

**Pelatihan Pembuatan Cookies Kulit Jeruk pada Perempuan  
Kepala Keluarga Miskin; Alternatif Pendapatan Ekonomi Masa  
Pandemi**

***Producing 'Orange Peel Cookies (C-Trust)' Training for Female  
Heads of Households; an Alternative Source of their Economic  
Income During the Covid-19 Period***

**Laila Azizah<sup>1</sup>, Rohmatun Nisa'<sup>2</sup>, Yuliani Lestari<sup>3</sup>, Fikriyah Shofiah  
Mawaddah<sup>4</sup>, Mohammad Nida' Alkhoir<sup>5</sup>, Eli Komala Sari Hedrah<sup>6</sup>, Yulianti  
Muthmainnah<sup>7\*</sup>**

<sup>1,2,3,5,6,7</sup>Fakultas Ekonomi Digital, Institut Teknologi dan Bisnis Ahmad Dahlan  
Jakarta,

<sup>4</sup>Fakultas Pertanian, Universitas Lampung

Email: lailaazizah366@gmail.com<sup>1</sup>, rahmanisa7890@gmail.com<sup>2</sup>,  
yulianilstr26@gmail.com<sup>3</sup>, fikriyah\_sm@yahoo.co.id<sup>4</sup>, alkhoir322@gmail.com<sup>5</sup>,  
hedrahkomalasari@gmail.com<sup>6</sup>, ymuthmainnah@gmail.com<sup>7</sup>

\*Corresponding author: ymuthmainnah@gmail.com<sup>7</sup>

**ABSTRAK**

Kulit jeruk bisa dijadikan cemilan berupa cookies bila dikelola dengan baik. Sekaligus menjadi alternatif pendapatan ekonomi perempuan miskin kepala keluarga di masa pandemi. Seperti pembuatan 'Cookies Kulit Jeruk (C-Trust)'. Metodenya: kajian kulit jeruk yang tepat dijadikan cookies; uji coba pembuatan cookies dari kulit jeruk; perhitungan nilai investasi, keuntungan penjualan cookies; dan perhitungan zakat usaha cookies. Hasilnya disebarluaskan melalui pelatihan untuk perempuan kepala keluarga (mayoritas kelompok mustadhafin) dampingan organisasi perempuan melalui zoom. Hasilnya: hanya kulit jeruk sunkist yang lebih tepat dibuat cookies dari segi rasa, aroma, dan warna; pembuatan cookies yang mudah, bahan-bahan yang murah dan tidak membutuhkan waktu lama; cukup efektif berkontribusi menurunkan sampah kulit jeruk; dan subyek utama penerima manfaat dari pengabdian masyarakat ini para perempuan kepala keluarga miskin, karena mereka memiliki keahlian mengkreasikan pembuatan makanan dan kemampuan mengelola jual beli atau berdagang di komunitasnya sebagai alternatif pendapatan ekonomi mereka di masa covid-19.

**Kata kunci:** cookies kulit jeruk sunkist, pemberdayaan perempuan kepala keluarga, usaha alternatif masa pandemi.

**ABSTRACT**

*When properly managed, orange peels can be turned into snacks in a form of cookies, and become a source of income for poor women who are heads of the family during the pandemic. The method of producing 'Orange Peel Cookies (C-Trust)' consists of preliminary research to determine the right orange peel which*

can be used as cookies; trials of making cookies from orange peel; calculation of the value of investments, sales profits of cookies; and the calculation of zakat business cookies. The results were disseminated through a training for female heads of households (the majority of mustadhin groups) assisted by women's organizations via zoom. The results are as follows: sunkist orange peels are most effective for cookie making in terms of taste, aroma, and color; cookies were easily produced using cheap ingredients and does not take long; making cookies out of orange peels effectively contributes to lowering the litter of orange peels; and the main subjects of the beneficiaries of this community service are women who are heads of poor families because they acquire expertise in food making and are able to manage buying and selling or trading in their communities, thus allowing this practice to be an alternative source of their economic income during the Covid-19 period.

**Keyword:** range peel cookies (C-Trust), female heads of households, an alternative source economic income during the covid-19 period

## PENDAHULUAN

Jeruk (*Citrus* sp.) merupakan salah satu komoditas tanaman buah yang potensial dikembangkan di Indonesia. Di Indonesia ada beberapa jenis jeruk antara lain jeruk manis, jeruk bali, jeruk sitrun, jeruk mandarin, jeruk sunkist dan jeruk lainnya. Produksi jeruk Indonesia pada tahun 2018 dan 2019 berturut-turut mencapai 2.510.442 ton dan 2.563.490 ton (Badan Pusat Statistik, 2019).

