

✓ SUCH A NICE DAY FOR A NICE

PORTFOLIO



ZAHRA
RIZKIANI
PUTRI



..... [artworks from 2010 - 2013]



Hello !
Zahra is an Illustrator
also a passionate
Graphic Designer
visualizing the colorful
and energetic things

ZAHRA
RIZKIANI
PUTRI



This portfolio
is only for
personal use

Tea(s)

Far far away, behind the word mountains, far from the countries Vokalia and Consonantia, there live the blind texts. Separated they live in Bookmarksgrove right at the coast of the Semantics, a large language ocean. A small river named Duden flows by their place and supplies it with the necessary regalia.



Apple-Cinnamon Tea

Ingredients:
(Serves 2)
One cinnamon stick, or 1 – 1 1/2 teaspoons of cinnamon powder
Sugar/Honey (optional)
A teabag
Warm milk (Optional)
Lemon (Optional)

Preparation:
Put the cinnamon stick in a cup. Alternatively, use 1 – 1 1/2 teaspoons of ground cinnamon powder.
Boil a cup of water.
Add the boiling water to the cup with cinnamon & let it steep for about 10 minutes. (Or boil a cup of water with the cinnamon or medium heat for about 10-15 minutes... discard the cinnamon after).
Add the teabag. Soak the teabag for 2-3 minutes before removing it.
Add sugar / sweetener for a sweeter taste & MILK (optional)



Fresh Chamomile Tea

Ingredients:
1 cup of water
1 teaspoon of dried chamomile flowers
lemon juice
honey
(see measure conversions for more information)

Method:
- Bring the water to the boil in a saucepan.
- Sprinkle the flowers onto the water and boil for a further half a minute with the saucepan lid on.
- Remove from the heat and stand for another minute.
- Serve with honey and a little lemon juice.



Royal Milk Tea

Ingredients:
1 tsp black tea
8 oz water, boiling
sugar (optional)
1/4 cup boba (pearl tapioca), cooked per package instructions
ice
milk (optional)

Method:
Steep the tea leaves in a cup of boiling water to desired strength (about 5 minutes for me).
Remove the tea leaves. If you want your tea sweetened, add sugar to taste.
Let the tea cool. Place the boba in a large glass.
Fill the glass with ice. Pour the tea over the ice. Top with milk. Makes one 16-ounce serving.

Snacks

Far far away, behind the word mountains, far from the countries Vokalia and Consonantia, there live the blind texts. Separated they live in Bookmarksgrove right at the coast of the Semantics, a large language ocean. A small river named Duden flows by their place and supplies it with the necessary regalia. It is a paradisiematic country, all-powerful Pointing has no control about the blind texts it is an almost.



Sausage Roll

Ingredients: (serves 4)
1 tablespoon olive oil
2 red onions, halved, thinly sliced
1 1/2 tablespoons brown sugar
2 sheets frozen ready-rolled puff pastry, partially thawed
1 egg, lightly beaten
8 thick beef sausages
tomato chutney and salad greens, to serve

Method:
Preheat oven to 200°C. Line a baking tray with baking paper. Heat oil in a non-stick frying pan over medium-high heat. Add onions and cook, stirring often, for 10 minutes or until tender. Add sugar. Cook, stirring, for 5 minutes or until caramelised. Let aside for 5 minutes to cool slightly.
Cut each pastry sheet into 4 squares. Place 1 square on egg. Spread 1 tablespoon onion mixture over pastry. Top with 1 sausage. Roll up pastry to enclose sausage, with egg brushed edge on top. Press to secure. Place seam side down, on tray. Repeat with remaining pastry, egg, onion mixture and sausages. Brush tops with egg. Score with a knife. Sprinkle with pepper.
Bake for 20 to 25 minutes or until



Strawberry Jam Scones

Ingredients:
1 tsp black tea
8 oz water, boiling
sugar (optional)
1/4 cup boba (pearl tapioca), cooked per package instructions
ice
milk (optional)

Method:
Steep the tea leaves in a cup of boiling water to desired strength (about 5 minutes for me).
Remove the tea leaves. If you want your tea sweetened, add sugar to taste.
Let the tea cool. Place the boba in a large glass.
Fill the glass with ice. Pour the tea over the ice. Top with milk. Makes one 16-ounce serving.



Eclair

Ingredients:
(Serves 2)
One cinnamon stick, or 1 – 1 1/2 teaspoons of cinnamon powder
Sugar/Honey (optional)
A teabag
Warm milk (Optional)
Lemon (Optional)

Preparation:
Put the cinnamon stick in a cup. Alternatively, use 1 – 1 1/2 teaspoons of ground cinnamon powder.
Boil a cup of water.
Add the boiling water to the cup with cinnamon & let it steep for about 10 minutes. (Or boil a cup of water with the cinnamon or medium heat for about 10-15 minutes... discard the cinnamon after).
Add the teabag. Soak the teabag for 2-3 minutes before removing it.
Add sugar / sweetener for a sweeter taste & MILK (optional)



Dari Dapur Editor

Sewaktu kita kecil, siapa yang dengan rela atau suka hati untuk menyiapkan sayur mayur dan buah - buahan yang disediakan oleh Ibu Kita? Sepertinya hampir tidak ada anak kecil yang senang dengan makanan kaya serat dan vitamin itu. Kalau saya karena dari kecil memang tidak suka makan, jadi tidak terlalu berminat dengan buah dan sayuran. Anak saya yang berumur 12 tahun paling susahnya menelan makanan ini sampai - sampai setiap makan pasti harus diupai oleh Ibu, ya ampun!

