

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Dalam sektor industri, produksi adalah inti dari seluruh aktivitas ekonomi. Tanpa proses produksi, tidak akan ada konsumsi atau perdagangan barang dan jasa. Secara umum, produksi adalah langkah-langkah yang ditempuh untuk menciptakan barang atau jasa atau meningkatkan nilai suatu objek. Dalam konteks ekonomi, produksi adalah suatu siklus di mana berbagai kegiatan ekonomi dilakukan untuk menghasilkan barang atau jasa tertentu dengan memanfaatkan faktor-faktor produksi seperti tenaga kerja, modal, dan tanah dalam jangka waktu tertentu (Yasin & Fachri, 2003).

Pada prinsipnya, kegiatan produksi seperti juga kegiatan konsumsi, harus sepenuhnya sesuai dengan prinsip-prinsip syariah Islam. Keseluruhan aktivitas produksi harus sejalan dengan tujuan konsumsi, karena produksi adalah tahap awal dalam mata rantai konsumsi. Tanpa produksi barang dan jasa, tidak akan ada yang bisa dikonsumsi. Oleh karena itu, produksi adalah suatu kewajiban, karena tanpa produksi, kehidupan manusia akan terhenti. Manusia memerlukan makanan dan minuman untuk dapat beraktivitas dan beribadah, memerlukan pakaian untuk menutupi aurat dan beribadah, serta memerlukan tempat tinggal dan kebutuhan lainnya. Allah SWT telah memberikan sumber daya alam sebagai bahan baku yang diciptakan khusus untuk keperluan manusia. Namun, sumber daya ini hanya dapat diperoleh dan

dinikmati manusia jika mereka mengelolanya dengan cara menghasilkan barang dan jasa yang siap dikonsumsi melalui proses produksi.

Dalam Al-Qur'an, kesadaran akan pentingnya peran produksi dalam menentukan kemakmuran suatu bangsa dan kualitas hidup manusia sangat ditekankan. Dalam Surah Al-Qasas:28/73, Allah memerintahkan manusia untuk bekerja keras dalam memanfaatkan semua sumber daya dengan sebaik-baiknya untuk memenuhi kebutuhan hidup mereka.

وَمِنْ رَحْمَتِهِ جَعَلَ لَكُمُ اللَّيْلَ وَالنَّهَارَ لِتَسْكُنُوا فِيهِ وَلِتَبْتَغُوا مِنْ فَضْلِهِ وَلَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ

Artinya :“dan karena rahmatnya, dia jadikan untukmu malam dan siang, supaya kamu beristirahat pada malam dan supaya kamu mencari sebahagian dari karunianya (pada siang hari) dan agar kamu bersyukur kepadanya”. (QS. Al-Qasas:28/73).

Dalam konteks ekonomi Islam, aspek produksi mengharuskan kita untuk mencari sumber daya yang halal dan baik untuk digunakan dalam proses produksi, serta memproduksi dan memanfaatkan hasil produksi dengan tujuan kebaikan dan tanpa merugikan pihak lain. Oleh karena itu, penentuan komponen masukan (input) dan hasil (output) dari produksi harus selaras dengan prinsip-prinsip ekonomi Islam dan tidak boleh mengarah pada tindakan yang dapat merusak atau membuat sesuatu menjadi haram (A. Karim, 2007).

Seorang pengusaha muslim terkait oleh beberapa aspek dalam melakukan produksi, antara lain:

1. Berproduksi merupakan ibadah, sebagai seorang muslim berproduksi sama artinya dengan mengaktualisasikan keberadaan hidayah Allah SWT, yang telah diberikan kepada manusia.
2. Faktor produksi yang digunakan untuk menyelenggarakan proses produksi sifatnya tidak terbatas, manusia perlu berusaha mengoptimalkan segala kemampuannya yang telah Allah SWT berikan
3. Seseorang muslim yakin bahwa apapun yang diusahakan sesuai dengan ajaran Islam tidak membuat hidupnya menjadi kesulitan
4. Berproduksi bukan semata-mata karena keuntungan yang diperolehnya tetapi juga seberapa penting manfaat dari keuntungan tersebut untuk kemanfaatan (kemaslahatan) masyarakat.
5. Seorang muslim menghindari praktek produksi yang mengandung unsur haram atau riba, pasar gelap atau spekulasi. (Sudarsono, 2004)

