

INOVASI OLAHAN NUGGET IKAN SEBAGAI UPAYA PEMBERDAYAAN POTENSI DESA LIMBANGAN KECAMATAN WANAREJA KABUPATEN CILACAP

Ayu Kholifah¹, Laeli Faizatun Nafisah², Andini Tiyas Septiana³, Vara Yulianita Putri⁴,
Mutiara Fernanda⁵, Cahyati Fitri⁶, Anggit Putri Prastyaningtyas⁷, Diski Amalia Hasna⁸,
Anggun Cahyanti⁹, Muhammad Syamsu Duha¹⁰, Fridianto¹¹

Abstract

Kegiatan perekonomian masyarakat desa Limbangan didominasi oleh sektor perikanan sehingga dikenal sebagai sentral budidaya ikan dimana hampir di setiap rumah dijumpai kolam ikan baik difungsikan untuk budidaya ikan maupun untuk konsumsi pribadi. KKN 52 UIN SAIZU Purwokerto mengajak Tim Penggerak PKK untuk mengembangkan hasil dari budidaya ikan melalui inovasi olahan nugget ikan yang bertujuan agar melalui Tim Penggerak PKK bisa terbuka lebih luas refleksi dalam memberdayakan hasil budidaya ikan di Desa Limbangan. Selain itu sebagaimana diketahui ikan sebagai sumber protein yang bergizi sangat bermanfaat bagi pertumbuhan anak. Hal ini sejalan dengan permasalahan yang muncul di Desa Limbangan terkait pertumbuhan anak yaitu stunting. Kegiatan ini menggunakan pendekatan ABCD: Asset Based Community Development, yang mengutamakan pemanfaatan aset dan potensi yang ada disekitar dan dimiliki oleh masyarakat masyarakat. Konsep ABCD ini merupakan alternatif pemberdayaan masyarakat dengan menggunakan aset. Aset dalam konteks ini diberikan makna potensi yang dimiliki oleh masyarakat itu sendiri. Potensi atau kekayaan yang dimiliki masyarakat dapat digunakan sebagai senjata pamungkas untuk melakukan program pemberdayaan. Aset juga dapat berasal dari kondisi dan potensi alam sekitar. Potensi-potensi tersebut tentunya dapat dijadikan aset sebagai strategi pemberdayaan masyarakat. Demonstrasi diawali dengan penjelasan potensi dan manfaat yang diperoleh dari pengolahan ikan mujair menjadi produk pangan. Kemudian dilanjutkan dengan mendemonstrasikan alat dan bahan yang diperlukan serta proses pembuatan nugget ikan mujair secara langsung. Kegiatan pembuatan nugget ikan mujair mendapat respon positif dari Tim Penggerak PKK dan kader kesehatan UPTD Puskesmas setempat. Nugget ikan mujair yang dihasilkan selain dapat meningkatkan angka konsumsi ikan juga dapat memberi manfaat dalam upaya pencegahan stunting di Desa Limbangan. Demonstrasi diawali dengan penjelasan potensi dan manfaat yang diperoleh dari pengolahan ikan mujair menjadi produk pangan. Kemudian dilanjutkan dengan mendemonstrasikan alat dan bahan yang diperlukan serta proses pembuatan nugget ikan mujair secara langsung. Kegiatan pembuatan nugget ikan mujair mendapat respon positif dari Tim Penggerak PKK dan kader kesehatan UPTD Puskesmas setempat. Nugget ikan mujair yang dihasilkan selain dapat meningkatkan angka konsumsi

ikan juga dapat memberi manfaat dalam upaya pencegahan stunting di Desa Limbangan.