Klasifikasi jeruk sunkist adalah sebagai berikut: Kingdom *Plantae*, Divisi *Magnoliophyta*, Kelas *Magnoliopsida*, Ordo *Sapindales*, Famili *Rutaceae*, Genus *Citrus*, dan Spesies *Citrus sinensis* (Pracaya, 2004).

Jeruk sunkist (*citrus sinensis*) atau lebih dikenal jeruk manis, kulitnya dapat diolah menjadi

cookies. Kulit jeruk bermanfaat untuk kesehatan seperti, mencegah penuaan, dapat memutihkan gigi, membersihkan pori-pori kulit, mencegah jerawat, bahkan kulit jeruk dapat menurunkan berat badan dan kolesterol. Dagingnya mengandung antioksidan dan rendah lemak.

Kulit jeruk umumnya dibuang setelah dimanfaatkan daging buahnya. Hasil limbah kulit jeruk sekitar 500.000 ton per tahun (Kartika Fitri & Widyastuti, 2017). Limbah kulit jeruk berasal dari industri panganan jeruk ataupun konsumsi rumahan.

Pemanfaatan hasil olahan kulit jeruk sudah lama dikembangkan secara meluas dibidang industri pangan seperti manisan aneka rasa

(Fadhil & Ashoer, 2019). Limbah kulit jeruk cocok diolah menjadi *cookies* sebagai produk cemilan yang akan menarik minat masyarakat dengan harga yang terjangkau.

Jeruk sunkist dipilih karena kulit buah yang relatif tebal dan empuk. Kulit jeruk mengandung vitamin C yang lebih banyak dibandingkan di dalam buahnya. Kandungan nutrisi dan mineral seperti protein, amino nitrogen, kalsium, magnesium, kalium, belerang paling tinggi justru di bagian kulit jeruk dibandingkan pada daging buahnya atau sari buah jeruk. Sedangkan, kandungan lemak dan gula lebih rendah pada kulit jeruk. Sehingga aman dan baik untuk kesehatan mengonsumsi kulit jeruk sunkist dalam kehidupan sehari-hari.

Kulit jeruk sunkist memiliki rasa yang pahit dan getir. Namun, dengan proses dan perlakuan yang tepat rasa pahit dapat dihilangkan sehingga produk yang dihasilkan berkualitas baik dan diminati oleh masyarakat. Sehingga, pengolahan kulit jeruk sunkist diharapkan membantu menangani limbah kulit jeruk itu sendiri dan dapat

memberikan peluang usaha yang menjanjikan.

Selain itu, kulit jeruk memiliki banyak manfaat, salah satunya adalah menangkal virus. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Prof. Irmanida Batubara (guru besar IPB dan Kepala Pusat Bofarmaka Tropika), kandungan senyawa dalam jus jeruk beserta kulitnya termasuk dalam golongan flavonoid, yaitu hesperidin. Hesperidin ini diperkirakan dapat memberikan perlindungan terhadap mikroba dan virus. Senyawa ini banyak ditemukan pada kulit buah jeruk (Kompas.com, 2020).

Pemanfaatan kulit jeruk sudah pernah dilakukan oleh mahasiswa Universitas Sumatera Utara tahun 2015 dalam skripsi yang berjudul ‘Uji Daya Terima Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis* (L)) dan Nilai Gizinya’ (Simajuntak, 2015).

Selama pandemi, memanfaatkan limbah kulit jeruk terbukti bermanfaat dan berguna bagi masyarakat karena sangat baik untuk meningkatkan imunitas dan menangkal virus. Kulit jeruk sunkist yang dibuat *cookies* juga bisa menjadi alternatif usaha rumahan selama masa

pandemi. Misalnya pada kelompok perempuan kepala keluarga miskin. Mereka subyek utama yang tepat mendapatkan pengetahuan usaha cookies dari kulit jeruk sunkist ini.

Kebaruan dari pengabdian pada masyarakat ini adalah praktik dan pelatihan pembuatan cookies kulit jeruk untuk perempuan miskin kepala keluarga dampingan KAPAL Perempuan dan PEKKA, sebagai industri rumahan masa pandemi. Kami juga mengajarkan cashflow, analisa kelayakan usaha, analisa harga, dan perhitungan zakat.

Nama produk adalah cookies kulit jeruk (*c-trust*). Ini berarti *c* yang maksudnya adalah *cookies*, dan *trust* yakni percaya. Maksudnya *cookies* ini sebagai sarana saling percaya untuk sama-sama mendukung pemberdayaan ekonomi di masa pandemi, diharapkan memiliki dampak jangka panjang dan dapat berkembang.

