

# ***Kyushoku* di Jepang Sebagai Referensi Program Makan Bergizi Gratis di Indonesia**

**Althaf Gauhar Auliawan<sup>1</sup>, Windy Harsiwi<sup>2</sup>**

*<sup>1,2</sup>Department of Information and Culture, Vocational College  
Universitas Diponegoro, Semarang, Indonesia*

*Received: 01-03-2025; Revised: 11-03-2025; Accepted: 12-03-2025; Published: 18-03-2025*

## **Abstract**

*This study aims to analyze Kyushoku in Japan as a model for the MBG program (free nutritious meal program in Indonesia). Kyushoku is a school lunch program in Japan that has been proven effective in improving children's nutrition and health since 100 years ago. The scope of this research includes the history of Kyushoku, Japanese government policies regarding Kyushoku, and current implementation in Japanese schools. This study uses a literature review, which includes analyzing Japanese government policy documents, related books, and relevant scientific articles. This study collects comprehensive data and information on Kyushoku practices in Japan. The results of this study indicate that Kyushoku in Japan not only focuses on providing nutritious food but also on nutrition education and community involvement in Japan in a sustainable manner. The conclusion of this study shows that the implementation of Kyushoku can be used as a reference for the Indonesian government for the MBG program. In other words, the MBG program in Indonesia is not only expected to be a program that can overcome the problems of malnutrition and stunting, but also has strong regulations, and is positioned as part of sustainable education.*

**Keywords:** *Kyushoku; MBG Program; Sustainable Education*

## **1. Pendahuluan**

Baru-baru ini, pemerintah Indonesia telah menggalakkan program Makan Bergizi Gratis (MBG) dengan tujuan untuk mengatasi tantangan gizi buruk dan stunting di Indonesia (Setneg RI, 2025). Program ini diresmikan sejak tanggal 6 Januari 2025 dalam bentuk penyediaan makanan bergizi kepada kelompok yang membutuhkan, khususnya kepada anak-anak di Sekolah. Pada hari pertama, program ini dijalankan untuk 600.000 siswa yang tersebar di 26 provinsi melalui 190 unit layanan. Di Jakarta sendiri, 12.054 makanan sekolah disediakan untuk 41 Sekolah (JETRO, 2025). Program MBG kini dijadikan program unggulan oleh pemerintah Indonesia dan disiapkan anggaran sebesar Rp 71 triliun dari APBN. Meskipun demikian, pelaksanaan program MBG masih penuh dinamika, sorotan, dan bahkan tantangan

---

<sup>1</sup> Corresponding Author. E-mail: [althafauliawan@gmail.com](mailto:althafauliawan@gmail.com)  
Telp: +62-85773143517

(Purwowitz, 2025). Dalam hal Regulasi dan Tata Kelola misalnya, program MBG masih memiliki Petunjuk Teknis/ Juknis yang belum memadai untuk Kementrian/ Lembaga, Pemerintah Daerah (Pemda), dan mitra strategis lainnya yang terlibat. Berdasarkan temuan CISDI, satu-satunya regulasi MBG yang tersedia selama ini berdasarkan Surat Keputusan Deputy Bidang Penyaluran Badan Gizi Nasional (BGN) Nomor 2 Tahun 2024, di mana belum diatur secara rinci terkait standar kebersihan, keamanan pangan, bahan dan pengemasan, hingga bagaimana suplai makanannya. Surat Keputusan tersebut dianggap bersifat operasional dan tidak memiliki kekuatan yang mengikat, khususnya jika dibandingkan dengan negara-negara percontohan program MBG, seperti India, Brazil dan Jepang yang bahkan sudah didukung infrastruktur regulasi setingkat Undang-Undang (CISDI, 2025). Permasalahan ini tentu di luar berbagai tanggapan masyarakat Indonesia terkait pelaksanaan MBG, di mana tanggapan tersebut terdapat kelompok yang kontra dan lebih menyoroti aspek efektifitas dalam pelaksanaan program MBG tersebut. Misalnya adanya pemberitaan unjuk rasa yang dilakukan oleh kalangan pelajar dari Jayawijaya dan Yahukimo, Papua Pegunungan yang menolak program MBG karena lebih membutuhkan peningkatan kualitas pendidikan dan beasiswa daripada MBG (Kompas, 2025). Secara tidak langsung, ini menunjukkan bahwa masih adanya urgensi dari pemerintah Indonesia yang harus segera diatasi selain perbaikan gizi, seperti kesenjangan kualitas pendidikan dan SDM.

Terlepas dari permasalahan program MBG di Indonesia, sebenarnya di Jepang juga ada program yang serupa dan sudah diimplementasikan sejak abad ke-19. Program tersebut dikenal dengan istilah *Kyushoku*, yang berarti “makan siang sekolah”. *Kyushoku* berpedoman pada Undang-Undang Dasar *Shokuiku* (Pangan dan Gizi) di Jepang, berupa kebijakan untuk menyediakan makanan secara terorganisir dan berkelanjutan kepada sejumlah besar masyarakat pada fasilitas khusus (seperti di pusat makan siang sekolah) (Nakamura, 2005). Latar belakang *Kyushoku* di Jepang pada awalnya juga karena masalah seputar kesehatan pada anak-anak, seperti asupan gizi yang tidak seimbang, kebiasaan makan yang buruk seperti melewatkan sarapan, dan kecenderungan obesitas atau kekurusan pada anak-anak di Jepang (MEXT, 2012). Seiring berjalannya waktu, masyarakat Jepang kini menganggap *Kyushoku* sebagai bahan belajar, di mana sebagai cara untuk memperbaiki kebiasaan makan anak-anak, di samping pihak sekolah juga berupaya melakukan pendidikan gizi agar siswa dapat memperoleh pengetahuan yang benar tentang makanan. Di samping itu, di Jepang juga ada kepercayaan bahwa makan dapat membantu mencegah penyakit dan menjaga kesehatan, sehingga orang Jepang memiliki minat yang kuat terhadap gizi dan dapat mensukseskan *Kyushoku*. Hal ini dibuktikan dengan harapan hidup rata-rata orang Jepang termasuk tertinggi di dunia, di mana pada tahun 2023, harapan hidup orang Jepang sebesar 87,14 tahun untuk wanita dan 81,09 tahun untuk pria (Masaki, 2025). Secara singkat, *Kyushoku* di Jepang kini lebih dari sekadar program ketersediaan makanan bergizi. Tetapi juga bagian integral dari pendidikan, budaya, dan interaksi sosial yang membentuk karakter dan kebiasaan siswa (Yuko, Murata, & Tajima, 2023).

