

UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA
FAKULTI SENIBINA, PERANCANGAN DAN UKUR
JABATAN SENIBINA DALAMAN
MAC 2005

Adalah disyorkan bahawa kajian akhir ini yang disediakan

Oleh :

WAN SYARIDIANA BT WAN MUHD SUDIN

2001329323

Bertajuk

LAPORAN

CADANGAN REKABENTUK DALAMAN

'BABA NYONYA RESTAURANT'

DI NO.191 JALAN SULTAN IDRIS SHAH,

30000, IPOH PERAK DARUL RIDZUAN.

Diterima sebagai memenuhi dari syarat untuk memperolehi

Diploma Rekabentuk Dalaman

Penyelia : **PUAN RAMLAH BINTI AWI** _____

Koordinator : **PUAN NORASHIKIN BINTI ABDULLAH** _____

Ketua Kursus : **PUAN RAMLAH BINTI AWI** _____

ABSTRAK

Kajian yang dilakukan adalah mewujudkan sebuah restoran yang beridentitikan Baba Nyonya Melaka yang tampil dengan konsep yang ditonjolkan di dalam restoran iaitu 'Remaination of Heritage' iaitu sejarah peninggalan secara turun-temurun melalui kesenian, kebudayaan, dalam kepercayaan yang meliputi kepelbagaian aspek seperti senibina dan rekabentuk, makanan, hasil kraf, pakaian serta keharmonian budaya hidup kaum Baba Nyonya Melaka. Ianya tampil dengan imej 'moden kontemporari' tetapi tetap mengekalkan nilai traditional yang ada pada masyarakat Baba Nyonya, Melaka. Antara kajian yang telah dilakukan termasuklah kajian pemilihan tapak, kajian temuramah, kajian pemerhatian, kajian kes dan juga kajian soal selidik. Tujuan kajian ini adalah untuk mengkaji serta menganalisa kebaikan dan keburukan yang terdapat pada rangkaian makanan dan juga rekabentuk dalaman serta pengurusan sesebuah restoran. Kajian-kajian serta proses pengumpulan data ini akan diterapkan di dalam proses merekabentuk untuk menghasilkan satu rekabentuk yang baru dengan gaya yang tersendiri. Secara

keseluruhan, projek ini dianggap menarik kerana terdapat sebuah restoran yang menghidangkan kepelbagaian jenis makanan Baba Nyonya Melaka, bersesuaian dengan imej serta konsep yang ingin ditonjolkan.

ISI KANDUNGAN**MUKA SURAT****PENGHARGAAN**

I-III

ABSTRAK

IV-V

BAB 1 PENGENALAN

1.1	Pendahuluan	1
1.2	Pengenalan Projek	2-3
1.3	Pengenalan Masyarakat Baba Nyonya	4-5
1.4	Objektif Projek	
	1.4.1 Umum	6
	1.4.2 Rekabentuk	7
1.5	Matlamat Projek	8-9
1.6	Skop Projek	10-11
1.7	Methodologi	12
	1.7.1 Pemerhatian	13-14
	1.7.2 Temubual	15-16
	1.7.3 Kajian menerusi kaji selidik	17
1.8	Faedah Projek	
	1.8.1 Pelajar	18
	1.8.2 Tetuan	18

1.8.3	Pengunjung	19
1.8.4	Sektor Industri Pemakanan	19
BAB 2	LATAR BELAKANG TETUAN	
2.1	Pendahuluan	20
2.2	Rekabentuk Restoran Peranakan	20
2.2.1	Kemudahan Dalaman	21
2.2.2	Kemudahan Luaran	21
2.2.3	Pentadbiran Restoran	22
2.2.4	Sasaran Pengunjung	22
2.2.5	Pemilihan Bangunan	23
2.3	Sejarah Ringkas Bangunan	23
2.4	Jalan Tan Tun Cheng Lock	24
2.5	Kawalan Bangunan dan Guna Bangunan	25
2.6	Peningkatan Sistem Sirkulasi dan Pergerakan	26-27
2.7	Peningkatan Kualiti Visual dan Ameniti	28-29
2.8	Senarai Menu Restoran Peranakan	30-32
2.9	Gambarajah Rekabentuk Dalaman	33-34