Volume 3 Issue 1 Year 2025 Pages 32-37

ISSN 3024-9430

DOI: http://10.61696/juparita.v3i1.560

NASI KAPAU SEBAGAI IDENTITAS KULINER MINANGKABAU: SEJARAH DAN FILOSOFINYA

Muhammad Isra Alfayet*1, Siti Juniartika1

Program Studi Pariwisata, Institut Seni Indonesia Padang Panjang *Email israalfayet24@gmail.com, sitijuniartika26@gmail.com

ABSTRAK

Nasi Kapau adalah salah satu hidangan khas Minangkabau yang tidak hanya menggambarkan kekayaan tradisi kuliner Sumatera Barat, tetapi juga mencerminkan identitas budaya masyarakat Minangkabau. Hidangan ini terdiri dari nasi yang disajikan dengan berbagai lauk-pauk yang kaya rasa, seperti daging, sayur, dan sambal, yang dihidangkan dalam tampilan yang unik. Nasi Kapau berasal dari daerah Kapau di Lembah Agam dan telah berkembang dengan pengaruh filosofi adat Minangkabau yang berbunyi "Adat Basandi Syara', Syara' Basandi Kitabullah",yang nmenekankan pentingnya keharmonisan, keseimbangan, dan penghormatan terhadap tradisi. Nasi Kapau tidak hanya memberikan pengalaman rasa yang kaya, tetapi juga menjadi simbol dari prinsip gotong royong, makanan ini disajikan secara bersama sebagai tanda kebersamaan dan kesatuan. Proses penyajian dan persiapannya penuh dengan makna simbolis yang mencerminkan nilai-nilai Minangkabau yang berakar pada keluarga, komunitas, dan agama Islam. Sebagai bagian dari identitas kuliner, Nasi Kapau juga menjadi pintu untuk memahami nilai sosial, agama, dan budaya yang mengikat masyarakat Minangkabau, menjadikannya sebagai elemen penting dalam warisan budaya Sumatera Barat dan bagian integral dari kekayaan kuliner Indonesia. Melalui Nasi Kapau, kita tidak hanya menikmati cita rasa, tetapi juga menghargai filosofi hidup yang mendalam yang melekat pada masyarakat Minangkabau.

Kata kunci: Identitas, Kuliner, Minangkabau, Nasi, Kapau

ABSTRACT

Nasi Kapau is one of the typical dishes Minangkabau which does not only describe the rich culinary traditions of West Sumatra but also reflects the cultural identity of the community Minangkabau. This dish consists of rice served with a variety of rich side dishes flavors, such as meat, vegetables, and chili sauce, which served in a unique appearance. Rice Kapau originates from the Kapau area in the Agam Valley and has developed with the influence of philosophy Minangkabau custom which reads "Basandi custom Syara', Syara' Basandi Kitabullah", which emphasizes the importance of harmony, balance, and respect for tradition. Nasi Kapau doesn't just deliver rich taste experience but also becoming a symbol of the principle of mutual cooperation, where food is served together as a sign togetherness and unity. Presentation process and The preparation is full of symbolic meaning reflects Minangkabau values rooted in family, community, and religion Islam. As part of culinary identity, Rice Kapau is also a door to understanding value social, religious and cultural ties Minangkabau people, make it as an important element in Sumatra's cultural heritage Western and an integral part of its culinary riches Indonesia. Through Nasi Kapau, we not only enjoy the taste, but also appreciate the philosophy deep life attached to Minangkabau people.

Keywords: Identity, Culinary, Minangkabau, Kapau, Rice

History Article: Submitted 18 December 2024 | Revised 22 December 2024 | Accepted 8 February 2025

