

THIERRY DETOURNAY Hadirkan Cokelat Yogya Bercita Rasa Eropa



Neni Ridarini

Tak pernah terbayangkan sebelumnya di benak Thierry Detournay untuk menjadi seorang pengusaha cokelat. Waktu kecil, dia malah berkeinginan untuk bekerja yang kantannya dengan perlindungan sewah hutan.

Hingga lulus sarjana pun, Thierry yang berwarga negara Belgia ini, tak pernah bersentuhan dengan dunia bisnis. Namun begitu, perjalanan hidupnya kemudian membawa dia memasuki bidang usaha, dan kini menduduki posisi Direktur Cokelat 'Monggo'.

Pertanyaannya dengan Indonesia berawal pada tahun 2000 silam. Lukusan sarjana psikologi di Belgia sempat mengadakan perjalanan keliling Asia Tenggara. Dan negara terakhir yang dikunjungi adalah Indonesia.

Selama berpertualangan, dia selalu pindah-pindah tempat. Akhirnya, pada 2001, Thierry kembali lagi ke negara yang baru pertama kali dikunjungi agar bisa tinggal cukup lama dan

bias bertemu banyak orang.

Diapun memilih Yogyakarta. "Dari berbagai kota di Indonesia yang pernah saya kunjungi, hanya Yogyakarta yang saya rasakan paling nyaman dan cocok," kata suami Pamuji Rahayu Utami ini.

Ketika pertama tinggal di Yogyakarta, dia mengaku tidak mempunyai tujuan khusus. Namun dia sempat membantu seorang Jerman yang mengurusi anak jentan dan tanpa dibayar. "Suatu saat, saya ingin makan cokelat karena cokelat merupakan kesukaan saya sejak kecil."

Di negara asalnya, terdapat aneka ragam cokelat yang enak-enak. "Hanya saja, semua cokelat yang saya beli di toko atau supermarket yang ada di Yogyakarta tak ada yang cocok di lidah saya, karena terlalu manis," ungkap dia.

Setelah enam bulan tinggal di Yogyakarta, Thierry iseng-iseng membuat beberapa resep cokelat, karena ketika di Belgia dia pernah belajar membuat cokelat. Cokelat truffle yang dihasilkan pertama kali oleh ayah dari satu

Oleh-oleh dan Ikon Kotagede

'Monggo' menjadi satu ikon Kotagede di samping perak. Karena itu, masyarakat Kotagede ingin produksi cokelat 'Monggo' tetap bertahan di wilayah ini. Demikian ungkap pengurus Kampung Wisata Kotagede Dudarto, saat press tour ke Kawasan Wisata Kotagede, belum lama ini.

Direktur PT Anugerah Mulia Indobel pun tak berkeberatan. Dia mengatakan, kalau cokelat 'Monggo' diberi kesempatan terus, akan tetap berada di Kotagede. Lokasi yang kini dijadikan produksi 'Monggo' awalnya menjadi tempat tinggal Thierry setelah terjadi gempa bumi 2006 lalu, karena rumahnya yang berada di Temenisewa roboh. Kebetulan selanjutnya Pamuji Rahayu Utami, mendapat rumah kontrakan di Kotagede.

Karena rumah tersebut cukup luas, sekitar 1.000 meter persegi, tempat produksi cokelat 'Monggo' yang semula berada di Jalan Selakan, Kotagede, akhirnya pindah ke Kotagede. "Di sini cocok untuk produksi cokelat 'Monggo' karena bangunannya tidak terlalu modern, rumahnya masih tradisional, dan lingkungannya nyaman dan bersih."

Untuk memproduksi makanan seperti cokelat, dirinya memang sengaja mencari tempat yang kondisinya polusinya kurang dan udaranya masih segar. Sampai sekarang rumah tersebut masih dikontrol karena oleh pemilikinya tidak dijual.

Cokelat 'Monggo' awalnya hanya memproduksi lima jenis cokelat. Akan tetapi, kini lebih banyak variasinya. Karena setiap event seperti Ramadhan, Natal, Valentine, Imlek, Paskah, produk yang dihasilkan disesuaikan dengan

temanya.

Seperti halnya 16-31 Oktober, cokelat 'Monggo' merupakan Halloween, dekorasi di kantornya pun dibuat 'seram' bahkan ada produk yang diberi nama cokelat kaki label-laba goreng, dan lain-lain.

Awalnya, cokelat 'Monggo' hanya memiliki dua karyawan. Sedangkan sekarang sudah 100 karyawan. Jumlah produksi cokelat sekitar 2.000-3.000 batang per hari dengan sekitar 15 item cokelat. Bahkan bila hari-hari sedang ramai pengunjung seperti Lebaran, Natal, Valentine Day produksinya bisa meningkat 20-30 persen. Sejak 2010, cokelat 'Monggo' sudah bersertifikat halal.

