



# THIERRY DETOURNAY

BERPETUALANG  
DENGAN COKELAT

Di balik kehebatan Indonesia sebagai negara terbesar ketiga pengguna kakao, pria asal Belgia Stephen Lengkap Thierry M. J. Detournay merasa kecewa akan kurangnya produk cokelat yang tersedia. Di tahun 2001, ia pun memutuskan untuk menantang kreasinya dalam membuat cokelat bertaraf Belgia. Hal ini dilakukan untuk meningkatkan produk cokelat di Tanah Air.

Terakhir di negara yang terkenal akan cokelatnya pada 45 tahun silam, Thierry mengaku sangat menyukai penanganannya, dan akhir tahun 1999 ia memutuskan untuk berkeliling Asia Tenggara, yakni Indonesia sebagai lapangan terakhir. "Setiba di Indonesia, saya langsung tertarik dengan negara ini. Saya pun terpenggi untuk mengenal Indonesia dengan mempelajari bahasa dan budayanya," ungkap Thierry.

Sekembalinya ke Belgia, ia mulai mulai berkeliling Indonesia, seperti Sumatera Utara, Aceh, dan Kalimantan, sebelum datang. Sehingga Januari 2001 ia memutuskan untuk menetap di kota Yogyakarta. Menurutnya, Jogja merupakan kota paling nyaman di pulau Jawa. Segala hal mengenai Indonesia juga ia pelajari di kota ini.

## BERKERJA SOSIAL

Latar belakang pendidikan ayah beranak satu ini jauh kaitannya dengan chocolate school. Thierry yang merupakan lulusan Psikologi, Université Libre de Bruxelles, Belgia, saat menetap di Yogyakarta mencari sesuatu yang dapat ia kembangkan. Dan pekerjaan sosial menjadi suka melawan di salah satu yayasan di Jogja ia pilih. "Saya merasa cocok jadi suka melawan, saya dapat membantu anak jalanan sehingga mereka mendapatkan aktivitas yang baru dan bermanfaat," urainya. Selain itu, tahun 2004 hingga 2005 ia sempat mengajar sebagai dosen bahasa Perancis di Fakultas Budaya, Universitas Gajah Mada.

Di sela-sela kegiatannya, Thierry pun merasakan kerinduan dengan cokelat berkualitas yang dulu dengan mudah ia temukan di Belgia. Rasa rindu tersebut ia bayar dengan membuka buku resep cokelat dan mulai membuatnya. Ia pun mengubah resep dengan racikannya. "Karena lidah saya terbiasa dengan rasa cokelat, saya tahu rasa apa yang harus saya cari. Maka dari sanalah resep saya kembangkan," katanya.

Cokelat truffle merupakan hasil pertama yang ia buat dan ditawarkan kepada teman-teman. Mendapatkan respon positif, ia melanjutkan dalam jumlah lebih banyak. Bersama vespa tua berwarna pink, setiap Minggu pagi cokelat tersebut ia tawarkan di sekitar Universitas Gajah Mada.

## BISNIS COKELAT

Tak mudah menemukan resep cokelat yang berkualitas, sekaligus diterima masyarakat. Sempat merasakan penolakan dari orang lain, Thierry tidak menyerah untuk memberikan kesenangan kepada mereka dalam menikmati cokelat. Pada tahun 2006, ia mengembangkan rencananya ke arah bisnis dengan membuka perusahaan bernama Anugerah Mula, dan Cokelat Monggo sebagai produksinya.

Tak jarang, Thierry menghadapi kritikan tajam yang membuatnya harus mengulit dada. "Menjalankan bisnis hingga dikenal banyak orang seperti ini ada saja hal yang tidak terduga. Gempa bumi beberapa tahun silam misalnya, bencana tersebut sempat membuat

bisnis saya runtuh. Namun, saya tetap semangat dan melawan apa yang ada dengan keyakinan, hingga bisnis tetap bertahan," cerita Thierry.

## PENGHARGAAN TERBESAR

Penghargaan seperti sertifikat dan semacamnya bukan tujuan utama Thierry, kesenangan ketika konsumen menikmati cokelat ialah hal yang ingin ia lihat. "Bagi saya membuat orang senang memakan cokelat buatan saya, dan apresiasi media terhadap Cokelat Monggo merupakan suatu penghargaan terbesar yang telah saya dapat," tegernya.

