

Dinas Ketahanan Pangan,  
Pertanian, dan Perikanan

*Kota Medan, 2026*



# Pemutakhiran Neraca Bahan Makanan (NBM) Kota Medan

## **KATA PENGANTAR**

Puji serta syukur yang sedalam-dalamnya kita panjatkan ke hadirat Allah SWT, berkat limpahan rahmat, hidayah, dan karunia-Nya, penyusunan Laporan Akhir Pemutakhiran Neraca Bahan Makanan (NBM) Kota Medan Tahun 2026 ini dapat diselesaikan sesuai dengan target yang telah ditetapkan. Kehadiran laporan ini bukan sekadar rutinitas administratif, melainkan manifestasi nyata dari komitmen kolektif pemerintah daerah dalam menyediakan basis data yang valid dan akuntabel demi memotret realitas situasi pangan di wilayah Kota Medan secara menyeluruh.

Dalam lanskap ketahanan pangan yang kian dinamis, tantangan yang kita hadapi semakin kompleks. Pemanfaatan bahan pangan kini tidak lagi hanya terpaku pada ranah konsumsi rumah tangga semata, melainkan telah merambah ke sektor industri pangan dan non-pangan, penyediaan pakan ternak, hingga berbagai kebutuhan teknis lainnya. Dalam konteks ini, Neraca Bahan Makanan berfungsi sebagai alat analisis yang sangat efektif untuk memberikan gambaran holistik mengenai neraca ketersediaan pangan suatu wilayah dalam kurun waktu tertentu.

Besar harapan kami, informasi yang tersaji di dalamnya dapat menjadi referensi utama dan fondasi ilmiah bagi para pengambil kebijakan dalam merumuskan perencanaan strategis. Hal ini terutama berkaitan erat dengan upaya

**PEMUTAKHIRAN NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)  
KOTA MEDAN, 2026**

kita bersama dalam memperkuat ketahanan pangan daerah serta mengakselerasi perbaikan status gizi masyarakat secara berkelanjutan.

Kami menyadari bahwa keberhasilan penyusunan laporan ini tidak lepas dari sinergi dan kolaborasi berbagai pihak. Oleh karena itu, kami menyampaikan apresiasi serta ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh jajaran dinas terkait serta para narasumber dan enumerator yang telah mencurahkan tenaga, pikiran, dan dedikasinya selama proses pengumpulan hingga pengolahan data. Kami sangat terbuka terhadap segala bentuk saran dan kritik guna penyempurnaan kualitas metodologi dan penyajian Neraca Bahan Makanan di masa-masa mendatang.

Sebagai penutup, semoga laporan ini tidak hanya menjadi dokumen pelengkap, tetapi dapat didayagunakan secara optimal sebagai kompas dalam perencanaan pembangunan pangan dan peningkatan kualitas hidup warga Kota Medan.

Medan, 15 Juni 2026

Kepala Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian  
Dan Perikanan Kota Medan

**AHMAD UNTUNG LUBIS, S.SOS, MM.**

NIP. 197206161993031004

# DAFTAR ISI



Pendahuluan **01**

**02** Tinjauan  
Pustaka



Metodologi  
Penelitian **03**

**04** Hasil dan  
Pembahasan



Kesimpulan  
dan Saran **05**

## DAFTAR TABEL

NO	JUDUL	HAL
4.1	Ketersediaan Neraca Bahan Makanan Kota Medan Tahun 2026	25
4.2	Ketersediaan Energi, Protein, dan Lemak Per Kapita Per Hari Tahun 2025 – 2026	26
4.3	Produksi dan Penyediaan Kelompok Bahan Makanan Padi-Padian Tahun 2026	33
4.4	Produksi dan Penyediaan Kelompok Bahan Makanan Berpati Tahun 2026	36
4.5	Produksi dan Penyediaan Kelompok Bahan Makanan Gula Tahun 2026	38
4.6	Produksi dan Penyediaan Kelompok Bahan Makanan Buah/Biji Berminyak Tahun 2026	40
4.7	Produksi dan Penyediaan Kelompok Bahan Makanan Buah-Buahan Tahun 2026	42
4.8	Produksi dan Penyediaan Kelompok Bahan Makanan Sayuran Tahun 2026	45
4.9	Produksi dan Penyediaan Kelompok Bahan Makanan Daging Tahun 2026	48
4.10	Produksi dan Penyediaan Kelompok Bahan Makanan Telur Tahun 2026	50
4.11	Produksi dan Penyediaan Kelompok Bahan Makanan Susu Tahun 2026	52
4.12	Produksi dan Penyediaan Kelompok Bahan Makanan Ikan Tahun 2026	55
4.13	Produksi dan Penyediaan Kelompok Bahan Makanan Minyak/Lemak Tahun 2026	57
4.14	Pola Pangan harapan Ketersediaan Kota Medan Tahun 2026	60

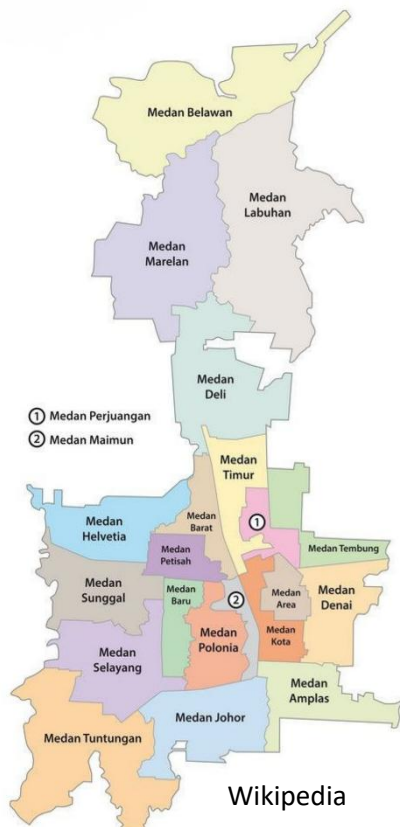
# 01



# Pendahuluan

## LATAR BELAKANG

Ketahanan pangan merupakan kondisi terpenuhinya pangan bagi negara hingga perseorangan, yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, aman, beragam, bergizi, merata, dan terjangkau, serta tidak bertentangan dengan keyakinan masyarakat. Pembangunan ketahanan pangan dilakukan secara sistemik dengan melibatkan lintas sektor untuk mewujudkan stabilitas akses pangan baik secara makro maupun mikro. Pemerintah berkewajiban melakukan perencanaan penyelenggaraan pangan guna mewujudkan kedaulatan dan kemandirian pangan sebagaimana diamanatkan dalam Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan.



Kota Medan merupakan ibu kota Provinsi Sumatera Utara sekaligus pusat pemerintahan, perdagangan, dan ekonomi di wilayah barat Indonesia. Kota Medan memiliki luas wilayah sekitar 265,10 km<sup>2</sup> yang terbagi ke dalam 21 kecamatan dan 151 kelurahan. Sebagai kota metropolitan terbesar di Pulau Sumatera, Kota Medan memiliki tingkat pertumbuhan penduduk dan urbanisasi yang cukup tinggi. Kondisi tersebut

## PEMUTAKHIRAN NERACA BAHAN MAKANAN (NBM) KOTA MEDAN, 2026

menyebabkan kebutuhan pangan masyarakat terus meningkat dari tahun ke tahun. Aktivitas ekonomi masyarakat Kota Medan didominasi oleh sektor perdagangan, jasa, industri, dan distribusi, sehingga ketergantungan terhadap pasokan pangan dari daerah lain juga cukup besar. Selain itu, sebagai pusat distribusi pangan di Sumatera Utara, Kota Medan memiliki peran strategis dalam menjaga stabilitas penyediaan dan distribusi pangan bagi masyarakat perkotaan.

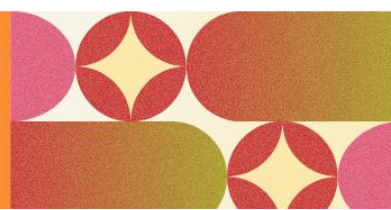
Berdasarkan Laporan Akhir Neraca Bahan Makanan (NBM) Kota Medan Tahun 2025, ketersediaan energi total di Kota Medan telah mencapai angka yang sangat signifikan, yaitu 4.804,66 kkal/kapita/hari. Angka ini menunjukkan bahwa secara kuantitas, pasokan pangan di Kota Medan telah melampaui standar Angka Kecukupan Energi (AKE) nasional sebesar 2.400 kkal/kapita/hari. Begitu pula dengan ketersediaan protein yang mencapai 168,1 gram/kapita/hari, jauh di atas standar kecukupan 63 gram/kapita/hari.

Namun, di balik angka ketersediaan yang tinggi tersebut, hasil evaluasi tahun 2025 mengungkap adanya tantangan serius pada aspek kualitas dan keragaman konsumsi. Struktur pangan di Kota Medan masih didominasi secara berlebihan oleh kelompok padi-padian yang menyumbang 56,96% dari total energi, sementara kontribusi pangan hewani seperti daging, telur, dan susu masing-masing masih berada di bawah 5%. Selain itu, ketersediaan lemak yang mencapai 143,3 gram/kapita/hari didominasi oleh lemak tambahan dari minyak goreng yaitu sebesar 53,01%, yang jika tidak dikelola dapat berisiko bagi kesehatan masyarakat jangka panjang.

## **PEMUTAKHIRAN NERACA BAHAN MAKANAN (NBM) KOTA MEDAN, 2026**

Memasuki tahun 2026, Kota Medan perlu melakukan transisi dari sekadar pemenuhan kuantitas menuju penguatan kualitas gizi seimbang. Skor Pola Pangan Harapan (PPH) ketersediaan tahun 2025 yang berada di angka 92,76 menunjukkan bahwa diversifikasi pangan mulai terbentuk, namun masih terdapat kesenjangan pada kelompok umbi-umbian yang skornya belum mencapai angka ideal.

Oleh karena itu, penyusunan Neraca Bahan Makanan (NBM) Kota Medan Tahun 2026 menjadi instrumen strategis yang mendesak. Laporan ini tidak hanya berfungsi sebagai alat untuk mengamati penyediaan dan penggunaan pangan, tetapi juga sebagai basis pengambilan kebijakan untuk mendorong diversifikasi konsumsi, memperkuat akses pangan bagi masyarakat berpenghasilan rendah, serta menjamin stabilitas distribusi di tengah dinamika perkotaan yang terus berkembang. Dengan data yang akurat dan mutakhir, Pemerintah Kota Medan diharapkan dapat mewujudkan sistem pangan yang tidak hanya melimpah secara jumlah, tetapi juga berkualitas dan merata bagi seluruh warga.



## **TUJUAN DAN MANFAAT PENYUSUNAN NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)**

Tujuan utama dari penyusunan laporan ini adalah untuk memetakan serta mendeskripsikan pola konsumsi berbagai jenis bahan pangan yang tersebar di wilayah Kota Medan. Melalui analisis ini, diharapkan dapat ditentukan ketersediaan energi, protein, dan lemak per kapita secara akurat, yang pada akhirnya akan digunakan sebagai basis utama dalam menentukan komposisi standar pangan serta menentukan Pola Pangan Harapan (PPH) guna memenuhi kebutuhan gizi masyarakat secara berkelanjutan.

Manfaat dari penyusunan NBM adalah sebagai berikut:

1. Menjadi acuan utama dalam merumuskan strategi ketahanan pangan daerah.
2. Sebagai alat ukur ketersediaan pangan dan dasar perencanaan pengadaan di masa depan.
3. Sebagai dasar teknis penetapan skor Pola Pangan Harapan dan rekomendasi kecukupan gizi.
4. Menyediakan data valid bagi pembuat kebijakan dan pemerhati pangan.



02

# Tinjauan Pustaka

## KONSEP KETAHANAN PANGAN

Ketahanan pangan merupakan kondisi terpenuhinya pangan bagi negara hingga perseorangan yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, aman, bermutu, bergizi, beragam, terjangkau, serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga mampu mendukung kehidupan yang sehat, aktif, dan produktif secara berkelanjutan. Konsep ini diatur oleh Pemerintah Republik Indonesia melalui Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan.

Berdasarkan undang-undang tersebut, ketahanan pangan memiliki tiga aspek utama, yaitu:

1. Ketersediaan pangan, yaitu tersedianya bahan pangan dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi kebutuhan masyarakat. Ketersediaan ini dapat berasal dari produksi dalam negeri, cadangan pangan, maupun impor apabila produksi lokal belum mencukupi.
2. Keterjangkauan pangan, yaitu kemampuan masyarakat untuk memperoleh pangan baik secara fisik maupun ekonomi. Pangan harus mudah diakses oleh seluruh lapisan masyarakat dengan harga yang wajar.
3. Pemanfaatan pangan, yaitu penggunaan pangan secara optimal agar dapat memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Aspek ini mencakup kualitas pangan, keamanan pangan, pola konsumsi, sanitasi, hingga pengetahuan masyarakat mengenai gizi seimbang.



Selain itu, terdapat konsep kemandirian dan kedaulatan pangan. Kemandirian pangan adalah kemampuan daerah memenuhi kebutuhan pangan dari produksi sendiri, sedangkan kedaulatan pangan merupakan hak masyarakat dalam menentukan sistem pangan sesuai potensi lokal. Produksi pangan lokal yang baik dapat membantu menjaga stabilitas pasokan pangan, meningkatkan kesejahteraan masyarakat, dan mengurangi ketergantungan terhadap impor.



## NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)

Neraca Bahan Makanan (NBM) merupakan suatu tabel atau sistem penyajian data yang digunakan untuk menggambarkan keadaan ketersediaan pangan di suatu wilayah dalam periode tertentu, biasanya dalam satu tahun. NBM disusun berdasarkan data produksi, perdagangan, perubahan stok, serta penggunaan berbagai jenis bahan makanan yang dikonsumsi masyarakat.

NBM berfungsi sebagai alat analisis untuk mengetahui tingkat ketersediaan pangan dan kecukupan gizi penduduk. Selain itu, NBM juga digunakan oleh pemerintah sebagai dasar dalam perencanaan kebijakan pangan, evaluasi kondisi ketahanan pangan, serta pengambilan keputusan terkait produksi, distribusi, dan konsumsi pangan.



Secara umum, Neraca Bahan Makanan terdiri dari dua sisi utama, yaitu sisi penyediaan (*supply*) dan sisi penggunaan (*utilization*). Selain menyajikan jumlah bahan pangan, NBM juga menghitung kandungan gizi yang tersedia bagi masyarakat. Parameter gizi utama dalam NBM meliputi energi, protein, dan lemak.

### 1. Sisi Penyediaan (*supply*)

Sisi penyediaan merupakan seluruh sumber yang menambah ketersediaan pangan di suatu wilayah. Komponen ini menggambarkan asal bahan pangan sebelum digunakan atau dikonsumsi masyarakat.

**a. Produksi**

Produksi adalah jumlah keseluruhan bahan pangan yang dihasilkan dari sektor pertanian, peternakan, perikanan, maupun perkebunan, baik dalam bentuk bahan mentah maupun hasil olahan. Dalam NBM, produksi dibedakan menjadi dua bagian, yaitu:

- Masukan (*input*), yaitu bahan pangan dalam bentuk asli maupun bentuk hasil olahan yang akan mengalami proses lebih lanjut.
- Keluaran (*output*), yaitu hasil akhir produksi atau hasil turunan dari proses pengolahan masukan (*input*) yang siap digunakan, dipasarkan, atau dikonsumsi.

