



Editor's note:

Brand yang sejak awal berani memakai nama lokal. Tak hanya itu, mereka juga memilih lokasi bukan di pusat kota. Justru karena 2 hal tersebut, membuatnya mudah dikenal dan diingat.



Kunci sukses:

- Mempertahankan kualitas cokelat khas Belgia lewat formula yang konsisten.
- Menggaet pelanggan baru dengan *free sampling*, karena dalam bisnis makanan semuanya berawal dari mencoba makanan itu sendiri.
- Memperlihatkan cara pembuatan cokelat secara langsung. Dengan begitu, pengalaman tersebut menancap dalam alam bawah sadar yang sukar terhapus di benak konsumen.



Unique selling point:

Kemasan yang unik, menggunakan ikon pewayangan khas Yogyakarta. Itulah sebabnya cokelat Monggo tak hanya dikenal sebagai makanan belaka, tapi sudah menjadi buah tangan wajib yang harus dibawa bila berkunjung ke Yogya.

THIERRY DETOURNAY

SUKSES JUALAN COKELAT DI KOTA GUDEG

Datang tanpa perencanaan ke Indonesia tahun 2001, Thierry Detournay pengelana asal Belgia malah berjualan cokelat di seputaran kampus UGM dan Gereja Kotabaru, Yogyakarta.

TEKS/FOTO: PATMAWINATA
EMAIL: LEMAHTELES@GMAIL.COM

A PALAH artinya sebuah nama, kalau hal itu Anda tanyakan kepada pemilik merek cokelat Monggo di Yogyakarta, jawabannya bisa serius. Bagi pemilik usaha ini, Thierry Detournay (48) dan Edward Riando Picasauw (37), pilihan nama Monggo bukan diambil asal-asalan. Merasa kurang pas dengan nama yang mereka pilih sebelumnya. Kedua orang tersebut bersama dengan staf kreatifnya, Burhan berembuk mencari nama untuk produk coklatnya. Syaratnya, nama tersebut mesti mudah didengar, mudah diingat, unik, dan khas Yogya. Ide berkelebatan, puluhan kata dicitakan. Sampai kemudian terlontar satu kata bahasa Jawa *monggo*. Ya...*monggo*. Yogya banget!

Ketiga orang ini merasa *plong*, kata tersebut seperti mewakili suasana batin, tempat produk mereka dihasilkan. Dalam bahasa Jawa *monggo* berarti menyilakan dengan penuh rasa hormat bagi tamu. Sepadan dengan kata *please* atau *welcoming* dalam bahasa Inggris. Bahkan cara menyilakanpun sambil menunjuk menggunakan ibu jari dengan keempat jari lain ditekek ke dalam.

MEREK UNIK

Dari segi ilmu pemasaran pemilihan nama ini juga terbilang unik. Selama ini pemberian nama produk cokelat merujuk pada kata berbau asing. Sementara *monggo*,

malah berbeda seratus delapan puluh derajat, yang tak ada konotasinya dengan cokelat. Tak hanya berhenti di situ, jika ditelisik, lokasi gerai dan pabrik juga bukan tempat yang bisa dianggap premium untuk berjualan cokelat. Mereka malah memilih kawasan yang agak terpencil Kotagede. Sebuah tempat yang pernah menjadi ibukota Kerajaan Mataram pada abad ke-16. Berbagai sisa peninggalan dalam bentuk istana, masjid kerajaan, makam raja, dan benteng masih bisa dilihat hingga kini.

Lokasi Cokelat Monggo juga berada tak jauh dari pasar. Di setiap hari pasaran, yakni Legi (hari pasaran dalam kalender Jawa) suasana pasar lebih riuh, sehingga orang yang mau menyambangi harus berputar atau memarkir kendaraannya agak jauh, berjalan kaki ke lokasi melewati pasar. Bila Anda datang ke gerai, Anda bakal disambut dengan ramah dan ditunjukkan tempat pembuatan cokelat.



Modal awal:
Rp 500.000

Omzet:
5 ton cokelat per bulan

Tantangan:
Semakin premium cokelat, semakin mudah leleh. Ketika dikirim, perlu penanganan khusus.

