

Pemanfaatan Jagung Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Putu Ayu Untuk Penguatan Produk Lokal

Risza Yunita Putri^{1✉}, Eka Puji Lestari¹, Fiqa Ayyatika Fajriyah¹, Devia Azzahra Oktaviani¹, Alvilaila¹, Rizky Safri Hansyah¹, Wakhid Setyo Bahari¹, Nada Misi Islamy¹, Cut Ellen Iftitan Ariyani¹, Hadi Prawoto¹, Annis Illa Hwa Dzati¹, Shinta Dzannuba Ahshoria¹, Zyndi Ningtyasari¹, Alief Ababiel¹

¹Universitas Muhammadiyah Semarang

Korespondensi: riszayunita@gmail.com

Diterima: 3 Januari 2022

Disetujui: 18 Januari 2022

Diterbitkan: 29 Januari 2022

Abstrak

Latar belakang: Desa Bener merupakan salah satu wilayah di Kecamatan Tenganan, Kabupaten Semarang yang terletak di kaki gunung merbabu bagian utara yang berbatasan langsung dengan Kota Salatiga. Sebagian besar masih berupa persawahan dan ladang dengan total penduduk 5939, hal ini harusnya menjadikan Desa Bener menjadi desa yang berpotensi memiliki pendapatan yang tinggi dari luas wilayah dan SDM yang dimiliki. Namun dilihat dari hasil observasi, masih banyak sekali kurangnya kesadaran dari SDM terutama petani dan pedagang untuk mengolah hasil bumi Desa Bener untuk dijadikan berbagai produk yang nilai jualnya tinggi. **Metode:** Metode yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini berupa pelatihan secara langsung mengenai pembuatan Putu Ayu Jagung yang menarik dan mudah dipahami sehingga memungkinkan untuk dipraktikkan sendiri di rumah. Tahapan yang kami lakukan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat, diantaranya adalah persiapan program pendampingan sejak persiapan, pembuatan, pengemasan dan pemasaran Putu Ayu Jagung. **Hasil:** Kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat berjalan dengan baik, masyarakat merasa senang untuk mengikuti kegiatan ini karena dapat ilmu baru yang dapat mereka kembangkan nantinya, dan melalui kegiatan pengabdian ini masyarakat diajarkan supaya bisa memanfaatkan jagung tidak hanya di jual sebagai makanan ternak tapi bisa di olah menjadi makanan yang bernilai jual. **Kesimpulan:** Kesimpulan dari pengabdian masyarakat ini yaitu para petani jagung di desa bener sudah dapat memahami dengan baik bahwa jagung tidak hanya bermanfaat untuk di jual untuk pakan ternak tapi juga dapat di olah untuk dijadikan makanan yang dapat dijual.

Kata kunci: Jagung, putu ayu, produk local, Desa Bener, Salatiga

Abstract

Background: Bener Village is one of the areas in Tenganan District, Semarang Regency which is located at the foot of Merbabu Mountain in the north which is directly adjacent to Salatiga City. Most of it is still in the form of rice fields and fields with a total population of 5939, this should make Bener Village a village that has the potential to have high income from the area and human resources it has. However, judging from the results of observations, there is still a lot of lack of awareness from human resources, especially farmers and traders to process the produce of Bener Village to be made into various products with high selling value. **Methods:** The method used in this community service activity is in the form of direct training on making Putu Ayu Corn which is interesting and easy to understand so that it is possible to practice it yourself at home. The stages we carry out in community service activities, include the preparation of mentoring programs from the preparation, manufacture, packaging, and marketing of Putu Ayu Corn. **Result:** This community service activity can run well, the community feels happy to take part in this activity because get new knowledge that they can develop later, and through this service activity the community is taught so that they can use corn not only to be sold as animal feed but can be processed into food that is worth selling. **Conclusion:** The conclusion from this community service is that corn farmers in the village of Bener have been able to understand well that corn is not only useful for selling for animal feed but can also be processed to be used as food that can be sold.

