

Penanganan Pendaratan Hasil Tangkapan di Pelabuhan Perikanan Samudera Bungus Provinsi Sumatera Barat

Fish Handing Process in Bungus Oceanic Fishing Port , West Sumatera Province

Ronald M.Hutauruk*, Pareng Rengi

Dosen Program Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan Universitas Riau

**Email: ronald.mhutauruk@gmail.com*

Abstrak

Diterima:
10 Oktober 2017

Disetujui
22 Desember 2017

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses, pengelolaan data hasil tangkapan dan penanganan ikan tuna yang didaratkan di PPS Bungus Sumatera Barat dan untuk mengetahui gambaran keakuratan data hasil tangkapan ikan di PPS Bungus Sumatera Barat. Letak geografis PPS Bungus sangat strategis karena berada di pertengahan pulau Sumatera, berada dekat dengan daerah penangkapan ikan, sehingga mutu ikan hasil tangkapan dapat dipertahankan karena hari penangkapan (*catching day*) menjadi lebih pendek. Volume produksi ikan tuna periode bulan Januari sampai dengan bulan Desember 2014 sebanyak 871,86 ton, dengan nilai sebesar Rp52.643.342.000. Sedangkan volume produksi ikan tuna periode bulan Januari sampai dengan bulan Desember 2015 sebanyak 502,01 ton dengan nilai sebesar Rp30.427.346.000. Pelabuhan tersebut merupakan satu-satunya Pelabuhan Perikanan Samudera yang terdapat di pantai barat Sumatera hingga saat ini. PPS Bungus merupakan pelabuhan pengekspor ikan tuna terbesar di Sumatera.

Kata Kunci: Hari Penangkapan, Daerah Penangkapan, Penanganan ikan.

Abstract

The aim of the study is to obtain the process, the management of the catch data and handling of tuna fish landed in Bungus Oceanic Fishing Port West Sumatra and to know the description of the accuracy of data of fish catch. The geographical location of Bungus Oceanic Fishing Port is really strategic because it is located in the middle of Sumatera island, close to the fishing area, so that the quality of catch fish can be maintained because the catching day becomes shorter. The volume of tuna production for the period of January to December 2014 was 871,86 Ton, with value of Rp52,643,342,000. While the volume of tuna fish production for the period of January to December 2015 as much as 502.01 ton with a value of Rp30.427.346.000. The port is the only Oceanic Fishing Port located on the west coast of Sumatra to this day. Bungus Oceanic Fishing Port is the largest tuna exporter port in Sumatera.

Keywords: Catching day, Fishing Ground, Handling of Fish.

1. Pendahuluan

Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Bungus terletak dikelurahan Bungus Barat Kecamatan Bungus Teluk Kabung Kota Padang Provinsi Sumatera Barat. Secara geografis, PPS Bungus berada pada koordinat 010 00' 023 – 010 00' 15" LS dan 1000 00' 233 – 1000 00' 34" BT. Letak geografis PPS Bungus sangat strategis karena berada di pertengahan Pulau Sumatera, berada dekat dengan daerah penangkapan ikan, sehingga mutu ikan hasil tangkapan dapat dipertahankan karena hari penangkapan (*catching day*) menjadi lebih pendek. Pelabuhan tersebut merupakan satu satunya Pelabuhan Perikanan Samudera yang terdapat di pantai Barat Sumatera dan hingga saat ini merupakan pelabuhan pengekspor ikan tuna terbesar di Sumatera.

Salah satu usaha bidang perikanan yang cukup besar di Indonesia adalah usaha penangkapan. Penangkapan ikan adalah Kegiatan untuk memperoleh ikan di perairan yang tidak dalam keadaan dibudidayakan dengan alat atau cara apapun, termasuk kegiatan yang menggunakan kapal untuk memuat, mengangkut, menyimpan, mendinginkan, menangani, mengolah, dan/atau mengawetkannya. Berhasilnya kegiatan penangkapan ikan banyak tergantung pada sejumlah pengetahuan mengenai tingkah laku ikan agar kita dapat menemukan adanya ikan sehingga kita dapat menerapkan metoda, taktik maupun sesuatu desain alat penangkapan yang sesuai. Selain itu alat bantu juga sangat berpengaruh besar dalam keberhasilan penangkapan tersebut, baik itu alat bantu penangkapan maupun alat navigasi yang terdapat pada kapal perikanan.

