

# Rakyat kita buang lebih 259kg sisa makanan setahun

Oleh INTAN SUHANA CHE OMAR  
intan.suhana@mediamulia.com.my

**P**ROGRAM Alam Sekitar Pertubuhan Bangsa-Bangsa Bersatu (PBB) melaporkan Malaysia merupakan negara dengan jumlah sisa makanan paling teruk di dunia.

Secara puratanya rakyatnya didapati membuang 259.82 kilogram (kg) sisa makanan setiap tahun.

Israel, yang dipimpin rejim Zionis merupakan negara kedua paling teruk dalam aspek ini, di mana setiap rakyatnya dianggarkan membuang 178.43 kg sisa makanan setiap tahun.

Pensyarah kanan Jabatan Perhutanan, Universiti Putra Malaysia (UPM) Kampus Bintulu Sarawak, Dr. Keeren Sundara Rajoo berkata, negara bergelut dengan keperluan terdesak untuk menangani masalah sisa makanan.

Beliau mencadangkan agar negara melihat langkah strategik dijalankan negara maju seperti Jepun dalam menangani krisis ini.

Dalam lawatan dua minggu ke Universiti Pertanian Tokyo (Tokyo NODAI), beliau mengkaji inovasi pengurusan sisa makanan di negara matahari terbit itu.

"Lawatan ini membuka peluang unik untuk menimba ilmu daripada usaha terkemuka Jepun mengurangkan sisa organik.

"Mereka hanya menghasilkan sisa makanan sebanyak 45 kg per kapita setahun dan telah melaksanakan langkah-langkah strategik menyeluruh untuk menangani isu ini," katanya.

**PERUNDANGAN NEGARA**  
Komitmen Jepun dalam pengurangan sisa makanan tercermin melalui perundangan negaranya, termasuk Undang-undang Kitar Semula Makanan (2000) dan Undang-undang Menggalakkan Pengurangan



DR. Keeren meninjau penyelidikan strawberi dijalankan Dr. Mami Irie.

Kehilangan dan Pembaziran Makanan (2019).

Inisiatif itu tidak hanya merangsang rakyatnya untuk mengambil tindakan yang mampan, tetapi turut mendorong semua lapisan masyarakat terlibat aktif dalam usaha mengurangkan sisa makanan.

Semasa lawatan itu, beberapa kaedah inovatif dilaksanakan dikenalpasti dalam mengatasi krisis itu. Aplikasi Tabete yang menghubungkan pengguna dengan restoran dan kedai yang menawarkan diskaun untuk makanan berlebihan yang akan dibuang kerana perniagaan ini hampir sampai waktu tutup.

Selain memberikan peluang kepada pengguna untuk berjimat, aplikasi berkenaan turut memberi sumbangan ketara dalam mengurangkan sisa makanan.

Sementara itu, Jabatan Kelestarian Seven & i Food Holdings memperkenalkan pendekatan kreatif dalam menguruskan sisa makanan di rangkaian kedai serbaneka terkenal 7/11 dan Restoran Denny's.

"Denny's tidak membuang hampas kopi, sebaliknya, sisa tersebut diproses menjadi makanan lembu.

"Ladang lembu ini pula menghasilkan susu yang digunakan untuk menyediakan sos putih bagi hidangan hamburger terkenal restoran itu.

"Selain itu, sisa makanan dihasilkan kafe 7/11 diangkut ke syarikat pengkomposan swasta. Sisa makanan yang dikompos oleh syarikat ini kemudian dijual kepada pekebun-pekebun kecil. Hasil tanaman dari pekebun ini kemudiannya dijual semula kepada kedai serbaneka dan



DARI kiri Presiden Pusat Ekologi Makanan, Mr. Koichi Takahashi, Dr. Keeren dan Dr. Mami Irie melihat kaedah pengurusan sisa di negara itu.

“...negara bergelut dengan keperluan terdesak untuk menangani masalah sisa makanan.”

restoran itu,” jelasnya.

Kaedah tersebut mencipta model pengurusan sisa makanan berkesan dan mampan.

Selain itu, Tokyo NODAI turut menerima dana dari kerajaan persekutuan Jepun, menjalankan penyelidikan ke arah penggunaan sisa makanan dalam bidang pertanian.

Salah satu kajian diketuai Prof. Madya Mami Irie adalah penggunaan sisa kopi sebagai baja untuk tanaman strawberi.

Ia didapati dapat meningkatkan kemanisan buah strawberi disamping mengurangkan risiko serangan serangga perosak dan penyakit.

"Saya percaya pengajaran utama yang dapat dipetik dari Jepun adalah pentingnya kerjasama di semua peringkat, bermula dari individu hingga syarikat swasta dan kerajaan.

"Saya terinspirasi dengan kejayaan itu, dan berharap dapat mengaplikasikan strategi-strategi pengurusan sisa makanan Jepun di Malaysia," katanya.

## LANGKAH STRATEGIK JEPUN

- » **Aplikasi Loop:** Berfungsi sebagai pengesan sisa yang membantu organisasi untuk memahami statistik dan trend pembuangan sampah untuk menguruskan sisa lebih cekap sambil mengurangkan pembaziran sumber.
- » **Aplikasi Tabete:** Menghubungkan pengguna dengan restoran dan kedai yang menawarkan diskaun untuk makanan berlebihan yang akan dibuang bagi perniagaan yang hampir sampai waktu tutup.
- » **Penyelidikan Tokyo NODAI:** Menjalankan penyelidikan ke arah penggunaan sisa makanan dalam bidang pertanian.
- » **Pusat Ekologi Makanan:** Memproses sisa makanan industri pengeluaran makanan untuk menjadi sumber pemakanan khinzir. Makanan tidak sesuai seperti makanan pedas, diubah menjadi biogas untuk penghasilan tenaga lestari.
- » **Seven & i Food Holdings:** Mengamalkan sistem pengurusan sisa pintar yang berkesan dan mampan.

