

**Sertifikat halal dan pengaruhnya terhadap Kepercayaan Konsumen pada Restoran  
(Studi Kasus Restoran Kentucky Fried Chicken Cabang Manado)**

Oleh: Mohammad Mangkarto

**ABSTRAK**

Penelitian ini berkenaan dengan studi kasus di restoran Kentucky Fried Chicken Cabang Manado yang mengemukakan keberadaan sertifikat halal serta bagaimana pengaruhnya terhadap kepercayaan konsumen pada restoran. Dengan Adanya sertifikat Halal di restoran Kentucky Fried Chicken Cabang Manado yang di keluarkan MUI pusat dan MUI Dati I Kotamadia Manado merupakan suatu hal yang baik bagi konsumen umat islam supaya tidak menimbulkann perasaan *subhat*. Pada akhirnya keberadaan sertifikat halal di restoran Kentucky Fried Chicken Cabang Manado dapat Membantu konsumen umat islam dalam hal status makanan dan minuman yang halal untuk dimakan.

## I. PENDAHULUAN

Masyarakat Indonesia sebagian besar adalah beragama islam, sehingga ajaran islam mewarnai dalam kehidupan sehari-hari, termasuk hubungannya dengan makanan dan minuman. Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi berlangsung sangat cepat.

Dalam hitungan menit saja dapat terjadi banyak sekali perkembangan dan kemajuan di berbagai bidang. Mungkin hanya masyarakat di daerah sangat terpencil dan *statis* saja yang paling sedikit tersentuh oleh dampak perkembangan ini.

Perkembangan yang demikian cepat berpengaruh pula pada makanan manusia secara global. Pada awal kemerdekaan pemerintah dan pengusaha makanan melakukan transaksi bahan mentah atau produk makanan masih sedikit jumlahnya, sehingga masalah yang muncul karenanya juga sangat terbatas. Akan tetapi pada saat ini karena perkembangan teknologi di bidang makanan serta kemudahan dan cepatnya transportasi dan komunikasi, tentu diperlukan pencermatan yang lebih baik bukan hanya aspek teknologi namun juga aspek budayanya. dalam hal ini aspek kehalalan bahan dan produk makanan.

Untuk melindungi masyarakat dari makanan dan tidak memenuhi standar dan persyaratan kesehatan, pemerintah melakukan pengawasan agar makanan yang beredar tidak menimbulkan dampak yang tidak dikehendaki.

Namun demikian pada hakekatnya mutu dan keamanan serta kehalalan makanan adalah tanggung jawab bersama antara pemerintah, industri/pengusaha/pedagang makanan dan konsumen. Agar pengawasan makanan tersebut berhasil guna, yang di tunjang oleh peraturan-peraturan perundangan yang mempunyai aspek legal. Dengan demikian rambu-rambu yang menyangkut mutu, keamanan serta kehalalan makanan tersebut benar-benar ditaati oleh semua pihak.

Sehubungan dengan perundangan yang menyangkut makanan halal, hingga saat ini telah diterbitkan peraturan oleh instansi terkait baik dari segi produksi maupun *dikstribusi* makanan halal tersebut. Dalam hal ini tentu saja pemerintah tidak berdiri sendiri, akan tetapi di tunjang oleh organisasi nono pemerintah seperti Majelis Ulama Indonesia (MUI) dan dorongan dari organisasi-organisasi konsumen lain.

Telah terbukti, umat islam sangat marah, jika prinsip ajaran agamanya dijadikan obyek penipuan, dan usaha tertentu meremehkan bahkan menghina. Heboh makanan haram selama satu bulan (oktober 1998) terus berkepanjangan. Menkes, Menag, Menperindag, DPR dan MUI. sudah turun tangan menenangkan umat islam, tetapi umat islam belum puas.

sampai Presidenpun sudah ikut *urun rembung*. Sekali lagi tetap umat islam menuntut jaminan makanan halal yang jelas tanda-tandanya untuk jual di pasaran.

Betapa tersengatnya hati umat islam indonesia, ketika bersedar kabar beberapa jenis makanan: Biskuit (dalam berbagai merek), coklat,jelly, susu, ice cream, kecap dan masih banyak lagi, Konon telah di buktikan oleh penelitian seorang Dosen di Malang Tri Susanto, bahwa mengandung unsur haram.Tegasnya, unsur itu berasal dari babi.

