

**PERANCANGAN PUSAT INDUSTRI JAJANAN
DI SANAN KOTA MALANG**
Tema: Re-Invigorating Tradition

TUGAS AKHIR

Oleh:
NINING MUSRIFAH
NIM. 08660011



JURUSAN TEKNIK ARSITEKTUR
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI (UIN) MAULANA MALIK IBRAHIM
MALANG
2013

**PERANCANGAN PUSAT INDUSTRI JAJANAN
DI SANAN KOTA MALANG**
Tema: Re-Invigorating Tradition

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 (ST)**

Oleh:

NINING MUSRIFAH

NIM. 08660011

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

2013

**PERANCANGAN PUSAT INDUSTRI JAJANAN
DI SANAN KOTA MALANG
Tema: Re-Invigorating Tradition**

TUGAS AKHIR

Oleh:

Nining Musrifah

NIM. 08660011

Telah disetujui oleh:

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II

Aldrin Yusuf Firmansyah, M.T
NIP. 19731209.200801.1.007

Luluk Maslucha, M.Sc
NIP. 19800917.200501.2.003

Malang, 22 Juli 2013

Mengetahui dan Mengesahkan
Ketua Jurusan Teknik Arsitektur

Aulia Fikriarini Muchlis, M.T
NIP. 19760416.200604.2.001

PERANCANGAN PUSAT INDUSTRI JAJANAN

DI SANAN KOTA MALANG

Tema: *Re-Invigorating Tradition*

TUGAS AKHIR

Oleh:

Nining Musrifah

NIM. 08660011

**Telah Dipertahankan di Depan Dewan Penguji Tugas Akhir dan Dinyatakan
Diterima Sebagai Salah Satu Persyaratan untuk Memperoleh Gelar**

Sarjana Teknik (S.T.)

Malang, 22 Juli 2013

Susunan Dewan Penguji

Penguji Utama	: Elok Mutiara, M.T	()
	NIP.19740825.200901.1.006		
Ketua Penguji	: Agus Subaqin, M.T	()
	NIP. 19740825.200901.1.006		
Sekretaris Penguji	: Aldrin Yusuf Firmansyah, M.T	()
	NIP. 19731209.200801.1.007		
Anggota	: Yulia Eka Putrie, M.T	()
	NIP. 19810705.200501.2.002		

**Mengetahui dan Mengesahkan
Ketua Jurusan Teknik Arsitektur**

Aulia Fikriarini Muchlis, M.T

NIP. 19760416.200604.2.001

PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA

Dengan hormat,

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : NINING MUSRIFAH

NIM : 08660011

Judul Tugas Akhir : PERANCANGAN PUSAT INDUSTRI JAJANAN DI
SANAN KOTA MALANG

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 kecurangan, tindakan Plagiatisme dan indikasi ketidakjujuran di dalam karya ini.

Malang, 22 Juli 2013

Yang membuat pernyataan,

Nining Musrifah

NIM. 08660011

Motto

*.....Be grateful to what you have got because you will not always get what you
have got again.....*

*.....Bersyukurlah atas apa yang anda dapat karena belum tentu anda bisa
mendapatkan lagi apa yang telah anda dapat.....*

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr.Wb.

Alhamdulillah rabbil 'Alamiin.. Puji syukur kita panjatkan kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya kepada penulis sehingga laporan tugas akhir sebagai persyaratan pengajuan tugas akhir dengan judul "Perancangan Pusat Industri Jajanan di Sanan Kota Malang" ini dapat terselesaikan tepat pada waktunya.

Shalawat serta salam senantiasa tercurahkan kepada junjungan kita, Nabi Muhammad SAW yang telah membimbing kita ke jalan yang benar, yaitu jalan yang diridhai Allah SWT.

Banyak pihak yang bersedia berpartisipasi dalam penyelesaian penyusunan laporan tugas akhir ini. Oleh karena itu patut kiranya iringan do'a dan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya penulis haturkan, baik kepada pihak yang telah banyak membantu berupa pikiran, waktu, dukungan, motivasi, dan dalam bentuk lainnya demi terselesaikannya laporan ini. Adapun pihak-pihak tersebut antara lain:

1. Prof. Dr. H. Mudjia Rahardjo, M.Si, selaku Rektor Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang
2. Dr. Hj. Bayyinatul Muchtaromah, drh, M.Si, selaku Dekan Fakultas Sains dan Teknologi UIN Maulana Malik Ibrahim Malang
3. Aulia Fikriarini M., M.T, selaku Ketua Jurusan Teknik Arsitektur UIN Maulana Malik Ibrahim Malang atas segala pengarahan dan kebijakannya.

