

UPM Kampus Bintulu, BDA jalin kerjasama urus sisa makanan

Program 'Towards Zero Food Waste' bantu pelbagai pihak

Oleh Noor Eszereen Juferi
bhpendidikan@bh.com.my

Bintulu: Universiti Putra Malaysia Kampus Bintulu (UPMKB) dan Lembaga Kemajuan Bintulu (BDA) bekerjasama dalam pengurusan sisa makanan menerusi program 'Towards Zero Food Waste'.

Program yang diketuai Ketua Laboratori Biodiversiti Borneo, Institut Ekosains Borneo (IEB), UPMKB, Dr Keeren Sundara Rajoo, adalah inisiatif UPMKB dan BDA untuk membantu pelbagai pihak di Bintulu yang terbabit

dengan penyediaan makanan.

Pengarah UPMKB, Prof Dr Shahrul Razid Sarbini, berkata inisiatif ini antara langkah penting dalam mengurangkan pembaziran makanan, menangani isu kebuluran, serta menetapkan penanda aras pengurusan sisa makanan yang lebih mampan di Malaysia.

Katanya, kerjasama strategik dalam pengurusan sisa makanan mampu mencetuskan penyelesaian inovatif yang memberi manfaat kepada masyarakat dan alam sekitar.

Amalan lestari

"Usaha ini sejajar dengan Pelan Induk Sekuriti Makanan UPM yang menekankan amalan lestari, inovasi berasaskan penyelidikan serta pembabitan komuniti dalam



Shahrul Razid Sarbini

memastikan bekalan makanan yang stabil dan berdaya tahan," katanya.

Timbalan Pengerusi BDA, Datuk Haider Khan Asghar Khan, berkata kajian kebolehlaksanaan ini adalah fasa pertama dalam usaha mencari penyelesaian mampan pengurusan sisa makanan.

"Kita sedang merealisasikan idea dan strategi, jadi harapan saya projek ini berjaya direalisasikan serta diteruskan dalam jangka masa panjang sekali gus menjadi contoh terbaik.

"Selain itu, projek ini diharapkan menjadi titik permulaan untuk berkongsi idea, menyokong satu sama lain, dan bekerjasama mencipta masa depan yang lebih baik demi kestabilan dan kesejahteraan alam sekitar," katanya.