Keywords: Corn, putu ayu, local product, Bener Village, Salatiga

PENDAHULUAN

Pemberdayaan hasil bumi Desa di Indonesia merupakan salah satu masalah yang perlu diperhatikan pemerintah, peningkatan ekonomi mulai dari sektor terkecil hingga ke besar dari desa ke kota akan mempengaruhi dampak pendapatan daerah begitupun pendapatan negara [1]. Dalam kerangka otonomi daerah salah satu komponen yang perlu dikembangkan adalah wilayah pedesaan hal ini dimuat dalam Peraturan Pemerintah No 72 Tahun 2002 tentang Desa, memberikan kesempatan kepada masyarakat desa untuk mengatur dan mengurus rumah tangganya sendiri, dengan persyaratan yang diamanatkan yakni memperhatikan prinsip demokratis, peran serta masyarakat, pemerataan, keadilan, serta memperhatikan potensi dan keanekaragaman daerah [2]. Hasil bumi sebagai penyokong ekonomi Desa yang seharusnya di olah menjadi berbagai macam produk dapat menaikkan nilai daya jual, dan dapat dijadikan suatu ciri khas olahan suatu daerah. Beberapa faktor terbelakangnya desa di Indonesia karena diantaranya disebabkan faktor pendidikan rendah, kurangnya edukasi dan pelatihan, kebiasaan dalam kehidupan bermasyarakat, keterbatasan dana dan faktor-faktor lainnya [3]. Pemberdayaan adalah pembangunan yang dibuat secara demokratis, desentralistik dan partisipatoris, dengan masyarakat yang menempati posisi utama memulai, mengelola, dan menikmati pembangunan [4].

Masalah yang telah diketahui dari observasi langsung di Desa Bener membuat suatu program dengan harapan dapat meningkatkan kesadaran para penduduk Desa Bener menginovasi hasil bumi yang dihasilkan, program tersebut yaitu pembuatan putu ayu dari jagung. Mengingat jagung merupakan hasil bumi Desa Bener terbanyak nomor 2 dan belum adanya inovasi produk yang dapat menaikkan nilai jual secara signifikan. Putu ayu sendiri merupakan kue khas dari Jawa Tengah yang berasal dari kata “puthu – puthon” yang berarti bundar atau lingkaran dan “ ayu” yang berarti cantik. Putu Ayu biasanya dibuat dengan bahan dasar pandan dikukus, dengan ciri khas memiliki taburan parutan kelapa muda di atasnya, dan memiliki rasa yang manis serta gurih. Putu ayu merupakan hidangan pembuka atau pelengkap di acara – acara seperti khajatan, syukuran, nikahan atau acara lainnya.

Jagung memiliki kadar kandungan gizi yang tinggi dan bermanfaat bagi kesehatan, diantaranya 1) **mengatasi konstipasi**, jagung kaya serat yang baik untuk melancarkan pencernaan dan mengatasi konstipasi. Mengontrol gula darah. Jagung termasuk kedalam kelompok makanan dengan indeks glikemik rendah, sehingga tidak memicu lonjakan kadar gula darah, hal ini menjadikan jagung baik dikonsumsi penderita diabetes; 2) **kesehatan jantung**, kandungan vitamin E dan fitosterol dalam jagung diketahui dapat mengendalikan kadar

kolesterol dalam tubuh, sehingga dapat mencegah penyakit jantung; 3) **kesehatan mata**, jagung mengandung antioksidan karotenoid, seperti zeaxanthin dan lutein. Keduanya berperan dalam menghambat kerusakan sel mata akibat proses penuaan dan kekurangan nutrisi; 4) **untuk ibu hamil**, jagung mengandung asam folat yang dapat menutrisi dan membantu pertumbuhan serta perkembangan janin. Asam folat dibutuhkan oleh janin sebagai pembentuk sistem sel dan sistem saraf dan tulang belakang [5][6][7][8][9].