Dalam aktivitas produksi dilandasi oleh akhlak. Akhlak harus mendasar bagi seluruh aktivitas ekonomi, termasuk aktivitas ekonomi produksi menurut Qardowi, dikatakan bahwa, “akhlak merupakan hal yang utama dalam produksi yang wajib diperhatikan kaum muslim, baik secara individu maupun secara bersama-sama yaitu bekerja pada bidang yang dihasilkan oleh Allah SWT dan tidak melampaui apa yang diharamkannya” (Qardowi, 1997).

Indonesia, sebagai negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia, menghadapi isu yang sangat sensitif terkait dengan makanan halal. Selain itu, Indonesia juga memiliki potensi pasar konsumen Muslim yang sangat besar.

Oleh karena itu, pemerintah memiliki tanggung jawab besar untuk melindungi masyarakat secara menyeluruh, terutama konsumen, dalam hal kehalalan produk-produk yang beredar dan dijual. Para produsen juga memiliki tanggung jawab hukum, etika, dan moral dalam bisnis mereka, yang mencakup tanggung jawab terhadap produk yang mereka pasarkan. Mereka harus siap bertanggung jawab atas produk-produk yang memiliki cacat, potensi bahaya, atau tidak memenuhi standar yang telah dijanjikan. (Muchtar, 2016) Sebagai agama yang mengatur pribadi seorang muslim, dalam Islam terdapat ajaran penting yang menjadi landasan utama ketika seorang muslim akan mengkonsumsi sebuah produk, yaitu produk tersebut harus yang dibolehkan (Halal) dan baik (Thayyib) (Faturrohman, 2019, hal. 882).

Menurut Manan, ada lima prinsip konsumsi dalam Islam yaitu prinsip keadilan, prinsip ini mengandung ganda mengenai mencari rezeki yang halal dan tidak dilarang hukum. Firman Allah swt dalam Q.S Al-Albaqarah:2/173

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالْدَّمَ وَحُمَّ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

Artinya “Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan binatang (ketika disembelih) tidak disebut (nama) selain Allah swt. Tetapi barang siapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha pengampun lagi Maha Penyayang.

Prinsip kebersihan, maksudnya adalah bahwa makanan harus baik dan cocok untuk dimakan, tidak kotor ataupun menjijikan sehingga merusak selera. Prinsip kesederhanaan, prinsip ini mengatur perilaku manusia

mengenai makanan dan minuman yang tidak berlebihan. Firman Allah SWT dalam Q.S Al-A'raf ayat:7/31

يَا بَنِي آدَمَ خُذُوا زِينَتَكُمْ عِنْدَ كُلِّ مَسْجِدٍ وَكُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا إِنَّهُ لَا يُحِبُّ الْمُسْرِفِينَ

Artinya “Hai anak Adam, pakailah pakaianmu yang indah di setiap (memasuki) masjid, makan dan minumlah, dan janganlah berlebih-lebihan, sesungguhnya Allah tidak menyukai yang berlebih-lebihan”. Prinsip moralitas, seseorang muslim diajarkan untuk menyebut nama Allah SWT sebelum makan dan menyatakan rasa syukur setelah makana (Wigati, 2011).

