

TENTANG PROGRAM





Program ini merupakan study tour bagi mahasiswa indonesia dan masyarakat umum, untuk melakukan study banding dan praktek membuat kerajianan tangan secara langsung oleh tempat kursus ternama di Jepang khususnya di kota metropolitan Tokyo. program ini juga bertujuan untuk mempelajari bagaimana perilaku, budaya, mentalitas dan pola pikir masyarakat Jepang. Semua itu dapat dipelajari secara praktikal pada perjalanan study tour ini.

Selain mengunjungi company dan belajar masakan dijepang mahasiswa yang ikut serta pada tour ini juga akan mengunjungi universitas, sekolah Bahasa Jepang, dan mendapatkan kesempatan mengunjungi gedung pemerintahan Tokyo. Kunjungan ke beberapa tempat edukasi di Jepang merupakan misi kami agar terwujudnya kerja sama antar institusi pendidikan Indonesia dengan Jepang.

Mahasiswa juga kampus akan mendapatkan banyak keuntungan dari program ini, salah satunya adalah album dokumentasi yang nantinya akan dikumpulkan dari kegiatan peserta setiap harinya, dengan tujuan program ini dapat menjadi kegiatan yang sangat berkesan bagi mahasiswa dan kampus.

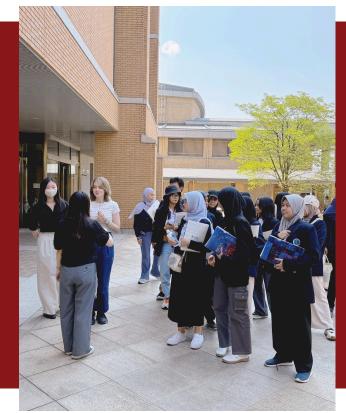
Untuk benar mengimplementasikan budaya keseharian masyarakat Jepang, peserta akan diberikan tugas yang harus dilaksanakan setiap harinya. Penyelesaian tugas yang tepat akan menghasilkan hadiah.



BENEFIT BAGI PESERTA



- Mendapatkan pengalaman kursus di Jepang, merasakan langsung bagaimana hidup dan bersosialisasi di Jepang.
- Mendapatkan pelatihan kerajianan tangan art and craft khas Jepang dan membuat masakan Jepang secara langsung di Jepang, dengan cheff dan tempat kurss ternama di Jepang khususnya kota metropolitan Tokyo
- Mengaplikasikan yang di pelajari di negara asal dan meningkatkan kemampuan bahasa jepang, terutama dalam melakukan percakapan /kaiwa
- company visit secara vip dan social & culture study di jepang
- Travel kit, seperti bantal leher, alat makan, dan socket listrik negara Jepang.



RECOMENDED FOR:

- Mereka yang menyukai kerajinan khas Jepang.
- mereka yang ingin bekerja untuk produksi kerajianan tangan
- Mereka yang ingin belajar secara sistematis tentang budaya Jepang dan teknik kerajinan tangan dan masakan Jepang dari dasar-dasarnya.
- Mereka yang bekerja untuk atau mengelola restoran.
- Mereka yang ingin menguasai masakan Jepang dan meningkatkan karier mereka.
- Mereka yang ingin menjadi koki Jepang atau mengelola restoran masakan Jepang di masa depan.
- Kami memenuhi kebutuhan hampir semua orang, dari pemula hingga profesional.





BENEFIT BAGI KAMPUS





- Memiliki siswa yang berpengalaman belajar dan hidup di Jepang, yang nantinya mampu membawa dampak dan ilmu positif di kalangan kampus
- Meningkatkan akreditasi kampus dan jurusan
- Peserta program memiliki kesempatan yang lebih tinggi untuk melanjutkan study bahkan berkarir di Jepang







Peluang Bagi Peserta



NANTINYA PESERTA AKAN



BISA MELANJUTKAN PENDIDIKAN DI JEPANG

Peserta akan mendapat gambaran bagaimana dunia pendidikan di Jepang, sehingga memungkan untuk melanjutkan pendidikan di Jepang. Di sisi lain kami juga memiliki kapabilitas dan jaringan untuk mengakomodir peserta untuk melanjutkan pendidikan di Jepang.

