

**PENGARUH PERBANDINGAN KOMPOSISI
TEPUNG TAPIOKA DAN TEPUNG TERIGU
TERHADAP KUALITAS KERUPUK IKAN LELE**

SKRIPSI

Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Syarat Untuk Mencapai Derajat
Sarjana S-1 Program Studi Teknologi Hasil Pertanian
Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Widya Dharma Klaten



Oleh :

DEDI FEBRIYANTO
NIM : 1431101423

JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS WIDYA DHARMA
KLATEN
2018

PENGARUH PERBANDINGAN KOMPOSISI
TEPUNG TAPIOKA DAN TEPUNG TERIGU
TERHADAP KUALITAS KERUPUK IKAN LELE

Dipersiapkan dan Disusun

Oleh :

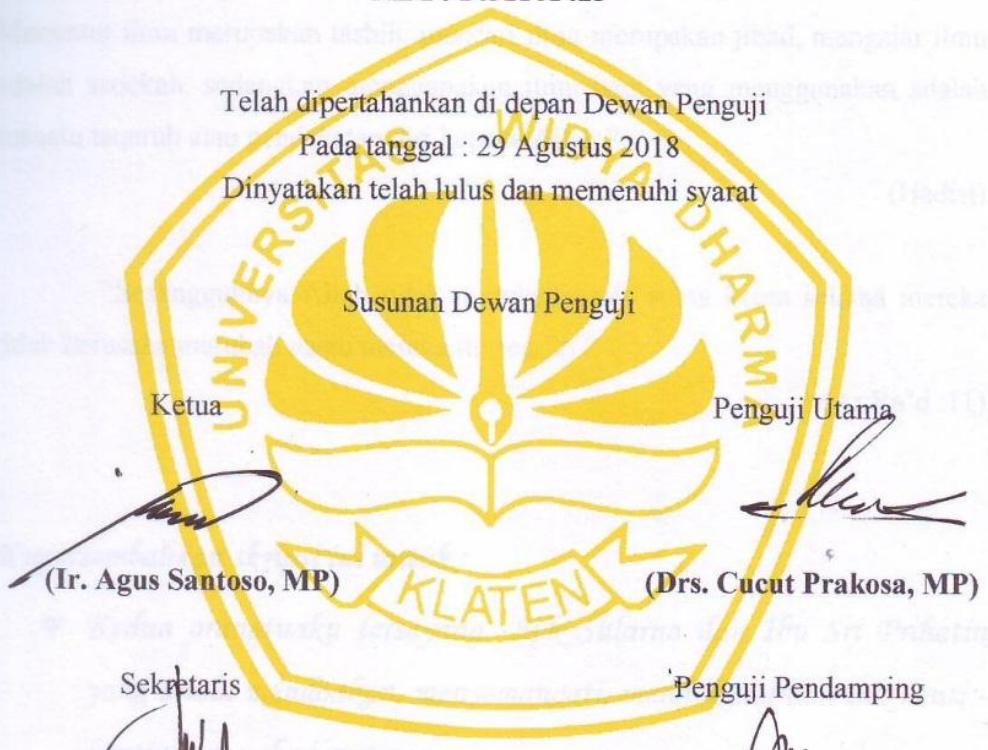
DEDI FEBRIYANTO

NIM : 1431101423

Telah dipertahankan di depan Dewan Pengaji

Pada tanggal : 29 Agustus 2018

Dinyatakan telah lulus dan memenuhi syarat



Mengetahui :

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian

Ir. Agus Santoso, MP

NIP. 19650408 199010 1 001

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

“Beberapa kali anda gagal dalam hidup ini tidaklah penting, tetapi apakah anda puas dengan berbaring pada kegagalan anda ? Jika tidak, bangkitlah dan terus mencoba lagi.”

(Abraham Lincoln)

“Pelajarilah ilmu, karena belajar bagi Allah merupakan suatu kebaikan. Menuntut ilmu merupakan tasbih, mencari ilmu merupakan jihad, mengajar ilmu adalah sedekah, sedangkan menggunakan ilmu bagi yang menggunakan adalah sesuatu taqarub atau pendekatan diri kepada Allah.”