Islam bukan hanya terkait dengan konsep halal dan haram, seperti yang bisa dipahami oleh banyak ahli branding, baik yang beragama Islam maupun non-Muslim yang mungkin tidak memiliki pemahaman yang mendalam tentang ajaran Islam atau melihatnya secara sangat abstrak dengan fokus pada halal dan haram. Lebih dari itu, banyak dari mereka tidak memahami konsep dasar dalam Islam bahwa halal adalah standar utama, sementara haram merupakan pengecualian. Ini secara harfiah berarti bahwa sebagian besar dari apa yang Allah SWT ciptakan dan ajarkan kepada manusia adalah halal, dan hanya tindakan manusia yang dapat mengubahnya menjadi haram. Sebagai contoh, Al-Qur'an menyebutkan bahwa buah anggur adalah salah satu dari buah-buahan surga. Namun, ketika buah anggur diolah menjadi minuman beralkohol yang memabukkan, itu yang membuatnya menjadi haram (Nurohman, 2017).

Terasi merupakan bahan dasar makanan khas Indonesia yang banyak diminati masyarakat di Indonesia. Produk terasi disetiap daerah memiliki karakteristik yang berbeda-beda. Terasi adalah salah satu produk perikanan yang diproduksi melalui proses fermentasi. Menurut Murniyanti dan

Sunarman (2004), fermentasi adalah proses penguraian bahan yang dilakukan oleh enzim dengan hasil yang menguntungkan. Proses fermentasi mirip dengan pembusukan, namun berbeda dalam hal menghasilkan zat-zat yang memberikan rasa dan aroma yang spesifik yang disukai oleh orang. Aroma dan rasa yang unik ini dapat ditemukan pada produk-produk seperti ikan peda, terasi, kecap ikan, petis, dan lain sebagainya. Dalam pembuatan terasi, selain menggunakan udang rebon, dalam beberapa tahun terakhir, pengolah juga dapat menggunakan ikan kecil seperti ikan teri sebagai bahan baku untuk mengatasi kelangkaan udang rebon sebagai bahan utama pembuatan terasi. Terasi biasanya berbentuk padat, teksturnya agak kasar, dan memiliki aroma yang tajam, tetapi rasa yang sangat gurih. Rasa gurih ini dihasilkan oleh senyawa-senyawa seperti asam glutamat dan asam nukleat yang terkandung dalam terasi (Karim, Swastawati, & Anggo, 2014, hal. 52).

Terasi adalah bahan makanan yang sangat penting dalam masakan Indonesia, dengan mengkaji kehalalannya maka dapat memahami lebih dalam bagaimana budaya dan kuliner Indonesia berkaitan dengan aspek agama dan kehalalannya. Islam adalah agama mayoritas di Indonesia, dan pertanyaan tentang kehalalan makanan adalah hal yang penting bagi banyak individu. Penelitian ini dapat memberikan pandangan lebih dalam tentang bagaimana terasi sesuai dengan prinsip-prinsip dalam Islam.

Industri pangan halal diprediksikan akan terus meningkat sesuai dengan cita-cita Indonesia sebagai pusat produsen halal dunia. Saat ini ekonomi syariah dan industri halal telah menjadi sumber pertumbuhan ekonomi baru

(Kamila, 2021). Bahkan beberapa negara berpenduduk mayoritas non-muslim telah menjadikan ekonomi syariah sebagai salah satu penggerak ekonomi. Berdasarkan laporan *State of Global Islamic Economic Report (2020)* posisi Indonesia meningkat dalam tiga tahun terakhir dan menempati posisi ke-4 pada tahun 2020 serta masuk Top 10 di seluruh sektor. Terdapat tiga sektor yang perlu mendapat perhatian khusus yaitu halal food, halal travel dan halal media & recreation (Fathoni, 2020). Pada sektor halal food, salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mewujudkan Indonesia sebagai pusat produsen halal ialah dengan sertifikasi halal. Sertifikasi halal diperlukan karena memiliki peran penting dalam kesuksesan ekspor produk. Hal ini terkait dengan aturan di beberapa negara terutama negara dengan penduduk mayoritas muslim yang mewajibkan.

