

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:

MOHAMMAD AZRAIE ABDUL RAHIM

2002286367

bertajuk

LAPORAN

CADANGAN REKABENTUK DALAMAN BAGI RESTORAN TASIK RABAN
IKAN BAKAR DI LOT 32, JALAN SULTAN AZLAN SHAH,
30310 IPOH, PERAK

Diterima sebagai memenuhi sebahagian dari syarat untuk memperolehi

Diploma Rekabentuk Dalaman

Penyelia : En. Anwarul Munazil Bin Ahmad Puaad _____
Koordinator : Cik Mawar Bt. Masri _____
Ketua Program : Prof. Rusni Bin Abd. Ghani _____

PENGHARGAAN

Alhamdulillah, syukur saya kehadiran Allah S.W.T kerana dengan limpah dan Kurnianyadapat saya menyiapkan laporan bagi projek tahun akhir saya untuk Kursus Diploma Rekabentuk Dalaman. Dalam menyiapkan laporan ini, pelbagai halangan dan rintangan yang terpaksa dilalui demi untuk mencapai matlamat Jabatan. Segalanya saya hadapi dengan tenang dan penuh kesabaran.

Saya berasa bersyukur dan mengucapkan jutaan terima kasih kepada ibubapa dan keluarga saya yang banyak memberi dorongan dan sokongan serta kata-kata semangat dan diiringi dengan doa mereka sepanjang tempoh waktu pembelajaran saya di Universiti ini. Di samping itu juga saya ingin mengucapkan terima kasih kepada rakan-rakan saya yang banyak membantu dalam menyiapkan laporan projek akhir ini.

Tidak lupa juga, ucapan terima kasih kepada Prof. Madya Rusni Abdul Ghani selaku ketua kursus yang banyak memberikan keizinan kepada saya untuk membuat kajian luaran. Terima kasih saya juga kepada Cik Mawar Masri selaku pensyarah Thesis yang turut banyak memberikan kerjasama dan tunjuk ajar bagi menyiapkan laporan projek akhir ini. Tidak lupa kepada En. Zulkarnian Hazim selaku Studio Koordinator bagi projek Rekabentuk Dalaman yang banyak membantu dan memberi tunjuk ajar dalam menyiapkan 'design report'. Selain itu, jutaan terima kasih kepada En Othman Hassan, En Muhammad Suhaimi Musa dan Pn Ruzana Abd Kadir selaku pensyarah Rekabentuk Dalaman yang bersama-sama dalam membantu saya menyiapkan 'design report' ini.

Tidak lupa juga kepada En. Anwarul Munazil Ahmad Puaad selaku koordinator Thesis yang sentiasa memberi idea-idea yang bernas dan dalam menyiapkan

ABSTRAK

Kajian akhir yang dilakukan adalah untuk mewujudkan sebuah restoran yang menghadirkan masakan melayu ikan bakar yang mencerminkan dan menggambarkan ciri-ciri tempatan. Dalam ruang restoran ini, elemen-elemen tradisional dan moden digunakan dalam menonjolkan tema dan konsep yang ingin disampaikan. Cara rakabentuk ruang ini diadun adalah secara simbolik atau secara terus terang. Pelbagai elemen-elemen tradisional dan moden digabungkan menjadi satu dalam merakabentuk ruang ini.

Antara kajian yang telah dilakukan 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.

Kajian-kajian dan proses pengumpulan data ini akan diterapkan di dalam proses merekabentuk untuk mendapatkan rekabentuk yang selesa dan menarik, disamping mewujudkan satu imej yang baru dan gaya yang tersendiri.

ISI KANDUNGAN

MUKA SURAT

BAB 1.0	PENGENALAN	1-2
1.1	DEFINISI RESTORAN	3
1.2	JENIS-JENIS RESTORAN	4-7
1.2.1	Restoran Makanan Segera	
1.2.2	Restoran bertema	
1.2.3	Restoran Khusus	
1.2.4	Restoran Kafeteria	
1.3	SKOP KERJA	8
1.4	MATLAMAT DAN OBJEKTIF PROJEK	9
1.5	CADANGAN DAN LOKASI DAN TAPAK BANGUNAN	10
1.6	ISU-ISU SEMASA	11
1.7	KEPENTNGAN PROJEK	12
BAB 2.0	PROJEK	13
2.0	CADANGAN RUANG OLEH KLIEN	14
2.1	KAJIAN KES	15
2.1.1	Restoran Seri Melayu	16-19
2.1.1.1	Ruang Sediada Dan Konsep	
2.1.1.2	Senibina Fasad	
2.1.1.3	Kemudahan-kemudahan Sediada	
2.1.2	Restoran Rasa Utara	20-22

BAB 1 PENGENALAN

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 kompetatif . 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