Keywords: *Inovasi, Nugget, ABCD*

Pendahuluan

Desa Limbangan merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Wanareja, Kabupaten Cilacap, Provinsi Jawa Tengah. Berdasarkan data dari Monografi Desa Limbangan tahun 2022, jumlah penduduk Desa Limbangan sebanyak 13.058 jiwa dengan jumlah penduduk laki-laki 6.524 jiwa dan jumlah penduduk perempuan sebanyak 6.534 jiwa. Desa Limbangan merupakan desa terluas di kecamatan Wanareja dengan luas wilayahnya berkisar 2.278,36 Ha yang terdiri dari 15 dusun yaitu Dusun Karangnangka, Karanggendot, Kroya, Karanganyar, Penyingkiran, Limbangan, Awiluar, Mekarjaya, Nangkapeusar, Saungluhur, Mekarsari, Ciherang, Golempang, Ciheuleut, dan Cipetir. Topografi wilayah Desa Limbangan berupa dataran tinggi yang terdiri dari pegunungan dan perbukitan.

Secara sosiologis, masyarakat Desa Limbangan, terdiri dari dua suku bangsa yaitu Suku Jawa dan Suku Sunda dengan klasifikasi 5 dusun berpenduduk Suku Jawa dan 10 Dusun berpenduduk Suku Sunda sehingga Desa Limbangan didominasi oleh penduduk berbahasa Sunda. Perpaduan dua suku ini yang membagi Desa Limbangan menjadi tiga wilayah yaitu wilayah bawah, tengah, dan atas. Penduduk yang berasal dari Suku Jawa mendiami wilayah bawah hingga wilayah tengah, sementara wilayah tengah hingga wilayah atas didominasi oleh penduduk Suku Sunda.

Wilayah Desa Limbangan yang terletak di pertemuan dua suku bangsa dan topografinya yang berupa pegunungan dengan tanah yang subur dan kualitas perairan yang bagus menjadikan Desa Limbangan memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah dan sumber daya manusia yang beragam. Mayoritas penduduk Desa Limbangan berkecimpung dalam bidang pertanian, perikanan, dan konveksi. Sektor pertanian didominasi oleh petani padi, sementara sector perikanan didominasi oleh petani ikan dengan jenis ikan yang dibudidayakan yaitu ikan gurami, lele, mujair, nila, patin, sangkuriang, melem, dan beberapa jenis ikan air tawar lain.

Dari beragam potensi Desa Limbangan, yang paling menonjol dan potensial untuk yaitu dari sektor perikanan. Kegiatan perekonomian masyarakat desa sendiri didominasi dari sektor perikanan sehingga Desa Limbangan dikenal sebagai sentral budidaya ikan dimana hampir di setiap rumah dijumpai kolam ikan baik difungsikan untuk budidaya ikan maupun untuk konsumsi pribadi. Budidaya ikan di desa Limbangan juga sudah dikenal masyarakat luar desa melalui kegiatan di luar desa yang melibatkan sektor perikanan salah satunya Kelompok Budidaya Ikan (Pokdakan) Harapan Makmur Desa Limbangan pernah dinobatkan sebagai juara terbaik dalam ajang yang diselenggarakan oleh kementerian yang pada saat itu dipimpin oleh Menteri Susi, Kementerian Kelautan Perikanan Republik Indonesia. Beliau mengungkapkan bahwa salah satu keunggulan kelompok ini di mata juri adalah pelibatan masyarakat di luar anggota kelompok, mulai dari pembentukan 9 kelompok binaan hingga pembentukan Rumah Tangga Perikanan (RTP) yang mencapai 1200 KK.

Para petani ikan di Desa Limbangan Kecamatan Wanareja menjual ikan dalam keadaan mentah (ikan segar). Permasalahan utama dalam pemasaran hasil panen ikan bagi masyarakat di seluruh Indonesia, yaitu saat umur ikan yang dipanen sudah layak tetapi harga jual ikan di pasaran turun, dampaknya masyarakat mengalami kerugian bahkan hasil panen tidak mampu menutupi biaya produksi.

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat, mudah didapat, dan harganya terjangkau oleh semua kalangan. Namun, ikan cepat mengalami proses pembusukan apabila tidak segera diolah. Maka dari itu diperlukan inovasi baru dalam pengolahan ikan oleh masyarakat. Agar hasil pengolahan ikan yang didapatkan bermutu tinggi maka dibutuhkan perlakuan yang baik selama proses pengolahan, seperti menjaga kebersihan alat dan bahan yang digunakan, menggunakan ikan yang masih segar, serta garam yang bersih. Manfaat mengonsumsi ikan bagi tubuh sudah banyak diketahui oleh masyarakat, ikan menjadi sumber protein dan gizi bagi tubuh yang dapat memberikan efek awet muda serta harapan untuk hidup lebih tinggi dari negara yang lain. Inovasi olahan ikan menjadi berbagai jenis makanan seperti nugget, abon, bakso, dan kerupuk merupakan salah satu alternatif penganekaragaman produk perikanan yang diharapkan dapat diterima oleh masyarakat.