Salah satu sumber devisa Negara Indonesia dari sektor perikanan adalah hasil tangkapan ikan tuna. Ikan tuna menduduki peringkat kedua penyumbang devisa negara terbesar dari sektor perikanan setelah udang. (Widianto dan Nikijuluw, 2003). Usaha-usaha untuk optimalisasi penangkapan tuna merupakan hal yang perlu diupayakan, diantaranya adalah dengan cara identifikasi lokasi fishing ground tuna secara tepat. Tiga diantara sifat ikan tuna adalah *pertama* : senang beruaya yang memburu daerah yang kaya makanan, *kedua* : senang hidup di daerah pertemuan antara air hangat dengan air dingin (*front*), *ketiga* : senang hidup pada kisaran suhu optimum tertentu (Laevastu and Hela, 1970).

Pengelolaan aktifitas pendaratan ikan di pelabuhan perikanan meliputi proses pembongkaran, penyotiran dan penangkutan kegedung pangkalan pendaratan ikan yang bertujuan utama agar ikan yang didaratkan dan diangkut ke pangkalan pendaratan ikan sebelum dijual dapat dipindah/diangkut dengan cepat dan terjaga mutunya. Aktivitas pendaratan ikan hasil tangkapan di pelabuhan sangat bergantung kepada kelengkapan fasilitas yang ada di pelabuhan perikanan, seperti dermaga, kolam pelabuhan dan alur pelayaran yang dapat memperlancar kapal-kapal perikanan untuk bertambat labuh. Oleh karena itu pada hakekatnya pengelolaan aktivitas pendaratan terkait pula dengan pengelolaan fasilitas-fasilitasnya. Kelancaran proses pendaratan di pelabuhan perikanan sangat ditentukan oleh fasilitas yang tersedia di pelabuhan perikanan dan tingkat pengetahuan para pelaku di lapangan. Semakin baik tingkat pengetahuan pelaku di lapangan maka akan semakin lancar pula proses pendaratan hasil tangkapan di pelabuhan perikanan.

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui proses, mekanisme dan pengelolaan data hasil tangkapan ikan yang didaratkan di PPS Bungus Sumatera Barat dan untuk mengetahui gambaran keakuratan data hasil tangkapan ikan di PPS Bungus Sumatera Barat.

2. Bahan dan Metode

Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 24 Januari 2017 hingga 17 Februari 2017 di Pelabuhan Perikanan Samudera Bungus Provinsi Sumatera Barat.

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini data primer dan sekunder yang meliputi data pendaratan (*landing*) hasil tangkapan di Pelabuhan Perikanan Samudera Bungus Provinsi Sumatera Barat. Sedangkan peralatan yang digunakan adalah; alat tulis, kamera digital dan lembar kuisioner.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survey di mana peneliti terlibat langsung pada semua kegiatan pengelolaan data landing hasil tangkapan seperti serta pada penanganan ikan tuna hasil tangkapan.

2.1. Prosedur Penelitian

Mengikuti semua kegiatan pengelolaan aktifitas pendaratan ikan. Proses yang pertama yaitu pembongkaran, ikan hasil tangkapan di bongkar dari atas kapal yang dicuci dengan air bersih. Kemudian ikan tersebut diangkut kedalam ruangan processing lalu dibekukan dan diukur besar ikan Tuna. Selanjutnya, pemotongan sirip ikan Tuna lalu ikan disortir sesuai ukuran dan jenis ikan Tuna. Bagian perut ikan tersebut dikeluarkan bagian insang, serta ditimbang dan dicatat. Setelah itu, ikan akan di simpan dalam bak pembekuan lalu dikemas untuk pemasaran ekspor.



Gambar 1. Pembongkaran ikan tuna dari kapal



Gambar 2. Pengangkutan ikan tuna dari kapal



Gambar 3. Pemotongan Sirip Ikan Tuna



Gambar 4. Penyortiran Ikan Tuna

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Tahapan Proses Pembongkaran Ikan

