

*ARIEF* (*curriculum vitae*)

*RAHMANTO*

*graphic designer / illustrator*

---



# *ARIEF* (*curriculum vitae*)

# *RAHMANTO*

*graphic designer / illustrator*

---

## **Personal Information :**

- Arief Rahmanto.
- Jakarta, January 29th, 1991.
- Jl. Damar 8 Blok C No. 144 Pekayon Jaya, Bekasi.
- Male.
- Single.
- 167 cm / 50 kg.
- Moslem.
- Indonesian.

## **Education :**

- Universitas Persada Indonesia Y.A.I Bachelor's Degree of Visual Communication Design (2008 - 2013).
- SMA Korpri Bekasi High School (2005 - 2008).
- SMPN 11 Bekasi Junior High School (2002 - 2005).
- SDN Aren Jaya 18 Elementary School (1996 - 2005).

## **Experience :**

- Internship (2 months in 2011) Virtual Consulting.
- Visual Art Exhibition JAKARTA 32C 2012 (GALERI NASIONAL).
- Gantibajudotcom Birthday Sketch Competition 2013.
- And/Joy Mini Art Exhibition 2013 (Collective Exhibition).

## **Contacts :**

- 0878 7858 3642
- rahmantoarief@yahoo.co.id

## **Others :**

- <http://vimeo.com/cumil>
- <http://cumilcumilcumilcumil.blogspot.com>

## **Area of Expertise :**

- Adobe Photoshop ●●●●●●
- Adobe Illustrator ●
- Corel Video Studio ●●●●●
- Microsoft Office ●●●●

## **Proficiencies :**

- Illustration ●●●●●●●
- Videography ●●●●●
- Advertising ●●●●●●
- Character Design ●●●●●●●
- Branding ●●●●
- Logo Design ●●●●

## **Languages :**

- Indonesia ●●●●●●●
- English ●●●●●





# COLLEGE WORK

internship assignment

(portofolio)

**Dealgoing**  
Facebook Apps  
(Virtual Consulting)



**Fanta**  
Flavors Web Layout  
(Virtual Consulting)



**Dealgoing**  
Facebook Apps  
(Virtual Consulting)



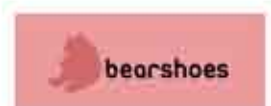
# COLLEGE WORK *logo design*

(portofolio)



YAYASAN ADMINISTRASI INDONESIA

UNIVERSITAS  
PERSADA  
INDONESIA  
JAKARTA





# COLLEGE WORK *final assignment*

(portofolio)



**Billboard**  
Festival Kuliner Aceh



**Poster**  
Festival Kuliner Aceh



**Print-ad**  
Festival Kuliner Aceh



# COLLEGE WORK *final assignment*

(portofolio)



**Brochure**  
Festival Kuliner Aceh



**Banner**  
Festival Kuliner Aceh



# COLLEGE WORK

final assignment

(portofolio)



**FESTIVAL KULINER ACEH**

FOODS • FUN • KNOWLEDGE

"CICIPI DAN CINTAI"

10.05.14 | 11.05.14

PABRIK TIMAH GDA SENAYAN JAKARTA

Indofood

### AYAM TANGKAP

"Semakin lahap, semakin sedap!"

Ayam tangkap adalah hidangan khas Aceh yang terkenal lezat dan bergizi. Perpaduan yang sempurna antara bumbu rempah-rempah yang tajam dan daging ayam yang empuk, membuat ayam tangkap menjadi hidangan yang menggugah selera. Ayam tangkap biasanya disajikan dengan nasi putih dan sambal kacang.

