY AVERAGE PER CAPITA CONSUMPTION OF FRESH FISH, PRESERVED FISH AND PREPARED FOOD MADE FROM FISH, MARCH 2011-2016</i>	35
<b>TABEL</b> <b>TABLE</b>	<b>2.6.</b>	<b>RATA-RATA PENGELOUARAN UNTUK IKAN SEGAR, DIAWETKAN DAN MAKANAN JADI SELAMA SETAHUN, MARET 2011-2016 (RUPIAH)</b> <i>AVERAGE EXPENDITURE FOR FRESH FISH, PRESERVED FISH AND PREPARED FOOD MADE FROM FISH IN A YEAR (RUPIAHS), MARCH 2011-2016</i>	36
<b>TABEL</b> <b>TABLE</b>	<b>A.1.</b>	<b>RATA-RATA KONSUMSI KALORI PER KAPITA SEHARI (KKAL) MENURUT KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016</b> <i>DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE PER CAPITA (KCAL) BY FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016</i>	45
<b>TABEL</b> <b>TABLE</b>	<b>A.2.</b>	<b>RATA-RATA KONSUMSI PROTEIN PER KAPITA SEHARI (GRAM) MENURUT KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016</b> <i>DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF PROTEIN PER CAPITA (GRAMS) BY FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016</i>	63
<b>TABEL</b> <b>TABLE</b>	<b>A.3.</b>	<b>RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM) PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016</b> <i>DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS) PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016</i>	81
<b>TABEL</b> <b>TABLE</b>	<b>A.4.</b>	<b>DAFTAR KONVERSИ ZAT GIZI (KALORI DAN PROTEIN) NUTRIENT CONVERSION TABLE (ENERGY AND PROTEIN)</b>	116

## DAFTAR GAMBAR/ LIST OF FIGURE

	Halaman Pages	
<b>GAMBAR</b>	<b>DIAGRAM ALUR PROSES PENGOLAHAN DATA SUSENAS</b>	
<b>FIGURE</b>	<b>1.1. FLOW CHART OF SUSENAS DATA PROCESSING</b>	7
<b>PERSENTASE KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM) PER KAPITA SEHARI MENURUT MAKANAN YANG DIMASAK DI RUMAH, MAKANAN DAN MINUMAN JADI, DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016</b>		
<b>GAMBAR</b>	<b>2.1. DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS) PER CAPITA BY HOME COOKED FOOD, PREPARED FOOD AND BEVERAGES AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016</b>	17
<b>PERSENTASE KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM) PER KAPITA SEHARI MENURUT KELOMPOK MAKANAN, MARET 2016</b>		
<b>FIGURE</b>	<b>. PERCENTAGE OF CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS) PER CAPITA BY FOOD GROUP, MARCH 2016</b>	19
<b>RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM) PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016</b>		
<b>GAMBAR</b>	<b>2.2. MAKANAN, MARET 2016</b>	
<b>FIGURE</b>	<b>2.3. DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS) PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016</b>	21
<b>RATA-RATA KONSUMSI PROTEIN PER KAPITA PER HARI DARI IKAN, MARET 2011-2016 (GRAM)</b>		
<b>GAMBAR</b>	<b>2.4. DAILY AVERAGE PER CAPITA CONSUMPTION FROM FISH, MARCH 2011-2016 (GRAMS)</b>	38
<b>RATA-RATA KONSUMSI PROTEIN PER KAPITA PER HARI BEBERAPA KELOMPOK KOMODITI SUMBER PROTEIN, MARET 2011-2016 (GRAM)</b>		
<b>GAMBAR</b>	<b>2.5. 2011-2016 (GRAM)</b>	39
<b>FIGURE</b>	<b>DAILY AVERAGE PER CAPITA CONSUMPTION FROM PROTEIN SOURCE FOOD GROUP, MARCH 2011-2016 (GRAMS)</b>	

# PENDAHULUAN

## INTRODUCTION

1

Latar Belakang/*Background*

1.1

Metode pengumpulan Data  
*Method of data collection*

1.2

Pengolahan data/*Data processing*

1.3

Konsep dan Definisi  
*Concept and Definition*

1.4



## I. PENDAHULUAN/INTRODUCTION

### Latar Belakang

Tujuan kedua dari *Sustainable Development Goals (SDGs)* adalah menghilangkan kelaparan, mencapai ketahanan pangan dan gizi yang baik, serta meningkatkan pertanian berkelanjutan yang menunjukkan keseriusan dan perhatian dunia global terhadap masalah gizi. Dua indikator dalam tujuan *SDGs* yang berkaitan langsung dengan status gizi adalah prevalensi kekurangan energi (*Prevalence of Undernourishment*) dan prevalensi penduduk dengan kerawanan pangan sedang atau berat, yang mengacu pada Skala Pengalaman Kerawanan Pangan.

Sejalan dengan tujuan *SDGs* tersebut, salah satu agenda prioritas pembangunan pemerintah yang dituangkan dalam Nawacita adalah peningkatan status kesehatan dan gizi masyarakat untuk meningkatkan kualitas hidup manusia Indonesia. Pemerintah menyadari bahwa sumberdaya manusia (SDM) yang berkualitas, yaitu SDM yang memiliki fisik yang tangguh, mental yang kuat, dan kesehatan yang prima, merupakan faktor penentu keberhasilan pembangunan.

Kualitas sumberdaya manusia erat kaitannya dengan asupan pangan yang dikonsumsi yang menentukan status gizi. Ketersediaan pangan di suatu wilayah tidak menjamin wilayah tersebut bebas dari permasalahan gizi. Untuk mencapai status

### Background

*The second goal of the of SDGs is to end hunger, achieve food security and improved nutrition and promote sustainable agriculture. It shows the seriousness and global attention to the nutrition issue. Two indicators in the Goal of SDGs that directly related to nutritional status are prevalence of undernourishment (PoU) and the prevalence of people with moderate or severe food insecurity, based on Food Insecurity Experince Scale (FIES).*

*In line with the SDGs second goal, one development priority agenda of Indonesia's goverment in nawacita is improvement of health and nutritional status of the community to improve the quality of Indonesian human life. The Government is aware that quality of human resources is a critical success factor of development. Quality human resources are human resources who have physically tough, mentally strong and excellent health*

*The quality of human resources is related to food consumed that determines the nutritional status. Food availability in a region does not a guarantee of no nutritional problems. To achieve a good nutritional status,*

gizi yang baik, pangan yang dikonsumsi harus dalam jumlah yang cukup, bermutu dan beragam untuk memenuhi berbagai zat gizi yang diperlukan oleh tubuh. Jumlah, mutu dan ragam pangan yang dikonsumsi oleh rumah tangga tergantung pada pendapatan yang menentukan daya beli rumah tangga tersebut. Semakin tinggi daya beli rumah tangga maka peluang rumah tangga tersebut untuk memilih pangan yang baik dari sisi jumlah maupun jenisnya (Mangkuprawira dalam Ariani, 1993).

Makanan yang dikonsumsi penduduk mengandung banyak zat gizi seperti kalori, protein, karbohidrat dan lemak. Dalam publikasi ini yang disajikan hanya dua zat gizi penting yaitu kalori dan protein. Kalori diperlukan oleh tubuh terutama sebagai sumber energi. Asupan kalori yang tidak tepat akan mempengaruhi kesehatan. Kalori dapat dianalogikan sebagai bahan bakar bagi tubuh, kekurangan kalori akan menjadikan tubuh lemah dan daya tahan tubuh menurun. Kelebihan kalori juga tidak baik bagi kesehatan, dampak yang paling mudah terjadi akibat kelebihan kalori adalah obesitas. Orang yang mengalami obesitas umumnya rentan terhadap berbagai penyakit degeneratif.

Protein juga merupakan zat gizi yang penting bagi tubuh, terutama untuk mengembangkan dan memperbaiki jaringan tubuh. Dampak terburuk dari kekurangan protein adalah penyakit busung lapar dan marasmus yang dapat berujung pada

*food must be consumed in sufficient quantity, quality and variety to get various nutrients needed by the body. The quantity, quality and variety of food consumed by households depend on income of the household that determine the purchasing power. The higher purchasing power of a household, the higher chance of that household to get more amount of food in different variety (Mangkuprawira in Ariani, 1993)*

*Food that consume by people contains various nutrients such as calories, protein, carbohydrates and fats. This publication only provide two nutrition that are calorie and protein. People needs calorie as source of energy. Unbalanced calorie intake cause bad effect on human health. Calorie can be analogized as fuel for our body, lack of calorie will make our body limp and decrease immune system. Excess calories also bad for health, the most common impact of excess calories is obesity. People with obesity are generally vulnerably with degenerative disease.*

*Protein also an important nutrient for our body, especially to develop and repair body tissues. The worst effect of protein deficiensy is malnutrition and marasmus which could lead to death. Excessive protein*

kematian. Konsumsi protein yang berlebihan juga berdampak buruk bagi tubuh, terutama mengganggu kerja ginjal.

Publikasi ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai status gizi penduduk yang dihitung berdasarkan banyaknya kalori dan protein yang dikonsumsi. Data-data yang disajikan dalam publikasi ini bersumber dari Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) yang dilaksanakan secara rutin oleh BPS untuk mengumpulkan data-data sosial ekonomi di tingkat rumah tangga, termasuk data mengenai konsumsi/pengeluaran.

## 1.2 Metode pengumpulan data

Sejak tahun 2015, Susenas dilaksanakan dua kali dalam setahun, yaitu pada bulan Maret untuk pengumpulan data kor dan konsumsi/pengeluaran rumah tangga serta September untuk pengumpulan data modul dan konsumsi/pengeluaran rumah tangga. Susenas Maret 2016 mencakup 300.000 rumah tangga sampel yang tersebar di seluruh wilayah geografis Indonesia. Hasil Susenas Maret 2016 dapat disajikan baik pada tingkat nasional, tingkat provinsi dan tingkat kabupaten/kota. Data konsumsi/pengeluaran dibagi menjadi dua kelompok, yaitu makanan dan bukan makanan. Jumlah komoditi makanan dalam Susenas Maret 2016 adalah sebanyak 112 komoditi.

Pengumpulan data dari rumah tangga terpilih dilakukan melalui wawancara tatap

*consumption also bad for health especially aggravate the kidneys.*

*This publication is expected to provide information about nutrition status calculated based on calorie and protein intake. The source of the data presented in this publication is National Socio-Economic Survey (Susenas) which carried out regularly by the BPS to collect socio-economic data at the household level, including data on consumption /expenditure.*

## 1.2 Method of Data collection

*From the 2015, Susenas is conducted twice a year, in March to collect Kor and household consumption/expenditure data and September to collect module and household consumption/expenditure data. The March 2016 Susenas covered 300,000 households samples at all region in Indonesia. The result of March 2016 Susenas presented at national level as well as province and district level. Consumption/ expenditure data divide into two groups that are food and non food. Food commodity at March 2016 Susenas is 112 commodity.*

*Data collection on selected household conducted through direct*

muka antara pencacah dengan responden. Keterangan rumah tangga dikumpulkan melalui wawancara dengan kepala rumah tangga, suami/istri kepala rumah tangga atau anggota rumah tangga yang mengetahui karakteristik yang ditanyakan. Jawaban atas pertanyaan-pertanyaan yang ditujukan kepada individu diusahakan diperoleh langsung dari individu yang bersangkutan.

Referensi waktu survei yang digunakan adalah selama seminggu terakhir untuk konsumsi makanan, dan sebulan atau setahun terakhir untuk konsumsi bukan makanan. Konsumsi rumah tangga dibedakan atas konsumsi makanan dan bukan makanan tanpa memperhatikan asal barang dan terbatas pada pengeluaran untuk kebutuhan rumah tangga saja, tidak termasuk konsumsi/pengeluaran untuk keperluan usaha atau yang diberikan kepada pihak lain.

### 1.3 Pengolahan data

Proses *data entry* dokumen Susenas sepenuhnya menjadi tanggung jawab BPS Kabupaten/Kota untuk meningkatkan kualitas data melalui proses pengecekan data yang lebih dekat ke sumber utamanya. Proses pengolahan dokumen dimulai dengan editing (cek kelengkapan isian, kewajaran, dan konsistensi) terhadap 294.009 dokumen yang masuk atau 98 persen dari target, dilanjutkan dengan proses perekaman dokumen ke media komputer untuk menghasilkan data mentah

*interview between respondent and enumerator. Information about household collect through interview with the household head or the husband/wife of the household head or household members who know the characteristics of the household asked in questionnaire. Question for individual attempted to obtained directly from appropriate household member.*

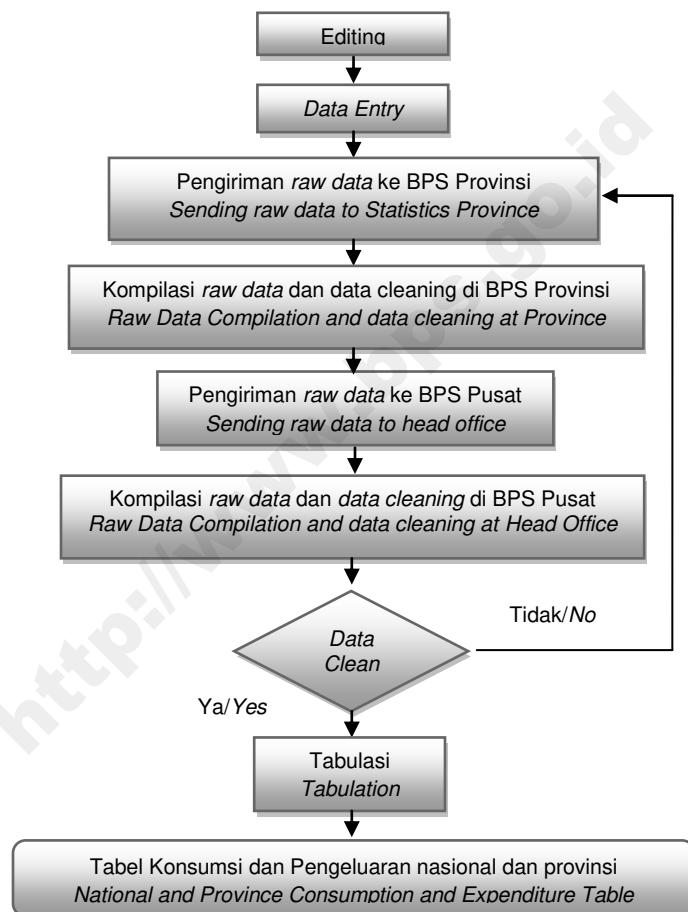
*The survey reference period is previous week before enumeration for food consumption and past month or last year for non food consumption. Household consumption, distinguished between food and non food, is limited to goods and services used for household purposes, omitting those purchased for business or to be given away, regardless of their source or origin.*

### 1.3 Data processing

*Susenas document data entry process fully the responsibility of BPS district offices to increase data quality through the process of data checking closer to the main sources. Data processing started with editing documents (checking the completeness, appropriateness, and consistency) to 294,009 document received that is 98 percent of the target, followed by data entry process using computer to produce raw data.*

(*raw data*). Setiap provinsi mengirimkan file data mentah ke BPS Pusat untuk dilakukan proses pengecekan kewajaran dan konsistensi antar isian serta pengecekan terhadap data-data penculan (*outlier*) untuk menghasilkan data yang bersih (*clean data*). Total data hasil Susenas Maret 2016 yang diproses dalam tabulasi tercatat sebanyak 291.414 records (rumah tangga).

*Each province sent the raw data to head office to be checked its appropriateness, consistency and outlier data to produce clean data. March 2016 Susenas data to be processed to produced tabulation were 291,414 records (household).*



**GAMBAR 1.1**  
**FIGURE 1.1**

**Diagram Alur Proses Pengolahan Data Susenas**  
**Flow Chart of Susenas Data Processing**

Besarnya konsumsi kalori dan protein dihitung dengan mengalikan kuantitas setiap makanan yang dikonsumsi dengan nilai kandungan kalori dan protein setiap jenis makanan berdasarkan daftar konversi zat gizi. Sejak tahun 2006, daftar konversi zat gizi berpedoman pada hasil Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VIII, 17-19 Mei 2004 di Jakarta, dalam buku karangan Hardinsyah dan Victor Tambunan dengan Judul "Angka Kecukupan Energi, Protein, Lemak, dan Serat Makanan", LIPI Jakarta.

Khusus untuk makanan jadi, daftar konversi yang digunakan adalah Daftar Kandungan Gizi Bahan Makanan dari Puslitbang Gizi-Bogor tahun 1996, karena memuat konversi dari hampir semua komoditi. Komoditi yang tidak terdapat konversinya antara lain: udang/ebi dan cumi-cumi/sotong yang diawetkan, dan air kemasan galon. Rokok dalam Susenas termasuk bahan makanan yang dikonsumsi penduduk, namun karena tidak mengandung kalori dan protein maka tidak termasuk yang disajikan dalam publikasi ini. Angka konsumsi rata-rata per kapita yang disajikan dalam publikasi ini diperoleh dari hasil bagi jumlah konsumsi seluruh rumah tangga (baik mengonsumsi makanan maupun tidak) terhadap jumlah penduduk.

Publikasi Konsumsi Kalori dan Protein Penduduk Indonesia dan Provinsi terdiri atas tiga bab yaitu pendahuluan,

*The amount of calorie and protein consumption is calculated by multiplying the quantity of each food consumed with the content value of calorie and protein of each food based on nutrition conversion list. Since 2006, the nutrition conversion refer to the result of Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VIII, 17-19 Mei 2004 in Jakarta, in the book by Hardinsyah dan Victor Tambunan titled "Angka Kecukupan Energi, Protein, Lemak, dan Serat Makanan", LIPI Jakarta.*

*Especially for food, it is still using the conversion from List List of Nutrition Content of Food Puslitbang Gizi-Bogor, 1996, as almost all existing commodity conversion. Commodities that have no conversion include: shrimps and common squids preserved, and mineral water. Tobacco in Susenas are regarded as food consumed by the people. But their conversion of calorie and protein is zero. Thus, it is not included in this publication. Quantity consumed per capita is obtained by dividing total consumption of all households, whether consumed or not, over total number of persons corresponding to the area of aggregation.*

*Publication of calorie and protein consumption of Indonesia population and province consists of introduction,*

ulasan dan lampiran. Dalam bagian ulasan pada publikasi ini disajikan ulasan mengenai konsumsi kalori dan protein berdasarkan hasil Susenas Maret 2016 pada tingkat nasional dan provinsi serta menurut kuintil pengeluaran.

Pada bagian lampiran disajikan tabel-tabel tingkat provinsi dan nasional yang mencakup data mengenai rata-rata konsumsi kalori (kkal) dan protein (gram) per kapita sehari menurut kelompok makanan dan daerah tempat tinggal pada Tabel A.1 dan Tabel A.2, sedangkan rata-rata konsumsi kalori (kkal) dan protein (gram) per kapita sehari beberapa jenis makanan pada Tabel A.3 dan Tabel A.4 adalah daftar konversi zat gizi kalori dan protein. Data yang dimuat dalam publikasi ini terbatas hanya untuk memenuhi keperluan yang umum saja berdasarkan hasil pengumpulan data konsumsi dan pengeluaran melalui Susenas.

#### **1.4 Konsep dan Definisi**

##### **1.4.1 Daerah Tempat Tinggal**

Sampel Susenas dirancang untuk dapat menghasilkan estimasi di tingkat provinsi dan nasional dan dibedakan menurut daerah perkotaan dan perdesaan. Adapun dasar penetapan lokasi sampel perkotaan dan perdesaan secara PPS dengan size banyaknya rumah tangga SP2010.

*result overview and appendix. The result overview explained calorie and protein consumption based on the result of March 2016 Susenas at national and provincial level and also by quintile of expenditure.*

*The appendix presented provincial and national tables shows daily average calorie (kcal) and protein (grams) consumption per capita by commodity group and urban-rural classification at Table A.1 and Table A.2, while the average consumption of calories (kcal) and protein (grams) per capita a day according to the several food item in Table A.3 and Table A.4 is a list of the conversion of calories and protein nutrients. It is worth noting that the purpose of the three publications is only meant to fulfill the needs of the general public based on consumption and expenditure data.*

#### **1.4 Concept and Definition**

##### **1.4.1 Urban-Rural Classification**

*Susenas sample is designed to produce estimates at the national and provincial levels and differentiated by urban and rural areas. The basis for determining the location of a sample of urban and rural PPS (Probability Proportional to Size) by size of household number SP2010.*

#### **1.4.2 Blok Sensus**

Blok sensus merupakan wilayah kerja dari seorang petugas lapangan pada Susenas Maret 2016. Blok sensus terpilih sudah ditentukan oleh BPS RI dan terdaftar pada Daftar Sampel Blok Sensus (DSBS). Blok sensus harus mempunyai batas-batas yang jelas/mudah dikenali, baik batas alam maupun buatan. Batas satuan lingkungan setempat (SLS seperti RT, RW, dusun, lingkungan, dsb) diutamakan sebagai batas blok sensus bila batas SLS tersebut jelas (batas alam atau buatan).

#### **1.4.3 Rumah Tangga dan Anggota Rumah Tangga**

a. **Rumah tangga** dibedakan menjadi dua, yaitu rumah tangga biasa dan rumah tangga khusus

**Rumah tangga biasa** adalah seorang atau sekelompok orang yang mendiami sebagian atau seluruh bangunan fisik/sensus, dan biasanya makan bersama dari satu dapur. Makan dari satu dapur adalah mengurus kebutuhan sehari-hari bersama menjadi satu. Ada bermacam-macam bentuk rumah tangga biasa, di antaranya:

- 1) Orang yang tinggal bersama istri/pasangan dan anaknya;
- 2) Orang yang menyewa kamar atau sebagian bangunan sensus dan mengurus makannya sendiri;

#### **1.4.2 Census Block**

*Census block is an enumeration area, which is generally assigned to enumerator in the March 2016 Susenas. Census blocks are selected by Statistics Indonesia and are listed in Census Block List Sample. Each census block should be identifiable by its natural or man-made boundaries, locally formed unit boundaries (neighbourhood association (RT), community association (RW), hamlet, and other local associations) are given the first priority to become boundaries of census block if their boundaries are clear.*

#### **1.4.3 Household and Member of Household**

a. **Household** consists of two types, i.e., ordinary household and special household.

**The ordinary household** is defined as a person or a group of persons living in a (physical/census) building or a part of and usually shares the same pot. Sharing the same pot means that every day's common needs of the group are managed together as one unit. Examples of ordinary household are:

- 1) A man or woman who lives together with his or her spouse and children;
- 2) A person who rents a room or a part of census building and manage his or her own meals;

- 3) Keluarga yang tinggal terpisah di dua bangunan sensus, tetapi makannya dari satu dapur, asal kedua bangunan sensus tersebut masih dalam satu blok sensus
  - 4) Rumah tangga yang menerima pondokan dengan makan (indekos) yang pemondoknya kurang dari 10 orang;
  - 5) Pengurus asrama, panti asuhan, lembaga pemasyarakatan dan sejenisnya yang tinggal sendiri maupun bersama anak, istri serta anggota rumah tangga lainnya, makan dari satu dapur yang terpisah dari lembaga yang diurusnya;
  - 6) Beberapa orang yang bersama-sama mendiami satu kamar dalam satu bangunan sensus walaupun mengurus makannya sendiri-sendiri.
- 3) A family who lives in two separated buildings, but shared the same pot, provided that both buildings are located in the same census block;*
- 4) A boarding house with not more than 10 boarders;*
- 5) The household of the manager of a boarding institution e.g., residence hall, dormitory, hospital, prison, orphanage, and the like when it is separated from institution they manage.*
- 6) Some people who together occupy a single room of a census building together, but manages his or her meal individually.*

**Rumah tangga khusus** adalah (i) orang-orang yang tinggal di asrama, tangsi, panti asuhan, lembaga pemasyarakatan, atau rumah tahanan yang pengurusan kebutuhan sehari-harinya dikelola oleh suatu yayasan atau lembaga, dan (ii) kelompok orang yang mondok dengan makan (indekos) dan berjumlah 10 orang atau lebih.

Untuk Susenas Maret 2016 hanya mencacah **rumah tangga biasa**.

**Specific household** includes (i) people living in dormitory, barracks, orphanages, prisons, jails or the maintenance of daily needs are managed by a foundation or institution, and (ii) people living in boarding houses where the number of boarders is 10 persons and more.

*For the March 2016 Susenas to count only **ordinary household**.*

- b. **Kepala rumah tangga** adalah seorang dari sekelompok anggota rumah tangga yang bertanggung jawab atas kebutuhan sehari-hari rumah tangga tersebut atau orang yang dianggap/ditunjuk sebagai kepala rumah tangga di rumah tangga tersebut
- c. **Anggota rumah tangga** adalah semua orang yang biasanya bertempat tinggal di suatu rumah tangga, baik yang berada di rumah pada saat pencacahan maupun sementara tidak ada. Anggota rumah tangga yang telah bepergian 6 bulan atau lebih, dan anggota rumah tangga yang bepergian kurang dari 6 bulan tetapi bertujuan pindah/akan meninggalkan rumah, tidak dianggap sebagai anggota rumah tangga. Orang yang telah tinggal di suatu rumah tangga 6 bulan atau lebih atau yang telah tinggal di suatu rumah tangga kurang dari 6 bulan tetapi berniat menetap di rumah tangga tersebut dianggap sebagai anggota rumah tangga.

#### **1.4.4 Rata-rata Konsumsi/Pengeluaran per Kapita Sebulan**

Angka konsumsi/pengeluaran makanan maupun bukan makanan dikonversikan ke dalam pengeluaran rata-rata sebulan. Angka-angka konsumsi/pengeluaran rata-rata per kapita yang disajikan dalam publikasi ini diperoleh dari hasil bagi jumlah konsumsi seluruh rumah tangga (baik mengonsumsi maupun tidak) terhadap jumlah penduduk.

- b. **Household head** defined as one of the household members who was responsible for fulfilling everyday's needs of the household or one who was regarded or appointed as the head of the household.
- c. **Household member** includes each of the persons who form a household regardless of whether he or she is present or temporarily absent at the date of enumeration. However, a household member who is on journey for 6 months or longer, or less than 6 months but intended to move away, is not regarded as household member. On the other hand, a person who has stayed for 6 months or longer, or has stayed for less than 6 months but intends to stay, is regarded as the member of the household.

#### **1.4.4 Average Monthly Consumption/Expenditure per capita**

*Consumption/expenditure of food and non food subsequently converted into the monthly average expenditure. The numbers of average consumption/expenditure per capita presented in this publication was obtained from the results for the amount of consumption of all households (both consumed or not) of the total population.*

# ULASAN *OVERVIEW OF THE RESULTS*

2.1

**Konsumsi Kalori dan Protein pada Tingkat Nasional**  
*Consumption of Calorie and Protein at National Level*

2.2

**Konsumsi Kalori dan Protein menurut Kuantil Pengeluaran**  
*Consumption of Calorie and Protein by Quintile Expenditure*

2.3

**Konsumsi Kalori dan Protein pada Tingkat Provinsi**  
*Consumption of Calorie and Protein at Provincial Level*

2.4

**Fenomena Perkembangan Konsumsi Ikan Nasional**  
*Trend of National Fish Consumption*

2.5

**Perkembangan Konsumsi Protein dari Ikan dan**  
**Makanan Sumber Protein Lainnya**  
*Trend of Protein Consumption From Fish*  
*and Other Protein Source Foods*



## II. ULASAN/OVERVIEW OF THE RESULTS

Status gizi secara tidak langsung memberikan gambaran mengenai tingkat kesejahteraan dan kondisi kesehatan masyarakat. Status gizi tergantung pada jenis makanan yang dikonsumsi atau pola konsumsi. Secara umum, pola konsumsi dipengaruhi oleh harga, pendapatan, jumlah anggota rumah tangga, wilayah tempat tinggal (perdesaan/perkotaan), dan tingkat pendidikan kepala rumah tangga (Yusdianto, 2016). Dalam lingkup yang lebih luas, kebiasaan makan masyarakat juga dipengaruhi oleh budaya yang memberikan peran dan nilai yang berbeda terhadap makanan, misalnya bahan makanan tertentu tidak dikonsumsi karena alasan tertentu, sementara itu ada pangan yang dinilai sangat tinggi baik secara ekonomi maupun sosial (Suhardjo 1989).

Status gizi diukur berdasarkan Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang ditetapkan dengan mempertimbangkan ukuran antropometri penduduk. Standar kecukupan konsumsi kalori dan protein penduduk Indonesia per kapita sehari berdasarkan hasil Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) X tahun 2012, sebagaimana tertuang dalam Pasal 4 Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 75 Tahun 2013, masing-masing adalah sebesar 2.150 kcal dan 57 gram protein.

*Nutrition status indirectly provides an overview about welfare and health status of population. Nutrition status depend on food intake or consumption pattern. In general, consumption pattern is influenced by prices, income, number of household members, residential areas (urban/rural), and household head education level (Yusdianto, 2016). In the broader scope, consumption habits also influenced by culture that growing within it. Different cultures assign different roles and values on different food, for example certain food items not consumed because of certain reasons, while there is food that is rated very high both economically and socially (Suhardjo, 1989).*

*Nutritional status is calculated based on Nutrion Adequacy Score (Angka Kecukupan Gizi/AKG) that determined by considering population anthropometry. Daily per capita consumption of calorie and protein adequacy standard for Indonesian based on Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) X in 2012 as stated in Article 4 of the Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia Number 75 of 2013 are 2,150 kcal for calorie and 57 gram protein.*

## **2.1 Konsumsi Kalori dan Protein pada Tingkat Nasional**

Berdasarkan hasil Susenas Maret 2016, setiap penduduk Indonesia mengkonsumsi rata-rata 2.037,40 kkal kalori dan 56,67 gram protein setiap harinya. Rata-rata konsumsi kalori dan protein per kapita sehari penduduk Indonesia ini masih berada di bawah standar kecukupan, berdasarkan standar yang tercantum dalam Pasal 4 Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 75 Tahun 2013.

Rata-rata konsumsi kalori per kapita sehari penduduk perkotaan maupun perdesaan masih berada di bawah standar kecukupan kalori. Rata-rata setiap penduduk perkotaan mengkonsumsi kalori sebesar 2.034,01 kkal per hari. Sedangkan penduduk perdesaan mengonsumsi lebih banyak kalori yaitu 2.040,98 kkal per kapita sehari (lihat lampiran Tabel A1). Berbeda dengan kalori, rata-rata konsumsi protein penduduk di perkotaan lebih tinggi dibandingkan perdesaan yaitu 59,14 gram berbanding 54,05 gram (lihat lampiran Tabel A2).

Gambar 2.1. menunjukkan rata-rata konsumsi kalori dan protein sehari penduduk perkotaan dan perdesaan yang dibedakan menjadi konsumsi makanan yang dimasak di rumah dan konsumsi makanan dan minuman jadi. Persentase konsumsi kalori untuk makanan dan minuman jadi

## **2.1 Consumption of Calorie and Protein at The National Level**

*Based on March 2016 Susenas, daily average per capita consumption of calorie and protein of Indonesia population is 2,037.40 kcal and 56.67 grams. Daily average per capita consumption of calorie and protein of Indonesian population are below adequacy standard as stated in Article 4 of the Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia Number 75 of 2013 .*

*Daily average per capita consumption of calorie at urban and rural area are below adequacy standard. In average, each population at urban area consume 2,034.01 kcal per day. Meanwhile, at rural area daily average per capita consumption of calorie was 2,040.98 kcal (see appendix Table A1). Unlike the calorie, daily average per capita consumption of protein at urban area is higher than rural area. Daily average per capita consumption of protein at urban areas was 59.14 grams while at rural areas was 54.05 grams (see appendix Table A2).*

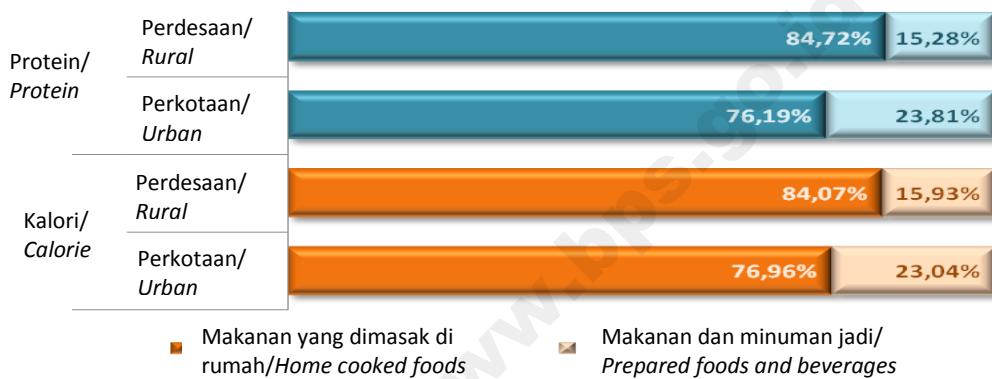
*Figure 2.1 present daily average per capita consumption of calorie and protein at urban and rural areas divided into consumption of home cooked food and prepared food and beverages. Percentage of calorie consumption from prepared food and beverages to total calorie consumption*

terhadap total konsumsi kalori di perkotaan (23,04 persen) lebih besar dibandingkan perdesaan (15,93 persen).

Demikian pula konsumsi protein untuk makanan dan minuman jadi. Persentase konsumsi protein dari makanan dan minuman jadi di perkotaan mencapai 23,81 persen sedangkan di perdesaan hanya 15,28 persen terhadap total konsumsi protein per kapita sehari.

*at urban areas (23.04 percent) is higher than at rural areas (15.93 percent)*

*Likewise daily average per capita consumption of protein from prepared food and beverages. The percentage of protein consumption from prepared food and beverages at urban area was 23.81 percent while at rural areas only 15.28 percent to total consumption of protein per capita a day.*



Sumber : BPS, Susenas Maret 2016

Source : BPS, March 2016 Susenas

**Gambar**

**Figure 2.1**

**Persentase Konsumsi Kalori (Kkal) dan Protein (Gram) per Kapita Sehari menurut Makanan yang Dimasak di Rumah, Makanan dan Minuman Jadi, dan Daerah Tempat Tinggal, Maret 2016**

Hal yang berbeda ditunjukkan oleh persentase konsumsi kalori dan protein dari makanan yang dimasak di rumah. Persentase konsumsi kalori untuk makanan yang dimasak di rumah di daerah perdesaan sebesar 84,07 persen, sedangkan di perkotaan hanya 76,96 persen terhadap total konsumsi kalori. Persentase konsumsi protein dari makanan

*Percentage of calorie and protein consumption from home cooked foods shows different pattern. Percentage of calorie consumption from home cooked foods at rural areas was 84.07 percent, while at urban area only 76.96 percent to total calorie consumption. Percentage of protein consumption from home cooked*

yang dimasak di rumah terhadap total konsumsi protein juga lebih tinggi di perdesaan dibandingkan di perkotaan yaitu 84,72 persen berbanding 76,19 persen.

Bagi penduduk perkotaan, makan bukan lagi sekedar memenuhi kebutuhan tapi sudah menjadi gaya hidup (travel. Fasilitas di perkotaan yang lebih lengkap dengan berbagai pilihan restoran maupun rumah makan mendukung kebutuhan gaya hidup tersebut. Oleh karena itu, penduduk perkotaan lebih banyak mengkonsumsi makanan dan minuman jadi dibandingkan penduduk perdesaan.

