

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

**OKTOBER 2007**

Adalah disyorkan bahawa Projek Penyelidikan ini disediakan

Oleh

**NORASIKIN BINTI TAHIR**

Bertajuk

**CADANGAN REKABENTUK DALAMAN JOHNNY'S RESTAURANT DI LOT BESAR 484, NO 1 & 2,  
JALAN ISKANDAR SHAH, JALAN TITI PANJANG, 32200 LUMUT**

diterima sebagai memenuhi sebahagian daripada syarat untuk memperoleh Diploma Rekabentuk Dalaman

Penyelia	: <u>Abd Rahman Bin Yusof</u>	En. Abd Rahman Bin. Yusof
Koordinator	: _____	Pn. Mawar Binti Masri
Koordinator Program	: _____	Prof. Madya Rusni Bin Abdul Rani

## **ABSTRAK**

Tujuan laporan ini dibuat adalah untuk menganalisa bagi projek akhir Diploma Rekabentuk Dalaman. Tajuk projek yang dicadangkan ialah merekabentuk ruang dalaman '*Johnny's Restaurant*' di atas Lot 484, No 1 & 2, Jalan Iskandar Shah, Jalan Titi Panjang, 32200 Lumut, Perak. Hasil laporan ini mengambil kira pelbagai faktor penting terutamanya dari sudut ruang dalaman dan ruang persekitaran tapak. Langkah pertama yang diambil sebelum melakukan projek ini adalah mengenalpasti setiap masalah yang ada di tapak cadangan dari aspek dalaman dan persekitaran tapak. Langkah-langkah ini amat penting kerana ia bertujuan untuk menyelesaikan masalah yang ada di tapak tersebut. Selain itu kajian dan penyelidikan terhadap klien perlu diambil kira kerana ia dapat membantu proses merekabentuk. Melalui kajian dan pengumpulan data yang telah dijalankan secara tidak langsung dapat membantu proses merekabentuk dimana ia akan menghasilkan rekabentuk yang selesa, menarik serta memenuhi segala aspek termasuk imej dan perancangan ruang, sehubungan itu satu perancangan yang teliti telah dibuat sebelum merekabentuk ruangan baru. Beberapa aspek penting perlu diambil kira bagi memastikan ruang yang dihasilkan memberikan keselesaan dan bersesuaian serta memenuhi kehendak pelanggan dan pengguna. Oleh sebab itu, segala faktor psikologi perlu diambil kira agar elemen-elemen yang diterapkan dapat memberikan kepuasan dan keselesaan kepada pelanggan yang mengunjungi restoran ini.

<b>ABSTRAK</b>	<b>i</b>
<b>PENGHARGAAN</b>	<b>ii-iii</b>
<b>ISI KANDUNGAN</b>	<b>iv-viii</b>
<b>SENARAI RAJAH</b>	<b>ix</b>
<b>SENARAI CARTA</b>	<b>ix</b>
<b>SENARAI JADUAL</b>	<b>x</b>
<b>SENARAI FOTO</b>	<b>x-xiii</b>
<b>ISI KANDUNGAN</b>	<b>MUKASURAT</b>
<b>BAB 1.0 PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1 PENGENALAN	2
1.2 METODOLOGI	3-5
1.3 MATLAMAT KAJIAN	6
1.4 OBJEKTIF KAJIAN	7
1.5 KEPENTINGAN KAJIAN	8
1.5.1 Kepentingan kepada pelajar	8
1.5.2 Kepentingan kepada klien	9
1.5.3 Kepentingan kepada pengunjung	9

1.6	TEORIKAL	10
1.6.1	Definisi restoran	10
1.6.2	Jenis-jenis restoran	10-12
1.6.3	Kesimpulan	12
1.6.4	Antropometrik dan ergonomik	13-17
1.7	SKOP PROJEK	18
1.8	SKOP KERJA	19
1.8.1	Ruang dalaman bangunan	19
1.8.2	Bahagian luar bangunan	19
<b>BAB 2.0</b>	<b>KLIEN</b>	<b>20</b>
2.1	LATARBELAKANG	21
2.1.1	Sejarah Penubuhan	21
2.2	CARTA ORGANISASI	22
2.3	VISI DAN MISI KLIEN	23
2.4	ISU DAN MASALAH	23
2.5	IMEJ KORPORAT	24
2.5.1	Logo	24
2.5.1.1	Wama-warna korporat	24
2.5.1.2	Motto / tema	24

<b>BAB 3.0</b>	<b>KAJIAN KES</b>	<b>25</b>
3.1	KAJIAN KES 1	26
3.1.1	Pelan ruang	27
3.1.2	Waktu operasi	28
3.1.3	Fasad	28
3.1.4	Perancangan Ruang	29-31
3.1.5	Pencahayaan	32
3.2	KAJIAN KES 2	33
3.2.1	Pelan ruang	33
3.2.2	Waktu operasi	34
3.2.3	Perancangan Ruang	34-36
3.2.4	Pencahayaan	37
3.3	KAJIAN KES 3	38
3.3.1	Pelan ruang	38
3.3.2	Waktu operasi	39
3.3.3	Fasad	39
3.3.4	Perancangan Ruang	40-42
3.4	RUMUSAN KAJIAN KES	43-44