

**UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA
FAKULTI SENI BINA, PERANCANGAN DAN UKUR
JABATAN SENI BINA DALAMAN**

NOVEMBER 2008

Adalah disyorkan bahawa Projek Penyelidikan ini telah disediakan

oleh

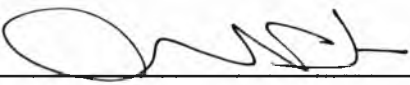
MOHD RAZUHA BIN AB.RAJAB

2004159421

bertajuk

**CADANGAN MEREKABENTUK RUANG DALAMAN
RESTORAN MEE REBUS RAMLI DI ARAS BAWAH LOT 8069 N, BLOK D,
JALAN DATO' SERI AHMAD SAID, GREEN TOWN, 30450 IPOH, PERAK.**

Diterima sebagai memenuhi sebahagian dari syarat untuk memperoleh Diploma Rekabentuk Dalaman

Penyelia :  Encik Mohd Khedzir Khamis
Koordinator Kursus : _____ Pn. Mawar Binti Masri
Koordinator Program : _____ Profesor Madya Dr. Mohd Sabrizaa bin Abd Rashid



ABSTRAK

Restoran Mee Rebus Ramli merupakan sebuah restoran yang dikenali ramai di Ipoh Perak. Cawangan asal restoran ini adalah terletak di Jalan Taman Tasek Jaya, Ipoh Perak. Antara isu dan masalah yang dikenalpasti adalah seperti rekabentuk restoran yang tidak mempunyai konsep, perancangan ruang makan dan susun atur perabot yang tidak begitu menarik serta pemilihan material dan skema warna yang tidak menepati ciri-ciri sesebuah restoran yang baik. Selain itu, ia juga menghadapi kesukaran untuk mendapatkan tempat letak kenderaan kerana jalan yang agak kecil serta kedudukannya yang tidak strategik. Cadangan yang dibuat bagi projek ini adalah untuk merekabentuk sebuah restoran Mee Rebus Ramli yang mana tapak cadangannya terletak di Aras Bawah Lot 8069N, Blok D, Jalan Dato' Seri Ahmad Said, Green Town, 30450 Ipoh, Perak. Objektif utama kajian ini dilakukan adalah untuk merekabentuk sebuah restoran yang lebih baik dari segi pengurusan serta mempunyai perkhidmatan dan kemudahan yang lebih efisien. Objektif yang kedua ialah mewujudkan sebuah restoran yang bersifat dinamik yang mana ia mempunyai sistem pengurusan yang lebih bersistematik dan berjaya dari segi perkhidmatan yang disediakan. Objektif yang seterusnya ialah mewujudkan sebuah restoran yang bertemakan imej Kontemporari Melayu. Skop kajian ini ialah mengenalpasti segala permasalahan yang ada pada rekabentuk restoran. Selain itu, skop kajian ini juga adalah memberi penekanan kepada unsur-unsur rekabentuk yang harus diterapkan dalam merekabentuk ruang baru untuk restoran tersebut. Klien projek pemilik restoran ini juga adalah Jasni bin Ramli. Antara metodologi kajian yang dilakukan ialah seperti membuat analisa tentang tapak dan persekitaran bangunan, mengumpul data-data dan maklumat, membuat kajian *precedent* seperti menemuramah, dokumentasi, jurnal dan sebagainya. Konsep yang ingin diberikan dalam projek ini ialah “ *the sense of taste* ”. Apa yang ingin ditonjolkan dalam rekabentuk restoran tersebut ialah para pelanggan yang hadir ke restoran ini bukan sahaja dapat menikmati kelazatan menu yang disediakan, malah mereka juga dapat merasai keunikan yang ada pada setiap ruang di restoran berkenaan yang bertemakan Kontemporari Melayu. Imej yang dipilih ini adalah bertujuan untuk menjadikan tradisi dan budaya Melayu tidak dilupai oleh generasi masa kini dan akan datang. Pemilihan warna yang sesuai amatlah penting dalam menjadikan ia lebih menarik perhatian para pengunjung ke restoran ini. Hasil kajian ini juga adalah untuk membincangkan tentang konsep dan tema yang sesuai bagi restoran ini. Ini kerana sesebuah rekabentuk restoran itu memerlukan kepada konsep dan tema masing-masing bagi memastikan ia kelihatan lebih menarik dan mempunyai nilai-nilai estetika yang tinggi. Dengan adanya elemen-elemen tersebut, maka ia akan dapat melahirkan satu rekabentuk yang lebih baik dan berkualiti serta mampu mempengaruhi setiap individu untuk hadir serta menikmati keindahan ruang dalaman dan luaran di persekitaran bangunan.



ABSTRAK	i
PENGHARGAAN	ii
KANDUNGAN	iv
SENARAI JADUAL	vii
SENARAI GAMBAR RAJAH	vii
SENARAI SINGKAT KATA	xii

KANDUNGAN

MUKA SURAT

BAB 1.0	PENDAHULUAN	2
1.1	Pengenalan	2
1.2	Metodologi Kajian	10
1.3	Matlamat Kajian	12
1.4	Objektif Kajian	12
1.5	Skop Kajian	13
1.6	Halangan Kajian	14
1.7	Kepentingan Kajian	15



BAB 2.0	KLIEN	17
2.1	Latar Belakang Klien	18
2.2	Carta Organisasi Projek Klien	21
2.3	Visi dan Misi Klien	22
2.4	Imej Korporat Klien	23
BAB 3.0	KAJIAN DAN ANALISA	25
3.1	Analisa Tapak	26
3.2	Analisa Bangunan Sedia Ada	42
3.3	Struktur Bangunan	49
3.4	Servis Bangunan	63
3.5	Kemasan Bangunan	70
3.6	Ringkasan Penemuan	74
3.7	Rumusan	75
BAB 4.0	KAJIAN KES	76
4.1	Kajian Kes 1	77
4.2	Kajian Kes 2	92



4.3	Kajian Kes 3	100
4.4	Rumusan Kajian Kes	107
BAB 5.0	PROJEK	109
5.1	Kehendak Klien	109
5.2	Skop Kerja	113
BAB 6.0	CADANGAN REKABENTUK	114
6.1	Pengenalan	115
6.2	Cadangan	115
6.3	Projek	117
6.4	Kesimpulan	131
	SENARAI RUJUKAN	132
	LAMPIRAN	134