



**JABATAN SENIBINA DALAMAN
FAKULTI SENIBINA, PERANCANGAN DAN UKUR
UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA
KAMPUS SERI ISKANDAR
CAWANGAN PERAK**

Adalah dilaporkan bahawa kajian ini yang disediakan

OLEH

NORAZILAWATI BINTI YAAKUB

2002492393

bertajuk

**LAPORAN KAJIAN AKHIR
MENGENAI CADANGAN MEREKABENTUK
RUANG DALAMAN UNTUK
NATRABU RESTORAN MINANG
DI DALAM BANGUNAN SURIA KLCC**

APRIL 2005

Diterima sebagai memenuhi sebahagian daripada syarat untuk memperolehi
Diploma Rekabentuk Dalaman

Penyelia : En. ZULKARNAIN HAZIM

Koordinator : Pn. NORASYIKIN Bt. ABDULLAH

Ketua Kursus : Pn. RAMLAH Bt. ALWI

ABSTRAK

Kajian akhir yang dilakukan adalah untuk mewujudkan sebuah restoran yang melambangkan ciri-ciri senibina Minangkabau di Negeri Sembilan. Pada masa yang sama ia dapat mengetengahkan kepelbagaian jenis masakan yang terdapat di Negeri Sembilan yang dibawa masuk dari Sumatera iaitu dari daerah Padang. Dalam restoran ini konsep yang digunakan diperlihatkan secara lebih simbolik iaitu ianya tidak ditonjolkan secara terang-terangan atau secara jelas. Elemen yang terdapat di dalam senibina minangkabau itu cuma sedikit sahaja yang dipersembahkan.

Antara kajian yang dijalankan termasuklah kajian pemilihan tapak, sesi temuramah, pemerhatian, kajian kes dan lain-lain lagi. Tujuan kajian ini dilakukan adalah untuk mengkaji apa terdapat pada rangkaian makanan dan juga rekabentuk dalaman serta pengurusan terhadap sesebuah restoran itu terutamanya restoran yang bertema dan bercirikan sesuatu etnik.

Kajian-kajian dan proses pengumpulan data akan diterapkan di dalam proses merekabentuk agar memperolehi suatu rekabentuk ruang dalaman yang lebih selesa dan menarik disamping dapat mewujudkan satu imej yang baru dengan kekuatan yang tersendiri.

ISI KANDUNGAN

NO	PERKARA	MUKA SURAT
i.	Penghargaan	
ii.	Abstrak	
	BAB 1: PENGENALAN	
1.0	Pengenalan Restoran	1
1.1	Sejarah Minangkabau	2
1.2	Senibina Rumah Minangkabau	3-4
1.3	Skop Kerja	5
1.4	Objektif Dan Matlamat	6
1.5	Tujuan Pemilihan Projek	7
1.6	Faedah Kepada Masyarakat	8
	1.8.1 Sumbangan Pada Masyarakat dan ekonomi negara	8
1.7	Kaji Selidik	9
	1.7.1 Kaedah Metodologi	9
	1.7.1.1 Kaedah Pemerhatian	9
	1.7.1.2 Kaedah Temubual	10-11
1.8	Kajian Kes	12
1.9	Lokasi	13
	1.9.1 Latar Belakang Restoran Seri Melayu	14-15
	BAB 2 : LATAR BELAKANG KLIEN	
2.1	Sejarah Syarikat Klien	18
	2.1.1 Latar Belakang Klien	19-20

2.2	Carta Organisasi	21
2.3	Sistem Operasi	22
2.4	Keperluan Ruang	23-25
2.5	Masalah Rekabentuk Pelan Asal	26
	2.5.1 Isu Dan Masalah Lain	27
2.6	Gambarajah Majlis dan upacara yang sering dijalankan	28-32
	BAB 3 : KAJIAN TAPAK	
3.0	Kajian Fisibiliti Projek	33
3.1	Pemilihan Bangunan dan Lokasi Tapak	34-39
	3.1.1 Struktur Bangunan	40-44
3.2	Topografi (Bentuk Muka Bumi)	45
3.3	Orantasi Matahari Dan Angin Pada Tapak Bangunan	46-47
	BAB 4 : CADANGAN REKABENTUK	
4.0	Konsep Rekabentuk	48-51
4.1	Imej Rekabentuk	52-55
4.2	Rekabentuk Dalaman	56
	4.2.1 'Private'	56
	4.2.2.1 Ruang Pejabat	56
	4.2.1.2 Ruang Persediaan	56
	4.2.1.3 Ruang Dapur	56-57
	4.2.2 ' Semi Private'	58
	4.2.2.1 Ruang VIP	58

	4.2.1.2 Ruang Bersila	58
	4.2.3 'Public'	58
	4.2.3.1 Lobi	58
	4.2.3.2 Ruang Makan Utama	59
	4.2.3.3 Ruang Merokok	59
	4.2.3.4 Lif	59
	4.2.3.5 T andas	59
4.3	Kemasan	60
		60
	4.3.1 Lantai	
	4.3.2 Dinding	60
	4.3.3 Siling	60
	4.3.4 Skim Warna	60
	4.3.5 Pencahayaan	60
	4.3.6 Sistem Penghawa Dingin	61
	Konsep	62
	Bahan yang digunakan	62
	Pelan Lantai Bawah	63
	Pelan Lantai Atas	63
	Keratan A-A	64
	Keratan B-B	64
	Pandangan Hadapan	65
	Pandangan Sisi	65