

# Urus sisa makanan dengan baik untuk kelestarian alam

Berita HARIAN (30/12/2021) KALS 22

Nurain Najihah  
Mohd Razif,  
Universiti Islam  
Antarabangsa  
Malaysia

**Merealisasikan** Matlamat Pembangunan Lestari (SDG), kita perlu memastikan pengeluaran dan penggunaan sumber alam secara bertanggungjawab untuk menggalakkan kecekapan, mewujudkan infrastruktur mampan serta menghasilkan kualiti hidup lebih baik.

Ia sebenarnya dapat membantu dalam mencapai rancangan pembangunan menyeluruh dan mengurangkan kos berkaitan alam sekitar, ekonomi dan sosial secara jangka panjang, sekali gus memelihara sumber supaya dapat digunakan generasi akan datang.

Berdasarkan pemerhatian di negara ini, antara cabaran utama merealisasikan matlamat SDG ini ialah penggunaan dan pengurusan sumber bumi tidak cekap dan isu pembaziran makanan.

Pengurusan sumber semula jadi tidak terancang seperti pembalakan berleluasa, pelepasan karbon dan pengurusan sisa pepejal tidak cekap adalah sebahagian pembaziran sumber alam.

Ia bukan sahaja menjejaskan taraf hidup manusia, bahkan memberikan kesan kepada alam sekitar. Isu sebegini perlu ditangani secara kolektif dan efektif termasuk menggalakkan penggunaan teknologi hijau lebih meluas.

Teknologi ini membabitkan aplikasi sains alam sekitar seperti peranti elektronik untuk pemantauan dan pembinaan model yang dapat memulihara sumber semula jadi. Ia amat efektif untuk membendung kesan negatif campur tangan manusia terhadap alam sekitar.

Kita akan dapat meminimumkan penggunaan sumber semula jadi seperti air, minyak dan logam dalam proses pengeluaran produk seperti yang berlaku apabila kita menggunakan kenderaan hibrid hingga mengurangkan penggunaan bahan api fosil.

Begitu juga penggunaan bekas makanan diperbuat daripada ubi kayu dan produk terbiodegradasi yang boleh diuraikan mikroorganisma.

Pada masa sama, usaha mencapai SDG juga perlu mengambil kira dalam penyelesaian isu pemba-

ziran makanan yang kritikal di negara kita ini.

Kajian mendapati lebih 16,000 tan sisa makanan dibuang setiap hari akibat pembaziran. Walaupun ciri biodegradasinya berpotensi tinggi untuk dikompos, hampir 80 peratus daripadanya masih dibuang di tapak pelupusan sampah.

Ini membahayakan alam sekitar kerana berlaku peningkatan kesan karbon dan pelepasan gas metana tinggi daripada sisa makanan di tapak pelupusan.

Oleh itu, masyarakat digalakkan tidak berlebihan dalam membeli barangan runcit dan menguruskan sisa makanan dengan baik, manakala lebihan makanan jika ada, boleh diberi makan kepada haiwan peliharaan atau dijadikan baja kompos.

Berjimat cermat dalam pembelian makanan dan pengurusan sisa bukan sahaja mampu meminumkan perbelanjaan isi rumah, malah dapat mengelakkan pembaziran.

Penggunaan sumber secara bertanggungjawab

ini perlu membabitkan semua sektor daripada kerajaan, perniagaan dan persendirian kerana ia dapat menggalakkan pertumbuhan negara tanpa kemerosotan alam sekitar.

Malah, ia juga dapat menyumbang kepada pembasmian kemiskinan dan peralihan ke arah ekonomi rendah karbon.

Pertubuhan Bangsa-Bangsa Bersatu (PBB) amat menggalakkan usaha kolektif semua pihak dalam mencapai matlamat pengeluaran dan penggunaan sumber bertanggungjawab. Penggunaan kaedah pengeluaran mesra alam dan pengurangan jumlah sisa makanan antara sasaran utama SDG Ke-12.

Marilah kita sama-sama merealisasikan sasaran separuh sisa makanan global per kapita di peringkat runcit dan pengguna dapat dikurangkan menjelang 2030. Semua pihak perlu memainkan peranan masing-masing untuk mencapainya kerana kelestarian alam sekitar ialah tanggungjawab bersama.



Pengurusan sisa makanan yang tidak cekap boleh membahayakan alam sekitar.