

BISNIS TERANG BULAN



Kelas 3 B Reguler

Dosen Pengajar :

Drs. H. Muhammad Amin M. M

Mata Kuliah :

Kewirausahaan

Disusun Oleh :

Muhammad Adam Alghifari (2210010314)

Muhammad Ridho (2210010618)

Nur Yoga Andika (2210010652)

**FAKULTAS TEKNOLOGI DAN INFORMASI UNIVERSITAS
ISLAM KALIMANTAN SELATAN MUHAMMAD ARSYAD
AL-BANJARI TAHUN AJARAN 2023/2023**

Kata Pengantar

Dalam dunia kewirausahaan, pemahaman mendalam tentang berbagai bisnis kuliner sangat penting untuk kesuksesan usaha. Salah satu bisnis kuliner yang kini tengah berkembang pesat adalah bisnis terang bulan. Dalam mata kuliah Kewirausahaan, kami memiliki kesempatan untuk mengeksplorasi konsep, strategi, dan tantangan dalam bisnis terang bulan. Melalui penulisan makalah ini, kami berusaha untuk memberikan gambaran yang komprehensif tentang bisnis terang bulan, dengan harapan makalah ini dapat memberikan wawasan yang berguna bagi mereka yang tertarik dalam dunia kewirausahaan kuliner’

Makalah ini disusun sebagai bagian dari tugas mata kuliah Kewirausahaan dalam rangka memenuhi persyaratan kelulusan kami. Kami ingin mengucapkan terima kasih kepada Drs. H. Muhammad Amin M. M, dosen pengajar mata kuliah Kewirausahaan, atas bimbingan dan panduan yang diberikan selama proses penulisan makalah ini.

Kami juga ingin menyampaikan apresiasi kepada Universitas Islam Kalimantan Selatan Muhammad Arsyad Al-Banjari atas kesempatan belajar dan mengembangkan pemahaman kami dalam bidang kewirausahaan.

Semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca yang ingin lebih memahami dunia bisnis terang bulan. Kami menyadari bahwa dunia bisnis selalu berubah, dan kami berharap makalah ini dapat menjadi kontribusi kecil dalam pemahaman dan pengembangan bisnis kuliner di masa depan.

Banjarbaru, 14 oktober 2023

penulis

Daftar Isi

| | |
|---|----|
| Kata Pengantar | i |
| Daftar Isi | ii |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| A. Latar Belakang..... | 1 |
| B. Permasalahan..... | 1 |
| C. Tujuan Penulisan | 1 |
| D. Manfaat Penulisan | 2 |
| BAB II LANDASAN TEORITIS..... | 3 |
| A. Konsep Bisnis Terangbulan..... | 3 |
| B. Strategi Pemasaran | 3 |
| C. Modal Intelektual dalam Bisnis Terangbulan | 3 |
| BAB III PEMBAHASAN..... | 5 |
| A. Sejarah Bisnis Terang Bulan..... | 5 |
| B. Konsep dan Varian Terang Bulan..... | 6 |
| C. Tantangan dalam Bisnis Terang Bulan | 8 |
| BAB IV PENUTUP | 9 |
| A. Kesimpulan..... | 9 |
| B. Saran | 9 |
| C. Manfaat..... | 10 |

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bisnis terang bulan telah tumbuh pesat dan kini menjadi salah satu bisnis kuliner yang sangat digemari di seluruh Indonesia. Terang bulan, sejenis makanan ringan yang terkenal akan beragam variasi rasa dan topping yang menarik, telah menjadi pilihan favorit di kalangan konsumen. Ketertarikan utama bagi konsumen adalah kemungkinan untuk menyesuaikan rasa dan topping sesuai dengan preferensi pribadi mereka. Pertumbuhan bisnis terang bulan telah mencapai tingkat yang mengesankan dalam beberapa tahun terakhir, yang secara signifikan didorong oleh faktor-faktor seperti meningkatnya minat konsumen dalam eksplorasi kuliner, kehadiran media sosial yang memungkinkan bisnis ini untuk mengenalkan produk mereka secara lebih luas, dan juga inovasi yang terus-menerus dalam menciptakan variasi terang bulan yang unik dan menggugah selera. Dengan demikian, bisnis terang bulan tidak hanya menjadi pilihan makanan ringan yang lezat, tetapi juga menjadi perwakilan dari dinamika bisnis kuliner yang berkembang pesat di Indonesia.

