

Didik masyarakat tidak membazir, amal 'sifar sisa makanan'

• Pada 2022, rakyat Malaysia menghasilkan 38,000 tan sisa pepejal sehari dan daripada jumlah ini, 17,000 tan adalah sisa makanan atau 44.5 peratus daripada keseluruhan komposisi sisa pepejal

• Pembaziran makanan beri kesan besar kepadaimbangan dagangan Malaysia dan jurang di antara import serta eksport makanan jadi lebih besar, seterusnya menambah aliran keluar ringgit



Profesor di Pusat Pengajian Ekonomi, Kewangan dan Perbankan, Universiti Utara Malaysia (UUM)

Oleh Dr. A. Shri Dewi
bhrencana@bh.com.my

Isu keterjaminan makanan adalah antara isu penting ketika diperbincangkan khususnya ketika kita dilanda pandemik COVID-19, konflik Ukraine-Russia serta perubahan iklim global. Definisi keterjaminan makanan secara umum, ketersediaan, mudah diperolehi, dimanfaatkan dan memiliki kestabilan atau mencukupi.

Pada 2021, Malaysia berada pada kedudukan ke-39 daripada 113 negara dalam Indeks Keterjaminan Makanan Global (GFSI), kelapan dalam kalangan negara Asia Pasifik dan kedua selepas Singapura di Asia Tenggara. Namun, pada 2022, kedudukan Malaysia jatuh tempat 41 dalam GFSI.

Walaupun Malaysia mempunyai bekalan daging ayam dan telur mencukupi, negara masih bergantung kepada import bagi pelbagai agromakanan seperti beras, buah-buahan, sayur-sayuran, daging lembu, susu, ikan dan daging kambing.

Semua agromakanan ini makanan kategori utama berada di bawah 100 peratus Kadar Sara Diri (SSI). Ini bermaksud Malaysia belum mencapai tahap sara diri bagi bekalan makanan untuk memenuhi keperluan makanan domestik.

Ketika ini, negara dikejutkan dengan peningkatan harga beras putih import (BPI), seterusnya meningkatkan perincian terhadap beras putih tempatan (BPT).

Sebelum ini, bekalan ayam serta telur dikatakan tidak mencukupi namun hasil usaha serta inisiatif kerajaan, masalah ini dapat diatasi, tetapi muncul pula masalah lain apabila industri ayam mula bergantung kepada subsidi. Sebelum ini tidak pernah wujud isu subsidi ayam di Malaysia.

Apa yang amat membimbangkan adalah angka pergantungan Malaysia kepada import makanan semakin meningkat setiap tahun. Input barang pertanian juga banyak diimport.

Pada 2013, nilai import makanan negara hanya RM38.8 bilion, tetapi pada 2020, nilai import makanan mencecah RM55.4 bilion berbanding 2019 (RM51.46 bilion). Pada 2021 dan 2022, nilai import makanan meningkat kepada RM63.59 bilion dan RM75.54 bilion. Bahkan pada suku pertama 2023, import makanan mencecah nilai RM25.4 bilion.

Di sebalik isu ketergantungan kepada makanan diimport, amat menyedihkan pula jika melihat angka pembaziran makanan rakyat Malaysia. Pada 2022, rakyat menghasilkan 38,000 tan sisa pepejal sehari dan daripada jumlah ini, 17,000 tan adalah sisa makanan atau 44.5 peratus daripada keseluruhan komposisi sisa pepejal.

Daripada jumlah sisa makanan ini, 76 peratus ada sisa tidak boleh dimakan seperti tulang dan kulit buah, manakala baki 24 peratus lagi masih boleh dimakan seperti sisa daging dan sayur-sayuran. Ini bermaksud hampir 4,000 tan sisa makanan ini mampu memberi makan kepada tiga juta orang untuk tiga kali makan sehari.

Isi rumah sahaja menghasilkan sisa makanan paling tinggi, iaitu 38 peratus berbanding pasar basah (24 peratus), restoran (23 peratus) dan hotel (tujuh

peratus). Isi rumah di negara ini secara puratanya kerugian RM210 setiap bulan atau hampir RM2,600 setahun akibat pembaziran makanan.