Namun, ketika beranjak dewasa kita menyadari betapa pentingnya sayur dan buah dalam menu kita. Bukan hanya sekedar sebagai sumber nutrisi, rasanya yang dulu bagi kita 'menakutkan' sekarang berubah menjadi enak dan menyenangkan. Cara menyajikannya yang beraneka ragam menjadikannya semakin digandrungi (istilahnya untuk para wanita yang sedang berdiet) bahkan sekarang ada restoran yang mengandalkan buah dan sayur sebagai menu utamanya. Nah, terlepas dari suka atau tidak suka buah dan sayur ini biar menyebarkan lagi manfaatnya sedung, yang mau cantik, yang mau sehat, yang mau buagar, yang mau kenyang, semua dapat manfaatnya. Mulai sekarang, masukkan buah dan sayur sebagai menu wajib Anda ya!

Salam,

Taher Rizkani Puhri
Editor in Chief



HOMEMADE CUISINE

eat well, live well

Editor in Chief: Taher Rizkani Puhri

Editor: Suciandri Ramadhani

Desainer: Rizki Nur Anam

Style Editor: Suciandri Ramadhani

Editorial Assistant: Suciandri Ramadhani

Food Editor: Suciandri Ramadhani

Copy Editor: Suciandri Ramadhani

Food Writer: Suciandri Ramadhani

Guest Features: Widiyanti, Suciandri Ramadhani

Contribution: Adhika Ramadhani, Adi Karna, Ika Laila Sari, Ika Anwar, Rully dan Nurhidayah, Dita Pradhyangga, Agung Wicakana, Tika Nugroho, Anis Wahyuni, Endang Susanto, Suciandri Ramadhani, Suciandri Ramadhani

Advertising Manager: Ti Suciandri Ramadhani

Director: Sales Manager: Muhammad Luthi

Advertising Consultant: Suciandri Ramadhani

Advertising Agency: Suciandri Ramadhani

General Manager: Suciandri Ramadhani

Marketing Manager: Suciandri Ramadhani

Executive / Research: Suciandri Ramadhani

Designer: Suciandri Ramadhani

Web Designer: Suciandri Ramadhani

Food Photographer: Suciandri Ramadhani



Head Office: Jl. Raya No. 1234
Jl. Raya No. 1234, Kota Baru, Jakarta
12345
Telp: (021) 123-4567
Fax: (021) 765-4321

HOMEMADE CUISINE DITERBITKAN SEBANYAK BULAN DENGAN HARGA MELAKUKAN KEMUNGKINAN BERKURANG

Selamat dan Sukses HOMEMADE CUISINE

Akhirnya ada warna baru di dunia media di Indonesia, majalah tentang kuliner sangat dibutuhkan oleh khlayak ramai, mengingat kuliner telah menjadi gaya hidup dan tidak pernah luput dari momen apapun. Wisata kuliner juga digandrungi dan kita membutuhkan paduan seperti majalah ini. Saya yakin majalah ini akan sukses kedepannya.

maknyuss HOMEMADE CUISINE
Bondan Winarno

Selangkah lebih maju

Akhirnya ada warna baru di dunia media di Indonesia, majalah tentang kuliner sangat dibutuhkan oleh khlayak ramai, mengingat kuliner telah menjadi gaya hidup dan tidak pernah luput dari momen apapun. Wisata kuliner juga digandrungi dan kita membutuhkan paduan seperti majalah ini. Saya yakin majalah ini akan sukses kedepannya.

Sisca Soewitoemo

Selamat dan Sukses HOMEMADE CUISINE

Akhirnya ada warna baru di dunia media di Indonesia, majalah tentang kuliner sangat dibutuhkan oleh khlayak ramai, mengingat kuliner telah menjadi gaya hidup dan tidak pernah luput dari momen apapun. Wisata kuliner juga digandrungi dan kita membutuhkan paduan seperti majalah ini. Saya yakin majalah ini akan sukses kedepannya.

William Wongso

" Be A Delicious Magazine Ever! "

Akhirnya bertambah satu lagi majalah kuliner di Indonesia yang menjanjikan juga. Itu kuliner sangat tenar di Indonesia, namun jarang sekali ada yang mengangkutnya ke majalah sebagai isu utama, saya senang dan bangga atas kehadiran majalah ini di kancah media massa nasional. Selamat dan sukses. Majalah ini juga dapat dimanfaatkan sebagai wadah untuk menampilkan orang-orang dari dunia kuliner, selama berprofesi sebagai chef kalau saya sudah banyak 'nampil' di berbagai media, namun alangkah baiknya kalau media itu bertambah lagi jadi arenanya tidak sempit. Lalu yang saya suka dari majalah ini adalah tampilannya mengglorikan maksudnya, majalah ini mampu membuat saya membayangkan kelezatan santapan yang dihadirkan. Pokoknya tetap luar-dalam. Meskipun saling belum banyak, tapi pesan saya hanya satu; Be A Delicious Magazine Ever!

Good Luck, HOMEMADE CUISINE!
Rudy Cholrudin

Perdana untuk Selamanya

Itulah majalah yang kita nantikan kehadirannya, membahas kuliner namun disajikan juga menjadi santapan ulamannya. Penampilannya masalah gizi sekarang kurang diperhatikan oleh masyarakat. Tak bisa dipungkiri itu kuliner memang tak akan pernah ada habisnya. Semoga edisi perdana ini menjadi awal yang baik dan membuka peluang di industri kuliner menjadi lebih baik dan terorganisir. Karena itu yang tak pernah lekong oleh waktu maka bisa dipastikan majalah ini akan selalu segar seperti terbitan perdananya.

sukses!
Goenardjo Goenawan

Bravo, HOMEMADE CUISINE!

Di Indonesia masih jarang sekali ada majalah yang membahas kuliner sehingga informasi tentang dunia kuliner masih sangat minim, dan disini HOMEMADE CUISINE menghadirkan majalah dengan tema kuliner yang akan menjadi jembatan masyarakat dengan dunia kuliner, baik di dalam maupun luar negeri. Sukses untuk HOMEMADE CUISINE di edisi perdana ini dan untuk seterusnya. Bravo!

