

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

APRIL 2007

Adalah disyorkan kajian akhir ini disediakan
oleh:

**NUR SHAHIDA ISMAIL
2003310212**

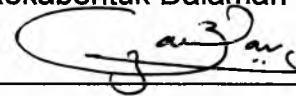
bertajuk

**LAPORAN CADANGAN REKABENTUK DALAMAN KEDAI UMPH!! TEA SHOP
DI SHAH ALAM LOT 33, 33A, 33B, GROUND FLOOR LEVEL, SACC MALL SHAH ALAM.**

Diterima sebagai memenuhi sebahagian dari syarat untuk memperolehi Diploma Rekabentuk Dalaman

Penyelia : Cik Mawar Masri
Koordinator : Cik Mawar Masri
Koordinator program : Prof. Madya. Rusni Abdul Ghani @ Abdul Rani

(Nama)



27/3/07 .

(Tandatangan)

ABSTRAK

Projek akhir Rekabentuk Dalaman di peringkat diploma adalah merupakan manifestasi terhadap kefahaman pelajar tentang seluruh aspek proses rekabentuk dalaman yang telah dipelajari dari peringkat asas sehingga ke peringkat persembahan cadangan rekabentuk.

Sebagai projek semester akhir penulis telah memilih skop dalam rekaan kedai produk Teh BOH. Ini adalah kerana produk BOH mempunyai kelebihan dan keistimewaan yang tersendiri. Selain itu juga cara pemprosesan teh dibuat dengan secara teliti membuatkan teh ini mendapat tempat di hati para peminat Teh BOH. Rekaan kedai produk BOH merupakan salah satu cabang dalam Rekabentuk Dalaman yang memerlukan pemikiran memberikan panduan visual yang mudah difahami. Laporan kajian akhir ini juga mengandungi langkah-langkah merekabentuk retai minuman dari awal hingga akhir. Diharapkan laporan kajian akhir ini akan berjaya seperti yang dikehendaki dan menjadi rujukan kepada pihak-pihak yang berkaitan. Tapak projek yang strategik dan kefahaman yang tinggi dalam prinsip rekabentuk yang melibatkan aspek-aspek yang menitikberatkan elemen-elemen daya penarik untuk menarik minat pelanggan untuk datang ke kedai ini dan memberi suasana yang sesuai dengan sasaran pelanggan selain daripada aspek-aspek Psikologi, teknikal dan binaan. Kesemua data dan maklumat kajian

dihasilkan dalam bentuk tulisan, diterangkan melalui graf dan gambarajah untuk memberikan panduan visual yang mudah difahami. Laporan kajian akhir ini juga mengandungi langkah-langkah rekabentuk retail minuman dari awal hingga akhir dan juga terdapat proses rekabentuk iaitu proses-proses yang di lalui untuk menyelesaikan projek ini.

Penghargaan	i
Abstrak	ii
Isi Kandungan	iii-v
Senarai Rajah	vi-vii
Senarai Foto	viii-ix
Senarai Singkat Kata	x
Senarai Jadual	xi

(Abstrak first!)

ISI KANDUNGAN

MUKA SURAT

BAB 1.0	Pengenalan Kajian	1
1.1	MATLAMAT	
1.2	OBJEKTIF	
1.3	METODOLOGI KAJIAN	2
1.4	KEPENTINGAN KAJIAN	4
1.5	HALANGAN KAJIAN	
1.6	KLIEN	
	1.6.1 LATAR BELAKANG KLIEN	
	1.6.2 SEJARAH PENUBUHAN	
	1.6.3 LOGO	5
	1.6.4 WARNA KORPORAT	

	1.6.5	CARTA ORGANISASI	6
	1.6.6	KAEDAH MEMBUAT TEH	7
BAB 2.0		KAJIAN KES	
	2.1	KAJIAN KES 01- BHARAT TEA	9
	2.2	KAJIAN KES 02- BARNIE'S COFFEE AND TEA COMPANY	13
	2.3	KAJIAN KES 03- INTERNATIONAL HOUSE OF TEA	15
BAB 3.0		PROJEK	12
	3.1	KEPERLUAN RUANG	17
	3.2	KEPERLUAN KEMUDAHAN	18
	3.3	SKOP KERJA	19
		3.3.1 DALAMAN	
		3.3.2 LUARAN	
BAB 4.0		ANALISA TAPAK	
	4.1	TAPAK CADANGAN	20
	4.2	LOKASI TAPAK	26
	4.3	PELAN BANGUNAN	27
	4.4	PELAN LANTAI	28
	4.5	PELAN TAPAK	
	4.6	SISTEM PENCAHAYAAN DAN PENDAWAIAN ELEKTRIK	29
	4.7	SISTEM PENGUDARAAN	

4.8	KEMUDAHAN SEDIA ADA	30
4.9	ALIRAN PERGERAKAN TRAFIK	
BAB 5.0	PROSES REKABENTUK	
5.1	PROSES REKABENTUK RUANG KEDAI	31
5.2	PEMBAHAGIAN TEMPAT-TEMPAT PAMERAN	
5.3	PERGERAKAN TRAFIK	32
5.4	PEMBAHAGIAN RUANG	
5.5	PEMBAHAGIAN <i>PUBLIC AREA</i> DAN <i>PRIVATE</i>	33
BAB 6.0	KESIMPULAN CADANGAN	
6.1	RUMUSAN	
6.2	PENUTUP	
RWUKAN		
LAMPIRAN		