Jagung selain memiliki manfaat yang banyak dari segi kesehatan juga memiliki nilai jual yang lebih tinggi apabila dibuat olahan menjadi Putu Ayu. Masyarakat Desa Bener yang memiliki letak tempat tinggal yang strategis yaitu berada didekat pasar Kembang Sari, serta dekat dengan jalur Salatiga – Solo, membuat wilayah Desa Bener ramai pelintas dan pendatang dari daerah – daerah luar. Oleh sebab itu masyarakat Desa Bener dapat menjual Putu ayu baik secara offline dengan dititipkan ke warung – warung, membuka kios kecil, dan berjualan keliling, serta online dengan cara menerima pesanan melalui sosial media. Dari 1 buah jagung yang diolah dapat dijadikan 8 sampai 10 biji kue putu ayu, dengan pemasaran produk 1 kue putu ayu seharga Rp. 2000,00. Sehingga dari 1 buah jagung dapat menghasilkan sekitar Rp 20,000,00 untuk 10 kue Putu Ayu. Masyarakat Desa Bener dapat menambah penghasilan dari pengolahan putu ayu tersebut dengan hasil bumi Desa Bener sendiri. Jagung dapat dijual dengan 2 cara yaitu menjual dengan diolah menjadi kue putu ayu serta apabila jagung telah tua dapat dipanen, dikeringkan bijinya, lalu dijual ke tengkulak. Petani di Desa Bener dapat menjadikan jagung menjadi 2 sumber penghasilan ekonomi baik saat jagung masih muda maupun jagung sudah tua, dengan begitu petani tidak bergantung ke tengkulak untuk semua hasil pertaniannya terutama jagung.

Pemberdayaan masyarakat berupa pendampingan dapat meningkatkan kapasitas masyarakat. Melalui perencanaan dan aksi yang telah dilakukan masyarakat mampu dalam membuat putu ayu jagung yang bernilai jual lebih tinggi, yang sebelumnya hanya mampu menjual biji jagung pasca panen. Tujuan melaksanakan program putu ayu dari jagung adalah untuk meningkatkan kapasitas masyarakat dan menaikkan nilai jual jagung, Dengan memiliki kapasitas dan pengetahuan yang baik, masyarakat dapat menjual beberapa produk putu ayu jagung, dengan begitu ekonomi keluarga meningkat dan petani tidak hanya menggantungkan hidupnya dari sektor pertanian saja.

METODE

Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Bener, Kec. Tengaran, Kab. Semarang. Sasaran dari kegiatan ini adalah perangkat desa dan perwakilan dari ibu-ibu PKK

setiap dusun di Desa Bener. Metode yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini berupa pelatihan secara langsung mengenai pembuatan Putu Ayu Jagung yang menarik dan mudah dipahami sehingga memungkinkan untuk dipraktikkan sendiri di rumah. Kegiatan pengabdian meliputi beberapa tahap kegiatan.

Tahap Perencanaan

Tahap perencanaan diawali dengan pengajuan perizinan kepada Kepala Desa untuk pelaksanaan pelatihan pembuatan Putu Ayu Jagung di Balai Desa Bener. Setelah mendapatkan izin dilanjut dengan penyebaran undangan kepada saasaran yang telah ditentukan sebelumnya berupa perangkat desa dan perwakilan dari ibu-ibu PKK setiap dusun di Desa Bener. Percobaan diperlukan untuk mengetahui hasil pembuatan Putu Ayu Jagung sebelum ke tahap pelaksanaan dilihat dari rasanya dan umur simpannya bertahan berapa lama.

Tahap Pelaksanaan

Untuk pelaksanaan dilakukan pelatihan secara langsung di depan perangkat desa dan perwakilan dari ibu-ibu PKK yang sudah mendapatkan undangan. Pada kegiatan pelatihan ini dilakukan dengan demo masak proses pembuatan Putu Ayu Jagung dari bahan-bahan mentah sampai barang jadi.