B. Permasalahan

Namun, di balik kesuksesannya, bisnis terangbulan juga menghadapi sejumlah tantangan yang memerlukan perhatian yang serius. Persaingan yang ketat di pasar merupakan salah satu permasalahan utama yang dihadapi oleh para pelaku bisnis terangbulan. Dalam lingkungan bisnis yang kompetitif, para pengusaha harus berinovasi dan mempertahankan daya saing agar dapat terus tumbuh dan berkembang.

Selain itu, fluktuasi harga bahan baku juga menjadi masalah signifikan dalam bisnis terangbulan. Harga bahan baku seperti cokelat, gula, dan bahan-bahan lainnya bisa sangat bervariasi, dan ini dapat memengaruhi margin keuntungan bisnis. Pengusaha harus mencari cara untuk mengelola fluktuasi harga ini dengan bijak.

Perubahan preferensi konsumen juga merupakan tantangan yang perlu diperhitungkan. Selera konsumen dapat berubah seiring waktu, dan bisnis terangbulan harus bisa beradaptasi dengan perubahan ini untuk mempertahankan basis pelanggan mereka.

C. Tujuan Penulisan

Tujuan utama dari penulisan makalah ini adalah untuk melakukan analisis mendalam terhadap model usaha bisnis terangbulan. Dalam konteks ini, analisis akan mencakup identifikasi faktor-faktor kunci yang memengaruhi keberhasilan bisnis terangbulan. Dengan

memahami faktor-faktor ini, para pengusaha dapat membuat keputusan yang lebih cerdas dan strategis dalam mengelola usaha mereka.

Selain itu, makalah ini bertujuan untuk memberikan wawasan yang lebih baik tentang strategi yang dapat digunakan untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi dalam bisnis ini. Strategi-strategi ini mencakup langkah-langkah konkret untuk menghadapi persaingan, mengelola fluktuasi harga bahan baku, dan merespons perubahan preferensi konsumen.

D. Manfaat Penulisan

Makalah ini memiliki potensi untuk memberikan manfaat yang signifikan bagi para pengusaha yang terlibat dalam bisnis terangbulan. Dengan membaca makalah ini, mereka dapat mendapatkan panduan yang bermanfaat tentang bagaimana mengelola dan mengembangkan usaha mereka.

Pemahaman yang lebih baik tentang permasalahan yang mungkin timbul dalam bisnis terangbulan, serta strategi untuk mengatasi permasalahan tersebut, dapat membantu pengusaha mengoptimalkan kinerja bisnis mereka, meningkatkan keuntungan, dan memperluas pangsa pasar mereka. Dengan demikian, makalah ini diharapkan dapat berkontribusi pada kesuksesan dan pertumbuhan bisnis terangbulan.

BAB II

LANDASAN TEORITIS

A. Konsep Bisnis Terangbulan

Konsep Bisnis Terang Bulan Konsep bisnis terang bulan adalah tentang mendirikan dan mengoperasikan sebuah usaha kuliner yang mengkhususkan diri dalam produksi dan penjualan terang bulan dengan beragam varian rasa dan topping yang menggugah selera. Dalam konsep ini, ada beberapa aspek kunci yang perlu diperhatikan, termasuk pengembangan resep terang bulan yang unik dan berkualitas tinggi, investasi dalam peralatan produksi yang efisien, serta perancangan strategi pemasaran yang mampu mengkomunikasikan keunikan dan kualitas produk kepada pelanggan potensial.