Salah satu kekurangan masyarakat adalah minimnya pengetahuan masyarakat dalam melakukan diversifikasi (penganekaragaman) ikan yang melimpah di sekitar mereka. Berbagai inovasi olahan ikan juga sangat berpeluang untuk dikembangkan menjadi komoditas ekonomi di Desa Limbangan Kecamatan Wanareja. Potensi ikan yang melimpah dari hasil budidaya masyarakat dapat dikembangkan menjadi berbagai macam kuliner ikan, mulai dari tradisional sampai modern. Upaya yang dilakukan dimulai dari mengajak masyarakat untuk menemukan inovasi dalam olahan ikan.

KKN 52 UIN SAIZU Purwokerto mengajak Tim Penggerak PKK untuk mengembangkan hasil dari budidaya ikan melalui inovasi olahan nugget ikan yang bertujuan agar melalui Tim Penggerak PKK bisa terbuka lebih luas pandangannya dalam memberdayakan hasil budidaya ikan di Desa Limbangan. Selain itu sebagaimana diketahui ikan sebagai sumber protein yang bergizi sangat bermanfaat bagi pertumbuhan anak. Hal ini sejalan dengan permasalahan yang timbul di Desa Limbangan terkait pertumbuhan anak yaitu stunting. Ikan bisa menjadi bahan utama dalam olahan menu sehat dan bergizi untuk anak-anak sehingga membantu menutrisi tubuh anak dan upaya untuk membantu pencegahan stunting.

Produk olahan yang didemonstrasikan oleh KKN UIN SAIZU yaitu nugget ikan mujair. Pemilihan ikan mujair selain kandungannya yang bagus, ikan mujair menjadi salah satu ikan yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat Limbangan, perawatannya juga mudah, pertumbuhannya pun cepat, sehingga sangat diupayakan untuk memanfaatkan potensi yang ada di Desa Limbangan ini. Kegiatan demonstrasi ini diutamakan pada Tim Penggerak PKK karena diharapkan melalui mereka dapat dikembangkan lebih luas dan dapat memancing inovasi olahan ikan yang lain. Selain itu dapat diberdayakan pada kader posyandu sehingga upaya pencegahan stunting tersalurkan pada anak-anak.

Berdasarkan beberapa analisis situasi dan potensi unggulan di desa Limbangan Kecamatan Wanareja, maka diidentifikasi beberapa permasalahan di masyarakat, yaitu: Pertama, lemahnya pengetahuan petani ikan di desa benteng mengenai potensi

diversifikasi (penganekaragaman) olahan ikan yang bahan bakunya sangat melimpah, tidak mengenal musim. Padahal selain dapat dijual langsung, yang harganya murah, ikan dapat diolah menjadi berbagai produk kuliner yang bergizi dan memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Pemberdayaan pasca panen ikan masih lemah, sehingga produksi ikan yang melimpah belum memberikan kontribusi yang maksimal terhadap kesejahteraan masyarakat. Kedua, belum adanya Teknologi Tepat Guna Sederhana dalam rangka penyediaan dan transfer teknologi bagaimana proses diversifikasi olahan ikan yang memiliki nilai gizi dan ekonomis tinggi, serta dapat memperkuat visi pemerintah dalam mewujudkan ketahanan pangan. Ketiga, warga belum pernah diberikan pelatihan mengenai penatalaksanaan pengelolaan usaha aneka olahan ikan, menjadi bahan pangan yang bergizi dan nilai ekonomis yang tinggi. Diperlukan pelatihan dan pendampingan khusus bagi masyarakat untuk mewujudkan kegiatan tersebut.

