

VOLUME NO.1//2020

MARKET INTELLIGENT

LANGKAH MEMBUKA BISNIS RESTORAN DI JEPANG



INDONESIAN TRADE PROMOTION CENTER (ITPC) OSAKA

DAFTAR ISI

03 Gambaran Umum Bisnis Restoran di Jepang

- 04 Pasar Jasa Makanan di Jepang
- 07 Tren Pasar Restoran di Jepang

09 Tahapan Mendirikan Restoran bagi WNA di Jepang

- 10 Tahapan Umum Mendirikan Restoran di Jepang
- 11 Pendaftaran Perusahaan
- 14 Mendapatkan Visa Manajer Bisnis
- 17 Mendapatkan Izin Bisnis Restoran

21 Ketentuan Lain dalam Bisnis Restoran

- 22 Ketentuan Operasional
- 25 Ketentuan Tenaga Kerja
- 28 Ketentuan Pajak

34 Peluang Pasar Bisnis Restoran di Jepang

- 35 Gambaran Tren Kuliner
- 41 Masakan Asing di Jepang
- 45 Potensi Makanan Indonesia

49 Tips Menjalankan Bisnis Restoran di Jepang

- 50 Sertifikasi Halal
- 54 Suplai Bahan Baku
- 60 Tips Lainnya



GAMBARAN UMUM PASAR JASA MAKANAN DI JEPANG



PASAR JASA MAKANAN DI JEPANG

Gambaran Umum

Dengan jumlah penduduk sekitar 127 juta dan produk domestik bruto (PDB) sebesar USD 5 triliun pada tahun 2018, Jepang merupakan salah satu pasar konsumen terbesar di dunia, memberikan peluang bagi para eksportir Indonesia, terutama bagi mereka yang berminat pada pasar jasa makanan.

Industri jasa makanan konsumen Jepang penting, mencapai penjualan sebesar USD 274,6 miliar pada tahun 2018. Pengunjung luar negeri ke Jepang pada tahun 2018 yang merupakan salah satu kelompok konsumen penting dalam jasa makanan, mencapai 31,2 juta dan diperkirakan akan terus meningkat pesat ke masa depan, didorong oleh adanya The World Expo diadakan di Osaka pada tahun 2025.

Restoran adalah sub sektor jasa makanan nirlaba terbesar di Jepang, mencapai USD 139,8 miliar pada tahun 2018, dengan tingkat pertumbuhan tahunan gabungan (CAGR) sebesar 1,0% dari 2015 hingga 2018. Pub, klub, dan bar (PCB) menempati peringkat sub sektor terbesar kedua dalam nilai penjualan (USD 52,1 miliar) pada 2018, diikuti oleh tempat ritel (on-trade) (USD 30,1 miliar), tempat akomodasi (USD 24,9 miliar) dan kafe tempat

kerja (USD 15,8 miliar). Semua sub sektor tumbuh sedikit dari 2015 hingga 2018.

Perkembangan Outlet Restoran

Di Jepang, sub sektor restoran memiliki penjualan terbesar di sektor jasa makanan laba Jepang, menyumbang 50,9% dari total pendapatan jasa makanan pada tahun 2018. Di dalam sub sektor restoran, gerai makan casual mencatat penjualan tertinggi sebesar USD 91,5 miliar pada tahun 2018, diikuti oleh restoran cepat saji (USD 29,5 miliar). Dua gerai teratas ini menyumbang 86,5% dari total penjualan di sub sektor restoran (USD 139,8 miliar). Pada tahun 2018, gerai makan casual menyumbang 33,2% dari total penjualan sektor jasa makanan (USD 274,6 miliar), sementara restoran cepat saji menyumbang 10,8%. Kedua gerai tersebut tumbuh dengan baik dengan CAGR 0,9% dan 1,5%, masing-masing dari 2015 hingga 2018 dan diperkirakan akan tumbuh moderat dengan CAGR 0,3% dan 0,4% masing-masing dari 2019 hingga 2022.

Pada 2018, gerai *fine dining* memiliki penjualan sebesar USD 5 miliar, yang 18,3 kali lebih kecil dari penjualan restoran casual dan 6 kali lebih kecil dari penjualan restoran cepat saji. Hal ini mencerminkan bahwa orang Jepang, terutama

di kalangan pekerja, cenderung makan dengan cepat karena gaya hidupnya yang cepat, sedangkan sebagian besar lansia menikmati pengalaman bersantap yang mewah. Operator gerai makan kasual mencoba bersaing langsung dengan gerai makan cepat saji. Konsumen yang miskin waktu semakin menuntut penawaran produk yang lebih berfokus pada kenyamanan dari ujung saluran yang lebih kasual. Sebagai perbandingan, operator makanan cepat saji berkembang melintasi batas saluran untuk meningkatkan frekuensi pengunjung, menargetkan konsumen yang kurang sensitif terhadap harga. Salah satu contoh kuncinya adalah menawarkan alkohol dengan makanan ringan, bersaing langsung dengan saluran PCB.

Perkembangan Outlet Sub Sektor Selain Restoran

Pada tahun 2018, gerai kedai kopi dan teh tersebut membukukan penjualan sebesar USD 11,6 miliar, menyumbang 4,2% dari keseluruhan penjualan di sektor jasa makanan. Outlet ini memiliki sejumlah besar operator yang dirantai lebih besar, baik lokal maupun internasional. Perusahaan utama termasuk Starbucks, Doutor, Komeda dan Tully's. Banyak konsumen yang menggunakan gerai ini sebagai kompromi antara kenyamanan yang ditawarkan gerai makan cepat saji dan relaksasi yang ditawarkan oleh restoran layanan lengkap. Banyak konsumen lansia juga menggunakan outlet ini untuk sosialisasi dan relaksasi rutin. Kedai kopi dan teh semakin terpolarisasi antara lokasi yang menawarkan layanan nyaman saat bepergian ke pengunjung miskin dan lokasi yang menawarkan suasana santai di mana pengunjung dapat bersantai dan bersosialisasi dengan teman.



Jepang memiliki salah satu rantai pasokan makanan paling berkembang di dunia. Restoran individu cenderung membeli makanan di pasar makanan segar, supermarket, dan / atau toko ritel terdekat. Rantai restoran cenderung mendapatkan makanan dari grosir industri layanan makanan yang menawarkan pengiriman/ pengiriman gabungan bahan makanan dan bisnis restoran.

Pada tahun 2018, sub sektor PCB adalah yang terbesar kedua berdasarkan pendapatan di sektor jasa makanan laba Jepang, menyumbang 19% dari total pendapatan. Di sub sektor PCB, klub malam mencatat penjualan tertinggi sebesar USD 23,9 miliar pada 2018, diikuti oleh bar (USD 15,2 miliar), dan pub (USD 10,1 miliar). Ketiga gerai ini tumbuh dengan CAGR 0,8%, 0,3% dan 0,3%, masing-masing dari 2015 hingga 2018 dan diperkirakan tumbuh pada CAGR 0,2%, 0,1%, dan 0,1%, masing-masing dari 2019 hingga 2022.



Di sub sektor ritel (*on-trade*) (menyumbang 11% dari total penjualan jasa makanan pada 2018), toko serba ada mencatat penjualan tertinggi sebesar USD 14,8 miliar pada 2018, diikuti oleh gerai roti (USD 7,9 miliar). Dua gerai teratas ini menyumbang 75,4% dari total penjualan dalam sub sektor ritel (USD 30,1 miliar). Kedua gerai tersebut tumbuh dengan CAGR 0,8% dan 0,9%, masing-masing dari 2015 hingga 2018 dan diperkirakan tumbuh pada CAGR 0,3% dari 2019 hingga 2022.

Di sub sektor akomodasi (menyumbang 9,1% dari total penjualan jasa makanan pada 2018), hotel & motel mencatat penjualan tertinggi sebesar USD 17,2 miliar pada 2018, diikuti oleh

gerai wisma (USD 2,3 miliar). Dua gerai teratas ini menyumbang 78,6% dari total penjualan di sub sektor akomodasi (USD 24,9 miliar). Kedua gerai tersebut tumbuh dengan CAGR 0,8% dan 0,6% masing-masing dari 2015 hingga 2018 dan diperkirakan tumbuh pada CAGR 0,3% dan 0,2% masing-masing dari 2019 hingga 2022.

Di sub sektor tempat kerja (terhitung 5,7% dari total penjualan jasa makanan pada 2018), gerai industri mencatat penjualan tertinggi sebesar USD 10,1 miliar pada 2018, disusul gerai pemerintah (USD 3,5 miliar). Dua gerai teratas ini menyumbang 87,1% dari total penjualan dalam sub sektor tempat kerja (US \$ 15,8 miliar). Kedua gerai tersebut tumbuh dengan CAGR 0,3% dan 0,7%, masing-masing dari 2015 hingga 2018 dan diperkirakan akan tumbuh pada CAGR 0,1% dan 0,2% masing-masing dari 2019 hingga 2022.

Distribusi

Jepang memiliki salah satu rantai pasokan makanan paling berkembang di dunia. Restoran individu cenderung membeli makanan di pasar makanan segar, supermarket, dan/ atau toko ritel terdekat. Rantai restoran cenderung mendapatkan makanan dari grosir industri layanan makanan yang menawarkan pengiriman/ pengiriman gabungan berbagai macam bahan usaha makanan dan restoran. Beberapa pedagang grosir ini mengimpor makanan langsung dari luar negeri, tetapi sebagian besar membeli makanan impor melalui *trade house*, yang berfungsi sebagai importir sah produk dan menjalankan berbagai fungsi, antara lain: menangani dokumentasi, membersihkan bea cukai, pengujian, pergudangan, dan mendanai inventaris.

Beberapa pengecer "cash and carry", termasuk klub grosir seperti COSTCO dan METRO, adalah sumber populer untuk produk makanan di antara operator layanan makanan berukuran lebih kecil. Yang terbesar adalah Gyomu Super (supermarket bisnis) milik perusahaan lokal Kobe Bussan yang memiliki total 777 gerai. Selain itu, grosir makanan regional, telah

membentuk aliansi pembelian strategis dan membuka gerai cash & carry. Daging kemasan curah, makanan laut, produk segar, kopi, bumbu / bumbu, anggur, keju, sayuran beku, dan makanan panggang beku adalah produk makanan yang laris di gerai ini.



Perusahaan perdagangan umum besar (seperti Mitsubishi, Marubeni, Mitsui, Itochu, dll.) Memiliki banyak divisi yang mengkhususkan diri pada berbagai variasi produk makanan impor, sementara importir kecil cenderung mengkhususkan diri pada lini terbatas barang-barang bernilai tinggi. Mayoritas operator layanan makanan besar menggunakan perusahaan perdagangan atau menggunakan pusat distribusi yang ditunjuk daripada grosir, meskipun beberapa mengimpor produk secara langsung. Bahkan kemudian, mereka sering mengontrak operasi rantai pasokan termasuk pemrosesan impor, manajemen inventaris, dan pengiriman.

Grosir yang berfokus pada HRI (Hotel, Restoran, Institusional) sedang berkonsolidasi. Untuk menambah nilai, sebagian besar pedagang grosir besar memiliki truk distribusi mereka sendiri dan fokus pada pengiriman lini produk yang luas yang dapat secara efisien menyediakan layanan satu atap kepada operator layanan makanan kecil atau rantai kecil. Beberapa pedagang grosir sekarang juga mulai mengimpor produk secara langsung untuk mengurangi biaya lebih lanjut.

Sumber: Government of Canada



TREN PASAR RESTORAN DI JEPANG

Trend Pasar

Pasar jasa makanan Jepang diproyeksikan mengalami CAGR 2,90% selama periode perkiraan 2020-2025.

Pasar jasa makanan Jepang terutama didorong oleh meningkatnya frekuensi makan di luar, di tengah jadwal yang padat dan meningkatnya pengaruh pola diet lintas budaya, karena kehadiran kuat penyedia jasa makanan yang menawarkan masakan Jepang, Korea, etnis, dan barat.

Konsumen Jepang, secara umum, cenderung sangat menuntut, sangat menekankan pada kualitas dan merek, serta bersedia menghabiskan lebih banyak sumber daya untuk produk yang memiliki nilai tambah. Tren terbaru dalam layanan makanan Jepang termasuk mencantumkan kalori pada menu restoran. Terkait dengan tren keseluruhan ini, perhatian yang kuat telah diberikan pada kandungan gula, dan produk dengan kandungan gula yang lebih rendah dianggap lebih sehat, yang diharapkan dapat mendorong pasar ke depan.

Kecenderungan ke arah Masakan Amerika dan Barat

Variasi restoran dan item menu yang tersedia dalam layanan makanan Jepang terus berkembang di negara tersebut karena

konsumen Jepang tertarik untuk mencoba berbagai masakan baru dan beragam yang tersedia. Makanan dari Eropa, Asia, Australia, dan Amerika menjadi semakin populer, sebagian karena banyaknya orang Jepang yang bepergian ke luar negeri setiap tahun (17,9 juta pada 2017, sesuai laporan USDA). Selain itu, konsumen memiliki akses ke media dan internet, mengekspos mereka ke berbagai produk, aktivitas, dan gaya hidup internasional. Di sisi lain, industri pariwisata Jepang juga mengalami pertumbuhan pesat, yang pada gilirannya menguntungkan bagi merek jasa makanan internasional di negara tersebut. Sebanyak 31,2 juta turis asing datang ke Jepang pada 2018 lalu.

Restoran Layanan Lengkap Memegang Pangsa Pasar Terbesar

Karena pendapatan komersial yang tinggi dan pertumbuhan lapangan kerja yang stabil di Jepang, konsumen memiliki preferensi untuk makan di luar. Industri makanan Jepang menghasilkan berbagai macam makanan, seperti makanan tradisional Jepang, makanan internasional, dan makanan yang berorientasi pada kesehatan untuk semua demografi. Frekuensi makan di luar berbeda untuk pria dan wanita, karena konsumen pria lebih sering mengunjungi semua jenis restoran layanan lengkap daripada konsumen wanita. Padahal, usia konsumen juga berpengaruh pada pasar,

karena penduduk usia 18-24 tahun menduduki rata-rata frekuensi makan keluar bulanan tertinggi, disusul penduduk umur 25-34 tahun. Fast food, Cafe and Bar, dan 100% Home Delivery Restaurant dapat menjadi ancaman bagi restoran dengan layanan lengkap di masa mendatang.

Lanskap Kompetitif

Pasar jasa makanan Jepang sangat terfragmentasi dan sebagian besar didominasi oleh pemain lokal. Para pemain kunci memulai merger dan akuisisi sebagai salah satu strategi utama mereka untuk mencapai konsolidasi dan

mengoptimalkan penawaran mereka. Apalagi, para pemain ini bergabung dengan pemain lokal, untuk menguasai pasar lokal. Misalnya: Pada Januari 2018, Yoshinoya Holdings Co, Ltd telah membuka Toko Stasiun Tokyu Chuorinkan yang sejalan dengan strategi ekspansinya. Beberapa pemain utama dalam pasar yang diteliti adalah McDonald's Corporation, Nyam! Brands Inc., Zensho Holdings Co Ltd, Skylark Group, dan Yoshinoya Holdings Co Ltd.

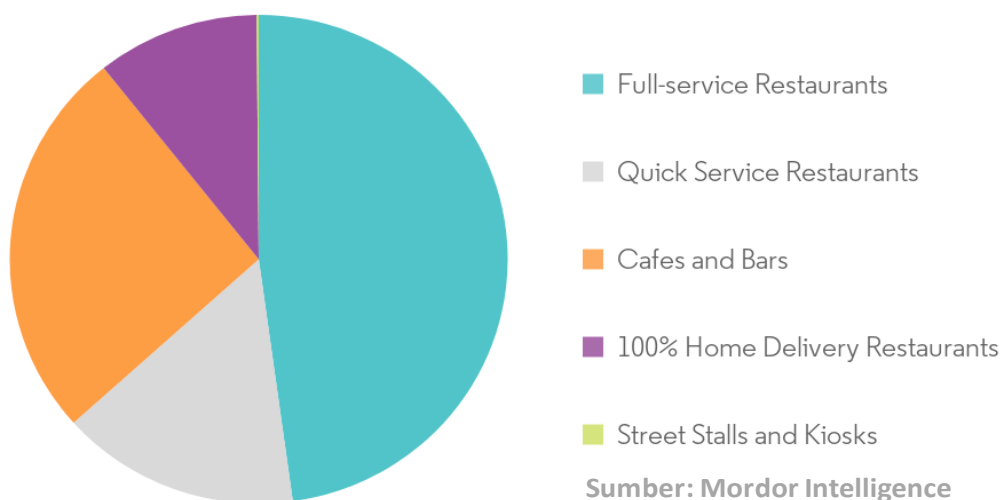
Sumber: Mordor Intelligence

Jumlah Outlet Restoran di Jepang, 2016



Sumber: USDA Foreign Agricultural Service

Pangsa Pasar (%) berdasarkan Jenis, 2019



Sumber: Mordor Intelligence



TAHAPAN MENDIRIKAN RESTORAN BAGI WNA DI JEPANG



TAHAPAN UMUM MENDIRIKAN RESTORAN DI JEPANG

Sebagian besar Warga Negara Asing (WNA) yang ingin membuka usaha di Jepang (tidak memiliki relasi bisnis dengan warga negara Jepang, akan cenderung menggunakan jasa konsultan (*lawyer*) di Jepang untuk membantu dalam membuka bisnisnya. Hal tersebut disebabkan adanya kendala bahasa serta banyak perizinan yang harus dipenuhi.

Selain *lawyer*, pemerintah daerah di Jepang juga memiliki lembaga yang berfungsi untuk memberikan asistensi penuh untuk membantu para WNA yang akan memulai bisnis di Jepang. Sebagai contoh, pemerintah Osaka city memiliki Osaka International Business Promotion Center (IBPC) untuk membantu WNA yang akan membuka bisnis di Jepang.

Bagi WNA atau *non-resident*, salah satu persyaratan awal yang diperlukan untuk dapat membuka rekening bank, menyewa properti dan merekrut pegawai/tenaga kerja adalah memiliki *company registration*.

