

'Ayam kita, jagung orang' jejaskan sekuriti makanan Malaysia

● Sekuriti makanan tidak boleh dinilai ketika keadaan tenang, sebaliknya diuji ketika gangguan global. Kita perlu membezakan antara kecukupan makanan dengan ketahanan makanan

● Dalam pelaksanaan RMK13, tumpuan sekuriti makanan perlu diputar daripada sekadar melihat produk akhir kepada memperkukuh rantai pengeluaran makanan



Oleh Dr Nur Marina Abdul Manap
bhrencana@bh.com.my

Pensyarah Kanan di Pusat Pengajian Ekonomi, Kewangan dan Perbankan (SEFB), Universiti Utara Malaysia (UUM)

Kita makan ayam dan telur hampir setiap hari. Namun, pernahkah kita berfikir sejenak dan bertanya apakah makanan dimakan ayam kita? Soalan ini kelihatan remeh, tetapi dalam konteks sekuriti makanan negara, impaknya amat besar.

Apabila bercakap mengenai sekuriti makanan, perhatian kita lazimnya tertumpu kepada bekalan beras, ayam, telur, ikan dan sayur-sayuran di pasar raya. Namun, makanan yang berada di atas meja hanyalah penghujung rantai yang panjang.

Sebelum seekor ayam sampai ke pinggan kita, ia memerlukan makanan untuk ternakan. Di sinilah isu sekuriti makanan menjadi lebih kompleks.

Ketika Majlis Pelancaran Varieti Jagung Bijian Tempatan dan Penanaman Jagung Bijian Berskala Besar di Sepang baru-baru ini, Menteri Pertanian dan Keterjaminan Makanan, Datuk Seri Mohamad Sabu, memaklumkan Malaysia ketika ini mengimport hampir 100 peratus keperluan jagung bijian untuk makanan ternakan, dengan purata kira-kira 2.5 juta tan bernilai lebih RM3 bilion setahun.

Dalam satu lagi sesi soal jawab lisan di Dewan Rakyat awal tahun ini, Mohamad turut menegaskan kos input makanan ternakan menjadi komponen terbesar dalam kos operasi industri penternakan, menyumbang sehingga 70 peratus daripada jumlah kos pengeluaran, dengan kebergantungan tinggi terhadap bahan mentah import ini pernah menyebabkan kos makanan ternakan melonjak sehingga 25 peratus dalam tempoh singkat.

Angka ini wajar diberi perhatian. Ini bukan kerana Malaysia tidak boleh mengimport bekalan makanan, tetapi kerana terdapat persoalan lebih besar, iaitu sejauh mana kebergantungan terhadap sumber luar ini akan menjejaskan daya tahan sistem makanan negara.

Jagung bijirin mungkin tidak berada di atas meja makan kita, tetapi ia mempunyai kaitan langsung dengan harga bekalan makanan. Apabila kos bahan makanan ternakan mening-

kat akibat faktor luar seperti perubahan cuaca, konflik geopolitik atau gangguan logistik global, kos pengeluaran penternak turut melambung.

Akhirnya, tekanan itu dialihkan kepada pengguna. Ini satu petunjuk jelas betapa rapuh rantai bekalan ketika berlaku gangguan luar.

Sekuriti makanan tidak boleh dinilai ketika keadaan tenang, sebaliknya diuji ketika berlaku gangguan global. Di sinilah kita perlu membezakan antara kecukupan makanan dengan ketahanan makanan.

Sebuah negara mungkin mempunyai bekalan yang cukup hari ini, tetapi jika input utamanya bergantung kepada sumber luar, daya tahannya menghadapi krisis tetap rapuh.

Oleh itu, sekuriti makanan perlu dilihat lebih awal, bermula daripada benih, tanah, air, baja, makanan ternakan, hingga logistik. Jika ayam ialah sumber protein utama rakyat, maka bahan makanan ternakan wajar diiktiraf sebagai input strategik negara.

Asas pertanian Malaysia kukuh

Dalam pelaksanaan Rancangan Malaysia Ke-13 (RMK13), tumpuan sekuriti makanan perlu diputar daripada sekadar melihat produk akhir kepada memperkukuh rantai pengeluaran makanan. Malaysia mempunyai asas pertanian yang kukuh seperti sektor sawit, padi, ubi kayu dan buah-buahan.

Terdapat banyak sisa dan hasil sampingan pertanian ini yang berpotensi dikaji dan dijadikan alternatif makanan ternakan. Isunya, kita perlu beralih daripada sekadar 'Made in Malaysia' kepada 'Created by Malaysia', yang memberi peluang kepada penyelidik membina kepakaran, formulasi dan teknologi tempatan sendiri.

Usaha ke arah ini sebenarnya sudah bermula. Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian

Malaysia (MARDI) misalnya, kini menjalankan kajian formulasi makanan ternakan berasaskan Palm Kernel Expeller (PKE) dan Palm Kernel Cake (PKC).

Formulasi makanan ternakan ini diperoleh daripada hasil sampingan industri sawit yang membantu mengurangkan sumber tenaga dan protein alternatif yang lebih berkualiti. Ini adalah satu daripada usaha yang perlu diperluaskan dan bukan sekadar dikekalkan sebagai projek rintis.

Bagi merealisasikan peralihan ini, RMK13 wajar mempertimbangkan sasaran yang jelas seperti mengurangkan kebergantungan import jagung bijirin ke paras lebih terkawal dalam tempoh lima tahun, disertai insentif cukai atau geran penyelidikan khusus untuk syarikat dan penternak yang membuat pelaburan dalam formulasi makanan ternakan berasaskan sisa sawit dan ubi kayu tempatan.

Tanpa nasihat 'Created by Malaysia' ini berisiko kekal sebagai slogan semata-mata.

Universiti dan institusi penyelidikan memegang peranan penting, tetapi cabarannya ialah untuk memastikan hasil kajian terperangkap di makmal atau jurnal akademik semata.

Pautan antara penyelidik, industri dan penternak mesti diperkukuh melalui mekanisme seperti geran padanan industri-akademia atau program perintis di ladang, seperti usaha MARDI yang disebutkan tadi. Tujuan utama adalah supaya teknologi yang dibangunkan benar-benar digunakan pakai di lapangan, bukan sekadar diterbitkan.

Pembangunan sumber makanan ternakan tempatan turut perlu mengambil kira aspek keselamatan dan halal, memandangkan pengguna kini mahukan makanan yang bukan sahaja murah, malah diyakini integritasnya.

Mengurangkan kebergantungan luar tidak bermakna Malaysia perlu menutup pintu kepada perdagangan antarabangsa. Apa yang kita perlukan ialah kepelbagaian sumber dan kapasiti domestik supaya negara tidak bermula dari kosong apabila berlaku krisis global.

Ayam kita, tetapi jagung orang? RMK13 membuka peluang untuk kita menjawab persoalan ini. Sekuriti makanan Malaysia yang sebenar tidak bermula di atas pinggan, tetapi bermula di dalam palung makanan ternakan.

“Sekuriti makanan Malaysia yang sebenar tidak bermula di atas pinggan, tetapi bermula di dalam palung makanan ternakan”