B. Strategi Pemasaran

Strategi pemasaran yang efektif sangat penting dalam bisnis Terangbulan. Ini mencakup berbagai langkah: Memanfaatkan platform online seperti situs web untuk mempromosikan produk dan memudahkan pelanggan dalam melakukan pemesanan.

1. Aktif di media sosial untuk mencapai audiens yang lebih luas dan berinteraksi dengan pelanggan.
2. Mengembangkan citra merek yang kuat yang terkait dengan kualitas dan inovasi dalam produk terangbulan.
3. Menggunakan analisis pasar untuk memahami preferensi pelanggan dan menyesuaikan rasa dan topping sesuai dengan permintaan pasar.
4. Memanfaatkan promosi untuk menarik perhatian pelanggan dan mendorong pembelian.

Strategi pemasaran yang baik akan membantu membangun kesadaran merek, meningkatkan pangsa pasar, dan mempertahankan pelanggan setia dalam bisnis Terangbulan. Dengan memahami dan mengelola modal intelektual dengan baik, termasuk modal manusia.

C. Modal Intelektual dalam Bisnis Terangbulan

terdapat tiga komponen modal intelektual yang mendukung keunggulan kompetitif:

1. Modal Manusia (Human Capital): Modal manusia melibatkan bakat, kreativitas, keterampilan, dan kemampuan tenaga kerja perusahaan dalam mengembangkan strategi, rencana, dan proses inovatif untuk menciptakan terangbulan yang unik dan berkualitas tinggi. Karyawan yang terlatih dengan baik akan membantu dalam menciptakan resep-resep baru, teknik produksi yang efisien, dan pelayanan pelanggan yang memuaskan.

2. Modal Struktural (Structural Capital): Modal struktural mencakup akumulasi pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki oleh perusahaan dalam menghasilkan terangbulan. Ini mencakup pemrosesan, perangkat lunak yang digunakan dalam manajemen inventaris dan penjualan, serta mungkin hak paten atau hak cipta atas resep khusus terangbulan. Selain itu, sistem informasi yang baik membantu mengoordinasikan operasi dan pengambilan keputusan yang efisien.
3. Modal Pelanggan (Customer Capital): Modal pelanggan dalam bisnis Terangbulan melibatkan membangun basis pelanggan yang mapan melalui pelayanan pelanggan yang baik, menciptakan reputasi positif, dan menjaga hubungan yang berkelanjutan dengan pelanggan. Hubungan yang kuat dengan pelanggan akan membantu dalam mempertahankan loyalitas pelanggan dan menciptakan efek word-of-mouth positif yang mendukung pertumbuhan bisnis.

modal struktural, dan modal pelanggan, bisnis Terangbulan dapat menciptakan keunggulan kompetitif yang kuat dan terus berkembang di pasar kuliner. Pergeseran pengetahuan dan inovasi adalah kunci dalam menghadapi perubahan lingkungan bisnis yang terus berubah.

