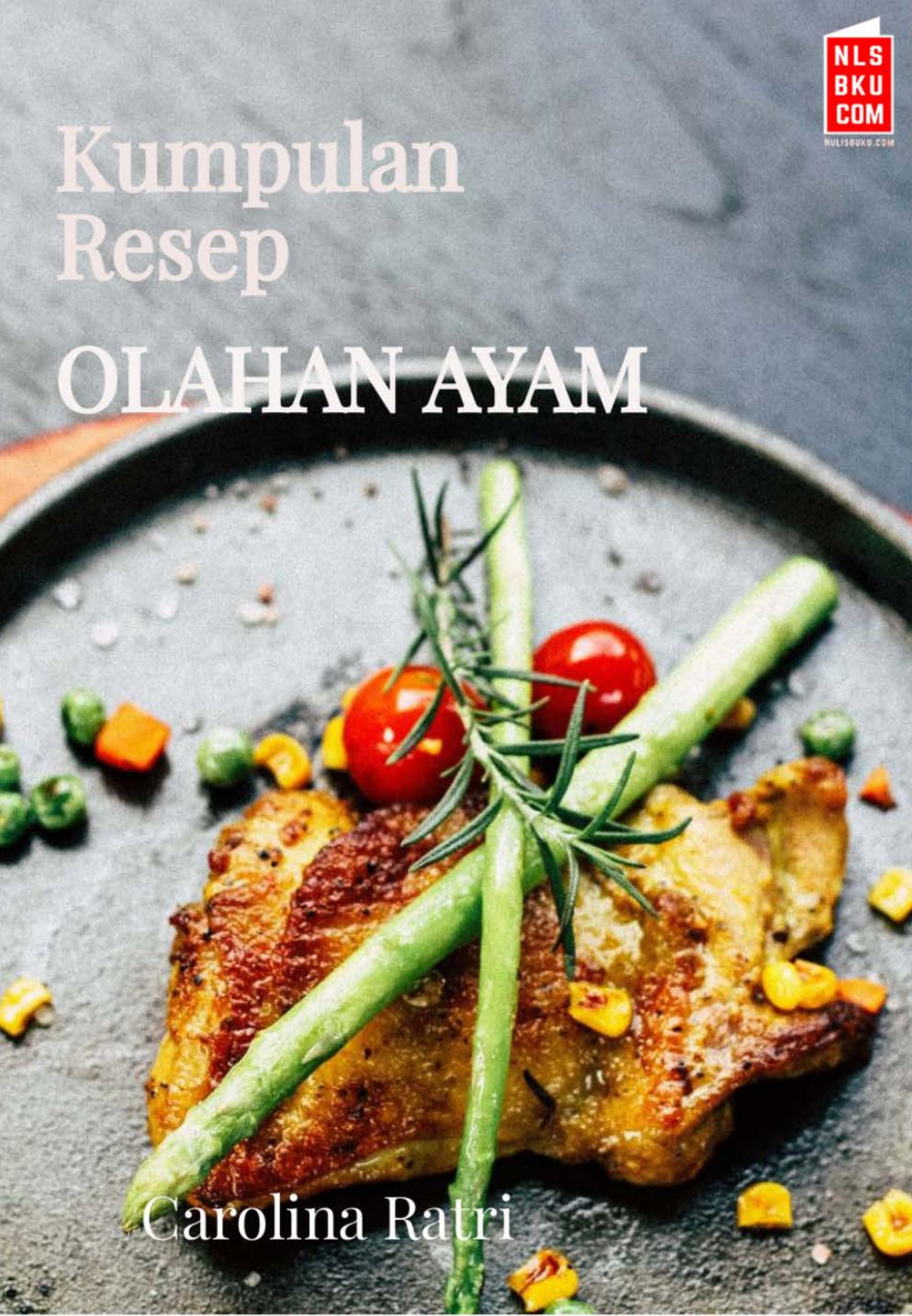


Kumpulan Resep

OLAHAHAN AYAM

Carolina Ratri



Carolina Ratri

**KUMPULAN RESEP
OLAHAN AYAM**

CV. Garuda Mas Sejahtera

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Penulis: Carolina Ratri

Copyright 2020 by Carolina Ratri

Penerbit

CV. Garuda Mas Sejahtera

www.nulisbuku.com

Jl. Pemuda No. 60-70 Gedung Sinar

Mas Land Plaza Lt. 12-A

Embong Kaliasin Genteng

Surabaya - Jawa Timur

Hak Cipta dilindungi Undang-undang

All right reserved

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Table Of Contents

KUMPULAN RESEP OLAHAN AYAM	1
Ayam Kecap Pedas Manis	5
Ayam Goreng Mentega	7
Ayam Goreng Bawang Putih	10
Ayam Teriyaki	13
Ayam Bakar Bumbu Padang	16
Ayam Bakar Madu	19
Serundeng Ayam	21
Thai Basil Chicken	24
Ayam Woku	27

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Ayam Geprek	30
Tumis Ayam Kemangi Kacang Panjang	32
Ayam Goreng Tepung Renyah	35
Ayam Taliwang	37
Ayam Gulai	39
Ayam Goreng Bacem	42
Ayam Coca Cola	45
Ayam Lodho	47
Semur ayam	50
Sup Ayam Gingsengala Korea	54
Ayam Balado	57
Tentang Penulis	60

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Ayam Kecap Pedas Manis



cookpad.com

Bahan:

- 300 gram ayam potong
- 2 siung bawang putih
- 1 ruas jahe
- 200 ml air
- 5 buah cabai rawit
- 2 butir bawang merah
- merica bubuk secukupnya
- 2 sendok makan kecap manis
- minyak goreng secukupnya
- 1 sendok teh gula pasir
- garam secukupnya

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Cara memasak:

1. Goreng ayam setengah matang, tiriskan.
2. Tumis bawang merah dan bawang putih, tambahkan jahe memar, irisan cabai hingga harum.
3. Beri garam dan merica bubuk, lalu tuang air.
4. Setelah mendidih, masukkan ayam.
Tambahkan kecap dan gula pasir secukupnya.
5. Masak sampai ayam matang dan kuah menyusut hingga separuhnya.

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Ayam Goreng Mentega



cookpad.com

Bahan:

- - 4 siung bawang putih