Secara umum, tahapan mendirikan restoran di Jepang adalah sebagai berikut:

- ✓ *Company Registration* merupakan persyaratan yang harus dilakukan untuk dapat menyewa properti di Jepang, membuka rekening bank dan merekrut tenaga kerja. *Company Registration* dapat diperoleh melalui *Legal Affair Bureau*. Waktu yang diperlukan untuk proses perizinan *Company Registration* membutuhkan waktu 3 (tiga) bulan.
- ✓ Bagi warga negara asing yang berkeinginan untuk membuka jasa kuliner/restoran di Jepang, harus memiliki *business manager visa* yang berarti harus memiliki perusahaan baru. Waktu yang diperlukan untuk proses perizinan *business manager visa* membutuhkan waktu 1 (satu) s.d. 2 (dua) bulan.
- ✓ Setelah mendapatkan *business manager visa* dan *company registration*, pembukaan rekening bank dapat dilakukan. Minimum modal yang harus tersedia di bank yaitu sebesar JPY 5.000.000,- (setara IDR 650.000.000).
- ✓ Setelah mendapatkan *business manager visa*, maka ijin selanjutnya yang dipenuhi adalah *Restaurant Business permit*. Izin tersebut dikeluarkan oleh *Public Health Centers* setempat di lokasi perusahaan. proses perizinan *Business Permit* membutuhkan waktu 1 (satu) bulan.



PENDAFTARAN PERUSAHAAN

Jenis Struktur Bisnis di Jepang

Saat memulai proses pendirian di Jepang, salah satu aspek terpenting adalah memilih struktur bisnis. Di sini kita akan membahas dua struktur utama, Kabushiki Kaisha (KK) dan Godo Kaisha (GK) dan satu lainnya yaitu Kemitraan Perseroan Terbatas (Limited Liabilities Partnership/ LLP).

Kabushiki Kaisha (KK)

Kabushiki Kaisha (KK) adalah jenis perusahaan yang paling populer untuk dipilih di Jepang. Disebut sebagai "perusahaan saham gabungan" atau "korporasi", memilih KK dapat menguntungkan karena telah mapan dan dipercaya di Jepang. Saat berbisnis dengan penduduk setempat atau merekrut pekerja baru, ini dapat menguntungkan Anda karena reputasi KK.

Karena KK adalah sebuah korporasi, saham diperdagangkan secara bebas di pasar terbuka dan uang dapat dikumpulkan dengan lebih mudah. Sebagai imbalannya, ketika bisnis di perusahaan berjalan dengan baik, investor akan menerima dividen. Hal ini dapat sangat membantu perusahaan berukuran menengah hingga besar yang mungkin ingin berkembang.

Berdasarkan hukum Jepang saat ini, Anda tidak harus memiliki dewan direksi, tetapi jika demikian, Anda diharuskan memiliki 3 direktur dan seorang auditor juga diharuskan untuk melaporkan kembali kepada pemegang saham tentang keuangan dan operasi dalam perusahaan. Auditor pada umumnya, seseorang di luar perusahaan.

Dalam subjek perpajakan, KK dikenakan pajak dua kali lipat seperti banyak negara lain dengan tipe struktur serupa. Ini berarti bahwa korporasi dikenakan pajak atas pendapatannya, dan sekali lagi, setelah dividen dibagikan kepada pemegang saham. Bersamaan dengan pajak berganda ini, terdapat rapat pemegang saham tahunan wajib. Meskipun, ini normal untuk sebagian besar negara.

Saat membuat keputusan dalam perusahaan, hanya sebagian besar pemegang saham yang harus menyetujui keputusan tersebut untuk disahkan.

Beberapa kebutuhan yang Anda perlukan untuk menggabungkan perusahaan Anda untuk kabushiki kaisha adalah anggaran dasar untuk perusahaan, stempel perusahaan, lokasi kantor, dan tentu saja uang untuk perusahaan Anda.

- 1 Anda memerlukan promotor yang memiliki setidaknya satu saham perusahaan untuk

mengisi anggaran dasar dan pergi ke kantor notaris untuk mendapatkan notaris. Untuk informasi lebih lanjut, kunjungi Biro Urusan Hukum setempat Anda.

- 2 Siapkan rekening bank untuk perusahaan Anda. Transfer dana perusahaan ke sini. (ingat, Anda harus memberikan bukti transfer ini nanti) Cetak dan isi dokumen yang Anda terima dari Biro Urusan Hukum. Miliki stempel perusahaan.
- 3 Gabungkan perusahaan Anda.

Godok Kaisha (GK)

Godok Kaisha (GK) adalah perusahaan yang cukup baru dan kurang terkenal untuk didirikan. Disebut sebagai Perseroan Terbatas, GK dapat menjadi ideal untuk jenis perusahaan yang lebih kecil bagi orang-orang yang ingin menjaga segala sesuatunya lebih sederhana dan menghindari logistik untuk mengoperasikan perusahaan dengan banyak kepatuhan perusahaan.

Berbeda dengan KK, perusahaan GK tidak bisa menjual saham dan mengumpulkan uang dengan cara ini. Sebaliknya, anggota GK biasanya menginvestasikan uang atau harta mereka sendiri ke dalam perusahaan. Semua anggota harus dengan suara bulat puas dengan perubahan dalam perusahaan, seperti pengalihan kepemilikan atau perubahan perusahaan dari GK menjadi KK, kecuali dinyatakan lain dalam anggaran dasar.

Anggaran Dasar adalah dokumen hukum yang mendirikan korporasi. Ini akan memiliki informasi seperti nama perusahaan, lokasi, jenis struktur, dll.

Salah satu keuntungan terbesar dari GK adalah fleksibilitasnya. GK dibatasi oleh lebih sedikit batasan seperti KK. Berbeda dengan KK, GK tidak diwajibkan membentuk direksi atau rapat pemegang saham tahunan. Keputusan bisnis penting dapat dibuat secara informal jika semua anggota setuju. Contoh keputusan bisnis utama adalah menjual aset besar atau membubarkan perusahaan. Seorang manajer juga dapat ditempatkan untuk menjalankan perusahaan yang mirip dengan direktur KK.

Berbeda dengan beberapa negara lain dengan jenis perusahaan yang serupa, GK juga dikenakan pajak dua kali lipat.

Beberapa kebutuhan yang Anda butuhkan untuk menggabungkan perusahaan Anda untuk godok kaisha adalah inkan untuk perusahaan, dan untuk setiap direktur di dalam perusahaan, alamat aman ruang kantor Anda dan rincian artikel perusahaan.

- 1 Kepala Biro Urusan Hukum di lingkungan atau kotamadya di kota Anda akan memulai perusahaan Anda. Di sana, Anda dapat menerima formulir OCR dan formulir pendaftaran inkan untuk perusahaan Anda. (setiap sutradara juga perlu mendaftarkan inkan mereka)
- 2 Siapkan rekening bank untuk proses penggabungan. Transfer dana perusahaan ke sini. (ingat, Anda harus memberikan bukti transfer ini nanti) Cetak dan isi dokumen yang Anda terima dari Biro Urusan Hukum.
- 3 Setelah Anda memiliki semua dokumen yang benar, Anda harus kembali ke Biro Urusan Hukum dan meminta mereka memeriksa dokumen Anda. Anda perlu membeli cap pendapatan untuk formulir aplikasi LLC Anda. Kirimkan semuanya. Setelah itu, Anda akan menerima formulir permohonan pendaftaran inkan perusahaan, formulir permohonan akta pendaftaran inkan dan formulir permohonan akta pendirian. Akan ada tanggal bagi Anda untuk kembali menyelesaikan proses ini.
- 4 Pergi ke departemen pajak untuk mengambil dokumen pajak. Informasi pajak Jepang Biasanya panjang dan rumit. Para profesional dapat membantu mempermudah proses ini dan membantu Anda saat masalah pajak Anda!

Yugen Sekinin Jigyo Kumiai (LLP- Kemitraan Perseroan Terbatas)

Yugen Sekinin Jigyo Kumiai setara dengan Kemitraan Perseroan Terbatas. Ini adalah kemitraan antara dua orang, dan semua kesepakatan dibuat oleh mitra. LLP bukan korporasi dan tidak seperti KK dan GK, tidak ada pajak berganda. Kemitraan biasanya ideal untuk

pemilik bisnis kecil dan biasanya pemilik sangat terlibat langsung dengan bisnis mereka di semua tingkatan.

Jenis Operasi di Jepang

Kantor Perwakilan (Tsuzaiin Jimusho)

Jenis operasi ini merupakan perpanjangan dari perusahaan induk atau digunakan untuk mengantisipasi pendirian perusahaan yang lebih luas di Jepang. Kantor perwakilan tidak diperbolehkan menjual barang dan mengumpulkan uang, melainkan digunakan untuk melakukan penelitian, pemasaran, mengumpulkan informasi lain dan digunakan sebagai tempat penyimpanan untuk perusahaan induk.

Kantor Cabang (Shiten)

Ini cocok untuk bisnis yang ingin terlibat dalam aktivitas komersial dan pendaftaran diperlukan tidak seperti kantor perwakilan. Jika Anda ingin terlibat dalam penjualan barang atau transaksi lain di Jepang, Anda memerlukan perwakilan, kantor cabang, dan perusahaan Jepang atau semacam kemitraan.

Perusahaan ini dapat dilihat sebagai perpanjangan tangan dari perusahaan induk. Pajak dibayar dan semua tanggung jawab dalam hal debit dan kredit menjadi tanggung jawab perusahaan induk. Keputusan juga diharapkan terutama dibuat oleh perusahaan induk. Dalam jenis operasi ini, Anda dapat membuka rekening bank atas nama perusahaan.

Kantor Anak Perusahaan (Kogaisha atau Nihon Houjin)

Di kantor anak perusahaan, terdapat batasan paling sedikit yang terkait dengan aktivitas perusahaan Anda. Ada beberapa jenis struktur yang dapat dipilih saat menyiapkan operasi semacam ini, seperti Kabushiki Geisha atau Godo Gaisha.

Berbeda dengan kantor cabang, kantor subsidiary dipandang sebagai perusahaan yang terpisah dari kantor induk. Korporasi sendiri di Jepang bertanggung jawab atas debit dan kredit. Mirip dengan kantor cabang, pajak dibayarkan, dan Anda dapat membuat rekening bank perusahaan. Perusahaan dapat membuat keputusan sendiri terkait perusahaan itu sendiri.

Prosedur Pendaftaran Perusahaan di Jepang

1. Memiliki Alamat Kantor
2. Siapkan Artikel Pendirian (*Article of Incorporation/ AOA*) dan Notariskan AOA
3. Setoran Modal
4. Menyiapkan dokumen pendaftaran perusahaan (formulir aplikasi, dokumen lain seperti cap perusahaan & pendaftarannya, surat perjanjian dari direksi yang menjabat)
5. Mengajukan aplikasi pendaftaran perusahaan (Harganya minimal 150.000 yen untuk KK dan 60.000 yen untuk GK)
6. Sertifikat Pendaftaran Diterbitkan

Setelah seluruh proses selesai, maka pemeriksaan jaminan dan kepatuhan dilakukan

oleh departemen kemudian mengeluarkan sertifikat penggabungan yang akan menjadi identitas perusahaan dalam korespondensi di masa mendatang dan diperlukan untuk mendapatkan pendaftaran lain yang berlaku yang ditentukan oleh hukum di Jepang.

7. Dapatkan registrasi Pajak & Asuransi Sosial
Setelah penggabungan perusahaan selesai, perusahaan diharuskan untuk mendapatkan nomor pajak serta pendaftaran asuransi sosial untuk bekerja lebih jauh dalam hukum Jepang.

Semua prosedur ini membutuhkan waktu total 2 hingga 4 minggu, meskipun bisa lebih lama jika beberapa investor tinggal di luar negeri. Namun, jika bisnis/ perdagangan memerlukan izin profesional untuk beroperasi di Jepang, diperlukan waktu 2 hingga 4 bulan sebelum dapat menjalankan bisnis sepenuhnya di Jepang.

Sumber; smejapan.com, enterslice.com



MENDAPATKAN VISA MANAJER BISNIS

Jika sudah memiliki visa (status kependudukan) yang tidak memiliki batasan pada jenis kegiatan seperti visa Penduduk Permanen, Pasangan atau Anak Warga Negara Jepang, maka bebas memilih struktur bisnis yang akan dilakukan apakah itu adalah pemilik tunggal (kojin jigyo) atau perusahaan (KK atau GK).

Jika ingin memulai bisnis di Jepang tetapi tidak memiliki visa jangka panjang yang memungkinkan Anda untuk melakukannya, Anda perlu mengajukan permohonan visa Investor/ Manajer Bisnis. Seorang manajer/ administrator bisnis adalah seseorang yang bekerja dalam perdagangan atau industri lain di Jepang sebagai manajer, administrator, dan lainnya dari suatu bisnis, atau yang terlibat dalam tugas manajerial di industri yang diakui. Dengan kata lain, ini adalah status kependudukan yang diperlukan bagi mereka yang mengelola bisnis.

Ada beberapa syarat yang harus dipenuhi agar memenuhi syarat untuk mendapatkan visa Investor/ Manajer Bisnis. Dalam banyak kasus diharuskan untuk mendaftarkan perusahaan dengan modal minimal 5 juta yen sebelumnya Anda dapat mengajukan visa. Selain itu, Perusahaan harus memiliki ruang kantor di Jepang dan rencana bisnis harus disetujui oleh otoritas terkait. Pelamar visa juga harus memiliki gaji/ penghasilan yang cukup untuk hidup mandiri di Jepang dan bisnis harus mempekerjakan

setidaknya satu karyawan penuh waktu yang merupakan warga negara Jepang, Penduduk Permanen, Pasangan atau Anak dari Warga Negara Jepang, Pasangan atau Anak dari Penduduk Permanen, atau warga negara asing dengan visa Jangka Panjang.

Ada beberapa faktor yang menjadi pertimbangan Kantor Imigrasi untuk menyetujui aplikasi visa atau tidak, seperti stabilitas dan kredibilitas bisnis, keseimbangan untung rugi, jumlah karyawan, dan jenis bisnis, antara lain.

Jenis visa dalam bisnis restoran yang dibutuhkan:

- *visa manajer bisnis untuk memulai restoran dan sebagai pemilik*
- *visa kerja yang sesuai untuk dipekerjakan ke posisi lain sebagai karyawan:*
 - ✓ *visa kerja chef untuk menjadi koki*
 - ✓ *visa "insinyur, pengetahuan manusia dan visa layanan internasional" untuk profesional asing yang sangat terampil seperti akuntan, dll.*

Harap dicatat bahwa Anda tidak dapat dipekerjakan sebagai pelayan / pramusaji atau pembersih peralatan dapur atau pencuci piring, karena Jepang tidak mengeluarkan visa untuk jenis pekerjaan manual sederhana yang dapat dipelajari atau dilakukan dengan pengulangan operasi sederhana.

Visa manajer bisnis biasanya diberikan selama satu tahun. Sebelum tanggal kedaluwarsa visa, penduduk dapat mengajukan perpanjangan, asalkan persyaratan masih terpenuhi. Tidak ada batasan jumlah ekstensi yang diizinkan. Setelah visa diperoleh, tanggungan (pasangan, anak dan orang tua) dapat mengajukan visa umum tanggungan.

Biasanya, pemegang visa mungkin memenuhi syarat untuk tinggal permanen setelah 10 tahun terus menerus tinggal resmi di negara tersebut (3 jika menikah dengan warga negara Jepang). Ia harus memberikan penjelasan tertulis yang mencantumkan alasan lamaran mereka, memiliki hubungan yang kuat dengan negara dan posisi keuangan yang baik. Kefasihan dalam bahasa Jepang dan penghargaan atau penghormatan profesional dapat secara positif mempengaruhi proses persetujuan aplikasi. Bagaimanapun, memenuhi persyaratan ini tidak menjamin persetujuan aplikasi.

Seorang pemegang visa manajer bisnis dapat mengajukan permohonan perlakuan imigrasi preferensial dengan mengubah status tempat tinggal mereka menjadi Profesional Asing yang Sangat Terampil.

Status tempat tinggal ini diberikan kepada imigran yang telah mencetak setidaknya 70 poin di kartu skor Imigrasi mereka. Skor terutama didasarkan pada kualifikasi profesional, tingkat pendidikan dan gaji tahunan. Status tempat tinggal ini memiliki masa berlaku 5 tahun, dan memberikan hak kepada pemegangnya untuk mengajukan permohonan tempat tinggal permanen setelah 3 tahun. Mereka yang mendapat skor lebih dari 80 poin dapat mendaftar setelah hanya satu tahun.

Setelah 5 tahun tinggal di negara tersebut, seorang penduduk mungkin memenuhi syarat untuk mengajukan kewarganegaraan. Kewarganegaraan dapat diberikan jika dia telah tinggal setidaknya lebih dari 290 hari per tahun di negara tersebut, memiliki ikatan yang kuat dengan negara tersebut, dapat berbicara bahasa Jepang dengan lancar dan telah terintegrasi penuh dalam masyarakat Jepang. Memenuhi persyaratan ini tidak menjamin dalam hal apa pun persetujuan aplikasi.

Proses Mendapatkan Visa Manajer Bisnis di Jepang

Langkah 1: Memahami Dokumen Pendahuluan

Jika tujuannya adalah untuk memulai bisnis sendiri, maka terlebih dahulu perlu mendaftarkan perusahaan di Jepang dan harus memiliki kantor fisik di Jepang. Memang benar bahwa banyak bisnis restoran hanya memiliki satu alamat, yaitu alamat dari lokasi restoran itu sendiri. Namun, pada tahap awal bisnis, Anda perlu mendapatkan kantor. Mungkin juga diperlukan jika Anda membangun bisnis dari luar Jepang.

Alasan dari kebutuhan tersebut adalah akan sulitnya memisahkan tempat memasak/penyajian dari tempat bisnis (kantor), yang sering kali diminta oleh pihak berwenang yang datang untuk memeriksa fasilitas Anda. Pada tahap selanjutnya, ketika fasilitas makanan Anda siap untuk dijalankan, Anda mungkin dapat membuat *back-office* atau dengan cara lain meletakkan kantor Anda di tempat yang sama dengan restoran Anda.

Adapun, jika tujuannya adalah untuk mengelola bisnis yang ada di Jepang, maka untuk mendapatkan visa manajer bisnis setidaknya harus memiliki pengalaman tiga tahun di bidang manajemen atau operasi bisnis. Selain itu, gaji yang diperoleh untuk pekerjaan itu harus sama dengan warga negara Jepang untuk kategori pekerjaan yang sama.