BAB III PEMBAHASAN

A. Sejarah Bisnis Terang Bulan

Kue terang bulan (juga dikenal dengan berbagai nama lainnya) adalah kudapan sejenis panekuk yang biasa diujakan di pinggir jalan di seluruh Indonesia, Malaysia, Brunei, dan Singapura Berbeda dengan Martabak (atau Moortaba) yang berasal dari (dipengaruhi oleh budaya) India, awal muasal penamaan Martabak Manis ini berawal ketika di tahun 1950 seseorang bernama Hioe Kui Sem yang berasal dari daerah Jebus, Pulau Bangka merantau untuk mengadu nasib ke kota Bandung. Apabila pagi sampai sore mencoba berdagang apa saja, di sore harinya menjajakan kue-kue di depan rumah kontrakkannya di Jalan Naripan, Bandung buatan istrinya (Tjo Sin Moy). Salah satunya adalah Hok Lo Pan,^[8] dalam bahasa mandarin disebut *Fu Lau Pan* (福佬版) yang bermakna *kue etnik/masyarakat Fu(Hakka-Hoklo)*.^[9] Ternyata kue ini cukup laris dan diterima baik oleh masyarakat kota Bandung pada waktu itu hingga selanjutnya ia fokus berjualan kue ini saja dengan memasaknya apabila ada yang datang membeli (*Freshly cook*). Ini berlanjut hingga ia menyewa lapak di Pasar Malam Jalan Cikapundung Barat di depan kantor PLN, dekat Alun-alun Bandung di sebelah lapak yang terlebih dahulu hadir dan laris, yaitu Martabak yang berasal dari India. Guna memudahkan pemasaran maka kedua pedagang ini bersepakat untuk menamai Martabak Asin dan yang lainnya Martabak Manis. Strategi ini semakin membuat kue ini semakin laris dan hingga kini penjual Martabak banyak yang menjual kedua versi tersebut jadinya. Kesuksesannya Tn. Hioe Kui Sem ini membuatnya mengajak saudara-saudara, kerabat dan teman-temannya di Pulau Bangka untuk merantau ke Jawa Barat untuk berjualan Martabak Manis ini ke kota-kota lain sekitarnya seperti Jakarta, Tasikmalaya, Cianjur, Sukabumi dan lain-lain. Kota pertama diluar Jawa Barat yang dibuka salah seorang temannya adalah Kota Semarang. Itulah sebabnya di Jawa Tengah, kue ini disebut Kue Bandung dimana asal-muasal kesuksesannya tersebut.

Di Jawa Timur dan Indonesia bagian Tengah dan Timur, orang menamakannya *Kue Bulan* atau *Terang Bulan*, karena bentuknya yang bulat seperti bulan dan juga karena biasanya dijual kala malam dimana bulan muncul. Oleh karena itu, penggemar kue terang bulan dari daerah tersebut merasa bingung mengapa kue ini dinamakan "martabak" karena sama sekali berbeda dengan panganan lain yang juga bernama Martabak. Namun bagi daerah yang terbiasa menamakannya Martabak Manis, maka panganan martabak terbagi dua menjadi Martabak Manis dan Martabak Asin.

Nama panganan ini bervariasi dari satu tempat ke tempat lain. Di Kota Semarang, kue ini dikenal dengan sebutan *Kue Bandung*.^[10] Hal ini disebabkan kue tersebut dibuat oleh orang

Bangka yang menetap di Semarang, yaitu keluarga Cen, generasi ke-4 dari leluhur yang bernama Cen Khian Sam yang merupakan teman dari Hioe Kui Sem yang memulai dahulu berjualan dan meraup kesuksesan di Bandung. Keluarga Cen ini berjualan Martabak Manis di Jalan Gajah Mada.

Di Malaysia penganan ini dinamakan *Apam Balik*, *Kek* atau *Martabak Terang Bulan*, *Martabak Bangka*, *Kek Pinang*, *Kek Bandung*, atau *Martabak Jepun*. Di Pontianak makanan ini dinamakan *Apam Pinang*.

Di Indonesia, kue Terang Bulan mulai mengalami revolusi di pertengahan tahun 2011 dengan munculnya variasi jenis Martabak Pizza. Martabak Pizza adalah modifikasi dari Martabak konvensional yang umumnya disajikan dengan cara dilipat. Martabak Pizza disajikan dengan tidak dilipat, sehingga toppingnya terlihat lebih menonjol dan menarik.^[11]

Adonan kulitnya terbuat dari campuran tepung terigu, soda kue, telur ayam, santan, air, dan ragi yang dipanggang di atas penggorengan besi tebal khusus hingga adonan kue menjadi matang dan bersarang. Sebagai pengisi biasanya diberikan taburan gula butir, coklat butir (meses, *muisjes*), dengan biji wijen dan kacang tanah yang dicacah, atau parutan keju, yang disiram susu kental manis, dan diolesi mentega dan margarin.

