

SKRIPSI 52

**TINJAUAN *FENG SHUI* LIMA ELEMEN DAN
ALIRAN BENTUK PADA FOGO *BRAZILIAN BBQ*
ALAM SUTERA (TANGERANG SELATAN) DAN
PIK (JAKARTA)**



**NAMA : ADELIN PAMELA
NPM : 6111801086**

PEMBIMBING: IR. P. HERMAN WILIAN TO, M.S.P, Ph.D.

**UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
FAKULTAS TEKNIK JURUSAN ARSITEKTUR
PROGRAM STUDI SARJANA ARSITEKTUR
Akreditasi Institusi Berdasarkan BAN Perguruan Tinggi No. 143/SK/BAN-
PT/AK-ISK/PT/IV/2022 dan Akreditasi Program Studi Berdasarkan BAN
Perguruan Tinggi No. 10814/SK/BAN-PT/AK-ISK/S/IX/2021**

**BANDUNG
2022**

UNDERGRADUATE THESIS 52

**FENG SHUI STUDIES BASED ON FIVE
ELEMENTS AND FENG SHUI OF FORMS AT
FOGO BRAZILIAN BBQ ALAM SUTERA (SOUTH
TANGERANG) AND PIK (JAKARTA)**



**NAME : ADELIN PAMELA
NPM : 6111801086**

ADVISOR: IR. P. HERMAN WILIAN TO, M.S.P, Ph.D.

**PARAHYANGAN CATHOLIC UNIVERSITY
FACULTY OF ENGINEERING
DEPARTMENT OF ARCHITECTURE**

**Accredited by BAN PT Number: 143/SK/BAN-PT/AK-ISK/PT/IV/2022 and
Accredited Department by BAN PT Number: 10814/SK/BAN-PT/AK-
ISK/S/IX/2021**

**BANDUNG
2022**

SKRIPSI 52

**TINJAUAN *FENG SHUI* LIMA ELEMEN DAN
ALIRAN BENTUK PADA FOGO *BRAZILIAN BBQ*
ALAM SUTERA (TANGERANG SELATAN) DAN
PIK (JAKARTA)**



**NAMA : ADELIN PAMELA
NPM : 6111801086**

PEMBIMBING:

IR. P. HERMAN WILIAN TO, M.S.P, Ph.D.

PENGUJI :

**DR. IR. HARTANTO BUDIYUWONO, M.T.
DEWI MARIANA, S.T., M.T.**

**UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
FAKULTAS TEKNIK JURUSAN ARSITEKTUR
PROGRAM STUDI SARJANA ARSITEKTUR**

Akreditasi Institusi Berdasarkan BAN Perguruan Tinggi No. 143/SK/BAN-PT/AK-ISK/PT/IV/2022 dan Akreditasi Program Studi Berdasarkan BAN Perguruan Tinggi No. 10814/SK/BAN-PT/AK-ISK/S/IX/2021

**BANDUNG
2022**

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN SKRIPSI
(Declaration of Authorship)

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Adeline Pamela
NPM : 6111801086
Alamat : Jl. Sutera Flamboyan III No.12A, Alam Sutera, Serpong,
Tangerang Selatan
Judul Skripsi : Tinjauan *Feng shui* Lima Elemen dan Aliran Bentuk pada Fogo
Brazilian BBQ Alam Sutera (Tangerang Selatan) dan PIK
(Jakarta)

Dengan ini menyatakan dengan sungguh-sungguh bahwa :

1. Skripsi ini sepenuhnya adalah hasil karya saya pribadi dan di dalam proses penyusunannya telah tunduk dan menjunjung Kode Etik Penelitian yang berlaku secara umum maupun yang berlaku di lingkungan Universitas Katolik Parahyangan.
2. Jika dikemudian hari ditemukan dan terbukti bahwa isi di dalam skripsi ini, baik sebagian maupun keseluruhan terdapat penyimpangan-penyimpangan dari Kode Etik Penelitian antara lain seperti tindakan merekayasa atau memalsukan data atau tindakan sejenisnya, tindakan plagiarisme atau autoplagiarisme, maka saya bersedia menerima seluruh konsekuensi hukum sesuai ketentuan yang berlaku.

Bandung, 29 Juni 2022



Adeline Pamela

Abstrak

TINJAUAN *FENG SHUI* LIMA ELEMEN DAN ALIRAN BENTUK PADA FOGO *BRAZILIAN BBQ* ALAM SUTERA (TANGERANG SELATAN) DAN PIK (JAKARTA)

Oleh
Adeline Pamela
NPM: 6111801086

Fogo *Brazilian BBQ* merupakan restoran *all you can eat* dengan konsep menu makanan daging BBQ khas Brazil. Fogo berasal dari bahasa portugis yang berarti api. Hal ini selaras dengan konsep restoran Fogo *Brazilian BBQ* yang menjual hidangan daging BBQ dengan api sebagai elemen utama. Selain konsep restoran yang unik, suatu usaha restoran memiliki tujuan untuk menghasilkan keuntungan dan keberhasilan sebagai suatu bisnis. Untuk dapat menghasilkan bisnis restoran yang berhasil, diperlukan adanya suasana restoran yang nyaman bagi pengunjungnya. Dalam hal ini, terdapat dua buah objek studi, yaitu Fogo *Brazilian BBQ* Alam Sutera dan Fogo *Brazilian BBQ* PIK. Objek Fogo *Brazilian BBQ* Alam Sutera memiliki persentase pendapatan lebih besar sebanyak 30% bila dibandingkan dengan objek Fogo *Brazilian BBQ* PIK. Berdasarkan hal tersebut, dapat diteliti penyebab perbedaan persentase pendapatan diantara kedua restoran melalui ilmu *feng shui*.