Kabar ini bertambah bumbu dan keterangannya. Umat islam semakin bertambah resah. Ibu-ibu rumah tangg, mengucapkan *istighfar* dan buru-buru membuang susu dancownya, karena merek ini di sebut-sebut mengandung bahan babi. Beberapa pasar sawalayan besar di lima wilayah jakarta, melakukan aksi pengamanan secara besar-besaran (untuk menarik ke gedung), jenis-jenis makanan yang di sebut oleh koran pagi ibukota, mengandung unsur haram.

*Shortening* bisa juga disebut dari sumber hewani (biasanya disebut dari lemak babi). Jenis yang satu ini memang biasa diedarkan di daratan eropa. Artinya, setiap makanan yang mengandung *shortening* (dan khususnya di edarkan di eropa) tentu mengandung babi.

Bahan lain yang di anggap mengandung unsur haram adalah *gelatin*, yang biasanya di campurkan untuk pembuatan coklat, ice cream, susu, dan jelly. Bahan ini di buat dari bahan tulang, kulit, dan otot hewan yang direbus dan diambil sarinya. Di Eropa, makanan mengandung *gelatin* terbuat dari babi. tetapi di indonesia, melalui Dirjen POM (Pengawasan obat dan makanan) Depkes. Slamet Susilo dijelaskan bahwa : *Gelatin* yang beredar di indonesia terbuat dari sapi dan telah di buktikan oleh pengimportnya dengan sertifikat.

Begitu halnya, produk kosmetiks (alat-alat kecantikan) yaity mengandung *tallow* (juga bahan buatan Eropa dari babi), dinyatakan dari Dirjrn POM tidak benar. “ Tidak satupun produk kosmetiks di indonesia mengandung *tallow*”. Depkes melalui Dirjen POM, akan terus melaksanakan fungsinya, dan dengan adanya berita makanan haram ini justru lebih ketat lagi mengadakan pendaftaran dan pengawasan terhadap obat-obatan, makanan/minuman.

Adanya jelas kiranya, jika pemerintah kali ini melakukan pengujian ulang secara ilmiah melalui laboratorium terhadap setiap makanan/minuman, alat kosmetika, yang akhir-akhir inidisebut-sebut mengandung unsur haram. Pengujian dengan tim mengikutsertakan MUI dan berbagai organisasi masa islam untuk ikut menjadi saksi.

Umat islam selama ini yang justru menjadi penduduk mayoritas di Indonesia, sudah amat lama adanya kekhawatiran terselubung, berkaitan dengan makanan haram yang kini beredar dengan berbagai cara.

Makanan haram, bisa saja dari unsur-unsur bukan babi, yakni bahkan dari ayam, karena di sembelih tidak secara islam. Ini yang mengkhawatirkan ibu-ibu sekarang untuk belanja ayam potong (telah dikuliti) di pasar. Beli bakso di warung menjadi ragu-ragu, memakan bakmi juga was-was, lebih-lebih jika penjualnya seorang yang bukan islam (cina misalnya).

## II. Rumusan dan Batasan Masalah.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, dengan mengemukakan keberadaan sertifikat halal di Restoran Kentucky Fried Chicken Cabang Manado. Sebelum penulis mengadakan penelitian, maka penulis merumuskan objek kajian permasalahan adalah sebagai berikut : “Bagaimana pengaruh sertifikat halal terhadap kepercayaan konsumen pada Restoran Kentucky Fried Chicken Cabang Manado”?

## III. *Hipotesis*

Berdasarkan rumusan dan batasan masalah di atas, maka dapat di kemukakan hipotesisnya sebagai berikut :

Makanan yang aman adalah makanan yang dapat memenuhi kebutuhan *konsumen* dari aspek kehalalan, kesehatan dan gizinya.

Dengan adanya peraturan pemerintah mengenai perundang-undangan tentang makanan halal maka kekhawatiran umat Islam untuk membeli makanan hasil olahan Restoran Kentucky Fried Chicken Cabang Manado tidak menimbulkan perasaan *subhat*.