**b. Stok dan Perubahan Stok**

Stok merupakan cadangan bahan pangan yang disimpan oleh pemerintah, pedagang, distributor, maupun masyarakat sebagai persediaan pangan yang akan digunakan jika sewaktu-waktu diperlukan. Data yang digunakan adalah data stok awal dan akhir tahun.

Perubahan stok sangat memengaruhi jumlah pangan yang tersedia dalam suatu wilayah. Perubahan stok dapat bernilai positif (+) ataupun negatif (-). Disebut bernilai positif (+) apabila terjadi penambahan stok sehingga jumlah pangan yang beredar di pasar berkurang. Sebaliknya, perubahan ini bernilai negatif (-) apabila terjadi pengurangan stok akibat pelepasan stok ke pasar sehingga jumlah pangan yang tersedia meningkat.



**c. Impor**

Impor adalah bahan pangan yang masuk dari luar daerah atau luar negeri ke suatu wilayah yang dilakukan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat apabila produksi lokal belum mencukupi atau untuk menjaga kestabilan pasokan pangan. Bahan pangan impor dapat berupa bahan mentah maupun produk olahan yang siap digunakan atau dikonsumsi.

**d. Penyediaan dalam Daerah Sebelum Ekspor**

Penyediaan dalam daerah sebelum ekspor adalah total ketersediaan pangan yang dihitung dari jumlah produksi dan impor setelah disesuaikan dengan perubahan stok, sebelum dialokasikan untuk ekspor.

**e. Ekspor**

Berbalik dengan impor, ekspor adalah bahan pangan yang keluar dari suatu wilayah menuju wilayah lain atau luar negeri. Ekspor menyebabkan jumlah pangan yang tersedia di dalam daerah menjadi berkurang. Meskipun demikian, ekspor juga menunjukkan adanya kelebihan produksi atau kemampuan suatu wilayah dalam mendistribusikan pangan ke daerah lain.

**f. Penyediaan dalam Daerah**

Penyediaan dalam daerah adalah total stok pangan bersih yang tersedia di dalam wilayah setelah memperhitungkan hasil produksi, impor dan ekspor barang, serta penyesuaian cadangan stok.



## **2. Sisi Penggunaan (*utilization*)**

Sisi penggunaan menunjukkan bagaimana bahan pangan yang telah didapatkan akan dimanfaatkan di dalam suatu wilayah setelah tersedia. Komponen ini menggambarkan alokasi penggunaan pangan untuk berbagai kebutuhan. Berikut adalah komponen-komponen penggunaan (*utilization*).

### **a. Pakan**

Pakan adalah penggunaan bahan pangan untuk kebutuhan ternak, unggas, maupun ikan budidaya. Beberapa bahan pangan seperti jagung, dedak, dan hasil pertanian lainnya sering digunakan sebagai bahan utama pakan. Penggunaan pangan untuk pakan sangat berpengaruh terhadap sektor peternakan dan perikanan.

### **b. Bibit atau Benih**

Bibit atau benih adalah penggunaan sebagian bahan pangan untuk keperluan reproduksi atau penanaman kembali pada musim produksi berikutnya. Contohnya adalah penggunaan sebagian hasil panen padi sebagai benih untuk penanaman selanjutnya.

### **c. Diolah untuk Makanan**

Komponen ini menunjukkan bahan pangan yang masih mengalami proses pengolahan lebih lanjut melalui industri makanan sebelum dikonsumsi manusia. Contohnya adalah beras diolah menjadi tepung beras atau bihun, kedelai diolah menjadi tahu dan tempe, susu diolah menjadi keju atau yoghurt, dll.



**d. Diolah untuk Bukan Makanan**

Bahan pangan tertentu dapat digunakan sebagai bahan baku industri non-pangan. Penggunaan ini meliputi industri pakan ternak, kosmetik, bioenergi, maupun kebutuhan industri lainnya. Contohnya seperti kelapa sawit untuk bahan baku biodiesel, jagung untuk industri pakan, singkong untuk industri tepung dan perekat, dll.

**e. Tercecer (*Waste*)**

Tercecer adalah kehilangan bahan pangan akibat kerusakan atau pemborosan selama proses panen, penyimpanan, distribusi, pengolahan, hingga pemasaran. Biasanya dapat disebabkan oleh kerusakan saat pengangkutan, penyimpanan yang tidak baik, serangan hama, dll. Angka *waste* dapat memengaruhi tingkat ketersediaan pangan masyarakat.

**f. Penggunaan Lain**

Penggunaan lain adalah penggunaan pangan di luar kategori utama. Biasanya digunakan untuk konsumsi wisatawan (*food tourist*), kebutuhan hotel dan restoran, dll.

**g. Tersedia untuk Konsumsi**

Komponen ini merupakan jumlah bersih bahan pangan yang tersedia untuk dikonsumsi penduduk setelah dikurangi seluruh penggunaan lainnya seperti pakan, bibit, industri, dan *waste*. Nilai ini menjadi indikator penting dalam analisis ketahanan pangan karena menunjukkan jumlah pangan yang benar-benar dapat dimanfaatkan masyarakat untuk memenuhi kebutuhan konsumsi dan gizi.



### **3. Ketersediaan Per Kapita**

Ketersediaan per kapita adalah jumlah rata-rata bahan pangan yang dapat diakses oleh setiap individu di suatu wilayah dalam periode tertentu, yang disajikan baik dalam berat fisik maupun kandungan gizinya.

#### **a. Energi**

Energi merupakan jumlah tenaga yang dihasilkan dari makanan untuk mendukung aktivitas tubuh manusia. Energi dinyatakan dalam satuan kilokalori (kkal) dan dihitung berdasarkan ketersediaan pangan per kapita per hari. Ketersediaan energi menjadi indikator penting dalam menilai kecukupan pangan masyarakat karena energi dibutuhkan untuk aktivitas, metabolisme, dan pertumbuhan tubuh.

#### **b. Protein**

Protein merupakan zat gizi yang berfungsi untuk pertumbuhan, pembentukan jaringan tubuh, dan perbaikan sel yang rusak. Sumber protein dapat berasal dari pangan hewani maupun nabati.

#### **c. Lemak**

Lemak merupakan sumber energi cadangan yang membantu tubuh dalam menyimpan energi dan mendukung penyerapan vitamin tertentu.

#### **d. Vitamin**

Vitamin merupakan nutrisi esensial yang berfungsi mendukung kelancaran proses metabolisme serta menjamin pertumbuhan tubuh yang optimal.



**e. Mineral**

Mineral merupakan zat gizi penting yang dibutuhkan tubuh untuk menjaga kebugaran, kesehatan, dan mendukung perkembangan fisik yang baik.

Pada saat ini, data NBM masih terbatas pada ketersediaan energi, protein, dan lemak per kapita. Angka yang tersaji mencerminkan rata-rata pasokan pangan secara makro, bukan jumlah konsumsi nyata di tingkat individu. Dalam penggunaan data, perlu dipahami bahwa terdapat selisih antara jumlah pangan yang tersedia di pasar/wilayah dengan tingkat konsumsi aktual masyarakat.



## KELOMPOK BAHAN PANGAN

Dalam Neraca Bahan Makanan (NBM), bahan pangan dikelompokkan berdasarkan jenis komoditas yang umum dikonsumsi masyarakat. Pengelompokan ini bertujuan untuk mempermudah analisis ketersediaan, distribusi, dan konsumsi pangan dalam suatu wilayah. Secara umum, kelompok bahan pangan dalam NBM terdiri dari beberapa kategori utama yang dapat dilihat pada Tabel 2.1 berikut.

**Tabel 2.1 Kelompok Bahan Pangan dalam Neraca Bahan Makanan**

No.	Kelompok Bahan Makanan	Keterangan/Jenis Bahan Makanan
1.	Padi-padian	Merupakan bahan pangan pokok yang paling banyak dikonsumsi sehari-hari, terutama beras sebagai makanan utama masyarakat Indonesia. Kelompok ini meliputi beras, jagung, gandum, tepung terigu, dan produk turunannya.
2.	Makanan Berpati	Makanan berpati berasal dari akar atau umbi tanaman dan sering digunakan sebagai sumber karbohidrat alternatif selain beras. Bahan pangan ini memiliki kandungan serat dan energi yang cukup tinggi serta banyak dikonsumsi dalam bentuk olahan tradisional maupun modern. Contohnya yaitu ubi kayu, ubi jalar, kentang, talas, sagu, dan tapioka.
3.	Gula	Kelompok bahan pangan yang digunakan sebagai pemanis dalam makanan dan minuman. Kelompok ini terdiri atas gula pasir, gula merah, gula aren, gula kelapa, dan berbagai jenis gula olahan lainnya.
4.	Buah/biji berminyak	Kelompok pangan ini menjadi sumber lemak nabati alami dari buah maupun biji-bijian. Kelompok ini mencakup kacang tanah, kedelai, kacang hijau, kelapa daging, kopra beserta produk turunannya.

**PEMUTAKHIRAN NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)  
KOTA MEDAN, 2026**

No.	Kelompok Bahan Makanan	Keterangan/Jenis Bahan Makanan
5.	Buah-buahan	Kelompok bahan pangan yang mengandung vitamin, mineral, antioksidan, dan serat yang baik bagi kesehatan tubuh. Buah-buahan banyak dikonsumsi sebagai makanan segar maupun bahan olahan minuman dan makanan penutup. Contohnya meliputi pisang, jeruk, apel, pepaya, mangga, semangka, rambutan, dan nanas.
6.	Sayur-sayuran	Sayuran umumnya dikonsumsi setiap hari sebagai pelengkap makanan pokok. Contohnya yaitu bayam, kangkung, wortel, kubis, tomat, sawi, terong, dan kacang panjang.
7.	Daging	Kelompok ini meliputi daging sapi, daging kerbau, daging kambing, daging domba, daging kuda/lainnya, daging babi, daging ayam buras, daging ayam ras, daging itik, dan jeroan semua jenis.
8.	Telur	Meliputi berbagai jenis telur unggas, seperti telur ayam ras, ayam buras, itik, serta varietas unggas lainnya.
9.	Susu	Mencakup produksi susu sapi segar maupun produk olahan impor yang telah dikonversi setara dengan susu segar.
10.	Ikan	Mencakup seluruh biota perairan, baik jenis ikan tawar maupun laut, yang berasal dari hasil tangkapan, budidaya, serta komoditas rumput laut.
11.	Minyak dan Lemak	Kelompok ini mencakup minyak goreng sawit, minyak kelapa, margarin, mentega, serta lemak hewani seperti lemak sapi dan lemak ayam.



03

# Metodologi Penelitian

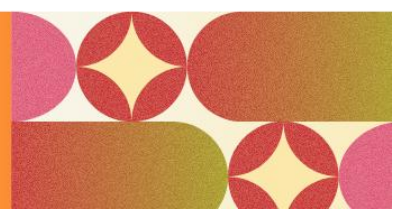


## **METODE PENGUMPULAN DATA**

Penelitian ini dilakukan di Pusat Pasar Tradisional yang tersebar di Kota Medan yang di pilih berdasarkan Zona Barat, Zona Utara, Zona Timur dan Zona Selatan. Ruang lingkup kegiatan Pemutakhiran Neraca Bahan Makanan Kota Medan Tahun 2026 adalah survei analisis tentang ketersediaan pangan di Kota Medan.

Data yang diperlukan dalam penelitian ini mencakup data primer dan data sekunder. Pengumpulan data dilakukan melalui metode wawancara, observasi, dan dokumentasi. Data primer diperoleh melalui wawancara terstruktur berdasarkan pedoman kuesioner serta observasi langsung ke sejumlah pasar tradisional. Data primer yang dimanfaatkan dalam penelitian ini adalah data impor dengan pendekatan berbasis pasar.

Selain itu, penelitian ini juga memerlukan data sekunder sebagai pelengkap. Data sekunder diperoleh melalui teknik dokumentasi dan mencakup informasi mengenai ketersediaan pangan di Kota Medan. Misalnya, data produksi pangan diperoleh dari Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian serta Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Medan. Untuk menghitung ketersediaan pangan per kapita, digunakan data jumlah penduduk pertengahan tahun dan laju pertumbuhan penduduk yang bersumber dari Dinas Kependudukan dan Pencatatan Sipil Kota Medan.



## METODE PERHITUNGAN NERACA BAHAN MAKANAN

### 1. Penyediaan (*Supply*)

Penyediaan (*supply*) komoditas bahan makanan menunjukkan jumlah pangan yang tersedia untuk berbagai keperluan (seperti konsumsi, industri, dll) dalam suatu wilayah dan periode tertentu. Nilai penyediaan diperoleh dari produksi, perubahan stok, impor, dan ekspor, dengan bentuk persamaan penyediaan sebagai berikut:

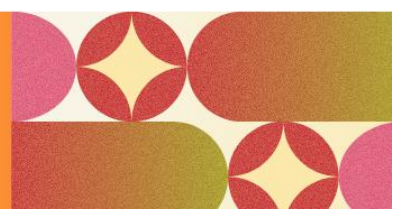
$$TS = O - St + M - X$$

Dimana,

TS	= total penyediaan dalam negeri (total = <i>supply</i> )
O	= produksi
St	= stok akhir – stok awal
M	= impor
X	= ekspor

### 2. Penggunaan (*Utilization*)

Total penyediaan tersebut selanjutnya akan digunakan untuk pakan, bibit, industri makanan dan non makanan, tercecer, serta bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi atau pada tingkat pedagang pengecer serta penggunaan lain yang belum diketahui dengan jelas besaran penggunaannya seperti makanan turis, pengungsi, kebutuhan hotel, restoran, dan katering serta industri yang tidak tercatat. Komponen-komponen tersebut merupakan



komponen penggunaan (*utilization*). Total penggunaan dapat dinyatakan dalam bentuk persamaan sebagai berikut:

$$TU = F + S + I + L + Fd + Rou$$

Dimana,

TU = total penggunaan (*total utilization*)

F = pakan

S = bibit

I = industri

L = tercecer

Fd = ketersediaan bahan makanan

Rou = penggunaan lain

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

$$TS = TU$$

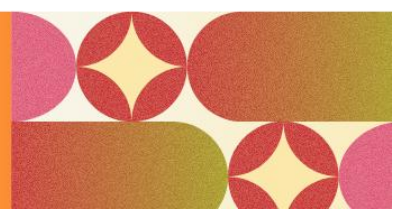
atau

$$O - \Delta St + M - X = F + S + I + L + Fd + Rou$$

### **3. Ketersediaan**

Berdasarkan persamaan di atas, maka jumlah bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi (*Fd*) yaitu:

$$Fd = O - \Delta St + M - X - (F + S + I + L + Rou)$$



Untuk mendapatkan jumlah ketersediaan bahan makanan per kapita (*Fd perkapita*) maka jumlah bahan makanan yang tersedia dibagi dengan jumlah penduduk, yang dapat dinyatakan dengan persamaan:

$$Fd \text{ perkapita} = \frac{Fd}{\Sigma} \text{ penduduk}$$

Informasi ketersediaan per kapita masing-masing bahan makanan ini disajikan dalam bentuk kuantum (volume) dan kandungan nilai gizinya dalam satuan kkal energi, gram protein, dan gram lemak.

