

Kalender 2022



incofood

Symbol of Fine Quality Products

p.t. sari incofood corporation

Januari 2022

MINGGU	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU
						1 廿一
2 三十	3 十二	4 初二	5 初三	6 初四	7 初五	8 初六
9 初七	10 初八	11 初九	12 初十	13 十一	14 十二	15 十三
16 十四	17 十五	18 十六	19 十七	20 十八	21 十九	22 二十
23 廿一	24 廿二	25 廿三	26 廿四	27 廿五	28 廿六	29 廿七
30 廿八	31 廿九					

● 1 Januari : Tahun Baru 2022 Masehi

incofood

Symbol of Fine Quality Products

p.t. sari incofood corporation



Discover the pleasure



Indocafe Original Blend Layered Dessert

Larutan Kopi untuk Biskuit:

- 2 sachet Indocafe Original Blend, dilarutkan di dalam 150ml air panas

Lapisan Cokelat:

- 150g krim
- 150g dark cooking chocolate, potong kecil-kecil

Biskuit kayumanis, dihancurkan kasar

Lapisan Krim:

- 1 sachet Indocafe Original Blend, dilarutkan di dalam 150ml air hangat
- 75g wippy bubuk
- 150ml air es
- 2 sdm susu kental manis

CARA MEMBUAT:

1. Lapisan Cokelat, rebus krim hingga hangat saja. Matikan api. Masukkan cokelat, aduk hingga leleh. Sisihkan sampai kental.
2. Tata biskuit di dalam gelas, tuangkan air kopi (4 sdm). Sisihkan.
3. Lapisan krim, campur air es, air kopi (4 sdm), dan susu kental manis sampai rata. Masukkan krim bubuk. Kocok sampai creamy. Tuang ke atas biskuit. Taburkan biskuit lagi, tuang air kopi, Tutup lapisan krim.
4. Tuangkan lapisan cokelat, taburkan biskuit.





Nikmatnya Ooo...

Februari 2022

MINGGU	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU
		1 春節	2 初二	3 初三	4 初四	5 初五
6 初六	7 初七	8 初八	9 初九	10 初十	11 十一	12 十二
13 十三	14 十四	15 十五	16 十六	17 十七	18 十八	19 十九
20 二十	21 廿一	22 廿二	23 廿三	24 廿四	25 廿五	26 廿六
27 廿七	28 廿八					

- 1 Februari : Tahun Baru Imlek 2573 Kongzili
- 28 Februari : Isra Mikraj Nabi Muhammad SAW

incofood
 Symbol of Fine Quality Products
p.t. sari incofood corporation



Coffee Almond Cookies (Indocafe Coffee-O)

BAHAN:

- 150g mentega dingin
- 50g margarin
- 1/4 sdt garam
- 2 sachet Indocafe Coffee-O
- 120g gula tepung
- 2 kuning telur
- 50g almond powder/Almond Slice digiling
- 1 sdm susu bubuk
- 20g maizena
- 220-280g tepung terigu protein rendah
- Almond slice untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. Kocok mentega, margarin, garam, gula tepung dan Indocafe Coffee-O selama 4 menit. Masukkan telur, kocok kembali sampai rata. Tambahkan almond bubuk, aduk rata.
2. Tambahkan campuran susu bubuk, maizena dan tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk rata.
3. Sendokkan dengan skup es krim. Taburkan almond slice. Oven dengan api bawah suhu 140 derajat Celcius 25 menit sampai matang.





Lebih Nendang Kopinya

Maret 2022

MINGGU	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU
		1 廿九	2 三十	3 二月	4 初二	5 初三
6 初四	7 初五	8 初六	9 初七	10 初八	11 初九	12 初十
13 十一	14 十二	15 十三	16 十四	17 十五	18 十六	19 十七
20 十八	21 十九	22 二十	23 廿一	24 廿二	25 廿三	26 廿四
27 廿五	28 廿六	29 廿七	30 廿八	31 廿九		

- 3 Maret : Hari Suci Nyepi Tahun Baru Saka 1944

incofood
Symbol of Fine Quality Products
p.t. sari incofood corporation



Croissant Waffle (Indocafe Coffeemix Rich & Strong)

BAHAN:

- 6 buah frozen croissant

TOPPING:

- 200g white chocolate, diiris halus
- 2 sachet Indocafe Coffeemix Rich and Strong

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air di dalam wajan, matikan api.
2. Taruh wadah berisi coklat di dalam bowl, biarkan leleh sambil diaduk.
3. Keluarkan dari wajan, tambahkan Indocafe Coffeemix Rich and Strong, aduk rata.
4. Masukkan croissant ke dalam cetakan waffle, biarkan matang.
5. Celupkan permukaannya ke dalam coklat. Biarkan beku.