BISA BERKARIR DI JEPANG



Selain pendidikan, kami juga memiliki jaringan dengan beberapa perusahaan di Jepang. Dengan ini para peserta yang pernah mengikuti program ini dan berkeinginan berkarir akan memiliki kesempatan lebih tinggi untuk magang atau bahkan berkarir di Jepang.





Culture Study Destination

NAKAMISE-DORI STREET

Nakamise-dori adalah distrik perbelanjaan yang berderet sepanjang 250m. Terdapat 88 toko berbeda yang berjajar di kedua sisi jalan beraspal batu. Masing-masing toko memiliki tanda elektronik yang indah serta berbagai dekorasi yang berubah pada setiap musimnya.

Hal yang pastinya dapat dilakukan di sini setelah mengunjungi Kuil Senso-ji adalah berbelanja dan jalan-jalan santai.

Banyak toko yang menjual barang-barang unik seperti barang-barang tradisional, suvenir, fashion, dan banyak lagi. Jalan perbelanjaan juga merupakan tempat yang bagus untuk window shopping



howliday.id

SENSO-JI TEMPLE



Sensoji Temple merupakan salah satu kuil tertua di Jepang. Terletak di Asakusa Tokyo Jepang. Kuil yang didirikan sejak abad ke-6 ini kerap juga disebut sebagai Kuil Kannon Asakusa. Berdiri di tengah-tengah bangunan pencakar langit Tokyo. Kuil ini menjadi wisata sejarah yang lestari hingga sekarang. Disini kita bisa menikmati suasana tradisional Jepang di tengah modernisasi Tokyo yang keren.

Salah satu yang paling menarik di sini adalah keberadaan lampion raksasa yang menyambut kita di pintu masuk kuil. Lampion raksasa ini dikenal sebagai simbol Asakusa Temple. Ketika berkunjung ke sini, jangan lupa berfoto di depan lampion raksasa dengan pose sekeren mungkin.

Social Study Destination

SHINJUKU KABUKICHO

Di Tokyo terdapat sebuah wilayah bernama Shinjuku yang dikenal sebagai salah satu destinasi paling populer di kalangan wisatawan. Rahasia di balik kepopuleran Shinjuku terletak pada akses transportasinya yang mudah dan banyaknya penginapan yang tersedia di sini. Akan tetapi, daya tarik Shinjuku tidak hanya berhenti di situ saja.

Di Shinjuku juga terdapat Kabukicho, distrik hiburan terbesar Asia yang sukses memikat hati banyak wisatawan! Kabukicho yang terletak di Shinjuku ini dipenuhi banyak restoran, kedai minum, dan berbagai hiburan malam lainnya. Tentu tidak aneh bila Kabukicho menjadi sangat populer di kalangan turis lokal dan mancanegara yang ingin bersenangsenang sambil menghabiskan waktu.



japanistry.com

AKIHABARA



tokyocheapo.com

Akihabara adalah pusat perbelanjaan yang terkenal dengan retailer barang elektroniknya, yang bervariasi mulai dari kios kecil hingga pusat perbelanjaan yang luas seperti Yodobashi Multimedia Akiba. Tempat khusus untuk manga, anime, dan video game termasuk Tokyo Anime Center, untuk pameran dan suvenir, dan Radio Kaikan dengan tempat mainan, penukaran kartu, dan barang koleksi setinggi 10 lantai.



Social Study of Destination

MUSEUM NASIONAL TOKYO

Sebagai museum dengan sejarah terpanjang di Jepang, Museum Nasional Tokyo atau Tokyo National Museum (TNM), memamerkan koleksi seni dan artefak yang mengagumkan dan komprehensif yang berasal dari Jepang dan negara Asia lainnya, serta informasi tentang budaya dan sejarah Jepang.