Langkah 2: Melengkapi Dokumen yang Dibutuhkan Lebih Lanjut



Setelah memutuskan kegiatan mana yang Anda cari untuk mendapatkan visa manajer bisnis di Jepang, langkah selanjutnya adalah mengumpulkan dokumen pendukung lebih lanjut.

- Rencana Bisnis
Ini harus mencakup jenis bisnis yang akan dijalankan, bagaimana memasarkan barang atau jasa tersebut, dan strategi bisnis lebih lanjut bersama dengan operasi bisnis, manajemen, dan aktivitas keuangan.
- Salinan Pendaftaran Perusahaan (Tokibo Tohon)
- Laporan Untung dan Rugi
Laporan ini harus dalam bahasa Jepang dan dapat disiapkan dari akuntan profesional Jepang.
- Dokumen Bukti Jumlah Karyawan Penuh Waktu dan Informasi Penggajian
Perlu diingat bahwa bisnis yang dijalankan harus memiliki setidaknya dua karyawan penuh waktu. Karyawan dapat berupa warga negara Jepang atau warga negara asing dengan tempat tinggal permanen.
- Dokumentasi penggajian harus mencakup gaji pokok, pemotongan pajak dan pemotongan untuk asuransi sosial dan asuransi tenaga kerja.
- Foto Kantor
- Dokumen yang menyatakan modal investasi
- Dokumen yang menyatakan peran Anda di perusahaan serta durasi pekerjaan dan informasi gaji Anda
- Jika Anda mencoba menjalankan bisnis yang ada di Jepang, Anda harus memiliki dokumen

yang menyatakan perusahaan penerbangan Anda sebelumnya dan sertifikat kelulusan yang menunjukkan jurusan manajemen atau administrasi

Langkah 3: Permohonan Sertifikat Kelayakan (COE)

別記第六号の四様式 (第六条の二関係)
在留資格認定証明書
CERTIFICATE OF ELIGIBILITY
日本国政府法務省
Ministry of Justice, Japanese Government

番号 No. 神認T

氏名 Name	性別 男 M 女 F Sex	写真 photo
Family Name Given Name		
国籍・地域 Nationality / Region	生年月日 Date of Birth	
フィリピン	19	日
日本での職業及び勤務(通学)先等 Profession or Occupation/Organization to be employed or to		

Sertifikat kelayakan adalah dokumen yang dikeluarkan oleh Otoritas Imigrasi Jepang. Ini adalah cara untuk menyatakan bahwa Anda dapat menangani kategori pekerjaan tertentu di Jepang. Permohonan COE harus diserahkan ke kantor imigrasi terdekat di Jepang.

Biasanya, Anda akan mendapatkan persetujuan COE untuk visa manajer bisnis dalam waktu empat hingga enam minggu. Segera setelah COE Anda disetujui, Anda akan menerima pemberitahuan mengenai COE Anda yang siap diambil dari kantor imigrasi regional.

Langkah 4: Menerima Kartu Tanda Penduduk Status Manajer Bisnis

Setelah COE tersebut disetujui, Anda perlu mengubah status Anda menjadi manajer bisnis atau visa investor dan Anda akan menerima status baru kartu penduduk.

日本国政府 在留カード
GOVERNMENT OF JAPAN RESIDENCE CARD 番号 AB12345678CD

氏名 TURNER ELIZABETH
NAME

生年月日 1985年12月31日 性別 女 F, 国籍・地域 米国
DATE OF BIRTH 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 SEX NATIONALITY/REGION

住居地 東京都千代田区豊が国1丁目1番1号豊が国ハイム202号
ADDRESS

在留資格 留学
STATUS College Student

在留期間(満了日) 4年3月(2018年10月20日)
PERIOD OF STAY (DATE OF EXPIRATION)

許可の種別 在留期間更新許可(東京入国管理局長) MOJ
許可年月日 2014年06月10日 交付年月日 2014年06月10日

このカードは 2018年10月20日まで有効です。 法務大臣

Sumber: smejapan.com



MENDAPATKAN IZIN BISNIS RESTORAN

Menjalankan restoran memerlukan penanganan berbagai jenis produk mentah dan matang serta alkohol. Konsumsi makanan dan minuman berdampak langsung pada kesehatan seseorang. Oleh karena itu, untuk memastikan kualitas dan keamanan hidangan yang disajikan, pemilik restoran perlu mendapatkan izin untuk mengoperasikan restoran (*Inshokuten eigyou kyouka*).

Aturan untuk mendapatkan izin restoran bagi warga Jepang hampir sama dengan orang asing, dengan satu perbedaan utama. Warga Jepang dapat membuka restoran sendiri dan menjadi pemilik, koki, pelayan, manajer keamanan, akuntan, dll.

Di sisi lain, orang asing tidak dapat melakukannya. Alasannya adalah persyaratan visa. Menjalankan bisnis di Jepang sebagai orang asing dan menjadi juru masak atau akuntan di Jepang sebagai orang asing adalah jenis kegiatan yang berbeda dan masing-masing kegiatan/pekerjaan memerlukan jenis visa yang berbeda. Sebagai orang asing, Anda hanya bisa mendapatkan satu jenis visa dalam satu waktu.

Persyaratan Menjalankan Restoran

Persyaratan untuk menjalankan restoran sangat sedikit, tetapi persyaratan tersebut perlu diperhatikan dengan sangat ketat karena memengaruhi kualitas dan keamanan makanan dan tempat.

Saat mengoperasikan restoran atau bar, Anda perlu melakukan hal-hal berikut:

1. Menunjuk manajer sanitasi makanan

Setiap orang yang bekerja di restoran secara penuh waktu, terlepas dari posisinya, dapat ditunjuk sebagai manajer sanitasi, termasuk pemiliknya. Jika pemegang izin pengelola sanitasi saat ini berhenti, maka pengelola sanitasi baru perlu segera ditunjuk.

Saat menunjuk supervisor sanitasi makanan, pemilik perlu mengajukan janji temu dengan pusat perawatan kesehatan setempat. Dalam hal pemilik sekaligus menjadi pengawas sanitasi Makanan, maka pemilik perlu mengikuti kuliah yang dilakukan oleh otoritas terkait.

Ketika pemilik atau karyawan yang ditugaskan telah memperoleh izin yang diperlukan yang disebutkan di atas, selanjutnya adalah menyiapkan dokumen dan fasilitas yang diperlukan, peralatan. Izin-izin ini merupakan salah satu dokumen yang diperlukan untuk pengajuan izin usaha restoran.

Agar manajer sanitasi yang ditugaskan mendapatkan sertifikasi, dia harus menyelesaikan pelatihan sanitasi di pusat layanan kesehatan yang sesuai. Pelatihan hanya memakan waktu satu hari dan mencakup kuliah 6 jam tentang kebersihan makanan (dalam bahasa Jepang) dan ujian berdasarkan ceramah tersebut. Biaya kursus dan ujian sekitar 10.000 yen. Bergantung pada lokasi Anda, Anda mungkin perlu memperbarui lisensi Anda setiap tahun atau setiap tiga tahun.

Terkadang orang asing tanpa status kependudukan di Jepang tidak dapat mengikuti ujian kebersihan. Jika karena alasan tertentu Anda berencana mengikuti ujian di Jepang tanpa status penduduk, periksa peraturan perawatan kesehatan setempat.

2. Menunjuk manajer pencegahan kebakaran



Izin ini diwajibkan berdasarkan *Fire Service Act* dan dapat diperoleh dari pemadam kebakaran setempat. Ada dua jenis izin untuk manajer pencegahan kebakaran. Biaya kursus per lisensi sekitar 5000 yen. Alur faktor berikut akan mempengaruhi jenis izin yang perlu Anda peroleh dari pemadam kebakaran:

- Kapasitas dan luas lantai restoran Anda:
 - di bawah 30 orang - tidak perlu lisensi
 - lebih dari 30 orang - izin pencegahan kebakaran diperlukan untuk:
 - luas lantai di bawah 300 m² (lisensi manajer pencegahan kebakaran junior)

— luas lantai lebih dari 300 m² (lisensi manajer senior pencegahan kebakaran)

- Menggunakan api untuk memasak: dapatkan lisensi sebelum memasang peralatan memasak.

3. Memberi tahu polisi dan kantor pajak

Jika Anda berencana menjalankan bar, menawarkan alkohol dalam jumlah berapa pun setelah tengah malam, atau alkohol yang dibawa pulang, Anda perlu mendapatkan izin penjualan alkohol dari polisi berdasarkan *Undang-Undang Bisnis Hiburan*.

Prosedur Aplikasi Izin/ Lisensi Bisnis Restoran

Jadwal mungkin berbeda untuk lokasi dan tipe restoran yang berbeda, tetapi secara umum, sebagian besar dokumen ditangani dalam 10-20 hari sebelum pembukaan. Biaya yang diperlukan mengajukan visa manajer bisnis berkisar antara JPY 15.000 dan JPY 20.000, tergantung pada jenis bisnis dan kutipan harga dari pusat perawatan kesehatan setempat. Untuk memperoleh informasi yang tepat tentang biaya tersebut dapat ditanyakan ke pusat perawatan kesehatan setempat.

Prosedur yang perlu dilalui untuk mendapatkan izin bisnis restoran adalah sebagai berikut:

1. Ajukan permohonan izin restoran Anda di pusat kesehatan. (Sekitar 10 hari sebelum tanggal pembukaan.)

2. Tunjuk seorang manajer sanitasi makanan dan pastikan orang tersebut memiliki atau akan mendapatkan kualifikasi yang diperlukan dengan mengikuti kursus sanitasi makanan (kursus 1 hari) sebelum pemeriksaan akhir.

3. Dapatkan izin yang diperlukan untuk menangani makanan mentah, toko roti, daging, dll. (jika berlaku untuk bisnis Anda). Anda dapat menyajikan sashimi tanpa lisensi terpisah.

4. Tunjuk manajer keselamatan kebakaran dan pastikan orang ini memiliki atau akan mendapatkan kualifikasi yang diperlukan dengan mengikuti kursus keselamatan dan pencegahan kebakaran. (Sekitar 7 hari sebelum tanggal pembukaan.) Jika Anda menggunakan api untuk memasak, ajukan izin sebelum Anda memasang peralatan.

5. Beri tahu polisi dan kantor pajak, jika Anda berencana membuka bar, atau menjual alkohol setelah tengah malam, atau menawarkan alkohol untuk dibawa pulang (sekitar 10 hari sebelum tanggal pembukaan).

6. Inspeksi di tempat. Sebelum Anda membuka restoran, perwakilan dari otoritas terkait akan datang untuk memeriksa tempat dan izin Anda untuk memastikan fasilitas siap untuk bekerja. Sebaiknya Anda meminta semua persyaratan sebelumnya. Misalnya, ketika pergi untuk tes sanitasi makanan, atau dengan melakukan kunjungan terpisah untuk berkonsultasi dengan pusat perawatan kesehatan, pemadam kebakaran, dll, semuanya harus siap pada hari inspeksi untuk mencegah penundaan.

Jika inspektur menemukan beberapa kekurangan yang harus diperbaiki, Anda tidak akan dapat membuka restoran Anda sampai semuanya telah diperbaiki dan inspektur telah mengkonfirmasi. Pesan tanggal inspeksi sebelumnya (sekitar 10 hari sebelum tanggal inspeksi yang diinginkan). Tanggal inspeksi harus sekitar 10 hari sebelum hari pembukaan.

7. Ajukan permohonan asuransi yang diperlukan untuk karyawan Anda (dalam 10 hari setelah dipekerjakan).

Jenis lisensi

Lisensi restoran mencakup dua jenis utama perusahaan makanan: restoran dan bar.

Namun, ini tidak berarti bahwa ketika Anda mendapatkan izin restoran, Anda dapat menjalankan salah satu atau keduanya. Seperti yang telah disebutkan pada bab di atas, jika Anda berencana untuk membuka bar, Anda harus memiliki izin tambahan untuk menyajikan alkohol dalam jumlah besar dan setelah tengah malam.

Oleh karena itu, penting untuk menentukan kepada pemerintah daerah jenis pendirian Anda sebelum operasi dimulai. Jika Anda tidak yakin apakah tempat usaha Anda adalah restoran atau bar, pertimbangkan menunya:

Restoran berfokus terutama pada makanan: Anda menyajikan sarapan, makan siang, makan malam, dll. dan alkohol adalah bagian kecil dari menu.

Bar lebih menekankan pada alkohol, tetapi juga menyajikan beberapa makanan ringan seperti keripik atau camilan.

Bar perlu mematuhi aturan yang lebih ketat terkait lokasi, jam buka, dan fasilitasnya. Sedangkan restoran pada umumnya tidak memiliki batasan tentang aturan yang disebutkan di atas. Otoritas lokal dapat memberikan informasi lebih lanjut tentang persyaratan ini.

Lisensi untuk bar dan restoran relatif mudah didapat tetapi membutuhkan banyak pekerjaan persiapan: menentukan menu Anda, menemukan lokasi dan premis yang tepat, menunjuk manajer, mengikuti kuliah, melengkapi dapur dan ruang tamu, dll.

Anda selalu dapat menemukan informasi terkini mengenai biaya aplikasi dan prosedur serta pedoman untuk kasus khusus Anda dari pusat kesehatan umum di daerah Anda. Pastikan untuk mendapatkan lisensi Anda sebelum

memulai operasi untuk menghindari denda dan konsekuensi hukum untuk menjalankan bisnis tanpa lisensi.

Masa berlaku lisensi

Jangka waktu lisensi bisa berkisar antara 5 dan 8 tahun. Ini tergantung pada jenis fasilitas yang Anda gunakan (dan lebih khusus lagi, daya tahannya) dan jenis restoran yang Anda jalankan.

Biaya Perizinan

Harganya antara 15.000 dan 20.000 yen, tergantung pada jenis bisnis dan kutipan harga dari pusat perawatan kesehatan setempat. Pemilik dapat memperoleh informasi yang tepat tentang biaya tersebut dari pusat perawatan kesehatan setempat.

Contoh Lisensi Restoran





KETENTUAN LAIN DALAM BISNIS RESTORAN



KETENTUAN OPERASIONAL

Beberapa ketentuan operasional yang perlu diketahui dan diingat yang berkaitan izin bisnis restoran, sebagai berikut:

Mebutuhkan Setidaknya Satu Orang untuk Membantu Bisnis Restoran

Seperangkat aturan untuk mendapatkan izin restoran bagi warga Jepang hampir sama dengan orang asing, dengan satu perbedaan utama. Sementara warga Jepang dapat membuka restoran sendiri dan menjadi pemilik, koki, pelayan, manajer keamanan, akuntan, dan lain-lain. Pada saat yang sama, orang asing tidak dapat melakukannya. Alasannya adalah persyaratan visa. Menjalankan bisnis di Jepang sebagai orang asing dan menjadi juru masak atau akuntan di Jepang sebagai orang asing adalah berbagai jenis kegiatan. Mereka dilindungi oleh berbagai jenis visa yang berbeda. Sebagai orang asing, pelaku usaha hanya bisa mendapatkan satu jenis visa dalam satu waktu. Namun, jika Anda akan memasak di restoran Anda, Anda memerlukan chief license (yang berbeda dari chief visa).

Apabila warga asing ingin terlibat dalam bisnis restoran, pilihannya adalah:

- untuk memulai restoran sebagai pemilik dan mengajukan visa bisnis, atau
- untuk dipekerjakan ke posisi lain sebagai karyawan dan mendapatkan visa kerja yang sesuai: (i) sebagai chef dengan visa kerja chef, atau sebagai akuntan dan dapatkan “an engineer, human knowledge and international services visa” untuk profesional asing yang sangat terampil, dll.

Harap dicatat bahwa pemilik bisnis tidak dapat dipekerjakan sebagai pelayan / pramusaji atau juru cuci piring dan peralatan dapur pencuci piring, dan lain-lain. Jepang tidak mengeluarkan visa untuk jenis pekerjaan manual sederhana yang dapat dipelajari atau dilakukan dengan pengulangan operasi sederhana.

Sehingga, banyak orang memilih untuk menjalankan restoran atau bar sebagai wirausaha. Tetapi itu berarti pemilik bisnis harus mempekerjakan setidaknya satu orang lagi (kemungkinan besar seorang koki) untuk dapat membangun bisnis restoran.

Mebutuhkan Kantor Ketika Awal Beroperasi

Memang benar bahwa banyak bisnis restoran hanya memiliki satu alamat, yaitu alamat dari

lokasi restoran itu sendiri. Namun, pada tahap awal bisnis, pelaku usaha mungkin perlu mendapatkan kantor seperti yang dipersyaratkan oleh prasyarat visa bisnis. Mungkin juga diperlukan jika pelaku membangun bisnis dari luar Jepang.

Alasan dari kebutuhan tersebut adalah akan sulitnya memisahkan tempat memasak atau penyajian dari tempat bisnis (kantor), yang seringkali diminta oleh pihak berwenang yang datang untuk memeriksa fasilitas. Pada tahap selanjutnya, ketika fasilitas makanan siap untuk dijalankan, pemilik mungkin dapat membuat back-office atau dengan cara lain meletakkan kantor di tempat yang sama dengan restoran.

Menu yang disajikan

Menu restoran akan memengaruhi lisensi yang harus dimiliki. Izin restoran dasar memungkinkan Anda menyajikan hampir semua jenis makanan dan minuman. Anda tidak memerlukan lisensi terpisah jika Anda terutama melayani makanan (sarapan, makan siang, makan malam, dll.) lebih banyak daripada alkohol, sashimi, dan sejumlah kecil alkohol sebelum tengah malam (12 pagi / 00:00).

Namun, Anda mungkin perlu mendapatkan izin tambahan selain izin restoran dasar Anda jika:

- Anda berencana menawarkan makanan atau minuman untuk dibawa pulang yang dimasak di tempat tersebut,
- jika Anda menangani jenis makanan khusus (mis. daging, ikan mentah, toko roti, dll.),
- ketika Anda berencana untuk fokus pada menyajikan minuman beralkohol,
- ketika Anda berencana untuk menyajikan alkohol setelah tengah malam berapa pun jumlahnya,
- ketika Anda ingin menjual makanan untuk dibawa pulang atau minuman beralkohol untuk dibawa pulang.

Jika Anda ragu tentang jenis makanan mana yang memerlukan izin dan mana yang tidak berkonsultasi dengan pusat layanan kesehatan setempat. Ini juga akan menghemat waktu selama inspeksi akhir sebelum pembukaan (lihat bab prosedur aplikasi untuk informasi lebih lanjut tentang inspeksi).

