



Hak cipta dan penggunaan kembali:

Lisensi ini mengizinkan setiap orang untuk mengubah, memperbaiki, dan membuat ciptaan turunan bukan untuk kepentingan komersial, selama anda mencantumkan nama penulis dan melisensikan ciptaan turunan dengan syarat yang serupa dengan ciptaan asli.

Copyright and reuse:

This license lets you remix, tweak, and build upon work non-commercially, as long as you credit the origin creator and license it on your new creations under the identical terms.

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Industri kuliner adalah industri yang besar dan terus berinovasi sehingga permintaan konsumen selalu meningkat secara pesat tiap waktunya dan tidak pernah berhenti seiring berjalannya jaman. Perkembangan ini terus menerus secara luas memiliki ide dan inovasi yang diberikan dalam bisnis kuliner itu, maka dari itu pemegang bisnis kuliner berlomba-lomba mencari berbagai macam inovasi baru untuk mempertahankan usaha kuliner mereka ditengah maraknya pesaing baru di bisnis kuliner saat ini. Salah satunya adalah outlet kuliner yang terdapat di kota Jakarta yaitu Ayam Gepuk Pak Gembus. Restoran ini berdiri pada tahun 2013 yang berasal dari kota Jogakarta dan didirikan oleh sosok pekerja keras yaitu Rido Nurul Adityawan yang merupakan *owner* dari Ayam Gepuk Pak Gembus. Belakangan ini banyak outlet kuliner ayam yang sedang naik daun dan berlomba-lomba mencari keuntungan. Kedai Ayam Gepuk Pak Gembus adalah sebuah tempat makan yang menyajikan menu makanan khas ayam goreng dengan ciri khas di gepuk, digoreng tanpa tepung yang dibaluti dengan sambal sebagai ciri khas ayam itu yang membuat penikmatnya sangat ketagihan dan tergilagila saat mencicipi sambal bawang yang segar itu, arti kata gepuk itu sendiri adalah ayam gurih yang di unkep dan di goreng kering serta dibaluti sambal yang pedas serta dipukul-pukul saja atau biasa di sebut gepuk. Ayam Gepuk Pak Gembus

yang berdiri sudah cukup lama ini sudah memiliki 368 outlet yang tersebar di wilayah Jakarta, namun untuk bersaing dengan pesaingnya bukanlah hal yang mudah untuk dilakukan oleh owner Ayam Gepuk Pak Gembus. Ayam Gepuk Pak Gembus ini memiliki menu ayam sambal andalan dan cabang yang termasuk banyak, akan tetapi masih cukup banyak masyarakat yang belum semua mengetahui keberadaan outlet ini dikarenakan kurang mempromosikan dirinya, sehingga konsumen tidak mengetahui menu apa yang menjadi andalan ayam gepuk pak Gembus. Oleh Sebabnya penulis menggunakan metode berupa teori yang dirangkai dari para ahli, wawancara, observasi, serta metode perancangan untuk merancang media promosi yang sesuai dengan Ayam Gepuk Pak Gembus agar produk yang ditawarkan oleh Ayam Gepuk Pak Gembus dapat semakin dikenal luas oleh masyarakat.

5.2. Saran

Penulis menemukan beberapa kendala ketika melakukan Perancangan Media Promosi Ayam Gepuk Pak Gembus, akan tetapi sebagai mahasiswa di bidang desain grafis, penulis ingin memberikan saran kepada pembaca yang mungkin akan bisa digunakan ketika merancang media promosi, dengan melihat urgensi serta fenomena pada suatu merek. Dengan mencari data sebanyak mungkin tentang merek tersebut dimulai dari latar belakang, proses terciptanya suatu merek serta omset hingga promosi yang sudah pernah dilakukan sebelumnya. Penulis juga ingin memberikan saran kepada Ayam Gepuk Pak Gembus jika ingin merancang media promosi, penulis menyarankan untuk memperhatikan keunikan yang

dimiliki Ayam Gepuk Pak Gembus, target pasarnya kemudian dari segi elemen desain juga harus memperhatikan warna, bentuk, jenis font dengan cara melakukan penelitian serta pengolahan data sehingga promosi yang akan dirancang tidak akan keluar dari konsep yang sudah diteliti dan diolah.