**Daftar Bahan:**

- 1 ekor ayam tangkap
- 1/2 kg kacang tanah
- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdm garam
- 1 sdm asam jawa
- 1 sdm kecap
- 1 sdm air

**Bumbu:**

- 2 sdm bawang putih
- 2 sdm bawang merah
- 2 sdm cabe merah
- 2 sdm cabe hijau
- 2 sdm cabe hitam
- 2 sdm ketumbar
- 2 sdm jintan
- 2 sdm pala
- 2 sdm kayu manis
- 2 sdm lada hitam
- 2 sdm lada putih
- 2 sdm lada merah
- 2 sdm lada hitam
- 2 sdm lada putih
- 2 sdm lada merah

**Caranya:**

1. Ayam tangkap dipotong-potong dan dibersihkan.
2. Bumbu-bumbu yang telah dicincang halus ditumis dengan minyak goreng.
3. Ayam tangkap dimasukkan ke dalam wajan dan ditumis bersama bumbu.
4. Setelah ayam matang, tambahkan kacang tanah yang telah digoreng.
5. Aduk rata dan masak hingga kacang tanah meleleh.
6. Tambahkan kecap, gula, garam, asam jawa, dan air.
7. Masak hingga bumbu meresap ke dalam daging ayam.
8. Sajikan ayam tangkap dengan nasi putih dan sambal kacang.

**FESTIVAL KULINER ACEH**



**FESTIVAL KULINER ACEH**

FOODS • FUN • KNOWLEDGE

"CICIPI DAN CINTAI"

10.05.14 | 11.05.14

PABRIK TIMAH GDA SENAYAN JAKARTA

Indofood

### MIE ACEH

"Gantinya bikin meleleh!"

Mie Aceh adalah hidangan khas Aceh yang terbuat dari mie yang dimasak dengan bumbu kacang yang gurih dan pedas. Mie Aceh biasanya disajikan dengan nasi putih dan sambal kacang.

**Daftar Bahan:**

- 1 kg mie Aceh
- 1/2 kg kacang tanah
- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdm garam
- 1 sdm asam jawa
- 1 sdm kecap
- 1 sdm air

**Bumbu:**

- 2 sdm bawang putih
- 2 sdm bawang merah
- 2 sdm cabe merah
- 2 sdm cabe hijau
- 2 sdm cabe hitam
- 2 sdm ketumbar
- 2 sdm jintan
- 2 sdm pala
- 2 sdm kayu manis
- 2 sdm lada hitam
- 2 sdm lada putih
- 2 sdm lada merah

**Caranya:**

1. Mie Aceh dimasak dengan air mendidih.
2. Bumbu-bumbu yang telah dicincang halus ditumis dengan minyak goreng.
3. Mie Aceh dimasukkan ke dalam wajan dan ditumis bersama bumbu.
4. Setelah mie matang, tambahkan kacang tanah yang telah digoreng.
5. Aduk rata dan masak hingga kacang tanah meleleh.
6. Tambahkan kecap, gula, garam, asam jawa, dan air.
7. Masak hingga bumbu meresap ke dalam mie.
8. Sajikan mie Aceh dengan nasi putih dan sambal kacang.

**FESTIVAL KULINER ACEH**



**FESTIVAL KULINER ACEH**

FOODS • FUN • KNOWLEDGE

"CICIPI DAN CINTAI"

10.05.14 | 11.05.14

PABRIK TIMAH GDA SENAYAN JAKARTA

Indofood

### ROTI JALA

"Bisa membuat orang tergiat-giat!"

Roti jala adalah hidangan khas Aceh yang terbuat dari tepung beras yang dimasak dengan bumbu kacang yang gurih dan pedas. Roti jala biasanya disajikan dengan nasi putih dan sambal kacang.

**Daftar Bahan:**

- 1 kg tepung beras
- 1/2 kg kacang tanah
- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdm garam
- 1 sdm asam jawa
- 1 sdm kecap
- 1 sdm air

**Bumbu:**

- 2 sdm bawang putih
- 2 sdm bawang merah
- 2 sdm cabe merah
- 2 sdm cabe hijau
- 2 sdm cabe hitam
- 2 sdm ketumbar
- 2 sdm jintan
- 2 sdm pala
- 2 sdm kayu manis
- 2 sdm lada hitam
- 2 sdm lada putih
- 2 sdm lada merah

**Caranya:**

1. Tepung beras ditumis dengan minyak goreng.
2. Bumbu-bumbu yang telah dicincang halus ditumis dengan minyak goreng.
3. Tepung beras dimasukkan ke dalam wajan dan ditumis bersama bumbu.
4. Setelah tepung matang, tambahkan kacang tanah yang telah digoreng.
5. Aduk rata dan masak hingga kacang tanah meleleh.
6. Tambahkan kecap, gula, garam, asam jawa, dan air.
7. Masak hingga bumbu meresap ke dalam tepung.
8. Sajikan roti jala dengan nasi putih dan sambal kacang.