Bahan baku kulit jeruk yang tersedia melimpah, dapat diolah menjadi panganan, dan dapat dikonsumsi oleh semua kalangan (anak-anak, remaja, dewasa dan lansia). Khususnya remaja (pelajar

hingga mahasiswa), banyak meminati aneka produk makanan ringan. Demikian pula, orang dewasa juga banyak menyukai makanan ringan sebagai makanan penutup dan cemilan di waktu luang atau menemani saat beraktivitas tertentu.

## **METODE PENELITIAN**

Metodologi dan tahapannya diawali kajian pustaka tentang kulit jeruk yang tepat dijadikan makanan atau cookies. Melakukan uji coba pembuatan cookies dari kulit jeruk dan bahan-bahan kue lainnya, dan diteliti mulai rasa, aroma, dan warna. Dilanjutkan dengan menghitung nilai investasi, keuntungan nilai jual cookies, dan estimasi perhitungan zakat usaha.

Setelah selesai, diseminasi hasil dengan cara melakukan pelatihan khusus untuk para perempuan kepala keluarga yang mayoritas adalah kelompok mustadhafin (rentan dan miskin). Mereka adalah dampingan dari organisasi perempuan Lingkaran Pendidikan Alternatif untuk Perempuan (KAPAL Perempuan) wilayah Jakarta (Ciliwung, Bidara Cina, Kampung Melayu) serta dampingan Pemberdayaan

Perempuan Kepala Keluarga (PEKKA) seluruh Indonesia yang diikuti perwakilan kelompok/federasi tiap provinsi yang hadir melalui zoom.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Produk yang dihasilkan adalah produk olahan makanan ringan dalam bentuk kue kering/*cookies*. Tekstur *cookies* yang renyah serta rasa manis, gurih dan beraroma segar jeruk menjadi daya tarik produk ini karena berbeda dengan *cookies* lainnya sehingga konsumen tertarik untuk membeli *cookies*nya. Produk dikemas menarik dalam plastik klip bening dengan ukuran 7x15 cm dengan bobot bersih 85 gr/*pack*.

Produk bisa dinikmati oleh semua kalangan: anak-anak, dewasa, hingga lansia, karena diproduksi tanpa bahan pengawet dan pemanis buatan. Selain itu, kulit jeruk memberikan manfaat lebih untuk kesehatan sehingga aman dikonsumsi segala usia. Adapun tahapan pengabdian masyarakat yang dilakukan, sebagai berikut:

Tabel 1 tahapan yang dilakukan

<p>1. Perencanaan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan survey pasar</li> <li>• Melakukan survey ketersediaan bahan baku di lingkungan</li> </ul>
<p>2. Produksi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan produksi untuk promosi dan penjualan</li> </ul>
<p>3. Pemasaran</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan promosi gratis, beli dua gratis satu, pemasaran melalui sosial media dan dari mulut ke mulut (status WAG)</li> </ul>
<p>4. Evaluasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan evaluasi penjualan</li> <li>• Melakukan strategi penjualan berdasarkan hasil laporan penjualan pada periode sebelumnya</li> </ul>
<p>5. Desiminasi hasil</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pelatihan untuk para perempuan kepala keluarga melalui zoom</li> </ul>

## Pembuatan Cookies

Bahan baku utama yakni kulit jeruk sunkist, diperoleh dari industri minuman ekstrak jeruk segar. Bahan baku dipersiapkan dalam satu kali

produksi (100 porsi) sejumlah satu kg yakni kulit jeruk sunkist dengan kondisi masih baik (tidak busuk dan tidak berlubang).

Untuk *cookies* sebanyak 10 porsi, dibutuhkan kulit jeruk sunkist 100 gr, mentega tawar 125 gr, gula halus 125 gr, gula pasir 1 kg, tepung terigu protein rendah 200 gr, telur 1 butir, coklat bubuk 25 gr, pasta vanilla 1 sdt dan garam 1 sdt. Peralatan yang digunakan kondisinya baik dan bersih. Yaitu: oven, loyang, *mixer*, pisau, saringan, kompor, timbangan, sendok, spatula, gelas ukur, baskom dan panci.

Cara membuat yakni kulit jeruk sunkist dicuci dengan air mengalir dan dibersihkan dengan air hangat untuk menghilangkan kotoran yang menempel pada kulit jeruk. Setelah dibersihkan, pisahkan bagian yang berwarna putih kemerahan pada kulit jeruk, sehingga diperoleh lembaran yang berwarna *oranyanya* saja. Kemudian kulit jeruk dipotong kecil-kecil. Kulit jeruk dicuci kembali dan direbus dengan air bersih sebanyak 150 ml yang telah dicampurkan garam sampai mendidih selama 15 menit, diamkan selama 2-3 jam.