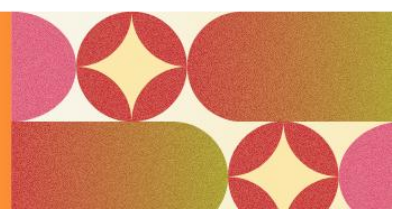
### **3. Prosedur Pengisian Tabel Neraca Bahan Makanan**

Secara teori, pengisian Tabel NBM dilakukan secara sistematis, dimulai dari kolom 2 dan 3 yang berisi data produksi, kemudian dilanjutkan secara berurutan hingga kolom 19 yang menunjukkan ketersediaan per kapita untuk lemak. Namun, dalam praktiknya, tidak semua jenis bahan makanan diisi mulai dari kolom produksi. Urutan pengisian bisa berbeda tergantung pada ketersediaan data untuk masing-masing komoditas. Meski demikian, untuk jenis bahan makanan tertentu, pengisian tetap dilakukan secara berurutan dari satu kolom ke kolom berikutnya.

Adapun pengisian yang dilakukan secara berurutan kolom demi kolom, yaitu:

Kolom 1: Jenis Bahan Makanan

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



**PEMUTAKHIRAN NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)  
KOTA MEDAN, 2026**

**Kolom 2: Produksi (Masukan)**

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

**Kolom 3: Produksi (Keluaran)**

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

**Kolom 4: Perubahan Stok**

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

**Kolom 5: Impor**

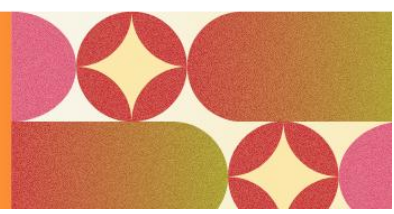
Tuliskan pada kolom (5) angka jumlah bahan makanan yang masuk dari negara lain atau wilayah lain baik melalui darat, perairan maupun udara.

**Kolom 6: Penyediaan dalam negeri sebelum ekspor**

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

**Kolom 7: Ekspor**

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



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

Kolom 8: Penyediaan dalam negeri

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

Kolom 9: Pakan

Tuliskan angka pakan pada kolom (9).

Kolom 10: Bibit/Benih

Tuliskan angka kebutuhan bibit pada kolom (10)

Kolom 11: Diolah untuk makanan

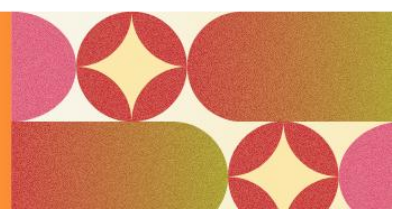
Tuliskan pada kolom (11) angka banyaknya komoditas bahan makanan yang berasal dari penyediaan dalam negeri yang diolah untuk makanan

Kolom 12: Diolah untuk bukan makanan

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

Kolom 13: Tercecer

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



**Kolom 14: Bahan makanan**

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

**Kolom 15: kg/Tahun (*kg/year*)**

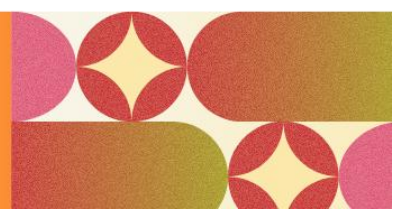
Tuliskan pada kolom (15) angka hasil pembagian kolom (14) dengan jumlah penduduk pertengahan tahun. Kg/Tahun = kolom (14) : penduduk pertengahan tahun x 1.000 dikalikan 1.000 karena konversi dari satuan ton ke kilogram. dikalikan 1.000 karena konversi dari satuan ton ke kilogram.

**Kolom 16: gram/Hari (*gram/day*)**

Tuliskan pada kolom (16) angka hasil pembagian kolom (15) dengan jumlah hari dalam satu tahun dikali 1.000. Gram/Hari = {kolom (15) : 365} x 1.000. Dikalikan 1.000 karena konversi dari kilogram ke gram.

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

Tuliskan pada kolom (17) angka hasil perkalian kolom (16) dengan persen bagian yang dapat dimakan (bdd), kemudian dikalikan dengan kandungan energi dari 100 gram bahan makanan, dibagi 100. Energi, Kalori/Hari = kol (16) x % bdd x kandungan energi : 100



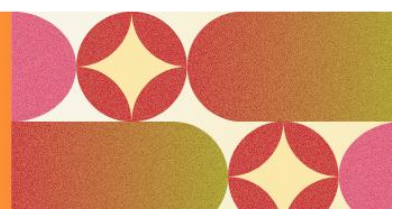
Kolom 18: Protein, gram/Hari (*Protein, kcal/Day*)

Tuliskan pada kolom (18) angka hasil perkalian (16) dengan persen bagian yang dapat dimakan (bdd), kemudian dikalikan dengan kandungan protein dari 100 gram bahan makanan, dibagi 100. Protein, Gram/Hari= kol (16) x % bdd x kandungan protein : 100

Kolom 19: Lemak, gram/Hari (*Fats, gram/Day*)

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

Ketersediaan per kapita yang tercantum pada kolom (15) hingga kolom (19) menunjukkan jumlah bahan makanan yang tersedia untuk dikonsumsi oleh setiap penduduk. Perlu dipahami bahwa angka tersebut tidak merepresentasikan konsumsi aktual, melainkan ketersediaan di tingkat pengecer. Hingga saat ini, pengisian Tabel NBM baru mencakup sampai kolom (19) dan belum mencantumkan data mengenai ketersediaan vitamin dan mineral.





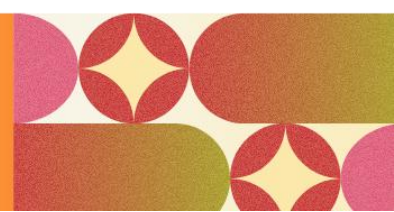
04

Hasil dan  
Pembahasan

## ANALISIS NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)

Informasi ketersediaan pangan dalam suatu wilayah sangat krusial untuk dipetakan guna mengevaluasi ketahanan pangan, memproyeksikan kecukupan penyediaan bagi seluruh lapisan masyarakat, serta menggambarkan dinamika pasokan (*supply*) dan pemanfaatan (*utilization*) pangan secara komprehensif di Kota Medan. Melalui pemutakhiran Neraca Bahan Makanan (NBM) Kota Medan Tahun 2026, diperoleh data konsolidasi yang mencakup volume produksi domestik, arus impor-ekspor, serta alokasi penggunaan pangan (baik untuk bibit, pakan, industri diolah, maupun konsumsi langsung) yang menghasilkan angka ketersediaan zat gizi per kapita (kalori, protein, dan lemak). Untuk menilai status gizi makro masyarakat, tingkat ketersediaan ini dibandingkan dengan standar Angka Kecukupan Gizi nasional, yang menetapkan standar Angka Kecukupan Energi (AKE) dengan tingkat ketersediaan sebesar 2.400 kkal/kapita/hari dan Angka Kecukupan Protein (AKP) dengan tingkat ketersediaan sebesar 63 gram/kapita/hari.

Ketersediaan pangan di Kota Medan bersumber dari komoditas nabati dan hewani yang diklasifikasikan ke dalam 11 kelompok bahan pangan utama. Sumber nabati meliputi kelompok padi-padian, makanan berpati, gula, buah/biji berminyak, buah-buahan, sayuran, serta sebagian kelompok minyak dan lemak (seperti kacang tanah, kopra, dan minyak sawit). Sementara itu, sumber hewani terdiri atas kelompok daging, telur, susu, ikan, serta sebagian kelompok minyak



**PEMUTAKHIRAN NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)  
KOTA MEDAN, 2026**

dan lemak yang berasal dari hewani (seperti lemak sapi, lemak kerbau, lemak kambing, dan lemak domba).

**Tabel 4.1 Ketersediaan Neraca Bahan Makanan Kota Medan Tahun 2026**

No.	Kelompok bahan pangan	Energi (kkal/kap/hari)	%	Protein (gram/kap/hari)	%	Lemak (gram/kap/hari)	%
1.	Padi-padian	2.823,21	56,68	71,11	39,72	11,2	7,24
2.	Makanan Berpati	77	1,55	1	0,56	0	0
3.	Gula	147	2,95	0	0	0	0
4.	Buah Biji Berminyak	516	10,36	37	20,66	31	20,04
5.	Buah-Buahan	92	1,85	1	0,56	0	0
6.	Sayur-Sayuran	89	1,79	5	2,80	1,69	1,09
7.	Daging	198	3,97	14	7,83	17	10,99
8.	Telur	116	2,33	8,9	4,98	9,5	6,14
9.	Susu	22,1	0,44	1,2	0,67	1,3	0,84
10.	Ikan	214	4,30	38,7	21,64	5	3,23
11.	Minyak dan Lemak	687	13,79	1,02	0,57	78	50,65
<b>Total</b>		<b>4.981,31</b>	<b>100</b>	<b>178,93</b>	<b>100</b>	<b>154,69</b>	<b>100</b>

Berdasarkan hasil perhitungan analisis NBM tahunan yang tersaji pada Tabel 4.1, total ketersediaan energi makro di Kota Medan mencapai 4.981,31 kkal/kapita/hari, total ketersediaan protein sebesar 178,93 gram/kapita/hari, dan total ketersediaan lemak sebesar 154,69 gram/kapita/hari. Capaian ini secara umum telah memenuhi dan melampaui batas minimum standar ketersediaan nasional yang direkomendasikan.

## PERKEMBANGAN KETERSEDIAAN ENERGI, PROTEIN, DAN LEMAK KOTA MEDAN

Kinerja penyediaan pangan di Kota Medan menunjukkan tren perkembangan yang positif jika ditinjau dari volume ketersediaan zat gizi makro per kapita per hari.

**Tabel 4.2 Ketersediaan Energi, Protein, dan Lemak Per Kapita Per Hari  
Tahun 2025 – 2026**

Tahun	Ketersediaan			Perbandingan		
	Energi	Protein	Lemak	Energi	Protein	Lemak
<b>2025</b>	<b>4.804,66</b>	<b>168,1</b>	<b>143,3</b>			
Nabati	4.297,76	111,2	115,6			
Hewani	506,9	56,9	27,7			
<b>2026</b>	<b>4.981,31</b>	<b>178,93</b>	<b>154,69</b>	176,65	10,83	11,39
Nabati	4.431,21	116,13	121,89	133,45	4,93	6,29
Hewani	550,1	62,8	32,8	43,2	5,9	5,1

Berdasarkan hasil pemutakhiran data komparatif pada Tabel 4.2, ketersediaan energi, protein, maupun lemak di Kota Medan secara konsisten mengalami peningkatan yang signifikan dari tahun 2025 menuju tahun 2026. Ketersediaan energi meningkat sebesar 176,65, protein sebesar 10,83, dan juga lemak sebesar 11,39. Indikator pertumbuhan ini mencerminkan keberhasilan penguatan rantai pasok pasokan pangan daerah, baik yang bersumber dari

## PEMUTAKHIRAN NERACA BAHAN MAKANAN (NBM) KOTA MEDAN, 2026

optimalisasi produksi domestik maupun efektivitas arus distribusi pangan masuk ke Kota Medan.

### 1. Ketersediaan Energi

Berdasarkan hasil analisis Neraca Bahan Makanan (NBM) Kota Medan, total ketersediaan energi yang bersumber dari komoditas nabati dan hewani secara keseluruhan mencapai 4.981,31 kkal/kapita/hari. Angka ini merepresentasikan akumulasi pasokan energi dari 11 kelompok bahan pangan utama yang didistribusikan di wilayah Kota Medan. Kontribusi dari masing-masing kelompok bahan pangan tersebut, baik secara volume energi (kkal/kapita/hari) maupun pangsa persentasenya, disajikan secara rinci pada gambar di bawah ini.



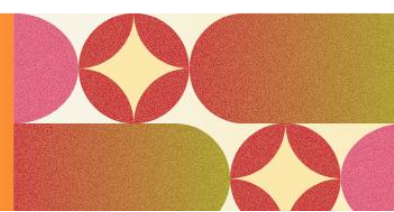
Struktur pemenuhan energi masyarakat Kota Medan masih bertumpu kuat pada kelompok pangan sumber karbohidrat dan lemak makro. Hal ini ditunjukkan oleh kelompok pangan padi-padian menjadi kontributor tunggal

yang paling mendominasi dengan pasokan sebesar 2.823,21 kkal/kapita/hari atau mencakup 56,68% dari total energi daerah. Hal ini menunjukkan ketergantungan yang masih tinggi terhadap komoditas beras dan sereal sejenis sebagai basis makanan pokok. Lalu, terdapat dua kelompok bahan pangan yang mengisi porsi sekunder, yaitu minyak dan lemak sebesar 687,00 kkal/kapita/hari (13,79%) serta kelompok buah/biji berminyak yang menyumbang sebesar 516,00 kkal/kapita/hari (10,36%).

Untuk kelompok pangan hewani, kontribusi energi yang diberikan cukup merata namun berada di bawah angka 5%. Sektor ikan memimpin di kategori ini dengan 214,00 kkal/kapita/hari (4,30%), diikuti oleh daging sebesar 198,00 kkal/kapita/hari (3,97%), telur sebesar 116,00 kkal/kapita/hari (2,33%), dan susu sebagai penyumbang energi terkecil dari rumpun hewani dengan 22,10 kkal/kapita/hari (0,44%).

Hal yang sama juga terjadi pada kelompok pangan nabati dengan kontribusi di bawah 5%. Kelompok pangan nabati lainnya seperti gula berkontribusi sebesar 147,00 kkal/kapita/hari (2,95%), buah-buahan sebesar 92,00 kkal/kapita/hari (1,85%), sayur-sayuran sebesar 89,00 kkal/kapita/hari (1,79%), dan makanan berpati sebesar 77,00 kkal/kapita/hari (1,55%).

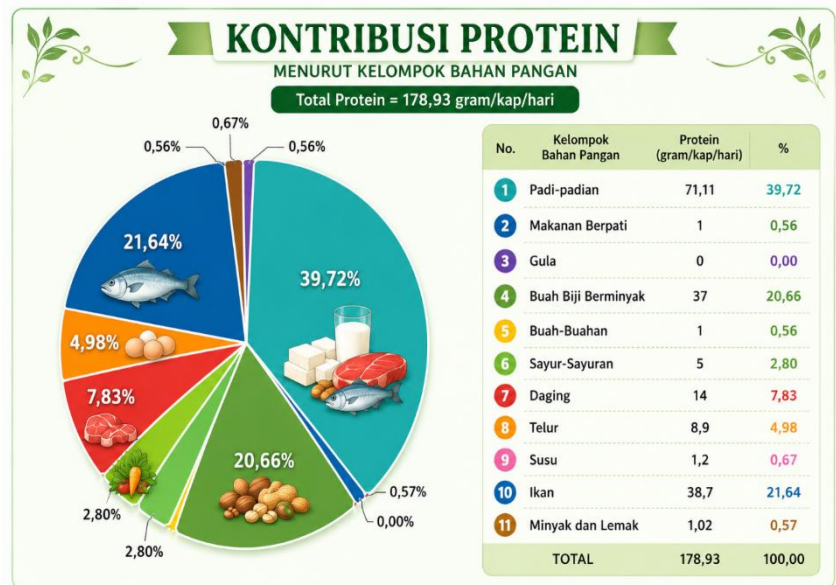
Secara makro, pemenuhan kecukupan energi di Kota Medan sudah berada dalam performa yang sangat baik karena didukung oleh ketersediaan tiga kelompok komoditas utama (Padi-padian, Minyak-Lemak, serta Buah/Biji Berminyak) yang jika dikombinasikan telah mengamankan lebih dari 80% total pasokan energi daerah.



