

Dalam tempoh 10 tahun, sisa makanan yang dihasilkan di Singapura meningkat 30 peratus lantas, menjadikan pembaziran makanan antara aliran sisa terbesar di negara ini. Untuk mencegah masalah itu, pelbagai usaha dan aplikasi dibangunkan bagi mempertingkatkan kesedaran tentang pembaziran makanan. Wartawan **AYU ARDINI ZULKHAIRIL** (ayuardini@sph.com.sg) melaporkan.

Belia bangun aplikasi 'selamatkan' sisa makanan

Aplikasi Makan Rescue telah dimuat turun 6,500 pengguna

JADILAH adi wira dengan menyelamatkan baki makanan!

Itulah 'misi' yang ingin dicapai oleh empat pelajar Universiti Nasional Singapura (NUS) dan Universiti Pengurusan Singapura (SMU) apabila mereka membangunkan satu aplikasi untuk 'menyelamatkan' sisa makanan daripada dibuang.

Aplikasi 'Makan Rescue' yang dilancarkan pada 15 Februari lalu menerusi sebuah acara yang mempromosikan gaya hidup mesra-alam, NUS Goes Lite, merupakan inisiatif gabungan Encik Tengku Muhammad Hafidzuddin Tengku Ibrahim, 27 tahun, Encik Mohammad Hazmie Ja'afar dan Encik Musa Rahamat, 26 tahun serta Encik Ahmad Syafiq Ruhazat, 24 tahun.

Sejauh ini, 6,500 orang telah memuat turun aplikasi itu, 879 daripadanya merupakan pengguna aktif yang menggunakan ia sebagai wadah untuk mengongsi makanan mahupun mencari makanan.

Menjelaskan lanjut, Encik Syafiq berkata:

"Tengku, Musa dan Hazmie mendapati Singapura menghadapi masalah pembaziran makanan dan menyuarakan hal tersebut sewaktu menyertai acara SG100 National Hack-A-Thon pada Julai tahun lalu.

"Ekoran kejayaan mereka dalam peraduan Hack-A-Thon, mereka terdorong untuk merealisasikan idea tersebut dengan menghasilkan aplikasi ini yang bertujuan untuk mengurangkan pembaziran," ujarnya yang menyertai kumpulan tersebut sebagai pembangun aplikasi pada September 2018.

Menggunakan kemudahan teknologi, kaedah itu membolehkan pengguna asasnya iaitu penuntut NUS, SMU dan Universiti



WIRA PENYELAMAT MAKANAN: Anak muda yang saling bergandeng bahu bagi menghasilkan aplikasi 'Makan Rescue' untuk mengurangkan jumlah makanan yang dibuang terdiri (dari kiri) Encik Musa, Encik Syafiq, Encik Hafidz dan Encik Hazmie. - Foto MAKAN RESCUE

Teknologi Nanyang (NTU) untuk menerima makluman, jika terdapat lebih makanan di institusi tersebut setelah memuat turun aplikasi Makan Rescue melalui Google Play atau Apple App Store.

Pengguna juga boleh menggunakan wadah tersebut untuk mengongsi lokasi makanan lebih dengan memuatnaikan foto makanan lebihan yang ada dan tarikh luput makanan tersebut.

Bahkan, ciri terbaru aplikasi itu membolehkan lokasi di luar kampus untuk menyenaraikan makanan lebihan mereka melalui fungsi 'Others'.

"Baru-baru ini, aplikasi kami turut digunakan dalam sebuah majlis perkahwinan," ujar lulusan Sistem Maklumat SMU, Encik Hazmie, yang kini bekerja sebagai auditor teknologi maklumat (IT).

Dalam pada itu, kumpulan itu bakal mengem-

bangkan inisiatif mereka kepada orang ramai.

"Memandangkan sambutan daripada pengguna-

an asas kami memberangsangkan, aplikasi ini akan diluaskan ke universiti lain, politeknik serta Institut Pendidikan Teknologi (ITE)," ujar

siswa tahun akhir bidang Komputer Sains NUS, Encik Syafiq.

Malah, mereka turut berhasrat mengadakan pelancaran awam setelah meluaskan usaha

tersebut agar aplikasi itu dapat dimanfaatkan oleh orang ramai.

"Kami dalam proses melakukan memperba-

haru aplikasi ini supaya ia lebih berkesan dalam melaksanakan perkongsian makanan di ka-

wasan perumahan dan kami menjangka untuk melancarkannya pada Februari depan," kata be-

liau sambil berharap ia juga dapat dimanfaatkan golongan yang memerlukan.

Biar rupa tidak 'cantik', ia masih boleh dimakan



JUS DAN 'POPSICLE': Menggunakan sayur dan buah yang tidak laku di pasaran dek rupa yang tidak cantik, Cik Yeo (kanan) dan rakannya Encik Tan (kiri) menghasilkan pencuci mulut daripada bahan tersebut dan menjual produk mesra-alam mereka dalam talian dan di gerai. - Foto UGLY FOOD

LUMRAHNYA, kita memilih benda yang sedap dipandang; sama ada dalam memilih pasangan, pakaian mahupun makanan.