Tiriskan air garam dari kulit jeruk, lalu dicuci kembali dengan air bersih. Kulit jeruk direbus kembali dalam air yang telah dicampurkan gula pasir dengan perbandingan 2:1 dengan api kecil sambil diaduk selama 30 menit. Angkat kulit jeruk sunkist, tiriskan dan didiamkan selama 4 jam. Kulit jeruk dipanggang dengan oven dengan suhu 55°C selama 30 menit. Kulit jeruk dikeluarkan dari oven, didiamkan hingga uap panasnya hilang.

Tahapan selanjutnya membuat adonan *cookies*. Campurkan mentega, gula halus, coklat bubuk, telur, dan vanilla diaduk menggunakan *mixer* hingga merata, lalu masukkan tepung terigu yang telah diayak menggunakan saringan halus sebelumnya, lalu diaduk dengan spatula hingga merata, kemudian masukkan kulit jeruk kering yang sudah halus, dan diaduk kembali hingga merata.

Panaskan oven, kemudian adonan dibentuk bulatan kecil dan dipipihkan. Adonan diletakkan di atas loyang yang telah diolesi margarin. Setelah itu adonan dipanggang dalam oven dengan suhu 170°C selama 30

menit hingga matang. *Cookies* dikeluarkan dari oven dan didiamkan hingga uap panasnya hilang. Jika uap panasnya hilang *cookies* siap dikemas. *Cookies* dikemas dalam plastik klip bening dengan ukuran 7x15 cm dengan bobot bersih 85 gr per *pack*. Harga yang ditawarkan untuk produk *cookies* yaitu Rp13.000/*pack*. Harga tersebut terjangkau di pasaran dengan produksi rumahan berkualitas tinggi.

#### **Tahapan pembuatan**

1. Siapkan bahan-bahan
2. Cuci bersih kulit jeruk dengan air bersih
3. Bersihkan kulit jeruk dengan air hangat
4. Buanglah bagian putih kulit jeruk, atau bagian dalam kulit jeruk
5. Potonglah kulit jeruk jadi kecil-kecil, berbentuk dadu
6. Cucilah kembali kulit jeruk yang sudah dipotong tadi
7. Rebuslah kulit jeruk yang sudah dibersihkan, lalu buang air rebusan yang pertama
8. Rebuslah kulit jeruk untuk kedua kalinya dengan tambahkan gula pasir
9. Angkat kulit jeruk yang sudah direbus dengan gula pasir dan didiamkan kulit jeruk selama kurang lebih 4 jam
10. Lalu kulit jeruk dioven selama 30 menit. Setelah itu angkat kulit jeruk dari oven dan didinginkan, diamkan
11. Siapkan telur dan margarin. Buatlah adonan cookie dengan mencampurkan telur dan margarin, lalu kocok hingga merata
12. Bila adonan sudah tercampur, masukkan tepung perlahan dan aduk hingga merata. Bila hanya ingin cookies rasa coklat, maka setelah itu, masukkan bubuk rasa coklat, dan kulit jeruk. Aduk rata.
13. Bentuk adonan bulat-bulat pipih ukuran cookies. Saat dibentuk, tekstur kulit jeruk akan muncul pada hasil cetakan cookies.
14. Yang perlu diingat, bila menginginkan cookies tetap rasa jeruk, maka tak perlu dicampur bubuk atau perisai coklat, biarkan adonan apa adanya, lalu bentuk bulat-bula

15. Bila adonan selesai dibentuk cookies, letakkan di atas loyang. Pada tempat terpisah, pecahkan telur, ambil kuning telurnya saja, kocok hingga rata, dan lumuri permukaan atas adonan di atas loyang tadi dengan kuning telur. Lalu masukkan ke dalam oven, siap dipanggang
16. Cookie's rasa original, tanpa bubuk coklat, siap dihidangkan  
Cookies rasa coklat siap di *packing*, dipasarkan

### **Analisis Pengujian Produk**

Untuk mendapatkan hasil yang baik, kami telah melakukan pengujian produk dengan 20 panelis, dimana setiap 5 panelis dari kalangan anak-anak, remaja, dewasa dan lansia. Pengujian produk sederhana dilakukan untuk memberikan penilaian suatu produk dengan mengandalkan panca indra. Panelis yang memberikan penilaian dibedakan menjadi empat panelis yaitu panelis anak-anak (5 orang), panelis remaja (5 orang), panelis dewasa (5 orang) dan panelis lansia (5 orang). Dalam pelaksanaannya,

panelis diminta memberikan penilaian tingkat kesukaan seperti warna, bau, rasa dan tekstur dalam skala nilai sangat tidak suka (skor 1), kurang suka (skor 2), agak suka (skor 3), suka (skor 4) dan sangat suka (skor 5). Adapun hasil pengujian produk dapat dilihat pada tabel 3 hasil analisis pengujian produk.

