

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

OKTOBER 2009

Adalah disyorkan bahawa Laporan Projek Penyelidikan ini yang disediakan

oleh

Marlina binti Suwardi@Surip

bertajuk

**Cadangan Reka Bentuk Dalaman Sebuah Koko Bistro
di No.25, Jalan Sultan Ismail, 50250 Kuala Lumpur untuk Lembaga Koko Malaysia**

diterima sebagai memenuhi sebahagian daripada syarat untuk memperolehi Diploma Rekabentuk Dalaman

Penyelia Laporan

:

 12/11/2009

Dr. Ahmad Marzukhi bin Monir

Koordinator Kursus

:

 23/11/09.

Puan Azizah binti Md Ajis

Koordinator Program

:

Professor Madya Dr. Mohd.
Sabrizaa bin Abdul Rashid

ABSTRAK

Projek akhir untuk para pelajar Diploma Rekabentuk Dalaman merupakan manifestasi terhadap kefahaman pelajar tentang seluruh aspek projek reka bentuk dalaman yang telah dipelajari dari peringkat asas hingga ke peringkat persembahan cadangan reka bentuk. Projek yang telah dipilih bagi projek akhir ini ialah reka bentuk dalaman sebuah Koko Bistro yang terletak di No. 25, Jalan Sultan Ismail, 50250 Kuala Lumpur. Sasaran pelanggan yang akan mengunjungi Koko Bistro adalah penggemar coklat termasuklah rakyat Malaysia, pelancong asing, dan usahawan bumiputera dalam bidang perniagaan restoran berasaskan coklat. Oleh kerana pelanggan Koko Bistro datang daripada pelbagai latar belakang dan negara yang berbeza, konsep dan stail dalam reka bentuk harus sesuai dengan citarasa setiap individu daripada kawasan yang berbeza dan mampu memberikan keselesaan maksimum terhadap pelanggan ketika menikmati makanan. Imej dan konsep yang dipilih bukan sahaja sesuai dengan pelanggan malah mampu memberikan kesan positif serta meningkatkan keyakinan akan kebaikan coklat tempatan di kalangan pelanggan yang datang ke Koko Bistro. Sehubungan dengan itu, gaya reka bentuk yang dipilih untuk Koko Bistro ialah '*hi-tech style*' yang membawa maksud gaya reka bentuk yang menggunakan teknologi baru untuk kegunaan praktikal dan impak visual, menggunakan bentuk dan bahan yang menunjukkan teknologi moden serta mengikut piawai skema reka bentuk dan kod yang telah ditetapkan. Bagaimanapun, sebelum mendapatkan hasil reka bentuk yang sesuai untuk semua latar belakang dari seluruh dunia, beberapa kajian perlu dilakukan di mana kajian ini bertujuan untuk mengenal pasti jenis-jenis klien dan sasaran pelanggan di Koko Bistro, ruang yang selalu mendapat perhatian pengguna, ruang yang perlu dimuatkan dalam restoran, jenis perkhidmatan yang disediakan, waktu urus niaga beroperasi serta pelbagai maklumat berkenaan yang berkaitan dengan restoran. Antara kaedah kajian ialah melalui temuramah, media cetak, internet, pemerhatian, pengalaman dan juga hasil daripada kajian kes samada dari dalam atau luar negara.

ISI KANDUNGAN

MUKA SURAT

Abstrak	i
Penghargaan	ii
Isi Kandungan	iii
Senarai Rajah	x
Senarai Jadual	xi
Senarai Gambar	xi
Senarai Lampiran	xv
Senarai Singkat Kata	xv
BAB 1.0 PENDAHULUAN	1
1.1 PENGENALAN	3
1.2 ISU	4
1.3 MATLAMAT KAJIAN	6
1.4 OBJEKTIF KAJIAN	7
1.5 METADOLOGI KAJIAN	9
1.6 SKOP KAJIAN	15
1.7 HALANGAN KAJIAN	17
1.8 KEPENTINGAN KAJIAN	18

BAB 2.0	LATAR BELAKANG KLIEN	19
2.1	SEJARAH PENUBUHAN SYARIKAT	19
2.1.1	Penyelidikan dan Pembangunan	20
2.1.2	Pembangunan Pasaran dan Tekno-Ekonomi	21
2.1.3	Pengawalseliaan dan Kawalan Kualiti	21
2.1.4	Pembangunan Kumpulan Sasaran	21
2.1.5	Pengembangan dan Pemindahan Teknologi	22
2.1.6	Perkhidmatan Teknikal dan Nasihat	22
2.2	LATAR BELAKANG KOKO BISTRO	23
2.3	CARTA ORGANISASI	25
2.3.1	Carta Organisasi Lembaga Koko Malaysia	25
2.3.2	Carta Organisasi Koko Bistro	27
2.4	VISI, MISI, MATLAMAT DAN PIAGAM PELANGGAN	30
2.4.1	Visi	30
2.4.2	Misi	30
2.4.3	Matlamat	30
2.4.4	Piagam Pelanggan	31
2.5	IMEJ KORPORAT KLIEN	32
2.5.1	Logo Lembaga Koko Malaysia	32
2.5.2	Logo Koko Bistro	33

BAB 1.0

PENDAHULUAN

Restoran bermaksud tempat menyediakan dan menghidangkan makanan dan minuman kepada pelanggan. Hidangan di restoran pada umumnya dihidangkan dan dimakan di dalam premis tetapi sejak kebelakangan ini kebanyakan restoran menyediakan servis 'take away' dan juga 'delivery services'. Restoran mempunyai identiti yang berbeza mengikut jenis makanan dan juga servis yang ditawarkan terbahagi selain daripada kepada pelbagai jenis dan kategori bergantung kepada fungsi dan lokasi restoran tersebut.

Bistro, kadangkala dieja 'bistrot' oleh penduduk Paris, bermaksud restoran kecil yang menyediakan makanan yang mudah dimasak dengan harga sederhana dan tempat yang sederhana yang santai. Bistro didefinisikan mengikut menu yang dijual. Pelanggan bistro tidak memerlukan layanan profesional, di mana menu dan makanan tidak dihidangkan secara formal seperti 'fine-dining restaurant'. Bistro menawarkan pelbagai pencuci mulut dan makanan ringan kepada para pelanggan.

Pada awalnya, bistro mula beroperasi di dapur bawah tanah 'Parisian apartments'. Penyewa membayar bilik dan rumah tumpangan manakala pemilik rumah menambah pendapatan mereka dengan membuka dapur mereka di bawah tanah kepada penyewa. Menu terletak di sekeliling makanan-makanan yang mudah disediakan dan boleh tahan lama. Arak dan kopi juga dihidangkan sebagai pilihan. Ruang yang terhad untuk makan di penjuru yang sempit telah menyebabkan meja tambahan di buka di lorong pejalan kaki. Apabila perniagaan bistro mula berkembang maju, elemen seni bina dan menu diterapkan dengan lebih spesifik.