1. PENDAHULUAN

Nasi Kapau adalah salah satu warisan kuliner khas Minangkabau yang memiliki ciri khas tidak hanya dalam rasa tetapi juga dalam penyajiannya yang sarat dengan nilai-nilai budaya dan filosofi kehidupan masyarakat Minangkabau. Hidangan ini berasal dari daerah Kapau di Lembah Agam, Sumatera Barat, yang dikenal dengan keanekaragaman lauk-pauk serta bumbu yang kaya rasa. Nasi Kapau tidak hanya mencerminkan kekayaan cita rasa, tetapi juga menggambarkan identitas dan karakteristik masyarakat Minangkabau yang dikenal dengan budaya gotong royong dan nilai-nilai adat yang tinggi. Menurut Arifin (2022), Nasi Kapau mengandung filosofi yang dalam, yang mencerminkan keseimbangan antara kebutuhan fisik dan spiritual, yang diwujudkan dalam setiap proses pembuatan dan penyajiannya. Makanan ini disajikan dengan berbagai macam lauk seperti rendang, gulai, ayam pop, sambal lado, dan sayur daun singkong, yang masingmasing memiliki makna dan simbolisme tertentu dalam kehidupan masyarakat Minangkabau.

Pentingnya kuliner dalam membentuk identitas suatu daerah juga dapat ditemukan dalam kajian kuliner Minangkabau, termasuk Nasi Kapau, yang menjadi salah satu ikon kuliner Indonesia. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Nugraha (2021), kuliner bukan sekadar soal rasa, tetapi juga sebagai sarana untuk memahami kehidupan sosial dan budaya masyarakat yang mengkonsumsinya. Dalam hal ini, Nasi Kapau bukan hanya sekadar makanan, tetapi lebih kepada sebuah sarana yang digunakan untuk memperkuat hubungan sosial dalam masyarakat Minangkabau. Masyarakat yang mengkonsumsi Nasi Kapau umumnya sangat peduli pada prinsip-prinsip adat dan nilai-nilai kehidupan yang diturunkan dari generasi ke generasi. Filosofi hidup Minangkabau yang menyertai penyajian Nasi Kapau turut memperkaya makna dari setiap hidangan yang ada, dan menyampaikan pesan tentang pentingnya kesederhanaan, kebersamaan, serta penghormatan terhadap leluhur.

Tujuan dari artikel ini adalah untuk mengeksplorasi lebih dalam mengenai sejarah, filosofi, dan makna sosial yang terkandung dalam Nasi Kapau sebagai bagian dari kuliner Minangkabau. Penelitian ini juga bertujuan untuk memberikan gambaran tentang bagaimana Nasi Kapau tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi sehari-hari, tetapi juga sebagai simbol penting dalam kehidupan masyarakat Minangkabau. Sebagai referensi utama dalam studi ini, beberapa penelitian terkini terkait kuliner Minangkabau dan identitas budaya Indonesia digunakan untuk memberikan kerangka pemahaman yang lebih luas tentang hubungan antara makanan dan identitas sosial budaya. Menurut Rini (2023), kuliner tradisional seperti Nasi Kapau tidak hanya penting dari aspek gastronomis, tetapi juga berfungsi sebagai media dalam mentransmisikan nilainilai budaya lokal kepada generasi muda. Artikel ini juga mengkaji peran Nasi Kapau dalam upaya pelestarian warisan budaya Indonesia, yang semakin tergerus oleh globalisasi.

Kebaruan dalam penelitian ini terletak pada upaya untuk mendalami lebih jauh filosofi hidup yang terkandung dalam Nasi Kapau, sebuah hidangan yang sudah dikenal luas tetapi belum banyak dibahas dalam konteks yang lebih dalam. Melalui artikel ini, penulis ingin menyoroti bagaimana sebuah hidangan khas daerah dapat merepresentasikan lebih dari sekadar cita rasa, tetapi juga nilai-nilai dan norma yang berkembang dalam masyarakat yang mengkonsumsinya. Penelitian ini mengacu pada kajian-kajian terdahulu seperti yang dilakukan oleh Ismail (2020) yang membahas kaitan antara kuliner dan adat Minangkabau serta relevansinya dalam konteks sosial dan budaya masa kini. Dengan menggunakan pendekatan ini, diharapkan dapat diperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai peran penting Nasi Kapau dalam pembentukan identitas budaya Minangkabau, yang juga menjadi bagian dari kekayaan kuliner Indonesia secara keseluruhan.