Tahap Evaluasi

Akhir dari kegiatan pelatihan ini adalah kami dapat membagikan hasil dari Putu Ayu Jagung yang sudah dibuat kepada seluruh tamu undangan yang datang. Selanjutnya dilakukan diskusi tanya jawab dengan tamu undangan mengenai rasa, tekstur, warna, aroma dan tingkat kematangan dari Putu Ayu Jagung yang sudah dipresentasikan. Hal ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui seberapa besar tingkat keberhasilan capaian program pelatihan yang sudah dilakukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat merupakan suatu kegiatan yang memiliki tujuan untuk membantu masyarakat dalam berbagai aktivitas tanpa mengharapkan suatu bentuk imbalan dalam bentuk apapun. Tujuan yang akan dicapai dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat yaitu, bertambahnya kecepatan proses peningkatan dari kemampuan Sumber Daya Manusia (SDM) sesuai dengan laju pertumbuhan pembangunan. Pengabdian kepada masyarakat ini juga bentuk kegiatan yang mencakup upaya-upaya peningkatan dari kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) dalam segi wawasan, pengetahuan yang luas. Pengabdian kepada masyarakat desa ini berupa kepelatihan tentang pembuatan “Putu Ayu Jagung,” yang dimana Jagung adalah sebuah potensi yang ada di Desa Bener, Kecamatan Tenganan, Kabupaten Semarang. Kegiatan pengabdian ini dilakukan untuk melakukan pengolahan potensi desa agar kedepannya bisa dimanfaatkan dalam bidang

perekonomian untuk meningkatkan pendapatan masyarakat desa maupun potensi lokal desa ini juga baik dari segi manfaat untuk kesehatan para konsumsi. Berikut adalah tahapan yang kami lakukan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat, diantaranya yaitu:

Persiapan Pendampingan Pembuatan Putu Ayu Jagung

Tahap persiapan program pendampingan “Putu Ayu Jagung.” ini diawali dengan pendataan jenis potensi lokal apa saja yang ada di Desa Bener, Kecamatan Tenganan, Kabupaten Semarang. Gambaran tentang potensi lokal ini dimuat dalam bentuk data informasi yang diperoleh melalui wawancara kepada Ibu Galuh selaku salah satu perangkat desa dan melalui Whatsapp kepada Bapak Aries selaku Sekretaris Desa informasi ini diperoleh agar mendapatkan sebuah gambaran mengenai kondisi potensi di Desa Bener, Kecamatan Tenganan, Kabupaten Semarang. Informasi yang sudah didapat memberikan kesimpulan bahwa potensi lokal yang ada di Desa Bener, Kecamatan Tenganan, Kabupaten Semarang yaitu Jagung, maka informasi potensi lokal ini akan dikembangkan menjadi “Putu Ayu Jagung.” Dengan memanfaatkan jagung yang berasal dari potensi Desa dan “Putu Ayu Jagung.” ini juga bisa dikembangkan menjadi usaha rumahan yang akan meningkatkan pendapatan-pendapatan masyarakat setempat.

Masyarakat di Desa Bener, Kecamatan Tenganan Kabupaten Semarang sudah banyak yang menjadi pelaku wirausaha dan sudah memiliki keahlian kewirausahaan tetapi potensi lokal ini masyarakat Desa Bener, Kecamatan Tenganan Kabupaten Semarang ini belum memiliki kewirausahaan dan bagaimana untuk mengelola potensi lokal jagung ini sebagai bentuk kewirausahaan, alangkah baiknya potensi lokal ini dimanfaatkan dan diolah menjadi suatu bentuk hasil yang nantinya akan memiliki nilai manfaat yang banyak bagi masyarakat itu sendiri maupun bagi Desa Bener, Kecamatan Tenganan Kabupaten Semarang. Merujuk pada situasi dan permasalahan yang dihadapi ini KKN Unimus mengajukan beberapa alternatif dengan harapan dapat bermanfaat untuk kedepannya bagi masyarakat di Desa Bener, Kecamatan Tenganan Kabupaten Semarang.

Pendampingan pembuatan Putu Ayu Jagung

Jagung merupakan hasil potensi lokal dari Desa Bener, Kecamatan Tenganan Kabupaten Semarang. Pendampingan pembuatan “Putu Ayu Jagung” ini dilakukan di Balaidesa Desa Bener dan dihadiri oleh perangkat desa, kepala dusun, dan ketua PKK di Desa Bener. Kegiatan ini mengajak para undangan yang hadir untuk melihat tata cara pembuatan “Putu Ayu Jagung” yang dipraktikkan oleh mahasiswa KKN UNIMUS. Selain itu, ada perwakilan dari salah satu undangan yang hadir untuk ikut serta dalam praktik membuat “Putu Ayu Jagung”. Mereka yang hadir sangat berantusias dalam

kegiatan demo masak pembuatan “Putu Ayu Jagung” ini. Ada beberapa orang yang bertanya terkait manfaat dari jagung dan tata cara pembuatan “Putu Ayu Jagung” yang belum jelas. Dengan adanya pertanyaan-pertanyaan itu, bisa disimpulkan bahwa mereka tertarik dan kritis dalam kegiatan demo masak pembuatan “Putu Ayu Jagung” ini.