Dalam sejarah bisnis terangbulan, kita dapat melihat perkembangan yang menarik. Awalnya, terangbulan adalah makanan jalanan yang sering dijajakan oleh pedagang kaki lima di berbagai negara Asia. Pedagang ini membuat terangbulan yang sederhana di pinggir jalan. Namun, seiring berjalannya waktu, bisnis terangbulan berkembang pesat. Penjual kaki lima mulai membuka toko kecil, dan bahkan warung makanan yang mengkhususkan diri dalam terangbulan muncul di berbagai kota. Contohnya, di Indonesia, terangbulan menjadi camilan favorit dan ditemukan di hampir setiap sudut kota. Konsep bisnis terangbulan adalah tentang menciptakan dan menjual terangbulan yang lezat dan menarik. Terangbulan itu sendiri adalah adonan tipis yang dipanggang hingga garing. Keunikan bisnis ini terletak pada varian rasa dan topping yang ditawarkan. Misalnya, di sebuah toko terangbulan, pelanggan bisa memilih rasa seperti cokelat, keju, atau stroberi. Selain itu, mereka juga bisa menambahkan topping sesuai dengan selera, seperti kacang, susu kental manis, atau es krim. Terangbulan, meskipun dikenal dengan berbagai sebutan di berbagai daerah, telah menjadi bagian penting dari warisan kuliner Indonesia dan berkontribusi pada keanekaragaman kuliner di seluruh dunia.

B. Konsep dan Varian Terang Bulan

Konsep bisnis terang bulan adalah tentang menciptakan dan menjual terang bulan yang lezat dan menarik. Terang bulan itu sendiri adalah adonan tipis yang dipanggang hingga garing. Keunikan bisnis ini terletak pada varian rasa dan topping yang ditawarkan. Misalnya, di sebuah

toko terang bulan, pelanggan bisa memilih rasa seperti coklat, keju, atau stroberi. Selain itu, mereka juga bisa menambahkan topping sesuai keinginan, seperti kacang cincang, susu kental manis, atau es krim. Contoh lain adalah terang bulan dengan rasa green tea yang sangat populer di Jepang. Pembuatan Terang Bulan

Pada dasarnya pembuatan terang bulan itu mudah dan bahan-bahannya juga mudah didapatkan. Berikut adalah alat dan bahan serta cara pembuatan terang bulan:

1. Alat :
 - a. Loyang / Cetakan Terang Bulan
 - b. Sendok
 - c. Wadah adonan
 - d. Mixer / alat pengkocok adonan
 - e. Kuas / alat oles
 - f. Pisau
2. Bahan Adonan :
 - a. 500 gram tepung terigu protein sedang
 - b. 1 sdt baking soda/baking powder
 - c. 150 gram gula pasir
 - d. 1 sdm susu bubuk
 - e. 1/4 sdt vanili bubuk
 - f. 5 gram ragi instan.
 - g. 1/2 sdt garam halus.
 - h. 1 butir telur ukuran sedang.
 - i. 650 ml air.
 - j. 1 sdm margarin, lelehkan.
 - k. 2 sdt gula pasir untuk taburan.
3. Bahan Isian :
 - a. meses coklat.
 - b. ml susu kental manis.
 - c. Keju
 - d. Kacang
4. Bahan Olesan :
 - A. 60 gram / 1 sdm mentega.
 - B. cara Pembuatan :
 - C. Membuat adonan kulit terlebih dahulu dengan mencampur tepung