Mengingat program *Kyushoku* di Jepang yang sudah mapan dan terorganisir, maka perlu adanya penelitian terkini yang menggali lebih dalam bagaimana sejarah, kebijakan dan sistem,

serta pelaksanaan terkini program *Kyushoku* di Jepang. Harapannya, hasil dan analisis tersebut dapat dijadikan sebagai referensi untuk keberlangsungan program MBG di Indonesia yang masih baru. Penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Ishida (2018) telah membahas bagaimana sejarah, kondisi saat ini, dan arah masa depan program *Kyushoku* di Jepang. Tujuan penelitian Ishida (2018) adalah untuk memberikan wawasan kepada negara lain yang ingin memulai atau mengembangkan program makan siang bergizi di sekolah. Beberapa poin penting yang didapatkan dari penelitian Ishida (2018) untuk mensukseskan program *Kyushoku* di Jepang adalah; (a) Pentingnya Undang-Undang sebagai dasar program *Kyushoku*, sebagaimana Undang-Undang Makan Siang Sekolah di Jepang Tahun 1954 yang menganggap *Kyushoku* sebagai bagian dari pendidikan dan perlunya dukungan finansial dari pemerintah, (b) Pentingnya peran tenaga profesional untuk pelaksanaan *Kyushoku* di lapangan, seperti ahli gizi yang bertanggung jawab atas standar nutrisi, serta (c) Pentingnya *Shokuiku* (pendidikan makanan dan gizi) untuk meningkatkan kesadaran dan pemahaman tentang makanan dan gizi bagi seluruh pihak terkait untuk menanggapi berbagai tantangan di masa depan dan sumber daya yang terbatas di Jepang. Meskipun demikian, penelitian Ishida (2018) belum menjelaskan bagaimana kondisi terkini terkait pelaksanaan *Kyushoku* di Jepang berdasarkan hasil survey di lapangan, terutama periode setelah pandemi COVID-19. Mengingat kondisi terkini sangat diperlukan sebagai gambaran kepada suatu negara yang akan melakukan program serupa secara konkrit. Selain itu, penelitian Ishida (2018) juga belum memberikan saran yang sesuai untuk kondisi program makan siang sekolah di negara berkembang, seperti di Indonesia yang tentu memiliki tingkat kesadaran gizi yang berbeda pula.

Sebagaimana penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Krisanthi & Widiastika (2024) disebutkan bahwa *Kyushoku* memang tidak hanya berfokus pada pemberian makanan bergizi kepada siswa, namun juga merupakan bagian dari pendidikan *Shokuiku* yang bersistem pada pembelajaran tentang asal usul makanan, pemahaman tentang gizi, dan pengembangan hubungan yang positif terhadap makanan. Selain itu, *Kyushoku* juga dianggap memiliki nilai-nilai yang sangat penting dalam implementasinya, yaitu; (a) Nilai Nutrisi dan Kesehatan, (b) Nilai Kerjasama dan Saling Membantu, (c) Kebersamaan, dan (d) Kepedulian Lingkungan. Sehingga *Kyushoku* di Jepang dapat membangun masyarakat yang tidak hanya sehat secara fisik, tetapi juga sadar sosial dan budaya. Meskipun demikian, penelitian Krisanthi & Widiastika (2024) belum bisa dijadikan rujukan sepenuhnya untuk pelaksanaan program makan bergizi gratis di Indonesia. Mengingat penelitian tersebut juga belum menjelaskan bagaimana sistem dan kebijakan, serta kondisi terkini pelaksanaan *Kyushoku* di Jepang berdasarkan hasil survey di lapangan.

Oleh karena itu, penelitian ini bermaksud untuk mengetahui lebih dalam bagaimana sejarah, kebijakan dan sistem program *Kyushoku* di Jepang, disertai dengan bagaimana pelaksanaan terkini program *Kyushoku* di Jepang. Pelaksanaan tersebut berdasarkan hasil survey di lapangan, khususnya dari data resmi MEXT (Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Olahraga, Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Jepang) terbaru. Harapannya, hasil dan analisis dari penelitian ini dapat memberikan gambaran, serta dapat dijadikan sebagai rujukan untuk

pelaksanaan program MBG di Indonesia yang sedang dimulai. Mengingat tujuan awal dari penelitian ini adalah untuk menganalisis program *Kyushoku* di Jepang sebagai model atau referensi untuk program MBG di Indonesia.

## 2. Metode

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan jenis studi literatur. Penelitian kualitatif dimulai dengan asumsi dan penggunaan kerangka penafsiran/ teoretis yang membentuk atau mempengaruhi studi tentang permasalahan riset yang terkait dengan makna yang dikenakan oleh individu atau kelompok pada suatu permasalahan sosial atau manusia (Creswell, 2024). Oleh karena itu, penelitian ini berawal dari asumsi bahwa hasil analisis terkait sejarah, kebijakan, sistem, dan pelaksanaan terkini program *Kyushoku* di Jepang dapat dikaitkan atau dijadikan sumber referensi program MBG di Indonesia. Supaya penelitian ini berjalan dengan baik, penulis merencanakan secara cermat dengan cara membuat “desain penelitian kualitatif” melalui unsur-unsur seperti; menentukan fokus penelitian, menentukan paradigma penelitian sesuai dengan keadaan lapangan, serta menentukan sumber data yang dapat digali (Sujarweni, 2024).