4. Nunik Junara, M.T, selaku Sekertaris Jurusan Teknik Arsitektur UIN Maulana Malik Ibrahim Malang yang telah memberikan pengarahan serta dukungan dalam penyusunan proposal tugas akhir ini
5. Bapak Aldrin Yusuf Firmansyah, M.T, selaku dosen pembimbing yang selalu sabar memberikan peluang waktu dalam bimbingan, pengetahuan, pengarahan dan motivasi dalam penyelesaian laporan tugas akhir ini
6. Ibu Luluk Maslucha, M.Sc, selaku dosen pembimbing yang selalu memberikan ilmu pengetahuan, waktu dan dukungan yang sangat banyak
7. Yulia Eka Putrie, M.T, selaku pembimbing agama yang telah membimbing dan memberikan arahan dalam penyusunan laporan tugas akhir
8. Ibu Ernaning Setyowati, M.T, selaku dosen koordinator Tugas Akhir yang selalu memberikan pengarahan dan motivasi.
9. Bapak Agung Sedayu, M.T, selaku dosen wali yang selalu memberikan pengarahan, bimbingan, bantuan dan motivasi.
10. Elok Mutiara, M.T, selaku penguji yang telah memberikan kritik dan saran yang sangat membangun selama ujian.
11. Seluruh praktisi, dosen dan karyawan Jurusan Teknik Arsitektur UIN Maulana Malik Ibrahim Malang
12. Ayah dan Bundaku tercinta yang tiada hentiya memberikan do'a, curahan kasih sayang, limpahan materi dan kerja kerasnya, serta motivasi yang sangat berharga kepada penulis demi kelancaran disegala kegiatan saya.

13. Semua saudara saya, mbak Nurfadilah, mbak Anjariati, mas Yusuf Sarifudin, mas Abdul Kholik, mas Agus Sakroni, terimakasih atas do'a, dukungan, serta kasih sayangnya
14. Orang terdekat saya Wijang Fiqih Sandhi Pratama, terimakasih atas segala bantuan dan dukungannya yang luar biasa
15. Teman-teman kos "Pink House", yang telah menemani dan memberi dukungan kepada penulis
16. Seluruh teman-teman, kakak dan adek angkatan Jurusan Teknik Arsitektur, terutama angkatan 2008, sebagai saudara, teman dan sahabat seperjuangan yang selalu memberikan motivasi dan semangat, semoga kita semua selalu kompak serta segalayang kita cita-citakan dapat tercapai, selalu di ridhoi Allah SWT.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kesempurnaan karena keberadaannya masih sangat terbatas dalam segala hal. Oleh karena itu, kami mengharap saran dan kritik yang sifatnya membangun demi perbaikan laporan tugas akhir ini.

Akhirnya, kami berharap semoga laporan tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua, khususnya bagi penulis dan pemerhati masalah. Amin.

Wassalamu 'alaikum Wr. Wb.

Malang, 22 Juli 2013

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
MOTTO	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL.....	xvi
ABSTRAK (Bahasa Indonesia)	xvii
ABSTRAK (Bahasa Inggris)	xviii
ABSTRAK (Bahasa Arab).....	xix
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Permasalahan	7
1.4 Manfaat Perancangan.....	7
1.5 Batasan Perancangan	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Tinjauan objek perancangan	9
2.1.1 Definisi Pusat Industri Jajanan	9
2.1.2 Proses Pembuatan Tempe	12
2.1.3 Limbah Industri Tempe	14
2.1.4 Industri.....	18
2.2 Teori Perancangan	19
2.2.1 Ergonomi Untuk Perancangan Tempat Kerja.....	19
2.2.2 Kondisi Lingkungan Kerja	20
2.2.3 Langkah-langkah perencanaan fasilitas	22
2.2.4 Penentuan Lokasi Fasilitas	23
2.2.5 Ciri-ciri tata letak yang baik	23
2.2.6 Karakteristik dan daya tarik pusat perbelanjaan	25
2.2.7 Kajian Arsitektural.....	26
2.3 Gambaran Umum Pengembangan Industri Jajanan dan Sanan	52
2.4 Tinjauan Tema Perancangan.....	55
2.4.1 Definsi Tema.....	55
2.5 Tinjauan Keislaman	67
2.5.1 Tinjauan keislaman terhadap Objek	67
2.5.2 Tinjauan keislaman terhadap tema	72
2.6 Studi Banding.....	72
2.6.1 Studi Banding Objek.....	75
2.6.2 Studi Banding Tema Reinventing Tradition	80
BAB III METODE PERANCANGAN	
3.1 Perolehan Ide Perancangan	88
3.2 Identifikasi Masalah.....	89