Penggunaan tempat

Anda harus spesifik tentang penggunaan tempat Anda. Aturan kebersihan sangat penting untuk diikuti, dan oleh karena itu, hanya personel yang berwenang (karyawan restoran Anda) yang dapat memasuki dapur.

Karena alasan ini, kemungkinan besar Anda tidak akan dapat menyelenggarakan kelas memasak di dapur restoran Anda terlepas dari ukuran dapurnya. Untuk alasan yang sama, Anda tidak bisa menjalankan bisnis makanan dari rumah, karena anggota keluarga yang lain akan menggunakan dapur yang sama. Jadi, jika Anda tidak memiliki dapur terpisah untuk bisnis dan untuk keperluan rumah tangga, Anda tidak akan diizinkan untuk mendasarkan produksi memasak Anda di rumah.

Pusat kesehatan juga akan memberi saran kepada Anda tentang bagaimana mengatur restoran Anda dan fasilitasnya dengan cara yang memenuhi norma kebersihan dan kebakaran. Misalnya, bagaimana dan di mana menyimpan peralatan Anda, bagaimana memisahkan dapur dari ruang makan, berapa suhu yang tepat untuk lemari es, dll.

Interior

Untuk menjalankan bisnis restoran di Jepang, fasilitas perlu dilengkapi dengan peralatan yang diperlukan. Jadi, sebelum menyusun dekorasi interior, perlu berkonsultasi dengan public health care center.

Public health care center yang memiliki yurisdiksi atas restoran Anda diberlakukan. Maka, pemilik perlu berkonsultasi terlebih dahulu dengan pihak tersebut.

Ketika Anda mengunjungi Hokenjo, pemilik perlu membawa gambar restoran. Jika Anda sudah memesan dekorator interior, pihaknya akan memberi pemilik peta gambar yang harus dipenuhi.

Satu lisensi per tempat dan per orang

Izin restoran mengikat dua hal yaitu tempat restoran dan pemilik restoran. Yang satu tidak dapat dipisahkan dari yang lain tanpa mengubah dokumen. Jika salah satu komponen ini berubah, Anda perlu mendapatkan lisensi baru untuk tempat baru atau orang baru. Dengan kata lain, pastikan untuk mendapatkan lisensi baru jika:

- Anda memindahkan restoran Anda ke lokasi baru
- Anda mengembangkan bisnis dan menetapkan restoran baru untuk jaringan

Anda di lokasi baru (lisensi baru untuk setiap restoran di jaringan Anda)

- Anda membeli restoran dari pemilik sebelumnya
- Anda menjual restoran Anda kepada orang lain, dll.

Ingat juga bahwa ketika restoran diberikan kepada pemilik baru, pemilik sebelumnya harus secara resmi menolak izinnya. Lisensi restoran hanya diberikan kepada pemilik saat ini. Dan ini tidak mungkin dilakukan jika pemilik sebelumnya masih memiliki lisensinya.



KETENTUAN TENAGA KERJA

Pemilik bisa mendapatkan asuransi tenaga kerja di biro inspeksi standar ketenagakerjaan, dan asuransi kerja di kantor keamanan ketenagakerjaan publik. Jika Pemilik adalah entitas swasta, maka juga harus memberikan asuransi sosial untuk karyawan.

Pastikan untuk menangani masalah ini dalam 10 hari setelah Anda mempekerjakan seseorang untuk bekerja di restoran Anda.

Kepegawaian dan rekrutmen di Jepang adalah salah satu tantangan utama yang dapat dilalui perusahaan saat memasuki pasar Jepang karena berbagai alasan.

Limited Talent Pool

Secara umum, Jepang memiliki kumpulan bakat profesional dwibahasa yang terbatas yang dapat dikaitkan dengan sistem pendidikan bahasa Inggris yang tidak memadai, tingkat kelahiran yang rendah, dan beberapa ciri budaya.

Menurut pemerintah Jepang, hanya setengah juta karyawan yang bekerja untuk perusahaan asing, dibandingkan dengan 42,5 juta pekerja di perusahaan Jepang besar dan menengah-kecil.

Perusahaan non-Jepang yang ingin merekrut pertama mereka perlu menyadari bahwa

ekosistem rekrutmen di Jepang berbeda dengan di sebagian besar negara maju lainnya.

Jepang memiliki ekonomi yang sehat dengan pasar tenaga kerja yang berkembang pesat. Minat yang dihasilkan oleh Olimpiade dan Paralimpiade Tokyo yang akan datang pada tahun 2020 dan Piala Dunia Rugby pada tahun 2019, ditambah dengan yen yang lemah membawa perusahaan baru ke pasar dengan kecepatan yang dipercepat.

Dinamika ini bersama dengan pembatasan migrasi tertentu menyebabkan situasi penawaran dan permintaan di mana peluang kerja meningkat tetapi jumlah angkatan kerja tetap konstan.

Ini membuat orang-orang bertalenta sulit didapat dan biaya perekrut mahal. Faktanya, biaya agen perekrutan standar pasar di Jepang adalah 30 hingga 35% dari Pendapatan Sesuai Target (OTE) dibandingkan dengan 20 hingga 25% di sebagian besar belahan bumi utara.

Citra orang Jepang sebagai bangsa yang rajin berwirausaha sudah berumur 30 sampai 40 tahun. Orang-orang di pasar tenaga kerja saat ini adalah anak-anak dari generasi wirausaha yang membangun kembali Jepang setelah Perang Dunia Kedua, dan menciptakan "keajaiban Jepang".

Keselamatan, keandalan, ketergantungan, keseimbangan kehidupan kerja, dan nama merek perusahaan yang baik sangat tinggi dalam daftar prioritas mereka saat memilih pemberi kerja. Gaji tentu saja sangat penting, dan harus sangat kompetitif.

Kisaran Gaji

Seseorang yang bekerja sebagai Pelayan / Pelayan di Jepang biasanya menghasilkan sekitar 163.000 JPY per bulan. Gaji berkisar dari 79.800 JPY (terendah) hingga 254.000 JPY (tertinggi). Gaji rata-rata adalah 166.000 JPY per bulan, yang berarti setengah (50%) orang yang bekerja sebagai Pelayan / Pelayan berpenghasilan kurang dari 166.000 JPY sementara separuh lainnya berpenghasilan lebih dari 166.000 JPY.

Ini adalah gaji bulanan rata-rata termasuk perumahan, transportasi, dan tunjangan lainnya. Gaji Pelayan / Pelayan sangat bervariasi berdasarkan pengalaman, keterampilan, jenis kelamin, atau lokasi. Di bawah ini Anda akan menemukan perincian terperinci berdasarkan berbagai kriteria.



Tingkat pengalaman merupakan faktor terpenting dalam menentukan gaji. Secara alami, semakin banyak tahun pengalaman, semakin tinggi gaji Anda. Kami membagi gaji Pelayan / Pelayan berdasarkan tingkat pengalaman dan inilah yang kami temukan.

Seorang Pelayan / Pelayan dengan pengalaman kurang dari dua tahun menghasilkan sekitar 94.600 JPY per bulan.

Sementara seseorang dengan tingkat pengalaman antara dua dan lima tahun diharapkan menghasilkan 122.000 JPY per

bulan, 29% lebih banyak daripada seseorang dengan pengalaman kurang dari dua tahun.

Ke depan, tingkat pengalaman antara lima dan sepuluh tahun menghasilkan gaji 168.000 JPY per bulan, 38% lebih dari seseorang dengan pengalaman dua hingga lima tahun.

Selain itu, Pelayan / Pelayan yang keahliannya berkisar antara sepuluh dan lima belas tahun mendapatkan gaji yang setara dengan 208.000 JPY per bulan, 24% lebih banyak daripada seseorang dengan pengalaman lima hingga sepuluh tahun.

Jika tingkat pengalaman antara lima belas dan dua puluh tahun, maka upah yang diharapkan adalah 223.000 JPY per bulan, 7% lebih banyak dari seseorang dengan pengalaman sepuluh hingga lima belas tahun.

Terakhir, karyawan dengan pengalaman profesional lebih dari dua puluh tahun mendapatkan gaji 237.000 JPY per bulan, 7% lebih banyak daripada orang dengan pengalaman lima belas hingga dua puluh tahun.

0 - 2 Years	▲	94,600 JPY
2 - 5 Years	▲ +29%	122,000 JPY
5 - 10 Years	▲ +38%	168,000 JPY
10 - 15 Years	▲ +24%	208,000 JPY
15 - 20 Years	▲ +7%	223,000 JPY
20+ Years	▲ +7%	237,000 JPY

Memahami peningkatan permintaan atas kumpulan bakat yang sempit di Jepang hanyalah setengah dari perjuangan untuk perusahaan baru memasuki pasar. Babak kedua memenangkan para kandidat.

Mencari bakat di Jepang tidak mudah memasang iklan pekerjaan dan kemudian menerima lamaran. Iklan lowongan kerja memiliki tingkat respons yang sangat rendah di Jepang, terutama jika tidak diterjemahkan ke dalam bahasa Jepang.

Perusahaan perekrutan harus memikirkan dan berusaha keras dalam proses perekrutan mereka untuk menarik kandidat.

Jepang hingga saat ini memiliki struktur karir yang sangat kaku. Kebanyakan orang melamar pekerjaan hanya ketika mereka meninggalkan sekolah atau universitas, dan tetap bekerja sampai pensiun, yang menciptakan budaya pekerjaan seumur hidup. Meskipun waktu tampaknya berubah, tetap saja sebagian besar orang bekerja untuk satu atau dua perusahaan hanya sepanjang karier mereka.

Orang Jepang pada dasarnya menghindari risiko dan perlu diyakinkan sepenuhnya bahwa tawaran dan kesempatan untuk bekerja layak untuk dilakukan.

Selain itu, ada stigma terkait ketidaksetiaan, dan ketidakjujuran kepada pemberi kerja. Ambisi individu dikecilkan dan orang diharapkan sangat setia kepada perusahaan mereka.

Kekhususan budaya ini menyiratkan bahwa pemberi kerja asing perlu meningkatkan permainan mereka, cukup untuk menarik dan mempertahankan bakat.

Bagaimana Mencari Karyawan di Jepang

- Jaringan

Nilai Jepang dalam membangun hubungan dan menumbuhkan kepercayaan yang merupakan aset bernilai tinggi.

Akibatnya, perusahaan memiliki pilihan untuk memanfaatkan potensi jaringan mereka dan meminta referensi.

- Agen Perekrutan

Konsultan perekrutan memiliki pemahaman yang baik tentang perbedaan budaya di Jepang dan metode untuk menarik dan melibatkan bakat yang sesuai.

Konsultan perekrutan dapat membantu pemilik menunjukkan nilai jual dan keuntungan unik Anda untuk mendorong kandidat yang sesuai untuk beralih. Sebaiknya luangkan waktu dan

anggaran untuk membangun merek perusahaan Anda.

- Internet

Orang Jepang menghargai privasi mereka dan tidak suka menyebarkan detail mereka di internet. LinkedIn misalnya mengalami pertumbuhan yang sangat lambat di Jepang. Hal ini mungkin karena keengganan untuk membagikan informasi pribadi (seperti nama asli) secara online dan keengganan untuk terlihat sombong.

Sebaliknya, jejaring sosial seperti Twitter dan YouTube telah melihat lebih banyak kesuksesan karena mereka menawarkan anonimitas dan memungkinkan pengguna untuk mendaftar dengan nama pengguna daripada nama asli. Ini berarti internet belum menjadi alat yang sebaik di negara lain untuk mencari bakat, tetapi banyak hal mungkin berubah - terutama untuk kandidat muda Jepang.

Wawancara Karyawan di Jepang

Perlu diingat ciri-ciri budaya tertentu saat mewawancarai kandidat Jepang: kesopanan dan kejujuran.

Kandidat Jepang umumnya akan di bawah janji dan hasil yang berlebihan. Jika mereka berpikir mereka bisa melakukan 10 dari 10, mereka akan selalu mengatakan mereka bisa melakukan lima.

Anda harus benar-benar menyelidiki lebih dalam dan menarik hal-hal baik dari orang-orang. Anda tidak boleh bertanya kepada kandidat Jepang tentang kelemahan mereka dalam sebuah wawancara karena Anda akan mendengar jawaban seperti 'Saya buruk dengan angka' atau 'Saya malas ...' dll.

Kandidat Jepang mungkin kesulitan untuk menjual diri mereka sendiri. Alih-alih, tanyakan tentang skenario kerja aktual dan proses berpikir untuk menentukan tingkat keterampilan kandidat.



KETENTUAN PAJAK

Ketika perusahaan atau kantor cabang Jepang baru didirikan di Jepang sesuai dengan hukum Jepang, pemberitahuan pajak yang berkaitan dengan permulaan harus diserahkan kepada otoritas pajak dalam jangka waktu yang ditentukan setelah pendirian. Dalam kasus kantor cabang dll., mereka diperlakukan seperti yang dijelaskan di bawah ini.

Ketika kantor cabang Jepang dll baru didirikan di Jepang (yaitu, dimana (1) dari 3.3.4 Tabel 3-5 berlaku), pemberitahuan pajak yang berkaitan dengan permulaan harus diserahkan ke otoritas pajak dalam jangka waktu yang ditentukan setelah pendirian. Pemberitahuan pajak juga harus diserahkan ketika perusahaan asing menghasilkan pendapatan yang dikenakan pajak perusahaan di Jepang tanpa mendirikan kantor cabang (yaitu, dimana (2) dari 3.3.4 Tabel 3-5 berlaku).

Corporate income taxes and tax rates

Pajak yang dipungut di Jepang atas pendapatan yang dihasilkan oleh aktivitas perusahaan termasuk pajak perusahaan (pajak nasional), pajak perusahaan lokal (pajak nasional), pajak penduduk perusahaan (pajak lokal), pajak perusahaan (pajak lokal), dan pajak perusahaan

lokal khusus. (pajak nasional, meskipun pengajuan dan pembayaran dilakukan kepada pemerintah daerah bersama dengan pajak perusahaan) (selanjutnya secara kolektif disebut sebagai "pajak perusahaan"). Kecuali dalam kasus yang memerlukan perlakuan khusus, ruang lingkup penghasilan yang dikenakan pajak penduduk badan dan pajak perusahaan (termasuk pajak badan daerah khusus; hal yang sama berlaku di bawah) ditentukan dan penghasilan kena pajak dihitung sesuai dengan ketentuan pajak badan. Pajak penduduk perusahaan dipungut tidak hanya atas penghasilan tetapi juga atas dasar per kapita dengan menggunakan modal perusahaan dan jumlah karyawannya sebagai dasar pengenaan pajak. Korporasi yang memiliki modal disetor lebih dari 100 juta yen dikenakan pajak perusahaan secara pro forma (lihat 3.3.3).

Pendapatan yang dihitung untuk setiap tahun kerja digunakan sebagai dasar pengenaan pajak untuk menentukan pajak perusahaan yang akan dikenakan atas pendapatan perusahaan. Pajak perusahaan lainnya termasuk pajak perusahaan atas cadangan untuk pensiun, dll ditangguhkan jika tahun bisnis dimulai sebelum 31 Maret 2020).

Tarif pajak untuk pajak perusahaan, pajak penduduk badan dan pajak perusahaan atas pendapatan (beban pajak atas pendapatan

perusahaan) dan retribusi per kapita atas pajak penduduk badan untuk setiap tahun pajak ditampilkan di bawah ini. Tarif pajak daerah dapat berbeda-beda tergantung pada skala

bisnis dan pemerintah daerah di bawah yurisdiksinya.

Harap diperhatikan bahwa tarif pajak yang berlaku akan bervariasi sesuai dengan waktu.

Table 3-1 Effective tax rates (standard tax rates basis) (rounded to two decimal places)

Start date of a business yearbase period	Small and medium-sized enterprises* ¹			Enterprises* ³ other than small and medium-sized enterprises* ¹
	Taxable income Up to 4 million yen	Taxable income Over 4 million yen to 8 million yen	Taxable income Over 8 million yen	
April 1, 2016 to March 31, 2017	21.42%	23.20%	33.80%	29.97%
April 1, 2017 to March 31, 2018	21.42%	23.20%	33.80%	29.97%
April 1, 2018 to March 31, 2019	21.42%	23.20%	33.59%	29.74%
April 1, 2019 to September 30, 2019	(Reference rate* ²) 25.90%	(Reference rate* ²) 27.58%	33.59%	29.74%

- *1 Small and medium-sized enterprises meeting the all three conditions below.
- Paid-in capital is 100 million yen or less. This does not apply to wholly-owned subsidiaries of large corporations with paid-in capital of 500 million yen or more.
 - Corporate tax amount is 10 million yen or less per annum and taxable income is 25 million yen or less per annum.
 - Offices or factories located in up to two prefectures.
- *2 The rates are reference tax rates on the assumption that the special measures of reduced tax rates for small and medium-sized enterprises will be abolished on March 31, 2019.
- *3 Enterprises other than small and medium-sized enterprises are the enterprises with the paid-in capital of over 100 million yen and offices or factories located in at least three prefectures. The effective tax rates for these enterprises are calculated using the standard tax rates.

Table 3-2 Tax burden on corporate income (rounded to two decimal places)

Business year commencing between April 1, 2018 and March 31, 2019

(Applicable only to the small and medium-sized enterprises meeting the conditions specified in * 1 of Table 3-1)

Brackets of taxable income	Up to 4 million yen	4 million yen to 8 million yen	Over 8 million yen
Corporate tax	15.00%	15.00%	23.20%
Local corporate tax	0.66%	0.66%	1.02%
Corporate Inhabitant taxes 1. Prefectural	0.48%	0.48%	0.74%
Corporate Inhabitant taxes 2. Municipal	1.46%	1.46%	2.25%
Enterprise tax	3.40%	5.10%	6.70%
Special local corporate tax	1.47%	2.20%	2.89%
Total tax rate	22.46%	24.90%	36.81%

(Note) The rates for corporate inhabitant tax and enterprise tax are shown using Tokyo as an example. However, they assume the conditions of small and medium-sized enterprises in <Table 3-1>*1. There are cases in which they may differ from actual rates as the figures are rounded off to two decimal places.