Studi literatur merupakan metode untuk menjawab permasalahan penelitian melalui teknik pengumpulan data dengan mengadakan studi penelaan terhadap literatur, buku-buku, catatan, dan laporan yang ada hubungannya dengan masalah yang dipecahkan (Nazir, 2013). Sebagaimana penelitian yang dilakukan Ishida (2018), penelitian ini mengimplementasikan studi literatur dengan menggunakan sumber-sumber data yang kredibel seperti dokumen kebijakan pemerintah Jepang, Undang-Undang, hasil survey, buku, *website* resmi, artikel berita, dan artikel ilmiah yang relevan dengan program *Kyushoku* di Jepang. Langkah-langkah penelitian ini menerapkan tahapan studi literatur, meliputi (1) Mengetahui jenis pustaka yang dibutuhkan, (2) Mengkaji dan mengumpulkan bahan pustaka, dan (3) Menyajikan studi kepustakaan, di mana kutipan langsung dan tidak langsung sering digunakan untuk memperkuat argumen di dalam penelitian. Teknik analisis penelitian ini menggunakan analisis naratif di mana merujuk pada sekumpulan metode untuk menafsirkan teks yang sama-sama memiliki bentuk paparan (Creswell, 2024).

## 3. Hasil dan Pembahasan

### 3.1 Sejarah *Kyushoku* di Jepang

Program *Kyushoku* di Jepang pada awalnya dimulai pada tahun 1889, ketika makan siang gratis ditawarkan kepada para siswa miskin di Sekolah Dasar di Prefektur Yamagata, Jepang (Ishida, 2018). Kebijakan ini tidak lama setelah Restorasi Meiji, di mana masyarakat Jepang mulai membuka diri terhadap dunia Barat dan menyadari bahwa rendahnya kualitas SDM di Jepang juga bersumber dari masalah gizi (Ong, 2020). Setelah tahun 1910an, program *Kyushoku* terus berkembang, dan didorong sebagai cara untuk meningkatkan gizi anak-anak

sesuai arahan Wakil Kementrian Pendidikan saat itu. Pada tahun 1930-an, *Kyushoku* dijadikan kebijakan sosial yang bertujuan untuk meningkatkan tingkat kehadiran siswa di sekolah, disamping dibantu oleh pemerintah secara langsung untuk meringankan beban anak-anak miskin melalui anggaran dari Kementerian Pendidikan, Sains, Olahraga dan Kebudayaan.

Setelah Perang Dunia ke-II, pemerintah Jepang telah menetapkan kebijakan *Kyushoku* yang baru, di mana program ini tidak hanya untuk anak-anak miskin, tetapi juga untuk semua anak dari berbagai kalangan pada tahun 1946. Selain itu, uji coba juga dilaksanakan di sekolah-sekolah di 3 prefektur, yaitu Tokyo, Kanagawa, dan Chiba (Zenkyuren, 2024). Pada tahun 1949 Undang-Undang Dewan Kesehatan dan Pendidikan Jasmani disahkan dan Dewan Subkomite Makan Siang Sekolah dibentuk. Pada saat itu, UNICEF juga menyumbang susu skim untuk program *Kyushoku* yang sudah menyebar di Jepang. Oleh karenanya, program *Kyushoku* telah mendapatkan dukungan masyarakat secara bertahap dengan membandingkan kondisi fisik para siswa di sekolah yang menerima dan tidak menerima bantuan dari UNICEF. Pada tahun 1954, Undang-Undang Makan Siang Sekolah disahkan, dan sistem pelaksanaan *Kyushoku* diatur secara hukum. Undang-Undang tersebut menekankan bahwa *Kyushoku* bukan hanya sebagai program penyedia makanan bergizi, tetapi merupakan bagian dari pendidikan (Ishida, 2018). Pada tahun 1957, Asosiasi Makan Siang Sekolah Nasional didirikan. Pada tahun 1964, sistem subsidi ditetapkan untuk menyediakan fasilitas dan peralatan untuk dapur umum *Kyushoku* dan untuk perekrutan staf gizi sekolah (MEXT, 2012).

Memasuki abad ke-21, tepatnya pada tahun 2004, sistem guru diet dan gizi dibentuk mengingat adanya tren penurunan kekuatan fisik pada anak-anak di Jepang. Pada tahun 2005, Undang-Undang Dasar *Shokuiku* disahkan, dan “pendidikan pangan” mulai dipromosikan di seluruh Jepang secara komprehensif dan terencana. Pada tahun 2006, Rencana Dasar promosi *Shokuiku* untuk mempromosikan pendidikan pangan diberlakukan, termasuk mempopulerkan lebih lanjut serta memanfaatkan *Kyushoku* sebagai bahan ajar di sekolah (Ishida, 2018). Selanjutnya, pada tahun 2008, Undang-Undang Makan Siang Sekolah direvisi, yang mengklarifikasi bahwa program *Kyushoku* harus digunakan untuk mempromosikan pendidikan pangan (MEXT, 2012). Latar belakang revisi Undang-Undang tersebut mengingat adanya perubahan besar dalam kebiasaan diet di Jepang yang berhubungan dengan perubahan lingkungan sosial dan respon terhadap masalah kesehatan. Misalnya akibat perubahan gaya hidup, pola makan, serta menurunnya keluarga tiga generasi di Jepang, sehingga frekuensi memasak dan makan bersama keluarga di rumah juga menurun (Ishida, 2018).