3.1.1. Pembongkaran Ikan

Dari keseluruhan produk ikan yang didaratkan di Pelabuhan Perikanan Samudera Bungus mayoritas didominasi oleh jenis ikan tuna. Ikan tuna yang biasa didaratkan adalah ikan tuna jenis yellow fin tuna (*Thunnus albacares*) dan big eye tuna (*Thunnus obesus*). Ikan tuna didaratkan dalam bentuk ikan utuh yang sudah diisi isi perut dan insangnya. Daerah penangkapan ikan tuna meliputi perairan Samudra Indonesia, pantai utara Jawa, dan perairan selatan Jawa hingga mencapai wilayah Sulawesi. Kapal penangkap tuna yang digunakan sudah dilengkapi dengan sistem pendingin refrigerated sea water (RSW). Waktu yang digunakan untuk melaut biasanya adalah 25 hari sampai dengan 6 bulan. Jumlah ikan yang berhasil didaratkan setiap kali operasi mencapai 100-600 ekor ikan tuna. Kualitas ikan tuna dapat dipertahankan apabila penanganan yang diterapkan di atas kapal dilakukan dengan hati-hati, bersih, cepat dan dingin. Ikan tuna yang didaratkan dalam keadaan dingin, dengan maksimal suhu ikan adalah 20°C (pengukuran menggunakan thermo cople).

Pembongkaran ikan dari palka kapal dilakukan setelah kapal merapat ke tempat pembongkaran. Proses pembongkaran fresh tuna dilakukan pada malam hari sekitar jam 19.00 WIB sampai dengan 02.00 WIB. Pembongkaran ikan tuna dilakukan dengan dua cara, yaitu menggunakan alat katrol dan tali tambang. Proses pengangkutan ikan satu persatu dari palka kapal dan dipindahkan ke bagian geladak, kemudian ikan disemprot dengan air bersih. Proses pembongkaran ikan dapat dilihat pada Gambar 1.

3.1.2 Pengangkutan Ikan

Pengangkutan ikan dari palka kapal dilakukan setelah kapal merapat ketempat pembongkaran. Proses pengangkutan fresh tuna dilakukan pada pagi hari sekitar jam 09.00 WIB. Ikan tuna yang sudah dibongkar, dipindahkan ke ruang processing tuna untuk di lakukan proses pembekuan dan pengukuran ikan tuna. Proses pemindahan menggunakan fasilitas khusus, yaitu atap plastik dan alat peluncur. Fasilitas ini digunakan untuk memudahkan dalam proses pengangkutan ikan tuna ke ruang processing. Proses pengangkutan ikan bisa dilihat pada Gambar 2.



Gambar 5. Proses pembuangan sisa isi perut bagian insang



Gambar 6. Penimbangan ikan

3.1.3 Pembuangan Sirip

Pembuangan sirip ikan tuna dilakukan dengan menggunakan golok Untuk memotong sirip perut, tidurkan ikan pada punggungnya dan potong sirip perut sedekat mungkin ke daging (jangan sampai kena dagingnya). Proses pembuangan sirip bisa dilihat pada Gambar 3.

3.1.4 Sortasi (*seleksi*)

Sortasi (*seleksi*) ikan ditujukan untuk mengklasifikasi ikan tuna segar yang memenuhi persyaratan kualitas ekspor. Sortasi kualitas (*grading*). Sortasi ditujukan untuk membedakan ikan tuna yang memenuhi syarat mutu ekspor dan yang tidak memenuhi. Sortasi dilakukan menggunakan cheeker. Pemeriksaan meliputi penampakan fisik dan kualitas daging ikan. Kualitas ikan dibedakan menjadi empat kategori yaitu AA, A, B dan ikan reject. Faktor-faktor yang dapat menyebabkan perbedaan tersebut adalah adanya perbedaan waktu kematian, cara kematian, cara penanganan, sanitasi, lama melaut serta penerapan rantai dingin. Proses sortasi dilakukan secara organoleptik (penampakan, kulit, mata, tekstur dan kekenyalan daging, serta warna daging).

Penilaian organoleptik tekstur, kekenyalan, serta warna, dilakukan terhadap sampel daging ikan yang diambil dari bagian ekor dan belakang sirip ventral, hal ini dimaksudkan agar tidak terjadi kerusakan fisik terhadap ikan tuna yang akan di ekspor. Proses sortasi (*seleksi*) ikan bisa dilihat pada Gambar 4.

3.1.5 Pembersihan sisa isi perut bagian insang

Pembersihan sisa isi perut dan bagian insang. Ikan tuna yang memenuhi kualitas ekspor dilakukan proses selanjutnya, yaitu pembersihan sisa bagian isi perut dan insang. Selanjutnya, ikan dicuci hingga bersih agar kotoran, sisa-sisa es isi perut tidak menempel pada tubuh ikan tuna. Proses pembuangan sisa isi perut bagian insang ikan bisa dilihat pada Gambar 5.



