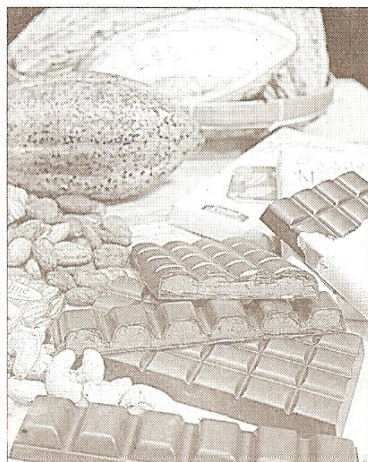


## SHOPPING

# Di Kotagede Ada Pabrik Coklat Lho...

MUNGKIN masih ada yang belum tahu bahwa di kota Jogja ada sebuah pabrik coklat. Tepatnya berada di kawasan Kotagede. Nama produknya adalah coklat "Monggo". Tak sulit untuk menuju lokasi pembuatan sekaligus toko coklat ini. Dari pasar Kotagede ke selatan sekitar 1 km. Nah, Anda akan menemui papan petunjuk bertuliskan Coklat "Monggo".

Bangunan pabrik coklat "Monggo" sederhana. Namun tetap tertata rapi dan asri. Seluruh karya-



wannya begitu ramah menyapa dan melayani siapa saja yang berkunjung ke tempat ini.

"Silakan belanja coklat disini, sembari melihat proses coklat kami buat," terang pencipta sekaligus pemilik coklat "Monggo" Thierry Detournay kepada INFO WISATA JOGJA yang diberi kesempatan mengunjungi tempat produksi coklat "Monggo".

Pria asal Belgia inilah yang dengan kepiawaiannya akhirnya mampu menciptakan aneka produk coklat dengan kualitas terbaik. "Kami hadir dengan rasa coklat yang khas Indonesia, khas Jogja pula," tutur Thierry (44) ini. Padahal hampir seluruh komponen coklat ia gunakan dari dalam negeri.

Thierry menjelaskan bahwa nama merek "Monggo" memang berasal dari bahasa Jawa yang berarti "silahkan". "Saya pilih istilah Monggo karena mudah diucap, kerap diucap dan akrab di telinga. Nama tersebut sangat menggambarkan budaya Jawa, kota Jogja," paparnya.

Coklat Monggo terbuat dari biji coklat pilihan dari Jawa dan Sumatera. Keseluruhan produk coklat Monggo terbuat dari bahan-bahan alami tanpa pengawet dan seluruh kemasannya terbuat dari kertas



Thierry Detournay

daur ulang. "Saya gunakan simbol-simbol yang njawani. Seperti gambar wayang, candi dan sejenisnya," tutur Thierry. (Herlambang JL)



**Coklat "Monggo"**  
(CV Anugerah Mulia)  
Jln. Dalem KG III / 978 RT 043 RW 10  
Kel. Purbayan, Kotagede  
JOGJA  
Tel (0274) 7102202  
Fax (0274) 373192