Gambar 1. Menu *Kyushoku* di Jepang pertama kali (tahun 1889), berupa *onigiri*, salmon dan sayuran  
Sumber: Zenkyuren, 2024

Pasca pandemi COVID-19, tepatnya pada tahun 2021, Rencana Dasar promosi *Shokuiku* lanjutan diterapkan, dengan prioritas; (a) Mempromosikan pendidikan pola makan yang mendukung kesehatan fisik dan mental sepanjang hidup (perspektif kesehatan nasional), (b) Mempromosikan pendidikan pangan yang mendukung pangan berkelanjutan (perspektif sosial, lingkungan, dan budaya), (c) Mempromosikan pendidikan pola makan sebagai respons terhadap “kehidupan sehari-hari yang baru” dan digitalisasi (perspektif lintas sektoral) (MHLW, 2022). Pada tahun 2022, Asosiasi Makan Siang Sekolah Nasional dibubarkan dan Asosiasi Promosi Makan Siang Sekolah Nasional dibentuk. Tujuannya adalah untuk memperkuat hubungan dengan asosiasi *Kyushoku* tingkat prefektur di seluruh Jepang dan mendukung kegiatan dalam rangka mempopulerkan, meningkatkan, dan menerapkan makan siang sekolah dengan lancar, serta mempromosikan pendidikan makanan (Zenkyuren, 2024).

### 3.2 Kebijakan dan Sistem *Kyushoku* di Jepang

Kebijakan program *Kyushoku* di Jepang bisa berjalan dengan baik karena adanya dasar hukum yang jelas, seperti Undang-Undang Makan Siang Sekolah tahun 1954. Pasal 2 Undang-Undang tersebut menunjukkan bahwa *Kyushoku* di Jepang tidak hanya sebatas program penyediaan makan siang bergizi, namun sebagai salah satu bagian dari pendidikan (Ishida, 2018). Selain itu, Undang-undang tersebut memperjelas tujuan makan siang sekolah, pembagian biaya, dan subsidi pemerintah untuk fasilitas dan peralatan yang diperlukan untuk menyelenggarakan makan siang sekolah, sehingga menciptakan dasar bagi penyelenggaraan makan siang sekolah dan landasan untuk mempromosikannya di masa depan (MEXT, 2009). Seiring berjalannya waktu, Undang-Undang tersebut diamandemen dan disinkronkan dengan kebijakan MAFF (Kementerian Pertanian, Kehutanan dan Perikanan Jepang) dan MHLW (Kementerian Kesehatan, Tenaga Kerja, dan Kesejahteraan Jepang) atas dasar Undang-Undang Dasar *Shokuiku* (Pangan dan Gizi) pada tahun 2005. Undang-Undang tersebut menyebutkan bahwa pendidikan makanan perlu untuk dipromosikan sebagai upaya untuk meningkatkan kesehatan fisik dan mental masyarakat, serta membentuk kepribadian yang baik (MAFF, 2025).

Oleh sebab itu, pemerintah dan masyarakat Jepang kini bertanggung jawab secara langsung dalam melaksanakan pendidikan makanan, termasuk peran orang tua, pendidik, dan lembaga lokal demi mewujudkan masyarakat yang sehat dan berbudaya melalui pemahaman yang lebih baik tentang makanan dan pola makan yang sehat (MEXT, 2012). Meskipun Undang-Undang tersebut direvisi kembali pada tahun 2009, mengingat perubahan gaya hidup dan berkurangnya SDM di Jepang seperti yang telah disebutkan di atas, di mana hasilnya, peran individu yang membuat program *Kyushoku* dan pengelola administrasi seperti kepala sekolah dan manajer pusat persiapan *Kyushoku* semakin diperjelas (Ishida, 2018). Maruyama & Kurokawa menambahkan bahwa Undang-Undang dibuat tidak hanya untuk menciptakan dasar fiskal yang kuat, tetapi juga untuk menentukan peran pemerintah pusat dan daerah dalam pelaksanaan program *Kyushoku*, sehingga mampu membangun sistem yang berkelanjutan melalui Undang-undang dan peraturan terkait (2018). Hal ini mengingat program *Kyushoku* di Jepang sebenarnya juga diatur dan dioperasikan di bawah organisasi Dewan Pendidikan

Prefektur atau Kota yang ditunjuk, dan Dewan Pendidikan Kotamadya berdasarkan Undang Undang yang ditetapkan oleh MEXT (Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Olahraga, Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Jepang).

Program *Kyushoku* di Jepang utamanya dilaksanakan di Sekolah Dasar dan Sekolah Menengah Pertama, di mana tingkat pelaksanaannya bervariasi tergantung daerah sekolah. Biaya operasional *Kyushoku* ditanggung oleh pemerintah, seperti biaya tenaga kerja, biaya peralatan, dan biaya lainnya. Akan tetapi, orang tua siswa atau wali murid diwajibkan menanggung biaya bahan makanan. Guru Diet dan Gizi, ahli gizi sekolah, dan juru masak makan siang sekolah, yang terdiri dari tenaga kerja yang mengoperasikan program makan siang sekolah, bertanggung jawab atas sistem kerja harian (Maruyama & Kurokawa, 2018).

Tabel 1. Gambaran umum sistem operasional program *Kyushoku* di Jepang

Metode		Sistem Konvensional	Sistem Komisariat	Sistem Orang tua-anak	Sistem Delivery
<b>Proses Memasak</b>	Kelebihan	Waktu memasak yang lama, namun tidak perlu jumlah makanan yang banyak	-		
	Kekurangan	-	Waktu memasak yang singkat karena banyaknya jumlah makanan dan penggunaan makanan olahan seperti makanan beku	Tengah-tengah antara sistem konvensional dan sistem komisariat	Berfluktuasi sesuai dengan isi kontrak pengiriman antara kotamadya dan perusahaan swasta
<b>Pengaruh pendidikan pangan</b>	Kelebihan	Siswa memahami situasi memasak	-	Siswa mengetahui cara memasak	-
	Kekurangan	-	Siswa tidak tahu cara memasak	-	Tidak terlalu berdampak
<b>Ekonomi/ Biaya</b>	Kelebihan	Tidak membutuhkan area yang luas	Biaya investasi dan pemeliharaan lebih murah daripada metode konvensional	-	biaya pemeliharaan hanya berupa biaya pengiriman
	Kekurangan	Biaya tinggi baik investasi awal maupun pemeliharaan	-	-	-