Salam hangat,
Farah Quinn

Bigin kmi kmi, dan akan Ando mengemil HOMEMADE CUISINE dengan cara yang lebih konvensional? Kontak kami ke alamat Plaza Kuningan Indah Blok A2/11, Jalan HR Rasuna Said, Kuningan, Jakarta 12750, atau email ke redaksi: homemadecuisine@primamedia.com dan SMS ke nomor 080 880 2732. Berhenti prima dan akan terganggu jika anda nomor 080 880 2732. Perilaku baik dan akan terbalik akan menjadi latar belakangkan guru HOMEMADE CUISINE sekiranya 4 bulan.

'Homemade Cuisine' Magazine Layout School Assignment



| AMPERSAND |

Integrated Idea Services

*NO
great
thing
is
created
suddenly*

Epictetus

SE
RVI
CE

MULTI
RANGE
DESIGN
SERVICES,
SUCH AS

- Web Design
- Social Media
Communication Planning
and Maintenance
- Multimedia Production
- Multimedia Presentation
- Marketing and
Promotional tools
production
- Interior or
Visual Merchandising
Development
- Meeting Incentives
Convention Exhibition (MICE)
ideas and execution

Kamus di Dapur

Ternyata cara memasak mempunyai panggilan masing-masing, jadi kalian tahu apa yang harus kalian lakukan di dapur. Bacalah bersama Bunda.

Apa saja yang akan kalian lakukan

 mengaduk	 mengocok	 menghancurkan	 mengoles	 menyaring
 mengiris	 memotong	 memotong dadu	 memarut	 membalur
 menumis	 menabur	 mengukus	 merabus	 mengorang

Takaran memasak

					
sendok makan (s d m)	sendok teh (s d t)	gram (gr)	milli-liter (mL)	liter (L)	wadah (cup)

Bahan-bahan asing

							
Ekstrak vanilla	Tepung roti	Susu kental manis	Sirup cocopandan	Minyak zaitun	Minyak wijen	Rayones	
							
Krim keju	Kulit pastry siap pakai	Mentega	Krim	Keju cottage	Icing sugar	Kulit semangka tahu	
							
Gula palem	Parsley	Oregano	Keju parmesan	Katdu bubuk	Baking powder	Agar-agar bubuk	Susu almond Gula kastor

Kenalan dengan Alat-alat Memasak Yuk

Kenali alat-alat memasak terlebih dahulu agar kamu mengetahui fungsi masing-masing dari peralatan tersebut dan kamu pun bisa memasak dengan nyaman dan mudah

Peralatan utama



Colander, Sarung tangan, Mangkuk besar, Pengukur takar, Senduk masak, Senduk takar, Senduk roding, Garpu, Pisau

Senduk dan spatula



Senduk kayu, Sudip logam, Sudip logam, Sudip logam, Spatula karet, Spatula plastik, Spatula kayu, Spatula kayu, Spatula kayu, Spatula kayu

Iris dan potong



Akris memotong, Parutan, Gunting makanan, Pisau roll, Pisau mentega, Pisau dapur, Pisau koki

Alat ukur dan timbang



Timbangan dapur, Gelas ukur, Senduk takar

Alat mengaduk



Pengocok kawat, Pengocok datar, Mixer

Alat membuat kue



Loyang datar, Loyang kue mangkok, Loyang persegi dalam, Loyang persegi, Loyang bundar, Loyang pai dan tart, Loyang kaca anti-panas



Penggilang, Rak pendingin, Kube makanan

Alat memasak



Panci, Wajan, Wok

Alat mencampur



Blender, Penggilang

Peralatan lainnya



Cetakan es loli, Perasan air jeruk, Penggulung sushi



Pemhancor makanan, Ulekan, Saringan

DAFTAR ISI			
<ul style="list-style-type: none"> i Pengantar ii Prakata v Perkenalan Tokoh dalam Buku Ini 1 Panduan untuk Bunda dan Ayah 4 Panduan untuk Adik-Adik 7 Kenalan dengan Alat-alat Memasak Yuk 9 Kamus di Dapur 11 Untuk Dingat 	 <h3>ENAK DAN BERGIZI</h3> <ul style="list-style-type: none"> 21 Naget Ayam 33 Ekado 36 Bakwan Sayur 39 Tumis Kakap Tomat 41 Bola Bayam 43 Belajar Dulu Yuki Bayam 44 Bola-Bola Ayam 	 <h3>PUDING</h3> <ul style="list-style-type: none"> 59 Belajar Dulu Yuki Puding 60 Puding Alpukat 62 Puding Almond 64 Puding Roti 	<ul style="list-style-type: none"> 95 Keastangel 97 Belajar Dulu Yuki kue mangkok (Muffin) 99 Kue Mangkok Stroberi 101 Kue Mangkok coklat Keping 104 Belajar Dulu Yuki Cokelat 105 Belajar Dulu Yuki Mengukur dan Menakar Bahan-Bahan
 <h3>SARAPAN YUK</h3> <ul style="list-style-type: none"> 13 Roti Bakar 15 Telur Panggang 17 Roti Kering 19 Kentang Tumbuk Bawang 21 Salad Buah Yogurt 23 Selai Stroberi 25 Roti Tuna 27 Roti Lapis Ayam 29 Belajar Dulu Yuki Telur 	 <h3>CEMILAN ASYIK</h3> <ul style="list-style-type: none"> 48 Kentang Goreng 51 Keju Goreng 53 Cokelat Iris 55 Jagung Pipil 57 Belajar Dulu Yuki Jagung 	 <h3>KEIK KUKIS DAN KUE MANGKOK</h3> <ul style="list-style-type: none"> 67 Belajar Dulu Yuki Keik (Cake) 69 Keik Tapai Keju 72 Rocky Road 75 Tart Pir Isi krim Almond 80 Keik wortel 83 Belajar Dulu Yuki Kukis (Cookies) 85 Kukis Sereal Jagung 88 Belajar Dulu Yuki Adonan Kukis 89 Kukis Cokelat Keping 92 Kukis Vanilla 	 <h3>MAKANAN SELINGAN</h3> <ul style="list-style-type: none"> 107 Pai Pizza 111 Es kelapa Puding 113 Es Loli Yogurt 115 Stroberi Ceria
(iii)			(iv)

HORE!
 kalian telah mencoba
 semua resep
 dalam buku ini

Sekarang kalian bisa menyantapnya
 bersama Ibu, Ayah, adik, kakak,
 atau teman-temanmu.

