



KEMENTERIAN EKONOMI
JABATAN PERANGKAAN MALAYSIA

KENYATAAN MEDIA

SIARAN KHAS: PEMBAZIRAN MAKANAN ISI RUMAH DI MALAYSIA 2025

79.3% Isi Rumah di Malaysia Masih Melupakan Sisa Makanan Tanpa Pengasingan, Menjana Sehingga 97.3 kg Sisa Makanan Per Kapita Setahun

PUTRAJAYA, 2 JULAI 2026 – Jabatan Perangkaan Malaysia (DOSM) hari ini menerbitkan **Siaran Khas: Pembaziran Makanan Isi Rumah di Malaysia 2025** yang membentangkan statistik rasmi mengenai corak pembaziran makanan dalam kalangan isi rumah berdasarkan Survei Indikator Isi Rumah Nasional (NHIS) 2025.

Menurut Ketua Perangkawan Malaysia, Dato' Sri Dr. Mohd Uzir Mahidin, pembaziran makanan merupakan isu yang semakin signifikan berikutan implikasinya terhadap keselamatan makanan, kecekapan penggunaan sumber, kesejahteraan masyarakat dan kelestarian alam sekitar. Statistik yang diterbitkan menyediakan gambaran menyeluruh mengenai amalan pengurusan sisa makanan isi rumah, termasuk kuantiti pembaziran makanan, jenis makanan yang paling banyak dibazirkan serta faktor utama yang menyumbang kepada pembaziran makanan di Malaysia.

Dapatan menunjukkan bahawa **79.3 peratus** isi rumah membuang sisa makanan bersama-sama sisa isi rumah yang lain, manakala hanya **20.7 peratus** mengamalkan pengasingan sisa makanan. Keadaan ini menunjukkan bahawa amalan pengasingan sisa makanan masih belum menjadi amalan lazim dalam kalangan isi rumah di Malaysia, sekali gus memberi cabaran kepada usaha meningkatkan kecekapan pengurusan sisa organik dan mengurangkan ketergantungan kepada tapak pelupusan.

Dari segi kuantiti, majoriti isi rumah membuang **kurang daripada 500 gram makanan seminggu**, iaitu **48.2 peratus** bagi makanan mentah dan **45.6 peratus** bagi makanan diproses atau dimasak. Secara keseluruhan, pembaziran makanan isi rumah di Malaysia dianggarkan berada dalam julat **31.9 kilogram hingga 97.3 kilogram per kapita setahun**, sekali gus menggambarkan skala isu ini di peringkat nasional.

Kajian turut menunjukkan bahawa pembaziran makanan adalah lebih ketara bagi **makanan diproses atau dimasak** berbanding **makanan mentah**. Sebanyak **94.1 peratus** isi rumah dilaporkan membuang makanan diproses atau dimasak berbanding **88.7 peratus** bagi makanan mentah. Dapatan ini menunjukkan bahawa sebahagian besar pembaziran makanan berlaku selepas makanan disediakan, sekali gus menekankan kepentingan amalan isi rumah yang lebih baik dalam aspek perancangan hidangan, penyediaan makanan dan pengurusan lebihan makanan.

Analisis lanjut mengikut jenis makanan menunjukkan bahawa **sayur-sayuran (29.1%)** merupakan kategori makanan mentah yang paling banyak dibazirkan, diikuti **buah-buahan (22.4%)** dan **ikan atau makanan laut (15.0%)**. Bagi makanan diproses atau dimasak pula, **nasi (16.7%)** mencatatkan kadar pembaziran tertinggi, diikuti **sayur-sayuran (15.8%)** dan **makanan yang dibeli dari luar (13.8%)**. Corak ini menunjukkan bahawa pembaziran makanan banyak melibatkan makanan segar yang mudah rosak serta makanan ruji yang lazim disediakan dalam kuantiti yang banyak.

