



Coklat Monggo Ramaikan SE 2010

YOGYA (KR) - Semakin mahal harga coklat biasanya makin dahsyat rasanya. Tentu ini tak lepas dari kualitas coklat yang digunakan serta persentase campurannya. Sudah tak asing mendengar harga coklat-coklat mahal yang kebanyakan didominasi merek-merek dari luar negeri, terutama Eropa. Padahal tanaman coklat (kakao) sendiri merupakan tumbuhan tropis.

Salah satu coklat dengan kualitas tinggi asli Indonesia yakni Coklat Monggo. Coklat yang diproduksi oleh CV Anugerah Mulia Yogyakarta ini rasanya cukup layak bila disandingkan dengan produk kelas atas. Coklat ini juga bisa dijumpai dalam pameran Superfood Expo (SE) 2010 di JEC.

Menurut Ratna, salah seorang karyawan Coklat Monggo, coklat ini tidak dijual secara sembarangan. Coklat ini hanya tersedia di tempat-tempat tertentu.



KR-FRANZ BOEDISUKARNANTO

Stan Coklat Monggo di pameran Superfood Expo di JEC.

Salah satu lokasi tempat penjualannya yakni, pada jaringan Toko Mirota (Mirota Batik dan Mirota Kampus), Museum Jawa Klasik Ullen Sentanu, serta di beberapa outlet Circle-K.

"Meskipun secara tampilan terlihat eksklusif dan elegan, namun tetap memunculkan ciri klasik khas Jogja. Dengan menggunakan kertas berwarna coklat yang dilipat sedemikian rupa se-

hingga mudah untuk membukanya. Kertas ini membungkus coklat padat yang terbungkus aluminium foil," jelasnya.

Soal varian, lanjutnya, tersedia berbagai macam seperti Dark, Praline, Caramello, Ginger, Cashew Nut dan Strawberry Chocolate. Kemasan 40 gram harganya Rp 12 ribu, sedangkan yang besar ukuran 100 gram seharga Rp 23 ribu rupiah. (*-4)-f