3.3 Penentuan Tujuan Perancangan	90
3.4 Pengumpulan Data	90
3.5 Analisis	93
3.6 Perumusan Konsep	94
3.7 Diagram/Alur Kerangka Berfikir	96
BAB IV ANALISIS PERANCANGAN	
4.1 Data Eksisting Tapak	97
4.1.1 Dasar Pemilihan Tapak	97
4.1.2 Tinjauan Kelayakan	102
4.2 Analisis Tapak	105
4.3 Analisis Fungsi	139
4.4 Analisis Aktifitas	141
4.5 Analisis Pengguna	144
4.5.1 Alur Sirkulasi Pengunjung	146
4.5.2 Alur Sirkulasi Pengelola	146
4.5.3 Alur sirkulasi Pelaku Penunjang	147
4.6 Analisis Ruang	147
4.6.1 Kebutuhan Ruang	147
4.6.2 Persyaratan Ruang	154
4.6.3 Hubungan Antar Ruang	155
4.7 Analisis Struktur	160
4.8 Analisis Utilitas	166
4.8.1 Sistem Plumbing	167
4.8.2 Sistem Listrik	170
4.8.3 Sistem keamanan	170
BAB V KONSEP PERANCANGAN	
5.1 Ide Dasar	172
5.2 Konsep Tapak	173
5.3 Konsep Ruang	176
5.4 Konsep Bentuk	177
5.5 Konsep Struktur	178
5.6 Konsep Utilitas	179
BAB VI HASIL PERANCANGAN	
6.1 Hasil Perancangan Tapak	180
6.1.1 Hasil Perancangan Tata Masa dalam Tapak	180
6.1.2 Hasil Perancangan Sirkulasi dalam Tapak	183
6.2 Hasil Perancangan pada Tata Bangunan	186
6.2.1 Bentuk dan Tampilan Bangunan	186
6.2.1.1 Bentuk dan Tampilan Eksterior	186
6.2.1.2 Bentuk dan Tampilan Interior	191
6.3 Detail Arsitektural	192
6.4 Utilitas	194
6.4.1 Utilitas pada Kawasan	194
BAB VI PENUTUP	
6.1 Kesimpulan	196
6.2 Saran	197