Menurut Thierry, Cokelat dapat menyulitkan hobi travelling dan petualangannya tanpa harus membawa tas ransel. "Dengan cokelat saya bisa berimajinasi, karena cokelat dapat dicampurkan dengan jenis bahan lainnya. Sehingga tercipta banyak varian dan hasilnya luar biasa," tambahnya. Thierry juga mengumpamakan penanganan cokelat sama halnya dengan membesarkan anak. Terkadang ada senang dan kesal, tetapi tidak mungkin dilerantarkan atau ditinggalkan. Oleh karena itu, kesulitan apa pun yang terjadi ia tidak pernah menyerah. Terus belajar, membentuk identitas diri, dan membuat sesuatu yang menarik serta tidak membosankan untuk bisnis yang dijalani, dan petualangan dengan cokelat pun dimulai. ● [www.thierrydetournay.com](http://www.thierrydetournay.com)

# MONGGO

BUKAN SEKEDAR SAPAAN

MENCIPTAKAN BRAND IMAGE SEBUAH BISNIS MENJADI FAKTOR PENTING DALAM MENGAET KONSUMEN. SALAH SATUNYA CV. ANUGERAH MULIA YANG MENCiptAKAN PRODUK MENGGUNAKAN PETUTUR HALUS JOGJA, YAKNI MONGGO.

Filosofi nama Monggo berawal kumpunya Tim Anugerah Mulia, yaitu Edo selaku direktur, Burhan selaku staf kreatif, dan Thierry selaku pembuat cokelat saat sore hari yang panas di Yogyakarta. Awalnya sudah pernah dinamai dengan istilah Cacaomania, namun karena terlalu umum dan tidak spesial, akhirnya mereka memutuskan untuk mencari nama yang tepat dan mudah diingat ketika orang-orang ingin berkunjung ke Yogyakarta. Dengan modal Rp150 juta, akhirnya mereka sepakat untuk mendirikan toko cokelat dengan mamakai kata "monggo" sebagai brand produknya.

Monggo sendiri merupakan istilah dalam bahasa Jawa yang bermakna "silahkan" yang pengucapannya selalu dibarengi acungan ibu jari. "Monggo itu memang sapaan halus yang diucapkan orang Jawa, maka kata ini yang paling pas dan mudah diingat orang. Harapnya semoga cokelat tersebut sama dengan kata monggo yang mudah diingat orang," ucap Thierry, selaku chocolatier dan pemilik Cokelat Monggo.

Walaupun pasar cokelat masih diragukan keberadaannya di Yogyakarta. Tetapi hal ini tidak



Monggo ciki-ciki Garing



Monggo ciki-ciki Pekat Dark 50% Cacao



Monggo Tablets-Milk Chocolate 41%



Monggo Tablets-Red Chili



Monggo ciki-ciki Besar (Kucing Meli)



membuat hati Thierry urung untuk membatakan ide bisnisnya. "Untuk menangkap pasar pada masyarakat lokal memang agak sulit. Tetapi, Jogja sebagai kota wisata yang tiap tahunnya tidak habis dari turis asing maupun domestik. Saya yakin bisnis ini mampu eksis karena target pasar yang dituju ialah wisatawan," ucapnya. Tepat tahun 2005, outlet Cokelat Monggo pertama didirikan di bilangan Jalan Dalam KG III/17B tak jauh dari Pasar Kotagede.

Cokelat Monggo merupakan hasil produksi bahan baku kakao dari perkebunan asli Tanah Air, seperti Jawa, Sumatera, dan Sulawesi. Unggulan di outlet ini yaitu dari chocolate-nya. "Cokelat Monggo ingin pelanggan benar-benar merasakan kemurnian rasa dan aroma cokelat tanpa bahan tambahan apa pun seperti pengawet. Maka itu, Cokelat Monggo membuat produknya dengan menggunakan 58% cocoa butter tanpa campuran lemak nabati," tambahnya.