## 2. Ketersediaan Protein

Berdasarkan hasil pemutakhiran Neraca Bahan Makanan (NBM) Kota Medan, total ketersediaan protein makro tercatat mencapai 178,93 gram/kapita/hari. Angka ini merepresentasikan akumulasi pasokan zat pembangun yang bersumber dari komoditas nabati maupun hewani di seluruh wilayah Kota Medan. Rincian kontribusi dari 11 kelompok bahan pangan, baik dalam satuan volume (gram/kapita/hari) maupun pangsa persentasenya terhadap total ketersediaan protein daerah, disajikan pada gambar berikut.

Berbeda dengan struktur energi yang didominasi tunggal oleh satu kelompok pangan, distribusi penyediaan protein di Kota Medan cenderung lebih



bervariasi dengan kontribusi yang kuat dari sektor perikanan dan nabati non-pangan pokok.

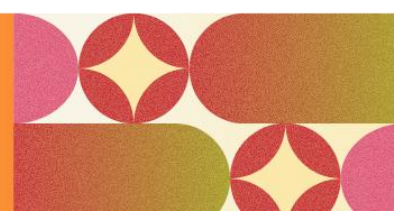
Kelompok pangan Padi-padian tetap memegang porsi terbesar dalam memasok zat protein bagi masyarakat, yaitu sebesar 71,11 gram/kapita/hari atau mencakup 39,72%. Hal ini terjadi karena tingginya volume konsumsi komoditas tersebut di tingkat daerah. Kelompok komoditas Ikan menjadi pilar utama dari rumpun hewani dengan kontribusi signifikan sebesar 38,70

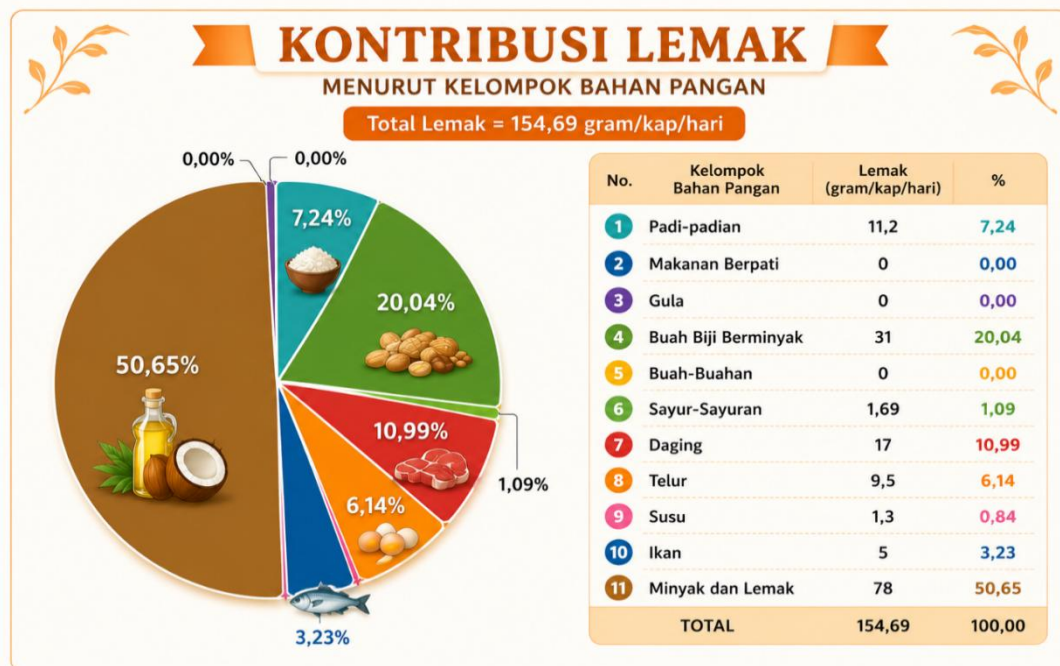
gram/kapita/hari (21,64%). Sektor hewani lainnya berturut-turut didukung oleh kelompok Daging sebesar 14,00 gram/kapita/hari (7,83%), Telur sebesar 8,90 gram/kapita/hari (4,98%), dan Susu sebesar 1,20 gram/kapita/hari (0,67%).

Kelompok Buah/Biji Berminyak (seperti kacang-kacangan dan turunannya) memegang peranan sekunder yang sangat kuat dengan menyumbang 37,00 gram/kapita/hari (20,66%). Sementara itu, kelompok Sayur-sayuran ikut menyokong pasokan sebesar 5,00 gram/kapita/hari (2,80%). Kelompok komoditas seperti Minyak dan Lemak hanya menyumbang 1,02 gram/kapita/hari (0,57%), diikuti oleh Makanan Berpati dan Buah-buahan yang masing-masing memberikan andil sebesar 1,00 gram/kapita/hari (0,56%). Di posisi terakhir, kelompok Gula tercatat tidak memberikan kontribusi terhadap pasokan protein daerah (0,00%).

### **3. Ketersediaan Lemak**

Berdasarkan pemutakhiran Neraca Bahan Makanan (NBM) Kota Medan, total ketersediaan lemak makro tercatat sebesar 154,69 gram/kapita/hari. Angka ini merupakan hasil akumulasi pasokan zat gizi makro yang berfungsi sebagai cadangan energi dan pelarut vitamin bagi masyarakat Kota Medan. Rincian volume pasokan (gram/kapita/hari) beserta pangsa proporsinya dari 11 kelompok bahan pangan disajikan secara ringkas pada gambar berikut.





Kluster pangan nabati menjadi motor penggerak utama dalam mengamankan ketersediaan lemak di Kota Medan. Dominasi ini dipimpin mutlak oleh kelompok Minyak dan Lemak yang menyumbang sebesar 78,00 gram/kapita/hari atau memegang 50,65% (setengah dari total pasokan daerah). Kekuatan pasokan nabati kemudian diperkuat oleh kelompok Buah/Biji Berminyak dengan andil sebesar 31,00 gram/kapita/hari (20,04%), serta kelompok Padi-padian yang menyokong 11,20 gram/kapita/hari (7,24%). Kelompok nabati lainnya memberikan kontribusi minimal, yakni Sayur-sayuran sebesar 1,69 gram/kapita/hari (1,09%), sedangkan Makanan Berpati, Gula, dan Buah-buahan tercatat sama sekali tidak memiliki kandungan lemak bersih (0,00%).

Meskipun secara volume berada di bawah pasokan nabati, kluster pangan hewani memegang peranan krusial dalam menyediakan variasi lemak esensial yang sehat bagi tubuh. Kelompok komoditas Daging menjadi pemasok terbesar dari rumpun hewani dengan volume 17,00 gram/kapita/hari (10,99%). Diikuti oleh

**PEMUTAKHIRAN NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)  
KOTA MEDAN, 2026**

kelompok Telur yang menyumbangkan 9,50 gram/kapita/hari (6,14%), sektor perikanan melalui komoditas Ikan sebesar 5,00 gram/kapita/hari (3,23%), dan terakhir kelompok Susu yang memberikan andil minor sebesar 1,30 gram/kapita/hari (0,84%).

Secara keseluruhan, visualisasi neraca ini menunjukkan bahwa struktur ketersediaan lemak di Kota Medan sangat terkonsentrasi pada komoditas olahan minyak dan kacang-kacangan. Meskipun demikian, serapan lemak dari sektor hewani (khususnya daging dan telur) yang telah menembus angka di atas 10% mengindikasikan adanya daya beli dan pemenuhan diversifikasi pangan yang cukup baik di tingkat masyarakat.



## KETERSEDIAAN ENERGI, PROTEIN, DAN LEMAK BERDASARKAN KELOMPOK PANGAN

### 1. Ketersediaan Padi-Padian (*Cereals*)

Kelompok pangan padi-padian merupakan pilar fundamental dalam struktur ketersediaan pangan di Kota Medan, mengingat perannya sebagai sumber karbohidrat dan energi utama bagi mayoritas masyarakat. Berdasarkan hasil pengolahan Neraca Bahan Makanan (NBM) Tahun 2026 yang tersaji pada Tabel 4.3, total penyediaan fisik komoditas padi-padian di Kota Medan mencapai 835.156,13 Ton. Volume tersebut setara dengan penyediaan konsumsi per kapita sebesar 312,20 kg/tahun atau 855,34 gram/hari, yang secara keseluruhan menyumbang gizi makro sebesar 2.283,21 Kal/hari energi, 71,11 gram/hari protein, dan 11,20 gram/hari lemak.

**Tabel 4.3 Produksi dan Penyediaan Kelompok Bahan Makanan Padi-Padian Tahun 2026**

Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>	Penyediaan <i>Supply Available</i> (Ton)	Ketersediaan untuk konsumsi per kapita <i>Per Capita Consumption Availability</i>					
		kg/thn <i>kg/year</i>	gr/hari <i>gr/day</i>	Energi Kal/hari <i>Cal/day</i>	Protein	Lemak	
					<i>Proteins</i> gr/day	<i>Fats</i> gr/day	
<b>I</b>	<b>PADI-PADIAN/CEREALS</b>						
1	Padi gagang/gabah <i>Dry stalk</i> <i>paddy/unhusked rice</i>	25.006	0	0	0	0	0
2	Gabah/Beras <i>Unhusked rice/Rice</i>	617.885	237,39	650,39	2.149	52,88	9,11
3	Jagung/ <i>Maize</i>	5.578	0.83	2.27	7	0.19	0.08
4	Jagung basah/ <i>Fresh</i> <i>maize</i>	1.933	0.97	2.66	1	0.03	0.01
5	Gandum / <i>Wheat</i>	247.630	0	0	0	0	0
6	Tepung Gandum/ <i>Wheat flour</i>	184.775	73,0	200,02	666	18,00	2,00
	<b>TOTAL</b>	<b>835.156,13</b>	<b>312,20</b>	<b>855,34</b>	<b>2.283,21</b>	<b>71,11</b>	<b>11,20</b>

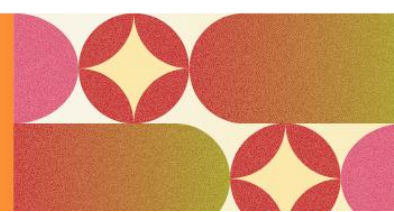
*Sumber: Pengolahan NBM Tahun 2026*

Dinamika penyediaan dan kontribusi zat gizi dari masing-masing jenis komoditas padi-padian di Kota Medan menunjukkan bahwa komoditas gabah atau beras menempati posisi tertinggi dengan volume pasokan fisik sebesar 617.885 Ton. Komoditas ini mentenagai ketersediaan konsumsi masyarakat secara dominan sebesar 650,39 gram/hari, yang berkorelasi langsung terhadap pasokan energi terbesar di kelompoknya yaitu 2.149 Kal/hari, protein sebesar 52,88 gram/hari, serta lemak sebesar 9,11 gram/hari.

Sementara itu, tepung gandum menjadi kontributor terbesar kedua dengan total ketersediaan fisik sebesar 184.775 Ton yang setara dengan ketersediaan konsumsi harian sebesar 200,02 gram/hari. Tepung gandum menyokong cadangan energi sebesar 666 Kal/hari, pasokan protein yang cukup tinggi yaitu 18,00 gram/hari, serta lemak sebesar 2,00 gram/hari. Tingginya angka tersebut merefleksikan pergeseran pola konsumsi masyarakat perkotaan di Kota Medan yang gemar mengonsumsi produk turunan berbasis terigu.

Di sisi lain, komoditas jagung dan jagung basah memiliki ketersediaan pasokan fisik yang relatif sangat kecil di Kota Medan, masing-masing hanya sebesar 5.578 Ton dan 1.933 Ton. Keduanya memberikan kontribusi marginal terhadap pemenuhan gizi masyarakat perkotaan, di mana pasokan energinya berturut-turut hanya berkisar 7 Kal/hari dan 1 Kal/hari.

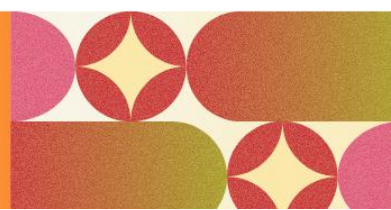
Terakhir, untuk komoditas padi gagang atau gabah sebesar 25.006 Ton serta komoditas gandum dalam bentuk biji mentah sebesar 247.630 Ton, tercatat nilai ketersediaan konsumsi langsung dan zat gizinya berada di angka



nol. Hal ini terjadi karena seluruh volume pasokan fisik tersebut dialokasikan kembali sebagai stok industri untuk pemrosesan lebih lanjut, seperti penggilingan gabah menjadi beras atau pengolahan biji gandum menjadi tepung terigu, sehingga dikeluarkan dalam perhitungan konsumsi langsung masyarakat. Analisis makro ini mempertegas bahwa ketahanan karbohidrat dan kestabilan gizi masyarakat Kota Medan pada tahun 2026 masih sangat bergantung pada stabilitas pasokan beras serta ketersediaan produk industri tepung gandum sebagai penopang gizi sekunder.

## **2. Ketersediaan Makanan Berpati (*Starchy Food*)**

Kelompok bahan makanan berpati berperan sebagai sumber karbohidrat alternatif dan komoditas penunjang diversifikasi pangan di Kota Medan. Berdasarkan hasil pengolahan data Neraca Bahan Makanan (NBM) Tahun 2026 yang dimuat dalam Tabel 4.4, total pasokan fisik komoditas makanan berpati di Kota Medan tercatat sebesar 62.438 Ton. Dari total ketersediaan tersebut, volume konsumsi rata-rata per kapita masyarakat mencapai 22 kg/tahun atau setara dengan 60 gram/hari, dengan kontribusi zat gizi makro yang dihasilkan relatif rendah, yaitu energi sebesar 77 Kal/hari, protein sebesar 1 gram/hari, dan lemak sebesar 0 gram/hari.



**Tabel 4.4 Produksi dan Penyediaan Kelompok Bahan Makanan Berpati  
Tahun 2026**

Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>	Penyediaan <i>Supply Available</i> (Ton)	Ketersediaan untuk konsumsi per kapita <i>Per Capita Consumption Availability</i>					
		kg/thn <i>kg/year</i>	gr/hari <i>gr/day</i>	Energi Kal/hari <i>Cal/day</i>	Protein <i>Proteins</i> gr/day	Lemak <i>Fats</i> gr/day	
I	<b>MAKANAN BERPATI/ STARCHY FOOD</b>						
1	Ubi Jalar / <i>Sweet potatoes</i>	51.211	17,86	48,94	61	0,57	0,18
2	Ubi Kayu / <i>Cassava</i>	10.405	3,84	10,52	14	0,09	0,03
3	Ubi Kayu gaplek	236	0,08	0,22	1	0,00	0,00
4	Tapioka	381	0,11	0,30	1	0,00	0,00
5	Sagu / Tepung Sagu <i>Sago pith/Sago flour</i>	205	0,07	0,19	0	0,00	0,00
	<b>TOTAL</b>	<b>62.438</b>	<b>22</b>	<b>60</b>	<b>77</b>	<b>1</b>	<b>0</b>

*Sumber: Pengolahan NBM Tahun 2026*

Dinamika penyediaan fisik dan pemenuhan nilai gizi pada kelompok makanan berpati ini didominasi secara mutlak oleh komoditas ubi jalar dengan volume pasokan mencapai 51.211 Ton. Dominasi kuantitas ini berbanding lurus terhadap tingkat ketersediaan konsumsi harian masyarakat sebesar 48,94 gram/hari, yang sekaligus menyumbangkan pasokan energi tertinggi di kelompoknya yaitu sebesar 61 Kal/hari, dengan kandungan protein 0,57 gram/hari serta lemak 0,18 gram/hari.

