

Program Towards Zero Food Waste in Bintulu sasar kesedaran pengusaha makanan

Oleh: Noor Eszereen Juferi

Foto Oleh: Benedict Miden



BINTULU, 18 Februari – Universiti Putra Malaysia (UPM) menerusi Institut Ekosains Borneo, UPM Kampus Bintulu (IEB) menganjurkan Program Towards Zero Food Waste in Bintulu bermatlamat meningkatkan kesedaran dalam kalangan pengusaha makanan mengenai pengurusan sisa makanan secara mampan.

Projek perintis ini menyasarkan penyertaan pemain industri makanan termasuk pasar raya, restoran, kafe dan kedai makan di sekitar Bintulu, Sarawak.

Ketua Laboratori Biodiversiti Borneo (IEB), Dr. Keeren Sundra Rajoo, berkata inisiatif ini menyasarkan 400 peniaga makanan untuk menyertai program tersebut.



"Sambutan yang diterima amat menggalakkan dengan lebih 200 perniagaan telah bersetuju untuk terlibat dan untuk para peniaga yang tidak dapat hadir ke sesi hari ini, kami akan turun padang untuk menjalankan tinjauan di premis mereka.

Menurut Dr. Keeren, kesedaran masyarakat Malaysia terhadap pembaziran makanan masih rendah, meskipun laporan United Nations Development Programme (UNDP) tahun lalu menunjukkan Malaysia antara penyumbang terbesar kepada sisa makanan di dunia.

"Apabila kami berkongsi fakta ini, ramai yang terkejut kerana tidak menyangka jumlah pembaziran makanan di negara ini begitu tinggi. Faktor budaya juga turut memainkan peranan, seperti kecenderungan menyediakan makanan dalam jumlah berlebihan terutama dalam konsep bufet yang menyumbang kepada pembaziran," katanya.

Beliau menekankan kepentingan mendidik masyarakat supaya lebih peka terhadap jumlah makanan yang diambil dan mengamalkan langkah mengurangkan sisa makanan.



“Jika makanan tidak dapat dielakkan daripada dibuang, ia boleh diolah menjadi produk lain seperti biogas atau kompos,” katanya.

Dr. Keeren turut berharap sektor perhotelan dan pengusaha makanan seperti katering dan restoran dapat mengambil inisiatif menjual lebih makanan dengan harga diskaun berbanding membuangnya.

“Sekiranya pembuangan tidak dapat dielakkan sisa makanan perlu diubah menjadi produk mesra alam. Matlamat utama kami adalah memastikan makanan tidak sampai ke tong sampah dan tapak pelupusan,” katanya.

Projek ini akan menyediakan tong pengkomposan sisa kepada pengusaha makanan yang berminat serta menjalankan latihan mengenai teknik kompos yang betul. Disasarkan projek perintis tersebut bermula Mei ini sebelum program diperluas ke sekolah dan komuniti rumah panjang di sekitar Bintulu, Sarawak.

Kumpulan penyelidik bagi projek ini melibatkan pakar dari UPMKB dalam bidang kimia, biogas, penglibatan komuniti serta ekonomi, selain penglibatan pakar dari Jepun.

Selain itu, program ini dijangka menunjukkan hasil menjelang penghujung tahun depan, menjadikan Bintulu sebagai perintis dalam usaha mengurangkan pembaziran makanan di Malaysia.



Inisiatif ini turut mendapat perhatian Bintulu Development Authority (BDA), yang mencadangkan agar projek perintis ini dimulakan di Bazar Ramadan sebelum diperluaskan ke sektor lain.

Penolong Pegawai Tadbir, Department Safety Health & Sustainability, BDA, Nur Nazratul Sakinah Ishak berkata kolaborasi dalam inisiatif pengurusan sisa makanan ini merupakan langkah positif meningkat kesedaran pengusaha makanan berkenaan isu

“Inisiatif ini bukan sahaja memberi manfaat kepada komuniti setempat tetapi juga membuka peluang untuk menjadikan Bintulu sebagai perintis model pengurusan sisa makanan yang boleh dicontohi oleh daerah lain di Sarawak dan juga peringkat kebangsaan,” katanya

Tambah beliau, kerjasama antara universiti ini amat bermakna kerana tanpa sokongan UPM dan kepakaran sedia ada, usaha memperluaskan kesedaran mengenai pengurusan sisa makanan akan menjadi lebih mencabar.



“Kami akan melaksanakannya secara berperingkat daripada pelaksanaan awal sebelum membuat perubahan yang lebih besar di Bintulu dan model ini boleh digunapakai oleh bandar-bandar lain dalam mengatasi permasalahan tersebut,” katanya.

Pengusaha roti canai, Mohamad Haziq Mohamad Brohanudin, 26, berkata program ini adalah inisiatif yang bermanfaat bagi pengusaha makanan dalam menguruskan sisa makanan secara efisien tanpa mencemarkan alam sekitar.

“Sebelum ini, saya tidak begitu sedar akan kesan sisa makanan terhadap alam sekitar dan harapan saya melalui inisiatif ini saya dapat megaplikasikan teknik yang betul dalam perkara ini serta berhasrat untuk menyertai projek ini,” katanya.