Dalam menciptakan suatu bisnis bangunan restoran, kenyamanan suatu restoran dapat ditinjau melalui energi yang ada pada bangunan dan lingkungannya. Faktor kenyamanan restoran dapat dikaji melalui *feng shui* dengan teori *feng shui* yang digunakan yaitu teori *feng shui* lima elemen dan aliran bentuk. Penelitian menggunakan metode komparatif kualitatif dengan cara membandingkan *feng shui* lima elemen dan aliran bentuk pada Fogo *Brazilian BBQ* Alam Sutera dengan Fogo *Brazilian BBQ* PIK. Data dari kedua cabang restoran Fogo *Brazilian BBQ* dikumpulkan dengan cara observasi lapangan secara langsung, wawancara dengan narasumber, dan studi pustaka. Analisis *feng shui* dari kedua restoran dibandingkan dengan data restoran untuk mencari tahu apa pengaruh *feng shui* terhadap keberhasilan bangunan bisnis restoran Fogo *Brazilian BBQ* Alam Sutera dan PIK.

Dari hasil analisis, didapatkan hasil kesimpulan akhir bahwa *feng shui* bangunan dan lingkungan memiliki kaitan dan berhubungan terhadap tingkat keberhasilan bisnis pada restoran Fogo *Brazilian BBQ* Alam Sutera dan PIK. Namun, terlepas dari aspek *feng shui* bangunan dan lingkungan, keberhasilan sebuah bisnis restoran juga berhubungan dengan hal lain seperti pelayanan pada bisnis restoran, pengelolaan bisnis, servis restoran, dan lain sebagainya. Oleh karena itu, dalam penelitian ini, selain aspek *feng shui*, terdapat aspek lain yang mempengaruhi seperti peranan dari energi langit dan energi manusia yang berada di sekitarnya.

Kata-kata kunci: restoran, *feng shui* lima elemen, *feng shui* aliran bentuk

Abstract

FENG SHUI STUDIES BASED ON FIVE ELEMENTS AND FENG SHUI OF FORMS AT FOGO BRAZILIAN BBQ ALAM SUTERA (SOUTH TANGERANG) AND PIK (JAKARTA)

by

Adeline Pamela
NPM: 6111801086

Fogo Brazilian BBQ is an all-you-can-eat restaurant with a concept of Brazilian BBQ meat dishes. Fogo is a word from Portuguese which means fire. This is in line with the Fogo Brazilian BBQ restaurant concept that sells BBQ meat dishes with fire as their main element. In addition to the unique restaurant concept, a restaurant business has a goal to generate profits and success. To be able to develop a successful restaurant business, it is necessary to have a comfortable restaurant atmosphere. In this case, Alam Sutera branch has higher percentage of income by 30% when compared to the PIK branch. Based on that, it can be investigated the cause of the difference in the percentage of income between the two restaurants through the science of feng shui.

In creating a restaurant building business, the comfort of a restaurant can be reviewed through the building energy and its environment. The restaurant comfort factors can be studied through feng shui with the feng shui theory, namely feng shui theory of five elements and feng shui of forms. The research used qualitative comparative method by comparing the five elements of feng shui and feng shui of forms at Fogo Brazilian BBQ Alam Sutera and PIK. Data from the two branches of the Fogo Brazilian BBQ restaurant were collected by direct field observation, interviews, and literature study. The feng shui analysis of the two restaurants was compared with restaurant data to find out what feng shui factors effect on the success of Fogo Brazilian BBQ Alam Sutera and PIK.

Based on the analysis, the final result is that the building feng shui and its surroundings are related to the level of success in Fogo Brazilian BBQ Alam Sutera and PIK as a restaurant. But, besides that, the success of a restaurant business is also related to other things such as restaurant business management, services, and so on. As a conclusion, apart from feng shui, there are other aspects that are related to the success of restaurant business.

Keywords: *restaurant, feng shui theory of five elements, feng shui of forms*

PEDOMAN PENGGUNAAN SKRIPSI

Skripsi yang tidak dipublikasikan ini, terdaftar dan tersedia di Perpustakaan Universitas Katolik Parahyangan, dan terbuka untuk umum dengan ketentuan bahwa hak cipta ada pada penulis dengan mengikuti aturan HaKI dan tata cara yang berlaku di lingkungan Universitas Katolik Parahyangan.

Referensi kepustakaan diperkenankan dicatat, tetapi pengutipan atau peringkasan hanya dapat dilakukan seizin pengarang dan harus disertai dengan kebiasaan ilmiah untuk menyebutkan sumbernya.

