

Ini adalah cache Google' untuk <http://nasional.kompas.com/read/2009/01/06/10543767/monggo.coklat.unik.dari.jogya>. Gambar ini adalah jepretan laman seperti yang ditampilkan pada tanggal 13 Jul 2012 12:44:33 GMT. Sementara itu, [halaman tersebut](#) mungkin telah berubah. [Pelajari Selengkapnya](#)

[Versi hanya teks](#)

Jumat, 13 Juli 2012

Selamat Datang | Register | Sign In

**KOMPAS.com**

Jumat, 13 Juli 2012 | 19:41 WIB

• Home

• Nasional

• Regional

• Internasional

• Megapolitan

• Bisnis

• Olahraga

• Sains

• Travel

• Oase

• Edukasi

• Infografis

• Video

• More ▼

# Monggo, Coklat Unik dari Jogja

Penulis : | Selasa, 6 Januari 2009 | 10:54  
WIB

Share: [f](#) [t](#) [✉](#) | + A - A

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

Awal kisahnya, di tahun 2001, seorang pria asing



asal Belgia bernama Thierry Detournay, berkunjung ke Yogya. Sebagai warga Belgia yang doyan coklat berkualitas tinggi, Thierry kesulitan mencari coklat yang memenuhi selera.

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

Belakangan, ia bertemu Edward Riando Picasaw alias Edo dan sepakat menekuni bisnis coklat. "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 Chocolate.

"Kami menggunakan 58 % koka tanpa campuran minyak nabati, supaya rasanya benar-benar coklat." 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 coklat 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 coklat, 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 coklat diproduksi di sebuah rumah kecil di kawasan Kotagede. Keunikan lain dari kreasi Thiery terletak pada kemasannya. Mengusung konsep eco-friendly, coklat dikemas dengan kertas daur ulang berdesain khas.



- Kasus Suap Kepala Kantor Pajak Bogor...
- Kepala Kantor Pajak Bogor Akan Dicotot...
- Ketua DPP PAN Berharap BK DPR Adil...
- Tiga Orang Tertangkap Tangan Kasus Suap...
- Roy Suryo: Fitnah yang Sangat Keji Itu

LIPSUS KOMPAS.com

# Jakarta 1



**Judicial Review UU Pemprov Dinilai Salah Langkah**

---



**Judicial Review UU Pemprov Ke MK Sulit Dikabulkan**

**SELENGKAPNYA**

"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 Thiery yang juga menerima pesanan khusus semisal untuk souvenir pernikahan, Natal atau Valentine. (Yeta Angelina)

Sumber : 

Editor :

Share Tweet   

000

See More: [Index Berita Kompas Ekstra](#) [Info Kita Surat Pembaca](#) [Berita Duka Seremonia DKK Matahati Tanah Air Kompas](#) [Kompas AR](#)

[Kompas Dakode](#) [Kompas Widget](#) [Kompas Apps](#) [Kabar Palmerah](#) [RSS Feed](#) [Site Map](#) [Yayasan Nusa Membaca](#)

[About Kompas.com](#) | [Advertise With Us](#) | [Info iklan](#) | [Privacy policy](#) | [Terms of use](#) | [Karir](#) | [Contact Us](#) | [KOMPAS.com for IE9](#) | [KOMPAS.com Toolbar](#)

© 2008 - 2012 KOMPAS.com - All rights reserved



RSS



YouTube



[X] CLOSE