**Teman-teman,
 ayo belajar memasak
 bersama Adit, Lala,
 dan Bunda.
 Resepnya seru,
 mudah, dan enak!**

**Telah
 terbit!**

**Yuk cobain 35 resepnya!
 Pasti kalian semua suka.
 Ada menu Sarapan, menu
 yang Enak dan Bergizi,
 Cemilan, Puding, Kue - Kue,
 dan Makanan Selingan.**

Dapatkan di toko buku kesayanganmu Sponsor

GRAMEDIA PERIPLUS femina Mammi SD Bobo Resep oleh DapurCilik

THE EDUTAINMENT

PACKAGE

#Travelling Experience Like No Others

edutainment package 5 days 4 nights

Prepared by
Mohamad Roland Zakaria, S.S., M.A.

[081311085107]

[2935498]

[mohamadroland@sense.co.id]



PAKET WISATA PENDIDIKAN SINGAPURA SELAMA 5 HARI 4 MALAM

Liburan di Singapura selama 5 hari 4 malam adalah waktu yang cukup panjang. Anda punya cukup waktu untuk bepergian ke banyak tempat, sehingga tidak perlu terburu-buru. Sebenarnya Anda mempunyai waktu jalan-jalan efektif sekitar 3,5 hari. Hari pertama Anda tidak bisa jalan-jalan full, karena sepanjang hari dipakai untuk berangkat dari Indonesia.

Sebagian besar hotel di Singapura check in pukul 14.00. Anda baru bisa menaruh barang bawaan setelah check in, jadi Anda baru bisa jalan-jalan setelah pukul 14.00. Hari terakhir Anda akan susah jalan-jalan karena anda harus checkout dari hotel sebelum pukul 12.00. Selain berlibur, paket wisata ini memberikan kesempatan emas untuk mengunjungi beberapa institusi-institusi pendidikan yang ada di Singapura sehingga dapat menambah wawasan Anda tentang pendidikan di Singapura. Institusi-institusi seperti SEAMEO RELC, SINGAPORE TEACHERS' UNION, NATIONAL UNIVERSITY of SINGAPORE dan institusi-institusi pendidikan lainnya yang dapat disesuaikan dengan bidang Anda.

Berikut kami sampaikan itinerary yang kami tawarkan. Perlu diingat bahwa itinerary ini bersifat opsional dan subject to discussion sehingga bisa disesuaikan dengan budget dan keinginan Anda. Disamping itu kami juga sampaikan beberapa informasi tambahan yang berguna mengenai paket wisata pendidikan ini. Hari pertama adalah hari keberangkatan Anda dari Indonesia. Setelahnya Anda naik pesawat dari Indonesia sekitar pukul 10.00. Sampai Bandara Changi jam 12an, Anda bisa makan siang dulu. Setelah makan siang, anda bisa menuju ke hotel untuk checkin dan menyimpan barang bawaan Anda di hotel.

Di hari ke-2, ke-3, ke-4, Anda punya waktu full. Waktu yang banyak ini bisa Anda manfaatkan untuk pergi berkeliling kota dan ke tempat-tempat wisata. Di hari terakhir tidak banyak aktivitas yang Anda lakukan, karena Anda harus mempersiapkan barang-barang Anda untuk checkout sebelum pukul 12.00. Yang paling mungkin Anda lakukan adalah datang ke bandara sepegi mungkin, dan berjalas keliling bandara sambil menunggu pesawat.

Itinerary Hari Pertama



Changi Airport



China Town



Singapore Flyer



Duck Tour

Hari	Jam	Tujuan	Keterangan
1	10.00	Bandara Soela	Berangkat dari Jakarta
	12.00	Bandara Changi	Tiba di Singapura
	13.00	Bandara Changi	Makan Siang
	14.00	Hotel XYZ	Check in
	15.00	Singapore Flyer	Wahana Rincis Bahasa
	17.00	Duck Tour	Tour keliling kota dengan mobil amfibi
	18.00	China Town	Makan Malam dan Beranja
	21.00	Hotel XYZ	Tidur