Memperbanyak atau menerbitkan sebagian atau seluruh skripsi haruslah seizin Rektor Universitas Katolik Parahyangan.



UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa karena penulis dapat menyelesaikan penelitian ini. Penelitian ini dibuat untuk memenuhi tugas akhir Program Studi Sarjana Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Katolik Parahyangan. Selama proses penelitian berlangsung, penulis mendapatkan bimbingan, arahan, dukungan, dan saran. Untuk itu rasa terima kasih sedalam-dalamnya penulis sampaikan kepada:

- Dosen pembimbing, Ir. P. Herman Wilianto, M.S.P., Ph.D. atas saran, pengarahan, dan masukan yang telah diberikan serta berbagai ilmu yang berharga.
- Dosen penguji, Dr. Ir. Hartanto Budi Yuwono, M.T. dan Dewi Mariana, S.T., M.T. atas masukan dan bimbingan yang diberikan selama asistensi dan sidang.
- Kedua orang tua dan keluarga atas bantuan, dukungan, dan motivasi yang telah diberikan selama penyusunan skripsi.
- Pemilik dan pihak pengelola Fogo *Brazilian BBQ* Alam Sutera dan PIK yang telah bersedia memberikan izin dan waktunya untuk wawancara dan penelitian terkait objek studi, yaitu Fogo *Brazilian BBQ* Alam Sutera dan PIK.
- Alix Laurent atas semangat dan dukungan serta saran yang telah diberikan selama penyusunan skripsi.
- Teman-teman LTK, Komunitas Jungos, dan teman-teman arsitektur 2018 atas kebersamaan dan semangat yang telah diberikan selama penyusunan skripsi.
- BTS dan Taylor Swift yang menghibur dan menyemangati selama penyusunan skripsi.

Bandung, 29 Juni 2022



Adeline Pamela

DAFTAR ISI

Abstrak.....	i
Abstract.....	iii
PEDOMAN PENGGUNAAN SKRIPSI.....	v
UCAPAN TERIMA KASIH.....	.vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xvii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xix
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah.....	3
1.3. Pertanyaan Penelitian.....	3
1.4. Tujuan Penelitian.....	3
1.5. Manfaat Penelitian.....	4
1.6. Ruang Lingkup Penelitian.....	4
1.7. Kerangka Penelitian.....	5
1.8. Sistematika Penulisan.....	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Teori <i>Feng shui</i>	7
2.1.1. Pengertian <i>Feng shui</i>	7
2.1.2. Energi dalam <i>Feng shui</i>	7
2.1.3. Keseimbangan Energi (<i>Yin</i> dan <i>Yang</i>) dalam <i>Feng shui</i>	8
2.1.4. Kajian <i>Feng shui</i> Lima Elemen.....	11
2.1.5. Kajian <i>Feng shui</i> Aliran Bentuk.....	17
2.1.6. <i>Feng shui</i> dalam Bisnis.....	23
2.2. Bangunan Komersial dan Restoran.....	25
2.2.1. Pengertian Bangunan Komersial.....	25
2.2.2. Pengertian Restoran.....	25
2.2.3. Jenis Restoran.....	26
2.2.4. Persyaratan Ruang Restoran.....	29

2.2.5. Pedoman Luas Area Restoran.....	30
2.2.6. Standar Prosedur Pengoperasian Restoran.....	30
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	33
3.1. Jenis Penelitian	33
3.2. Tempat dan Waktu Penelitian	33
3.3. Teknik Pengumpulan Data.....	34
3.4. Tahap Analisis Data.....	34
3.5. Tahap Penarikan Kesimpulan.....	35
BAB 4 DATA OBJEK DAN ANALISIS.....	37
4.1. Data Objek Studi 1: Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	37
4.1.1. Data Umum Bangunan Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera.....	37
4.1.2. Latar Belakang	37
4.1.3. Letak dan Orientasi Bangunan Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	37
4.1.4. Denah Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	39
4.1.5. Foto dan Suasana Sekitar Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	40
4.1.6. Foto dan Suasana Ruang Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	42
4.2. Data Objek Studi 2: Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	50
4.2.1. Data Umum Bangunan Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	50
4.2.2. Latar Belakang	50
4.2.3. Letak dan Orientasi Bangunan Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	50
4.2.4. Denah Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	52
4.2.5. Foto dan Suasana Sekitar Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK	53
4.2.6. Foto dan Suasana Ruang Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK	55
4.3. Analisis <i>Feng shui</i> Lima Elemen dan Aliran Bentuk pada Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera.....	63
4.3.1. Analisis Tatahan Massa Bangunan terhadap Lingkungan Sekitar	63
4.3.2. Analisis Lokasi Bangunan	66
4.3.3. Analisis Bentuk Tapak.....	68
4.3.4. Analisis Bentuk Eksterior Bangunan.....	69