Gambar 1. Pembuatan Putu Ayu Jagung

Harapan dari kegiatan demo masak “Putu Ayu Jagung” adalah agar masyarakat di Desa Bener bisa memanfaatkan potensi lokal yang ada dan dapat mengembangkannya menjadi suatu usaha rumahan yang bisa menjadi penghasilan tambahan bagi masyarakat desa. “Putu Ayu Jagung” juga bisa dibuat oleh ibu rumah tangga yang memiliki waktu luang lebih dan ingin memiliki penghasilan tambahan, karena proses pembuatannya tidak begitu rumit, bahan-bahannya sederhana, dan mudah di dapatkan. Selain untuk memanfaatkan potensi lokal, kegiatan demo masak ini juga akan membuat UMKM di Desa Bener bertambah.



Gambar 2. Pendampingan pembuatan Putu ayu jagung

Penjelasan manfaat pembuatan “Putu Ayu Jagung.”

Putu Ayu umumnya berwarna hijau yang terbuat dari pandan, sehingga perlu memberikan inovasi untuk membuat “Putu Ayu Jagung” yang berwarna kuning karena terbuat dari sari jagung. Hal ini dilakukan agar masyarakat dapat memanfaatkan potensi lokal yang ada dan dapat menambah nilai jual karena berbeda dari Putu Ayu yang biasanya. Putu Ayu Jagung ini selain memiliki warna yang mencolok juga memiliki rasa manis yang unik karena terbuat dari sari jagung. Dari teksturnya lebih padat namun masih ringan walau tak seringan putu ayu biasa. Dari beberapa kelebihan yang ada pada “Putu Ayu Jagung” maka akan membuat “Putu Ayu Jagung” memiliki nilai jual yang lebih tinggi dan banyak diminati oleh masyarakat.

Manfaat pembuatan “Putu Ayu Jagung” untuk kesehatan [10], berdasarkan kandungan nutrisinya dapat melawan beberapa penyakit seperti melawan kanker, mencegah anemia, sebagai sistem imun, sumber asam linoleat, sumber kalium, sumber vitamin sumber asam pentotenat (vitamin B5), sumber asam folat, sumber beta karoten, sumber serat, sumber mineral, sumber protein, dan sumber pigmen fenolik flavonoid.



Gambar 3. Hasil pembuatan Putu Ayu Jagung

Pendampingan pengemasan “Putu Ayu Jagung”

Kemasan dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (2000:537) berarti hasil mengemas/bungkus pelindung barang dagangan. Kemasan atau packaging adalah ilmu, seni dan teknologi yang bertujuan untuk melindungi sebuah produk saat akan dikirim, disimpan atau diujakan atau bisa juga suatu proses produksi yang bertujuan untuk mengemas. Menyatakan kemasan dapat didefinisikan sebagai kegiatan merancang dan memproduksi wadah atau bungkus suatu produk. Kemasan meliputi tiga hal yaitu [11] kemasan memenuhi syarat keamanan dan manfaat. Kemasan melindungi produk dalam perjalanannya dari produsen ke konsumen. produk yang dikemas biasanya lebih bersih, menarik dan material yang tahan terhadap kerusakan yang disebabkan oleh cuaca dan kondisi perjalanan [12]. Kemasan dapat membantu program pemasaran. Melalui kemasan identifikasi produk menjadi lebih efektif dan dengan sendirinya mencegah pertukaran oleh produk lain. Kemasan merupakan suatu cara untuk meningkatkan penghasilan atau omset. Oleh karena itu harus membuat kemasan semenarik mungkin. Dengan kemasan yang menarik akan memikat perhatian konsumen untuk membeli produk. Selain itu, kemasan juga mengurangi kemungkinan kerusakan produk dan memberikan kemudahan dalam pengiriman [11].