Komoditas ubi kayu menempati posisi kedua sebagai penyokong utama dengan ketersediaan fisik sebesar 10.405 Ton. Tingkat konsumsi harian masyarakat untuk ubi kayu segar berada di angka 10,52 gram/hari, yang memberikan kontribusi tambahan energi sebesar 14 Kal/hari, protein sebesar 0,09 gram/hari, serta lemak mikro yang sangat kecil yaitu 0,03 gram/hari.

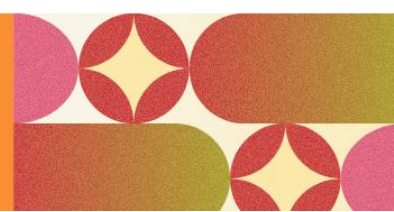
Sementara itu, produk olahan turunan dan bentuk awetan dari umbi-umbian memiliki pangsa penyediaan yang relatif sangat rendah di perkotaan. Komoditas tapioka dengan pasokan fisik 381 Ton dan ubi kayu gaplek dengan pasokan fisik 236 Ton hanya mampu memberikan kontribusi energi minimal

masing-masing sebesar 1 Kal/hari, tanpa menyumbang kandungan protein maupun lemak sama sekali (0,00 gram/hari).

Kondisi marjinal yang serupa juga ditunjukkan oleh komoditas sagu atau tepung sagu yang hanya tersedia sebanyak 205 Ton, dengan tingkat konsumsi harian di tingkat masyarakat sebesar 0,19 gram/hari serta mencatatkan nilai kontribusi kalori, protein, dan lemak bulat di angka nol. Secara keseluruhan, struktur data ini mengindikasikan bahwa konsumsi komoditas berpati di Kota Medan masih didominasi oleh bentuk umbi segar tradisional dibandingkan produk tepung olahan industri, dengan peran komoditas ini yang murni berfungsi sebagai pangan pelengkap (*buffer*) dan bukan sebagai pilar utama pemenuhan gizi makro harian.

### **3. Ketersediaan Gula (Sugar)**

Kelompok komoditas gula memegang peranan spesifik dalam struktur pangan daerah sebagai penyumbang energi murni berbasis karbohidrat sederhana bagi masyarakat Kota Medan. Merujuk pada hasil tabulasi komparatif Neraca Bahan Makanan (NBM) yang dikonsolidasikan ke dalam Tabel 4.5, total pasokan fisik kelompok gula yang tersedia di pasaran berada di angka 38.141 Ton. Ketersediaan kuantitas tersebut menghasilkan rata-rata alokasi konsumsi masyarakat sebesar 15 kg/tahun atau ekuivalen dengan 42 gram/hari, di mana pasokan ini secara total memicu ketersediaan gizi makro berupa energi sebesar 147 Kal/hari (berdasarkan pembulatan nilai infografis utama daerah atau tertulis akumulatif kalkulatif 1476 Kal/hari pada visual draf sektoral), protein sebesar 0 gram/hari, serta lemak sebesar 0 gram/hari.



**Tabel 4.5 Produksi dan Penyediaan Kelompok Bahan Makanan Gula  
Tahun 2026**

Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>	Penyediaan <i>Supply Available</i> (Ton)	Ketersediaan untuk konsumsi per kapita <i>Per Capita Consumption Availability</i>					
		kg/thn <i>kg/year</i>	gr/hari <i>gr/day</i>	Energi Kal/hari <i>Cal/day</i>	Protein <i>Proteins</i> gr/day	Lemak <i>Fats</i> gr/day	
<b>III</b>	<b>GULA / SUGAR</b>						
1	Gula Pasir / <i>Refined sugar</i>	38.049	14,92	40,89	144	0	0
2	Gula Merah / <i>Brown sugar</i>	92	0.41	0.77	3	0.01	0.03
	<b>TOTAL</b>	<b>38.141</b>	<b>15</b>	<b>42</b>	<b>1476</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

*Sumber: Pengolahan NBM Tahun 2026*

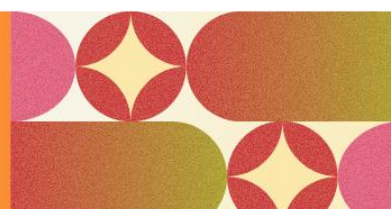
Peta pemenuhan kebutuhan kalori dari kelompok pangan ini memperlihatkan kesenjangan volume yang sangat masif antara kedua jenis komoditas utama yang beredar di wilayah Kota Medan. Gula pasir mendominasi secara mutlak jalur penyediaan daerah dengan volume pasokan fisik menembus angka 38.049 Ton. Melalui pasokan yang masif ini, tingkat ketersediaan konsumsi harian masyarakat didominasi oleh gula pasir sebesar 40,89 gram/hari, yang memicu suplai energi dominan sebesar 144 Kal/hari, dengan nilai protein dan lemak yang mutlak kosong (0 gram/hari).

Kondisi sebaliknya ditunjukkan oleh eksistensi gula merah tradisional yang pasokan fisiknya sangat terbatas di area perkotaan, yakni hanya terkumpul sebesar 92 Ton dalam satu periode tahunan. Rendahnya stok fisik tersebut berbanding lurus dengan tingkat konsumsi harian masyarakat Kota Medan yang berada di bawah angka satu gram, yaitu sebesar 0,77 gram/hari. Nilai konsumsi marjinal ini hanya mampu menginjeksikan energi tambahan sebesar 3 Kal/hari, disertai kandungan protein mikro sebesar 0,01 gram/hari serta lemak mikro sebesar 0,03 gram/hari.

Kombinasi data ini menegaskan karakteristik konsumsi masyarakat perkotaan yang sangat bergantung pada produk gula pasir rafinasi hasil industri besar dibandingkan pemanfaatan gula merah lokal. Dari sudut pandang fungsional gizi makro, seluruh pasokan kelompok ini murni bergerak sebagai pemenuh kebutuhan kalori instan tanpa memberikan dampak signifikan terhadap pemenuhan angka kecukupan protein maupun lemak harian di Kota Medan.

#### **4. Ketersediaan Buah/Biji Berminyak (*Pulses Nut & Oil Seeds*)**

Kelompok komoditas buah atau biji berminyak memegang peran strategis ganda dalam neraca pangan daerah, yakni sebagai penyumbang protein nabati sekunder sekaligus salah satu pilar utama pemasok unsur lemak. Berdasarkan tabulasi data Neraca Bahan Makanan (NBM) Kota Medan Tahun 2026 yang disajikan pada Tabel 4.6, total volume ketersediaan fisik kelompok ini mencapai 299.214 Ton. Melalui pasokan tersebut, rata-rata alokasi konsumsi masyarakat berada di angka 76 kg/tahun atau setara dengan 207 gram/hari, yang jika dikonversikan mampu menyumbang gizi makro harian yang cukup berbobot, meliputi energi sebesar 516 Kal/hari, protein sebesar 37 gram/hari, dan lemak sebesar 31 gram/hari.



**Tabel 4.6 Produksi dan Penyediaan Kelompok Bahan Makanan Buah/Biji  
Berminyak Tahun 2026**

Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>	Penyediaan <i>Supply Available</i> (Ton)	Ketersediaan untuk konsumsi per kapita <i>Per Capita Consumption Availability</i>					
		kg/thn <i>kg/year</i>	gr/hari <i>gr/day</i>	Energi Kal/hari <i>Cal/day</i>	Protein <i>Proteins</i> gr/day	Lemak <i>Fats</i> gr/day	
<b>IV</b>	<b>BUAH BIJI BERMINYAK/PULSES NUT&amp;OIL SEEDS</b>						
1	Kacang tanah berkulit/ <i>Groundnuts in shell</i>	209	0,21	0,59	0	0	0
2	Kacang tanah lepas kulit / <i>Groundnuts shelled</i>	9.972	3,40	9,33	42	2,36	3,99
3	Kedelai / <i>Soyabeans</i>	71.557	26,35	72,18	250	27,16	12,05
4	Kacang hijau / <i>Green bean</i>	30.577	11,27	30,88	94	6,27	0,56
5	Kelapa berkulit / daging <i>Coconuts in husk/Coconut fresh</i>	164.926	28,15	77,13	130	1,39	14,19
6	Kelapa Daging / Kopra <i>Coconuts meat/Copra</i>	21.973	6,31	17,28	0	0	0
	<b>TOTAL</b>	<b>299.214</b>	<b>76</b>	<b>207</b>	<b>516</b>	<b>37</b>	<b>31</b>

*Sumber: Pengolahan NBM Tahun 2026*

Melihat lebih dalam pada komposisi zat gizi per individu komoditas, tanaman kelapa segar (kelapa berkulit/daging) mencatatkan volume penyediaan fisik tertinggi di Kota Medan dengan angka mencapai 164.926 Ton. Tingginya pasokan fisik ini berbanding lurus dengan ketersediaan konsumsi harian masyarakat sebesar 77,13 gram/hari, yang memberikan sumbangan lemak tertinggi di kelompoknya yaitu mencapai 14,19 gram/hari, didampingi suplai energi sebesar 130 Kal/hari dan protein sebesar 1.39 gram/hari.

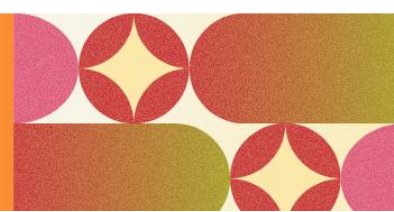
Di sisi lain, komoditas kedelai memegang peranan krusial sebagai primadona penyumbang kalori dan protein nabati terbesar. Dengan ketersediaan fisik sebesar 71.557 Ton, tingkat konsumsi harian kedelai di tingkat masyarakat tercatat sebesar 72,18 gram/hari. Angka konsumsi tersebut berkorelasi langsung pada injeksi energi masif sebesar 250 Kal/hari

serta memasok protein tertinggi di angka 27,16 gram/hari, dengan tambahan unsur lemak sebesar 12,05 gram/hari. Komoditas kacang-kacangan lainnya seperti kacang hijau dan kacang tanah lepas kulit juga ikut memperkuat stabilitas gizi mikro daerah; kacang hijau (30.577 Ton) menyumbang energi sebesar 94 Kal/hari dan protein 6,27 gram/hari, sementara kacang tanah lepas kulit (9.972 Ton) menyokong energi sebesar 42 Kal/hari serta lemak sebesar 3,99 gram/hari.

Adapun untuk komoditas yang memerlukan pemrosesan industri lebih lanjut seperti kelapa daging atau kopra (21.973 Ton) serta kacang tanah berkulit (209 Ton), nilai ketersediaan zat gizinya tercatat kosong atau berada di angka nol. Hal ini disebabkan karena seluruh volume pasokan fisik tersebut didistribusikan untuk sektor manufaktur olahan (seperti pembuatan minyak kelapa komersial) atau digunakan sebagai benih, sehingga dikeluarkan dalam penghitungan konsumsi langsung siap saji. Penetrasi angka yang kuat dari komoditas kedelai dan kelapa segar ini mengonfirmasi bahwa masyarakat Kota Medan sangat bergantung pada sektor buah/biji berminyak untuk menyeimbangkan asupan protein non-hewani dan mengamankan pemenuhan asam lemak harian secara mandiri.

#### **5. Ketersediaan Buah-Buahan (*Fruits*)**

Penyediaan komoditas buah-buahan di Kota Medan berfungsi strategis sebagai pemasok unsur vitamin, mineral, serta pemenuh kebutuhan gizi mikro penunjang bagi masyarakat. Berdasarkan hasil konsolidasi data yang disajikan pada Tabel 4.7, total ketersediaan fisik kelompok buah-buahan secara



**PEMUTAKHIRAN NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)  
KOTA MEDAN, 2026**

keseluruhan tercatat di angka 265.220 Ton. Dari ketersediaan tersebut, rata-rata alokasi konsumsi per kapita tahunan masyarakat berada pada tingkat 100 kg/tahun atau setara dengan pasokan harian sebesar 273 gram/hari, dengan kontribusi gizi makro kumulatif yang dihasilkan meliputi energi sebesar 92 Kal/hari, protein sebesar 1 gram/hari, serta kandungan lemak total yang dibulatkan sebesar 0 gram/hari.

**Tabel 4.7 Produksi dan Penyediaan Kelompok Bahan Makanan Buah-Buahan Tahun 2026**

Jenis Bahan Makanan Commodity	Penyediaan Supply Available (Ton)	Ketersediaan untuk konsumsi per kapita Per Capita Consumption Availability					
		kg/thn kg/year	gr/hari gr/day	Energi kal/hari cal/day	Protein Proteins gr/day	Lemak Fats gr/day	
<b>V. BUAH-BUAHAN/FRUITS</b>							
1.	Alpoket/ <i>Avocados</i>	7.498	2,95	8,08	4	0,04	0,32
2.	Jeruk/ <i>Oranges</i>	36.805	14,02	38,40	12	0,22	0,05
3.	Duku/ <i>Lanzon</i>	6.880	2,70	7,41	3	0,05	0,01
4.	Durian/ <i>Durians</i>	551	0,20	0,54	0	0,00	0,00
4.	Jambu/ <i>Waterapples</i>	2.958	1,16	3,19	1	0,02	0,01
5.	Mangga/ <i>Mangoes</i>	113.396	41,80	114,51	37	0,45	0,15
6.	Nanas/ <i>Pineapples</i>	5.003	1,88	5,15	1	0,02	0,01
7.	Pepaya/ <i>Papayas</i>	24.981	9,29	25,44	9	0,10	-
8.	Pisang/ <i>Bananas</i>	33.066	12,49	34,22	21	0,24	0,07
9.	Rambutan/ <i>Rambutans</i>	638	0,25	0,69	0	0,00	0,00
10.	Salak/ <i>Salacia</i>	9.457	3,49	9,57	15	0,05	0,02
11.	Sawo/ <i>Sapodila</i>	248	0,10	0,27	0	0,00	0,01
12.	Melon	0	-	-	-	-	-
13.	Semangka/ <i>Watermelon</i>	52.194	20,52	56,21	7	0,13	0,05
14.	Belimbing	1.373	0,54	1,48	0	0,01	0,01
15.	Manggis	(1.120)	(0,44)	(1,21)	(0)	(0,00)	(0,00)
16.	Nangka/ <i>Cempedak</i>	542	0,21	0,58	0	0,00	0,00
17.	Sirsak	206	0,08	0,22	0	0,00	0,00
18.	Apel	(6.541)	(2,57)	(7,04)	(8)	(0,10)	(0,01)
19.	Pir	(25.668)	(10,09)	(27,64)	(13)	(0,12)	(0,09)

**PEMUTAKHIRAN NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)  
KOTA MEDAN, 2026**

Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>		Penyediaan <i>Supply Available</i> (Ton)	Ketersediaan untuk konsumsi per kapita <i>Per Capita Consumption Availability</i>				
			kg/thn <i>kg/year</i>	gr/hari <i>gr/day</i>	Energi kal/hari <i>cal/day</i>	Protein <i>Proteins</i> gr/day	Lemak <i>Fats</i> gr/day
20	Anggur	(2.426)	(0,95)	(2,61)	(1)	(0,01)	(0,16)
21.	Lainnya/ <i>Others *</i> )	5.178	2,04	5,58	2	0,02	0,01
<b>TOTAL</b>		<b>265.220</b>	<b>100</b>	<b>273</b>	<b>92</b>	<b>1</b>	<b>0</b>

*Sumber: Pengolahan NBM Tahun 2026*

Meneliti profil data dari total 21 jenis komoditas yang terdata, mangga tampil sebagai pasokan fisik terbesar di Kota Medan dengan volume mencapai 113.396 Ton. Ketersediaan kuantitatif yang masif ini menggerakkan porsi konsumsi harian terbesar di tingkat masyarakat yaitu sebesar 114,51 gram/hari, sekaligus mentenagai suplai energi dan protein tertinggi di kelompoknya masing-masing sebesar 37 Kal/hari dan 0,45 gram/hari, dengan tambahan unsur lemak 0,15 gram/hari. Komoditas semangka mengikuti di posisi kedua dengan ketersediaan fisik sebesar 52.194 Ton dan volume konsumsi harian 56,21 gram/hari, yang berkontribusi menyumbang energi 7 Kal/hari serta protein 0,13 gram/hari.