4.3.5.	Analisis Bentuk Interior Bangunan	71
4.3.6.	Analisis Penataan Ruang dan Sirkulasi Bangunan	73
4.3.7.	Analisis Struktur Bangunan	75
4.3.8.	Analisis <i>Feng shui</i> Lima Elemen pada Eksterior Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	76
4.3.9.	Analisis <i>Feng shui</i> Lima Elemen pada Interior Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera.....	77
4.4.	Analisis <i>Feng shui</i> Lima Elemen dan Aliran Bentuk pada Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK	88
4.4.1.	Analisis Tatanan Massa Bangunan terhadap Lingkungan Sekitar.	88
4.4.2.	Analisis Lokasi Bangunan	91
4.4.3.	Analisis Bentuk Tapak.....	93
4.4.4.	Analisis Bentuk Eksterior Bangunan.....	94
4.4.5.	Analisis Bentuk Interior Bangunan	95
4.4.6.	Analisis Penataan Ruang dan Sirkulasi Bangunan	97
4.4.7.	Analisis Struktur Bangunan	99
4.4.8.	Analisis <i>Feng shui</i> Lima Elemen pada Eksterior Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	100
4.4.9.	Analisis <i>Feng shui</i> Lima Elemen pada Interior Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	101
4.5.	Temuan Penelitian	112
4.5.1.	Hasil Analisis Tatanan Massa Bangunan terhadap Lingkungan Sekitar.....	112
4.5.2.	Hasil Analisis Lokasi serta Bentuk Eksterior dan Interior pada Kedua Objek Studi	113
4.5.3.	Hasil Analisis Eksterior dan Interior berdasarkan <i>Feng shui</i> Lima Elemen pada Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	116
4.5.4.	Hasil Analisis Eksterior dan Interior berdasarkan <i>Feng shui</i> Lima Elemen pada Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK	120

4.5.5. Rangkuman Hasil Analisis <i>Feng shui</i> pada Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	124
4.5.6. Rangkuman Hasil Analisis <i>Feng shui</i> pada Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK	127
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	131
5.1. Kesimpulan	131
5.1.1. Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera.....	132
5.1.2. Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	132
5.2. Saran	133
DAFTAR PUSTAKA.....	135
LAMPIRAN.....	137



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	2
Gambar 1. 2 Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK	2
Gambar 1. 3 Kerangka Penelitian	5
Gambar 2. 1 Simbol <i>Yin</i> dan <i>Yang</i>	9
Gambar 2. 2 Simbol <i>Yin</i>	10
Gambar 2. 3 Simbol <i>Yang</i>	10
Gambar 2. 4 Siklus Produktif	15
Gambar 2. 5 Siklus Dominasi	15
Gambar 2. 6 Siklus Melemahkan	16
Gambar 2. 7 Ilustrasi teori 4 binatang langit	17
Gambar 2. 8 Bentuk Pola Jalan di Sekitar Bangunan	19
Gambar 2. 9 Bentuk Lahan Bangunan	21
Gambar 3. 1 Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	33
Gambar 3. 2 Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK	33
Gambar 4. 1 Lokasi Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	38
Gambar 4. 2 Kompas Orientasi Pintu Masuk Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera ...	38
Gambar 4. 3 Denah Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	39
Gambar 4. 4 Eksterior Bangunan	40
Gambar 4. 5 Kondisi Jalan Utama	40
Gambar 4. 6 Bangunan Electronic City	41
Gambar 4. 7 Bangunan Pizza Hut	41
Gambar 4. 8 Pertamina	41
Gambar 4. 9 Sungai dan Badan Air Sekitar	42
Gambar 4. 10 Area Makan <i>Indoor</i> 1	42
Gambar 4. 11 Area Makan <i>Indoor</i> 2	43
Gambar 4. 12 Area Makan <i>Outdoor</i>	43
Gambar 4. 13 Area Makan <i>VIP</i>	44
Gambar 4. 14 Area <i>Buffet</i>	44
Gambar 4. 15 Area <i>Buffet</i> Saus	45
Gambar 4. 16 Area <i>Beverages</i>	45
Gambar 4. 17 Area Bar	46

Gambar 4. 18 Area Kasir.....	46
Gambar 4. 19 Area Dapur Tertutup	47
Gambar 4. 20 Area Dapur (Kompor)	47
Gambar 4. 21 Area <i>Open Kitchen</i> dan Oven	47
Gambar 4. 22 Area Cuci Perlengkapan Makan	48
Gambar 4. 23 Kantor.....	48
Gambar 4. 24 Area Toilet.....	49
Gambar 4. 25 Area Toilet.....	49
Gambar 4. 26 Lokasi Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	51
Gambar 4. 27 Kompas Orientasi Pintu Masuk Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	51
Gambar 4. 28 Denah Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	52
Gambar 4. 29 Eksterior Bangunan	53
Gambar 4. 30 Kondisi Jalan Utama	53
Gambar 4. 31 Bangunan Sekitar.....	54
Gambar 4. 32 Sungai dan Badan Air Sekitar.....	54
Gambar 4. 33 Area Makan 1.....	55
Gambar 4. 34 Area Makan 2.....	55
Gambar 4. 35 Area Makan 3.....	56
Gambar 4. 36 Area <i>Buffet</i>	56
Gambar 4. 37 Area <i>Beverages</i> dan Saus	57
Gambar 4. 38 Area Bar	57
Gambar 4. 39 Area Kasir.....	58
Gambar 4. 40 Area Dapur	58
Gambar 4. 41 Area Dapur (Kompor)	58
Gambar 4. 42 Area Oven.....	59
Gambar 4. 43 Area Cuci Perlengkapan Makan	59
Gambar 4. 44 Area <i>Chiller</i>	60
Gambar 4. 45 Area <i>Walking Freezer</i>	60
Gambar 4. 46 Area Toilet.....	61
Gambar 4. 47 Area Toilet Pria.....	61
Gambar 4. 48 Area Toilet Wanita.....	61
Gambar 4. 49 Lokasi Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera dan Posisi Formasi 4 Binatang Langit	63
Gambar 4. 50 Area Burung Hong Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera.....	63