Jenis-jenis cokelat yang dihasilkan antara lain Bars (40 gram, Tablets 80 gram), Oleh-oleh (100 gram), Custom Made, Cokelat Events, Hotel dan Restoran, Praline, dengan aneka macam rasa seperti cokelat durian, cokelat jaha, cokelat cabe, dark cokelat, dan lain-lain.

Untuk menunjukkan ciri khas Jawa, maka kemasannya pun ada yang bergambar wayang Borobudur, hingga becak. Menurut Thierry, bahan produk cokolatnya 100 persen dari cacao dan sekitar 95 persen cacao tersebut berasal dari Indonesia terutama Sulawesi.

Saat ini pemesanan cokelat 'Monggo' sudah meluas sampai ke Bali, Jakarta, dan hampir seluruh Pulau Jawa maupun Sumatera. Rencananya tahun depan, pemesanan cokelat 'Monggo' akan diperluas hingga ke negara-negara ASEAN dan Eropa. "Tetapi tergantung perizinannya," kata pria kelahiran Belgia, 2 Maret 1966 ini.

FOTO: NENI RIDARINI/REPUBLIKA



anak ini, selain dimakan sendiri, juga dibagikan kepada teman-temannya.

"Ternyata cokelat bikin saya menjadi kejut teman-teman. Mereka mengiuskan agar saya menjual cokelat. Saya pun membuat agak banyak dan mencoba untuk menjual cokelat dengan bungkus kecil-kecil tanpa bermerek," tutur Thierry.

Dengan menggunakan Vespa tua warna pink yang dimiliki, Thierry menjual cokelat buastannya di jalan. Cokelat tersebut dijual di kompleks UGM setiap Ahad pagi yang dikenal sebagai pasar tiban pada pukul 05.00-07.00.

Setelah dari UGM dia berjualan cokelat di depan gereja Kota Baru. "Waktu itu yang menjual langsung teman saya dan saya hanya sebagai observer," kenang ayah dari Oceana Agni Detournay itu.

Tujuan awalnya dia berjualan cokelat sebenarnya hanya untuk kesenangan serta mencari minat dan reaksi dari masyarakat, karena tidak ada keuntungannya. Setelah lelah menjual cokelat, Thierry lantas bekerja sama dengan teman-nya, membuka toko cokelat di Prawirotaman.

Toko itu diberi nama 'Kuli Cokelat'.

"Karena saya tidak suka orang yang berpandangan bahwa orang yang mempunyai kuli cokelat itu jelek. Dengan nama 'Kuli Cokelat' biar orang terkesan bahwa kuli cokelat itu tidak selalu jelek, tetapi kuli cokelat itu enak dan manis," cerita dia sambil tersenyum.

Usaha yang dirintis cukup sukses. Karena selain menjual permen cokelat, juga kue, pancake cokelat, minuman dari cokelat, dan sebagainya. Namun ketika terjadi bom Bali, tokonya sempat sepi karena jarang turis yang datang di Prawirotaman. Karir turis sempat dilarang datang di Indonesia.

Cobaan belum berhenti. Sebab di saat bersamaan, pemilik toko dia sewa, sempat 'membajak' karyawannya untuk membuat usaha yang hampir sama, bahkan toko Thierry juga sempat dirampok.

Sejak itu, dia menghentikan usaha cokelat dan menjadi dosen Bahasa Prancis. Namun pada 2004, Thierry bertemu dengan Edo dan Burhan dan mereka bersepakat untuk memulai lagi memproduksi cokelat.

Pada 2005, mulailah ketiganya membuat usaha yang diberi nama CV Anugerah Mulia dan kini menjadi PT AMI (Anugerah Mulia Indobel). Produk pertama yang diluncurkan dengan nama Cacaomania yakni berupa cokelat praline yang ditujukan bagi kawula muda.

Karena nama Cacaomania terlalu umum akhirnya ditinggalkan. Mereka kemudian menyepakati untuk menggunakan nama cokelat 'Monggo'.

ed | ujud asidra

Sejarah Nama Cokelat 'Monggo'



Thierry membuat cokelat dari Indonesia yang berkualitas untuk orang Indonesia. Itulah keinginan Thierry dalam memproduksi cokelat 'Monggo'.

Menurut dia, pemilihan nama 'Monggo' berawal dari tim Anugerah Mulia untuk menjadikan produknya sebagai tipikal khas Yogyakarta yang unik.

Lalu muncul kata 'Monggo' yang merupakan sebuah kata dalam bahasa Jawa berarti 'silaikan'. Kata tersebut selalu digunakan oleh orang Yogyakarta, serta nama yang tepat untuk cokelat kami," tutur Thierry.

Diaku, awalnya orang Jawa bingung dengan nama cokelat 'Monggo' sehingga sering dikaitkan 'Monggo'. Karena kemasannya juga dari kertas daur ulang yang berwarna coklat kusam, sehingga membuat orang kerap bilang tidak menarik.

"Namun kami tetap bertahan dan tidak mau terpengaruh dengan pendapat orang. Karena ini suatu konsep matang dan kami senang dengan produk yang ramah lingkungan," ungkap dia.