### SENSASI PRODUK MONGGO

Thierry menambahkan produk Monggo diproduksi sesuai dengan standar MD Nasional dan peraturan BPOM. Pengerjaannya pun sudah diakreditasi Kementerian Kesehatan Indonesia dan MUI. Sejauh 6 tahun berkembang, produknya tetap terjaga kebersihan dan kualitasnya. Inilah mengapa produk Monggo terus menggunakan mentega kakao 100% dan bahan-bahan alami. Ke depannya, Thierry menginginkan Monggo tidak hanya memuaskan rasa



Monggo Bar-Kurma



Monggo Bar-Durian Chocolate



Monggo Bar-Milk Chocolate 41%



Monggo Tablets- Jahe 58% Cocoa



Monggo Tablets- Dark Tablet 58% Cocoa

tetapi juga perkara kesehatan. Hingga kini, tiap harinya Thierry dibantu hampir 100 orang karyawan untuk membuat 1.000 cokelat dengan beragam varian. Semua adonan masih diolah secara manual dan komposisinya masih ditangani langsung oleh Thierry di sebuah rumah kecil di kawasan Kotagede. Cokelat Monggo menyediakan varian cokelat mulai dari cokelat bar, tablet, praline, hingga bentuk cokelat sebagai buah tangan. Mengenai rasa, cokelat monggo tidak hanya menyediakan

cokelat klasik tetapi peduan kacang dan buah. Seperti, Praline Krim Kacang Mete, Caramello Krim Karamel, Durian, Mangga, Stroberi, Jahe, Macadamia, dan Kacang Mete.

Selama ini cokelat identik dengan rasa manis dan pahitnya. Berbedas di Cokelat Monggo yang menyediakan cokelat Red Chili. Dari cokelat ini, konsumen bisa merasakan sensasi rasa pedas, tetapi tetap tidak menghilangkan cita rasa cokelat aslinya. Tidak hanya itu, ada juga

cokelat Orange Peel, cokelat yang dikombinasi dengan jeruk dan kulturnya, sehingga ketika dinikmati terasa asam yang menyegarkan.

"Supaya pelanggan tidak bosan, Monggo menyediakan produk event, custom made, dan hotel/ restoran. Kelinganya disediakan dalam berbedas stok display harian. Biasanya perbedaan ini tidak dominan pada rasa, tetapi pada bentuk yang disesuaikan dengan event tertentu. Kalau rasa, cokelat dikombinasi

Monggo Tablets- Dark 69% Cocoa



Monggo Tablets- Red Chili



Monggo Tablets- Orange Peel 58% Cocoa



lingan kuma. Sementara new product disediakan untuk produk Hotel dan restoran seperti couverture 68%, couverture 68%, dan side kopi cokelat," jelas Thierry. Untuk tidak menghilangkan kekhasan juga dalam produk Monggo, Thierry mengemasnya dalam tampilan yang tradisional. Hampir semua kemasan menggunakan kertas daur ulang dan kartas bersertifikasi FSC (Forest Stewardship Council). "Sertifikat ini sangat penting setidaknya untuk memastikan ke konsumen bahwa

produk Monggo sudah disertifikasi pihak independen, sehingga meskipun dikemas dengan produk daur ulang tetapi tetap aman. Sebisanya mungkin Monggo mengurangi penggunaan bahan pisetik dalam proses produksi," tuturnya.

Tidak hanya itu, desain kemasannya pun sangat sederhana dan serasi dengan kultur Jogja. Seperti, gambar candi, wayang, dan becak. Namun, untuk kemasan produk Monggo di kota lain, seperti Jakarta, lebih

tampak mewah karena menyesuaikan dengan kota tersebut. Begitupun dengan kemasan Monggo yang ada di Bali didesain dengan gambar penari Bali. Ini karena lingkup pasar dan target pasar Cokelat Monggo sudah merambah perkotaan di luar Yogyakarta, seperti semua kota di Jawa, Jakarta, Bali, dan Sumatera.

• Foto: Berdikarya, foto: Instagram, Google Maps

Monggo Tablets- Macadamia Nuts 58% Cocoa



Monggo Couverture- 68% Cocoa