Kelompok padi-padian mendominasi rata-rata konsumsi kalori per kapita sehari penduduk Indonesia yaitu mencapai 896,38 kkal atau 44 persen dari total konsumsi kalori (Gambar 2.2). Rata-rata konsumsi kalori per kapita sehari yang cukup besar juga berasal dari kelompok makanan dan minuman jadi (20 persen) serta minyak dan kelapa (13 persen). Kelompok makanan dengan rata-rata konsumsi kalori per kapita sehari yang terendah adalah bumbu-bumbuan yaitu hanya 10,35 kkal per kapita sehari atau 0,51 persen dari total konsumsi kalori (lihat lampiran Tabel A1).

Gambar 2.2 menunjukkan bahwa konsumsi protein tertinggi juga berasal dari kelompok padi-padian (37 persen) serta makanan dan minuman jadi (20 persen). Persentase konsumsi protein dari kelompok

*foods to total consumption of protein at rural areas also higher than urban areas that is 84.72 percent at rural areas and 76.19 percent at urban areas.*

*For urban resident, eating is not only fulfil the daily basic needs but become lifestyle. This lifestyle supported by widely selection of restaurant, eatery and cafe in urban area which is much more complete than rural areas. Therefore, people at urban areas consume more prepared food and beverages than people at rural areas.*

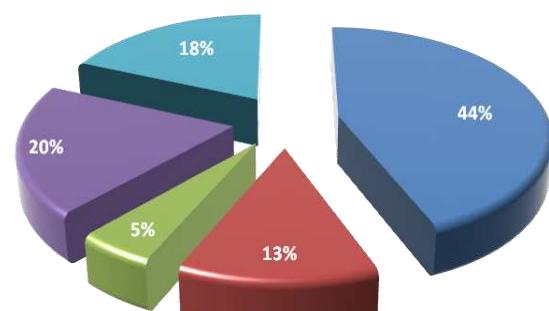
*Cereals group dominate the daily average per capita consumption of calorie in Indonesia that is 896.38 kcal or 44 percent to total calorie consumption (Figure 2.2). Pretty high daily average per capita consumption of calorie come from prepared food and beverages group (20 percent) and oil and coconut group (13 percent). Food group with lowest daily average consumption of calorie is spices group that is only 10.35 kcal per capita a day or 0.51 percent to total calorie consumption (see appendix Table A1).*

*Figure 2.2 shows that the highest consumption of protein came from cereals group (37 percent) and prepared food and beverages (20 percent). Percentage of protein*

ikan/cumi/udang/kerang mencapai 13 persen, sementara dari kelompok kacang-kacangan dan daging masing-masing hanya 9 persen dan 6 persen. Konsumsi protein menurut kelompok makanan secara rinci disajikan pada lampiran Tabel A2.

*consumption from fish/squid/shrimp/shells is 13 percent, while legumes and meat group only contribute 9 percent and 6 percent to total consumption of protein. More details daily average per capita consumption of protein presented in appendix Table A2.*

**A. Kalori/Calorie**

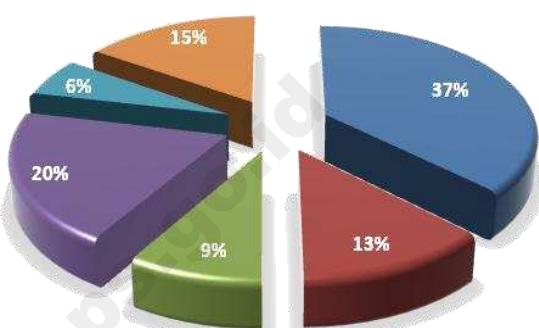


- Padi-padian/Cereals
- Ikan/udang/cumi/kerang/Fish/shrimp/squid/shells
- Kacang-kacangan/Legumes
- Makanan dan minuman jadi/Prepared food and beverages
- Daging/Meat
- Lainnya/Others

Sumber : BPS, Susenas Maret 2016

Source : BPS, March 2016 Susenas

**B. Protein/Protein**



- Padi-padian/Cereals
- Ikan/udang/cumi/kerang/Fish/shrimp/squid/shells
- Kacang-kacangan/Legumes
- Makanan dan minuman jadi/Prepared food and beverages
- Daging/Meat
- Lainnya/Others

**Gambar 2.2. Figure**

**Persentase Konsumsi Kalori (kkal) dan Protein (gram) per Kapita Sehari menurut Kelompok Makanan, Maret 2016**  
*Percentage of Consumption of Calorie (kcal) and Protein (grams) per Capita by Food Group, March 2016*

Beras/beras ketan merupakan makanan pokok bagi sebagian besar penduduk Indonesia, pengeluaran untuk beras/beras ketan mencapai 3,12 persen dari total pengeluaran rumah tangga untuk makanan. Kandungan kalori dan protein dalam beras cukup tinggi, setiap 1 kg beras

*Rice/glutinous rice is the staple food for the majority of the Indonesian population, expenditure on rice/glutinous rice is 3.12 percent of total household spending on food. Calories and protein in rice is quite high, 1 kg of rice contains 3,622 kcal calorie and 84.75 grams*

mengandung kalori sebanyak 3.622 kkal dan 84,75 gram protein. Sementara kandungan kalori dan protein untuk 1 kg beras ketan adalah 3.605 kkal dan 77 gram (lihat lampiran Tabel A4).

Beras/beras ketan merupakan bahan makanan dengan konsumsi kalori dan protein yang tertinggi. Konsumsi kalori dan protein dari beras/beras ketan pada Maret 2016 mencapai 863,26 kkal dan 20,20 gram. Bahan makanan lain yang memberikan kontribusi besar dalam konsumsi kalori penduduk Indonesia adalah minyak kelapa/goreng, gula pasir, daging ayam ras/kampung serta ikan dan udang segar dengan konsumsi kalori masing-masing sebesar 236,60 kkal, 74,46 kkal, 47,83 kkal, dan 32,71 kkal (Gambar 2.3).

Gambar 2.3 juga menyajikan rata-rata konsumsi protein per kapita sehari beberapa jenis bahan makanan. Selain beras, konsumsi protein tertinggi berasal dari bahan makanan sumber protein baik hewani maupun nabati. Sebagai negara maritim, konsumsi protein penduduk Indonesia banyak berasal dari hasil laut. Rata-rata konsumsi protein dari ikan dan udang segar mencapai 5,58 gram per kapita sehari. Konsumsi protein yang cukup tinggi juga berasal dari tahu dan tempe yaitu sebesar 4,77 gram per kapita sehari. Tahu dan tempe menjadi bahan makanan yang banyak dikonsumsi karena harganya yang relatif murah dan mudah diperoleh. Konsumsi protein dari sumber hewani lainnya adalah dari ayam ras/kampung dan

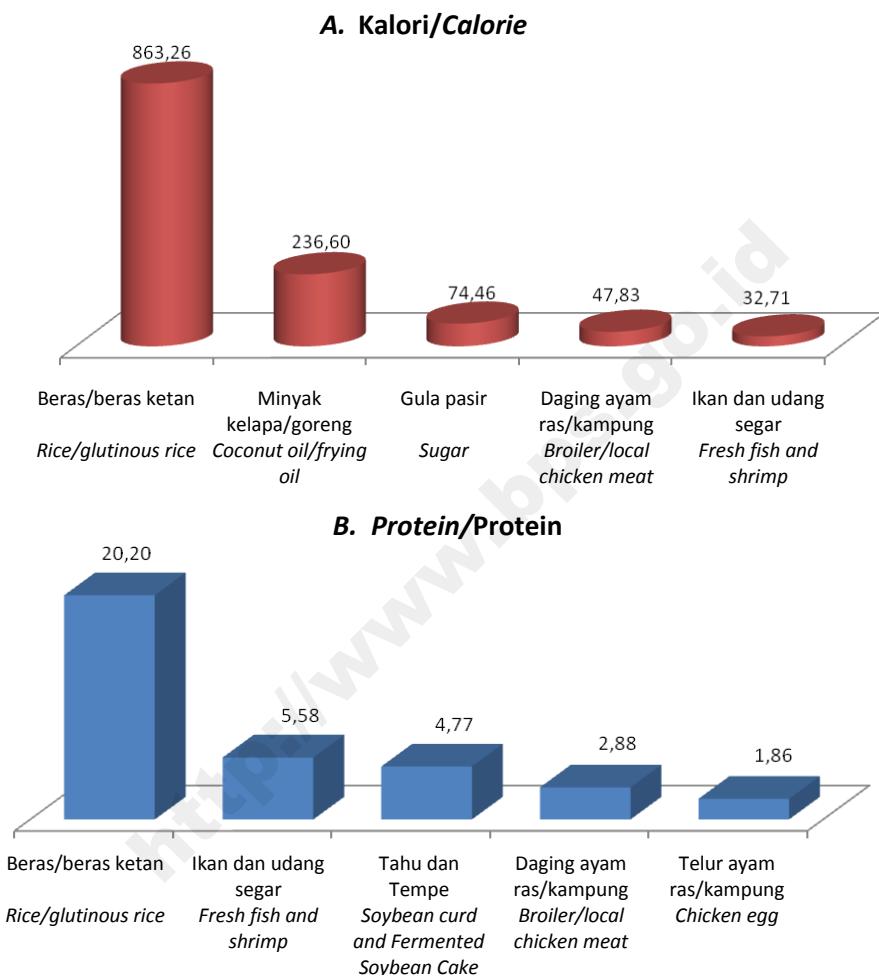
*protein. While for 1 kg glutinous rice, its contains 3,605 kcal calorie and 77 grams protein (see appendix Table A4).*

*Rice/glutinous rice is food items with the highest calorie and protein intake. Consumption of calories and protein from rice/glutinous rice in March 2016 was 863.26 kcal and 20.20 grams. Another food items that has high contribution on Indonesian consumption of calorie are coconut oil/frying oil, sugar, broiler/local chicken meat, and fresh fish and shrimp with calorie consumption respectively 236.6 kcal, 74.46 kcal, 47.83 kcal and 32.71 kcal (figure 2.3).*

*Figure 2.3 also provide daily average per capita consumption of protein on selected food items. Beside rice, hight protein intake comes from protein source food items both animal and vegetable protein. As a maritime nation, Indonesian consumption of protein mostly come from sea food. Daily average per capita consumption of protein from fresh fish and shrimp was 5.58 gram. High protein intake also come from soybean curd and fermented soybean cake that is on average 4.77 grams per capita a day. Soybean curd and fermented soybean cake is food items which are widely consumed because its relatively cheap and*

telur ayam ras/kampung masing-masing sebesar 2,88 gram dan 1,86 gram per kapita sehari. Konsumsi kalori dan protein beberapa jenis makanan secara lebih rinci ditampilkan pada lampiran Tabel A3.

*easily available. Consumption of protein from source of animal protein are from broiler/local chicken meat and chicken egg that is respectively 2.88 grams and 1.86 grams (see appendix Table A3).*



Sumber: BPS, Susenas Maret 2016

Source: BPS, March 2016 Susenas

**Gambar**  
**Figure**

**Rata-rata Konsumsi Kalori (kkal) dan Protein (gram) per Kapita Sehari Beberapa Jenis Makanan, Maret 2016**  
**2.3. Daily Average Consumption of Calorie (kcal) and Protein (grams) per Capita for Several Food Items, March 2016**

## 2.2 Konsumsi Kalori dan Protein menurut Kuintil Pengeluaran

Kuintil pengeluaran dapat digunakan untuk mengukur tingkat kesejahteraan atau tingkat pemerataan pendapatan/pengeluaran penduduk. Rata-rata pengeluaran per kapita diurutkan dari yang terkecil hingga yang terbesar kemudian dibagi rata menjadi lima kelompok pengeluaran. Semakin tinggi kuintil semakin sejahtera.

Tabel 2.1 menyajikan rata-rata konsumsi kalori per kapita sehari menurut kuintil pengeluaran. Semakin tinggi kuintil pengeluaran konsumsi kalori juga semakin tinggi, hanya penduduk yang berada pada kuintil keempat dan kelima yang sudah memenuhi standar kecukupan kalori nasional, yaitu 2.232,50 kcal untuk kuintil keempat dan 2.498,81 kcal untuk kuintil kelima. Konsumsi kalori per kapita per hari untuk penduduk yang berada pada kuintil terendah masih jauh dari standar kecukupan kalori nasional yaitu hanya 1.586,69 kcal.

Konsumsi kalori penduduk di daerah perdesaan lebih tinggi dibandingkan daerah perkotaan, namun bila dirinci menurut kuintil, pada kuintil pertama, kedua, dan keempat konsumsi kalori lebih tinggi di daerah perkotaan sedangkan di kuintil ketiga angkanya hampir sama. Perbedaan jauh terdapat pada kuintil kelima yaitu 2.592,78 kcal di daerah perdesaan dan 2.495,29 kcal di daerah perkotaan.

## 2.2 Consumption of Calorie and Protein by Expenditure Quintile

*Expenditure quintile can be used to measure the level of welfare or distribution of income/expenditure. Average expenditure per capita sorted from the smallest to the lowest, then divided equally into five groups of expenditure. The highest quintile increasingly prosperous.*

*Table 2.1 shows daily average consumption of calorie by quintile of expenditure. The higher quintile of expenditure, the higher consumption of calorie. Only population who are in fourth and fifth quintile which have already met the standards of the national calorie adequacy, ie 2,232.50 kcal for fourth quintile and 2,498.81 kcal for fifth quintile. Consumption of calories per capita per day for people who are in the lowest quintile is still far from the national standard calorie adequacy that is only 1,586.69 kcal.*

*Calorie consumption of population in rural areas was higher than urban areas, but when watching detailly by quintile, in first, second, and fourth quintile calorie consumption in urban areas was higher than in rural areas, while in third quintile the data are almost the same. Much difference is in fifth quintile when in rural areas is higher (2,592.78 kcal) than in urban areas (2,495.29 kcal).*

**Rata-Rata Konsumsi Kalori (Kkal) per Kapita Sehari menurut Kuintil Pengeluaran, dan Daerah Tempat Tinggal, Maret 2016**

**Tabel**

**Table 2.1 Daily Average Consumption Per Capita of Calorie (Kcal) by Expenditure Quintile, and Urban Rural Classification, March 2016**

Kuintil Pengeluaran Expenditure Quintile	Perkotaan/Urban (2)	Perdesaan/Rural (3)	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural (4)
Pertama/First	1 603,55	1 562,77	1 586,69
Kedua/Second	1 813,70	1 810,34	1 833,14
Ketiga/Third	2 013,97	2 014,39	2 035,80
Keempat/Fourth	2 243,54	2 224,64	2 232,50
Kelima/Fifth	2 495,29	2 592,78	2 498,81
<b>Total/Total</b>	<b>2 034,01</b>	<b>2 040,98</b>	<b>2 037,40</b>

Sumber: BPS, Susenas Maret 2016

Source: BPS, March 2016 Susenas

Rata-rata konsumsi protein per kapita sehari menurut kuintil pengeluaran terlihat pada Tabel 2.2. Pola konsumsi protein per kuintil hampir sama dengan konsumsi kalori. Hanya kuintil keempat dan kelima sudah memenuhi standar kecukupan protein nasional, yaitu 62,69 gram untuk kuintil keempat dan 76,88 gram untuk kuintil kelima (Tabel 2.2). Konsumsi protein per kapita per hari untuk penduduk yang berada pada kuintil pertama masih sangat jauh dari standar kecukupan protein nasional yaitu hanya 40,45 gram, bahkan konsumsi protein pada kuintil pertama di perdesaan hanya 38,97 gram, jauh lebih kecil dibandingkan daerah perkotaan pada kuintil kelima yang mencapai 80,10 gram.

Konsumsi protein di daerah perkotaan pada semua kuintil, angkanya selalu lebih besar dibandingkan daerah perdesaan. Bahkan pada kuintil ketiga di daerah

*Daily average consumption per capita of protein by quintile of expenditure classification showed in Table 2.2. The pattern is almost the same as the consumption of calories, that fourth and fifth quintile already meet the national standard protein adequacy, namely 62.69 grams for fourth quintile and 76.88 grams for fifth quintile (Table 2.2). Consumption of protein per capita per day for residents that are in first quintile is still very far away from the national standard protein sufficiency of only 40.45 grams, even at first quintile protein consumption in rural areas was only 38.97 grams, much lower than in urban areas in fifth quintile that was 80.10 grams.*

*Protein consumption in urban areas in all quintile, the figure is always greater than rural areas, even in the third quintile in urban areas the figure has already met the national*

perkotaan angkanya sudah memenuhi standar kecukupan protein nasional yaitu 57,08 gram sedangkan di daerah perdesaan belum memenuhi yaitu hanya 52,81 gram.

*standard protein adequacy while in rural areas has not met the standard of adequacy of national protein consumption yet (52.81 grams).*

**Tabel 2.2**  
*Table*

**Rata-Rata Konsumsi Protein (Gram) per Kapita Sehari menurut Kuintil Pengeluaran, dan Daerah Tempat Tinggal, Maret 2016**  
*Daily Average Consumption Per Capita of Protein (Grams) by Expenditure Quintile, and Urban Rural Classification, March 2016*

Kuintil Pengeluaran Expenditure Quintile	Perkotaan/ <i>Urban</i>	Perdesaan/ <i>Rural</i>	Perkotaan+Perdesaan <i>Urban+Rural</i>
(1)	(2)	(3)	(4)
Pertama/ <i>First</i>	42,39	38,97	40,45
Kedua/ <i>Second</i>	49,92	46,26	48,29
Ketiga/ <i>Third</i>	57,08	52,81	55,04
Keempat/ <i>Fourth</i>	66,21	59,22	62,69
Kelima/ <i>Fifth</i>	80,10	72,99	76,88
<b>Total/<i>Total</i></b>	<b>59,14</b>	<b>54,05</b>	<b>56,67</b>

Sumber: BPS, Susenas Maret 2016

Source: BPS, March 2016 Susenas

### 2.3 Konsumsi Kalori dan Protein pada Tingkat Provinsi

Tabel 2.3.3 menyajikan rata-rata konsumsi kalori dan protein per kapita sehari menurut provinsi. Provinsi Bali, Sumatera Barat dan Kepulauan Riau merupakan provinsi dengan rata-rata konsumsi kalori per kapita sehari di atas standar kecukupan konsumsi kalori yaitu masing-masing sebesar 2.215,85 kcal, 2.162,82 kcal dan 2.157,61 kcal. Sementara itu, rata-rata konsumsi kalori terendah adalah Provinsi Maluku Utara, yaitu sebesar 1.720,41 kcal.

Semua provinsi di pulau Jawa kecuali Jawa Tengah dan Jawa Timur telah mencapai

### 2.3 Consumption of Calorie and Protein at The Provincial Level

*Table 2.3.3 present daily average per capita consumption of calorie and protein by province. Bali, Sumatera Barat and Kepulauan Riau are province with daily average per capita consumption of calorie above adequacy standard of calorie consumption that are 2,215.85 kcal, 2,162.82 kcal and 2,157.61 kcal. Meanwhile, province with lowest daily average per capita consumption of calorie is Maluku Utara that is 1,720.41 kcal.*

*All province at Java, except Jawa Tengah and Jawa Timur has been meet the*

kecukupan protein (57 gram). Sementara itu, provinsi-provinsi di Nusa Tenggara, Maluku dan Papua, tidak satu pun yang mencapai standar kecukupan konsumsi protein. Provinsi dengan rata-rata konsumsi protein per kapita sehari yang tertinggi adalah Kepulauan Riau (64,55 gram) dan yang terendah adalah Papua (38,40 gram).

Dari Tabel 2.3.1 dan Tabel 2.3.2, rata-rata konsumsi kalori dan protein per kapita sehari yang tertinggi untuk daerah perkotaan adalah Kepulauan Riau (2.170,19 kkal dan 66,18 gram) sedangkan untuk daerah perdesaan adalah Bali (2.295,24 kkal dan 61,20 gram). Provinsi dengan rata-rata konsumsi kalori per kapita sehari yang terendah adalah Maluku Utara yaitu 1.703,72 kkal di perkotaan dan 1.726,59 di perdesaan.

Tabel 2.3.3 juga menyajikan rata-rata konsumsi kalori dan protein per kapita sehari untuk makanan yang dimasak di rumah serta makanan dan minuman jadi. Penduduk DI Yogyakarta memiliki rata-rata konsumsi kalori dan protein dari kelompok makanan dan minuman jadi yang tertinggi yaitu 566,89 kkal dan 20,60 gram per kapita sehari.

*standard adequacy of protein consumption (57 grams). Meanwhile provinces at Nusa Tenggara, Maluku and Papua yet achieve the standard adequacy of protein consumption. Province with highest daily average per capita consumption of protein is Kepulauan Riau (64.55 grams) and the lowest was Papua (38.40 grams).*

*Table 2.3.1 and 2.3.2 shows that province with highest daily average per capita consumption of calorie and protein at urban areas is Kepulauan Riau (2,170.19 kcal and 66.18 grams) while at rural areas is Bali (2,295.24 kcal and 61.20 grams). Province with lowest daily average per capita consumption of calorie and protein is Maluku Utara that is 1,703.72 kcal at urban areas and 1,726.59 kcal at rural areas.*

*Table 2.3.3 provide daily average per capita consumption of calorie and protein from food prepared at home and prepared food and beverages. DI Yogyakarta is province with highest daily average per capita consumption of calorie and protein from prepared food and beverages that are 566.89 kcal and 20.60 grams.*

**Rata-rata konsumsi kalori dan protein per kapita sehari yang tertinggi untuk daerah perkotaan adalah Kepulauan Riau sedangkan untuk daerah perdesaan adalah Bali**

***Province with highest daily average per capita consumption of calorie and protein at urban areas is Kepulauan Riau while at rural areas is Bali***

**Rata-Rata Konsumsi Kalori (Kkal) dan Protein (Gram)per Kapita Sehari di Daerah Perkotaan menurut Provinsi, Maret 2016**  
**Tabel 2.3.1 Daily Average Consumption of Calorie (Kcal) and Protein (Grams) per Capita in Urban Area by Province, March 2016**

Provinsi Province	Perkotaan/Urban					
	Kalori/Calorie			Protein/Protein		
	Makanan dimasak di rumah Home Cooked Foods	Makanan dan minuman jadi Prepared Food and Beverages	Jumlah Total	Makanan dimasak di rumah Home Cooked Foods	Makanan dan minuman jadi Prepared Food and Beverages	Jumlah Total
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
Aceh	1 565,27	447,33	2 012,60	45,66	12,10	57,76
Sumatera Utara	1 573,85	326,36	1 900,21	45,33	9,17	54,50
Sumatera Barat	1 591,62	497,34	2 088,96	42,89	15,15	58,04
Riau	1 577,83	432,27	2 010,10	45,07	13,02	58,08
Jambi	1 572,80	394,65	1 967,45	44,97	10,82	55,79
Sumatera Selatan	1 568,58	387,64	1 956,22	45,80	10,99	56,80
Bengkulu	1 599,05	379,44	1 978,49	44,80	10,84	55,64
Lampung	1 519,22	341,03	1 860,25	42,81	8,68	51,49
Kep. Bangka Belitung	1 672,60	350,12	2 022,72	51,07	9,09	60,16
Kepulauan Riau	1 672,84	497,36	2 170,19	51,26	14,92	66,18
DKI Jakarta	1 467,30	514,98	1 982,28	43,13	17,17	60,30
Jawa Barat	1 589,77	525,11	2 114,89	45,26	15,60	60,86
Jawa Tengah	1 435,46	517,02	1 952,48	39,54	16,47	56,00
D I Yogyakarta	1 423,13	646,64	2 069,77	40,02	24,52	64,54
Jawa Timur	1 586,47	445,58	2 032,05	46,06	12,37	58,42
Banten	1 641,76	477,52	2 119,28	47,95	15,15	63,10
Bali	1 645,53	523,56	2 169,10	47,62	15,30	62,92
Nusa Tenggara Barat	1 594,23	459,37	2 053,60	44,94	12,33	57,27
Nusa Tenggara Timur	1 707,10	216,85	1 923,94	49,53	5,43	54,96
Kalimantan Barat	1 572,88	365,14	1 938,02	47,36	9,88	57,25
Kalimantan Tengah	1 645,43	388,47	2 033,90	48,92	11,27	60,20
Kalimantan Selatan	1 583,37	533,51	2 116,88	45,07	17,26	62,34
Kalimantan Timur	1 539,25	387,68	1 926,92	46,89	10,92	57,80
Kalimantan Utara	1 450,31	337,02	1 787,33	46,26	9,41	55,67
Sulawesi Utara	1 767,46	357,33	2 124,80	50,48	13,06	63,54
Sulawesi Tengah	1 578,85	365,84	1 944,69	45,82	11,15	56,97
Sulawesi Selatan	1 666,28	423,84	2 090,12	50,90	11,24	62,14
Sulawesi Tenggara	1 774,95	317,11	2 092,05	54,30	8,13	62,43
Gorontalo	1 728,67	386,89	2 115,56	49,79	11,55	61,35
Sulawesi Barat	1 775,77	358,58	2 134,35	52,84	7,95	60,79
Maluku	1 562,67	318,22	1 880,90	47,27	7,71	54,98
Maluku Utara	1 384,92	318,80	1 703,72	39,85	9,29	49,14
Papua Barat	1 636,02	251,33	1 887,35	47,13	6,84	53,97
Papua	1 556,59	275,59	1 832,18	45,67	8,16	53,83
<b>INDONESIA</b>	<b>1 565,30</b>	<b>468,71</b>	<b>2 034,01</b>	<b>45,06</b>	<b>14,08</b>	<b>59,14</b>

Sumber: BPS, Susenas Maret 2016

Source : BPS, March 2016 Susenas

**Rata-Rata Konsumsi Kalori (Kkal) dan Protein (Gram)per Kapita Sehari di Daerah Perdesaan menurut Provinsi, Maret 2016**  
**Tabel 2.3.2 Daily Average Consumption of Calorie (Kcal) and Protein (Grams) per Capita in Rural Area by Province, March 2016**

Provinsi Province	Perdesaan/Rural					
	Kalori/Calorie			Protein/Protein		
	Makanan dimasak di rumah <i>Home Cooked Foods</i>	Makanan dan minuman jadi <i>Prepared Food and Beverages</i>	Jumlah Total	Makanan dimasak di rumah <i>Home Cooked Foods</i>	Makanan dan minuman jadi <i>Prepared Food and Beverages</i>	Jumlah Total
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
Aceh	1 689,81	334,75	2 024,56	46,27	7,77	54,04
Sumatera Utara	1 846,26	255,04	2 101,30	49,39	5,97	55,37
Sumatera Barat	1 823,41	390,59	2 214,00	46,41	9,37	55,79
Riau	1 777,31	271,29	2 048,61	46,57	6,16	52,73
Jambi	1 762,35	235,15	1 997,49	44,40	5,76	50,16
Sumatera Selatan	1 817,85	253,80	2 071,65	47,46	6,01	53,47
Bengkulu	1 887,76	268,43	2 156,19	47,46	7,01	54,47
Lampung	1 718,62	267,58	1 986,21	44,85	6,17	51,02
Kep. Bangka Belitung	1 781,42	316,83	2 098,25	50,92	7,14	58,07
Kepulauan Riau	1 739,97	349,21	2 089,18	48,59	7,14	55,73
DKI Jakarta	-	-	-	-	-	-
Jawa Barat	1 701,50	450,63	2 152,14	46,24	13,22	59,46
Jawa Tengah	1 543,84	430,38	1 974,22	41,30	11,72	53,02
D I Yogyakarta	1 652,68	397,16	2 049,84	43,43	12,25	55,68
Jawa Timur	1 689,16	355,50	2 044,65	46,37	8,67	55,04
Banten	1 772,64	397,63	2 170,27	48,83	9,36	58,19
Bali	1 900,03	395,21	2 295,24	51,50	9,70	61,20
Nusa Tenggara Barat	1 737,75	354,73	2 092,48	47,71	8,08	55,78
Nusa Tenggara Timur	1 779,96	100,86	1 880,82	45,48	2,49	47,97
Kalimantan Barat	1 766,16	196,83	1 962,99	46,59	4,17	50,76
Kalimantan Tengah	1 900,30	253,01	2 153,31	51,11	5,86	56,97
Kalimantan Selatan	1 748,76	417,07	2 165,83	47,65	11,33	58,97
Kalimantan Timur	1 627,93	251,21	1 879,13	45,44	6,39	51,82
Kalimantan Utara	1 696,41	192,79	1 889,20	47,79	4,19	51,98
Sulawesi Utara	1 809,43	221,68	2 031,11	48,62	5,78	54,40
Sulawesi Tengah	1 783,57	222,20	2 005,77	46,73	5,39	52,12
Sulawesi Selatan	1 761,88	248,28	2 010,16	48,33	5,39	53,72
Sulawesi Tenggara	1 779,41	230,18	2 009,59	49,96	4,69	54,65
Gorontalo	1 732,12	254,47	1 986,59	45,76	6,20	51,96
Sulawesi Barat	1 818,34	224,72	2 043,06	49,75	4,90	54,65
Maluku	1 590,43	217,88	1 808,31	42,16	4,67	46,83
Maluku Utara	1 549,00	177,59	1 726,59	41,51	4,11	45,62
Papua Barat	1 648,08	143,71	1 791,79	43,24	4,28	47,52
Papua	1 669,20	71,60	1 740,80	31,21	1,70	32,91
<b>INDONESIA</b>	<b>1 715,75</b>	<b>325,23</b>	<b>2 040,98</b>	<b>45,79</b>	<b>8,26</b>	<b>54,05</b>

Sumber: BPS, Susenas Maret 2016

Source: BPS, March 2016 Susenas

**Rata-Rata Konsumsi Kalori (Kkal) dan Protein (Gram) per Kapita Sehari di Daerah Perkotaan dan Perdesaan menurut Provinsi, Maret 2016**  
**Tabel 2.3.3** *Daily Average Consumption of Calorie (Kcal) and Protein (Grams) per Capita in Urban and Rural Area by Province, March 2016*

Provinsi Province	Perkotaan+Perdesaan/Urban+Rural					
	Makanan dimasak di rumah <i>Home Cooked Foods</i>	Makanan dan minuman jadi <i>Prepared Food and Beverages</i>	Jumlah Total	Makanan dimasak di rumah <i>Home Cooked Foods</i>	Makanan dan minuman jadi <i>Prepared Food and Beverages</i>	Jumlah Total
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
Aceh	1 653,61	367,47	2 021,08	46,09	9,03	55,12
Sumatera Utara	1 709,03	290,97	1 999,99	47,34	7,58	54,93
Sumatera Barat	1 728,53	434,29	2 162,82	44,97	11,74	56,71
Riau	1 698,90	334,57	2 033,47	45,98	8,85	54,84
Jambi	1 703,91	284,32	1 988,23	44,57	7,32	51,89
Sumatera Selatan	1 727,77	302,17	2 029,93	46,86	7,81	54,67
Bengkulu	1 796,25	303,61	2 099,87	46,62	8,22	54,84
Lampung	1 664,60	287,48	1 952,08	44,30	6,85	51,15
Kep. Bangka Belitung	1 726,34	333,68	2 060,02	51,00	8,13	59,13
Kepulauan Riau	1 683,27	474,34	2 157,61	50,84	13,71	64,55
DKI Jakarta	1 467,30	514,98	1 982,28	43,13	17,17	60,30
Jawa Barat	1 624,39	502,04	2 126,43	45,56	14,86	60,43
Jawa Tengah	1 492,95	471,06	1 964,01	40,47	13,95	54,42
D I Yogyakarta	1 496,51	566,89	2 063,40	41,11	20,60	61,71
Jawa Timur	1 638,83	399,64	2 038,48	46,22	10,48	56,70
Banten	1 682,44	452,69	2 135,13	48,22	13,35	61,58
Bali	1 739,86	475,99	2 215,85	49,06	13,22	62,28
Nusa Tenggara Barat	1 675,51	400,11	2 075,62	46,51	9,92	56,43
Nusa Tenggara Timur	1 765,07	124,56	1 889,63	46,31	3,09	49,40
Kalimantan Barat	1 705,62	249,55	1 955,17	46,83	5,96	52,79
Kalimantan Tengah	1 810,53	300,72	2 111,25	50,34	7,77	58,11
Kalimantan Selatan	1 677,09	467,53	2 144,62	46,53	13,90	60,43
Kalimantan Timur	1 570,89	338,98	1 909,87	46,37	9,30	55,67
Kalimantan Utara	1 556,22	274,95	1 831,17	46,92	7,16	54,08
Sulawesi Utara	1 789,84	284,99	2 074,83	49,49	9,18	58,66
Sulawesi Tengah	1 731,42	258,79	1 990,21	46,50	6,86	53,36
Sulawesi Selatan	1 725,09	315,83	2 040,92	49,32	7,64	56,96
Sulawesi Tenggara	1 778,08	256,10	2 034,18	51,26	5,71	56,97
Gorontalo	1 730,88	302,14	2 033,02	47,21	8,13	55,34
Sulawesi Barat	1 809,64	252,09	2 061,73	50,38	5,52	55,91
Maluku	1 579,38	257,85	1 837,22	44,20	5,88	50,07
Maluku Utara	1 504,70	215,72	1 720,41	41,06	5,51	46,57
Papua Barat	1 643,44	185,09	1 828,53	44,73	5,26	50,00
Papua	1 639,62	125,19	1 764,80	35,01	3,40	38,40
<b>INDONESIA</b>	<b>1 638,37</b>	<b>399,03</b>	<b>2 037,40</b>	<b>45,42</b>	<b>11,25</b>	<b>56,67</b>

Sumber: BPS, Susenas Maret 2016

Source: BPS, March 2016 Susenas

Konsumsi kalori dari makanan yang dimasak di rumah yang tertinggi adalah di Provinsi Kalimantan Tengah yaitu rata-rata sebesar 1.810,53 kcal per kapita sehari. Sedangkan konsumsi protein dari makanan yang dimasak di rumah yang tertinggi adalah di Provinsi Sulawesi Tenggara yaitu rata-rata sebesar 51,26 gram per kapita sehari.

Bila dipilah menurut kuintil pengeluaran, ternyata banyak dari penduduk di provinsi-provinsi yang sudah memenuhi standar kecukupan kalori. Pada umumnya, semua populasi di semua provinsi yang ada pada kuintil kelima sudah memenuhi standar kecukupan konsumsi kalori. Demikian pula dengan kuintil keempat, sebagian besar provinsi sudah memenuhi standar kecukupan kalori kecuali sepuluh provinsi ini: Sumatera Utara, Lampung, Nusa Tenggara Timur, Kalimantan Barat, Kalimantan Timur, Kalimantan Utara, Maluku, Maluku Utara, Papua Barat, dan Papua (Tabel 2.4.1).

Hal yang menarik adalah populasi pada kelompok kuintil ketiga dimana hampir semua provinsi yang ada di kuintil ketiga ini belum memenuhi standar kecukupan kalori, namun ada empat provinsi yang sudah mencapai standar kecukupan kalori yaitu Sumatera Barat, Bengkulu, Bali, Kalimantan Selatan. Sementara itu tidak ada provinsi di kuintil pertama dan kuintil kedua yang memenuhi standar kecukupan kalori.

The highest daily average consumption of calorie from home cooked food is Kalimantan Tengah that is 1,810.53 kcal per capita. Meanwhile for protein concumption, Sulawesi Tenggara is province with highest daily average consumption of protein from food prepared at home that is 51.26 grams per capita.

When it was disaggregated by expenditure quintile, lot of people in the provinces that have met the standard of adequacy rate of calorie. In general, all populations in all provinces in fifth quintile have already met the standards adequacy of calorie consumption. Similarly, at the fourth quintile, most provinces have already met the standard of adequacy of calorie except these ten provinces: Sumatera Utara, Lampung, Nusa Tenggara Timur, Kalimantan Barat, Kalimantan Timur, Kalimantan Utara, Maluku, Maluku Utara, Papua Barat, and Papua (see Table 2.4.1).

