

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

*Food loss and waste* adalah salah satu masalah yang mempengaruhi ketahanan pangan global (Schanbacher , 2010). Seiring dengan meningkatnya pertumbuhan penduduk dunia yang semakin pesat, masalah *food loss and waste* terus berkembang dan dapat memengaruhi segala sektor kehidupan mulai dari sosial, ekonomi dan lingkungan. Pada laporan yang dipaparkan oleh FAO pada tahun 2017, sebanyak 1,3 miliar ton makanan di sepanjang rantai pasokan produksinya, baik dalam proses awal produksi hingga sampai pada konsumsi rumah tangga telah hilang dan terbuang. Di sisi lain, sebanyak 821 juta orang di dunia masih mengalami kelaparan dan malnutrisi (FAO, 2017).

Dalam sektor perekonomian, kerugian ekonomi global yang disebabkan oleh masalah tersebut dapat mencapai USD 940 miliar per tahun akibat kelebihan produksi yang dilakukan oleh sektor swasta. Dalam dampak lingkungan, *food loss and waste* adalah salah satu faktor utama penyebab perubahan iklim dunia. *Food loss and waste* menyumbang 3,3 miliar ton gas rumah kaca ke atmosfer setiap tahun. Selain itu, masalah ini juga mengakibatkan terbentuknya jejak karbon (*foot print*) yang jika diibaratkan menjadi pulau, jejak karbon tersebut dapat membentuk pulau terbesar ketiga di dunia, setelah China dan Amerika Serikat (Rowland, 2017).

Dalam masalah *food loss and waste*, makanan dapat hilang dan terbuang dimulai dari sistem pra produksi (*agricultural production*) hingga pada tingkat konsumsi rumah tangga (*consumption*) (M. Kummu, 2012). Di negara berkembang, 40% makanan terbuang pada pasca panen dan

tingkat pemrosesan sementara di negara-negara maju, lebih dari 40% makanan terbuang terjadi pada tingkat ritel dan konsumen (FAO, 2017).

Hilangnya makanan (*food loss*) dapat didefinisikan sebagai penurunan dalam kuantitas atau kualitas makanan (FAO, 2017). Dalam sistem pangan, terdapat beberapa tahapan atau rangkaian sebelum sebuah makanan menjadi makanan yang layak dikonsumsi oleh manusia. *Food loss* dapat terjadi di antara tahapan dari sebuah rangkaian yang disebut dengan rantai pasokan makanan (*food supply chains*). Salah satu tahapan dalam rangkaian rantai pasokan makanan tersebut terputus dan tidak dapat menjadi makanan yang layak dikonsumsi. Masalah utama yang disebabkan karena *food loss* adalah munculnya limbah makanan yang mengacu pada terbuangnya penggunaan bahan pangan (hasil pertanian atau peternakan) karena makanan tersebut telah rusak hingga tidak berlanjut ke tahap rantai pasokan makanan selanjutnya. *Food loss* biasanya terjadi di negara dunia ketiga, hal tersebut disebabkan karena infrastruktur pertanian yang buruk dan tidak berfungsinya jaringan distribusi (Smith, 2015).

Sementara limbah makanan atau *food waste*, terjadi dalam tahapan makanan yang ada di tingkat konsumen. Tingkat konsumen ini di bagi menjadi dua kondisi, yaitu saat makanan disajikan di restoran dan hotel, dan saat makanan diolah dan dikonsumsi di rumah tangga. Menurut FAO, sepertiga dari semua makanan yang diproduksi untuk dikonsumsi manusia terbuang setiap tahun dengan kerugian sebesar \$680 di negara-negara maju (Fair Observer, 2017). *Food waste* sering terjadi di negara-negara maju yang mana pola masyarakat di negara maju cenderung lebih konsumtif. Hal ini disebabkan karena semakin mudahnya masyarakat dalam mengakses barang yang diinginkan. Dan juga kemajuan teknologi industri yang memudahkan sektor swasta dalam

memproduksi suatu barang (Diofasi-Kovacs, 2017). Setiap tahunnya, sebanyak 222 juta ton makanan yang dikonsumsi di negara maju, seperti Eropa dan Amerika Serikat terbuang dan menjadi sampah makanan. Angka tersebut hampir mencapai angka produksi makanan di kawasan Sub-Sahara Afrika yaitu sebesar 230 juta ton makanan (FAO, 2017).

