

**PKM PENINGKATAN KEMAMPUAN PENGOLAHAN PRODUK HASIL PERIKANAN  
BAGI ISTRI NELAYAN DAN IBU RUMAH TANGGA DESA BATU PUTIH**

*CPP ENHANCEMENT PROCESSING ABILITY OF FISHERIES PRODUCTS FOR  
FISHERMAN WIVES AND HOUSEWIVES OF BATU PUTIH VILLAGE*

**Suwarjoyowirayatno<sup>1)</sup>, Mita Gebriella Inthe<sup>1)</sup>, Muh. Syukri Sadimantara<sup>2)</sup>,  
Sakir<sup>2)</sup>, Tri Daniningsih<sup>3)</sup>**

<sup>1)</sup>Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan  
Universitas Halu Oleo

Email : [soerdjojoes@uho.ac.id](mailto:soerdjojoes@uho.ac.id)

<sup>2)</sup>Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian  
Universitas Halu Oleo

<sup>3)</sup>Penyuluh Kementerian Kelautan dan Perikanan  
Universitas Halu Oleo

**ABSTRAK**

Desa Batu Putih merupakan salah satu desa yang berada di kawasan pesisir Kecamatan Kolono Timur Kabupaten Konawe Selatan Provinsi Sulawesi Tenggara. Seperti kawasan pesisir pada umumnya, desa ini memiliki potensi besar dibidang hasil perikanan. Potensi ini kurang dimanfaatkan dengan baik, dimana ketika musim panen tiba, ikan hasil tangkapan melimpah, tetapi tidak semua ikan hasil tangkapan termanfaatkan dengan baik, bahkan terbuang karena mengalami kerusakan, sedangkan pada musim paceklik, ikan sulit untuk diperoleh, sehingga masyarakat kekurangan bahan pangan sumber protein untuk dikonsumsi. Hal ini disebabkan karena kurangnya pengetahuan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan untuk mempertahankan mutu dan daya simpannya. Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat Desa Batu Putih khususnya istri nelayan dan ibu rumah tangga terhadap cara penanganan, pengolahan dan pemasaran produk hasil perikanan. Metode yang dilakukan berupa pemberian materi, pelatihan dan praktek. Hasil data yang diperoleh bahwa 86% peserta belum pernah mengikuti pelatihan pengolahan produk perikanan dan 14% sudah pernah. Data peserta yang pernah membuat produk perikanan diketahui 66,7% peserta belum pernah membuat bakso ikan, 19% sudah pernah sekali dan 14,3% sudah pernah lebih dari sekali, sedangkan untuk produk pempek, keripik teri, amplang ikan, manisan rumput laut dan jus mangga rumput laut 100% peserta belum pernah membuatnya. Olehnya itu pelatihan ini sangat tepat diberikan kepada masyarakat untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilannya. Hasil dari penyuluhan ini yaitu masyarakat memperoleh peningkatan pengetahuan mengenai penanganan pasca tangkap, pengolahan produk hasil perikanan, kemasan, legalitas dan pemasaran produk, serta peningkatan keterampilan dengan melakukan praktek pembuatan produk-produk hasil perikanan secara langsung.

**Kata kunci:** Desa Batu Putih, hasil perikanan, pelatihan, praktek, produk.

***ABSTRACT***

Batu Putih is village is located in coastal area of East Kolono Subdistrict, South Konawe Regency, Southeast Sulawesi Province. As a coastal area, this village has good potential in fisheries products. This potential is not utilized well, when the fish catches are abundant, but not all fishes was utilized properly, even wasted due to damage, whereas if fishes was difficult to obtained, so that people lack of protein sources for consumption. This happened because lack of the knowledge of the community in processing fisheries products to maintain their quality and storability. The Community Partnership Program (CPP) aims to provide knowledge and skills to the fisherman wives and housewives of Batu Putih Village on how to handling, processing and marketing of fisheries products. The program is conducted using action research method consist of giving presentation, training and practice. The results of the data obtained that 86% of participants have never attended training in fisheries processing product and 14% have already been. Data from participants who have made fisheries products is known that 66.7% of participants have never made fish meatballs, 19% have been once and 14.3% have been more than once, while for Pempek products, anchovies chips, amplang fish, candied seaweed and seaweed mango juice was 100% of participants have never made it. Therefore, this program was very appropriate given to the community to improve their knowledge and skills. The result of this program is that the community gets an increased in knowledge about post-catch handling, processing fisheries products, packaging, product legality, marketing, and improving skills by practicing to made of fisheries products directly.