An interesting thing is that population in third quintile where almost all provinces in third quintile is not met the standards of adequacy of calories yet, but there are four provinces have already reached the standard of adequacy of calories i.e., Sumatera Barat, Bengkulu, Bali, and South Kalimantan. While there is no province in first quintile and second quintile which meet standards of adequacy of calories.

Konsumsi protein ditinjau dari sisi kuintil pengeluaran dan provinsi menunjukkan bahwa semua provinsi yang berada pada kuintil kelima yang sudah memenuhi standar kecukupan protein (Tabel 2.4.2). Tidak demikian halnya konsumsi protein pada kuintil keempat, secara nasional standar kecukupan protein sudah terpenuhi, namun beberapa provinsi belum memenuhi standar kecukupan protein seperti Provinsi Lampung (55,92 gram), Nusa Tenggara Timur (54,80 gram), Maluku (56,63 gram), Maluku Utara (51,70 gram), dan Papua (42,99 gram).

Ada hal yang menarik terkait kuintil ketiga di mana secara nasional konsumsi protein belum memenuhi standar kecukupan protein, ternyata beberapa provinsi di kuintil ketiga sudah ada yang memenuhi standar kecukupan protein yaitu Provinsi Kepulauan Bangka Belitung (57,08 gram), Kepulauan Riau (62,01 gram), DKI Jakarta (59,79 gram), Jawa Barat (58,24 gram), DI Yogyakarta (60,08 gram), Banten (60,07 gram), Bali (62,23 gram), dan Kalimantan Selatan (58,67 gram)

Pola konsumsi rumah tangga selain dipengaruhi oleh pendapatan dan ketersediaan pangan juga dipengaruhi oleh budaya (Suhardjo 1989). Rata-rata konsumsi kalori dan protein per kapita sehari beberapa bahan makanan yang disajikan pada lampiran tabel A3 menunjukkan adanya perbedaan pola konsumsi antar daerah di Indonesia.

*Protein consumption viewed from the side of expenditure quintile and provinces shows that all the provinces are in fifth quintile that have already met the standard of protein consumption adequacy (Table 2.4.2). Not so with the protein consumption in fourth quintile, nationally has already met the standard of protein consumption adequacy, but some provinces do not meet the standard such as Lampung (55.92 grams), Nusa Tenggara Timur (54.80 grams), Maluku ( 56.63 grams), Maluku Utara (51.70 grams), and Papua (42.99 grams).*

*Interesting things occurs in third quintile which nationally have not met the standard of protein consumption adequacy, it appeared that some provinces have already met the standard of protein consumption adequacy namely Kepulauan Bangka Belitung Province (57.08 grams), Riau Islands (62.01 grams), DKI Jakarta (59.79 grams), Jawa Barat (58.24 grams), DI Yogyakarta (60.08 grams), Banten (60.07 grams), Bali (62.23 grams), and Kalimantan Selatan (58.67 grams)*

*Household consumption pattern not only affected by income and food supply but also by culture(Suhardjo, 1989). Daily average per capita consumption of calorie and protein from some food items presented at appendix Table A3 showes differences consumption pattern between provinces*

**Tabel**  
**Table** 2.4.1

**Rata-Rata Konsumsi Kalori (Kkal) per Kapita Sehari menurut  
Provinsi dan Kuintil Pengeluaran, Maret 2016**  
**Daily Average Consumption Per Capita of Calorie (Kcal) by Province  
and Expenditure Quintile, March 2016**

Provinsi Province	Kuintil Pengeluaran/Expenditure Quintile				
	Pertama First	Kedua Second	Ketiga Third	Keempat Fourth	Kelima Fifth
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
Aceh	1 542,89	1 794,34	2 055,80	2 194,54	2 517,40
Sumatera Utara	1 592,97	1 839,92	1 978,57	2 149,67	2 438,78
Sumatera Barat	1 720,47	1 960,43	2 165,19	2 372,21	2 595,95
Riau	1 546,56	1 788,35	2 040,39	2 236,31	2 556,24
Jambi	1 515,20	1 775,63	1 961,36	2 228,92	2 459,79
Sumatera Selatan	1 591,07	1 771,68	2 115,38	2 190,87	2 480,73
Bengkulu	1 610,85	1 880,14	2 185,11	2 294,98	2 528,09
Lampung	1 503,40	1 745,49	1 939,19	2 113,75	2 458,85
Kep Bangka Belitung	1 584,65	1 885,07	2 021,19	2 265,42	2 544,63
Kepulauan Riau	1 613,44	1 946,09	2 134,61	2 430,61	2 662,06
DKI Jakarta	1 502,92	1 805,80	2 025,56	2 188,56	2 388,48
Jawa Barat	1 604,85	1 900,21	2 095,85	2 392,28	2 638,97
Jawa Tengah	1 503,72	1 753,54	1 988,50	2 150,59	2 423,76
DI Yogyakarta	1 630,28	1 857,26	2 129,53	2 243,54	2 456,51
Jawa Timur	1 611,80	1 844,90	2 039,53	2 232,09	2 464,06
Banten	1 690,17	1 937,54	2 143,63	2 348,07	2 556,35
Bali	1 807,54	2 074,35	2 253,72	2 389,92	2 553,67
Nusa Tenggara Barat	1 625,38	1 849,06	2 084,52	2 262,01	2 556,90
Nusa Tenggara Timur	1 417,05	1 689,29	1 886,14	2 090,52	2 365,09
Kalimantan Barat	1 489,79	1 747,69	1 935,79	2 138,20	2 464,19
Kalimantan Tengah	1 579,75	1 857,43	2 093,26	2 361,24	2 664,89
Kalimantan Selatan	1 642,53	1 942,61	2 160,36	2 355,43	2 622,10
Kalimantan Timur	1 452,96	1 719,81	1 885,69	2 114,19	2 376,93
Kalimantan Utara	1 450,63	1 617,33	1 777,34	1 991,47	2 319,04
Sulawesi Utara	1 534,73	1 798,77	2 004,14	2 337,34	2 699,18
Sulawesi Tengah	1 532,24	1 752,73	1 981,96	2 228,54	2 455,83
Sulawesi Selatan	1 525,71	1 750,10	2 034,96	2 282,41	2 611,31
Sulawesi Tenggara	1 538,20	1 777,46	2 029,98	2 313,06	2 512,03
Gorontalo	1 520,38	1 782,23	1 951,94	2 260,15	2 650,07
Sulawesi Barat	1 570,22	1 826,93	2 025,94	2 265,14	2 620,03
Maluku	1 359,63	1 586,88	1 801,07	2 026,60	2 412,88
Maluku Utara	1 349,59	1 498,26	1 696,20	1 894,71	2 163,41
Papua Barat	1 393,29	1 519,95	1 783,26	2 015,44	2 430,69
Papua	1 363,65	1 556,15	1 740,64	1 929,91	2 233,52
<b>INDONESIA</b>	<b>1 586,69</b>	<b>1 833,14</b>	<b>2 035,80</b>	<b>2 232,50</b>	<b>2 498,81</b>

Sumber: BPS, Susenas Maret 2016

Source: BPS, March 2016 Susenas

**Tabel 2.4.2**  
*Table*

**Rata-Rata Konsumsi Protein (Gram) per Kapita Sehari menurut  
Provinsi dan Kuintil Pengeluaran, Maret 2016**  
*Daily Average Consumption Per Capita of Protein (Grams) by Province  
Quintile, March 2016*

Provinsi Province	Kuintil Pengeluaran/Expenditure Quintile				
	Pertama First	Kedua Second	Ketiga Third	Keempat Fourth	Kelima Fifth
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
Aceh	39,76	46,86	54,68	60,15	74,13
Sumatera Utara	40,12	48,57	53,01	59,93	73,01
Sumatera Barat	41,00	48,66	55,45	62,74	75,71
Riau	38,50	45,72	52,60	61,11	76,28
Jambi	36,41	44,32	49,83	58,08	70,80
Sumatera Selatan	39,22	45,80	54,15	59,57	74,63
Bengkulu	38,57	46,34	54,79	61,06	73,44
Lampung	36,20	43,66	49,58	55,92	70,38
Kep Bangka Belitung	41,89	51,61	57,08	65,86	79,21
Kepulauan Riau	43,65	54,66	62,01	74,53	87,84
DKI Jakarta	41,90	52,90	59,79	67,27	79,62
Jawa Barat	41,92	51,35	58,24	68,46	82,14
Jawa Tengah	38,47	46,02	53,72	60,23	73,68
DI Yogyakarta	42,10	50,47	60,08	69,85	86,05
Jawa Timur	41,65	49,36	55,44	62,50	74,54
Banten	44,25	52,01	60,07	68,81	82,74
Bali	47,89	55,84	62,23	67,73	77,71
Nusa Tenggara Barat	40,46	48,18	55,09	62,38	76,03
Nusa Tenggara Timur	34,41	41,84	47,96	54,80	67,99
Kalimantan Barat	36,66	44,56	51,11	58,28	73,33
Kalimantan Tengah	40,31	47,84	55,94	65,41	81,06
Kalimantan Selatan	42,03	51,16	58,67	67,56	82,73
Kalimantan Timur	37,75	46,98	54,64	62,82	76,16
Kalimantan Utara	40,14	45,60	51,41	58,74	74,50
Sulawesi Utara	39,39	47,56	55,41	66,16	84,79
Sulawesi Tengah	37,12	44,63	50,99	59,89	74,18
Sulawesi Selatan	39,13	46,67	55,25	63,68	80,07
Sulawesi Tenggara	40,99	47,77	55,57	63,81	76,72
Gorontalo	38,82	46,46	51,71	60,72	78,97
Sulawesi Barat	40,87	47,89	54,28	60,65	75,83
Maluku	32,59	40,15	47,53	56,63	73,51
Maluku Utara	32,41	38,74	44,87	51,70	65,12
Papua Barat	31,67	38,84	48,01	58,53	72,94
Papua	24,01	27,31	35,24	42,99	62,46
<b>INDONESIA</b>	<b>40,45</b>	<b>48,29</b>	<b>55,04</b>	<b>62,69</b>	<b>76,88</b>

Sumber: BPS, Susenas Maret 2016

Source: BPS, March 2016 Susenas

Beras telah menjadi makanan pokok bagi hampir seluruh masyarakat Indonesia, namun di beberapa wilayah konsumsi kalori dari makanan sumber karbohidrat non beras cukup menonjol. Di Nusa Tenggara Timur dan Gorontalo, konsumsi kalori dari jagung pipilan/beras jagung cukup tinggi yaitu 130,19 kkal dan 78,16 kkal per kapita sehari, sementara rata-rata di Indonesia hanya sebesar 9,80 kkal per kapita sehari.

Sumatera Barat terkenal dengan masakan yang kaya santan dan memiliki rasa yang kuat. Maka tidak heran jika rata-rata konsumsi kalori dari kelapa di provinsi ini mencapai 84,38 kkal per kapita sehari, hampir empat kali lipat rata-rata konsumsi kalori dari kelapa secara nasional yang sebesar 24,07 kkal per kapita sehari.

Indonesia bagian timur terkenal sebagai wilayah penghasil ikan, sehingga konsumsi protein dari ikan di provinsi-provinsi yang berada di Sulawesi dan Maluku lebih tinggi dibandingkan daerah lain. Berbeda dengan pada provinsi-provinsi di Jawa dimana konsumsi protein banyak berasal dari daging ayam ras/kampung, tahu dan tempe.

*Rice is staple food for almost all Indonesian people, but in some province calorie consumption from other source of carbohydrates is quite prominent. At Nusa Tenggara Timur and Gorontalo, daily average calorie consumption from dry shelled corn/cornmeal are 130.19 kcal and 78.16 kcal per capita, while national average calorie consumption from dry shelled corn/cornmeal only 9.80 kcal per capita.*

*Sumatera Barat is wellknown with spicy food containing coconut milk. No wonder if daily average econsumption of calorie from coconut in Sumatera Barat is 84.38 kcal per capita. Its almost four times higher than national average that only 24.07 kcal per capita per day.*

*Eastern Indonesia famous as fish producer region, so that consumption of protein from fish at province in Sulawesi and Maluku are higher that other province. Unlike the provinces of Java where many protein consumption comes from broiler/local chicken meat, soybean curd and fermented soybean cake.*

**Rata-rata konsumsi protein per kapita sehari dari ikan dan udang segar di Sulawesi dan Maluku dua kali lebih tinggi dibandingkan di Jawa.**

***Daily average protein consumption from fresh fish and shrimp in Sulawesi and Maluku is twice higher than in Java.***

Rata-rata konsumsi protein dari ikan dan udang segar di Sulawesi dan Maluku lebih dari 10 gram per kapita sehari, sementara di Jawa hanya sekitar 2-5 gram per kapita sehari. Sebaliknya, rata-rata konsumsi protein per kapita sehari dari daging ayam ras/kampung di Sulawesi hanya sekitar sepertiga dari konsumsi protein dari ayam ras/kampung di Jawa.

## 2.4 Fenomena Perkembangan konsumsi ikan nasional

Sebagai negara dengan laut yang cukup luas, Indonesia memiliki potensi alam berupa hasil laut yang melimpah, termasuk beragam spesies ikan dan hewan laut yang dapat dikonsumsi. Laut dan kekayaan alam di dalamnya seharusnya dimanfaatkan secara maksimal, termasuk untuk memenuhi kebutuhan protein penduduk Indonesia dari konsumsi ikan. Sebagaimana diketahui, ikan merupakan bahan makanan sumber protein hewani yang sangat baik bagi kesehatan. Kandungan protein pada ikan berkisar antara 20-35 persen, dan berpotensi tinggi menjadi sumber protein utama dalam tubuh karena komposisi asam amino esensial yang lengkap. Ikan tinggi akan kandungan asam lemak tak jenuh Omega-3, yang berfungsi untuk mencegah serangan jantung, serta mengandung kalsium, kalium, dan fosfor yang dibutuhkan untuk kesehatan tubuh (Khomsan et.al, 1997).

Konsumsi ikan masyarakat Indonesia didominasi oleh ikan segar dibandingkan

*Average protein consumption from fresh fish and shrimp in Sulawesi and Maluku more than 10 grams per capita a day, while in Java only 2-5 grams per capita per day. Conversely, protein consumption from broiler/local chicken meat in Sulawesi is only about a third of the consumption of protein from broiler/local chicken meat in Java.*

## 2.4 Trend on fish consumption

*As a country with a vast ocean, Indonesia has natural potential of plentiful marine products, including various species of fish and other creatures that can be potential on the sea and its natural resources should be utilized, including to meet the protein consumption needs of Indonesian population. As we know, fish is a food source of animal protein and very good for health. Fish contain 20-35 percent protein, and has a high-potential to become major sources of protein for our body because its completeness of essential amino acid composition. Fish contain unsaturated fatty acids Omega-3, which serves to prevent heart attacks, calcium, potassium, and phosphorus needed for the healthy body (Khomsan et.al, 1997).*

*Fish consumption in Indonesia is dominated by fresh fish than fish*

ikan diawetkan. Pada Maret 2016, rata-rata konsumsi ikan segar penduduk Indonesia adalah sebesar 15,75 kg per kapita setahun. Sementara konsumsi ikan dalam bentuk diawetkan hanya sekitar sepersepuluhnya atau 1,57 kg per kapita setahun (Tabel 2.5).

*preserved. In March 2016, the average consumption of fresh fish in Indoensia was 15.75 kg per capita a year. While preserved fish consumption only about a tenth, or 1.57 kg per capita a year (Table 2.5).*

**Tabel**

**2.5**

**Yearly Average Per Capita Consumption of Fresh Fish, Preserved Fish and Prepared Food Made from Fish, Maret 2011-2016**

Kelompok Makanan Food Group	Satuan Unit	Tahun/Year					
		2011 (3)	2012 (4)	2013 (5)	2014 (6)	2015 (7)	2016 (8)
(1)	(2)						
Ikan segar <i>Fresh Fish</i>	Kg/Kg	14,65	13,51	13,71	14,29	15,52	15,75
Ikan diawetkan <i>Preserved Fish</i>	Kg/Kg	2,54	2,46	2,25	2,24	1,61	1,57
Makanan Jadi Berbahan Ikan <i>Prepared Food Made from Fish</i>	Porsi <i>Portion</i>	5,27	4,85	5,37	6,31	7,40	6,93

Sumber: BPS, Susenas Maret 2011-2016

Source: BPS, March 2011-2016 Susenas

Rata-rata konsumsi ikan segar selama periode 2011-2016 meningkat 7,5 persen, yaitu dari 14,65 kg menjadi 15,75 kg per kapita per tahun. Sebaliknya, rata-rata konsumsi ikan diawetkan selama periode tersebut mengalami penurunan yang signifikan hingga 38,1 persen.

Selain alasan kepraktisan, makanan jadi saat ini semakin diminati karena telah menjadi gaya hidup terutama di perkotaan. Ikan dalam berbagai variasi penyajian juga semakin diminati sebagai salah satu pilihan konsumsi makanan jadi.

*The average consumption of fresh fish during the 2011-2016 increased 7.5 percent, from 14.65 kg to 15.75 kg per capita per year. Contrary, average consumption of preserved fish during this period decreased significantly to 38.1 percent.*

*Besides it's practicality, prepared food is increasingly favored because it has become a lifestyle, especially in urban areas. Fish in a various menu also one of choices among another popular menu of prepared food.*

Rata-rata konsumsi ikan berupa makanan jadi meningkat 31,6 persen selama enam tahun terakhir. Rata-rata konsumsi ikan dalam bentuk makanan jadi pada tahun 2016 adalah sekitar 7 porsi per kapita setahun, sementara pada tahun 2011 hanya sekitar 5 porsi per kapita per tahun.

*The average consumption of fish in the form of prepared food increased by 31.6 percent over the last six years. The average consumption of fish in the form of processed food in 2016 is about 7 servings per capita a year, while in 2011 only about 5 servings per capita per year.*

**Tabel**

**Table**

**Rata-rata Pengeluaran untuk Ikan Segar, Diawetkan dan Makanan Jadi selama Setahun, Maret 2011-2016 (Rupiah)**

**Average Expenditure for Fresh Fish, Preserved Fish and Prepared Food Made from Fish in The Last One Year, 2011-2016**

Kelompok Makanan/ Food Group	Tahun/Year					
	2011 (1)	2012 (2)	2013 (3)	2014 (4)	2015 (5)	2016 (6)
Ikan segar <i>Fresh Fish</i>	240 431 6,73%	253 675 6,45%	275 471 6,35%	338 108 7,16%	333 577 6,65%	352 462 6,29%
Ikan diawetkan <i>Preserved Fish</i>	68 203 1,91%	69 976 1,78%	69 506 1,60%	68 073 1,44%	89 582 1,79%	56 584 1,01%
Makanan Jadi Berbahan Ikan/ <i>Prepared Food Made from Fish</i>	22 839 0,64%	24 038 0,61%	26 541 0,61%	53 071 1,12%	36 731 0,73%	45 239 0,81%
Total Pengeluaran Makanan <i>Total Food Expenditure</i>	3 240 132 100%	3 587 959 100%	3 965 110 100%	4 265 680 100%	4 558 396 100%	5 150 156 100%

Sumber: BPS, Susenas Maret 2011-2016

Source: BPS, March 2011-2016 Susenas

Rata-rata pengeluaran per kapita per tahun untuk komoditi ikan yang tertinggi pada tahun 2016 adalah untuk ikan segar yaitu Rp352.462,- (Tabel 2.6). Rata-rata pengeluaran untuk ikan diawetkan dan ikan dalam bentuk makanan jadi tidak jauh berbeda yaitu sebesar Rp56.584,- per kapita setahun untuk ikan diawetkan dan Rp45.239,- untuk ikan dalam bentuk makanan jadi.

*The highest average expenditure per capita per year for fish in 2016 is for fresh fish that is 352,462 rupiahs (Table 2.6). The average expenditure for the preserved fish and prepared food made from fish is not much different, that are 56,584 rupiahs per capita a year for the preserved fish and 45,239 rupiahs per capita a year for prepared food made from fish.*

Selama periode 2011-2016 rata-rata pengeluaran untuk ikan per satuan komoditi terus meningkat. Rata-rata pengeluaran dihitung dari total pengeluaran untuk setiap komoditi dibagi dengan total penduduk. Peningkatan rata-rata pengeluaran tertinggi adalah untuk ikan dalam bentuk makanan jadi. Pada Maret 2011 rata-rata pengeluaran untuk setiap porsi ikan dalam bentuk makanan jadi sebesar Rp4.337,- kemudian pada Maret 2016 menjadi Rp6.527,- per porsi.

Kenaikan rata-rata pengeluaran untuk setiap kilogram ikan segar dan diawetkan dalam enam tahun terakhir adalah sekitar 35 persen. Pengeluaran untuk ikan segar adalah sekitar 6 persen dari total pengeluaran untuk bahan makanan selama seminggu, sementara pengeluaran untuk ikan diawetkan hanya sepertiganya. Rata-rata pengeluaran untuk ikan dalam bentuk makanan jadi hanya sekitar 0,8 persen dari total pengeluaran makanan jadi seminggu.

## 2.5 Perkembangan konsumsi protein dari ikan dan sumber protein lainnya

Ikan dikenal sebagai bahan makanan yang mengandung protein tinggi. Konsumsi protein yang tertinggi berdasarkan hasil Susenas Maret 2016 adalah dari ikan segar yaitu rata-rata 5,58 gram per kapita sehari, sementara konsumsi protein dari ikan dawetkan hanya sekitar sepertiganya atau 1,59 gram per kapita sehari. Yang paling

During 2011-2016 the average expenditure per unit fish continues to increase. Average expenditure was calculated from the total expenditure for each commodity divided by the total population. The highest increasing of average expenditure is for prepared food made from fish. At March 2011, average expenditure for prepared food made from fish is 4,337 rupiahs per servings, and at March 2016 its increase to 6,527 rupiahs per servings

Average expenditure for each kg of fresh and preserved fish increase about 35 percent in six years. Expenditure for fresh fish is about 6 percent of total food expenditure in a week, while percentage of preserved fish expenditure is about a third of fresh fish expenditure. Average expenditure for prepared food made from fish is only 0.8 percent of total prepared food expenditure in a week.

## 2.5 Trend on protein consumption from fish and another protein source foods

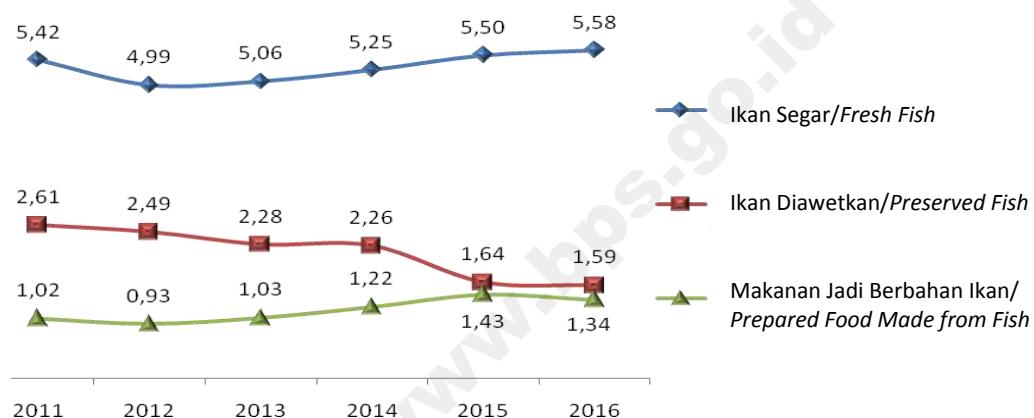
The fish is known as a food that with high protein. The highest protein consumption based Susenas March 2016 is from fresh fish that is on average 5.58 grams per capita a day, while consumption of protein from preserved fish only about one-third, or 1.59 grams per capita per day. The lowest consumption of protein from fish is

rendah adalah konsumsi protein dari ikan dalam bentuk makanan jadi, yaitu hanya 1,34 gram per kapita sehari.

Selama periode Maret 2011-2016 konsumsi protein dari ikan dalam bentuk ikan segar dan makanan jadi cenderung meningkat. Sementara konsumsi protein dari ikan diawetkan cenderung menurun. Hal ini sejalan dengan perkembangan volume konsumsi ikan pada periode yang sama (Gambar 2.4).

*from prepared food made from fish, which is only 1.34 grams per capita per day.*

*During March 2011-2016 consumption of protein form fresh fish and prepared food made from fish tend to increase. While the consumption of protein from preserved fish tends to decrease. This is in line with the trend of quantity of fish consumed in the same period (Figure 2.4).*



Sumber: BPS, Susenas Maret 2011-2016

Source: BPS, March 2011-2016 Susenas

**Gambar 2.4**

**Rata-rata Konsumsi Protein Per Kapita Per Hari Dari Ikan, Maret 2011-2016 (gram)**  
*Daily Average Per Capita Consumption from Fish, March 2011-2016 (grams)*

Konsumsi protein dari ikan (segar, diawetkan maupun dalam bentuk makanan jadi) lebih tinggi dibandingkan konsumsi protein dari sumber-sumber lainnya misalnya daging ruminansia (sapi, kambing, babi, dsb), daging unggas, telur maupun tahu dan tempe (Gambar 2.5).

*Protein consumption from fish (fresh, preserved or prepared food) is higher than consumption of protein from other protein sources such as meat (cattle, goats, pigs, etc.), poultry meat, eggs or soybean curd and fermented soybean cake (Figure 2.5).*

Konsumsi protein dari ikan sekitar 2 kali lebih tinggi dibandingkan konsumsi protein dari tahu dan tempe. Bila dibandingkan dengan konsumsi protein dari sumber protein hewani lainnya, konsumsi protein dari ikan 3-4 kali lebih tinggi dibandingkan konsumsi protein dari daging ayam atau telur.

*Protein consumption from fish is about 2 times higher than consumption of protein from soybean curd and fermented soybean cake. Compared to consumption of protein from other animal protein sources, protein consumption from fish is 3-4 times higher than consumption of protein from chicken meat or eggs.*



Sumber: BPS, Susenas Maret 2011-2016

Source: BPS, March 2011-2016 Susenas

**Gambar 2.5**  
Figure

**Rata-rata Konsumsi Protein per Kapita per Hari beberapa kelompok komoditi Sumber Protein, Maret 2011-2016 (gram)**  
*Daily Average Per Capita Consumption from Protein Source Food Group, March 2011-2016 (grams)*

Rata-rata konsumsi protein per kapita sehari dari ikan selama enam tahun terakhir cenderung meningkat, demikian pula konsumsi protein dari daging unggas. Konsumsi protein dari tahu dan tempe cenderung stagnan, berkisar antara 4-5 gram per kapita sehari. Pada periode 2011-2013 rata-rata konsumsi protein per kapita sehari dari daging unggas dan telur relatif sama, namun sejak tahun 2014 rata-rata konsumsi protein dari telur lebih rendah dibandingkan

Average daily per capita consumption from fish in this last six years tend to increase, so did protein consumption from poultry meat. Protein consumption from soybean curd and fermented soybean cake relatively stagnant, around 4-5 gram per capita a day. In 2011-2013 daily average per capita consumption from poultry and egg are relatively the same, but since 2014 the average consumption of protein from eggs

daging unggas. Rata-rata konsumsi protein dari daging ruminansia merupakan yang paling rendah, hal ini terkait dengan harga daging yang relatif mahal.

Dalam konteks pemenuhan pangan dan gizi, potensi ikan yang dimiliki Indonesia merupakan salah satu solusi pemenuhan pangan dan gizi masyarakat. Sayangnya konsumsi ikan pada orang Indonesia belum membudaya. Beberapa kendala bagi masyarakat untuk mengkonsumsi ikan adalah ketersediaan pasokan dan harga yang tinggi karena panjangnya rantai pasokan serta faktor budaya. Sebagian masyarakat mempercayai jika makan ikan dapat menyebabkan cacingan atau gatal-gatal<sup>i</sup>.

Guna memacu konsumsi ikan nasional, pemerintah melakukan sosialisasi konsumsi ikan, revitalisasi pasar ikan hingga strategi peningkatan produksi. Pemerintah meyadari bahwa peningkatan konsumsi ikan masyarakat tidak hanya bermanfaat untuk meningkatkan kualitas sumberdaya manusia dengan menghasilkan generasi yang sehat dan cerdas, namun juga dapat menjadi memacu perkembangan industri perikanan karena penyerapan produk perikanan akan semakin meningkat. Oleh karena itu, salah satu program Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) untuk menggalakkan program konsumsi ikan bertajuk "Gemarikan" berfokus pada edukasi mengenai pentingnya konsumsi ikan.

*is lower than poultry meat. The average consumption of protein from meat is the lowest, it is associated with a relatively high prices of meat.*

*In the context to fulfilled food and nutrition needs, fish potentiation that Indonesia has can be a solution to fulfilled population's food and nutrition needs. Unfortunately, fish consumtions in Indonesia has not become culture. Some obstacles for people to consume fish is its availability and high prices due to long supply chain and cultural problems. Some people believe that consume fish would cause intestinal worms and itching.*

*In order to stimulate national fish consumption, Indonesia government taken a strategic programs like socialization of fish consumption, and revitalization of fish market to increase production. Government recognizes that increasing fish consumption not only beneficial to improve the quality of human resources to bring in healthy and smart generation, but also push fishing industry development due to the increasing in absorption of fishery products. Therefore, one of the programs of Ministry of Maritime Affairs and Fisheries is to promote fish consumption titled "GEMARIKAN" focuses on education about the importance of fish consumption.*

---

<sup>i</sup> <http://www.republika.co.id/berita/nasional/umum/14/07/17/n8uyir-konsumsi-ikan-masyarakat-indonesia-rendah-karena-mitos-ini>

## **DAFTAR PUSTAKA/REFERENCES**

- Ariani M. 1993. Kajian pola konsumsi dan permintaan pangan serta proyeksi kebutuhan pangan pada Repelita VI di tiga Provinsi di Indonesia [tesis]. Bogor: Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Hardiansyah dan Victor Tambunan (2004) Angka Kecukupan Energi, Protein, Lemak, dan Serat Makanan, Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VIII: Jakarta.
- Khomsan, A., Briawan, D., & Sumarwan, U. (1997). Pangan sebagai indikator kemiskinan.
- Suhardjo. 1989. *Sosio Budaya Gizi*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universal, Institut Pertanian Bogor.
- Yusdiyanto S.2016.Pola Konsumsi Pangan Rumah Tangga Miskin Di Provinsi Sulawesi Tengah [tesis]. Bogor: Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.