Hal ini menjadi sebuah ironi karena di negara-negara berkembang dan miskin seperti di kawasan Sub-Sahara Afrika masih banyak terjadi kasus kelaparan dan malnutrisi karena makanan terus terbuang. Lebih dari satu dari tujuh orang di dunia masih tidak memiliki akses untuk mendapatkan protein dan energi yang cukup bagi kebutuhan tubuh mereka dan menderita karena mengalami kekurangan gizi (FAO, 2009).

*Food loss and waste* menjadi sebuah tantangan baru bagi masa depan umat manusia (Evans, 2009). Populasi global akan terus tumbuh dan kemungkinan populasi penduduk dunia akan mencapai 10 miliar pada tahun 2050 (FAO, 2017). Korelasi utama seiring dengan meledaknya pertumbuhan penduduk adalah meningkatnya kekayaan yang diikuti dengan daya beli dan konsumsi yang lebih tinggi, sehingga meningkatkan permintaan untuk makanan olahan, daging, susu, dan ikan. Hal tersebut membuat produsen menambah jumlah produksi mereka, sehingga mengakibatkan tekanan pada rantai pasokan makanan dan persaingan yang lebih besar dalam memperoleh sumber daya alam dan deforestasi, tanpa sadar dapat merusak lingkungan dan menyebabkan ketidaktahanan pangan global.

Hal tersebut juga didukung dengan munculnya fenomena globalisasi. *Food loss and waste* adalah salah satu dampak negatif dari globalisasi. Dalam hal ini karena semakin mudahnya distribusi barang (produk makanan) yang dilakukan oleh korporasi multi-nasional (MNC) dari satu negara ke

negara lain, membuat MNC semakin gencar untuk memproduksi suatu produk dengan kuantitas yang banyak dengan asumsi untuk mendapatkan keuntungan sebesar-besarnya. Sementara itu, MNC cenderung mengeksploitasi sumber daya yang ada di negara berkembang. Sehingga jika produksi yang dilakukan oleh MNC cenderung berlebihan dan tidak mementingkan produksi yang berkelanjutan, akan mengakibatkan makanan hilang sebelum menyentuh pasar. Mengatasi *food loss and food waste* adalah sebuah tantangan baru dari dampak globalisasi yang menyebabkan berbagai macam masalah.

Dilihat dari masalah tersebut, isu *food loss and waste* telah menjadi suatu isu global dan melibatkan aktor global, baik aktor negara maupun non-negara. Salah satunya adalah organisasi internasional yang mengatur dan fokus pada masalah makanan, yaitu *Food and Agricultural Organization* (FAO). FAO adalah salah satu aktor yang berupaya aktif dalam isu *food loss and waste*. Secara umum, FAO sebagai organisasi di bawah naungan Perserikatan Bangsa Bangsa (PBB) memiliki fokus dalam upaya permasalahan makanan dan pertanian. Pada perannya dalam masalah *food loss and waste* dunia, FAO berperan sebagai fasilitator yang netral dan independen. FAO dapat berkontribusi di tingkat global, sebagai inisiator dalam proyek menanggulangi masalah *food loss and waste* di suatu negara. Selain itu, FAO juga berperan sebagai pemangku kepentingan di seluruh dunia, baik dengan pemerintah, NGO, sektor swasta maupun masyarakat sipil. Sejauh ini FAO telah berkolaborasi dengan banyak pihak baik lembaga lokal dan internasional baik dengan pemerintah atau swasta untuk mengembangkan dan menerapkan program guna mengurangi masalah *food loss and waste* serta pengurangan limbah (FAO, 2016).

