

Andi Khaerun Niza, S. Pd., M. Pd



English FOR Culinary Art



Editor:

Wardimansyah Ridwan, S. Pd., M. Pd

ENGLISH FOR CULINARY ART

Andi Khaerun Niza, S. Pd., M. Pd



Tahta Media Group

UU No 28 tahun 2014 tentang Hak Cipta

Fungsi dan sifat hak cipta Pasal 4

Hak Cipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf a merupakan hak eksklusif yang terdiri atas hak moral dan hak ekonomi.

Pembatasan Pelindungan Pasal 26

Ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 23, Pasal 24, dan Pasal 25 tidak berlaku terhadap:

- i. penggunaan kutipan singkat Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait untuk pelaporan peristiwa aktual yang ditujukan hanya untuk keperluan penyediaan informasi aktual;
- ii. Penggandaan Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait hanya untuk kepentingan penelitian ilmu pengetahuan;
- iii. Penggandaan Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait hanya untuk keperluan pengajaran, kecuali pertunjukan dan Fonogram yang telah dilakukan Pengumuman sebagai bahan ajar; dan
- iv. penggunaan untuk kepentingan pendidikan dan pengembangan ilmu pengetahuan yang memungkinkan suatu Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait dapat digunakan tanpa izin Pelaku Pertunjukan, Produser Fonogram, atau Lembaga Penyiaran.

Sanksi Pelanggaran Pasal 113

1. Setiap Orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf i untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp100.000.000 (seratus juta rupiah).
2. Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

ENGLISH FOR CULINARY ART

Penulis:

Andi Khaerun Niza, S. Pd., M. Pd

Desain Cover:

Tahta Media

Editor:

Wardimansyah Ridwan, S. Pd., M. Pd

Proofreader:

Tahta Media

Ukuran:

vii, 88, Uk: 15,5 x 23 cm

ISBN : 978-623-147-847-4

Cetakan Pertama:

Mei 2025

Hak Cipta 2025, Pada Penulis

Isi diluar tanggung jawab percetakan

Copyright © 2025 by Tahta Media Group

All Right Reserved

Hak cipta dilindungi undang-undang

Dilarang keras menerjemahkan, memfotokopi, atau
memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini
tanpa izin tertulis dari Penerbit.

PENERBIT TAHTA MEDIA GROUP

(Grup Penerbitan CV TAHTA MEDIA GROUP)

Anggota IKAPI (216/JTE/2021)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan karunia-Nya buku ini yang berjudul *English for Culinary Art* dapat disusun dan diselesaikan dengan baik. Buku ini disusun sebagai sumber belajar bagi siswa, mahasiswa, maupun praktisi di bidang kuliner yang ingin mengembangkan kemampuan berbahasa Inggris, khususnya dalam konteks dunia kuliner profesional.

Materi dalam buku ini dirancang secara sistematis untuk memadukan keterampilan bahasa Inggris (reading, writing, listening, speaking) dengan tema-tema khas dunia kuliner seperti alat dapur, teknik memasak, prosedur kerja, layanan restoran, dan keamanan dapur. Setiap bab dilengkapi dengan penjelasan tata bahasa, latihan soal, percakapan, serta kosakata yang relevan guna mendukung pembelajaran yang kontekstual dan aplikatif.

Penulis menyadari bahwa buku ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan untuk penyempurnaan di masa yang akan datang.

Akhir kata, semoga buku ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dalam meningkatkan kompetensi bahasa Inggris di bidang kuliner.

Penulis

PRAKATA

Dalam dunia kuliner yang semakin global, kemampuan berbahasa Inggris menjadi keterampilan penting bagi para pelaku di bidang ini, baik itu koki profesional, barista, baker, maupun staf layanan makanan dan minuman. Bahasa Inggris merupakan bahasa internasional yang digunakan dalam berbagai aspek industri kuliner: mulai dari membaca resep, memahami instruksi kerja, berkomunikasi dengan pelanggan asing, hingga bekerja di dapur hotel internasional.

