

**PERANCANGAN PUSAT PENJUALAN PRODUK KULINER
UNGGULAN JAWA TIMUR DI KAWASAN JEMBATAN SURAMADU
SISI SURABAYA**

TUGAS AKHIR

Oleh:

YUDHA AGUS SETIAWAN

NIM. 08660048



**JURUSAN TEKNIK ARSITEKTUR
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG**

2012

**PERANCANGAN PUSAT PENJUALAN PRODUK KULINER
UNGGULAN JAWA TIMUR DI KAWASAN JEMBATAN SURAMADU
SURABAYA**

TUGAS AKHIR

**Diajukan Kepada :
Fakultas Sains Dan Teknologi
Universitas Islam Negeri (UIN)
Maulana Malik Ibrahim Malang
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Teknik (S.T)**

**Oleh:
YUDHA AGUS SETIAWAN
NIM. 08660048**

**JURUSAN TEKNIK ARSITEKTUR
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI (UIN)
MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG**



DEPARTEMEN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI (UIN) MALANG
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
JURUSAN TEKNIK ARSITEKTUR

Jl. Gajayana No. 50 Malang 65114 Telp./Faks. (0341) 558933

PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA

Dengan Hormat,

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Yudha Agus Setiawan

NIM : 08660048

Judul Seminar TA : Perancangan Pusat Penjualan Produk Kuliner

Unggulan Jawa Timur Kawasan Jembatan

Suramadu Sisi Surabaya

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa saya bertanggung jawab atas orisinalitas karya ini. Saya bersedia bertanggung jawab dan sanggup menerima sanksi yang ditentukan apabila dikemudian hari ditemukan berbagai bentuk kecurangan, tindakan plagiatisme dan indikasi ketidakjujuran di dalam karya ini.

Malang, 21 Juli 2012

Yang membuat pernyataan,

(Yudha Agus Setiawan)

!!!

NIP : 19760416.200604.2.001
Aulia Fikriani Muchlis, M.T.

Ketua Jurusan Teknik Arsitektur
Mengetahui

Malang, 20 Juli 2012

NIP : 19760418.200801.1.009
Achmad Gat Gautama, M.T.



NIP : 19770818.200501.2.001
Aldrin Yusuf, M.T.



Dosen Pembimbing 1 Dosen Pembimbing 2

Telah disetujui oleh :

NIM. 08660048
YUDHA AGUS SETIAWAN
oleh:

TUGAS AKHIR

SURABAYA
UNGULAN JAWA TIMUR DIKAWASAN JEMBATAN SURAMADU
PERANCANGAN PUSAT PENJUALAN PRODUK KULINER

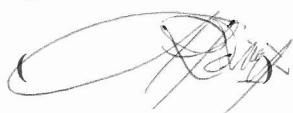
**PERANCANGAN PUSAT PENJUALAN PRODUK KULINER
UNGGULAN JAWA TIMUR DI KAWASAN JEMBATAN SURAMADU
SURABAYA**

TUGAS AKHIR

**Oleh:
YUDHA AGUS SETIAWAN
NIM. 08660048**

Telah Dipertahankan di Depan Dewan Pengaji Tugas Akhir dan Dinyatakan
Diterima Sebagai Salah Satu Persyaratan untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Teknik (S.T)

Malang, 20 Juli 2012

Pengaji Utama	: Arief Rakhman Setiono, MT.	(
	NIP : 19790103.200501.2.005	
Ketua	: Aldrin Yusuf. F, M.T.	(
	NIP : 19770818.200501.2.001	
Sekertaris	: Achmad Gat Gautama, M.T.	(
	NIP : 19760418.200801.1.009	
Anggota	: Ach. Nashichuddin, M.A	(
	NIP : 19730705.200003.1.002	

**Mengetahui dan Mengesahkan
Ketua Jurusan Teknik Arsitektur**

**Aulia Fikriani Muchlis, M.T.
NIP : 19760416.200604.2.001**

Orang sukses bukanlah orang yang cerdas atau kaya raya namun orang yang selalu berjuang keras untuk mewujudkan cita-citanya.

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Segala puja dan puji syukur kehadirat Allah SWT atas berkat limpahan Rahmat, Taufik, Hidayah dan Inayah-Nya. Kemudian sholawat serta salam selalu tercurahkan kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW yang telah membawa kita dari zaman *jahiliyah* menuju zaman *islamiyah* dan kelak kemudian hari semoga kita mendapat syafa'at-Nya.

