

# Model Kyushoku Jepang dan Tantangan Implementasi Program Makan Bergizi Gratis di Indonesia

Afrianti Wulandari

Sastra Inggris, Universitas Pamulang

e-mail: [tantiafry29@gmail.com](mailto:tantiafry29@gmail.com)

## Abstrak

Program Kyushoku di Jepang merupakan model pemberian makan bergizi yang telah berjalan selama beberapa dekade dan terintegrasi dalam sistem pendidikan. Program ini tidak hanya berfokus pada penyediaan makanan bergizi, tetapi juga mengintegrasikan pembelajaran tentang pentingnya pola makan sehat, keberagaman pangan, dan keterlibatan aktif masyarakat dalam penyediaan serta distribusi makanan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis model Kyushoku Jepang dalam konteks implementasi Program Makan Bergizi Gratis di Indonesia. Melalui studi komparatif dan analisis dokumen, penelitian ini mengidentifikasi bahwa tantangan utama implementasi di Indonesia mencakup: (1) keterbatasan anggaran dan infrastruktur, (2) distribusi bahan makanan yang belum merata, (3) ketergantungan pada bahan pangan lokal yang tidak selalu memenuhi standar gizi optimal, dan (4) variasi budaya makanan di berbagai daerah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa keberhasilan Kyushoku Jepang terletak pada sistem pengelolaan yang melibatkan kolaborasi efektif antara pemerintah, sekolah, dan masyarakat, serta integrasi program dengan kurikulum pendidikan. Penelitian ini merekomendasikan perlunya penguatan kapasitas kelembagaan, standardisasi gizi, dan adaptasi konteks lokal dalam implementasi Program Makan Bergizi Gratis di Indonesia.

**Kata kunci:** *Kyushoku, Program Makan Bergizi Gratis, Implementasi, Makan Bergizi, Kesehatan Anak*

## Abstract

The Kyushoku program in Japan is a nutritious feeding model that has been running for decades and is integrated into the education system. The program not only focuses on providing nutritious food, but also integrates learning about the importance of healthy eating, food diversity, and active community involvement in food provision and distribution. This study aims to analyze the Japanese Kyushoku model in the context of the implementation of the Free Nutritious Meal Program in Indonesia. Through a comparative study and document analysis, this research identifies that the main implementation challenges in Indonesia include: (1) limited budget and infrastructure, (2) unequal distribution of foodstuffs, (3) reliance on local foodstuffs that do not always meet optimal nutritional standards, and (4) variations in food culture in different regions. The results show that the success of Kyushoku Japan lies in the management system that involves effective collaboration between the government, schools, and communities, as well as the integration of the program with the education curriculum. This study recommends the need for institutional capacity strengthening, nutrition standardization, and local context adaptation in the implementation of the Free Nutritious Meal Program in Indonesia.

**Keywords :** *Kyushoku, Free Nutritious Meal Program, Implementation, Nutritious Eating, Child Health*

## PENDAHULUAN

Permasalahan gizi buruk dan stunting masih menjadi tantangan serius bagi Indonesia dalam upaya meningkatkan kualitas sumber daya manusia. Data menunjukkan bahwa sekitar 4,5 juta anak di Indonesia masih mengalami hambatan dalam pertumbuhan fisik dan perkembangan kognitif akibat kekurangan gizi. Kondisi ini dapat menimbulkan dampak jangka panjang seperti

penurunan kemampuan kognitif, prestasi belajar yang lebih rendah, dan berkurangnya produktivitas di masa depan. Berangkat dari permasalahan tersebut, pemerintah Indonesia di bawah kepemimpinan Presiden Prabowo Subianto mencanangkan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) sebagai salah satu inisiatif penting untuk mewujudkan visi Indonesia Emas 2045.

Program MBG merupakan bagian integral dari delapan misi Asta Cita yang berfokus pada pengembangan sumber daya manusia (SDM). Melalui Perpres Nomor 83 Tahun 2024, pemerintah membentuk Badan Gizi Nasional (BGN) untuk menyelenggarakan pemenuhan gizi nasional guna mendukung pembangunan SDM yang berkualitas. Program ini diproyeksikan akan mencakup 17,9 juta penerima manfaat, terdiri dari 15,5 juta anak sekolah dan 2,4 juta ibu hamil/menyusui dan balita, dengan anggaran mencapai Rp71 triliun pada tahun 2025 (Kementerian Keuangan, 2024).

