

CokelatMonggo

Petualangan Rasa Cokelat Cabe ke Jahe

DIDASARI RASA TIDAK PUAS DENGAN RASA COKELAT YANG DIPRODUKSI DI INDONESIA, THIERRY DETOURNAY MENDIRIKAN PABRIK COKELAT SENDIRI. KINI, BERHASIL MENCIPTAKAN CHOCOLATE FACTORY SENDIRI YANG SEKARANG TELAH MEMILIKI 400 OUTLET DI INDONESIA.



COKELAT MONGGO:
COKLAT BUATAN KOTAGEDE YANG BAKAL DIEKSPOR KE EROPA.

Apa yang ada di pikiran Anda pertama kali jika mendengar kata Yogyakarta? Keraton Ngayogyakarta Hadiningrat, Malioboro, Pemandian para Raja Yogyakarta Taman Sari, atau Pasar Beringharjo.

Jika semua tempat itu yang terlintas di kepala Anda, sepertinya Anda harus menambahkan satu destinasi baru. Pabrik Coklat Monggo di Purbayan, Kotagede. Menariknya, pendiri pabrik cokelat itu adalah bule Belgia bernama Thierry Detournay. Semula, Thierry, yang sempat menjadi dosen bahasa Perancis ini, tidak berhasil menemukan satu pun cokelat produksi Indonesia yang cocok dengan seleranya. Ini berbanding terbalik dengan pencapaian Indonesia sebagai penghasil kakao terbesar ketiga di dunia.

Dan dari rasa kecewanya tersebut, pria yang menikahi perempuan asli Solo ini meracik cokelat untuk diri sendiri. Cokelat yang pertama dibuatnya berjenis cokelat truffle. Karena merasa membuat terlalu banyak, Thierry membagikan kepada teman-temannya. Tak disangka, hampir

seluruh teman yang mencicipi truffle buatan Thierry menyukainya. Mereka mengusulkan untuk memproduksi secara massal dan dijual bebas di Yogyakarta. Ia pun membuka gerai cokelat di kafetaria Lembaga Indonesia Perancis, Yogyakarta, pada 2003.

COKELAT MONGGO
CV Anugerah Mulia
Jalan Dalem KG III / 978 RT 043 RW 10
Purbayan, Kotagede, Yogyakarta
Telp: 0274-7102202, Faks: 0274-373192
e-mail: info@chocolatemonggo.com, marketing@chocolatemonggo.com
www.chocolatemonggo.com

Thierry mengakui semula menjual cokelat karena ingin mencari kesenangan. Kendati ia menyerahkan masalah penjualan cokelat kepada seorang kawan, Thierry selalu berkeliling Yogyakarta menggunakan Vespa tua warna pink miliknya untuk mengamati penjualan cokelatnya. Hingga pada 2004, Thierry dan dua kawannya, Edward "Edo" Riando Picasauw dan Burhan mulai serius mengembangkan produksi Cokelat Monggo. Setahun kemudian, ketiga sahabat ini mendirikan CV Anugerah Mulia dengan modal awal Rp200 juta.

Brand "Monggo" muncul tak sengaja ketika Thierry, Edo, dan Burhan berkumpul untuk mencari nama yang unik untuk produk mereka. Pada suatu sore, salah satu dari mereka mengucapkan "Monggo", sepenggal kata dari bahasa Jawa yang berarti "Silakan". Ceritanya, salah satu dari mereka hendak mempersilakan kawannya untuk menyodorkan nama alternatif, dengan mengatakan "Monggo". Namun, karena kata itu mudah diingat dan terkesan sangat Jawa, ketiganya sepakat menggunakannya sebagai brand, mulai 2005.

Cokelat van Kotagede ini terbuat dari premium dark chocolate dengan 58% kakao. Dalam situs perusahaan, mereka mengaku mengambil biji kakao pilihan dari perkebunan di Jawa, Sumatera, dan Sulawesi. Menariknya, karena dilahirkan di Indonesia, Cokelat Monggo menawarkan rasa khas Nusantara, seperti rasa durian, jahe, kacang mede, hingga rasa red chilli alias cabe merah! Saat ini, pabrik Cokelat Monggo memiliki kapasitas produksi hingga 3.000 batang per hari, dengan 15 item berbeda. Adapun karyawannya mencapai 100 orang. Sejak dua tahun lalu, produk ini telah mendapatkan sertifikasi Halal dari MUI.

Untuk menjaga eksklusivitas, Cokelat Monggo tidak menjual produknya secara bebas. Mereka memiliki gerai tersendiri dan memasukkan ke gerai-gerai tertentu, seperti jaringan Mirota (Mirota Batik dan Mirota Kampus), Museum Jawa Klasik Ullen Sentanu, beberapa gerai Circle K dan Apotik Kimia Farma di Yogyakarta.

Meski tak pernah menggunakan iklan sebagai media promosi, masyarakat sering mengunjungi pabrik Cokelat Monggo di kawasan Kotagede. "Mayoritas konsumen memperoleh informasi tentang cokelat Jawa ini dari internet atau perbincangan antar-teman," ungkap Edo, tentang cokelat yang dikemas dengan harga mulai Rp11.500 hingga Rp35.000 per batang. **AL AMIN**