Table 3-3 Per capita levy on corporate inhabitant tax

Capital amounts	Employee number	Per capita levy
Over 5,000,000,000 yen	Over 50	3,800,000 yen
Over 5,000,000,000 yen	Or under 50	1,210,000 yen
Over 1,000,000,000 yen or under 5,000,000,000 yen	Over 50	2,290,000 yen
Over 1,000,000,000 yen or under 5,000,000,000 yen	Or under 50	950,000 yen
Over 100,000,000 yen or under 1,000,000,000 yen	Over 50	530,000 yen
Over 100,000,000 yen or under 1,000,000,000 yen	Or under 50	290,000 yen
Over 10,000,000 yen or under 100,000,000 yen	Over 50	200,000 yen
Over 10,000,000 yen or under 100,000,000 yen	Or under 50	180,000 yen
Under 10,000,000 yen	Over 50	140,000 yen
Under 10,000,000 yen	Or under 50	70,000 yen

Imposition of enterprise tax on a pro forma basis

Korporasi yang modal atau investasinya melebihi 100 juta yen dikenakan pajak secara pro forma dengan menggunakan pendapatan, nilai tambah, dan modal sebagai dasar kena pajak. Tarif pajak standar untuk pendapatan, nilai tambah dan modal adalah sebagai berikut (Tabel 3.4)

Scope of income subject to corporate tax

Penghasilan perusahaan yang didirikan di Jepang dikenakan pajak di Jepang terlepas dari mana asalnya. Korporasi yang didirikan di luar negeri dikelompokkan ke dalam salah satu klasifikasi pajak berikut menurut tahun bisnis dimulai, dan masing-masing pendapatan yang bersumber dalam negeri yang ditentukan dalam 3.2.1 dikenakan pajak perusahaan, pajak perusahaan lokal, pajak penduduk badan, dan pajak perusahaan di Jepang sesuai dengan klasifikasi mereka. (Namun, perlu diketahui bahwa perusahaan asing tanpa PE dalam (2) Tabel 3-5 tidak dikenakan pajak penduduk badan dan pajak perusahaan.

Table 3-4 Tax rates of enterprise tax on a pro forma basis
Business year commencing between April 1, 2016 and September 30, 2019

Classification		Example: Tokyo	Standard tax rate
Income levy	Up to 4 million yen per year	0.395%	0.3%
	Over 4 million yen and up to 8 million yen per year	0.635%	0.5%
	Over 8 million yen per year	0.88%	0.7%
Added value levy		1.26%	1.2%
Capital levy		0.525%	0.5%
Special local corporate tax		414.2% of income levy calculated by the standard tax rate	414.2% of income levy calculated by the standard tax rate

(Note) Tax rates may differ from the standard tax rate depending on the local government concerned.

Table 3-5 Overview of taxation of corporate tax and income tax on foreign corporations
Business year commencing by March 31, 2016

Domestic-sourced income Types of income (See 3.2.1)	Foreign corporations with PE ^{*1}		(2) Foreign corporations without PE
	Income attributable to PE	Domestic-sourced income not attributable to PE	
Income from business activities	Corporate tax	Not covered	Not covered
Management/holding of assets in Japan	Corporate tax	Corporate tax	Corporate tax
Transfer of real estate and certain assets in Japan ^{*2}	Corporate tax	Corporate tax	Corporate tax
Consideration for dispatch business such as engineers ^{*2}	Corporate tax	Corporate tax	Corporate tax
Rent of real estates and other properties in Japan ^{*2}	Corporate tax	Corporate tax	Corporate tax
Other domestic-sourced income	Corporate tax	Corporate tax	Corporate tax
Interest on deposits and savings	Corporate tax	Withholding at source only	Withholding at source only
Dividends etc.	Corporate tax	Withholding at source only	Withholding at source only
Interest on loans	Corporate tax	Withholding at source only	Withholding at source only
Usage fees and other fees	Corporate tax	Withholding at source only	Withholding at source only

*1 Permanent Establishments (PE) are locations, sites, agents, etc. of the foreign corporations falling under the following:

- Foreign corporations having a certain fixed place of business^(*), such as a branch, sub-branch, business establishment, office, or factory in Japan.

However, the following locations do not fall within the definition of a "certain fixed place of business":

- A fixed location used by a foreign corporation solely for publicity/advertising, information provision, market surveys, basic study, and other activities auxiliary to the performance of its business (see 3.3.5).
- A fixed location used by a foreign corporation solely for the purchasing of its assets.
- A fixed location used by a foreign corporation solely for the storage of its assets.

- Foreign corporations conducting business through the locations or parties stipulated in 3.3.1(1) or (2) above. Business year commencing on or after January 1, 2019, certain activities which constitute complementary functions that are part of a cohesive business operation provided by a person or entity closely related will be regarded as PE.

*2 Even when filing for Corporate tax return, withholding at the source is required. As for transfer of assets located in Japan, only transfer of land, etc. is subject to withholding at the source. However, foreign corporations who have PE will be exempted from the withholding tax if they obtain a withholding exemption certificate regarding income attributable to PE.

Income of representative offices, etc.

Kantor perwakilan, dll., Yang melaluinya perusahaan asing menjalankan bisnis di Jepang tidak boleh memperoleh pendapatan yang dikenakan pajak perusahaan dari publisitas / periklanan, penyediaan informasi, survei pasar, studi dasar, dan kegiatan tambahan lainnya untuk kinerja bisnisnya. Tahun kerja yang dimulai pada atau setelah tanggal 1 Januari 2019, aktivitas tertentu yang merupakan fungsi pelengkap yang merupakan bagian dari operasi bisnis terpadu yang disediakan oleh seseorang atau entitas yang memiliki hubungan dekat akan dianggap sebagai Permanent Establishments (PE).

Calculation of income subject to corporate tax

Jumlah penghasilan yang digunakan sebagai dasar pengenaan pajak untuk pajak badan atas penghasilan untuk setiap tahun pajak ditentukan dengan membuat penyesuaian pajak yang diperlukan untuk laba perusahaan yang dihitung dengan menggunakan standar akuntansi yang berlaku umum dan diterima secara adil. Biaya dan pengeluaran yang timbul untuk mendapatkan keuntungan dapat dikurangkan, kecuali dalam kasus luar biasa tertentu (contoh diberikan di bawah).

Perusahaan asing tidak menghadapi batasan di lokasi di mana biaya dan pengeluaran yang dapat dikurangkan dari pendapatan kena pajak yang bersumber dari Jepang dapat timbul. Namun, pernyataan rinci tentang biaya dan pengeluaran yang dikeluarkan di luar negeri dan dipotong dari pendapatan di Jepang harus disiapkan, dan biaya serta pengeluaran ini harus dialokasikan secara adil dengan cara yang ditentukan.

Contoh item yang biaya dan pengeluarannya dapat dikurangkan:

- Pajak dan denda perusahaan
- Jumlah donasi yang tidak dapat dikurangi
- Biaya hiburan yang tidak dapat dikurangi
- Jumlah tunjangan yang dipesan

- Jumlah yang melebihi batas depresiasi aset yang dapat didepresiasi dan ditangguhkan
- Penghapusan aset
- Santunan atau manfaat pensiun untuk direktur

Filing of tax return and payment of corporate taxes

- Pengembalian pajak final dan pembayaran pajak

Perusahaan harus mengajukan pengembalian pajak final untuk pajak perusahaan, pajak perusahaan lokal, pajak penduduk perusahaan, pajak perusahaan, dan pajak perusahaan lokal khusus atas penghasilan mereka dalam waktu dua bulan sejak hari terakhir setiap tahun pajak. Namun demikian, perpanjangan batas waktu penyampaian SPT final dapat dimintakan dengan persetujuan direktur kantor perpajakan, apabila korporasi tidak dapat mengajukan SPT final karena situasi rapat pemegang saham tahunan tidak diadakan. dalam waktu dua bulan sesuai dengan ketentuan anggaran dasar atau karena keadaan luar biasa perusahaan atau karena akun tetap tidak terselesaikan karena alasan yang tidak dapat dihindari lainnya. Jumlah penghasilan dan pajak yang akan dimasukkan dalam SPT final harus dihitung sesuai dengan laporan akun yang disetujui oleh rapat umum pemegang saham.

Pajak yang dihitung juga harus dibayar dalam periode ini. Batas waktu pembayaran tidak akan diperpanjang meskipun batas waktu penyampaian SPT final diperpanjang seperti dijelaskan di atas. Oleh karena itu, pajak bunga dan pajak yang jatuh tempo untuk periode yang diperpanjang dikenakan (sebagai biaya yang dapat dikurangkan) jika pembayaran pajak dilakukan selama periode yang diperpanjang. Setiap pembayaran sementara yang dilakukan di muka atas jumlah pajak yang terhutang akan dikurangkan dari jumlah total yang harus dibayar.

- Pengembalian pajak interim dan pembayaran pajak

Korporasi yang tahun kena pajak melebihi enam bulan harus mengajukan pengembalian

sementara, dalam waktu dua bulan dari hari setelah akhir enam bulan pertama tahun pajak, pengembalian pajak interim untuk periode yang dimulai pada hari pertama tahun pajak tersebut dan berakhir pada hari keenam bulan sejak saat itu, dan harus membayar jumlah pajak sementara yang terutang.

- Formulir pengembalian pajak Blue Form

Formulir pengembalian pajak untuk perusahaan datang dalam dua format: formulir putih dan formulir biru. Korporasi dapat mengajukan pengembalian pajak formulir biru dengan persetujuan dari kantor pajak nasional yang sesuai. Perusahaan yang mengajukan pengembalian pajak formulir biru menikmati berbagai manfaat pajak. Untuk mendapatkan persetujuan dari kantor pajak untuk mengajukan Surat Pemberitahuan Pajak (SPT) formulir biru, suatu badan hukum harus mengajukan permohonan persetujuan yang disiapkan dalam format yang ditentukan selambat-lambatnya sehari sebelum hari mulai tahun pajak. Anak perusahaan yang baru didirikan dan perusahaan asing yang mendirikan kantor cabang baru di Jepang harus mengajukan permohonan persetujuan selambat-lambatnya sehari sebelum tiga bulan berikutnya sejak dan termasuk tanggal pendirian perusahaan / cabang atau hari terakhir tahun pajak awal badan hukum / cabang setelah pendirian, mana yang lebih dulu, jika bermaksud mengajukan Surat Pemberitahuan Pajak Formulir Biru dari tahun pajak di mana tanggal pendirian itu terjadi.

Overview of withholding income tax

Sistem pengarsipan pajak Jepang didasarkan sebagai aturan pada pembayaran pajak penghasilan yang dihitung sendiri di mana individu (pembayar pajak) menghitung pendapatan tahunan dan jumlah pajak mereka, dan mengajukan sendiri pengembalian pajak. Selain itu, sistem pemotongan pajak di mana perusahaan (pembayar gaji) memungut pajak pendapatan pada tanggal pembayaran dan membayar pajak atas nama individu (penerima pendapatan), juga diperkenalkan untuk pendapatan tertentu. Pemotongan pajak pada

sumber diperlukan ketika pembayaran atas penghasilan kena pajak tertentu dilakukan, baik dibayarkan kepada individu atau korporasi. Penghasilan yang dikenai pemotongan pajak ditentukan sesuai dengan jenis penghasilan dan klasifikasi penerima penghasilan tersebut.

Orang / perusahaan yang membayar penghasilan yang dikenakan pemotongan di sumber harus membayar kepada kantor pajak sejumlah pajak yang dipotong di sumber selambat-lambatnya pada tanggal 10 bulan berikutnya setelah penghasilan itu dibayarkan. Namun, ketika pembayar dengan domisili atau kantor bisnis di Jepang membayar pendapatan kepada non-residen atau perusahaan asing di negara lain, pemotongan pajak penghasilan dapat dibayar pada hari terakhir bulan setelah pendapatan dibayarkan. Mengenai pemotongan pajak yang dibayarkan atas gaji penduduk, biaya profesional tertentu, tindakan khusus disediakan untuk usaha kecil dengan kurang dari 10 orang dalam daftar gaji yang memungkinkan mereka membayar pemotongan pajak penghasilan dalam enam bulan angsuran dua kali setahun (sebelum 10 Juli dan sebelum 20 Januari).

Pemotongan pajak atas penduduk (individu)

Pembayaran yang dilakukan di Jepang dari pendapatan berikut atau yang ditentukan lainnya kepada penduduk tunduk pada pemotongan di sumbernya:

- Bunga
- Dividen
- Gaji, upah, bonus dan kompensasi serupa
- Tunjangan pensiun
- Kompensasi, biaya, dll., Untuk profesional tertentu

Pemotongan pajak untuk non-residen dan perusahaan asing

Setelah pembayaran yang dilakukan di Jepang dari pendapatan bersumber domestik yang ditentukan yang dijelaskan dalam 3.2.1, 2. - 5. di atas) kepada non-residen atau perusahaan asing, atau pembayaran semacam itu yang

dilakukan di luar negeri oleh pembayar dengan domisili atau kantor bisnis, dll. di Jepang, pajak harus dipotong. Dari pembayaran ini, pembayaran kategori pendapatan tertentu sebagaimana ditentukan untuk non-residen dan untuk perusahaan asing kepada non-residen atau perusahaan asing dengan bentuk usaha permanen di Jepang dibebaskan dari pemotongan pajak, asalkan ada sertifikat dari kantor perpajakan. disajikan kepada pembayar yang membuktikan bahwa penghasilannya akan dikaitkan dengan bentuk usaha tetap itu dan akan ditambahkan ke penghasilan usaha dengan tunduk pada penilaian sendiri untuk tujuan perpajakan.

Kapan membayar pajak?

Jika tidak dipotong oleh pemilik, pajak pendapatan nasional akan jatuh tempo penuh pada tanggal 15 Maret tahun berikutnya

(pertengahan April jika membayar dengan transfer bank otomatis), dengan dua pembayaran di muka pada bulan Juli dan November pada tahun pajak berjalan. Pembayaran di muka dihitung berdasarkan pendapatan tahun sebelumnya, yaitu tidak membayarnya selama tahun pertama di Jepang.

Misalnya, jika individu harus membayar pajak pendapatan nasional untuk tahun 2019, maka pajak tersebut harus dilunasi sebelum 16 April 2020 (tertunda satu bulan karena wabah virus corona), dengan pembayaran di muka pada Juli dan November 2019.

Jika pajak pendapatan prefektur dan kota tidak dipotong oleh pemilik usaha, pajak tersebut harus dibayar dengan angsuran triwulanan selama tahun berikutnya. Misalnya, pajak tahun 2019 dibayarkan dalam empat kali angsuran pada bulan Juni, Agustus, dan Oktober 2020 dan Januari 2021.



PELUANG PASAR BISNIS RESTORAN DI JEPANG

GAMBARAN TREN KULINER

Makanan Jepang populer sebagai salah satu jenis "health food". Ledakan makanan Jepang global dimulai dengan sushi, yang menyebar ke seluruh AS karena tren kesadaran kesehatan selama tahun 1970-an. Selanjutnya, sushi menyebar ke Eropa dan seluruh dunia. Popularitas makanan Jepang yang meledak-ledak di luar Jepang mengalami perubahan kualitatif seiring waktu, dan akhirnya orang mulai menuntut makanan Jepang yang lebih "realistis". Artikel ini membahas ulang transformasi yang dialami oleh ledakan makanan Jepang dan menyelidiki dasar-dasar popularitas Makanan Jepang.

Apa yang menyebabkan makanan Jepang dinilai sebagai "health food"? Singkatnya, itu adalah keseimbangan nutrisi. Tradisional Makanan Jepang terdiri dari nasi, sup, hidangan utama, dan dua lauk. Menurut Shigetoshi Nagasawa, presiden Hakubaku, sebuah perusahaan yang memproduksi biji-bijian, makanan Jepang patut dicontoh karena "Bahan pokoknya biji-bijian seperti beras dan jelai, yang tidak membutuhkan minyak untuk dimasak. Fokusnya pada asupan karbohidrat (pati) dan protein, dan kaya nutrisi dan seimbang."

Berbagai jenis restoran dapat ditemukan di Jepang. Di bawah ini beberapa jenis restoran paling populer dan kisaran harga tipikal mereka (per orang):

Restoran Jepang Khusus

Banyak restoran di Jepang mengkhususkan diri pada hanya satu jenis makanan:

- Sushi-ya (1.000 hingga 20.000 yen)

Sushi-ya adalah restoran yang mengkhususkan diri pada sushi. Di sebagian besar sushi-ya, pelanggan dapat duduk di meja biasa atau di konter (bar sushi), di belakang tempat koki sushi bekerja.



[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-SA](#)

- Kaitenzushi (700 sampai 2.000 yen)

Kaitenzushi adalah restoran sushi yang lebih murah, di mana hidangan sushi disajikan kepada pelanggan di atas ban berjalan. Pelanggan dapat dengan bebas memilih hidangan yang mereka

suka saat lewat di depan mereka atau memesan hidangan yang tidak tersedia di sabuk. Harga sushi per piring dengan warna piring berbeda sesuai dengan tingkatan harga yang berbeda (biasanya 100-500 yen per piring) atau dengan tarif tetap. Pada akhirnya, pelat dihitung dan jumlah total ditentukan.



[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-SA](#)

- Soba-ya dan Udon-ya (500 hingga 1.500 yen)

Soba-ya mengkhususkan diri pada hidangan mie soba dan udon-ya dalam udon, tetapi dalam praktiknya, soba dan udon sering ditemukan di kedua jenis restoran. Kebanyakan hidangan mie disajikan dengan kaldu panas atau didinginkan dengan saus celup di sampingnya. Mi dapat dipesan dengan topping berbeda (tempura, sayuran, dll.), Dan menunya sering berubah seiring musim.



- Ramen-ya (500 sampai 1.500 yen)

Ramen-ya berspesialisasi dalam hidangan ramen, mie ala Cina yang disajikan dalam sup dengan berbagai topping. Setiap ramen-ya telah mengembangkan supnya sendiri, bahan

terpenting untuk kesuksesan restoran. Beberapa masakan asal China lainnya, seperti gyoza dan nasi goreng, biasanya juga tersedia di ramen-ya.



[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-NC-ND](#)

- Kare-ya (500 sampai 1.500 yen)

Kare-ya adalah restoran yang mengkhususkan diri pada hidangan nasi kari ala Jepang. Biasanya ada setidaknya satu kare-ya dan satu ramen-ya di dalam atau di sekitar stasiun kereta api utama.