Didirikan pada tahun 1872, TNM bukan hanya museum yang memiliki sejarah terpanjang di Jepang, tetapi juga menampung sekitar 120.000 karya seni, 89 di antaranya adalah Pusaka Nasional, dan 648 di antaranya adalah Aset Budaya Penting di Jepang—termasuk Galeri Jepang itu sendiri.



thegate12.com

TAKESHITA STREET



Takeshita Street adalah jalan utama dari Harajuku yang terdapat persis setelah keluar dari stasiun JR Harajuku melalui pintu keluar Takeshita. Terdapat berbagai macam toko di sini, diramaikan dengan turis asing dan lokal yang datang ke sini.

Terdapat berbagai jenis budaya Harajuku mulai dari fashion, pernak-pernik, dan kuliner di Takeshita Street ini. Jalan-jalan di sini akan membuat kita langsung tahu seperti apakah Harajuku itu.

Panjang dari jalan ini lebih kurang 360m. Ada banyak jenis toko mulai dari toko terbaru yang muncul di media sampai toko yang sudah sangat lama terkenal, pasti kita dapat menemukan toko kesukaan kita di sini.

Japan Short Course Kaimono Renshu

きかいものれんしゅ

Destination

TOYOSHU FISH MARKET

Pada Oktober 2018, Pasar Tsukiji yang terkenal dipindahkan ke Toyosu, sebuah pulau reklamasi di Teluk Tokyo. Sebelumnya, Toyosu adalah zona industri, namun kini telah berubah menjadi area pemukiman dan komersial yang ramai. Objek wisata yang wajib dikunjungi mencakup kompleks perbelanjaan Urban Dock Lalaport, Museum Sains Gas, dan Pasar Toyosu yang sangat luas. Pengunjung pasar dapat merasakan pengalaman tur lelang ikan, melihat-lihat pasar grosir, hingga mencicipi hidangan laut segar yang dibuat langsung di restoran setempat.



thegate12.com

TSUKIJI MARKET



japancrate.com

Tsukiji identik dengan bekas <u>Pasar Ikan</u> <u>Tsukiji</u> , yang dahulu merupakan pasar hidangan laut terbesar di dunia. Meskipun pasar ikan bagian dalam, lokasi lelang tuna terkenal di dunia, dipindahkan ke Toyosu pada bulan Oktober 2018, Anda masih bisa mengunjungi Pasar Luar Tsukiji dan melihat penjaga toko banyak menggelar dagangannya.



Social Study of Destination

GEDUNG PEMERINTAHAN TOKYO

Perkembangan kota Shinjuku yang sangat cepat hingga menjadi salah satu kota terbesar di dunia dapat dilihat dari pemandangan kota yang sangat modern dan sibuk. Gedung Pemerintahan Kota Metropolitan Tokyo adalah gedung yang mewakili Shinjuku dan terletak di pusat kota Shinjuku yang ramai. Gedung pemerintahan ini terdiri dari gedung utama, gedung kedua dan gedung parlemen. Meskipun pengunjungan ke institusi pemerintah terdengar membosankan, Gedung Pemerintahan Kota Metropolitan Tokyo mempunyai dek observatorium (yang gratis!) dan perkenalan ke atraksi di Tokyo dan Jepang





EXPLORE SHIBUYA



Menjadi latar belakang pada serial drama seperti "Alice in Borderland", persimpangan Shibuya merupakan kawasan yang memberikan Tokyo jiwa muda yang tidak akan lekang oleh waktu. Pada jam-jam tersibuknya, persimpangan ini dilalui hingga tiga ribu orang pada satu waktu. Tidak heran, setiap hari begitu banyak orang lalu lalang di persimpangan yang ikonis ini. Dikelilingi oleh pusat-pusat perbelanjaan, restoran, dan tempat hiburan, Persimpangan Shibuya menjadi destinasi yang harus dikunjungi bila mengunjungi Tokyo.