 - 1 kg ayam (potong sesuai selera)
 - 3 cm kunyit (haluskan)
 - kaldu ayam bubuk (secukupnya)
 - ketumbar bubuk (secukupnya)
 - garam (secukupnya)

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Bumbu saus mentega:

- - mentega (secukupnya)
 - 4 sdm kecap manis
 - 1 sdm saus tiram
 - 1 sdt tepung maizena (larutkan ke 1 sdm air)
 - 4 siung bawang putih (cincang halus)
 - 1 batang daun bawang (cincang kasar)
 - 1 buah bawang bombay (iris tipis)
 - 1 sdm kecap asin
 - merica bubuk (secukupnya)
 - garam (secukupnya)
 - 2 buah cabai merah besar (buang isi, iris serong)
 - 150 ml air

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Cara memasak:

1. Rebus ayam bersama bumbu sampai matang, tunggu sampai asat. Lalu goreng ayam sampai matang. Tiriskan.
2. Buat saus mentega, lelehkan mentega 2 sdm.
3. Tumis bawang putih dan bawang bombay.
Tambahkan kecap manis, kecap asin, saus tiram, merica bubuk, tepung maizena, garam, daun bawang, dan cabai merah. Aduk rata.
Tuang air, aduk dan masak hingga mendidih.
4. Masukkan ayam goreng, aduk rata.

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Ayam Goreng Bawang Putih



cookpad.com

Bahan:

- - 300 gram dada ayam, potong-potong
 - 2 sdm tepung maizena
 - 1 butir telur
 - 1 sdm tepung terigu
 - 1 sdt garam

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Bumbu pedas manis:

- - 6 siung bawang putih, geprak, tak perlu dibuang kulitnya
 - 4 buah cabai merah kering, haluskan beberapa
 - 1 sdm madu
 - 2 siung bawang merah, haluskan
 - 2 sdm gula pasir
 - 1 sdm margarin

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Cara memasak:

1. Campur semua tepung, garam, dan telur.
Rendam ayam dan biarkan selama 30 menit.
2. Goreng ayam hingga kecokelatan, tiriskan.
3. Tumis bawang putih sampai kering dan matang. Masukkan margarin, tumis bawang merah hingga harum. Masukkan gula pasir, cabai kering dan madu.
4. Masukkan ayam goreng dan aduk rata dengan bumbu.