Keberadaan serta kepemilikan sertifikat halal pada restoran kini bisa menjamin kehalalan produk-produk yang di jual oleh restoran Kentucky fried Chicken cabang manado. Dengan adanya kepedulian pemerintah dalam hal ini kerjasama anatar menteri kesehatan, Menteri Agama dan Majelis Ulama Indonesia, maka lahirlah keputusan-keputusan bersama tersebut, seperti :

A. Keputusan bersama menteri kesehatan dan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 427/Men.Kes/SKB/VHI/1985 Nomor 68 tahun 1985 tentang pencamtuman tulisan “Halal” pada label makanan.

- B. Peraturan Menteri kesehatan Republik Indonesia nomor 329/Men.Kes/per/XII/1976 tentang produksi dan peredaran makanan.
- C. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 924/Men.Kes/SK/VII/1996 perubahan atas keputusan Menteri Republik Indonesia Nomor 82/Menkes/SK/I/1996 pencantuman “halal” pada label makanan.
- D. Piagam kerjasama Departemen kesehatan, Departemen Agama dan Majelis Ulama Indonesia tentang pelaksanaan pencantuman label “halal” pada makanan.

#### VI. Pengertian Judul.

Penulis mengangkat judul tentang sertifikat halal dan pengaruhnya terhadap kepercayaan konsumen pada restoran (Studi Analisis Restorant Kentucky Fried Chicken Cabang Manado), agar tidak terjadi salah tafsir terhadap istilah pada judul tersebut, maka perlu di perjelas beberapa istilah sebagai berikut :

Sertifikat : Surat tanda atau surat keterangan (pernyataan tertulis) atau tercetak dari orang yang berwenang yang dapat digunakan sebagai bukti suatu kejadian.

Halal : Segala sesuatu yang boleh dikerjakan atau dimakan. Dengan pengertian bahwa orang yang melakukannya tidak mendapat sanksi dari Allah Swt. Istilah halal biasanya berhubungan dengan masalah makanan/minuman.

Pengaruh : Daya yang ada atau timbul dari sesuatu (orang,benda) yang diikuti membentuk watak, kepercayaan, atau perbuatan seseorang.

Konsumen : Bearti seorang yang menikmati penggunaan fisik sesuatu benda ekonomi atau jasa ekonomi.

#### VII. Metode Penelitian.

Metode merupakan suatu cara umum dipergunakan untuk mencapai tujuan. Adapun metode yang di gunakan dalam penelitian dan penulisan penelitian ini adalah secara *deskriptif*

##### A. Metode Pengumpulan data.

Dalam mengumpulkan data untuk memenuhi penelitian ini penulis menggunakan metode :

1. *library research*, yaitu suatu metode yang di tempuh dengan cara menelaah berbagai literatur, hasil karya dan ulasan para cendikiawan islam yaitu majelis

ulama indonesia yang menguraikan keberadaan sertifikat halal dan manfaatnya sebagai upaya mengatasi kekhawatiran dan kepercayaan umat islam.

2. *field reserach*, yaitu suatu metode yang di gunakan dengan jalan mengadakan penelitian lapangan, dalam hal ini penulis menggunakan metode wawancara dengan manejer dan beberapa karyawan, konsumen restoran yang dikhususkan konsumen umat islam, Ketuan Majelis Ulama Indonesia dan ketua bidang fatwa dan hukum Majelis Ulama Indonesia Kotamadia Manado.

#### B. Metode Pengolahan dan Analisis Data.

Dalam Pembahasan ini metode pengolahan penulis menggunakan metode :

1. Metode *kualitatif*, yaitu suatu metode yang berakar pada latar belakang alamiah sebagai keutuhan, mengandalkan manusia sebagai alat penelitian.

Untuk analisi data penulis menggunakan metode :

2. metode *induktif*, yaitu mempergunakan cara melalui jalan mengumpulkan data yang telah diperoleh dalam bentuk khusus kemudian diambil suatu kesimpulan yang bersifat umum.

#### C. Sumber Data.

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data *primer* dan data *sekunder*.

Data *primer* adalah data yang dapat langsung dari *responden* penelitian yaitu melalui wawancara *intensif* dengan konsumen restoran KFC cabang manado. Sedangkan data *sekunder* adalah data yang diperoleh melalui situasi dokumentasi di instansi yang ada kaitannya dengan pokok penelitian.