COOKING CLASS JAPANESE CUISINE



TSUKIJI MARKET COOKING CLASS







pembuatan miso

Tsukiji Cooking di Tokyo yang telah mengajarkan masakan rumahan Jepang, penganan manis Jepang, dan sake kepada lebih dari 30.000 orang di luar negeri sejak tahun 2013.

kelas memasak yang di tawarkan Jepang asli menggunakan bahan-bahan segar dan berkualitas tinggi dari pasar luar Tsukiji. Anda juga dapat pergi ke pasar untuk menjelajahi dan mendapatkan bahan-bahan yang ingin Anda masak dan makan!

Riwayat penghargaan

- "5 Kelas Memasak Jepang Asli di Tokyo" oleh Michelin Guide
- "Program yang direkomendasikan oleh Tokyo Convention & Visitors Bureau selama 2 tahun berturut-turut" (Program membangun tim.)
- "Dipilih sebagai salah satu dari 16 konten paling menarik oleh operator yang mengirim orang asing kaya oleh Organization for Small & Medium Enterprises and Regional Innovation, JAPAN."
- "Pemenang Silver Prize 2019 di Eat Meet Japan Prize yang disponsori oleh Kementerian Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan." "Sertifikat Keunggulan Penasihat Perjalanan 2019"

Program ini diawasi dan disertifikasi oleh "The Association for the Advancement of the Japanese Culinary Art," organisasi penelitian kuliner Jepang tertua di Jepang yang didirikan pada tahun 1930, dan di mana lebih dari 10.000 koki Jepang menjadi anggotanya. Kursus sertifikat daring ini merupakan salah satu program peningkatan keterampilan kuliner paling andal di Jepang.



ART AND CULTURE JAPANESE CLASSES



GOSHUIN BOOK MAKING





Kursus kerajinan di mana Anda dapat membuat buku perangko asli Anda sendiri di Asakusa.

Buku Goshuin (buku stempel) digunakan oleh pengunjung kuil dan kuil Jepang untuk memperingati kunjungan mereka.

Anda dapat membuat buku prangko upcycle yang ramah lingkungan dengan memanfaatkan kembali sisa-sisa proses pembuatan kimono, kantong kertas bekas, dan kertas kado sebagai bahannya.

Pilih pola favorit Anda dari bahan-bahannya dan buatlah buku prangko favorit Anda sendiri!

Staf akan mendukung Anda, sehingga pemula pun dapat menikmati berkreasi.

Jika Anda mengunjungi kuil dan kuil dengan buku Goshuin buatan tangan Anda, Anda akan memiliki ingatan yang lebih dalam.

•Apa itu daur ulang

Hal ini untuk memberikan nilai tambah baru pada barang-barang dan barang-barang bekas yang biasanya dibuang, ditingkatkan menjadi produk baru, dan diberi kehidupan baru. Upcycling merupakan kata kunci yang patut menjadi perhatian untuk beralih dari masyarakat konsumen dimana barang-barang diproduksi dan dikonsumsi dalam jumlah besar menjadi masyarakat berkelanjutan.

【Rincian aktivitas】

- ①Pilih bahan favorit Anda untuk ditempel di sampul.
- ②Potong dan tempelkan pada sampul menggunakan lem.
- ③Tempelkan sampul dan teks dibawahnya bersamaan.
- **Tulis judul pada sampul.**

Baca selengkapnya tentang - Pengalaman Daur Ulang Buku Goshuin Buatan Tangan yang Ramah Lingkungan di Tokyo

ART AND CULTURE JAPANESE CLASSES



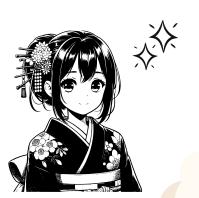
MANGA CLASS



Pengalaman menggambar manga dengan seniman manga profesional yang aktif. Pernah bertanya-tanya bagaimana rasanya menjadi seniman manga? MangaDo adalah kesempatan Anda untuk menyelami jantung budaya komik ikonik Jepang dengan pengalaman 'Artis Manga' kami! Tidak ada keterampilan sebelumnya? Jangan khawatir! Dipandu oleh seniman manga profesional, Anda akan menjalani proses pembuatan manga, mulai dari sketsa awal hingga karya seni akhir, semuanya dalam sesi 2 jam yang menyenangkan.