- D. terigu, baking soda/baking powder, gula pasir, susu bubuk, vanili
- E. bubuk, ragi instan, dan garam. Aduk hingga merata.
- F. Kemudian tambahkan telur dan air sedikit demi sedikit sambil
- G. dikocok dengan mixer selama 10 menit dengan kecepatan sedang
- H. hingga adonan terasa ringan. Kemudian tambahkan lelehan margarin
- I. dan aduk hingga merata.
- J. Diamkan adonan selama 60 menit di tempat yang hangat hingga
- K. permukaan adonan berbusa. Adonan siap digunakan.
- L. Menuang adonan ke dalam loyang yang telah dipanaskan. Panggang
- M. hingga permukaan adonan muncul lubang-lubang.
- N. Lalu taburi gula pasir dan tutup loyang. Tunggu hingga kulit terang bulan benar-benar matang.
- O. Keluarkan kulit martabak dari cetakan.
- P. Tambahkan taburan coklat meses/selai/keju sesuai selera.
- Q. Tambahkan pula susu kental manis hingga rata.
- R. Potong terang bulan menjadi dua bagian dan tangkupkan sehingga
- S. isian tepat berada di tengah.
- T. Kemudian olesi permukaan kulit terang bulan dengan mentega hingga
- U. merata.
- V. Terakhir potong terang bulan .dan terang bulan siap disajikan.

C. Tantangan dalam Bisnis Terang Bulan

Bisnis terang bulan menghadapi sejumlah tantangan yang perlu diatasi untuk tetap relevan dan berkembang. Salah satu tantangan utama adalah persaingan yang semakin ketat di industri makanan. Dalam pusat-pusat perkotaan, terdapat banyak penjual terang bulan yang bersaing ketat untuk menarik perhatian dan loyalitas pelanggan.

Selain itu, selera pelanggan dalam hal rasa dan preferensi topping terang bulan bisa berubah seiring waktu. Oleh karena itu, bisnis terang bulan harus tetap inovatif dan siap untuk memperbarui resep dan menu mereka secara berkala. Sebagai contoh, jika ada tren baru dalam makanan, seperti popularitas matcha, bisnis terang bulan perlu merespons dengan cepat dengan menambahkan varian rasa baru seperti terang bulan matcha untuk tetap memikat pelanggan dan tetap berada di garis terdepan dalam industri makanan yang kompetitif. Dengan pemahaman mendalam tentang perubahan dalam selera pelanggan dan kemampuan untuk beradaptasi, bisnis terang bulan dapat mengatasi tantangan persaingan yang ketat ini dan tetap sukses.

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan

Dalam makalah ini, terdapat tiga kesimpulan utama

1. Tingginya Minat Konsumen dalam Bisnis Terangbulan: Pertumbuhan bisnis terangbulan didorong oleh minat konsumen yang meningkat dalam menjajaki variasi kuliner. Keunikan terangbulan dalam hal varian rasa dan topping telah menjadikannya pilihan favorit di kalangan konsumen. Bisnis ini mampu mengikuti tren dan selera konsumen yang terus berubah.
2. Tantangan Persaingan dan Perubahan Selera Pelanggan: Bisnis terangbulan menghadapi persaingan ketat di industri makanan. Dalam pusat-pusat perkotaan, banyak penjual bersaing untuk menarik perhatian pelanggan. Selain itu, selera pelanggan dalam hal rasa dan topping terangbulan bisa berubah seiring waktu. Bisnis terangbulan harus tetap inovatif dan responsif terhadap perubahan ini untuk tetap sukses.
3. Strategi Bisnis dan Manajemen Modal Intelektual: Untuk berhasil dalam bisnis terangbulan, pengusaha harus mengadopsi strategi pemasaran yang efektif, termasuk memanfaatkan platform online, mengembangkan citra merek yang kuat, dan memahami preferensi pelanggan. Manajemen modal intelektual, termasuk modal manusia, modal struktural, dan modal pelanggan, juga berperan penting dalam menciptakan keunggulan kompetitif. Pemahaman mendalam tentang perubahan selera pelanggan dan kemampuan untuk beradaptasi merupakan kunci untuk mengatasi tantangan persaingan dan pertumbuhan bisnis terangbulan.

Kesimpulan ini memberikan gambaran tentang dinamika bisnis terangbulan dan faktor-faktor kunci yang memengaruhi keberhasilannya. Dengan pemahaman ini, para pengusaha dapat membuat keputusan yang lebih cerdas dan strategis dalam mengelola dan mengembangkan usaha mereka di industri kuliner yang kompetitif ini.

