

**UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA
FAKULTI SENIBINA, PERANCANGAN DAN UKUR
JABATAN SENIBINA DALAMAN**

OKTOBER 2009

Adalah disyorkan bahawa Laporan Projek Penyelidikan ini yang disediakan

Oleh


JAMILAH BTE LONG

bertajuk

**CADANGAN MEREKABENTUK DALAMAN RESTORAN ASAM PEDAS DI JALAN PJU 5/21 DATARAN SUNWAY
KOTA DAMANSARA 47810 PETALING JAYA SELANGOR DARUL EHSAN**

diterima sebagai memenuhi sebahagian daripada dari syarat untuk memperolehi Diploma Rekabentuk Dalaman

Penyelia Laporan

:  3/11/09 Puan Azizah Bt Md Ajis

Koordinator Kursus

: _____ En Muhammad Suhaimi Bin Musa

Koordinator Program

: _____ Prof .Madya Dr. Mohd Sabrizaa B.Abdul Rashid

ABSTRAK

Merekabentuk dalaman sebuah restoran memainkan peranan penting untuk menarik minat pelanggan datang berkunjung. Setiap ruang mampu berfungsi dengan baik dan teratur merupakan satu rekaan yang bermanfaat kepada pelanggan mahupun pekerja. Penelitian terhadap keperluan ruang kepada pelanggan dan pekerja perlu dikaji dan dianalisa terlebih dahulu. Cadangan membuka cawangan baru Restoran Asam Pedas, En Ashari Mohd Nasir di Dataran Sunway; Kota Damansara merupakan kehendak beliau sendiri. Pemilihan tapak cadangan baru juga perlu dikaji untuk mencapai objektif dan matlamat utama klien. Di antara objektif klien ialah memperkenalkan masakan melayu kepada masyarakat luar dan mendapatkan keuntungan yang setimpal dengan perniagaan yang dijalankan. Manakala objektif kajian ialah untuk menghasilkan sebuah imej baru untuk Restoran Asam pedas dalam rekabentuk dalaman, menghasilkan ruang dalaman makan yang selesa kepada pelanggan dan untuk mengkaji dengan terperinci mengenai merekabentuk ruang makan yang berkonsepkan fungsi Rumah Tradisional Melaka. Proses kajian melalui beberapa kaedah iaitu, kaedah temuramah di antara klien. Melalui kaedah ini dapat membantu mendapatkan maklumat yang diperlukan dalam menyelesaikan setiap persoalan dan permasalahan. Di samping itu, melalui internet juga salah satu kaedah mendapatkan maklumat mengenai restoran. Selain daripada itu, pemilihan konsep dan imej juga memainkan peranan penting dalam rekaan. Konsep yang ingin di ketengahkan ialah 'Malacca House' 'Fell The Ambience Of Tradisional Malay Melacca House' memberi peluang kepada pelanggan untuk merasai suasana seolah-olah berada di sebuah rumah Melaka. Untuk menambahkan maklumat beberapa kajian kes terhadap restoran telah dijalankan diantaranya ialah Restoran Dapur Kampung, Al-Marjan dan Restoran Fuji of Japan memberi sedikit sebanyak maklumat yang dikehendaki. Dengan adanya Restoran Asam Pedas di Kota Damansara merupakan cadangan yang baik kepada pelanggan kerana pelanggan dapat merasai suasana rumah Melaka dan masakan popular Negeri Melaka iaitu asam pedas walaupun berasa di tempat lain.

MUKA SURAT

Abstrak i

Penghargaan ii

Isi Kandungan

Senarai Jadual

Senarai Rajah

ISI KANDUNGAN

BAB 1.0 : PENDAHULUAN

1.1: PENENALAN 2

1.1.1: DEFINASI RESTORAN 3

1.2: MATLAMAT KAJIAN 5

1.3: OBJEKTIF KAJIAN 6

1.4: METODOLOGI KAJIAN 7

1.5: SKOP KAJIAN 9

1.6: HALANGAN KAJIAN 11

1.7: KEPENTINGAN KAJIAN 11

BAB 2: KLIEN

2.1: LATAR BELAKANG KLIEN	13
2.2: CARTA ORGANISASI	15
2.3: MISI DAN VISI KLIEN	16
2.4: IMEJ KORPORAT KLIEN	17
2.5: RUANG-RUANG DALAMAN DAN LUARAN	18
2.6 MENU ISIMEWA YANG DISEDIAKAN	20

BAB 3: KAJIAN DAN ANALISA

3.1: PEMILIHAN TAPAK	22
3.1.1: Analisa Tapak	23
3.1.2: Bagunan Berhampiran	26
3.1.3: Orentasi Bagunan	29
3.1.4: Kemudahan	30
3.1.5: Jalan Masuk Bagunan Dan Cara Ke Tapak Projek	31

BAB 1.0: PENDAHULUAN

1.1 : PENGENALAN

Latihan amat penting dalam sesebuah institut pengajian tinggi dan ia adalah salah satu kemahiran utama dalam pembelajaran semasa sedang belajar supaya kemahiran dapat diterapkan semula semasa dunia pekerjaan kelak. Melalui pembelajaran dan pengalaman semasa belajar sedikit sebanyak akan mengajar kita menagani masalah yang timbul dalam merekabentuk ruang dalaman. Laporan ini akan menerangkan dengan lebih terperinci mengenai cadangan merekabentuk hiasan dalaman bagi Restoran Asampedas yang terletak di No 6, Jalan Jelatek 1, Business Park 54200 Kuala Lumpur sebagai memenuhi syarat untuk mendapatkan Diploma Rekabentuk Dalaman.

Mengikut Heiraki Keperluan Maslow , keperluan asas yang paling penting dalam kehidupan ialah makanan dan tempat tinggal. Tanpa keperluan ini manusia tidak dapat hidup . Oleh itu, perkembangan terhadap makanan semakin meningkat dari masa ke semasa. Pada asalnya perkembangan terhadap perkhidmatan makanan hanya dikawasan perumahan secara kecil-kecilan. Ianya dilakukan sebagai menambahkan sumber pendapatan sesebuah keluarga atau boleh dikategorikan sebagai serampang dua mata. Kini perkembangan penubuhan restoran bagaikan cendawan tumbuh selepas hujan. Ianya telah menjadi sumber pendapatan utama pada masa kini.

Kajian restoran ini terletak di No 6, Jalan Jelatek 1, Jelatek Business Park 54200 Kuala Lumpur. Kawasan ini merupakan kawasan perumahan dan kawasan perniagaan . Terletak berhadapan dengan wisma K.R.U dan stesen LRT Setiawangsa. .Kawasan ini adalah kawasan tumpuan dan sekitarnya adalah kawasan perumahan dan berdekatan sekolah dan stesen minyak.