PENGHARGAAN PEMENANG

Desain Batik TBIG

PERAYAAN ATAS USAHA
MENJAGA BUDAYA MELALUI KARYA

LA CODEFIN, KEMANG, JAKARTA SELATAN

SELASA 22 MEI 2013

15.00 - 18.30 WIB

FEATURING

Aman Percussion

Mini Workshop Batik Tulis

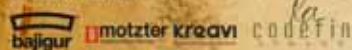
Akustik Session

Mini Talkshow

*Pameran Karya Desain
Motif Batik*



Mega and Venue Partner

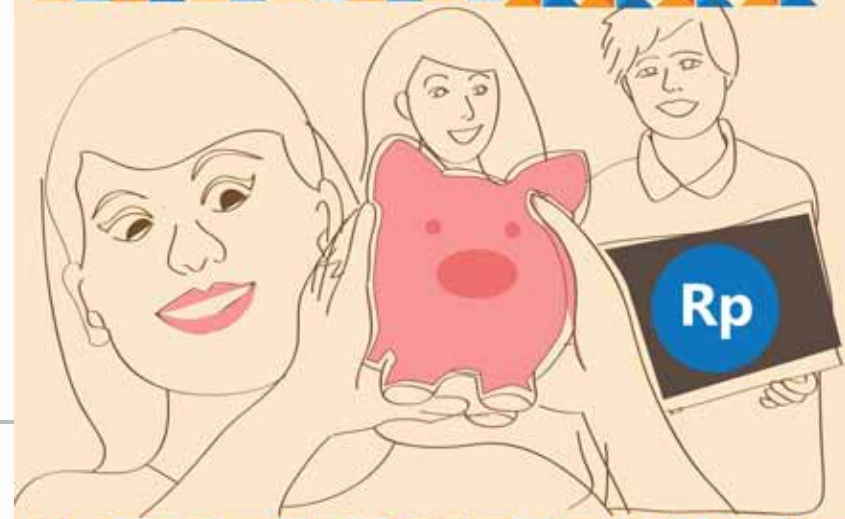


Ruang Kolekan vol.1 pop up market

28 februari 2013

GRAVY, kemang selatan no. 1

buy to share



• lapak amal • koloaborasi komunitas



KOMPETISI DESAIN BATIK TBIG



Beranda Kompetisi Aturan Juri TBiG

HERMAN SETYA BUDHI



CAROLINE



TUMBU RAMELAN



POPPY SAVITRI



ASMORO DAMAIS



copyright 2013 Batik TBiG Jakarta. All Rights Reserved

KOMPETISI DESAIN BATIK TBIG



Beranda Kompetisi Aturan Juri TBiG

SYARAT LOMBA

Syarat Lomba

1. Lomba ini berlaku untuk siswa/ mahasiswa, umum/pendidikan batik
2. Desain karya harus yang bisa diaplikasikan untuk batik cap
3. Revisi dan peninjauan karya akan dipertanggungjawabkan, bukan menjadi hal yang merugikan
4. Mengisi formulir pendaftaran & surat pernyataan di atas publikasi atau punika (terlampir di formulir)
5. Menyertakan:
- foto
- nama
- alamat lengkap (RT/RW/kelurahan/kabupaten/kota)
6. Desain pemenang (10 desain) menjadi hak paten dan dipamerkan untuk berbagai kepentingan
7. Tim juri dan anggota panitia serta keluarga besar panitia juga akan dipertanggungjawabkan

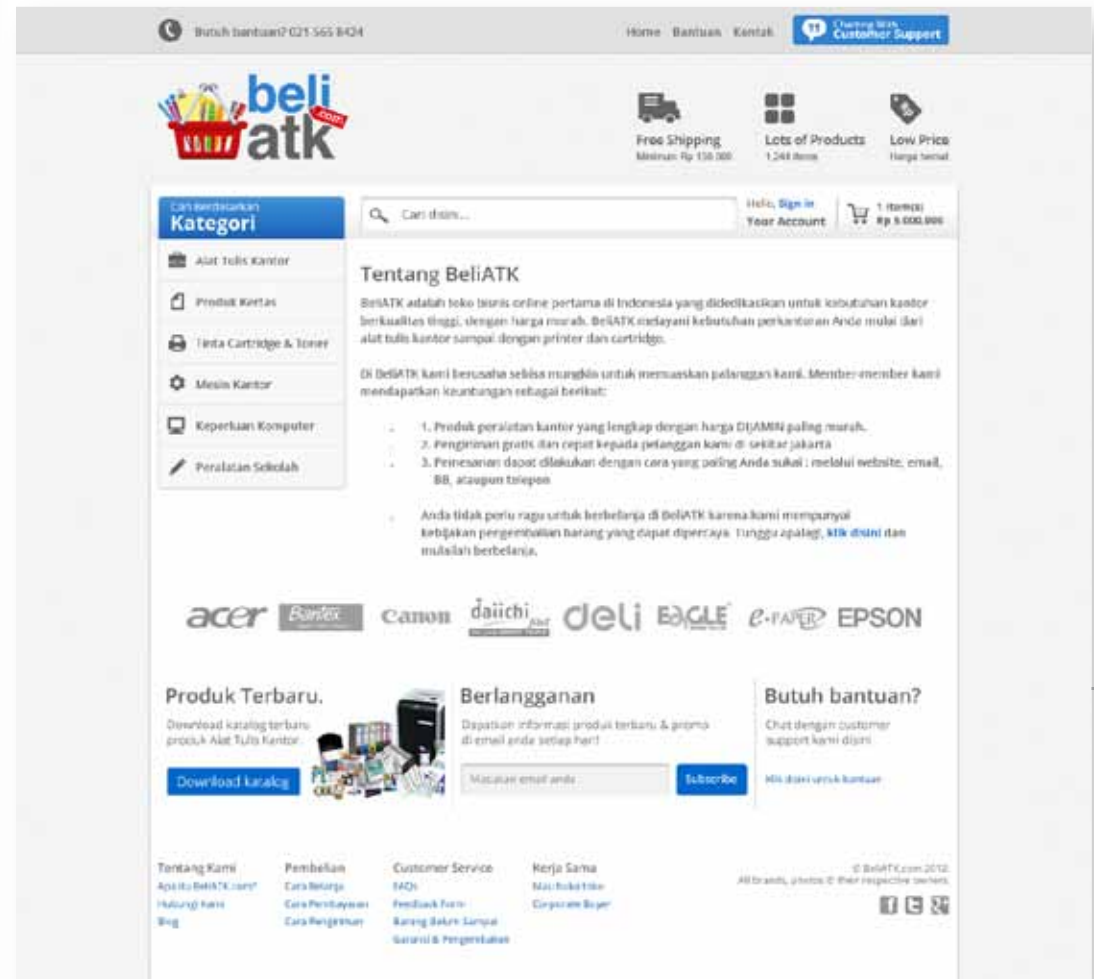
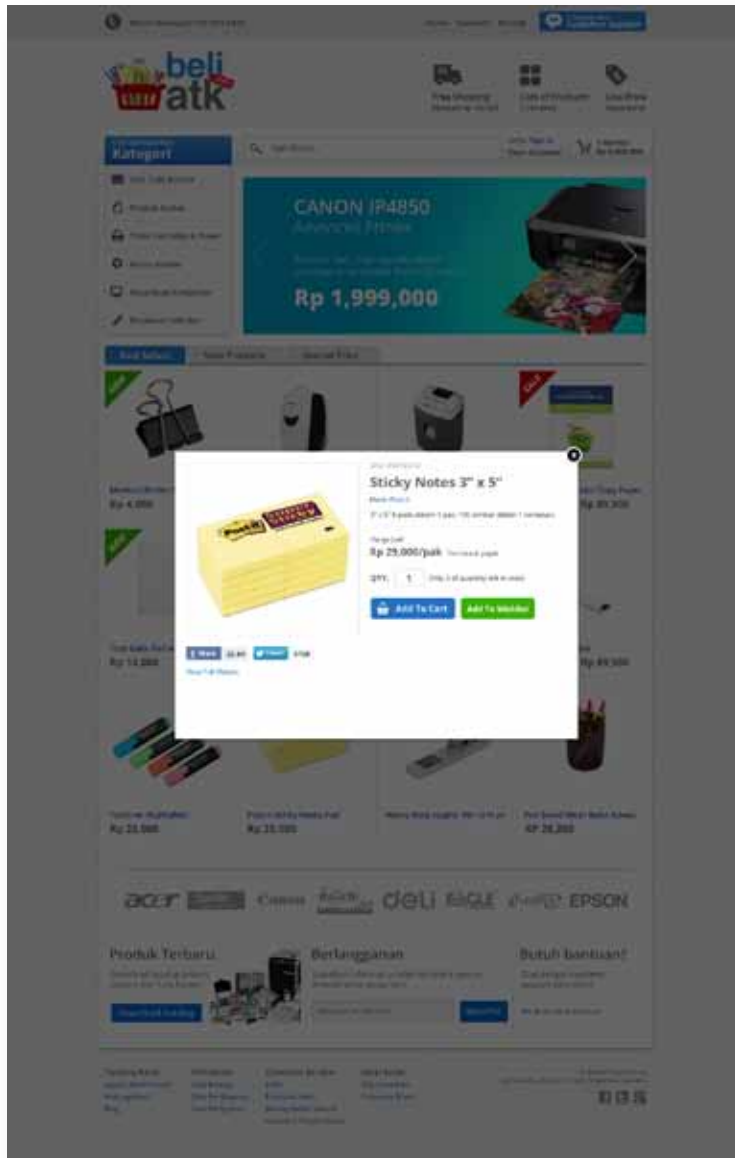
KETENTUAN LOMBA