B. Saran

Dalam menghadapi persaingan yang semakin ketat dalam industri bisnis terang bulan, pengusaha bisnis terang bulan dapat mengambil langkah-langkah penting untuk mempertahankan dan meningkatkan keunggulan kompetitif mereka. Pertama, inovasi berkelanjutan harus menjadi fokus utama. Terus memperbarui menu dan berinovasi dalam menciptakan varian rasa dan topping yang menarik bagi pelanggan adalah cara untuk menjaga minat pelanggan dan mendorong eksplorasi produk baru. Kedua, memanfaatkan platform online, seperti situs web, media sosial, dan aplikasi pesan, adalah kunci untuk meningkatkan visibilitas bisnis dan memungkinkan interaksi langsung dengan pelanggan. Ketiga, kolaborasi yang kuat dengan pemasok bahan baku yang dapat diandalkan adalah langkah penting untuk mengatasi fluktuasi harga dan memastikan kualitas bahan baku yang konsisten. Keempat, menjaga standar tinggi dalam kualitas produk dan kebersihan operasional akan membantu mempertahankan kepuasan pelanggan. Kelima, analisis keuangan yang berkala membantu

dalam mengendalikan biaya dan manajemen kas yang bijak. Terakhir, pertimbangkan strategi pertumbuhan dan ekspansi dengan hati-hati, mempertimbangkan risiko dan dampaknya pada operasional bisnis. Dengan menerapkan saran-saran ini, bisnis terang bulan dapat membangun fondasi yang kuat untuk kelangsungan dan kesuksesan jangka panjang dalam industri yang dinamis ini.

C. Manfaat

manfaat yang berkaitan dengan kesejahteraan bisa mencakup beberapa hal seperti:

1. **Peningkatan Kesejahteraan Ekonomi:** Bisnis terang bulan dapat menciptakan peluang ekonomi, terutama bagi pemilik usaha dan karyawan. Dengan pendapatan yang dihasilkan dari bisnis ini, individu dapat memenuhi kebutuhan dasar mereka, seperti makanan, tempat tinggal, pendidikan, dan perawatan kesehatan, yang berkontribusi pada kesejahteraan ekonomi.
2. **Peningkatan Kesejahteraan Sosial:** Bisnis terang bulan dapat menjadi tempat kerja bagi banyak orang, menciptakan lapangan kerja yang pada gilirannya dapat meningkatkan kesejahteraan sosial dalam masyarakat. Lebih banyak pekerjaan berarti lebih banyak orang yang dapat memenuhi kebutuhan mereka dan mendukung keluarga mereka, yang pada akhirnya meningkatkan kesejahteraan sosial.
3. **Pemberdayaan Masyarakat:** Bisnis terang bulan juga dapat memberdayakan masyarakat setempat dengan memberikan peluang bagi individu untuk memulai usaha mereka sendiri. Pemilik warung terang bulan, misalnya, dapat memulai bisnis kecil dengan modal terjangkau. Ini memberikan peluang bagi wirausahawan lokal untuk meningkatkan pendapatan mereka dan, pada gilirannya, meningkatkan kesejahteraan mereka.
4. **Kontribusi pada Gaya Hidup Sehat:** Terang bulan yang dijual dengan beragam pilihan rasa dan topping dapat memberikan pilihan makanan yang lezat dan bervariasi bagi konsumen. Hal ini bisa mendukung gaya hidup yang lebih sehat, karena konsumen dapat memilih terang bulan dengan bahan-bahan yang lebih sehat sesuai dengan preferensi pribadi mereka.
5. **Peningkatan Kesejahteraan Individu:** Bagi konsumen, menikmati terang bulan yang enak dan bervariasi juga dapat berkontribusi pada kesejahteraan individu. Kebahagiaan yang didapat dari menikmati makanan yang lezat dapat meningkatkan mood dan perasaan kesejahteraan secara keseluruhan.