Rasa syukur dengan mengucap “*Alhamdulillah*” karena laporan tugas seminar dengan judul Perancangan Pusat Penjualan Produk Kuliner Unggulan Jawa Timur di Kawasan Jembatan Suramadu Sisi Surabaya ini telah selesai. Meskipun banyak kekurangan disana sini. Semoga kekurang ini akan menjadi perbaikan dikemudian hari. Saya menyadari bahwa banyak pihak yang telah berpartisipasi dan membantu dalam penyelesaian Tugas Akhir ini. Untuk itu, iringan doa dan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya saya sampaikan, terutama kepada pihak-pihak yang telah banyak membantu, baik berupa pikiran, waktu, dukungan dan motifasi demi terselesaiannya Seminar Tugas Akhir ini. Dalam kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Imam Suprayogo, selaku Rektor Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang.
2. Bapak Prof. Drs. Sutiman Bambang Sumitro, SU, D.Sc, selaku Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang.

3. Ibu Aulia Fikriarini Muchlis, MT. selaku Ketua Jurusan Teknik Arsitektur Fakultas Sains dan Teknologi UIN Maulana Malik Ibrahim Malang serta dosen wali yang selalu memberikan pengarahan dan motivasi.
4. Bapak Aldrin Yusuf F, MT., Bapak Achmad Gat Gautama, MT., dan Ach. Nashichuddin, M.A. selaku dosen pembimbing Tugas Akhir ini yang senantiasa memberikan pengarahan, bimbingan, bantuan, motivasi, serta kesediannya untuk berdiskusi sehingga memberikan masukan yang berarti sampai akhir pembuatan Tugas Akhir ini.
5. Bapak Arief Rahman Setiono, MT. selaku dosen penguji yang memberi saran dan ilmu demi kesempurnaan Tugas Akhir ini.
6. Ibu Ernaning Setyowati, MT. selaku dosen koordinator Tugas Akhir yang selalu memberikan pengarahan dan motivasi.
8. Bapak dan Ibu dosen Jurusan Teknik Arsitektur Fakultas Sains dan Teknologi UIN Maulana Malik Ibrahim Malang yang telah dengan tulus membimbing dan mengajarkan ilmu dan wawasannya.
9. Orang tua saya, Alm. Bapak Moch. Jusup dan Ibu saya Siti Jubaedah di rumah yang telah memberikan do'a, materiil, motivasi, dan segala hal yang berkaitan dengan kebaikan saya demi menuju kesuksesan saya.
10. Kakak saya beserta suaminya, Kakak Farid Candra Lukito dan Kakak Zaenal Mutaqin serta Mbak Dewi Anggraeni, yang merupakan orang tua kedua saya yang selalu memberikan do'a, materiil, motivasi,

bimbingan, dan arahan kepada saya agar menjadikan orang yang berguna dan bermanfaat bagi agama dan bangsa.

11. Saudara-saudari saya, atas semua keikhlasan do'a, dukungan dan motivasi.
12. Teman baik yang seperti adik saya, yang sudah setia menemani dan berbagi atas segala hal selama ini sehingga saya bisa terus tetap bersemangat untuk menggapai cita-cita.
11. Teman-teman angkatan 2008 dan seluruh mahasiswa Jurusan Teknik Arsitektur UIN Mulana Malik Ibrahim Malang yang sudah memberikan bantuan dan motivasinya.
12. Dan semua pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu.

Saya menyadari tentunya laporan ini banyak kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran yang membangun saya harapkan dari semua pihak, sehingga nantinya Seminare Tugas Akhir ini menjadi lebih baik dan dapat dijadikan sebagai kajian lebih lanjut tentang pembahasan dan rancangan objek. Akhirnya saya berharap, semoga laporan Seminar Tugas Akhir ini bisa bermanfaat dan dapat menambah wawasan keilmuan, khususnya bagi penulis, bagi mahasiswa dan masyarakat pada umumnya, amin.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Malang, 21 Juli 2012

Yudha Agus Setiawan

08660048

DAFTAR ISI

COVER DALAM.....	i
PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR TABEL.....	xxi
ABSTRAK	xxiii
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar belakang.....	1
1.2 Perumusan masalah.....	4
1.3 Tujuan Masalah.....	4
1.4 Batasan-batasan.....	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Tinjauan Objek Perancangan	6
2.1.1 Pengertian Pusat Penjualan Produk Kuliner Unggulan	6
2.2.2 Definisi Objek Perancangan	7
2.1.3 Tujuan Perancangan.....	25
2.1.4 Target Perancangan.....	25