[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-SA](#)

- Gyudon-ya (300 sampai 1.000 yen)

Gyudon-ya mengkhususkan diri pada gyudon (domburi daging sapi). Gyudon-ya adalah salah satu restoran cepat saji paling murah dan ditemukan di seluruh negeri.



[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-SA](#)

- Yakitori-ya (800 hingga 2.000 yen)

Yakitori-ya mengkhususkan diri pada yakitori, tusuk sate ayam panggang yang biasanya dipanggang sesuai pesanan di atas api arang. Mereka sangat populer di kalangan pegawai kantor setelah bekerja, dan, bersama dengan ramen-ya, tempat yang populer untuk menikmati camilan larut malam setelah minum.



[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-SA](#)

- Okonomiyaki-ya (700 sampai 1.500 yen)

Okonomiyaki-ya mengkhususkan diri pada okonomiyaki dan terkadang monjayaki. Di beberapa restoran, pelanggan menyiapkan okonomiyaki mereka sendiri di atas piring panas yang terpasang di meja.



[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-NC-ND](#)

- Tonkatsu-ya (1.000 hingga 2.000 yen)

Tonkatsu-ya menyajikan tonkatsu, potongan daging babi goreng tepung yang dilapisi tepung roti.



[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-SA](#)

- Tempura-ya (700 hingga 3.000 yen)

Tempura-ya mengkhususkan diri pada masakan tempura, seperti tendon (tempura domburi) dan berbagai macam tempura.



[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-NC-ND](#)

- Unagi-ya (1.500 hingga 5.000 yen)

Unagi-ya mengkhususkan diri pada hidangan unagi (belut air tawar) seperti unajuu, belut panggang yang disajikan dalam kotak di atas nasi, dan unadon (unagi domburi).



[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-SA](#)

- Sukiyaki-ya dan Shabu Shabu-ya (3.000 hingga 10.000 yen)

Sukiyaki-ya mengkhususkan diri pada sukiyaki, sedangkan Shabu Shabu-ya fokus pada shabu-shabu. Jenis restoran ini juga sering ditemukan di hotel-hotel besar bergaya Barat dan cenderung harganya mahal.



[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-SA](#)

- Teppanyaki-ya (5.000 hingga 20.000 yen)

Di restoran teppanyaki, koki menyiapkan daging, makanan laut, dan sayuran di atas wajan besi besar (teppan) di hadapan pelanggan yang duduk di sekitar wajan. Restoran teppanyaki biasanya ditemukan di hotel yang lebih bagus dan biasanya cukup mahal. Mereka adalah tempat yang populer untuk menikmati daging sapi Jepang premium (wagyu) seperti daging sapi kobe.



[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-SA](#)

Jenis Restoran secara Umum

Berikut ini adalah beberapa jenis restoran yang menawarkan pilihan hidangan yang lebih luas daripada restoran khusus:

- Izakaya (1.000 hingga 5.000 yen)

Izakaya, seperti halnya pub, adalah tempat minum kasual yang juga menyajikan berbagai hidangan kecil, seperti robata (makanan panggang), yakitori, salad, dan makanan kecil lainnya. Mereka adalah salah satu jenis restoran paling populer di Jepang, dan banyak di antaranya ditemukan di sekitar stasiun kereta dan area perbelanjaan. Makan di izakaya cenderung informal, dengan hidangan dibagi di antara meja daripada dimakan sendiri-sendiri.



[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-NC-ND](#)

- Restoran Keluarga (500 hingga 2.000 yen)

Restoran keluarga (famiresu), seperti Gusto, Royal Host, Saizeria, dan Joyful, adalah restoran kasual yang biasanya termasuk dalam jaringan nasional dan menawarkan berbagai hidangan Barat, Cina, dan Jepang. Restoran keluarga lebih banyak ditemukan di pedesaan daripada di pusat kota besar.



[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-NC](#)

- Shokudo (500 hingga 1.500 yen)

Shokudo adalah restoran kasual, mirip dengan restoran keluarga, tetapi cenderung kecil, dimiliki secara mandiri dan sebagian besar menyajikan makanan gaya Jepang seperti soba, udon, donburi, dan kari. Shokudo banyak ditemukan di sekitar lokasi wisata.



[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-SA](#)

- Teishoku-ya (500 hingga 2.000 yen)

Teishoku-ya adalah restoran yang menyajikan menu set (teishoku). Teishoku biasanya terdiri dari hidangan utama seperti daging ikan, semangkok nasi, acar, dan sup miso. Teishoku-ya sangat banyak di area bisnis dan populer selama waktu makan siang.



[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-SA-NC](#)

- Kissaten dan Kedai Kopi (500 hingga 2.000 yen)

Kissaten adalah kedai kopi yang biasanya juga menyajikan beberapa manisan, sandwich, atau salad. Beberapa dari mereka juga menawarkan beberapa hidangan panas, seperti pasta. Mereka sering ditemukan di museum, area perbelanjaan dan department store. Rantai kedai kopi seperti Starbucks juga banyak.



[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-SA](#)

- Kaiseki Ryori dan Ryotei (3.000 hingga 20.000 yen)

Kaiseki ryori bisa disebut "masakan haute Jepang". Ini adalah gaya memasak multi-menu yang mengutamakan musim, kesederhanaan dan keanggunan. Dapat dinikmati di restoran kaiseki ryori khusus atau di ryotei, restoran Jepang yang mahal dan eksklusif. Banyak ryokan yang lebih baik juga menyajikan kaiseki ryori.



[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY](#)

- Yatai (300 hingga 2.000 yen)

Yatai adalah kedai makanan bergerak yang terkadang memiliki ruang duduk di dalam tenda. Mereka biasanya ditemukan selama festival, tetapi mereka juga beroperasi sepanjang tahun di sepanjang jalan yang sibuk. Fukuoka sangat terkenal dengan yatai-nya. Barang-barang yang biasa dijual termasuk ayam goreng (karaage), okonomiyaki, takoyaki, yakisoba, oden dan ramen.



[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-SA-NC](#)



MASAKAN ASING DI JEPANG

Saat ini, Anda terdapat sekitar seratus jenis masakan asing di Jepang termasuk masakan Cina, Korea, India, Thailand, Prancis, dan Italia. Jepang benar-benar negara gastronomi di mana masyarakat dapat menemukan jumlah masakan asing terbesar di dunia.

Yang penting bukan hanya jumlah jenis hidangan yang berbeda, tetapi juga kualitas setiap masakan, seperti yang dicontohkan oleh restoran China di Jepang yang dikatakan menyaingi atau mengungguli yang ada di Hong Kong atau China.

Contoh bagus lainnya untuk menunjukkan seberapa tinggi kualitas setiap masakan adalah fakta bahwa Panduan Michelin restoran memberikan lebih banyak bintang ke restoran di Tokyo daripada yang di Paris.

Ada sejumlah hidangan yang awalnya diperkenalkan ke Jepang dari negara lain dan kemudian di Jepang dan akhirnya menjadi hidangan Jepang yang sangat populer seperti kari dan nasi serta spaghetti Neapolitan. Orang Jepang dengan santai memakannya. Namun mereka berasal dari luar negeri dan kemudian berkembang secara unik di Jepang.

Secara umum, di Jepang, masakan Thailand tidak terlalu pedas, dan restoran Cina sering

menggunakan kecap dan mirin (arak beras manis) dalam masakan Cina mereka.

Spaghetti Neapolitan diciptakan melalui Jepangisasi hidangan spaghetti yang diperkenalkan dari Italia, menjadi contoh kreasi budaya makanan baru melalui asimilasi Jepang yang imajinatif.

Singkatnya, tidak berlebihan untuk mengatakan bahwa masakan asing di Jepang diartikan dengan cara orang Jepang. Mengejar kesempurnaan dan memberikan perhatian khusus pada bahan dan teknik memasak yang dipilih telah menghasilkan masakan tersebut.

Seiring dengan masuknya hidangan barat ke Jepang pada era Meiji dan Taisho (1863-1926) di kalangan masyarakat awam, hidangan asing akan terus diadaptasi agar semakin tumbuh dan berkembang sebagai salah satu pemenuhan kebutuhan masyarakat.

Pada tahun 1872, restorasi Meiji, sebagai bagian dari terbukanya Jepang dari pengaruh Barat, Kaisar Meiji mencabut larangan konsumsi daging merah. Pencabutan larangan menemui perlawanan dan dalam satu tanggapan penting, sepuluh biksu berusaha masuk ke Istana Kekaisaran. Para bhikkhu menegaskan bahwa karena pengaruh asing, sejumlah besar orang Jepang mulai makan daging dan hal ini

"menghancurkan jiwa orang Jepang". Beberapa biksu tewas selama upaya pembobolan, dan sisanya ditangkap. Di sisi lain, konsumsi daging diterima oleh masyarakat umum. Gyūnabe (hot pot daging sapi), prototipe Sukiyaki, menjadi hal yang populer saat itu. Restoran Barat pindah, dan beberapa dari mereka berubah bentuk menjadi Yōshoku.

Yōshoku

Jepang memiliki sejarah panjang dalam mengimpor makanan dari negara lain, beberapa di antaranya sekarang menjadi bagian dari masakan paling populer di Jepang. Ramen dianggap sebagai bagian penting dari sejarah kuliner mereka, sejauh survei terhadap 2.000 penduduk Tokyo, ramen instan muncul berkali-kali sebagai produk yang mereka anggap sebagai ciptaan Jepang yang luar biasa. Diyakini berasal dari Tiongkok, ramen menjadi populer di Jepang setelah perang Tiongkok-Jepang Kedua (1937–1945), ketika banyak pelajar Tiongkok mengungsi ke Jepang.

Kari sangat banyak dikonsumsi sehingga bisa disebut sebagai hidangan nasional. Kari adalah hidangan impor populer lainnya dan berada di peringkat teratas dari hampir semua survei Jepang untuk makanan favorit. Rata-rata orang Jepang makan kari setidaknya sekali seminggu. Asal mula kari, serta banyak impor asing lainnya seperti wajan atau roti, terkait dengan kemunculan yōshoku, atau masakan barat.

Yōshoku dapat dilacak sejauh periode Muromachi akhir (1336-1573) selama revolusi kuliner yang disebut namban ryōri (南蛮料理), yang berarti "masakan barbar Selatan", karena berakar pada masakan Eropa. Gaya masakan ini pertama kali terlihat di Nagasaki, yang berfungsi sebagai titik kontak antara Eropa dan Jepang pada saat itu. Makanan seperti kentang, jagung, produk susu, serta kompeito permen keras (金平糖), tersebar selama waktu ini. Masakan ini menjadi populer pada zaman Meiji, yang oleh banyak sejarawan dianggap sebagai masakan Jepang pertama kali membuka diri ke dunia luar. Saat ini, banyak dari barang-barang impor ini masih memegang peranan penting di Jepang.

Jepang saat ini penuh dengan makanan rumahan bergaya Barat. Banyak di antaranya ditemukan setelah Restorasi Meiji tahun 1868 dan berakhirnya pengasingan nasional, ketika masuknya budaya asing (khususnya Barat) secara tiba-tiba menyebabkan banyak restoran yang menyajikan makanan Barat, yang dikenal sebagai yōshoku (洋食), yang dipersingkat bentuk seiyōshoku (西洋食, "masakan Barat"), dibuka di kota-kota. Restoran yang menyajikan makanan ini disebut yōshokuya (洋食屋, "Restoran masakan Barat").

Banyak item yōshoku sejak masa itu telah diadaptasi sedemikian rupa sehingga sekarang dianggap sebagai makanan Jepang dan merupakan bagian integral dari menu keluarga Jepang. Banyak yang disajikan bersama nasi dan sup miso, dan dimakan dengan sumpit. Namun, karena asalnya, ini masih dikategorikan sebagai yōshoku sebagai lawan dari washoku yang lebih tradisional (和食, "masakan Jepang").

Restoran Masakan Asing

Banyak restoran di Jepang mengkhususkan diri pada masakan asing seperti masakan Korea, Cina dan Italia. Makanan cepat saji ala Amerika juga menikmati popularitas yang tinggi.

- Yakiniku-ya (1.500 hingga 7.500 yen)

Yakiniku-ya mengkhususkan diri pada barbekyu gaya Korea, di mana potongan-potongan kecil daging dimasak di atas panggangan di meja. Hidangan Korea populer lainnya seperti bibimba, reimen dan chige juga biasanya tersedia di yakiniku-ya.



[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-SA](#)

- Restoran Cina (700 hingga 5.000 yen)

Ada banyak restoran Cina di Jepang. Banyak dari mereka menyajikan masakan Cina Jepang, sementara yang lain menawarkan makanan Cina yang lebih otentik.



[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-SA](#)

- Yoshoku-ya (800 hingga 3.000 yen)

Yoshoku-ya mengkhususkan diri pada yoshoku ryori, hidangan Barat yang diperkenalkan ke Jepang selama Periode Meiji (1868-1912) dan kemudian di Jepang. Hidangan khas yang disajikan di yoshoku-ya termasuk omuraisu, hambagu, dan hayashiraisu.

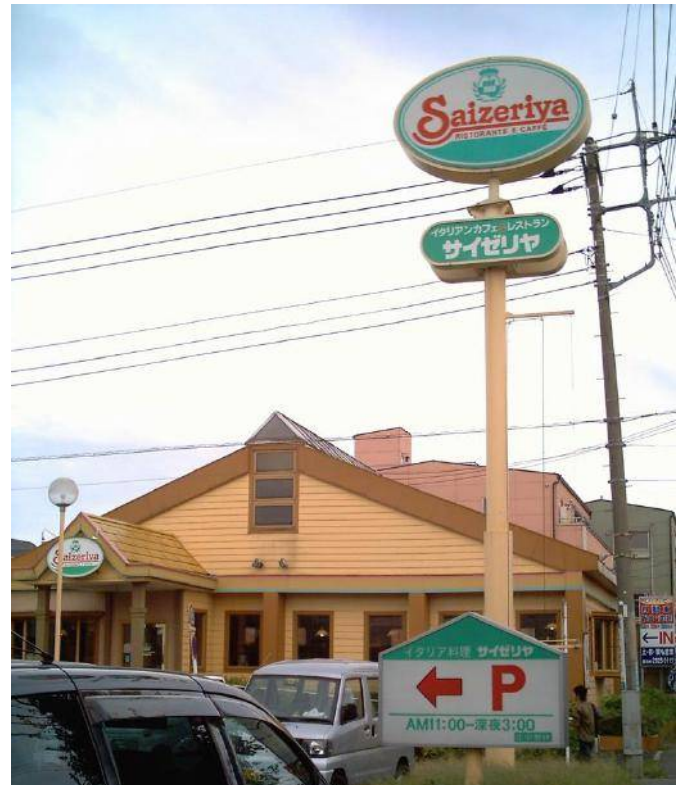


[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-NC-ND](#)

- Restoran Italia (1.000 hingga 3.000 yen)

Masakan Italia sangat populer, dan restoran pasta dapat ditemukan di seluruh Jepang. Banyak yang memasukkan beberapa hidangan pasta Jepang ke dalam menu mereka (misalnya

tarako spaghetti) di samping hidangan pasta yang lebih konvensional.



[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-SA](#)

- Restoran Prancis (1.500 hingga 20.000 yen)

Restoran Prancis populer di seluruh Jepang. Mereka cenderung trendi dan mahal, dan sering ditemukan di hotel yang bagus.



[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-SA-NC](#)

- Hamburger Fast Food (300 hingga 1.500 yen)

Ada banyak restoran cepat saji hamburger di seluruh Jepang. Mereka termasuk toko rantai utama Amerika seperti McDonald's dan Burger King, tetapi juga berbagai toko rantai Jepang seperti Mos Burger dan Lotteria.



[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-SA](#)

- Restoran India (700 hingga 2.000 yen)

Restoran India cukup umum di seluruh Jepang, terutama di sekitar stasiun kereta utama dan pusat perbelanjaan. Mereka menyajikan kari India - sebagai lawan dari kari gaya Jepang - dan sebagian besar memiliki beberapa hidangan vegetarian di menu mereka.



[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-NC-ND](#)

- Masakan Etnis (700 hingga 2.000 yen)

Di Jepang, "masakan etnis" mengacu pada makanan Asia Tenggara, seperti makanan Thailand, Indonesia, dan Vietnam. Restoran ini

tidak umum seperti jenis lain yang tercantum di atas, tetapi sering kali dapat ditemukan di lantai restoran di department store yang lebih besar.



[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-SA](#)

Industri mode Jepang menghasilkan penjualan sekitar USD 143 miliar. Itu salah satu pasar mode yang paling menarik dan terpenting di dunia, Oleh karena itu, sangat menarik untuk melihat peluang tersebut dan melihat bagaimana produk Filipina dapat belajar darinya.

Apa yang diharapkan peserta untuk dipelajari? Budaya dan pola pasar Jepang, harga dan harga ekspor, mode distribusi, bagaimana fashion Filipina dapat menciptakan kehadiran global yang relevan, dan bagaimana perancang Filipina dapat bersaing di dunia mode digital saat ini.

Pembicara dari Jepang akan bekerja sama dengan beberapa nama terbesar di industri fesyen Filipina, dan konferensi empat hari ini akan menyelami budaya dan pola pasar Jepang, harga dan harga ekspor, serta mode distribusi. Ini juga akan membahas bagaimana mode Filipina dapat menciptakan kehadiran global.



POTENSI MAKANAN INDONESIA

Dikenal sebagai negara penghasil rempah-rempah terbesar di dunia, tak mengherankan kenapa Indonesia adalah surganya para pencinta makanan. Cita rasa kuliner yang beragam mulai dari manis, asin, asam, sampai pedas pun dengan mudah bisa dijumpai dan dinikmati. Bahkan beberapa makanan Indonesia sudah mampu menembus pasar internasional. Salah satu contohnya adalah negara Jepang. Banyaknya orang Indonesia yang berdomisili di Jepang. Beberapa makanan Indonesia yang cukup populer di Jepang, yakni:

- Rendang
- Sate
- Mie instan
- Nasi goreng
- Sambal



[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-SA](#)

Beberapa Faktor yang Mendorong Potensi Makanan Indonesia di Jepang

Perkembangan Halal Food

Sementara Jepang hanya memiliki persentase yang sangat kecil dari penduduk Muslim, jumlah turis Muslim telah meningkat pesat dalam beberapa tahun terakhir. Orang Jepang pada umumnya sangat toleran terhadap berbagai agama, termasuk Islam, tetapi pemahaman tentang agama tersebut sangat kurang dan kurangnya layanan dan fasilitas untuk pelancong Muslim. Namun, dengan meningkatnya jumlah pengunjung Muslim, asosiasi turis dan bisnis telah meningkatkan upaya untuk memperbaiki situasi agar dapat melayani wisatawan Muslim dengan lebih baik.