Di Indonesia, kewajiban sertifikasi halal diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang berlaku sejak bulan Oktober 2019 secara bertahap (Mutmainah, 2018). Tahap pertama, kewajiban sertifikasi halal diberlakukan untuk produk makanan dan minuman serta produk jasa yang terkait dengan keduanya yang berlangsung pada 2019-2024 (Agustina et al., 2019). Tujuan sertifikasi halal pada dasarnya untuk melindungi hak-hak konsumen dalam hal ini konsumen muslim. Adanya peraturan tersebut, tentunya mendorong para pelaku industri pangan dan usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) pangan untuk segera mendaftarkan produknya mendapatkan sertifikat halal. Saat ini telah tercatat lebih dari 65 juta unit UMKM tersebar di seluruh Indonesia dan sekitar 70% dari jumlah

tersebut bergerak dalam bidang makanan, minuman dan kuliner (Sarwono, 2015). Artinya sebagian besar UMKM berada di sektor industri halal sehingga sertifikasi halal menjadi hal yang penting. Beberapa hal yang menjadi kendala UMKM dalam pengajuan sertifikasi halal ialah ketersediaan anggaran dan kurangnya pengetahuan serta pemahaman UMKM tentang halal dan proses sertifikasi halal (Asrida et al., 2020). Terbatasnya pengetahuan tentang sertifikasi halal sehingga belum terdapat sertifikat halal pada produk UMKM ini. Dalam proses pengajuan sertifikasi halal, salah satu persyaratan dokumen yang penting ialah sistem jaminan produk halal yang selanjutnya disingkat SJPH. SJPH merupakan sistem manajemen yang terintegrasi yang mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya manusia dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produksi halal. Penerapan sistem jaminan produk halal bertujuan untuk menjamin kehalalan produk yang disertifikasi secara berkelanjutan. Berdasarkan permasalahan yang dihadapi mitra, solusi yang diberikan melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah pemberian pelatihan sertifikasi halal dan pendampingan UMKM mitra dalam penerapan SJPH.

Berdasarkan penjelasan diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian lebih dalam pada produksi terasi di Desa Bakambat, Kecamatan Aluh-Aluh dan penulis tuangkan dalam sebuah karya ilmiah berbentuk Skripsi dengan judul **“Analisis Kehalalan Produksi Terasi di Desa Bakambat Kecamatan Aluh-Aluh”**

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses pengolahan terasi di Desa Bakambat Kecamatan Aluh-Aluh?
2. Bagaimana peran prinsip-prinsip produk halal pada produksi terasi di Desa Bakambat?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas maka tujuan penelitian ini adalah untuk menyatakan:

1. Proses pengolahan terasi di Desa Bkambat Kecamatan Aluh-Aluh
2. Penerapan prinsip-prinsip produk halal pada produksi terasi di Desa Bakambat Kecamatan Aluh-Aluh

D. Kegunaan Penelitian

Secara ringkas manfaat penelitian atau kegunaan penelitian ini adalah:

1. Hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dari akedemik ekonomi Islam pada umumnya, untuk memahami masalah kehalalan produksi terasi.
2. Bagi perusahaan sebagai sumbang pemikiran dan bahan pertimbangan untuk proses produksi terasi yang lebih baik lagi.
3. Bagi pembaca hasil penelitian diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan sebagai sumber informasi dan bahan untuk penelitian selanjutnya.

E. Definisi Operasional

Untuk menghindari kekeliruan dan kesalah pahaman dalam istilah-istilah penelitian ini dan permasalahan yang akan penulis teliti dan untuk menjadikan pegangan agar lebih lanjut, penulis membuat definisi operasional sebagai berikut:

1. Secara etimologi makanan adalah memasukkan sesuatu melalui mulut.

Dalam bahasa arab makaan berasal dari kata at-ta'am (الطعام) dan jamaknya al-at'imah (الطعمة) yang artinya makan-makanan. Sedangkan dalam ensiklopedia hukum Islam yaitu segala sesuatu yang dimakan oleh manusia, sesuatu yang menghilangkan lapar. Kata halal berasal dari bahasa arab (حلال) yang berarti disahkan, diizinkan, dan diperbolehkan. Suatu makanan atau minuman tersebut dinyatakan sah (boleh) dikonsumsi. Adapun yang berhak menghalalkan atau mengharamkan suatu makanan atau minuman hanyalah Allah SWT dan Rasul-nya. Halal berarti diizinkan dan diperbolehkan oleh Allah SWT, sedangkan haram berarti dilarang. Hukum memakan yang halal menentukan makanan mana yang diperbolehkan dan makanan mana yang dilarang. Orang-orang Muslim dilarang untuk mengkonsumsi daging babi, alkohol, darah, bangkai, dan daging hewan yang disembelih tanpa menyebutkan nama Allah SWT dan tidak mematuhi hukum atau aturan dalam Islam (Al Farisi, 2020).

2. Kehalalan produk pangan memiliki signifikansi yang besar bagi masyarakat Indonesia, baik itu dari sudut pandang konsumen maupun

produsen. Dalam konteks konsumen, kehalalan produk pangan. Menurut Ma'rifat (2017), merupakan syarat utama bagi konsumen Muslim. Ini merupakan bentuk perlindungan dan jaminan bagi konsumen bahwa produk yang mereka konsumsi telah melalui penelitian dan dinyatakan halal, seringkali dengan sertifikat halal sebagai bukti, yang memberikan rasa aman dan keyakinan kepada konsumen. Pandangan ini diperkuat oleh Faridah (2017).

3. Produksi adalah suatu proses untuk mengubah barang input menjadi barang output. Dapat pula dikatakan bahwa produksi adalah rangkaian proses yang meliputi semua kegiatan yang dapat menambah atau menciptakan nilai guna dari barang dan jasa (Taha & Annisa, 2021). Produksi diukur sebagai tingkat hasil produksi (output) perperiode waktu karena merupakan konsep aliran. Sedangkan yang termasuk dalam faktor-faktor produksi adalah tanah, modal, tenaga kerja, dan organisasi (Sholiha, 2018).
4. Produk halal adalah produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan syariat Islam, kehalalan suatu produk di antaranya tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi. (Burhanuddin, 2011) Menurut (Fartini, 2019). produk halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam.
5. .terasi adalah salah satu bumbu masak yang berasal dari hasil fermentasi ikan atau udang rebon. Udang rebon adalah salah satu varietas udang yang berasal dari laut, namun ukurannya sangat kecil dibandingkan

dengan jenis udang lainnya, udang rebon lebih sering ditemukan dalam bentuk produk olahan seperti terasi atau telah mengalami proses pengeringan, dan jarang dijual dalam kondisi segar. Terasi memiliki nama lain yaitu balacan, warna dari terasi ini adalah hitam kecoklatan dan memiliki tekstur seperti pasta yang agak kasar atau berbentuk adonan. Terasi ini memiliki bau yang cukup menyengat namun dapat menciptakan rasa yang gurih pada masakan.

F. Penelitian Terdahulu

Untuk memperjelas permasalahan pada proposal skripsi ini maka diperlukan kajian untuk membedakan penelitian ini dengan penelitian yang sudah ada, ada beberapa penelitian terdahulu yang relevan dengan penelitian ini, yaitu:

1. M. Ilham (EES 150740) 2019 Skripsi, judul "*Produksi Pengrajin Terasi Udang Di Tinjau Dari Aspek Halal Dan Baik (Studi Kasus Kampung Nelayan Kuala Tungkal)*". Penelitian ini dilakukan dengan metode penelitian deskriptif kualitatif. Pengumpulan data dengan cara wawancara, observasi, dokumentasi dan studi keperpustakaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pengolahan udang menjadi terasi udang pada skala industri UMKM sudah tergolong moderen yang digunakan alat produksi moderen. Persamaan penelitian ini dengan penelitian terdahulu adalah sama-sama membahas tentang jaminan halal konsumsi pada masyarakat muslim. Perbedaanya penelitian terdahulu membahas tentang Produksi Pengrajin Terasi Udang Di

Tinjau Dari Aspek Halal Dan Baik (Studi Kasus Kampung Nelayan Kuala Tungkal) sedangkan penelitian ini membahas tentang Analisis Kehalalan Produksi Terasi di Desa Bakambat Kecamatan Aluh-Aluh.