2.1.5 Alasan Perancangan	25
2.2 Tinjauan Tema Perancangan	26
2.2.1 Pengertian Arsitektur Hijau	26
a. Konsep Ramah Lingkungan	27
b. Konsep Hemat Energi.....	29
c. Konsep Pola Berkelanjutan.....	29
2.2.2 Ciri-ciri <i>Green Architecture</i>	33
2.2.3 Prinsip-prinsip <i>Green Architecture</i>	33
2.2.4 Sifat – sifat Pada Bangunan <i>Green Architecture</i>	35
a. <i>Sustainable</i> (Berkelanjutan)	36
b. <i>High Performance Building</i>	36
2.3 Tinjauan Kajian Keislaman.....	37
2.3.1 Makna khalifah Dalam Islam.....	37
2.4 Studi Banding.....	40
2.4.1 Studi Banding Objek.....	40
3.4.2 Studi Banding Tema	42
BAB 3 METODE PERANCANGAN	
3.1 Ide Perancangan	51
1. Pencarian Ide.....	51
2. Pemantapan Ide	51
3. Mencari ayat Al-Qur'an dan Al-Hadist	52
3.2 Identifikasi Masalah.....	52
3.3 Tujuan Perancangan	52

3.4 Pengumpulan Data	52
1. Data Primer	53
2. Data Sekunder.....	54
3.5 Analisis	55
1. Analisis Tapak	56
2. Analisis Fungsi.....	56
3. Analisis Aktifitas	56
4. Analisis Pengguna.....	57
5. Analisis Ruang.....	57
6. Analisis Bentuk.....	57
7. Analisis Struktur	57
8. Analisis Utilitas.....	57
3.6 Konsep/Sintesis.....	57
1. Konsep Tapak	58
2. Konsep Fungsi	58
3. Konsep Aktivitas.....	58
4. Konsep Pengguna.....	58
5. Konsep Ruang	58
6. konsep Bentuk.....	59
7. Konsep Struktur	59
8. Konsep Utilitas.....	59
3.7 Diagram Alur Perancangan.....	60

BAB IV ANALISIS PERANCANGAN

4.1 Pendekatan Tema dalam Perancangan	61
4.1.1 Pemilihan Lokasi	61
4.1.2 Pemilihan Tapak	67
4.1.3 Tinjauan Kelayakan	68
4.1.3.1 Tinjauan Tapak	68
4.2 Analisis Tapak	70
4.2.1 Analisis Bentuk dan Tatapan Pada Massa	71
4.2.2 Analisis Pencapaian Pada Tapak	75
4.2.2.2 Solusi Atas Permasalahan	77
4.2.3 Analisis Sirkulasi	79
4.2.3.1 Analisis Pola Sirkulasi Pejalan Kaki.....	79
4.2.3.2 Solusi Atas Permasalahan	81
4.2.3.3 Analisis Pola Sirkulasi Kendaraan.....	83
4.2.3.3 Solusi Atas Permasalahan	85
4.2.4 Analisis View dari dan ke Tapak	86
4.2.4.1 View Dari Tapak.....	86
4.2.4.2 Solusi Atas Permasalahan	89
4.2.4.3 View ke Tapak	89
4.2.4.4 Solusi Atas Permasalahan	91
4.2.5 Analisis Kemiringan dan Drainase Tapak	92
4.2.5.1 Kondisi Existing.....	92
4.2.5.2 Solusi Atas Permasalahan	93

4.2.6 Analisis Iklim.....	93
4.2.6.1 Iklim Wilayah Tapak Perancangan	93
4.2.6.2 Solusi Atas Permasalahan	95
4.2.7 Analisis Matahari	96
4.2.7.1 Solusi Atas Permasalahan	99
4.2.8 Analisis Angin	99
4.2.8.1 Kondisi Existing Tapak.....	101
4.2.8.2 Solusi Atas Permasalahan	102
4.2.9 Analisis Kebisingan	102
4.2.9.1 Kondisi Existing.....	104
4.2.9.2 Solusi Atas Permasalahan	104
4.2.10 Analisis Kenyamanan	105
4.2.10.1 Pencahayaan.....	105
A. Pencahayaan Alami.....	105
4.2.10.2 Solusi Atas Permasalahan	107
B. Pencahayaan Buatan.....	108
4.2.10.3 Solusi Atas Permasalahan	109
4.2.10.4 Penghawaan	110
A. Penghawaan Alami.....	110
4.2.10.5 Solusi Atas Permasalahan	111
B. Penghawaan Buatan.....	112
4.2.11 Analisis Vegetasi.....	112
4.2.11.1 Kondisi Existing.....	114

