

TRIBUN JOGJA 2013

Kawinkan Cokelat dengan Tradisi Jawa

YOGYA, TRIBUN - Menciptakan produk cokelat hingga akhirnya menjadi suvenir yang banyak dicari wisatawan, membutuhkan proses yang panjang. Itu pula yang dijalani Chocolate Monggo. Bahkan ide untuk mengawinkan cokelat yang notabene bukan budaya Indonesia dengan tradisi Jawa pun datang dengan sendirinya.

Pada awal bisnisnya, Chocolate Monggo ingin membidik Mirota Batik sebagai media promosi penjualannya, namun cokelatya berulang kali ditolak. Ini yang menjadi motivasi bagi manajemen untuk mengemas produknya dengan konsep Jawa agar bisa

diterima pasar.

"Maka kami coba mengemasnya dengan lebih tradisional, menambahkan gambar wayang pada kemasannya. Melalui *packaging* ini, produk kita lebih bisa diterima, bahkan menjadi populer," cerita penggagas Chocolate Monggo, Thierry Detournay.

Kentalnya tradisi Jawa juga ditunjukkannya dengan memilih kata 'Monggo' sebagai label cokelatya. Pada pencarian merek, manajemen berusaha menemukan nama yang memiliki tipikal khas Yogyakarta. Nama tersebut harus mudah di dengar, mudah diingat, dan unik dalam bahasa Jawa.

Beberapa istilah muncul dalam diskusi dan tiba tiba muncul kata 'Monggo'.

Monggo adalah sebuah kata dalam bahasa Jawa yang berarti 'silakan' yang selalu digunakan oleh masyarakat Yogyakarta sambil mengacungkan ibu jari, ataupun ketika kita lewat di depan orang, serta pada saat kita mengundang orang masuk ke rumah atau meninggalkan rumah seseorang. "Nama tersebut sangat menggambarkan budaya Jawa, kota Yogyakarta, serta nama yang tepat untuk cokelat kami," paparnya.

Inovasi pun terus dilakukan seiring permintaan pasar yang menjadikan produk ini sebagai suvenir dari Yogyakarta. Kemasan Chocolate Monggo mulai divariasikan dengan menambahkan ikon-ikon Punakawan maupun wayang dalam varian cokelatya. Seperti tokoh Petruk yang tergambar pada produk Dark Chocolate, adapun tokoh Gareng pada produk cokelat *praline*, dan wayang Golek pada cokelat *red chili*.

Menjadikan cokelat sebagai suvenir, merupakan bukan hal baru bagi Thierry. Di negara kelahirannya, cokelat bahkan juga dibentuk sebagaimana rumah-rumah adat Belgia, sehingga wisatawan tertarik untuk membeli sebagai oleh-oleh. Terinspirasi dari hal tersebut, pelan-pelan ia juga mengarahkan Chocolate Monggo menjadi sarana untuk memperkenalkan tradisi Jawa. "Keren untuk oleh-oleh, ada *image* dari Jawa yang bisa diperkenalkan ke luar daerah," imbuhnya. (gya)



TRIBUN JOGJA/HENDRA KRISDIANTO

SUVENIR - Varian Chocolate Monggo yang diproduksi di Kotagede, Yogyakarta.

Monggo
CHOCOLATE



Thierry Detournay

YOGYA, TRIBUN - Berkunjung ke Yogyakarta, tidak terlepas dari berbagai produk kuliner yang siap menjadi souvenir bagi pendatangannya. Sebagai kota pariwisata, Yogyakarta sudah banyak dikenal dengan kuliner khas gudeg, bakpia, geplak, maupun jadah tempe. Namun siapa yang sangka, Yogyakarta yang dikenal sebagai kota *heritage* akhirnya mempunyai souvenir khas berupa cokelat?

Ide ini diawali oleh seorang warga negara Belgia, Thierry Detournay. Saat itu, dia kesulitan untuk mencari produk cokelat yang enak di Indonesia, terutama di Yogyakarta. Lahir di negara yang terkenal dengan cokolatnya, membuat lidahnya tajam untuk merasakan jenis-jenis cokelat yang ada di pasaran Indonesia.