Manga Do sangat cocok untuk penggemar serial ikonik seperti One Piece atau Naruto, pengalaman langsung ini menawarkan sekilas unik tentang kerajinan di balik cerita favorit Anda. Yang terbaik dari semuanya, Anda dapat menyimpan karya manga Anda sendiri sebagai kenang-kenangan istimewa. Datanglah dengan tangan kosong dan pulanglah dengan kenangan nyata petualangan kreatif Anda di Jepang. Ini bukan sekedar aktivitas, ini adalah kesempatan untuk memasuki dunia yang Anda cintai. Jangan lewatkan pengalaman sekali seumur hidup bersama Manga Do!

Harap diperhatikan: Semua materi akan disediakan, sehingga Anda bisa datang apa adanya dan membenamkan diri dalam dunia manga.



COOKING CLASS JAPANESE CUISINE



KUMIHIMO CLASS







Nikmati Museum Studio Kumihimo yang autentik, yang menawarkan tur dan pengalaman.

DOMYO didirikan pada tahun 1652 pada zaman Edo, dan Mewarisi tren penelitian klasik para samurai sejak zaman Edo, DOMYO telah melakukan penelitian terhadap sejarah kumihimo yang telah menyebar ke seluruh negeri sejak zaman Meiji.

Melalui arsip restorasi kekayaan budaya yang dimiliki oleh DOMYO, Anda dapat menelusuri sejarah perkembangan kumihimo Jepang, dan Anda dapat melihat serta merasakan alat-alat yang saat ini digunakan dalam produksi sebenarnya kumihimo beserta demonstrasinya, dan mempelajari karakteristik strukturnya. kumihimo dan arti desainnya. Selain itu, Anda juga bisa menikmati pameran komprehensif yang menampilkan pesona Kumihimo lama dan baru, seperti melihat karya kolaborasi Kumihimo dengan talenta yang aktif di berbagai bidang seperti fashion kontemporer, seni, dan arsitektur. Anda bisa membuat gelang atau tali asli dan membawa pulang produk buatan Anda sendiri sebagai oleh-oleh.





COOKING CLASS JAPANESE CUISINE

COOKING CLASS SOBA GIRI





Hiburan kuliner di SOBAGIRI RAKUJYO di Kappabashi adalah pengalaman Memotong Soba!

Sobagiri adalah teknik yang telah dipraktikkan sejak zaman Edo dan dapat diselesaikan hanya dalam waktu 30 menit. Teknik tangan pintar asli digunakan, sehingga jari dan pakaian Anda tidak kotor, dan ini adalah sensasi baru untuk cooking class

Silakan mencoba "SOBAGIRI", di mana Anda dapat merasakan kesenangan dan "potongan" sebagai bagian utama dari pengalaman ini!

Banyak kelas membuat soba di Jepang yang mengharuskan siswa membawa pulang soba yang telah mereka buat atau memakannya sebagai morisoba.



HANKO STAMP MAKING

Mari kita ciptakan kenangan dengan stempel segel Jepang yang dipersonalisasi!

Di Jepang, orang menggunakan 'Inkan' (Segel Nama) seperti biasa untuk bisnis dan kehidupan sehari-hari. Anda dapat membuat satu-satunya di dunia Segel Kustom Asli atas nama Anda di sini. Kami dapat membantu Anda mengetahui cara menulis nama Anda dalam karakter Kanji, Katakana, atau Hiragana.