***Keywords:*** Batu Putih Village, fishery products, training, practice.

## **1. PENDAHULUAN**

Desa Batu putih merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Kolono Timur, Kabupaten Konawe Selatan. Desa Batu putih memiliki luas wilayah 19,66 Km<sup>2</sup> atau 16% dari total wilayah Kecamatan Kolono Timur dan menjadi desa terluas di kecamatan ini. Jumlah penduduk Desa Batu Putih pada Tahun 2016 sebanyak 311 jiwa. Desa Batu Putih merupakan desa pesisir dimana seluruh wilayahnya bersinggungan langsung dengan laut (BPS, 2017).

Daerah pesisir identik dengan komoditi hasil lautnya, salah satunya hasil tangkapan ikan untuk dijual dan dikonsumsi sehari-hari. Potensi desa Batu Putih dalam bidang perikanan dan kelautan sangat besar, dimana sebagian besar masyarakatnya bekerja sebagai nelayan. Produksi ikan dilihat dari sektor perikanan tangkap di Kabupaten Konawe Selatan cukup bervariasi. Menurut data dari Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Konawe Selatan pada tahun 2017 total produksi hasil tangkapan pada bubu ikan karang pada desa Batu Putih mencapai 2.016 – 3.276 kg pertahun.

Potensi perikanan yang cukup besar di desa ini belum termanfaatkan dengan baik dimana penjualan hasilnya masih terbatas pada penjualan produk segar. Pengembangan dibidang pengolahan perikanan juga belum maksimal. Kurangnya arahan dan panduan dalam mengelola hasil perikanan merupakan salah satu kendala di desa ini. Kendala lain yang dihadapi masyarakat adalah ketika musim panen tiba, ikan hasil tangkapan melimpah, tetapi tidak semua ikan hasil tangkapan termanfaatkan dengan baik, bahkan terbuang karena mengalami kerusakan. Sebaliknya pada saat musim paceklik tiba, dimana ikan sulit untuk diperoleh, masyarakat kekurangan bahan pangan sumber protein untuk dikonsumsi. Pada musim ini juga masyarakat pesisir kekurangan sumber penghasilan dikarenakan sulitnya mendapatkan ikan. Kondisi demikian secara langsung membutuhkan peran serta istri nelayan dan ibu rumah tangga untuk mengambil bagian membantu tugas suami setelah melaut maupun saat terjadi musim paceklik ikan. Pratama *et al.*, (2017) menyatakan bahwa hal serupa juga terjadi di Desa Sukamenak Kabupaten Sumedang yang memiliki keunggulan spesifik dalam bidang perikanan, namun belum mampu mengembangkan secara maksimal keunggulan tersebut untuk dijadikan sebagai sumber penghasilan pendapatan. Kendala umum yang dirasakan yaitu tingkat pengetahuan masyarakat yang masih

rendah, terutama dalam menghasilkan produk olahan hasil perikanan yang bermutu.

Berdasarkan kondisi yang dihadapi masyarakat Desa Batu Putih sehingga perlu dilakukan program kemitraan masyarakat dengan tujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam melakukan penanganan dan pengolahan produk hasil perikanan bagi mitra, khususnya istri nelayan dan ibu rumah tangga. Peran istri nelayan maupun ibu rumah tangga sangat besar, terutama dalam pengolahan hasil tangkapan ikan. Hasil tangkapan ikan yang diolah lebih lanjut akan meningkatkan umur simpan produk, meningkatkan cita rasa, serta dapat menghasilkan berbagai macam produk diverifikasi baru yang hasilnya dapat dijual dan dipasarkan oleh istri nelayan maupun ibu rumah tangga di Desa tersebut. Rumondor dan Tamasoleng (2017) menyatakan bahwa potensi ekonomi masyarakat yang sangat strategis untuk digerakkan adalah industri rumah tangga. Banyak produk industri makanan yang beredar di pasaran, baik di sejumlah pasar swalayan maupun di pasaran umum merupakan hasil olahan dari masyarakat secara perorangan dan grup atau kelompok.