**FESTIVAL KULINER ACEH**



**FESTIVAL KULINER ACEH**

FOODS • FUN • KNOWLEDGE

"CICIPI DAN CINTAI"

10.05.14 | 11.05.14

PABRIK TIMAH GDA SENAYAN JAKARTA

Indofood

### TIMPAN

"Kunyah terus selagi ada kesempatan!"

Timphan adalah hidangan khas Aceh yang terbuat dari kacang panjang yang dimasak dengan bumbu kacang yang gurih dan pedas. Timphan biasanya disajikan dengan nasi putih dan sambal kacang.

**Daftar Bahan:**

- 1 kg kacang panjang
- 1/2 kg kacang tanah
- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdm garam
- 1 sdm asam jawa
- 1 sdm kecap
- 1 sdm air

**Bumbu:**

- 2 sdm bawang putih
- 2 sdm bawang merah
- 2 sdm cabe merah
- 2 sdm cabe hijau
- 2 sdm cabe hitam
- 2 sdm ketumbar
- 2 sdm jintan
- 2 sdm pala
- 2 sdm kayu manis
- 2 sdm lada hitam
- 2 sdm lada putih
- 2 sdm lada merah

**Caranya:**

1. Kacang panjang dipotong-potong dan dibersihkan.
2. Bumbu-bumbu yang telah dicincang halus ditumis dengan minyak goreng.
3. Kacang panjang dimasukkan ke dalam wajan dan ditumis bersama bumbu.
4. Setelah kacang panjang matang, tambahkan kacang tanah yang telah digoreng.
5. Aduk rata dan masak hingga kacang tanah meleleh.
6. Tambahkan kecap, gula, garam, asam jawa, dan air.
7. Masak hingga bumbu meresap ke dalam kacang panjang.
8. Sajikan timphan dengan nasi putih dan sambal kacang.

**FESTIVAL KULINER ACEH**

Flyers Festival Kuliner Aceh



# COLLEGE WORK *final assignment*

(portofolio)



**Ticket**  
Festival Kuliner Aceh

**X-Banner**  
Festival Kuliner Aceh

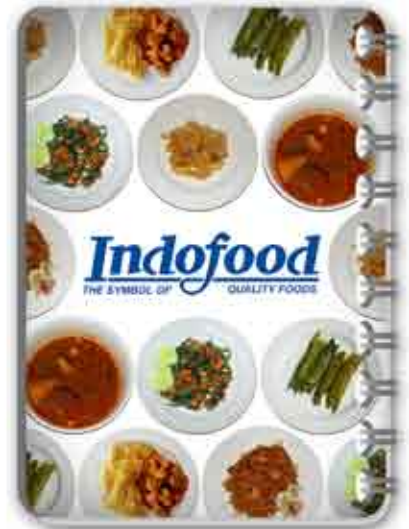


**Banners**  
Festival Kuliner Aceh



# COLLEGE WORK *final assignment*

(portofolio)



**Note Book**  
Festival Kuliner Aceh



**Door Hangers**  
Festival Kuliner Aceh

**Stickers**  
Festival Kuliner Aceh



# COLLEGE WORK *final assignment*

(portofolio)



**Calendar**  
Fetival Kuliner Aceh



**PaperBag**  
Festival Kuliner Aceh



**Mug**  
Fetival Kuliner Aceh

# OTHER WORK *design competition*

(portofolio)



## MIX MAX

Label Design Summer Holiday  
2012



## LAWLESS

T-Shirt Competition  
2012



## SARASVATI

T-Shirt Competition  
2011



## GANTIBAJUDOTCOM

3rd Birthday Sketch Competition  
2013



**XL ARTCADE**  
Character Design  
2013



# OTHER WORK *visual art exhibition*

(portofolio)