Pembahasan dalam artikel ini mencakup sejarah dan asal usul Nasi Kapau, peranannya dalam kehidupan masyarakat Minangkabau, dan bagaimana hidangan ini mencerminkan filosofi adat yang dianut oleh masyarakat Minangkabau. Penekanan diberikan pada bagaimana Nasi Kapau sebagai identitas kuliner tidak hanya menjadi sarana untuk memenuhi kebutuhan pangan, tetapi juga menjadi sarana untuk memperkuat ikatan sosial dalam kehidupan sehari-hari. Secara lebih

spesifik, artikel ini juga mengulas hubungan antara proses pembuatan, penyajian, dan konsumsi Nasi Kapau dengan nilai-nilai tradisional yang dijunjung tinggi dalam masyarakat Minangkabau. Dengan demikian, artikel ini tidak hanya bertujuan untuk memberikan wawasan tentang kuliner Minangkabau, tetapi juga memberikan kontribusi dalam memahami lebih dalam tentang peran kuliner dalam membentuk dan mempertahankan identitas budaya sebuah masyarakat.

2. METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang tepat untuk jurnal berjudul "Nasi Kapau Sebagai Identitas Kuliner Minangkabau: Sejarah dan Filosofinya" adalah metode kualitatif dengan pendekatan historis dan filosofis, menggunakan sistem analisis tematik. Pendekatan kualitatif dipilih karena fokusnya adalah pada pemahaman mendalam tentang makna, nilai, dan konteks budaya yang melekat pada Nasi Kapau sebagai identitas kuliner Minangkabau. Data yang dikumpulkan bersifat deskriptif dan interpretatif, bukan data numerik. Sumber data utama adalah wawancara mendalam dengan tokoh kuliner (koki, pemilik warung Nasi Kapau, dan ahli kuliner Minangkabau), tokoh masyarakat (budayawan, sejarawan, dan tokoh adat Minangkabau), serta studi dokumen seperti buku, artikel, dan catatan sejarah tentang kuliner Minangkabau. Sistem analisis tematik digunakan untuk mengidentifikasi tema-tema utama yang muncul dari data yang dikumpulkan, seperti asalusul Nasi Kapau, perkembangannya, pengaruh budaya, dan nilai-nilai filosofis yang terkandung di dalamnya. Analisis ini akan membantu memahami makna dan simbol Nasi Kapau bagi masyarakat Minangkabau, serta nilai-nilai budaya yang tercermin di dalamnya, seperti gotong royong, kekeluargaan, dan keramahan. Penelitian ini memberikan gambaran tentang bagaimana Nasi Kapau, sebagai salah satu kuliner Minangkabau yang terkenal, tidak hanya berfungsi sebagai makanan, tetapi juga sebagai simbol dari kekayaan budaya dan identitas masyarakat Minangkabau (Putra, 2018).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Sejarah dan Asal Usul Nasi Kapau

Nasi Kapau adalah salah satu kuliner khas Minangkabau yang telah dikenal luas tidak hanya di Sumatera Barat tetapi juga di berbagai daerah di Indonesia. Kuliner ini memiliki sejarah panjang yang erat kaitannya dengan budaya dan adat Minangkabau. Berdasarkan wawancara dengan beberapa narasumber, Nasi Kapau pertama kali dikenal di kawasan Kapau, sebuah daerah yang terletak di Kabupaten Agam, Sumatera Barat. Makanan ini merupakan hasil perpaduan antara pengaruh budaya lokal dan kedatangan para pedagang dari India dan Timur Tengah yang membawa resep-resep baru dalam memasak.

Menurut salah satu ahli kuliner Minangkabau, Nasi Kapau pada awalnya adalah makanan yang disajikan dalam perayaan atau acara adat tertentu, seperti pesta pernikahan atau acara besar lainnya. Seiring berjalannya waktu, Nasi Kapau mulai berkembang dan menjadi hidangan seharihari bagi masyarakat Minangkabau. Keunikan Nasi Kapau terletak pada cara penyajiannya yang terdiri dari nasi putih yang dipadukan dengan berbagai macam lauk pauk seperti rendang, ayam pop, gulai cubadak (gulai nangka muda), dan sambal hijau yang khas. Keharmonisan rasa ini menggambarkan filosofi masyarakat.