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Ayam Teriyaki



[pinterest.com](https://www.pinterest.com)

Bahan:

- - 300 gram daging ayam, potong-potong
 - 1 buah jeruk nipis
 - 1 buah brokoli, potong-potong

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Bumbu:

- - 2 siung bawang putih, cincang
 - 1/2 sdt merica bubuk
 - garam dan gula secukupnya
 - 1/2 siung bawang bombay
 - 2 sdm saus tiram
 - 2 sdm saus teriyaki
 - 1 sdm tepung maizena

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Cara memasak:

1. Campur air jeruk nipis dan ayam, diamkan 15 menit, bilas bersih. Sisihkan.
2. Rebus brokoli setengah matang, tiriskan.
3. Tumis bawang putih dan bawang bombay.
Masukkan ayam dan tumis hingga berubah warna.
4. Tuang saus tiram, saus teriyaki, dan beri merica bubuk. Aduk rata. Masukkan brokoli dan aduk rata.
5. Tuang tepung maizena yang sudah dicampur air secukupnya. Aduk rata hingga mengental.
Beri gula dan garam secukupnya.

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Ayam Bakar Bumbu Padang



bali.tribunnews.com

Bahan:

- - 4 potong paha ayam
 - 1 lembar daun kunyit
 - 150 ml santan kelapa
 - 1 buah jeruk nipis, ambil air perasannya
 - 3 lembar daun salam
 - minyak goreng dan kaldu bubuk secukupnya
 - 4 lembar daun jeruk

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Bumbu halus:

- - 4 siung bawang putih
 - 1 cm kunyit
 - 2 batang serai, ambil bagian putihnya
 - 8 siung bawang merah
 - 1 1/2 sdt ketumbar
 - 1 ruas jahe
 - garam secukupnya
 - 2 ruas lengkuas
 - 4 buah cabai merah
 - 3 butir kemiri

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Cara memasak:

1. Cuci bersih daging ayam, kukuri dengan air perasan jeruk nipis, diamkan 20 menit, lalu bilas hingga bersih.
2. Tumis bumbu halus, tambahkan kunyit, daun salam, dan daun jeruk. Tuang kaldu bubuk dan santan. Aduk rata.
3. Masukkan ayam, masak hingga bumbu meresep dan daging empuk.
4. Panggang ayam ke atas teflon atau pemanggang.

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Ayam Bakar Madu



tokopedia.com

Bahan:

- - 6 potong sayap ayam
 - 4 sdm minyak goreng
 - 4 sdm madu

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Bumbu halus:

- - 6 siung bawang merah
 - 1/2 sdt lada bubuk
 - 1 sdt garam
 - 3 siung bawang putih
 - 1/2 sdt ketumbar
 - 1 sdm kecap asin
 - 1 ruas jahe
 - air secukupnya
 - 1 sdm kecap manis

Cara memasak:

1. Masak ungkep ayam dengan bumbu haluskan sampai matang. Angkat dan biarkan dingin.
2. Oleskan madu dan minyak goreng pada ayam.
3. Bakar ayam sampai berwarna cokelat kehitaman di bagian luar.

