

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

JABATAN SENI BINA DALAMAN

APRIL 2010

**Adalah di syorkan bahawa Projek Penyelidikan ini di sediakan
Oleh**

**Hanani binti Mohd Jamaudin
2006125137
Bertajuk**

**CADANGAN MEREKA BENTUK BARU UNTUK RESTORAN TASIK RABAN
LOT 35541, JALAN DATO' SERI AHMAD SAID (LORONG GREEN),
POSKOD 30450 IPOH, PERAK**

**Diterima sebagai memenuhi sebahagian daripada syarat untuk memperolehi
Diploma Rekebentuk Dalaman**

**Penyelia Laporan : Dr Halim bin Abdul Manaf
Koodinator Kursus : En Muhammad Suhaimi bin Musa
Koodinator Program: Dr Ahmad Marzukhi bin Monir**

ABSTRAK

Menu masakan sesebuah restoran memainkan peranan penting untuk menarik minat pelanggan datang berkunjung. Sesebuah restoran yang dibuka, akan menumpukan menu masakan tertentu bergantung kepada konsep yang hendak diketengahkan. Bagi pemilik Restoran Tasik Raban, Pn Jamaliah Desa, masakan ala kampung merupakan menu istimewa bagi restoran ini. Selain itu, Restoran Tasik Raban turut menawarkan menu ikan bakar iaitu kepada para pelanggan yang meminati ikan air tawar. Restoran ini terletak di Ipoh dan merupakan cawangan kedua pemilik selepas Lenggong. Cadangan projek adalah menaiktaraf semula Restoran Tasik Raban selaras dengan menu masakan yang dihidangkan, selain dapat memenuhi kehendak dan keperluan klien. Antara objektif kajian adalah merekabentuk semula ruang restoran menjadi lebih menarik dan mencari penyelesaian kepada masalah yang dihadapi oleh klien. Proses kajian melalui beberapa kaedah iaitu, kaedah temuramah di mana soalan – soalan berkaitan akan diajukan kepada klien dan melalui kaedah ini, masalah dapat dikenal pasti dengan lebih mudah. Selain itu, kajian ini turut dibantu melalui kaedah rujukan. Sebarang kesulitan atau ketidakpastian akan dirujuk melalui buku, majalah dan pakar. Melalui rujukan juga, contoh-contoh rekabentuk dapat diperolehi. Bagi Restoran Tasik Raban. Suasana kampung merupakan gaya yang sesuai dengan menu masakan yang dihidangkan. Konsep "Inside Out" memberi peluang kepada pelanggan untuk merasai suasana alam semulajadi yang tenang dan lapang sambil menjamu selera. Bagi menghasilkan rekabentuk yang terbaik, beberapa kajian kes mengenai restoran didalam Negara telah dilakukan. Antara restoran-restoran terpilih yang adalah restoran Asam pedas dan restoran Naili's. Kajian kes ini amat penting kerana melalui kajian ini dapat membuka mata dan memberi idea kepada pelajar mengenai rekabentuk-rekabentuk terbaru. Cadangan mereka bentuk dalaman yang baru Restoran Tasik Raban, Ipoh merupakan sebuah projek yang menarik kerana suasana Restoran Tasik Raban di Lenggong akan diterapkan keawangan di Ipoh. Oleh itu, para pelanggan dapat merasai suasana Tasik Raban walaupun di Ipoh.

ABSTRACT	i
ACKNOWLEDGEMENT	ii
CONTENT	iii - vi
LIST OF DIAGRAM	vii - viii
LIST OF FIGURE	ix – xviii
LIST OF ABBREVIATION	xix

CONTENT

BAB	1.0	PENGENALAN	
	1.1	PENDAHULUAN	3
	1.2	MATLAMAT KAJIAN	7
	1.3	OBJEKTIF KAJIAN	8
	1.4	ISU	9

1.5	KAEDAH KAJIAN	10
1.6	SKOP KAJIAN	13
1.7	HALANGAN KAJIAN	15
1.8	KEPENTINGAN KAJIAN	16

CHAPTER 2.0 LATAR BELAKANG KLIEN

2.1	PENGENALAN	19
2.2	JENIS PERNIAGAAN	19
2.3	VISI DAN MISI KLIEN	20
2.4	CARTA ORGANISASI PEKERJA	21
2.5	UNIFORM PEKERJA	22
2.6	GAJI PEKERJA	22
2.7	IMEJ KOPORAT KLIEN	22
2.8	OPERASI RESTORAN	23
2.9	MENU MASAKAN	24
2.10	RUANG DIDALAM RESTORAN TASIK RABAN	26

CHAPTER 3.0 KAJIAN DAN ANALISA

3.1	KAJIAN DAN ANALISA TAPAK	37
3.2	PELAN DAN LOKASI	42
3.3	KEADAAN PERSEKITARAN TAPAK	43
3.4	AKTIVITI DAN TRAFIK KASAN KAJIAN	45
3.5	FAKTOR PERSEKITARAN	45
3.6	ORENTASI MATAHARI	45
3.7	ORENTASI ANGIN	46
3.8	KEMUDAHAN ASAS	46
3.9	KEMUDAHAN TEMPAT LETAK KERETA	46
3.10	KEMUDAHAN PENGANGKUTAN AWAM	47
3.11	ANALISA BAGUNAN SEDIA ADA	47
3.12	LATAR BELAKANG PEMILIHAN TAPAK	48
3.13	PELAN TAPAK CADANGAN BAGUNAN	50
3.14	STRUKTUR BANGGUNAN	52
3.15	RINGKASAN DAN PENEMUAN	60