

**KARYA TULIS ILMIAH**

**ANALISIS PRODUKSI ASAM SUKSINAT PADA BAKTERI  
ASAM LAKTAT MENGGUNAKAN FESES LUWAK  
DARI SIDIKALANG**



**DWI AYU CAHYANINGTIAS  
P07534022156**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN  
JURUSAN TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS  
PROGRAM STUDI DIPLOMA III TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS  
2025**

## **KARYA TULIS ILMIAH**

### **ANALISIS PRODUKSI ASAM SUKSINAT PADA BAKTERI ASAM LAKTAT MENGGUNAKAN FESES LUWAK DARI SIDIKALANG**



Sebagai Syarat Menyelesaikan Pendidikan Program Studi Diploma III

**DWI AYU CAHYANINGTIAS  
P07534022156**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN  
JURUSAN TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS  
PROGRAM STUDI DIPLOMA III TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS  
2025**

## LEMBAR PERSETUJUAN

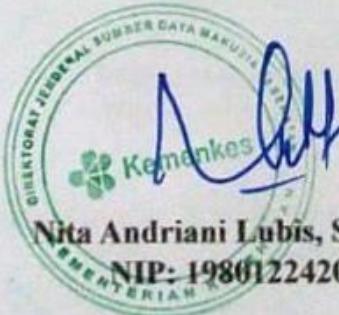
Judul : Analisis Produksi Asam Suksinat Pada Bakteri Asam Laktat Menggunakan Feses Luwak Dari Sidikalang  
Nama : Dwi Ayu Cahyaningtias  
NIM : P07534022156

Telah diterima dan Disetujui Untuk Diseminarkan Dihadapan Pengudi  
Medan, 25 Mei 2025

Menyetujui,  
Pembimbing

Febri Sembiring, S.Si, M.Si  
NIP: 199202102022031002

Ketua Jurusan Teknologi Laboratorium Medis  
Politeknik Kesehatan Medan



Nita Andriani Lubis, S.Si, M. Biomed  
NIP: 198012242009122001

## LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Analisis Produksi Asam Suksinat Pada Bakteri Asam Laktat  
Menggunakan Fases Luwak Dari Sidikalang  
Nama : Dwi Ayu Cahyaningtias  
NIM : P07534022156

Karya Tulis Ilmiah ini Telah Diuji pada Sidang Ujian Akhir  
Jurusan Teknologi Laboratorium Medis  
Poltekkes Kemenkes Medan  
Medan, 23 Mei 2025

Penguji I

Dewi Setiyawati, SKM, M. Kes  
NIP: 196705051986032001

Penguji II

Dr. Evi Irianti M.Kes (Biomed)  
NIP: 196705051986032001

Ketua Penguji

Febri Sembiring, S. Si, M.Si  
NIP: 199202102022031002

Ketua Jurusan Teknologi Laboratorium Medis  
Politeknik kesehatan Medan



Nita Andriani Lubis, S. Si, M. Biomed  
NIP: 198012242009122001

## **PERNYATAAN**

### **ANALISIS PRODUKSI ASAM SUKSINAT PADA BAKTERI ASAM LAKTAT MENGGUNAKAN FESES LUWAK DARI SIDIKALANG**

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Karya Tulis Ilmiah ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk disuatu perguruan tinggi, dan sepanjang sepengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebut dalam daftar Pustaka.

**Medan, 10 Maret 2025**



**Dwi Ayu Cahyaningtias**

**P07534022156**

MEDAN HEALTH POLYTECHNIC OF THE MINISTRY OF HEALTH  
DEPARTMENT OF MEDICAL LABORATORY TECHNOLOGY  
SCIENTIFIC PAPER, JUNE 2025

DWI AYU CAHYANINGTIA

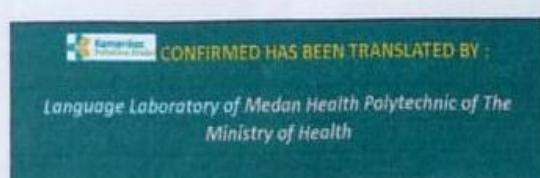
ANALYSIS OF SUCCINIC ACID PRODUCTION IN LACTIC ACID BACTERIA  
USING CIVET FECES FROM SIDIKALANG

Supervised By Febri Sembiring, S.Si, M.Si  
xii + 35 pages + 1 table + 2 figures + 6 appendices