Dalam penelitian kali ini, FAO sebagai organisasi internasional melihat fenomena tersebut sebagai akibat dari peran korporasi FMCG (*Fast Moving Consumers Goods*) sebagai produsen makanan. Dalam kerjasamanya dengan korporasi, FAO telah bekerjasama dengan perusahaan multi-nasional (MNC) seperti Nestle, Danone, Carefourr dan Unilever (Jenny Gustavsson, 2011). Maka dari itu FAO mengajak MNC sebagai produsen untuk mengatasi *food loss and waste* dimulai dari pengelolaan sumber daya yang bertanggung jawab, hingga bagaimana advokasi yang dilakukan oleh dua aktor tersebut di masyarakat secara umum.

Unilever adalah salah satu korporasi multi-nasional yang secara aktif bekerja sama dengan FAO dan berkomitmen dalam masalah *food loss and waste* di seluruh dunia. Saat ini Unilever telah memiliki cabang di 97 negara di seluruh dunia (Unilever, 2010). Sejak awal didirikan pada tahun 1930, Unilever telah sadar dengan isu-isu sosial seperti kesehatan dan kebersihan, kesetaraan gender, perubahan iklim, dan limbah. Baik dalam strategi bisnis hingga proses dan faktor-faktor produksinya. Saat ini, Unilever mengedepankan asas Pembangunan Berkelanjutan, hal ini juga sebagai bentuk tanggung jawab moral atas dampak sosial dan lingkungan yang terjadi akibat produksi yang dilakukan oleh Unilever.

Strategi bisnis tersebut bukan diciptakan sendiri, namun juga sebagai dukungan dari 17 poin dalam Tujuan Pembangunan Berkelanjutan atau *Sustainable Development Goals* (SDGs) yang dicangangkan oleh PBB (Unilever, 2016). Sampai saat ini, untuk memenuhi upaya nya dalam menciptakan tujuan dari pembangunan yang berkelanjutan, Unilever aktif berkolaborasi dengan FAO dalam rangka mengurangi *food loss and waste* secara global. Selain itu Unilever juga bekerjasama dengan pemasok, pemerintah lokal dan global, NGO, dan sektor swasta lain untuk mengatasi

masalah-masalah yang terjadi seiring pertumbuhan dan pembangunan global yang salah satunya adalah masalah *food loss and waste*.

Sebagai salah satu perusahaan yang memproduksi produk rumah tangga seperti makanan dan minuman kemasan, menjadikan Unilever sebagai salah satu aspek vital dalam faktor terjadinya *food loss and waste*. Unilever memegang andil besar dalam *food loss and waste* sepanjang rantai pasokan makanan yang dimulai dari tahap pra-produksi (*post-harvest*) hingga produk tersebut jatuh ke tangan konsumen (*consumer*).

Unilever sadar atas dampak kegiatan produksi hingga distribusi dalam sektor bisnisnya. FAO melihat hal itu dan memanfaatkan untuk melakukan kerjasamanya dengan Unilever. FAO dan Unilever berupaya untuk mengurangi masalah *food loss and waste* dengan mengembangkan program-program mereka di seluruh dunia demi menciptakan ketahanan pangan global. Fokus kolaborasi FAO dan Unilever ada pada tahapan-tahapan di rantai pasokan makanan. Dalam tahapan *post-harvest* atau tahap pertanian, FAO dan Unilever fokus mengembangkan *project* nya di negara-negara berkembang seperti India, Thailand, Bangladesh, dan Indonesia. Sementara pada tahapan produk siap konsumsi, mereka lebih menysasar ke negara-negara maju yang tingkat konsumsinya tinggi, seperti di Uni Eropa dan Amerika Serikat. Meskipun FAO dan Unilever menempatkan setiap tahapan dalam rantai pasokan makanan di negara yang berbeda-beda, namun program tersebut memiliki kesinambungan sehingga menciptakan tujuan FAO dan Unilever untuk meningkatkan ketahanan pangan secara global.