Ketentuan Lomba

1. Karya (desain batik) ukuran A3, ditulisi nama (muka) & paragraf dan nomor peserta berdasarkan no dalam angket lomba, diantar ke sekretariat, bisa ke lokasi via www.batik.tbig.com / Pergi ke lokasi tanggal 10 Mei 2013, pukul 05.30 WIB
2. Karya dibuat dalam dua format, yang pertama PDF dengan ukuran 300dpi dan file vector (ai, psd, eps dan ttf)
3. Karya akan dinilai oleh dewan juri & dipilih 10 finalis yang akan mendapatkan hadiah di hadapan juri. Kemudian juri akan memilih juara 1, 2, 3 & karya juri & akan dipamerkan sebagai batik motif TBiG
4. Karya pemenang (pemenang) akan mendapat hadiah dan penghargaan batik yang akan dipamerkan untuk berbagai keperluan
5. Desain juri akan berkecukupan dan dipamerkan untuk batik motif TBiG



copyright 2013 Batik TBiG Jakarta. All Rights Reserved



beliatk.com Website Element Internship at HARNODS, 2012



keajaiban alami

keajaiban

Alami

greeting

TIPS MENCEGAH MASUK ANGIN

Selang berjalannya waktu, tidak terasa sudah hampir menjelang 3 tahun PT Medforen Indonesia berdiri di Indonesia. Puji syukur kepada-Nya bahwa kerja keras kita bersama sebagai produsen obat-obatan untuk anak Indonesia telah membuahkan hasil yang membanggakan. Berturut-turut prestasi dan penghargaan yang kita raihkan bersama untuk perusahaan ini selama awal perjalanan ini berdatang berdatangan. Keperayaan kesuksesannya terhadap kualitas dan pelayanan perusahaan ini terus bertumbuh dan menjadi cambuk lagi kita semua untuk terus memberikan yang terbaik bagi anak Indonesia.

Dengan berkembang pesatnya perusahaan ini dalam melayani masyarakat di Indonesia, maka ditetapkan bahwa tertanggal awal bulan November 2000, perusahaan kita akan melangkah ke publik dan berubah menjadi PT Medforen Indonesia Tbk. Semangat dengan langkah ini, perusahaan kita akan semakin maju dan terpercaya serta semakin baik memberikan produk-produk unggulan untuk para konsumennya. Langkah baru ini kita harapkan bersama dapat memberi pencerahan dan motivasi lebih agar kita dapat maju bersama. Untuk itu, kritik dan saran membangun dari pihak internal sangat dibutuhkan untuk kemampuan di masa mendatang.

Semoga PT Medforen Indonesia Tbk dapat terus berperan aktif dalam mempertahankan kesehatan dan kesejahteraan anak-anak Indonesia. Komitmen ini harus kita pegang dan kita buktikan.