- ①Cap Segel Nama Khusus -Tipe persegi -24mm 3500円
- ② Stempel Nama Khusus (Hiragana) Warna mutiara 12mm 2500円
- ③ Cap Nama Khusus (Katakana) Warna mutiara 12mm 2500円
- ④ Stempel Segel Nama Khusus Tipe persegi -24 mm & Kantong Nama Kanji Khusus 5000円





Exploring Academy Study

UNIVERSITAS DI TOKYO

kita akan mendapat kesempata mengunjungi universitas di Jepang untuk mengeksplore kampus dan mahasiswa dari berbagai daerah yang sedang berkuliah di Tokyo, agar perserta mendapatkan pengalaman yang nantinya bisa di aplikasikan saat kembali di indonesia, dan mungkin nantinya bisa di jadikan pengalaman serta motivasi bagi yang ingin lanjut study di Jepang.



SEKOLAH JEPANG UNITAS



Unitas adalah sekolah bahasa Jepang yang ada di jepang dengan menggunakan visa pelajar atau ryugaku visa. progam nya adalah belajar bahasa Jepang dan pendidikan budaya serta pengalaman kerja partime di perusahaan yang berafilasi dengan sekolah selama 1 tahun. hanya dengan level basic N5 bisa berangkat kejepang untuk dilatih hingga N2 hanya dalam

waktu 1 tahun



Timeline Summer Camp









DAY 2
Social study
asakusa Tokyo
tsukiji market
fish<mark>l</mark> cooking





DAY 3 explore ke Akihabara

market lalu cooking class japanese cake





DAY 4

Company Visit dan social study explore Ueno dan ameyoko market





DAY 7

Freetime dan Pulang ke Indonesia





DAY 6

Kunjungan ke (UNITAS) sekolah bahasa dan Universitas





DAY 5

Social study ke museum national dan explore Shibuya



Japan Short Course
Itinerary

						V
DAY	DESTINASI	ESTIMASI WAKTU	TRANSPORT	MEAL	HOTEL	
DAY1	Berangkat dari surabaya ke jepang	11h 55m				
	SUB-SG	13.30-06.45	SQ 923			
	SG-HND	22.50-06.45	SQ 636			
DAY 2	Tiba di NARITA Pagi (sarapan di airport)	09.50-10.30				
	Perjalanan menuju Tokyo- Asakusa	11.30-12.00	RAPID	breakfast di airport		
	Exploring Asakusa	12.30-13.00		lunch bebas		
	Art and craft class hanko stamp/opsi goshuin book making	15.00-16.00				
	Berjalan menyusuri Nakamise- dori	17.00-20.00		dinner di asakusa		
	lanjut menuju Senso-ji temple	20.00-			opsi ho	otel
	Menuju Hotel dan check-in				Tokyo	Inn
DAY 3	Menuju TSUKIJI market Belajar masakan jepang	08.00 -13.00	public transport			
	Kegiatan cooking class di TSUKIJI cooking	11.00-13.00		dinner	opsi ho	otel
	Mengunjungi Ameyoko market	13.00-15.00		lunch		
	Tokyo Sky tree explore	14.00-17.00			opsi ho	otel
	and free time to bookoff	17.00-20.00		dinner	Tokyo	Inn
	lalu kembali ke hotel					



Itinerdry

DAY 4	Kegiatan art class	08.00-12.00		obento	
	Art and craft class		public transort	lunch	opsi hotel
	Company visit	13.00-16.00			Tokyo Inn
	Mengunjungi akihabara untuk explore	16.20-18.30		dinner	
	kembali ke hotel dan beristirahat	19.00-dst			
DAY 5	Museum nasional Tokyo	08.00-12.00		BR obento	
	Sobagiri cooking class	13.00-16.00	public transport	Lunch takeshita	
	Takeshita street	14.00-16.00			opsi hotel
	Explore shibuya	17.25-19.35		dinner	Tokyo Inn
	Menuju hotel				
DAY 6	Mengunjungi Sekolah Bahasa Jepang	08.00-10.00	public transport	breakfast	
	DI UNITAS SHINJUKU	10.30-12.00			opsi hotel
	kumihimo experience class	12.30-14.00			Tokyo Inn
	Menuju gedung pemerintah tokyo	15.00-18.00			
	explore Shinjuku Kabukicho, golden gai	18.00-20.00			
DAY 7	chek-out hotel menuju stasiun	05.00-	rapid hariuka	breakfast	
	HND-SG	09.15-15.15	SG 631		
	SG-SUB	16.30-17.50	SQ 928		
			2		