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, maka muncul ketertarikan bagi penulis untuk meneliti dan

menuangkan dalam suatu skripsi yang berjudul : **“Kolaborasi *Food and Agricultural Organization* (FAO) dan Unilever dalam Upaya Mengurangi *Food Loss and Waste* untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan Global“**

## **B. Rumusan Masalah**

Melalui latar belakang masalah yang telah dipaparkan, penulis akan merumuskan masalah yang akan dijawab sebagai berikut “Bagaimana kolaborasi *Food and Agricultural Organization* (FAO) dan Unilever berlangsung dalam upaya mengurangi *food loss and waste* untuk meningkatkan ketahanan pangan global?”

## **C. Kerangka Berpikir**

Untuk menjawab rumusan masalah yang telah diajukan untuk penelitian tentang kolaborasi *Food and Agricultural Organization* (FAO) dan Unilever dalam upaya untuk mengurangi *food loss and waste* untuk meningkatkan ketahanan pangan global, dapat dianalisa menggunakan satu konsep yaitu Konsep Ketahanan Pangan (*Food Security Concept*) dan satu teori yaitu Teori Rezim Internasional.

### **1. Konsep Ketahanan Pangan (*Food Security Concept*)**

Ketahanan pangan (*food security*) adalah konsep yang muncul saat terjadi krisis pangan global di pertengahan tahun 1970. Konsep ini terus mengalami perkembangan sejak awal dimunculkan. Konsep ketahanan pangan awalnya berasal dari hasil dari proses negosiasi yang dilakukan oleh World Food Conference pada tahun 1974. Fokus utama yang didefinisikan oleh World Food Conference pada konsep ketahanan pangan ini ada pada masalah pasokan makanan, yang mana menjamin ketersediaan dan stabilitas harga bahan makanan di tingkat nasional maupun internasional .

Di tahun 1983, FAO memperluas konsep ketahanan pangan yang menaruh perhatian pada orang-orang yang tidak dapat mengakses makanan di dalam persediaan yang tersedia. Tujuan FAO dalam ketahanan pangan adalah memastikan bahwa semua orang memiliki akses fisik dan ekonomi terhadap makanan dasar yang mereka butuhkan (FAO, 1983).

Hingga pada tahun 1996, World Food Summit merangkum konsep ketahanan pangan sebagai (World Food Summit, 1996):

*“Food security exists when all people, at all times, have physical and economic access to sufficient, safe and nutritious food that meets their dietary needs and food preferences for an active and healthy life”.*

Seperti yang didefinisikan oleh World Food Summit di tahun 1996, ketahanan pangan ada ketika semua orang, setiap saat, memiliki akses fisik dan ekonomi terhadap makanan yang cukup, aman dan bergizi yang dapat memenuhi kebutuhan makanan dan preferensi makanan mereka untuk kehidupan yang aktif dan sehat.

Terdapat lima pendekatan yang dapat memengaruhi tercapainya ketahanan pangan menurut Francesco Burchi, yang dapat didefinisikan sebagai berikut (Burchi & Muro, 2012):

1. Ketersediaan pangan: Pendekatan ketersediaan pangan atau *food availability approach* adalah pendekatan paling populer dan berpengaruh hingga saat ini. Fokus dari pendekatan ini ada pada keseimbangan antara jumlah populasi dan pangan. Demi menjaga keseimbangan tersebut,



tingkat pertumbuhan persediaan pangan tidak boleh berada di bawah tingkat pertumbuhan penduduk. Pendekatan ini fokus pada pendekatan pangan per kapita