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Serundeng Ayam



masakapahariini.com

Bahan:

- - 1 kg daging ayam, potong jadi 10 bagian
 - 1 lembar daun salam
 - 1 cm lengkuas
 - 1 batang serai, memarkan
 - 2 lembar daun jeruk
 - kelapa parut, dari satu buah kelapa

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Bumbu halus:

- - 6 siung bawang putih
 - 1 ruas kunyit
 - 3 siung bawang merah
 - 3 butir kemiri
 - 1 ruas jahe
 - 2 sdt ketumbar
 - 1 sdt gula jawa
 - 1 sdt garam
 - 500 ml air
 - penyedap masakan secukupnya

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Cara memasak:

1. Cuci bersih ayam lalu rebus hingga matang, tiriskan.
2. Tumis bumbu halus, masukkan batang serai, daun salam, daun jeruk dan lengkuas, aduk rata. Tuang air masak sampai mendidih.
3. Masukkan daging ayam lalu ungkep bersama bumbu hingga air menyusut.
4. Masukkan parutan kelapa. Masak hingga air asat. Angkat.
5. Goreng ayam bersama serundeng hingga matang dan berwarna kecokelatan.

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Thai Basil Chicken



eatingthaifood.com

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Bahan:

- - 100 gram daging ayam cincang
 - 1 sdm kecap ikan
 - 3 siung bawang putih, iris tipis
 - 1/2 sdt garam
 - 5 tangkai daun kemangi, ambil daunnya
 - 4 sdm minyak zaitun
 - 1/2 sdt lada
 - 1 sdm kecap asin
 - 1 sdm kecap manis
 - 5 buah cabai rawit merah, iris tipis
 - 1/2 sdt gula
 - 50 ml air

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Cara memasak:

1. Tumis bawang putih dan cabai.
2. Masukkan daging ayam cincang, masak hingga berubah warna.
3. Masukkan semua bahan kecap. Aduk rata.
Tuang sedikit air. Masukkan daun kemangi.
4. Tambahkan gula, garam, dan lada bubuk.

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Ayam Woku



prasmanan.com

Bahan:

- 1 kg daging ayam
- gula dan kaldu bubuk secukupnya
- air perasan jeruk nipis dan garam secukupnya

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Bahan halus:

- ○ 5 siung bawang putih
- 3 ruas jahe
- 12 siung bawang merah
- 4 butir kemiri
- 8 buah cabai rawit
- 1 ruas kunyit
- 4 buah cabai merah

Bumbu iris:

- 2 batang serai
- 2 buah tomat
- 1 lembar daun kunyit
- 5 lembar daun jeruk
- 1 batang daun bawang
- daun kemangi secukupnya

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Cara memasak:

1. Beri garam dan air perasan jeruk nipis pada ayam, diamkan beberapa saat.
2. Tumis bumbu halus dan daun jeruk.
Tambahkan garam, gula, dan kaldu bubuk secukupnya.
3. Masukkan ayam, tuang air sedikit demi sedikit dan bumbu iris. Masak sampai air menyusut.
4. Beri kemangi. Aduk.

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Ayam Geprek



resepkoki.id

Bahan:

- - 1/2 ekor daging ayam
 - 8 butir bawang merah
 - 1/2 buah jeruk nipis
 - 100 gram cabe ijo keriting
 - minyak kelapa
 - 1 siung bawang putih
 - garam dan gula

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Bumbu ungkep ayam:

- - 3 siung bawang putih
 - 2 cm kunyit
 - 2 cm jahe
 - 1/2 sdt ketumbar bubuk
 - garam

Cara memasak:

1. Cuci bersih ayam, ungkep bersama bumbu selama 1 jam. Lalu goreng hingga kecokelatan.
2. Ulek kasar cabe ijo, bawang merah, dan bawang putih. Kucuri sedikit air perasan jeruk nipis. Tumis sebentar dengan minyak kelapa. Beri gula dan garam secukupnya.
3. Taruh sambal cabai hijau di atas ayam, geprek ayam goreng.

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Tumis Ayam Kemangi Kacang Panjang



masakapahariini.com

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Bahan:

- - 2 buah dada ayam, potong-potong tipis
 - 3 batang kacang panjang, potong-potong
 - 1 sdt kecap manis
 - 3 siung bawang putih
 - 1 siung bawang merah
 - gula dan merica bubuk secukupnya
 - 2 buah cabai merah, iris tipis
 - 1 buah jeruk nipis
 - 1 genggam daun kemangi
 - 1 sdm kecap asin
 - 1 sdm saus tiram

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Cara memasak:

1. Lumuri ayam dengan jeruk nipis, diamkan 10 menit. Bilas bersih.
2. Tumis bawang putih dan bawang merah cincang, masukkan ayam lalu tumis lagi sampai matang. Tambahkan cabai, kacang panjang, masak hingga agak layu.
3. Masukkan semua bumbu dan kemangi. Aduk rata.