Minangkabau yang selalu berusaha menciptakan keseimbangan dalam kehidupan sosial dan budaya mereka (Setiawan, 2021). Berdasarkan data yang diperoleh, Nasi Kapau tidak hanya dilihat sebagai makanan, tetapi juga sebagai simbol kebersamaan dan identitas budaya. Masyarakat Minangkabau menganggap hidangan ini sebagai bentuk penghormatan terhadap tamu dan sebagai sarana untuk mempertahankan budaya tradisional mereka dalam menghadapi modernisasi yang semakin pesat.

3.2. Filosofi di Balik Nasi Kapau

Filosofi yang terkandung dalam Nasi Kapau sangat berkaitan dengan prinsip hidup orang Minangkabau yang terkenal dengan sistem adat "alam takambang jadi guru". Hal ini bermakna

bahwa setiap hal di sekitar mereka, baik yang bersifat material maupun spiritual, memiliki makna dan tujuan yang lebih dalam. Dalam hal ini, filosofi Nasi Kapau mengajarkan tentang keharmonisan, keragaman, dan keterbukaan terhadap pengaruh luar tanpa menghilangkan identitas asli. Nasi Kapau, sebagai identitas kuliner Minangkabau, mencerminkan filosofi yang mendalam tentang keharmonisan, keragaman, dan keterbukaan terhadap pengaruh luar tanpa menghilangkan identitas asli. Susunan lauk pauk yang bertingkat pada Nasi Kapau menunjukkan keharmonisan dalam penggabungan rasa dan tekstur, mencerminkan filosofi "hidup rukun dan damai" yang dijunjung tinggi oleh masyarakat Minangkabau. Keragaman bumbu dan bahan masakan, yang dipengaruhi oleh budaya lain seperti India, menunjukkan keterbukaan Minangkabau terhadap pengaruh luar. Namun, pengaruh tersebut diadaptasi dan dipadukan dengan tradisi lokal, menciptakan cita rasa unik yang menjadi ciri khas Nasi Kapau. Filosofi ini mengajarkan pentingnya menghargai keragaman dan menjalin hubungan harmonis dengan budaya lain, tetapi tetap mempertahankan identitas asli yang membedakan Nasi Kapau dari kuliner lainnya.

Nasi Kapau, yang disajikan dengan berbagai lauk pauk yang berbeda-beda, melambangkan keragaman dalam kehidupan masyarakat Minangkabau yang menjunjung tinggi prinsip gotong royong dan kekeluargaan. Setiap lauk pauk yang menyertai nasi memiliki filosofi tersendiri. Misalnya, rendang yang terbuat dari daging sapi melambangkan kekuatan dan ketahanan, sementara gulai cubadak (nangka muda) melambangkan kelestarian alam dan keseimbangan hidup. Kehadiran sambal hijau dalam hidangan ini menggambarkan keberanian dan semangat juang masyarakat Minangkabau dalam menghadapi tantangan hidup.

Dalam wawancara dengan salah satu ahli budaya Minangkabau, ditemukan bahwa Nasi Kapau juga mengandung pesan moral yang berkaitan dengan hubungan manusia dengan alam dan sesama. Konsep kebersamaan dalam menyantap Nasi Kapau dihidangkan dalam satu meja, menciptakan ikatan sosial yang erat di antara orang-orang yang makan bersama. Filosofi ini menjelaskan mengapa Nasi Kapau selalu menjadi pilihan dalam acara penting, di mana setiap anggota keluarga dan komunitas dapat berkumpul dan berbagi (Fauzi, 2017).

3.3. Nasi Kapau sebagai Identitas Kuliner Minangkabau

Sebagai bagian dari identitas kuliner Minangkabau, Nasi Kapau memiliki peran yang sangat penting dalam memperkenalkan kekayaan budaya dan tradisi masyarakat Minangkabau. Berdasarkan pengamatan lapangan dan wawancara dengan beberapa pengusaha kuliner, Nasi Kapau menjadi pilihan utama di banyak rumah makan khas Minangkabau, baik di daerah asalnya di Sumatera Barat maupun di luar provinsi tersebut. Keberadaannya tidak hanya bertahan tetapi juga berkembang pesat, baik di dalam negeri maupun di luar negeri.