Lebih Ringan Kopinya

April 2022

MINGGU	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU
					1 三月	2 初二
3 初三	4 初四	5 初五	6 初六	7 初七	8 初八	9 初九
10 初十	11 十一	12 十二	13 十三	14 十四	15 十五	16 十六
17 十七	18 十八	19 十九	20 二十	21 廿一	22 廿二	23 廿三
24 廿四	25 廿五	26 廿六	27 廿七	28 廿八	29 廿九	30 三十

- 15 April : Wafat Isa Al Masih

incofood
Symbol of Fine Quality Products
p.t. sari incofood corporation



Churros (Indocafe Coffeemix Mild)

BAHAN:

- 80g margarin
- 250g air
- 1/8 sdt garam
- 150g tepung terigu
- 2 sachet Indocafe Coffeemix Mild
- 2 butir telur

SAUS:

- 150g dark cooking chocolate, potong-potong
- 1 bungkus Indocafe Coffeemix Mild
- 125g susu cair

CARA MEMBUAT:

1. Rebus margarin, air dan garam sampai mendidih, matikan api. Masukkan tepung terigu sambil diayak dan diaduk rata. Masukkan Indocafe Coffeemix Mild, aduk kembali. Dinginkan.
2. Tuang ke dalam bowl, kocok dengan mixer sebentar. Tambahkan telur satu per satu sambil terus dikocok.
3. Masukkan ke dalam plastik segitiga, semprotkan di dalam minyak panas, aduk sampai matang.

SAUS:

1. Rebus susu sampai hangat, matikan api.
2. Masukkan cokelat, aduk sampai larut, masukkan Indocafe Coffeemix Mild, aduk rata.
3. Sajikan churros bersama saus ini.





**Menggunakan
"Freeze Dried Coffee"**

Mei 2022

MINGGU	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU
1 四 月	2 初 二	3 初 三	4 初 四	5 初 五	6 初 六	7 初 七
8 初 八	9 初 九	10 初 十	11 十 一	12 十 二	13 十 三	14 十 四
15 十 五	16 十 六	17 十 七	18 十 八	19 十 九	20 二 十	21 廿 一
22 廿 二	23 廿 三	24 廿 四	25 廿 五	26 廿 六	27 廿 七	28 廿 八
29 廿 九	30 五 月	31 初 二				

- 1 Mei : Hari Buruh Internasional
- 2-3 Mei : Hari Raya Idul Fitri 1443 H
- 16 Mei : Hari Raya Waisak 2566 BE
- 26 Mei : Kenaikan Isa Al Masih

incofood

Symbol of Fine Quality Products

p.t. sari incofood corporation



Indocafe Panacotta with Palm Sugar Sauce (Indocafe Caffè Latte)

BAHAN:

- 2 lembar gelatine lembaran,
rendam di dalam air sampai lentur, peras
- 220g susu cair
- 50g gula pasir
- 2 sachet Indocafe Caffè Latte
- 320g whipped cream

SIROP GULA AREN, rebus jadi satu

- 150g gula aren
- 150g air

CARA MEMBUAT:

1. Rebus susu dan gula sampai mendidih. Masukkan gelatine, aduk sampai larut, Angkat.
2. Tambahkan whipped cream dan Indocafe Caffè Latte, aduk rata.
3. Tuang ke dalam gelas-gelas kecil. Dinginkan di dalam lemari es.
4. Setelah membeku, tambahkan sirup gula aren.





Fresh 'n tasty drink

June 2022

MINGGU	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU
			1 ^{初三}	2 ^{初四}	3 ^{初五}	4 ^{初六}
5 ^{初七}	6 ^{初八}	7 ^{初九}	8 ^{初十}	9 ^{十一}	10 ^{十二}	11 ^{十三}
12 ^{十四}	13 ^{十五}	14 ^{十六}	15 ^{十七}	16 ^{十八}	17 ^{十九}	18 ^{二十}
19 ^{廿一}	20 ^{廿二}	21 ^{廿三}	22 ^{廿四}	23 ^{廿五}	24 ^{廿六}	25 ^{廿七}
26 ^{廿八}	27 ^{廿九}	28 ^{三十}	29 ^{六月}	30 ^{初二}		

- 1 Juni : Hari Lahir Pancasila

incofood

Symbol of Fine Quality Products

p.t. sari incofood corporation



MaxTea Lidah Kucing

BAHAN:

- 150g mentega tawar dingin
- 30g margarin
- 70g gula pasir halus
- 2 sachet MaxTea Lemon Tea / MaxTea Apple Tea / MaxTea Peach Tea (Pilih salah satu varian)
- 5 butir telur
- 1/4 sdt garam
- 70g gula pasir halus
- 100g tepung terigu
- 20g maizena
- 1 sdm susu bubuk
- 1/4 sdt baking powder

CARA MEMBUAT:

1. Kocok mentega, margarin, gula pasir dan MaxTea Lemon Tea 8 menit sampai lembut. Sisihkan.
2. Kocok putih telur dan garam sampai setengah mengembang. Masukkan gula. Kocok sampai mengembang. Masukkan tepung terigu, susu bubuk, maizena dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata.
3. Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga, semprotkan adonan di atas loyang lidah kucing yang dioles mentega putih.
4. Oven dengan api bawah 140 derajat celsius 20 menit.





Juli 2022

MINGGU	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU
					1 初三	2 初四
3 初五	4 初六	5 初七	6 初八	7 初九	8 初十	9 十一
10 十二	11 十三	12 十四	13 十五	14 十六	15 十七	16 十八
17 十九	18 二十	19 廿一	20 廿二	21 廿三	22 廿四	23 廿五
24 廿六	25 廿七	26 廿八	27 廿九	28 三十	29 七月	30 初二
31 初三						

- 9 Juli : Hari Raya Idul Adha 1443 H
- 30 Juli : Tahun Baru Islam 1444 H

incofood
 Symbol of Fine Quality Products
p.t. sari incofood corporation



JAVACAFE MOCHA Peanut Pudding

BAHAN:

- 3 bungkus agar-agar plain
- 2100ml susu
- 150g gula pasir
- 3 kaleng JAVACAFE MOCHA
- 200g cooking cream
- 150-200g peanut butter

CARA MEMBUAT:

1. Rebus agar-agar, susu, gula pasir sambil diaduk sampai mendidih. matikan api, lalu masukkan JAVACAFE MOCHA. Aduk kembali.
2. Tambahkan cooking cream dan peanut butter, aduk kembali. Tuang ke dalam cetakan tulban. Bekukan.





Agustus 2022

MINGGU	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU
	1 ^{初四}	2 ^{初五}	3 ^{初六}	4 ^{初七}	5 ^{初八}	6 ^{初九}
7 ^{初十}	8 ^{十一}	9 ^{十二}	10 ^{十三}	11 ^{十四}	12 ^{十五}	13 ^{十六}
14 ^{十七}	15 ^{十八}	16 ^{十九}	17 ^{二十}	18 ^{廿一}	19 ^{廿二}	20 ^{廿三}
21 ^{廿四}	22 ^{廿五}	23 ^{廿六}	24 ^{廿七}	25 ^{廿八}	26 ^{廿九}	27 ^{八月}
28 ^{初二}	29 ^{初三}	30 ^{初四}	31 ^{初五}			

- 17 Agustus : Hari Kemerdekaan Republik Indonesia

incofood

Symbol of Fine Quality Products

p.t. sari incofood corporation



Express Cafe Coffee Mousse Dessert

BAHAN:

- 300ml susu cair
- 100g wippy bubuk
- 200ml susu dingin
- 2 bungkus Express Cafe Kopi Manis / Express Cafe Kopi Mocha
- 20g tepung maizena
- 75g gula pasir
- 1/8 sdt garam
- 220g white cooking chocolate, potong-potong
- 2 kuning telur
- 5 lembar gelatin, rendam air dingin, peras

CARA MEMBUAT:

1. Rebus susu cair, Express Cafe Kopi Manis / Kopi Mocha, tepung maizena, gula pasir dan garam sambil diaduk sampai mendidih. Matikan api, tambahkan potongan white cooking chocolate. Aduk sampai larut.
2. Tuang beberapa sendok sayur ke dalam kuning telur, aduk rata. Tuangkan kembali campuran ini ke dalam adonan Kopi. Aduk rata. Tambahkan gelatin aduk sampai larut. Didihkan kembali. Angkat dan biarkan hangat atau dingin.
3. Kemudian tuang ke dalam, kocok krim sedikit demi sedikit sambil diaduk rata. Tuang ke dalam gelas-gelas.