Dalam konteks ini, pengalaman Jepang dengan program *Kyushoku-nya* menawarkan pembelajaran berharga bagi Indonesia. *Kyushoku*, yang telah diimplementasikan sejak tahun 1889 di Prefektur Yamagata, tidak sekadar program pemberian makan di sekolah, tetapi merupakan sistem terintegrasi yang menggabungkan aspek nutrisi, pendidikan, dan pembentukan karakter. Program ini awalnya dimulai sebagai bantuan untuk anak-anak dari keluarga kurang mampu, namun berkembang menjadi program nasional yang komprehensif pasca Perang Dunia II (Ishida, 2018).

Keunikan *Kyushoku* terletak pada pendekatannya yang holistik. Berdasarkan penelitian Fujisaki et al. (2019), program ini memiliki beberapa karakteristik distingtif: (1) integrasi dengan kurikulum pendidikan, (2) penekanan pada pembentukan kebiasaan makan sehat, (3) penggunaan bahan pangan lokal, dan (4) keterlibatan aktif komunitas sekolah dalam pelaksanaannya. Melalui *School Lunch Program Act* tahun 1954 dan revisinya pada tahun 2008, Jepang memastikan bahwa program ini tidak hanya berfokus pada pemenuhan nutrisi, tetapi juga pada pembentukan budaya makan yang sehat dan berkelanjutan.

Sistem *Kyushoku* di Jepang didukung oleh infrastruktur dan sumber daya manusia yang memadai. Setiap sekolah memiliki ahli gizi berlisensi yang bertanggung jawab atas perencanaan menu, pengawasan keamanan pangan, dan pendidikan gizi. Menu disusun dengan mempertimbangkan keseimbangan nutrisi, variasi makanan, dan pengenalan terhadap budaya kuliner lokal maupun internasional (Tsuneyoshi et al., 2020). Program ini juga melibatkan siswa dalam proses persiapan dan distribusi makanan, mengajarkan nilai-nilai seperti kerja sama, tanggung jawab, dan penghargaan terhadap makanan.

Sementara itu, implementasi Program MBG di Indonesia menghadapi beberapa tantangan signifikan. Pertama, keterbatasan anggaran dan infrastruktur. Meskipun pemerintah telah mengalokasikan anggaran yang cukup besar, distribusi dan pengelolaan program di daerah terpencil masih menjadi kendala. Kedua, keragaman geografis dan budaya Indonesia menimbulkan kompleksitas dalam standardisasi menu dan penerimaan makanan oleh siswa. Ketiga, kapasitas kelembagaan dan sumber daya manusia di tingkat sekolah masih perlu ditingkatkan untuk memastikan pelaksanaan program yang efektif.

Data dari *Global Food Security Index (GFSI) 2022* menunjukkan bahwa Indonesia menduduki peringkat ke-69 dari 113 negara dalam hal ketahanan pangan. Indeks ini menilai berdasarkan aksesibilitas harga pangan, ketersediaan pasokan, kualitas nutrisi, keamanan pangan, dan ketahanan sumber daya alam. Lebih lanjut, Indonesia mencatatkan tingkat kelaparan tertinggi kedua di Asia Tenggara menurut *Global Hunger Index (GHI) 2023*. Data dari Badan Pusat Statistik menunjukkan bahwa pada 2021, sekitar 26,5% rumah tangga di Indonesia menghadapi keterbatasan akses terhadap pangan bergizi.

**Tabel 1.1. Komprehensif Ketahanan Pangan Indonesia 2021-2023**

Aspek Ketahanan Pangan	Data dan Indikator	Tahun	Keterangan
Global Food Security Index (GFSI) Penilaian berdasarkan:	Peringkat 69 dari 113 negara	2022	<i>Global Food Security Index (GFSI)</i>  Penilaian berdasarkan: - Aksesibilitas harga pangan - Ketersediaan pasokan

			- Kualitas nutrisi - Keamanan pangan - Ketahanan sumber daya alam
<i>Global Hunger Index (GHI)</i>	Peringkat ke-2 tertinggi di Asia Tenggara	2023	Menunjukkan tingkat kerawanan pangan yang signifikan di tingkat regional.
Akses Pangan Rumah Tangga	26,5% rumah tangga mengalami keterbatasan	2021	Mengindikasikan masalah serius dalam akses terhadap pangan bergizi.
Implikasi Kebijakan	Pembentukan program ketahanan pangan nasional	2024	Mendorong pembentukan program MBG dan Badan Gizi Nasional.

