

MINGGU

12 FEBRUARI 2012

AMANAT HATI NURANI RAKYAT



**Persona: Dr Amru
Musthofa Al Wardhany** HAL. 21

**Sosialita:
Laura Dern** HAL. 25

**Aku & Rumahku:
Ruang Publik Dokter Tiwi** HAL. 31

COKELAT LOKAL, "Sesuwatu Banged"

Cokelat lokal mulai memanggil lidah Melayu. Di Yogyakarta, ada cokelat rasa jamu dengan aroma kunyit, jahe, dan kencur. Bahkan, ada cokelat rasa cabai yang pedas. Di Garut muncul cokelat abon dan rengginang. Merek pun sangat kreatif, mulai dari cokelat Tolak Miskin sampai Sesuwatu Banged.

OLEH SARIE FEBRIANE & YULIA SAPTHIANI

Kesadaran dan gairah untuk membangkitkan produk cokelat lokal justru datang dari industri-biru cokelat berkelas. local-meng-naga. Cokelat hotel mengasingkan semesta baru dengan kemasan lokal yang kuat. Unsur 'lokal' justru dipamerkan. Sertifikasi sampai model: ikon yang dipak-pak pun bukan gada se-tahan corak merek, me-lainkan semangat ka-ber-nenek asal Bantul yang tem-pil dengan dua labele seobari menggunakan abstrak cokelat bermerek Monggo...

"Sebagai penghasil kakao du-nia, kenapa kita tidak bikin co-kelat lokal yang bagus seperti Belgia? Siapa yang dirikan Monggo dengan mengadopsi nama dari lentera chocolate (lentera pembuat cokelat) asal Belgia, tetapi dengan bahan baku lokal, merek lokal, dan varian rasa lokal seperti cabai dan jahe," kata Edward Hando Plesman, pendiri Cokelat

Monggo, produk dari Kotagede, Yogyakarta.

Alasan utama 'patnik' Co-kelat Monggo amat sederhana, yakni jainan kecil yang punya minat sama membeli "patnik"-nya ternyata di sebuah rumah tua asli di Kotagede. Perharungman yang beresil. Dari sinilah Cokelat Monggo dipro-duktkan dengan standar in-tervensi yang baik. Se-jumlah supermarket

memerong, seperti Rencik dan Food Hall di Jakarta, pun minimarket Circle K di beberapa kota. Oleh sebab itu, Cokelat Monggo memang sudah dibidang pasar cokelat lokal berkualitas baik yang dengan sadar meng-cung identitas lokalitas.

Sejak ditiru tahun 2003, kini kapasitas produksi Monggo mencapai 5 ton cokelat per bulan dengan omzet lebih dari Rp 5 miliar per tahun. Permintaan pa-sar mancanegara pun mulai datang pada 2011, tidak musti

terbatas peredaran di Bes dan Cukai.

Cokelat rasa "nekat"

Dari cokelat ala Yogyakarta, kita cicip cokelat asal Garut, Jawa Barat. Kita jumpai cokelat Choçodot yang dirilisan Kiki Gunelar tahun 2009. Nama Choçodot merupakan adaptasi dari cokelat dan doctol, program labe Garut. Dakim suatu singkat, Choçodot menjadi obyek-objek wa-jib orang yang berprestasi ke Garut. Tokunya, terletak di Jalan Orlita, Garut, sebelah saja diadati pembangunan pelancong.

"Cokelatnya enak, enak! ka-lah sama cokelat impor," ujar Dian, mahasiswa asal Jakarta yang bertulis di Bandung. Dia-lah sebagai kumpang belanja-nya. Ikon yang dengan anteka yang unik. Kata Dian, dia se-mua terpana terpana dari kemas-nya.

Misalnya Choçodot memon-culkan pembuat cokelat lokalnya di Garut, seperti Cokelat firdaus buatan Rumah Makin Cilik dan Choçodot dari produsen Du-du Perti. Inovasi varian rasa-pa-pun spektakuler. Choçodot, con-tempo, memahului cokelat de-ngan doctol, anela, biji kopi Ne-sutan, korma, hingga mang-gura, aban cingit dan abon ikan!