Dalam pada itu, Pelan Tindakan Dasar Sekuriti Makanan Negara 2021-2025 dibangunkan bagi memperkukuh keterjaminan makanan negara dengan mengambil kira isu dan cabaran di sepanjang rantaian bekalan makanan bermula daripada input pertanian sehingga sisa makanan.

Kehilangan sumber pertanian atau hasil sampingan pertanian dan makanan serta pembuangan sumber pertanian, hasil sampingan pertanian atau makanan di sepanjang rantaian bekalan agromakanan amat membimbangkan.

Kehilangan dan pembaziran sumber pertanian atau hasil sampingan pertanian dan makanan dalam rantaian bekalan global berjumlah 1.3 bilion tan setiap tahun, merangkumi hampir satu pertiga daripada makanan disediakan untuk kegunaan manusia.

Di negara kurang membangun, jumlah kehilangan makanan adalah tinggi berikutan pengurusan tidak cekap ketika pengeluaran, pengendalian, penyimpanan pasca tuai dan pemprosesan sehingga kuantiti serta kualiti hasil terjejas.

Sebanyak 14 peratus daripada makanan di seluruh dunia mengalami kehilangan pada peringkat pengeluaran sebelum sampai ke peringkat peruncitan.

Pembaziran makanan juga boleh memberi kesan besar kepadaimbangan dagangan Malaysia. Jurang di antara import serta eksport makanan akan menjadi lebih besar, seterusnya menambah aliran keluar ringgit.

Oleh itu, penting untuk kerajaan menerapkan pendidikan sifar sisa makanan berterusan di seluruh negara, tanpa mengira umur bagi mendidik orang ramai mengenai pembaziran makanan dan implikasinya.

Kesedaran bermula dari sekolah

Pendidikan ini patut dilaksanakan di semua sekolah bermula dari sekolah rendah bagi menyemai kesedaran mengenai keterjaminan makanan khususnya kepada golongan muda.

Antara ini pati boleh diterapkan dalam pendidikan sifar sisa makanan adalah mengelak pembelian lebih banyak makanan daripada diperlukan dan tidak membiarkan buah-buahan dan sayur-sayuran rosak di rumah menerusi amalan bijak penyimpanan makanan.

Selain itu, kerajaan boleh memperkenalkan kupon atau bawcer tunai kepada isi rumah berjaya menghasilkan sifar sisa makanan secara berterusan bagi suatu tempoh masa tertentu.

Langkah ini bukan sahaja mampu memberi semangat kepada isi rumah untuk mendapatkan kupon atau bawcer tunai tetapi secara tidak langsung menyemai sikap menghargai makanan dan tidak membazir sumber makanan.

Pengenalan peraturan seperti mengenakan penalti kepada pengguna meninggalkan lebih makanan yang masih boleh dimakan di atas pinggan boleh dilaksanakan secara meluas tidak kira hanya di hotel tetapi juga di kedai makanan.

Pekedai juga boleh memberi diskaun kepada pengguna tidak meninggalkan sebarang sisa makanan masih boleh dimakan bagi menerapkan budaya sifar sisa makanan kepada pengguna. Akhir sekali, rakyat perlu digalakkan menghasilkan kompos daripada sisa makanan. Kaedah ini akan memberikan nutrien kembali kepada tanah dan dapat mengurangkan kesan karbon.

Walaupun sisa makanan ini boleh diproses untuk dilupuskan, ia membabitkan tambahan kos kepada negara, termasuk kos menyediakan tapak pelupusan sisa pepejal, pemprosesan sisa pepejal serta pengurusan sisa pepejal.

Oleh itu, langkah mengelak pembaziran makanan dengan amalan berhemah ketika berbelanja membeli makanan bukan sahaja dapat menjimatkan belanja harian isi rumah, malah mampu membantu negara mengurangkan kos pengurusan sisa pepejal. Selain itu, ia turut berperanan mengurangkan impak negatif terhadap alam sekitar melalui akibat pembaziran makanan.