### VIII. Tujuan dan kegunaan Penelitian

- A. Untuk memperoleh gambaran data secara jelas dan *sistematis* mengenai lembaga pendukung baik pemerintah dan non pemerintah dalam proses dikeluarkannya sertifikat halal.
- B. Untuk lebih memperkenalkan fungsi dan keunggulan sertifikat halal bagi restoran yang telah memiliki sertifikat halal, agar supaya tidak ragu-ragu lagi para *konsumen* membeli makanan yang dijual.
- C. Selama Restoran Kentucky Fried Chicken Cabang Manado beroperasi belum ada yang mengadakan penelitian. Maka tidaklah berlebihan bila penulis mengangkat masalah ini untuk dibahas dalam bentuk penelitian.

## Gambaran Umum Restoran Kentucky Fried Chicken Cabang Manado

### A. Sejarah Restoran Kentucky Fried Chicken

Ingat Kentucky Fried Chicken, ingat kolonel Sanders, atau sebaliknya Wajah ramah seorang bapak dengan stelan jas putih itu telah menjadi *trade mark* niaga ayam goreng yang serba sama rasa di berbagai belahan bumi.

Kolonel Sanders atau Harland Sanders dilahirkan di Henry Ville, Indiana AS, 9 september 1890. Lahir sebagai anak tertua dari tiga bersaudara membuatnya dituntut untuk bertanggung jawab terhadap dua adiknya. Sanders kecil diberi tambahan tanggung jawab ibunya untuk menjadi juru masak keluarga. Pasalnya, ibunya harus mencari nafkah di luar rumah sehingga tidak memungkinkan baginya untuk memasak bagi anak-anaknya.

Karena pengalaman kerjanya yang sebagian besar mengharuskannya berhadapan langsung dengan konsumen, dan menjadi seorang *komunikator* yang andal. Ada yang menilai, dalam berbagai pekerjaan itu ia dikenal mahir melayani *konsumen*. Ia juga tumbuh menjadi seorang yang *perfeksionis* dalam pekerjaannya.

Bersamaan dengan usianya yang ke-40, ia pun memutuskan untuk pindah ke kota Corbin, masih di negara bagian Kentucky. Pengalaman masa kanak-kanaknya sebagai juru masak memberinya ilham untuk juga mendagangkan masakan hasil racikannya. Selama ini, yang sering menjadi juru masak dalam keluarganya sendiri.

Dari berbagai menu, ternyata masakan spesial yang kemudian digemari para pengunjung restorannya adalah ayam goreng, yang oleh Sanders dibumbui dengan racikan 11 macam bumbu plus tambahan resep rahasia, salah satu rahasianya adalah cara memasaknya yang memakai teknik khusus.

Pada tahun 1930-an, ayam goreng buatan Sanders menjadi sangat terkenal di Kentucky. Pada tahun 1935, karena di rasa restorannya membuat kota Kentucky menjadi populer gara-gara makanannya, makan Gubernur Negara Bagian Kentucky kemudian memutuskan untuk memberikan penghargaan, dan bentuk penghargaannya adalah menahkakan Sanders menjadi kolonel kehormatan Kentucky.

Pada tahun 1964, tercatat ada 600 tempat yang menyajikan ayam goreng *original recipe* KFC di seluruh penjuru AS dan Kanada. Dan pada tahun 1980, dalam usia 90 tahun, penyakit *leukimia* yang menggorotinya membawanya ke hadapan Tuhan. Sanders meninggal

justri dalam puncak kehidupan yang ia curahkan untuk kegiatan amal. Kini tercatat KFC mempunyai lebih dari 28.000 restoran *warabala* yang tersebar di 92 penjuru dunia.

Mengenai Sejarah restoran Kentucky Fried Chicken di Indonesia adalah sebagai berikut :

1. Tahun 1979 restoran KFC yang pertama berlokasi di Jl. Melawai Raya 78-79 Jakarta Selatan. Pemegang saham tunggal restoran KFC adalah PT. Fast Food Indonesia oleh Geleal Group.
2. Tahun 1989 restoran KFC yang pertama di kotamadia Manado berlokasi di Jl.Sudirman no 73 dan mulai beroperasi tepatnya tanggal 30 juli 1989 (restoran ini lokasi penelitian penulis).
3. Tahun 1990 bertepatan bualn maret, Group Galael menjual 445% saham persoraan kepada Group Salim.
4. Tahun 1993 penawaran perdana untuk 20% sahamnya kepada publik.
5. Tahun 1994 restoran KFC berada di 26 kota besar Indonesia (18 propinsi ).