Sistem operasional program *Kyushoku* memiliki 2 sistem utama, yaitu (1) Sistem dapur mandiri, di mana makan siang dimasak di dapur sekolah, atau disebut dengan “sistem konvensional”, dan (2) Sistem dapur terpusat, di mana makan siang dimasak di dapur kolektif yang terletak di luar sekolah dan dikirim ke beberapa sekolah, yang disebut “sistem komisariat”. Selain itu, ada juga “sistem orang tua-anak” dan “sistem *delivery*”, di mana kontraktor swasta mendistribusikan makan siang sekolah yang dimasak pada fasilitas bisnis. Tabel 1 di atas adalah tabel perbandingan beberapa sistem operasional program *Kyushoku* menurut hasil riset Maruyama & Kurokawa (2018), beserta kelebihan dan kekurangannya.

Skala jumlah atau kondisi dari sistem tersebut berbeda-beda tergantung masing-masing daerah. Sebesar 24,3% kotamadya Jepang memiliki sistem dapur mandiri untuk makanan Sekolah Dasar umum, 57,8% memiliki dapur di luar lokasi, dan 18,0% memiliki kedua jenis dapur tersebut. Sejumlah kotamadya di wilayah Hokkaido, Tohoku, dan San'in memiliki dapur di luar lokasi, dan tidak semua daerah pedesaan memilikinya (Izumi, 2020). Mengingat adanya tren jumlah sekolah di Jepang yang terus menurun, sistem dapur kolektif (sistem komisaris) sering digabungkan (Maruyama & Kurokawa, 2018). Misalnya, sebuah dapur kolektif direncanakan memiliki 2 dapur yang masing-masing akan menyiapkan 6000 makanan, akhirnya digabungkan menjadi 1 dapur kolektif yang dapat menyiapkan 12.000 makanan, disamping dapat menghemat biaya dan memperhitungkan penurunan jumlah murid sekolah di Jepang.

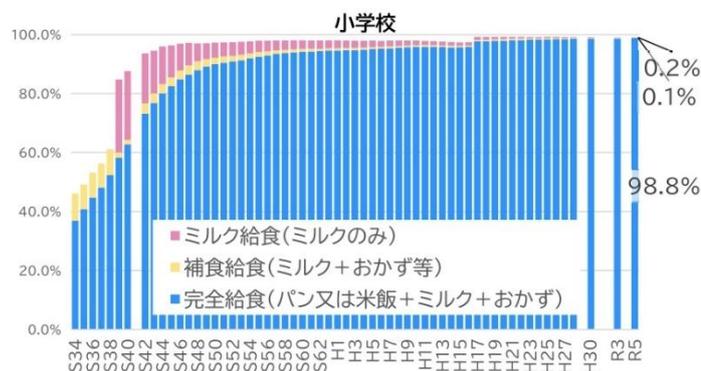
Kriteria makanan *Kyushoku* dirumuskan berdasarkan asupan gizi anak-anak sekolah, asupan referensi diet orang Jepang, dan standar berbasis nutrisi yang ditetapkan bersama dengan standar berbasis makanan (MEXT, 2011). Selain itu, promosi untuk makan sayuran dahulu saat makan siang di sekolah juga dilakukan, demi meningkatkan asupan sayuran anak-anak (Tani, Ochi, & Fujiwara, 2021). Ada 3 kategori menu makanan *Kyushoku* di Jepang, yaitu makanan lengkap, makanan pendamping, dan susu. Makanan lengkap terdiri dari makanan pokok seperti nasi, makanan pendamping, dan susu. Sedangkan makanan pendamping terdiri dari hidangan utama dan hidangan pendamping saja. Makanan yang ditawarkan juga dijadikan inti dari *Shokuiku* di mana sebagai materi pembelajaran yang hidup, sehingga program *Kyushoku* di Jepang menjadi terlaksana dengan baik serta memiliki dampak yang konkrit terhadap kebutuhan gizi anak-anak di sekolah. Bahkan terdapat survey yang membandingkan asupan gizi anak-anak yang mengikuti program *Kyushoku* setiap hari jauh lebih baik daripada yang tidak mengikutinya (Asakura & Sasaki, 2017).

### 3.3 Hasil Survey Terkini Pelaksanaan *Kyushoku* di Jepang

Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Olahraga, Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Jepang (MEXT) melakukan “Survei Pelaksanaan *Kyushoku*” setiap dua tahun sekali dengan tujuan untuk mengklarifikasi kondisi pelaksanaan makanan di sekolah dan memperoleh data dasar yang diperlukan untuk merencanakan, serta merumuskan langkah-langkah di masa depan untuk meningkatkan makanan di sekolah dan panduan terkait makanan (MEXT, 2024). Berdasarkan hasil survey terbaru yang dipublikasikan pada tahun 2024, maka dapat ditemukan

bahwa tingkat pelaksanaan makan siang sekolah lengkap (yang terdiri nasi, lauk dan susu) meningkat dari tahun ke tahun, dan berdasarkan jumlah sekolah, Sekolah Dasar (SD) mendominasi sebesar 98,8%, Sekolah Menengah Pertama (SMP) 89,8%, dan Sekolah Berkebutuhan Khusus 88,9%. Dengan rincian SD Negeri 99,5%, SMP Negeri 97,1%, SD Swasta 43,4%, dan SMP Swasta 8,2% (MEXT, 2024). Alasan paling umum mengapa masih ada sekolah yang tidak menyediakan makan siang sekolah, karena telah disediakan di fasilitas lain, seperti fasilitas penunjang kemandirian anak, fasilitas perawatan psikologis anak, rumah sakit, dan lain-lain. Di sisi lain, beberapa pemerintah daerah menjawab bahwa mereka tidak menyediakan makan siang sekolah secara lengkap karena alasan geografis atau keuangan (MEXT, 2024). Grafik 1 di bawah merupakan peningkatan ketersediaan makan siang sekolah lengkap di Sekolah Dasar di Jepang dari tahun ke tahun.