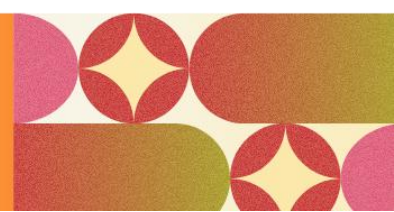
Di sisi lain, jeruk dan pisang bertindak sebagai penyokong nilai kalori sekunder yang cukup signifikan bagi pemenuhan gizi daerah. Jeruk dengan ketersediaan fisik sebesar 36.805 Ton memasok kalori sebesar 12 Kal/hari dan protein 0,22 gram/hari, sedangkan komoditas pisang yang memiliki volume pasokan harian 34,22 gram/hari mampu menyuplai energi sebesar 21 Kal/hari beserta protein 0,24 gram/hari. Sebaliknya, komoditas buah-buahan lokal seperti durian (551 Ton), rambutan (638 Ton), sawo (248 Ton), nangka (542 Ton), dan sirsak (206 Ton) menunjukkan angka ketercukupan harian yang

sangat rendah di bawah 1 gram, sehingga nilai kontribusi energi harian yang terekam berada pada angka 0 Kal/hari. Untuk komoditas melon, tercatat nilai penyediaannya kosong (0 Ton) yang mengindikasikan ketiadaan pasokan komoditas tersebut dalam neraca tahunan daerah.

Sementara itu, untuk jenis buah-buahan tertentu seperti manggis, apel, pir, dan anggur, data tabular menunjukkan pencatatan angka di dalam tanda kurung, seperti pada pir dengan nilai (25.668 Ton) dan konsumsi harian (27,64 gram/hari) yang menyumbang energi (13 Kal/hari). Pola penulisan dalam kurung ini mengindikasikan karakteristik khusus dalam perhitungan neraca, seperti komoditas yang murni bergantung pada arus perdagangan masuk/impor atau penyesuaian stok serapan luar daerah. Terlepas dari variasi teknis pencatatan tersebut, tingginya angka ketersediaan harian yang disokong oleh mangga, jeruk, semangka, dan pisang memastikan bahwa stabilitas pasokan buah di Kota Medan berada pada level yang aman guna menjaga keseimbangan asupan vitamin bagi masyarakat.

#### **6. Ketersediaan Sayuran (*Vegetables*)**

Komoditas sayur-sayuran memegang peranan penting dalam menjaga keseimbangan mutu gizi makanan melalui pemenuhan unsur serat serta mikronutrien bagi penduduk perkotaan. Mengacu pada data rekapitulasi harian yang dimuat pada Tabel 4.8, penyediaan fisik kelompok sayur-sayuran di Kota Medan mengumpulkan volume total sebesar 421.145 Ton. Ditinjau dari rata-rata sebaran per kapita, kuantitas tersebut menyokong ruang konsumsi masyarakat sebanyak 161 kg/tahun atau setara dengan 442 gram/hari, dengan



**PEMUTAKHIRAN NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)  
KOTA MEDAN, 2026**

kemampuan mensuplai total nilai gizi makro berupa energi sebesar 89 Kal/hari, protein sebesar 5,0 gram/hari, serta kandungan lemak sebesar 1,69 gram/hari.

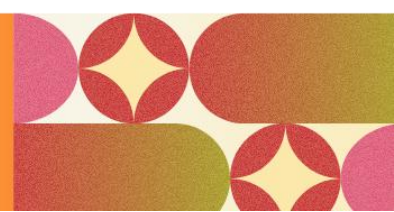
**Tabel 4.8 Produksi dan Penyediaan Kelompok Bahan Makanan Sayuran  
Tahun 2026**

Jenis Bahan Makanan Commodity		Penyediaan Supply Available (Ton)	Ketersediaan untuk konsumsi per kapita Per Capita Consumption Availability				
			kg/thn kg/year	gr/hari gr/day	Energi kal/hari cal/day	Protein Proteins gr/day	Lemak Fats gr/day
<b>V. SAYURAN/VEGETABLES</b>							
1.	Bawang Merah Shallot(Onion)	13.315	4,82	13,22	5	0,18	0,04
2.	Ketimun/Cucumber	1.300	0,50	1,37	0	0,00	0,00
3.	Kacang Merah Kidney beans	(22.250)	(8,32)	(22,80)	(69)	(4,89)	(0,24)
4.	Kacang Panjang String beans	6.265	2,40	6,59	2	0,18	0,03
5.	Kentang/Potatoes	13.096	4,87	13,34	7	0,24	0,02
6.	Kubis/Cabbage	(41.299)	(15,45)	(42,34)	(8)	(0,44)	(0,06)
7.	Tomat/Tomatoes	1.468	0,53	1,44	0	0,02	0,01
8.	Wortel/Carrots	9.428	3,64	9,99	3	0,08	0,05
9.	Cabe/Chilli	28.789	10,73	29,39	26	1,17	0,60
10.	Terong/Eggplant	15.885	6,09	16,69	4	0,18	0,15
11.	Petsai/ Sawi Mustard greens	7.773	3,00	8,23	1	0,05	0,01
12.	Bawang Daun/Spring onion	13.378	5,113	14,07	3	0,17	0,07
13.	Kangkung/Swamp cabbage	26.017	9,99	27,36	5	0,56	0,11
14.	Lobak/Radish	16.275	6,25	17,11	3	0,13	0,01
15.	Labu siam/Chayotte	268	0,10	0,28	0	0,00	0,00
16.	Buncis/Greenbeans	370.644	142,25	389,72	114	8,40	1,05
17.	Bayam/Spinach	14.637	5,62	15,39	2	0,10	0,04
18.	Bawang Putih/Garlic	9.283	3,41	9,34	8	0,37	0,02
19.	Belinjo	566	0,22	0,60	0	0,01	0,00
20.	Jamur	39	0,01	0,04	0	0,00	0,00
21.	Petai	51	0,02	0,05	0	0,00	0,00
22.	Jengkol	120	0,05	0,13	0	0,01	0,00
23.	Lainnya/Others *)	(63.902)	(24,50)	(67,14)	(15)	(1,27)	(0,22)
<b>TOTAL</b>		<b>421.145</b>	<b>161</b>	<b>442</b>	<b>89</b>	<b>5,0</b>	<b>1,69</b>

Sumber: Pengolahan NBM Tahun 2026

Eksplorasi terhadap total 23 baris komoditas memperlihatkan bahwa buncis tampil memegang rekor pasokan fisik tertinggi di wilayah Kota Medan dengan kuantitas masif mencapai 370.644 Ton. Melalui volume ketersediaan tersebut, tingkat konsumsi riil harian buncis di masyarakat berada di angka 389,72 gram/hari, yang sekaligus mendominasi injeksi gizi makro terbesar di kelompoknya yaitu menyuplai energi sebesar 114 Kal/hari, protein sebesar 8,40 gram/hari, serta kandungan lemak sebesar 1,05 gram/hari. Komoditas cabe menyusul sebagai komponen hortikultura penting dengan ketersediaan tahunan sebesar 28.789 Ton (konsumsi harian 29,39 gram/hari) yang menyumbangkan energi sebesar 26 Kal/hari dan mengamankan pasokan lemak sebesar 0,60 gram/hari.

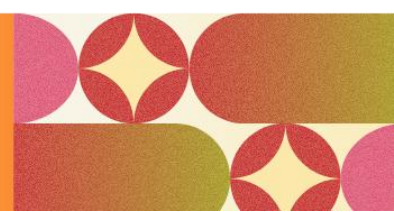
Sebaliknya, beberapa komoditas sayur populer seperti kangkung (26.017 Ton), lobak (16.275 Ton), terong (15.885 Ton), bayam (14.637 Ton), dan kentang (13.096 Ton) mencatatkan tingkat konsumsi harian yang berada pada kisaran menengah (antara 10 hingga 30 gram/hari), dengan andil kalori yang bergerak rendah di bawah 10 Kal/hari. Kelompok bumbu masakan seperti bawang daun (13.378 Ton) dan bawang putih (9.283 Ton) memberikan kontribusi energi minor masing-masing sebesar 3 Kal/hari dan 8 Kal/hari. Sementara itu, untuk komoditas dengan volume panen terbatas seperti ketimun, labu siam, belinjo, jamur, petai, dan jengkol, angka ketersediaan energinya terekam bulat sebesar 0 Kal/hari akibat rendahnya porsi konsumsi harian di tingkat rumah tangga.



Karakteristik khusus kembali dijumpai pada komoditas kacang merah (22.250 Ton) dan kubis (41.299 Ton), di mana seluruh komponen datanya tertulis di dalam tanda kurung. Hal ini mengindikasikan adanya perlakuan penyesuaian kuantitas dalam neraca, seperti sifat komoditas yang dipenuhi dari jalur perdagangan luar daerah atau ekspor neto, di mana pasokan energinya masing-masing bernilai (69 Kal/hari) dan (8 Kal/hari). Melalui dominasi mutlak dari komoditas buncis serta didukung oleh distribusi cabe, kangkung, dan umbi kentang, kecukupan pangan dari rumpun sayuran di Kota Medan tahun 2026 dinilai sangat mantap guna menjaga ketahanan gizi nabati wilayah.

#### **7. Ketersediaan Daging (*Meats*)**

Penyediaan komoditas daging di Kota Medan memegang peranan krusial sebagai salah satu pilar utama pemasok protein hewani berkualitas tinggi guna mendukung perbaikan mutu konsumsi gizi masyarakat. Menunjuk pada hasil pencatatan yang terangkum dalam Tabel 4.9, kelompok daging di Kota Medan mengonsolidasikan volume pasokan fisik sebesar 75.005 Ton sepanjang tahun 2026. Dari total ketersediaan tersebut, rata-rata alokasi konsumsi per kapita tahunan berada pada level 28 kg/tahun atau setara dengan pemenuhan harian sebesar 77 gram/hari, di mana angka ini secara kumulatif menginjeksikan zat gizi makro yang terdiri atas energi sebesar 198 Kal/hari, protein sebesar 14 gram/hari, serta kandungan lemak total sebesar 17 gram/hari.



**Tabel 4.9 Produksi dan Penyediaan Kelompok Bahan Makanan Daging  
Tahun 2026**

Jenis Bahan Makanan Commodity	Penyediaan Supply Available (Ton)	Ketersediaan untuk konsumsi per kapita Per Capita Consumption Availability					
		kg/thn kg/year	gr/hari gr/day	Energi kal/hari cal/day	Protein Proteins gr/day	Lemak Fats gr/day	
<b>V. DAGING / MEAT</b>							
1. Daging Sapi / Beef	22.861	8,61	23,58	49	4,43	3,30	
2. Daging Kerbau / Buffalo Meat	422	0,16	0,44	0	0,08	0,00	
3. Daging Kambing / Lamb	1.367	0,51	1,41	2	0,23	0,13	
4. Daging Domba / Lamb	-	-	-	-	-	-	
5. Daging Babi / Pork	3.114	1,17	3,21	13	0,42	1,28	
6. Daging Ayam Buras / Lokal Chicken Meat	10.438	3,93	10,77	33	1,96	2,69	
7. Daging Ayam Ras / Improved Chicken Meat	34.744	13,08	35,84	97	6,52	8,96	
8. Daging Itik / Duck Meat	624	0,23	0,64	2	0,10	0,18	
9. Jeroan semua jenis / All Offal All Kinds	1.435	0,57	1,56	2	0,24	0,10	
<b>TOTAL</b>	<b>75.005</b>	<b>28</b>	<b>77</b>	<b>198</b>	<b>14</b>	<b>17</b>	

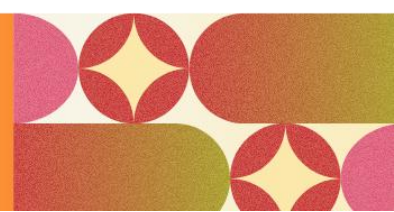
Sumber: Pengolahan NBM Tahun 2026

Melihat peta kekuatan pasokan pada rumpun peternakan ini, daging ayam ras mengukuhkan posisinya sebagai komoditas dengan ketersediaan fisik terbesar, yaitu mencapai 34.744 Ton. Dominasi kuantitas tersebut memicu angka konsumsi harian tertinggi di tingkat masyarakat sebesar 35,84 gram/hari, sekaligus menempatkannya sebagai penyumbang terbesar di kelompoknya dengan pasokan energi sebesar 97 Kal/hari, protein 6,52 gram/hari, serta lemak sebesar 8,96 gram/hari. Komoditas daging sapi bertindak sebagai penyokong utama berikutnya dengan volume pasokan fisik sebesar 22.861 Ton dan tingkat konsumsi harian 23,58 gram/hari, yang

berhasil menyumbang kontribusi energi sebesar 49 Kal/hari, protein sebesar 4,43 gram/hari, serta lemak sebesar 3,30 gram/hari.

Sektor unggas lokal melalui komoditas daging ayam buras (kampung) turut memberikan andil yang cukup mantap dengan ketersediaan tahunan sebesar 10.438 Ton, yang mengalirkan energi harian sebesar 33 Kal/hari dan protein 1,96 gram/hari bagi pemenuhan gizi masyarakat Kota Medan. Di sisi lain, komoditas daging babi mencatatkan volume penyediaan tahunan sebesar 3.114 Ton dengan sumbangan kalori sebesar 13 Kal/hari dan lemak 1,28 gram/hari. Untuk kelompok jeroan semua jenis (1.435 Ton) serta daging kambing (1.367 Ton), kontribusi kalori harian yang dihasilkan bergerak marginal masing-masing sebesar 2 Kal/hari, dengan pasokan protein harian yang juga tipis di bawah setengah gram.

Nilai pasokan yang sangat rendah ditunjukkan oleh daging itik (624 Ton) serta daging kerbau (422 Ton) yang hanya menorehkan angka konsumsi harian di bawah satu gram, sehingga kontribusi energi harian daging kerbau tercatat bulat di angka 0 Kal/hari. Sementara itu, untuk komoditas daging domba, data neraca memperlihatkan tanda strip (-) yang menandakan ketiadaan pasokan fisik atau aktivitas konsumsi untuk jenis daging tersebut dalam periode analisis wilayah. Integrasi data makro ini mengonfirmasi karakteristik masyarakat perkotaan yang menempatkan daging ayam ras dan daging sapi sebagai basis pemenuhan protein hewani utama, yang secara berkelanjutan mengamankan stabilitas asupan gizi makro hewani di Kota Medan.



