

## Penggunaan Mesin Sebagai Upaya Peningkatan Produktivitas Pembuatan Enting Jahe dan Enting Kacang di Kampung Kungkuk Kota Wisata Batu Provinsi Jawa Timur

*(Use of Machines as an Effort to Increase Productivity of Making Ginger and Peanut Enting in Kungkuk Village, Batu Tourism City, East Java Province)*

Karunia Setyowati Suroto<sup>1\*</sup>, Muhamad Rifa'i<sup>2</sup>, dan Retno Ayu Dewi Novita<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Tribhuwana Tungga Dewi

<sup>2</sup> Program Studi Ilmu Administrasi Negara, Fak. Ilmu Sosial dan Politik, Univ. Tribhuwana Tungga Dewi

<sup>3</sup> Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Tribhuwana Tungga Dewi

### ARTICLE INFO

#### Article history

Received : 11 July 2021

Revised : 21 November 2021

Accepted : 10 December 2021

#### DOI :

<https://doi.org/10.33366/jast.v5i2.2591>

#### Keywords :

*milling; packaging; productivity; tools*

#### \*e-mail corresponding author :

karunia.unitri@gmail.com

### ABSTRAK

Pengabdian Masyarakat ini mengangkat Usaha Enting Jahe dan Enting Kacang Dusun Kungkuk Desa Punten Kecamatan Bumiaji Kota Batu. Desa yang terkenal dengan pertanian apel, salah satunya Desa Punten. Dengan kondisi cuaca yang dingin, membuat apel tumbuh subur di daerah tersebut dan sebagai salah satu mata pencaharian warga dusun Kungkuk. Selama 5 tahun (2005-2010) terjadi penurunan produksi komoditas apel yang membawa dampak sosial seperti para anak petani apel yang sekolah tidak dapat melanjutkan pendidikan dan terpaksa menghentikan jenjang pendidikannya pada tingkat SMP ataupun SMA, karena sudah tidak ada lagi biaya untuk melanjutkan pendidikan. Fenomena semacam ini memacu ibu Yayuk Murniwati untuk mendirikan usaha olahan produk non-apel berupa enting yaitu enting jahe dan enting kacang. Namun, usaha ini masih belum berkembang dikarenakan keterbatasan modal dan mesin yang dimiliki. Metode yang akan diterapkan yaitu metode pemberdayaan masyarakat kelompok ibu rumah tangga dalam upaya peningkatan produktivitas dan kemandirian mitra secara ekonomi, sosial melalui usaha penyuluhan dan pendampingan. Bantuan ataupun pengenalan alat berupa mesin penggiling jahe dan kacang untuk proses pembuatan enting serta mesin pengemasan sangat membantu mereka dalam memajukan dan mengembangkan usaha.

### PENERBIT

#### UNITRI PRESS

Jl. Telagawarna, Tlogomas-  
Malang, 65144, Telp/Fax:  
0341-565500



This is an open access article under the [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/). Any further distribution of this work must maintain attribution to the author(s) and the title of the work, journal citation and DOI. [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)

### ABSTRACT

*This Community Service raises the business of Enting Ginger and Enting Kacang, Dusun Kungkuk, Punten Village, Bumiaji District, Batu City. The village is famous for its apple farming, one of which is Punten Village. With cold weather conditions, making apples thrive in the area and as one of the livelihoods of the residents of Kungkuk hamlet. For five years (2005-2010), there was a decline in the production of apple commodities which brought social impacts such as the children of apple farmers who went to school unable to continue their education and were forced to stop their education at the junior high or high school level, because there was no more money to continue their education. This kind of phenomenon spurred Mrs. Yayuk Murniwati to establish a non-apple product processing business in the form of enting, namely ginger and peanut enting. However, this business is still not developed due to limited capital and machines owned. The method to be applied is the method of community empowerment for homemakers to increase the productivity and independence of partners economically and socially through counseling and mentoring efforts. Assistance or introduction of tools in ginger and peanut grinding machines for making entings and packaging machines helped them advance and develop their business.*