## **2. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN**

Kegiatan program kemitraan masyarakat dilakukan di Desa Batu Putih Kec. Kolono Timur Kab. Konawe Selatan. Mitra kegiatan terdiri dari istri nelayan dan ibu rumah tangga yang akan diberikan pengetahuan dan keterampilan dalam hal peningkatan pengetahuan dan pengolahan hasil-hasil perikanan dengan menggunakan bahan baku yang bersumber dari desa tersebut. Metode pelaksanaan kegiatan program kemitraan masyarakat sebagai berikut:

1. Proses penyajian materi menggunakan pembelajaran orang dewasa (andragogi) yang diperkaya dengan metode belajar antara lain: ceramah, diskusi dan tanya jawab. Metode pembelajaran yang diterapkan dengan pendekatan pembelajaran tersebut diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan dan motivasi peserta untuk bisa melakukan pengolahan perikanan secara variatif dan produktif.
2. Pelatihan pembuatan produk-produk hasil perikanan, dimana peserta terlibat langsung dalam pembuatan berbagai macam produk perikanan. Keterlibatan peserta secara langsung diharapkan dapat meningkatkan keterampilan dan keahliannya dalam mengolah produk-produk hasil perikanan. Produk yang telah

dibuat kemudian dikemas untuk meningkatkan mutu, daya simpan, tampilan dan jangkauan pemasarannya.

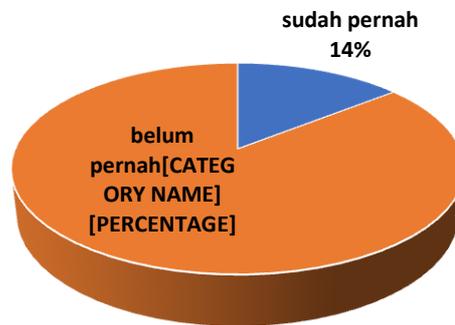
Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan kuisisioner yang dibagikan dan diisi oleh peserta untuk mengetahui kemampuan peserta pelatihan.

### **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan program kemitraan masyarakat yang dilaksanakan di Desa Batu Putih Kecamatan Kolono Timur Kabupaten Konawe Selatan berupa pemberian materi dan pelatihan tentang peningkatan kemampuan pengolahan produk hasil perikanan dengan memanfaatkan hasil tangkapan ikan atau budidaya rumput laut Desa Batu Putih. Karakteristik peserta program kemitraan masyarakat terdiri dari istri nelayan (4,8%) dan ibu rumah tangga (95,2%), dengan kelompok usia antara 30 sampai 50 tahun.

Wawancara singkat yang dilakukan kepada peserta pelatihan menunjukkan bahwa masyarakat Desa Batu Putih umumnya hanya mengetahui pengolahan hasil perikanan secara sederhana dan yang umum saja. Pengolahan hasil tangkapan yang dilakukan pun hanya sebatas pengolahan standar seperti direbus, digoreng dan dibakar. Pengetahuan masyarakat masih minim untuk melakukan diversifikasi olahan hasil tangkapan menjadi produk yang bernilai tinggi. Hal ini sejalan dengan pernyataan Damanik *et al.*, (2017) bahwa permasalahan mendasar yang menyebabkan masih minimnya masyarakat yang mengembangkan usaha-usaha lain untuk memperoleh pendapatan tambahan adalah karena rendahnya pengetahuan dan kreatifitas masyarakat untuk mengolah hasil tangkap mereka menjadi produk olahan yang bernilai ekonomis tinggi.

Hasil kuisisioner yang diberikan kepada para peserta pelatihan diperoleh data bahwa hampir semua peserta belum pernah mengikuti pelatihan pembuatan produk hasil perikanan dan beberapa peserta pernah mengikuti pelatihan sejenis. Histogram persentase data peserta penyuluhan yang telah mengikuti pelatihan pengolahan perikanan sebelumnya dapat dilihat pada Gambar 1.



**Gambar 1.** Persentase data peserta penyuluhan yang telah mengikuti pelatihan pengolahan perikanan sebelumnya

Berdasarkan Gambar 1 diketahui bahwa kegiatan program kemitraan masyarakat dengan tema pelatihan peningkatan kemampuan pengolahan hasil perikanan sangat penting dan dibutuhkan oleh masyarakat Desa Batu Putih khususnya bagi istri nelayan dan ibu rumah tangga. Kegiatan program kemitraan masyarakat ini terdiri dari dua sesi. Sesi pertama yaitu pemberian materi yang mudah dipahami oleh peserta. Sesi kedua dilakukan pelatihan dan praktek langsung pembuatan beberapa produk olahan hasil perikanan serta dilanjutkan dengan pengemasan produk yang telah dibuat.