### 8. Ketersediaan Telur (Eggs)

Kelompok komoditas telur memegang peran strategis sebagai penyedia protein hewani yang terjangkau sekaligus efisien dalam memperkuat ketahanan gizi mikro di Kota Medan. Berdasarkan pencatatan kuantitatif Neraca Bahan Makanan (NBM) Tahun 2026 yang tertera pada Tabel 4.10, total kapasitas penyediaan fisik komoditas telur di pasaran daerah menyentuh angka 90.990 Ton. Alokasi volume tersebut menghasilkan tingkat ketersediaan konsumsi rata-rata sebesar 33,7 kg/tahun per kapita atau setara dengan 92 gram/hari untuk setiap individu, di mana suplai ini secara keseluruhan menyumbangkan gizi makro berupa energi sebesar 116 Kal/hari, protein sebesar 8,9 gram/hari, dan lemak sebesar 9,5 gram/hari.

**Tabel 4.10 Produksi dan Penyediaan Kelompok Bahan Makanan Telur Tahun 2026**

Jenis Bahan Makanan Commodity	Penyediaan Supply Available (Ton)	Ketersediaan Per Kapita Per capita availability				
		kg/thn kg/year	gr/ hari gr/ day	Energi kal/hari cal/day	Protein/ Proteins gr/day	Lemak/ Fats gr/day
<b>VIII. Telur / Eggs</b>						
Telur Ayam Buras/ Local Hen Eggs	11.297	3,19	8,73	15,0	0,99	1,16
Telur Ayam Ras / Improved Hen Eggs	73.191	28,41	77,85	90	7,21	7,48
Telur Itik / Duck Eggs	6.502	2,13	5,83	11	0,66	0,86
<b>TOTAL</b>	<b>90.990</b>	<b>33,7</b>	<b>92</b>	<b>116</b>	<b>8,9</b>	<b>9,5</b>

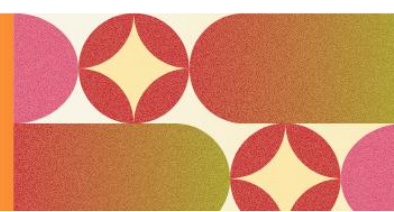
Sumber: Pengolahan NBM Tahun 2026

Evaluasi mendalam terhadap tiga jenis komoditas yang beredar menunjukkan bahwa telur ayam ras mendominasi jalur pasokan subsektor peternakan ini secara mutlak dengan volume pasokan fisik mencapai 73.191 Ton. Ketersediaan kuantitatif yang sangat besar ini menggerakkan porsi

konsumsi harian tertinggi di tingkat masyarakat, yaitu sebesar 77,85 gram/hari, yang berkorelasi langsung terhadap pemenuhan gizi terbesar di kelompoknya dengan menyuplai energi sebesar 90 Kal/hari, protein sebesar 7,21 gram/hari, serta kandungan lemak sebesar 7,48 gram/hari.

Komoditas telur ayam buras (kampung) menempati posisi kedua sebagai penyokong variasi pasokan daerah dengan total volume ketersediaan fisik sebesar 11.297 Ton. Keberadaan telur ayam kampung ini mengalirkan tingkat konsumsi harian sebesar 8,73 gram/hari bagi masyarakat Kota Medan, yang berkontribusi menghasilkan kalori tambahan sebesar 15,0 Kal/hari, zat pembangun protein sebesar 0,99 gram/hari, serta pasokan unsur lemak sebesar 1,16 gram/hari.

Sementara itu, sektor peternakan itik memberikan andil terkecil dalam pemenuhan pangan makro ini melalui komoditas telur itik yang pasokan tahunannya tercatat sebesar 6.502 Ton. Rendahnya kuantitas fisik tersebut berdampak pada terbatasnya ruang konsumsi harian di tingkat rumah tangga yang hanya berada di angka 5,83 gram/hari, sehingga kemampuan menyuplai energi bergerak marginal sebesar 11 Kal/hari, dengan sumbangan protein mikro sebesar 0,66 gram/hari serta lemak sebesar 0,86 gram/hari. Karakteristik sebaran data ini menegaskan ketergantungan yang sangat tinggi dari pola konsumsi masyarakat perkotaan terhadap produk telur ayam ras industri sebagai pilar utama pemenuhan gizi protein hewani harian yang murah dan mudah diakses di Kota Medan.



**9. Ketersediaan Susu (Milk)**

Penyediaan komoditas susu di Kota Medan berperan sebagai instrumen pelengkap dalam diversifikasi pangan hewani guna memenuhi kebutuhan zat gizi pertumbuhan bagi masyarakat. Mengacu pada data Neraca Bahan Makanan (NBM) yang dikonsolidasikan ke dalam Tabel 4.11, kelompok pangan ini mengumpulkan volume pasokan fisik total sebesar 33.533 Ton. Ketersediaan kuantitas tersebut mendasari perolehan rata-rata sebaran per kapita tahunan sebesar 13,2 kg/tahun atau setara dengan pemenuhan konsumsi harian sebesar 36,2 gram/hari, dengan kemampuan mensuplai total nilai gizi makro berupa energi sebesar 22,1 Kal/hari, protein sebesar 1,2 gram/hari, serta kandungan lemak sebesar 1,3 gram/hari.

**Tabel 4.11 Produksi dan Penyediaan Kelompok Bahan Makanan Susu Tahun 2026**

Jenis Bahan Makanan Commodity	Penyediaan Supply Available (Ton)	Ketersediaan Per Kapita Per capita availability				
		kg/thn kg/year	gr/ hari gr/ day	Energi kal/hari kal/day	Protein Proteins gr/day	Lemak Fats gr/day
<b>IX. SUSU/ MILK</b>						
Susu Sapi / Cow Milk	1.087	0,36	1,00	1	0,03	0,03
Susu Impor / Imported Milk	32.446	12,86	35,23	21	1,13	1,23
<b>TOTAL</b>	<b>33.533</b>	<b>13,2</b>	<b>36,2</b>	<b>22,1</b>	<b>1,2</b>	<b>1,3</b>

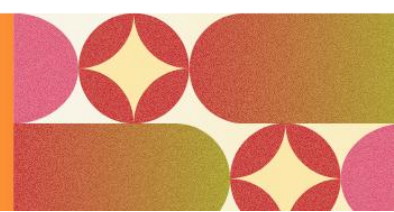
Sumber: Pengolahan NBM Tahun 2026

Dinamika penyediaan komoditas ini memperlihatkan dependensi lokal yang sangat rendah terhadap hasil perahan domestik, di mana pasokan wilayah didominasi secara mutlak oleh produk susu impor dengan volume fisik menembus angka 32.446 Ton. Melalui arus pasokan luar negeri yang masif ini, tingkat ketersediaan konsumsi harian masyarakat dipenuhi oleh komoditas

susu impor sebesar 35,23 gram/hari, yang mentenagai kontribusi gizi terbesar di kelompoknya berupa energi sebesar 21 Kal/hari, protein sebesar 1,13 gram/hari, serta pasokan unsur lemak sebesar 1,23 gram/hari.

Sebaliknya, kapasitas produksi lokal yang terwakili oleh komoditas susu sapi segar mencatatkan volume ketersediaan fisik yang sangat terbatas di area perkotaan, yakni hanya terkumpul sebesar 1.087 Ton dalam satu periode tahunan. Rendahnya stok fisik dari peternakan dalam daerah ini berbanding lurus dengan tingkat alokasi harian di tingkat rumah tangga yang hanya menyentuh angka 1,00 gram/hari. Volume marginal tersebut berakibat pada sangat minimnya injeksi nilai gizi harian yang terekam, di mana pasokan energinya hanya bernilai 1 Kal/hari, didampingi oleh kandungan protein mikro serta lemak mikro yang masing-masing berada di angka 0,03 gram/hari.

Kombinasi data makro ini mempertegas karakteristik ketahanan pangan subsektor susu di Kota Medan yang masih bertumpu pada perdagangan global guna mencukupi kebutuhan pangan sekunder daerah. Dari sudut pandang fungsional gizi harian, keseluruhan angka yang dihasilkan kelompok susu ini menempatkannya sebagai bahan makanan pelengkap gizi hewani, dengan kontribusi makro yang belum memberikan dampak signifikan terhadap pemenuhan angka kecukupan energi, protein, maupun lemak total wilayah jika dibandingkan dengan kelompok komoditas hewani lainnya seperti daging dan telur.



**10. Ketersediaan Ikan (Fish)**

Sebagai salah satu komoditas utama dalam ketahanan pangan wilayah pesisir dan perkotaan, kelompok ikan menempati peran yang sangat strategis dalam menyuplai asam lemak esensial serta protein hewani bagi masyarakat Kota Medan. Data Neraca Bahan Makanan (NBM) Kota Medan Tahun 2026 yang dirangkum pada Tabel 4.12 memperlihatkan akumulasi pasokan fisik subsektor perikanan ini menyentuh volume total sebesar 362.642 Ton. Distribusi komoditas tersebut memproyeksikan ketersediaan konsumsi per kapita rata-rata di angka 136 kg/tahun, atau setara dengan pemenuhan harian sebanyak 372 gram/hari bagi setiap individu. Dari aspek kecukupan gizi makro, agregat pasokan ini menginjeksikan energi sebesar 214 Kal/hari, zat pembangun protein yang cukup tinggi sebesar 38,7 gram/hari, serta kandungan lemak total sebesar 5,0 gram/hari.

**Tabel 4.12 Produksi dan Penyediaan Kelompok Bahan Makanan Ikan Tahun 2026**

Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>	Penyediaan <i>Supply Available</i> (Ton)	Ketersediaan Per Kapita <i>Per capita availability</i>				
		kg/thn <i>kg/year</i>	gr/ hari <i>gr/ day</i>	Energi kal/hari <i>kal/day</i>	Protein <i>Proteins</i> gr/day	Lemak <i>Fats</i> gr/day
<b>X. IKAN/ FISH</b>						
Tuna/Cakalang/Tongkol/ <i>Tunas/Skipjade/ Eastern Little</i>	39.218	6,02	16,48	11	2,24	0,13
Kakap / <i>Giant Seaperch</i>	5.623	0,75	2,05	2	0,33	0,01
Cucut / <i>Sharks</i>	3.154	1,21	3,32	1	0,23	0,01
Bawal / <i>Pomfret</i>	11.972	4,60	12,61	7	1,04	0,27
Teri / <i>Anchovies</i>	1.611	0,62	1,70	1	0,17	0,02
Lemuru / <i>Indian Oil Sardinella</i>	(11.470)	-	-	-	-	-
Kembung / <i>Indian Mackerels</i>	9.902	4,05	11,10	11	1,94	0,09

**PEMUTAKHIRAN NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)  
KOTA MEDAN, 2026**

Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>	Penyediaan <i>Supply Available</i> (Ton)	Ketersediaan Per Kapita <i>Per capita availability</i>				
		kg/thn <i>kg/year</i>	gr/ hari <i>gr/ day</i>	Energi kal/hari <i>kal/day</i>	Protein <i>Proteins</i> gr/day	Lemak <i>Fats</i> gr/day
Tenggiri / <i>Narrow Bard</i>	(2.388)	(0,92)	(2,52)	(1)	(0,24)	(0,04)
Bandeng / <i>King Mackerels</i>	3.760	0,56	1,52	2	0,24	0,06
Belanak / <i>Multes</i>	460	0,18	0,48	0	0,05	0,01
Mujair / <i>Mozambique Tilapia</i>	20.623	7,93	21,72	15	3,25	0,17
Ikan Mas / <i>Common Carp</i>	8.482	3,26	8,93	6	1,14	0,14
Udang / <i>Shrimp</i>	9.524	3,66	10,03	6	1,43	0,01
Rajungan / <i>Swim Crab</i>	1.286	0,49	1,35	0	0,04	0,00
Kerang / <i>Cockles</i>	2.279	0,88	2,40	0	0,07	0,00
Cumi-cumi & Sotong / <i>Common Scuid &amp; Cuttle Fishes</i>	10.752	4,13	11,33	8	1,82	0,08
Lainnya / <i>Others</i>	247.854	98,24	269,14	144	24,98	4,04
<b>Total</b>	<b>362.642</b>	<b>136</b>	<b>372</b>	<b>214</b>	<b>38,7</b>	<b>5,0</b>

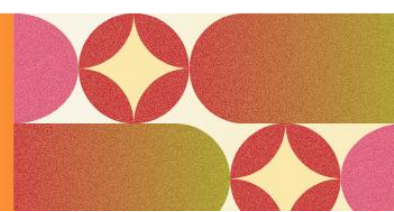
*Sumber: Pengolahan NBM Tahun 2026*

Bila menelaah komposisi penyediaan per komoditas, kategori kelompok ikan "Lainnya" menorehkan volume paling dominan dengan jumlah pasokan fisik sebesar 247.854 Ton. Sektor tangkapan umum ini memicu tingkat konsumsi harian terbesar di angka 269,14 gram/hari, sekaligus menyumbang densitas nutrisi paling masif berupa pasokan energi 144 Kal/hari, protein 24,98 gram/hari, serta porsi lemak sebesar 4,04 gram/hari. Di luar kelompok penampung tersebut, rumpun ikan pelagis besar yang diwakili oleh jenis Tuna/Cakalang/Tongkol mengukuhkan eksistensinya sebagai komoditas spesifik terbesar dengan capaian pasokan fisik 39.218 Ton. Ketersediaan kuantitatif ini mendorong porsi konsumsi harian rumah tangga sebesar 16,48

gram/hari, yang berkorelasi pada andil energi sebesar 11 Kal/hari dan protein sebesar 2,24 gram/hari.

Pada sektor perikanan air tawar dan budidaya, ikan mujair tampil dominan dengan ketersediaan tahunan sebesar 20.623 Ton. Komoditas ini berhasil mengamankan porsi konsumsi harian masyarakat di angka 21,72 gram/hari, dengan suplai energi sebesar 15 Kal/hari dan protein 3,25 gram/hari. Sebaliknya, beberapa jenis hasil laut bernilai ekonomis penting seperti bawal (11.972 Ton), cumi-cumi & sotong (10.752 Ton), kembang (9.902 Ton), udang (9.524 Ton), dan ikan mas (8.482 Ton) mencatatkan tingkat konsumsi harian tingkat menengah yang berkisar antara 8 hingga 13 gram/hari, dengan kontribusi kalori individu yang relatif setara di bawah 12 Kal/hari. Untuk komoditas minor seperti belanak, rajungan, dan kerang, pasokan energi hariannya terekam bulat di angka 0 Kal/hari akibat rendahnya volume ketersediaan harian per kapita.