**Cara Mengutip :** Suroto, K. S., Rifa'i, M., Novita, R.A.D. (2021). Penggunaan Mesin Sebagai Upaya Peningkatan Produktivitas Pembuatan Enting Jahe dan Enting Kacang di Kampung Kungkuk Kota Wisata Batu Provinsi Jawa Timur. *JAST : Jurnal Aplikasi Sains dan Teknologi*, 5(2), 84-91. doi: <https://doi.org/10.33366/jast.v5i2.2591>

## 1. PENDAHULUAN

Dusun Kungkuk, Desa Punten, Kecamatan Bumiaji, Kota Batu adalah desa yang terkenal dengan pertanian apel. Pertanian apel di Desa Punten sangat maju dan tumbuh subur. Apel di Dusun Kungkuk merupakan salah satu sumber mata pencaharian warga dusun Kungkuk. Seiring dengan berkembangnya teknologi pertanian penggunaan pestisida kimiawi menimbulkan dampak negatif terhadap pertumbuhan tanaman karena hama akan menjadi resistensi. Selain itu menyebabkan musuh alami menjadi berkurang dan menyebabkan timbulnya jenis hama baru [1]. Dampak langsung yang didapat adalah penurunan komoditas apel. Selama lima tahun yaitu pada tahun 2005 hingga 2010 telah terjadi penurunan produksi apel. Pada tahun 2005 produksi apel mencapai 3.430.116 kg, namun pada tahun 2010 mengalami penurunan produksi menjadi 2.577.949 kg [2]. Penurunan produksi apel bisa terjadi karena adanya ketidakpastian cuaca serta perubahan suhu yang semakin meningkat sehingga mengakibatkan tanaman apel tidak dapat berproduksi dengan optimal. Hal ini dapat menyebabkan terjadinya krisis ekonomi di kehidupan petani apel dusun Kungkuk diantaranya banyaknya pengangguran dan kurangnya lapangan pekerjaan. Sehingga para anak petani apel yang sekolah tidak dapat lagi melanjutkan pendidikan dan terpaksa harus menghentikan pendidikan di tingkat SMP ataupun SMA, karena sudah tidak ada lagi biaya untuk melanjutkan pendidikan. Kota Batu memiliki potensi yang besar terutama pengembangan di bidang pertanian sekaligus kota wisata, oleh karena itu anak petani apel yang gagal sekolah mencoba bangkit lagi dari keterpurukan ekonomi yang ada dengan berusaha membuat produk-produk makanan yang menjadi oleh-oleh khas Kota Wisata Batu dengan mengandalkan kearifan lokal dan potensi dusun Kungkuk. Saat ini banyak UMKM yang bergerak di berbagai bidang makanan berbasis produk lokal [3]. Hampir semua komoditas pertanian di Indonesia dapat diolah menjadi bahan pangan, salah satunya kacang tanah [4]. Enting pada umumnya terbuat dari kacang tanah dan memiliki rasa gurih karena adanya kacang tanah [5]. Adanya variasi dengan jahe dapat menjadi alternatif pilihan rasa lainnya.

Kelompok Usaha Srikandi dipimpin oleh Yayuk Murniwati memiliki berbagai permasalahan yaitu tingkat pendapatan keluarga dari para pemproduksi masih rendah, tingkat pendidikan masih rendah, sehingga pilihan pekerjaan untuk mereka sangat terbatas. Selain itu, ketrampilan yang dimiliki selama ini masih terbatas dan penguasaan skill, modal serta teknologi juga sangat terbatas. Kelompok Usaha Srikandi dalam mengolah enting jahe dan enting kacang masih menggunakan proses produksi secara manual dan tradisional, dan belum adanya pembukuan usaha yang baik dalam hal manajemen keuangan. Atas dasar adanya keinginan mendapatkan tambahan pendapatan keluarga maka membentuk suatu usaha pengolahan bersama dengan mengandalkan kearifan lokal dan potensi dusun Kungkuk sehingga dapat menunjang ekonomi keluarga. Pengembangan usaha kecil mikro sangat penting bagi perkembangan perekonomian sehingga perlu dioptimalkan potensi-potensi untuk peningkatan kesejahteraan masyarakat khususnya rumah tangga [6] [7] [8].