Laporan ini turut mengenal pasti bahawa **makanan tamat tempoh (19.3%)** merupakan punca utama pembaziran makanan isi rumah. Faktor lain yang menyumbang kepada pembaziran termasuk penyimpanan lebihan makanan di dalam peti sejuk atau peti sejuk beku terlalu lama (**18.1%**), pembelian secara berlebihan (**15.2%**) dan memasak dalam kuantiti yang berlebihan (**15.1%**). Dapatan ini menunjukkan bahawa pembaziran makanan sebahagian besarnya dipengaruhi oleh amalan pengurusan makanan di peringkat isi rumah, khususnya dalam aspek perancangan pembelian, penyimpanan makanan dan kawalan kuantiti penyediaan makanan.

Dalam konteks antarabangsa, corak pembaziran makanan isi rumah di Malaysia didapati secara umumnya sejajar dengan trend global. Anggaran pembaziran makanan di Malaysia, iaitu antara **31.9 hingga 97.3 kilogram per kapita setahun**, adalah setanding dengan purata global sebanyak **79 kilogram per kapita setahun**. Walau bagaimanapun, Malaysia mempunyai ciri tempatan yang tersendiri, dipengaruhi oleh tabiat pemakanan masyarakat, khususnya pembaziran nasi dan sayur-sayuran.

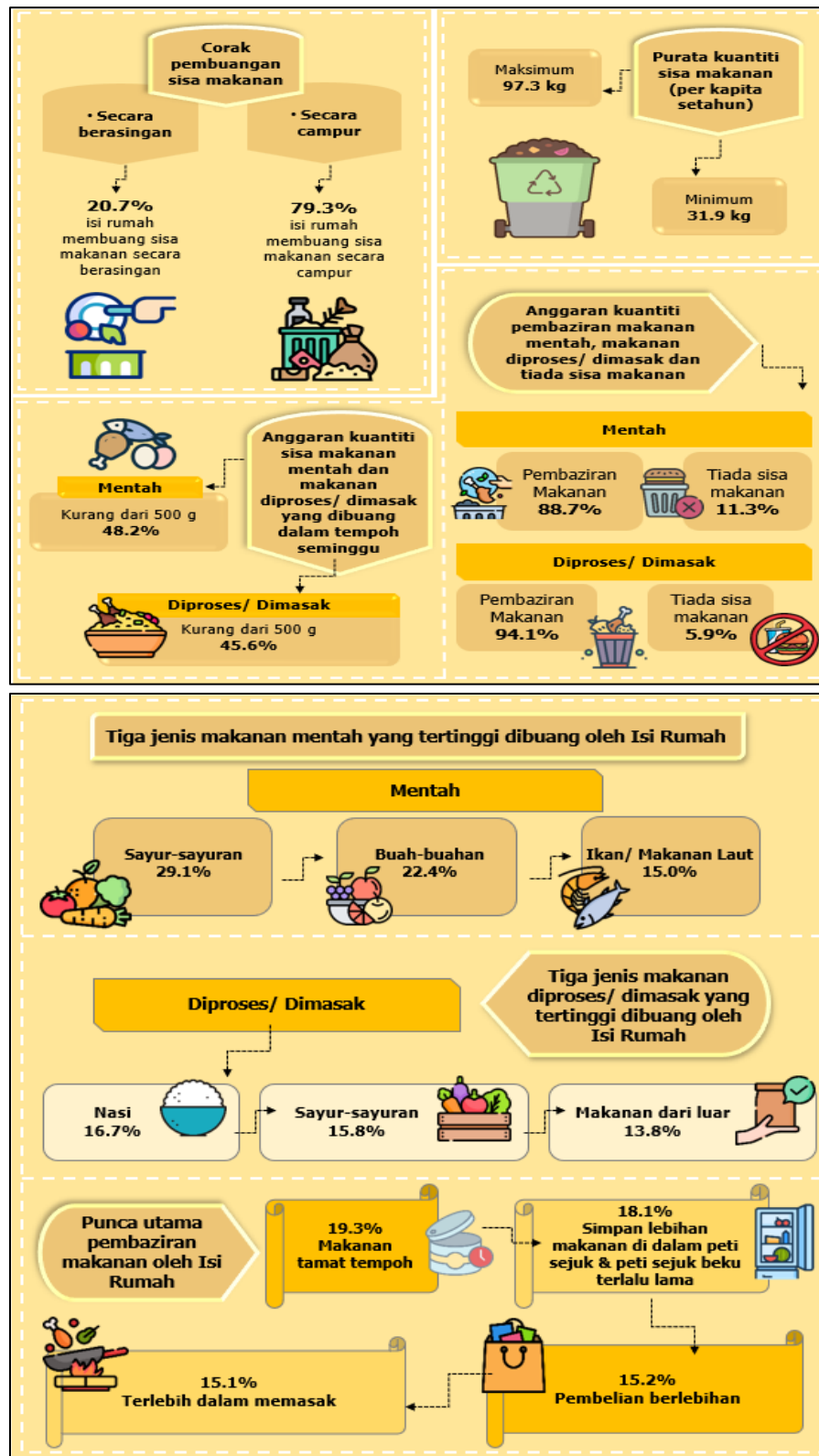
Secara keseluruhannya, penerbitan ini menyediakan asas statistik yang kukuh untuk memahami isu pembaziran makanan isi rumah di Malaysia. Maklumat yang dihasilkan akan menyokong penggubalan dasar berasaskan bukti serta meningkatkan kesedaran masyarakat mengenai kepentingan amalan pengurusan makanan yang lebih cekap, sekali gus menyumbang kepada pencapaian agenda pembangunan mampan negara.