Metode

Kegiatan ini menggunakan pendekatan ABCD: *Asset Based Community Development*, yang mengutamakan pemanfaatan aset dan potensi yang ada disekitar dan dimiliki oleh komunitas masyarakat. Konsep ABCD ini merupakan alternatif pemberdayaan masyarakat dengan menggunakan aset. Aset dalam konteks ini diberikan makna potensi yang dimiliki oleh masyarakat itu sendiri. Potensi atau kekayaan yang dimiliki masyarakat dapat digunakan sebagai senjata pamungkas untuk melakukan program pemberdayaan. Aset juga dapat berasal dari kondisi dan potensi alam sekitar. Potensi-potensi tersebut tentunya dapat dijadikan aset sebagai strategi pemberdayaan masyarakat.

Penelitian dilakukan di Desa Limbangan Kecamatan Wanareja Kabupaten Cilacap, Jawa Tengah dengan menggunakan teknik pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara dan dokumentasi. Observasi dilakukan dengan cara melihat secara langsung terkait aset potensial desa yang berupa perikanan, wawancara dilakukan kepada beberapa masyarakat yang membudidayakan ikan, dokumentasi diperoleh dari foto-foto kegiatan pelatihan, analisis laporan yang mendukung penelitian ini.

Kegiatan Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan Desa Limbangan dilaksanakan pada Rabu, 09 Agustus 2023 pukul 10.00 WIB s.d selesai bertempat di Pendopo Balai Desa Limbangan, diikuti oleh tim penggerak Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) serta sejumlah kader kesehatan UPTD Puskesmas setempat.

Hasil

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa KKN UIN SAIZU di realisasikan melalui program pelatihan pembuatan nugget ikan sebagai upaya pemberdayaan potensi desa. Kegiatan ini dilaksanakan melalui tahap persiapan, pengujian, dan pelaksanaan. Di tahap persiapan, tim KKN UIN SAIZU melakukan observasi dan wawancara kepada masyarakat sekitar mengenai pemanfaatan potensi perikanan. Selain itu, di tahap ini juga tim KKN UIN SAIZU mengutarakan ide pengolahan makanan ikan mujair. Selanjutnya di tahap pengujian, kami membuat sampel olahan nugget ikan mujair untuk mengetahui takaran dan proses pengolahan yang baik dan benar. Pada tahap pelaksanaan, tim KKN UIN SAIZU mendemonstrasikan cara pembuatan nugget ikan mujair.



Demonstrasi diawali dengan penjelasan potensi dan manfaat yang didapatkan dari pengolahan ikan mujair menjadi produk pangan. Kemudian dilanjutkan dengan mendemonstrasikan alat dan bahan yang diperlukan serta proses pembuatan nugget ikan mujair secara langsung. Kegiatan pembuatan nugget ikan mujair mendapat respon positif dari Tim Penggerak PKK dan kader kesehatan UPTD Puskesmas setempat. Nugget ikan mujair yang dihasilkan selain dapat meningkatkan angka konsumsi ikan juga dapat memberi manfaat dalam upaya pencegahan stunting di Desa Limbangan.

Pembahasan

KKN berarti mempraktikkan ilmu yang diterima di bangku kuliah secara langsung di tengah-tengah masyarakat. KKN merupakan kegiatan intrakulikuler yang memadukan pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi dengan metode pemberian pengalaman belajar dan bekerja kepada mahasiswa dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat. Salah satu kegiatan yang menambah daya kritis dan pengalaman bagi mahasiswa dalam bentuk nyata yaitu melalui kegiatan Kuliah Kerja Nyata.

Mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Angkatan 52 UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto dari Kelompok 52 mengadakan kegiatan pengabdian masyarakat melalui Program Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan di Desa Limbangan, Kecamatan Wanareja, Kabupaten Cilacap. Kegiatan tersebut berisi demonstrasi inovasi menu olahan ikan sebagai upaya pemanfaatan potensi desa. Sesuai dengan arahan Bapak Harsono selaku Kepala Desa Limbangan dan hasil pengamatan mahasiswa terkait aset potensial desa, Desa Limbangan merupakan desa terluas di Kecamatan Wanareja Kabupaten Cilacap yang memiliki potensi sumber daya berupa kolam ikan air tawar, sehingga sektor perikanan cukup mampu dikembangkan untuk mengoptimalkan potensi desa dan mendongkrak ekonomi masyarakat.

