

ABSTRAK

Industri perhotelan menghasilkan limbah makanan setiap harinya. Limbah ini seringkali dianggap tidak bernilai dan dibuang begitu saja, padahal masih mengandung potensi nutrisi yang dapat dimanfaatkan. Masalah utama dalam penelitian ini adalah kurangnya pemanfaatan potensi nutrisi dalam limbah makanan di industri perhotelan.

Untuk mengatasi masalah ini, penelitian ini mengembangkan sebuah sistem inovatif yang mengintegrasikan timbangan digital dengan database nutrisi makanan. Sistem ini memungkinkan pengukuran akurat kandungan nutrisi dalam berbagai jenis limbah makanan, sehingga memudahkan dalam mengidentifikasi potensi pemanfaatannya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sistem ini dapat mendukung mahasiswa perhotelan dalam melakukan pengujian makanan.

Data kuantitatif dari penelitian ini mendapat hasil penimbangan dengan akurasi diatas 95% dan eror kurang dari 5%. Selain itu, data kualitatif dari survei terhadap mahasiswa menunjukkan bahwa sistem ini diterima dengan baik dan dianggap sangat bermanfaat.

Kata kunci : Limbah makanan, Nutrisi, Penimbangan, Database, Perhotelan