(Hadist)

“Sesungguhnya Allah tidak merubah nasib suatu kaum selama mereka tidak berusaha merubah nasib mereka itu sendiri.”

(Ar Ra'd :11)

Kupersembahkan skripsi ini untuk:

- ♥ *Kedua orangtuaku tersayang, Bpk Sularno dan Ibu Sri Prihatin yang selalu mendoakan, menyemangati, mendukung dan tak henti - hentinya memberi motivasi.*
- ♥ *My best partner Nur Dwiyanti, yang selalu membantu, menyemangati hingga skripsi ini selesai dan memotivasi agar lulus tepat waktu.*
- ♥ *Teman-teman seperjuangan terimakasih atas kerjasamanya.*

KATA PENGANTAR

Puji syukur senantiasa penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Kuasa, karena atas rahmat dan karunia yang telah diberikan, penulis dapat menyelesaikan penelitian dan penyusunan skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana S-1 pada jurusan Teknologi Hasil Pertanian, pada Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Widya Dharma Klaten.

Penulis menyadari selama penelitian sampai terselesaiannya skripsi ini telah banyak dibantu oleh berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis dengan segala kerendahan hati ingin menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Prof. Dr. H. Triyono, M.Pd. selaku Rektor Universitas Widya Dharma Klaten.
2. Ir. Agus Santoso, MP selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Widya Dharma Klaten.
3. Aniek Wulandari, SP, MP selaku Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Widya Dharma Klaten.
4. Drs. Cucut Prakosa, MP selaku Dosen Pembimbing I yang selalu memberikan arahan dan dukungan.
5. Ir. A. T. Dyah Ernawati, MS selaku Dosen Pembimbing II yang selalu memberikan arahan dan dukungan.

6. Dra. Hj. Nunuk S.R, MP, Fathkhun Nur, M.Sc. selaku dosen – dosen Fakultas Pertanian Universitas Widya Dharma Klaten yang telah memberikan bekal ilmu untuk penulis.

Dalam penulisan skripsi ini penulis telah berusaha dengan keras untuk menghasilkan karya yang baik, namun sangat disadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh sebab itu, saran dan kritik yang bersifat membangun sangat penulis harapkan. Akhirnya penulis berharap semoga skripsi ini dapat memberikan kontribusi positif dan bermakna dalam proses belajar mengajar tentang teknologi pengolahan pangan.

Klaten, 29 Agustus 2018

Penulis

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dedi Febriyanto
NIM : 1431101423
Jurusan/Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian
Fakultas : Teknologi Pertanian

Dengan ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa karya ilmiah/skripsi/tesis
Judul

“PENGARUH PERBANDINGAN KOMPOSISI TEPUNG TAPIOKA DAN TEPUNG TERIGU TERHADAP KUALITAS KERUPUK IKAN LELE”

adalah benar-benar karya saya sendiri dan bebas dari plagiat. Hal-hal yang bukan merupakan karya saya dalam skripsi ini telah diberi tanda sitasi dan ditunjukkan dalam Daftar Pustaka.

Apabila di kemudian hari terbukti pernyataan saya tidak benar, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pembatalan Ijazah dan pencabutan gelar yang saya peroleh dari skripsi ini

Klaten, 29 Agustus 2018

Yang membuat pernyataan



(DEDI FEBRIYANTO)

DARTAR ISI

| | Halaman |
|--|-----------|
| HALAMAN JUDUL..... | i |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | ii |
| MOTTO DAN PERSEMBAHAN | iii |
| KATA PENGANTAR | iv |
| SURAT PERNYATAAN | vi |
| DAFTAR ISI..... | vii |
| DAFTAR TABEL..... | ix |
| DAFTAR GAMBAR | x |
| DAFTAR LAMPIRAN | xi |
| INTISARI..... | xii |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Tujuan Penelitian | 3 |
| C. Manfaat Penelitian | 3 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 4 |
| A. Kerupuk..... | 4 |
| B. Bahan Dasar Kerupuk Ikan Lele..... | 5 |
| 1. Ikan Lele Dumbo | 5 |
| 2. Tepung Tapioka | 6 |
| 3. Tepung Terigu..... | 8 |
| 4. Bumbu..... | 9 |
| C. Proses Pengolahan Kerupuk Ikan | 10 |
| D. Hipotesis | 15 |
| BAB III METODOLOGI PENELITIAN | 16 |
| A. Waktu dan Tempat | 16 |
| B. Bahan dan Alat..... | 16 |
| 1. Bahan Penelitian..... | 16 |
| 2. Alat Penelitian..... | 16 |
| C. Metode Penelitian..... | 17 |