Jabatan Perangkaan Malaysia (DOSM) sedang melaksanakan **Banci Ekonomi 2026 (BE2026)** dengan tema “**Data Nadi Ekonomi Rakyat**”. Pelaksanaan Banci Ekonomi kali keenam ini berlangsung dari **5 Januari hingga 31 Oktober 2026**. BE2026 bertujuan untuk mengumpul data yang menyeluruh dan berstruktur daripada semua pertubuhan perniagaan berdaftar dan tidak berdaftar di Malaysia, bagi menilai prestasi, struktur serta ciri-ciri ekonomi negara secara komprehensif dan berasaskan bukti.

Malaysia buat julung kalinya telah menduduki **tangga pertama (1)** di peringkat global dalam laporan dwi-tahunan **Open Data Inventory (ODIN) 2024/25** yang dikeluarkan oleh Open Data Watch (ODW), mengatasi 197 negara lain. Pencapaian ini merupakan lonjakan ketara daripada kedudukan ke-67 dalam penilaian ODIN 2022/23.

OpenDOSM NextGen adalah medium yang menyediakan katalog data dan visualisasi bagi memudahkan pengguna menganalisis pelbagai data dan boleh diakses melalui portal <https://open.dosm.gov.my>.

Paparan 1: Snapshot Pembaziran Makanan Isi Rumah Di Malaysia 2025



Dikeluarkan oleh:

PEJABAT KETUA PERANGKAWAN MALAYSIA
JABATAN PERANGKAAN MALAYSIA
2 JULAI 2026



MINISTRY OF ECONOMY
DEPARTMENT OF STATISTICS MALAYSIA

MEDIA STATEMENT

SPECIAL RELEASE: HOUSEHOLD FOOD WASTE IN MALAYSIA 2025

79.3% of Malaysian Households Still Dispose Food Waste Without Separation, Generate Up to 97.3 kg of Food Waste Per Capita Annually

PUTRAJAYA, 2nd JULY 2026 – The Department of Statistics Malaysia (DOSM) today released the **Special Release: Household Food Waste in Malaysia 2025**, presenting official statistics on household food waste patterns based on the National Household Indicators Survey (NHIS) 2025.