Hasil analisis dari pengujian produk yang sudah digambarkan dalam bentuk tabel di atas, dapat dijelaskan sebagai berikut: pertama, dari jumlah 5 panelis pada kalangan anak-anak; memberikan penilaian 5 (sangat suka) untuk warna, tekstur, rasa, dan bau yang terdapat pada *cookies* berbahan dasar kulit jeruk. Kedua, dari jumlah 5 panelis pada kalangan remaja; memberikan penilaian 4 (suka) untuk warna, tekstur, rasa dan bau yang terdapat pada *cookies* berbahan dasar kulit jeruk. Ketiga, dari jumlah 5 panelis pada kalangan dewasa; memberikan penilaian 4 (suka) untuk tekstur, rasa, dan bau. Sedangkan dewasa lain memberikan penilaian 3 (agak suka) untuk warna yang terdapat pada *cookies* berbahan dasar kulit jeruk. Keempat, jumlah 5 panelis pada

kalangan lansia; memberikan penilaian 4 (suka) untuk warna, tekstur, dan bau. Sedangkan lansia lain memberikan penilaian 3 (agak suka) pada *cookies* berbahan dasar kulit jeruk.

Kesimpulan dari semua kalangan anak-anak, remaja, dewasa dan lansia rata-rata penilaian yang diberikan 4 (suka) yang terdapat pada warna, tekstur, rasa, dan bau. Semua kalangan (anak-anak, remaja, dewasa, dan lansia) memberikan saran untuk penguatan warna dan rasa yang terdapat pada *cookies* kulit jeruk. Cookies diterima dengan baik oleh panelis tersebut dengan nilai rasa sebagaimana yang telah dijelaskan, dimulai dari penilaian agak suka hingga sangat suka. Hasil ini menunjukkan bahwa cookies kulit jeruk bisa menjadi salah satu panganan ringan/alternatif cemilan yang sehat. Karena pembuatan cookies tanpa bahan pengawet, maka kami sarankan cookies bisa bertahan maksimal hingga dua sampai tiga bulan dengan toples tertutup rapat.

#### **Analisa Harga Jual**

Harga dari uji coba di atas menghasilkan 10 porsi maka

pengeluaran yang dibutuhkan untuk 30 produksi sebesar 300 porsi adalah sebagaimana dalam tabel 4, analisa penetapan harga

Adapuan anggaran biaya yang dibutuhkan untuk pembuatan *cookies* kulit jeruk adalah sebagaimana di bawah ini. Anggaran ini menghitung semuanya. Maka, jika sudah memiliki peralatan memasak, maka ada penghematan untuk biaya perlengkapan barang, dalam tabel 5, rencana anggaran yang dibutuhkan.

#### **Analisis Kelayakan Usaha dan Zakat**

Analisis kelayakan usaha digambarkan melalui cashflow dalam kurun waktu kurang lebih 1 tahun ke depan (dalam ribuan), dengan nilai investasi awal Rp 5.238.000 dan cashflow Rp 40.902.000. Sedangkan untuk perhitungan zakat, setelah dikurangi biaya produksi, maka 2,5% dari nilai keuntungan adalah zakat yang harus dikeluarkan, yakni analisis kelayakan produk (tabel 6).

Tabel 2: hasil analisis pengujian produk

Kalangan Panelis	Warna					Tekstur					Rasa					Bau				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Anak-anak					■					■					■					■
Remaja				■					■					■					■	
Dewasa			■						■					■					■	
Lansia				■					■					■					■	

Tabel 3: analisa penetapan harga

Bahan-bahan	Harga dalam rupiah
Mentega tawar	140.000
Gula pasir	360.000
Tepung terigu protein rendah	38.000
Telur	60.000
Coklat bubuk	30.000
Pasta vanilla	29.000
Kulit jeruk	18.000
Garam	5.000
Gula halus	120.000
Lain-lain	267.000
Total harga pokok produksi	1.067.000
Harga pokok/ unit	3.556
Harga jual/pack	13.000

Tabel 4: rencana anggaran yang dibutuhkan

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1.	Perlengkapan yang diperlukan	3.321.000
2.	Bahan habis pakai	800.000
3.	Biaya transportasi local	850.000
4.	Lain-lain	267.000
<b>Total</b>		<b>5.238.000</b>

Tabel 5: analisis kelayakan produk

	(pra)	Awal	Maret	April	Mei	Juni	Juli	Agst	Sept	Okt	Nov	Des	Jan	Feb
Produksi	.		300	300	300	350	350	350	400	400	400	450	450	450
Target terjual	.		30	300	30	35	35	35	40	40	40	45	45	45