DAFTAR PUSTAKA	198
LAMPIRAN-LAMPIRAN	200

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Tempe belum diolah.....	11
Gambar 2.2 Proses pembuatan tempe	13
Gambar 2.3 Limbah cair dari industri tahu-tempe	15
Gambar 2.4 Skema proses pengolahan air limbah industri tempe dengan kombinasi sistem biofilter “anareb-aerob”	16
Gambar 2.5 Media plastik sarang tawon untuk pembiakan mikro-organisme untuk menguraikan zat organik	17
Gambar 2.6 Media plastik sarang tawon untuk pembiakan mikro-organisme untuk menguraikan zat organik	17
Gambar 2.7 <i>food Garden</i>	26
Gambar 2.8 Skema sebuah tempat pabrik.....	27
Gambar 2.9 Sistem produksi.....	29
Gambar 2.10 Alur ruang penjualan.....	32
Gambar 2.11 Perletakan rak pada toko	33
Gambar 2.12 Alur operasi bagi sebuah restoran kecil	36
Gambar 2.13 Ukuran meja terhadap dinding	37
Gambar 2.14 Suasana kegiatan di dalam laboratorium.....	42
Gambar 2.15 Layout laboratorium.....	44
Gambar 2.16 Klasifikasi sistem penyimpanan barang.....	45
Gambar 2.17 Rancangan hubungan antar ruang	48
Gambar 2.18 Skema fungsi.....	49
Gambar 2.19 Contoh denah	50
Gambar 2.20 Struktur candi	63
Gambar 2.21 Tampak depan kripik tempe Bu Noer	75
Gambar 2.22 Skema proses produksi kripik tempe bu noer	77
Gambar 2.23 Denah kripik tempe Bu Noer	79
Gambar 2.24 Diagram alur kegiatan proses produksi kripik tempe bu noer.....	79
Gambar 2.25 Alternatif alur proses produksi kripik tempe bu noer.....	80
Gambar 2.26 Penerapan dua budaya pada museum Norweg	81
Gambar 2.27 Sistem pencahayaan pada museum Norweg	83
Gambar 2.28 Sistem pencahayaan pada museum Norweg	84
Gambar 2.29 Beberapa gambar kerja museum Norweg	85
Gambar 2.30 Skema kerangka berfikir	96
Gambar 4.1 Tapak perancangan.....	97
Gambar 4.2 Pertokoan pusat oleh-oleh	103
Gambar 4.3 Batas-batas daerah	104
Gambar 4.4 Batas-batas tapak.....	106
Gambar 4.5 Trotoar.....	107
Gambar 4.6 Vegetasi sebagai batas tapak.....	108
Gambar 4.7 Pagar masif.....	109
Gambar 4.8 Sketsa Batas Area.....	110
Gambar 4.9 Bentuk tapak	111
Gambar 4.10 Denah bangunan.....	112
Gambar 4.11 Denah bangunan.....	113
Gambar 4.12 Denah bangunan.....	113
Gambar 4.13 Situasi arus kendaraan.....	115

Gambar 4.14 Pencapaian ke tapak	116
Gambar 4.15 Sketsa gerbang	117
Gambar 4.16 Sketsa gerbang	118
Gambar 4.17 Sketsa gerbang	118
Gambar 4.18 Posisi gerbang	119
Gambar 4.19 Pergerakan matahari.....	121
Gambar 4.20 Posisi bangunan terhadap matahari	122
Gambar 4.21 Vegetasi dalam tapak	123
Gambar 4.22 Shading device	124
Gambar 4.23 Shading device	125
Gambar 4.24 Pergerakan angin.....	126
Gambar 4.25 Posisi bangunan terhadap arah angin	126
Gambar 4.26 Sketsa jendela.....	127
Gambar 4.27 Sketsa jendela.....	128
Gambar 4.28 Posisi vegetasi terhadap bukaan.....	128
Gambar 4.29 Taman sebagai area ke dalam bangunan	129
Gambar 4.30 Pencapaian ke tapak	130
Gambar 4.31 Alur aktivitas pengunjung	130
Gambar 4.32 Sketsa selasar	131
Gambar 4.33 Trotoar sebagai aksesibilitas pejalan kaki	132
Gambar 4.34 Perbedaan perkerasan.....	133
Gambar 4.35 Perbedaan perkerasan.....	134
Gambar 4.36 parkir terpusat.....	134
Gambar 4.37 View ke tapak.....	135
Gambar 4.38 Bukaan sebelah utara.....	136
Gambar 4.39 Tampilan bangunan.....	137
Gambar 4.40 Sketsa air mancur dan papan nama	138
Gambar 4.41 Alur aktivitas pngunjung	146
Gambar 4.42 Alur aktivitas pengelola	146
Gambar 4.43 Alur aktivitas pelaku penunjang.....	147
Gambar 4.44 Hubungan ruang makro.....	156
Gambar 4.45 Hubungan ruang area produksi	157
Gambar 4.46 Hubungan ruang area belanja.....	157
Gambar 4.47 Hubungan ruang laboratorium	158
Gambar 4.48 Hubungan ruang restoran mini.....	158
Gambar 4.49 Hubungan ruang kantor pengelola	159
Gambar 4.50 Hubungan rauang area servis	159
Gambar 4.51 Hubungan ruang musholla	160
Gambar 4.52 Struktur candi	161
Gambar 4.53 Pondasi batu kali	161
Gambar 4.54 Struktur rangka.....	162
Gambar 4.55 Struktur kolom baja.....	163
Gambar 4.56 Struktur kolom beton.....	163
Gambar 4.57 Batu bata mrah	164
Gambar 4.58 Dinding hebel.....	165
Gambar 4.59 Rangka atap baja ringan	166
Gambar 4.60 Rangka atap kayu	166
Gambar 4.61 Sistm distribusi air bersih.....	167
Gambar 4.62 Sistem aerob.....	168
Gambar 4.63 Sistmem anaerob	169