Gambar 4. 51 Area Naga Hijau Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	64
Gambar 4. 52 Area Bukit Kura-Kura Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera.....	64
Gambar 4. 53 Area Macan Putih Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	65
Gambar 4. 54 Lokasi Bangunan Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	66
Gambar 4. 55 Kondisi Jalan Utama Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	67
Gambar 4. 56 Bentuk Tapak Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	68
Gambar 4. 57 Gerbang Masuk Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera dari Jalan Utama	69
Gambar 4. 58 Rencana Tapak Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	69
Gambar 4. 59 Bentuk Eksterior Bangunan Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera.....	70
Gambar 4. 60 Bentuk Eksterior Bangunan Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera.....	70
Gambar 4. 61 Bentuk Denah Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	71
Gambar 4. 62 Denah dan Sirkulasi Bangunan Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera..	73
Gambar 4. 63 Posisi Pintu pada Bangunan Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	74
Gambar 4. 64 Kondisi Struktur Kolom Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	75
Gambar 4. 65 Eksterior Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	76
Gambar 4. 66 Eksterior Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	76
Gambar 4. 67 Area Makan Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	77
Gambar 4. 68 Plafon Area Makan Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	78
Gambar 4. 69 Plafon Area Makan Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	79
Gambar 4. 70 Area Makan <i>VIP</i> Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	79
Gambar 4. 71 Area <i>Buffet</i> Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	80
Gambar 4. 72 Area <i>Buffet</i> Saus Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	81
Gambar 4. 73 Area <i>Beverages</i> Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera.....	81
Gambar 4. 74 Area Bar Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	82
Gambar 4. 75 Area Kasir Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	82
Gambar 4. 76 Area Dapur Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	83
Gambar 4. 77 Area <i>Open Kitchen</i> dan Oven Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera....	83
Gambar 4. 78 Area Cuci Perlengkapan Makan Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	84
Gambar 4. 79 Kantor Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	85
Gambar 4. 80 Area Toilet Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	86
Gambar 4. 81 Area Toilet Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	86
Gambar 4. 82 Lokasi Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK dan Posisi Formasi 4 Binatang Langit	88

Gambar 4. 83 Area Burung Hong Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	88
Gambar 4. 84 Area Naga Hijau Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	89
Gambar 4. 85 Area Bukit Kura-Kura Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	89
Gambar 4. 86 Area Macan Putih Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	90
Gambar 4. 87 Lokasi Bangunan Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	91
Gambar 4. 88 Kondisi Jalan Utama Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	92
Gambar 4. 89 Bentuk Tapak Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	93
Gambar 4. 90 Bentuk Tapak Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	94
Gambar 4. 91 Bentuk Fasad Eksterior Bangunan Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	94
Gambar 4. 92 Denah Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	95
Gambar 4. 93 Sekat pada Area Makan Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	96
Gambar 4. 94 Denah dan Sirkulasi Bangunan Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	97
Gambar 4. 95 Posisi Pintu pada Bangunan Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	98
Gambar 4. 96 Kondisi Struktur Kolom dan Balok Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	99
Gambar 4. 97 Eksterior Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	100
Gambar 4. 98 Area Makan 1 Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	101
Gambar 4. 99 Area Makan 2 Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	101
Gambar 4. 100 Area Makan 3 Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	102
Gambar 4. 101 Posisi Cermin pada Area Makan 3.....	102
Gambar 4. 102 Area <i>Buffet</i> Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	103
Gambar 4. 103 Area <i>Beverages</i> dan Saus Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	104
Gambar 4. 104 Area Bar Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	105
Gambar 4. 105 Area Kasir Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	105
Gambar 4. 106 Area Dapur Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	106
Gambar 4. 107 Area Dapur (Kompor) Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	106
Gambar 4. 108 Area Oven Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	107
Gambar 4. 109 Area Cuci Perlengkapan Makan Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	107
Gambar 4. 110 Area Cuci Perlengkapan Makan Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	108
Gambar 4. 111 Area <i>Chiller</i> Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	108
Gambar 4. 112 Area <i>Walking Freezer</i> Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	109
Gambar 4. 113 Area Toilet Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	109
Gambar 4. 114 Area Toilet Pria Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	110
Gambar 4. 115 Area Toilet Wanita Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK.....	110

