

# Wujud mekanisme lindungi warga emas, bukan lanjut usia persaraan

Oleh [Prof Dr Tan Peck Leong dan Dr Mohd Safwan Ghazali](#) - April 12, 2023 @ 12:27pm

[bhrenanca@bh.com.my](mailto:bhrenanca@bh.com.my)



Foto hiasan.

Lebih 50 peratus warga negara atau 6.67 juta pekerja yang mempunyai simpanan kurang RM10,000 dalam Kumpulan Wang Simpanan Pekerja (KWSP) masih perlu bekerja selepas umur persaraan rasmi.

Suka atau tidak, kelangsungan hidup pesara berusia 60 tahun ke atas ini memerlukan mereka terus bekerja. Bagaimanapun, undang-undang sedia ada tidak berupaya melindungi mereka berbanding apa dilaksanakan di Singapura yang membolehkan pekerja mempunyai pilihan terus bekerja hingga berusia 70 tahun dan dilindungi di bawah undang-undang pekerjaan.

Pelaksanaan di negara jiran ini sewajarnya dicontohi Malaysia dalam usaha mengurangkan beban kewangan bakal pesara dan ekonomi negara.

Mengikut statistik rasmi, masih ramai warga emas cukup sihat dan produktif untuk terus bekerja tetapi memilih tidak berbuat demikian sepenuh masa. Hanya kira-kira 10 peratus daripada kumpulan pesara ini mempunyai masalah kesihatan (lemah) tetapi selebihnya mengalami penuaan beransur-ansur dengan pelbagai masalah penuaan.

## DISYORKAN UNTUK ANDA

Diakui, mereka mungkin tidak boleh bekerja sepenuh masa, tetapi majoriti masih boleh bekerja dengan syarat beban dikurangkan untuk 10 tahun pertama selepas bersara.

Alternatif lain, mereka boleh bekerja sambilan seperti dua atau tiga warga emas berkongsi satu pekerjaan sepenuh masa secara penggiliran. Contohnya, Encik A bekerja pada Isnin dan Selasa, manakala Encik B (Rabu serta Khamis) dan Encik C (Jumaat dan Sabtu). Justeru, warga emas boleh menyara diri sendiri, kekal produktif dan paling utama tidak menjadi beban ekonomi dan sosial kepada keluarga serta masyarakat.

Secara umumnya, jangka hayat warga Malaysia ialah 75 tahun bagi lelaki dan wanita (79 tahun). Oleh itu, secara pragmatiknya warga emas hanya memerlukan sokongan untuk lima tahun bantuan kewangan sekiranya tidak boleh bekerja lagi.

Lima tahun sokongan kewangan sebanyak RM1,000 sebulan boleh dijana jika pesara bekerja selama 10 tahun lagi selepas usia persaraan rasmi. Mengikut pengiraan, pada kompaun faedah lima peratus dan caruman RM300 sebulan (dengan andaian 20 peratus caruman daripada RM1,500 gaji setiap sebulan selama 10 tahun) akan menghasilkan simpanan mencukupi untuk bertahan hingga berusia 75 tahun jika mereka hanya mempunyai RM5,000 dalam KWSP mereka pada usia 60 tahun. Simpanan ini membolehkan warga emas ini mengeluarkan RM1,000 sebulan selama lima tahun selepas 70 tahun.

Bagaimanapun, senario ini hanya boleh menjadi kenyataan bukan dengan melanjutkan had umur persaraan yang tidak dipersetujui semua pekerja, terutama mereka yang mampu bersara awal dan penganggur dalam kalangan belia.

Sebaliknya, kerajaan perlu menstrukturkan semula skim simpanan dan pengeluaran KWSP untuk hari tua seperti mengubah undang-undang caruman daripada skim sedia ada yang majikan dan pekerja selepas umur bersara hanya menyumbang separuh daripada mereka yang bekerja sebelum bersara.

Majikan dan pesara bekerja mesti terus menyumbang peratusan sama seperti sebelum umur persaraan (sekurang-kurangnya 20 peratus sebulan dan bukan 10 hingga 11 peratus sebulan pada skim KWSP sekarang).