Gambar 4.64 Sistem pembuangan air hujan	169
Gambar 4.65 Sistem jaringan listrik	170
Gambar 4.66 Hidran halaman	170
Gambar 4.47 Jenis sprinkle.....	171
Gambar 4.68 Alat penangkal petir	171
Gambar 5.1 Bagian rujukan dari Candi Jawa Timur.....	172
Gambar 5.2 Ide dasar bentuk candi Jawa Timur.....	172
Gambar 6.1 Konsep Desain perletakan Masa kawasan	181
Gambar 6.2 Desain perkembangan perletakan masa kawasan.....	181
Gambar 6.3 Konsep Sirkulasi	183
Gambar 6.4 Desain sirkulasi entrance.....	184
Gambar 6.5 Desain Sirkulasi Kawasan.....	185
Gambar 6.6 Desain bentuk dan tampilan kawasan	187
Gambar 6.7 Desain bentuk bangunan	187
Gambar 6.8 Desain tampilan bangunan	188
Gambar 6.9 Desain dinding bangunan	189
Gambar 6.10 Warna pada dinding	190
Gambar 6.11 Desain visual bangunan pada kawasan	190
Gambar 6.12 Desain tampilan bentuk.....	191
Gambar 6.13 Desain interior (atas) dan showroom (bawah)	192
Gambar 6.14 Desain detail taman (air mancur dan gazebo)	193
Gambar 6.15 Desain detail air mancur dan tempat makan outdoor.....	193
Gambar 6.16 Desain detail gapura.....	193
Gambar 6.17 Desain utilitas tapak	194
Gambar 6.18 Desain utilitas pengolahan limbah	195
Gambar 6.19 Desain bak pengurai anaerob	196

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Klasifikasi Jajan	10
Tabel 2.2 ukuran ruang penjualan.....	30
Tabel 2.3 pengaturan meja makan	38
Tabel 2.4 Susunan tempat parkir.....	40
Tabel 2.5 Alur Sirkulasi	46
Tabel 2.6 Perbandingan industri tempedengan industri roti	51
Tabel 2.7 matrix simpulan reinvigorating tradition	57
Tabel 2.8 Tipologi dan morfologi candi Jawa Timur	61
Tabel 2.9 <i>Reinvigorating</i> candi	64
Tabel 2.10 Komponen candi Jawa Timur dalam pandangan Islam	73
Tabel 2.11 perbandingan teori dengan objek kripik tempe Bu Noer	78
Tabel 2.12 Kajian tema reinvigorating kapal (maritim) pada objek Museum Norweg	86
Tabel 4.1 Perhitungan tingkat kesesuaian tapak	101
Tabel 4.2 analisis fungsi	141
Tabel 4.3 analisis aktivitas	142
Tabel 4.4 analisis pengguna	144
Tabel 4.5 hubungan aktivitas ruang	149
Tabel 4.6 persyaratan ruang	153
Tabel 4.7 Persyaratan rung	154
Tabel 5.1 Kesimpulan candi Jawa Timur.....	172
Tabel 5.2 Matrix Simpulan Reinvigorating Tradition.....	172

ABSTRAK

Musrifah, Nining. 2013. **Perancangan Pusat Industri Jajanan di Sanan Kota Malang**. Dosen Pembimbing Aldrin Yusuf Firmansyah, M.T dan Luluk Maslucha, M.Sc.

Kata Kunci: Pusat, Industri, Jajanan, Reinvigorating, Candi Jawa Timur.

Kota Malang merupakan Kota industri penghasil tempe terbaik di Indonesia. Sebagian industri makanan Kota Malang memanfaatkan tempe sebagai bahan dasar olahan makanan diantaranya kripik tempe yang ternyata banyak peminat dari berbagai kalangan, dan industri tersebut menjadi semakin terkenal. Perancangan objek ini bertujuan untuk menghasilkan perancangan pusat industri jajanan di Sanan Kota Malang yang lengkap dengan area produksi sampai dengan proses pemasaran dan sesuai dengan tema *reinvigorating tradition* dan konsep dalam perancangan. Pusat Jajanan di Sanan Kota Malang ini merupakan sebuah pusat jajanan yang memiliki area produksi, pemasaran, hingga area penjualan serta lengkap dengan restoran mini. Sehingga konsumen dapat melihat dan menikmati secara langsung beberapa kegiatan dan jajanan di dalamnya dan skala layanan penjualan pusat industri jajanan ini adalah skala regional Malang, yakni Kota Malang dan Kota-kota di sekitar Malang dengan pusat industri jajanan terletak di Sanan.

