

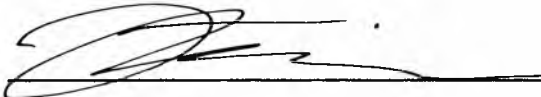
**UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA
FAKULTI SENIBINA, PERANCANGAN DAN UKUR
JABATAN SENIBINA DALAMAN
APRIL 2008**

Adalah disyorkan bahawa penyelidikan projek ini telah disediakan oleh

Wan Amirah binti Wan Alias
2005487324
bertajuk

CADANGAN REKABENTUK BARU BAGI RESTORAN BOATHOUSE

diterima sebagai memenuhi sebahagian daripada syarat untuk memperolehi
Diploma Rekabentuk Dalaman

Penyelia <i>Laporan</i>	:		Encik Othman bin Md. Nor
Koordinator Kursus	:	_____	Puan Mawar binti Masri
Koordinator Program	:	_____	P.M. Dr. Mohd. Sabrizaa Abd. Rashid

Abstrak	i
Penghargaan	ii
Isi Kandungan	iii - v
Senarai Rajah	vi
Senarai Jadual	vii
Senarai Singkat Kata	vii

ISI KANDUNGAN

MUKA SURAT

BAB 1.0	PENDAHULUAN	1
1.1	PENGENALAN	2
1.2	METODOLOGI KAJIAN	3-4
1.3	ISU DAN MASALAH	5
1.4	OBJEKTIF KAJIAN	6
1.5	SKOP PROJEK	7
1.6	HALANGAN KAJIAN	8
1.7	KEPENTINGAN KAJIAN	9

ABSTRAK

Restoran Boathouse adalah sebuah restoran yang terkenal di kawasan Taman Tun Dr Ismail dan di kalangan penggemar makanan barat. Ia telah ditubuhkan sejak 8 tahun lalu dan ini bermatlamat untuk menghasilkan menu yang baru dan segar yang lain daripada restoran lain. Selain itu, restoran ini juga bercita-cita untuk memberikan pelanggannya suatu pengalaman seperti berada di dalam bot. Walaupun begitu, lokasi restoran asal tidak memberikan imejnya yang sebenar. Oleh itu, cadangan memberi skema rekabentuk baru ini dijalankan. Kajian untuk mereka bentuk restoran ini dijalankan dari segi menemubual, kajian melalui internet dan juga kajian melalui menganalisa. Bagi tapak cadangan pula, dikaji dari kesesuaian persekitaran dan juga faktor rekabentuk yang akan dijalankan. Idea rekabentuk yang dicadangkan adalah berkonsepkan hubungan antara laut dan darat, iaitu seiring dengan nama restoran ini, Boathouse, yang bermaksud jeti atau rumah menyimpan bot. Segala rekabentuk ruang dalaman restoran ini adalah berpandukan kepada konsep dan imej bersertakan kajian-kajian yang telah dijalankan sepanjang menjalankan projek ini. Keseluruhannya, kajian ini bertujuan untuk mengkaji kelemahan yang terdapat pada perkhidmatan restoran yang disediakan serta rekabentuk dalaman dan pengurusan sesebuah restoran. Hasil kajian-kajian dan proses pengumpulan data ini akan diterapkan di dalam proses merekabentuk untuk mendapatkan impak rekabentuk yang selesa, menarik dan juga dengan sentuhan gaya imej yang tersendiri.

BAB 2.0	KLIEN	10
2.1	LATARBELAKANG	11
2.2	CARTA ORGANISASI	12
2.3	LOGO	13-14
BAB 3.0	KAJIAN DAN ANALISA	15
3.1	ANALISA TAPAK	16-21
3.2	ANALISA BANGUNAN SEDIADA	22-26
3.3	RINGKASAN PENEMUAN	27
3.4	RUMUSAN	28
BAB 4.0	KAJIAN KES	29
4.1	KAJIAN KES 1	30-31
4.2	KAJIAN KES 2	32-33
4.3	KAJIAN KES 3	34
BAB 5.0	PROJEK	35
5.1	Pengenalan Projek	36
5.2	SKOP KERJA	37-38

BAB 6.0	CADANGAN REKABENTUK	39
6.1	PENGENALAN	40
6.2	CADANGAN	40-49
6.3	KESIMPULAN	50

Senarai Rujukan

Lampiran