KWSP juga mesti menstruktur semula skim pengeluaran mereka dengan mempertimbangkan tidak membenarkan pengeluaran sekali gus pada usia 60 tahun bagi mereka tidak mempunyai simpanan mencukupi, sebaliknya membenarkan pengeluaran bulanan tetap sahaja. Pengeluaran satu kali untuk ahli simpanan rendah akan memudaratkan mereka dan tidak membantu 'hidup' pada hari tua.

Skim simpanan dan pengeluaran KWSP perlu ditambah baik di samping perubahan umur persaraan, iaitu situasi menang-menang bagi kerajaan dan pekerja. Belanjawan 2023 memperuntukkan sebanyak RM1 bilion untuk meningkatkan simpanan KWSP bagi mereka berusia 40 hingga 54 tahun yang simpanan di bawah RM10,000 sebanyak RM500 seorang boleh digunakan untuk membina infrastruktur dan perancangan jangka panjang lain bagi meningkatkan kualiti warga emas.

Contohnya, membina rumah orang tua atau pusat jagaan warga emas untuk meningkatkan kualiti hidup golongan itu dalam beberapa tahun terakhir kehidupan mereka.

Malaysia mesti memikirkan semula perkara ini dengan teliti kerana kita akan menjadi negara mempunyai warga emas melebihi 15 peratus menjelang 2030. Kita tidak mahu situasi peningkatan ini menjadi bom jangka berdetik yang akan mengancam kestabilan ekonomi negara dan kesejahteraan sosial bakal pesara.

**Peck Leong adalah Profesor di Arshad Ayub Graduate Business School, Universiti Teknologi MARA (UiTM), manakala Mohd Safwan adalah Pensyarah Kanan Fakulti Keusahawanan dan Perniagaan, Universiti Malaysia Kelantan (UMK)**



**MBSB BANK**  
**Join The Contest To Win Amazing Prizes!**  
**Open Account Here**

LEARN

## BERITA BERKAITAN

### You May Like

Sponsored Links by Taboola

#### Bil Elektrik Tinggi? Inilah Cara Anda Boleh Jimat Sehingga 90%!

Jimat Bil Elektrik Sehingga 90%

elecTrick - Save Up To 90%

#### Kampung Sadu: kos panel suria mungkin mengejutkan anda!

Pemasangan Panel Suria | Iklan carian

#### Harimau bertemu bekas penjaga zoo selepas 5 tahun. Lihat apa yang berlaku seterusnya!

TopManFun

#### Petua menghalau semut dari taman: Saya hanya meletakkannya di tanah, kesokannya, semut sudah tiada

Kingdom Of Men

#### Pakej percutian all-inclusive Thailand harga murah

Terokai tawaran

Penerbangan+Hotel Thailand | Mencari Iklan

#### Rahsia Menjimatkan Bil Elektrik Sehingga 90%!

Mulakan menabung mulai hari ini!

elecTrick - Save Up To 90%

TERKINI

PILIHAN PEMBACA

- 5m  [PBB akan meningkatkan bantuan makanan untuk pelarian Rohingya di Bangladesh](#)
- 5m  [Pembantu rumah didakwa larikan anak selebriti wanita, bulan lalu](#)
- 10m  [Starbucks rai ulang tahun ke-25 beroperasi di Malaysia](#)
- 16m  [3 termasuk 2 kanak-kanak cedera, MPV terbabas langgar 4 kenderaan](#)
- 19m  [9 pengedar dadah di Iran terima hukuman gantung](#)
- 24m  [Nestcon dapat kontrak pembinaan RM251.5 juta](#)
- 39m  [Ringgit susut berbanding dolar AS dagangan pertama 2024](#)
- 57m  [Kecoh adegan 'panas', Amir Ahnaf mohon maaf](#)

## TRENDING



**KES** 3 jam yang lepas

[Doktor gigi, suami ditemukan meninggal dunia di rumah](#)



**BOLA** 5 jam yang lepas

[Harimau Malaya jadi perhatian Korea Selatan](#)



**NASIONAL** 9 jam yang lepas

[\*\*'Duit AS\\$681 juta dalam akaun Najib untuk beli undi PRU13' - Saksi\*\*](#)



**KES** 9 jam yang lepas

[\*\*'Lelaki maut, leher tersepit pintu gelangsa ruang ATM bank'\*\*](#)



**NASIONAL** 10 jam yang lepas

[\*\*Polis cari Fauziah bantu kes tipu katering kenduri kahwin\*\*](#)