Buku ajar *English for Culinary Art* ini dirancang untuk membantu siswa vokasi, mahasiswa, dan praktisi pemula dalam mengembangkan keterampilan berbahasa Inggris yang sesuai dengan konteks dunia kuliner. Materi dalam buku ini mencakup kosakata khas dapur, teknik memasak, pelayanan restoran, serta komunikasi profesional dalam lingkungan kerja. Selain itu, setiap bab dilengkapi dengan pembahasan tata bahasa (*grammar*) yang aplikatif, terutama tenses, agar pembaca tidak hanya memahami bentuk bahasa, tetapi juga mampu menggunakannya secara tepat dalam situasi nyata.

Struktur buku ini terbagi menjadi delapan bab yang padat namun menyeluruh. Setiap bab dirancang untuk mengintegrasikan antara kompetensi bahasa Inggris dan keterampilan kuliner, serta disertai latihan-latihan komunikatif yang relevan dan praktis. Pembaca akan diajak untuk membaca teks otentik, menyimak dialog, menulis resep, menyusun menu, hingga membuat proyek akhir yang menggabungkan semua kemampuan yang telah dipelajari.

Dengan pendekatan tematik dan kontekstual, buku ini diharapkan dapat menjadi jembatan bagi para calon profesional kuliner untuk tidak hanya mahir dalam memasak, tetapi juga mampu berkomunikasi secara efektif dalam lingkungan kerja internasional.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vi
BAB 1 CULINARY ENGLISH BASIC	1
A. Tujuan Pembelajaran.....	1
B. Pendahuluan	1
C. Kitchen Tools	2
D. Grammar Focus	6
E. Kesimpulan.....	7
F. Evaluasi	8
BAB 2 KITCHEN ACTIVITIES AND COOKING METHODS	11
A. Tujuan Pembelajaran.....	11
B. Pendahuluan	11
C. Kitchen Activities.....	12
D. COOKING METHODS	15
E. Grammar Focus	19
F. Rangkuman.....	21
G. Evaluasi	21
BAB 3 FOOD INGREDIENT	24
A. Tujuan Pembelajaran.....	24
B. Pendahuluan	24
C. FOOD INGREDIENTS.....	25
D. Grammar Focus	30
E. Rangkuman.....	31
F. Evaluasi	32
BAB 4 KITCHEN PROCEDURES AND INSTRUCTIONS	35
A. Tujuan Pembelajaran.....	35
B. Pendahuluan	35
C. Kitchen Procedures and Instructions	36
D. Grammar Focus	41
E. Rangkuman.....	42
F. Evaluasi	43

BAB 5 RESTAURANT SERVICE AND COMMUNICATION	46
A. Tujuan Pembelajaran	46
B. Pendahuluan	46
C. Restaurant Service	47
D. Communication in Culinary Art	49
E. Grammar Focus	52
F. Rangkuman	53
G. Evaluasi	53
BAB 6 FOOD AND BEVERAGE SERVICE EXPERIENCES	56
A. Tujuan Pembelajaran	56
B. Pendahuluan	56
C. Food and Beverage Service	57
D. Grammar Focus	61
E. Rangkuman	62
F. Evaluasi	63
BAB 7 KITCHEN SAFETY	66
A. Tujuan Pembelajaran	66
B. Pendahuluan	66
C. Kitchen Safety	67
D. Grammar Focus	72
E. Rangkuman	75
F. Evaluasi	75
BAB 8 HANDLING CUSTOMER COMPLAINTS	78
A. Tujuan Pembelajaran	78
B. Pendahuluan	78
C. Handling Customer Complaints	79
D. Grammar Focus	83
E. Rangkuman	84
F. Evaluasi	84
DAFTAR PUSTAKA	87
PROFIL PENULIS	88

BAB 1

CULINARY ENGLISH BASIC

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mempelajari Bab ini, Anda diharapkan mampu memahami kosakata dasar tentang dapur melalui aktivitas membaca teks. Peserta didik juga dapat mengenali penggunaan Simple Present Tense dalam konteks rutinitas dan instruksi, serta merespons isi percakapan secara tepat seperti menjawab pertanyaan, melengkapi informasi, dan menyusun urutan kegiatan.