Berawal dari kegelisahan itulah, pria yang semula hanya ingin *hack packer*-an di Indonesia ini kemudian membuat cokelat versinya sendiri. Mengandalkan resep-resep yang dipelajarinya dari negara kelahirannya, Thierry pun sering bereksperimen dengan biji kakao yang ada di Indonesia.

Hasil coba-cobanya ini disuguhkan kepada teman-temannya untuk mendapatkan masukan. Tak disangka-sangka, cokelat perdananya berupa cokelat *truffle* mendapat sanjungan dari teman-teman dekatnya. "Kamu harus membuatnya lagi," ujar Thierry menirukan saran teman-temannya.

Tidak hanya menyukai cokelat ciptaan Thierry, teman-temannya juga menyarankan agar pria ini juga menjualnya di Yogyakarta. Sebagai seorang petualang, ayah satu anak ini menjabraknya sebagai sebuah tantangan.

Disulaplah vespa tua bercat pink miliknya menjadi tempat berjualan. Momen Sunday Morning di UGM dan kawasan Gereja Kotabaru menjadi lokasi target operasinya yang pertama. "Semula belum berniat jualan, hanya ingin mencari tanggapan dari masyarakat," jelasnya.

Namun respons yang didapat justru di luar dugaan. Rupanya, cokolatnya banyak diserbu masyarakat Yogyakarta. Di lokasi-lokasi yang strategis inilah, cokolatnya banyak diburu oleh mahasiswa hingga orang tua yang penasaran dengan keberadaan "bule" ber-Vespa pink ini.

"Banyak yang bilang kalau cokelat saya beda dengan cokelat yang ada saat ini. Cokolatnya langsung meleleh di mulut, tidak nempel di gigi, dan rasanya lebih tajam" katanya.

Sejarah Monggo kemudian, mulai terbersit di pikiran kirannya untuk mendirikan sebuah

toko sebagai media penjualan. Namun karena modal dan sumber daya yang terbatas, niat tersebut diurungkan. Kemudian pada tahun 2005, Thierry pun menggandeng perusahaan Anugerah Mulia sebagai rekanan dan mulai total berbisnis cokelat dengan label Chocolate Monggo.

Mengawali langkah berbisnisnya, ia pun meluncurkan produk perdana bernama Cacaomania, cokelat *praline* yang ditujukan bagi kawula muda. Namun nama tersebut akhirnya ditinggalkan karena nama tersebut terlalu umum dan mereka membutuhkan nama yang khusus untuk dapat diluncurkan di pasaran.

Melihat potensi yang sangat besar, ia pun semakin sering berinovasi, bahkan saat ini sudah banyak varian produk yang diciptakannya. Saat ini pelanggan-pelanggannya sudah bisa menikmati dengan 30 kemasan yang berbeda.



Chocolate Monggo memanjakan penikmat cokelat dengan varian *dark chocolate*, *white chocolate*, *strawberry*, *durian*, *praline*, *caramello*, *marzipan*, *jaja* hingga *red chili*. Hingga saat ini, *dark chocolate* menjadi produk yang banyak diburu pelanggannya. Produk *strawberry* dan *mint* juga sangat populer di pasaran. "Namun tidak sedikit yang penasaran dengan *red chili* serta *ginger* kita," terangnya.

Memulai dari sebuah vespa tua, kini bisnis Chocolate Monggo melesat hingga memiliki dua outlet yang bisa disinggahi di Kotagede dan Jalan Tirtodipuran. Produk-produknya pun semakin banyak dijumpai di supermarket ritel. Tak hanya di Yogyakarta, saat ini produknya sedang menjelajahi Pulau Jawa hingga Bali, di antaranya Jakarta, Jawa Tengah, Surabaya, dan Bali.

"Sudah masuk di Lampung, namun belum begitu lancar. Pasar terkuat masih Yogyakarta karena banyak pendatang yang memanfaatkan Chocolate Monggo sebagai souvenir," paparnya.

Namun, hingga kini Chocolate Monggo belum siap untuk ekspor produknya. Ini dikarenakan manajemen sudah cukup kewalahan menyediakan permintaan lokal. Setiap hari, dibutuhkan bahan baku cokelat sekitar 200 kilogram yang nantinya bisa dibentuk menjadi empat ribuan bar cokelat, baik dalam bentuk kepingan maupun tablet.