Setelah melakukan analisis-*analisis* diambil sebuah yang mewadahi keseluruhan dari aspek perancangan. Konsep perancangan yang digunakan adalah “konsep geometrik” yakni konsep yang mengambil dari bentuk kubus yang merupakan bentuk dasar dari candi Jawa Timur tersebut. Konsep geometrik dari bentuk candi Jawa Timur ini ditampilkan dengan melakukan modifikasi minimal. Perancangan ini di kaitkan dengan integrasi kajian keislaman antara objek Pusat Industri Jajanan dengan Reinvigorating Candi Jawa Timur.

ABSTRACT

Musrifah, Nining. 2013. **Snack Industrial Centre Design in Sanan, Malang.**
Advisor, Aldrin Yusuf Firmansyah, M.T and Luluk Maslucha, M.Sc.

Keywords: Centre, Industry, Snacks, reinvigorating, East Java temple.

Malang is Industrial city producing the best Tempe in Indonesia. Some of food industries use Tempe as basic Ingridient of processed meals, such as Tempe chips which obviously has many dilettant from various circles then it's getting famous.

This object designer aims to create redesign of snack industrial centre in Sanan, Malang east java, which is facilitated with production area and also marketing process based Reinvigorating tradition theme, concept of design. Snack trade center in Sanan, Malang is a snack trade center which has production area, marketing, selling area, and completed with mini restaurant so that the consuments can directly take a look several activities and have some snacks there. Snack indrustial centre marketing service scale is regional Malang, including Malang city and cities around it which is centered In Sanan.

After doing analysis, a concept which accomodates the whole of design aspects is decided. The concept used is "geometric concept", concept that adopts cube formation which is basic form of eastern java temple. This geometric concept of eastern java is displayed by doing minimalist modification.

This design is linked to integrative Islamic study between snack industrial centre object and reinvigorating of eastern java temple.

مستخلص البحث باللغة العربية

مشرفة، نينيع، 2013م. تصميم مركز صناعة الوجبات الخفيفة في سنان مالانج . الإشراف لوك مسلوخة الماجستير و الدرين يوسف فرمنشخ الماجستير

كلمة الأساسية : مركز صناعة الوجبات الخفيفة وتنشيط هيكل جاو شرقيه مالانج هو مدينة الصناعات الأحسن من منتج تمب (tempe) في اندونيسيا. بعض الصناعات الوجبة في مالانج تستخدم تمب كمادة خام للأطعمة المصنعة مثل قانتمب التي تطلب كثير في مجتمع في ذلك هذه الصناعة أصبحت مشهورة جدًا.

يهدف هذا البحث هو لإنتاج التصميم مركز صناعة الوجبات الخفيفة في سنان مالانج الذين يكملون منطقة الإنتاج إلى عملية التسويق وفقا لموضوع إعادة تنشيط التقاليد والمفاهيم في التصميم. مركز صناعة الوجبات الخفيفة في سنان مالانج هو مركز التي لديها منطقة الإنتاج والتسويق والمبيعات تصل منطقة كاملة مع مطعم البسيطة كي مستهلك يستطيع أن ينظر ويجرب مباشرة بعض الأنشطة والوجبات الخفيفة فيها ومقياس خدمة صناعة مبيعات فيها هو نطاق إقليم مالانج، المقصود مالانج و مدن حول مالانج معمر مركز صناعة التنتقع فيالسنان.

وبعد إجراء تحليلات من جوانب التصميم، مفهوم التصميم المستخدمة هو "فكرة الهندسة" أيأخذ فكرة تشكيلا لمكعبه الشكل الأساسي للمعابد جاوى الشرقية. فكرة الهندسة من الشكل هيكل جاوى الشرقية أبدتها التعديلات الحد الأدنى.

ويرتبط هذا التصميم مع دمج الدراسات الإسلامية بين الكائنات مركز الصناعة الوجبات الخفيفة مع تنشيط الهيكل في جاوى الشرقية.