Ayam Goreng Tepung Renyah



fimela.com

Bahan:

- - 1 ekor ayam, potong-potong
 - 1 sdm tepung maizena
 - 1 butir telur
 - 5 siung bawang putih, haluskan
 - 5 sdm tepung terigu
 - garam, merica, dan penyedap rasa secukupnya

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Cara memasak:

1. Lumuri daging ayam dengan bawang putih, merica, penyedap rasa, dan garam. Dinginkan di dalam lemari es selama 1 jam.
2. Masukkan tepung terigu dan maizena ke dalam wadah. Tuang kaldu bubuk ayam dan beri merica secukupnya.
3. Kocok telur, beri sedikit garam. Masukkan ayam. Lalu lumuri dengan tepung, balut sambil dicubit-cubit agar krispi.
4. Goreng ayam di dalam minyak panas, tiriskan.

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Ayam Taliwang



food.detik.com

Bahan:

- - 1 ekor ayam potong, potong jadi empat bagian
 - 1 sdm gula merah, sisir
 - 2 sdm kecap manis
 - garam dan air secukupnya

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Bumbu:

- - 7 siung bawang putih
 - 10 buah cabai rawit
 - 15 buah bawang merah
 - 10 buah cabai keriting
 - 1 buah tomat
 - 2 ruas kencur
 - 1 sdt rebon atau 1 cm terasi

Cara memasak:

1. Tumis bumbu halus. Masukkan ayam masak sambil diaduk hingga ayam berubah warna.
2. Tuang air secukupnya. Masukkan gula dan garam. Masak hingga ayam empuk dan air habis.
3. Panggang ayam bersama bumbu hingga kering dan terpangang sempurna.

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Ayam Gulai



islampos.com

Bahan:

- - 1/2 ekor ayam
 - 2 lembar daun salam
 - 200 ml santan encer
 - air matang secukupnya
 - 1 buah jeruk nipis
 - garam dan kaldu bubuk secukupnya
 - 1 batang serai geprek
 - 2 lembar daun jeruk
 - 200 ml santan kental

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Bumbu halus:

- - 6 siung bawang merah
 - 3 butir kemiri sangrai
 - 3 cm kunyit
 - 1 sdm ketumbar
 - 3 siung Bawang Putih
 - 5 buah cabai rawit
 - 4 cm lengkuas muda
 - 3 cm jahe
 - 1 sdt lada bubuk
 - 10 cabai merah keriting

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Cara memasak:

1. Cuci bersih ayam lalu kukuri jeruk nipis, diamkan 10 menit.
2. b Tumis bumbu halus, masukkan daun salam, daun jeruk, dan sereh, aduk.
3. Masukkan ayam, masak sampai berubah warna. Beri garam dan kaldu. Aduk rata.
4. Tuang santan encer dan air, masak sampai ayam empuk.
5. Tunggu sampai kuah menyusut dan ayam empu. Tuang santan kental, masak sambil terus diaduk sampai santan mendidih.

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Ayam Goreng Bacem



sajiansedap.grid.id

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Bahan:

- - 8 potong ayam
 - 1 sdm gula pasir
 - 5 lembar daun salam
 - 2 ruas lengkuas
 - 1 liter air kelapa
 - 70 gram gula merah
 - 1 sdm asam jawa, larutkan dengan 100 ml air panas
 - 5 sdm kecap manis
 - 1 genggam kulit bawang merah
 - garam
 - minyak goreng

Bumbu halus:

- - 1 1/2 sdt ketumbar
 - 3 siung bawang putih
 - 7 siung bawang merah

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Cara memasak:

1. Masukkan air kelapa ke dalam panci. Beri gula merah iris, gula pasir, tuang larutan air asam jawa, kecap manis, kulit bawang merah, dan garam, aduk rata.
2. Masukkan ayam. Masak hingga air mengering. Angkat ayam dan tiriskan.
3. Goreng ayam hingga berubah warna coklat keemasan.