Gambar 7. Pencatatan Hasil Penimbangan Ikan



Gambar 8. Penyimpanan Ikan

3.1.6 Penimbangan dan Pencatatan Ikan

Penimbangan dan pencatatan. Penimbangan dilakukan dengan melihat berat, jenis dan kriteria kualitas ikan tuna. Setelah di-timbang, ikan tuna dicatat sebagai laporan perusahaan. Proses penimbangan dan pencatatan ikan bisa dilihat pada Gambar 6 dan Gambar 7.

3.1.7 Penyimpanan

Proses penyimpanan dilakukan sebelum proses pengiriman ekspor guna menjaga suhu ikan tuna tidak berubah naik. Penyimpanan ini dilakukan dengan menyusun ikan tuna dalam wadah/bak penampungan yang besar yang sudah di beri es. Ikan tuna disimpan berdasarkan kualitas dan jenis ikan tuna. Proses penyimpanan ikan bisa dilihat pada Gambar 8.

3.1.8 Pengemasan

Pengemasan dilakukan pada malam hari sekitar jam 03.00 WIB. Produk tuna segar dikeluarkan dari wadah/bak penyimpanan kemudian dikemas dalam boks karton. Setiap satu boks umumnya diisi dengan satu atau dua ekor ikan tuna segar. Untuk menjaga kesegaran ikan tuna selama proses distribusi atau pengiriman ke negara tujuan ekspor, dimasukkan beberapa potong es kering (*dry ice*) ke dalam boks. Proses pengemasan ikan bisa dilihat pada Gambar 9.

3.1.9 Pendaratan (Landing) Hasil Tangkapan Ikan di Pelabuhan Perikanan Samudera Bungus

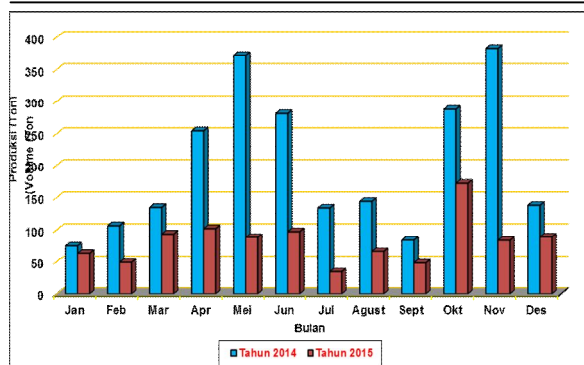
Pendaratan ikan di PPS Bungus berasal dari hasil tangkapan kapal-kapal nelayan lokal (Nelayan Kapal Tonda) dan nelayan kapal Purse Seine, Hand Line, Long Line serta kapal-kapal pengumpul dan pengangkut. Kapal-kapal Long Line dan Hand Line tersebut merupakan kapal Pindahan dari Pelabuhan Muara Baru Jakarta dan Benoa Bali bekerjasama Perusahaan PT. Dempo Andalas Samudera yang bergerak dibidang usaha pengolahan ikan. Sedangkan usaha penangkapan difokuskan kepada perikanan tuna dengan tujuan ekspor ke negara Jepang.

Jenis-jenis ikan yang didaratkan di Pelabuhan Perikanan Samudera Bungus adalah sebagai berikut:

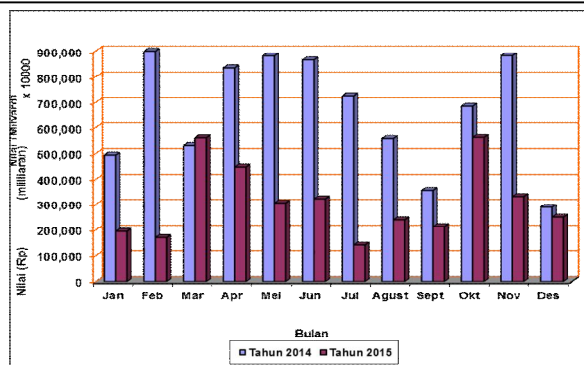
Bawal Hitam (*Black pamfret*),
 Bawal Putih (*Silver pamfret*),
 Botana Coklat (*Spot checket surgeonfish*),
 Cakalang (*Skipjack tuna*),
 Ekor Kuning/Pisang-pisang (*Redbelly yellowtail fusilier*),
 Ikan Pedang (*Swordfish*),
 Ikan Lemak (*Wavy lined wrasse*),
 Ikan Sebelah (*Indian halibut/Queensland halibut*),
 Kakap Merah (*Red snappers*),
 Kakap Putih (*Barramundi/Giant sea perch*),
 Kerapu – *Grouper*,
 Kurisi - *Ornate threadfin bream*,
 Kwee – *Bigeye Trevally*,
 Layang (*Scad mackerel*),
 Lemadang (*Common dolphin fish*),
 Lencam (*Emperors*),