keberangkatan	dewasa /anak sekamar berdua	anak tanpa bed	
17-23 Maret 2025	Rp 19.990.000	Rp19.990.000	
24-30 April 2025 with SQ airlines 7.680.000 harga berjalan	Rp 19.990.000	Rp 19.990.000	
2-8 Mei 2025 with Cathay CX 7.600.000 harga berjalan	Rp.19.990.000	Rp19.990.000	

Informasi pembayaran	Pembayaran bisa di cicil		
PT HAKSA INDONESIA MAKMUR REKENING BANK BCA CABANG RAJAWALI NO REK 4542929000 (TRANSFER HANYA DI REKENING INI)	 DP 1 RP 5.000.000 PAYMENT KE 2 RP 5.000.000+ BIAYA VISA PAYMENT 3 RP 5.000.000 PAYMENT 4 RP 4.990.000 *pelunasan harus dilakukan 40 hari sebelum keberangkatan sesuai informasi di invoice 		

HAKUSA EDU TOUR AND TRAVEL
SHORT COURSE AND STUDY ABROAD
PT. HAKSA INDONESIA MAKMUR
JL. KETINTANG MADYA NO 140 SURABAYA JAWA TIMUR 60123

WA +6282-257-455-442

EMAIL: haksa.info@gmail.com

Biaya

Include Apa Saja?

Hotel Bintang 3

Rapid Airport to Tokyo

Public transport

Makan 2x sehari

Tip guide dan driver

Local guide berbahasa Indonesia

Tiket masuk destinasi wisata

lkut

• Loading...

Exclude?

Tiket pesawat

single supp 1+ Rp 1.500.000/malam

Weekend/public holiday surcharge

Bagasi 25 kg

Biaya pengurusan visa

Paket Internet

tiket sky tree

Makan malam free explore

Oke gpp tetep ikut

• Loading...

Dapat Apa Aja?

Tap Card (ICOCA SUICA)

Sertifikat short course

Seragam rompi Batik

Topi lapangan

Travel Kit

Socket adaptor Jepang

Bantal travel

ID card

Cabin 7 kg

ikut

Loading...

^{**}single supplement = biaya tambbahan kamar sendiri

^{**}bagi solo traveler yang tidak mendapatkan teman sharing room maka akan dikenakan biaya upgrade single supplement, dan biaya ditanggng oleh peserta

Terms and conditions

1.PEMESANAN DAN PELUNASAN BIAYA

Diperlukan DP (down payment) sebesar Rp. 5.000.000 untuk booking seat. Peserto wajib melakukan pembayaran booking seat sesuai dengan skema & ketentuan yang telah ditentukan dalam invoice. Down Payment yang sudah dibayarkan tidak dapat dikembalikan (NON-REFUNDABLE) dalam keadaan apapun. Transfer DP adalah sebagai bukti bahwa Anda sudah menyetujui semua aturan yang berlaku.

2.PINDAH TOUR & PEMBATALAN TOUR

Peserta dapat melakukan pindah tour paling lambat H-45 sebelum keberangkatan namun DP yang sudah dibayarkan tidak dapat digunakan untuk DP pindah tour.

DP dan Pembayaran 1 juga biaya Visa yang sudah dibayarkan tidak dikembalikan. dapat

Pembatalan tour dikenakan biaya pembatalan sebesar DP (down payment). Pembatalan 45 30 hari sebelum

berangkat, maka akan dikenakan biaya pembatalan sebesar 50% dari biaya tour. Pembatalan 30 hari sampai hari keberangkatan, dikenakan talan 100% pembatalan dari biaya tour. biaya