2. Berbasis pendapatan: Dalam pendekatan ini, pandangan tentang ketahanan pangan lebih diperluas lagi, tidak hanya fokus pada ketersediaan pangan saja, namun bagaimana ketahanan pangan dilihat dari pendekatan secara ekonomi. Pendekatan ini menganggap bahwa keamanan pangan tidak dapat terwujud apabila masyarakat masih belum bisa menjangkau makanan yang dibutuhkan karena kurangnya pendapatan yang cukup untuk membeli.
3. Kebutuhan dasar: advokasi dari pendekatan kebutuhan dasar melihat perkembangan sebagai proses yang bertujuan untuk memastikan kepuasan semua orang dalam kebutuhan dasar mereka sehari-hari. Pemenuhan kebutuhan dasar adalah prasyarat untuk menjadikan mereka memiliki “kehidupan lengkap”, baik dari elemen material maupun non-material (Stewart, 1985). Menurut Magrabi (1991), makanan adalah suatu kebutuhan dasar bagi setiap orang, dan kebutuhan yang dibutuhkan oleh semua orang. Sehingga, dari pendekatan ini dapat menjelaskan bahwa ketahanan pangan tidak dapat terjadi apabila setiap orang tidak memperoleh makanan sebagai kebutuhan dasar mereka sehari-hari.
4. Hak: Pendekatan hak atau *entitlement approach* menganggap bahwa keamanan pangan dapat terwujud tidak hanya dalam faktor

ketersediaannya saja, namun lebih fokus kepada akses masyarakat terhadap pangan itu sendiri. *Entitlement* merujuk pada bagaimana cara suatu rumah tangga dapat mengakses makanan, baik melalui produksi, aktivitas menghasilkan pendapatan (berdagang atau bekerja), maupun transfer pangan dari negara dan atau pihak lain

5. Kehidupan berkelanjutan: Kerangka berpikir dari pendekatan ini memiliki kesatuan dengan pendekatan kebutuhan dasar dan kebutuhan hak. Pendekatan ini fokus pada aset yang dimiliki rumah tangga. Aset tersebut memiliki lima kategori yaitu alam, fisik, manusia, keuangan dan sosial. Ketahanan pangan dapat terwujud apabila suatu rumah tangga memiliki kelima aset tersebut, demi kehidupan yang berkelanjutan. Pendekatan ini adalah pendekatan yang banyak diambil oleh Organisasi Pemerintah, *Non-Governmental Organization* (NGO) dan Organisasi Internasional dalam menganalisa kasus ketahanan pangan yang ada di dunia.

Lima pendekatan di atas adalah cara untuk mendefinisikan ketahanan pangan sebagai sebuah konsep yang dapat dilihat dari beberapa aspek. Pengertiannya tetap sama, yaitu bagaimana setiap orang berhak untuk memperoleh makanan tanpa masalah. Melihat dari pengertian serta kelima pendekatan tersebut, ketahanan pangan tidak dapat terwujud jika makanan masih terus terbuang dan hilang baik sepanjang rantai pasokan makanan, hingga makanan sampai kepada konsumen. Selain itu, *food loss and waste* adalah dampak negatif dari globalisasi, semakin mudahnya pendistribusian makanan dan pola produksi dan konsumsi tidak terkendali membuat distribusi makanan tidak dapat tersebar secara

merata. Di suatu negara, banyak makanan yang telah hilang dan terbuang karena produksi dan konsumsi yang tidak bertanggung jawab. Sementara itu, di belahan dunia lain banyak orang yang masih sulit dalam mengakses makanan baik secara ekonomi maupun secara fisik, sehingga masih banyak terjadi kasus kelaparan dan malnutrisi. Masalah ini menunjukkan bahwa ketahanan pangan dunia masih jauh dari kenyataan. Sehingga aktor-aktor internasional seperti FAO memiliki tujuan untuk menciptakan ketahanan pangan secara global.

Dalam skripsi kali ini, FAO mengajak perusahaan multi nasional yaitu Unilever, sebagai pelaku di bidang produksi untuk mengurangi *food loss and waste* demi terciptanya ketahanan pangan global. Selain mengatasi *food loss and waste* dalam tahap pra-produksi hingga produksi, kedua aktor ini juga berusaha untuk mendorong masyarakat agar bertanggung jawab dalam konsumsi mereka.

