

KAMPUS SERI ISKANDAR
DISEMBER 2005
UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA
FAKULTI SENIBINA, PERANCANGAN DAN UKUR
JABATAN SENIBINA DALAMAN
DEC 2005 – MEI 2006

Adalah disyorkan bahawa kajian akhir ini yang disediakan

oleh:

MOHD FAIZAL BIN SAMSUDIN

2003260172

bertajuk

LAPORAN

CADANGAN REKABENTUK DALAMAN RUANG MEE REBUS RAMLI

(FAST FOOD)

**DI NO. 76, PERSIARAN GREENTOWN 1, GREENTOWN BUSINESS CENTRE,
30450 IPOH, PERAK.**

Diterima sebagai memenuhi sebahagian dari syarat untuk memperolehi

Diploma Rekabentuk Dalaman

Penyelia : En. Muhammad Suhaimi B. Musa

Koordinator : Cik Mawar Bt. Masri

Ketua Program : Prof. Rusni Bin Abd. Ghani

PENGHARGAAN

Alhamdulillah, bersyukur saya kehadiran illahi kerana dengan keberkatan syafaat, hidayah yang diberikan serta keizinanNya akhirnya dapatlah saya menyempurnakan laporan kajian yang telah saya dan rakan-rakan usahakan bagi menyempurnakan segala keperluan yang kehendak yang telah di berikan kepada kami. Saya dan rakan-rakan sekumpulan merasa berbangsa dengan segala usaha dan kerjasama yang telah dipamerkan sepanjang menyiapkan tugas yang telah diberikan ini. Walaupun sepanjang tempoh tersebut kesemua kami sibuk dengan pelbagai urusan yang seharusnya kami sempurnakan, namun hasil daripada kesepakatan tersebut segala dugaan dapat ditempuhi dengan penuh semangat, ketenangan dan juga kesabaran.

Terlebih dahulu saya ingin merakamkan jutaan terima kasih yang tidak terhingga kepada kedua ibubapa saya serta ahli keluarga yang banyak memberi dorongan dan bimbingan dari segi fizikal juga mental pada saya selama ini. Saya harap ilmu saya direstui dan di rahmati Allah S.W.T.

Tiada kata yang dapat menggantikan setingginya penghargaan saya kepada Cik.Mawar koordinator subjek THE 389 dan juga supervisor saya En. Muhammad Suhaimi Musa yang banyak memberi nasihat dan didikan di dalam melaksanakan setiap tugas yang diarahkan. Tidak lupa juga pada Prof.Husni, selaku Ketua Program yang banyak membantu dalam meluluskan mana-mana kajian yang ingin saya dan rakan-rakan jalankan. Segala didikan dan nasihat yang diberikan sepanjang tempoh yang singkat ini akan sentiasa tersemat di dalam hati ini sebagai panduan untuk terus melangka

ABSTRAK

Pembentukan sesebuah rekabentuk adalah berdasarkan apa yang dilihat, dikaji dan penelitian yang tajam bagi menghasilkan rekabentuk yang berjaya. Ia harus dilihat dari pelbagai aspek luaran atau dalaman.

Antara kajian yang telah dilalukan termasuklah kajian pemilihan tapak, kajian temuramah, kajian pemerhatian, kajian kes dan kajian dengan membuat soal-selidik. Tujuan kajian ini dilakukan adalah untuk mengkaji kelemahan yang terdapat pada rangkaian makanan dan juga rekabentuk dalaman serta pengurusan terhadap sesebuah restoran pada masa kini.

Penggunaan elemen-elemen amat penting dalam menghasilkan projek ini bagi menghidupkan lagi suasana serta keadaan dalaman dengan apa yang cuba diletakkan kepada umum. Pemilihan konsep serta imej yang diambil bagi projek ini adalah untuk mewujudkan perkara tersebut. Ia adalah bagi menyelami lagi sejarah kehidupan yang lama.

Restoran Mee Rebus Ramli ini adalah restoran di mana menggambarkan sejarah bermulanya peniagaan Mee Rebus Ramli daripada beca ke restoran yang membawa allahyarham menjadi seorang peniaga yang berjaya didalam dunia perniagaan. Rekabentuk dalamannya atau imejnya adalah berdasarkan ruang-ruang daripada lorong jalanan yang digunakan oleh allahyarham untuk berniaga. Dengan adanya restoran ini kita dapat mengabadikan nostalgia makanan dan sekaligus menyematkan kedalam hati sanubari masyarakat.

Penghargaan

Abstrak

BAB 1

1.0	Pengenalan	1 - 2
1.1	Definisi Restoran	3
1.2	Jenis-Jenis restoran	4
1.2.1	Restoran makanan segera	5
1.2.2	Restoran bertema	5 - 6
1.2.3	Restoran khusus	6
1.2.4	Restoran kafeteria	6 - 7
1.3	Objektif Projek	7
1.4	Tujuan Projek	8
1.5	Kepentingan Projek	9 - 10
1.6	Skop Projek	11 - 12
1.7	Isu-isu Semasa	13

1.0 PENGENALAN

Perkembangan restoran di Malaysia kini berada di tahap yang membanggakan. Krisis kegawatan ekonomi yang melanda negara ini tidak mematah semangat Penduduk tempatan untuk menceburi bidang perniagaan. Keadaan krisis kegawatan ekonomi ini telah menarik minat segelintir penduduk tempatan untuk mencuburkan diri dalam bidang perniagaan khususnya restoran. Ia merupakan satu cara untuk menambahkan pendapatan dan menaikkan taraf hidup masyarakat tempatan.

Dalam keadaan sama juga, teknologi pemakanan pada masa kini turut berkembang seiring dengan kemajuan negara. Keadaan ini dapat mempercepatkan lagi kematangan industri perniagaan khususnya di bidang makanan. Badan berkanun dan swasta turut menyumbangkan peranan masing-masing dalam menjayakan program tersebut.

Restoran juga merupakan satu bidang yang kompetitif. Ini dapat dilihat dengan terdapat banyak restoran yang mempunyai keunikan dan cara yang tersendiri untuk memperkenalkan restoran kepada orang ramai. Secara langsung ia membuka peluang kepada pengusaha restoran untuk memperkenalkan masakan yang terbaik dari pengalaman dan ilmu masakan serta pengurusan yang dipelajari. Keadaan ini memberi peluang kepada pelanggan untuk mencuba dan memenuhi selera masing-masing. Bagi menarik lebih ramai pelanggan, para pengusaha akan cuba menonjolkan suasana yang berkaitan dengan tema dan konsep serta dipadankan dengan menu yang sesuai.