## MYRESIPI



**RESIPI** 5 jam yang lepas

[\*\*Nasi Goreng Sardin, Paling Senang Nak Buat Ikut Resipi Ini\*\*](#)



**RESIPI** 8 jam yang lepas

[\*\*Resipi Kuih Karas 'Legend' Guna 3 Bahan, Punyalah Rangup Sampai Tak Sedar Nak Habis Sebalang!\*\*](#)



**RESIPI** 8 jam yang lepas

[\*\*Resipi Teh Bunga Kertas, Banyak Khasiatnya Yang Ramai Tak Tahu\*\*](#)



**RESIPI** 9 jam yang lepas

[\*\*Sambal Goreng Pengantin, Jarang Dah Nak Jumpa Lauk Ini\*\*](#)



**RESIPI** 10 jam yang lepas

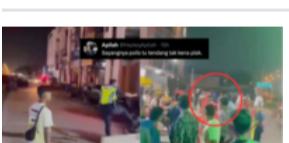
[\*\*Resipi Ayam Cabai Bersantan, Rasa Pedas & Lemak Berkrim Memang Padu Habis!\*\*](#)

## SEISMIK



6 jam yang lepas

[\*\*Sistem PADU Kini Dibuka, Ikuti 4 Langkah Mudah Ini Untuk Gunakan Sebaiknya\*\*](#)



6 jam yang lepas

[\*\*\[VIDEO\] Mat Motor Ini Kena Serbu Polis, Habis Semua Meja Makan Restoran...\*\*](#)



6 jam yang lepas

[\*\*Kereta Terbalik Elak Anjing, Sekumpulan Lelaki Ini Sempat Healing Ketika...\*\*](#)



6 jam yang lepas

[\*\*\[VIDEO\] Pelancong Dari China Buat Hal Lagi, Selamba Buang Air Besar Di Luar...\*\*](#)



7 jam yang lepas

[\*\*Burung Gagak Berhimpun Atas Bangunan Lepas Amaran Tsunami Di Jepun Seperti Beri...\*\*](#)

## SIRAPLIMAU



**RESEPI PUDDING TANPA TELUR** 3 jam yang lepas

[\*\*Cara Buat Puding Karamel Tanpa Telur, Tak Payah Pengukus Pun Tetap Jadi...\*\*](#)



[\*\*PATI LEMON\*\*](#) 3 jam yang lepas

[\*\*Amal Minum Pati Lemon Ini Selama 100 Hari, Kulit Bebas Cela & Angin Dalam Badan...\*\*](#)



[\*\*SISTA SEMASA HAMIL\*\*](#) 9 jam yang lepas

[\*\*Ibu Jangan Panik Bila Ada Cyst Ketika Hamil, Ini Info Anda Kena AMBIL TAHU\*\*](#)



[\*\*UCAPAN TAHUN BARU 2024\*\*](#) 11 jam yang lepas

[\*\*Azam Tahun Baharu 2024 Untuk Upgrade Diri, Kena Fokus 7 Perkara Utama Ini Dulu\*\*](#)



[\*\*TAPAK KUDA KEK\*\*](#) Jan 2, 2024 @ 9:45am

[\*\*Resepi Kek Tapak Kuda Viral Paling Sedap, Buat Sendiri Lebih Lembut & Puas Hati!\*\*](#)



IKUTI KAMI DI:



[\*\*BERITA\*\*](#)  
[BHPLUS](#)  
[Nasional](#)  
[Kes](#)  
[Politik](#)  
[Pendidikan](#)  
[Wilayah](#)

[\*\*SUKAN\*\*](#)  
[DUNIA](#)  
[HIBURAN](#)  
[BISNES](#)  
[RENCANA](#)  
[WANITA](#)  
[HUJUNG MINGGU](#)

[\*\*MULTIMEDIA\*\*](#)  
[Foto](#)  
[BHTV](#)  
[Infografik](#)  
  
[\*\*LANGGAN\*\*](#)  
[Akhbar Digital](#)  
[Akhbar BH](#)

[\*\*PERKHIDMATAN\*\*](#)  
[Iklan Web](#)  
[1Klassifieds](#)  
[NSTP KLICK](#)  
  
[\*\*RADIO\*\*](#)  
[Dapatkan Audio+](#)  
[Hot FM](#)  
[Buletin FM](#)  
[Fly FM](#)  
[8FM](#)  
[Molek FM](#)