# LAMPIRAN A

## *APPENDIX A*

### TABEL-TABEL

### *TABLES*



**TABEL A.1 RATA-RATA KONSUMSI KALORI PER KAPITA SEHARI (KKAL) MENURUT KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABLE A.1 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE PER CAPITA (KCAL) BY FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

**INDONESIA**

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	803,90	994,34	896,38
2. Umbi-umbian/Tubers	26,57	46,03	36,02
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	41,77	44,06	42,88
4. Daging/Meat	70,68	40,49	56,02
5. Telur dan susu/Eggs and milk	77,19	44,13	61,13
6. Sayur-sayuran/Vegetables	28,67	32,81	30,68
7. Kacang-kacangan/Legumes	53,90	45,15	49,65
8. Buah-buahan/Fruits	38,78	32,45	35,71
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	255,54	266,12	260,68
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	96,49	109,52	102,82
11. Bumbu-bumbuan/Spices	10,07	10,65	10,35
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	61,75	49,99	56,04
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	468,71	325,23	399,03
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>2 034,01</b>	<b>2 040,98</b>	<b>2 037,40</b>

**Provinsi/Province: ACEH**

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	841,33	1 019,51	967,73
2. Umbi-umbian/Tubers	12,28	13,59	13,21
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	76,47	75,06	75,47
4. Daging/Meat	48,01	22,89	30,19
5. Telur dan susu/Eggs and milk	57,98	33,73	40,78
6. Sayur-sayuran/Vegetables	22,65	22,56	22,59
7. Kacang-kacangan/Legumes	25,96	20,59	22,15
8. Buah-buahan/Fruits	42,22	32,73	35,49
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	290,53	291,39	291,14
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	98,35	109,19	106,04
11. Bumbu-bumbuan/Spices	11,32	13,80	13,08
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	38,16	34,76	35,75
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	447,33	334,75	367,47
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>2 012,60</b>	<b>2 024,56</b>	<b>2 021,08</b>

**TABEL A.1 RATA-RATA KONSUMSI KALORI PER KAPITA SEHARI (KKAL) MENURUT KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABLE A.1 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE PER CAPITA (KCAL) BY FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

Provinsi/Province: SUMATERA UTARA

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	810,97	1.114,67	961,68
2. Umbi-umbian/Tubers	27,18	32,60	29,87
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	58,61	61,00	59,80
4. Daging/Meat	55,02	39,96	47,55
5. Telur dan susu/Eggs and milk	66,18	43,44	54,90
6. Sayur-sayuran/Vegetables	34,75	31,72	33,24
7. Kacang-kacangan/Legumes	39,12	28,58	33,89
8. Buah-buahan/Fruits	35,40	33,44	34,42
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	303,92	317,45	310,63
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	100,75	101,28	101,01
11. Bumbu-bumbuan/Spices	6,45	7,56	7,00
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	35,49	34,56	35,03
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	326,36	255,04	290,97
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>1 900,21</b>	<b>2 101,30</b>	<b>1 999,99</b>

Provinsi/Province: SUMATERA BARAT

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	808,35	1 064,11	959,42
2. Umbi-umbian/Tubers	23,45	28,44	26,40
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	45,19	47,87	46,77
4. Daging/Meat	68,90	46,55	55,70
5. Telur dan susu/Eggs and milk	73,68	42,30	55,14
6. Sayur-sayuran/Vegetables	24,93	27,46	26,42
7. Kacang-kacangan/Legumes	30,67	27,03	28,52
8. Buah-buahan/Fruits	38,68	29,29	33,13
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	348,40	378,18	365,99
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	86,35	99,75	94,27
11. Bumbu-bumbuan/Spices	4,59	3,87	4,17
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	38,44	28,56	32,60
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	497,34	390,59	434,29
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>2 088,96</b>	<b>2 214,00</b>	<b>2 162,82</b>

**RATA-RATA KONSUMSI KALORI PER KAPITA SEHARI (KKAL) MENURUT  
KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABLE A.1 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE PER CAPITA (KCAL) BY  
FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : RIAU**

<b>Kelompok Makanan Food Group</b>	<b>Perkotaan Urban</b>	<b>Perdesaan Rural</b>	<b>Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural</b>
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/ <i>Cereals</i>	737,69	935,22	857,57
2. Umbi-umbian/ <i>Tubers</i>	27,11	36,36	32,73
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	53,58	52,12	52,69
4. Daging/ <i>Meat</i>	97,86	67,09	79,19
5. Telur dan susu/ <i>Eggs and milk</i>	87,95	59,81	70,87
6. Sayur-sayuran/ <i>Vegetables</i>	25,20	28,88	27,43
7. Kacang-kacangan/ <i>Legumes</i>	33,08	33,59	33,39
8. Buah-buahan/ <i>Fruits</i>	40,72	29,75	34,06
9. Minyak dan kelapa/ <i>Oil and coconut</i>	324,49	349,92	339,93
10. Bahan minuman/ <i>Beverages stuffs</i>	89,46	122,28	109,38
11. Bumbu-bumbuan/ <i>Spices</i>	6,18	11,01	9,11
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	54,51	51,28	52,55
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	432,27	271,29	334,57
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>2 010,10</b>	<b>2 048,61</b>	<b>2 033,47</b>

**Provinsi/Province : JAMBI**

<b>Kelompok Makanan Food Group</b>	<b>Perkotaan Urban</b>	<b>Perdesaan Rural</b>	<b>Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural</b>
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/ <i>Cereals</i>	733,80	979,47	903,73
2. Umbi-umbian/ <i>Tubers</i>	32,60	30,56	31,19
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	49,66	43,27	45,24
4. Daging/ <i>Meat</i>	83,91	53,70	63,02
5. Telur dan susu/ <i>Eggs and milk</i>	77,27	47,67	56,79
6. Sayur-sayuran/ <i>Vegetables</i>	27,19	30,62	29,57
7. Kacang-kacangan/ <i>Legumes</i>	50,53	32,66	38,17
8. Buah-buahan/ <i>Fruits</i>	39,64	31,45	33,97
9. Minyak dan kelapa/ <i>Oil and coconut</i>	312,25	344,42	334,50
10. Bahan minuman/ <i>Beverages stuffs</i>	100,50	108,32	105,91
11. Bumbu-bumbuan/ <i>Spices</i>	5,62	8,18	7,39
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	59,82	52,03	54,43
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	394,65	235,15	284,32
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>1 967,45</b>	<b>1 997,49</b>	<b>1 988,23</b>

**RATA-RATA KONSUMSI KALORI PER KAPITA SEHARI (KKAL) MENURUT  
TABEL A.1 KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABLE A.1 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE PER CAPITA (KCAL) BY  
FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

Provinsi/Province: SUMATERA SELATAN

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	801,14	1.061,77	967,58
2. Umbi-umbian/Tubers	32,10	35,27	34,12
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	47,30	45,08	45,88
4. Daging/Meat	76,62	43,71	55,60
5. Telur dan susu/Eggs and milk	86,23	51,55	64,09
6. Sayur-sayuran/Vegetables	26,39	33,05	30,64
7. Kacang-kacangan/Legumes	41,34	37,08	38,62
8. Buah-buahan/Fruits	36,75	30,94	33,04
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	230,84	273,86	258,31
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	108,46	134,52	125,10
11. Bumbu-bumbuan/Spices	8,88	11,53	10,57
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	72,52	59,49	64,20
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	387,64	253,80	302,17
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>1 956,22</b>	<b>2 071,65</b>	<b>2 029,93</b>

Provinsi/Province: BENGKULU

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	809,65	1 149,19	1 041,57
2. Umbi-umbian/Tubers	24,60	27,95	26,89
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	50,05	42,24	44,72
4. Daging/Meat	67,75	36,48	46,39
5. Telur dan susu/Eggs and milk	84,03	43,53	56,37
6. Sayur-sayuran/Vegetables	28,46	33,70	32,04
7. Kacang-kacangan/Legumes	34,41	32,28	32,95
8. Buah-buahan/Fruits	45,96	35,60	38,89
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	302,49	325,31	318,08
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	91,71	117,64	109,42
11. Bumbu-bumbuan/Spices	4,98	5,06	5,03
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	54,94	38,78	43,91
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	379,44	268,43	303,61
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>1 978,49</b>	<b>2 156,19</b>	<b>2 099,87</b>

**TABEL A.1 RATA-RATA KONSUMSI KALORI PER KAPITA SEHARI (KKAL) MENURUT KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABLE A.1 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE PER CAPITA (KCAL) BY FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

Provinsi/Province: **LAMPUNG**

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	762,53	968,60	912,77
2. Umbi-umbian/Tubers	24,56	21,68	22,46
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	37,46	35,66	36,15
4. Daging/Meat	54,58	35,46	40,64
5. Telur dan susu/Eggs and milk	79,00	52,30	59,53
6. Sayur-sayuran/Vegetables	35,15	41,64	39,88
7. Kacang-kacangan/Legumes	55,26	51,45	52,48
8. Buah-buahan/Fruits	44,80	33,20	36,34
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	276,15	304,84	297,06
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	92,17	117,74	110,81
11. Bumbu-bumbuan/Spices	9,15	10,12	9,86
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	48,42	45,96	46,62
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	341,03	267,58	287,48
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>1 860,25</b>	<b>1 986,21</b>	<b>1 952,08</b>

Provinsi/Province: **KEPULAUAN BANGKA BELITUNG**

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	820,59	985,50	902,02
2. Umbi-umbian/Tubers	35,18	38,03	36,59
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	69,32	68,72	69,02
4. Daging/Meat	89,57	65,23	77,55
5. Telur dan susu/Eggs and milk	92,10	67,36	79,88
6. Sayur-sayuran/Vegetables	25,86	23,50	24,69
7. Kacang-kacangan/Legumes	33,48	23,40	28,50
8. Buah-buahan/Fruits	32,68	27,73	30,24
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	261,48	247,81	254,73
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	115,48	134,33	124,79
11. Bumbu-bumbuan/Spices	21,28	23,62	22,43
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	75,58	76,20	75,89
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	350,12	316,83	333,68
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>2 022,72</b>	<b>2 098,25</b>	<b>2 060,02</b>

**TABEL A.1 RATA-RATA KONSUMSI KALORI PER KAPITA SEHARI (KKAL) MENURUT KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABLE A.1 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE PER CAPITA (KCAL) BY FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

Provinsi/Province : KEPULAUAN RIAU

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	739,26	823,40	752,34
2. Umbi-umbian/Tubers	33,19	30,88	32,83
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	69,76	89,12	72,77
4. Daging/Meat	111,72	43,39	101,10
5. Telur dan susu/Eggs and milk	106,45	73,01	101,26
6. Sayur-sayuran/Vegetables	30,56	22,96	29,38
7. Kacang-kacangan/Legumes	37,61	24,30	35,54
8. Buah-buahan/Fruits	46,78	24,27	43,28
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	293,24	348,36	301,80
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	116,95	175,50	126,05
11. Bumbu-bumbuan/Spices	9,60	11,00	9,82
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	77,72	73,78	77,10
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	497,36	349,21	474,34
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>2 170,19</b>	<b>2 089,18</b>	<b>2 157,61</b>

Provinsi/Province : DKI JAKARTA

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	692,00	.	692,00
2. Umbi-umbian/Tubers	20,81	.	20,81
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	36,36	.	36,36
4. Daging/Meat	95,08	.	95,08
5. Telur dan susu/Eggs and milk	113,30	.	113,30
6. Sayur-sayuran/Vegetables	22,62	.	22,62
7. Kacang-kacangan/Legumes	46,07	.	46,07
8. Buah-buahan/Fruits	39,23	.	39,23
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	246,75	.	246,75
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	81,11	.	81,11
11. Bumbu-bumbuan/Spices	3,51	.	3,51
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	70,45	.	70,45
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	514,98	.	514,98
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>1 982,28</b>	.	<b>1 982,28</b>

**TABEL A.1 RATA-RATA KONSUMSI KALORI PER KAPITA SEHARI (KKAL) MENURUT KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABLE A.1 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE PER CAPITA (KCAL) BY FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

Provinsi/Province : JAWA BARAT

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	837,24	1.030,96	897,26
2. Umbi-umbian/Tubers	25,93	28,68	26,78
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	35,55	35,64	35,58
4. Daging/Meat	79,89	50,79	70,87
5. Telur dan susu/Eggs and milk	77,51	48,96	68,67
6. Sayur-sayuran/Vegetables	23,41	25,35	24,01
7. Kacang-kacangan/Legumes	53,05	50,76	52,34
8. Buah-buahan/Fruits	35,37	32,12	34,36
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	250,67	237,30	246,53
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	82,06	80,51	81,58
11. Bumbu-bumbuan/Spices	12,09	12,08	12,09
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	77,01	68,36	74,33
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	525,11	450,63	502,04
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>2 114,89</b>	<b>2 152,14</b>	<b>2 126,43</b>

Provinsi/Province : JAWA TENGAH

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	743,74	839,36	794,46
2. Umbi-umbian/Tubers	22,31	27,56	25,09
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	23,77	23,54	23,65
4. Daging/Meat	51,61	38,82	44,82
5. Telur dan susu/Eggs and milk	64,75	49,38	56,60
6. Sayur-sayuran/Vegetables	33,55	40,48	37,23
7. Kacang-kacangan/Legumes	61,76	65,02	63,49
8. Buah-buahan/Fruits	37,88	33,89	35,76
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	223,26	251,74	238,37
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	110,40	112,39	111,46
11. Bumbu-bumbuan/Spices	12,06	12,92	12,52
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	50,38	48,73	49,50
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	517,02	430,38	471,06
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>1 952,48</b>	<b>1 974,22</b>	<b>1 964,01</b>

**RATA-RATA KONSUMSI KALORI PER KAPITA SEHARI (KKAL) MENURUT  
TABEL A.1 KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABLE A.1 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE PER CAPITA (KCAL) BY  
FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

Provinsi/Province : DI YOGYAKARTA

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	691,30	843,61	739,99
2. Umbi-umbian/Tubers	30,53	49,92	36,73
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	20,88	22,87	21,52
4. Daging/Meat	60,89	55,02	59,02
5. Telur dan susu/Eggs and milk	85,92	61,70	78,18
6. Sayur-sayuran/Vegetables	36,12	44,04	38,65
7. Kacang-kacangan/Legumes	62,81	68,26	64,55
8. Buah-buahan/Fruits	44,09	34,05	40,88
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	206,05	279,01	229,38
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	122,33	130,01	124,79
11. Bumbu-bumbuan/Spices	9,86	10,41	10,03
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	52,34	53,77	52,79
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	646,64	397,16	566,89
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>2 069,77</b>	<b>2 049,84</b>	<b>2 063,40</b>

Provinsi/Province : JAWA TIMUR

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	788,60	945,06	868,38
2. Umbi-umbian/Tubers	32,20	34,07	33,15
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	34,42	34,25	34,33
4. Daging/Meat	57,33	32,19	44,51
5. Telur dan susu/Eggs and milk	69,25	41,87	55,29
6. Sayur-sayuran/Vegetables	35,33	37,67	36,52
7. Kacang-kacangan/Legumes	82,91	76,68	79,73
8. Buah-buahan/Fruits	42,24	29,71	35,85
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	266,45	271,94	269,25
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	113,60	119,52	116,62
11. Bumbu-bumbuan/Spices	11,04	13,39	12,24
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	53,09	52,81	52,95
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	445,58	355,50	399,64
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>2 032,05</b>	<b>2 044,65</b>	<b>2 038,48</b>

**RATA-RATA KONSUMSI KALORI PER KAPITA SEHARI (KKAL) MENURUT  
TABEL A.1 KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABLE A.1 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE PER CAPITA (KCAL) BY  
FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

Provinsi/Province : BANTEN

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	825,00	1.114,77	915,06
2. Umbi-umbian/Tubers	26,41	27,13	26,64
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	43,02	45,42	43,76
4. Daging/Meat	85,55	37,47	70,60
5. Telur dan susu/Eggs and milk	83,01	38,47	69,16
6. Sayur-sayuran/Vegetables	28,17	28,36	28,23
7. Kacang-kacangan/Legumes	63,60	56,33	61,34
8. Buah-buahan/Fruits	37,88	28,70	35,02
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	275,57	250,72	267,85
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	86,73	81,81	85,20
11. Bumbu-bumbuan/Spices	10,72	12,84	11,38
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	76,09	50,62	68,18
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	477,52	397,63	452,69
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>2 119,28</b>	<b>2 170,27</b>	<b>2 135,13</b>

Provinsi/Province : BALI

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	928,34	1 190,10	1 025,36
2. Umbi-umbian/Tubers	18,79	24,93	21,07
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	32,92	36,93	34,41
4. Daging/Meat	115,05	98,09	108,76
5. Telur dan susu/Eggs and milk	67,64	40,49	57,58
6. Sayur-sayuran/Vegetables	31,53	35,87	33,14
7. Kacang-kacangan/Legumes	49,24	42,71	46,82
8. Buah-buahan/Fruits	55,04	61,01	57,26
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	215,00	239,10	223,93
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	76,86	82,11	78,81
11. Bumbu-bumbuan/Spices	8,22	9,36	8,64
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	46,90	39,34	44,10
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	523,56	395,21	475,99
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>2 169,10</b>	<b>2 295,24</b>	<b>2 215,85</b>

**TABEL A.1**  
**TABLE A.1**  
**RATA-RATA KONSUMSI KALORI PER KAPITA SEHARI (KKAL) MENURUT  
KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE PER CAPITA (KCAL) BY  
FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

Provinsi/Province : NUSA TENGGARA BARAT

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	989,20	1 169,07	1 091,07
2. Umbi-umbian/Tubers	16,82	13,85	15,14
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	41,57	47,34	44,84
4. Daging/Meat	38,04	28,11	32,42
5. Telur dan susu/Eggs and milk	40,02	28,09	33,26
6. Sayur-sayuran/Vegetables	32,87	34,33	33,70
7. Kacang-kacangan/Legumes	45,22	31,34	37,36
8. Buah-buahan/Fruits	35,88	28,16	31,51
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	205,86	211,82	209,23
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	82,84	85,63	84,42
11. Bumbu-bumbuan/Spices	12,61	13,15	12,92
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	53,29	46,86	49,65
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	459,37	354,73	400,11
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>2 053,60</b>	<b>2 092,48</b>	<b>2 075,62</b>

Provinsi/Province : NUSA TENGGARA TIMUR

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	1.112,51	1 313,89	1 272,75
2. Umbi-umbian/Tubers	16,77	28,58	26,16
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	49,58	28,74	33,00
4. Daging/Meat	48,17	27,60	31,81
5. Telur dan susu/Eggs and milk	47,73	13,09	20,17
6. Sayur-sayuran/Vegetables	40,56	45,29	44,32
7. Kacang-kacangan/Legumes	36,74	9,54	15,10
8. Buah-buahan/Fruits	22,48	20,04	20,54
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	200,71	167,12	173,98
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	91,07	102,94	100,51
11. Bumbu-bumbuan/Spices	5,38	1,60	2,37
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	35,40	21,52	24,35
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	216,85	100,86	124,56
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>1 923,94</b>	<b>1 880,82</b>	<b>1 889,63</b>

**RATA-RATA KONSUMSI KALORI PER KAPITA SEHARI (KKAL) MENURUT  
TABEL A.1 KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABLE A.1 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE PER CAPITA (KCAL) BY  
FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

Provinsi/Province : KALIMANTAN BARAT

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	765,27	1 077,88	979,97
2. Umbi-umbian/Tubers	23,46	29,77	27,80
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	56,15	50,81	52,48
4. Daging/Meat	97,83	57,57	70,18
5. Telur dan susu/Eggs and milk	92,00	47,84	61,67
6. Sayur-sayuran/Vegetables	23,07	25,77	24,93
7. Kacang-kacangan/Legumes	34,77	19,38	24,20
8. Buah-buahan/Fruits	36,70	24,09	28,04
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	238,53	229,50	232,33
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	117,36	139,79	132,77
11. Bumbu-bumbuan/Spices	9,15	7,09	7,74
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	78,60	56,65	63,53
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	365,14	196,83	249,55
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>1 938,02</b>	<b>1 962,99</b>	<b>1 955,17</b>

Provinsi/Province : KALIMANTAN TENGAH

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	783,13	1 020,84	937,11
2. Umbi-umbian/Tubers	32,70	31,45	31,89
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	62,57	59,32	60,46
4. Daging/Meat	107,68	92,51	97,85
5. Telur dan susu/Eggs and milk	84,93	61,15	69,52
6. Sayur-sayuran/Vegetables	29,87	33,13	31,98
7. Kacang-kacangan/Legumes	40,05	35,63	37,19
8. Buah-buahan/Fruits	45,09	36,42	39,47
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	257,56	286,12	276,06
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	116,26	151,42	139,03
11. Bumbu-bumbuan/Spices	12,30	13,15	12,85
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	73,31	79,17	77,10
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	388,47	253,01	300,72
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>2 033,90</b>	<b>2 153,31</b>	<b>2 111,25</b>

**TABEL A.1 RATA-RATA KONSUMSI KALORI PER KAPITA SEHARI (KKAL) MENURUT KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABLE A.1 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE PER CAPITA (KCAL) BY FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

Provinsi/Province : KALIMANTAN SELATAN

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	799,87	957,20	889,03
2. Umbi-umbian/Tubers	16,41	21,46	19,27
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	53,26	66,07	60,52
4. Daging/Meat	79,72	47,84	61,65
5. Telur dan susu/Eggs and milk	89,01	56,11	70,37
6. Sayur-sayuran/Vegetables	22,00	25,86	24,19
7. Kacang-kacangan/Legumes	31,62	32,69	32,22
8. Buah-buahan/Fruits	39,83	41,55	40,80
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	242,01	270,61	258,22
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	123,85	140,50	133,29
11. Bumbu-bumbuan/Spices	9,65	10,96	10,39
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	76,14	77,91	77,14
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	533,51	417,07	467,53
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>2 116,88</b>	<b>2 165,83</b>	<b>2 144,62</b>

Provinsi/Province : KALIMANTAN TIMUR

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	736,94	837,30	772,75
2. Umbi-umbian/Tubers	28,42	28,87	28,58
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	58,48	55,36	57,37
4. Daging/Meat	92,13	58,43	80,11
5. Telur dan susu/Eggs and milk	90,62	71,40	83,77
6. Sayur-sayuran/Vegetables	25,93	29,55	27,22
7. Kacang-kacangan/Legumes	43,29	41,61	42,69
8. Buah-buahan/Fruits	39,90	28,54	35,85
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	255,87	280,52	264,67
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	92,81	119,15	102,21
11. Bumbu-bumbuan/Spices	9,89	11,29	10,39
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	64,95	65,90	65,29
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	387,68	251,21	338,98
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>1 926,92</b>	<b>1 879,13</b>	<b>1 909,87</b>

**RATA-RATA KONSUMSI KALORI PER KAPITA SEHARI (KKAL) MENURUT  
TABEL A.1 KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABLE A.1 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE PER CAPITA (KCAL) BY  
FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

Provinsi/Province : KALIMANTAN UTARA

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	759,59	917,64	827,61
2. Umbi-umbian/Tubers	22,09	44,33	31,66
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	76,37	70,26	73,74
4. Daging/Meat	56,20	69,32	61,85
5. Telur dan susu/Eggs and milk	79,12	53,68	68,17
6. Sayur-sayuran/Vegetables	21,98	29,43	25,18
7. Kacang-kacangan/Legumes	36,88	28,11	33,11
8. Buah-buahan/Fruits	28,29	30,47	29,23
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	206,52	241,09	221,40
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	101,84	147,31	121,41
11. Bumbu-bumbuan/Spices	9,34	8,57	9,01
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	52,07	56,20	53,85
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	337,02	192,79	274,95
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>1 787,33</b>	<b>1 889,20</b>	<b>1 831,17</b>

Provinsi/Province : SULAWESI UTARA

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	964,15	1 070,78	1 021,01
2. Umbi-umbian/Tubers	26,11	37,61	32,24
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	79,51	77,40	78,38
4. Daging/Meat	56,70	37,77	46,61
5. Telur dan susu/Eggs and milk	63,79	38,90	50,52
6. Sayur-sayuran/Vegetables	29,28	24,08	26,51
7. Kacang-kacangan/Legumes	36,58	26,03	30,95
8. Buah-buahan/Fruits	41,95	35,38	38,45
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	318,58	306,62	312,20
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	104,13	121,97	113,64
11. Bumbu-bumbuan/Spices	6,25	6,94	6,62
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	40,43	25,94	32,71
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	357,33	221,68	284,99
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>2 124,80</b>	<b>2 031,11</b>	<b>2 074,83</b>

**RATA-RATA KONSUMSI KALORI PER KAPITA SEHARI (KKAL) MENURUT  
TABEL A.1 KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABLE A.1 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE PER CAPITA (KCAL) BY  
FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

Provinsi/Province : SULAWESI TENGAH

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	879,78	1 073,74	1 024,33
2. Umbi-umbian/Tubers	29,56	74,89	63,34
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	72,35	68,52	69,50
4. Daging/Meat	29,42	18,14	21,01
5. Telur dan susu/Eggs and milk	63,85	31,80	39,96
6. Sayur-sayuran/Vegetables	25,11	27,24	26,69
7. Kacang-kacangan/Legumes	33,25	23,22	25,78
8. Buah-buahan/Fruits	43,30	45,03	44,59
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	247,34	262,26	258,46
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	99,07	115,64	111,42
11. Bumbu-bumbuan/Spices	6,85	6,45	6,55
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	48,98	36,65	39,79
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	365,84	222,20	258,79
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>1 944,69</b>	<b>2 005,77</b>	<b>1 990,21</b>

Provinsi/Province : SULAWESI SELATAN

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	926,54	1 100,02	1 033,27
2. Umbi-umbian/Tubers	16,79	29,18	24,42
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	79,03	66,95	71,60
4. Daging/Meat	44,48	26,76	33,58
5. Telur dan susu/Eggs and milk	83,98	42,63	58,54
6. Sayur-sayuran/Vegetables	24,93	25,24	25,12
7. Kacang-kacangan/Legumes	37,93	23,48	29,04
8. Buah-buahan/Fruits	44,61	39,07	41,20
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	220,75	224,59	223,11
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	104,00	118,69	113,04
11. Bumbu-bumbuan/Spices	14,22	10,52	11,94
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	69,00	54,75	60,24
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	423,84	248,28	315,83
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>2 090,12</b>	<b>2 010,16</b>	<b>2 040,92</b>

**RATA-RATA KONSUMSI KALORI PER KAPITA SEHARI (KKAL) MENURUT  
TABEL A.1 KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABLE A.1 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE PER CAPITA (KCAL) BY  
FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

Provinsi/Province : SULAWESI TENGGARA

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	998,55	1 139,14	1 097,22
2. Umbi-umbian/Tubers	61,94	73,04	69,73
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	98,11	82,67	87,27
4. Daging/Meat	31,35	15,09	19,94
5. Telur dan susu/Eggs and milk	76,68	34,22	46,88
6. Sayur-sayuran/Vegetables	30,23	28,50	29,01
7. Kacang-kacangan/Legumes	31,30	16,06	20,60
8. Buah-buahan/Fruits	47,99	38,24	41,14
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	224,76	199,07	206,73
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	90,96	93,50	92,74
11. Bumbu-bumbuan/Spices	11,27	6,05	7,61
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	71,82	53,84	59,20
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	317,11	230,18	256,10
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>2 092,05</b>	<b>2 009,59</b>	<b>2 034,18</b>

Provinsi/Province : GORONTALO

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	974,47	1 042,53	1 018,03
2. Umbi-umbian/Tubers	21,04	28,23	25,64
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	86,23	70,66	76,26
4. Daging/Meat	40,75	20,17	27,58
5. Telur dan susu/Eggs and milk	57,81	26,40	37,71
6. Sayur-sayuran/Vegetables	23,18	23,22	23,21
7. Kacang-kacangan/Legumes	24,64	20,42	21,94
8. Buah-buahan/Fruits	34,58	27,80	30,24
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	304,03	313,88	310,34
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	109,58	108,18	108,68
11. Bumbu-bumbuan/Spices	18,83	22,94	21,46
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	33,52	27,69	29,79
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	386,89	254,47	302,14
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>2 115,56</b>	<b>1 986,59</b>	<b>2 033,02</b>

**RATA-RATA KONSUMSI KALORI PER KAPITA SEHARI (KKAL) MENURUT  
TABEL A.1 KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABLE A.1 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE PER CAPITA (KCAL) BY  
FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

Provinsi/Province : SULAWESI BARAT

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	1 101,40	1 181,03	1 164,74
2. Umbi-umbian/Tubers	23,44	29,33	28,13
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	97,25	77,22	81,32
4. Daging/Meat	18,08	17,20	17,38
5. Telur dan susu/Eggs and milk	49,89	29,67	33,81
6. Sayur-sayuran/Vegetables	21,87	26,16	25,28
7. Kacang-kacangan/Legumes	27,70	17,92	19,92
8. Buah-buahan/Fruits	39,50	40,38	40,20
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	219,07	231,74	229,15
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	117,41	118,25	118,08
11. Bumbu-bumbuan/Spices	11,15	8,44	8,99
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	49,02	41,01	42,65
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	358,58	224,72	252,09
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>2 134,35</b>	<b>2 043,06</b>	<b>2 061,73</b>

Provinsi/Province : MALUKU

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	867,48	804,37	829,51
2. Umbi-umbian/Tubers	63,20	179,25	133,03
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	84,58	82,96	83,60
4. Daging/Meat	33,21	16,40	23,09
5. Telur dan susu/Eggs and milk	58,25	25,80	38,72
6. Sayur-sayuran/Vegetables	32,95	31,39	32,01
7. Kacang-kacangan/Legumes	23,43	12,83	17,05
8. Buah-buahan/Fruits	34,97	34,88	34,92
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	235,87	264,53	253,11
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	84,34	103,31	95,76
11. Bumbu-bumbuan/Spices	4,25	3,42	3,75
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	40,14	31,29	34,82
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	318,22	217,88	257,85
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>1 880,90</b>	<b>1 808,31</b>	<b>1 837,22</b>

**TABEL A.1 RATA-RATA KONSUMSI KALORI PER KAPITA SEHARI (KKAL) MENURUT KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABLE A.1 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE PER CAPITA (KCAL) BY FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

Provinsi/Province : MALUKU UTARA

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	739,92	802,94	785,92
2. Umbi-umbian/Tubers	40,56	108,42	90,10
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	79,77	90,69	87,74
4. Daging/Meat	19,79	10,34	12,89
5. Telur dan susu/Eggs and milk	48,13	20,16	27,71
6. Sayur-sayuran/Vegetables	21,89	26,25	25,08
7. Kacang-kacangan/Legumes	16,33	7,15	9,63
8. Buah-buahan/Fruits	41,73	55,65	51,89
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	246,17	295,30	282,03
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	90,88	100,73	98,07
11. Bumbu-bumbuan/Spices	5,33	4,34	4,61
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	34,42	27,03	29,03
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	318,80	177,59	215,72
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>1 703,72</b>	<b>1 726,59</b>	<b>1 720,41</b>

Provinsi/Province : PAPUA BARAT

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	884,87	862,05	870,83
2. Umbi-umbian/Tubers	62,03	133,79	106,20
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	80,60	64,97	70,98
4. Daging/Meat	43,75	41,07	42,10
5. Telur dan susu/Eggs and milk	60,78	44,74	50,91
6. Sayur-sayuran/Vegetables	28,08	32,31	30,68
7. Kacang-kacangan/Legumes	24,34	25,11	24,81
8. Buah-buahan/Fruits	28,45	36,74	33,55
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	284,29	270,20	275,62
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	92,37	96,54	94,93
11. Bumbu-bumbuan/Spices	6,17	3,09	4,27
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	40,29	37,47	38,55
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	251,33	143,71	185,09
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>1 887,35</b>	<b>1 791,79</b>	<b>1 828,53</b>

**RATA-RATA KONSUMSI KALORI PER KAPITA SEHARI (KKAL) MENURUT  
TABEL A.1 KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABLE A.1 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE PER CAPITA (KCAL) BY  
FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

Provinsi/Province: PAPUA

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	750,46	457,59	534,53
2. Umbi-umbian/Tubers	86,90	724,39	556,92
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	63,88	30,39	39,19
4. Daging/Meat	64,86	48,62	52,88
5. Telur dan susu/Eggs and milk	65,10	21,49	32,95
6. Sayur-sayuran/Vegetables	33,64	28,44	29,81
7. Kacang-kacangan/Legumes	42,82	15,73	22,84
8. Buah-buahan/Fruits	29,71	25,96	26,95
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	276,52	212,04	228,98
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	86,35	68,96	73,53
11. Bumbu-bumbuan/Spices	7,28	2,24	3,57
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	49,07	33,35	37,48
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	275,59	71,60	125,19
<b>JUMLAH / TOTAL</b>	<b>1 832,18</b>	<b>1 740,80</b>	<b>1 764,80</b>

**TABEL A.2 RATA-RATA KONSUMSI PROTEIN PER KAPITA SEHARI (GRAM) MENURUT KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABLE A.2 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF PROTEIN PER CAPITA (GRAMS) BY FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

**INDONESIA**

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	18,91	23,40	21,09
2. Umbi-umbian/Tubers	0,31	0,40	0,36
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	7,03	7,32	7,17
4. Daging/Meat	4,28	2,36	3,35
5. Telur dan susu/Eggs and milk	4,18	2,46	3,34
6. Sayur-sayuran/Vegetables	1,85	2,25	2,04
7. Kacang-kacangan/Legumes	5,44	4,47	4,97
8. Buah-buahan/Fruits	0,40	0,33	0,37
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,15	0,32	0,24
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	0,74	0,95	0,84
11. Bumbu-bumbuan/Spices	0,47	0,47	0,47
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	1,30	1,05	1,18
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	14,08	8,26	11,25
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>59,14</b>	<b>54,05</b>	<b>56,67</b>

**Provinsi/Province : ACEH**

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	19,72	23,88	22,67
2. Umbi-umbian/Tubers	0,25	0,22	0,23
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	12,97	12,49	12,63
4. Daging/Meat	2,98	1,39	1,85
5. Telur dan susu/Eggs and milk	3,39	2,10	2,48
6. Sayur-sayuran/Vegetables	1,46	1,48	1,47
7. Kacang-kacangan/Legumes	2,45	1,95	2,09
8. Buah-buahan/Fruits	0,39	0,28	0,31
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,44	0,60	0,55
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	0,43	0,64	0,58
11. Bumbu-bumbuan/Spices	0,45	0,52	0,50
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	0,74	0,72	0,73
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	12,10	7,77	9,03
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>57,76</b>	<b>54,04</b>	<b>55,12</b>

**RATA-RATA KONSUMSI PROTEIN PER KAPITA SEHARI (GRAM) MENURUT  
KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABLE A.2 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF PROTEIN PER CAPITA (GRAMS) BY  
FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : SUMATERA UTARA**

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	19,01	26,11	22,53
2. Umbi-umbian/Tubers	0,39	0,38	0,38
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	10,31	10,56	10,44
4. Daging/Meat	3,22	2,08	2,66
5. Telur dan susu/Eggs and milk	3,81	2,42	3,12
6. Sayur-sayuran/Vegetables	2,50	2,33	2,41
7. Kacang-kacangan/Legumes	3,87	2,87	3,37
8. Buah-buahan/Fruits	0,38	0,33	0,36
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,35	0,70	0,52
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	0,42	0,56	0,49
11. Bumbu-bumbuan/Spices	0,30	0,31	0,31
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	0,76	0,75	0,76
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	9,17	5,97	7,58
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>54,50</b>	<b>55,37</b>	<b>54,93</b>

**Provinsi/Province : SUMATERA BARAT**

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	18,95	24,92	22,48
2. Umbi-umbian/Tubers	0,46	0,51	0,49
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	7,48	7,95	7,75
4. Daging/Meat	4,27	2,85	3,43
5. Telur dan susu/Eggs and milk	4,26	2,60	3,28
6. Sayur-sayuran/Vegetables	1,62	1,80	1,72
7. Kacang-kacangan/Legumes	3,28	2,89	3,05
8. Buah-buahan/Fruits	0,43	0,31	0,36
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,55	0,98	0,80
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	0,73	0,94	0,85
11. Bumbu-bumbuan/Spices	0,15	0,12	0,13
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	0,70	0,55	0,61
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	15,15	9,37	11,74
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>58,04</b>	<b>55,79</b>	<b>56,71</b>

**RATA-RATA KONSUMSI PROTEIN PER KAPITA SEHARI (GRAM) MENURUT  
KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABLE A.2 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF PROTEIN PER CAPITA (GRAMS) BY  
FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : RIAU**

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	17,33	21,97	20,15
2. Umbi-umbian/Tubers	0,44	0,44	0,44
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	8,77	8,55	8,64
4. Daging/Meat	5,90	3,98	4,73
5. Telur dan susu/Eggs and milk	4,86	3,20	3,85
6. Sayur-sayuran/Vegetables	1,64	1,94	1,82
7. Kacang-kacangan/Legumes	3,35	3,31	3,33
8. Buah-buahan/Fruits	0,43	0,30	0,35
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,34	0,60	0,50
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	0,61	0,77	0,70
11. Bumbu-bumbuan/Spices	0,29	0,44	0,38
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	1,10	1,07	1,08
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	13,02	6,16	8,85
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>58,08</b>	<b>52,73</b>	<b>54,84</b>

**Provinsi/Province : JAMBI**

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	17,30	23,04	21,27
2. Umbi-umbian/Tubers	0,49	0,46	0,46
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	8,05	6,85	7,22
4. Daging/Meat	5,16	3,26	3,84
5. Telur dan susu/Eggs and milk	4,14	2,57	3,06
6. Sayur-sayuran/Vegetables	1,81	2,13	2,03
7. Kacang-kacangan/Legumes	5,16	3,31	3,88
8. Buah-buahan/Fruits	0,48	0,38	0,41
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,23	0,33	0,30
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	0,65	0,67	0,67
11. Bumbu-bumbuan/Spices	0,27	0,34	0,32
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	1,24	1,06	1,12
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	10,82	5,76	7,32
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>55,79</b>	<b>50,16</b>	<b>51,89</b>

**RATA-RATA KONSUMSI PROTEIN PER KAPITA SEHARI (GRAM) MENURUT  
KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABLE A.2 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF PROTEIN PER CAPITA (GRAMS) BY  
FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : SUMATERA SELATAN**

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	18,93	25,02	22,82
2. Umbi-umbian/Tubers	0,32	0,32	0,32
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	7,87	7,09	7,37
4. Daging/Meat	4,69	2,66	3,39
5. Telur dan susu/Eggs and milk	4,58	2,76	3,42
6. Sayur-sayuran/Vegetables	1,69	2,22	2,03
7. Kacang-kacangan/Legumes	4,14	3,63	3,81
8. Buah-buahan/Fruits	0,42	0,34	0,37
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,07	0,21	0,16
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	1,01	1,34	1,22
11. Bumbu-bumbuan/Spices	0,48	0,58	0,54
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	1,60	1,30	1,41
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	10,99	6,01	7,81
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>56,80</b>	<b>53,47</b>	<b>54,67</b>

**Provinsi/Province : BENGKULU**

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	19,04	26,97	24,46
2. Umbi-umbian/Tubers	0,36	0,34	0,34
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	8,09	6,65	7,11
4. Daging/Meat	4,20	2,24	2,86
5. Telur dan susu/Eggs and milk	4,54	2,28	2,99
6. Sayur-sayuran/Vegetables	1,86	2,27	2,14
7. Kacang-kacangan/Legumes	3,45	3,19	3,27
8. Buah-buahan/Fruits	0,54	0,41	0,45
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,37	0,82	0,68
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	0,92	1,25	1,15
11. Bumbu-bumbuan/Spices	0,27	0,22	0,24
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	1,16	0,81	0,92
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	10,84	7,01	8,22
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>55,64</b>	<b>54,47</b>	<b>54,84</b>

**RATA-RATA KONSUMSI PROTEIN PER KAPITA SEHARI (GRAM) MENURUT  
KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABLE A.2 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF PROTEIN PER CAPITA (GRAMS) BY  
FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : LAMPUNG**

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	17,96	22,79	21,48
2. Umbi-umbian/Tubers	0,23	0,19	0,20
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	6,31	5,83	5,96
4. Daging/Meat	3,33	2,13	2,45
5. Telur dan susu/Eggs and milk	4,12	2,79	3,15
6. Sayur-sayuran/Vegetables	2,17	2,77	2,61
7. Kacang-kacangan/Legumes	5,32	4,83	4,96
8. Buah-buahan/Fruits	0,47	0,36	0,39
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,19	0,35	0,30
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	1,24	1,41	1,36
11. Bumbu-bumbuan/Spices	0,47	0,48	0,48
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	1,01	0,93	0,95
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	8,68	6,17	6,85
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>51,49</b>	<b>51,02</b>	<b>51,15</b>