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Atribut-atribut <i>Yin</i> dan <i>Yang</i>	10
Tabel 2. 2 Lima Elemen <i>Feng shui</i> dan Unsurnya	13
Tabel 2. 3 Warna dan Maknanya	14
Tabel 2. 4 Konflik Antar Elemen dan Cara Mengatasinya	17
Tabel 2. 5 Elemen <i>Feng shui</i> Menurut Jenis Bisnis	25
Tabel 4. 1 Foto dan Suasana Sekitar Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	40
Tabel 4. 2 Foto dan Suasana Ruang Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	42
Tabel 4. 3 Foto dan Suasana Sekitar Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK	53
Tabel 4. 4 Foto dan Suasana Ruang Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK	55
Tabel 4. 5 Hasil Analisis Tatahan Massa Bangunan terhadap Lingkungan Sekitar	112
Tabel 4. 6 Hasil Analisis Lokasi serta Bentuk Eksterior dan Interior Kedua Objek Studi	113
Tabel 4. 7 Hasil Analisis Eksterior <i>Feng shui</i> Lima Elemen Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	116
Tabel 4. 8 Hasil Analisis Interior <i>Feng shui</i> Lima Elemen Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	116
Tabel 4. 9 Hasil Analisis Eksterior <i>Feng shui</i> Lima Elemen Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK	120
Tabel 4. 10 Hasil Analisis Interior <i>Feng shui</i> Lima Elemen Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK	120
Tabel 4. 11 Rangkuman Hasil Analisis <i>Feng shui</i> Fogo <i>Brazilian BBQ</i> Alam Sutera	124
Tabel 4. 12 Rangkuman Hasil Analisis <i>Feng shui</i> Fogo <i>Brazilian BBQ</i> PIK	127

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Pertanyaan Wawancara Pemilik Fogo *Brazilian BBQ*.....137



BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Saat ini, usaha rumah makan atau restoran semakin populer dan banyak diminati, terutama di pusat kota ataupun kota besar lainnya. Salah satu jenis restoran yang saat ini banyak peminatnya adalah restoran *all you can eat*. Restoran *all you can eat* menawarkan konsep pengunjung yang dapat menikmati semua hidangan menu yang tersedia dengan satu kali bayar. Konsep restoran *all you can eat* awalnya berasal dari Swedia pada sekitar abad ke-16 dan populer hingga saat ini. Walau menawarkan konsep pengunjung yang dapat menikmati semua hidangan, tetapi restoran *all you can eat* juga memiliki beberapa peraturan seperti adanya batasan waktu makan yang berkisar antara 60 menit sampai dengan 120 menit serta adanya denda yang akan diberikan bila makanan yang dipesan tidak dihabiskan.

Salah satu restoran *all you can eat* yang saat ini populer adalah Fogo *Brazilian BBQ*. Restoran Fogo *Brazilian BBQ* merupakan restoran *all you can eat* dengan menu makanan daging BBQ khas Brazil. Kata “Fogo” berasal dari bahasa portugis yang berarti api. Hal ini selaras dengan konsep restoran Fogo *Brazilian BBQ* yang menjual hidangan daging BBQ dengan api sebagai elemen utama untuk memasaknya. Hingga bulan Maret 2022, restoran Fogo *Brazilian BBQ* sudah memiliki 8 buah cabang yang tersebar di Jakarta, Tangerang, Bandung, dan Semarang.

Selain konsep restoran yang unik, untuk menghasilkan usaha restoran yang untung dan berhasil diperlukan juga rasa makanan dan minuman yang enak serta suasana restoran yang nyaman bagi pengunjungnya. Kenyamanan suatu restoran dapat ditinjau melalui energi yang ada pada bangunan dan lingkungannya, serta melalui desain tata letak dan jenis ornamen atau pajangan, material, warna, cahaya, serta penataan meja kursi. Selain itu, dapat pula ditinjau melalui pembagian tata ruang restoran seperti pembagian letak area makan, kasir, dapur, toilet, dan gudang.

Sesuai dengan hal-hal yang telah disebutkan sebelumnya, dapat dianalisis mengenai pengaruh *feng shui* terhadap keberhasilan suatu bisnis restoran, dalam hal ini adalah restoran *all you can eat* dengan memperhatikan desain eksterior dan

interior bangunan serta aliran energi yang ada pada bangunan dan lingkungan sekitarnya. *Feng shui* sendiri merupakan seni dan ilmu warisan dari masyarakat Tionghoa kuno yang digunakan untuk menata bangunan, benda, dan ruang dalam suatu lingkungan untuk mencapai keselarasan dan keseimbangan dengan cara yang akan membawa kedamaian dan kemakmuran. Restoran memiliki pengertian, yaitu istilah umum untuk menyebut usaha gastronomi yang menyajikan hidangan kepada masyarakat dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan tersebut serta menetapkan tarif tertentu untuk makanan dan pelayanannya.

Selaras dengan ilmu *feng shui* dan latar belakang restoran Fogo *Brazilian BBQ*, dapat diteliti mengenai dua buah objek restoran Fogo *Brazilian BBQ* dengan lokasi yang berbeda, yaitu restoran Fogo *Brazilian BBQ* Alam Sutera dan Fogo *Brazilian BBQ* PIK. Dalam hal ini, kedua restoran memiliki spesifikasi jenis makanan dan harga jual makanan yang sama. Oleh karena itu, penelitian akan menggunakan metode perbandingan, dimana kedua restoran memiliki merek yang sama tetapi terdapat perbedaan persentase pendapatan diantara keduanya sebanyak 30%. Oleh karena hal tersebut, maka dapat diteliti penyebab perbedaan persentase pendapatan dari kedua restoran berdasarkan ilmu *feng shui*.