B. PENDAHULUAN

Bab ini merupakan langkah awal dalam memahami dan menggunakan bahasa Inggris dalam konteks dunia kuliner. Peserta didik akan diperkenalkan dengan kosakata dasar yang sering digunakan di dapur, seperti nama-nama alat masak, bahan makanan, dan tindakan memasak. Pemahaman terhadap kosakata ini penting agar peserta dapat mengikuti instruksi resep, berkomunikasi dengan rekan kerja, dan memahami prosedur kerja di lingkungan dapur profesional.

Untuk mendukung kemampuan berbahasa, peserta didik akan mempelajari penggunaan Simple Present Tense, yang berguna untuk menyampaikan fakta, rutinitas, dan instruksi umum. Bab ini dirancang untuk membangun dasar komunikasi yang kuat bagi peserta didik dalam dunia kuliner berbahasa Inggris.

C. KITCHEN TOOLS

- a. Read the text carefully and identify all the kitchen tools shown in the text

Kitchen Tools and Their Functions in a Professional Kitchen

In any professional kitchen, kitchen tools are the backbone of food preparation. Without the proper tools, it would be extremely difficult to cook food efficiently, cleanly, and safely. Whether you are working in a fine-dining restaurant, a hotel, or a small café, understanding the function and use of various kitchen tools is essential. These tools not only help chefs and cooks perform tasks quickly but also ensure consistency and hygiene in food preparation. From the most basic items like knives and cutting boards to more specialized tools like meat thermometers and blenders, each piece of equipment plays a vital role in creating quality dishes. Knowing how to use, clean, and store kitchen tools correctly is part of every professional's responsibility. Therefore, mastering kitchen tools is the first step in becoming a capable and confident culinary professional.



Picture 1.1 Professional Kitchen

(Source: (iStock.com, 2025))

Cutting and preparation tools are among the most frequently used items in any kitchen. The most common and versatile tool is the chef's knife, used for chopping vegetables, slicing meat, and mincing herbs. Other types of knives include the paring knife for peeling fruits and

vegetables, and the serrated knife for slicing bread. A cutting board is used in combination with knives to protect countertops and maintain hygiene. Most professional kitchens use color-coded cutting boards to avoid cross-contamination between raw meat, seafood, vegetables, and cooked food. Besides knives, there are tools like peelers, graters, and mandolins that help in quickly processing ingredients. A kitchen scale and measuring spoons or cups are also essential for accurate portioning, especially in baking where precision is crucial. Mastery of cutting tools not only improves efficiency but also ensures safety, as improper handling can easily lead to injury.

Once the ingredients are prepared, cooking tools come into play. The stove and oven are the primary sources of heat in most kitchens. On the stove, chefs use saucepans, frying pans, and stock pots to cook various dishes. Each pot or pan serves a specific function. For example, saucepans are good for boiling or simmering sauces and soups, while frying pans are ideal for sautéing and pan-frying. For baking and roasting, ovens are used with tools like baking trays, cake tins, and roasting pans. In addition, there are specialized tools such as steamers for vegetables and dumplings, griddles for pancakes and flatbreads, and deep fryers for crispy foods like fries or chicken. Tools like spatulas, tongs, and ladles assist with handling hot food safely and efficiently. Whisks, wooden spoons, and mixing bowls are also part of daily kitchen routines, especially when preparing batters, dough, or sauces. These tools help cooks combine ingredients evenly and maintain desired textures.

Proper care and storage of kitchen tools are just as important as using them. Knives should be kept sharp and stored in a knife block or on a magnetic strip to avoid dulling or accidents. Tools made of wood, such as spoons or cutting boards, should be hand-washed and dried properly to prevent bacteria growth. Non-stick pans need gentle cleaning to preserve their coating. Stainless steel tools can usually be washed in dishwashers, but care should still be taken to avoid rust or water stains. Storage systems like shelving units, tool racks, and drawers with dividers help keep the kitchen organized and make tools easy to access. Additionally, kitchen safety rules must always be followed. For example, never leave sharp tools unattended, always use the correct tool for the

job, and wear appropriate protective gear like gloves or aprons when necessary. Cleanliness is key—every tool should be cleaned and sanitized after use to meet hygiene standards and prevent foodborne illness.