Setelah melihat adanya peningkatan ketersediaan makan siang sekolah lengkap seperti pada grafik 1, tentu membuat anggaran *Kyushoku* di Jepang dari tahun ke tahun juga meningkat. Rata-rata biaya *Kyushoku* bulanan (bukan jumlah yang sebenarnya dibayarkan oleh orang tua, tetapi jumlah yang setara dengan biaya bahan-bahan) sebesar 4,688 yen untuk siswa SD dan 5,367 yen untuk SMP. Dalam lima tahun terakhir, anggaran ini meningkat sekitar 8%, dan dalam sepuluh tahun terakhir meningkat sekitar 12%. Situasi ini tersaji dalam bentuk grafik 2, yang menunjukkan peningkatan biaya *Kyushoku* di Jepang dari tahun ke tahun.



Grafik 1. grafik peningkatan ketersediaan makan siang sekolah lengkap (warna biru) di Sekolah Dasar di Jepang dari tahun ke tahun. Sumber: MEXT (2024)



Grafik 2. grafik peningkatan biaya *Kyushoku* dari tahun ke tahun dari berbagai jenis sekolah, termasuk untuk SD dan SMP. Sumber: MEXT (2024)

Meskipun mengalami peningkatan, namun terdapat perbedaan biaya *Kyushoku* di berbagai prefektur di Jepang. Untuk Sekolah Dasar, biaya berkisar antara 3,933 yen hingga 5,314 yen, sedangkan untuk Sekolah Menengah Pertama, biaya berkisar antara 4,493 yen hingga 6,282 yen (MEXT, 2024). Ini menunjukkan adanya variasi yang signifikan dalam biaya makan siang di seluruh Jepang.

Selanjutnya, terkait pelaksanaan *Kyushoku* di Jepang dari segi jumlah anak yang terdaftar di SD mencapai 99.9%, dengan ketersediaan makanan mencapai 99,6%. Sedangkan untuk SMP mencapai 97.8%, dengan ketersediaan makanan mencapai 89,2% (MEXT, 2024). Selisih presentase tersebut menunjukkan bahwa masih ada sekitar 285.000 anak yang tidak menerima makanan pada program *Kyushoku*, mengingat adanya beberapa kasus, seperti masih adanya siswa yang membawa bekal sendiri dari rumah karena alergi parah, sehingga beberapa pemerintah daerah, khususnya SMP, juga menerapkan sistem makan siang yang lebih selektif.

### 3.4 Diskusi

Setelah diulas bagaimana sejarah, kebijakan, sistem, dan hasil survey terkini pelaksanaan program *Kyushoku* di Jepang, maka dapat diketahui bahwa program *Kyushoku* di Jepang merupakan program yang berorientasi pada jangka panjang dan dilakukan secara berkelanjutan. Hal ini mengingat program *Kyushoku* di Jepang tidak hanya dijadikan sebagai “proyek” semata, tetapi juga dijadikan salah satu bagian dari pendidikan, khususnya pendidikan gizi untuk anak-anak dan keterlibatan masyarakat secara berkelanjutan. Kebijakan ini senada dengan Borovoy & Roberto (2015) jika dibandingkan dengan negara lain, program *Kyushoku* di Jepang sejak awal memang dikonseptualisasikan tidak hanya sebagai makanan, tetapi sebagai kendaraan pedagogis di mana siswa dapat dididik tentang kesehatan, kebersihan, sopan santun, dan adat istiadat nasional. Hal ini tentu dapat dijadikan rujukan bagi Indonesia yang sedang memulai program MBG. Meskipun diperlukan proses yang lama dan kerja sama dari berbagai pihak, seperti Kementrian/ Lembaga, Pemerintah Daerah (Pemda), para guru, ahli gizi, ahli keuangan, mitra strategis, serta masyarakat yang terlibat, seperti para wali murid. Kerja sama tersebut tentunya perlu dipastikan oleh pemerintah dalam wujud kolaborasi yang mengedepankan tujuan bersama, serta menghindari kecenderungan ego sektoral atau tumpang tindih kebijakan. Sehingga perlu juga adanya peran lembaga audit khusus untuk pelaksanaan MBG di Indonesia secara terorganisir.

Selain itu, untuk memperkuat pelaksanaan program MBG di Indonesia secara berkelanjutan, maka perlu adanya “regulasi yang jelas”. Sebagaimana program *Kyushoku* di Jepang yang sudah berjalan selama lebih dari 100 tahun. Regulasi tersebut diharapkan mampu menjelaskan secara terperinci bagaimana tata kelola dan sistem operasional program MBG di Indonesia. Termasuk bagaimana standar gizi makanannya, standar kebersihan, keamanan pangan, sistem dapur, jenis bahan, pengemasan, hingga bagaimana distribusi makanannya. Regulasi tersebut diharapkan dapat diatur dalam bentuk Undang-Undang khusus, seperti Undang-Undang Dasar *Shokuiku* di Jepang. Sehingga dengan adanya regulasi yang kuat, maka

diharapkan pelaksanaan program MBG di Indonesia dapat terlaksana dengan baik di masa depan. Di tambah lagi, kebijakan MBG ini juga didukung oleh pemerintah Jepang sendiri, ketika PM Ishiba mengadakan kunjungan di Indonesia pada Januari 2025, di mana Jepang menyatakan siap berkontribusi terhadap program MBG dan sejumlah program pemerintah lainnya (CNN, 2025)

