

## ABSTRACT

**Thesis Title** : **DEVELOPMENT OF SMART DISTRIBUTION SEASONING SYSTEM USING DELPHY 7 BASED ON ORANGE PI**  
**Name** : **RATNA GUSRIANTI**  
**Reg. Number** : **18101152620027**  
**Study Program** : **Sistem Komputer**  
**Degree Granted** : **Strata 1 (S1)**  
**Advisors** : **1. Retno Devita, S.Kom., M.Kom**  
**2. Yogi Wiyandra, S.Kom., M.Kom**

Kitchen seasonings are substances that generally come from aromatic plants which are added to dishes with the aim of flavoring food. Seasoning serves to make food taste better. Delicious or not a food depends on the spices added. Seasoning is made from a mixture of spices through various processing processes. Generally, cooking spices are classified into three groups, namely red, white and yellow main spices. Many types of spices can be made into seasonings, for example coriander, pepper, black pepper. There are various types of spices, so storage in the warehouse requires a place that is suitable for the types of spices. So that suppliers are not confused about storing kitchen spices and if needed they are not confused anymore. The supplier will send the spices according to consumer demand, samples in kilo sizes according to the space provided and there will be no more mistakes. This research was carried out by designing, manufacturing and implementing the process, LCD as an information display, Load Cell as a detector for spices, and speakers providing information in the form of sound covering the microcontroller controlling the process, namely the Orange Pi.

***Keyword*** : *Orange Pi, Arduino Pro Mini, Load Cell, RFID, LCD, Speaker*

## ABSTRAK

**Judul Skripsi** : **PENGEMBANGAN SMART DISTRIBUTION SEASONING SYSTEM MENGGUNAKAN DELPHY 7 BERBASIS ORANGE PI**  
**Nama** : **RATNA GUSRIANTI**  
**No. BP** : **18101152620027**  
**Program Studi** : **Sistem Komputer**  
**Jenjang Pendidikan** : **Strata 1 (S1)**  
**Pembimbing** : **1. Retno Devita, S.Kom., M.Kom**  
**2. Yogi Wiyandra, S.Kom., M.Kom**

Bumbu dapur adalah zat yang umumnya berasal dari tanaman beraroma yang ditambahkan pada masakan yang bertujuan untuk menyedapkan makanan. Bumbu berfungsi untuk memberikan makanan lebih enak rasanya. Lezat tidaknya suatu makanan tergantung pada bumbu yang ditambahkan. Bumbu dibuat dari campuran rempah-rempah dengan melalui berbagai proses pengolahan. Umumnya bumbu masakan digolongkan menjadi tiga golongan yaitu bumbu inti merah, putih dan kuning. Banyak jenis rempah-rempah yang dapat dibuat menjadi bumbu, contohnya adalah ketumbar, merica, lada hitam. Berbagai macam jenis-jenis bumbu dapur, maka penyimpanan dibutuhkan tempat yang sesuai dengan jenis-jenis bumbu dapur. Sehingga pemasokan tidak bingung untuk menyimpan bumbu dapur dan jika di perlukan sudah tidak bingung lagi. Pemasokan bakal mengirim bumbu dapur sesuai keinginan permintaan konsumen, contoh dalam ukuran perkiloan dengan sesuai tempat yang sudah disediakan dan tidak terjadi lagi kesalahan. Peneliti ini dilakukan dengan merancang, membuat dan mengimplementasikan proses, LCD sebagai penampil informasi, Load Cell sebagai pendeteksi bumbu dapur, dan speaker pemberi informasi berupa suara yang meliputi mikrokontroler pengendali proses yaitu Orange Pi.

**Kata Kunci** : *Orange Pi, Arduino Pro Mini, Load Cell, RFID, LCD, Speaker*