Gambar 9. Pengemasan Ikan



Grafik 1. Volume Produksi Ikan Yang Didaratkan Tahun 2014 dan 2015



Grafik 2. Nilai Produksi Ikan Yang Didaratkan Tahun 2014 dan 2015

- Lisong (*Bullet tuna*),
- Manyung (*Giant catfish*),
- Sarden (*Indonesian oil sardine*),
- Sunglir (*Rainbow runner*),
- Tembang (*Deepbodysardinela*),
- Teripang Kasur (*Brownish sea cucumber*),
- Tongkol Komo (*Eastern little tuna*),
- Tongkol Krai (*Frigate tuna*),
- Tongkol Abu-abu (*Longtail tuna*),
- Tuna Mata Besar (*Bigeye tuna*),
- Tuna Sirip Kuning/Madidihang (*Yellowfin tuna*),
- Udang Karang /Udang Barong (*Spiny lobsters*).

Volume produksi ikan yang didaratkan periode bulan Januari sampai dengan bulan Desember 2014 sebanyak 2.396,50 Ton, dengan nilai sebesar Rp79.951.368.000. Sedangkan volume produksi ikan periode bulan Januari sampai dengan bulan Desember 2015 sebanyak 991,18 ton dengan nilai sebesar Rp37.382.876.800. Apabila dibandingkan antara tahun 2014 dengan tahun 2015, terjadi penurunan volume produksi ikan yang didaratkan sebesar 1405,32 Ton atau 58,64% dan penurunan nilai produksi sebesar Rp42.568.491.327 atau sebesar 53,24%.

Dari keseluruhan produk ikan yang didaratkan di Pelabuhan Perikanan Samudera Bungus mayoritas didominasi oleh jenis ikan tuna. Jenis ikan tuna segar dan olahan dipasarkan keluar negeri (ekspor). Volume produksi ikan tuna periode bulan Januari sampai dengan bulan Desember 2014 sebanyak 871,86 ton, dengan nilai sebesar Rp52.643.342.000. Sedangkan volume produksi ikan tuna periode bulan Januari sampai dengan bulan Desember 2015 sebanyak 502,01 ton dengan nilai sebesar Rp30.427.346.000. Apabila dibandingkan antara tahun 2014 dan tahun 2015 terjadi penurunan produksi sebesar 369,85 ton atau 42,42% dan dibarengi dengan penurunan nilai produksi sebesar Rp22.215.996 atau sebesar 42,20%.

3.2. Permasalahan Nelayan

Ikan tuna memiliki harga jual tinggi dan juga berdaya saing ekspor. Namun, masih banyak nelayan tradisional di Sumatera Barat yang berhasil menangkap ikan tuna penanganannya tidak maksimal. Sehingga, banyak hasil tangkapan tuna yang tidak bernilai ekspor. Untuk bisa masuk dalam standar ekspor, nelayan perlu mengetahui cara penanganan saat mendapatkan ikan tuna. Karena, tuna yang tertangkap di mata pancing harus diusahakan tidak mengalami stres. Selain itu daging dan kulitnya harus tetap mulus dan terjaga. Sayangnya kebiasaan mayoritas nelayan saat mendapatkan ikan tuna, adalah ikan tersebut dilepas dari mata pancing dan dibiarkan tergeletak di atas kapal. Kondisi ini membuat ikan menghempas badannya ke sana kemari sehingga n merusak kulit ikan

Hal yang seharusnya dilakukan oleh nelayan saat berhasil menangkap ikan tuna adalah memasukkan ikan secara langsung ke dalam es. Selain itu, ikan harus dihindari untuk kontak langsung dengan cahaya matahari. Banyak ikan tuna di awal melakukan ekspor yang direject oleh perusahaan karena mutunya yang jelek dan tergolong parah. Daging ikan dalam kondisi memar dan banyak kulitnya terkelupas. Ini sangat merugikan para nelayan karena tidak memberikan keuntungan sama sekali pada nelayan. Dengan demikian, sangat diperlukan pelatihan tentang penanganan ikan tuna. Ada bukti saat ini bahwa tujuh dari sepuluh yang ikan tuna yang ditangani nelayan berhasil masuk standar ekspor.