4.2.11.2 Solusi Atas Permasalahan	114
4.2.12 Analisis Zoning	116
4.2.12.1 Solusi Atas Permasalahan	118
4.3 Analisis Bangunan	118
4.3.1 Analisis Fungsi.....	118
4.3.1.1 Kegiatan Yang di Wadahi	119
4.3.2 Analisis Aktivitas.....	120
4.3.2.1 Aktivitas Pusat Penjualan Produk Kuliner.....	120
4.3.2.2 Pengguna.....	123
4.3.2.3 Pengunjung	127
4.3.3 Analisis Ruang	129
4.3.3.1 Karakteristik da Persyaratan Ruang.....	130
4.3.3.2 Kebutuhan Besaran Ruang.....	134
4.3.4 Analisis Utilitas.....	137
4.3.5 Analisis Struktur	148
4.3.6 Analisis Keamanan	149
4.3.6.1 Analisis Keamanan Kebakaran	149
4.3.6.2 Analisis Pengamanan Bahaya petir.....	151

BAB V KONSEP PERANCANGAN

5.1 Konsep Dasar	154
5.1.1 Konsep Tenant	154
5.2 Konsep Bangunan	157
1. Sirkulasi	157

2. Pencapaian	158
3. View Dari Tapak.....	159
4. View Ke Tapak	160
5. Udara.....	161
6. Ikllim.....	161
7. Konsep Matahari	163
8. Kebisingan	163
9. Konsep Ruang.....	164
5.3 Konsep Struktur Pondasi.....	165
5.4 Konsep Struktur Atap.....	166
5.4.1 Roof Garden.....	167
5.5 Konsep Bisnis	168
BAB VI HASIL RANCANGAN	
6.1 Desain Kawasan.....	171
6.1.1 Spesifikasi Desain Kawasan	172
6.1.2 View Kawasan	173
6.1.2 Desain Sirkulasi	174
6.1.3 Desain Vegetasi	176
6.1.4 Desain Drainase dan Utilitas.....	177
6.2 Desain Pusat Penjualan Produk Kuliner Jatim.....	179
6.2.1.1 Interior.....	181
6.2.1.2 Detail – Detail.....	183

BAB VII KESIMPULAN

7.1 Kesimpulan 186

7.2 Saran 188

DAFTAR PUSTAKA 189

LAMPIRAN

Daftar Gambar

Gambar 2.1 Sistem Mall	14
Gambar 2.2 Banyak Koridor	15
Gambar 2.3 Sistem Plaza	16
Gambar 2.4 Sirkulasi Linier.....	16
Gambar 2.5 Sirkulasi Radial	17
Gambar 2.6 Sirkulasi Spiral	17
Gambar 2.7 Sirkulasi Network.....	18
Gambar 2.8 Sirkulasi Campuran.....	18
Gambar 2.9 Gedung Sutos (Surabaya Town Square)	40
Gambar 2.10 Gedung Eco Tower in Singapore	42
Gambar 2.11 Panel Fotovoltaik	44
Gambar 2.12 Gedung Eco Tower in Singapore	45
Gambar 2.13 Penampungan air Hujan	47
Gambar 2.14 Roof Garden	48
Skema 3.1 Skema Perancangan.....	60
Skema 4.1 Prinsip <i>Green Architecture</i>	61
Gambar 4.2 Letak Lahan.....	67
Gambar 4.3 Letak Lahan.....	69
Gambar 4.4 Lokasi Tapak	70
Gambar 4.5 Lokasi Tapak	71
Gambar 4.6 Kondisi Existing	75