**ABSTRACT**

Producing succinic acid through microbial fermentation is a sustainable method that supports the development of eco-friendly industries. This study aimed to analyze the ability of lactic acid bacteria (LAB) isolated from civet feces from Sidikalang to produce succinic acid through fermentation. Five LAB isolates (LIP2F201, LIP2F202, LIP2F205, LIP2F206, and LIP2F208) were fermented in MRS Broth medium at 37°C for 18 hours. The samples were then analyzed using High-Performance Liquid Chromatography (HPLC). Results: The results showed that all isolates produced succinic acid, which was detected at a retention time of 13.7 minutes with an absorbance value of ±0.45 a.u. The highest concentration was obtained from isolate LIP2F205 at 1.33 mg/mL, with a peak area of 362,975.5, while the lowest was from LIP2F208 at 1.09 mg/mL. These findings indicated that LAB from civet feces has high metabolic efficiency and can be an alternative microbial source for the biological production of organic acids. Compared to LAB from yogurt or fermented milk, the isolates from civet feces show higher production potential, making them suitable for further development in the fermentation-based biotechnology industry.

**Keywords:** Lactic Acid Bacteria, Succinic Acid, Civet Feces, Fermentation, High-Performance Liquid Chromatography



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA POLITEKNIK  
KESEHATAN KEMENKES MEDAN JURUSAN TEKNOLOGI LABORATORIUM  
MEDIS KTI MEI, 2025**

**DWI AYU CAHYANINGTIAS**

**ANALISIS PRODUKSI ASAM SUKSINAT PADA BAKTERI ASAM LAKTAT  
MENGGUNAKAN FESES LUWAK DARI SIDIKALANG**

**Dibimbing oleh Febri Sembiring, S.Si., M.Si xii +  
22 halaman +1 tabel + 2 gambar + 6 Lampiran**

**ABSTRAK**

Produksi asam suksinat melalui fermentasi mikroba menjadi salah satu metode berkelanjutan yang mendukung perkembangan industri ramah lingkungan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kemampuan bakteri asam laktat (BAL) yang diisolasi dari feses luwak asal Sidikalang dalam menghasilkan asam suksinat melalui fermentasi. Sebanyak lima isolat BAL (L1P2F201, L1P2F202, L1P2F205, L1P2F206, dan L1P2F208) difermentasi dalam media MRS Broth pada suhu 37°C selama 18 jam, kemudian dianalisis menggunakan metode *High-Performance Liquid Chromatography* (HPLC). Hasil menunjukkan bahwa seluruh isolat menghasilkan asam suksinat yang terdeteksi pada waktu retensi 13,7 menit dengan nilai absorbansi  $\pm 0,45$  a.u. Konsentrasi tertinggi diperoleh dari isolat L1P2F205 sebesar 1,33 mg/mL dengan luas area puncak 362.975,5, sedangkan yang terendah pada L1P2F208 yaitu 1,09 mg/mL. Temuan ini menunjukkan bahwa BAL dari feses luwak memiliki efisiensi metabolismik tinggi dan dapat menjadi alternatif sumber mikroba untuk produksi asam organik secara biologis. Jika dibandingkan dengan BAL dari yoghurt atau susu fermentasi, isolat dari feses luwak menunjukkan potensi produksi lebih tinggi, sehingga dapat dikembangkan lebih lanjut dalam industri bioteknologi berbasis fermentasi.

