

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

APRIL 2009

Adalah disyorkan bahawa Laporan Projek Penyelidikan ini disediakan

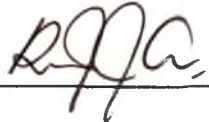
Oleh

SITI HAWA BINTI BAHAROM

bertajuk

**Laporan Kajian Akhir
Cadangan Merekabentuk Ruang Dalaman Restoran Makanan Segera Ramly Burger
Di Lot 1797-G-10 & 1797-G-11 Kompleks Autoworld, Juru Interchange, 13600 Perai, Penang**

Diterima sebagai memenuhi sebahagian daripada syarat untuk memperoleh Diploma Rekabentuk Dalaman

Penyelia Laporan :  08 APRIL 2009 Pn. Ramlah Binti Awi
Koordinator Kursus : _____ Pn. Azizah Binti Md Ajis
Koordinator Program : _____ Prof. Madya Dr. Mohd Sabrizaa Bin Abdul Rashid

ABSTRAK

Pembentukan sesebuah rekabentuk adalah berdasarkan apa yang dilihat, dikaji dan penelitian yang tajam bagi menghasilkan rekabentuk yang berjaya. Ia harus dilihat dari pelbagai aspek luaran atau dalaman. Projek akhir Rekabentuk Dalaman di peringkat Diploma ini adalah merupakan manifestasi terhadap kefahaman pelajar tentang seluruh aspek projek reka bentuk dalaman yang telah dipelajari dari peringkat paling asas hingga ke peringkat persembahan cadangan reka bentuk. Projek yang telah dipilih bagi projek akhir ini ialah cadangan mereka bentuk skema baru bagi Restoran Makanan Segera Ramly Burger bertempat di 1797-G-10 & 1797-G-11, Kompleks Autoworld, Jalan Perusahaan, Juru Interchange, 13600 Prai, Penang. Objektif utama projek ini adalah untuk memberikan satu cadangan skim rekabentuk yang baru bagi restoran makanan segera Ramly Burger disamping memberikan suasana yang praktikal, sistematik, dan berfungsi kepada pelanggan serta servis yang berkualiti. Selain itu, pemilihan projek ini juga adalah untuk mengetengahkan rekabentuk dan konsep baru bagi sebuah syarikat pengeluaran makanan segera tempatan yang begitu terkenal dan dimiliki sepenuhnya oleh bumiputera iaitu Ramly Burger. Dengan terhasilnya rekabentuk dalaman yang baru bagi Restoran Makanan Segera Ramly Burger ini, adalah diharapkan bahawa ia dapat menarik perhatian orang ramai khususnya rakyat tempatan bahawa kita juga mampu memasarkan dan memberi saingan kepada restoran makanan segera yang sedia ada. Disamping itu juga ia dapat memperkembangkan lagi perniagaan yang diasaskan oleh Pemasaran Ramly Mokni Sdn. Bhd.. Tema dan konsep juga diaplikasikan dalam ruang restoran untuk menonjolkan lagi nilai estetika restoran tersebut. Konsep dan imej yang dicadangkan dijangka mampu memberi satu kesan yang baik dan juga boleh menjadi salah satu tarikan utama pada pelanggan dan orang ramai yang datang. Beberapa penyelidikan telah dijalankan bagi menjayakan projek akhir restoran ini, antaranya termasuklah kajian pemilihan tapak, kajian temuramah, kajian pemerhatian, kajian kes dan kajian soal selidik. Kesemua kajian – kajian tersebut adalah bertujuan mengenal pasti kelemahan – kelemahan yang ada dan juga untuk mengatasi beberapa masalah yang timbul. Kajian – kajian yang telah dijalankan ini akan diterapkan di dalam proses reka bentuk, dengan tujuan mendapatkan satu reka bentuk yang menarik dan sesuai dengan imej korporat Pemasaran Ramly Mokni Sdn. Bhd. samada dari segi fungsi dan nilai estetikanya. Konsep yang saya terapkan di sini adalah *'Attraction : brings in design, food and human'* yang membawa maksud tarikan di mana rekaan restoran itu sendiri dan makanannya merupakan tarikan kepada manusia untuk pergi ke restoran ini. Sebagai cabaran, saya akan cuba yang terbaik untuk melahirkan idea-idea untuk merekabentuk Restoran Makanan Segera Ramly Burger agar ia menjadi salah satu ikon dan tarikan di Malaysia suatu hari nanti.

Abstrak	i		
Penghargaan	ii		
Isi Kandungan	iii	-	ix
Senarai Rajah	x	-	xv
Senarai Jadual	xv		
Senarai Carta	xvi		
Senarai Singkat Kata	xvi		

i		
ii		
iii	-	ix
x	-	xv
xv		
xvi		
xvi		

ISI KANDUNGAN

MUKA SURAT

BAB 1.0	PENDAHULUAN	1		
1.1	PENGENALAN	1	-	2
1.2	MATLAMAT KAJIAN	3		
1.3	OBJEKTIF KAJIAN	3		
1.4	METADOLOGI KAJIAN	4		
1.4.1	Fasa Pertama	5	-	6
1.4.2	Fasa Kedua	6	-	7
1.4.3	Fasa Ketiga	7	-	8
1.5	SKOP KAJIAN	9		
1.5.1	Definasi Restoran	9		
1.5.2	Jenis-jenis Restoran	10	-	12

1.6	HALANGAN KAJIAN	13		
1.7	KEPENTINGAN KAJIAN	14	-	15
BAB 2.0	KLIEN	16		
2.1	LATAR BELAKANG	16		
2.1.1	Pengedaran	16	-	17
2.1.2	Kualiti	17		
2.1.3	Produksi	17		
2.1.4	Produk-produk Keluaran	18	-	20
2.1.5	Anugerah Dan Pencapaian	21	-	24
2.2	CARTA ORGANISASI	25		
2.3	VISI DAN MISI KLIEN	26		
2.4	FALSAFAH KLIEN	26		
2.5	IMEJ KORPORAT KLIEN	27		
BAB 3.0	KAJIAN DAN ANALISA	28		
3.1	ANALISA TAPAK	28		
3.1.1	Latar Belakang Tapak Projek	28	-	29
3.1.2	Pelan Kunci	30		
3.1.3	Pelan Lokasi	31		

3.1.4	Pelan Tapak	32	-	42
3.1.5	Kemudahan Dipersekitaran Tapak Cadangan	43		
3.1.5.1	Kemudahan Meletak Kenderaan	43	-	45
3.1.5.2	Kemudahan Jalanraya Dan Lalulintas	46	-	48
3.1.6	Orientasi Matahari Dan Arah Tiupan Angin	49		
3.1.6.1	Orientasi Matahari	49	-	50
3.1.6.2	Arah Tiupan Angin	51		
3.2	ANALISA BANGUNAN SEDI ADA	52		
3.2.1	Latar Belakang Bangunan	52		
3.2.2	Pelan Tapak Bangunan	53	-	54
3.2.3	Struktur Bangunan	55	-	58
3.2.4	Jenis Bahan Binaan Dan Kemasan Bangunan	59	-	65
3.2.5	Sistem Mekanikal Dan elektrik Bangunan	66	-	68
3.2.6	Kemudahan Dalam Bangunan	69	-	72
3.2.7	Keadaan Dalam Bangunan	73	-	77
3.2.8	Keadaan Luar Bangunan	78	-	79
3.3	RINGKASAN HASIL KAJIAN	80	-	81
3.4	RUMUSAN	82		