Gambar 1. 1 Fogo *Brazilian BBQ* Alam Sutera



Gambar 1. 2 Fogo *Brazilian BBQ* PIK

Sehubungan dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh *feng shui* terhadap keberhasilan suatu bisnis restoran, maka akan digunakan teori *feng shui* lima elemen dan aliran bentuk. Dengan menggunakan teori lima elemen, suatu *feng shui* restoran dapat dianalisis melalui lima unsur yang ada, dimana lima unsur tersebut memiliki sifat berdasarkan warna, musim, bentuk, binatang, organ, dan indera yang setiap elemennya dapat saling menguatkan ataupun melemahkan pada suatu bangunan. Disisi lain, teori aliran bentuk digunakan untuk menemukan analisis suatu *feng shui* restoran melalui lingkungan sekitar bangunannya, misalnya seperti lahan bangunan beserta kontur, iklim, bentuk, dan lokasinya sebagai bangunan bisnis restoran.

1.2. Perumusan Masalah

Adakah pengaruh *feng shui* bangunan dan lingkungan terhadap keberhasilan bisnis Fogo *Brazilian BBQ* Alam Sutera dan PIK?

1.3. Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang telah dikemukakan sebelumnya, muncul beberapa pertanyaan penelitian sebagai berikut:

1. Elemen bangunan apa yang berpengaruh baik dan kurang baik pada Fogo *Brazilian BBQ* Alam Sutera dan PIK berdasarkan teori *feng shui*?
2. Elemen lingkungan apa yang berpengaruh baik dan kurang baik pada Fogo *Brazilian BBQ* Alam Sutera dan PIK berdasarkan teori *feng shui*?
3. Bagaimana solusi untuk perbaikan elemen bangunan dan lingkungan yang kurang baik pada Fogo *Brazilian BBQ* Alam Sutera dan PIK tersebut?

1.4. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk meneliti *feng shui* lima elemen dan aliran bentuk serta pengaruhnya pada suatu bisnis restoran, yaitu Fogo *Brazilian BBQ* Alam Sutera dan Fogo *Brazilian BBQ* PIK. Selain itu, tujuan dari penelitian ini secara lebih khusus adalah untuk mengetahui adanya pengaruh *feng shui* tersebut terhadap keberhasilan bisnis restoran. Diharapkan pula, melalui penelitian ini, akan diperoleh saran perbaikan yang dapat digunakan sebagai peningkatan kualitas ruang pada bisnis restoran, khususnya pada Fogo *Brazilian BBQ* Alam Sutera dan PIK.

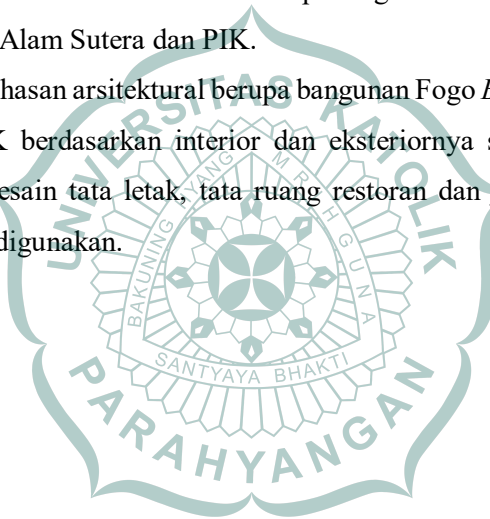
1.5. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk memperluas pengetahuan penulis dan pembaca mengenai *feng shui* lima elemen dan aliran bentuk serta pengaruhnya terhadap suatu bisnis restoran. Dengan adanya penelitian ini, diharapkan dapat memberikan pemahaman mengenai kelebihan dan kekurangan pada kedua objek studi berdasarkan *feng shui* lima elemen dan aliran bentuk sehingga dapat diperoleh saran untuk perbaikan kualitas ruang pada kedua objek studi yang diteliti.