Sumber: *Global Food Security Index (GFSI) 2022, Global Hunger Index (GHI) 2023, Data Badan Pusat Statistik 2021*

Pembelajaran dari Kyushoku Jepang menunjukkan bahwa keberhasilan program makan di sekolah tidak hanya bergantung pada ketersediaan anggaran, tetapi juga pada sistem pengelolaan yang efektif dan keterlibatan berbagai pemangku kepentingan. Program ini telah berkontribusi signifikan dalam menurunkan tingkat obesitas pada anak sekolah di Jepang, yang jauh lebih rendah dibandingkan negara-negara OECD lainnya (González-Álvarez et al., 2020). Selain itu, program ini juga berhasil membentuk pola makan sehat yang berkelanjutan hingga usia dewasa.

Dalam konteks Indonesia, adaptasi model Kyushoku perlu mempertimbangkan karakteristik lokal dan kapasitas yang ada. Beberapa aspek yang dapat diadaptasi antara lain: sistem pengelolaan yang terdesentralisasi namun terstandar, integrasi dengan kurikulum pendidikan, dan pelibatan komunitas sekolah dalam pelaksanaan program. Penting juga untuk membangun sistem monitoring dan evaluasi yang efektif untuk memastikan pencapaian tujuan program. Program MBG memiliki potensi besar untuk mendukung perbaikan status gizi dan peningkatan kualitas pendidikan di Indonesia. Namun, implementasinya membutuhkan pendekatan yang komprehensif dan berkelanjutan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis model Kyushoku Jepang dan mengidentifikasi pembelajaran yang dapat diadaptasi dalam konteks Indonesia, dengan mempertimbangkan tantangan dan peluang yang ada dalam implementasi Program MBG.

Dengan mengkaji pengalaman Jepang dalam mengembangkan dan mempertahankan program Kyushoku, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam perumusan kebijakan dan strategi implementasi Program MBG yang lebih efektif di Indonesia. Aspek-aspek seperti pengelolaan program, pengembangan kapasitas, dan pembentukan budaya makan sehat akan menjadi fokus analisis untuk menghasilkan rekomendasi yang aplikatif bagi pengembangan program di Indonesia.

### **Kyushoku: Sejarah dan Perkembangan di Jepang**

Program Kyushoku di Jepang memiliki sejarah panjang yang berawal dari tahun 1889 di sebuah kuil Buddha di Prefektur Yamagata. Meski terjadi perubahan kebijakan pendidikan ke arah Barat pada tahun 1872, banyak sekolah dasar di Jepang tetap beroperasi di kuil-kuil Buddha dengan para biksu sebagai pengajar (Duke, 2009). Awalnya, program ini memberikan makanan sederhana berupa dua nasi kepal, satu sayuran, dan ikan kering yang dibagikan secara gratis kepada siswa enam hari dalam seminggu (Fujihara, 2018).

Pada tahun 1932, pemerintah Jepang mulai mensponsori program makan siang sekolah secara resmi. Fujihara (2018) mencatat bahwa di sebuah sekolah dasar di Prefektur Kumamoto pada pertengahan 1930-an, program ini tidak hanya bertujuan untuk memberikan nutrisi tetapi juga mengajarkan nilai-nilai seperti "berbagi dari panci yang sama" dan pembelajaran tentang "hidup bersama" (tomo ikuru). Pasca Perang Dunia II, program ini sempat terhenti namun kemudian dilanjutkan kembali dengan bantuan UNICEF dan Amerika Serikat. Pada tahun 1954, pemerintah Jepang mengeluarkan School Lunch Act yang menjadi landasan hukum bagi pengembangan

program hingga saat ini. Undang-undang ini tidak hanya mengatur aspek pemberian makanan tetapi juga menempatkan program makan siang sebagai bagian dari kegiatan pendidikan (Ishida, 2018).

### **Sistem Pengelolaan dan Standar Gizi**

Program Kyushoku memiliki sistem pengelolaan yang terstruktur dengan standar gizi yang jelas. Berdasarkan penelitian Ishida (2018), standar gizi program ini ditetapkan dengan mempertimbangkan tiga kelompok usia sekolah dasar dan sekolah menengah pertama. Program ini dirancang untuk memenuhi sepertiga kebutuhan gizi harian siswa untuk beberapa nutrisi, sementara untuk nutrisi tertentu bahkan menyediakan lebih untuk mengkompensasi kekurangan yang umum terjadi.

Fujisaki et al. (2019) mengidentifikasi bahwa keberhasilan program ini didukung oleh beberapa faktor kunci: (1) kepemimpinan yang kuat, (2) komunikasi efektif antar pemangku kepentingan, (3) lingkungan yang mendukung, (4) manajemen yang baik, dan (5) sistem pengelolaan yang terstandar. Setiap sekolah memiliki ahli gizi berlisensi yang bertanggung jawab atas perencanaan menu dan pengawasan keamanan pangan.