2. Gita Putri Cahyani (1751010063) 2021 Skripsi, judul "*Analisis Kehalalan Produksi Makanan Dalam Upaya Perlindungan Konsumen Bagi Umat Muslim Dalam Perspektif Ekonomi Islam (Studi Kasus Pasar Simpang NV Kabupaten Lampung Utara)*". Teknik analisis penelitian kualitatif dengan menggunakan cara berfikir induktif ini dilakukan dengan cara menguraikan, merinci kedalam kalimat-kalimat sehingga dapat menarik kesimpulan sebagai jawaban dari permasalahan kehalalan produk makanan dalam upaya perlindungan konsumen bagi umat Muslim. Penelitian ini bertujuan untuk dapat mendeskripsikan mengenai kehalalan produk makanan yang diperdagangkan di pasar simpang Nv Kabupaten Lampung Timur dalam upaya perlindungan konsumen bagi umat Muslim. Persamaan penelitian ini dengan penelitian terdahulu adalah sama-sama bertujuan untuk mengetahui atau mendeskripsikan mengenai kehalalan produk makanan. Perbedaannya penelitian terdahulu fokus arah makanan halal dan perlindungan konsumen sedangkan penelitian ini berfokus pada proses produkdi halal dan penerapan prinsip produk halal.
3. Fat'uliya (1601150150) 2020 Skripsi, judul "*Analisis Pengaruh Sertifikat Halal Terhadap Impluse Buying Pada Baskin Robbins Banjarmasin*". Metode penelitian yang digunakan adalah metode

kuantitatif deskriptif, lokasi penelitian ini adalah pada Baskin Robbins Duta Mall Banjarmasin. Jumlah populasi dalam penelitian ini adalah semua konsumen Baskin Robbins Duta Mall Banjarmasin lantai 2 dan lantai 3, serta Giant Ekspres Jl. A. Yani Km. 5,5 Banjarmasin dengan jumlah sampel sebanyak 99 responden. Persamaan penelitian ini dengan penelitian terdahulu adalah sama-sama membahas tentang kehalalan makanan untuk di konsumsi. Perbedaannya penelitian terdahulu menggunakan metode deskriptif kuantitatif sedangkan penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif.

G. Sistematika Pembahasan

Sistematika penulisan dimaksud untuk memudahkan pembaca dalam memahami isi dari penelitian ini. Skripsi ini ditulis dalam lima bab yang dilakukan secara sistematis sesuai dengan cara penulisan yang diatur Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam. Adapun sistematika penulisan skripsi ini adalah sebagai berikut:

Bab pertama, merupakan pendahuluan yang menyajikan latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, kegunaan penelitian, definisi operasional, penelitian terdahulu, dan sistematika penulisan.

Bab kedua, merupakan landasan teori, yang terdiri dari pengertian produk makanan dan mekanisme sertifikasi halal.

Bab ketiga, merupakan metode penelitian yang terdiri dari jenis dan sifat penelitian, lokasi penelitian, subjek dan objek penelitian, data dan sumber data, teknik pengumpulan data, teknik pengolahan dan analisis data.

Bab keempat, penyajian data dan laporan penelitian menyajikan hasil penelitian yang telah dilakukan dan analisisnya berhubungan langsung dengan rumusan masalah, yaitu bagaimana proses pengolahan terasi di Desa Bakambat Kecamatan Aluh-Aluh dan bagaimana penerapan prinsip-prinsip produk halal pada produksi terasi di Desa bakambat terhadap minat beli.

Bab kelima, merupakan bagian penutup yang berisikan kesimpulan dan saran atas dasar penelitian pada akhir penulisan skripsi ini dilengkapi dengan daftar pustaka sebagai bahan rujukan.