Penelitian ini juga menekankan bahwa meskipun kebijakan dan sistem program *Kyushoku* di Jepang sudah mapan dan menyadari perkembangan zaman yang terus berubah (Auliawan & Ratna, 2024), bukan berarti kebijakan tersebut sudah merata, sempurna, dan dapat ditiru seratus persen untuk program MBG di Indonesia. Hal ini tercermin pada hasil survey terkini pelaksanaan *Kyushoku* di Jepang yang sudah diulas sebelumnya, di mana tidak semua pemerintah daerah melaksanakan program *Kyushoku* dengan makanan lengkap karena alasan tertentu, seperti alasan geografis atau keuangan (MEXT, 2024). Maruyama & Kurokawa (2018) juga mengakui bahwa dari segi sistemnya, program *Kyushoku* Jepang masih perlu dikelola secara berkelanjutan dalam hal pengendalian keamanan. Hal ini untuk melindungi anak-anak dari kercunan atau bahaya kesehatan akibat makan siang di sekolah. Selebihnya, Jepang juga menghadapi tantangan tersendiri seperti penurunan jumlah siswa dan sekolah akibat penurunan populasi, sehingga secara otomatis juga mempengaruhi jumlah SDM dan tata kelola *Kyushoku* di Jepang.

#### 4. Kesimpulan

Pelaksanaan program *Kyushoku* di Jepang dapat dijadikan rujukan atau referensi bagi pemerintah Indonesia untuk program MBG yang baru dimulai. Hal ini dapat disimpulkan setelah mengetahui bagaimana sejarah, kebijakan, sistem, serta hasil survey terkini pelaksanaan program *Kyushoku* di Jepang. Program *Kyushoku* di Jepang telah melalui berbagai macam proses dan perjalanan panjang selama lebih dari 100 tahun (bahkan sejak zaman Meiji), sehingga menjadi hal yang wajar jika memiliki kebijakan dan sistem yang sudah mapan. Kebijakan tersebut utamanya adalah Undang-Undang Makan Siang Sekolah tahun 1954 dan Undang-Undang Dasar *Shokuiku* tahun 2005, di mana program *Kyushoku* tidak hanya sebagai program untuk ketersediaan makanan bergizi di sekolah-sekolah, tetapi juga sebagai bagian dari pendidikan, khususnya pendidikan gizi untuk anak-anak dan keterlibatan masyarakat secara berkelanjutan. Meskipun pada awalnya, program *Kyushoku* di Jepang juga memiliki tujuan yang relevan dengan program MBG di Indonesia saat ini, yaitu untuk mengatasi permasalahan asupan gizi pada anak-anak.

Program *Kyushoku* di Jepang tidak sepenuhnya berasal dari anggaran pemerintah, tetapi juga berasal dari orang tua siswa. Program ini memiliki regulasi yang kuat dan memiliki berbagai macam sistem operasional yang bervariasi. Misalnya sistem konvensional (sistem dapur mandiri) dan sistem komisiariat (sistem dapur terpusat). Kedua sistem tersebut memiliki kelebihan dan kekurangan masing-masing. Disamping itu, menu makanan yang disajikan pada program *Kyushoku* juga melibatkan ahli gizi dan berdasarkan standar gizi anak-anak Jepang,

yang mana hal ini juga dapat dijadikan referensi untuk program MBG di Indonesia. Selain itu, hasil survey terkini pelaksanaan program *Kyushoku* di Jepang memperlihatkan bahwa program tersebut juga bervariasi tergantung daerah masing-masing dan tidak sepenuhnya sudah merata, sehingga informasi ini juga turut memperkaya referensi untuk program MBG di Indonesia. Hal ini mengingat Indonesia memiliki keberagaman budaya, kelompok sosial-ekonomi, hingga cara pengolahan makanan, seiring dengan potensi sumber daya yang melimpah jika dikelola dengan baik di masa depan.

Sebaliknya, di tengah program *Kyushoku* di Jepang yang sudah terlaksana dengan baik, pemerintah Jepang masih perlu berjuang untuk mengatasi penurunan jumlah sekolah dan SDM, sehingga program tersebut tidak harus ditiru seratus persen untuk program MBG di Indonesia. Akan tetapi, setidaknya program MBG di Indonesia diharapkan tidak hanya menjadi program ketersediaan makanan bergizi untuk anak-anak di sekolah, tetapi juga memiliki regulasi yang kuat, serta diposisikan sebagai bagian dari pendidikan yang berkelanjutan di masa depan. Sebagaimana Program *Kyushoku* di Jepang yang telah lama dilaksanakan, namun dinilai efektif dalam mengatasi permasalahan gizi pada anak-anak.

## Referensi

- Asakura, K., & Sasaki, S. (2017). School lunches in Japan: Their contribution to healthier nutrient intake among elementary-school and junior high-school children. *Public Health Nutrition*, 20(9), 1523–1533. <https://doi.org/10.1017/S1368980017000374>
- Auliawan, A. G., & Ratna, M. P. (2024). Strategi Cool Japan yang Baru untuk Menyelamatkan Pertumbuhan Ekonomi dan Citra Populer Jepang di Era Digital, *Jurnal KIRYOKU*, 8(2), 590–604. <https://doi.org/10.14710/kiryoku.v8i2.590-604>
- Borovoy, A., & Roberto, C. A. (2015). Japanese and American public health approaches to preventing population weight gain: A role for paternalism? *Social Science and Medicine*, 143, 62–70. <https://doi.org/10.1016/j.socscimed.2015.08.018>
- CISDI. (2025). Soroti Makan Bergizi Gratis, CISDI Bagikan Catatan Kritis Mengenai Tata Kelola dan Regulasi Program. *Center for Indonesia's Strategic Development Initiatives*. Retrieved from <https://cisdi.org/siaran-pers/catatan-kritis-tata-kelola-mbg>
- CNN. (2025). Hasil Pertemuan Prabowo-PM Jepang: Bantu MBG hingga Beri Pinjaman. *CNN Indonesia*. Retrieved from <https://www.cnnindonesia.com/ekonomi/20250112075117-532-1186220/hasil-pertemuan-prabowo-pm-jepang-bantu-mbg-hingga-beri-pinjaman>
- Creswell, J. W. (2024). *Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing Among Five Approaches* (5th Editio). New York: SAGE Publications, Inc.
- Ishida, H. (2018). The History, Current Status, and Future Directions of the School Lunch Program in Japan. *The Japanese Journal of Nutrition and Dietetics*, 76(Supplement), S2–S11. <https://doi.org/10.5264/eiyogakuzashi.76.s2>
- Izumi, H. (2020). Relationship between elementary school meals and communities: Examining school lunch systems and dietary education. *Japanese Journal of Human Geography*,

