

## ABSTRAKSI

Makanan tradisional dapat bersifat sebagai pangan fungsional jika memiliki fungsi fisiologis tertentu dan bermanfaat bagi kesehatan. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan pengembangan produk makanan tradisional yaitu ilabulo melalui diversifikasi hasil perikanan dengan menggunakan bahan baku ikan patin, yang diformulasi dengan tepung jagung dan tepung sagu sebagai bahan pengisi dan penambahan komponen alami bawang-bawangan dan melakukan analisis asam lemak tak jenuh omega-3 dan omega-6 pada produk ilabulo ikan patin sehingga memenuhi kriteria dapat dikatakan sebagai pangan fungsional. Tahapan penelitian meliputi tahap preparasi dan pembuatan daging lumat ikan patin, tahap pembuatan ilabulo ikan patin dan tahap selanjutnya adalah tahap analisis asam lemak tak jenuh omega-3 dan omega-6 dengan menggunakan *metode kromatografi gas*. Hasil analisis data diinterpretasikan secara deskriptif. Hasil penelitian diperoleh bahwa produk ilabulo ikan patin mengandung asam tak jenuh omega-3 dan omega-6 atau polyunsaturated fatty acid (PUFA) yaitu asam oleat (Oleic Acid, C18:1n9c) 16.67%, asam linolenat (Linolenic Acid, C18:3n3) 0.10% w/w, Cis-4,7,10,13,16,19-Docosahexaenoic Acid, C22:6n3 (0.04% w/w) (DHA), asam linoleat (Linoleic Acid, C18:2n6c) 5.02% w/w, asam linolenat gamma ( $\gamma$ -Linolenic Acid, C18:3n6) 0.05% w/w dan asam arakidonat (arachidonic Acid, C20:4n6) 0.19% w/w (EPA). Produk ilabulo ikan patin dapat bersifat sebagai pangan fungsional sebab mengandung asam lemak tak jenuh omega-3 dan omega-6 dan juga diperoleh dari penambahan bumbu bawang-bawangan serta penambahan tepung jagung yang memiliki fungsi fisiologis tertentu dan bermanfaat bagi kesehatan.

Kata kunci: Ilabulo ikan patin, asam lemak tak jenuh omega-3, asam lemak tak jenuh omega-6, pangan fungsional.