Yang tidak menarik pula, akan ditekupkan.

Begitulah juga nasib buah dan sayur yang 'buruk' yang secara umumnya tidak dibeli atau dimakan dek luarannya yang tampak kurang sempurna lalu dianggap rosak dan tidak boleh digunakan.

Ekoran stereotip itu, sebanyak 636,900 tan makanan telah dibuang tahun lepas, menurut laman Agensi Sekitaran Kebangsaan (NEA).

Lantaran itu, Cik Yeo Pei Shan dan Encik Tan Jun Hui Augustine, kedua-dua pelajar 24 tahun Universiti Teknologi dan Rekaan Singapura (SUTD), terdorong untuk mencegah pembaziran makanan di Singapura.

Apabila ditanya tentang faktor utama yang menggalak mereka supaya menubuhkan jenama UglyFood, Cik Yeo berkata:

"Pada 2016, saya dan beberapa ma-

hasiswa merungki isu penapisan kosmetik di Singapura dan kami mendapati masyarakat kita terbiasa dengan idea hanya bahan-bahan yang kelihatan segar dan sempurna selamat untuk dimakan.

"Salah satu sebab ialah rakyat Singapura kurang tahu tentang proses penumbuhan buah dan sayur yang kadangkala, hasilnya secara semula jadi, akan kelihatan pelik.

"Mereka juga sering fikir bahawa lebam pada buah bermaksud buah itu sudah rosak walhal ia disebabkan cara pembungkusan yang rapi ketika buah tersebut dibawa masuk ke dalam negara.

"Disebabkan itu, yang cetek dalam membezakan antara produk dengan sebenarnya boleh dimakan dengan yang sudah rosak, banyak produk tidak dibeli dan akhirnya dibuang."

Berbekalan misi - "Kami berusaha untuk memaksimumkan nilai sumber makanan dan menawarkan produk makanan yang sihat dan lazat" - UglyFood menawarkan makanan berkhasiat menggunakan sayur dan buah yang kurang

cantik.

"Setelah beberapa bulan mencari jalan mengatasi masalah pembaziran, kami akhirnya berpendapat cara terbaik mengelakkan hal ini adalah dengan menggunakan bahan-bahan yang tidak dibeli daripada pemborong, pengimport, pengedar dan dari pasar, untuk dijadikan jus yang diperah cara sejuk (cold-pressed) dan 'popsicle' serbat," ujar Cik Yeo.

Antara enam perisa jus yang dijual ialah gabungan tiga bahan - epal, salad Rom (romaine lettuce) dan nanas boleh dibeli secara pukal melalui laman mereka di uglyfood.com.sg.

"Popsicle" UglyFood, yang dijual di RedMart, pula boleh dinikmati dalam tiga perisa - epal merah dan hijau, oren dan semangka.

"Dengan cara ini, kami pertama sekali dapat mengurangkan pembaziran dan kedua, kami dapat mengajar orang ramai tentang isu runcing ini dan pada masa yang sama, menyediakan ruang untuk mereka melibatkan diri dalam pergerakan ini," tambah Cik Yeo.

FOOD FROM THE HEART

ANTARA program dikendalikan pertubuhan bukan pemerintah (NGO) ini ialah 'Clean Plate Campaign' (Kempen Piring Bersih) yang bertujuan untuk meningkatkan kesedaran tentang kesan pembaziran makanan terhadap alam sekitar dan masyarakat serta memupuk tabiat pemakanan yang baik dalam kalangan pelajar.

Sejak usaha ini dimulakan pada 2013 sempena Hari Makanan Sedunia, 65 sekolah telah menyertai program tersebut dan berikutan itu, sebanyak 43,000 piring bersih dikumpulkan.

Ia juga bergandeng bahu dengan institusi awam serta syarikat korporat untuk mengelolakan program mereka dan turut mengalu-alakan sokongan umum.

THE TREE DOTS

BERFUNGSI sebagai penghubung antara penjual dengan pembeli, aplikasi ini membolehkan pembekal daging merah, makanan laut, sayuran dan buah-buahan untuk mengedarkan semula bekalan makanan yang tidak terjual ke dalam pasaran.

Dengan berbuat demikian, pembekal dapat memperoleh keuntungan dan mengelak daripada membuang produk lebihan, manakala pengguna aplikasi dapat menikmati bahan-bahan bermutu pada harga rendah.

SG FOOD RESCUE

RELAWAN kumpulan ini aktif mengisik semula peti sejuk di kolong blok yang terdapat di beberapa estet perumahan.

Salah satu program mereka dipanggil Community Fridges atau Peti Sejuk Masyarakat.

Peti sejuk itu akan dipenuhi dengan bahan-bahan seperti sayur yang tidak boleh dijual disebabkan rupa yang kurang menarik tapi, masih boleh dimakan.

Kemudahan ini didapati di tujuh lokasi iaitu di Blok 508B, Yishun Avenue 4; Blok 441, Tampines Street 43; Blok 718 Woodlands Avenue 6; Blok 170 Lorong 1 Toa Payoh; Blok 166 Stirling Road; Blok 48 Dorset Road; dan Blok 165A Teck Whye Crescent.