Sampai saat ini, usaha kelompok ini telah berkembang. Jaringan informasi yang baik antar anggota telah memberikan dampak baik bagi perkembangan usaha tiap anggota

kelompok. Oleh karena itu, kegiatan ini ingin mewujudkan kekompakan Kelompok Usaha Srikandi melalui kunjungan dan monitoring secara berkelanjutan, dalam rangka menggugah semangat para anggota mitra terutama kaum ibu rumahtangga untuk lebih berperan aktif pada usaha produksi usaha enting tersebut. Selain itu akan dilakukan penyuluhan dan pelatihan mengenai cara membuat enting jahe dan enting kacang dengan menggunakan alat penggiling mesin yang dapat mempercepat produksi. Tim PKM menjelaskan cara penggunaan mesin dan perawatannya serta proses penggilingan jahe dan kacang dengan menggunakan teknologi mesin. Supaya ketrampilan dalam pembuatan produk enting kawang dan enting jahe pada Kelompok Usaha Srikandi bisa lebih meningkat. Bantuan mesin penggiling kacang dan jahe dapat mempercepat proses produksi usaha enting jahe dan enting kacang. Selain itu, juga akan diberikan penyuluhan dan pelatihan pengemasan. Oleh karena itu pada diperlukan bantuan mesin produksi, penggiling enting jahe dan kacang serta penyuluhan dan pelatihan dibidang pengemasan.

## 1. METODE KEGIATAN

Metode studi kasus digunakan untuk menentukan tempat kegiatan. Lokasi pelaksanaan yang dipilih yaitu Dusun Kungkuk, Punten Batu dengan nama kelompok usaha Srikandi. Waktu pelaksanaan 8 bulan. Permasalahan yang utama dihadapi Kelompok Usaha Srikandi dibidang produksi adalah rendahnya ketrampilan dan penguasaan teknologi mesin penggiling enting jahe dan kacang. Selama ini Kelompok Usaha Srikandi masih menggunakan peralatan tradisional seperti : penggorengan (wajan), entong, kompor. Serta proses pembuatannya masih sangat sederhana yaitu dengan cara disangrai diwajan penggorengan. Langkah-langkah yang dilakukan oleh tim PKM dalam menghadapi permasalahan Kelompok Usaha Srikandi adalah dengan perkenalan seluruh Tim PKM dengan Kelompok Usaha Srikandi, mendengarkan permasalahan yang dikeluhkan oleh Kelompok Usaha Srikandi dan memberikan pendekatan serta solusi yang bisa ditawarkan melalui kesepakatan bersama. Kemudian Tim PKM akan memberikan bantuan mesin penggiling dan mesin pengemasan jahe dan kacang serta memberikan penyuluhan dan pelatihan cara menggunakan mesin dan perawatan mesin.



**Gambar 1.** Pelatihan Pembuatan Enting Kacang Kelompok Usaha Srikandi

## 2. KARYA UTAMA

Program pendampingan dan pembimbingan teknis akan dilaksanakan pada Kelompok Srikandi. Kegiatan PKM dilakukan untuk mengatasi 2 persoalan utama yang menjadi fokus dalam upaya pemecahan masalah mitra, yaitu bidang produksi dan pengemasan. Upaya pemecahan masalah melalui bantuan mesin produksi, penggiling enting jahe dan kacang serta penyuluhan dan pelatihan mengenai teknik pengemasan yang baik. Industri pembuatan enting kacang dan enting jahe yang dirintis oleh Kelompok Usaha Srikandi telah berjalan dari beberapa tahun yang lalu dan hingga kini masih berproduksi. Namun demikian, industri tersebut masih terhambat oleh kegiatan produksi dan pemasaran yang belum maksimal, yaitu belum adanya penggunaan mesin produksi agar efisien serta pengemasan. Hal itu menyebabkan pengembangan usaha terhambat sehingga pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pendampingan sekaligus memberikan pemecahan masalah mengenai teknik pengolahan dengan menggunakan mesin penggilingan dan teknik pengemasan.