Sementara Cokelat Soedjo memahului cokelat dengan Aronca, yakni peragaan gong-gon dari perutan aban cingit, gula,



Obersberg by hal 11 ke 5-7)

Kehidupan



Santap: Menjalaj Senses Bagel

Bagi pertama, mencoba bagel seperti menjajal sensasi baru. Rata-rata berwujud di bagel ini terkandung 'senses' donat, tetapi rasanya sama sekali berbeda. >>>HAL 16



Pekerja membuat adonan cokelat di industri cokelat Monego, Kutagada, Yogyakarta, Senin (8/10)

MINUM COKELAT, MANDI COKELAT

Adonan cokelat itu pelan-pelan dibalurkan ke punggung seorang dara. Gending Jawa terdengar lembut mengalir; ia memejamkan mata, merasakan buliran cokelat yang lumur oleh hangat tubuhnya. Ah, di negeri berlimpah kakao, orang bisa menikmati mandi cokelat.

OLEH SARIE FEBRIANE

"Suatu cokelat bukan hanya itu saja, agar bisa, dia pun harus bisa jadi semacam perantara apa cokelat.

Apakah cokelat memang bisa digunakan untuk di berbagai macam kegunaan? Di Eropa dan Asia, cokelat digunakan untuk berbagai macam kegunaan. Di Eropa, cokelat digunakan untuk berbagai macam kegunaan. Di Asia, cokelat digunakan untuk berbagai macam kegunaan.

Tapi apa cokelat bisa digunakan untuk berbagai macam kegunaan? Di Eropa dan Asia, cokelat digunakan untuk berbagai macam kegunaan.



Lutur serbuk cokelat pun ini banyak diwariskan di sejumlah pusat perawatan kecantikan, seperti yang ada di Puri Sinar Saja, Tangerang Selatan, Banten, Rabu (6/2). Lutur cokelat atau cocoa butter yang terkandung dalam lutur cokelat bermanfaat untuk melembutkan dan mengkilapkan kulit.

Adonan itu karena itu bisa jadi... Mandi cokelat pun ini banyak diwariskan di sejumlah pusat perawatan kecantikan, seperti yang ada di Puri Sinar Saja, Tangerang Selatan, Banten, Rabu (6/2). Lutur cokelat atau cocoa butter yang terkandung dalam lutur cokelat bermanfaat untuk melembutkan dan mengkilapkan kulit.

Adonan itu karena itu bisa jadi... Mandi cokelat pun ini banyak diwariskan di sejumlah pusat perawatan kecantikan, seperti yang ada di Puri Sinar Saja, Tangerang Selatan, Banten, Rabu (6/2). Lutur cokelat atau cocoa butter yang terkandung dalam lutur cokelat bermanfaat untuk melembutkan dan mengkilapkan kulit.

Adonan itu karena itu bisa jadi... Mandi cokelat pun ini banyak diwariskan di sejumlah pusat perawatan kecantikan, seperti yang ada di Puri Sinar Saja, Tangerang Selatan, Banten, Rabu (6/2). Lutur cokelat atau cocoa butter yang terkandung dalam lutur cokelat bermanfaat untuk melembutkan dan mengkilapkan kulit.



Mari produk cokelat Monego yang menggugah selera penggemar manis.

Dalam dunia perindustri, cokelat Indonesia...

Produk	Harga
Chocolat Indonezia	7.000
Chocolat Indonezia	4.500

© 2011 Monego Sdn Bhd. All rights reserved.



Pengunjung menguji akhir pekan dengan berbelanja makanan dan minuman cokelat di Chocolat CafeShop, Jalan Cik Di Tiro, Yogyakarta, Sabtu (4/2).

Christina Murniani Harnati, Kepala Chocolate School by Talpa, mengatakan, selain orang Indonesia pada umumnya, cokelat juga diminati oleh wisatawan asing yang datang ke Yogyakarta. Mereka datang ke sini untuk membeli cokelat sebagai oleh-oleh atau hadiah.

Christina Murniani Harnati, Kepala Chocolate School by Talpa, mengatakan, selain orang Indonesia pada umumnya, cokelat juga diminati oleh wisatawan asing yang datang ke Yogyakarta. Mereka datang ke sini untuk membeli cokelat sebagai oleh-oleh atau hadiah.