

CV  
YU  
NUS





# VIDEO

# GRAPHER

# YU NUS

## **GHULBUDDIN SAID YUNUS**

ghulbuddinsaidyunus@gmail.com

085-732-119-121

### **Personal detail**

Magelang, 25 Desember 1994

I. Plered 1 No.29 Bandung

Instagram @ghulbuddin\_said

YouTube ghulbuddin said yunus

### **Education Background**

2010-2013  
MAN 2 Kudus

2013-2017  
Visual Communication Design  
Faculty of Art and Design  
Institut Teknologi Bandung

### **Hard Skill**

Adobe Photoshop,  
Adobe Illustrator,  
Adobe Premiere,  
Davinci Resolve,  
Digital Drawing,  
Manual Drawing,  
Camera Operation

### **Organisation Experience**

2013- KMSR ITB  
(Keluarga Mahasiswa Seni rupa ITB)  
2014- Staff of Graphic Design Division  
P3R Salman ITB (Ramadhan Festival)  
2014- Staff of Artistic Division Pasar Seni ITB  
2016- Head of Internal Division KISR ITB  
(Keluarga Islam Seni Rupa)  
2016- Head of Finance Department  
Asrama Surya Putra  
2016- Head of Videography Division  
Reklamasa ITB

### **Work Experience**

Mei-Juli 2016  
Junior Ard Director (internship)  
J. Walter Thompson Worldwide

April-Desember 2018  
Creative Director  
Insan Bumi Mandiri

Desember 2018-April 2020  
Project Manager  
Gedungkayu Studio



# EDITORIAL DESIGN

**Perfect 10**

## Pindang Tongkol Bumbu Bali



**Bahan**  
Ikan pindang tongkol yg sudah dipotong dan digoreng

**Bumbu**  
bumbu dasar merah, daun salam, daun jeruk, lengkuas, serai, cabe rawit, garam, gula dan santan

**Cara Membuat:**

- 1 Panaskan 3 sendok makan minyak, tumis bumbu halus, daun salam, daun jeruk, serai dan lengkuas yang sudah digeprek, masak sampai harum dan minyak menjadi bening
- 2 Tambahkan segelas air kemudian masukkan pindang, cabe rawit, gula dan garam, masak hingga air berkurang
- 3 Masukkan santan, didihkan sampai bumbu kental, siap dihidangkan.

Tahan Sampai!

**Perfect 10**

## Panduan Masak



### PINDANG TONGKOL BUMBU BALI

**Bahan :** Ikan pindang tongkol yg sudah dipotong dan digoreng

**Bumbu :** bumbu dasar merah, daun salam, daun jeruk, lengkuas, serai, cabe rawit, garam, gula dan santan

**Cara Membuat:**

- 1 Panaskan 3 sendok makan minyak, tumis bumbu halus, daun salam, daun jeruk, serai dan lengkuas yang sudah digeprek, masak sampai harum dan minyak menjadi bening
- 2 Tambahkan segelas air kemudian masukkan pindang, cabe rawit, gula dan garam, masak hingga air berkurang
- 3 Masukkan santan, didihkan sampai bumbu kental, siap dihidangkan.

Institut Teknologi Bandung

## Excellnce in Research



### Demokrasi Pengetahuan dan Akses

- Pengetahuan berada dimana mana
- Semakin luasnya akses pendidikan tinggi
- Partisipasi publik semakin meningkat




### Gedung Science and Techno Park

## LATAR BELAKANG KOTA BANDUNG



- 1 Bandung sebagai salah satu kota dari kota-kota besar di Indonesia
- 2 Bandung sebagai Kota Ramah Lingkungan, dengan berbagai fasilitas yang mendukung keberlanjutan

## LATAR BELAKANG

- 1 Lokasi: Kota Bandung, Jawa Barat, Indonesia
- 2 Misi: Meningkatkan kualitas pendidikan, penelitian, dan pengabdian masyarakat
- 3 Misi: Meningkatkan kualitas penelitian, pengabdian masyarakat, dan pengabdian masyarakat



### BIMBINGAN IBADAH

- Bimbingan Ibadah (Bimbingan Ibadah + Bimbingan Ibadah)
- Bimbingan Ibadah (Bimbingan Ibadah + Bimbingan Ibadah)
- Bimbingan Ibadah (Bimbingan Ibadah + Bimbingan Ibadah)
- Bimbingan Ibadah (Bimbingan Ibadah + Bimbingan Ibadah)
- Bimbingan Ibadah (Bimbingan Ibadah + Bimbingan Ibadah)