### **Program Makan Bergizi Gratis di Indonesia**

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Indonesia merupakan inisiatif baru yang dicanangkan sebagai bagian dari visi Indonesia Emas 2045. Program ini bertujuan untuk mengatasi masalah gizi buruk dan stunting yang masih menjadi tantangan serius. Data menunjukkan bahwa sekitar 4,5 juta anak Indonesia mengalami hambatan pertumbuhan fisik dan perkembangan kognitif akibat kekurangan gizi.

Berdasarkan Perpres Nomor 83 Tahun 2024, program ini akan dikelola oleh Badan Gizi Nasional (BGN) dengan anggaran Rp71 triliun pada tahun 2025. Dari total anggaran tersebut, Rp51,5 triliun dialokasikan untuk belanja bahan makanan. Program ini ditargetkan dapat menjangkau 17,9 juta penerima manfaat, termasuk 15,5 juta anak sekolah dan 2,4 juta ibu hamil/menyusui dan balita.

### **Tantangan Implementasi**

Indonesia menghadapi beberapa tantangan dalam implementasi program makan di sekolah. Berdasarkan Global Food Security Index (GFSI) 2022, Indonesia berada di peringkat ke-69 dari 113 negara dalam hal ketahanan pangan. Indeks ini menilai berbagai aspek termasuk aksesibilitas harga pangan, ketersediaan pasokan, kualitas nutrisi, dan keamanan pangan. Data dari Badan Pusat Statistik menunjukkan bahwa pada tahun 2021, sekitar 26,5% rumah tangga di Indonesia menghadapi keterbatasan akses terhadap pangan bergizi. Situasi ini diperparah dengan adanya kesenjangan infrastruktur dan distribusi antara wilayah perkotaan dan pedesaan.

### **Pembelajaran dari Model Kyushoku**

Model Kyushoku Jepang menawarkan beberapa pembelajaran penting bagi Indonesia. Tsuneyoshi et al. (2020) mencatat bahwa keberhasilan program ini terletak pada integrasinya dengan kurikulum pendidikan dan keterlibatan aktif komunitas sekolah. Program ini tidak hanya berfokus pada penyediaan makanan tetapi juga pada pembentukan budaya makan yang sehat dan berkelanjutan.

González-Álvarez et al. (2020) menunjukkan bahwa program makan siang sekolah di Jepang berkontribusi pada rendahnya tingkat obesitas anak sekolah dibandingkan negara-negara OECD lainnya. Keberhasilan ini dicapai melalui kombinasi antara standar gizi yang ketat, pendidikan tentang pola makan sehat, dan pelibatan siswa dalam proses persiapan dan distribusi makanan. Penelitian-penelitian tersebut menunjukkan bahwa keberhasilan program makan di sekolah membutuhkan pendekatan komprehensif yang melibatkan aspek nutrisi, pendidikan, dan pemberdayaan komunitas. Pengalaman Jepang dapat menjadi referensi berharga bagi Indonesia dalam mengembangkan Program MBG, dengan tetap mempertimbangkan konteks lokal dan kapasitas yang tersedia.

## **METODE**

Penelitian ini menggunakan metode studi komparasi dengan pendekatan kualitatif untuk menganalisis model Kyushoku Jepang dan Program Makan Bergizi Gratis di Indonesia. Menurut Ishida (2018), studi komparasi dalam konteks kebijakan pangan dan gizi memungkinkan pemahaman mendalam tentang praktik terbaik dan potensi adaptasinya dalam konteks yang berbeda.

Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui tiga metode utama. Pertama, analisis dokumen yang mencakup dokumen-dokumen resmi seperti School Lunch Act Jepang tahun 1954 dan revisinya tahun 2008, Basic Law on Shokuiku tahun 2005, serta Perpres Nomor 83 Tahun 2024 tentang Badan Gizi Nasional. Kedua, studi literatur terhadap publikasi ilmiah, laporan penelitian, dan artikel jurnal yang membahas sejarah dan perkembangan kedua program. Ketiga, observasi lapangan yang dilakukan di tiga sekolah dasar di Jepang yang menerapkan Kyushoku dan tiga sekolah dasar di Indonesia yang menjadi pilot project Program MBG, mengacu pada metodologi yang digunakan Fujisaki et al. (2019).

Analisis data dalam penelitian ini mengadopsi pendekatan yang digunakan oleh Tsuneyoshi et al. (2020) dengan tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Dalam tahap reduksi data, dilakukan identifikasi komponen-komponen utama dari kedua program dan pengelompokan data berdasarkan aspek yang akan dibandingkan. Data kemudian disajikan dalam bentuk matriks perbandingan komponen program, tabel analisis kelebihan dan keterbatasan, diagram alur implementasi program, serta deskripsi naratif hasil analisis.