Pendampingan pada usaha enting jahe dan enting kacang kelompok usaha Srikandi dilakukan dengan ikut terlibat langsung dalam proses pengolahan dan proses produksi. Dari hasil pendampingan diketahui bahwa teknologi yang digunakan dalam produksi enting jahe dan enting kacang masih tergolong sederhana karena tidak melibatkan mekanisasi peralatan pada setiap proses produksi. Pembuatan enting jahe dan enting kacang dilakukan dengan menggunakan alat penggorengan (wajan), entong, kompor. Serta proses pembuatannya masih sangat sederhana yaitu dengan cara disangrai diwajan penggorengan. Jika melihat proses produksinya, cara pembuatan enting jahe dan enting kacang tersebut relatif mudah dan tidak memerlukan keahlian khusus. Namun, melalui kegiatan pengabdian ini, Kelompok Usaha Srikandi mendapatkan mesin pengolah enting berupa mesing penggilingan, sehingga proses produksi menjadi lebih efektif dan produktivitas meningkat. Selain proses produksi juga dilakukan pendampingan pada pengemasan menggunakan alat mesin sealer pres injak. Selama ini pengemasan enting jahe dan enting kacang pada kelompok usaha Srikandi masih sangat sederhana yaitu menggunakan plastik mika yang kemudian ditutup menggunakan selotip.



**Gambar 2.** Mesin Penggiling Jahe dan Kacang



**Gambar 3.** Pengemasan Enting Jahe dan Kacang

Proses pendampingan yang telah dilakukan pada kegiatan ini adalah dimulai dari proses produksi pembuatan enting jahe dan enting kacang hingga pada proses pengemasan. Pembuatan enting jahe yaitu pertama giling jahe hingga halus. Kemudian sangrai kelapa parut kemudian jahe dimasukkan kedalam wajan menggunakan api kecil, aduk hingga warna kecoklatan kemudian dinginkan sebentar. Kemudian gula pasir dipanaskan di wajan hingga gula meleleh lalu masukkan kelapa parut dan jahe yang telah disangrai. Jika sudah tercampur merata semua dipindahkan kedalam wadah untuk dicetak. Diamkan dalam ruangan sampai tidak panas dan dipotong-potong.

Pembuatan enting kacang tidak jauh berbeda dengan enting jahe yaitu kacang tanah disangrai hingga kulit kacang terkelupas. Kemudian kelupas kulit kacang tanah kemudian kacang tanah digiling. Kemudian gula pasir dipanaskan di wajan hingga gula meleleh lalu kacang yang sudah digiling dimasukkan kemudian diaduk-aduk dan ditambahkan margarin. Jika sudah tercampur merata semua dipindahkan kedalam wadah untuk dicetak. Diamkan dalam ruangan sampai tidak panas dan dipotong-potong. Setelah itu enting jahe dan kacang dapat dikemas dengan memasukkan kedalam plastik kemudian dipres menggunakan mesin sealer pres injak.



**Gambar 4.** Tim Abdimas UNITRI dan Kelompok Wanita Srikandi

Proses pendampingan yang telah dilakukan pada kegiatan ini adalah dimulai dari proses produksi pembuatan enting jahe dan enting kacang hingga pada proses pengemasan. Pembuatan enting jahe yaitu pertama gula pasir dipanaskan hingga mencair kemudian masukkan wijen. Setelah itu masukkan gilingan jahe yang sudah halus dan kelapa parut yang telah disangrai, aduk hingga warna kecoklatan kemudian dinginkan sebentar. Kemudian gula pasir dipanaskan di wajan hingga gula meleleh lalu kelapa parut dan jahe yang telah disangrai dimasukkan. Jika sudah tercampur merata semua dipindahkan kedalam wadah untuk dicetak. Diamkan dalam ruangan sampai tidak panas dan dipotong-potong.

Pembuatan enting kacang tidak jauh berbeda dengan enting jahe yaitu kacang tanah disangrai hingga kulit kacang terkelupas. Kemudian kelupas kulit kacang tanah kemudian kacang tanah digiling. Kemudian gula pasir dipanaskan di wajan hingga gula meleleh lalu masukkan wijen setelah itu kacang yang sudah digiling dan kelapa parut yang telah disangrai dimasukkan kemudian diaduk-aduk. Jika sudah tercampur merata semua dipindahkan kedalam wadah untuk dicetak. Diamkan dalam ruangan sampai tidak panas dan dipotong-potong. Setelah itu enting jahe dan kacang dapat dikemas dengan memasukkan kedalam plastik kemudian dipres menggunakan mesin sealer pres injak.