- 72(4), 403–422. [https://doi.org/10.4200/jjhg.72.04\\_403](https://doi.org/10.4200/jjhg.72.04_403)
- JETRO. (2025). Gakkō Kyūshoku no Mushō Teikyō Puroguramu Kaishi. *JETRO*. Retrieved from <https://www.jetro.go.jp/biznews/2025/01/18a15405e02a8fcf.html>
- Kompas. (2025). Menelaah Protes Pelajar Papua terhadap Program MBG. *Kompas*. Retrieved from <https://www.kompas.id/artikel/menelaah-protes-pelajar-papua-terhadap-program-mbg>
- Krisanthi, K. Y., & Widiastika I Wayan Wahyu Cipta. (2024). NILAI – NILAI YANG TERKANDUNG DALAM IMPLEMENTASI BUDAYA KYUUSHOKU (MAKAN SIANG DI SEKOLAH). *Jurnal Daruma: Linguistik, Sastra Dan Budaya Jepang*, 4(2).
- MAFF. (2025). Shokuikukihonhō Shokuikusuishin Kihon Keikaku-tō. Retrieved from <https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kannrenhou.html>
- Maruyama, S., & Kurokawa, A. (2018). The Operation of School Lunches in Japan: Construction of a System Considering Sustainability. *The Japanese Journal of Nutrition and Dietetics*, 76(Supplement), S12–S22. <https://doi.org/10.5264/eiyogakuzashi.76.s12>
- Masaki, Y. (2025). *Nihon no Shokuiku Kyūshoku Puroguramu no Honshitsu Taishi no Kikō bun*. Retrieved from [https://www.id.emb-japan.go.jp/itpr\\_ja/about\\_jp\\_AmbsMasaki\\_actv\\_t\\_01.html](https://www.id.emb-japan.go.jp/itpr_ja/about_jp_AmbsMasaki_actv_t_01.html)
- MEXT. (2009). *Gakkō Kyūshoku no Shinkō*. Retrieved from [https://www.mext.go.jp/b\\_menu/hakusho/html/others/detail/1317853.htm](https://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/html/others/detail/1317853.htm)
- MEXT. (2011). *Research Study Collaborator Conference on Formulation of Dietary Reference Intake of School Children in School Lunch Program: Formulation of the School Lunch Intake Standards*. Retrieved from [http://www.mext.go.jp/b\\_menu/hakusho/%0Anc/\\_icsFiles/afieldfile/2013/03/21/1332086\\_2.pdf](http://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/%0Anc/_icsFiles/afieldfile/2013/03/21/1332086_2.pdf)
- MEXT. (2012). *Shokuikutte Nani?* Retrieved from <https://www.mext.go.jp/syokuiku/interview/index.html>
- MEXT. (2024). *Gakkō Kyūshoku ni Kansuru Jittai Chōsa*. Retrieved from [https://www.mext.go.jp/b\\_menu/toukei/chousa05/kyuushoku/mext\\_02772.html](https://www.mext.go.jp/b_menu/toukei/chousa05/kyuushoku/mext_02772.html)
- MHLW. (2022). *Dai 4-ji Shokuiku Suishin Kihon Keikaku*. Retrieved from <https://www.mhlw.go.jp/content/000770380.pdf>
- Nakamura, T. (2005). *Shokuseikatsu to Eiyō no Hakkajiten*. Tokyo: Maruzen Publishing.
- Nazir, M. (2013). *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Ong, S. (2020). *Seikatsu Kaizen: Reformasi Pola Hidup Jepang*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Purwowidhu, C. (2025). Program Makan Bergizi Gratis (MBG): Dinamika dan Sorotan. *Media Keuangan*. Retrieved from <https://mediakeuangan.kemenkeu.go.id/article/show/program-makan-bergizi-gratis-mbg-dinamika-dan-sorotan>
- Setnek RI. (2025). Mendukung Terselenggaranya Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Papua. *Kementrian Sekretariat Negara RI*. Retrieved from

[https://www.setneg.go.id/baca/index/mendukung\\_terselenggaranya\\_program\\_makan\\_ber\\_gizi\\_gratis\\_mbg\\_di\\_papua](https://www.setneg.go.id/baca/index/mendukung_terselenggaranya_program_makan_ber_gizi_gratis_mbg_di_papua)

Sujarweni, V. W. (2024). *Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.

Tani, Y., Ochi, M., & Fujiwara, T. (2021). Association of nursery school-level promotion of vegetable eating with caregiver-reported vegetable consumption behaviours among preschool children: A multilevel analysis of Japanese children. *Nutrients*, 13(7). <https://doi.org/10.3390/nu13072236>

Yuko, P., Murata, A., & Tajima, H. (2023). *Diving into Japanese Culture and Society through Food*. Tokyo: Kuroshio Publishers.

Zenkyuren. (2024). *Gakkō Kyūshoku no Rekishi*. Retrieved from <https://www.zenkyuren.jp/lunch/>