Mengacu pada kerangka analisis yang dikembangkan oleh Ishida (2018), penelitian ini membandingkan beberapa aspek utama meliputi kebijakan dan regulasi, implementasi program, sumber daya, serta dampak program. Aspek kebijakan dan regulasi mencakup landasan hukum program, struktur kelembagaan, mekanisme pendanaan, dan sistem monitoring evaluasi. Aspek implementasi program meliputi manajemen operasional, standar gizi dan menu, sistem distribusi, serta keterlibatan pemangku kepentingan. Sementara itu, aspek sumber daya mencakup infrastruktur dan fasilitas, tenaga pelaksana, anggaran, dan sistem logistik. Dampak program dianalisis dari segi capaian status gizi, perubahan perilaku makan, prestasi belajar, dan keberlanjutan program.

Untuk memastikan validitas dan reliabilitas penelitian, dilakukan triangulasi sumber data, peer review oleh ahli gizi dan kebijakan publik, member checking dengan pelaksana program, serta dokumentasi sistematis proses penelitian. Penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan, antara lain perbedaan periode implementasi kedua program, keterbatasan akses data terkini Program MBG, serta perbedaan konteks sosial-budaya kedua negara yang perlu dipertimbangkan dalam analisis dan penarikan kesimpulan.

Hasil analisis komparatif ini diharapkan dapat memberikan pemahaman mendalam tentang faktor-faktor kunci keberhasilan program makan sekolah serta mengidentifikasi pembelajaran yang dapat diadaptasi dalam konteks implementasi Program MBG di Indonesia. Temuan penelitian akan menjadi masukan berharga bagi pengembangan kebijakan dan strategi implementasi program makan sekolah yang efektif dan berkelanjutan di Indonesia.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Implementasi Kyushoku dan Program Makan Bergizi Gratis: Analisis Komparatif**

Berdasarkan hasil analisis komparatif antara Kyushoku Jepang dan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) Indonesia, terdapat beberapa aspek penting yang perlu dibahas secara mendalam:

#### **Landasan Filosofis dan Tujuan Program**

Kyushoku di Jepang memiliki akar filosofis yang kuat dalam budaya dan tradisi pendidikan. Seperti yang dijelaskan oleh Fujihara (2018), program ini berawal dari tradisi Buddhis yang menekankan nilai-nilai interdependensi dan rasa syukur terhadap makanan. Filosofi ini tercermin dalam praktik harian seperti pengucapan "itadakimasu" sebelum makan, yang mengajarkan penghargaan terhadap rantai kehidupan dan kerja keras yang menghasilkan makanan tersebut.

Sementara itu, Program MBG Indonesia lebih berfokus pada aspek pemenuhan gizi dan pengentasan masalah stunting. Meskipun tujuan dasarnya adalah peningkatan kualitas SDM, program ini belum sepenuhnya mengintegrasikan aspek budaya dan pendidikan karakter seperti yang dilakukan di Jepang. Menurut Ishida (2018), keberhasilan program makan sekolah sangat bergantung pada bagaimana program tersebut diposisikan dalam sistem pendidikan secara keseluruhan.

### **Sistem Pengelolaan dan Infrastruktur**

Kyushoku Jepang memiliki sistem pengelolaan yang terdesentralisasi namun terstandar. Setiap sekolah memiliki dapur dan staf khusus, termasuk ahli gizi berlisensi yang bertanggung jawab atas perencanaan menu dan pengawasan keamanan pangan. Fujisaki et al. (2019) mencatat bahwa infrastruktur yang memadai dan pembagian peran yang jelas menjadi faktor kunci keberhasilan program ini.

Di Indonesia, implementasi Program MBG masih menghadapi tantangan infrastruktur. Tidak semua sekolah memiliki dapur dan fasilitas penyimpanan yang memadai. Sistem distribusi makanan juga menjadi kendala, terutama di daerah terpencil. Hal ini sejalan dengan temuan González-Álvarez et al. (2020) yang menyoroti pentingnya infrastruktur dasar dalam keberhasilan program makan sekolah.

### **Standar Gizi dan Menu**

Kyushoku memiliki standar gizi yang ketat dan menu yang bervariasi. Program ini dirancang untuk memenuhi sepertiga kebutuhan gizi harian siswa, dengan mempertimbangkan keseimbangan nutrisi dan pengenalan berbagai jenis makanan. Menu juga disesuaikan dengan musim dan menggunakan bahan pangan lokal, yang menurut Tsuneyoshi et al. (2020) membantu memperkuat koneksi siswa dengan budaya pangan lokal.

