

## ABSTRAK

Pada dunia kuliner dibutuhkan kecepatan dan ketepatan proses masak memasak. Salah satu proses tersebut adalah pengaturan penyimpanan dan pengambilan bumbu dapur. Sering terjadinya pekerja didapur melakukan kesalahan dalam menyimpan bumbu tidak pada tempatnya, menyebabkan terganggunya kinerja pekerja lain yang memerlukan bahan/bumbu tersebut.

Pada tugas akhir ini akan dirancang sebuah sistem yang dapat melakukan pengaturan distribusi bumbu secara otomatis. Mikrokontroler ATMEGA 8535 akan digunakan sebagai pengatur sistem secara keseluruhan. *Motor DC* akan digunakan sebagai penggerak yang memindahkan bumbu pada tempatnya. Sistem ini dilengkapi juga dengan *keypad* dan *LCD* sebagai input dan display informasi bumbu. Analisa yang akan dilakukan adalah bagaimana pengaturan bumbu ini dapat diproses keseluruhannya dari pengambilan bumbunya, dan peletakkan kembali bumbu pada tempatnya.

Dengan adanya sistem mempunyai tujuan seperti terciptanya suatu alat pengatur distribusi bumbu dapur untuk pekerja didapur sehingga dapat mengurangi kemungkinan terjadinya kesalahan meletakkan posisi bumbu dapur kembali.

**Kata kunci:** *Motor DC, LCD, Keypad*, Peracik Bumbu otomatis