Salam,
Cheryl Bremer
 Presiden Direktur PT Medforen Indonesia Tbk

TIPS

1. Tips mencegah masuk angin...
2. Tips mencegah masuk angin...
3. Tips mencegah masuk angin...
4. Tips mencegah masuk angin...
5. Tips mencegah masuk angin...
6. Tips mencegah masuk angin...
7. Tips mencegah masuk angin...
8. Tips mencegah masuk angin...
9. Tips mencegah masuk angin...
10. Tips mencegah masuk angin...
11. Tips mencegah masuk angin...

NEW

MEDFOREN

MINYAK KAYU PUTIH & MINYAK TELON MEDFOREN

Drug Store MEDFOREN

We are here:

Medforen contact
 phone : (021) 3000 1245 / fax : (021) 686 777
 web : www.medforen.com / e-mail : medforen@pharmacy@gmail.com

TERSEDIA DI APOTEK DAN TOKO OBAT TERDEKAT

product info

MINYAK KAYU PUTIH & MINYAK TELON MEDFOREN

Bahan yang digunakan untuk membuat obat ini merupakan jenis-jenis kayu dan berjenis, yang dimanfaatkan sebagai bahan baku.

insight MEDFOREN November 2010

4 Greeting Cheryl Bremer

6 News Peresmian Pabrik Baru

8 Event Acara Meriah MEDFOREN di 10-10-10

12 Program

3 Editorial

7 News Kelahiran Cucu Presiden Direktur

10 Product Info

11 Tips



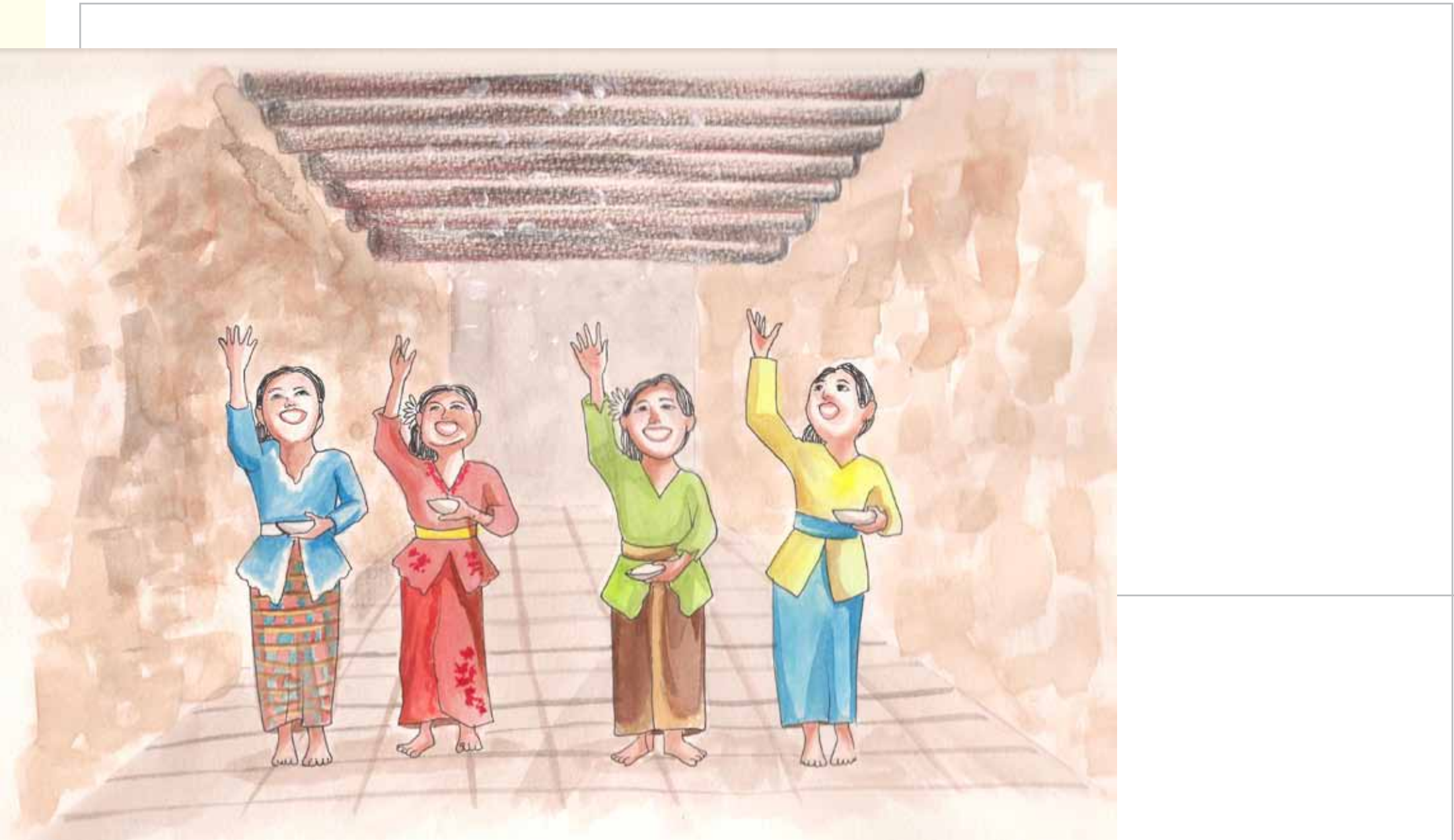
Digital Illustration
Make-up Brand 'Hibiscus' Dummy
School Assignment