According to the Chief Statistician of Malaysia, Dato' Sri Dr. Mohd Uzir Mahidin, food waste has become an increasingly significant issue due to its implications for food security, resource efficiency, societal well-being, and environmental sustainability. The statistics provide a comprehensive overview of household food waste management practices, including the quantity of food waste generated, the types of food most frequently wasted, and the key factors contributing to food waste in Malaysia.

The findings indicate that **79.3 per cent** of households dispose of food waste together with another household waste, while only **20.7 per cent** practise separate disposal. This suggests that food waste separation has yet to become a common practice among Malaysian households, posing challenges to improving organic waste management and reducing reliance on landfill disposal.

In terms of magnitude, the majority of households discard **less than 500 grams of food per week**, accounting for **48.2 per cent** of raw food waste and **45.6 per cent** of processed or cooked food waste. Overall, household food waste in Malaysia is estimated to range between **31.9 kilograms and 97.3 kilograms per capita per year**, highlighting the scale of the issue at the national level.

The study shows that food waste is more prevalent for **processed or cooked food** than for **raw food**. A total of **94.1 per cent** of households reported disposing of processed or cooked food, compared to **88.7 per cent** for raw food. This indicates that a substantial proportion of food waste occurs after food has been prepared, underscoring the importance of improved household practices in meal planning, preparation, and leftover management.

Further analysis by food type revealed that **vegetables (29.1%)** were the most frequently wasted category of raw food, followed by **fruits (22.4%)** and **fish or seafood (15.0%)**. For processed or cooked food, **rice (16.7%)** recorded the highest proportion of waste, followed by **vegetables (15.8%)** and **takeaway food (13.8%)**. This pattern indicates that food waste is largely concentrated in perishable items as well as staple foods that are commonly prepared in large quantities.

The report also identified **expired food (19.3%)** as the leading cause of household food waste. Other contributing factors include storing leftovers in the refrigerator or freezer for too long (**18.1%**), overbuying (**15.2%**), and cooking excessive amounts of food (**15.1%**). These findings highlight that food waste is primarily driven by household food management practices, particularly in planning purchases, storage, and portion control.

From an international perspective, Malaysia's household food waste pattern is broadly consistent with global trends. The estimated range of **31.9 to 97.3 kilograms per capita per year** is comparable to the global average of **79 kilograms per capita per year**. Nevertheless, Malaysia exhibits distinct local characteristics influenced by dietary habits, particularly the wastage of rice and vegetables.