**Provinsi/Province : KEPULAUAN BANGKA BELITUNG**

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	19,35	23,17	21,24
2. Umbi-umbian/Tubers	0,32	0,29	0,31
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	11,93	11,88	11,90
4. Daging/Meat	5,39	3,93	4,67
5. Telur dan susu/Eggs and milk	4,85	3,36	4,12
6. Sayur-sayuran/Vegetables	1,83	1,72	1,77
7. Kacang-kacangan/Legumes	3,34	2,29	2,82
8. Buah-buahan/Fruits	0,40	0,34	0,37
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,11	0,15	0,13
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	0,84	0,94	0,89
11. Bumbu-bumbuan/Spices	1,06	1,17	1,12
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	1,65	1,68	1,66
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	9,09	7,14	8,13
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>60,16</b>	<b>58,07</b>	<b>59,13</b>

**RATA-RATA KONSUMSI PROTEIN PER KAPITA SEHARI (GRAM) MENURUT  
KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABEL A.2**  
**TABLE** DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF PROTEIN PER CAPITA (GRAMS) BY  
FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016

Provinsi/Province : KEPULAUAN RIAU

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	17,41	19,42	17,72
2. Umbi-umbian/Tubers	0,41	0,22	0,38
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	11,69	14,95	12,19
4. Daging/Meat	6,62	2,61	6,00
5. Telur dan susu/Eggs and milk	5,52	3,81	5,26
6. Sayur-sayuran/Vegetables	2,08	1,60	2,01
7. Kacang-kacangan/Legumes	3,75	2,35	3,54
8. Buah-buahan/Fruits	0,50	0,27	0,46
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,18	0,36	0,21
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	0,99	1,04	1,00
11. Bumbu-bumbuan/Spices	0,44	0,42	0,44
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	1,65	1,53	1,63
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	14,92	7,14	13,71
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>66,18</b>	<b>55,73</b>	<b>64,55</b>

Provinsi/Province : DKI JAKARTA

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	16,28	.	16,28
2. Umbi-umbian/Tubers	0,31	.	0,31
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	6,17	.	6,17
4. Daging/Meat	5,81	.	5,81
5. Telur dan susu/Eggs and milk	5,89	.	5,89
6. Sayur-sayuran/Vegetables	1,36	.	1,36
7. Kacang-kacangan/Legumes	4,61	.	4,61
8. Buah-buahan/Fruits	0,41	.	0,41
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,06	.	0,06
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	0,56	.	0,56
11. Bumbu-bumbuan/Spices	0,19	.	0,19
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	1,48	.	1,48
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	17,17	.	17,17
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>60,30</b>	.	<b>60,30</b>

**RATA-RATA KONSUMSI PROTEIN PER KAPITA SEHARI (GRAM) MENURUT  
KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABLE A.2 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF PROTEIN PER CAPITA (GRAMS) BY  
FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : JAWA BARAT**

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	19,69	24,23	21,10
2. Umbi-umbian/Tubers	0,34	0,30	0,33
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	5,94	5,98	5,96
4. Daging/Meat	4,91	3,08	4,34
5. Telur dan susu/Eggs and milk	4,20	2,78	3,76
6. Sayur-sayuran/Vegetables	1,49	1,66	1,54
7. Kacang-kacangan/Legumes	5,35	5,00	5,24
8. Buah-buahan/Fruits	0,37	0,33	0,35
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,08	0,07	0,08
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	0,70	0,73	0,71
11. Bumbu-bumbuan/Spices	0,58	0,61	0,59
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	1,63	1,47	1,58
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	15,60	13,22	14,86
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>60,86</b>	<b>59,46</b>	<b>60,43</b>

**Provinsi/Province : JAWA TENGAH**

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	17,49	19,77	18,70
2. Umbi-umbian/Tubers	0,23	0,26	0,25
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	3,99	3,95	3,97
4. Daging/Meat	3,11	2,35	2,71
5. Telur dan susu/Eggs and milk	3,45	2,70	3,05
6. Sayur-sayuran/Vegetables	2,12	2,76	2,46
7. Kacang-kacangan/Legumes	6,17	6,46	6,33
8. Buah-buahan/Fruits	0,37	0,32	0,35
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,15	0,24	0,20
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	0,84	0,90	0,87
11. Bumbu-bumbuan/Spices	0,55	0,57	0,56
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	1,05	1,01	1,03
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	16,47	11,72	13,95
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>56,00</b>	<b>53,02</b>	<b>54,42</b>

**RATA-RATA KONSUMSI PROTEIN PER KAPITA SEHARI (GRAM) MENURUT  
KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABLE A.2 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF PROTEIN PER CAPITA (GRAMS) BY  
FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

Provinsi/Province : DI YOGYAKARTA

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	16,28	19,88	17,43
2. Umbi-umbian/Tubers	0,33	0,36	0,34
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	3,41	3,73	3,52
4. Daging/Meat	3,68	3,33	3,57
5. Telur dan susu/Eggs and milk	4,57	3,38	4,19
6. Sayur-sayuran/Vegetables	2,43	3,00	2,61
7. Kacang-kacangan/Legumes	6,24	6,50	6,32
8. Buah-buahan/Fruits	0,44	0,34	0,41
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,25	0,49	0,32
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	0,89	0,89	0,89
11. Bumbu-bumbuan/Spices	0,40	0,43	0,41
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	1,10	1,11	1,10
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	24,52	12,25	20,60
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>64,54</b>	<b>55,68</b>	<b>61,71</b>

Provinsi/Province : JAWA TIMUR

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	18,55	22,30	20,46
2. Umbi-umbian/Tubers	0,36	0,29	0,32
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	5,83	5,72	5,77
4. Daging/Meat	3,60	1,99	2,78
5. Telur dan susu/Eggs and milk	3,88	2,53	3,19
6. Sayur-sayuran/Vegetables	2,21	2,46	2,34
7. Kacang-kacangan/Legumes	8,57	7,73	8,14
8. Buah-buahan/Fruits	0,40	0,27	0,33
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,19	0,32	0,26
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	0,84	1,09	0,97
11. Bumbu-bumbuan/Spices	0,55	0,62	0,59
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	1,08	1,04	1,06
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	12,37	8,67	10,48
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>58,42</b>	<b>55,04</b>	<b>56,70</b>

**RATA-RATA KONSUMSI PROTEIN PER KAPITA SEHARI (GRAM) MENURUT  
KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABLE A.2 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF PROTEIN PER CAPITA (GRAMS) BY  
FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : BANTEN**

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	19,41	26,16	21,51
2. Umbi-umbian/Tubers	0,33	0,23	0,30
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	7,23	7,67	7,36
4. Daging/Meat	5,19	2,27	4,28
5. Telur dan susu/Eggs and milk	4,49	2,07	3,74
6. Sayur-sayuran/Vegetables	1,70	1,66	1,69
7. Kacang-kacangan/Legumes	6,35	5,52	6,09
8. Buah-buahan/Fruits	0,39	0,29	0,36
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,08	0,08	0,08
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	0,69	1,17	0,84
11. Bumbu-bumbuan/Spices	0,48	0,60	0,52
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	1,62	1,12	1,46
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	15,15	9,36	13,35
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>63,10</b>	<b>58,19</b>	<b>61,58</b>

**Provinsi/Province : BALI**

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	21,76	27,90	24,03
2. Umbi-umbian/Tubers	0,23	0,25	0,24
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	5,57	6,28	5,83
4. Daging/Meat	6,09	4,69	5,57
5. Telur dan susu/Eggs and milk	3,93	2,52	3,41
6. Sayur-sayuran/Vegetables	2,13	2,50	2,27
7. Kacang-kacangan/Legumes	4,99	4,17	4,68
8. Buah-buahan/Fruits	0,53	0,56	0,54
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,07	0,17	0,11
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	0,85	1,12	0,95
11. Bumbu-bumbuan/Spices	0,45	0,51	0,48
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	1,02	0,85	0,96
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	15,30	9,70	13,22
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>62,92</b>	<b>61,20</b>	<b>62,28</b>

**RATA-RATA KONSUMSI PROTEIN PER KAPITA SEHARI (GRAM) MENURUT  
KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABLE A.2 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF PROTEIN PER CAPITA (GRAMS) BY  
FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

Provinsi/Province : NUSA TENGGARA BARAT

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	23,19	27,42	25,58
2. Umbi-umbian/Tubers	0,15	0,11	0,13
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	6,93	7,96	7,52
4. Daging/Meat	2,41	1,75	2,04
5. Telur dan susu/Eggs and milk	2,41	1,73	2,03
6. Sayur-sayuran/Vegetables	2,29	2,51	2,41
7. Kacang-kacangan/Legumes	4,37	3,02	3,61
8. Buah-buahan/Fruits	0,33	0,26	0,29
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,16	0,24	0,21
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	0,85	1,08	0,98
11. Bumbu-bumbuan/Spices	0,73	0,61	0,66
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	1,12	1,00	1,05
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	12,33	8,08	9,92
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>57,27</b>	<b>55,78</b>	<b>56,43</b>

Provinsi/Province : NUSA TENGGARA TIMUR

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	26,23	31,25	30,22
2. Umbi-umbian/Tubers	0,18	0,21	0,20
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	8,80	4,96	5,74
4. Daging/Meat	2,65	1,43	1,68
5. Telur dan susu/Eggs and milk	2,63	0,73	1,12
6. Sayur-sayuran/Vegetables	3,26	3,83	3,71
7. Kacang-kacangan/Legumes	3,69	0,91	1,48
8. Buah-buahan/Fruits	0,22	0,20	0,20
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,12	0,30	0,26
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	0,78	1,14	1,07
11. Bumbu-bumbuan/Spices	0,21	0,05	0,08
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	0,75	0,48	0,53
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	5,43	2,49	3,09
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>54,96</b>	<b>47,97</b>	<b>49,40</b>

**RATA-RATA KONSUMSI PROTEIN PER KAPITA SEHARI (GRAM) MENURUT  
KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABLE A.2 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF PROTEIN PER CAPITA (GRAMS) BY  
FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : KALIMANTAN BARAT**

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	17,99	25,27	22,99
2. Umbi-umbian/Tubers	0,27	0,24	0,25
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	9,56	8,31	8,70
4. Daging/Meat	5,65	3,11	3,91
5. Telur dan susu/Eggs and milk	5,12	2,56	3,36
6. Sayur-sayuran/Vegetables	1,69	2,03	1,92
7. Kacang-kacangan/Legumes	3,49	1,91	2,41
8. Buah-buahan/Fruits	0,41	0,26	0,31
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,13	0,17	0,16
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	0,91	1,10	1,04
11. Bumbu-bumbuan/Spices	0,47	0,37	0,40
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	1,66	1,25	1,38
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	9,88	4,17	5,96
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>57,25</b>	<b>50,76</b>	<b>52,79</b>

**Provinsi/Province : KALIMANTAN TENGAH**

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	18,42	24,00	22,04
2. Umbi-umbian/Tubers	0,31	0,27	0,28
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	10,02	9,07	9,40
4. Daging/Meat	6,27	5,03	5,46
5. Telur dan susu/Eggs and milk	4,54	3,16	3,65
6. Sayur-sayuran/Vegetables	1,91	2,24	2,12
7. Kacang-kacangan/Legumes	4,07	3,58	3,76
8. Buah-buahan/Fruits	0,51	0,42	0,45
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,10	0,17	0,15
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	0,69	1,00	0,89
11. Bumbu-bumbuan/Spices	0,55	0,54	0,54
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	1,53	1,63	1,60
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	11,27	5,86	7,77
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>60,20</b>	<b>56,97</b>	<b>58,11</b>

**RATA-RATA KONSUMSI PROTEIN PER KAPITA SEHARI (GRAM) MENURUT  
KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABLE A.2 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF PROTEIN PER CAPITA (GRAMS) BY  
FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : KALIMANTAN SELATAN**

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	18,81	22,53	20,92
2. Umbi-umbian/Tubers	0,16	0,17	0,17
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	8,81	10,77	9,92
4. Daging/Meat	4,82	2,89	3,73
5. Telur dan susu/Eggs and milk	4,76	2,99	3,76
6. Sayur-sayuran/Vegetables	1,34	1,70	1,54
7. Kacang-kacangan/Legumes	3,17	3,27	3,23
8. Buah-buahan/Fruits	0,46	0,48	0,47
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,10	0,22	0,17
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	0,59	0,63	0,61
11. Bumbu-bumbuan/Spices	0,48	0,44	0,46
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	1,55	1,56	1,56
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	17,26	11,33	13,90
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>62,34</b>	<b>58,97</b>	<b>60,43</b>

**Provinsi/Province : KALIMANTAN TIMUR**

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	17,37	19,69	18,20
2. Umbi-umbian/Tubers	0,31	0,24	0,29
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	9,81	9,07	9,55
4. Daging/Meat	5,55	3,35	4,76
5. Telur dan susu/Eggs and milk	4,84	3,78	4,46
6. Sayur-sayuran/Vegetables	1,59	1,95	1,72
7. Kacang-kacangan/Legumes	4,40	4,13	4,31
8. Buah-buahan/Fruits	0,46	0,33	0,42
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,10	0,14	0,11
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	0,61	0,78	0,67
11. Bumbu-bumbuan/Spices	0,48	0,58	0,52
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	1,37	1,41	1,38
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	10,92	6,39	9,30
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>57,80</b>	<b>51,82</b>	<b>55,67</b>

**RATA-RATA KONSUMSI PROTEIN PER KAPITA SEHARI (GRAM) MENURUT  
KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABEL A.2**  
**TABLE DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF PROTEIN PER CAPITA (GRAMS) BY  
FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : KALIMANTAN UTARA**

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	17,88	21,62	19,49
2. Umbi-umbian/Tubers	0,21	0,33	0,26
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	12,91	11,69	12,38
4. Daging/Meat	3,31	3,19	3,26
5. Telur dan susu/Eggs and milk	4,13	2,92	3,61
6. Sayur-sayuran/Vegetables	1,50	2,25	1,82
7. Kacang-kacangan/Legumes	3,80	2,84	3,39
8. Buah-buahan/Fruits	0,30	0,31	0,31
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,08	0,09	0,08
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	0,65	1,07	0,83
11. Bumbu-bumbuan/Spices	0,38	0,29	0,34
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	1,11	1,19	1,14
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	9,41	4,19	7,16
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>55,67</b>	<b>51,98</b>	<b>54,08</b>

**Provinsi/Province : SULAWESI UTARA**

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	22,65	25,16	23,99
2. Umbi-umbian/Tubers	0,25	0,29	0,27
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	13,17	12,64	12,88
4. Daging/Meat	2,72	1,67	2,16
5. Telur dan susu/Eggs and milk	3,49	2,19	2,79
6. Sayur-sayuran/Vegetables	1,96	1,53	1,73
7. Kacang-kacangan/Legumes	3,92	2,84	3,34
8. Buah-buahan/Fruits	0,45	0,39	0,42
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,15	0,35	0,25
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	0,58	0,74	0,67
11. Bumbu-bumbuan/Spices	0,30	0,25	0,27
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	0,86	0,57	0,70
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	13,06	5,78	9,18
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>63,54</b>	<b>54,40</b>	<b>58,66</b>

**RATA-RATA KONSUMSI PROTEIN PER KAPITA SEHARI (GRAM) MENURUT  
KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABEL A.2**  
**TABLE** DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF PROTEIN PER CAPITA (GRAMS) BY  
FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016

Provinsi/Province : SULAWESI TENGAH

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	20,69	25,22	24,07
2. Umbi-umbian/Tubers	0,17	0,40	0,34
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	12,10	11,36	11,55
4. Daging/Meat	1,75	0,95	1,16
5. Telur dan susu/Eggs and milk	3,21	1,61	2,02
6. Sayur-sayuran/Vegetables	1,57	1,82	1,75
7. Kacang-kacangan/Legumes	3,53	2,27	2,59
8. Buah-buahan/Fruits	0,54	0,55	0,55
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,30	0,61	0,53
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	0,66	0,93	0,86
11. Bumbu-bumbuan/Spices	0,25	0,21	0,22
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	1,04	0,79	0,86
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	11,15	5,39	6,86
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>56,97</b>	<b>52,12</b>	<b>53,36</b>

Provinsi/Province : SULAWESI SELATAN

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	21,84	25,95	24,37
2. Umbi-umbian/Tubers	0,16	0,16	0,16
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	13,02	10,99	11,77
4. Daging/Meat	2,67	1,49	1,94
5. Telur dan susu/Eggs and milk	4,28	2,29	3,05
6. Sayur-sayuran/Vegetables	1,77	1,81	1,79
7. Kacang-kacangan/Legumes	3,66	2,15	2,73
8. Buah-buahan/Fruits	0,50	0,44	0,46
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,16	0,25	0,22
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	0,91	1,31	1,16
11. Bumbu-bumbuan/Spices	0,45	0,32	0,37
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	1,49	1,20	1,31
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	11,24	5,39	7,64
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>62,14</b>	<b>53,72</b>	<b>56,96</b>

**RATA-RATA KONSUMSI PROTEIN PER KAPITA SEHARI (GRAM) MENURUT  
KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABLE A.2 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF PROTEIN PER CAPITA (GRAMS) BY  
FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

Provinsi/Province : SULAWESI TENGGARA

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	23,53	26,85	25,86
2. Umbi-umbian/Tubers	0,30	0,23	0,25
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	16,53	13,90	14,69
4. Daging/Meat	1,90	0,85	1,17
5. Telur dan susu/Eggs and milk	3,78	1,62	2,27
6. Sayur-sayuran/Vegetables	2,12	2,00	2,04
7. Kacang-kacangan/Legumes	2,99	1,57	2,00
8. Buah-buahan/Fruits	0,55	0,43	0,46
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,21	0,37	0,32
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	0,52	0,77	0,69
11. Bumbu-bumbuan/Spices	0,34	0,17	0,22
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	1,53	1,19	1,29
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	8,13	4,69	5,71
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>62,43</b>	<b>54,65</b>	<b>56,97</b>

Provinsi/Province : GORONTALO

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	22,93	24,70	24,06
2. Umbi-umbian/Tubers	0,16	0,17	0,17
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	14,36	11,55	12,56
4. Daging/Meat	2,54	1,24	1,71
5. Telur dan susu/Eggs and milk	3,06	1,48	2,05
6. Sayur-sayuran/Vegetables	1,39	1,48	1,45
7. Kacang-kacangan/Legumes	2,61	2,21	2,36
8. Buah-buahan/Fruits	0,41	0,32	0,35
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,23	0,42	0,36
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	0,77	0,86	0,83
11. Bumbu-bumbuan/Spices	0,65	0,73	0,70
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	0,69	0,59	0,63
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	11,55	6,20	8,13
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>61,35</b>	<b>51,96</b>	<b>55,34</b>

**RATA-RATA KONSUMSI PROTEIN PER KAPITA SEHARI (GRAM) MENURUT  
KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABLE A.2 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF PROTEIN PER CAPITA (GRAMS) BY  
FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

Provinsi/Province : SULAWESI BARAT

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	25,95	27,79	27,42
2. Umbi-umbian/Tubers	0,16	0,18	0,18
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	15,99	12,50	13,22
4. Daging/Meat	1,08	0,88	0,92
5. Telur dan susu/Eggs and milk	2,51	1,52	1,72
6. Sayur-sayuran/Vegetables	1,27	1,89	1,76
7. Kacang-kacangan/Legumes	2,75	1,73	1,94
8. Buah-buahan/Fruits	0,46	0,46	0,46
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,37	0,46	0,44
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	0,96	1,21	1,16
11. Bumbu-bumbuan/Spices	0,33	0,27	0,29
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	1,04	0,86	0,90
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	7,95	4,90	5,52
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>60,79</b>	<b>54,65</b>	<b>55,91</b>

Provinsi/Province : MALUKU

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	20,40	18,96	19,53
2. Umbi-umbian/Tubers	0,36	0,70	0,56
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	14,53	14,30	14,39
4. Daging/Meat	1,95	0,77	1,24
5. Telur dan susu/Eggs and milk	3,04	1,32	2,00
6. Sayur-sayuran/Vegetables	2,45	2,39	2,42
7. Kacang-kacangan/Legumes	2,41	1,25	1,71
8. Buah-buahan/Fruits	0,44	0,40	0,42
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,29	0,74	0,56
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	0,39	0,51	0,46
11. Bumbu-bumbuan/Spices	0,17	0,13	0,15
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	0,85	0,69	0,75
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	7,71	4,67	5,88
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>54,98</b>	<b>46,83</b>	<b>50,07</b>

**RATA-RATA KONSUMSI PROTEIN PER KAPITA SEHARI (GRAM) MENURUT  
KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**TABLE A.2 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF PROTEIN PER CAPITA (GRAMS) BY  
FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : MALUKU UTARA**

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	17,38	18,84	18,45
2. Umbi-umbian/Tubers	0,25	0,58	0,49
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	13,34	15,33	14,79
4. Daging/Meat	1,17	0,52	0,70
5. Telur dan susu/Eggs and milk	2,51	1,02	1,42
6. Sayur-sayuran/Vegetables	1,47	1,89	1,78
7. Kacang-kacangan/Legumes	1,68	0,71	0,97
8. Buah-buahan/Fruits	0,44	0,58	0,54
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,23	0,79	0,64
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	0,43	0,44	0,43
11. Bumbu-bumbuan/Spices	0,23	0,20	0,21
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	0,73	0,60	0,63
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	9,29	4,11	5,51
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>49,14</b>	<b>45,62</b>	<b>46,57</b>

**Provinsi/Province : PAPUA BARAT**

Kelompok Makanan Food Group	Perkotaan Urban	Perdesaan Rural	Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/Cereals	20,78	20,23	20,44
2. Umbi-umbian/Tubers	0,39	0,71	0,59
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	13,61	11,15	12,10
4. Daging/Meat	2,53	1,99	2,20
5. Telur dan susu/Eggs and milk	3,16	2,09	2,50
6. Sayur-sayuran/Vegetables	2,07	2,51	2,34
7. Kacang-kacangan/Legumes	2,60	2,38	2,46
8. Buah-buahan/Fruits	0,29	0,40	0,36
9. Minyak dan kelapa/Oil and coconut	0,15	0,20	0,18
10. Bahan minuman/Beverages stuffs	0,44	0,63	0,56
11. Bumbu-bumbuan/Spices	0,22	0,14	0,18
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	0,88	0,79	0,83
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	6,84	4,28	5,26
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>53,97</b>	<b>47,52</b>	<b>50,00</b>

**RATA-RATA KONSUMSI PROTEIN PER KAPITA SEHARI (GRAM) MENURUT  
KELOMPOK MAKANAN DAN DAERAH TEMPAT TINGGAL, MARET 2016**  
**DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF PROTEIN PER CAPITA (GRAMS) BY  
FOOD GROUP AND URBAN RURAL CLASSIFICATION, MARCH 2016**

**Provinsi/Province: P A P U A**

<b>Kelompok Makanan Food Group</b>	<b>Perkotaan Urban</b>	<b>Perdesaan Rural</b>	<b>Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural</b>
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Padi-padian/ <i>Cereals</i>	17,63	10,74	12,55
2. Umbi-umbian/ <i>Tubers</i>	0,50	6,35	4,81
3. Ikan/udang/cumi/kerang <i>Fish/shrimp/common squid/shells</i>	10,98	5,14	6,67
4. Daging/ <i>Meat</i>	3,72	2,30	2,68
5. Telur dan susu/ <i>Eggs and milk</i>	3,44	1,02	1,66
6. Sayur-sayuran/ <i>Vegetables</i>	2,50	2,22	2,29
7. Kacang-kacangan/ <i>Legumes</i>	4,46	1,62	2,36
8. Buah-buahan/ <i>Fruits</i>	0,31	0,27	0,28
9. Minyak dan kelapa/ <i>Oil and coconut</i>	0,14	0,09	0,10
10. Bahan minuman/ <i>Beverages stuffs</i>	0,61	0,64	0,63
11. Bumbu-bumbuan/ <i>Spices</i>	0,30	0,10	0,15
12. Konsumsi lainnya <i>Miscellaneous food items</i>	1,07	0,73	0,82
13. Makanan dan minuman jadi <i>Prepared food and beverages</i>	8,16	1,70	3,40
<b>J U M L A H / T O T A L</b>	<b>53,83</b>	<b>32,91</b>	<b>38,40</b>

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016  
TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

**INDONESIA**

	Jenis Makanan <i>Food Items</i>	Kalori <i>Calorie</i>	Protein <i>Protein</i>
	(1)	(2)	(3)
1.	Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	863,26	20,20
2.	Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	1,82	0,06
3.	Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	9,80	0,25
4.	Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	13,65	0,09
5.	Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	12,30	0,12
6.	Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	1,44	0,01
7.	Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	32,71	5,58
8.	Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	10,17	1,59
9.	Daging sapi/ <i>Beef</i>	2,40	0,22
10.	Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	47,83	2,88
11.	Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	23,16	1,86
12.	Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	0,68	0,04
13.	Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	14,98	0,37
14.	Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	7,58	0,34
15.	Bawang merah/ <i>Shallot</i>	2,72	0,10
16.	Bawang putih/ <i>Garlic</i>	4,04	0,19
17.	Cabe merah/ <i>Chillies</i>	0,17	0,01
18.	Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	0,59	0,03
19.	Tahu/ <i>Soybean curd</i>	17,26	2,35
20.	Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	28,84	2,42
21.	Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	236,60	0,01
22.	Kelapa/ <i>Coconut</i>	24,07	0,23
23.	Gula pasir/ <i>Sugar</i>	74,46	0,00
24.	Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	8,03	0,06

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016  
TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

Provinsi/Province : ACEH

Jenis Makanan Food Items	Kalori Calorie	Protein Protein
	(1)	(2)
1. Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	<b>958,65</b>	<b>22,43</b>
2. Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	<b>0,55</b>	<b>0,02</b>
3. Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	<b>0,58</b>	<b>0,01</b>
4. Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	<b>4,00</b>	<b>0,03</b>
5. Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	<b>2,85</b>	<b>0,03</b>
6. Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	<b>0,18</b>	<b>0,00</b>
7. Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	<b>66,80</b>	<b>11,23</b>
8. Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	<b>8,67</b>	<b>1,40</b>
9. Daging sapi/ <i>Beef</i>	<b>1,33</b>	<b>0,12</b>
10. Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	<b>28,29</b>	<b>1,70</b>
11. Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	<b>19,86</b>	<b>1,59</b>
12. Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	<b>1,12</b>	<b>0,07</b>
13. Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	<b>5,37</b>	<b>0,13</b>
14. Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	<b>6,64</b>	<b>0,30</b>
15. Bawang merah/ <i>Shallot</i>	<b>3,03</b>	<b>0,12</b>
16. Bawang putih/ <i>Garlic</i>	<b>2,30</b>	<b>0,11</b>
17. Cabe merah/ <i>Chillies</i>	<b>0,29</b>	<b>0,01</b>
18. Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	<b>0,33</b>	<b>0,01</b>
19. Tahu/ <i>Soybean curd</i>	<b>5,59</b>	<b>0,76</b>
20. Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	<b>14,42</b>	<b>1,21</b>
21. Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	<b>232,89</b>	<b>0,00</b>
22. Kelapa/ <i>Coconut</i>	<b>58,25</b>	<b>0,55</b>
23. Gula pasir/ <i>Sugar</i>	<b>93,21</b>	<b>0,00</b>
24. Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	<b>1,17</b>	<b>0,01</b>

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016**  
**TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : SUMATERA UTARA**

Jenis Makanan Food Items	Kalori Calorie	Protein Protein
	(1)	(2)
1. Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	953,52	22,31
2. Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	0,44	0,01
3. Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	0,87	0,02
4. Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	14,60	0,09
5. Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	6,84	0,06
6. Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	0,38	0,00
7. Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	40,56	7,28
8. Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	19,24	3,15
9. Daging sapi/ <i>Beef</i>	0,87	0,08
10. Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	37,59	2,27
11. Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	22,35	1,79
12. Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	1,29	0,08
13. Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	10,70	0,26
14. Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	7,58	0,34
15. Bawang merah/ <i>Shallot</i>	3,44	0,13
16. Bawang putih/ <i>Garlic</i>	3,32	0,16
17. Cabe merah/ <i>Chillies</i>	0,38	0,01
18. Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	0,42	0,02
19. Tahu/ <i>Soybean curd</i>	11,79	1,61
20. Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	18,92	1,59
21. Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	255,63	0,00
22. Kelapa/ <i>Coconut</i>	55,00	0,52
23. Gula pasir/ <i>Sugar</i>	90,05	0,00
24. Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	2,79	0,02

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016  
TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : SUMATERA BARAT**

Jenis Makanan Food Items	Kalori Calorie	Protein Protein
	(1)	(2)
1. Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	<b>950,41</b>	<b>22,23</b>
2. Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	<b>0,55</b>	<b>0,02</b>
3. Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	<b>0,31</b>	<b>0,01</b>
4. Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	<b>4,43</b>	<b>0,03</b>
5. Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	<b>5,36</b>	<b>0,05</b>
6. Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	<b>0,70</b>	<b>0,00</b>
7. Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	<b>35,01</b>	<b>5,95</b>
8. Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	<b>11,76</b>	<b>1,81</b>
9. Daging sapi/ <i>Beef</i>	<b>2,82</b>	<b>0,26</b>
10. Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	<b>51,85</b>	<b>3,12</b>
11. Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	<b>24,14</b>	<b>1,93</b>
12. Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	<b>1,71</b>	<b>0,11</b>
13. Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	<b>8,62</b>	<b>0,21</b>
14. Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	<b>4,91</b>	<b>0,22</b>
15. Bawang merah/ <i>Shallot</i>	<b>4,25</b>	<b>0,16</b>
16. Bawang putih/ <i>Garlic</i>	<b>2,60</b>	<b>0,12</b>
17. Cabe merah/ <i>Chillies</i>	<b>0,56</b>	<b>0,02</b>
18. Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	<b>0,22</b>	<b>0,01</b>
19. Tahu/ <i>Soybean curd</i>	<b>13,61</b>	<b>1,85</b>
20. Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	<b>12,94</b>	<b>1,09</b>
21. Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	<b>281,61</b>	<b>0,00</b>
22. Kelapa/ <i>Coconut</i>	<b>84,38</b>	<b>0,80</b>
23. Gula pasir/ <i>Sugar</i>	<b>77,57</b>	<b>0,00</b>
24. Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	<b>2,17</b>	<b>0,02</b>

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016  
TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : RIAU**

	Jenis Makanan <i>Food Items</i>	Kalori <i>Calorie</i>	Protein <i>Protein</i>
	(1)	(2)	(3)
1.	Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	<b>834,30</b>	<b>19,52</b>
2.	Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	<b>0,50</b>	<b>0,02</b>
3.	Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	<b>0,96</b>	<b>0,02</b>
4.	Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	<b>14,68</b>	<b>0,10</b>
5.	Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	<b>6,58</b>	<b>0,06</b>
6.	Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	<b>0,62</b>	<b>0,00</b>
7.	Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	<b>38,36</b>	<b>6,57</b>
8.	Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	<b>14,33</b>	<b>2,07</b>
9.	Daging sapi/ <i>Beef</i>	<b>1,59</b>	<b>0,14</b>
10.	Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	<b>73,77</b>	<b>4,45</b>
11.	Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	<b>28,00</b>	<b>2,24</b>
12.	Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	<b>0,42</b>	<b>0,03</b>
13.	Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	<b>19,99</b>	<b>0,49</b>
14.	Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	<b>9,02</b>	<b>0,41</b>
15.	Bawang merah/ <i>Shallot</i>	<b>3,61</b>	<b>0,14</b>
16.	Bawang putih/ <i>Garlic</i>	<b>3,84</b>	<b>0,18</b>
17.	Cabe merah/ <i>Chillies</i>	<b>0,36</b>	<b>0,01</b>
18.	Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	<b>0,42</b>	<b>0,02</b>
19.	Tahu/ <i>Soybean curd</i>	<b>12,05</b>	<b>1,64</b>
20.	Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	<b>17,59</b>	<b>1,48</b>
21.	Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	<b>287,28</b>	<b>0,00</b>
22.	Kelapa/ <i>Coconut</i>	<b>52,65</b>	<b>0,50</b>
23.	Gula pasir/ <i>Sugar</i>	<b>92,46</b>	<b>0,00</b>
24.	Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	<b>3,66</b>	<b>0,03</b>

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016  
TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : J A M B I**

Jenis Makanan Food Items	Kalori Calorie	Protein Protein
	(1)	(2)
1. Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	<b>870,06</b>	<b>20,35</b>
2. Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	<b>1,10</b>	<b>0,04</b>
3. Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	<b>0,29</b>	<b>0,01</b>
4. Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	<b>12,13</b>	<b>0,08</b>
5. Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	<b>8,25</b>	<b>0,08</b>
6. Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	<b>0,39</b>	<b>0,00</b>
7. Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	<b>32,66</b>	<b>5,45</b>
8. Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	<b>12,58</b>	<b>1,77</b>
9. Daging sapi/ <i>Beef</i>	<b>1,64</b>	<b>0,15</b>
10. Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	<b>60,59</b>	<b>3,65</b>
11. Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	<b>22,99</b>	<b>1,84</b>
12. Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	<b>0,45</b>	<b>0,03</b>
13. Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	<b>17,92</b>	<b>0,44</b>
14. Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	<b>6,00</b>	<b>0,27</b>
15. Bawang merah/ <i>Shallot</i>	<b>3,46</b>	<b>0,13</b>
16. Bawang putih/ <i>Garlic</i>	<b>3,45</b>	<b>0,16</b>
17. Cabe merah/ <i>Chillies</i>	<b>0,39</b>	<b>0,01</b>
18. Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	<b>0,45</b>	<b>0,02</b>
19. Tahu/ <i>Soybean curd</i>	<b>14,31</b>	<b>1,95</b>
20. Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	<b>21,27</b>	<b>1,78</b>
21. Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	<b>303,06</b>	<b>0,01</b>
22. Kelapa/ <i>Coconut</i>	<b>31,44</b>	<b>0,30</b>
23. Gula pasir/ <i>Sugar</i>	<b>91,16</b>	<b>0,00</b>
24. Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	<b>2,20</b>	<b>0,02</b>

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016**  
**TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : SUMATERA SELATAN**

Jenis Makanan <i>Food Items</i>	Kalori <i>Calorie</i>	Protein <i>Protein</i>
	(1)	(2)
1. Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	<b>918,21</b>	<b>21,48</b>
2. Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	<b>1,05</b>	<b>0,03</b>
3. Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	<b>0,99</b>	<b>0,03</b>
4. Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	<b>16,44</b>	<b>0,11</b>
5. Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	<b>8,28</b>	<b>0,08</b>
6. Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	<b>1,52</b>	<b>0,01</b>
7. Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	<b>34,95</b>	<b>5,93</b>
8. Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	<b>10,93</b>	<b>1,45</b>
9. Daging sapi/ <i>Beef</i>	<b>1,97</b>	<b>0,18</b>
10. Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	<b>51,78</b>	<b>3,12</b>
11. Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	<b>24,78</b>	<b>1,99</b>
12. Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	<b>0,76</b>	<b>0,05</b>
13. Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	<b>19,56</b>	<b>0,48</b>
14. Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	<b>6,71</b>	<b>0,30</b>
15. Bawang merah/ <i>Shallot</i>	<b>2,71</b>	<b>0,10</b>
16. Bawang putih/ <i>Garlic</i>	<b>4,74</b>	<b>0,22</b>
17. Cabe merah/ <i>Chillies</i>	<b>0,28</b>	<b>0,01</b>
18. Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	<b>0,48</b>	<b>0,02</b>
19. Tahu/ <i>Soybean curd</i>	<b>11,96</b>	<b>1,63</b>
20. Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	<b>24,81</b>	<b>2,08</b>
21. Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	<b>241,82</b>	<b>0,00</b>
22. Kelapa/ <i>Coconut</i>	<b>16,49</b>	<b>0,16</b>
23. Gula pasir/ <i>Sugar</i>	<b>97,05</b>	<b>0,00</b>
24. Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	<b>5,02</b>	<b>0,04</b>