Digital Illustration
Make-up Brand 'Hibiscus' Dummy
School Assignment



Digital Illustration
Make-up Brand 'Hibiscus' Dummy
School Assignment



Watercolor Illustration
Artwork for Calendar Dummy

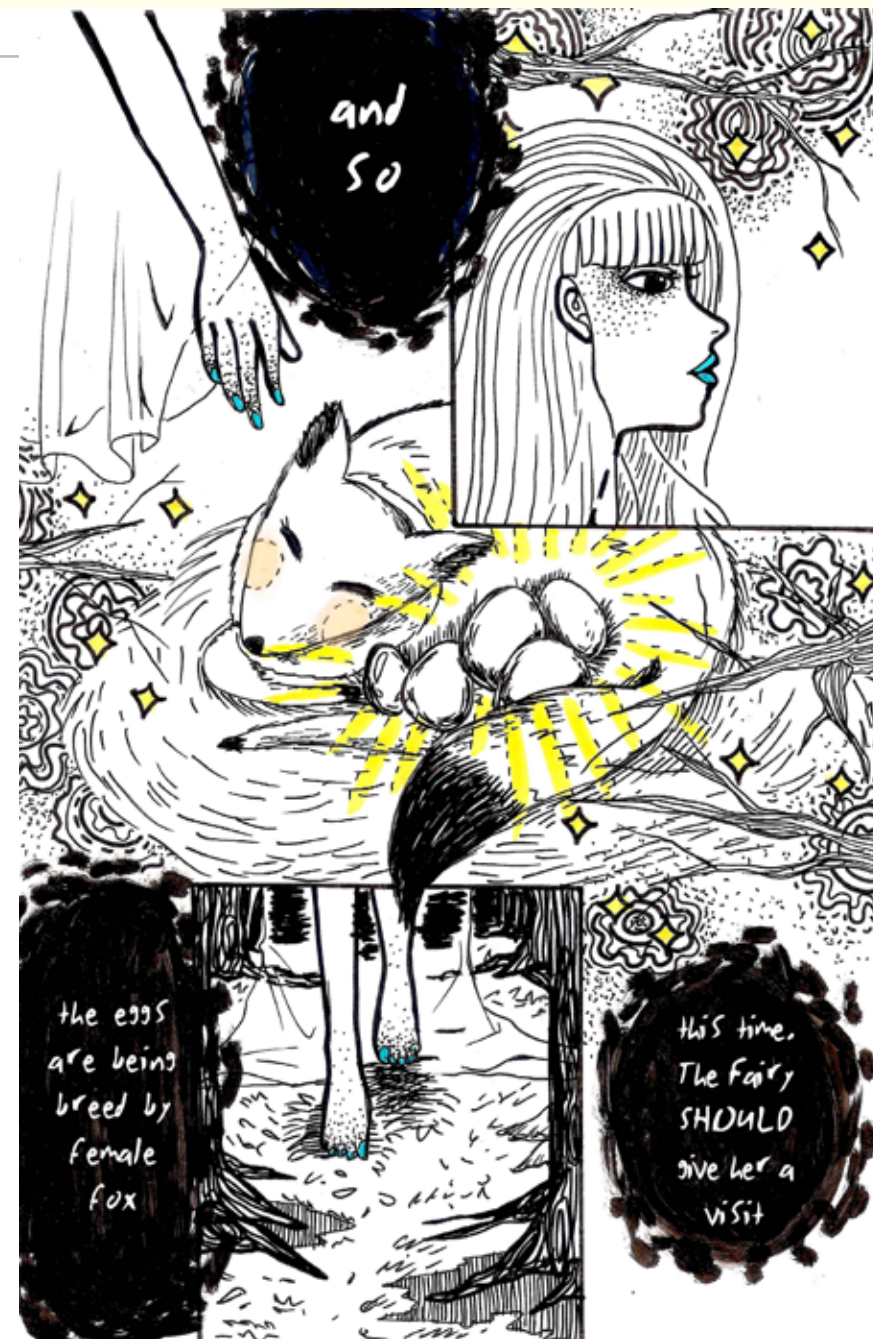


Watercolor Illustration
Artwork for Calendar Dummy



Watercolor Illustration
Artwork for Calendar Dummy







THANK YOU!

FOR SPENDING TIME OVER MY PORTFOLIO

find out more at

@zahrachuu

[instagram.com/zazsu](https://www.instagram.com/zazsu)

<http://www.i-m.co/Zazazu/zazazu/home.html>

Zahra Rizkiani Putri

A passionate illustrator and graphic designer with colorful, cute, and energetic artwork style. Optimistic, strong-willing, and I've no problems with team working and travelling. So, hello!



Personal Data

Gender	Place, Date of Birth	Nationality	Marital Status	Religion
Female	Jakarta, January 20 th , 1992	Indonesian	Single	Moslem

Educational Background

(2009 - 2013)
Sekolah Tinggi Desain Interstudi
Department of Visual Design Communication
Undergraduate

(2006 - 2009)
SMA Negeri 6 Bogor
Senior High School

(2003 - 2006)
SMP Negeri 182 Jakarta
Junior High School

(1997 - 2003)
SD Swasta YAsporbi II
Elementary School

Experiences

Internship at Harnods
Graphic Design, September - October 2012

Sense
Graphic Design, February - May 2013

KETAN URAB 9
Secretary and Mentor, June 2011

Objectives

Illustration Typography Logo
Layout Graphic Design Icon
colorful Vector Attractive
Children's Book watercolor cute
infographics Character Design

Interest

Illustration, Books, Crafting, Cooking, Music,
Games, Travelling, Photography, and DIY stuffs

Languages

Bahasa
Native
English
Fluent

Skills

Photoshop	●●●●●●●●●●
Illustrator	●●●●●●●●●●
InDesign	●●●●●●●●●●
Hand-drawing	●●●●●●●●●●

Reach Zahra!



Kalibata Tengah IV, Kompleks Pomad
South Jakarta, 12740



0858 1349 1153



zahrachuu@gmail.com



www.i-m.co/Zazazu/zazazu/home.html