## **KARANGKA TEORI**

Pengertian Sertifikat Halal

Pengertian secara umum menurut beberapa sumber buku adalah sebagai berikut :

Sertifikat adalah surat tanda atau surat keterangan (pernyataan tertulis) atau tercetak dari orang yang berwenang yang dapat digunakan sebagi bukti suatu kejadian.

Halal adalah segala sesuatu yang boleh di kerjakan atau dimakan. Dengan pengertian bahwa orang yang melakukannya tidak mendapat sanksi dari Allah Swt. Istilah halal biasanya berhubungan dengan masalah makanan/minuman.

Pengertian kedua kata tersebut kalau digabungkan sangatlah berkaitan, penulis menyimpulkan sesuai dengan pengertian yang di atas sebagi berikut :

Pengertian sertifikat halal adalah surat keterangan atau prnyataan yang tertulis yang di keluarkan oleh pejabat yang berwenang untuk diijinkannya usaha yang di kelolanya, seperti : restoran/rumah makan, tempat pemotongan hewan, dan produk makanan lain. Karena semua

## **KERANGKA ANALISIS PADA RESTORAN KENTUCKY FRIED CHICKEN.**

Jenis-Jenis Menu yang di jual di Restoran.

Restoran Kentucky Fried Chicken Cabang Manado menjual beberapa jenis makanan dan minuman. Di bawah ini Penulis menguraikan bahan-bahannya



Jenis Makanan Chicken :

Bahan utama untuk produk-produk KFC adalah ayam.

KFC menerima ayam segar (*fresh chicken*) dari *supplier* dengan *kriteria* sebagai berikut :

- Jenis ayam *broiler* pedaging
- Umur 7-8 minggu
- Berat 1,1-1,2 Kg.
- bersih dari bulu-buku halus
- Tidak ada luka memar/patah tulang
- Bebas dari zat kimia yang berbahaya untuk dimakan
- Temperatur Lemak tidak berlebihan.

## **PENUTUP**

Pada bagian inidikemukakan beberapa kesimpulan dan *implikasi* sebagai berikut :

### **A. Kesimpulan**

1. Hasil penelitian Susanto (beberapa tahun lalu) merupakan sedekah bagi umat islam. Seorang muslim menyedekahkan ilmunya itu sangatlah bagus, hikmahnya adalah menunjukkan kemajuan teknologi sejalan dengan kemajuan agama. Pemahaman agama juga makin maju, dengan demikian itu menunjukkan kesadaran konsumen khususnya umat Islam terhadap hasil dan nilai suatu produk semakin kritis, masyarakat semakin tau membedakan mutu dan kualitas produk makanan dan minuman yang baik dan buruk.
2. Dengan adanya usaha pemerintah untuk mencegah adanya penipuan terhadap barang-barang produksi yang diragukan, karena di haramkan oleh ajaran Islam, maka di keluarkanlah surat Keputusan Bersama Menteri Kesehatan, Menteri Agama dan MUI untuk mencegah makanan tercampur dengan yang haram. Surat Keputusan bersama itu nomor 427/Menkes/SKB/VIII/1985 dan No. 68 Tahun 1985 tentang pencamtuman tulisan halal dan label makanan.
3. Bagi restoran Kentucky Fried Chicken Cabang Manado yang telah memiliki sertifikat “Halal” dari Majelis Ulama indonesia pengaruhnya sangat baik sekali. Karena khususnya konsumen Islam sudah tidak khawatir lagi, mereka percaya dan tidak ragu-ragu lagi membeli produk-produknya, adalah halal untuk dimakan dan diminum.

4. Dengan Adanya organisasi Islam yaitu Majelis Ulama Indonesia Pusat dan MUI daerah tingkat I, kedudukannya sangat penting di tengah-tengah masyarakat.