**Gambar 2.** Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat di Desa Batu Putih Kec. Kolono Timur Kab. Konawe Selatan Prov. Sulawesi Tenggara

topik kemasan produk dan aspek legalitas serta pemasarannya. Materi yang disampaikan yaitu; (1) memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang pentingnya kemasan sebagai wadah maupun sebagai daya tarik sebuah produk, (2) memberikan pengetahuan tentang aspek legalitas yang harus dipenuhi oleh sebuah produk sehingga memberikan rasa aman kepada konsumen dan meningkatkan jangkauan penjualannya produknya, (3) memberikan pengetahuan tentang strategi pemasaran produk, menginspirasi masyarakat dan meningkatkan animo masyarakat untuk menciptakan usaha baru yang tidak tergantung dari musim panen ikan. Penyampaian materi bersifat diskusi interaktif dikarenakan peserta memberikan pertanyaan kepada pemateri dan pemateri menjawabnya. Kegiatan program kemitraan masyarakat ini dibuka oleh Kepala Desa Batu Putih. Kegiatan ini dimulai dengan sesi pertama yaitu pemberian materi dengan topik sanitasi dan penanganan hasil-hasil perikanan serta berbagai macam bentuk olahan produknya. Materi yang disampaikan yaitu; (1) memberikan pengetahuan tentang cara penanganan dan pengolahan produk yang dapat memperpanjang umur simpan hasil perikanan/ikan ketika melimpah, (2) memberikan pengetahuan tentang diversifikasi berbagai olahan produk perikanan baik dari segi bahan baku, cara pengolahannya, sanitasi dan higiene produk, (3) memberikan pengetahuan kepada masyarakat untuk mengembangkan produk baru yang dapat dengan mudah dipasarkan. Kemudian dilanjutkan materi kedua dengan



**Gambar 3.** Pemberian materi tentang sanitasi, penanganan dan pengolahan produk hasil – hasil perikanan



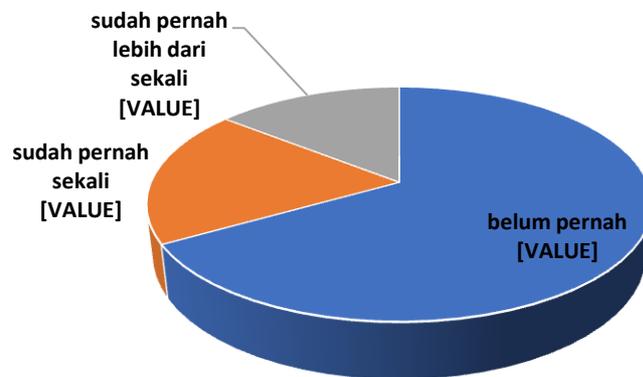
**Gambar 4.** Pemberian materi tentang kemasan produk dan aspek legalitas serta pemasarannya



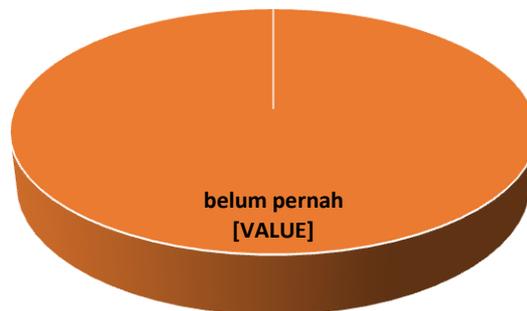
**Gambar 5.** Tanya jawab oleh peserta pelatihan program kemitraan masyarakat

Berdasarkan data hasil kuisioner peserta pelatihan diketahui bahwa masyarakat Desa Batu Putih dalam hal ini peserta pelatihan sebagian besar belum mengetahui dan belum pernah melakukan diversifikasi olahan produk seperti bakso ikan, sedangkan untuk produk olahan perikanan lainnya seperti pempek, keripik teri, amplang ikan, manisan rumput laut dan jus manga rumput laut dimana seluruh peserta pelatihan sama sekali tidak mengetahui cara dan belum pernah membuatnya. Histogram persentase data peserta penyuluhan yang pernah membuat produk bakso ikan, pempek, keripik teri, amplang ikan, manisan rumput

laut dan jus mangga rumput laut sebelum mengikuti pelatihan dapat dilihat pada Gambar 6 dan Gambar 7.



