

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Shijima Raw sudah ada sejak 2010 dan bergerak di bidang F&B yang berkonsep restoran Jepang. Oleh karena itu, Shijima Raw terus membuat inovasi baru agar menarik konsumen untuk mampir dan karena itu Shijima Raw merilis menu barunya pada tahun 2023 yang bernama Nori Taco. Dengan menu barunya ini Shijima Raw berharap agar target dapat merasakan makanan yang sedang hits di restoran Shijima Raw ini. Karena Nori Taco adalah menu baru maka Shijima Raw bekerja sama dengan Five Fingers Agency untuk membuat desain packaging Nori Taco yang tepat guna dan sesuai dengan branding mereka.

Restoran Shijima cocok untuk dijadikan restoran keluarga karena Shijima merupakan restoran yang menyediakan comfort food yang cocok untuk dikonsumsi oleh segala kalangan usia dari muda hingga tua semua suka dengan masakan Shijima. Selain itu Shijima tidak hanya ada di Surabaya, sebenarnya Shijima dan De Sushi memiliki menu yang serupa tapi tidak sama persis. Jadi, Shijima group memiliki varian menu yang mirip jadi bisa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia khususnya Surabaya, Makassar dan Semarang.

5.2 Saran

Bagi perusahaan diharapkan kedepannya untuk bisa lebih memperhatikan mahasiswa yang magang agar dapat membimbing dan memberikan jobdesk yang lebih jelas dan tertata. Kemudian bagi DKV Universitas Kristen Petra bisa lebih memudahkan mahasiswa untuk melaksanakan internship. Lalu bagi partner perusahaan saya berharap Shijima Raw dapat terus meningkatkan inovasinya dalam bidang F&B dengan baik dan konsisten, tidak hanya pada restoran Shijima Raw dan De Sushi tapi ke restoran grup yang lainnya juga seperti Toriyaki, Yogumi dan Shijima Ramen.