Program MBG Indonesia juga memiliki standar gizi, namun implementasinya lebih menantang karena keragaman preferensi makanan antar daerah. Diperlukan fleksibilitas dalam penyusunan menu untuk mengakomodasi perbedaan budaya dan ketersediaan bahan pangan lokal, sambil tetap memenuhi standar gizi yang ditetapkan.

### **Keterlibatan Komunitas dan Pendidikan Gizi**

Salah satu kekuatan Kyushoku adalah keterlibatan aktif seluruh komunitas sekolah. Siswa berpartisipasi dalam persiapan dan distribusi makanan, yang menurut Ishida (2018) membantu membangun rasa tanggung jawab dan pemahaman tentang nilai makanan. Guru dan staf makan bersama siswa, menciptakan momen pembelajaran informal tentang gizi dan etiket makan.

Program MBG Indonesia masih perlu mengembangkan aspek pendidikan dan keterlibatan komunitas ini. Meskipun program ini memiliki komponen pendidikan gizi, implementasinya belum seintegratif seperti di Jepang. Pelibatan orang tua dan masyarakat juga perlu ditingkatkan untuk memastikan keberlanjutan program.

### **Pendanaan dan Keberlanjutan**

Kyushoku didukung oleh sistem pendanaan yang stabil, dengan kontribusi dari pemerintah pusat, pemerintah daerah, dan orang tua. Model pendanaan bersama ini, menurut Fujihara (2018), membantu memastikan keberlanjutan program dan rasa kepemilikan dari semua pemangku kepentingan.

Program MBG Indonesia sepenuhnya didanai pemerintah dengan anggaran Rp71 triliun pada tahun 2025. Meskipun menunjukkan komitmen kuat pemerintah, ketergantungan pada satu sumber pendanaan dapat mempengaruhi keberlanjutan program. Perlu dipertimbangkan model pendanaan alternatif yang melibatkan berbagai pihak.

### **Monitoring dan Evaluasi**

Sistem monitoring dan evaluasi Kyushoku mencakup berbagai aspek, dari keamanan pangan hingga dampak pendidikan. Data dikumpulkan secara sistematis dan digunakan untuk

perbaikan berkelanjutan. González-Álvarez et al. (2020) mencatat bahwa sistem evaluasi yang komprehensif berkontribusi pada rendahnya tingkat obesitas di kalangan siswa Jepang.

Program MBG perlu mengembangkan sistem monitoring dan evaluasi yang lebih komprehensif. Selain indikator gizi, perlu dipantau juga dampak program terhadap prestasi akademik, kehadiran sekolah, dan perubahan perilaku makan siswa.

### Adaptasi dan Inovasi

Pengalaman Kyushoku menunjukkan bahwa program makan sekolah dapat beradaptasi dengan perubahan zaman sambil mempertahankan nilai-nilai intinya. Program ini telah mengalami berbagai penyesuaian sejak era post-perang hingga era modern, namun tetap mempertahankan fokus pada pendidikan karakter dan budaya makan sehat.

Program MBG Indonesia perlu mengembangkan kemampuan adaptasi serupa. Inovasi dalam sistem distribusi, penggunaan teknologi untuk monitoring, dan pengembangan menu yang sesuai dengan preferensi lokal dapat membantu mengatasi tantangan implementasi.

### Dampak dan Hasil

Kyushoku telah menunjukkan dampak positif dalam berbagai aspek. Selain perbaikan status gizi, program ini berkontribusi pada pembentukan kebiasaan makan sehat, pengurangan tingkat obesitas, dan penguatan kohesi sosial di sekolah. Tsuneyoshi et al. (2020) mencatat bahwa alumni program ini cenderung memiliki pola makan lebih sehat di masa dewasa.

Program MBG masih dalam tahap awal untuk dapat mengevaluasi dampak jangka panjangnya. Namun, pengalaman program serupa di negara berkembang lain menunjukkan potensi dampak positif terhadap status gizi, kehadiran sekolah, dan prestasi akademik.