3.VISA Peserta wajib melengkapi syarat dan ketentuan dokumen visa yang ditetapkan oleh kedutaan masingmasing sesuai dengan permohonan negara yang dituju. Apabila permohonan visa ditolak, maka biaya visa tidak dapat dikembalikan. Peserta yang visanya ditolak, akan dikenakan denda pembatalan sesuai kondisi, seperti biaya airlines, hotel, land tour, transportasi (bus, kereta api, cable car dll) yang sudah diterbitkan oleh pihak travel. Penolakan visa di luar tanggung jawab travel dan merupakan kewenangan mutlak kedutaan yang tidak dapat diganggu gugat. Peserta dapat mengurus Visa sendiri

syarat dan ketentuan dapat berubah sewaktu- waktu tanpa pemberitahuan sebelumnya

4.FORCE MAJEURE

Suatu kejadian yang terjadi diluar kemampuan manusia dan tidak dapat dihindari sehingga sesuatu kegiatan tidak dapat dilaksanakan. Jika adanya bencana alam, wabah atau sejenisnya maka demi keamanan peserta, pihak hakusa tours berhak untuk reschedule atau membatalkan tour sewaktu-waktu secara sepihak.

Jika terjadi bencana alam seperti angin topan, gempa bumi, banjir,dil saat sedang tour maka agenda acara dapat berubah sewaktu-waktu dan bila terjadi di bandara yang mengganggu keberangkatan/kepulangan, peserta wajib mengikuti ketentuan yang diberikan oleh pihak hakusa travel "MENUNGGU SAMPAI KEADAAN MEMBAIK". Untuk biaya extra seperti hotel dan makan menjadi tanggung jawab peserta. Jika terjadi perubahan jadwal dikarenakan force majeure maka peserta tidak dapat mengajukan refund, pindah tour dan pergantian nama/change name mengikuti ketentuan yang berlaku dari berbagai pihak

5.KETENTUAN LAIN

Apabila terjadi keterlambatan payment maka sanksi pembayaran dapat dilakukan dan tidak dapat diganggu gugat. Biaya tour dapat berubah sewaktu-waktu.

tanpa pemberitahuan terlebih dahulu. Disesuaikan dengan situasi dan kondisi yang berlaku apabila terjadi seperti kenaikan minyak dunia, kurs yang naik, dll Jika ada kenaikan harga karena perubahan Kurs Dollar, kenaikan bahan bakar avtur, adanya perubahan jadwal tour, maka biaya menjadi tanggung jawab peserta

Hobiholidays tidak memiliki kewajiban untuk menunjukan bukti refund atau detail rincian satu persatu, baik dari maskapai atau land tour operator. Kami juga tidak. berkewajiban memberikan kode PNR atau tiket, sehubungan dengan kerahasiaan penumpang atau peserta yang lain.

Tidak ada pengembalian dana jika peserta. tour tidak bisa melewati imigrasi. Imigrasi suatu negara memiliki otoritas penuh dan berhak menerima/menolak peserta tour. Bagi peserta yang mendaftar melalui agen resmi Hobiholidays, maka peserta hanya dapat berkomunikasi dan mendapatkan informasi tour dari pihak agen resmi hakusa tours yang bersangkutan.

Peserta wajib memahami apa yang sudah disampaikan pada detail tour (include, exclude, itinerary, dan skema pembayaran). Hal-hal yang tercantum pada detail tour bersifat at terikat dengan terms and condition.

Bila terdapat hal-hal yang belum jelas. silakan tanya kepada tour consultant kami

HAKUSA EDU TOUR AND TRAVEL SHORT COURSE AND STUDY ABROAD PT. HAKSA INDONESIA MAKMUR JL. KETINTANG MADYA NO 140 SURABAYA JAWA TIMUR 60123 WA +6282-257-455-442

EMAIL: haksa.info@gmail.com

Company visit and Cooking class



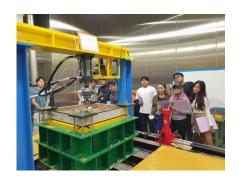


















INDONESIA REPRESENTATIVE TRAVEL JAPAN





JL.KETINTANG MADYA NO. 140, SURABAYA