Gambar 4.7 Pencapaian.....	77
Gambar 4.8 Sirkulasi dengan Vegetasi	78
Gambar 4.9 Kondisi Existing.....	78
Bagan 4.10 Pola Pejalan Kaki.....	79
Gambar 4.11 Selasar Pejalan Kaki.....	81
Gambar 4.12 Selasar	82
Bagan 4.13 Pola Jalan Kendaraan	83
Gambar 4.14 Area Parkir Menyebar	85
Gambar 4.15 Potensi Pandangan	88
Gambar 4.16 View	88
Gambar 4.17 Solusi Permasalahan.....	89
Gambar 4.18 View Ke Tapak.....	91
Gambar 4.19 Jarak Drainase	92
Gambar 4.20 Drainase.....	93
Gambar 4.21Solusi terhadap Iklim	95
Gambar 4.22 Orientasi Matahari.....	98
Gambar 4.23 Gabungan antara vegetasi dan kolam disekitar bangunan	99
Gambar 4.24 Analisis Angin.....	101
Gambar 4.25 Analisis dan Dokumentasi Pribadi	102
Gambar 4.26 Analisis Kebisingan	104
Gambar 4.27 Solusi Permasalahan.....	105
Gambar 4.28 Solusi Pencahayaan Alami	107
Gambar 4.29 Solusi Pencahayaan Buatan.....	109

Gambar 4.30 Penghawaan Alami.....	111
Gambar 4.31 Fungsi Vegetasi	113
Gambar 4.32 Vegetasi Tapak	114
Bagan 4.33 Solusi Permasalahan	118
Bagan 4.34 Aktivitas Manager.....	124
Bagan 4.35 Pengelola Keuangan.....	125
Bagan 4.36 Maintanance	125
Bagan 4.37 Cleaning Service	125
Bagan 4.38 Security	126
Bagan 4.39 Juru Masak	126
Bagan 4.40 Kasir	126
Bagan 4.41 Pelayan	127
Bagan 4.42 Petugas Kasir	127
Bagan 4.43 Aktivitas Pengunjung 1	128
Bagan 4.44 Aktivitas Pengunjung 2.....	128
Gambar 4.45 Aktivitas Pengunjung 3	129
Gambar 4.46 Sumur Resapan dan PDAM	138
Gambar 4.47 Jaringan Komunikasi.....	139
Gambar 4.48 Gardu Induk dan Solar System.....	140
Gambar 4.49 Tempat Sampah Dan Proses Daur Ulang	142
Gambar 4.50 Sprinkler	148
Gambar 4.51 Pondasi Tiang Pancang	149
Gambar 4.52 Sprinkler	150

Gambar 5.1 Pembagian Stan Penjualan	155
Gambar 5.2 Sirkulasi.....	157
Gambar 5.3 Sirkulasi Pejalan Kaki	158
Gambar 5.4 Pencapaian.....	158
Gambar 5.5 View	159
Gambar 5.6 Bentuk Bangunan	160
Gambar 5.7 Turbine	161
Gambar 5.8 Atap	162
Gambar 5.9 Penampung Air.....	162
Gambar 5.10 Kolam	163
Gambar 5.11 Bangunan.....	164
Gambar 5.12 Interior.....	165
Gambar 5.13 Tiang Pancang	165
Gambar 5.14 Struktur Atap.....	166
Gambar 5.15 Roof Garden	167
Gambar 5.16 Rencana Bisnis Kota Surabaya	168
Gambar 5.17 Lokasi Dekat Suramadu	169
Gambar 5.18 Fotovoltaik	169
Gambar 5.19 Turbine	170
Gambar 6.1 Kawasan Bangunan	171
Gambar 6.2 Spesifikasi Kawasan.....	172
Gambar 6.3 View Kawasan Dari Entrance	173
Gambar 6.4 View Kawasan Dari Entrance	173

Gambar 6.4	View Kawasan Dari Pusat Kawasan.....	174
Gambar 6.5	Desain-Desain Sirkulasi.....	175
Gambar 6.6	Desain Sirkulasi Pejalan Kaki	176
Gambar 6.7	Penempatan Vegetasi	177
Gambar 6.8	Utilitas Kawasan	178
Gambar 6.9	Contoh Utilitas Bangunan	179
Gambar 6.10	Desain Bangunan	180
Gambar 6.11	Interior Gedung	181
Gambar 6.12	Interior Distribusi.....	182
Gambar 6.13	Desain Sculpture	183
Gambar 6.14	Detail Papan Nama.....	184
Gambar 6.15	Detail Gerbang	184
Gambar 6.16	Desain Partisi	185
Gambar 6.17	Struktur Atap Skylight	185