In a professional kitchen, tools are not just accessories—they are extensions of the chef’s hands. The ability to choose and use the right tool can significantly affect the outcome of a dish. Chefs who understand their tools can prepare food more creatively and confidently. In fact, many signature techniques and dishes rely on specific tools—for example, the use of a blowtorch to caramelize crème brûlée, or a microplane to add a fine zest of lemon. As culinary technology continues to evolve, modern tools like food processors, immersion blenders, and vacuum sealers have become common even in small kitchens. Still, the foundation of culinary work lies in mastering the basics—knives, pans, spoons, and the discipline to use them correctly. Culinary students should take the time to practice with these tools, understand their uses, and appreciate their importance. By doing so, they not only improve their technical skills but also build a strong foundation for a successful career in the culinary arts.

b. Vocabulary

Table 1.1 List of Kitchen Tools Vocabulary

English	Indonesia
Knife	Pisau
Chef’s knife	Pisau koki
Paring knife	Pisau kecil untuk mengupas
Serrated knife	Pisau bergerigi
Cutting board	Talenan
Peeler	Pengupas
Grater	Parutan
Mandolin	Alat pemotong tipis
Kitchen scale	Timbangan dapur
Measuring spoons	Sendok ukur
Measuring cups	Gelas ukur
Stove	Kompor

Oven	Oven
Saucepan	Panci saus
Frying pan	Wajan penggoreng
Stock pot	Panci besar
Baking tray	Loyang
Cake tin	Loyang kue
Roasting pan	Panci pemanggang
Steamer	Pengukus
Griddle	Wajan datar
Deep fryer	Penggorengan dalam
Spatula	Spatula
Tongs	Capitan
Ladle	Sendok sayur
Whisk	Pengocok
Wooden spoon	Sendok kayu
Mixing bowl	Mangkok pencampur
Knife block	Blok pisau
Magnetic strip	Strip magnetik
Tool rack	Rak alat
Drawer	Laci
Blowtorch	Obor dapur
Microplane	Parutan kecil
Food processor	Pengolah makanan
Immersion blender	Blender genggam
Vacuum sealer	Alat vakum penyegel



Picture 1.2 Kitchen Tools
Source : (urduesl.com, 2022)

D. GRAMMAR FOCUS

a. Simple Present Tense

Simple Present Tense adalah bentuk kalimat yang digunakan untuk menyatakan kegiatan yang dilakukan secara rutin dan fakta umum (Murphy, 2019). Dalam dunia kuliner, tense ini sangat penting karena banyak aktivitas di dapur bersifat berulang dan teratur. Misalnya, seorang chef memotong bahan, memasak, atau membersihkan alat setiap hari. Maka, kita menggunakan bentuk kalimat seperti *“The chef prepares the ingredients every morning.”*

Selain itu, Simple Present Tense juga digunakan saat memberikan instruksi dalam resep. Contoh: *“Boil the water,”* *“Chop the onions,”* atau *“Mix the flour and eggs.”* Kalimat-kalimat ini biasanya singkat dan

langsung, karena tujuannya adalah memberi arahan yang jelas dan mudah diikuti.

b. Formula Simple Present Tense

(+) S + V1 s/es + O

(-) S + do/does + not V1 + O

(?) do/does + S + V1 + O?

c. Contoh Simple Present Tense

Table 1.2 Contoh Kalimat Simple Present Tense

Positive	Negative	Introgative
I work	I do not work	Do I work?
She sleeps at night	She does not sleep at night	Does she sleep at night?
I go to school every morning	I do not go to school every morning	Do I go to school every morning?
My father reads newspaper in the weekend	My father does not read newspaper in the weekend	Does my father read the newspaper in the weekend?
The play football every Saturday	The do not play football every Saturday	Do they play football every Saturday?