## **2. International Regime Theory**

*International Regime Theory* atau teori rezim internasional adalah teori yang digunakan untuk mempelajari dan menganalisis Organisasi Internasional (OI) terutama dalam perilakunya dengan aktor lain, baik dengan negara maupun non-negara (Barkin, 2006). Menurut Stephen Krasner (1983), rezim internasional dapat didefinisikan sebagai (Krasner, 1983):

*“implicit or explicit principles, norms, rules, and decision-making procedures around which actors' expectations converge in a given area of international relations. Principles are beliefs of fact, causation, and rectitude. Norms are standards of behavior defined in terms of*

*rights and obligations. Rules are specific prescriptions or proscriptions for action. Decision-making procedures are prevailing practices for making and implementing collective choice”*

Menurut Stephen Krasner, rezim internasional ada sebagai rangkaian prinsip, norma, aturan dan proses pengambilan keputusan yang mengatur baik aktor negara maupun non-negara dalam mengatasi isu-isu spesifik dalam hubungan internasional. Prinsip dan norma merupakan dua hal yang penting dalam sebuah rezim. Prinsip adalah suatu keyakinan pada fakta dan sebab-akibat. Sedangkan norma adalah standar perilaku yang didefinisikan dalam hak-hak dan kewajiban. Aturan adalah sebuah tuntutan khusus untuk suatu tindakan. Prosedur pembuatan keputusan adalah praktik yang berlaku untuk membuat dan menerapkan pilihan kolektif (Krasner, 1983).

Dalam praktiknya prinsip dan norma memegang kendali dalam stabilitas rezim dan perubahannya. Rezim internasional juga sebagai sebuah wadah di mana sebuah aturan ditata dan dibangun oleh aktor, yaitu melalui pengaturan koordinasi di mana negara-negara mengatur kepentingan pribadi negaranya dalam beberapa aspek isu internasional (Kratochwill & Mansfield, 1994).

Dalam teori ini, ketika suatu aturan atau prosedur pengambilan keputusan berubah, perubahan tersebut tidak mengubah rezim internasional itu sendiri, namun hal tersebut adalah perubahan di dalam rezim internasional. Sebaliknya, jika perubahan tersebut ada pada prinsip dan / atau norma, maka perubahan tersebut dapat mengubah keseluruhan rezim internasional itu sendiri.

Dalam definisi tersebut, kunci dari pendekatan rezim tidak hanya berfokus pada Organisasi Internasional saja, namun juga fokus pada bagaimana rezim internasional memiliki tujuan yang sama dalam mengatasi suatu isu. Dan dalam perkembangannya, isu yang dimiliki dalam sebuah rezim akan berubah seiring dengan berkembangnya suatu isu yang ada di masyarakat global.

Rezim Internasional adalah sebuah wadah yang menyatukan kepentingan yang dimiliki oleh aktor-aktor internasional. Seperti yang disampaikan oleh Krasner, terbentuknya sebuah rezim dapat dilakukan secara implisit maupun eksplisit, namun dalam pembuatan suatu kebijakan, perlu dilakukan kesepakatan yang dilakukan secara eksplisit dan berdasar pada prinsip, norma, dan aturan. Teori-teori fungsionalisme menekankan bahwa suatu rezim dapat mengurangi kerugian-kerugian yang berkaitan dengan kontak bilateral. Rezim dapat menjadi sarana untuk mencapai kepentingan dari para anggotanya.

Efektivitas rezim dapat dibagi menjadi dua gagasan. Gagasan pertama adalah, sebuah rezim efektif sejauh anggotanya mematuhi norma-norma dan peraturan yang ditetapkan. Sementara gagasan yang kedua beranggapan bahwa rezim dapat dikatakan efektif apabila telah mencapai suatu target atau tujuan tertentu (Andreas Hasenclever, 1997).

Di dalam hubungan internasional, suatu rezim dibutuhkan untuk mengatur interaksi antar aktor yang terlibat. Suatu rezim dapat menjadi solusi untuk menyelesaikan suatu masalah atau konflik yang terjadi di suatu negara, antar negara, maupun tingkat regional.