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Daftar Makanan Khas Jawa Timur	7
Tabel 2.2 Kesimpulan Pendefinisian Model Perancangan.....	19
Tabel 2.3 Klasifikasi Pusat Penjualan.....	24
Tabel 2.4 Prinsi <i>Green Architecture</i>	34
Tabel 2.5 Studi Banding Objek.....	41
Tabel 2.6 Studi Banding Tema	49
Tabel 4.1 Penilaian Lokasi Tapak	64
Tabel 4.2 Penilaian Lokasi Tapak	66
Tabel 4.3 Analisis Pola Tatanan Massa	72
Tabel 4.4 Analisis Pencapaian	76
Tabel 4.5 Analisis Sirkulasi Pejalan Kaki.....	80
Tabel 4.6 Analisis Sirkulasi kendaraan.....	84
Tabel 4.7 View dari Tapak.....	86
Tabel 4.8 View ke Tapak	90
Tabel 4.9 Sistem Drainase pada Tapak	92
Tabel 4.10 Analisa Iklim.....	94
Tabel 4.11 Analisis Matahari	96
Tabel 4.12 Analisis Angin.....	100
Tabel 4.13 Analisis Kebisingan	103
Tabel 4.14 Analisis Pencahayaan alami.....	105
Tabel 4.15 Pencahayaan Buatan	108

Tabel 4.16 Penghawaan Alami	110
Tabel 4.17 Fungsi Vegetasi/Tanaman.....	114
Tabel 4.18 Analisis Zoning.....	117
Tabel 4.19 Rincian Aktivitas pihak yang terlibat dalam bangunan	121
Tabel 4.20 pola Aktivitas	122
Tabel 4.21 Karakteristik Ruang	131
Tabel 4.22 persyaratan Ruang.....	133
Tabel 4.23 kebutuhan Ruang.....	135
Tabel 5.1 Konsep tenant.....	156

ABSTRAK

Setiawan, Yudha Agus. 2012. *Pusat Penjualan Produk Unggulan Kuliner Jawa Timur di Kawasan Jembatan Suramadu Sisi Surabaya*. Dosen pembimbing Aldrin Yusuf F, MT. dan Achmad Gat Gautama, MT.

Key word: Pusat Penjualan Produk Kuliner Unggulan Jawa Timur di Kawasan Jembatan Suramadu Sisi Surabaya, Bisnis, *Green Architecture*, Blend with Nature.

Pusat Penjualan Kuliner Unggulan Jawa Timur adalah sebuah potensi bisnis didunia kuliner. Jawa Timur memiliki 28 kota yang masing-masing kota memiliki kuliner khas tersendiri. Lalu dari sekian banyak kuliner tersebut di kumpulkan menjadi satu didalam suatu wadah yakni sebuah pusat penjualan. Hal ini memiliki tujuan untuk mengembangkan potensi kuliner Jawa Timur dari kota terkecil hingga kota terbesar di Jawa Timur. Dikarenakan banyak kuliner khas Jawa Timur yang berpotensi untuk dikembangkan namun malah meredup seiring masuknya kuliner-kuliner impor dari asing. Pengembangan potensi kuliner ini diharapkan masyarakat banyak dapat menyukai kuliner khas Jawa Timur, sehingga kuliner Khas Jawa Timur dapat berkembang dan bersaing dengan kuliner-kuliner lain yang sudah memiliki nama besar, seperti kuliner cepat saji milik pengusaha asing, kuliner dari propinsi yang lainnya. Meningkatnya pendapatan pengusaha kuliner Jawa Timur juga merupakan imbas dari perencanaan Pusat Kuliner tersebut.

Jembatan suramadu ialah Jembatan terpanjang di Indonesia yang menjadi landmark baru di Surabaya bahkan Jawa Timur. Munculnya landmark baru tersebut menjadikan Jembatan Suramadu sebuah pilihan wisata baru yang ada di Jawa Timur. Banyak masayrakat yang kemudian mengunjungi Jembatan Suramadu tersebut mulai wisatawan dari lokal hingga daerah. Ditambah lokasi kaki jembatan suramadu ini juga terletak di kota Surabaya. Kota Surabaya sendiri merupakan ibu kota dari Jawa Timur segala pusat bisnis, pendidikan, pemerintahan Jawa Timur berada di Surabaya. Semua ini semakin mendongkrak rencana pengembangan Pusat Penjualan Kuliner itu dikarenakan banyak potensi yang dapat membantu perkembangan bisnis Kuliner Jawa Timur ini.