Secara umum kandungan gizi dari ikan sangat baik untuk pertumbuhan, terutama pertumbuhan bagi usia anak-anak. Kandungan Protein ikan cukup besar yaitu 20% dengan susunan amino yang hampir sama dengan susunan asam amino dari protein manusia sehingga penyerapan proteinnya lebih maksimal, sehingga Nilai Biologi dari Ikan tergolong tinggi yaitu 90 %. Banyak kelebihan dari ikan yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat secara umum selain dilihat dari segi gizi ikan yaitu: Ikan sangat mudah

di dapat, Perairan Indonesia memiliki jenis ikan yang sangat banyak sehingga masyarakat dapat memilih ikan dengan peluang lebih besar, harga ikan relatif murah, tidak ada agama yang mengharamkan ikan dan lain-lain, sehingga masyarakat memiliki peluang yang cukup banyak untuk memanfaatkan ikan. Selain ikan segar, jenis olahan ikan juga sangat banyak, semua produk olahan ayam dapat dibuat dari ikan, contohnya ayam dibuat untuk abon, sosis, kerupuk, nugget, bakso dan lain-lain semua produk di atas dapat dibuat dari ikan.

Jenis-jenis olahan ikan yang sudah banyak terdapat dipasaran yaitu bakso ikan, abon ikan, dendeng ikan, nugget ikan. Nugget ikan merupakan salah satu olahan fish jelly yang memiliki rasa yang cukup enak. Dengan bentuk yang beraneka ragam nugget ikan dapat membangkitkan selera makan konsumen terutama dari kalangan anak-anak. Kandungan gizi dari nugget ikan yang cukup tinggi ini disertai dengan penampilan bentuk yang divariasikan diharapkan dapat meningkatkan asupan gizi dari anak-anak yang sedang tumbuh sehingga dapat memacu pertumbuhan anak menjadi lebih baik. Nugget juga dapat dibuat dengan menambahkan bahan dari jenis sayur-sayuran untuk dapat melengkapi kandungan gizi nugget. Nugget ikan secara umum dibuat dari berbagai macam jenis hasil perikanan/perairan dengan satu syarat dagingnya dengan mudah dapat diambil. Teknik pembuatannya juga sangat sederhana, yaitu dengan membuat adonan dari daging ikan dipadukan dengan berbagai macam bumbu sebagai penyedap rasa, setelah adonan tercampur rata dilanjutkan dengan proses pengukusan yang bertujuan untuk mematangkan adonan, pendinginan, pembentukkan (membuat bentuk nugget sesuai dengan keperluan/kebutuhan yang berkaitan dengan selera konsumen), pembaluran, pengemasan dan yang terakhir adalah pembekuan. Selama distribusi dari nugget ikan diusahakan rantai dingin selalu dijaga agar daya simpan dan kualitas dari nugget ikan mencapai waktu cukup lama dan baik.

Nugget merupakan suatu produk olahan daging yang dapat meningkatkan daya guna dan daya simpan dari daging itu sendiri. Nugget merupakan produk olahan daging yang dicetak, dimasak, dibekukan dari campuran daging filet yang diberi bahan pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan tambahan makanan yang diijinkan. Nugget dapat dibuat dari berbagai jenis daging baik itu daging ayam, sapi maupun ikan. Biasanya masalah yang ditemukan dalam pembuatan nugget seperti adanya tekstur yang lembek, campuran yang tidak kompak dan mudah rapuh pada saat dilakukan pemotongan serta suhu penyimpanan yang tepat agar nugget benar-benar dapat bertahan lama dan masih layak konsumsi. Nugget Ikan merupakan suatu produk diversifikasi pangan yang bertujuan merubah penampilan dari ikan sehingga lebih menarik untuk dikonsumsi. Jika dibandingkan dengan Ikan yang hanya di goreng saja, konsumen lebih memilih ikan dalam bentuk lain. Pembuatan Nugget ikan sangat berpeluang diberikan kepada ibu-ibu di Desa Limbangan karena, ikan yang dihasilkan oleh petani ikan di Desa Limbangan seperti ikan lele, Nila dapat dibuat Nugget selain jenis olahan Nugget ikan termasuk lebih modern, dengan bentuk yang bervariasi.