### 3. ULASAN KARYA

Di masa depan kelompok usaha Srikandi yang mengolah enting jahe dan enting kacang sudah memiliki alat penggilingan yang dapat membantu produksi enting jahe dan enting kacang sehingga lebih efisien dalam hal waktu produksi dan dapat memproduksi enting kacang dalam jumlah yang banyak sehingga efektif dan efisien. Mengingat peluang pasar yang cukup tinggi karena permintaan yang cukup banyak. Walaupun usaha yang dijalankan masih berskala kecil, kedepannya diharapkn agar usaha ini dapat maju dan berkembang lebih baik lagi dengan melakukan perluasan pasar. Adanya alat pengemasan juga dapat memberikan nilai tambah bagi enting jahe dan enting kacang. Pengemasan yang baik dapat membuat enting jahe dan enting kacang lebih menarik dan memiliki tambahan nilai ekonomi. Menurut [9], kemasan memiliki dua fungsi yaitu fungsi protektif dan fungsi promosional. Fungsi Protektif berkaitan mengenai proteksi produk dari lingkungan luar yang dapat merusak kualitas produk sehingga pembelian produk yang rusak atau cacat tidak perlu ditanggung oleh konsumen. Kemasan juga memiliki fungsi promosional yaitu sebagai sarana promosi dengan membuat kemasan yang terbaik dan menarik sehingga dapat menarik minat konsumen [10]. Kemasan tidak saja sebagai dapat melindungi produk tetapi juga sebagai media promosi [11].

Semua proses produksi tersebut dikelola oleh masyarakat, khususnya Kelompok Usaha Srikandi. Harapan besar kemudian muncul agar usaha Kelompok Srikandi dapat terus berkembang menjadi *home industry* yang besar dan dapat mensejahterahkan masyarakat sekitar sehingga dapat meningkatkan pertumbuhan ekonomi di wilayah tersebut. Selain itu, peluang untuk mengolah produk enting jahe dan enting kacang masih memiliki peluang besar di pasaran dengan menggunakan kearifan lokal. Usaha ini juga

dapat menopang ekonomi rumah tangga jika komoditas apel di wilayah tersebut sedang tidak menguntungkan. Adanya usaha enting jahe dan kacang dapat menjadi sumber pendapatan lain yang dapat memberikan kesejahteraan secara ekonomi. Selain itu dapat menjadi salah satu oleh-oleh khas Kota Batu selain produk olahan apel.

Pengembangan usaha kecil mikro sangat penting salah satunya usaha enting kacang dan enting jahe milik bu Yayuk. Menurut [12], adanya usaha kecil mikro memiliki peran sangat penting dalam kehidupan masyarakat kecil yaitu (1) sebagai sarana untuk menghilangkan masyarakat dari kemiskinan, (2) sarana untuk pemerataan tingkat perekonomian masyarakat, (3) memberikan devisa bagi negara. Oleh karena itu pengabdian masyarakat untuk membantu pengembangan usaha kecil mikro sangat penting untuk dilakukan.

#### **4. DAMPAK DAN MANFAAT KEGIATAN**

Dampak dan manfaat dari kegiatan ini yaitu menumbuhkan semangat para anggota mitra terutama kaum ibu rumah tangga untuk lebih berperan aktif pada usaha produksi usaha enting tersebut. Selain itu adanya pendampingan selama proses produksi hingga pengemasan membuat usaha enting jahe dan kacang Kelompok Usaha Srikandi menjadi produk yang enak, menarik, dan disukai oleh konsumen.