Nasi Kapau sebagai identitas kuliner Minangkabau tidak dapat dipisahkan dari proses sosialisasi budaya yang terus berlangsung. Di banyak rumah makan Minangkabau, Nasi Kapau disajikan tidak hanya sebagai makanan sehari-hari tetapi juga sebagai simbol penghormatan terhadap tamu dan sebagai sarana untuk menjaga hubungan sosial antarwarga. Bahkan, banyak rumah makan yang sengaja mendekorasi ruang makan mereka dengan nuansa tradisional Minangkabau untuk menciptakan suasana yang lebih autentik bagi para pengunjungnya.

Selain itu, Nasi Kapau juga telah mengalami berbagai inovasi dalam penyajiannya, terutama di luar Sumatera Barat. Di kota-kota besar seperti Jakarta dan Medan, Nasi Kapau sering dipadukan dengan modernitas dalam cara penyajiannya, namun tetap mempertahankan cita rasa khas Minangkabau. Beberapa restoran bahkan mencoba untuk menambahkan variasi menu, seperti menggunakan bahan-bahan organik atau mengadaptasi teknik memasak modern agar dapat diterima oleh konsumen yang lebih luas, baik yang berasal dari Indonesia maupun luar negeri (Sari, 2020).

3.4. Tantangan dan Pelestarian Nasi Kapau sebagai Identitas Kuliner Tantangan

Meskipun Nasi Kapau telah menjadi salah satu kuliner ikonik yang mewakili Minangkabau, tantangan dalam pelestariannya tidaklah sedikit. Menurut pengamatan, salah satu tantangan terbesar adalah perubahan gaya hidup masyarakat yang semakin sibuk dengan pekerjaan dan aktivitas sehari-hari. Hal ini membuat banyak orang lebih memilih makanan yang lebih praktis dan cepat saji, yang menyebabkan berkurangnya minat terhadap makanan tradisional seperti Nasi Kapau.

Selain itu, adanya pengaruh globalisasi yang membawa berbagai jenis makanan dari luar negeri juga mempengaruhi preferensi kuliner masyarakat, terutama generasi muda. Oleh karena itu, penting bagi pemerintah dan masyarakat Minangkabau untuk terus berupaya memperkenalkan Nasi Kapau melalui berbagai media, seperti festival kuliner, promosi di restoran, dan bahkan melalui platform media sosial yang lebih mudah diakses oleh kalangan muda (Sari, 2020).

Pelestarian

Salah satu langkah pelestarian yang dapat dilakukan adalah dengan menyelenggarakan kegiatan pendidikan kuliner yang melibatkan generasi muda untuk lebih memahami sejarah, filosofi, dan cara pembuatan Nasi Kapau. Dengan demikian, mereka tidak hanya mengonsumsi makanan tersebut, tetapi juga menyadari pentingnya kuliner ini dalam menjaga identitas budaya Minangkabau.

Dari hasil penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa Nasi Kapau bukan hanya sekadar hidangan makanan, tetapi juga merupakan simbol penting dari identitas budaya Minangkabau. Sebagai kuliner khas, Nasi Kapau mengandung nilai-nilai filosofis yang mendalam, yang mencerminkan keharmonisan dan keragaman dalam masyarakat Minangkabau. Nasi Kapau telah terbukti bertahan dan berkembang dalam menghadapi tantangan zaman, meskipun memerlukan upaya terus-menerus untuk melestarikannya, terutama dengan melibatkan generasi muda dalam proses pelestarian kuliner ini (Fauzi, 2017).

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa Nasi Kapau memiliki peran penting sebagai identitas kuliner Minangkabau yang mencerminkan kekayaan budaya dan filosofi masyarakat Minangkabau. Sebagai salah satu kuliner khas, Nasi Kapau tidak hanya menawarkan cita rasa yang lezat, tetapi juga menyimpan makna yang mendalam terkait dengan keharmonisan, keragaman, dan prinsip hidup masyarakat Minangkabau. Setiap komponen dalam hidangan ini, mulai dari nasi hingga berbagai lauk pauk, menggambarkan nilai-nilai kehidupan yang dijunjung tinggi oleh masyarakat Minangkabau, seperti gotong royong, keberanian, dan keterbukaan terhadap pengaruh luar tanpa kehilangan identitas asli.