Demonstrasi dimulai dengan memaparkan potensi dan manfaat yang didapatkan dari pengolahan ikan mujair menjadi produk pangan. Kemudian dilanjutkan dengan menunjukkan alat dan bahan yang diperlukan serta proses pembuatan nugget mujair secara langsung. Bahan utama dalam pembuatan nugget mujair yaitu daging ikan mujair.

Kemudian bahan penunjangnya antara lain tepung terigu, tepung tapioka, telur, lada, penyedap rasa, garam, bawang putih, bawang merah, wortel, tepung panir, air, dan minyak goreng.

Proses pembuatan nugget mujair cukup mudah, daging mujair yang sudah difillet dihaluskan bersama telur, wortel, penyedap rasa dan bumbu lainnya dengan dicampurkan tepung terigu dan tapioka secara bertahap. Setelah halus pindahkan adonan ke dalam loyang yang sudah diolesi minyak goreng. Lalu adonan dikukus selama 30 menit. Setelah itu angkat hasil kukusan dan diamkan hingga dingin. Kemudian potong hasil kukusan sesuai selera lalu celupkan ke larutan tepung terigu dan dilapisi tepung panir. Produk nugget mujair yang sudah jadi dapat disimpan dalam freezer atau dapat langsung digoreng dan disajikan.

Berdasarkan hasil dari kegiatan ini adalah untuk memberikan penyuluhan kepada ibu-ibu di desa Limbangan dalam mengolah ikan menjadi Nugget ikan, oleh karena itu diberikan cara pembuatan Nugget ikan, bahan dan alat yang diperlukan.

Kesimpulan

Dengan adanya inovasi baru potensi ikan mujair yang melimpah di Desa Limbangan dapat dioptimalkan melalui melalui pengolahan ikan mujair menjadi nugget. Banyak kelebihan dari ikan yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat secara umum selain dilihat dari segi gizinya yaitu ikan sangat mudah di dapat. Olahan nugget ikan mujair memiliki rasa yang lezat, kandungan gizi yang banyak, dan praktis sebagai makanan ready to eat. Sehingga masyarakat memiliki peluang yang cukup banyak untuk memanfaatkan ikan. Berdasarkan hasil dari kegiatan ini adalah untuk memberikan penyuluhan kepada ibu-ibu di desa Limbangan dalam mengolah ikan menjadi nugget, oleh karena itu diberikan cara pembuatan nugget ikan, bahan dan alat yang diperlukan. Saran yang diberikan yaitu masyarakat desa Limbangan dibantu tim penggerak PKK dan kader kesehatan desa Limbangan dapat memanfaatkan inovasi yang telah diberikan oleh mahasiswa KKN UIN SAIZU.

DAFTAR PUSTAKA

- Maulana, Mirza. (2019). ASSET-BASED COMMUNITY DEVELOPMENT: Strategi Pengembangan Masyarakat di Desa Wisata Ledok Sambi Kaliurang. EMPOWER: Jurnal Pengembangan Masyarakat Islam, 4(2), 263.**
- Rieuwpassa, F. J. (2016). Karakteristik Kimia dan Nilai Organoleptik Nugget Ikan Tuna dengan Substitusi Tepung Sagu. Jurnal Ilmiah Tindalung, 2(2), 103-111.**
- Sulistiyawan, Vera Noviana, Aeni Naima, dan Lisa Fitriani. (2022). Inovasi Pengolahan Ikan Bandeng menjadi Nugget untuk Meningkatkan UMKM Desa Ketapang. Jurnal Bina Desa, 4(3), 377-380.**
- Utiahman, G., Rita, M. H., & Nikawatisusanti, Y. (2013). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Layang (*Decapterus sp.*) yang Disubstitusi dengan Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas L.*). Nike: Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan, Vol. 1(3), 126-138.**