**JAKARTA 32C 2012**  
Galeri Nasional  
Mr. Postman

**JAKARTA 32C  
2012**

SERTIFIKAT PENGHARGAAN KARYA TERBAIK

Ruangrupa & Kompletan Jakarta 32°C Memberikan Penghargaan Kepada

**SIAM MUHIDIN, M. FERDY PRATAMA**  
**ARIEF RAHMANTO**  
**"Mr. POSTMAN"**

Atas Partisipasinya dalam Pameran Jakarta 32°C 2012

Jakarta, 8 Oktober 2012



*Indra Arieng*  
Indra Arieng  
Koordinator Dukungan &  
Promosi Ruangrupa

*Andang Kelana*  
Andang Kelana  
Direktur Manajemen

# OTHER WORK *illustration*

(portfolio)





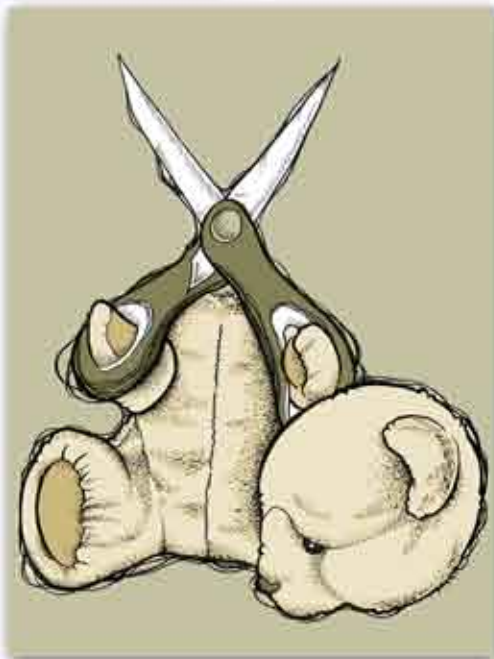
# OTHER WORK *illustration*

(portfolio)



# OTHER WORK *illustration*

(portofolio)





# OTHER WORK *illustration*

*(portfolio)*





# OTHER WORK *illustration*

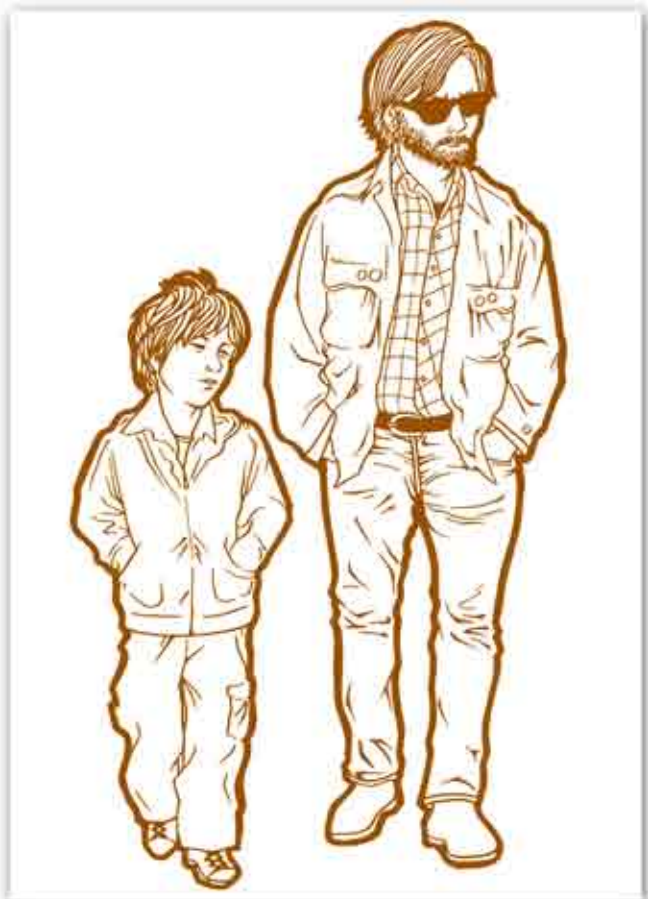
*(portofolio)*





# OTHER WORK *illustration*

(portfolio)





# OTHER WORK

character illustration

(portofolio)





# OTHER WORK comic strips

(portofolio)





# OTHER WORK *murals*

(portfolio)





rahmantoarief@yahoo.co.id

*thanks  
for the clicks!*

---