Saldo kas (awal bulan)	-	600	3183	5766	8349	11449	14549	17649	21266	24883	28500	32634	36768
Penjualan tunai	-	390	390	390	455	455	455	520	520	520	585	585	585
Suntikan dana	5.238	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Total	-	4500	7083	9666	12899	15999	19099	22849	26466	30083	34350	38484	42613
<b>Total kas tersedia</b>	<b>5238</b>	<b>4500</b>	<b>7083</b>	<b>9666</b>	<b>12899</b>	<b>15999</b>	<b>19099</b>	<b>22849</b>	<b>26466</b>	<b>30083</b>	<b>34350</b>	<b>38484</b>	
Perlengkapan	3321	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pembelian bahan baku	800	800	800	800	933	933	933	1066	1066	1066	1199	1199	1199
Promosi	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
Akomodasi pembelian bahan baku	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Lain-lain	267	267	267	267	267	267	267	267	267	267	267	267	267
<b>Total</b>	<b>4638</b>	<b>1317</b>	<b>1317</b>	<b>1317</b>	<b>1450</b>	<b>1450</b>	<b>1450</b>	<b>1583</b>	<b>1583</b>	<b>1583</b>	<b>1716</b>	<b>1716</b>	<b>1716</b>
<b>Saldo akhir</b>	<b>600</b>	<b>3183</b>	<b>5766</b>	<b>8349</b>	<b>11449</b>	<b>14549</b>	<b>17649</b>	<b>21266</b>	<b>24883</b>	<b>28500</b>	<b>32634</b>	<b>36768</b>	<b>40902</b>

### Tehnis Penjualan

Pertama, dengan cara promosi. Dilakukan untuk mengenalkan dan memasarkan *cookies* dengan membuat video dan foto tentang deskripsi *cookies* melalui media sosial seperti Facebook, Twitter, Instagram, *chat* promosi *whatsapp* dan *online shop* dengan web resmi dari kami. Selain itu, konsumen diberikan diskon

5% dengan pembelian *cookies* minimal Rp 50,000 atau promo pada pembukaan perdana penjualan dengan batas waktu tertentu.

Kedua, dengan metode distribusi. Distribusi *cookies* dapat dilakukan dengan layanan COD (*cash on delivery*) dan jasa ekspedisi, bekerjasama dengan industri makanan lain untuk memasarkan *cookies*

seperti minimarket, kafe dan restoran dengan sistem pembagian hasil dan dipasarkan melalui media sosial seperti Facebook, Twitter, Instagram, *chat* promosi *whatsapp*, *online shop* dengan web resmi kami.

### **Mendahulukan Perempuan Mustadhafin**

Salah satu alasan perempuan miskin kepala keluarga dipilih sebagai subyek yang mendapatkan pelatihan pembuatan cookies karena Teologi al-Ma'un Berperspektif Feminis (Y. Muthmainnah, 2017, 2021) menemukan perempuan miskin kepala keluarga dengan 30 indikator, lebih mustadhafin daripada laki-laki pada situasi dan kondisi yang sama diantara mereka. Banyak perempuan yang menjadi kepala keluarga karena ragam faktor; perceraian, ditinggalkan begitu saja, atau faktor lainnya. Tahun 2018, BPS melaporkan dari 10,3 juta rumah tangga di Indonesia, ada dengan 15,7% rumah tangga yang dikepalai oleh perempuan (Badan Pusat Statistik, 2018). Dan angka ini terus naik, seiring tingginya covid-19.

Laporan (UN Women, 2021) bahwa covid-19 berdampak pada hilangnya pendapatan industri

rumahan yang umumnya dilakukan perempuan mencapai tetapi 82%. Sejak covid-19, 36% perempuan pekerja informal harus mengurangi waktu kerja berbayar mereka dibandingkan laki-laki yang hanya 30% mengalaminya. Selain itu, pembatasan sosial telah menyeret 69% perempuan pada rutinitas pekerjaan rumah tangga yang tak pernah usai. Sehingga perempuan mengalami beban ganda; tetap bekerja di wilayah publik (karena perintah bekerja dari rumah) dan pekerjaan rumah tangga lainnya tanpa ada berbagi peran dengan suami atau anak laki-lakinya. Akibatnya, 61% waktu perempuan habis untuk pengasuhan anak, termasuk memberikan pengajaran di rumah menggantikan guru di sekolah. UN Women juga melaporkan tingkat stress perempuan mencapai 57% selama pandemi karena beban di atas. Dalam situasi pandemik, perempuan juga rentan mengalami kekerasan terhadap perempuan, sebagaimana dilaporkan (Komnas Perempuan, 2021).