E. KESIMPULAN

Simple Present Tense adalah struktur kalimat yang penting dalam dunia kuliner karena digunakan untuk menyatakan rutinitas, fakta umum, dan memberi instruksi dalam resep. Dalam lingkungan dapur profesional, banyak kegiatan seperti memotong bahan, memasak, dan membersihkan dilakukan secara berulang, sehingga bentuk ini sangat relevan. Selain itu, instruksi dalam resep juga disampaikan dalam bentuk Simple Present untuk kejelasan dan ketepatan.

F. EVALUASI

a. Choose the correct answer!

1. The chef ____ every morning before the restaurant opens.
 - a. arrive
 - b. arrives
 - c. arrived
 - d. arriving

2. We usually ____ the vegetables before cooking them.
 - a. wash
 - b. washes
 - c. washed
 - d. washing

3. My mother always ____ fresh ingredients for her recipes.
 - a. choose
 - b. choosing
 - c. chooses
 - d. chosen

4. A blender ____ fruits to make smoothies.
 - a. mix
 - b. mixes
 - c. mixing
 - d. mixed

5. They ____ their knives after using them.
 - a. clean
 - b. cleans
 - c. cleaning
 - d. cleaned

6. The waiter ____ the menu to the customers.
a. explain
b. explains
c. explained
d. explaining
7. We ____ lunch at the same time every day.
a. has
b. had
c. have
d. having
8. She ____ the oven temperature before baking the cake.
a. check
b. checks
c. checked
d. checking
9. I usually ____ breakfast at 7 a.m.
a. eat
b. eats
c. eating
d. eaten
10. The kitchen staff ____ their uniforms every shift.
a. wear
b. wears
c. wearing
d. wore

b. Essay!

1. Describe the daily routine of a chef in the kitchen using five sentences in the Simple Present Tense.
2. Write three cooking instructions using the Simple Present Tense, as if you are writing a recipe.
3. Create a short paragraph (3–5 sentences) about daily kitchen activities in a restaurant using the Simple Present Tense.

BAB 2

KITCHEN ACTIVITIES AND COOKING METHODS

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Pada Bab 2 ini, siswa akan mempelajari berbagai aktivitas dapur dan proses memasak dalam bahasa Inggris yang biasa digunakan dalam dunia kuliner. Fokus utama bab ini adalah penggunaan Present Continuous Tense untuk menggambarkan kegiatan yang sedang berlangsung, seperti saat memasak, memotong bahan, atau membersihkan peralatan. Melalui bab ini, siswa diharapkan mampu memahami bentuk dan penggunaan Present Continuous Tense secara tepat, serta menggunakannya dalam kalimat, dialog, dan situasi nyata di dapur. Dengan latihan yang kontekstual, siswa dapat meningkatkan kemampuan berbicara dan menulis dalam menggambarkan aktivitas kuliner secara langsung dan komunikatif.

B. PENDAHULUAN

Aktivitas memasak melibatkan berbagai kegiatan yang terjadi secara bersamaan di dapur. Dalam dunia kuliner, penting bagi seorang chef dan timnya untuk dapat menggambarkan apa yang sedang mereka lakukan, baik secara lisan maupun tertulis. Misalnya, saat seseorang sedang memotong sayuran, mengaduk sup, atau memanggang roti, mereka perlu menggunakan bentuk kalimat yang menunjukkan bahwa aktivitas tersebut sedang berlangsung. Dalam bahasa Inggris, struktur kalimat yang digunakan untuk menggambarkan kegiatan semacam ini disebut Present Continuous Tense.