Bentuk kemasan yang digunakan untuk mengemas “Putu Ayu Jagung” adalah dengan menggunakan mika karena bentuknya yang sederhana dan transparan membuat bentuk asli dari “Putu Ayu Jagung” tetap terlihat dan ketika di pasarkan atau dijual kepada masyarakat bisa memiliki nilai jual yang bagus. Selain itu, “Putu Ayu Jagung” dikemas dengan mika agar terlihat lebih rapi, bersih, dan higienis.



Gambar 4. Kemasan “Putu Ayu Jagung”

Melalui kegiatan pengabdian ini masyarakat diajarkan supaya bisa memanfaatkan jagung tidak hanya di jual sebagai makanan ternak tapi bisa di olah menjadi makanan yang bernilai jual.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat menambah pengetahuan, bagi masyarakat terutama dari petani jagung serta mendapat pengetahuan tentang pembuatan kue yang berbahan dasar jagung. Masyarakat dapat mempraktekkan ilmu yang mereka dapat untuk dijadikan lapangan pekerjaan baru serta dapat dijual untuk membantu ekonomi rumah tangga. Selain itu, masyarakat petani jagung sudah dapat memahami dengan baik bahwa jagung tidak hanya bermanfaat untuk di jual untuk pakan ternak tapi juga dapat di olah untuk dijadikan makanan yang dapat dijual.

REKOMENDASI

Harapan pengabdian masyarakat bagi masyarakat Desa Bener agar terus belajar dan mengembangkan ilmu yang sudah di pelajari dan pengalaman yang telah mereka dapat bisa di jadikan sumber penghasilan bagi mereka untuk membantu ekonomi rumah tangga.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami berterimakasih kepada lembaga penelitian dan pengabdian masyarakat Universitas Muhammadiyah Semarang yang telah memberikan dukungan berupa proses perizinan dan pengenalan penulis kepada desa Bener, Salatiga. Kami juga berterimakasih kepada semua perangkat desa bener dan kecamatan tengaran kota salatiga yang telah membantu dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini.

REFERENSI

- [1] A. Rahayu, “Pembangunan perekonomian nasional melalui pemberdayaan masyarakat desa,” 2007.
- [2] I. Ulumiyah, “Peran Pemerintah Desa Dalam Memberdayakan Masyarakat Desa (Studi Pada Desa Sumberpasir Kecamatan Pakis Kabupaten Malang),” *J. Adm. Publik Mhs. Univ. Brawijaya*, vol. 1, no. 5, pp. 890–899, 2013.
- [3] S. Lestari, “Pengembangan Desa Wisata Dalam Upaya Pemberdayaan Masyarakat,” 2009.
- [4] A. P. Mujianto, “Modul KKN Tematik Desa

- Membangun Pemberdayaan Masyarakat Desa,” *Modul KKN Temat. Desa Membangun Pemberdaya. Masy.*, vol. 1, no. 2, pp. 1–20, 2019.
- [5] S. Almatsier, *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama., 2003.
- [6] N. Aini, *Teknologi Fermentasi pada Tepung Jagung*. Yogyakarta: Graha Ilmu, 2013.
- [7] S. N. Amalia, Rimbawan, and M. Dewi, “Nilai Indeks Glikemik Beberapa Jenis Pengolahan Jagung Manis (*Zea mays saccharata* Sturt),” *Jurnal Gizi dan Pangan*, vol. 6, no. 1, pp. 36–41, 2011.
- [8] Badan Litbang Pertanian, *Aneka Olahan Jagung*. Jakarta: IAARD Press, 2012.
- [9] H. Budiman, *Budidaya Jagung Organik*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press., 2013.
- [10] E. Efendi, “12 Manfaat Jagung,” 2015.
- [11] M. N. Syukrianti, “Peranan Packaging dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen,” *J. Sos. Hum.*, vol. 8, no. 2, pp. 1–11, 2015.
- [12] KBBI, “Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI),” 2016.