Peningkatan dalam layanan ramah Muslim ini, seperti mushola dan pilihan makanan halal, mempermudah perjalanan Muslim di Jepang. Namun, tanpa arahan terpusat, seperti lembaga sertifikasi halal, layanan seperti restoran sebagian besar harus memikirkan semuanya sendiri. Akibatnya, sulit untuk mempertahankan standar yang konsisten atas barang dan jasa

yang diizinkan karena restoran mencari sertifikasi dari berbagai badan yang berbeda.

Saat ini hanya ada sedikit produsen makanan halal dan restoran halal di Jepang. Banyak restoran halal di Jepang menyajikan alkohol, karena sulit bagi restoran di sini untuk bertahan tanpa melakukannya. Ada beberapa restoran yang melabeli diri mereka sebagai "halal" atau "ramah Muslim" dan menawarkan menu halal di samping menu reguler mereka; Namun, hidangan mereka kemungkinan besar disiapkan di dapur yang sama dengan hidangan non-halal. Pengunjung harus menggunakan kebijaksanaan pribadi saat makan di tempat-tempat seperti tempat bisnis mungkin tidak halal dalam arti sebenarnya.

Restoran halal atau ramah Muslim dapat ditemukan di bandara besar dan beberapa hotel besar terkemuka, namun perlu diketahui bahwa beberapa di antaranya memerlukan reservasi sebelumnya setidaknya beberapa hari untuk menyiapkan makanan halal. Restoran non-Jepang yang menawarkan masakan Bangladesh, Mesir, India, Indonesia, Iran, Malaysia, Maroko, Pakistan, dan Turki bersama dengan beberapa restoran vegetarian mungkin juga memiliki pilihan makanan halal. Beberapa situs reservasi perjalanan, seperti Voyagin, menawarkan beberapa daftar restoran halal atau ramah Muslim.

Di luar kota-kota besar, restoran halal atau ramah Muslim bahkan lebih sulit atau seringkali mustahil ditemukan. Bagi pengunjung yang lebih suka menyiapkan makanan sendiri, beberapa supermarket di kota besar menawarkan produk halal; Namun, mereka cenderung lebih memilih daging halal yang dibekukan daripada makanan siap saji. Rata-rata supermarket di Jepang tidak menjual produk halal.

Bagi pengunjung yang peduli dengan makanan non-halal, perlu diperhatikan peningkatan baru-baru ini dalam ketersediaan apartemen jangka pendek dan kamar hotel dengan dapur kecil yang memungkinkan pengunjung untuk memasak makanan mereka sendiri. Bahkan di hotel dan ryokan biasa, air panas hampir selalu tersedia di dalam kamar di dispenser air panas, membuat persiapan mi instan menjadi pilihan

yang relatif mudah. Pengunjung yang khawatir dengan makanan non-halal disarankan untuk mempertimbangkan membawa makanan dan peralatan makan mereka sendiri ke Jepang.

Banyaknya Diaspora Indonesia di Jepang

Orang Indonesia di Jepang (在日インドネシア人 Zainichi Indoneshijin) merupakan kelompok imigran terbesar dari negara bermayoritas penduduk muslim di Jepang. Per 2007, Pemerintah Jepang mencatat sejumlah 25.620 penduduk legal berkewarganegaraan Indonesia.

Orang Indonesia di Jepang cenderung berusia lebih muda dibandingkan pendatang beragama Islam dari negara lainnya. Sejumlah 64.5% orang Indonesia yang berstatus penduduk legal tercatat berusia antara 20 dan 30 tahun, berbeda dari kelompok pendatang asal negara-negara Islam lainnya (Iran, Bangladesh, dan Pakistan) yang mayoritas berumur antara 30 dan 40 tahun.[4] Sejumlah 37% dari orang Indonesia berstatus penduduk resmi tinggal di kawasan Kanto, persentase mereka lebih kecil dibandingkan pendatang muslim lainnya. Sejumlah 2.175 orang Indonesia tinggal di Tokyo, 1.236 di Saitama, 1.204 di Ibaraki, 1.002 di Kanagawa, 845 di Chiba, 519 di Gunma, dan 244 orang di Tochigi. Osaka-Kobe-Kyoto serta Daerah Metropolitan Chukyo masing-masing dijadikan tempat tinggal untuk 10% dari keseluruhan orang Indonesia di Jepang, dan sebesar 6% tinggal di Prefektur Nagano dan Prefektur Shizuoka. Sisanya tinggal tersebar di prefektur-prefektur lainnya di Jepang, kira-kira 30 hingga 500 orang di setiap prefektur.

Hingga tahun 2019, Jumlah warga negara Indonesia yang tinggal di Jepang dengan berbagai visa (bukan visa turis) sebanyak 56.346 orang atau mengalami kenaikan 12,7 persen dibandingkan tahun lalu.

Jumlah tersebut per 22 Maret 2019 sesuai data yang ada di Kementerian Kehakiman Jepang termasuk para pemegang, pekerja lain, permanent resident (PR) dan sebagainya, tetapi tidak termasuk turis,

Kenaikan 12,7 persen tersebut dianggapnya cukup besar dan ada kemungkinan akan terus meningkat dalam masa mendatang seiring dengan pembukaan jalur tenaga kerja asing di Jepang bagi sekitar 350.000 orang dari 8 negara termasuk Indonesia.

Restoran Halal Indonesia di Jepang

Kebanyakan restoran khas Indonesia dapat dengan mudah dijumpai di ibu kota Jepang, Tokyo, dan kota-kota besar lain.

Cabe Indonesian Restaurant Meguro



Restoran Cabe berlokasi di Meguro, Tokyo dan tak jauh dari Kedutaan Besar RI dan Stasiun Meguro. Letaknya yang strategis membuat restoran ini selalu ramai dikunjungi.

Seperti namanya "Cabe", spesialisasi di sini adalah pedas. Jadi sangat ampuh untuk mengobati kangenmu pada makanan pedas Indonesia. Tenang saja, dengan harga yang relatif terjangkau, kamu bisa ajak teman-temanmu di Jepang sekalian untuk memperkenalkan kuliner Indonesia. Sst, nasi goreng dan satenya lezat banget, lho.

Bintang Kafe

Bintang Kafe ini terletak di Dotonbori Osaka. Untuk mencapainya, kamu bisa berjalan dari Stasiun Nagahoribashi maupun stasiun Shinsaibashi dan temukan bendera merah putih di depannya. Bintang Kafe terletak di lantai 4 bangunan. Kafe ini terkenal karena masakan

khas Indonesianya yang lezat dan pedas. Dalam kafe ini sangat luas dengan atmosfer yang sangat nyaman dengan dekorasi batik. Para staf dan pelayan juga ramah melayani pelanggan.

Kafe ini menyajikan appetizer, dessert, sup, dan main dish. Untuk hidangan utamanya mulai dari nasi goreng, mi goreng, hingga ayam lalapan. Sambel di kafe ini sangat enak, lho.



BAGUS Indonesia Kitchen



Restoran yang terletak di Osaka ini menawarkan menu rica-rica, rendang, nasi goreng, nasi campur, sate, dan menu khas lainnya. Dikarenakan pemilik adalah orang Jawa, cita rasa yang disuguhkan juga Jawa banget, lho. Tak ayal restoran ini selalu dipenuhi para pemilik wajah oriental, hehe. Banyak pula orang Jepang serta WNA yang mengulas restoran ini memuaskan karena pelayanannya yang cepat dan makanan yang lezat.

Interior Bagus Indonesia Kitchen juga 'Indonesia banget' dengan dominasi kayu khas Indonesia dengan tema interior rumah jaman dulu. Pastinya

bikin betah karena akan memberi efek seperti di rumah.

Sahat's Kitchen

Beralih ke Sapporo, Hokkaido, Sahat's Kitchen adalah restoran halal yang wajib kamu coba. Sahat's Kitchen berasal dari nama sang owner yang juga merupakan Warga Negara Indonesia. Restoran dengan interior elegan ini menyajikan makanan otentik dari pecel ayam, nasi goreng, hingga gulai kambing.



Bintang Bali

Restoran yang terletak di Tokyo ini terkenal sekali dan menjadi restoran favorit orang Jepang. Para mahasiswa Indonesia di Jepang pun banyak yang bilang bahwa restoran ini adalah penawar rindu masakan rumah. Bintang Bali menyediakan menu khas Indonesia seperti soto babat, nasi goreng, rendang, hingga empek-empek khas Palembang.



Hati-Hati

Hati-Hati terletak di Kyoto, dekat dengan Stasiun Karawamachi. Namanya yang unik ternyata dipilih karena pelafalan yang mudah dan simple. Menu yang paling menjadi favorit adalah rendang. Selain itu, Hati-Hati juga menyajikan makanan khas lain seperti gado-gado, ayam goreng lalapan, hingga nasi campur.

Restoran ini memiliki interior yang ciamik dengan konsep bar. Terdapat juga alunan musik live show yang syahdu.

SuraBaya Indonesian Restaurant

Ini dia restoran yang paling terkenal di Tokyo. Mengambil judul SuraBaya, tentu saja restoran ini menyajikan menu dengan cita rasa khas Jawa Timur. Menu-menu seperti gulai, sate, gado-gado, tumis kangkung, telur ceplok hingga nasi goreng semuanya tersedia. Rasanya juga enak banget. Restorannya yang rapi dan memiliki interior yang elegan membuat resto ini digemari oleh orang Jepang lokal hingga orang China.



TIPS UNTUK MENJALANKAN BISNIS RESTORAN DI JEPANG

SERTIFIKASI HALAL

Menyediakan menu halal memiliki daya jual yang tinggi dan menjadi faktor pembeda dari restoran lainnya di Jepang mengingat semakin banyak penduduk muslim yang tinggal di Jepang dan turis muslim yang datang ke Jepang.

Jumlah penduduk Muslim yang tinggal di Jepang telah menjadi 180.000 orang di tahun 2013 dan diperkirakan akan menjadi 300.000 orang di tahun 2020. Hal ini menjadi keberadaan yang memiliki pengaruh besar. Selain itu, jumlah wisatawan muslim juga meningkat pesat sebanding dengan wisatawan yang berkunjung ke Jepang. Jumlah pengunjung Muslim pada tahun 2013 sekitar 300.000, namun diperkirakan menjadi 1 juta pada tahun 2020.

Oleh karena itu, selain menyediakan menu dan produk halal, sebaiknya restoran yang didirikan juga memiliki sertifikasi halal agar lebih meyakinkan konsumen.

Sertifikasi Halal dari Muslim Professional Japan Association (MPJA)

Muslim Professional Japan Association (MPJA) merupakan salah satu organisasi atau badan sertifikasi di Jepang yang telah mengimplementasikan standar halal yang layak

untuk meningkatkan kepercayaan konsumen baik domestik maupun internasional. MPJA telah tersertifikasi dan diakui oleh majelis Ulama Indonesia (MUI) sejak tahun 2015 dan Jabatan Agama & Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) sejak tahun 2017. MPJA juga merupakan anggota World Halal Food Council (WHFC) sejak tahun 2015. WHFC beranggotakan 46 badan sertifikasi halal dari 26 negara termasuk Asia, Australia, Selandia Baru, Amerika dan Eropa.



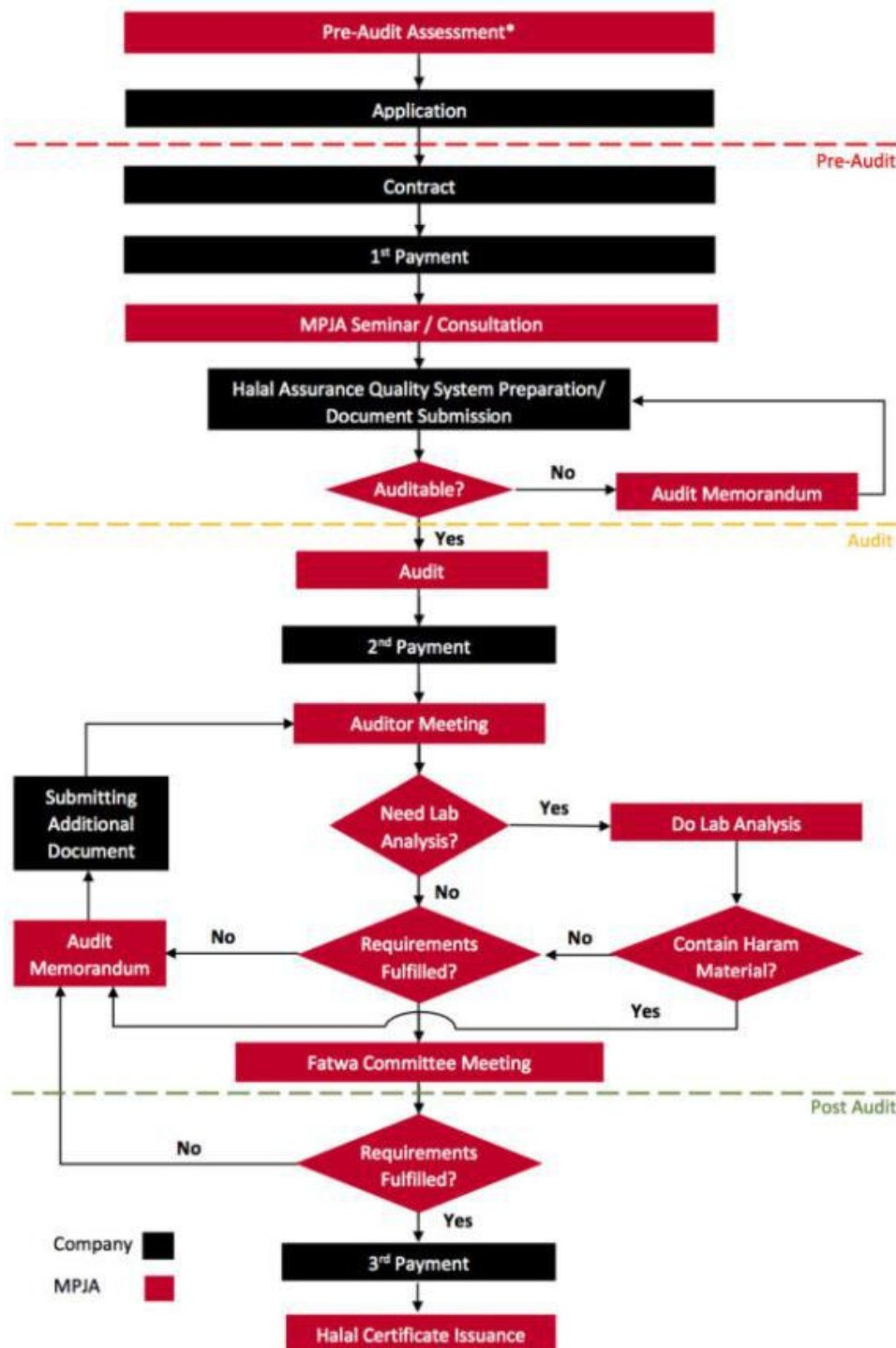
Proses yang dilalui jika perusahaan ingin mendapatkan sertifikasi halal MPJA adalah sebagai berikut:

1. Pendaftaran sertifikasi halal
2. Proses evaluasi aplikasi
3. Persetujuan dan kutipan
4. Audit lapangan
5. Evaluasi Komite Fatwa

Sementara itu, persyaratan dasar untuk mendapatkan sertifikasi halal MPJA untuk restoran adalah tidak mengandung produk daging babi dan turunannya, tidak mengandung bahan memabukkan dan turunannya, bahan baku yang berasal dari hewan harus diperoleh dari produk halal dari

hewan yang disembelih dengan cara dan prinsip islami yang dibuktikan dengan sertifikat halal, tidak mengandung bahan-bahan yang dilarang atau tergolong najis seperti bangkai, darah, bahan memabukkan, serta bahan yang diambil dari organ manusia, kotoran, dll.

Alur Pendaftaran Sertifikasi Halal MPJA



Sertifikasi Halal dari Halal Japan Corporation (HJC)

Halal Japan Corporation (HJC) mengikat perjanjian kemitraan yang komprehensif dengan Jabatan Agama & Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) sebagai Mitra Strategis.

HJC berfungsi sebagai institusi untuk bekerja sama dan mendukung dalam bidang halal secara umum, termasuk sertifikasi Halal oleh JAKIM. HJC akan mendukung bisnis halal mulai dari akuisisi sertifikasi halal hingga manajemen dan pemeliharannya. Dengan demikian, mulai dari dukungan Operasional Komite Halal setelah akuisisi sertifikasi, hingga pelatihan untuk penanggung jawab halal dan administrator, akan dapat berkorespondensi di Jepang.

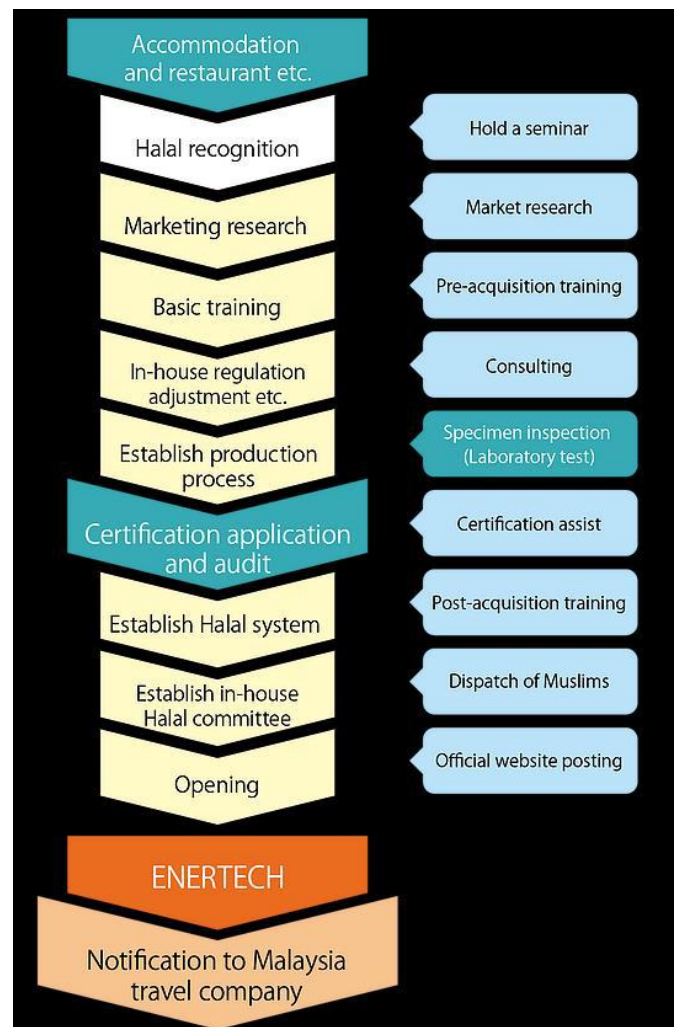
Selain itu, HJC menyediakan layanan satu atap untuk semua yang ingin memperoleh HALAL Global, mulai dari pemeriksaan spesimen, audit fasilitas, pengaturan pemeriksa JAKIM, persiapan dokumen dan terjemahan hingga layanan penghubung JAKIM.