Itu sebabnya, pengabdian ini ditujukan khusus untuk perempuan miskin kepala keluarga. Agar

membantu mereka keluar dari persoalan ekonomi selama pandemi ini. Pengabdian ini menggabungkan pengetahuan tentang usaha, zakat, perhitungan ekonomi, dan perspektif perempuan. Inilah yang disebut Amin (Abdullah, 2020) sebagai interdisipliner, sebuah kemampuan memasukan ragam disiplin dan praktik keilmuan.

### Desiminasi Hasil

Setelah seluruh rangkaian proses dilakukan, tahapan selanjutnya adalah sosialisasi hasil berupa pelatihan pembuatan cookies. Pelatihan ini melalui aplikasi zoom. Dilakukan pada 30 Juni 2021, jam 15.00 wib sampai selesai.

Dimulai dengan sambutan dari dosen pengampu, penjelasan Teologi al-Ma'un dan alasan memilih perempuan miskin kepala keluarga sebagai peserta, lalu perkenalkan singkat tim dari kampus, Sekolah Perempuan KAPAL Perempuan oleh Ema (Jakarta) dan PEKKA oleh Peni (Batang, Jawa Tengah).

Dilanjutkan presentasi pembuatan *cookies* oleh Laila, sesi tanya jawab. Di bawah ini adalah pertanyaan peserta dan jawaban tim.

Tabel 6: pertanyaan dan jawaban dalam zoom. Dan berikut ini adalah gambar-gambar proses pelatihan melalui aplikasi zoom, peserta berbagai daerah. Kegiatan ini juga ditayangkan youtube Rumah Muthmainnah (R. Muthmainnah, 2021).

Pertanyaan	Jawaban
Mengapa harus kulit jeruk sunkist, bagaimana jika kulit jeruk yang lain?	Hanya kulit jeruk sunkist yang lebih tepat untuk dibuat cookies dari segi rasa, aroma, dan warna.
Berapa lama waktu kadaluarsa cookies agar tetap renyah?	Bila disimpan dalam toples kedap udara, tertutup rapat, maka cookies akan tetap renyah dan lembut, kira-kira bisa sampai tiga-empat bulan. Namun, karena kami tidak memakai bahan pengawet, dan belum mencoba sampai lebih dari tiga bulan cookies di simpan, maka kemungkinan hanya sampai dua atau tiga bulan. Tetapi, kalo tanpa toples tertutup rapat, kerenyahan cookies kira-kira maksimal dua minggu.
Apakah perhitungan	Itu hanya estimasi harga, jika sudah

anggaran sudah tetap?	punya peralatan masak yang lengkap, biaya peralatan masak tidaklah diperlukan, estimasi ini untuk yang baru akan memulai dan tidak punya perlengkapan masak.
Bagaimana mendapatkan kulit jeruk sunkist?	a. Bisa bekerjasama dengan pabrik olahan makanan kaleng yang mengambil daging jeruk. b. Membeli jeruk di pasar, isinya dikonsumsi, kulitnya di buat cookies.
Bila produk gagal saat uji coba, apakah masih bisa dimakan?	Bisa dimakan, hanya mungkin rasanya saja yang keras tidak renyah, kulit jeruk masih terasa getir/pahit. Getir/pahit bila proses mencuci belum bersih, atau rebusan air pertama tidak langsung disaring/dibuang. Karena setelah rebusan pertama, kulit jeruk harus segera diangkat, untuk

	menghindari rasa getir/pahit pada adonan.
Apakah cookies bisa dijual dengan menggunakan toples seperti kue lebaran?	Sangat bisa, ukuran cookies sangat tergantung selera masing-masing orang. Ada yang ingin bulat-bulat, ada yang dipipihkan, ada yang dicetak menggunakan cetakan kue.

## SIMPULAN

Berdasarkan seluruh rangkaian kegiatan, ada lima kesimpulan. Pertama, hasil uji coba kelayakan produk, cookies kulit jeruk dapat diterima semua kalangan (anak-anak, remaja, dewasa, dan lansia). Sehingga cookies ini bisa dijadikan alternatif makanan ringan yang cocok untuk semua kalangan. Kedua, bahan-bahan pembuatan mudah didapatkan, sehingga tidak menyulitkan. Termasuk kulit jeruk yang mudah didapatkan, serta berkontribusi mengurangi limbah sampah domestik. Ketiga, potensi membuka usaha bisa dilakukan, karena berdasarkan perhitungan keuangan, usaha cookies ini mendatangkan keuntungan, sangat

cocok untuk usaha rumahan di masa pandemi. Keempat, sebagai usaha rumahan, bahan yang mudah didapat, biaya yang tidak terlalu mahal, dan keuntungan menjanjikan, maka usaha ini sangat cocok untuk para perempuan kepala keluarga yang menafkahi keluarganya. Sehingga bisa menjadi alternatif pemasukan keuangan keluarga. Kelima, proses penjualan juga tidak sulit, dengan memanfaatkan teknologi dan internet, tidak perlu membuka ruko/toko.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan pada Direktur KAPAL Perempuan, (Ibu Missiyah) dan Ketua Yayasan PEKKA (Ibu Nani Zulminarni). Terima juga kepada civitas akademika Institut Teknologi dan Bisnis Ahmad Dahlan Jakarta (LP3M dan Bagian Kemahasiswaan).