| | |
|--|-----------|
| 1. Rancangan Percobaan | 17 |
| 2. Cara Penelitian | 17 |
| 3. Metode Analisis | 19 |
| BAB IV PEMBAHASAN | 22 |
| A. Hasil Analisis Kimia Kerupuk Ikan Lele | 22 |
| 1. Kadar Air..... | 22 |
| 2. Kadar Pati..... | 24 |
| B. Hasil Analisis Fisik Kerupuk Ikan Lele | 26 |
| 1. Daya Kembang Kerupuk..... | 26 |
| C. Hasil Analisis Organoleptik Kerupuk Ikan Lele | 28 |
| 1. Warna..... | 28 |
| 2. Rasa | 30 |
| 3. Tekstur..... | 32 |
| 4. Kesukaan..... | 34 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | 37 |
| A. Kesimpulan | 37 |
| B. Saran..... | 37 |
| DAFTAR PUSTAKA | 38 |
| LAMPIRAN..... | 41 |

DAFTAR TABEL

| Tabel : | Halaman |
|--|---------|
| 1. Syarat Mutu Kerupuk Ikan Menurut SNI..... | 5 |
| 2. Kandungan Gizi Ikan Lele Tiap 100 Gram..... | 6 |
| 3. Kandungan Gizi Tepung Tapioka Tiap 100 Gram Bahan | 7 |
| 4. Kandungan Tepung Terigu Tiap 100 Gram Bahan..... | 9 |
| 5. Bentuk Rancangan Percobaan..... | 17 |
| 6. Perbandingan Bahan Dalam Pengolahan Kerupuk Ikan Lele | 18 |
| 7. Analisis Sidik Ragam Kadar Air Kerupuk Ikan Lele..... | 22 |
| 8. Rerata Kadar Air Kerupuk Ikan Lele (%) | 22 |
| 9. Analisis Sidik Ragam Kadar Pati Kerupuk Ikan Lele..... | 24 |
| 10. Rerata Kadar Pati Kerupuk Ikan Lele (%) | 25 |
| 11. Analisis Sidik Ragam Daya Kembang Kerupuk Ikan Lele..... | 26 |
| 12. Rerata Daya Kembang Kerupuk Ikan Lele (%) | 27 |
| 13. Analisis Sidik Ragam Warna Kerupuk Ikan Lele | 29 |
| 14. Rerata Nilai Warna Kerupuk Ikan Lele | 29 |
| 15. Analisis Sidik Ragam Rasa Kerupuk Ikan Lele | 31 |
| 16. Rerata Nilai Rasa Kerupuk Ikan Lele | 31 |
| 17. Analisis Sidik Ragam Tekstur Kerupuk Ikan Lele | 32 |
| 18. Rerata Nilai Tekstur Kerupuk Ikan Lele | 33 |
| 19. Analisis Sidik Ragam Kesukaan Kerupuk Ikan Lele | 35 |
| 20. Rerata Nilai Kesukaan Kerupuk Ikan Lele | 35 |

DAFTAR GAMBAR

| Gambar : | Halaman |
|---|---------|
| 1. Diagram Alir Pengolahan Kerupuk Ikan..... | 14 |
| 2. Diagram Alir Penelitian Pengolahan Kerupuk Ikan Lele | 21 |
| 3. Grafik Kadar Air Kerupuk Ikan Lele | 24 |
| 4. Grafik Kadar Pati Kerupuk Ikan Lele | 26 |
| 5. Grafik Daya Kembang Kerupuk Ikan Lele | 28 |
| 6. Grafik Nilai Warna Kerupuk Ikan Lele | 30 |
| 7. Grafik Nilai Rasa Kerupuk Ikan Lele | 32 |
| 8. Grafik Nilai Tekstur Kerupuk Ikan Lele | 34 |
| 9. Grafik Kesukaan Kerupuk Ikan Lele | 36 |

DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran : | Halaman |
|--|---------|
| I. Prosedur Analisis Kimia | 42 |
| A. Prosedur Analisis Kadar Air Dengan Cara Pemanasan | 42 |
| B. Prosedur Analisis Kadar Pati | 43 |
| II. Uji Fisik Daya Kembang | 45 |
| III. Lembar Quisioner Uji Organoleptik | 46 |
| A. Quisioner Tingkat Warna..... | 46 |
| B. Quisioner Uji Rasa..... | 47 |
| C. Quisioner Uji Tingkat Tekstur | 48 |
| D. Quisioner Uji Tingkat Kesukaan..... | 49 |
| IV. Perhitungan dan Statistika..... | 50 |
| A. Analisis Kimia | 50 |
| 1. Kadar Air | 50 |
| 2. Kadar Pati..... | 51 |
| B. Analisis Fisik | 53 |
| 1. Daya Kembang Kerupuk Ikan Lele | 53 |
| C. Hasil Uji Organoleptik | 56 |
| 1. Uji Warna..... | 56 |
| 2. Uji Rasa..... | 59 |
| 3. Uji Tekstur | 62 |
| 4. Uji Kesukaan Keseluruhan..... | 64 |
| V. Dokumentasi Penelitian | 67 |

INTISARI

Penelitian dengan judul “Pengaruh perbandingan tepung tapioka dan tepung terigu terhadap kualitas kerupuk ikan lele” ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung tapioka dan tepung terigu yang tepat terhadap kualitas kerupuk ikan lele dilihat dari sifat kimia, sifat fisik, dan organoleptiknya.

Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL), faktor tunggal dengan perlakuan perbandingan tepung tapioka dan tepung terigu yang terdiri dari 4 level yaitu (90 : 10) gr, (80 : 20) gr, (70 : 30) gr, (60 : 40)gr. Masing – masing perlakuan diulang tiga kali sehingga terdapat 12 satuan percobaan. Parameter yang diukur meliputi analisa kimia terdiri dari kadar air, kadar pati, uji fisik daya kembang produk, dan uji organoleptik terdiri dari : warna, rasa, tekstur, dan kesukaan. Data yang diperoleh kemudian dianalisis dengan analisis sidik ragam (ANAVA), dan apabila ada perbedaan antar perlakuan dilanjut dengan uji Duncan’s Range Test (DMRT) pada taraf 5% dan 1%.

Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan tepung tapioka dan tepung terigu pada pembuatan kerupuk ikan lele tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air dan kadar pati akan tetapi berpengaruh sangat nyata terhadap sifat fisik daya kembang produk kerupuk ikan lele yang dihasilkan. Semakin tinggi tepung terigu di dalam perbandingan (tepung tapioka : tepung terigu) akan menurunkan sifat fisik daya kembang produk kerupuk ikan lele yang dihasilkan. Hasil organoleptik menunjukkan bahwa, panelis menyukai kerupuk ikan lele yang dibuat dengan perbandingan tepung tapioka 70% dan tepung terigu 30%. Pada perlakuan tersebut kerupuk ikan lele yang dihasilkan mempunyai kadar air 8,13%, kadar pati 83,21%, dan daya kembang 226,54%, warna putih agak kecokelatan (skor 2,45), rasa agak gurih (skor 2,9) serta tekstur tidak berbeda nyata dengan perlakuan perbandingan tepung tapioka 90% dan tepung terigu 10% (skor 3,15) agak renyah.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kerupuk adalah makanan ringan (*snack food*) yang bersifat kering berkadar air maksimal 12% (Anonim,1996). Kerupuk terbuat dari bahan-bahan yang mengandung pati cukup tinggi. Bahan baku pembuatan kerupuk adalah tepung berpati seperti tepung tapioka, tepung beras maupun tepung terigu.

Kerupuk ikan merupakan hasil pengolahan dari adonan dan daging ikan lumat yang diolah dengan cara pengadukan adonan, pencetakan, pengukusan, pengirisan, pengeringan, dan penggorengan. Makanan ringan ini banyak disukai oleh masyarakat karena teksturnya yang renyah serta rasanya yang enak dan gurih, biasa dikonsumsi sebagai lauk untuk makan nasi maupun sebagai makanan ringan atau cemilan.