Dalam penelitian kali ini, FAO berperan sebagai sebuah rezim internasional yang memiliki fokus dalam

mengatur masalah makanan dan agrikultur. Prinsip dan norma yang dibawa dari rezim tersebut adalah kesejahteraan masyarakat global terutama dalam meningkatkan tingkat gizi dan standar hidup dengan standar meningkatkan ketahanan pangan secara global. FAO memiliki sifat *cooperative* atau kerjasama dalam rezim internasional. Dalam penelitian kali ini, FAO berkolaborasi dengan aktor non-negara, yaitu Unilever sebagai sebuah MNC dalam mencapai tujuannya untuk mengurangi *food loss and waste* agar terciptanya keamanan pangan global.

#### **D. Argumen Penelitian**

Dalam upayanya untuk mengurangi *food loss and waste*, kolaborasi yang dilakukan oleh FAO dan Unilever dilakukan melalui beberapa cara, yaitu:

1. Upaya dalam efisiensi pengelolaan sistem rantai pasokan makanan di dalam produksi Unilever;
2. Kampanye yang dilakukan oleh FAO dan Unilever dalam meningkatkan kesadaran dan kewaspadaan terkait limbah makanan di suatu negara.

Kedua upaya tersebut kemudian menunjukkan peran FAO dalam menegakkan seperangkat prinsip, norma, aturan dan prosedur pengambilan keputusan dalam isu makanan dan agrikultur dengan Unilever sebagai usaha untuk membantu perwujudan beberapa poin dalam Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs)

#### **E. Metode Penelitian**

Dalam penelitian ini, penulis akan menggunakan metode penelitian kualitatif. Di mana penulis akan mencoba untuk mengeksplorasi upaya suatu rezim dan korporasi dalam

mengatasi suatu isu global. Dengan cara mendeskripsikan dan menganalisa serta mengkorelasikan sejumlah variabel yang berkenaan dengan masalah dan unit yang diteliti antara fenomena yang diuji. Pengambilan data dalam penelitian kali ini akan diambil dari data tertulis yang bersumber dari berita, laporan, jurnal dan buku.

Selanjutnya, penulis akan mendeskripsikan fakta secara apa adanya, dengan cara dipilah, dikategorisasi, diinterpretasi dan dipaparkan untuk mendapatkan gambaran yang ada untuk menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang sudah disebutkan.

## **F. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian yang ingin penulis capai dalam penulisan penelitian kali ini adalah:

1. Untuk menganalisa *food loss and waste* sebagai suatu permasalahan dalam ranah internasional, serta dampaknya bagi ketahanan pangan global
2. Menganalisa upaya dua aktor internasional yang berbeda, yaitu FAO dan Unilever dalam mengurangi *food loss and waste* dalam tingkat global.

## G. Sistematika Penulisan

Penulisan yang sistematis merupakan salah satu syarat yang mutlak untuk kaidah penulisan hasil penelitian, karena itu baik dan buruknya hasil penelitian akan sangat ditentukan dengan bagaimana cara menyajikan hasil penelitian tersebut. Adapun sistematika yang terdapat dalam penulisan penelitian ini terbagi dalam lima bab yaitu:

**BAB I:** Merupakan pendahuluan yang berisi Latar Belakang Masalah, Rumusan Masalah, Kerangka Teori atau Konsep, Argumen Utama, Metode Penelitian, Tujuan Penelitian dan Sistematika Penulisan

**BAB II:** Menjelaskan tentang pengertian *food loss and waste* sebagai suatu masalah dalam era globalisasi, serta bagaimana isu tersebut dapat mempengaruhi ketahanan pangan global yang berdampak bagi keberlangsungan hidup umat manusia.

**BAB III:** Pada bab ini, penulis akan mendeskripsikan FAO sebagai suatu rezim internasional, bagaimana prinsip, norma, serta proses pengambilan keputusan dijalankan untuk mencapai tujuannya terutama dalam masalah makanan dan pertanian.

**BAB IV:** Sebagai ulasan dari pertanyaan di rumusan masalah, yakni mengenai bagaimana upaya yang dilakukan oleh FAO yang berkolaborasi dengan Unilever dalam usahanya mengurangi *food loss and waste* untuk meningkatkan ketahanan pangan global.

**BAB V:** Sebagai penutup dan kesimpulan dari temuan yang ada di dalam pembahasan.