**Tabel 1.2. Tantangan dan Strategi**

<b>Tantangan Program MBG Indonesia</b>	<b>Strategi Pembelajaran dari Kyushoku Jepang</b>
Distribusi dan logistik di daerah terpencil	Pengembangan sistem distribusi bertahap dengan membangun dapur sentral di zona-zona strategis dan jaringan distribusi yang terkoordinasi
Variasi preferensi makanan antar daerah	Standardisasi yang fleksibel melalui panduan gizi nasional yang dapat disesuaikan dengan kearifan kuliner lokal, sambil tetap memenuhi standar nutrisi
Keterbatasan infrastruktur dan SDM	Investasi sistematis dalam pembangunan fasilitas dapur dan pelatihan SDM, termasuk program sertifikasi untuk tenaga pengelola dan ahli gizi sekolah
Koordinasi antar pemangku kepentingan	Penguatan koordinasi melalui sistem informasi terpadu yang menghubungkan sekolah, dinas pendidikan, dan supplier dalam jaringan pengelolaan yang efisien
Keberlanjutan pendanaan	Pengembangan model pendanaan alternatif yang mengkombinasikan anggaran pemerintah dengan kontribusi masyarakat dan kemitraan sektor swasta

*Sumber: Olahan Peneliti*

Tabel ini menunjukkan bagaimana tantangan yang dihadapi Program MBG dapat diatasi dengan mengadaptasi strategi yang telah terbukti berhasil dalam implementasi Kyushoku di Jepang. Setiap strategi perlu disesuaikan dengan konteks lokal Indonesia, mempertimbangkan perbedaan geografis, sosial-budaya, dan kapasitas kelembagaan yang ada. Pengembangan program secara bertahap dan evaluasi berkelanjutan akan membantu memastikan efektivitas adaptasi strategi tersebut.

### Rekomendasi Pengembangan

Untuk meningkatkan efektivitas Program MBG, beberapa rekomendasi dapat dipertimbangkan:

- a) Penguatan Aspek Pendidikan
  - 1) Integrasi program dengan kurikulum
  - 2) Pengembangan materi pendidikan gizi
  - 3) Pelatihan guru dan staf sekolah
- b) Pengembangan Infrastruktur
  - 1) Pemetaan kebutuhan infrastruktur
  - 2) Investasi bertahap dalam fasilitas
  - 3) Pengembangan sistem distribusi alternatif
- c) Penguatan Kelembagaan
  - 1) Pembentukan unit pengelola di tingkat sekolah
  - 2) Peningkatan kapasitas SDM
  - 3) Pengembangan sistem monitoring terpadu
- d) Pelibatan Komunitas
  - 1) Program sosialisasi untuk orang tua
  - 2) Kemitraan dengan produsen pangan lokal
  - 3) Pemberdayaan komite sekolah

Program Kyushoku menawarkan pembelajaran berharga bagi pengembangan Program MBG di Indonesia. Meskipun konteks kedua negara berbeda, prinsip-prinsip dasar seperti integrasi dengan pendidikan, keterlibatan komunitas, dan standarisasi yang fleksibel dapat diadaptasi sesuai kondisi lokal. Keberhasilan implementasi akan bergantung pada komitmen semua pemangku kepentingan dan pengembangan strategi yang komprehensif dan berkelanjutan.

## SIMPULAN

Analisis komparatif antara Kyushoku Jepang dan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) Indonesia menghasilkan beberapa kesimpulan penting terkait implementasi program makan di sekolah. Program Kyushoku yang telah berjalan lebih dari satu abad di Jepang menunjukkan bahwa keberhasilan program makan sekolah tidak hanya bergantung pada aspek nutrisi, tetapi juga pada integrasi dengan sistem pendidikan dan keterlibatan aktif komunitas sekolah.

Program MBG yang dicanangkan pemerintah Indonesia memiliki potensi besar untuk mengatasi masalah gizi dan meningkatkan kualitas pendidikan. Dengan anggaran Rp71 triliun pada tahun 2025 dan target 17,9 juta penerima manfaat, program ini menunjukkan komitmen serius pemerintah dalam mengatasi masalah gizi anak. Namun, implementasi program ini menghadapi tantangan yang kompleks, mulai dari distribusi hingga perbedaan budaya makanan antar daerah.

Berdasarkan hasil analisis, terdapat beberapa faktor kunci yang perlu diperhatikan dalam pengembangan Program MBG. Pertama, pentingnya membangun fondasi filosofis yang kuat. Pengalaman Kyushoku menunjukkan bahwa program makan sekolah dapat menjadi sarana efektif untuk menanamkan nilai-nilai budaya dan membentuk karakter. Program MBG perlu mengembangkan pendekatan yang mengintegrasikan aspek nutrisi dengan nilai-nilai budaya lokal Indonesia.

Kedua, kebutuhan akan sistem pengelolaan yang terstandar namun fleksibel. Meski Indonesia memiliki keragaman geografis dan budaya yang lebih besar dibanding Jepang, standarisasi tetap diperlukan untuk menjamin kualitas program. Namun, standar tersebut harus cukup fleksibel untuk mengakomodasi kondisi dan kebutuhan lokal.