Beyond First Class

September 2022

MINGGU	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU
				1 _{初六}	2 _{初七}	3 _{初八}
4 _{初九}	5 _{初十}	6 _{十一}	7 _{十二}	8 _{十三}	9 _{十四}	10 _{十五}
11 _{十六}	12 _{十七}	13 _{十八}	14 _{十九}	15 _{二十}	16 _{廿一}	17 _{廿二}
18 _{廿三}	19 _{廿四}	20 _{廿五}	21 _{廿六}	22 _{廿七}	23 _{廿八}	24 _{廿九}
25 _{三十}	26 _{九月}	27 _{初二}	28 _{初三}	29 _{初四}	30 _{初五}	

incofood

Symbol of Fine Quality Products

p.t. sari incofood corporation



Putri Salju Kopi (Indocafe Coffeemix)

BAHAN:

- 200g mentega asin dingin
- 80g margarin
- 1/4 sdt garam
- 50g gula tepung
- 1 butir telur
- 100g almond oven, blender bubuk
- 2 sachet Indocafe Coffeemix
- 300g tepung terigu protein rendah
- 25g maizena
- 25g susu bubuk
- 1/2 sdt baking powder
- 200g gula tabur

CARA MEMBUAT:

1. Kocok mentega, margarin, garam dan gula tepung 4 menit. Tambahkan telur. Kocok rata.
2. Masukkan Indocafe Coffeemix dan almond. Aduk rata. Tambahkan campuran maizena, susu bubuk, tepung terigu dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata.
3. Pulung adonan bentuk bulan sabit. Letakkan di atas loyang yang dioles margarin.
4. Oven dengan api bawah 140 derajat Celsius 20 menit sampai matang.
5. Gulingkan di atas gula tabur selagi panas.



Oktober 2022

MINGGU	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU
						1 ^{初六}
2 ^{初七}	3 ^{初八}	4 ^{初九}	5 ^{初十}	6 ^{十一}	7 ^{十二}	8 ^{十三}
9 ^{十四}	10 ^{十五}	11 ^{十六}	12 ^{十七}	13 ^{十八}	14 ^{十九}	15 ^{二十}
16 ^{廿一}	17 ^{廿二}	18 ^{廿三}	19 ^{廿四}	20 ^{廿五}	21 ^{廿六}	22 ^{廿七}
23 ^{廿八}	24 ^{廿九}	25 ^{十月}	26 ^{初二}	27 ^{初三}	28 ^{初四}	29 ^{初五}
30 ^{初六}	31 ^{初七}					

● 8 Oktober : Maulid Nabi Muhammad SAW

incofood

Symbol of Fine Quality Products

p.t. sari incofood corporation



Tarikk
me home!

MaxTea Cendol Teh Tarikk

BAHAN:

- 1 bungkus hunkwe
- 3 sdm tepung sagu
- 750ml air
- 1/4 sdt garam
- 8 bungkus MaxTea Tarikk
- 1600ml air es

PELENGKAP:

- Cincau hitam
- Es krim vanilla

CARA MEMBUAT:

1. Campur hunkwe, tepung sagu, air dan garam. Masak di atas api sambil diaduk sampai meluap-luap.
2. Tuang ke atas cetakan cendol. Tekan sampai adonan jatuh ke dalam air es. Biarkan sesaat.
3. Tiriskan, masukkan ke dalam campuran MaxTea Tarikk. Sajikan dingin bersama potongan cincau dan topping es krim vanilla.





Anget banget !

November 2022

MINGGU	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU
		1 ^{初八}	2 ^{初九}	3 ^{初十}	4 ^{十一}	5 ^{十二}
6 ^{十三}	7 ^{十四}	8 ^{十五}	9 ^{十六}	10 ^{十七}	11 ^{十八}	12 ^{十九}
13 ^{二十}	14 ^{廿一}	15 ^{廿二}	16 ^{廿三}	17 ^{廿四}	18 ^{廿五}	19 ^{廿六}
20 ^{廿七}	21 ^{廿八}	22 ^{廿九}	23 ^{三十}	24 ^{十一月}	25 ^{初二}	26 ^{初三}
27 ^{初四}	28 ^{初五}	29 ^{初六}	30 ^{初七}			

incofood

Symbol of Fine Quality Products

p.t. sari incofood corporation



Indocafe Coffeemix Jahe Ginger Cupcake

BAHAN:

- 2 sachet Indocafe Coffeemix Jahe Ginger
- 260g margarin
- 50g gula pasir halus
- 180g tepung terigu protein rendah
- 20g maizena
- ½ sdt baking powder
- 50g almond utuh panggang, cincang
- 2 sdm air hangat
- 7 kuning telur
- 20g susu bubuk
- 1 sdt jahe bubuk
- 7 putih telur
- 80g gula pasir

TOPPING:

- 100g krim bubuk
- 2 sachet Indocafe Coffeemix Jahe Ginger
- 200ml air es

CARA MEMBUAT:

1. Larutkan Indocafe Coffeemix Jahe Ginger di dalam 2 sdm air. Sisihkan.
2. Kocok margarin dan gula 8 menit sampai lembut. Masukkan kuning telur bergantian dengan campuran tepung terigu, susu bubuk, maizena dan jahe bubuk sambil diayak dan dimixer rata.
3. Sisa campuran tepung dimasukkan bergantian dengan larutan kopi, mixer kembali. Sisihkan.
4. Kocok putih telur sampai berbusa. Tambahkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga mengembang. Tuang ke dalam kocokan margarin tadi sedikit demi sedikit sambil diaduk rata.
5. Tuang ke dalam kertas cupcake. Taburkan almond cincang. Oven dengan api bawah 190 derajat Celsius 25 menit sampai matang.
6. Kocok krim bubuk, Indocafe Coffeemix Jahe Ginger dan air es sampai creamy, semprotkan di atas cupcake.





Indocafe Cappuccino

NUMERO UNO

Desember 2022

MINGGU	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU
				1 ^{初八}	2 ^{初九}	3 ^{初十}
4 ^{十一}	5 ^{十二}	6 ^{十三}	7 ^{十四}	8 ^{十五}	9 ^{十六}	10 ^{十七}
11 ^{十八}	12 ^{十九}	13 ^{二十}	14 ^{廿一}	15 ^{廿二}	16 ^{廿三}	17 ^{廿四}
18 ^{廿五}	19 ^{廿六}	20 ^{廿七}	21 ^{廿八}	22 ^{廿九}	23 ^{十月}	24 ^{初二}
25 ^{初三}	26 ^{初四}	27 ^{初五}	28 ^{初六}	29 ^{初七}	30 ^{初八}	31 ^{初九}

● 25 Desember : Hari Raya Natal

incofood

Symbol of Fine Quality Products

p.t. sari incofood corporation



Indocafe Cappuccino Nogat Cake

BAHAN:

- 12 kuning telur
- 10g emulsifier
- 20g maizena
- 150g margarin, dilelehkan
- 2 sachet Indocafe Cappuccino

- 4 putih telur
- 160g gula pasir
- 85g tepung terigu protein rendah
- 20g susu bubuk
- 1 sdm susu kental manis

FILLING:

- 500g buttercream
- 100g butter
- 100g gula, blender halus
- 2 sachet Indocafe Cappuccino

NOGAT:

- 150g gula pasir
- 150g kacang tanah, oven
- 1 1/2 sdt margarin
- 1/4 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Cake, kocok semua bahan jadi satu kecuali margarin, susu dan Indocafe Cappuccino selama 8 menit.
2. Campur margarin leleh, susu kental manis dan Indocafe Cappuccino sampai rata. Tuang sedikit demi sedikit ke dalam adonan cake sampai diaduk rata.
3. Tuang ke dalam loyang bulat 22 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas. Oven dengan api bawah 190 derajat Celsius 25 menit sampai matang, angkat, keluarkan dari loyang, dinginkan.
4. Topping dan Filing, kocok semua bahan jadi satu.
5. Nogat, lelehkan gula pasir sampai agak hangus. Masukkan kacang. Kecilkan api, aduk terus sampai kacang terbalut gula dan kering. Taruh di atas silpat. Diamkan sampai kering lalu haneurkan, sisihkan.
6. Tuang di dalam 2 loyang bulat 22 cm yang dialas kertas, dioles margarin. Oven dengan api bawah suhu 190 derajat Celsius, 25 menit. Dinginkan.
7. Ambil selembar cake, oleskan filling, tutup dengan cake, oleskan filling lagi, taburkan nogat.



Kalender 2023

Januari

Ming	Sen	Sel	Rab	Kam	Jum	Sab
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Februari

Ming	Sen	Sel	Rab	Kam	Jum	Sab
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28				

Maret

Ming	Sen	Sel	Rab	Kam	Jum	Sab
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

April

Ming	Sen	Sel	Rab	Kam	Jum	Sab
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

Mei

Ming	Sen	Sel	Rab	Kam	Jum	Sab
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Juni

Ming	Sen	Sel	Rab	Kam	Jum	Sab
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Juli

Ming	Sen	Sel	Rab	Kam	Jum	Sab
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Agustus

Ming	Sen	Sel	Rab	Kam	Jum	Sab
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

September

Ming	Sen	Sel	Rab	Kam	Jum	Sab
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Oktober

Ming	Sen	Sel	Rab	Kam	Jum	Sab
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

November

Ming	Sen	Sel	Rab	Kam	Jum	Sab
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Desember

Ming	Sen	Sel	Rab	Kam	Jum	Sab
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						