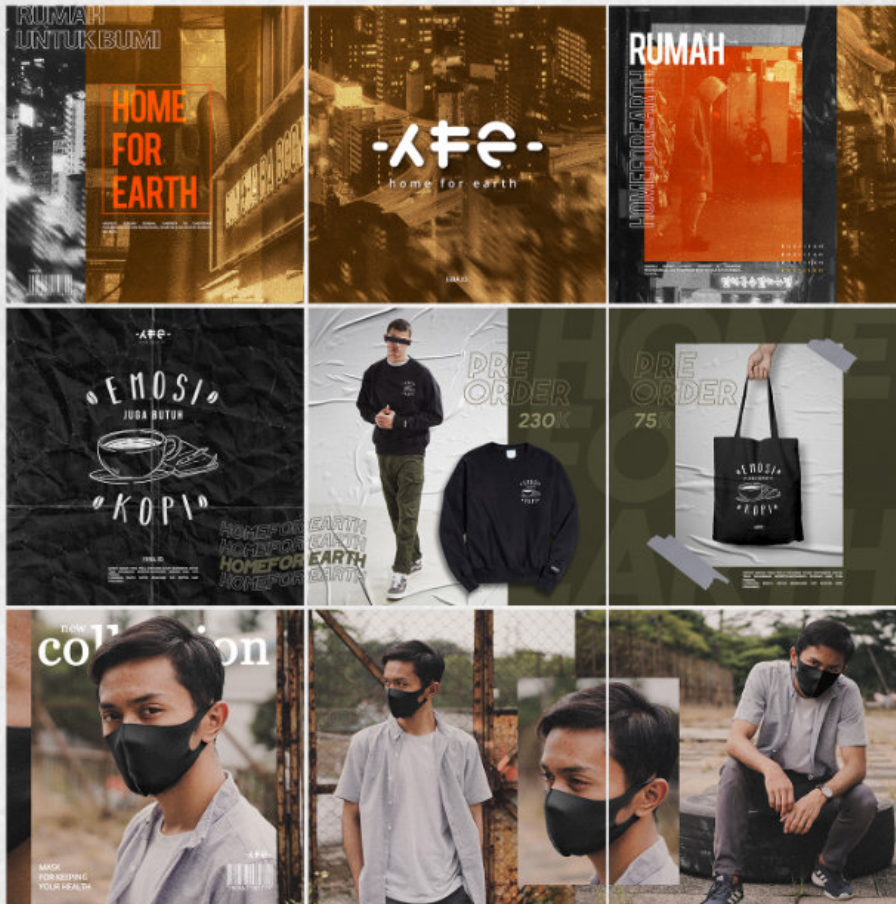
### SLATUBAHU & KADAN

- Slatubahu & Kadan (Slatubahu & Kadan)
- Slatubahu & Kadan (Slatubahu & Kadan)
- Slatubahu & Kadan (Slatubahu & Kadan)
- Slatubahu & Kadan (Slatubahu & Kadan)
- Slatubahu & Kadan (Slatubahu & Kadan)

### PROGRAM KAMI

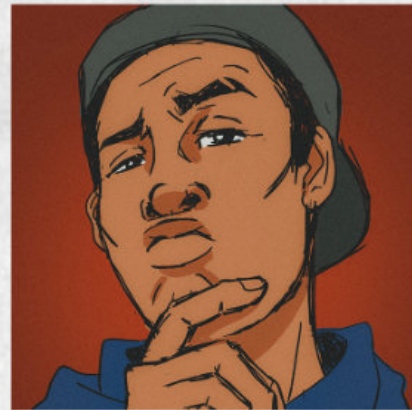
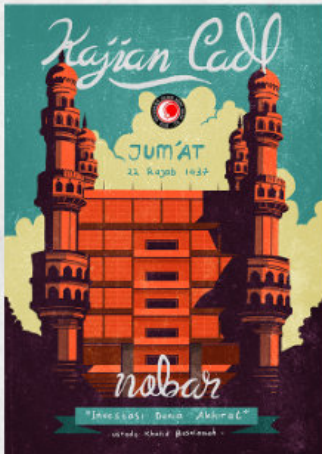


# BRANDING DESIGN





# ILLUS TRATION



# TERIMA KASIH



*Porto Grafis: [bit.ly/portografisyunus](http://bit.ly/portografisyunus)*

*Porto Video: [bit.ly/portovideoyunus](http://bit.ly/portovideoyunus)*