Kerupuk biasanya dikonsumsi bukan sebagai makanan utama atau makanan pokok, melainkan sebagai makanan ringan dan sebagai pelengkap hidangan menu makan pada umumnya. Kerupuk mempunyai rasa yang gurih dan lezat maka jenis makanan ini sangat digemari oleh semua lapisan masyarakat, oleh karena itu sampai saat ini kerupuk masih banyak diproduksi di Indonesia. Mengingat besarnya konsumsi masyarakat terhadap kerupuk serta proses pengolahan yang cukup sederhana menjadikan gagasan awal untuk menciptakan penelitian tentang kerupuk.

Ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) merupakan jenis ikan air tawar yang sangat popular di masyarakat. Ikan lele dumbo mempunyai kelebihan antara lain memiliki kemampuan beradaptasi yang cukup tinggi terhadap kondisi lingkungan dan pertumbuhan yang sangat cepat, selain itu ikan lele dumbo mempunyai cita rasa yang enak dan gurih serta memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, sehingga banyak masyarakat yang menyukai ikan tersebut, oleh karena itu jumlah produksi ikan lele dumbo nasional selalu meningkat setiap tahunnya. Menurut laporan Kementerian Kelautan dan Perikanan (2015), jumlah produksi ikan lele nasional mengalami kenaikan rata-rata 26,43% tiap tahunnya, sehingga berkembangnya budidaya ikan lele yang cukup pesat di beberapa daerah berpotensi untuk menjadikan ikan lele sebagai bahan pembuatan kerupuk.

Tepung tapioka dan tepung terigu umumnya merupakan bahan baku dalam pengolahan kerupuk. Menurut Yuslinawati dan Rifni (2016), perbandingan tepung tapioka dan tepung terigu yang terbaik dalam pembuatan amplang kerang simpling yaitu pada perlakuan tepung tapioka 75% dan tepung terigu 25%. Dari studi pendahuluan, pengolahan kerupuk ikan lele yang berbahan dasar tepung tapioka mempunyai tekstur yang renyah, akan tetapi rasa ikan lelenya belum terasa gurih. Sedangkan jika menggunakan bahan dasar tepung terigu tekstur yang dihasilkan keras namun rasa gurih ikan lele lebih terasa. Maka perlu dilakukan penelitian tentang komposisi tepung tapioka dan tepung terigu sebagai bahan dasar kerupuk ikan lele sehingga diperoleh produk kerupuk ikan lele yang berkualitas baik dan disukai konsumen.

B. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui perbandingan tepung tapioka dan tepung terigu yang tepat terhadap sifat kimia kadar air dan kadar pati kerupuk ikan lele.
2. Untuk mengetahui perbandingan tepung tapioka dan tepung terigu yang paling tepat terhadap sifat fisik daya kembang kerupuk ikan lele.
3. Untuk mengetahui perbandingan tepung tapioka dan tepung terigu yang paling tepat terhadap sifat organoleptik warna, rasa, tekstur, dan kesukaan kerupuk ikan lele.

C. Manfaat Penelitian

Memberikan informasi tentang perbandingan tepung tapioka, tepung terigu, dan ikan lele menjadi suatu produk olahan makanan dalam bentuk kerupuk.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian ini maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Semakin tinggi tepung terigu di dalam perbandingan (tepung tapioka : tepung terigu) akan menurunkan nilai warna dan sifat fisik daya kembang serta meningkatkan nilai rasa kerupuk ikan lele yang dihasilkan.
2. Dari uji organoleptik menunjukkan bahwa nilai kesukaan konsumen tertinggi terdapat pada perlakuan T₇₃, pada perlakuan tersebut kerupuk ikan lele mentah dengan kadar air 8,13%, kadar pati 83,21% dengan daya kembang 226,54%, warna putih agak kecokelatan (skor 2,45), rasa agak gurih (skor 2,9), serta tekstur tidak berbeda nyata dengan perlakuan T₉₁ (skor 3,15) agak renyah.