B. *implikasi*

1. Kepada Umat Islam agar supaya berhati-hati dalam membeli makanan dan minuman. Teliti dulu makanan dan minuman yang akan dibeli, baca bahan campurannya, agar tidak terjebak untuk membeli barang yang diharamkan oleh Agama Islam. Apabila seorang muslim ragu-ragu terhadap suatu jenis makanan atau minuman, lebih baik tidak memakan atau meminumnya.
2. Kepada Umat Islam dalam membeli produk-produk dari dalam negeri maupun di luar negeri terutama makanan dan minuman, maka perhatikanlah label “Halal” pada kemasan produknya. Kalau tidak ada label “Halal” maka disarankan jangan membelinya.
3. Penulis mengharapkan dengan adanya undang-undang serta surat keputusan bersama antara Menkes, Menag dan MUI mengenai label “halal” yang selama ini kurang di kenal masyarakat awam. Kini sudah dipahami dan sudah dirasakan betul manfaatnya.

## DAFTAR PUSTAKA

*Al-Qur'an al-Karim.*

Alauddin, IAIN, *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah (Skripsi, Tesis dan Disertasi)*, Edisi Revisi, Ujung Pandang; Team Penyusunan Penulisan Karya Ilmiah, 1995.

Assar, Aru Syeif, *Heboh Makanan Halal*, Majalah Bulanan SKI No.9, Katulistiwa, Jakarta, 1988.

Bisri, Musthofa Addib, *Terjemah Shahih Muslim*, Jilid II, Semarang: asy-Syifa, 1993.

AI-Bukhari, Abu Muhammad bin Ismail, *Shahih Bukhari*, Indonesia: Maktabah Dahlan, t.th.

-----, *Shahih Bukhari*, diterjemahkan oleh H. Zainuddin Hamidy dkk., Cet. Jakarta: Widjaya, 1992.

BPS. *Badan Statistik Kotamadia Manado*, Manado. 1999.

Depag M., *Makanan Halal (Ketentuan tentang Pangan Halal dalam Islam dan Ketentuan Perundang-undangan Lainnya)*, Jakarta: Oktober 1999.

Depdikbud RI., *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, Cet.II, Jakarta: Balai Pustaka, 1989.

Gazhali, Imam, *Halal dan Haram*, Jakarta, Pustaka Amani, 1989.

Hamidy, Mu'amal, dkk., *Terjemahan Nailul Authar (Himpunan Hadis-hadis Hukum)*, Jilid IV, Kuala Lumpur: Victory Agency, 1994.

Helmy, Karim, *Fikih Muamalah*, Jakarta: Raja Grafindo Persada, 1993.

James, E. Rosenzweig, at.,e1., *Organisasi dan Manajemen*, Jilid H, Jakarta: Bumi Aksara, 1991.

Mujieb, M.Abdullah, Muhruri Tholhah Syafi'ah AM., *Kamus Istilah Fikih*, Jakarta: Pustaka Firdaus, 1994.

MUI., *Majelis Ulama Indonesia*, Jakarta: Masjid Agung al-Azhar Kebayoran Baru, 1976.

Nina, "Inspirasi", *Tiara* no. 211, Jakarta: Rama Prakarsa Media, 1998.

Rohadi, Abd. Fatah, *Analisa Fatwa Keagamaan dalam Fikih Islam*, Jakarta: Bumi Aksara, 1991.

Sabiq, Sayyid, *Fikih Sunnah*, Jilid IV, Bandung: al-Maarif, 1985.

Suhaimi, A.H. Masrap , *Terjemah Bulughul Maram*, Surabaya: al-Ikhlas, 1993. Susilo, K.  
Zumrotin, *Penyambung Lidah Konsumen*, Jakarta: Swadaya, 1996.

Telaah, "Jurnal Halal Menentramkan Umat, "*Halal*" LP.POM-MUI., Jakarta, 1996.

W.A., Marsum, *Restoran dan Segala Permasalahannya*, Yogyakarta: Andi Ofset, 1994.

Winardi, *Kamus Ekonomi (Inggris-Indonesia)*, Bandung: Alumni, 1980.

Qardawi, Muhammad Yusuf, *Fatwa-fatwa Mutakhir*, Jakarta: Pustaka Amani, 1994.  
 , *Halal dan Haram dalam Islam*, Surabaya: Bina Ilmu: 1982.