**Kata kunci:** Bakteri Asam Laktat, Asam Suksinat, Feses Luwak, Fermentasi, *High Performance Liquid Chromatography*

## KATA PENGANTAR

Segala puji penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah dengan judul “*Analisis Produksi Asam Suksinat Pada Bakteri Asam Laktat Menggunakan Feses Luwak Dari Sidikalang*”. Dalam proses penyusunan karya tulis ini, penulis memperoleh banyak bimbingan, dukungan, serta arahan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Ibu Tengku Sri Wahyuni, S.SiT., M.Keb sebagai Plt. Direktur Politeknik Kesehatan Medan, atas kesempatan yang diberikan kepada penulis untuk mengikuti dan menyelesaikan pendidikan Ahli Teknologi Laboratorium Medis.
2. Ibu Nita Andriani Lubis, S.Si, M.Biomed sebagai Ketua Jurusan Teknologi Laboratorium Medis Medan.
3. Bapak Febri Sembiring, S.Si, M.Si, M.Sc sebagai pembimbing dan ketua penguji yang memberikan arahan, dorongan semangat, waktu serta tenaga dalam membimbing penulis dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Ibu Dewi Setiyawati, SKM, M.Kes sebagai penguji I dan Ibu Evi Irianti, M.Kes. (Biomed) sebagai penguji II yang telah memberikan masukan, kiritikan, dan saran untuk kesempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Cinta pertama dan panutanku, yaitu ayahanda Ariyatno. Terima kasih sudah berjuang dalam mengupayakan yang terbaik untuk kehidupan penulis, berkorban tenaga dan fikiran, beliau bekerja keras serta memotivasi dan memberi dukungan sampai penulis bisa merasakan di bangku perkuliahan dan mampu mendidik penulis dengan baik.
6. Pintu surgaku ibunda tercinta, yaitu ibu Siti Nurliana yang telah memberikan cinta dan kasih sayang kepada penulis, serta menjadi pengingat dan penguat paling hebat. Terimakasih atas doa yang beliau langitkan selama ini sehingga penulis mampu menyelesaikan studi sampai selesai.
7. Teruntuk sahabat dan teman terkasih penulis, terima kasih untuk menjadi partner bertumbuh disegala kondisi yang terkadang tidak terduga, menjadi pendengar yang baik untuk penulis serta memberikan semangat dan meyakinkan penulis bahwa segala masalah yang dihadapi sampai terselesaikan perkuliahan ini. *See you on top, guys!*

8. *Last but not least*, untuk diri sendiri. Terimakasih karena telah mampu berusaha keras dan berjuang sejauh ini, mampu mengendalikan diri dari berbagai tekanan diluar keadaan dan tak pernah memutuskan menyerah sesulit apapun prosesnya, ini merupakan pencapaian yang patut dibanggakan untuk diri sendiri. *I wanna thank me for just being me at all times.*

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dan kesalahan dalam penyusunan dan penulisan Karya Tulis Ilmiah ini. Oleh Karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca sebagai penyempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini. Akhir kata penulis mengucapkan kepada semua pihak yang telah membantu, dan semoga Allah SWT melimpahkan karuniannya dalam setiap amal kebaikan kita dan diberikan balasan. Aamiin.

**Medan, 24 Mei 2025**



**Dwi Ayu Cahyaningtias**

**P07534022156**

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PERSETUJUAN .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN .....</b>	<b>iii</b>
<b><i>ABSTRACT</i> .....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I .....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan Penelitian .....	2
1.4 Manfaat Penelitian .....	3
<b>BAB II .....</b>	<b>4</b>
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>4</b>
2.1. Bakteri Asam Laktat (BAL) .....	4
2.2. Asam Suksinat .....	4
2.3 Fezes Luwak Sebagai sumber Mikroba.....	5
2.4. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Produksi Asam Suksinat .....	5
2.5. Potensi Rekayasa Metabolik pada BAL untuk Produksi Asam Suksinat.....	6
<b>BAB III .....</b>	<b>7</b>
<b>METODE PENELITIAN .....</b>	<b>7</b>
3.1 Jenis Penelitian .....	7
3.2 Alur Penelitian .....	7
3.3 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	8
3.4 Populasi dan Sampel Penelitian .....	8
3.5 Variabel Penelitian .....	8
3.6 Defenisi Operasional .....	8

3.7	Alat dan Bahan .....	9
3.8	Prosedur Kerja .....	9
3.9.	Analisa Data .....	10
	<b>BAB IV .....</b>	<b>11</b>
	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>11</b>
4.1.	Hasil Analisis HPLC Asam Suksinat .....	11
4.2	Pembahasan .....	12
	<b>BAB V .....</b>	<b>14</b>
	<b>PENUTUP .....</b>	<b>14</b>
5.1.	Kesimpulan .....	14
5.2	Saran .....	14
	<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>15</b>

## **DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar 3.1.</b> Alur Penelitian .....	7
<b>Gambar 4.1.</b> Grafik Analisis Produksi Asam Suksinat .....	11

## **DAFTAR TABEL**

**Tabel 4.1.** Hasil Analisis Produksi Asam Suksinat ..... 11

## **DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Lampiran 1</b> Etical Clearance .....	17
<b>Lampiran 2</b> Surat Permohonan Penelitian .....	18
<b>Lampiran 3</b> Dokumentasi Penelitian .....	19
<b>Lampiran 4</b> Kartu Bimbingan .....	20
<b>Lampiran 5</b> Riwayat Hidup Penulis .....	21