

→ MUKA SEPULUH

DARI KACA MATA

→ **Profesor Datin Paduka
Dr Aini Ideris**
Naib Canselor, Universiti
Putra Malaysia (UPM)



🏠 Pelajar perlu mendapat bekalan makanan yang mencukupi agar mereka dapat meneruskan pengajian dengan sebaik mungkin”

🏠 Di Malaysia, dilaporkan lapan juta tan makanan dibuang setiap hari. Jika dikumpulkan makanan yang terbazir itu, ia boleh memberi makanan kepada enam juta orang”

🏠 Jika budaya dan cara pemakanan kita berubah, kita boleh mengurangkan risiko berlakunya pembaziran makanan ini”

Makanan untuk dihargai, bukan dibazirkan

Makanan adalah perkara asas kepada manusia selain tempat tinggal. Setiap manusia perlu mengambil makanan untuk hidup dan melaksanakan aktiviti seharian. Oleh kerana itu, isu sekuriti makanan di negara ini sangat diberi perhatian oleh kerajaan dan pihak berkepentingan. Bukan sahaja sumber makanan itu wujud atau ada di pasaran, akan tetapi makanan itu perlulah selamat untuk dimakan dan mampu dimiliki masyarakat. Ini adalah aspek penting kepada sekuriti makanan yang bukan sahaja kritikal di Malaysia, tetapi pada peringkat global. Aspek sekuriti makanan sangat penting khususnya kepada kumpulan pelajar yang sedang belajar di institusi pengajian tinggi (IPT).

Pelajar perlu mendapat bekalan makanan yang mencukupi agar mereka dapat meneruskan pengajian dengan sebaik mungkin. Banyak kajian menunjukkan bahawa pencapaian pelajar sangat dipengaruhi oleh cara pemakanan pelajar yang betul dan selamat.

Oleh kerana itu jugalah, baru-baru ini, kerajaan mencadangkan agar program bantuan pen-

jualan makanan dengan harga yang berpatutan wajar diperkenalkan di universiti awam dan swasta khususnya yang terletak di bandar.

Sebagai sebuah universiti terletak di kawasan bandar besar, Universiti Putra Malaysia (UPM) sebenarnya sudah mengorak langkah dengan memperkenalkan dan melaksanakan beberapa inisiatif Food Aid atau Bantuan Makanan untuk pelajar di kampus. Inisiatif yang terangkum melalui PUTRA BAKTI-Food Aid Programme ini mengandungi empat jenis bantuan.

Pertama, Putra Bakti MEAL4U, iaitu sumbangan dalam bentuk nilai tambah kad Meal Plan untuk kumpulan sasaran pelajar terpilih, kedua; Putra Bakti SUSPENDED MEAL, iaitu bayaran juadah yang didahulukan-in advance oleh penyumbang, untuk dinikmati oleh pelajar secara percuma di beberapa kafe terpilih.

Ketiga, Putra Bakti FREE IFTAR, iaitu jamuan juadah berbuka puasa, untuk pelajar yang berpuasa sunat Isnin dan Khamis dan keempat; Putra Bakti FREEMEALS, iaitu untuk pelajar UPM yang memerlukan, termasuk golongan asnaf dan musafir yang sedang dalam kesulitan.

Kita percaya, bukan sahaja di UPM, universiti yang terletak di kawasan bandar utama seperti Universiti Malaya (UM), Universiti Kebangsaan Malaysia (UKM), Universiti Sains Malaysia (USM) dan Universiti Teknologi Malaysia (UTM) pastinya mempunyai inisiatif tersendiri dalam menjayakan program bantuan makanan kepada pelajar masing-masing.

Melihat kepada inisiatif dan bantuan makanan kepada pelajar ini, kita pastinya tidak boleh berkompromi terhadap isu pembaziran makanan yang semakin berleluasa dalam masyarakat.

Kita perlu menginsafi bahawa ketika pembaziran makanan berlaku, pada masa sama, ada manusia yang tidak mampu dan kurang bernasib baik untuk mendapatkan makanan, malah terpaksa 'berpuasa' setiap hari kerana tidak mampu membeli makanan.

Kos selia sisa pepejal cecah RM1.6 bilion pada 2013

Di Malaysia, dilaporkan sebanyak lapan juta tan makanan dibuang setiap hari. Jika dikumpulkan makanan yang terbazir itu, ia boleh memberi makanan kepada enam juta orang. Peratusan komposisi sisa makanan ini didapati meningkat sebanyak 15 hingga 20 peratus pada musim perayaan.

Menurut sumber daripada Perbadanan Pengurusan Sisa Pepejal dan Pembersihan Awam (SWCorp), kos perbelanjaan untuk pengurusan sisa pepejal di negeri bawah seliaan sudah mencecah RM1.6 bilion pada 2013. Kos ini dijangka akan meningkat jika berlakunya penambahan sisa makanan pada masa akan datang.

Di Kedah sahaja, dilaporkan bahawa dalam tempoh Ramadan yang lalu, jumlah sisa pepejal di Negeri Jelapang Padi itu dijangka meningkat 22 peratus atau 1,485 tan sehari berbanding 1,216 tan daripada kebiasaannya.

Hal ini sangat membimbangkan kerana semakin bertambah jumlah sisa makanan, maka kos pengurusan sisa pepejal, termasuk makanan yang dibuang itu juga meningkat, iaitu boleh membabitkan kos berbilion ringgit.

Malah, tapak pelupusan sedia ada semakin kritikal dan hanya bertahan tiga hingga 10 tahun lagi. Isu pembaziran makanan atau sisa pepejal ini sangat kritikal dan boleh menjadi krisis kepada negara dan dunia, jika kita gagal menanganinya.

Justeru, kempen kesedaran perlu digiatkan dari semasa ke semasa bagi terus mendidik masyarakat agar tidak membazirkan makanan mereka.

Beri perhatian sisa makanan

Ini termasuk memberi lebih perhatian kepada sisa makanan yang boleh dielakkan seperti makanan yang dimasak secara berlebihan dan makanan yang sudah tamat tarikh luput sehingga menjadikan ia tidak lagi selamat untuk dimakan. Sempena Syawal yang mulia ini, kita perlu lebih berhati-hati dalam menyediakan juadah makanan.

Sambutan hari raya tidak sewajarnya menjadikan Syawal sebagai pesta makanan sehingga membawa kepada pembaziran makanan. Pastikan juadah yang disediakan tidak berlebihan tetapi mencukupi untuk tetamu. Sebagai masyarakat, kita mempunyai tanggungjawab yang besar bagi menangani isu pembaziran makanan ini.

Jika budaya dan cara pemakanan kita berubah, kita boleh mengurangkan risiko berlakunya pembaziran makanan ini. Hal ini sangat penting kerana ia bukan sekadar mengurangkan jumlah sisa pepejal, tetapi membantu kerajaan mengurangkan kos pengurusan pada masa akan datang. Sudah pastinya kos yang berjaya dikurangkan itu boleh dimanfaatkan bagi tujuan keperluan lain yang lebih mendesak.

→ Amalan pengurusan wakaf bukan sekadar berkaitan hukum-hukum wakaf semata-mata, malah juga amalan terbaik dan profesional mengenai pengurusan, pentadbiran, penyenggaraan, pembangunan hartanah, strategi perniagaan dan perundangan semasa. Ikuti penjelasan lanjut Presiden Pertubuhan Profesional Tanah Malaysia (PERTAMA), **Profesor Dr Ismail Omar**, esok.