#### Referensi

- Abdullah, M. Amin. 2020. Multidisiplin, Interdisiplin, Transdisiplin; Metode Studi Agama dan Studi Islam di Era Kontemporer. Yogyakarta: Ibtimes.
- Badan Pusat Statistik. 2018. Presentasi Perempuan Kepala Keluarga di Indonesia.
- Badan Pusat Statistik. 2019. *Produksi, Luas Panen dan Produktivitas Buah di Indonesia*. URL: <https://www.bps.go.id/site/resultT>

ab. Diakses tanggal 25 Februari 2021.

- Fadhil, M. dan Ashoer, M. 2019. Usaha Manisan Aneka Rasa Melalui Pemanfaatan Kulit Jeruk Pamelon di Desa Padanglampe Kabupaten Pangkep. *Buletin UDAYANA Mengabdikan*. 18 (3): 181-185.
- Fitri Kartika & Widyastuti, 2017. Perbandingan Metode *Microwave Hydrodistillation* (MHD) dan *Microwave Hydrodiffusion and Gravity* (MHG) Untuk Mengekstrak Minyak Atsiri Dari Kulit Jeruk. *Jurnal Reka Buana*. 2 (1): 83-88.
- Kompas.com. 2020. *Cegah Corona, Guru Besar IPB: Minum Jus Jeruk Plus Kulitnya*. <https://edukasi.kompas.com/read/2020/03/27/145731971/cegah-corona-guru-besar-ipb-minum-jus-jeruk-plus-kulitnya>. Diakses tanggal 1 Februari 2021.
- Muthmainnah, Rumah. 2021. Youtube 'Pengabdian pada Masyarakat; Pembuatan Cookies Kulit Jeruk (C-Trust) dari Kulit Jeruk Sunkist', <https://www.youtube.com/watch?v=e5ut9FvcT3Y&t=684s>.
- Muthmainnah, Yulianti. 2017. 'Distorsi Implementasi Kartu Indonesia Sehat-Penerima Bantuan Iuran: Kajian di Jakarta, Bogor, dan Depok'. 2017. *Jurnal Perempuan* Vol. 22 No. 1 (Februari). Edisi 92 Perempuan dan Kebijakan Publik. Hal 7-24.
- Muthmainnah, Yulianti. 2021. Teologi Al-Ma'un Berperspektif Feminisme: Studi Kasus Perempuan Kepala Keluarga Miskin Kota di Depok, Jakarta, dan Tangerang Selatan. 2021. *Journal Musawa*. Vol. 20 No. 2 (Juni). DOI

<https://doi.org/10.14421/musawa.2021.202.203-215>. Link

<https://ejournal.uin-suka.ac.id/pusat/MUSAWA/article/view/2517>

Perempuan, Komnas. 2021. Dinamika Perubahan Rumah Tangga Selama Masa Covid-19.

[https://komnasperempuan.go.id/uploadedFiles/webOld/file/pdf\\_file/2020/Hasil%20Survei%20Covid%2019-KP-2020\\_17.06.pdf](https://komnasperempuan.go.id/uploadedFiles/webOld/file/pdf_file/2020/Hasil%20Survei%20Covid%2019-KP-2020_17.06.pdf) Diakses tanggal 10 Juni 2021.

Pracaya. 2004. *Jeruk Manis: Varietas, Budidaya, dan Pascapanen*. Cetakan 12, Penebar Swadaya. Jakarta.

Simanjuntak, R. D. 2015. Uji Daya Terima Selai Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis* L.) dan Nilai Gizinya. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara.

UN Women. 2021. Menilai Dampak Covid-19 terhadap Gender dan Pencapaian Tujuan Pembangunan Berkelanjutan di Indonesia", [https://data.unwomen.org/sites/default/files/inline-files/Report\\_Counting%20the%20Costs%20of%20COVID-19\\_Bahasa.pdf](https://data.unwomen.org/sites/default/files/inline-files/Report_Counting%20the%20Costs%20of%20COVID-19_Bahasa.pdf). Diakses tanggal 10 Juni 2021.