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Ayam Coca Cola



fimela.com

Bahan:

- - 250 gram daging ayam
 - 250 ml coca cola
 - garam, kaldu bubuk, gula, dan minyak sayur secukupnya
 - 2 buah bawang putih, cincang halus
 - 1/2 bawang bombai, iris tipis
 - 3 sdm kecap manis

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Cara memasak:

1. Tumis bawang putih dan separuh bawang bombai. Masukkan ayam, aduk hingga ayam mulai pucat. Masukkan coca cola, biarkan hingga mendidih.
2. Tuang kecap manis, beri garam, gula, kaldu bubuk, aduk rata. Masak hingga kuah menyusut.
3. tambahkan sisa bawang bombai, aduk rata. Angkat dan sajikan.

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Ayam Lodho



food.detik.com

Bahan:

- - 1 kg ayam dipotong 12, bersihkan
 - 1 ruas lengkuas, geprek
 - 3 lembar daun salam
 - 2 buah jeruk nipis
 - 3 lembar daun jeruk
 - 10 cabai rawit merah
 - 3 batang serai, geprek
 - 500 ml santan kental
 - 1 sdt jintan bubuk
 - garam, gula, minyak

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Bumbu halus:

- - 15 siung bawang merah
 - 1 ruas jari kunyit
 - 2 ruas kencur
 - 7 siung bawang putih
 - 4 buah cabai merah keriting
 - 1 sdm ketumbar
 - 5 butir kemiri, sangrai
 - 1 ruas jahe
 - 1 sdt lada putih
 - air

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Cara memasak:

1. Kucuri ayam dengan perasan air jeruk nipis, garam, lada, dan sedikit minyak. Aduk rata.
2. Panggang ayam hingga berubah warna kecoklatan. Angkat.
3. Tumis daun salam, daun jeruk, serai dan lengkuas.
4. Masukkan bumbu halus dan cabai rawit merah. Tumis lagi hingga harum.
5. Tuang jintan bubuk dan santan. Aduk sebentar. Masukkan ayam, aduk rata. Masak sebentar dan aduk rata.
6. Beri garam dan gula. Masak hingga air sedikit menguap.

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Semur ayam



resepkoki.id

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Bahan:

- - 1 ekor ayam (potong jadi 12 bagian)
 - 1 sdt pala bubuk
 - 1 sdm garam
 - 4 butir kemiri yang disangrai
 - 300 gram kentang, potong-potong
 - 4 buah tahu kotak kecil, potong miring jadi 2 bagian
 - 6 butir bawang merah
 - 3 siung bawang putih
 - 3 cm kayu manis
 - 1/2 sdt ketumbar yang disangrai
 - 1 cm jahe
 - 2 sdm minyak goreng
 - 1/2 sdt air perasan jeruk nipis
 - 1/2 sdm garam

Kumpulan Resep Olahan Ayam

- - 1/2 sdt merica bubuk
 - 1000 ml air
 - 2 lembar daun salam
 - 6 buah cengkeh
 - 2 buah tomat yang dipotong-potong
 - 150 ml kecap manis

Cara memasak:

1. Cuci bersih daging ayam. Kemudian lumuri dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 15 menit. Goreng ayam.
2. Tumis bawang merah, bawang putih, kemiri, jahe, dan pala yang sudah dihaluskan. Tambahkan daun salam, cengkeh, serta kayu manis. Masukkan potongan tomat, aduk sampai rata dan matang.
3. Masukkan daging ayam, aduk sampai bumbu meresap.
4. Masukkan potongan kentang dan tahu. Aduk rata lagi.

Kumpulan Resep Olahan Ayam

5. Tambahkan 150 ml kecap manis, garam, serta merica bubuk. Aduk.
6. Tuangkan air, masak hingga daging empuk dan kuahnya sedikit mengental.