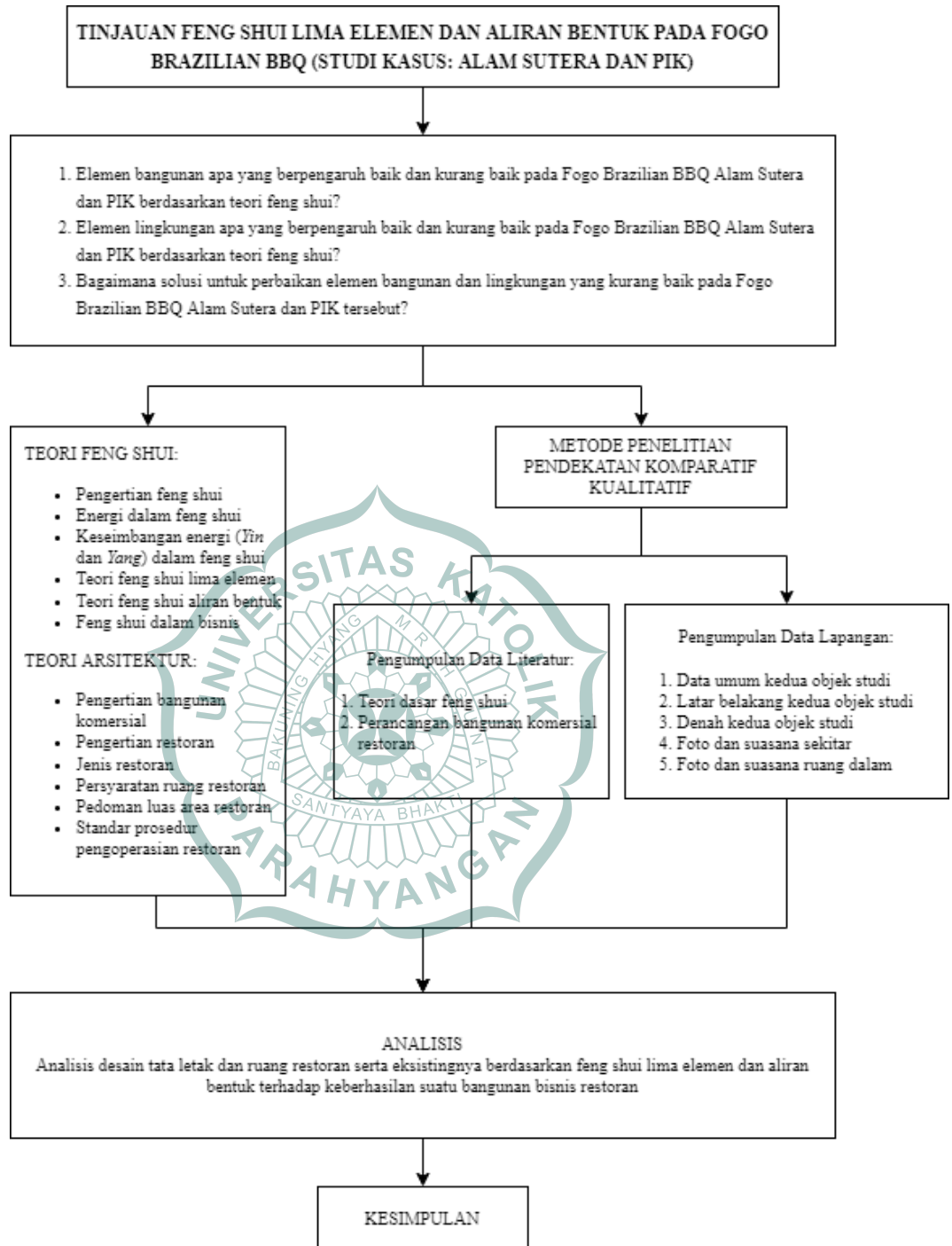
1.6. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian dibatasi pada pembahasan sebagai berikut:

1. Lingkup pembahasan teori *feng shui* yang digunakan adalah teori *feng shui* lima elemen dan aliran bentuk terhadap bangunan dan lingkungan Fogo *Brazilian BBQ* Alam Sutera dan PIK.
2. Lingkup pembahasan arsitektural berupa bangunan Fogo *Brazilian BBQ* Alam Sutera dan PIK berdasarkan interior dan eksteriornya serta ruang lingkup eksistingnya, desain tata letak, tata ruang restoran dan jenis ornamen atau pajangan yang digunakan.



1.7. Kerangka Penelitian



Gambar 1. 3 Kerangka Penelitian

1.8. Sistematika Penulisan

Berikut ini merupakan sistematika penulisan dari penelitian:

BAB I – PENDAHULUAN

Pada bab pertama, yaitu bab pendahuluan, dikemukakan mengenai latar belakang, perumusan masalah, pertanyaan penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, ruang lingkup penelitian, kerangka penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II – TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab kedua, yaitu bab tinjauan pustaka, diuraikan mengenai teori dasar *feng shui* terutama *feng shui* aliran bentuk dan *feng shui* lima elemen serta kaitannya dengan bangunan komersial restoran dan eksistingnya.

BAB III – METODOLOGI PENELITIAN

Pada bab ketiga, yaitu bab metodologi penelitian, berisikan uraian penelitian yaitu jenis penelitian, tempat dan waktu penelitian, sumber data, teknik pengumpulan data, dan teknik analisis data.

BAB IV – DATA DAN ANALISIS

Pada bab keempat, yaitu bab data dan analisis, diuraikan dan dideskripsikan mengenai data penelitian dan observasi objek studi serta data yang telah diteliti berdasarkan teori *feng shui* yang ada. Pada bab ini juga terdapat rangkuman hasil analisis yang diperoleh agar dapat mempermudah proses penarikan kesimpulan pada bab akhir.

BAB V – KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab kelima, yaitu bab terakhir, berisikan kesimpulan dari hasil analisis penelitian serta saran untuk desain *feng shui* yang baik bagi bangunan komersial restoran Fogo *Brazilian BBQ* Alam Sutera dan PIK.