Dalam perencanaan Pusat Pejualan Kuliner Unggulan Jawa Timur ini diperlukan perencanaan yang serius dan matang dikarenakan perancangan ini melibatkan perputaran ekonomi hingga level propinsi. Pusat Penjualan Kuliner Unggulan Jawa Timur ini direncanakan dengan beberapa unsur yang kemudian dipadukan menjadi satu yakni unsur produktif, konsumtif, ekonomis, rekreatif dan alam yang hijau. Sehingga didalam Pusat Penjualan Produk Kuliner ini setiap orang yang terlibat didalamnya akan menemui segala macam unsur tersebut dan khusus untuk pengunjung akan dihadirkan sebuah wisata rekreatif untuk keluarga maupun umum. Hal ini memiliki tujuan agar setiap pengunjung akan nyaman ketika menikmati kuliner di Pusat Penjualan Kuliner tersebut, sehingga rata-rata pengunjung diharapkan tidak turun dan terus semakin meningkat. Perencanaan

Kawasan Pusat Penjualan Kuliner Unggulan Jawa Timur didesain agar dapat menonjolkan suatu kawasan yang hijau dan asri alami, dari penggunaan material hingga penataan bangunan. Diharapkan masyarakat dapat menikmati pesona kuliner yang dihiasi dengan hijaunya alam.

Perencanaan dan pembangunan sebuah Pusat Penjualan Kuliner Unggulan Jawa Timur yang mengusung unsur produktif, konsumtif, ekonomis, rekreatif dan alam yang hijau dapat menjadikan kawasan ini devisa baru untuk peningkatan ekonomi Surabaya hingga Jawa Timur dan menjadi sebuah distrik bisnis baru yang menjanjikan. Selain itu juga dapat menaikkan popularitas kuliner khas Jawa Timur hingga lingkup nasional.

ABSTRACT

Setiawan, Yudha Agus. 2012. *The Central Of a East Java's Great Sell Food on Area of Suramadu Bridge in Surabaya's Side.* Lecture Aldrin Yusuf F, MT. dan Achmad Gat Gautama, MT.

Key word: The Central Of a East Java's Great Sell Food on area of Suramadu Bridge in Surabaya's Side, Bussiness, *Green Architecture*, Blend with Nature.

Central of a East Java's Great Food is a good bussiness potension in the food's world. East Java have at least 28 city that each city have a special food. Than, from that a kind of food placed become one place in a container, thots container is a Center of Sell. That is have a destiny for evolving potention of a East Java's Food from a small town until a big town in East Java. There are much of special East Java's food that have a good potention for envolved but in fact much of them is overcast, because there are much of impor's foods from foreigns country. With the envolve the potention of this project, be to be much of people can like the East Java's special food, with the result that East Java's special food can envolve and compete with the other foods that have a big name, like as a fast food the property of foreign bussiness man and the other food form othe province. The increase of income the East Java's food bussinessman also form impact from the plan of that a Food Center.

Suramadu Bridge ia the longest bridge in Indonesia that be a new landmark in Surabaya moreover in East Java. This a new landmark can make a Suramadu Bridge be a choice of a new tour in East Java. That much of people then visit that Suramadu Bridge, from a local tourist until a region tourist. In the other hand, the location of foot's Suramadu Bridge placed on Surabaya area. Then Surabaya is a Central Town of East Java, all of bussiness center, education, goverment of East Java placed in surabaya. That is a real impact that more and more increase plan of envolve the Sell Food Central because there are much potention that be help envolve this East Java's Food Bussiness.

In plan the Central Of a East Java's Great Sell Food needed a serious and perfect plan because this project engage economic rotation until province level. The Central Of a East Java's Great Sell Food planed by a some element that be keyed to be one, that is a productive, consumtive, economics, rekreation, and green nature. With the result that in the Central Of a East Java's Great Sell Food each of people that mixed up with this place will find all kind of element and specially for visitor will gived a rekreation tour for family and common. That is have a destiny in other that each of visitor will confortable when enjoy a food in this place, with the result that a rate of visitor is not decrease but always increase. The plan of area the Central Of a East Java's Great Sell Food designed with the result that can be ekspose ones of area that a green area and natural area, from employing material until structuring a buildings. Be to be a people can enjoy enchantmen of this food that decorate with a green of nature.

Planning and building of the Central Of a East Java's Great Sell Food that bring some elements productive, consumtive, economics, rekreatives, and a green of nature can make this area be a new devisen for economics increase in surabaya until East Java and become a great new bussniness distric. In other hand, can make increasing a popularity of the Central Of a East Java's Great Sell Food until national's level.

