

ABSTRAK

food waste merupakan persoalan sistemik yang memberikan ketidakseimbangan antara produksi pangan yang berlimpah dan distribusi yang tidak merata. Di Amerika Serikat, pemborosan ini dipengaruhi oleh standar estetika pangan, pola konsumsi berlebih, dan kurangnya edukasi tentang pengelolaan makanan sisa. Penelitian ini meneliti bagaimana upaya *Upcycled Food Association* (UFA) dan *ReFED* dalam pengurangan *food waste* melalui pemanfaatan *upcycled food* pada periode 2020–2023. Tujuan dari penelitian ini untuk memahami upaya kerjasama yang dijalankan oleh *Upcycled Food Association* (UFA) dan *ReFED*, serta peran mereka dalam mengubah sistem pangan agar lebih adil dan berkelanjutan. Nilai kebaruan dari penelitian ini terletak pada penggabungan analisis *food waste* sebagai struktur sistemik melalui teori *food waste regime* dan peran strategis NGO melalui teori David Lewis, yang belum banyak dibahas secara bersamaan dalam konteks Amerika Serikat. Metode yang digunakan yaitu kualitatif deskriptif dengan pendekatan tekstual. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *Upcycled Food Association* (UFA) mendorong pemanfaatan makanan sisa melalui sertifikasi produk *upcycled*, sedangkan *ReFED* menyediakan data dan alat pengambilan keputusan berbasis bukti data bagi sektor publik dan masyarakat. *Upcycled Food Association* (UFA) dan *ReFED* membentuk kerjasama lintas sektor yang bersifat non komersial dan menekankan edukasi, transparansi, serta inovasi sosial. Penelitian ini merekomendasikan perlunya dukungan kebijakan dari pemerintah, perluasan program edukasi masyarakat, serta kerjasama yang lebih kuat antara pemerintah, NGO, industri, dan akademisi untuk menciptakan sistem pangan yang berkelanjutan.

Kata kunci: *food waste*, *upcycled food*, NGO, *ReFED*, *Upcycled Food Association*, Amerika Serikat.

ABSTRACT

Food waste is a systemic problem that creates an imbalance between abundant food production and unequal distribution. In the United States, this waste is influenced by food aesthetic standards, overconsumption patterns, and lack of education on leftover food management. This research examines how Upcycled Food Association (UFA) and ReFED's efforts in reducing food waste through the utilization of upcycled food in the period 2020-2023. The purpose of this research is to understand the collaborative efforts undertaken by the Upcycled Food Association (UFA) and ReFED, and their role in changing the food system to be more equitable and sustainable. The novelty value of this research lies in combining the analysis of food waste as a systemic structure through the food waste regime theory and the strategic role of NGOs through David Lewis' theory, which have not been discussed together in the context of the United States. The method used is descriptive qualitative with a textual approach. The results show that the Upcycled Food Association (UFA) encourages the utilization of leftover food through certification of upcycled products, while ReFED provides data and data evidence-based decision-making tools for the public sector and society. The Upcycled Food Association (UFA) and ReFED form a cross-sector, non-commercial partnership that emphasizes education, transparency and social innovation. This study recommends the need for policy support from the government, expansion of public education programs, and stronger cooperation between government, NGOs, industry and academia to create a sustainable food system.

Keywords: food waste, upcycled food, NGO, ReFED, Upcycled Food Association, United States.