



Thierry Detournay

PEMILIK COKELAT MONGGO, YOGYAKARTA

Keunggulan kakao Indonesia terletak pada variasi karakter. Contohnya, kakao dari Indonesia Timur punya rasa asam seperti buah segar. Pada kakao Sumatra ditemukan rasa gurih kacang-kacangan. Atau kakao Jawa yang justru lebih kompleks.

Disayangkan, masih jarang produsen menggunakan bahan baku 100% cocoa butter. Sebagian besar menggunakan bahan baku *compound*, yaitu mengganti cocoa butter dengan lemak nabati. Ini trik menekan biaya produksi. Itu sebabnya, orang luar merasa sulit menemukan produk cokelat berkualitas asal Indonesia. Ironis, mengingat Indonesia penghasil kakao terbesar ketiga di dunia.