**Gambar 6.** Persentase data peserta penyuluhan yang pernah membuat bakso ikan sebelum mengikuti pelatihan



**Gambar 7.** Persentase data peserta penyuluhan yang pernah membuat pempek, keripik teri, amplang ikan, manisan rumput laut dan jus mangga rumput laut sebelum mengikuti pelatihan

Dengan adanya kegiatan program kemitraan masyarakat ini sehingga dapat menambah pengetahuan (*softskill*) dan keterampilan (*hardskill*) masyarakat Desa Batu Putih dalam hal pengolahan produk hasil perikanan. Pada pelaksanaannya pun peserta pelatihan sangat antusias bertanya pada saat pemberian materi dan ingin mencobanya sendiri pada saat praktek pengolahan. Menurut Andriani (2014) menyatakan bahwa perlu dilakukan pelatihan untuk mengolah produk perikanan karena akan memberikan kontribusi yang sangat besar terutama dibidang ekonomi. Dengan olahan ikan yang bervariasi juga meningkatkan gizi dan mengurangi

masyarakat mengkonsumsi makanan instan yang akan berpengaruh kepada kesehatan.

Pada sesi kedua dilakukan praktek pembuatan produk-produk hasil perikanan yang diikuti langsung oleh peserta pelatihan. Peserta pelatihan atau masyarakat Desa Batu Putih terlibat secara langsung pada proses pembuatan produknya. Produk yang dibuat antara lain; bakso ikan, pempek, keripik teri, amplang ikan, manisan rumput laut dan jus mangga rumput laut. Proses kegiatan pelatihan pembuatan produk olahan hasil perikanan dapat dilihat pada Gambar 8 dibawah ini.



**Gambar 8.** Proses pembuatan produk-produk olahan hasil perikanan



**Gambar 9.** Produk-produk olahan hasil perikanan yang telah dibuat



**Gambar 10.** Proses pengemasan produk hasil pelatihan PKM

Penggunaan bahan baku pada pembuatan produk bersumber dari hasil tangkapan masyarakat, seperti ikan layaran yang digunakan pada proses pembuatan bakso ikan, pempek, kerupuk amplang, ikan teri pada proses pembuatan produk teri, dan rumput laut *Euचेuma cottonii* hasil budidaya masyarakat pada proses pembuatan manisan rumput laut dan jus manga rumput laut.

Untuk meningkatkan nilai tambah produk, maka produk dikemas dalam kemasan yang lebih higienis dan menarik. Kemasan yang digunakan untuk mengemas produk pelatihan adalah kemasan vakum. Salah satu teknik untuk memperpanjang masa simpan dan menjaga kualitas sensori suatu produk pangan adalah dengan pengemasan vakum. Jay (2000) menjelaskan bahwa prinsip pengemasan vakum adalah mengeluarkan semua udara dari dalam kemasan, kemudian ditutup rapat sehingga tercipta kondisi tanpa oksigen dalam kemasan tersebut. Lebih lanjut Astawan *et al.*, (2015) menyatakan bahwa ketiadaan oksigen dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme perusak dan reaksi-reaksi kimia, sehingga memperpanjang masa simpan produk yang dikemas.

Pengemasan produk pun dibuat dengan label yang unik, warna yang menarik, informasi nama produk, bahan penyusun, berat bersih dan nama produsen tercantum dalam label kemasan. Hal ini sesuai dengan pernyataan Widyastuti *et al.*, (2006) bahwa upaya pembuatan desain kemasan untuk produk perikanan dilakukan dengan memperhatikan aspek-aspek dalam labelisasi produk pangan. Label kemasan mencakup informasi nama produk, merk, bahan-bahan, berat bersih, cara penyajian, cara penyimpanan dan nama produsen. Selain memuat informasi mengenai produk, desain kemasan juga harus menarik sehingga dapat

meningkatkan nilai jual produk. Bahan untuk kemasan yang digunakan juga harus memenuhi syarat untuk perlindungan produk yang optimal serta biaya produksi yang ekonomis.