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Sup Ayam Gingseng ala Korea



tokopedia.com

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Bahan:

- - 1 ekor ayam ukuran kecil (cuci bersih, sisihkan jeroannya)
 - 8 buah kurma
 - 8 siung bawang putih (cincang kasar)
 - 2 buah gingseng kering
 - 6 buah kacang chestnut atau kastanye
 - garam secukupnya
 - 1/3 gelas beras (rendam)
 - kaldu ayam bubuk secukupnya
 - 3 cm jahe (memarkan)
 - 2 batang daun bawang (iris tipis)
 - lada secukupnya
 - air 8 gelas

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Cara memasak:

1. Isi ayam dengan beras, kacang chestnut dan bawang putih. Gunakan tusuk gigi agar beras tidak keluar dari dalam ayam saat dimasak.
2. Rebus air di dalam panci besar, masukkan ayam, gingseng, kurma, dan jahe ke dalamnya.
3. Beri garam dan lada bubuk secukupnya. Masak ayam selama 1,5 jam hingga 2 jam.
4. Tuang kaldu ayam bubuk secukupnya, tambahkan irisan daun bawang. Tunggu sampai mendidih.

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Ayam Balado



asianfoodnetwork.com

Bahan:

- 500 gram daging ayam potong, cuci bersih
- 1 buah jeruk nipis

Bumbu halus:

- - 4 siung bawang putih
 - 1 sdt ketumbar
 - 4 siung bawang merah
 - 1 sdt garam
 - 1 cm jahe
 - 1 ruas kunyit

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Bumbu balado halus:

- - 3 buah cabai merah
 - 10 buah cabai rawit merah
 - 3 cabai keriting
 - 1 sdm gula merah, sisir
 - 2 siung bawang putih
 - 1 sdm gula pasir
 - minyak secukupnya
 - 1 sdt garam

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Cara memasak:

1. Kucuri ayam dengan jeruk, diamkan selama 10 menit. Bilas hingga bersih.
2. Ungkep ayam dengan bumbu ungkep yang sudah dihaluskan. Tuang air secukupnya lalu masak hingga matang.
3. Goreng ayam sampai kering kecokelatan, tiriskan.
4. Tumis bumbu balado. Masukkan ayam goreng. Aduk rata. Angkat, sajikan.

Kumpulan Resep Olahan Ayam

Tentang Penulis



CAROLINA RATRI

CONTENT & MARKETING
STRATEGIST, AUTHOR, ILLUSTRATOR

PROFIL

Berpengalaman 5 tahun sebagai Marketing Communicator sebuah penerbitan mayor. Menulis di blog selama 10 tahun, dan pernah mengelola sebuah portal khusus untuk ibu muda sebagai Managing Editor selama 2 tahun.

KONTAK

HP 0882 133 01709

nomincarra@yahoo.com

PENDIDIKAN

Jurusan Arsitektur, Fakultas Teknik
Universitas Gadjah Mada

BUKU YANG SUDAH TERBIT

- Sukses Membangun Toko Online - Stiletto Book, 2014
- Coloring Book for Adult Nusantara 2 (ilustrasi) - Metagraf, 2016
- Open Your Mind (ilustrasi) - kolaborasi, Metagraf 2017
- Blogging: Have Fun and Get the Money - Stiletto Book, 2016
- Hobi Jadi Bisnis - Stiletto Book, 2019
- 20+ buku antologi, mayor dan indie - circa 2011 - 2018

PENGALAMAN PROFESIONAL

STILETTO BOOK, MARKETING COMMUNICATION
SPECIALIST
APRIL 2015 - PRESENT

QM FINANCIAL, CONTENT WRITER & SEO STRATEGIST
JANUARI 2019 - PRESENT

MASYARAKATSEHAT.ID, CONTENT WRITER
OKTOBER 2017 - OKTOBER 2018

ROCKINGMAMA.ID (UNDER ZETTA MEDIA
MANAGEMENT), MANAGING EDITOR
JANUARI 2016 - MEI 2018

FACEBOOK: CAROLINA RATRI | TWITTER: @CAROLINARATRI | INSTAGRAM: @CARRA.ARTWORKS