B. Saran

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa semakin tinggi penggunaan tepung terigu maka daya kembang dan tekturnya kurang baik, maka perlu dilakukan penelitian lain dengan menggunakan tepung yang tidak mengandung protein tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 1990. Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- _____, 1996. Standar Nasional Indonesia. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Apriyantono, A, D, Fardiaz, dan N, Puspitasari, 1989, Penuntun Praktikum Analisis Pangan. Pusat Antar Universitas, Institut Pertanian Bogor.
- Arsyad H. 1990. Penuntun Pengolahan Ikan (Suatu Rangkuman), Mahkota., Jakarta.
- De Man, J.M., 1999. Principles of Food Chemistry (3rd ed). An Aspen Publication, Gaithersburg, Maryland.
- Djumali ZN, Sailah F, Ma'arif MS. 1982. Teknologi Kerupuk. Buku Pegangan Petugas Lapang Penyebarluasan Teknologi Padat Karya. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Haryadi, 1993. Kimia dan Teknologi Pati, Program Pasca Sarjana, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Haryadi, 1994. Pembuatan Makanan Kecil Dari Tepung. PAU Pangan Dan Gizi. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Huda N., Boni, I. Noryati, I. 2009. The Effect of Different Ratios of Dory Fish on Tapioca Flour on the Linear Expansion, Oil Absorption, Colour and Hardness of Fish Crackers. International Food Research Journal 16: 159-165.
- Husein, U. 2002. Metode Riset Bisnis. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2015. Laporan Kinerja KKP Tahun 2015. KKP. Jakarta.
- Kumalaningsih. 1986. Kimia dan Analisa Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.

- Kusmiyati, Novia Agusti dan Siantje Pippuw, 1994. Pengetahuan Bahan Makanan, Angkasa, Bandung.
- Lavlinesia, 1995. Kajian Beberapa Faktor Pengembangan Volumetric dan Kerenyahannya Kerupuk Ikan. Tesis. Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lingga P ., 1989. Bertanam Ubi-Ubian, Penebar Swedaya, Jakarta.
- Matz, SA. 1984. Snack Food Technology, 2nd ed, Westport, Connectitut: AVI Publ. Co. Inc.
- Moorthy, S.N. (2004). Tropical sources of starch. Dalam: Eliasson, a.c. (ed). Starch in Food: Structure, Function, and Application. CRC Press, Baco Raton, Florida.
- Oei Kam Nio, 1992. Daftar Analisis Bahan Makanan. Fakultas Kedokteran UI, Jakarta.
- Palungkun, R, dan A.Budiarti, 1995, Bawang Putih Dataran Rendah, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Ridwan, R. 2007. Pengaruh Substitusi Tepung Sagu dengan Tepung Tapioka dan Penambahan Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) terhadap Kualitas Kerupuk Getas, Penelitian, Balai Riset dan Standarisasi Industri Padang, Padang.
- Soeparno, 1992, Ilmu dan Teknologi Daging, Universitas Gajah Mada Pres, Yogyakarta.
- Sudarsono, 1984. Pembuatan Kerupuk, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Suhardi, 2006. Formulasi Kerupuk Ikan Gabus (*Channa striata*) Yang Disubtitusi Dengan Tepung Sagu, Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo.
- Suprapti Lies, 2005. Kerupuk Udang Sidoharjo. Kanisius Yogyakarta.
- Tejasari. 2005. Nilai Gizi Pangan. Yogyakarta: Graha Ilmu.

- Widowati, 1987. Pembuatan Kerupuk Kimpul, Skripsi, Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F.G., 1992. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia, Jakarta.
- _____, F.G, 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- _____, F.G, 1988. Pengolahan Pangan Tradisional. Pusbangtepa – FTDC. IPB. Bogor.
- Wiriono H. 1984. Mekanisasi dan Teknologi Pembuatan Kerupuk. Balai B Industri Hasil Pertanian, Departemen Perindustrian, Bogor.
- Yuslinawati dan Rifni. 2016. Studi Perbandingan Tepung Tapioka Dengan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Amplang Kerang Simpling (*Placuna Placenta*) Yang Dihasilkan. Jurnal Teknologi Pertanian vol 5, no. 1:15-22.