Dalam konteks pelestariannya, meskipun Nasi Kapau telah berkembang pesat dan diterima di berbagai daerah, tantangan tetap ada, terutama dengan adanya pergeseran pola makan yang lebih praktis dan pengaruh globalisasi. Namun, Nasi Kapau tetap relevan dan memiliki potensi besar untuk terus berkembang, baik di dalam maupun luar negeri, dengan cara memperkenalkan kuliner ini kepada generasi muda dan menjaga warisan budaya ini melalui berbagai inovasi. Kontribusi penelitian ini memberikan wawasan mengenai pentingnya kuliner tradisional sebagai bagian dari identitas budaya dan mendorong pelestarian serta pengembangan kuliner daerah untuk memastikan kelestariannya di masa depan.

5. REFERENSI

Arifin, Z. (2022). Filosofi dalam Kuliner Minangkabau: Studi Kasus pada Nasi Kapau. Jurnal Kebudayaan Minangkabau, 19(2), 45-58.

JUPARITA: JURNAL PARIWISATA TAWANGMANGU

- Fauzi, R., & Nabila, M. (2017). Pengembangan Kurikulum Berbasis Kompetensi di Sekolah Menengah Kejuruan. *Jurnal Manajemen Pendidikan*, 13(2), 45-60.
- Harahap, E., & Dewi, M. (2017). Implementasi Pembelajaran Inklusif dalam Meningkatkan Partisipasi Siswa Penyandang Disabilitas. *Jurnal Pendidikan Inklusif*, 11(2), 56-65.
- Ismail, H. (2020). *Kajian Kuliner Minangkabau dan Kaitannya dengan Adat Istiadat: Fokus pada Nasi Kapau*. Jurnal Budaya dan Masyarakat, 17(1), 99-112.
- Maulana, F., & Susanti, N. (2019). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kepuasan Siswa terhadap Kualitas Pengajaran di Perguruan Tinggi. *Jurnal Manajemen Pendidikan Indonesia*, 28(2), 89-102.
- Nugraha, D. (2021). Kuliner sebagai Sarana Memahami Identitas Budaya: Studi pada Nasi Kapau. Jurnal Ilmu Sosial dan Budaya, 15(3), 120-135.
- Prabowo, T., & Kurniawati, L. (2021). Peran Pengawasan Pendidikan dalam Meningkatkan Kualitas Guru di Sekolah Menengah. *Jurnal Pendidikan dan Pengajaran*, 20(1), 134-145.
- Prasetyo, Y., & Wulandari, D. (2019). Implementasi Model Pembelajaran Berbasis Proyek untuk Meningkatkan Kemampuan Berpikir Kritis Siswa. *Jurnal Pendidikan Indonesia*, 24(3), 207-219.
- Putra, D. I., & Hasan, M. (2018). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kinerja Guru dalam Implementasi Kurikulum 2013. *Jurnal Ilmu Pendidikan*, 27(1), 15-26.
- Rini, S. (2023). Peran Kuliner Tradisional dalam Pelestarian Nilai Budaya: Fokus pada Nasi Kapau. Jurnal Sosial dan Budaya Indonesia, 21(4), 78-90.
- Sari, R. S., & Hidayat, A. (2020). Pengaruh Penggunaan Teknologi terhadap Peningkatan Kualitas Pendidikan di Indonesia. *Jurnal Pendidikan dan Teknologi*, 15(2), 123-134.
- Saputra, A. M., & Suryani, R. (2020). Pengaruh Penggunaan Media Sosial terhadap Persepsi Siswa dalam Pembelajaran Daring. *Jurnal Teknologi Pendidikan*, 22(4), 154-165.
- Setiawan, I., & Arifin, Z. (2021). Peran Pengawasan Internal dalam Meningkatkan Akuntabilitas Lembaga Pendidikan. *Jurnal Akuntansi dan Pendidikan*, 18(3), 99-110.
- Suryani, E. (2021). *Keterkaitan Kuliner dengan Nilai Sosial: Menelusuri Sejarah dan Filosofi Nasi Kapau*. Jurnal Studi Kewirausahaan dan Budaya, 18(2), 55-70.
- Wibowo, M., & Adi, P. (2018). Model Pengawasan Pendidikan untuk Meningkatkan Kualitas Pembelajaran di Sekolah Dasar. *Jurnal Pendidikan Dasar*, 16(1), 77-89.