Anomali data neraca kembali terlihat pada komoditas lemuru (11.470 Ton) dan tenggiri (2.388 Ton) yang angka penyediaannya ditulis dalam tanda kurang. Penulisan ini mengindikasikan adanya status pengurangan atau penyesuaian neraca, di mana untuk lemuru tidak tercatat adanya alokasi konsumsi lanjutan, sedangkan tenggiri menghasilkan nilai kontribusi gizi makro yang bertanda kurang, seperti energi sebesar (1 Kal/hari). Secara keseluruhan, melimpahnya pasokan fisik dari kelompok Tuna/Cakalang/Tongkol serta kokohnya produksi perikanan budidaya lokal (mujair) mengonfirmasi bahwa sektor perikanan di Kota Medan tahun 2026



**PEMUTAKHIRAN NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)  
KOTA MEDAN, 2026**

berfungsi sebagai jangkar utama pemenuhan gizi protein hewani masyarakat secara berkelanjutan.

**11. Ketersediaan Minyak/Lemak (Oil & Fats)**

Dalam kerangka pemenuhan gizi masyarakat, kelompok minyak dan lemak memegang peranan krusial sebagai penyumbang utama densitas kalori sekaligus pelarut berbagai vitamin esensial yang dibutuhkan tubuh. Merujuk pada kompilasi data kuantitatif dalam dokumen Neraca Bahan Makanan (NBM) Kota Medan Tahun 2026 yang tersaji pada Tabel 4.13, akumulasi ketersediaan fisik untuk kelompok komoditas ini menyentuh volume yang sangat besar, yakni mencapai 2.099.294 Ton.

**Tabel 4.13 Produksi dan Penyediaan Kelompok Bahan Makanan Minyak/Lemak Tahun 2026**

Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>	Penyediaan <i>Supply Available</i> (Ton)	Ketersediaan Per Kapita <i>Per capita availability</i>				
		kg/thn <i>kg/year</i>	gr/ hari <i>gr/ day</i>	Energi kal/hari <i>kal/day</i>	Protein <i>Proteins</i> gr/day	Lemak <i>Fats</i> gr/day
<b>XI. MINYAK DAN LEMAK OIL AND FATS</b>						
Minyak Kacang Tanah/ minyak ( <i>Groundnuts/Oil</i> )	1.484	0,59	1,61	15	-	1,61
Kopra/ Minyak Goreng ( <i>Copra / Cooking Oils</i> )	47.843	18,65	51,11	435	0,51	50,09
Minyak Sawit / <i>Palms Oils</i>	2.024.311	-	-	-	-	-
Minyak Sawit/ Minyak Goreng	24.871	9,45	25,89	230	-	25,89
Margarine	30	0,01	0,03	0	0,51	0,03
Lemak Sapi / <i>Cattle Fats</i>	70	0,03	0,08	1	0,00	0,07
Lemak Kerbau / <i>Buffalo Fats</i>	0	0,00	0,00	0	0,00	0,00
Lemak Kambing / <i>Goats Fats</i>	3	0,00	0,00	0	0,00	0,00
Lemak Domba / <i>Sheep Fats</i>	-	-	-	-	-	-

**PEMUTAKHIRAN NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)  
KOTA MEDAN, 2026**

Jenis Bahan Makanan <i>Commodity</i>	Penyediaan <i>Supply Available</i> (Ton)	Ketersediaan Per Kapita <i>Per capita availability</i>				
		kg/thn <i>kg/year</i>	gr/ hari <i>gr/ day</i>	Energi kal/hari <i>kal/day</i>	Protein <i>Proteins</i> gr/day	Lemak <i>Fats</i> gr/day
Lemak Babi / <i>Pig Fats</i>	682	0,27	0,73	7	-	0,73
<b>Total</b>	<b>2.099.294</b>	<b>29</b>	<b>79</b>	<b>687</b>	<b>1,02</b>	<b>78</b>

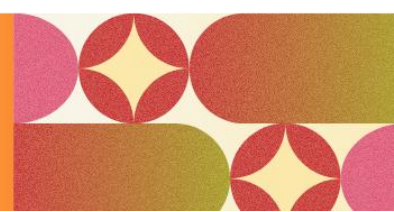
*Sumber: Pengolahan NBM Tahun 2026*

Distribusi dari total pasokan makro tersebut memproyeksikan angka ketersediaan konsumsi per kapita tahunan sebesar 29 kg/tahun, atau setara dengan pemenuhan harian rata-rata sebanyak 79 gram/hari bagi setiap individu. Dari aspek kontribusi zat gizi, pasokan ini menginjeksikan asupan energi yang sangat padat sebesar 687 Kal/hari, diikuti sumbangan protein marginal sebesar 1,02 gram/hari, serta suplai unsur lemak total yang dominan sebesar 78 gram/hari.

Apabila ditelaah berdasarkan komposisi penyediaan per komoditas, minyak sawit mentah mentorehkan volume fisik paling raksasa dengan jumlah mencapai 2.024.311 Ton. Kendati demikian, angka masif ini merupakan basis produksi industri makro, sehingga dalam kolom neraca konsumsi langsung per kapita tidak mencatatkan angka ketersediaan harian maupun sumbangan gizi (-). Konsumsi nyata masyarakat untuk sektor kelapa sawit ini dialirkan melalui komoditas minyak sawit / minyak goreng hasil pemrosesan dengan volume penyediaan sebesar 24.871 Ton. Komoditas minyak olahan sawit ini mengamankan tingkat konsumsi harian domestik sebesar 25,89 gram/hari, serta menyuplai kepadatan energi sebesar 230 Kal/hari dan unsur lemak harian sebesar 25,89 gram/hari.

Di sisi lain, pemenuhan kebutuhan minyak goreng rumah tangga secara langsung justru dipegang oleh kelompok komoditas kopra / minyak goreng dengan ketersediaan fisik sebesar 47.843 Ton. Tingginya pemanfaatan jenis ini memicu angka konsumsi harian tertinggi di tingkat masyarakat sebesar 51,11 gram/hari, sekaligus menjadikannya sebagai hulu kontributor utama di kelompoknya dengan menyumbangkan energi sebesar 435 Kal/hari, protein tipis 0,51 gram/hari, serta pasokan lemak sebesar 50,09 gram/hari. Untuk variasi minyak nabati lainnya, minyak kacang tanah memberikan andil tambahan yang relatif kecil dengan volume fisik tahunan sebesar 1.484 Ton, mengalirkan kalori harian sebesar 15 Kal/hari dan lemak 1,61 gram/hari.

Sektor lemak menunjukkan angka penyediaan yang sangat rendah di wilayah perkotaan. Komoditas lemak babi memimpin rumpun hewani ini dengan volume ketersediaan fisik tahunan sebesar 682 Ton, yang berkontribusi menghasilkan kalori harian sebesar 7 Kal/hari serta lemak harian sebesar 0,73 gram/hari. Kelompok lemak sapi (70 Ton), margarin (30 Ton), lemak kambing (3 Ton), serta lemak kerbau (0 Ton) mencatatkan status pasokan yang bergerak marginal dengan angka konsumsi harian per kapita mendekati nol gram, sehingga sumbangan energi harian dari masing-masing komoditas ini terekam di angka 0 hingga 1 Kal/hari saja. Sementara itu, ketiadaan pasokan fisik mutlak kembali ditunjukkan pada komoditas lemak domba dengan tanda strip (-). Integrasi potret makro ini menegaskan bahwa ketahanan gizi dari aspek pemenuhan kalori lemak di Kota Medan bertumpu secara penuh pada industri olahan nabati berbasis kelapa dan kelapa sawit.



## ANALISIS POLA PANGAN HARAPAN (PPH)

Pengukuran keberhasilan kebijakan pangan di suatu wilayah tidak lagi terbatas pada pemenuhan kuantitas kalori secara absolut, melainkan bergeser pada kualitas dan keragaman komoditas yang dikonsumsi oleh masyarakat. Konsep Pola Pangan Harapan (PPH) hadir sebagai instrumen strategis yang digunakan untuk mengevaluasi sekaligus merencanakan komposisi ketersediaan pangan yang ideal berdasarkan kontribusi energi dari sembilan kelompok bahan makanan utama. Melalui pendekatan PPH, struktur penyediaan pangan dinilai tidak hanya dari aspek kecukupan gizi makro, tetapi juga dari keseimbangan proporsi antar-kelompok pangan guna menjamin terciptanya pola konsumsi yang sehat, beragam, dan bergizi seimbang di tingkat wilayah.

**Tabel 4.14 Pola Pangan Harapan Ketersediaan Kota Medan Tahun 2026**

	kkal/kap /hari	% Aktual	% AKE	BOBOT	SKOR AKTUAL	SKOR AKE	SKOR MAKS	SKOR PPH
Padi-padian	2.823,21	56,68	131,31	0.5	28,34	65,65	25	25
Umbi-umbian	77	1,55	3,58	0.5	0,77	1,79	2.5	1,79
Pangan Hewani	550,01	11,04	25,58	2	22,08	51,16	24	24
Minyak dan Lemak	687	13,79	6,89	0.5	6,89	3,44	5	3,44
Buah/biji berminyak	130	2,61	6,05	0.5	1,3	3,02	1	1
Kacang-kacangan	386	7,75	17,95	2	15,5	35,9	10	10

**PEMUTAKHIRAN NERACA BAHAN MAKANAN (NBM)  
KOTA MEDAN, 2026**

	kkal/kap /hari	% Aktual	% AKE	BOBOT	SKOR AKTUAL	SKOR AKE	SKOR MAKS	SKOR PPH
Gula	147	2,95	6,84	0.5	1,47	3,42	2.5	2,5
Sayur dan Buah	181	3,63	8,42	5	18,15	42,1	30	30
Lain-lain		0	0	0	0		0	
<b>TOTAL</b>	<b>4.981,31</b>	<b>100,00</b>	<b>206,62</b>	<b>11.50</b>	<b>94,5</b>	<b>206,48</b>	<b>100.00</b>	<b>97,73</b>

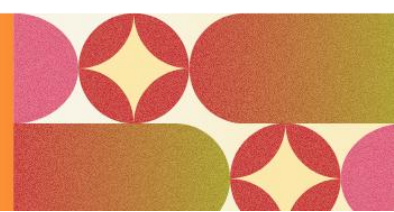
*Sumber: Data diolah 2026*

Berdasarkan kompilasi data kuantitatif yang tertuang dalam Tabel 4.14, total ketersediaan energi di Kota Medan mencapai 4.981,31 kkal/kapita/hari, yang merepresentasikan 206,62% dari Angka Kecukupan Energi (% AKE) yang dipersyaratkan. Dari total pasokan kalori tersebut, performa diversifikasi pangan daerah menorehkan capaian yang sangat prima dengan perolehan Skor PPH Ketersediaan final sebesar 97,73 dari ambang batas maksimal 100,00. Tingginya nilai indeks ini mengindikasikan bahwa struktur logistik dan penyediaan pangan di Kota Medan telah bergerak mendekati komposisi gizi seimbang yang ideal, di mana sebagian besar kelompok komoditas utama berhasil menyentuh batas skor tertinggi yang diijinkan dalam metodologi PPH.

Ditinjau dari kontribusi per kelompok bahan makanan, rumpun padi-padian memegang porsi pasokan energi paling dominan dengan sumbangan sebesar 2.823,21 kkal/kapita/hari atau mencakup 56,68% dari total energi aktual. Tingginya kontribusi kalori karbohidrat ini setara dengan 131,31% AKE, sehingga secara otomatis mengamankan Skor PPH maksimal untuk kelompoknya sebesar 25. Kondisi pemenuhan skor puncak juga berhasil dicatatkan oleh empat rumpun komoditas strategis lainnya, yaitu pangan hewani yang menyumbang 550,01

kkal/kapita/hari (11,04% aktual) dengan capaian Skor PPH 24, kelompok kacang-kacangan melalui pasokan 386 kkal/kapita/hari (7,75% aktual) dengan Skor PPH 10, komoditas gula dengan andil 147 kkal/kapita/hari (2,95% aktual) yang meraih Skor PPH 2,5, serta kelompok buah/biji berminyak sebesar 130 kkal/kapita/hari (2,61% aktual) yang mengunci Skor PPH di angka 1.

Keberhasilan pemenuhan gizi mikro dan serat yang diwakili oleh kelompok sayur dan buah juga menunjukkan performa yang sangat kokoh dengan total energi tersedia sebesar 181 kkal/kapita/hari. Kontribusi ini setara dengan 3,63% dari total pasokan energi aktual dan menghasilkan Skor PPH sebesar 30, yang merupakan nilai batas tertinggi untuk kelompok pangan bervitamin tersebut. Sebaliknya, ruang penyempurnaan menuju skor PPH sempurna masih menyisakan tantangan pada dua kelompok komoditas, yakni kelompok minyak dan lemak yang memasok kalori sangat padat sebesar 687 kkal/kapita/hari (13,79% aktual) sehingga Skor PPH-nya tertahan di angka 3,44 dari plafon maksimal 5, serta kelompok umbi-umbian yang kontribusinya masih marjinal sebesar 77 kkal/kapita/hari (1,55% aktual) dengan perolehan Skor PPH sebesar 1,79 dari target batas 2,5. Secara menyeluruh, integrasi data makro ketersediaan ini menegaskan bahwa fondasi ketahanan pangan Kota Medan berada pada jalur struktural yang tepat dalam menjamin akses pangan yang variatif, sehat, dan bermutu tinggi bagi seluruh lapisan masyarakat.



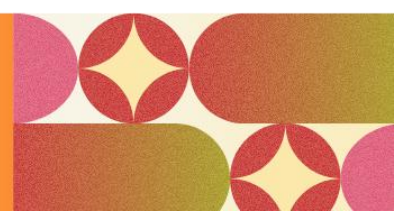
# 05

## Kesimpulan dan Saran



## **KESIMPULAN**

Berdasarkan analisis Neraca Bahan Makanan (NBM) Kota Medan Tahun 2026, ketersediaan energi, protein, dan lemak per kapita masyarakat mengalami tren positif berupa peningkatan yang signifikan dibandingkan dengan tahun 2025. Total ketersediaan pangan pada tahun 2026 mencapai 4.981,31 kkal/kapita/hari, dengan kontribusi protein sebesar 178,93 gram/kapita/hari dan lemak sebesar 154,69 gram/kapita/hari. Pola ketersediaan makronutrien di Kota Medan masih menunjukkan karakteristik tertentu: kelompok padi-padian mendominasi sebagai sumber energi utama (56,68%) dan sumber protein terbesar (39,72%). Sementara itu, sumber protein terbesar kedua disusul oleh kelompok ikan (21,64%). Di sisi lain, ketersediaan lemak sangat terpusat pada kelompok minyak dan lemak yang menyumbang separuh dari total pasokan lemak daerah (50,65%). Kenaikan seluruh indikator makronutrien ini secara umum mengindikasikan adanya perbaikan stabilitas dan ketersediaan pasokan pangan di Kota Medan.



## **SARAN**

Mengingat tingkat ketergantungan yang sangat tinggi terhadap kelompok padi-padian untuk pemenuhan energi dan protein , serta minyak sebagai penyumbang lemak utama, Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, dan Perikanan Kota Medan disarankan untuk mulai menggalakkan program diversifikasi pangan berbasis pangan lokal non-beras. Pemerintah daerah perlu menjaga stabilitas pasokan pangan yang mandiri dengan memperkuat jalur distribusi antar-zona (Utara, Barat, Timur, dan Selatan) , mengingat tingginya ketergantungan Kota Medan terhadap pasokan dari luar daerah. Selain itu, promosi edukasi mengenai gizi seimbang perlu ditingkatkan agar distribusi konsumsi protein dan lemak di tengah masyarakat menjadi lebih beragam, seimbang, dan tidak hanya bertumpu pada komoditas tertentu.