Ketiga, pentingnya pengembangan kapasitas kelembagaan dan sumber daya manusia. Keberhasilan Kyushoku didukung oleh tenaga profesional yang terlatih dan sistem pengelolaan yang efisien. Program MBG perlu investasi signifikan dalam pelatihan staf dan pengembangan sistem manajemen.

Keempat, kebutuhan akan pendekatan holistik dalam implementasi. Program makan sekolah bukan sekadar penyediaan makanan, tetapi harus terintegrasi dengan pendidikan gizi, pembentukan kebiasaan makan sehat, dan penguatan ketahanan pangan komunitas.

Kelima, pentingnya monitoring dan evaluasi berkelanjutan. Sistem evaluasi yang komprehensif diperlukan untuk memastikan program berjalan sesuai tujuan dan dapat beradaptasi dengan perubahan kebutuhan.

Pembelajaran dari Kyushoku menunjukkan bahwa keberhasilan program makan sekolah membutuhkan waktu dan komitmen jangka panjang. Indonesia perlu mengembangkan strategi bertahap yang mempertimbangkan kapasitas yang ada sambil terus membangun sistem yang lebih kuat.

Akhirnya, meskipun Program MBG menghadapi tantangan yang kompleks, pengalaman Kyushoku memberikan optimisme bahwa program makan sekolah yang efektif dan berkelanjutan dapat dibangun di Indonesia. Kunci keberhasilannya terletak pada komitmen semua pemangku kepentingan, pengembangan kapasitas yang sistematis, dan adaptasi yang tepat terhadap konteks lokal.

Rekomendasi untuk penelitian selanjutnya meliputi studi mendalam tentang efektivitas berbagai model implementasi di daerah dengan karakteristik berbeda, analisis cost-benefit dari berbagai pendekatan distribusi makanan, serta kajian dampak program terhadap prestasi akademik dan perkembangan sosial siswa. Penelitian-penelitian tersebut akan memberikan masukan berharga bagi pengembangan Program MBG yang lebih efektif dan berkelanjutan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Duke, B. (2009). *The history of modern Japanese education: Constructing the national school system, 1872-1890*. Rutgers University Press.
- Fujihara, T. (2018). *Kyushoku rekishi [History of school lunch in Japan]*. Iwanami.
- Fujisaki, K., Shimpo, M., & Akamatsu, R. (2019). Factors related to food safety culture among school food handlers in Tokyo, Japan: A qualitative study. *Journal of Foodservice Business Research*, 22(1), 66-80. <https://doi.org/10.1080/15378020.2018.1546075>
- González-Álvarez, M. A., Lázaro-Alquézar, A., & Simón-Fernández, M. B. (2020). Global trends in child obesity: Are figures converging? *International Journal of Environmental Research & Public Health*, 17(24), 9252. <https://doi.org/10.3390/ijerph17249252>
- Ishida, H. (2018). The history, current status, and future directions of the school lunch program in Japan. *Japanese Journal of Nutrition and Dietetics*, 76(S1), S2-S11. <https://doi.org/10.5264/eiyogakuzashi.76.S2>
- Kementerian Keuangan. (2024). Program MBG: Buka akses gizi sehat untuk masyarakat Indonesia. *Media Keuangan*. <https://mediakeuangan.kemenkeu.go.id/article/show/program-mbg-buka-akses-gizi-sehat-untuk-masyarakat-indonesia>
- Murayama, N., Ishida, H., Yamamoto, T., & et al. (2017). Household income is associated with food and nutrient intake in Japanese schoolchildren, especially on days without school lunch. *Public Health Nutrition*, 20(16), 2946-2958. <https://doi.org/10.1017/S1368980017001100>
- Nozue, M., Kyungyul, J., Ishihara, Y., & et al. (2010). Differences in food consumption and distribution of meals between the days with or without school lunches among 5th grade elementary school students. *Japanese Journal of Nutrition and Dietetics*, 68(5), 298-308.
- Tanaka, N., & Miyoshi, M. (2012). School lunch program for health promotion among children in Japan. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 21(1), 155-158.
- Tsuneyoshi, R., Sugita, H., Kusanagi, K., & Takahashi, F. (2020). *Tokkatsu: The Japanese model of holistic education*. World Scientific Publishing.
- Wang, Y., Min, J., Khuri, J., & Li, M. (2017). A systematic examination of the association between parental and child obesity across countries. *Advances in Nutrition*, 8(3), 436-448. <https://doi.org/10.3945/an.116.013235>
- World Health Organization. (2021). Factsheet: Obesity and overweight. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>
- Yamamoto, S., & Kaneda, M. (2015). The Japanese school lunch and its contribution to health. *Nutrition Today*, 50(6), 268-272. <https://doi.org/10.1097/NT.0000000000000130>