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016  
TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

Provinsi/Province : BENGKULU

Jenis Makanan Food Items	Kalori Calorie	Protein Protein
	(1)	(2)
1. Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	<b>1 018,95</b>	<b>23,84</b>
2. Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	<b>1,51</b>	<b>0,05</b>
3. Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	<b>1,19</b>	<b>0,03</b>
4. Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	<b>12,20</b>	<b>0,08</b>
5. Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	<b>6,66</b>	<b>0,06</b>
6. Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	<b>0,60</b>	<b>0,00</b>
7. Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	<b>34,44</b>	<b>5,82</b>
8. Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	<b>10,28</b>	<b>1,29</b>
9. Daging sapi/ <i>Beef</i>	<b>1,57</b>	<b>0,14</b>
10. Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	<b>43,42</b>	<b>2,62</b>
11. Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	<b>21,20</b>	<b>1,69</b>
12. Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	<b>0,34</b>	<b>0,02</b>
13. Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	<b>16,91</b>	<b>0,41</b>
14. Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	<b>5,79</b>	<b>0,26</b>
15. Bawang merah/ <i>Shallot</i>	<b>2,49</b>	<b>0,10</b>
16. Bawang putih/ <i>Garlic</i>	<b>4,15</b>	<b>0,20</b>
17. Cabe merah/ <i>Chillies</i>	<b>0,39</b>	<b>0,01</b>
18. Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	<b>0,36</b>	<b>0,02</b>
19. Tahu/ <i>Soybean curd</i>	<b>10,36</b>	<b>1,41</b>
20. Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	<b>21,41</b>	<b>1,80</b>
21. Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	<b>246,58</b>	<b>0,00</b>
22. Kelapa/ <i>Coconut</i>	<b>71,49</b>	<b>0,68</b>
23. Gula pasir/ <i>Sugar</i>	<b>82,16</b>	<b>0,00</b>
24. Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	<b>5,64</b>	<b>0,04</b>

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016**  
**TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : LAMPUNG**

	Jenis Makanan <i>Food Items</i>	Kalori <i>Calorie</i>	Protein <i>Protein</i>
		(1)	(2)
1.	Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	<b>879,99</b>	<b>20,59</b>
2.	Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	<b>1,79</b>	<b>0,06</b>
3.	Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	<b>0,30</b>	<b>0,01</b>
4.	Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	<b>11,67</b>	<b>0,08</b>
5.	Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	<b>6,68</b>	<b>0,06</b>
6.	Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	<b>1,40</b>	<b>0,01</b>
7.	Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	<b>26,50</b>	<b>4,45</b>
8.	Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	<b>9,64</b>	<b>1,50</b>
9.	Daging sapi/ <i>Beef</i>	<b>0,89</b>	<b>0,08</b>
10.	Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	<b>37,54</b>	<b>2,26</b>
11.	Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	<b>23,37</b>	<b>1,88</b>
12.	Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	<b>0,58</b>	<b>0,04</b>
13.	Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	<b>20,11</b>	<b>0,49</b>
14.	Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	<b>4,65</b>	<b>0,21</b>
15.	Bawang merah/ <i>Shallot</i>	<b>3,29</b>	<b>0,13</b>
16.	Bawang putih/ <i>Garlic</i>	<b>6,65</b>	<b>0,31</b>
17.	Cabe merah/ <i>Chillies</i>	<b>0,17</b>	<b>0,01</b>
18.	Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	<b>0,76</b>	<b>0,03</b>
19.	Tahu/ <i>Soybean curd</i>	<b>12,30</b>	<b>1,68</b>
20.	Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	<b>37,21</b>	<b>3,12</b>
21.	Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	<b>265,59</b>	<b>0,01</b>
22.	Kelapa/ <i>Coconut</i>	<b>31,47</b>	<b>0,30</b>
23.	Gula pasir/ <i>Sugar</i>	<b>76,97</b>	<b>0,00</b>
24.	Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	<b>11,92</b>	<b>0,09</b>

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016  
TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : KEPULAUAN BANGKA BELITUNG**

Jenis Makanan Food Items	Kalori Calorie	Protein Protein
	(1)	(2)
1. Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	<b>866,11</b>	<b>20,26</b>
2. Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	<b>0,40</b>	<b>0,01</b>
3. Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	<b>0,97</b>	<b>0,02</b>
4. Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	<b>19,51</b>	<b>0,13</b>
5. Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	<b>4,47</b>	<b>0,04</b>
6. Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	<b>0,38</b>	<b>0,00</b>
7. Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	<b>59,19</b>	<b>10,62</b>
8. Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	<b>9,83</b>	<b>1,29</b>
9. Daging sapi/ <i>Beef</i>	<b>1,94</b>	<b>0,18</b>
10. Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	<b>71,84</b>	<b>4,33</b>
11. Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	<b>27,06</b>	<b>2,15</b>
12. Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	<b>0,13</b>	<b>0,01</b>
13. Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	<b>23,70</b>	<b>0,58</b>
14. Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	<b>12,63</b>	<b>0,57</b>
15. Bawang merah/ <i>Shallot</i>	<b>2,98</b>	<b>0,11</b>
16. Bawang putih/ <i>Garlic</i>	<b>3,73</b>	<b>0,18</b>
17. Cabe merah/ <i>Chillies</i>	<b>0,14</b>	<b>0,00</b>
18. Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	<b>0,43</b>	<b>0,02</b>
19. Tahu/ <i>Soybean curd</i>	<b>9,14</b>	<b>1,25</b>
20. Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	<b>17,62</b>	<b>1,48</b>
21. Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	<b>240,95</b>	<b>0,00</b>
22. Kelapa/ <i>Coconut</i>	<b>13,78</b>	<b>0,13</b>
23. Gula pasir/ <i>Sugar</i>	<b>96,64</b>	<b>0,00</b>
24. Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	<b>4,07</b>	<b>0,03</b>

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016**  
**TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : KEPULAUAN RIAU**

Jenis Makanan Food Items	Kalori Calorie	Protein Protein
	(1)	(2)
1. Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	<b>718,56</b>	<b>16,81</b>
2. Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	<b>0,86</b>	<b>0,03</b>
3. Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	<b>2,49</b>	<b>0,06</b>
4. Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	<b>14,33</b>	<b>0,09</b>
5. Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	<b>6,08</b>	<b>0,06</b>
6. Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	<b>1,16</b>	<b>0,01</b>
7. Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	<b>59,54</b>	<b>10,44</b>
8. Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	<b>13,23</b>	<b>1,75</b>
9. Daging sapi/ <i>Beef</i>	<b>3,45</b>	<b>0,31</b>
10. Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	<b>85,84</b>	<b>5,17</b>
11. Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	<b>31,69</b>	<b>2,54</b>
12. Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	<b>0,28</b>	<b>0,02</b>
13. Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	<b>26,48</b>	<b>0,65</b>
14. Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	<b>18,23</b>	<b>0,83</b>
15. Bawang merah/ <i>Shallot</i>	<b>3,54</b>	<b>0,14</b>
16. Bawang putih/ <i>Garlic</i>	<b>5,63</b>	<b>0,27</b>
17. Cabe merah/ <i>Chillies</i>	<b>0,28</b>	<b>0,01</b>
18. Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	<b>0,58</b>	<b>0,03</b>
19. Tahu/ <i>Soybean curd</i>	<b>12,25</b>	<b>1,67</b>
20. Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	<b>20,15</b>	<b>1,69</b>
21. Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	<b>280,51</b>	<b>0,00</b>
22. Kelapa/ <i>Coconut</i>	<b>21,29</b>	<b>0,20</b>
23. Gula pasir/ <i>Sugar</i>	<b>99,71</b>	<b>0,00</b>
24. Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	<b>3,12</b>	<b>0,02</b>

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016  
TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : DKI JAKARTA**

	Jenis Makanan <i>Food Items</i>	Kalori <i>Calorie</i>	Protein <i>Protein</i>
		(1)	(2)
1.	Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	<b>669,18</b>	<b>15,66</b>
2.	Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	<b>1,46</b>	<b>0,05</b>
3.	Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	<b>1,06</b>	<b>0,03</b>
4.	Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	<b>8,42</b>	<b>0,05</b>
5.	Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	<b>5,56</b>	<b>0,05</b>
6.	Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	<b>0,14</b>	<b>0,00</b>
7.	Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	<b>30,87</b>	<b>5,42</b>
8.	Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	<b>5,49</b>	<b>0,75</b>
9.	Daging sapi/ <i>Beef</i>	<b>6,33</b>	<b>0,57</b>
10.	Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	<b>78,57</b>	<b>4,73</b>
11.	Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	<b>30,85</b>	<b>2,48</b>
12.	Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	<b>0,11</b>	<b>0,01</b>
13.	Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	<b>24,95</b>	<b>0,61</b>
14.	Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	<b>12,25</b>	<b>0,56</b>
15.	Bawang merah/ <i>Shallot</i>	<b>2,43</b>	<b>0,09</b>
16.	Bawang putih/ <i>Garlic</i>	<b>3,76</b>	<b>0,18</b>
17.	Cabe merah/ <i>Chillies</i>	<b>0,20</b>	<b>0,01</b>
18.	Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	<b>0,34</b>	<b>0,02</b>
19.	Tahu/ <i>Soybean curd</i>	<b>15,31</b>	<b>2,09</b>
20.	Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	<b>28,56</b>	<b>2,40</b>
21.	Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	<b>240,02</b>	<b>0,00</b>
22.	Kelapa/ <i>Coconut</i>	<b>6,73</b>	<b>0,06</b>
23.	Gula pasir/ <i>Sugar</i>	<b>55,17</b>	<b>0,00</b>
24.	Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	<b>2,94</b>	<b>0,02</b>

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016  
TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : JAWA BARAT**

	Jenis Makanan <i>Food Items</i>	Kalori <i>Calorie</i>	Protein <i>Protein</i>
		(1)	(2)
1.	Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	<b>870,06</b>	<b>20,35</b>
2.	Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	<b>1,69</b>	<b>0,05</b>
3.	Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	<b>0,91</b>	<b>0,02</b>
4.	Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	<b>13,17</b>	<b>0,09</b>
5.	Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	<b>7,20</b>	<b>0,07</b>
6.	Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	<b>0,48</b>	<b>0,00</b>
7.	Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	<b>23,23</b>	<b>4,02</b>
8.	Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	<b>12,35</b>	<b>1,94</b>
9.	Daging sapi/ <i>Beef</i>	<b>3,45</b>	<b>0,31</b>
10.	Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	<b>61,95</b>	<b>3,73</b>
11.	Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	<b>27,77</b>	<b>2,23</b>
12.	Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	<b>0,35</b>	<b>0,02</b>
13.	Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	<b>19,05</b>	<b>0,46</b>
14.	Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	<b>7,98</b>	<b>0,36</b>
15.	Bawang merah/ <i>Shallot</i>	<b>1,64</b>	<b>0,06</b>
16.	Bawang putih/ <i>Garlic</i>	<b>1,98</b>	<b>0,09</b>
17.	Cabe merah/ <i>Chillies</i>	<b>0,15</b>	<b>0,00</b>
18.	Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	<b>0,54</b>	<b>0,02</b>
19.	Tahu/ <i>Soybean curd</i>	<b>18,84</b>	<b>2,57</b>
20.	Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	<b>28,61</b>	<b>2,40</b>
21.	Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	<b>239,60</b>	<b>0,01</b>
22.	Kelapa/ <i>Coconut</i>	<b>6,92</b>	<b>0,07</b>
23.	Gula pasir/ <i>Sugar</i>	<b>39,74</b>	<b>0,00</b>
24.	Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	<b>13,85</b>	<b>0,11</b>

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016  
TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : JAWA TENGAH**

Jenis Makanan Food Items	Kalori Calorie	Protein Protein
	(1)	(2)
1. Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	<b>761,43</b>	<b>17,81</b>
2. Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	<b>0,75</b>	<b>0,02</b>
3. Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	<b>6,15</b>	<b>0,16</b>
4. Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	<b>13,16</b>	<b>0,09</b>
5. Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	<b>7,62</b>	<b>0,07</b>
6. Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	<b>1,36</b>	<b>0,01</b>
7. Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	<b>15,59</b>	<b>2,64</b>
8. Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	<b>8,06</b>	<b>1,33</b>
9. Daging sapi/ <i>Beef</i>	<b>1,17</b>	<b>0,11</b>
10. Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	<b>40,74</b>	<b>2,46</b>
11. Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	<b>21,31</b>	<b>1,70</b>
12. Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	<b>0,82</b>	<b>0,05</b>
13. Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	<b>15,78</b>	<b>0,39</b>
14. Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	<b>5,51</b>	<b>0,25</b>
15. Bawang merah/ <i>Shallot</i>	<b>3,12</b>	<b>0,12</b>
16. Bawang putih/ <i>Garlic</i>	<b>5,55</b>	<b>0,26</b>
17. Cabe merah/ <i>Chillies</i>	<b>0,15</b>	<b>0,00</b>
18. Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	<b>0,66</b>	<b>0,03</b>
19. Tahu/ <i>Soybean curd</i>	<b>20,24</b>	<b>2,76</b>
20. Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	<b>41,03</b>	<b>3,44</b>
21. Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	<b>217,79</b>	<b>0,00</b>
22. Kelapa/ <i>Coconut</i>	<b>20,58</b>	<b>0,19</b>
23. Gula pasir/ <i>Sugar</i>	<b>77,57</b>	<b>0,00</b>
24. Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	<b>17,91</b>	<b>0,14</b>

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016  
TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : DI YOGYAKARTA**

Jenis Makanan Food Items	Kalori Calorie	Protein Protein
	(1)	(2)
1. Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	<b>707,45</b>	<b>16,55</b>
2. Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	<b>1,44</b>	<b>0,05</b>
3. Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	<b>1,27</b>	<b>0,03</b>
4. Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	<b>17,30</b>	<b>0,11</b>
5. Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	<b>7,59</b>	<b>0,07</b>
6. Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	<b>8,03</b>	<b>0,04</b>
7. Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	<b>15,02</b>	<b>2,47</b>
8. Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	<b>6,50</b>	<b>1,05</b>
9. Daging sapi/ <i>Beef</i>	<b>1,89</b>	<b>0,17</b>
10. Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	<b>53,17</b>	<b>3,20</b>
11. Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	<b>26,52</b>	<b>2,12</b>
12. Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	<b>1,71</b>	<b>0,11</b>
13. Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	<b>19,32</b>	<b>0,47</b>
14. Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	<b>7,20</b>	<b>0,33</b>
15. Bawang merah/ <i>Shallot</i>	<b>3,03</b>	<b>0,12</b>
16. Bawang putih/ <i>Garlic</i>	<b>5,91</b>	<b>0,28</b>
17. Cabe merah/ <i>Chillies</i>	<b>0,11</b>	<b>0,00</b>
18. Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	<b>0,48</b>	<b>0,02</b>
19. Tahu/ <i>Soybean curd</i>	<b>19,78</b>	<b>2,69</b>
20. Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	<b>40,01</b>	<b>3,36</b>
21. Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	<b>195,25</b>	<b>0,00</b>
22. Kelapa/ <i>Coconut</i>	<b>34,13</b>	<b>0,32</b>
23. Gula pasir/ <i>Sugar</i>	<b>80,78</b>	<b>0,00</b>
24. Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	<b>29,93</b>	<b>0,24</b>

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016  
TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : JAWA TIMUR**

Jenis Makanan Food Items	Kalori Calorie	Protein Protein
	(1)	(2)
1. Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	<b>821,08</b>	<b>19,21</b>
2. Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	<b>2,25</b>	<b>0,07</b>
3. Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	<b>29,50</b>	<b>0,76</b>
4. Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	<b>14,23</b>	<b>0,09</b>
5. Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	<b>9,66</b>	<b>0,09</b>
6. Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	<b>5,27</b>	<b>0,02</b>
7. Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	<b>25,16</b>	<b>4,24</b>
8. Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	<b>9,18</b>	<b>1,53</b>
9. Daging sapi/ <i>Beef</i>	<b>3,60</b>	<b>0,33</b>
10. Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	<b>38,13</b>	<b>2,30</b>
11. Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	<b>22,58</b>	<b>1,80</b>
12. Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	<b>0,39</b>	<b>0,02</b>
13. Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	<b>8,60</b>	<b>0,21</b>
14. Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	<b>7,80</b>	<b>0,35</b>
15. Bawang merah/ <i>Shallot</i>	<b>3,38</b>	<b>0,13</b>
16. Bawang putih/ <i>Garlic</i>	<b>5,59</b>	<b>0,26</b>
17. Cabe merah/ <i>Chillies</i>	<b>0,11</b>	<b>0,00</b>
18. Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	<b>1,02</b>	<b>0,05</b>
19. Tahu/ <i>Soybean curd</i>	<b>30,40</b>	<b>4,14</b>
20. Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	<b>44,23</b>	<b>3,71</b>
21. Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	<b>242,08</b>	<b>0,00</b>
22. Kelapa/ <i>Coconut</i>	<b>27,17</b>	<b>0,26</b>
23. Gula pasir/ <i>Sugar</i>	<b>91,87</b>	<b>0,00</b>
24. Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	<b>2,83</b>	<b>0,02</b>

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016**  
**TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : BANTEN**

	Jenis Makanan <i>Food Items</i>	Kalori <i>Calorie</i>	Protein <i>Protein</i>
	(1)	(2)	(3)
1.	Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	<b>888,79</b>	<b>20,79</b>
2.	Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	<b>0,97</b>	<b>0,03</b>
3.	Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	<b>0,90</b>	<b>0,02</b>
4.	Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	<b>14,55</b>	<b>0,09</b>
5.	Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	<b>7,30</b>	<b>0,07</b>
6.	Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	<b>0,23</b>	<b>0,00</b>
7.	Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	<b>31,29</b>	<b>5,46</b>
8.	Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	<b>12,48</b>	<b>1,90</b>
9.	Daging sapi/ <i>Beef</i>	<b>3,10</b>	<b>0,28</b>
10.	Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	<b>60,97</b>	<b>3,67</b>
11.	Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	<b>26,91</b>	<b>2,16</b>
12.	Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	<b>0,49</b>	<b>0,03</b>
13.	Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	<b>19,88</b>	<b>0,49</b>
14.	Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	<b>8,61</b>	<b>0,39</b>
15.	Bawang merah/ <i>Shallot</i>	<b>2,78</b>	<b>0,11</b>
16.	Bawang putih/ <i>Garlic</i>	<b>4,10</b>	<b>0,19</b>
17.	Cabe merah/ <i>Chillies</i>	<b>0,21</b>	<b>0,01</b>
18.	Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	<b>0,57</b>	<b>0,03</b>
19.	Tahu/ <i>Soybean curd</i>	<b>19,87</b>	<b>2,71</b>
20.	Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	<b>38,15</b>	<b>3,20</b>
21.	Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	<b>259,98</b>	<b>0,00</b>
22.	Kelapa/ <i>Coconut</i>	<b>7,87</b>	<b>0,07</b>
23.	Gula pasir/ <i>Sugar</i>	<b>51,30</b>	<b>0,00</b>
24.	Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	<b>6,58</b>	<b>0,05</b>

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016  
TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : B A L I**

	Jenis Makanan <i>Food Items</i>	Kalori <i>Calorie</i>	Protein <i>Protein</i>
		(1)	(2)
1.	Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	<b>1 013,22</b>	<b>23,70</b>
2.	Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	<b>2,22</b>	<b>0,07</b>
3.	Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	<b>7,53</b>	<b>0,19</b>
4.	Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	<b>7,04</b>	<b>0,05</b>
5.	Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	<b>9,71</b>	<b>0,09</b>
6.	Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	<b>0,10</b>	<b>0,00</b>
7.	Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	<b>19,67</b>	<b>3,29</b>
8.	Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	<b>14,74</b>	<b>2,54</b>
9.	Daging sapi/ <i>Beef</i>	<b>0,81</b>	<b>0,07</b>
10.	Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	<b>69,67</b>	<b>4,20</b>
11.	Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	<b>23,36</b>	<b>1,87</b>
12.	Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	<b>0,37</b>	<b>0,02</b>
13.	Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	<b>4,14</b>	<b>0,10</b>
14.	Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	<b>11,20</b>	<b>0,51</b>
15.	Bawang merah/ <i>Shallot</i>	<b>3,63</b>	<b>0,14</b>
16.	Bawang putih/ <i>Garlic</i>	<b>6,19</b>	<b>0,29</b>
17.	Cabe merah/ <i>Chillies</i>	<b>0,13</b>	<b>0,00</b>
18.	Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	<b>0,74</b>	<b>0,03</b>
19.	Tahu/ <i>Soybean curd</i>	<b>16,61</b>	<b>2,26</b>
20.	Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	<b>26,08</b>	<b>2,19</b>
21.	Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	<b>214,32</b>	<b>0,02</b>
22.	Kelapa/ <i>Coconut</i>	<b>9,61</b>	<b>0,09</b>
23.	Gula pasir/ <i>Sugar</i>	<b>51,75</b>	<b>0,00</b>
24.	Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	<b>1,92</b>	<b>0,02</b>

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016  
TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : NUSA TENGGARA BARAT**

Jenis Makanan Food Items	Kalori Calorie	Protein Protein
	(1)	(2)
1. Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	<b>1 079,90</b>	<b>25,26</b>
2. Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	<b>4,43</b>	<b>0,14</b>
3. Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	<b>1,89</b>	<b>0,05</b>
4. Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	<b>9,19</b>	<b>0,06</b>
5. Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	<b>4,18</b>	<b>0,04</b>
6. Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	<b>0,18</b>	<b>0,00</b>
7. Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	<b>38,78</b>	<b>6,48</b>
8. Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	<b>6,06</b>	<b>1,04</b>
9. Daging sapi/ <i>Beef</i>	<b>3,43</b>	<b>0,31</b>
10. Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	<b>27,41</b>	<b>1,65</b>
11. Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	<b>16,60</b>	<b>1,33</b>
12. Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	<b>0,73</b>	<b>0,04</b>
13. Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	<b>5,40</b>	<b>0,13</b>
14. Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	<b>3,58</b>	<b>0,16</b>
15. Bawang merah/ <i>Shallot</i>	<b>2,97</b>	<b>0,11</b>
16. Bawang putih/ <i>Garlic</i>	<b>4,11</b>	<b>0,19</b>
17. Cabe merah/ <i>Chillies</i>	<b>0,05</b>	<b>0,00</b>
18. Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	<b>0,70</b>	<b>0,03</b>
19. Tahu/ <i>Soybean curd</i>	<b>12,00</b>	<b>1,63</b>
20. Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	<b>19,83</b>	<b>1,66</b>
21. Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	<b>188,29</b>	<b>0,01</b>
22. Kelapa/ <i>Coconut</i>	<b>20,95</b>	<b>0,20</b>
23. Gula pasir/ <i>Sugar</i>	<b>58,71</b>	<b>0,00</b>
24. Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	<b>1,87</b>	<b>0,01</b>

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016  
TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : NUSA TENGGARA TIMUR**

Jenis Makanan Food Items	Kalori Calorie	Protein Protein
	(1)	(2)
1. Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	<b>1 124,33</b>	<b>26,31</b>
2. Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	<b>11,59</b>	<b>0,37</b>
3. Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	<b>130,19</b>	<b>3,37</b>
4. Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	<b>19,03</b>	<b>0,12</b>
5. Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	<b>3,14</b>	<b>0,03</b>
6. Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	<b>0,57</b>	<b>0,00</b>
7. Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	<b>28,69</b>	<b>5,01</b>
8. Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	<b>4,31</b>	<b>0,73</b>
9. Daging sapi/ <i>Beef</i>	<b>2,15</b>	<b>0,20</b>
10. Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	<b>19,04</b>	<b>1,15</b>
11. Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	<b>6,77</b>	<b>0,53</b>
12. Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	<b>0,03</b>	<b>0,00</b>
13. Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	<b>2,26</b>	<b>0,06</b>
14. Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	<b>4,02</b>	<b>0,18</b>
15. Bawang merah/ <i>Shallot</i>	<b>1,52</b>	<b>0,06</b>
16. Bawang putih/ <i>Garlic</i>	<b>2,52</b>	<b>0,12</b>
17. Cabe merah/ <i>Chillies</i>	<b>0,03</b>	<b>0,00</b>
18. Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	<b>0,19</b>	<b>0,01</b>
19. Tahu/ <i>Soybean curd</i>	<b>5,43</b>	<b>0,74</b>
20. Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	<b>7,10</b>	<b>0,60</b>
21. Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	<b>148,18</b>	<b>0,02</b>
22. Kelapa/ <i>Coconut</i>	<b>25,80</b>	<b>0,24</b>
23. Gula pasir/ <i>Sugar</i>	<b>75,46</b>	<b>0,00</b>
24. Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	<b>3,35</b>	<b>0,03</b>

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016  
TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : KALIMANTAN BARAT**

Jenis Makanan Food Items	Kalori Calorie	Protein Protein
	(1)	(2)
1. Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	<b>961,33</b>	<b>22,49</b>
2. Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	<b>0,49</b>	<b>0,02</b>
3. Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	<b>3,50</b>	<b>0,09</b>
4. Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	<b>18,14</b>	<b>0,12</b>
5. Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	<b>4,46</b>	<b>0,04</b>
6. Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	<b>0,06</b>	<b>0,00</b>
7. Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	<b>41,39</b>	<b>7,12</b>
8. Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	<b>11,09</b>	<b>1,58</b>
9. Daging sapi/ <i>Beef</i>	<b>1,51</b>	<b>0,14</b>
10. Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	<b>54,15</b>	<b>3,26</b>
11. Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	<b>24,44</b>	<b>1,96</b>
12. Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	<b>0,45</b>	<b>0,03</b>
13. Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	<b>15,89</b>	<b>0,39</b>
14. Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	<b>8,62</b>	<b>0,39</b>
15. Bawang merah/ <i>Shallot</i>	<b>1,73</b>	<b>0,07</b>
16. Bawang putih/ <i>Garlic</i>	<b>3,51</b>	<b>0,17</b>
17. Cabe merah/ <i>Chillies</i>	<b>0,05</b>	<b>0,00</b>
18. Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	<b>0,34</b>	<b>0,02</b>
19. Tahu/ <i>Soybean curd</i>	<b>8,13</b>	<b>1,11</b>
20. Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	<b>14,30</b>	<b>1,20</b>
21. Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	<b>216,46</b>	<b>0,01</b>
22. Kelapa/ <i>Coconut</i>	<b>15,87</b>	<b>0,15</b>
23. Gula pasir/ <i>Sugar</i>	<b>109,04</b>	<b>0,00</b>
24. Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	<b>2,04</b>	<b>0,02</b>

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016  
TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : KALIMANTAN TENGAH**

Jenis Makanan Food Items	Kalori Calorie	Protein Protein
	(1)	(2)
1. Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	<b>906,62</b>	<b>21,21</b>
2. Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	<b>1,19</b>	<b>0,04</b>
3. Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	<b>0,60</b>	<b>0,02</b>
4. Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	<b>21,51</b>	<b>0,14</b>
5. Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	<b>6,11</b>	<b>0,06</b>
6. Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	<b>0,14</b>	<b>0,00</b>
7. Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	<b>43,47</b>	<b>7,24</b>
8. Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	<b>16,99</b>	<b>2,16</b>
9. Daging sapi/ <i>Beef</i>	<b>1,65</b>	<b>0,15</b>
10. Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	<b>78,29</b>	<b>4,72</b>
11. Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	<b>25,40</b>	<b>2,03</b>
12. Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	<b>1,61</b>	<b>0,10</b>
13. Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	<b>22,01</b>	<b>0,54</b>
14. Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	<b>8,51</b>	<b>0,39</b>
15. Bawang merah/ <i>Shallot</i>	<b>3,04</b>	<b>0,12</b>
16. Bawang putih/ <i>Garlic</i>	<b>5,33</b>	<b>0,25</b>
17. Cabe merah/ <i>Chillies</i>	<b>0,03</b>	<b>0,00</b>
18. Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	<b>0,44</b>	<b>0,02</b>
19. Tahu/ <i>Soybean curd</i>	<b>13,88</b>	<b>1,89</b>
20. Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	<b>20,05</b>	<b>1,68</b>
21. Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	<b>260,57</b>	<b>0,00</b>
22. Kelapa/ <i>Coconut</i>	<b>15,49</b>	<b>0,15</b>
23. Gula pasir/ <i>Sugar</i>	<b>113,28</b>	<b>0,00</b>
24. Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	<b>3,91</b>	<b>0,03</b>

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016  
TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : KALIMANTAN SELATAN**

Jenis Makanan Food Items	Kalori Calorie	Protein Protein
	(1)	(2)
1. Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	<b>858,93</b>	<b>20,10</b>
2. Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	<b>2,34</b>	<b>0,07</b>
3. Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	<b>0,65</b>	<b>0,02</b>
4. Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	<b>13,76</b>	<b>0,09</b>
5. Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	<b>2,56</b>	<b>0,02</b>
6. Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	<b>0,22</b>	<b>0,00</b>
7. Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	<b>48,22</b>	<b>8,25</b>
8. Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	<b>12,30</b>	<b>1,67</b>
9. Daging sapi/ <i>Beef</i>	<b>1,13</b>	<b>0,10</b>
10. Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	<b>58,44</b>	<b>3,52</b>
11. Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	<b>22,65</b>	<b>1,82</b>
12. Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	<b>5,90</b>	<b>0,36</b>
13. Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	<b>18,01</b>	<b>0,44</b>
14. Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	<b>9,50</b>	<b>0,43</b>
15. Bawang merah/ <i>Shallot</i>	<b>2,88</b>	<b>0,11</b>
16. Bawang putih/ <i>Garlic</i>	<b>3,78</b>	<b>0,18</b>
17. Cabe merah/ <i>Chillies</i>	<b>0,04</b>	<b>0,00</b>
18. Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	<b>0,30</b>	<b>0,01</b>
19. Tahu/ <i>Soybean curd</i>	<b>11,57</b>	<b>1,58</b>
20. Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	<b>17,77</b>	<b>1,49</b>
21. Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	<b>241,05</b>	<b>0,01</b>
22. Kelapa/ <i>Coconut</i>	<b>17,17</b>	<b>0,16</b>
23. Gula pasir/ <i>Sugar</i>	<b>113,19</b>	<b>0,00</b>
24. Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	<b>6,55</b>	<b>0,05</b>

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016  
TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : KALIMANTAN TIMUR**

Jenis Makanan Food Items	Kalori Calorie	Protein Protein
	(1)	(2)
1. Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	<b>741,13</b>	<b>17,34</b>
2. Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	<b>1,08</b>	<b>0,03</b>
3. Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	<b>1,69</b>	<b>0,04</b>
4. Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	<b>18,21</b>	<b>0,12</b>
5. Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	<b>5,36</b>	<b>0,05</b>
6. Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	<b>0,44</b>	<b>0,00</b>
7. Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	<b>50,90</b>	<b>8,66</b>
8. Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	<b>6,47</b>	<b>0,89</b>
9. Daging sapi/ <i>Beef</i>	<b>2,72</b>	<b>0,25</b>
10. Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	<b>69,48</b>	<b>4,19</b>
11. Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	<b>27,81</b>	<b>2,23</b>
12. Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	<b>0,43</b>	<b>0,03</b>
13. Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	<b>19,55</b>	<b>0,48</b>
14. Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	<b>9,25</b>	<b>0,42</b>
15. Bawang merah/ <i>Shallot</i>	<b>2,82</b>	<b>0,11</b>
16. Bawang putih/ <i>Garlic</i>	<b>5,40</b>	<b>0,26</b>
17. Cabe merah/ <i>Chillies</i>	<b>0,06</b>	<b>0,00</b>
18. Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	<b>0,45</b>	<b>0,02</b>
19. Tahu/ <i>Soybean curd</i>	<b>15,25</b>	<b>2,08</b>
20. Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	<b>24,78</b>	<b>2,08</b>
21. Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	<b>252,82</b>	<b>0,00</b>
22. Kelapa/ <i>Coconut</i>	<b>11,84</b>	<b>0,11</b>
23. Gula pasir/ <i>Sugar</i>	<b>82,79</b>	<b>0,00</b>
24. Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	<b>3,65</b>	<b>0,03</b>

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016  
TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : KALIMANTAN UTARA**

	Jenis Makanan <i>Food Items</i>	Kalori <i>Calorie</i>	Protein <i>Protein</i>
	(1)	(2)	(3)
1.	Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	792,98	18,55
2.	Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	1,00	0,03
3.	Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	1,04	0,03
4.	Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	24,48	0,16
5.	Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	4,38	0,04
6.	Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	0,12	0,00
7.	Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	63,42	10,80
8.	Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	10,32	1,59
9.	Daging sapi/ <i>Beef</i>	0,89	0,08
10.	Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	41,34	2,49
11.	Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	23,60	1,89
12.	Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	0,38	0,02
13.	Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	17,65	0,43
14.	Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	10,49	0,48
15.	Bawang merah/ <i>Shallot</i>	2,16	0,08
16.	Bawang putih/ <i>Garlic</i>	4,25	0,20
17.	Cabe merah/ <i>Chillies</i>	0,03	0,00
18.	Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	0,33	0,02
19.	Tahu/ <i>Soybean curd</i>	12,50	1,70
20.	Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	18,93	1,59
21.	Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	212,48	0,00
22.	Kelapa/ <i>Coconut</i>	8,92	0,08
23.	Gula pasir/ <i>Sugar</i>	101,48	0,00
24.	Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	1,91	0,02

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016  
TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : SULAWESI UTARA**

	Jenis Makanan <i>Food Items</i>	Kalori <i>Calorie</i>	Protein <i>Protein</i>
		(1)	(2)
1.	Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	992,02	23,21
2.	Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	2,20	0,07
3.	Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	12,01	0,31
4.	Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	13,60	0,09
5.	Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	7,45	0,07
6.	Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	0,04	0,00
7.	Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	73,36	12,11
8.	Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	5,02	0,77
9.	Daging sapi/ <i>Beef</i>	0,83	0,08
10.	Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	21,86	1,32
11.	Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	15,59	1,25
12.	Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	0,29	0,02
13.	Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	5,05	0,12
14.	Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	10,60	0,48
15.	Bawang merah/ <i>Shallot</i>	3,11	0,12
16.	Bawang putih/ <i>Garlic</i>	4,17	0,20
17.	Cabe merah/ <i>Chillies</i>	0,06	0,00
18.	Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	1,14	0,05
19.	Tahu/ <i>Soybean curd</i>	15,08	2,05
20.	Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	14,33	1,20
21.	Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	288,87	0,03
22.	Kelapa/ <i>Coconut</i>	23,33	0,22
23.	Gula pasir/ <i>Sugar</i>	94,31	0,00
24.	Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	5,32	0,04

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016  
TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : SULAWESI TENGAH**

	Jenis Makanan <i>Food Items</i>	Kalori <i>Calorie</i>	Protein <i>Protein</i>
		(1)	(2)
1.	Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	<b>996,67</b>	<b>23,31</b>
2.	Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	<b>3,49</b>	<b>0,11</b>
3.	Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	<b>9,35</b>	<b>0,24</b>
4.	Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	<b>16,96</b>	<b>0,11</b>
5.	Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	<b>9,13</b>	<b>0,09</b>
6.	Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	<b>0,98</b>	<b>0,00</b>
7.	Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	<b>65,29</b>	<b>10,90</b>
8.	Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	<b>4,20</b>	<b>0,64</b>
9.	Daging sapi/ <i>Beef</i>	<b>0,85</b>	<b>0,08</b>
10.	Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	<b>15,24</b>	<b>0,92</b>
11.	Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	<b>11,92</b>	<b>0,95</b>
12.	Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	<b>0,23</b>	<b>0,01</b>
13.	Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	<b>11,30</b>	<b>0,28</b>
14.	Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	<b>7,64</b>	<b>0,35</b>
15.	Bawang merah/ <i>Shallot</i>	<b>2,25</b>	<b>0,09</b>
16.	Bawang putih/ <i>Garlic</i>	<b>2,59</b>	<b>0,12</b>
17.	Cabe merah/ <i>Chillies</i>	<b>0,06</b>	<b>0,00</b>
18.	Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	<b>0,84</b>	<b>0,04</b>
19.	Tahu/ <i>Soybean curd</i>	<b>9,81</b>	<b>1,34</b>
20.	Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	<b>12,89</b>	<b>1,08</b>
21.	Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	<b>207,58</b>	<b>0,05</b>
22.	Kelapa/ <i>Coconut</i>	<b>50,87</b>	<b>0,48</b>
23.	Gula pasir/ <i>Sugar</i>	<b>90,35</b>	<b>0,00</b>
24.	Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	<b>5,38</b>	<b>0,04</b>