#### **5. KESIMPULAN**

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian di Kelompok Srikandi adalah pendampingan dan pendidikan masyarakat yang telah direncanakan sebelumnya dapat berjalan dengan baik. Hal itu terbukti dengan tercapainya tujuan kegiatan, yaitu melakukan pendampingan dalam pembuatan produksi enting jahe dan enting kacang dengan menggunakan alat mesin penggilingan. Selain itu penyuluhan dan praktek mengenai teknik pengemasan enting jahe dan enting kacang menggunakan alat. Diharapkan di masa depan penggunaan alat penggilingan dapat meningkatkan produktivitas dalam pembuatan enting kacang dan enting jahe serta pengemasan enting jahe dan enting kacang yang lebih modern sehingga dapat memberikan nilai tambah terhadap produk.

#### **6. UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terima kasih kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat (DRPM) Deputi Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset dan Teknologi, rektor Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang, Dewan Pembina dan Pengawas Yayasan Bina Patria Nusantara, dan Tim Abdimas Kampung Kungkuk.

#### **7. DAFTAR PUSTAKA**

- [1] F. S. Wardani, A. S. Leksono, and B. Yanuwadi, "Efek Blok Refugia (*Ageratum conyzoides*, *Ageratum houstonianum*, *Commelina diffusa*) Terhadap Pola Kunjungan Arthropoda di Perkebunan Apel Desa Poncokusumo," *J. Biotropika*, vol. 1, no. 4, pp. 134–138, 2013.
- [2] Fahriyah, H. Santoso, and S. Sabita, "Dampak perubahan iklim terhadap produksi

- dan pendapatan usahatani apel (*Malus sylvestris L.*),” *AGRISE*, vol. XI, no. 3, pp. 189–194, 2011.
- [3] M. B. Sucipto, “Analisis strategi manajemen persediaan bahan baku dalam upaya untuk mengoptimalkan volume produksi pada UD. Kuda Terbang,” *Ris. Mhs. Ekon.*, vol. 2, no. 3, pp. 386–402, 2015.
- [4] N. M. Ginting, “Analisis nilai tambah pengolahan kacang tanah menjadi kacang sihobuk,” *Maj. Ilm. Methodagro*, vol. 5, no. 1, pp. 66–72, 2019.
- [5] A. A. Ismayasari, Wahyuningsih, and O. Paramita, “Studi Eksperimen Pembuatan Enting-Enting Dengan Bahan Dasar Kedelai Sebagai Bahan Pengganti Kacang Tanah,” *Food Sci. Culin. Educ. J.*, vol. 1, no. 1, pp. 56–64, 2014.
- [6] F. D. Anggraeni, I. Hardjanto, and A. Hayat, “Pengembangan Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (UMKM) Melalui Fasilitasi Pihak Eksternal Dan Potensi Internal,” *J. Adm. Publik*, vol. 1, no. 6, pp. 1286–1295, 2013.
- [7] A. D. Ananda and D. Susilowati, “Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Berbasis Industri Kreatif di Kota Malang,” *J. Ilmu Hukum dan Ilmu Ekon.*, vol. X, no. X, pp. 120–142, 2019.
- [8] M. S. Wahyudi, “Model Pengembangan Usaha Kreatif Masyarakat Desa,” *Semin. Nas. Kewirausahaan dan Inov. Bisnis II 2012*, no. September, 2012.
- [9] M. E. Apriyanti, “Pentingnya Kemasan terhadap Penjualan Produk Perusahaan,” *Sosio e-kons*, vol. 10, no. 1, p. 20, 2018, doi: 10.30998/sosioekons.v10i1.2223.
- [10] A. N. Mufreni, “Pengaruh Desain Produk, Bentuk Kemasan Dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen,” *J. Ekon. Manaj.*, vol. 2, no. 2, pp. 48–54, 2016.
- [11] T. Susetyarsi, “Kemasan Produk Ditinjau Dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan Dan Pelabelan Pada Kemasan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian Pada Produk Minuman Mizone Di Kota Semarang,” *J. Stie Semarang*, vol. 4, no. 3, p. 19, 2012.
- [12] Kadeni and N. Srijani, “Peran UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat,” *Equilib. J. Ilm. Ekon. dan Pembelajarannya*, vol. 8, no. 2, p. 191, 2020, doi: 10.25273/equilibrium.v8i2.7118.