

UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA
FAKULTI SENIBINA, PERANCANGAN DAN UKUR
JABATAN SENIBINA DALAMAN
APR 2006

Adalah disyorkan bahawa kajian akhir ini disediakan

oleh:

NOOR SHAFIQAH BT MUHAMMAD NAYAN

2003260549

bertajuk

LAPORAN
CADANGAN MEREKABENTUK IMEJ BARU
RESTORAN SUSHI KING
DI LOT G18 ARAS BAWAH, KINTA CITY
SHOPPING CENTRE, IPOH, PERAK DARUL RIDZUAN
UNTUK TETUAN SUSHI KIN SDN. BHD.

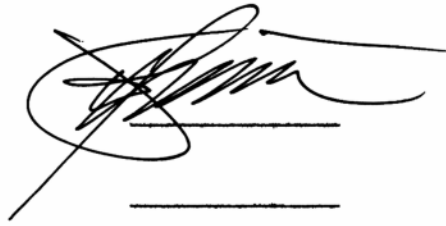
Diterima sebagai memenuhi sebahagian dari syarat untuk memperolehi

Diploma Senibina Dalaman

Penyelia : EN. ZULKARNAIN HAZIM

Koordinator : CIK MAWAR MASRI

Ketua Kursus : PROF. MADYA RUSNI ABD. GHANI @ ABD. RANI



ABSTRAK

Kajian akhir yang dilakukan adalah untuk memberi imej baru bagi sebuah restoran yang menyediakan makanan tradisi masyarakat Jepun. Pada masa yang sama, imej restoran Sushi King ini mempunyai konsep yang jelas yang akan diungkapkan dari sudut rekebentuk dalaman. Ianya akan diterapkan secara simbolik mahupun secara terus bagi menjayakan pengubahsuaian restoran ini.

Antara kajian yang dijalankan termasuklah kajian pemilihan tapak, sesi temuramah, pemerhatian, kajian kes, soal selidik dan lain-lain. Tujuan kajian ini dilakukan adalah untuk mengkaji kelemahan yang terdapat pada rekabentuk dalaman serta pengurusan sesebuah restoran terutamanya restoran yang mengetengahkan dan bertemakan tradisi sesebuah negara. Selain itu, kajian ini dilakukan untuk mengkaji rangkaian makanan yang terdapat di restoran ini.

Kajian-kajian dan proses pengumpulan data akan diterapkan di dalam proses merekabentuk ruang dalaman restoran ini agar dapat menghasilkan suatu rekabentuk ruang yang lebih selesa dan menarik serta dapat mewujudkan satu imej yang baru dengan keistimewaan sendiri.

**PENGHARGAAN
ABSTRAK
ISI KANDUNGAN
SENARAI RAJAH**

**i - ii
iii
iv – vi
vii**

ISI KANDUNGAN

MUKA SURAT

BAB 1.0	PENGENALAN	1-3
1.1	DEFINISI RESTORAN	4
	1.1.1 Restaurant	4
	1.1.2 Café	5
	1.1.3 Cafeteria	5
	1.1.4 Bistro/Bistros	5
1.2	JENIS-JENIS RESTORAN	6
	1.2.1 Restoran bertema	6
	1.2.2 Restoran khusus	7
	1.2.3 Restoran makanan segera	7
	1.2.4 Kafeteria	8
1.3	PENGENALAN KAJIAN	9
1.4	MATLAMAT	10
1.5	OBJEKTIF	11
1.6	METODOLOGI	12
	1.6.1 Kaedah pemerhatian	12-13
	1.6.2 Kaedah temubual	14-15
1.7	KEPENTINGAN KAJIAN	17
	1.7.1 Kepada para pelajar	17
	1.7.2 Kepada klien	17
	1.7.3 Kepada para pengunjung	18
	1.7.4 Kepada sector industri makanan	18
BAB 2.0	KLIEN	19
2.1	LATAR BELAKANG KLIEN	19
	2.1.1 Sejarah syarikat	19-20
	2.1.2 Sejarah Sushi King	23-24
2.2	LOGO	25
2.3	CAWANGAN RESTORAN SUSHI KING	25-26

	2.4	SISTEM OPERASI	27
	2.5	PRODUK	28
BAB	3.0	PROJEK	30
	3.0.1	Keperluan ruang	30
	3.1	KAJIAN KES	31
	3.1.1	KAJIAN KES 1	32
	3.1.1.1	Latar belakang	32
	3.1.1.2	Gambar-gambar	33
	3.1.1.3	Rekabentuk dalaman	34
	3.1.1.4	Pencahayaan dan pengudaraan	35
	3.1.1.5	Sistem pengurusan	36
	3.1.1.6	Ruang dalaman	37
	3.1.2	KAJIAN KES 2	38
	3.1.2.1	Latar belakang	38
	3.1.2.2	Gambar-gambar	39
	3.1.2.3	Rekabentuk ruang dalaman	40
	3.1.2.4	Pencahayaan dan pengudaraan	41
	3.1.2.5	Sistem pengurusan	42
	3.1.2.6	Ruang dalaman	43
	3.1.3	KAJIAN KES 3	44
	3.1.3.1	Latar belakang	44
	3.1.3.2	Gambar-gambar	45
	3.1.3.3	Rekabentuk ruang dalaman	46
	3.1.3.4	Pencahayaan dan pengudaraan	47
	3.1.3.5	Sistem pengurusan	48
	3.1.3.6	Ruang dalaman	49
	3.2	TAPAK CADANGAN	50
	3.2.1	Analisa Tapak	50
	3.2.2	Aliran Pergerakan Trafik	51
	3.2.2.1	Luar bangunan	51-52
	3.2.2.2	Dalam bangunan	53
	3.2.3	Persekitaran bangunan	54
	3.2.4	Kemudahan pengangkutan	55-56
	3.3	LOKASI TAPAK PROJEK	57
	3.4	PELAN TAPAK	58
	3.5	KESIMPULAN	59

BAB 4.0	CADANGAN REKABENTUK	60
4.1	OBJEKTIF REKABENTUK	61
4.2	KONSEP REKABENTUK	62-63
4.3	IMEJ REKABENTUK	64
4.4	KEBAIKAN PERANCANGAN RUANG	65
4.5	KAJIAN TEKNIKAL	66
	4.5.1 Mekanikal	66
	4.5.2 Sistem penghawa dingin	66
BAB 5.0	PELAN CADANGAN	67
5.1	PELAN CADANGAN RUANG	67
5.2	LUKISAN CADANGAN PELAN	68-69
5.3	LUKISAN CADANGAN FASAD	70
5.4	RUMUSAN	71
SENARAI RUJUKAN		72
LAMPIRAN		73