Tabel 1. Volume dan Nilai Produksi Ikan Yang Didaratkan di PPS Bungus

NO	BULAN	VOLUME		NILAI	
		2015	2016	2015	2016
1	Januari	63.73	18.00	1.947.149.500	1.314.174.300
2	Februari	49.13	2,673.00	1.712.054.250	1.222.661.900
3	Maret	93.73	5,954.00	5.617.373.100	2.885.420.150
4	April	101.81	3,134.00	4.458.879.700	1.507.698.250
5	Mei	88.72	4,913.00	3.046.631.650	2.227.877.600
6	Juni	97.52		3.210.448.500	
7	Juli	34.81		1.433.963.600	
8	Agustus	66.78		2.394.408.850	
9	September	48.26		2.131.456.200	
10	Oktober	172.96		5.630.600.750	
11	November	84.12		3.302.250.500	
12	Desember	89.54		2.497.660.200	
JUMLAH		991.18	16,692.00	37.382.876.800	9.157.832.200
Persentase Peningkatan/Penurunan (%)		1,584.05		75.50	

4. Kesimpulan

Proses pendaratan ikan di Pelabuhan Perikanan Samudera Bungus di lakukan pada malam hari dengan volume produksi ikan yang didaratkan periode bulan Januari sampai dengan bulan Desember 2014 sebanyak 2.396,50 ton, dengan nilai sebesar Rp79.951.368.000. Sedangkan volume produksi ikan periode bulan Januari sampai dengan bulan Desember 2015 sebanyak 991,18 ton dengan nilai sebesar Rp37.382.876.800. Apabila dibandingkan antara tahun 2014 dengan tahun 2015, terjadi penurunan volume produksi ikan yang didaratkan sebesar 1405,32 ton atau 58,64% dan penurunan nilai produksi sebesar Rp42.568.491.327 atau sebesar 53,24%.

5. Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terimakasih kepada mahasiswa dan para pembimbing lapangan di Pelabuhan Perikanan Samudera Bungus.

6. Referensi

- Aziza L, 2000. Studi Perbandingan Fasilitas Pangkalan Pendaratan Ikan Pelabuhan Mainggai dan Lempasing Berkaitan dengan Kualitas Produksi Ikan yang Didaratkan [Skripsi]. Bogor. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Dirjen Perikanan. 1999. Petunjuk Teknis untuk Nelayan Tradisional jilid 2. BPPI. Semarang.
- Hartono, 2008. Statistik Untuk Penelitian Yogyakarta: LSKF2P dan Pustaka Belajar.
- Iskandar, B.H. dan Novita, Y. 1997. Penuntun Praktikum Kapal Perikanan. Jurusan Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. FPIK-IPB. Bogor.
- Jogiyanto, H.M. 2005. Pedoman Survei Kuesioner, Mengembangkan Kuesioner, Mengatasi Bias dan Meningkatkan Respon. Yogyakarta : BPFEE-YOGYAKARTA.

- Laevastu, T. and I. Hela, 1970, Fisheries Oceanography Fishing News (Books), Ltd. London, 236 p.
- Lubis, E.2006. Pengantar Pelabuhan Perikanan. Buku 1 Bahan Kuliah Program Pascasarjana m.a Pelabuhan Perikanan Bogor : Laboratorium Pelabuhan Perikanan Jurusan Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan Bogor. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Lubis, Ernani. 2006. Pengantar pelabuhan Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Bogor: Institut pertanian Bogor.
- Moeljanto, B. 1982. Pelabuhan Perikanan. Fungsi, Fasilitas, Panduan Operasional, Antrian Kapal. Jurusan Pemanfaatan sumberdaya perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Widianto dan Nikijuluw, V.P.H., 2003, Pedoman Investasi Komoditas Tuna Di Indonesia, Direktorat Sistem Permodalan dan Investasi, Direktorat Jenderal Peningkatan Kapasitas Kelembagaan dan Pemasaran Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta, hal 6 – 31.