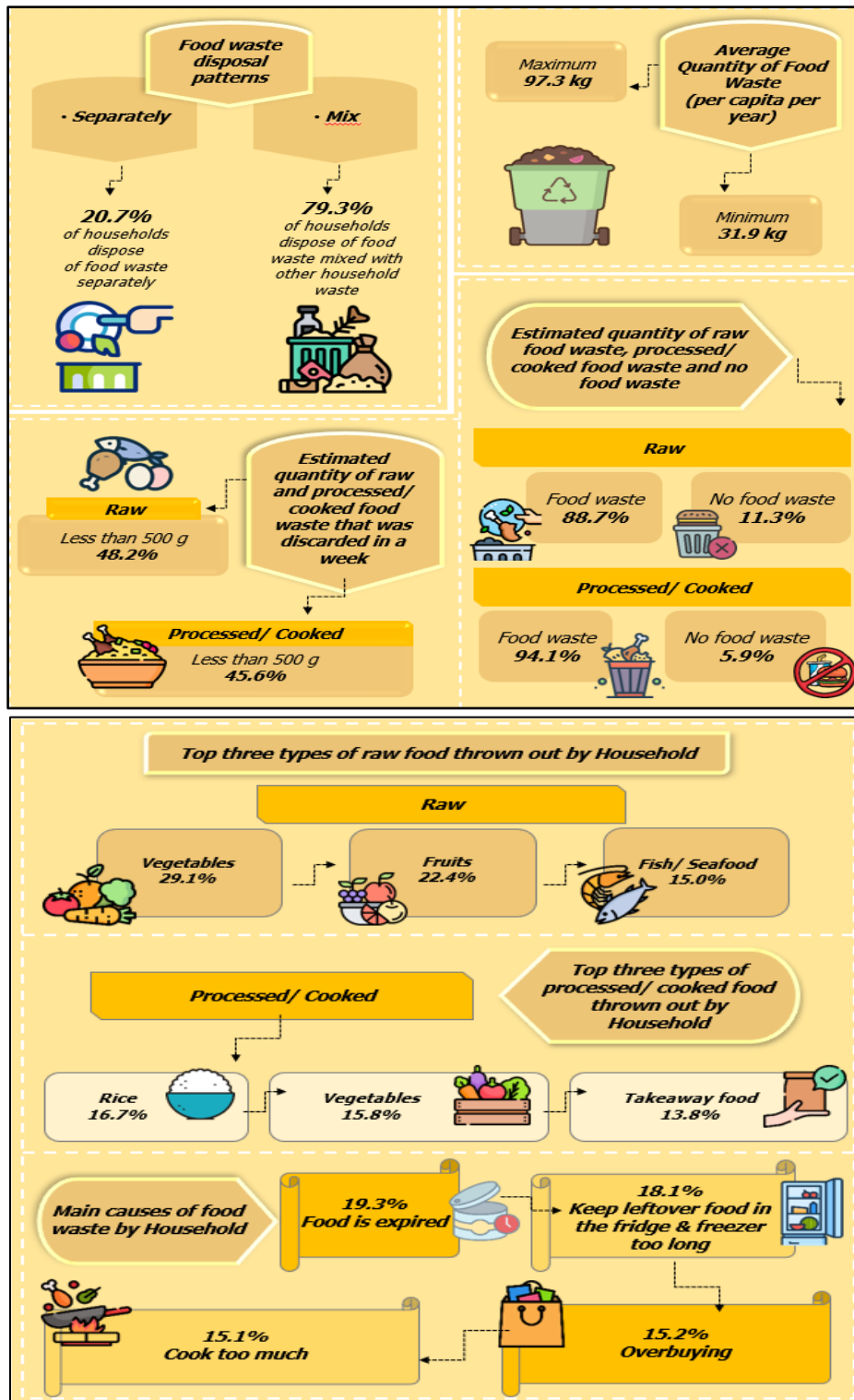
Overall, this publication provides a strong statistical foundation for understanding household food waste in Malaysia. The insights generated will support evidence-based policymaking and enhance public awareness on the importance of efficient food management practices, thereby contributing to the achievement of the nation's sustainable development agenda.

The Department of Statistics Malaysia (DOSM) is conducting the **Economic Census 2026 (BE2026)**, with themed "**Data Nadi Ekonomi Rakyat**". The sixth Economic Census, will be carried out from **5th January to 31st October 2026**. BE2026 aims to collect comprehensive and structured data from all registered and unregistered business establishments in Malaysia to assess the nation's economic performance, structure and characteristics in an evidence-based manner.

Malaysia has, for the first time, successfully secured the **top position** globally in the biennial **Open Data Inventory (ODIN) 2024/25** report released by Open Data Watch (ODW), surpassing 197 other countries. This achievement marks a significant leap from its 67th position in the ODIN 2022/23 assessment.

OpenDOSM NextGen is a medium that provides data catalogue and visualisations to facilitate users' analysis and can be accessed through <https://open.dosm.gov.my>.

Exhibit 1: Snapshot Household Food Waste in Malaysia 2025



Released by:

THE OFFICE OF CHIEF STATISTICIAN MALAYSIA
DEPARTMENT OF STATISTICS MALAYSIA
2nd July 2026