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016  
TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : SULAWESI SELATAN**

Jenis Makanan Food Items	Kalori Calorie	Protein Protein
	(1)	(2)
1. Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	<b>981,48</b>	<b>22,96</b>
2. Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	<b>4,47</b>	<b>0,14</b>
3. Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	<b>8,93</b>	<b>0,23</b>
4. Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	<b>6,70</b>	<b>0,04</b>
5. Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	<b>4,80</b>	<b>0,05</b>
6. Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	<b>0,13</b>	<b>0,00</b>
7. Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	<b>64,69</b>	<b>10,67</b>
8. Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	<b>6,91</b>	<b>1,10</b>
9. Daging sapi/ <i>Beef</i>	<b>0,94</b>	<b>0,09</b>
10. Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	<b>28,16</b>	<b>1,70</b>
11. Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	<b>20,20</b>	<b>1,62</b>
12. Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	<b>1,22</b>	<b>0,08</b>
13. Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	<b>17,48</b>	<b>0,43</b>
14. Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	<b>7,84</b>	<b>0,36</b>
15. Bawang merah/ <i>Shallot</i>	<b>1,71</b>	<b>0,07</b>
16. Bawang putih/ <i>Garlic</i>	<b>2,71</b>	<b>0,13</b>
17. Cabe merah/ <i>Chillies</i>	<b>0,05</b>	<b>0,00</b>
18. Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	<b>0,37</b>	<b>0,02</b>
19. Tahu/ <i>Soybean curd</i>	<b>8,03</b>	<b>1,09</b>
20. Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	<b>16,37</b>	<b>1,37</b>
21. Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	<b>201,87</b>	<b>0,02</b>
22. Kelapa/ <i>Coconut</i>	<b>21,24</b>	<b>0,20</b>
23. Gula pasir/ <i>Sugar</i>	<b>84,68</b>	<b>0,00</b>
24. Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	<b>6,80</b>	<b>0,05</b>

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016  
TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : SULAWESI TENGGARA**

Jenis Makanan Food Items	Kalori Calorie	Protein Protein
	(1)	(2)
1. Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	<b>1 045,99</b>	<b>24,47</b>
2. Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	<b>6,28</b>	<b>0,20</b>
3. Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	<b>21,21</b>	<b>0,55</b>
4. Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	<b>15,95</b>	<b>0,10</b>
5. Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	<b>4,87</b>	<b>0,05</b>
6. Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	<b>0,53</b>	<b>0,00</b>
7. Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	<b>81,84</b>	<b>13,79</b>
8. Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	<b>5,44</b>	<b>0,89</b>
9. Daging sapi/ <i>Beef</i>	<b>1,07</b>	<b>0,10</b>
10. Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	<b>16,27</b>	<b>0,98</b>
11. Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	<b>14,13</b>	<b>1,13</b>
12. Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	<b>0,55</b>	<b>0,03</b>
13. Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	<b>18,24</b>	<b>0,45</b>
14. Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	<b>6,63</b>	<b>0,30</b>
15. Bawang merah/ <i>Shallot</i>	<b>1,58</b>	<b>0,06</b>
16. Bawang putih/ <i>Garlic</i>	<b>2,30</b>	<b>0,11</b>
17. Cabe merah/ <i>Chillies</i>	<b>0,02</b>	<b>0,00</b>
18. Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	<b>0,30</b>	<b>0,01</b>
19. Tahu/ <i>Soybean curd</i>	<b>6,46</b>	<b>0,88</b>
20. Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	<b>11,64</b>	<b>0,98</b>
21. Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	<b>175,21</b>	<b>0,02</b>
22. Kelapa/ <i>Coconut</i>	<b>31,52</b>	<b>0,30</b>
23. Gula pasir/ <i>Sugar</i>	<b>72,90</b>	<b>0,00</b>
24. Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	<b>5,83</b>	<b>0,05</b>

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016  
TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

Provinsi/*Province* : GORONTALO

Jenis Makanan <i>Food Items</i>	Kalori <i>Calorie</i>	Protein <i>Protein</i>
	(1)	(2)
1. Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	<b>929,83</b>	<b>21,76</b>
2. Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	<b>2,87</b>	<b>0,09</b>
3. Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	<b>78,16</b>	<b>2,02</b>
4. Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	<b>11,25</b>	<b>0,07</b>
5. Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	<b>6,43</b>	<b>0,06</b>
6. Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	<b>0,19</b>	<b>0,00</b>
7. Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	<b>70,75</b>	<b>11,78</b>
8. Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	<b>5,52</b>	<b>0,79</b>
9. Daging sapi/ <i>Beef</i>	<b>2,06</b>	<b>0,19</b>
10. Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	<b>24,66</b>	<b>1,49</b>
11. Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	<b>11,09</b>	<b>0,89</b>
12. Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	<b>0,31</b>	<b>0,02</b>
13. Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	<b>4,57</b>	<b>0,11</b>
14. Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	<b>11,00</b>	<b>0,50</b>
15. Bawang merah/ <i>Shallot</i>	<b>2,83</b>	<b>0,11</b>
16. Bawang putih/ <i>Garlic</i>	<b>2,64</b>	<b>0,13</b>
17. Cabe merah/ <i>Chillies</i>	<b>0,03</b>	<b>0,00</b>
18. Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	<b>0,97</b>	<b>0,04</b>
19. Tahu/ <i>Soybean curd</i>	<b>11,95</b>	<b>1,63</b>
20. Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	<b>6,04</b>	<b>0,51</b>
21. Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	<b>273,85</b>	<b>0,01</b>
22. Kelapa/ <i>Coconut</i>	<b>36,48</b>	<b>0,35</b>
23. Gula pasir/ <i>Sugar</i>	<b>90,15</b>	<b>0,00</b>
24. Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	<b>4,02</b>	<b>0,03</b>

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016  
TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

Provinsi/Province : SULAWESI BARAT

	Jenis Makanan Food Items	Kalori Calorie	Protein Protein
		(1)	(2)
1.	Beras/beras ketan/Rice/glutinous rice	<b>1 117,68</b>	<b>26,14</b>
2.	Jagung basah dengan kulit/Fresh corn with husk	<b>1,97</b>	<b>0,06</b>
3.	Jagung pipilan/beras jagung/Dry shelled corn/cornmeal	<b>8,35</b>	<b>0,22</b>
4.	Ketela pohon/singkong/Cassava	<b>14,87</b>	<b>0,10</b>
5.	Ketela rambat/ubi/Sweet potatoes	<b>5,91</b>	<b>0,06</b>
6.	Gaplek/Dried cassava	-	-
7.	Ikan dan udang segar/Fresh fish and shrimp	<b>66,12</b>	<b>10,62</b>
8.	Ikan dan udang diawetkan/Preserved fish and shrimp	<b>15,20</b>	<b>2,59</b>
9.	Daging sapi/Beef	<b>0,25</b>	<b>0,02</b>
10.	Daging ayam ras/kampung/Broiler/local chicken meat	<b>12,38</b>	<b>0,75</b>
11.	Telur ayam ras/kampung/Chicken egg	<b>11,29</b>	<b>0,91</b>
12.	Telur itik/manila/Duck egg	<b>1,06</b>	<b>0,07</b>
13.	Susu kental manis/Sweetened condensed milk	<b>11,25</b>	<b>0,27</b>
14.	Susu bubuk bayi/Infant formula	<b>7,01</b>	<b>0,32</b>
15.	Bawang merah/Shallot	<b>1,76</b>	<b>0,07</b>
16.	Bawang putih/Garlic	<b>2,55</b>	<b>0,12</b>
17.	Cabe merah/Chillies	<b>0,12</b>	<b>0,00</b>
18.	Cabe rawit/Cayenne pepper	<b>0,34</b>	<b>0,02</b>
19.	Tahu/Soybean curd	<b>6,37</b>	<b>0,87</b>
20.	Tempe/Fermented soybean cake	<b>11,21</b>	<b>0,94</b>
21.	Minyak kelapa/goreng/Coconut oil/frying oil	<b>191,81</b>	<b>0,08</b>
22.	Kelapa/Coconut	<b>37,33</b>	<b>0,35</b>
23.	Gula pasir/Sugar	<b>84,91</b>	<b>0,00</b>
24.	Gula merah/Brown sugar	<b>12,65</b>	<b>0,10</b>

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016  
TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : MALUKU**

Jenis Makanan Food Items	Kalori Calorie	Protein Protein
	(1)	(2)
1. Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	795,85	18,62
2. Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	4,21	0,13
3. Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	12,87	0,33
4. Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	43,24	0,28
5. Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	5,39	0,05
6. Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	0,43	0,00
7. Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	81,45	14,04
8. Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	2,16	0,35
9. Daging sapi/ <i>Beef</i>	0,49	0,04
10. Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	16,26	0,98
11. Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	10,38	0,83
12. Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	0,19	0,01
13. Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	7,64	0,19
14. Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	7,90	0,36
15. Bawang merah/ <i>Shallot</i>	2,16	0,08
16. Bawang putih/ <i>Garlic</i>	4,53	0,21
17. Cabe merah/ <i>Chillies</i>	0,09	0,00
18. Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	0,37	0,02
19. Tahu/ <i>Soybean curd</i>	6,89	0,94
20. Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	7,30	0,61
21. Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	197,37	0,03
22. Kelapa/ <i>Coconut</i>	55,75	0,53
23. Gula pasir/ <i>Sugar</i>	83,72	0,00
24. Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	2,60	0,02

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016  
TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

Provinsi /Province : MALUKU UTARA

Jenis Makanan Food Items	Kalori Calorie	Protein Protein
	(1)	(2)
1. Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	<b>770,06</b>	<b>18,02</b>
2. Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	<b>0,77</b>	<b>0,02</b>
3. Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	<b>0,31</b>	<b>0,01</b>
4. Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	<b>43,10</b>	<b>0,28</b>
5. Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	<b>12,76</b>	<b>0,12</b>
6. Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	<b>3,22</b>	<b>0,01</b>
7. Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	<b>83,92</b>	<b>14,14</b>
8. Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	<b>3,82</b>	<b>0,65</b>
9. Daging sapi/ <i>Beef</i>	<b>0,43</b>	<b>0,04</b>
10. Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	<b>9,11</b>	<b>0,55</b>
11. Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	<b>8,18</b>	<b>0,65</b>
12. Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	<b>0,06</b>	<b>0,00</b>
13. Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	<b>6,87</b>	<b>0,17</b>
14. Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	<b>6,42</b>	<b>0,29</b>
15. Bawang merah/ <i>Shallot</i>	<b>2,07</b>	<b>0,08</b>
16. Bawang putih/ <i>Garlic</i>	<b>3,37</b>	<b>0,16</b>
17. Cabe merah/ <i>Chillies</i>	<b>0,12</b>	<b>0,00</b>
18. Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	<b>0,40</b>	<b>0,02</b>
19. Tahu/ <i>Soybean curd</i>	<b>4,36</b>	<b>0,59</b>
20. Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	<b>2,97</b>	<b>0,25</b>
21. Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	<b>219,51</b>	<b>0,04</b>
22. Kelapa/ <i>Coconut</i>	<b>62,53</b>	<b>0,59</b>
23. Gula pasir/ <i>Sugar</i>	<b>88,41</b>	<b>0,00</b>
24. Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	<b>2,16</b>	<b>0,02</b>

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016  
TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : PAPUA BARAT**

Jenis Makanan Food Items	Kalori Calorie	Protein Protein
	(1)	(2)
1. Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	851,52	19,92
2. Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	0,41	0,01
3. Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	0,94	0,02
4. Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	23,02	0,15
5. Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	15,61	0,15
6. Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	0,18	0,00
7. Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	66,66	11,55
8. Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	4,32	0,55
9. Daging sapi/ <i>Beef</i>	1,18	0,11
10. Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	27,78	1,67
11. Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	12,82	1,03
12. Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	0,14	0,01
13. Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	14,18	0,35
14. Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	11,04	0,50
15. Bawang merah/ <i>Shallot</i>	2,31	0,09
16. Bawang putih/ <i>Garlic</i>	4,99	0,24
17. Cabe merah/ <i>Chillies</i>	0,06	0,00
18. Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	0,58	0,03
19. Tahu/ <i>Soybean curd</i>	9,16	1,25
20. Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	12,13	1,02
21. Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	259,10	0,02
22. Kelapa/ <i>Coconut</i>	16,52	0,16
23. Gula pasir/ <i>Sugar</i>	82,71	0,00
24. Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	0,79	0,01

**TABEL A.3 RATA-RATA KONSUMSI KALORI (KKAL) DAN PROTEIN (GRAM)  
PER KAPITA SEHARI BEBERAPA JENIS MAKANAN, MARET 2016**  
**TABLE A.3 DAILY AVERAGE CONSUMPTION OF CALORIE (KCAL) AND PROTEIN (GRAMS)  
PER CAPITA FOR SEVERAL FOOD ITEMS, MARCH 2016**

**Provinsi/Province : P A P U A**

	Jenis Makanan <i>Food Items</i>	Kalori <i>Calorie</i>	Protein <i>Protein</i>
		(1)	(2)
1.	Beras/beras ketan/ <i>Rice/glutinous rice</i>	523,80	12,26
2.	Jagung basah dengan kulit/ <i>Fresh corn with husk</i>	1,02	0,03
3.	Jagung pipilan/beras jagung/ <i>Dry shelled corn/cornmeal</i>	0,32	0,01
4.	Ketela pohon/singkong/ <i>Cassava</i>	21,21	0,14
5.	Ketela rambat/ubi/ <i>Sweet potatoes</i>	426,84	4,02
6.	Gaplek/ <i>Dried cassava</i>	0,48	0,00
7.	Ikan dan udang segar/ <i>Fresh fish and shrimp</i>	35,80	6,35
8.	Ikan dan udang diawetkan/ <i>Preserved fish and shrimp</i>	3,39	0,32
9.	Daging sapi/ <i>Beef</i>	1,13	0,10
10.	Daging ayam ras/kampung/ <i>Broiler/local chicken meat</i>	32,52	1,96
11.	Telur ayam ras/kampung/ <i>Chicken egg</i>	9,85	0,79
12.	Telur itik/manila/ <i>Duck egg</i>	0,39	0,02
13.	Susu kental manis/ <i>Sweetened condensed milk</i>	10,23	0,25
14.	Susu bubuk bayi/ <i>Infant formula</i>	4,72	0,21
15.	Bawang merah/ <i>Shallot</i>	1,92	0,07
16.	Bawang putih/ <i>Garlic</i>	3,25	0,15
17.	Cabe merah/ <i>Chillies</i>	0,06	0,00
18.	Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	0,50	0,02
19.	Tahu/ <i>Soybean curd</i>	9,92	1,35
20.	Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	10,35	0,87
21.	Minyak kelapa/goreng/ <i>Coconut oil/frying oil</i>	219,19	0,01
22.	Kelapa/ <i>Coconut</i>	9,79	0,09
23.	Gula pasir/ <i>Sugar</i>	59,25	0,00
24.	Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	0,59	0,00

**TABEL A.4 DAFTAR KONVERSI ZAT GIZI (KALORI DAN PROTEIN)**  
**TABLE A.4 NUTRIENT CONVERSION TABLE (ENERGY AND PROTEIN)**

	Jenis Makanan Food items	Satuan Unit of Quantity	Kalori Calorie	Protein Protein
(1)	(2)	(3)	(4)	
<b>1. A. PADI-PADIAN/CEREALS</b>				
2.	Beras/Rice	Kg	3622,00	84,75
3.	Beras ketan/Glutinous rice	Kg	3605,00	77,00
4.	Jagung basah dengan kulit/Fresh corn with husk	Kg	361,20	11,48
5.	Jagung pipilan/beras jagung / Dry shelled corn/corn meal	Kg	3200,00	82,80
6.	Tepung terigu/Wheatflour	Kg	3330,00	90,00
<b>7. B. UMBI-UMBIA/TUBERS</b>				
8.	Ketela rambat/ubi/Sweet potatoes	Kg	1252,20	11,78
9.	Ketela pohon/singkong/Cassava	Kg	1309,00	8,50
10.	Sagu/Sago flour	Kg	3380,00	6,00
11.	Talas/keladi/Taro	Kg	1135,40	15,50
12.	Kentang/Potatos	Kg	520,80	17,64
13.	Gaplek/Dried cassava	Kg	3380,00	15,00
<b>14. C. IKAN/UDANG/CUMI/KERANG</b> <i>FISH/SHRIMPS/COMMON SQUIDS/SHELL</i>				
15.	Tongkol/tuna/cakalang/Eastern tuna/skipjack tuna	Kg	904,00	136,00
16.	Kembung/Long jawed mackerel	Kg	824,00	176,00
17.	Teri/Anchovies	Kg	740,00	103,00
18.	Mujair/Tilapia Fish	Kg	712,00	149,60
19.	Bandeng/Milk fish	Kg	1032,00	160,00
20.	Lele/patin/gabus/belut/Catfish/snake head/eel	Kg	477,40	76,88
21.	Ikan air tawar/payau segar lainnya	Kg	856,39	134,36
	<i>Freshwater fish and others</i>			
22.	Ikan air laut segar lainnya/Saltwater fish and others	Kg	625,84	111,45
23.	Udang/cumi/sotong/kerang/kepiting/ketam (segar) <i>Fresh shrimps</i>	Kg	702,18	140,85
24.	Ikan air tawar/payau diawetkan/diasinkan <i>Preserved freshwater fish</i>	Ons/0.1 Kg	211,02	27,90
25.	Ikan air laut diawetkan/diasinkan <i>Preserved saltwater fish</i>	Ons/0.1 Kg	224,39	38,89
26.	Udang/cumi/sotong/kerang/kepiting/ketam (diawetkan/diasinkan) <i>/Preserved shrimps</i>	Ons/0.1 Kg	297,55	50,88
27.	Ikan dalam kaleng/Canned fish	Ons/0.1 Kg	338,00	21,10
<b>28. D. DAGING/MEAT</b>				
29.	Daging sapi/Beef	Kg	2070,00	188,00
30.	Daging babi/Pork	Kg	4165,00	130,00
31.	Daging ayam ras/Broiler meat	Kg	3020,00	182,00
32.	Daging ayam kampung/Local chicken meat	Kg	3020,00	182,00
33.	Daging diawetkan (sisik, nugget, daging asap, komet) <i>Preserved meat</i>	Kg	3548,44	161,74
34.	Tetelan/Trimming	Kg	1280,00	155,30

**TABEL**  
**TABLE A.4 (LANJUTAN / CONTINUED)**

Jenis Makanan Food items	Satuan Unit of Quantity	Kalori Calorie	Protein Protein
(1)	(2)	(3)	(4)
<b>35. E. TELUR DAN SUSU/EGGS AND MILK</b>			
36. Telur ayam ras/Broiler egg	Butir/Unit	82,24	6,62
37. Telur ayam kampung/Local chicken egg	Butir/Unit	68,90	4,52
38. Telur itik/telur itik manila/Duck egg	Butir/Unit	125,40	7,76
39. Telur puyuh/Quail egg	Butir/Unit	25,90	2,16
40. Susu bubuk/Milk powder	Kg	5090,00	246,00
41. Susu cair pabrik/Fresh milk from dairy	250 ml	122,00	6,40
42. Susu kental manis/Sweetened condensed milk	397 gram	1333,90	32,55
43. Susu bubuk bayi/Infant formula	Kg	4180,00	190,00
<b>44. F. SAYUR-SAYURAN/VEGETABLES</b>			
45. Bayam/ <i>Spinach</i>	Kg	113,60	6,39
46. Kangkung/ <i>Swamp cabbage</i>	Kg	168,00	20,40
47. Sawi hijau/ <i>Mustard greens</i>	Kg	191,40	20,01
48. Buncis/ <i>Green beans</i>	Kg	306,00	21,60
49. Kacang panjang/ <i>String bean</i>	Kg	276,00	27,60
50. Tomat/ <i>Tomato</i>	Kg	190,00	9,50
51. Daun ketela pohon/ <i>Cassava leaf</i>	Kg	635,10	59,16
52. Terong/ <i>Aubergine</i>	Kg	373,10	15,32
53. Tauge/ <i>Bean sprout</i>	Kg	340,00	37,00
54. Sayur sop/cap cay (paket)/ <i>Soup/stir-fried vegetables</i>	Bungkus/Unit	67,50	3,25
55. Sayur asam/lodeh (paket)/ <i>Sour vegetable soup</i>	Bungkus/Unit	116,00	2,80
56. Nangka muda/ <i>Young jackfruit</i>	Kg	408,00	16,00
57. Bawang merah/ <i>Shallot</i>	Ons/0.1 Kg	35,10	1,35
58. Bawang putih/ <i>Garlic</i>	Ons/0.1 Kg	83,60	3,96
59. Cabe merah/ <i>Chillies</i>	Kg	26,40	0,85
60. Cabe rawit/ <i>Cayenne pepper</i>	Kg	87,60	4,00
<b>61. G. KACANG-KACANGAN/LEGUMES</b>			
62. Kacang tanah tanpa kulit/ <i>Peanuts without shell</i>	Kg	4520,00	253,00
63. Tahu/ <i>Soybean curd</i>	Kg	800,00	109,00
64. Tempe/ <i>Fermented soybean cake</i>	Kg	1430,00	120,00

**TABEL**  
**TABLE A.4 (LANJUTAN / CONTINUED)**

Jenis Makanan Food items	Satuan Unit of Quantity	Kalori Calorie	Protein Protein
		(2)	(3)
<b>65. H. BUAH-BUAHAN/FRUITS</b>			
66. Jeruk/ <i>Orange</i>	Kg	311,30	5,29
67. Mangga/ <i>Mango</i>	Kg	365,30	3,64
68. Apel/ <i>Apple</i>	Kg	484,50	4,25
69. Rambutan/ <i>Rambutan</i>	Kg	276,00	3,60
70. Duku/ <i>Lanzon</i>	Kg	403,20	6,40
71. Durian/ <i>Durian</i>	Kg	294,80	5,50
72. Salak/ <i>Zalacca</i>	Kg	1350,60	4,68
73. Pisang/ <i>banana</i>	Kg	967,86	9,43
74. Pepaya/ <i>Papaya</i>	Kg	345,00	3,75
75. Semangka/ <i>Watermelon</i>	Kg	128,80	2,30
<b>76. I. MINYAK DAN KELAPA/OIL AND COCONUT</b>			
77. Minyak goreng/ <i>Frying oil</i>	Liter/Litre	7216,00	0,00
78. Minyak kelapa/ <i>Coconut oil</i>	Liter/Litre	6960,00	8,00
79. Kelapa/ <i>Coconut</i>	Butir/Unit	1335,50	12,65
<b>80. J. BAHAN MINUMAN/BEVERAGE STUFF</b>			
81. Gula pasir/ <i>Sugar</i>	Ons/0.1 Kg	364,00	0,00
82. Gula merah/ <i>Brown sugar</i>	Ons/0.1 Kg	377,00	3,00
83. Teh bubuk/ <i>Powdered tea</i>	Ons/0.1 Kg	132,00	19,50
84. Teh œlup (sachet)/ <i>Tea bag</i>	2 gram	2,64	0,39
85. Kopi bubuk/ <i>Powdered coffee</i>	Ons/0.1 Kg	352,00	17,40
86. Kopi instan (sachet)/ <i>Instant coffee</i>	20 gram	90,00	1,00
<b>87. K. BUMBU-BUMBUAN/SPICES</b>			
88. Garam/ <i>Salt</i>	Gram	0,00	0,00
89. Kemiri/ <i>Candlenut</i>	Gram	6,36	0,19
90. Ketumbar/jinten/ <i>Coriander /cumin</i>	Gram	4,04	0,14
91. Merica/lada/ <i>Pepper</i>	Gram	3,59	0,12
92. Asam/ <i>Tamarind</i>	Gram	1,32	0,01
93. Terasi/petis/ <i>Fish paste</i>	Gram	2,50	0,23
94. Kecap/Soya sauce	100 ml	36,79	4,56
95. Penyedap masakan/vetsin/ <i>Monosodium glutamate</i>	Gram	0,00	0,00
96. Bumbu masak instan/ <i>Instant spice</i>	Gram	0,00	0,00
97. Bumbu lainnya (pala, jahe, kunyit)/ <i>Other spices</i>	Gram	0,49	0,02
<b>98. L. KONSUMSI LAINNYA</b>			
<i>MISCELLANEOUS FOOD ITEM</i>			
99. Mie instan/ <i>Instant noodle</i>	80 gram	356,00	8,00
100. Kerupuk mentah/ <i>Crisps</i>	Ons/0.1 Kg	453,00	3,88
101. Bubur bayi kemasan/ <i>Porridge in package</i>	150 gram	277,10	9,96

**TABEL**  
**A.4 (LANJUTAN / CONTINUED)**

Jenis Makanan Food items	Satuan Unit of Quantity	Kalori Calorie	Protein Protein
(1)	(2)	(3)	(4)
<b>102. MAKANAN DAN MINUMAN JADI</b>			
<i>PREPARED FOOD AND BEVERAGES</i>			
103. Roti/Bread	Potong/Piece	156,31	2,60
104. Kue kering/biskuit/Cookies	Ozs/0.1 Kg	426,30	6,19
105. Kue basah/Boil or steam cake	Buah/Unit	137,50	1,96
106. Makanan gorengan/Fried food	Potong/Piece	181,00	4,94
107. Gado-gado/ketoprak/pecel <i>Kind of salad with peanuts sauce</i>	Porsi/Portion	290,00	14,00
108. Nasi campur/rames <i>A plate of rice accompanied by a mixture of dishes</i>	Porsi/Portion	583,60	19,42
109. Nasi goreng/Fried rice	Porsi/Portion	552,00	6,40
110. Nasi putih/Rice	Porsi/Portion	391,60	4,62
111. Lontong/ketupat sayur <i>Rice steamed in a banana leaf or coconut leaf</i>	Porsi/Portion	263,80	5,93
112. Soto/gule/sop/rawon/cincang / Soup	Porsi/Portion	143,70	8,92
113. Mie bakso/mie rebus/mie goreng <i>Noodle (with meatball/boiled/fried)</i>	Porsi/Portion	529,00	6,82
114. Makanan ringan anak-anak/krupuk/kripik <i>Snack for children</i>	Ozs/0.1 Kg	509,10	6,28
115. Ikan (goreng, bakar, presto, pindang, pepes, dsb) <i>Fish (fried, roasted, etc.)</i>	Potong/Piece	624,00	70,35
116. Ayam/daging (goreng, bakar, dsb) <i>Chicken/meat (fried, roasted, etc.)</i>	Potong/Piece	490,00	66,20
117. Air kemasan/Mineral water (bottle)	Liter/Litre	0,00	0,00
118. Air kemasan galon/Mineral water (gallon)	Galon/Gallon	0,00	0,00
119. Es lainnya/Other ice	Porsi/Portion	56,00	0,00
120. Minuman bersoda/mengandung CO2 / CO2 drink, soft drink	Liter/Litre	240,00	0,00
121. Minuman jadi (kopi, kopi susu, teh, susu coklat, dll) <i>Prepared beverage</i>	Gelas/Glass	61,00	3,20
122. Minuman keras/beralkohol /Alcoholic beverages	Liter/Litre	0,00	0,00
<b>123. N. ROKOK / CIGARETTES</b>			
124. Rokok kretek tanpa filter/Clove non filter cigarettes	Batang/Unit	0,00	0,00
125. Rokok kretek filter/Clove filter cigarettes	Batang/Unit	0,00	0,00
126. Rokok putih/Cigarettes	Batang/Unit	0,00	0,00



## LAMPIRAN B

## *APPENDIX B*

KUESIONER (VSEN16.KP)  
*QUESTIONNAIRE (VSEN16.KP)*





VSEN16.KP  
Dibuat 1 set untuk  
BPS Kab/Kota

REPUBLIK INDONESIA

## SURVEI SOSIAL EKONOMI NASIONAL 2016

KETERANGAN KONSUMSI/PENGELUARAN MAKANAN DAN BUKAN MAKANAN,  
DAN PENDAPATAN/PENERIMAAN RUMAH TANGGA

MARET

RAHASIA

### BLOK I. KETERANGAN TEMPAT

Urutan	Nama dan Kode	Jabatan	Waktu	Tanda tangan
201. Pendacah	Stat BPS Provinsi..... Stat BPS Kab/Kota..... KSK..... Mitra.....	1 2 3 4	Tgl ..... Bln .....	
202. Pengawas	Stat BPS Provinsi..... Stat BPS Kab/Kota..... KSK..... Mitra.....	1 2 3 4	Tgl ..... Bln .....	
203. Hasil pencacahan rumah tangga				Terisi lengkap ..... Tidak ada ART/Responden yang dapat memberikan jawaban sampai akhir ..... masa pencacahan ..... Responden menolak ..... Rumah tangga pindah/tbangunan ..... sensus sudah tidak ada ..... Blok VI Catatan
204. Klasifikasi Desa/Kelurahan	1. Perkotaan 2. Pedesaan			
101	Provinsi			
102	Kabupaten/Kota*)			
103	Kecamatan			
104	Desa/Kelurahan*)			
105	Nomor Blok Sensus			
106	Nomor Kode Sampel			
107	Nomor Urut Sampel Rumah Tangga			
108	Nama Kepala Rumah Tangga			
109	Alamat (Nama Jalan/Gang, RT/RW/Dusun)			
110				

SELAJAT PAGISIANG/SORE/MALAM. KAMI/SAYA DARI BPS SEDANG MENGUMPULKAN DATA/INFORMASI  
KEADAAN SOSIAL/EKONOMI RUMAH TANGGA SEPERTI PENDIDIKAN, KESEHATAN, PEKERJAAN DAN  
PENGELUARAN RUMAH TANGGA. UNTUK ITU KAMI/SAYA AKAN MEWAWANCARA BAPAK/IBU BERSERTA  
ANGGOTA RUMAH TANGGA LAINNYA. SELURUH DATA YANG BAPAK/IBU BERIKAN KEPADA KAMI AKAN  
DIRAHASAIKAN DAN HANYA AKAN DIGUNAKAN UNTUK KEPERLUAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN. BOLEH  
SAYA MULAI MINTA WAWANCARA SEKARANG?

- Ya bersedia => Mulai wawancara
- Bersedia dengan pernyataan di lam waktu => Blok VI. Catatan
- Tidak bersedia => Lengkapi isian Blok I dan II. Selesai dan diskusikan hasilnya dengan pengawas

BLOK II. KETERANGAN PENCACAHAN				
Uraian	Nama dan Kode	Jabatan	Waktu	Tanda tangan
201. Pendacah	Stat BPS Provinsi..... Stat BPS Kab/Kota..... KSK..... Mitra.....	1 2 3 4	Tgl ..... Bln .....	