Bab ini akan memperkenalkan siswa pada berbagai aktivitas dapur dan proses memasak dalam bahasa Inggris. Fokus utama pembelajaran adalah

DAFTAR PUSTAKA

- Aulia, I. (2024, Januari 16). *Lengkap! Pengertian Simple Past Tense, Rumus, Ciri, dan Contoh Kalimat*. Retrieved from English Academy by Ruang Guru: <https://www.english-academy.id/blog/simple-past-tense-pengertian-rumus-fungsi-dan-contoh-kalimat>
- Cookpad.com. (2025, April 22). *Cookpad.com*. Retrieved from cookpad.com: cookpad.com
- Easy English Learning Hub. (2024, Juni 22). *Easy English Learning Hub*. Retrieved from Easy English Learning Hub: https://www.youtube.com/watch?V=upsqzi_Jn90
- Hashimoto, O. S. (2014, Maret 17). *Food and Drink in Bali*. Retrieved from Kukukita: <https://kukukita.com/life-in-bali/food-and-drink-in-bali/>
- Husnunnisa, I. A. (2024, November 18). *Present Continuous Tense: Pengertian, Rumus & Contoh Kalimat*. Retrieved from English Academy by Ruang Guru: <https://www.english-academy.id/blog/present-continuous-tense-pengertian-rumus-fungsi-contoh-kalimat>
- Istock.com. (2025, April 19). *Dapur Komersil*. Retrieved from istock by Getty Images: www.istockphoto.com
- Istockphoto. (2025, Mei 1). *Istockphoto*. Retrieved from istockphoto: <https://www.istockphoto.com/id/ilustrasi/kitchen-safety-icons>
- Murphy, R. (2019). *English Grammar in Use*. United Kingdom : Cambridge University Press.
- Openai. (2025, April 26). *Illustrated Cooking Methods [AI-generated image]*. Retrieved from openai: openai.com
- Smith, M. (2019). *Effective Communication in the Hospitality Industry*. Hospitality Press.
- Urduesl.com, M.-T. (2022, Juli 29). *List of 70+ Kitchen Utensils Names with Pictures and Uses*. Retrieved from urduesl.com: <https://urduesl.com/list-of-kitchen-utensils/>

PROFIL PENULIS



Andi Khaerun Niza, S.Pd., M.Pd. Lahir di Ujung Pandang, 23 Agustus 1992. Pendidikan Sarjana (2010) ditempuh pada Jurusan Pendidikan Bahasa Inggris, Fakultas Bahasa dan Sastra, Universitas Negeri Makassar. Program Magister (2014) pada Program Studi Pendidikan Bahasa Kekhususan Bahasa Inggris di PPs Universitas Negeri Makassar. Saat ini merupakan pengajar pada Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri

Makassar. Penulis telah mengampuh beberapa mata kuliah pada bidang kependidikan yaitu Bahasa Inggris, Bahasa Indonesia, Evaluasi Pembelajaran dan Methodology Research Terapan. Selain mengajar, juga aktif dalam kegiatan ilmiah seperti penelitian dan pengabdian kepada masyarakat.

Email: andi.khaerun.niza@unm.ac.id

English for Culinary Art adalah buku ajar yang dirancang khusus untuk membantu pelajar, mahasiswa vokasi, dan praktisi kuliner menguasai bahasa Inggris dalam konteks dapur profesional. Buku ini menyajikan berbagai topik penting seperti kitchen tools, cooking methods, restaurant service, hingga food safety, dengan pendekatan komunikatif dan praktis.

Setiap bab dilengkapi dengan penjelasan grammar yang relevan, latihan kosakata, dialog percakapan, serta aktivitas keterampilan bahasa (listening, speaking, reading, writing) yang disesuaikan dengan dunia kuliner. Tidak hanya itu, pembaca juga diajak untuk memahami terminologi kuliner dalam bahasa Inggris secara lebih dalam dan aplikatif.

Dengan struktur yang sistematis dan materi yang kontekstual, buku ini menjadi sumber belajar yang ideal bagi siapa pun yang ingin mengembangkan kemampuan berbahasa Inggris untuk kebutuhan industri kuliner modern.



IKAPI
INDONESIAN KITCHEN ACADEMY PROFESSIONAL INSTITUTE

CV. Tahta Media Group
Surakarta, Jawa Tengah
Web : www.tahtamedia.com
Ig : tahtamedia group
Telp/WA : +62 896-5427-3996