Sebaran produk:
Surabaya, Yogyakarta, Bandung, Jakarta. Ada 400 sales point Jawa - Bali.

Profil singkat pengusaha:
Nama lengkap: Thierry Detournay
Asal: Belgia
Umur: 48 tahun

Selama ini pemberian nama produk cokelat merujuk pada kata berbau asing. Sementara monggo, malah tak ada konotasinya dengan cokelat.

Entah karena nama atau memang produknya yang berkualitas atau gabungan keduanya. Kiprah cokelat Monggo dengan kemasan memakai gambar ikon pewayangan Jawa Punokawan macam Semar dan Petruk ini terbukti berkibar. Dari awal produksi yang hanya 1 kg per hari, kini telah meroket hingga 280 kg per hari atau 5 ton cokelat sebulannya. Jaringan pemasarannya meliputi Jawa - Bali lewat gerai dengan 400 titik pemasaran.

Untuk melebarkan sayap bisnis, perusahaan ini akan melakukan penetrasi produk ke seluruh Indonesia. Langkah awalnya menguatkan *brand* di Jakarta dan meningkatkan jumlah produksi.

RASA BELGIA

Puluhan jenis produk yang dihasilkan secara garis besar dibedakan atas besar-kecilnya ukuran, kalender *event*, kombinasi rasa, dan *custom made* (pesanan). Dalam soal rasa, misalnya, lantas muncul cokelat rasa durian, mangga, cabai, dan *marzipan* (cacahan kacang almond).

Cokelat Monggo berhasil mewujudkan cita rasa cokelat Belgia dalam diri *dark chocolate*. "Cita rasa Belgia ini terus kami jaga sambil mempertahankan kualitas cokelat dan desain kemasan yang selalu di *update* pada setiap *event* nasional," jelas Tanjung Ardhiani, Marketing Communication Cokelat Monggo.

Jejak kesuksesan Monggo tak bakal terjadi jika Thierry Detournay tak datang ke Indonesia tahun 2001. Kala itu, ia datang tanpa perencanaan, bahkan ia mengaku "berkelana", sebelum akhirnya menjadi pekerja sosial dan mengajar bahasa Perancis. Dari pengalamannya di sini, ia kecewa tidak mendapatkan cokelat yang berkualitas baik. Padahal ia tahu Indonesia adalah negara penghasil biji kakao terbesar ketiga di dunia. "Dengan alasan di atas dan melihat negeri asalnya Belgia, sebagai penghasil cokelat terbaik di dunia, Thierry akhirnya memilih usaha membuat cokelat," ungkap Tanjung Ardhiani.

Dan pilihan usahanya terbukti sukses. Saatnya menikmati kelezatan cokelat dari kota Gudeg, Yogyakarta. Monggo!



COKELAT MONGGO

PT. Anugerah Mulia Sentosa
Jalan Dalem KG III / 978 RT 043 RW 10 Kel. Purbayan Kotagede 55173 Yogyakarta Indonesia
Telp: (0274) 7102202
Fax: (0274) 373192
Website: <http://chocolatemonggo.com>
Email: info@chocolatemonggo.com / marketing@chocolatemonggo.com

BAHAN-BAHAN PRODUKSI COKELAT MONGGO

- Susu
- Cokelat
- Campuran *cocoa butter* (mentega cokelat).



CARA PEMBUATAN:

Menggunakan formula kadar *cocoa*: dari milk 41%, 58% *cocoa*, dan 69% *cocoa* dengan campuran *cocoa butter* (mentega cokelat). Formula ini berbeda dengan cokelat pada umumnya yang beredar di pasar Indonesia yakni cokelat *campound*. Cokelat ini berkadar *cocoa* paling tinggi 35% dengan campuran lemak nabati atau lemak hewani.



HARGA JUAL:

Kisaran harga mulai dari Rp 15 ribu - Rp 180 ribu rupiah per satuan.



DESKRIPSI PRODUK

Produk cokelat berbagai ukuran. Seperti *regular bars* (40 gram), *tablet* (80 gram), *souvenir bars* (100 gram), *custom made*, *seasonal*, produk untuk hotel dan resto, *pralines*. Produk baru: cokelat rasa durian, mangga, *marzipan*, dsb