BLOK III. BANYAKNYA ART DAN PEMBERI INFORMASI				
301	Banyaknya anggota rumah tangga			
302	No urut pemberi informasi:			
303	Nama pemberi informasi:			

\*) Kotak yang tidak perlu

Jam mulai wawancara:

2

#### BLOK IV.1. KONSUMSI DAN PENGELUARAN BAHAN MAKANAN, BAHAN MINUMAN, DAN ROKOK SEMINGGU TERAKHIR

No. Urut	Kode COICOP	Rincian	Satuan standar	Banyaknya (0.00)	Ni lai (Rp)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
1		<b>A. PADI-PADIAN</b>			
2	01111001	Beras	Kg		
3	01111003	Beras ketan	Kg		
4	01111006	Jagung basah dengan kulit	Kg		
5	01111005/2	Jagung pipilin/beras jagung	Kg		
6	01115005	Tepung terigu	Kg		
7		<b>B. UMBI-UMBIAH</b>			
8	01178002	Ketela rambut/ubi	Kg		
9	01178001	Ketela pohon/singkong	Kg		
10	01115007	Sagu (tulang dari ketela pohon)	Kg		
11	01178004	Talas/keladi	Kg		
12	01177000	Kentang	Kg		
13	01115000	Gripek	Kg		
14		<b>C. IKAN/UDANG/CUMI/KERANG</b>			
15	01131009	Tongkol/tuna/cakalang	Kg		
16	01131028	Kembung	Kg		
17	01131007	Tan	Kg		
18	01131045	Mujair	Kg		
19	00131003	Bandeng	Kg		
20	01131055/108	Lele/patin/gabus/belut	Kg		
21	01131000	Ikan air tawar/pายau segar lainnya	Kg		
22	01131000	Ikan air laut segar lainnya	Kg		
23	01132000	Udang/gumi/sotong/kerang/keling/kelam (segar)	Kg		
24	01133000	Ikan air tawar/pายau diawetkan/didasinkan	Ons		

**BLOK IV.1. KONSUMSI DAN PENGELUARAN BAHAN MAKANAN, BAHAN MINUMAN, DAN ROKOK SEMINGGU TERAKHIR**

No. Urut (1)	Kode COICOP (2)	Rincian (3)	Satuan standar (4)	Banyaknya (0,00) (5)	Nilai (Rp) (6)
25	01133031	Ikan air laut dawetkan/dasinkan	Ong		
26	01133009	Udang/cumi/sotong kerang kepuing 'velam (dawetkan/dasinkan)	Ong		
27	01134001	Ikan dalam teleng	Ong		
28		<b>D. DAGING</b>			
29	01121001	Daging sapi	Kg		
30	01122001	Daging babi	Kg		
31	01124003	Daging ayam ras	Kg		
32	01124002	Daging ayam kampung	Kg		
33	01125000	Daging dawetkan (sisik, nugget, daging asap, kormel)	Kg		
34	01121005	Telahan	Kg		
35		<b>E. TELUR DAN SUSU</b>			
36	01147002	Telur ayam ras	Buah		
37	01147001	Telur ayam kampung	Buah		
38	01147003	Telur tikus/tik mania	Buah		
39	01147005	Telur payuh	Buah		
40	01143001	Susu bubuk	Kg		
41	01143003	Susu cair pabrik	250 ml		
42	01143005	Susu kental manis	397 Gram		
43	01143007	Susu bubuk bayi	Kg		
44		<b>F. SAYUR-SAYURAN</b>			
45	01171012	Bayam	Kg		
46	01171014	Kangkung	Kg		
47	01171015	Sawi hijau	Kg		
48	01173003	Buncis	Kg		
49	01173008	Kacang panjang	Kg		

**BLOK IV. 1. KONSUMSI DAN PENGELUARAN BAHAN MAKANAN, BAHAN MINUMAN, DAN ROKOK SEMINGGU TERAKHIR**

No.	Kode COICOP	Rincian	Satuan standar	Banyaknya (0,00)	Nilai (Rp)
Urut	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
					(6)
50	01173005	Tomat	Kg		
51	01171010	Daun kelola pohon	Kg		
52	01173023/26	Terong	Kg		
53	01171017	Tauge	Kg		
54	01171026	Sayur sop/capcay (Paket)	Bungkus		
55	01171025	Sayur asam/bodeh (Paket)	Bungkus		
56	01173017	Nangka muda	Kg		
57	01174006	Bawang merah	Ong		
58	01174007	Bawang putih	Ong		
59	01173012	Cabe merah	Kg		
60	01173013	Cabe rawit	Kg		
61		<b>G. KACANG-KACANGAN</b>			
62	01168010	Kacang tanah tanpa kulit	Kg		
63	01194011	Tahu	Kg		
64	01194013	Tenipe	Kg		
65		<b>H. BUAH-BUAHAN</b>			
66	01167000	Jenitik	Kg		
67	01167002-14	Mangga	Kg		
68	01163000	Apel	Kg		
69	01167040-49	Rambutan	Kg		
70	01167050	Duku	Kg		
71	01167059-85	Durián	Kg		
72	01165008-11	Salak	Kg		
73	01162000	Pisang	Kg		
74	01167022-27	Pepaya	Kg		
75	01167028-32	Semangka	Kg		

**BLOK IV. KONSUMSI DAN PENGELUARAN BAHAN MAKANAN, BAHAN MINUMAN, DAN ROKOK SEMINGGU TERAKHIR**

No. urut	Kode CONCOP	Rincian	Satuan standar	Banyaknya (0,00)	Nilai (Rp)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
76		<b>I. MINYAK DAN KELAPA</b>			
77	01154001	Minyak goreng	Liter		
78	01154003	Minyak kelapa	Liter		
79	01167033	Kelapa	Buah		
80		<b>J. BAHAN MINUMAN</b>			
81	01181001	Gula pasir	Ons		
82	01181002	Gula merah	Ons		
83	01212001	Teh bubuk	Ons		
84	01212002	Teh celup (sachet)	2 Gram		
85	01211001	Kopi bubuk	Ons		
86	01211002	Kopi instant (sachet)	20 Gram		
87		<b>K. BUMBU-BUMBUAN</b>			
88	01192001	Garam	Gram		
89	01192005	Kemiri	Gram		
90	01192006	Kelumbang/jintan	Gram		
91	01192007	Merica/lada	Gram		
92	01173024	Asam	Gram		
93	01194003/4	Terasih/petas	Gram		
94	01191003	Kecap	100 ml		
95	01194008	Penyedap masakan/vertisin	Gram		
96	01194007	Bumbu masak instan	Gram		
97	01192003/4	Bumbu lainnya (gula, jahe, kunyit, dsb.)	Gram		
98		<b>L. KONSUMSI LAINNYA</b>			
99	01115012	Mie instant	80gr		
100	01115018/9	Kerupuk mentah	Ons		
101	01115013	Bulur bayi tempeasen	150 Gram		

**BLOK IV.1. KONSUMSI DAN PENGELUARAN BAHAN MAKANAN, BAHAN MINUMAN, DAN ROKOK SEMINGGU TERAKHIR**

No. urut (1)	Kode COICOP (2)	Rincian (3)	Satuan standar	Nama : Banyaknya (0,00)		Nilai (Rp) (6)	No Urut ART: (VSEN16.K Blok IV. P 401) Banyaknya (0,00)	Nilai (Rp) (6)
				No Unit ART: (VSEN16.K Blok IV. P 401)	Nilai (Rp) (5)			
<b>M. MAKANAN DAN MINUMAN JADI</b>								
103	11111037/38	Roti	Potong					
104	11111025	Kue kering/biskuit	Ong					
105	11111024	Kue basah	Buah					
106	11111026	Makanan gorengan	Potong					
107	11111015	Gado-gado/ketoprak/pecel	Porsi					
108	11113170	Nasi campur/rames	Porsi					
109	11113160	Nasi goreng	Porsi					
110	11111030	Nasi putih	Porsi					
111	11111023	Lontong/ketupat/sayur	Porsi					
112	11120000/17	Soto/gule/sop/rawn/ön/cincang	Porsi					
113	11111047	Mie bakso/mie rebus/mie goreng	Porsi					
114	11111027	Makanan ringan anak-anak/kripuk/kripik	Ong					
115	11111019	Ikan (goreng, bakar, presto, pindang, pipes, dsb.)	Potong					
116	11111007/18	Ayam/daging (goreng, bakar, rendang, fried chicken, saté dsb.)	Potong					
117	11111058	Air kemasan	Liter					
118	01221000	Air kemasan/gallon	Galon					
119	11111051	Es (tidak termasuk es krim)	Porsi					
120	11111059	Minuman bersoda/mengandung CO <sub>2</sub>	Liter					
121	11111052-57	Minuman jadi (kopi, kopi susu, teh, susu coklat, dsb)	Gelas					
122	02100000	Minuman keras (beralkohol)	Liter					
123		<b>N. ROKOK</b>						
124	022201001	Rokok kretek tanpa filter	Batang					
125	022201002	Rokok kretek filter	Batang					
126	022201003	Rokok putih	Batang					

**BLOK IV.1. KONSUMSI DAN PENGELEJUARAN BAHAN MAKANAN, BAHAN MINUMAN, DAN ROKOK SEMINGGU TERAKHIR**

No. urut	Kode C0COP	Rincian	Satuan standar	Nb Unit ART : (SEN16.K Blok IV. P.401)	<input type="checkbox"/> Banyaknya (0..30)	<input type="checkbox"/> Nilai (Rp)	<input type="checkbox"/> Banyaknya (0..00)	<input type="checkbox"/> Nilai (Rp)	Nama :
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(5)	(6)		
102		<b>M. MAKANAN DAN MINUMAN JADI</b>							
103	11111037/38	Roti	Potong						
104	11111025	Kue kering/biskuit	Ons						
105	11111024	Kue basah	Buah						
106	11111026	Makanan gorengan	Potong						
107	11111015	Gado-gado/lelepet/pecal	Porsi						
108	11111317/0	Nasi campur/ranties	Porsi						
109	11111316/0	Nasi gorong	Porsi						
110	11111030	Nasi putih	Porsi						
111	11111023	Lontong/kelupat/layur	Porsi						
112	11120006/17	Soto/gule/sop/porwon/cincang	Porsi						
113	11111047	Mie bakso/mie rebus/mie goreng	Porsi						
114	11111027	Makanan ringan anak-anak/krupuk/kripik	Ons						
115	11111019	Ikan (goreng, bakar, presto, plindang, pepes, dsb.)	Potong						
116	11111007/17	Ayam/daging (goreng, bakar, rendang, fried chicken, satay dsb.)	Potong						
117	11111058	Air kemasan	Liter						
118	01221000	Air kemasan gallon	Galon						
119	11111051	Es (tidak temasuk es krim)	Porsi						
120	11111059	Minuman ber soda/mengandung CO <sub>2</sub>	Liter						
121	11111052-57	Minuman air (kopi, kopi susu, teh, susu coklat, dsb)	Gelas						
122	02100000	Minuman keras/beralkohol	Liter						
123		<b>N. ROKOK</b>							
124	02201001	Rokok kretek tanpa filter	Balang						
125	02201002	Rokok kretek filter	Balang						
126	02201003	Rokok putih	Batang						

No. unit	Kode COCOP	Rincian	Nama :	Satuan standar	No Urut ART: (YSEN16.K Blok IV, P.401)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nama :
					Banyaknya (0.00)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
102	<b>M. MAKANAN DAN MINUMAN JADI</b>							
103	1111103798	Roti	Potong	Ons				
104	11111025	Kue kering/viskuit						
105	11111024	Kue basah	Blah					
106	11111026	Makanan gorengan	Potong					
107	11111015	Gado-gado/kelopakai/pacel	Porsi					
108	11113170	Nasi campur/names	Porsi					
109	11113168	Nasi goreng	Porsi					
110	11111030	Nasi putih	Porsi					
111	11111023	Lontong/lempoyang sayur	Porsi					
112	1112000617	Soto/goleh/sepu/rawnون/cincang	Porsi					
113	11111047	Mie bahas/mie rebus/mie goreng	Porsi					
114	11111027	Makanan ringan anak-anak/kripuk/kripik	Ons					
115	11111019	Kian (gooreng, bakar, presto, pindang, pipies, dsb.)	Potong					
116	1111100778	Ayam/daging (georen, bakar, rendang, fried chicken, sale,dsb.)	Potong					
117	11111058	Air Nemasan	Liter					
118	01221000	Air kemasan 1 galon	Galon					
119	11111051	Es (tidak termasuk es krim)	Porsi					
120	11111059	Minuman bersoda/mengandung CO <sub>2</sub>	Liter					
121	11111052-57	Minuman jadi (kopi, kopi susu, teh, susu coklat, dsb)	Gelas					
122	02100000	Minuman keras/beralkohol	Liter					
123	<b>N. ROKOK</b>							
124	02201001	Rokok kretek tanpa filter	Balang					
125	02201002	Rokok kretek filter	Balang					
126	02201003	Rokok putih	Balang					

**BLOK IV.1. KONSUMSI DAN PENGELUARAN BAHAN MAKANAN, BAHAN MINUMAN, DAN ROKOK SEMINGGU TERAKHIR**

No. urut	Kode COCOP	Rincian	Satuan standar	Nama : No Urut ART: (VSEN16.K Blok IV. P.401)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nama : No Urut ART: (VSEN16.K Blok IV. P.401)
(1)	(2)	(3)	(4)	Banyaknya (0,00)	(5)	(6)	Banyaknya (0,00)
<b>M. MAKANAN DAN MINUMAN JADI</b>							
103	1111103758	Roti	Potong				
104	11111025	Kue kering/pisikuit	Ong				
105	11111024	Kue basah	Buah				
106	11111026	Makanan gorengan	Putong				
107	11111015	Gado-gado/ketoprak/pecel	Porsi				
108	11113170	Nasi campur/ramen	Porsi				
109	11113169	Nasi goreng	Porsi				
110	11111030	Nasi putih	Porsi				
111	11111023	Lontong/gelapat sayur	Porsi				
112	11120006177	Soto/golele/sop/rawnai/omcang	Porsi				
113	11111047	Mie bakso/mie rebus/mie goreng	Porsi				
114	11111027	Makanan ringan anak-anak/kripik/kripik	Ong				
115	11111019	Ikan (goreng, bakar, presto, piordan, pipies, dsb.)	Putong				
116	1111106778	Ayam/daging (goreng, bakar, rendang, fried chicken, saté fish )	Putong				
117	11111058	Air mineral	Liter				
118	01221000	Air kemasan/galon	Galon				
119	11111051	Es (tidak temasuk es krim)	Porsi				
120	11111059	Minuman bersoda/mengandung CO <sub>2</sub>	Liter				
121	11111052-57	Minuman jadi (kopi, kopi susu, teh, susu coklat, dsb)	Gelas				
122	02100000	Minuman keras/beralkohol	Liter				
123	<b>N. ROKOK</b>						
124	02201001	Rokok kretek tanpa filter	Batang				
125	02201002	Rokok kretek filter	Batang				
126	02201003	Rokok putih	Batang				

**BLOK IV.1. KONSUMSI DAN PENGELUARAN BAHAN MAKANAN, BAHAN MINUMAN, DAN ROKOK SEMINGGU TERAKHIR**

No. urut	Kode COICOP	Rincian	Satuan standar	Nama :		Nama :
				[2]	[3]	
[1]	No Urut ART: (VSEN16.K Blok IV P 401)	Banyaknya (0,00)	Nilai (Rp)	Banyaknya (0,00)	Nilai (Rp)	[7]
102	<b>M. MAKANAN DAN MINUMAN JADI</b>					
103	11111103738	Roti	Potong			
104	111111025	Kue Icing/Diskuit	Ong			
105	111111024	Kue basah	Buah			
106	111111026	Makanan gorengan	Potong			
107	111111015	Gado-gado/Hellopraki/pesel	Porsi			
108	111111370	Nasi campur/nanes	Porsi			
109	1111113169	Nasi goreng	Porsi			
110	111111030	Nasi putih	Porsi			
111	111111023	Lontong/kelupat/sayur	Porsi			
112	11112000617	Soto/gule/sop/prawn/mericang	Porsi			
113	111111047	Mie bakso/mie rebus/mie goreng	Porsi			
114	111111027	Makanan ringan anak-anak/kripuk/kripik	Ong			
115	111111019	Ikan (goreng, baliar, pesteo, pindang, papies, dsb.)	Potong			
116	11111100718	Ayam (daging, garing, baliar, rendang, fadil/chicken, sate, dsb.)	Potong			
117	111111058	Air kemasan/1	Liter			
118	012210000	Air kemasan/galon	Galon			
119	111111051	Es (tidak lemasuk es kim)	Porsi			
120	111111059	Minuman ber-soda/dengan gas/dingin CO <sub>2</sub>	Liter			
121	111111052-57	Minuman jadi (kopi, kopi susu, teh, susu coklat, dsb)	Gelas			
122	021000000	Minuman keras/beralkohol	Liter			
123	<b>N. ROKOK</b>					
124	02201001	Rokok kretek tanpa filter	Balang			
125	02201002	Rokok kretek filter	Batang			
126	02201003	Rokok putih	Batang			

**BLOK IV.2. PENGELUARAN UNTUK BARANG-BARANG MAKANAN SELAMA SEBULAN DAN SETAHUN TERAKHIR (DALAM RUPIAH)**

No urut	Kode COCOP	Rincian	Sebulan terakhir	Setahun terakhir
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b>A. PERUMAHAN DAN FASILITAS RUMAH TANGGA</b>				
127	04000	Status penggunaan bangunan tempat tinggal yang diemban:		
128	04200	1. Milik sendiri 2. Kostak 3. Sewa 4. Bebas sewa 5. Dinas 6. Lainnya	<input type="checkbox"/>	
129	0421000	Jika milik sendiri/bebas sewa, perkiraan sewa sebulan:	Rp .....	
130	04110002	Jika kontrak, nilai kontrak sebulan:	Rp .....	
131	04110001	Jika sewa, nilai sewa sebulan:	Rp .....	
132	04110002	Jika dinas atau lainnya, perkiraan sewa sebulan:	Rp .....	
133	04510001	Listrik Banyaknya: Sebulan Terakhir: ..... kWh	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
134	04510001	Catalan: Bila rutin tidak mengeluh satu atau lebih (misalnya pemakaian listrik non-P.L.N), cara pemurnian sbb: jumlah watt yang digunakan dikalikan jumlah jam pemakaian sebulan diberi 1000 N i a :	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
135	04410000	Air (PAM/pukulan/bali) Banyaknya: Sebulan Terakhir: ..... m <sup>3</sup>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
136	04410000	N i a :	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
		Bahan bakar untuk memasak (Rincian 137 s.d. Rincian 145)		
137	04521001	LPG Banyaknya: Sebulan Terakhir: ..... kg	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
138	04521001	N i a :	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
139	04521002	Gas Kota Banyaknya: Sebulan Terakhir: ..... m <sup>3</sup>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
140	04521002	N i a :	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
141	04530001	Minyak Tanah Banyaknya: Sebulan Terakhir: ..... Liter	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
142	04530001	N i a :	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
143	04540002-4	Arang/batu bara/briket Banyaknya: Sebulan Terakhir: ..... Kg	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
144	04540002-4	Arang/batu bara/briket: N i a :	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
145	04540001	kayu bakar dan batam batar, lainnya	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

**BLOK IV.2. PENGELUARAN UNTUK BARANG-BARANG MAKANAN SELAMA SEBULAN DAN SETAHUN TERAKHIR (DALAM RUPIAH)**

No urut	Kode COCOP	Rincian	Setahun terakhir	Setahun terakhir
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
		<b>Generator [Rincian 146 s.d. Rincian 151]</b>		
146	0722008/16	I. Jenis dan jumlah pemakaian bahan bakar minyak (BBM): 1. Bensin      2. Solar      3. Minyak tanah		
147	0722008/16	Setahan Terakhir ..... Liter		
148	0722008/16	N i l a i :		
149	0722001	ii. Minyak pelumas: Setahan Terakhir ..... Liter		
150	0722001	N i l a i :		
151	063/20000	iii. Pemeliharaan dan perbaikan generator		
152	043/10000	Pemeliharaan rumah dan perbaikan ringan (cat kayu, kapur, cat tembok, genteng, kaca jendela, engsel, dsb.)		
153	056/12000	Lainnya (cairan pembersih lantai, pewangi ruangan, bola lampu, obat nyamuk, korek api, batu baterai, api dsb.)		
		<b>Kendaraan bermotor [Rincian 154 s.d. Rincian 162]</b>		
154	07220016	a. Bensin Premium      Setahan Terakhir ..... Liter		
155	07220016	N i l a i :		
156	07220017	b. Pertamax/Shell/Total dan sejenisnya      Setahan Terakhir ..... Liter		
157	07220017	N i l a i :		
158	07220008	c. Solar      Setahan Terakhir ..... Liter		
159	07220008	N i l a i :		
160	07220007	d. Minyak Pelumas: Setahan Terakhir ..... Liter		
161	07220017	N i l a i :		
162	07230000	e. Perbaikan ringan dan pemeliharaan kendaraan bermotor (minyak rem, air aki, karusas rem, kopling, dsb.)		
		<b>Pos dan Telekomunikasi [Rincian 163 s.d. Rincian 167]</b>		
163	08300002	Rekening telepon rumah		
164	08300011	Pulsa HP		

<b>BLOK IV.2. PENGELUARAN UNTUK BARANG-BARANG MAKANAN SELAMA SEBULAN DAN SETAHUN TERAKHIR (DALAM RUPIAH)</b>					
No urut	Kode CONCOP	Rincian	Sebulan terakhir	Setahun terakhir	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	
165	08100000	Benda pos (wesel, materai, perangko, dsb.)			
166	0830010	Biaya internet			
167	08300000	Lainnya (nomor perdana, warnet, kirim paket, dsb.) sebutukan			
168		<b>B. ANEKA BARANG DAN JASA</b>			
169	12130000	Sabun mandi, pasta gigi, sikat gigi, dan sampo			
170	12130000	Barang kecantikan (rimjak wangi, minyak rambut, deodoran, bedak, kacamata gigi, gunting kuku, rambut, pakuwig, lipstik, sisir, dsb.), dan pembalut wanita			
171	12110000	Perawatan kulit, muka, kuku, rambut (ongkos pangkas rambut, styling, rebounding, cream bath, lulur/spa, dsb.)			
172	05611000	Sabun cuci (batangan, bubuk, krim, dan cair)			
173	05611000	Bahan pemeliharaan pakaian (pelentur dan pengharum, pemutih, pelicin, kapur barus, dan lainnya)			
174	09600000	Surat kabar, majalah, buku-buku, dan alat-alat tulis (di luar keperluan sekolah) termasuk seva meja/tahfidzaan			
175	12130000	Barang lainnya (tissue, pamper, dsb.)			
		<b>Biaya Pelayanan Pengobatan/Kuratif (termasuk biaya melahirkan dan obat yang tidak bisa ditimpali)</b> Rincian 176 s.d. Rincian 182			
176	06302000	Rumah Sakit Pemerintah			
177	06302000	Rumah Sakit Swasta			
178	06301000	Puskesmas/Pustu/Polindes/Psayandu			
179	06210000	Praktik Dokter/PoliKlinik			
180	06232000	Praktik Petugas Kesehatan (Bidan/Peralat/mantiri/kesshatan)			
181	06232015	Praktik Pengobatan Tradisional			
182	06232015	Dukun Penolong Persalinan			

**BLOK IV.2. PENGELUARAN UNTUK BARANG-BARANG BUKAN MAKANAN SELAMA SEBULAN DAN SETAHUN TERAKHIR (DALAM RUPIAH)**

No urut	Kode cOdCOP (1) (2)	Rincian (3)	Sebulan terakhir (4)	Setahun terakhir (5)
183	06110000	Biaya Obat (harga obat yang dibeli di apotik, toko obat, dsb.) Rincian 184 s.d. Rincian 187		
184	06110000	Obat yang dibeli dengan resep dan tenaga kesehatan (dokter, bidan, dsb.)		
185	06110000	Obat modern yang dibeli tanpa resep dari tenaga kesehatan		
186	06110001	Obat tradisional/jamu untuk pengobatan		
187	06130000	Biaya pemberian kasihmata, kakilangan/palsu (protose), dari kursi roda		
		<b>Biaya Pelayanan Pencegahan/Preventif (Rincian 188 s.d. Rincian 192)</b>		
188	06302005	Pemakaian hamilan		
189	06302000	Imunisasi		
190	06302015	KIR / Medicinal Check Up		
191	06302002	Kekangs Belecania (alat/cara kontrasepsi, konsultasi, dsb.)		
192	06302000	Biaya pemeliharaan kelelahan lainnya (vitamin, jamin untuk menjaga kesehatan, unit fitness, dsb.)		
		<b>Biaya Sekolah/Kursus (Rincian 193 s.d. Rincian 198)</b>		
193	10000000	Sumbangan/pembangunan sekolah (uang bangunan)		
194	10000000	Uang sekolah (SPP) dan iuran BP3/POMG		
195	10000000	Iuran sekolah lainnya (keterampilan, les, les, tes, dsb.)		
196	09510000	Buku pelajaran, foto-copy bahan pelajaran		
197	09540000	Alat-alat tulis (pulpen, pensil, penghapus, penggaris, kalkulator, jangka, dsb.)		
198	10500000	Uang kursus		
		<b>Biaya Transportasi/Pengangkutan Umum (Rincian 199 s.d. Rincian 207)</b>		
199	07320000	Transportasi darat (biaya naik becak, mikrolet, minibus, bus, kereta api, dsb.)		
200	07330000	Transportasi udara/pesawat (tiket, airport tax, dsb.)		
201	07340000	Transportasi laut/kapal feri, kapal laut		
202	07240000	Lainnya (uang parkir, karosir tol, dsb.)		

<b>BLOK IV.2. PENGELUARAN UNTUK BARANG-BARANG BUKAN MAKANAN SELAMA SEULAN DAN SETAHUN TERAKHIR (DALAM RUPIAH)</b>					
No urut	Kode ciclop	Rincian	Sebulan terakhir	Setahun terakhir	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
203	11200000	Hotel/motel/penginapan			
204	09400000	Hiburan (Bioskop, sandiwara, dlahraga, dekoder, langganan TV kabel dan rencensi lain (tidak termasuk transpor dan pembelian barang untuk rekreasi)			
205	05621000	Gaji/Ujiah pembiayaan rumah tangga satpam, tukang kebon, dan segor			
206	12621000	Jasa lembaga keuangan (jasa ATM, jasa kartu kredit, biaya transfer, dsb.)			
207	12700000	Jasa lainnya (Pembuatan KTP, SIM, akte lahir/mati, foto copy, photo, dsb.)			
208	030000	<b>C. PAKAIAN, ALAS KAKI DAN TUTUP KEPALA</b>			
209	03121000	Pakaian jadi untuk laki-laki dewasa (jas, seragam, kerja, jaket, sarung, celana, kaos oblong, pakaian dalam, dsb.)			
210	03122000	Pakaian jadi untuk penennguan dewasa (seragam, gairi, kampani, blus, blouse/jas wanita, dasier, baju hangat, rok, sarung, selendang, angkin, pakaian dalam, dsb.)			
211	03123000	Pakaian jadi untuk anak-anak (seragam, baju, celana, kaos, pakaian dalam, popok bayi, dsb.)			
212	03110000	Bahan pakaian untuk laki-laki, perempuan, dan anak-anak (wool, polyster, katun, sutera, dsb.)			
213	03140000	Upah menjahit, memperbaiki pakaian, benang jahit, dan barang lain untuk keperluan menjahit			
214	03210000	Alas kaki (sepatu, sandal, kaos kaki, dsb.)			
215	03130000	Tutup kepala untuk laki-laki, perempuan, dan anak-anak (topi, kopiah, kerudung, dsb.)			
216	03220000	Lainnya (berdak, ikat pinggang, semini sepatu, dasi, bintulu/lanting, gantungan pakaian, dsb.)			
217		<b>D. BARANG TAHAN LAMA</b>			
218	05110000	Mebelair (meja, kursi, tempat tidur, lemari pakaian, lemari pajang, rak pajang, kaca/cermin, dsb.)			
219	05300000	Peralatan rumah tangga (mesin jahit, lemari es, kipas angin, mesin cuci, AC, dsb.)			
220	05400000	Peralatan rumah tangga (kasur, bantal, taipak, sprei, sarung bantal, selimut, gorden,dsb)			
221	05320000	Peralatan rumah tangga (selempang, sapu, gunting, pisau, glock, cangkul, gerajai, vacuum cleaner, gantungan baju, alat solfer, dsb.)			

**BLOK IV.2. PENGELUARAN UNTUK BARANG-BARANG BUKAN MAKANAN SELAMA SEBULAN DAN SETAHUN TERAKHIR (DALAM RUPIAH)**

No urut	Kode CONCOP	Rincian	Sebulan terakhir	Setahun terakhir
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
222	06315000	Alat-alat dapur/makanan (rakpiring, kompor, periuk, panci, embiher pisau dapur, penggorangan, sendok, termos, pinggang, gelas, maker, rice cooker, blender, microwave, oven, dan pecah belah lainnya yang terbuat dari gelas/keramik/melamin/plastik, dsb.)		
223	09222000	Barang-barang pajangan/misian (misian dinding, alquarium, barang hiasan terbatas dari keramik, porselein, onyx, marmer, kayu, dsb.)		
224	06562000	Perbaikan/pemborosan, perlengkapan dan perkakas rumah tangga		
225	08200000	Pembelian HP dan aksesorisnya, termasuk perbaikannya		
226	09121000	Pembelian, kamera, kacamata, video camera, alat-alat optik lainnya dan perbaikannya		
227	123162100	Pembelian anjloj, jarni, payung, tas, koper dan perlengkapainya		
228	12310000	Perbaikan/mahal terbatas dari logam dan batu mulia (mas, benfari, mutjara, dsb.) dan perbaikannya		
229	09310000	Pembelian mainan anak dan perbaikannya, perbaikan murah imitasi		
230	09100000	Pembelian televisi, radio, video, DVD, kaset, radio kaset, gitar, piano/organ, komputer dan perbaikannya		
231	09200000	Pembelian alat dan perlengkapan olahraga (atur, raket, bola, net, bel, silik, termasuk baju renang, sepatu bolalalotds, kacamata renang) dan perbaikannya		
232	07000000	Pembelian kendaraan (mobil, sepeda motor, sepeda, dsb.) dan perbaikannya besar		
233	0931400000	Binatang dan tanaman peliharaan termasuk biaya pemeliharannya		
234	04500000	Barang istian lama lainnya (instalasi listrik/telepon/leding, ayunan, kereta bayi, dsb.) dan perbaikannya		
235		<b>E. PAJAK, PUNGUTAN DAN ASURANSI</b>		
236		Pajak bumi dan bangunan (PBB)		
237		Pajak kendaraan bermotor (STNK) dan tak bermotor		
238		Pungutan/retribusi (urun RT/RW, sampah, keamanan, kuburan, dsb.)		
239	12530	Asuransi kecelakaan		
240	12500	Asuransi jiwa lainnya dan asuransi kesehatan (asuransi kematian, kecelakaan, mobil, rumah, dsb.)		
241		Lainnya (tilang, PPN, dsb.)		

**BLOK IV.2. PENGELUARAN UNTUK BARANG-BARANG BUKAN MAKANAN SELAMA SEBULAN DAN SETAHUN TERAKHIR (DALAM RUPIAH)**

No urut	Kode CACOP (1)	Rincian (2)	Sebulan terakhir (3)	Setahun terakhir (4)	Setahun terakhir (5)
242		<b>F. KEPERLUAN PESTA DAN UPACARA/KENDURI</b>			
243		Perkawinan (sewa alat seperti perlengkapan, kursi, tenda, piring, jasa seperti ongkos penias pengantin, penghulu, serta sewa gedung, dsb.)			
244		Khataman dan uang tauro (ongkos bengkong, biaya dokter/mahasiswa/dokter sumat, boks makanan, piala/kertas bengkhas ruang ibadah, sewa kursi, sewa gedung, sewa hiburan)			
245		Perayaan hari raya agama (sewa kursi, sewa tenda, dsb.)			
246	01600	Biaya Perjalanan Ibadah Hajj (BPH), umroh, perjalanan rohani			
247		Upacara agama atau adat lainnya (memanggang) Ulaz, Pendekar, sesajen, dsb.)			
248		Biaya pemakaman (ongkos pemakaman jenazah, kain hafan, jasa penggali kubur, peti mati, biaya krematorium, biaya ngaben, dsb.)			

**BLOK IV.3.1 REKAPITULASI PENGELUARAN MAKANAN DAN MINUMAN JADI SERTA ROKOK SELURUH RUMAH TANGGA (DALAM RUPIAH)**

No ART	Nama ART (1)	Makanan dan Minuman Jadi (2)	Rokok (3)	Rokok (4)
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
			<b>JUMLAH</b>	

BLOK IV.3.2. REKAPITULASI PENGELUARAN MAKANAN, MINUMAN, DAN ROKOK (DALAM RUPIAH) [Disalin dari Blok IV.1 Kolom (6)]		BLOK IV.3.3. REKAPITULASI PENGELUARAN UNTUK BARANG-BARANG BUKAN MAKANAN (DALAM RUPIAH) [Disalin dari Blok IV.2 Kolom (4) dan Kolom (5)]							
No.	Jenis Pengeluaran	Sentinggi Terakhir	No.	Jenis Pengeluaran	No.	Jenis Pengeluaran	No.	Sebutan	Setahun
(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(4)
1	Padi-padian (R. 1 Kolom 6)	<input type="checkbox"/>	17	Perumahan dan fasilitas rumah tangga a. Sebutan terakhir (R.127 Kolom 4)	<input type="checkbox"/>				
2	Umbi-umbian (R.7 Kolom 6)	<input type="checkbox"/>	b. Setahun terakhir (R.127 Kolom 5)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Ikan/daging/tempe/kering (R.14 Kolom 6)	<input type="checkbox"/>	18	Aneka Barang dan Jasa a. Sebutan terakhir (R.168 Kolom 4)	<input type="checkbox"/>				
4	Daging (R.28 Kolom 6)	<input type="checkbox"/>	b. Setahun terakhir (R.168 Kolom 5)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Telur dan Susu (R.35 Kolom 6)	<input type="checkbox"/>	19	Pakaian, Alas Kaki dan Topeng Kepala (R.218 Kolom 5)	<input type="checkbox"/>				
6	Sayur-sayuran (R.44 Kolom 6)	<input type="checkbox"/>	20	Barang Tahan Lama (R.217 Kolom 5)	<input type="checkbox"/>				
7	Kacang-kacangan (R.61 Kolom 6)	<input type="checkbox"/>	21	Pajak, Pungutan dan Asuransi (R.235 Kolom 5)	<input type="checkbox"/>				
8	Buah-buahan (R.65 Kolom 6)	<input type="checkbox"/>	22	Kependidikan Pesta dan Upacara (Kenduri) (R.242 Kolom 5)	<input type="checkbox"/>				
9	Minyak dan Kelapa (R.76 Kolom 6)	<input type="checkbox"/>	Jumlah Pengeluaran		<input type="checkbox"/>				
10	Bahan Minuman (R.80 Kolom 6)	<input type="checkbox"/>	23	a. Sebutan terakhir (R.17 s.d R.18 Kolom 3)	<input type="checkbox"/>				
11	Bumbu-bumbuan (R.87 Kolom 6)	<input type="checkbox"/>	b. Setahun terakhir (R.17 s.d R.22 Kolom 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	Konsumsi Lainnya (R.98 Kolom 6)	<input type="checkbox"/>	Rata-rata Pengeluaran Buatan		<input type="checkbox"/>				
13	Makanan dan Minuman jadi (Blok IV.3.1 Baris jumlah Kolom 3)	<input type="checkbox"/>	24	Makanan Sebutan (R.23a) + (R23.b)(2)	<input type="checkbox"/>				
14	Rokok (Blok IV.3.1 Baris Jml Kolom 4)	<input type="checkbox"/>	25	Rata-rata Pengeluaran Rumah Tangga Sebutan (R.16 + R.24)	<input type="checkbox"/>				
15	SUB JUMLAH (R.1 s.d. R.14)	<input type="checkbox"/>							
16	RATA-RATA PENGELUARAN MAKANAN SEBULAN (R.15 + 30/7)	<input type="checkbox"/>							

<b>BLOK V. PENDAPATAN, PENERIMAAN, DAN PENGELOUARAN BUKAN KONSUMSI</b>						
<b>A. PENDAPATAN DARI UPAH/GAJI BAIK BERUPA UANG MAUPUN BARANG/JASA YANG DITERIMA SELAMA SEBULAN TERAKHIR (DALAM RUPIAH)</b>						
No. unit ART	Nama	Upah/gaji dalam bentuk uang Pekerjaan utama	Pekerjaan tambahan	Upah/gaji dalam bentuk barang/jasa	Lembur, honorarium, dsb.	Jumlah Kolom (3) s.d. (6)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
<b>Jumlah</b>						

<b>B. PENDAPATAN DARI USAHA RUMAH TANGGA SELAMA SETAHUN TERAKHIR (DALAM RUPIAH)</b>						
<b>C. PENDAPATAN KEPEMILIKAN DAN BUKAN DARI USAHA RUMAH TANGGA SELAMA SETAHUN TERAKHIR (DALAM RUPIAH)</b>						
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1	Pertanian tanaman pangan					
2	Pertanian lahiria (tanaman non-pangan), pemeliharaan, perunggasan, perikanan, kahutanan, dan perburuan					
3	Bukan dari usaha pertanian (industri, perdagangan, pengangkutan, jasa, bangunan, konstruksi, penggalian, dsb.)					
<b>Jumlah</b>						
<b>Jumlah</b>						

<b>D. PENERIMAAN DAN PENGELUARAN TRANSFER SERTA TRANSFER SELAMA SETAHUN TERAKHIR (DALAM RUPIAH)</b>				
Penerimaan [1]	Ni l a i (Rp) [2]	P e n g e l u a r a n [3]	Ni l a i (Rp) [4]	
1. Penerimaan transfer (klaim dan pembelian uang, ikatan dinas, bea sisa, uang pensiun, klaim asuransi kerugian & jiwa, terima krimian makaruan/barang, klaim asuransi kerugian barang modal)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	1. Pengeluaran transfer (mengirim dan memberi uang, membeli/makanan/bahan barang, premi asuransi kerugian barang modal)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
2. Penerimaan dari transaksi keuangan (pengambilan tabungan, pengembalian pinjaman, klaim asuransi jiwa/jamian hari usia pendidikan, mendapat angsuran, meminjam uang, pengembalian pinjaman dagang, mengadai dan barang)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	2. Pengeluaran dari transaksi keuangan (menabung, membayar uang, premi asuransi jiwa/jamian hari usia pendidikan, membayar angsuran, meminjam uang, membayar hutang dagang, menebus barang gadai/san)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
J u m l a h	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	J u m l a h	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

<b>E. PENERIMAAN DAN PENGELUARAN RUMAH TANGGA SELAMA SETAHUN TERAKHIR (DALAM RUPIAH)</b>				
Penerimaan [1]	Ni l a i (Rp) [2]	P e n g e l u a r a n [3]	Ni l a i (Rp) [4]	
1. Upah dan gaji [Blok V.A Baris Jumlah Kolom (7) dikali 12]	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	1. Pengeluaran konsumsi rumah tangga [Blok IV.3.3 Rincian 25 Kolom (3) dikali 12]	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
2. Pendapatan/surplus dari usaha rumah tangga [Blok V.B Baris Jumlah Kolom (5)]	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	2. Pengeluaran transfer [Blok V.D Baris Jumlah Kolom (4)]	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
3. Pendapatan kepemilikan dan bukan dan usaha [Blok V.C Baris Jumlah Kolom (3)]	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
4. Penerimaan transfer [Blok V.D Baris Jumlah Kolom (2)]	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	J u m l a h	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
J u m l a h	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Selisih Penerimaan dan Pengeluaran [Jumlah Kolom (2) – Jumlah Kolom (4)]	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

## BLOK VI. CATATAN

Jam selesai wawancara:   .

# DATA

MENCERDASKAN BANGSA

*Enlighten The Nation*



**BADAN PUSAT STATISTIK**  
*BPS-Statistics Indonesia*

Jl. dr. Sutomo No. 6-8 Jakarta 10710  
Telp: (021) 3841195, 3842508, 3810291-4, Fax: (021) 3857046  
Homepage : <http://www.bps.go.id> E-mail: [bpshq@bps.go.id](mailto:bpshq@bps.go.id)