Fasilitas akomodasi seperti hotel, dan bisnis makanan dan minuman seperti restoran tersedia untuk memilih sertifikasi Halal JAKIM atau sertifikasi ramah Muslim HJC. Selain itu, ketika menjual produk yang diproses di fasilitas seperti Bento atau sistem katering tersedia untuk memilih sertifikasi Halal JAKIM atau sertifikasi non-alkohol dan non-babi HJC.

Prosedur sertifikasi halal JAKIM dari fasilitas akomodasi seperti hotel, dan fasilitas makan

seperti restoran dan katering akan mengikuti langkah-langkah di bawah ini. Sementara itu, untuk sertifikasi ramah Muslim HJC atau sertifikasi HJC non-alkohol dan non-babi akan disederhanakan sebagian. Harap dicatat bahwa ada batasan waktu aplikasi untuk sertifikasi Halal JAKIM.

Alur Pendaftaran Sertifikasi Halal JAKIM



	JAKIM Halal certification	HJC Muslim friendly certification	HJC Non-alkohol and non-pork certification
Raw materials and materials	Only Halal material can be used	Pig-derived and oral liquor are not allowed	Pig-derived and oral liquor are not allowed
Facility (Buildings and floors)	○	○	
Halal dedicated cookware	○	○	
Halal exclusive kitchen (Share not allowed)	○		
Halal exclusive processing, storage and distribution	○		
Certification indication	For product, indicate for each product. In case of facility, indicate it at the entrance or prominent place.	In case of facility, indicate it at the entrance or prominent place. Also indicate in the menu.	Indicate for each product.

JAKIM Halal certification (Application agency)



HJC Muslim friendly certification



HJC non-alkohol and non-pork certification



Sertifikasi Halal International Islamic Halal Organization (IIHO)

IIHO Jepang adalah cabang-cabang yang diakui dari Organisasi Halal Islam Internasional yang berbasis di Riyadh, Kerajaan Arab Saudi yang merupakan cabang dari Liga Muslim Dunia yang berbasis di Makkah, Kerajaan Arab Saudi.

IIHO Japan didirikan untuk mempromosikan dan mendukung sertifikasi Halal Makanan Jepang, Minuman, Kosmetik, Farmasi, Hotel, Restoran, dan fasilitas terkait wisata lainnya di Jepang.

Untuk tujuan sertifikasi Halal, IIHO Jepang akan menggunakan dan menerapkan Standar Halal yang disusun dan diperkenalkan oleh Organisasi Standardisasi Teluk (GSO). Standar Halal ini disetujui oleh Kerajaan Arab Saudi dan semua negara bagian Gulf Cooperation Council (GCC).

Tujuan IIHO Jepang adalah untuk mempromosikan Halal sesuai dengan Standar Halal yang disetujui oleh Otoritas Halal tertinggi

di Kerajaan Arab Saudi, Organisasi Halal Islam Internasional KSA.

Sesuai dengan yurisdiksi Islam dan Standar Halal GSO, IIHO Jepang adalah pendukung Halal dan Tayyib Foods, Beverages, Cosmetics, Pharmaceuticals dan Tourism. Mempromosikan makanan yang halal dan higienis, aman, sehat dan lingkungan produksi halal terbaik.

IIHO Jepang telah menjalin kemitraan strategis dengan Halal Quality Lab, HQL yang berbasis di Machida-Shi, Tokyo. HQL juga diakui oleh organisasi induk IIHO Jepang, IIHO KSA.

Tidak seperti cara konvensional Sertifikasi Halal di negara non-Islam lainnya, IIHO Jepang bekerja sama dengan HQL untuk mengesahkan produk dan layanan sesuai dengan standar Halal dan Higienis untuk memastikan status Halal, Kesehatan dan Keselamatan produk dan layanan sebelum mencapai konsumen.

HQL adalah Laboratorium Kualitas Halal pertama dan satu-satunya di Jepang yang bekerja sama dengan IIHO Jepang, menawarkan dan melakukan Analisis Laboratorium Halal.



SUPLAI BAHAN BAKU

Salah satu tantangan yang paling mungkin dihadapi jika Anda mendirikan restoran di Jepang, terutama yang menyediakan menu masakan Indonesia, adalah suplai bahan baku tertentu yang masih terbatas. Bumbu masakan Indonesia relatif cukup sulit didapatkan di supermarket Jepang. Namun bumbu tersebut bisa diperoleh dari toko-toko Asia yang memang khusus menjual produk/rempah impor skala kecil.

Pasar Bumbu di Pasar Ameyoko Tokyo

Pasar Ameyoko terletak tidak jauh dari Stasiun Ueno dan selalu ramai oleh penduduk lokal maupun turis asing. Berbagai barang diperdagangkan di Ameyoko, mulai dari pakaian, baju, sepatu, makanan kering, ikan segar, dan bahan makanan lainnya.

Di basement pasar, terdapat pasar basah yang menjual berbagai bahan makanan segar dari bumbu-bumbu dapur, buah-buahan, sayuran segar, ikan dan daging segar. Penjualnya pun tidak hanya orang Jepang, melainkan berasal dari negara lain juga seperti Cina, Vietnam, dan Filipina.

Berbagai bumbu dan bahan untuk masakan Indonesia dapat ditemukan dengan mudah di

pasar ini, seperti bawang merah, cabai rawit, cabai merah keriting, serai, kunyit, lengkuas, daun pandan, daun pisang, dan lainnya. Bahkan dapat juga ditemukan buah-buahan khas Asia Tenggara seperti berbagai jenis pisang dan mangga.



Sumber: kompasiana.com/weedykoshino

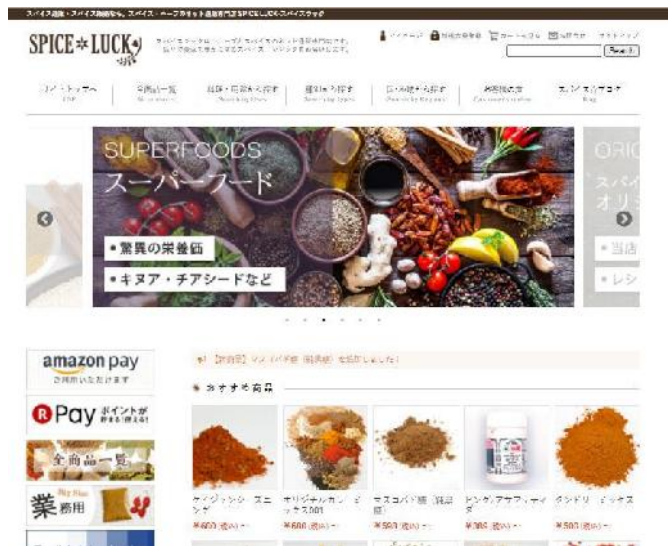
Toko Online Rempah-Rempah dan Herbal di Jepang

Sebagian besar supermarket di Jepang menyediakan satu set dasar rempah-rempah dan herbal, dan beberapa supermarket memiliki pilihan yang lebih banyak daripada yang lain. Bahkan, ada beberapa jaringan supermarket yang menjual banyak pilihan rempah-rempah, jamu, bumbu, dan lebih banyak barang impor dan organik daripada jaringan lainnya. Namun demikian, hal ini bergantung pada lokasi Anda karena tidak semua supermarket menyediakan pilihan ini.

Cara lain untuk mendapatkan rempah-rempah, bumbu dan herbal di Jepang adalah dengan memesan secara online. Meskipun masih banyak yang berpikir bahwa memesan secara online agak kurang nyaman, namun pilihan ini patut dicoba. Membeli secara online dapat dikatakan lebih praktis karena produk akan dikirimkan langsung ke pintu Anda. Beberapa toko online juga menyediakan pilihan produk dalam jumlah besar sehingga cocok untuk bahan baku masakan di restoran Anda!

Beberapa toko online di Jepang yang menyediakan berbagai pilihan rempah-rempah dan herbal adalah sebagai berikut:

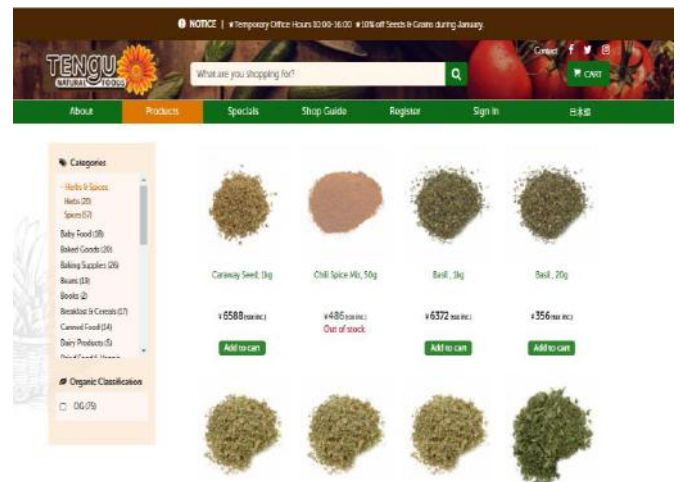
Spice Luck - Berbagai macam rempah-rempah, bumbu dan bumbu, sebagian besar dalam jumlah besar.



Spice Stock - Berbagai macam rempah-rempah, bumbu dan bumbu, sebagian besar dalam jumlah besar.



Tengu Natural Foods - Pilihan bumbu dan rempah-rempah yang lebih sedikit daripada pilihan di atas, tetapi masih merupakan sumber yang bagus, dan dalam bahasa Inggris.



Ohtsuya - Rempah-rempah, jamu, kacang-kacangan dan barang lainnya, sering tersedia dalam jumlah besar

Kenko.com - Anda kebanyakan akan melihat jenis yang dijual di toko-toko di sini. Anda juga dapat berbelanja dalam bahasa Inggris, meskipun pilihannya sedikit lebih sedikit.

iHerb - Simply Organic Herbs dan beberapa item rempah-rempah / herb lainnya.

Spice Home - menjual rempah-rempah India. Selain toko online, Spice Home memiliki toko yang letaknya di seberang jalan dari Grand Hyatt Hotel di Roppongi Hills, Tokyo.

Merek Rempah-Rempah di Jepang

Beberapa merek yang dapat Anda temukan di Jepang (beberapa mungkin atau mungkin tidak tersedia di tempat Anda tinggal):

S&B エスビー (tersedia dalam lini "organik", lini "smart spice", lini "value", dan lini herba segar di toko-toko)



Gaban ギャバン



McCormick マコーミック



FAUCHON (フォション) - Secara teknis ini termasuk di bawah merek S&B, tetapi diberi label berbeda dari S&B biasa dan garis organik.

Istilah Bumbu/Rempah dalam Bahasa Jepang

Japanese	Hiragana	Romaji	English
香辛料	こうしんりょう	koushinryou	spices
スパイス	-	supaisu	spices
ハーブ	-	ha-bu	herbs
シーズニング	-	shi-zuningu	seasoning
粗びき	あらびき	arabiki	coarsely ground
パウダー	-	pauda-	powder (ground)
粉末	ふんまつ	funmatsu	powdered (ground)
ホール	-	ho-ru	whole
原形	げんけい	genkei	"original form", whole

Daftar Rempah dan Herbal

Spice/Herb	Japanese
Allspice	オールスパイス
Anise seed	アニスシード
Basil	バジル
Bay leaf	ベイリーブス, ローレル
Caraway	キャラウェイシード
Cardamom	カルダモン
Cayenne pepper	カイエンヌペッパー
Chili, Chilli, Chile, Chili pepper	唐辛子 (とうがらし)
Chili powder	チリパウダー
Chives	チャイブ
Cilantro, coriander greens, coriander herb	コリアンダー葉, 香菜, パクチー
Cinnamon (Cassia/Indonesian)	シナモン-カシア
Cinnamon (Ceylon)	シナモン, セイロンシナモン
Clove	クローブ
Coriander seed	コリアンダーシード
Cumin	クミンシード
Curry spice/blend	カレーパウダー
Dill	ディルウィード
Dill seed	ディルシード
Fennel	フェンネルシード
Fenugreek	フェネグリーク

Spice/Herb	Japanese
Garlic	ガーリック
Ginger	ジンジャー
Horseradish	ホースラディッシュ
Kaffir lime leaf	カフェライムリーフ
Lemongrass	レモングラス
Mace	メース
Nutmeg	ナツメグ
Oregano	オレガノ
Paprika	パプリカ
Parsley	パセリ
Parsley (Italian)	イタリアンパセリ
Pepper (black)	ブラックペッパー
Pepper (white)	ホワイトペッパー
Pepper (red)	レッドペッパー
Rosemary	ローズマリー
Saffron	サフラン
Sage	セージ
Star anise	スターアニス
Sichuan pepper, Szechuan pepper	花椒 (かしょう)
Tarragon	エストラゴン, タラゴン
Thyme	タイム
Turmeric	ターメリック
Vanilla beans	バニラ

Suplai Daging Halal

Hingga saat ini, terdapat dua rumah potong hewan di Jepang yang telah memiliki sertifikasi halal dari MPJA Jepang.

Zenkai Meat Co.,Ltd

Zenkai Meat Co.,Ltd merupakan rumah potong hewan pertama yang memiliki sertifikasi halal dari MPJA Jepang sejak tahun 2015. Perusahaan ini berada di Kyushu, Prefektur Kumamoto. Zenkai Meat memproduksi daging sapi Wagyu halal dan daging sapi Kyushu halal. Produk ini juga telah diekspor sejak tahun 2016.



Nishiawa Beef Ltd

Nishiawa Beef Ltd memperoleh sertifikasi halal pada bulan Desember 2016 dan merupakan rumah potong hewan kedua yang bersertifikasi halal dari MPJA Jepang. Berada di Shikoku, Prefektur Tokushima, perusahaan ini memproduksi daging sapi Wagyu halal dengan kualitas A4 dan A5. Kualitas ini merupakan kualitas tertinggi untuk daging Wagyu. Nishiawa Beef juga sudah melakukan ekspor daging halalnya ke Mlaaysia sejak tahun 2017.



Untuk mendapatkan daging sapi halal langsung dari Zenkai Meat maupun Nishiawa Beef dapat menghubungi MPJA Jepang melalui link berikut: <https://mpja.jp/halal-made-in-japan-inquiry-form?lang=en>

Selain mendapatkan suplai daging langsung dari rumah potong hewan halal, daging halal juga dapat diperoleh melalui toko daging lainnya seperti Tanuji Farm atau supermarket dan toko lainnya yang memasok daging halal impor.

Tanifuji Farm

Tanifuji Farm merupakan toko daging yang juga telah mendapatkan sertifikasi halal dari MPJA Jepang. Tanifuji Farm menyediakan berbagai daging Jepang termasuk daging sapi Wagyu halal produksi Nishiawa Beef.



Tanito Farm Co., Ltd. 916 Ashiro, Higashimiyoshi-cho, Miyoshi-gun, Tokushima TEL / 0883-79-3125

Gyoumu Super

Selain memperoleh langsung dari rumah potong hewan tersebut, produk daging ayam ataupun daging sapi/domba yang bersertifikat halal juga dapat diperoleh di beberapa supermarket di Jepang. Salah satu supermarket tersebut adalah Gyoumu Super yang tersebar luas di berbagai wilayah di Jepang.



Selain supermarket, berbagai toko Asia lainnya juga umumnya menyediakan produk daging halal. Sebagai contoh adalah Tokyo Rose di Yokohama yang menyediakan berbagai produk dari Vietnam, Thailand, Indonesia dan Malaysia serta menyediakan berbagai daging halal dari ayam tanpa tulang, daging sapi tanpa tulang dan dengan tulang, daging iga, serta daging domba.



Daging ayam halal yang dijual di Gyoumu Super pada umumnya merupakan daging potong tanpa tulang yang diimpor dari Brazil. Biasanya produk ini dijual dalam kemasan 2 kg.





TIPS LAINNYA

Konsep Bali

Bagi masyarakat Jepang, hal yang paling populer dari Indonesia adalah Bali. Oleh karena itu, dekorasi dan penataan restoran Indonesia di Jepang sebagian besar mengusung konsep Bali. Konsep restoran dengan tema Bali diharapkan dapat memikat pengunjung.

Meskipun dekorasi restoran mengusung konsep Bali, namun menu yang disajikan dapat bervariasi tidak hanya masakan Bali. Nasi goreng dan rendang merupakan makanan khas Indonesia yang sangat dikenal oleh masyarakat Jepang sehingga setiap restoran Indonesia umumnya menyajikan menu tersebut.

Namun demikian, jika target konsumen restoran adalah masyarakat Jepang, bukan turis asing atau WNI yang tinggal di Jepang, maka sebaiknya makanan yang disajikan tidak terlalu berbumbu dan pedas dan disesuaikan dengan preferensi masyarakat Jepang.

Selain itu, kebersihan, kecepatan dan kenyamanan pelayanan mutlak menjadi syarat utama bagi restoran di Jepang.

Pemilihan lokasi

Pemilihan lokasi restoran sangat penting. Pilihlah lokasi yang dekat dengan pusat wisata dan mudah dijangkau /dekat dengan stasiun kereta.

Situs Traveling

Selain lokasi yang strategis di pusat wisata, mendaftarkan restoran di situs-situs traveling akan sangat membantu restoran agar mudah diakses oleh para wisatawan. Selain situs traveling, situs yang menyediakan info makanan halal juga salah satu akses yang baik bagi para konsumen di Jepang, bukan hanya turis.