"Menginjak tahun ke tujuh ini, kami ingin fokus ke penjualan lokal dan pengembangan produk dulu," imbuhnya. (gya)

Gunakan Biji Kakao Asli Indonesia

TRIBUN JOGJA - Chocolate Monggo menggunakan Couverture atau jenis cokelat terbaik dengan persentase lemak kakao tinggi, sehingga rasa coklatnya sangat terasa. Dengan bahan berkualitas inilah, cita-rasa Chocolate Monggo lebih menonjol dibanding produk-produk lain di pasaran.

Penggagas Chocolate Monggo, Thierry Detournay, menceritakan, cokelat jenis ini termasuk sulit untuk diolah karena harus menggunakan suhu tertentu dalam pengolahannya. Dari bahan premium ini, Monggo menggunakan lemak biji kakao tanpa campuran lemak nabati atau lemak lain. "Lemak kakao mahal, sehingga jarang digunakan pabrik lain," paparnya.

Chocolate Monggo juga mendatangkan cokelat pilihan yang dipetik dari perkebunan kakao di Jawa dan Sumatera. Walau harga Monggo relatif lebih mahal dari cokelat pabrikan lain, ia memastikan Monggo mempunyai kualitas terbaik. "Tekstur cokelat kami lebih lembut," ujarnya.

Menurutnya, biji kakao di Indonesia tidak kalah berkualitas dibanding ne-

gara-negara lain. Bahkan ada satu jenis biji kakao di Indonesia yang sudah dipesan oleh sebuah negara lantaran kualitasnya yang sangat baik. Namun, ia juga sempat mengeluhkan kualitas cokelat Indonesia yang belum terfermentasi, sehingga kurang bagus jika dijadikan bahan pembuat cokelat.

Menurut penuturannya, biji cokelat alias biji kakao Indonesia memang banyak dijual bijian mentah tanpa proses fermentasi. Padahal, itu menjadi cara termudah untuk mendapatkan uang. Dengan kualitas seperti saat ini, biji kakao Indonesia hanya bisa dijadikan bubuk atau bahan pencampur adonan.

Indonesia merupakan produsen kakao terbesar ketiga dunia setelah Pantai Gading dan Ghana. Namun, ia menyayangkan kualitas kakao Indonesia yang jauh di bawah kakao Ghana. "Bahkan, Indonesia harus mengimpor kakao dari benua Afrika untuk mencampur adonan cokelat," keluhnya. (gya)



Betah di Yogyakarta

TRIBUN JOGJA - Membangun bisnis di Yogyakarta, membuat Thierry Detournay semakin betah berada di kota gudeg ini. Padahal, sebelumnya tidak terbersit untuk tinggal lama-lama di Yogyakarta.

Kecintaannya terhadap Yogyakarta sudah terjadi sejak belasan tahun silam, kemudian warga negara Belgia ini memutuskan untuk berpetualang ke Indonesia. Pertama kalinya ke Indonesia, ia pun langsung menginjakkan kaki ke Yogyakarta. "Yogyakarta itu paling nyaman untuk ditinggali dibanding kota-kota lain, dan yang terpenting tidak macet," tutur pria kelahiran 2 Maret 1966 ini.

Di kota inilah, Thierry juga mulai belajar tentang budaya dan bahasa Indonesia. Menurutnya, bahasa Indonesia mudah, sehingga cepat untuk dipelajari. Di kota ini-

lah, ia juga memutuskan untuk hidup berkeluarga.

Mendulang rupiah dari produk cokelat di Yogyakarta memang tidak direncanakan sebelumnya. Namun pengalaman yang berjalan seiring waktu ini selalu dianggapnya sebagai petualangan yang baru. "Kadang susah, kadang lancar, selalu ada kendala, tapi dinikmati saja," ujar suami dari Pamuji Rahayu Utami ini.

Semua kendala di bidang bisnis, justru dijadikan tantangan yang harus ditaklukkannya. Menurutnya, bagian paling asyik dari petualangan adalah selalu menemukan solusi dari setiap permasalahannya yang dihadapi.

"Aku kan datang ke sini *back packer*. Sselama ini juga masih dalam konteks berpetualang, namun seiring berjalannya waktu bisa menghidupi keluarga," imbuh ayah satu anak ini. (gya)

