

Yang Unik dari Yogya

COKELAT "BULE" & BAKPIA

Berkunjung ke Yogyakarta kurang puas rasanya bila tak memborong buah tangan. Mau yang beda? Anda harus berkenalan dengan dua jajanan ini.

YETTA ANGELINA

JAWA-EROPA, JADILAH MONGGO



Jelang Natal dan Tahun Baru cokelat buatan Thierry banyak dipesan.

Ada cokelat unik di Yogyakarta buatan pria bule. Namanya, Cokelat Monggo. Rasanya pas, kemasannya pun sangat khas Kota Gude.

Awal kisahnyanya, di tahun 2001, seorang pria asing asal Belgia bernama Thierry Detournay, berkunjung ke Yogya. Sebagai warga Belgia yang doyan cokelat berkualitas tinggi, Thierry kesulitan mencari cokelat yang memenuhi selera.

Mulailah Thierry membuat cokelat. Dari jenis truffle sampai cokelat-cokelat kecil. "Teman-teman bilang, cokelat buatan saya enak dan belum pernah mencoba cokelat seperti itu. Di Belgia, saya pernah ikut pelatihan meracik cokelat dengan ahlinya," ujar Thierry yang fasih berbahasa Indonesia.

Belakangan, ia bertemu Edward Riando Picasaw alias Edo dan sepakat menekuni bisnis cokelat. "Modalnya cuma Rp 150 juta," kenangnya. Mereka sempat berjualan pakai Vespa di halaman gereja sebelum akhirnya membuka toko.

Tak disangka, jualan mereka laku. "Akhirnya kami bikin CV Anugerah Mulia dan memakai label Cokelat Monggo." Nama itu sengaja dipilih karena gampang diingat dan sangat familiar untuk masyarakat Indonesia.

Konsep memadukan cita rasa Barat dan Timur itu ternyata sukses dijalankan Thierry dan Edo. Salah satu produk unggulan Cokelat Monggo adalah Dark Choco-

late. "Kami menggunakan 58% kaka tanpa campuran minyak nabati, supaya rasanya benar-benar cokelat." Aneka variasi pun dibuat. Salah satunya praline yang diberi kacang mete karena di sini susah mendapatkan hazelnut atau walnut.

Ayah satu putri ini memastikan, kualitas cokelat racikannya tidak kalah bersaing dengan yang asal Eropa, yang terkenal sangat nikmat. "Kami bikin tanpa bahan pengawet, semua alami. Prosesnya juga berbeda. Tidak semua orang bisa melakukan."

Saat ini, setiap hari Thierry dibantu 55 karyawan dan bisa memproduksi hingga 1.000 buah cokelat, baik untuk bentuk batangan maupun kemasan khusus. Semua

adonan masih dikerjakan sendiri oleh pria yang menikah dengan wanita asal Solo tersebut.

Proses pengerjaan masih dilakukan Thierry dengan cara manual. Semua cokelat diproduksi di sebuah rumah kecil di kawasan Kotagede. Keunikan lain dari kreasi Thierry terletak pada kemasannya. Mengusung konsep *eco-friendly*, cokelat dikemas dengan kertas daur ulang berdesain khas. "Kami punya desainer grafis sendiri. Konsepnya sederhana, mungkin karena Yogya sekali. Kalau di Jakarta, kemasannya lebih mewah sementara untuk pasar Bali, gambarnya penari Bali," ujar Thierry yang juga menerima pesanan khusus semisal untuk souvenir pernikahan, Natal atau Valentine.



Di negara asalnya, Belgia, Thierry sempat mengikuti pelatihan meracik cokelat.



Di tangan Thierry cokelat ala Eropa dan Jawa ini menjadi ladang bisnis nan manis.



Kemasan yang khas dan unik membuat Cokelat Monggo semakin dilirik.



COKELAT MONGGO
WWW.CHOCOLATEMONGGO.BLOGSPOT.COM
TELEPHONE: 0274-7102202

Nova

Edisi : 1089 / XXI

5 - 11 January 2009