Antusiasme masyarakat sangat tinggi, terlihat memenuhi dan memadati meja praktek pengolahan, bahkan beberapa masyarakat merekam kegiatan tersebut melalui *smartphone android* mereka. Proses tanya jawab berlangsung terus menerus seiring berjalannya pembuatan produk-produk hasil perikanan. Jumlah peserta yang datang hingga berakhirnya acara tidak berkurang seorang pun, hal ini diketahui pada saat pembagian sertifikat peserta pelatihan program kemitraan masyarakat, semua peserta mengambil sertifikat atas namanya masing-masing, tanpa diwakili.

Diharapkan dengan adanya kegiatan pelatihan ini masyarakat desa khususnya istri nelayan dan ibu rumah tangga memiliki kemampuan dan keahlian dalam hal diversifikasi produk hasil perikanan khususnya produk yang telah dibuat menjadi sesuatu hal yang bernilai ekonomi yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Produksi dan pemasaran produk ini pun dapat menjadi sebuah wirausaha baru di Desa Batu Putih dan juga dapat menjadi produk unggulan desa yang dapat diandalkan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

#### **4. SIMPULAN**

Berdasarkan hasil yang diperoleh bahwa kegiatan Program Kemitraan Masyarakat ini sangat tepat dilakukan melihat potensi desa yang cukup besar tetapi tidak termanfaatkan dengan baik, dikarenakan kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil-hasil perikanan menjadi produk yang bernilai tambah. Masyarakat Desa Batu Putih khususnya bagi istri nelayan dan ibu rumah tangga dapat merasakan peningkatan ilmu pengetahuan berdasarkan materi yang telah disampaikan, diskusi tanya jawab, dan peningkatan bidang keahlian dalam mengolah produk-produk hasil perikanan serta melakukan pengemasan yang menarik untuk mempertahankan mutu, cita rasa, dan jangkauan pemasarannya.

#### **5. UCAPAN TERIMAKASIH**

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Universitas Halu Oleo Kendari khususnya Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM UHO)

yang telah memberikan alokasi dana untuk pelaksanaan kegiatan ini. Ucapan terimakasih disampaikan kepada Kepala Desa Batu Putih beserta jajaran perangkat desa yang sangat membantu dalam terlaksananya kegiatan ini. Tak lupa pula ucapan terimakasih disampaikan kepada mitra dalam hal istri nelayan dan ibu rumah tangga yang sangat antusias dan berperan aktif terhadap adanya kegiatan ini.

## **6. DAFTAR PUSTAKA**

- Andriani T. 2014. Pelatihan Pengolahan Ikan Patin Menjadi Makanan Variatif dan Produktif di Desa Sawah Kecamatan Kampar Utara Kabupaten Kampar. *Jurnal Kewirausahaan* 13(1): 72-87.
- Astawan M, Nurwitri CC, Suliantari, Rochim DA. 2015. Kombinasi Kemasan Vakum dan Penyimpanan Dingin Untuk Memperpanjang Umur Simpan Tempe Bacem. *Pangan* 24(2): 125-134.
- BPS (Badan Pusat Statistik). 2017. Kecamatan Kolono Timur Dalam Angka. Badan Pusat Statistik Kabupaten Konawe Selatan.
- Damanik MRS, Sriadhi, Habibi MR, Harefa MS. 2017. Diversifikasi Pengolahan Ikan Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat Nelayan Desa Bagan Serdang Kecamatan Pantai Labu Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 23(4): 455-459.
- Jay JM. 2000. *Modern Food Microbiology* 6th edition. Aspen Publication: Guihenburg.
- Pratama RI, Rostini I, Kurniawati N. 2017. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Peningkatan Keterampilan Produk Olahan Hasil Perikanan di Wilayah yang Terkena Dampak Genangan Jatigede Kabupaten Sumedang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 1(1): 60-63.
- Rumondor DBJ dan Tamasoleng M. 2017. IBM Penyuluhan Cara Pembuatan Nugget Pada Kelompok Tani Mentambolan di Desa Tincep Kecamatan Sonder Kabupaten Minahasa. *Prosiding Seminar Nasional Peternakan 3 Tahun 2017*. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Widyastuti E, Sugiarto Y, Wijayanti SD. 2016. Inovasi Pengembangan Produk Ikan Asin Organik dalam Rangka Pemberdayaan Istri Nelayan Desa Tambakrejo, Sendangbiru. *Jurnal Ilmu Sosial dan Ilmu Politik* 5(3): 133-142.