الملخص

سيتياوان، يودا أحوس. من عام 2012. مركز لفنون الطبخ مبيعات المنتج الرئيسي في المنطقة، من جهة الشرق سورابايا جاوة جسر سورامادو. ألذين المشرف يوسف فيرمنته، طن متري. أحمد جات وغوتاما، الماجستير

الكلمة المفتاح: مركز الطبخ مبيعات المنتج ميزة في المنطقة من سورابايا شرق جاوة جسر سورامادو جانب، والأعمال التجارية، الأخضر الهندسة المعمارية، ومزيج مع الطبيعة.

قيادة مركز المبيعات الطبخ في جاوة الشرقية هو عالم الطهي من فرص الأعمال. جاوة الشرقية لديها مدينة، في كل مدينة لديها المأكولات الخاصة والمميزة. وكثير من الطهي المذكورة جمعت معاً في وعاء الذي هو مركز المبيعات. هذا وذلك بمحفظة إمكانيات الطهي من مدينة جاوا الشرقية من أصغر إلى أكبر مدينة في جاوة الشرقية. بسبب العديد من المأكولات التقليدية جاوة الشرقية أن لديه القدرة على وضعها ولكن بدلاً من ذلك يخفت كما واردات دخول الطهي الطهي من الأجانب. يمكن أن إمكانات تطوير هذا المطبخ تتوقع الكثير من الناس مثل المأكولات نموذجية من جاوة الشرقية، جاوة الشرقية، وبالتالي فإن الخص الطهي يمكن أن تزدهر وتتنافس مع غيرها من الطهي الطهي، الذي سبق لها أسماء كبيرة، مثل شركات المواد الغذائية المملوكة للأجانب الطهي بسرعة، الطهي من المحفوظات الأخرى. أصحاب المشاريع زيادة الإيرادات الطهي في جاوة الشرقية هي أيضا نتيجة للتخطيط لمركز الطبخ.

أطول جسر هو أطول جسر في إندونيسيا يعد معلماً جديداً في سورابايا في جاوة الشرقية حتى. ظهر جديداً جسر سورامادو المعالم جعل من الخيارات جولة جديدة في جاوة الشرقية. بدأ العديد من الناس الذين زاروا في وقت لاحق جسر سورامادو من السياح المحليين إلى المنطقة. بالإضافة إلى وقع أيضاً في موقع جسر سورامادو القديم في مدينة سورابايا. سورابايا المدينة نفسها هي عاصمة جاوة الشرقية جميع الأعمال التجارية، والتعليم، والحكومة كانت في سورابايا في جاوة الشرقية. كل هذا دفع مزيد من خطة التنمية ومن المقرر مركز المبيعات الطبخ التي يمكن أن تساعد الكبير من فرص الأعمال تطوير حافا الشرق الطبخ.

في التخطيط مطلوب لمركز الطبخ جاوة دوران الشرق المصنفة التخطيط الجاد والتصميم لأنه ينطوي على تحول اقتصادي ناضج حتى على مستوى المقاطعات. ومن المقرر قيادة مركز المبيعات الطبخ في شرق جاوة مع بعض العناصر التي يتم الجمع ثم إلى عنصر واحد هو أن الإنتاجية، والاستهلاكية والاقتصادية والترفيهية وطبيعة حضراء. لذلك سوف في هذا المركز الطبخ مبيعات المستحبات من كل من يشارك في هذا البحث سيتم تقديم جميع أنواع العناصر والضيوف الخالصين في جولة ترفيهية للعائلة والجمهور. لديه هدف لكل زائر لتكون مرحلة في حين تتمتع المطبخ في مركز المبيعات الطبخ، بحيث لا يتوقع الزائر العادي أن يذهب إلى أسفل، والاستمرار في زيادة. وقد صمم تخطيط قيادة الطبخ المبيعات شرق وسط جاوة لتسليط الضوء على مساحة طبيعية حضراء وجبلة، من استخدام مواد البناء لهذا الترتيب. ومن المؤمل أن الناس يمكن أن يتمتع زينت سحر الطبخ مع أخضر الطبيعة.

يمكن للتخطيط وبناء مركز للمبيعات الطبخ قيادة جاوة الشرقية العنصر الذي يحمل، الاستهلاكية المنتجة، ذات طبيعة اقتصادية وترفيهية وأخضر جعل هذا المجال لتبادل الخارجية الجديدة لتحسين الاقتصادي إلى سورابايا وجاوة الشرقية لتكون واحدة الحي التجاري الجديد. فإنه يمكن أيضاً أن يزيد من شعبية من المأكولات الجاوية الشرق على نطاق وطني.