

<b>TARIKH</b>	RABU, 29 MEI 2024
<b>AKHBAR</b>	KOSMO
<b>TAJUK ARTIKEL</b>	PERGIAT PENGLIBATAN PEMAIN BISNES DALAM INOVASI SISA MAKANAN
<b>M/S</b>	30
<b>BIDANG</b>	WASTE MANAGEMENT
<b>KATA KUNCI</b>	

# Pergiat penglibatan pemain bisnes dalam inovasi sisa makanan

Oleh GHAZALI ALIAS

**S**ETIAP tahun, Malaysia perlu menguruskan 1.2 juta tan sisa pertanian makanan untuk mencapai matlamat global mengurangkan separuh pelepasan karbon dioksida menjelang 2030.

Namun begitu, kaedah pelupusan tradisional yang diamalkan sehingga hari ini telah terbukti tidak mampan dalam usaha untuk mencapai matlamat tersebut.

Walaupun inisiatif kitar semula plastik seperti 'Kurangkan, Guna Semula, Pembaikan dan Kitar Semula', tiada penggunaan straw dan kempen plastik sekali pakai telah mendapat sedikit momentum, tumpuan terhadap pengurusan makanan mampan di Malaysia masih kurang ketara.

Menurut Pengarah Program Sekolah Pemasaran dan Pengurusan di Taylor's Business School, Fakulti Perniagaan dan Undang-undang, Universiti Taylor, Dr. Aqilah Yaacob, sebagai langkah yang perlu dilaksanakan untuk mencapai matlamat global, mengitar semula produk sampingan agrimakanan atau produk makanan daripada pertanian berkemungkinan dapat membantu sekali gus memberikan peluang ekonomi baharu.

"Menerusi usaha ini masyarakat terutama sektor perniagaan boleh mengambil produk terbuang atau tidak diinginkan dan mengubahnya menjadi sesuatu yang baharu serta bernilai lebih tinggi atau berkualiti.

"Pemain perniagaan perlu melihat lebih mendalam untuk menginovasi aliran sisa makanan kitar semula kerana proses untuk mengurangkan sisa makanan di Malaysia agak terhad," katanya dalam satu perkongsian menerusi e-mel baru-baru ini.

Tambahnya, alternatif ini sejajar matlamat keselamatan Malaysia yang digariskan dalam Rancangan Malaysia Ke-12, Wawasan Kemakmuran Bersama 2030 dan UNSDG12.

Walaupun terdapat segelintir syarikat menumpukan pada kitar semula sisa pertanian, kebanyakannya hanya pada produk berkaitan baja dan menumpukan usaha mereka pada tekstil.

Perniagaan perlu memanfaatkan sumber-sumber ini lebih sekadar tekstil dan baja kepada produk inovatif lain misalnya mengitar semula sisa pertanian, terutamanya daripada buah-buahan dan herba kepada makanan tambahan dan produk kesihatan.

Menurut pensyarah dan penyelaras program, Fakulti Perniagaan dan Undang-undang, Universiti Taylor, Dr. Karen Tsen, dalam beberapa tahun kebelakangan ini, pasaran makanan dan minuman global telah menyaksikan



**SISA makanan daripada aktiviti pertanian pada masa ini lebih banyak tertumpu kepada penghasilan baja.**  
— GAMBAR HIASAN



**ISU keselamatan bukan hanya berkisar kitar semula plastik atau fabrik.** — GAMBAR HIASAN



**DR. AQILAH**

**KAREN**

perubahan ketara yang didorong oleh faktor seperti kepenggunaan, kehidupan sifar sisa dan keimbangan yang semakin meningkat terhadap sekuriti makanan.

"Amalan ini telah membawa kepada pengusaha perniagaan memikirkan semula cara mereka dalam menyepadukan kemampuan ke dalam strategi pemasaran mereka

untuk memenuhi pilihan pengguna dan membezakan jenama.

"Pergerakan ke arah penggunaan makanan yang mampan dan pemasaran global tetapi juga mempunyai implikasi yang mendalam kepada sesebuah negara," ujarnya.

Tambahnya, hal ini disebabkan oleh beberapa faedah termasuk alam sekitar dengan mengurangkan sisa, memulihara sumber, mengurangkan pelepasan karbon, kelebihan ekonomi (penjimatan kos, penciptaan pekerjaan dalam industri mampan) dan faedah sosial (penglibatan dan pemerkasaan komuniti melalui inisiatif kitar semula).

Peralihan dalam tingkah laku pengguna ini dikaitkan dengan pelbagai perkembangan global termasuk gangguan rantaian bekalan terutamanya disebabkan oleh perang dan wabak global di negara Ukraine, China dan India yang telah menekankan kepentingan berdikari dalam

pengeluaran makanan.

Dalam pada itu, Belanjawan Malaysia baru-baru ini turut menekankan terhadap pengeluaran sendiri dengan memberi insentif kepada petani dan nelayan melalui pengenalan Bajet Madani Kedua.

Bagaimanapun, kongsi pensyarah kanan di Sekolah Pemasaran dan Pengurusan di Taylor's Business School, Dr. Gan Jen Ling, peruntukan itu tidak memberikan tumpuan yang mencukupi kepada kitar semula sisa makanan, kawasan di mana sumber yang sedia ada masih kurang digunakan.

"Masih terdapat cabaran yang kekal termasuk sumber bahan, penskalaan pengeluaran dan penerimaan pelanggan.

"Pengusaha perniagaan boleh memanfaatkan peluang ini untuk bekerjasama dengan pembekal tempatan bagi membangunkan teknologi inovatif yang menangani cabaran sedemikian," jelasnya.

Jelasnya, kepentingan pasaran makanan keselamatan berbanding pasaran makanan konvensional ini menjamin penerokaan yang mendalam, di mana ia memainkan peranan penting dalam landskap ekonomi Malaysia berkaitan keselamatan.

Walaupun berpotensi, pasaran makanan mampan di Malaysia dilihat ketinggalan berbanding sektor F&B yang lebih luas. Perbezaan ini menunjukkan fenomena pasaran yang memerlukan tindakan ke hadapan ke arah keselamatan alam sekitar yang lebih besar.

**DISEDIAKAN OLEH**

**1-PN NOR SURIANI BINTI MOHD ZIN (S44), BPM  
2-UNIT PERPUSTAKAAN, BPM**